



SimpleMange



Paysanne nourricière en Cévennes



Véronique Chapillon



06 52 86 71 61



Lieu-dit les Avignères - 48160 St Michel de dèze



contact@simplemange.com



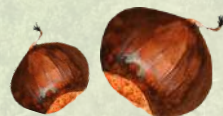
www.simplemange.com

Installée au cœur des Cévennes, je cultive et transforme la châtaigne dans le respect des principes agroécologiques. Ce fruit emblématique de mon territoire incarne à la fois la richesse du terroir et un mode de vie simple, durable et engagé. Je transmets mon savoir-faire pour inspirer une alimentation plus végétale, locale et respectueuse de la nature.

Mon savoir-faire artisanal, reconnu par le titre de Maître Artisan, me permet de proposer des produits gourmands et authentiques qui relient la terre à l'assiette. Chaque création est pensée pour mettre en valeur les saveurs de la châtaigne et transmettre l'excellence d'une cuisine paysanne, respectueuse de l'environnement et du goût.



MES FABRICATIONS



Crème de châtaigne nature et avec morceaux

Crème de châtaigne au chocolat

Châtaignes au naturel, aux cèpes et échalotes

Tartinades apéritives à la châtaigne

Purée de châtaignes sans sucre ajouté

Boulgour de châtaigne



COMMANDER NOS PRODUITS

PAR COURRIER

Imprimez votre bon de commande, remplissez-le et envoyez-le par courrier à :

Véronique Chapillon
Lieu-dit les Avignères
48160 Saint Michel de dèze

PAR MAIL

contact@simplemange.com

Indiquez la référence des produits que vous souhaitez recevoir.

Pensez à ajouter les frais de port selon votre choix.

IMPORTANT !

Merci de **signer impérativement votre bon de commande.**

Pensez à nous préciser l'adresse et le nom du destinataire en cas de
cadeau à un proche.



MODE DE PAIEMENT ACCEPTÉS

Chèque à l'ordre de Chapillon

Virement

Espèces pour toute commande sans expédition

POUR TOUTE QUESTION AU SUJET DE VOTRE COMMANDE OU DE NOS PRODUITS



Contactez Véronique au 06 52 86 71 61

Lundi au vendredi de 9h à 18h

Grâce à votre commande, vous contribuez à soutenir l'agriculture paysanne,
l'artisanat et le patrimoine culturel des métiers de la châtaigne.

Vous souhaitez revendre nos produits ? Nous travaillons avec les professionnels.

Demandez nous les tarifs professionnels.

Soutenez-nos activités, parlez de nous autour de vous !

www.simplemange.com





CARTE DES FABRICATIONS

SimpleMange



GAMME SALÉE

Idéal pour l'apéritif et en accompagnement de plats



CHÂTAIGNES AU NATUREL

SimpleMange

Châtaignes entières
épluchées. Texture moelleuse,
idéales à l'apéritif ou en
accompagnement de plats.
Variété Pellegrine.
Nature, sans aucun ajout.
Bocal 200 g
Référence **P 1**



CHÂTAIGNES AUX CÈPES DE LOZÈRE

SimpleMange

Châtaignes entières
épluchées. Texture moelleuse.
Idéales à l'apéritif. Variété
Pellegrine.
Parfumées aux cèpes séchés
d'origine Lozère.
Bocal 200 gr
Référence **P 2**



CHÂTAIGNES AUX ÉCHALOTES

SimpleMange

Châtaignes entières
épluchées. Texture moelleuse.
Idéales à l'apéritif. Variété
Pellegrine.
Parfumées aux échalotes
d'origine Auvergne.
Bocal 200 gr
Référence **P 3**



TARTINADE PETIT POIS & MENTHE À LA CHÂTAIGNE



www.simplemange.com



Tartinade onctueuse confectionnée avec 20% de châtaignes,
aux pois cassés, petit pois, haricots blancs, huile de tournesol,
parfumée à la menthe. Ingrédients exclusivement issus de
l'Agriculture Biologique. Châtaignes variété Pellegrine. Idéale à
l'apéritif ou en accompagnement de plats.
Bocal 100 gr - Référence **P 12**



TARTINADE PATATE DOUCE & CURRY À LA CHÂTAIGNE



www.simplemange.com



Tartinade onctueuse confectionnée avec 17% de châtaignes,
aux lentilles corail, patates douces, huile de tournesol, parfumée
au curry. Ingrédients exclusivement issus de l'Agriculture
Biologique. Châtaignes variété Pellegrine. Idéale à l'apéritif ou
en accompagnement de plats.
Bocal 100 gr - Référence **P 13**



