

Marrons Glacés traditionnels

Les coffrets Tradition

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



Les Ballotins



Marrons pliés individuellement sous papier doré

		Quantité	Total €
C/TR150	150 marrons (3kg)		399.00€
C/TR84	84 marrons (1.75kg)		229.00€
C/TR36	36 marrons (750g)		104.00€
C/TR16	16 marrons (320g)		56.50€
C/TR02	2 marrons (40g)		25.50€

Gros cassés ou petits marrons

		Quantité	Total €
GC750	Ballotin 750g		45.80€
GC500	Ballotin 500g		31.50€
<i>Petits cassés</i>			
		Quantité	Total €
PC750	Ballotin 750g		30.70€
PC500	Ballotin 500g		21.20€

Ces Châtaignes d'Ardèche AOP sont 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.



Les fruits sont 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.

Ces douceurs sont à déguster dans les 15 jours après expédition.

Les boîtes Confiseur

Boîte cartonnée



Marrons nus

		Quantité	Total €
CONF32NU	32 marrons (650g)		59.50€
CONF16NU	16 marrons (320g)		32.00€
CONF8NU	8 marrons (160g)		18.40€

Marrons pliés individuellement sous papier doré

		Quantité	Total €
CONF32SA	32 marrons (650g)		66.00€
CONF16SA	16 marrons (320g)		35.00€
CONF8SA	8 marrons (160g)		19.60€

Les coffrets Bois

En bois blanc.
Couvercle sérigraphié



Marrons nus

		Quantité	Total €
C/48NU	48 marrons (1kg)		91.50€
C/32NU	32 marrons (650g)		63.50€
C/24NU	24 marrons (500g)		49.50€
C/16NU	16 marrons (320g)		35.50€

Marrons pliés individuellement sous papier doré

		Quantité	Total €
C/48SA	48 marrons (1kg)		100.50€
C/32SA	32 marrons (650g)		70.00€
C/24SA	24 marrons (500g)		54.50€
C/16SA	16 marrons (320g)		38.50€

Le coffret Castanée

En bois sculpté



		Quantité	Total €
CASTA	36 marrons (520g)		80.00€

Coffret en édition limitée disponible du 10 au 22 décembre 2026 pour des envois par transport Express pour seulement 7.90 €

Le coffret collector Reynaud & Sabaton

Boîte métal - édition 2026

Découvrez à l'intérieur de cet écrin, l'histoire des familles Reynaud & Sabaton...



		Quantité	Total €
BMRS	16 marrons (210g)		28.00€

Coffret en édition limitée disponible à partir du 25 Novembre 2026



Spécialités à base de Châtaigne d'Ardèche AOP



Confiture de Châtaigne d'Ardèche



		Quantité	Total €
4/4CM.AOP	Boîte 1kg		9.80€
BXCC	Bocal 360g		5.70€

Gourmandise de Châtaigne d'Ardèche avec éclats

		Quantité	Total €
BXC3M31	Bocal 360g		9.60€

Châtaignes d'Ardèche au sirop



		Quantité	Total €
BXCS	Bocal 380g		13.60€

Crème de marrons en tubes Délice en tubes



Présentoir 12 tubes (12X80g)

		Quantité	Total €
TUBECM	Crème de marrons vanillée		19.50€
PGHM12.NAT	Crème de marrons Nature - piste verte		24.50€
PGHM12.MYR	Délice Châtaigne Myrtille - piste bleue		26.50€
PGHM12.CHOC	Crème de marrons Chocolat - piste rouge		24.50€
PGHM12.RHUM	Crème de marrons Rhum - piste noire		24.50€
PGHM12	Assortis (3 Nature, 3 Délice Châtaigne Myrtille, 3 Chocolat, 3 Rhum)		24.50€

Etui 3 tubes (3X80g)

		Quantité	Total €
PGHM3.CONF.H	Skieur confirmé (1 Nature, 1 Délice Châtaigne Myrtille, 1 Chocolat)		7.90€
PGHM3.CONF.F	Skieuse confirmée (1 Nature, 1 Délice Châtaigne Myrtille, 1 Chocolat)		7.90€
PGHM3.EXP.H	Skieur expert (1 Délice Châtaigne Myrtille, 1 Chocolat, 1 Rhum)		7.90€
PGHM3.EXP.F	Skieuse experte (1 Délice Châtaigne Myrtille, 1 Chocolat, 1 Rhum)		7.90€



Spécialités aux marrons

Crème de marrons



Quantité Total €

4/4CM	Boite 1kg		8.90€	
1/2CM	Boite 500g		5.60€	
1/4CM	Boite 250g		3.60€	

Pour la cuisine

Purée de marrons



Quantité Total €

4/4PU	Boite 870g		7.60€	
1/2PU	Boite 435g		4.90€	

Marrons entiers

Quantité Total €

BXMEN	A sec-Bocal 430g		17.90€	
BXME31	A sec-Bocal 180g		8.90€	

Pour la pâtisserie

Pâte de marrons



Quantité Total €

4/4PA	Boite 1kg		13.20€	
1/4PA	Boite 240g		4.70€	

Marrons au sirop

Quantité Total €

4/4MS50	Entiers-Boite 1.05kg		34.30€	
4/4MSPC	Petits cassés-Boite 1.05kg		16.40€	
BXMSCOGNAC	Marrons au Cognac-Bocal 380g		15.70€	

Conditions générales de vente

Les tarifs sont applicables au 01/10/2026 et 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 7.90 €.

