



E.S.A.T. La Gauthière

Fabrication de Confiture Extra
Produit et conditionné en Provence par les Travailleurs
Handicapés de l'ESAT

NOUVEAUX TARIFS
à compter du
1^{er} AVRIL 2019

NOM : _____ Date commande : _____ Souhaitée pour le : _____

Téléphone : _____ Nom établissement : _____ **Validité : 30 Juin 2020**

PARFUMS <i>Pots de 350gr</i>	Teneur en fruit avant <i>cuisson</i>	PRIX TTC, <i>départ atelier</i>	Nombre de <i>Pots</i>
<i>Abricot</i>	<i>64%</i>	<i>3,40€</i>	
<i>Cassis</i>	<i>70%</i>	<i>3,80€</i>	
<i>Citron</i>	<i>79%</i>	<i>4,00€</i>	
<i>Clémentine de Corse</i>	<i>65%</i>	<i>4,00€</i>	
<i>Coing</i>	<i>69%</i>	<i>3,40€</i>	
<i>Figue de Solliès A.O.P.</i>	<i>63%</i>	<i>4,00€</i>	
<i>Figue Verte Gingembre</i>	<i>72%</i>	<i>3,80€</i>	
<i>Fraise</i>	<i>65%</i>	<i>3,80€</i>	
<i>Framboise</i>	<i>65%</i>	<i>3,80€</i>	
<i>Griotte</i>	<i>68%</i>	<i>3,80€</i>	
<i>Groseille</i>	<i>66%</i>	<i>3,80€</i>	
<i>Marron</i>	<i>63%</i>	<i>4,20€</i>	
<i>Mirabelle</i>	<i>71%</i>	<i>3,40€</i>	
<i>Mûre</i>	<i>69%</i>	<i>3,80€</i>	
<i>Myrtille</i>	<i>65%</i>	<i>4,00€</i>	
<i>Orange amère</i>	<i>64%</i>	<i>3,40€</i>	
<i>Orange douce</i>	<i>82%</i>	<i>3,40€</i>	
<i>Pastèque Citron</i>	<i>92%</i>	<i>4,00€</i>	
<i>Pêche Abricot</i>	<i>72%</i>	<i>3,60€</i>	
<i>Pêche de vigne</i>	<i>78%</i>	<i>4,00€</i>	
<i>Poire</i>	<i>57%</i>	<i>3,40€</i>	
<i>Quetsche Cannelle</i>	<i>68%</i>	<i>4,00€</i>	
<i>Reine Claude</i>	<i>67%</i>	<i>3,40€</i>	
<i>Rhubarbe</i>	<i>81%</i>	<i>3,40€</i>	

Atelier confitures

**Fabrication de tradition
Depuis 1978**

Cuisson au chaudron



Vente sur place :

- à l'unité (350g Net)
- par carton de 6 pots (**3,800 kgs env.**)
- par carton de 12 pots (**7,250 kgs env.**)

Possibilité de panacher vos commandes.

VOS COMMANDES et VOS ENLEVEMENTS :

Vos commandes et enlèvements sur place :

ESAT La Gauthière - 140 chemin de La Gauthière - 13400 AUBAGNE
(à côté de PUM Plastique)
Prévoir un délai d'attente.

Vos commandes par Téléphone :

04.42.32.99.20 et demander « l'atelier confitures »

Par messagerie électronique :

confiture.gauthiere@araimc.org

Livraisons possibles :

[Par transporteur dans toute la France :](#)

Livraison franco de port à partir d'une commande de 12 cartons de 12 pots, sur rendez-vous donné par le transporteur (nécessité de fournir un numéro de téléphone, une adresse mail valide, un lieu de livraison accessible par camion). Règlement anticipé exigé.

[Par nos soins :](#)

Dans un rayon de 20 km autour de l'atelier. Frais de port : nous consulter

Les commandes reçues avant 12h (par téléphone ou par courriel) seront disponibles sur site le lendemain à 13h30
(attention : l'ESAT fermé le vendredi après-midi).

Règlements acceptés : espèces, chèque, CB (hors journée de vente à l'extérieur) ou par virement (selon accords).

L'ESAT EST OUVERT :

TOUS LES JOURS DE 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h00
(Téléphoner avant de vous déplacer, l'atelier peut être fermé quelques jours dans l'année sans préavis à la clientèle)

L'ESAT EST FERMÉ :

Tous les vendredi après-midi, le mois d'août et les 2 dernières semaines de décembre