

SABATON



Bon de commande
Tarif au 1er février 2023

MARRONS GLACÉS



Coffrets Tradition
Coffret à charnière en bois massif.
Fermoir à clé sur les coffrets
150 et 84 marrons.

Marrons pliés individuellement sous papier doré

	Quantité	Prix	Total
<i>C/TR150</i> 150 marrons 3 kg		387.00 €	
<i>C/TR84</i> 84 marrons 1.75 kg		223.00 €	
<i>C/TR36</i> 36 marrons 750 g		101.00 €	
<i>C/TR16</i> 16 marrons 320 g		55.00 €	
<i>C/TR02</i> 2 marrons 40 g		24.50 €	

Coffrets Bois en bois blanc, couvercle sérigraphié



Marrons nus

	Quantité	Prix	Total
<i>C/48NU</i> 48 marrons 1 kg		89.00 €	
<i>C/32NU</i> 32 marrons 650 g		62.00 €	
<i>C/24NU</i> 24 marrons 500 g		48.00 €	
<i>C/16NU</i> 16 marrons 320 g		34.50 €	

Marrons pliés individuellement sous papier doré

	Quantité	Prix	Total
<i>C/48SA</i> 48 marrons 1 kg		98.00 €	
<i>C/32SA</i> 32 marrons 650 g		68.00 €	
<i>C/24SA</i> 24 marrons 500 g		53.00 €	
<i>C/16SA</i> 16 marrons 320 g		37.60 €	



Boîtes Confiseurs

Boîte cartonnage.

Marrons nus

(Boîte orange)

	Quantité	Prix	Total
<i>CONF32NU</i> 32 marrons 650 g		58.00 €	
<i>CONF16NU</i> 16 marrons 320 g		31.00 €	
<i>CONF8NU</i> 8 marrons 160 g		17.90 €	

Marrons pliés individuellement sous papier doré

(Boîte verte)

	Quantité	Prix	Total
<i>CONF32SA</i> 32 marrons 650 g		64.00 €	
<i>CONF16SA</i> 16 marrons 320 g		34.00 €	
<i>CONF8SA</i> 8 marrons 160 g		19.10 €	



Ballotins

Gros et petits cassés

Gros cassés ou petits marrons	Quantité	Prix	Total
<i>GC750</i> Ballotin 750 g		44.50 €	
<i>GC500</i> Ballotin 500 g		30.70 €	

Petits cassés

	Quantité	Prix	Total
<i>PC750</i> Ballotin 750 g		29.90 €	
<i>PC500</i> Ballotin 500 g		20.60 €	

SPÉCIALITÉS AUX MARRONS



Crème de marrons

	Quantité	Prix	Total
<i>4/4CM</i> Boîte 4/4 1 kg		8.70 €	
<i>1/2CM</i> Boîte 1/2 500 g		5.50 €	
<i>1/4CM</i> Boîte 1/4 250 g		3.50 €	
<i>TUBECEM</i> Présentoir 12 tubes 12 x 80 g		19.00 €	

pour la cuisine

Produits à base de marrons
pour vos recettes de cuisine.



Purée de marrons

	Quantité	Prix	Total
<i>4/4PU</i> Boîte 4/4 870 g		7.40 €	
<i>1/2PU</i> Boîte 1/2 435 g		4.75 €	

Marrons entiers

	Quantité	Prix	Total
<i>BXMEN</i> A sec - bocal 72 cl 430 g		17.50 €	
<i>BXME31</i> A sec - bocal 31 cl 180 g		8.70 €	



pour la pâtisserie

Produits à base de marrons
pour vos pâtisseries.