Port gratuit pour toute expédition d'un montant supérieur à 100 € de produits.

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, virement ou chèque domicilié en France. Les remises quantitatives sont calculées sur la valeur des marchandises hors frais de port.

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

À 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'embarquement 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 email. 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 email notamment pour organiser le retour des marchandises. Le 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.



Ecorces d'agrumes confites



Quartiers d'Oranges au sirop

Quantité Total €

4/4EOQ	Boite 1.05kg		17.10€	
--------	--------------	--	--------	--

Lamelles d'écorces d'Oranges confites égouttées

Quantité Total €

EOL	Barquette 1kg		30.80€	
EOL300	Etui 300g		11.60€	

Lamelles d'écorces de Citrons confites égouttées

Quantité Total €

ECL	Barquette 1kg		39.00€	
ECL300	Etui 300g		14.10€	

Confitures extra



Quantité Total €

4/4COMY	Myrtille sauvage-Boite 1kg		15.40€	
4/4COFR	Fraise-Boite 1kg		10.80€	
4/4COFB	Framboise-Boite 1kg		13.90€	
4/4COAB	Abricot-Boite 1kg		8.70€	
4/4COOR	Orange-Boite 1kg		7.70€	
BXCOMY	Myrtille sauvage-Bocal 350g		8.60€	
BXCOAR	Airelle rouge-Bocal 350g		6.30€	
BXCOFR	Fraise-Bocal 350g		5.60€	
BXCOFB	Framboise-Bocal 350g		8.30€	
BXCOCG	Cerise griotte-Bocal 350g		5.40€	
BXCOAB	Abricot-Bocal 350g		5.20€	
BXCOOR	Orange-Bocal 350g		4.30€	
BXCOMI	Mirabelle-Bocal 350g		4.90€	
BXGEFB	Gelée Framboise-Bocal 350g		8.80€	

Montant total des produits : €

Remise (A partir de 250€: 4%, 500€: 6%, 750€: 8%, 1000€: 10%. Barème applicable à chaque commande faisant l'objet d'une seule facture et d'un seul règlement. A calculer hors frais de port) : %

Frais de port France métropolitaine et Corse 7.90€ (pour une expédition de moins de

100€ de produits) : €

Montant total : €

☐ CHEQUE : A joindre à la commande, à l'ordre de SABATON

☐ VIREMENT BANCAIRE : SABATON / RIB : 10096 18520 00017332002 43 IBAN : FR76 1009 6185 2000 0173 3200 243. BIC : CMCIFRPP

☐ CARTE BANCAIRE : Paiement via un lien sécurisé envoyé par un de nos opérateurs par mail ou sms (adresse mail et téléphone portable de l'expéditeur obligatoires)

Nom et adresse de facturation:

Code client:

Téléphone portable:

Email (suivi de la commande/livraison) :

Nom et adresse de livraison (si différente):

Téléphone portable:

Email (suivi de la commande/livraison) :

Date de livraison souhaitée :

Ingrédients des produits et conseils

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). **Castanea et coffret collector :** Châtaignes d'Ardèche AOP, sucre, gousses de vanille. **Tubes de crème de marrons vanillée :** Châtaignes d'Ardèche AOP, sucre, eau, sirop de glucose, extrait de vanille. **Tubes crème de marrons : Nature (piste verte) :** Châtaignes d'Ardèche AOP, sucre, eau, sirop de glucose. **Chocolat (piste rouge) :** Châtaignes d'Ardèche AOP, sucre, eau, sirop de glucose, chocolat 4% (fèves de cacao, beurre de cacao). **Rhum (piste noire) :** Châtaignes d'Ardèche AOP, sucre, eau, sirop de glucose, rhum 4%. **Tubes Délice Châtaigne Myrtille (piste bleue) :** Sucre, Châtaignes d'Ardèche AOP 25%, myrtilles sauvages 12%, eau, sirop de glucose. **Confiture de Châtaigne d'Ardèche :** Châtaignes d'Ardèche AOP, sucre, eau. **Gourmandise de Châtaigne d'Ardèche avec éclats :** Châtaignes d'Ardèche AOP, sucre, eau. **Bocal marrons au Cognac :** marrons, sucre, cognac 6 %, vanille. **Bocal Châtaignes d'Ardèche au sirop :** Châtaignes d'Ardèche AOP, sucre, vanille. **Marrons entiers :** 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 :** écorces, sucre, sirop de glucose. **Confiture et gelée extra (sauf Châtaigne) :** fruits, sucre, pectine (selon les parfums).

Conservation des Marrons Glacés

Ils sont à conserver dans un endroit frais et sec, entre 10 et 15°C. Nous conseillons de ne pas attendre trop longtemps avant de les déguster afin d'en apprécier toutes les qualités. Le Marron Glacé est un produit qui se dessèche progressivement. Chaleur, humidité et variations de température sont à éviter.

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