TARTINADE HARICOT ROUGE, BETTERAVE & MISO À LA CHÂTAIGNE



www.simplemange.com



Tartinade onctueuse confectionnée avec 18% de châtaignes,
aux haricots rouges, betteraves, carottes, huile de tournesol,
parfumée au miso jaune. Ingrédients exclusivement issus de
l'Agriculture Biologique. Châtaignes variété Pellegrine. Idéale à
l'apéritif ou en accompagnement de plats.
Bocal 100 gr - Référence **P 14**

La variété de châtaignes "Pellegrine" est traditionnellement cultivée en Cévennes. D'excellente
qualité gustative, c'est une variété délicate, à chair fine et subtilement parfumée.

www.simplemange.com



CARTE DES FABRICATIONS

SimpleMange



CONFITURES

Des douceurs artisanales à forte teneur en châtaignes



Crème de châtaignes, recette artisanale au sucre de canne blond issu de l'Agriculture Biologique. Châtaignes variété Pellegrine. Confectionnée avec 60 gr de fruits pour 100g. Teneur en sucre 47 % dans le produit fini.

Bocal 220 gr, 410 gr, 820 gr
Référence **P 4, P 5, P 6**



Crème de châtaignes aromatisée au chocolat noir 72%. Recette artisanale au chocolat d'origine République Dominicaine issu du commerce équitable et de l'Agriculture Biologique. Confectionnée avec 60 gr de fruits pour 100g. Teneur en sucre 48 % dans le produit fini.

Bocal 220 gr et 410 gr
Référence **P 7, P 8**



Crème avec brisures de châtaignes, recette artisanale au sucre de canne blond issu de l'Agriculture Biologique. Châtaignes variété Pellegrine. Confectionnée avec 60 gr de fruits pour 100g. Teneur en sucre 47 % dans le produit fini.

Bocal 220 gr et 410 gr
Référence **P 9, P 10**

À CUISINER & PÂTISSER

Pour vos recettes du quotidien



Châtaignes cuites, onctueuses, réduites en purée. Châtaignes variété Pellegrine. Sans sucre ni aucun ajout. Bocal 360 gr
Référence **P 11**



Châtaignes brassées et séchées à basse température, concassées en brisures. A réhydrater dans un liquide chaud ou à laisser tremper avant utilisation. 140 châtaignes par sachet. Sachets sous-vide 500 gr
Référence **P 15**

La variété de châtaignes "Pellegrine" est traditionnellement cultivée en Cévennes. D'excellente qualité gustative, c'est une variété délicate, à chair fine et subtilement parfumée.

www.simplemange.com



DÉCOUVERTE RÉF. C 1

24,09€



3 pots de 220 g pour découvrir nos délices sucrés :

- 1 crème de châtaigne
- 1 crème de châtaigne au chocolat
- 1 crème de châtaigne avec morceaux

APÉRO TARTINES RÉF. C 7

18,89€



3 pots de 100 g pour goûter nos tartinades salées :

- 1 petit pois à la menthe
- 1 patate douce au curry
- 1 haricot rouge au miso

APÉRO CÉVENOL RÉF. C 6

24,99€



3 pots de 200 g de châtaignes à déguster :

- 1 pot de châtaignes au naturel
- 1 pot de châtaignes aux cèpes
- 1 pot de châtaignes aux échalotes

FAMILIAL 3 POTS RÉF. C 2

32,49€



3 pots de 410 g pour savourer nos délices sucrés :

- 1 crème de châtaigne
- 1 crème de châtaigne au chocolat
- 1 crème de châtaigne avec morceaux

FAMILIAL 4 POTS RÉF. C 3

39,39€



3 pots de 410 g et 1 pot de 330g :

- 1 crème de châtaigne
- 1 crème de châtaigne au chocolat
- 1 crème de châtaigne avec morceaux
- 1 purée de châtaigne nature

FAMILIAL 5 POTS RÉF. C 4

46,09€



3 pots de 410 g, 1 pot de 330g et 1 pot de 200g :

- 1 crème de châtaigne
- 1 crème de châtaigne au chocolat
- 1 crème de châtaigne avec morceaux
- 1 purée de châtaigne nature
- 1 pot de châtaignes au naturel

GOURMAND RÉF. C 5

37,39€



3 pots de 220 g, 1 pot de 330g et 1 pot de 200g :

- 1 crème de châtaigne de 220g
- 1 crème de châtaigne au chocolat de 220g
- 1 crème de châtaigne avec morceaux de 220g
- 1 purée de châtaigne nature de 330g
- 1 pot de châtaignes au naturel de 200g

APÉRO GOURMAND RÉF. C 8

39,09€



3 pots de 100 g et 3 pots de 200g pour déguster tous nos produits d'apéritif :

- 1 tartinade petit pois à la menthe de 100g
- 1 tartinade patate douce au curry de 100g
- 1 tartinade haricot rouge au miso de 100g
- 1 pot de châtaignes au naturel de 200g
- 1 pot de châtaignes aux cèpes de 200g
- 1 pot de châtaignes aux échalotes de 200g

DÉGUSTATION RÉF. C 9

106,29€



Notre gamme complète pour déguster toutes nos fabrications sans modération.