Marrons au sirop

	Quantité	Prix	Total
<i>4/4MS50</i> Entiers - Boîte 4/4 1.05 kg		33.40 €	
<i>4/4MSPC</i> Petits cassés - Boîte 4/4 1.05 kg		16.00 €	
<i>BXMSCO</i> Marrons au cognac 380 g		15.30 €	
<i>BXCS</i> Châtaignes au sirop 380 g		13.20 €	

Pâte de marrons

	Quantité	Prix	Total
<i>4/4PA</i> Boîte 4/4 1 kg		12.80 €	
<i>1/4PA</i> Boîte 1/4 240 g		4.60 €	

ÉCORCES

Écorces d'Agrumes Confites



Quartiers d'oranges au sirop	Quantité	Prix	Total
4/4EOQ Boîte 4/4	1.05 kg		16.10 €

Lamelles d'oranges (égouttées)	Quantité	Prix	Total
EOL Barquette	1 kg		28.80 €
EOL300 Etui	2 x 150 g		10.90 €

Lamelles de citrons (égouttées)	Quantité	Prix	Total
ECL Barquette	1 kg		36.80 €
ECL300 Etui	2 x 150 g		13.30 €

CONFITURE DE CHÂTAIGNE D'ARDECHE



Bocal verre 31 cl - 360 g	Quantité	Prix	Total
BXCC Châtaigne d'Ardèche (à base d'AOP)			5.50 €



Boîte 4/4 - 1 kg	Quantité	Prix	Total
4/4CM.AOP Châtaigne d'Ardèche (à base d'AOP)			9.50 €

CONFITURES

Confitures Extra

Coffret bois

Coffret Dégustation : Abricot, châtaigne, framboise, griotte, orange, myrtille sauvage.

COFCO6 6 x 350 g

Quantité	Prix	Total
		46.00 €

Coffret Ardéchois : Châtaigne, framboise, myrtille sauvage.

COFCO3 3 x 350 g

Quantité	Prix	Total
		29.50 €

Bocal verre 31 cl - 350 g

BXCOAB Abricot

BXCOAR Airelle rouge

BXCOFR Fraise

BXCOFB Framboise

BXCOCG Griotte

BXCOMY Myrtille sauvage

BXCOOR Orange

BXCOMI Mirabelle de Lorraine



Quantité	Prix	Total
		5.00 €
		6.10 €
		5.40 €
		8.10 €
		5.20 €
		8.40 €
		4.20 €
		4.80 €

Gelée Extra 31 cl - 350 g

BXGEFB Framboise



		8.60 €
--	--	--------

Boîte 4/4 - 1 kg

4/4COAB Abricot

4/4COFR Fraise

4/4COFB Framboise

4/4COMY Myrtille sauvage

4/4COOR Orange



Quantité	Prix	Total
		8.50 €
		10.50 €
		13.50 €
		15.00 €
		7.50 €

Montant total des produits

Remise (voir conditions générales de vente)

Frais de port (si montant inférieur à 100 €)x 6.00 €

Montant total

COORDONNÉES

Nom et adresse de facturation

Code client :

Téléphone :

Noms et adresses de livraison (si différente)

Téléphone :

Date de livraison souhaitée : _____

e-mail : _____ pour recevoir l'accusé de réception de commande et un avis d'expédition.

Paiement : (par chèque ou carte bancaire)

N° carte bancaire :

□□□□□□□□□□□□□□□□

date d'expiration : □□/□□/□□ Signature :

3 derniers chiffres du cryptogramme

au verso de la carte : □□□



Découvrez toute la saveur de la châtaigne d'Ardèche AOP.

3 produits d'exception à réserver immédiatement



Le Coffret Castanea

Châtaignes d'Ardèche AOP confites à cœur dans un sirop de sucre infusé par des gousses de vanille et recouvertes d'une fine couche de glaçage croustillant et brillant.

Fruits confits selon la recette d'origine mise au point par Paul Sabaton, il y a plus d'un siècle : plus petits, moins sucrés que les marrons glacés traditionnels, ils se conservent moins longtemps et sont à consommer dans les 15 jours après expédition.

Les coffrets Castanea seront disponibles du 11 au 21 décembre 2023 pour des envois par transport Express pour seulement 6 €.



