

CHÂTAIGNES

CRÈMES DE MARRONS ET CIE...

Récoltées à la main dans nos vergers centenaires au coeur des Monts d'Ardèche



CATALOGUE HIVER 2025-2026





CHÂTAIGNES FRAÎCHES

En vrac ou pré-emballées - On appelle "marrons" les châtaignes de gros calibre et non cloisonnées

CHÂTAIGNES DE SAISON - disponibles du 15/10 au 20/11 :

Comballe : variété traditionnelle de l'AOP d'Ardèche, réputée la meilleure de toute l'Ardèche, apte à tous les usages mais c'est grillée qu'elle se révèle la meilleure. Très courte durée de conservation (1 semaine au réfrigérateur).

Merle : variété typique de la vallée de l'Eyrieux, moins sucrée mais de meilleure conservation, elle est plus facile d'apluchage car non cloisonnée.

1 à 4 kg : 6€/kg

5 kg et plus 5€/kg

A conserver au frais dans un filet ou un panier (pas en sac fermé!)

On peut aussi congeler les châtaignes, dans ce cas il est conseillé de les fendre avant congélation et de les cuire immédiatement à la sortie du congélateur.



FARINE DE CHÂTAIGNES AOP (VARIÉTÉ COMBALLE)

Sublime vos crêpes, gâteaux, pains et autres pâtisseries, peut s'utiliser pur ou mélangé à la

farine de blé suivant les recettes. Non panifiable pure. Sans gluten

500g : 8€



MARRONS AU NATUREL AOP (VARIÉTÉ COMBALLE)

La meilleure des châtaignes d'Ardèche, épluchée, cuite, et mise en bocal entière.

Prête à l'emploi, pour l'apéritif ou pour tenir compagnie à la dinde de Noël.

400g : 9€

220g : 5,50€



DÉLICES ET COMPOTES

On appelle "délice" une préparation dont le taux de sucre total est inférieur à 55%.

A manger à la cuillère, sur du pain frais, avec du fromage blanc, dans un verre de lait chaud...
S'utilise aussi en cuisine pour des moelleux et fondants, crèmes glacées, biscuits et autres gâteaux.

DÉLICE DE CHÂTAIGNES NATURE : notre recette traditionnelle, peu sucrée, 100% variété comballe.
Châtaignes AOP 70 %, sucre 30 %.

380g - 6,50 €

DÉLICE DE CHÂTAIGNES AUX BRISURES DE MARRONS : même recette, texture plus gourmande.
Châtaignes AOP 61 %, sucre 26 %, brisures de châtaignes AOP 13 %.

380g - 7 €

DÉLICE DE CHÂTAIGNES AU RHUM : L'Ardèche et les Antilles s'allient pour cette recette aux saveurs intenses et équilibrées qui se marient étonnamment bien.

Châtaignes AOP 69 %, sucre 29 %, rhum 2 %.

220g - 5,50 €

DÉLICE DE CHÂTAIGNE À LA NOISETTE : quand deux fruits à coques s'unissent pour une parfaite harmonie de saveurs, le tout subtilement croquant grâce aux brisures de noisettes.
Châtaignes AOP, sucre, noisettes concassées et en purée.

220g - 5,50 €

COMPOTE CHÂTAIGNES-POMMES : pommes de variétés anciennes pour une compote ardéchoise.
Châtaignes AOP 44%, pommes 40 %, sucre 16 %.

750g - 8,00 €

Nous trouver

LA FERME DU MERLANSON, 361 ROUTE DE LANTEYRAC, 07190 BEAUVÈNE

WWW.LAFERMEDUMERLANSON.FR

07 77 05 19 75

FERME@MERLANSON.FR

LA FERME DU MERLANSON C'EST AUSSI

Des plantes médicinales et aromatiques, sauvages et cultivées : tisanes unitaires et mélanges médicinaux, gemmothérapie, pestos, vinaigres aromatisés.

Une pépinière d'arbres fruitiers et petits fruits : Vente de jeunes plants à racines nues de novembre à mars. Variétés rustiques, anciennes, locales.