78,00 €

Série limitée

La Trilogie Ardéchoise

Nouveauté pour cette saison 2023 : la Trilogie Ardéchoise pour passer l'hiver la cuillère à la main, composée d'une confiture de châtaigne d'Ardèche AOP, d'une confiture de myrtille sauvage d'Ardèche et d'un bocal de châtaigne d'Ardèche AOP au sirop.

3 raisons de craquer (parmi plein d'autres).

Ce coffret gourmand a du caractère, il plaît à tous les coups et on peut le faire livrer partout en France.

Grâce aux châtaignes au sirop, vous pourrez glacer vous-même vos marrons (recette incluse).



25,00 €

Série limitée

Coffret de 3 bocaux en verre de 31 cl - 1.09kg
Disponible à partir du 14 novembre 2023, jusqu'à épuisement des stocks.

Le Coffret Sabaton Frères

Pour illustrer la 9^{ème} édition du coffret métal dédié aux marrons glacés primeurs, nous avons choisi une version faisant écho à l'histoire de la famille SABATON et au savoir-faire de deux frères, Louis-Edouard et surtout Paul-Roch Sabaton : restaurateur et cuisinier de formation.

Le décor de ce coffret «Sabaton Frères» s'inspire d'une étiquette éditée au début du XX^{ème} siècle par les frères Sabaton pour leurs conserves.

Les volutes « art nouveau » font référence à l'illustration de la bogue et ses 3 châtaignes aux rondeurs dodues.

C'est en 1907 que commence la fabrication de conserves, puis durant l'hiver 1911 débute une production de marrons glacés.

Tout est mis en œuvre pour valoriser la châtaigne, ce fruit symbole du terroir ardéchois et magnifique plaisir des fêtes de fin d'année.



27,00 €

16 marrons glacés fabriqués à partir de variétés anciennes de châtaignes d'Ardèche AOP.

Plus petits et moins sucrés, ils bénéficient d'un confisage léger et sont à consommer dans les 15 jours après expédition.

Coffret disponible à partir du 28 novembre 2023 et jusqu'à épuisement des stocks.

Ces 3 articles peuvent être expédiés aux conditions habituelles (Port gratuit à partir de 100 € de marchandise par expédition). Le supplément par transport express est offert pour tout envoi contenant un coffret Castanea.

Ingrédients pour La Trilogie Ardéchoise :

Confiture de châtaigne : Châtaignes d'Ardèche AOP, sucre, eau.

Confiture de myrtille : Myrtilles sauvages d'Ardèche, sucre, pectine.

Châtaignes au sirop : Châtaignes d'Ardèche AOP, sucre, vanille.

Ingrédients (identiques pour les coffrets Castanea et Sabaton Frères) :

Châtaignes d'Ardèche AOP, sucre, gousses de vanille.

		Quantité	Prix	Total
Trilogie Ardéchoise				
3BXAR	3 bocaux verre de 31cl chacun	1.09kg	25.00 €	
Coffret Castanea				
CASTA	36 Marrons glacés	520g	78,00 €	
Coffret Sabaton Frères				
BMF	16 Marrons glacés	210g	27,00 €	
			Montant total à reporter sur le tarif général	



ZA la Plaine - 42 rue Paul Sabaton - 07200 Aubenas
Email : marrons@sabaton.fr - Site : www.sabaton.fr

Tél. 04 75 87 83 87 - Fax. 04 75 87 83 84
Annexe au tarif du 1er février 2023

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les prix sont indiqués en Euros, TVA comprise, hors frais de transport. Pour les expéditions en France métropolitaine et en Corse, les frais de port et d'emballage s'élèvent forfaitairement à 6 € Port gratuit pour toute expédition d'un montant supérieur à 100 € Lorsque la commande comprend plusieurs envois à différents destinataires, chaque expédition de moins de 100 € est majorée de 6 € de transport.

Nous consulter pour les autres destinations ou connectez-vous sur www.sabaton.fr, rubrique conditions générales de vente.

Les commandes doivent être réglées avant expédition, par carte bancaire ou chèque domicilié en France.
Les remises quantitatives sont calculées sur la valeur des marchandises hors participation aux frais de port.
4 % à partir de 250 € 6 % à partir de 500 €
8 % à partir de 750 € 10 % à partir de 1000 €
Ce barème est appliqué à chaque commande faisant l'objet d'une seule facture et d'un seul règlement.

Délais de livraison

Dès réception de votre commande, un accusé de réception vous est adressé par mail ou par courrier. Il précise la date de départ de nos locaux et le transport affrété. La livraison intervient durant les jours suivants en tenant compte des délais de transport. Si vous ne recevez pas votre marchandise dans les 7 jours après expédition, nous vous invitons à nous contacter afin d'intervenir auprès du transporteur pour obtenir la livraison.

Lorsque la livraison en France n'aura pu être effectuée dans un nouveau délai de 7 jours suivant votre demande d'intervention, vous avez la possibilité d'annuler votre commande, Le remboursement sera effectué au plus tard dans les 15 jours suivant votre demande.

Traitement des réclamations

A réception des colis, vous devez vérifier l'état de la marchandise en présence du livreur et effectuer les réserves précises et détaillées sur le bulletin d'émargement présenté, lorsque des produits sont abîmés ou manquants.

En cas de problème de livraison, vous devez nous contacter dans les 2 jours ouvrés pour nous signaler votre réclamation et pour que nous puissions faire le nécessaire auprès du transporteur.

Pour toute autre motif de réclamation, vous pouvez nous contacter par téléphone, courrier ou e-mail.

Après les vérifications d'usage, nous vous proposerons un remplacement des produits ou un remboursement.



Droit de rétractation

Conformément aux dispositions légales, vous disposez d'un droit de rétractation dans un délai de 14 jours à compter de la livraison des produits.

Si vous souhaitez user de ce droit, vous devez préalablement nous en informer, par téléphone, courrier ou e-mail notamment pour organiser le retour des marchandises.

Ce droit ne concerne pas les marrons glacés, susceptibles de se détériorer rapidement selon les conditions de conservation et qui, de ce fait, ne pourraient pas être réexpédiés avec la même garantie de fraîcheur que lors de l'expédition initiale.

Pour vos cadeaux de fin d'année

Nous pouvons nous charger d'expédier nos produits à différents destinataires selon vos instructions moyennant une participation forfaitaire de 6 € de port et d'emballage pour chaque envoi. (Tarif net valable pour la France métropolitaine et la Corse, nous consulter pour les autres destinations).

Conservation des marrons glacés

Pour qu'ils gardent toutes leurs qualités jusqu'à la date d'utilisation optimale indiquée, il faut les stocker dans un endroit frais et sec (10°C environ) pour limiter la dessiccation, tout en évitant les écarts de température afin qu'ils restent brillants. Lorsqu'ils sont consommés en quelques jours, il suffit de les préserver de toute source de chaleur.

Ingrédients des produits

Marrons glacés et marrons au sirop (sauf bocal) :

Marrons, sucre, sirop de glucose, gousses de vanille (entiers et gros cassés) ou extrait de vanille (petits cassés).

Bocal marrons au cognac : Marrons, sucre, cognac 6 %, vanille.

Bocal châtaignes au sirop : Châtaignes d'Ardèche AOP, sucre, vanille.

Marrons entiers : Marrons.

Crème de marrons : Marrons, sucre, eau, sirop de glucose, extrait de vanille.

Pâte de marrons : Marrons, sucre, sirop de glucose, extrait de vanille.

Purée de marrons : Marrons, eau.

Ecorces d'agrumes confites : Ecorces, sucre, sirop de glucose.

Confiture et gelée extra (sauf châtaigne) : Fruits, sucre, pectine (selon les parfums).

Confiture de châtaigne : Châtaignes d'Ardèche AOP, sucre, eau.

Bocal Castanha (avec morceaux) : Châtaignes d'Ardèche AOP, sucre, eau.

Pour plus d'information sur les produits ou les valeurs nutritionnelles, vous pouvez consulter notre site internet.

www.sabaton.fr

boutique en ligne