3 pots de 100g, 3 pots de 220g, 3 pots de 200g, 1 pot de 330g, 3 pots de 410 g, 1 sachet de 500g :

- 1 tartinade petit pois à la menthe de 100g
- 1 tartinade patate douce au curry de 100g
- 1 tartinade haricot rouge au miso de 100g
- 1 crème de châtaigne de 220g
- 1 crème de châtaigne au chocolat de 220g
- 1 crème de châtaigne avec morceaux de 220g
- 1 pot de châtaignes au naturel de 200g
- 1 pot de châtaignes aux cèpes de 200g
- 1 pot de châtaignes aux échalotes de 200g
- 1 purée de châtaigne nature de 330g
- 1 crème de châtaigne de 410g
- 1 crème de châtaigne au chocolat de 410g
- 1 crème de châtaigne avec morceaux de 410g
- 1 sachet de boulgour de châtaigne de 500g



CONTACT

Véronique au 06 52 86 71 61
contact@simplemange.com



Les prix sont garantis jusqu'au 31 03 2026 sauf cas de force majeure. En cas de rupture de stock d'un produit, nous nous réservons le droit de le remplacer par un produit de valeur égale ou supérieure.

Pour tout envoi de colis à différentes adresses, contactez-nous impérativement afin d'éviter les erreurs d'expédition.



RÉF.	PRODUITS	POIDS	PRIX U.
P 1	Châtaignes au naturel	0,2 kg	5,80 €
P 2	Châtaignes aux cèpes	0,2 kg	6,90 €
P 3	Châtaignes aux échalotes	0,2 kg	6,90 €
P 4	Crème de châtaigne onctueuse	0,22 kg	5,90 €
P 5	Crème de châtaigne onctueuse	0,41 kg	8,50 €
P 6	Crème de châtaigne onctueuse	0,82 kg	15,50 €
P 7	Crème de châtaigne au chocolat	0,22 kg	6,90 €
P 8	Crème de châtaigne au chocolat	0,41 kg	9,50 €
P 9	Crème de châtaigne avec morceaux	0,22 kg	5,90 €
P10	Crème de châtaigne avec morceaux	0,41 kg	8,50 €
P11	Purée de châtaigne	0,33 kg	6,90 €
P12	Tartinade petit pois, menthe	0,1 kg	4,50 €
P13	Tartinade patate douce, curry	0,1 kg	4,50 €
P14	Tartinade har. rouge, bet., miso	0,1 kg	4,50 €
P15	Boulgour de châtaigne	0,5 kg	8,90 €

CONTACT

Véronique au 06 52 86 71 61
contact@simplemange.com

Paiement à la commande.
 Les prix sont garantis jusqu'au 31 03 2026.
 Véronique Chapillon E. I. SimpleMange
TVA non applicable, art. 293 B du CGI

Mme CHAPILLON Véronique
 LIEU DIT LES AVINIERES
 48160 ST MICHEL DE DEZE

BIC : BOUS FRPP XXX
 IBAN : FR76 4061 8803 3900 0409 7302 832

RIB
 Code Banque 40618
 Code Guichet 80339
 N° compte 00040973028
 Clé RIB 32



RÉF.	PRODUITS	POIDS D'EXPÉDITION	PRIX DE L'ENVOI EN LOCKER	PRIX DE L'ENVOI EN POINT RELAI	PRIX DE L'ENVOI À DOMICILE
P 1	Châtaignes au naturel	0,39 kg	3,59 €	4,30 €	6,79 €
P 2	Châtaignes aux cèpes	0,4 kg	3,59 €	4,30 €	6,79 €
P 3	Châtaignes aux échalotes	0,4 kg	3,59 €	4,30 €	6,79 €
P 4	Crème de châtaigne onctueuse	0,36 kg	3,59 €	4,30 €	6,79 €
P 5	Crème de châtaigne onctueuse	0,6 kg	3,59 €	5,39 €	8,55 €
P 6	Crème de châtaigne onctueuse	1,15 kg	5,59 €	6,59 €	9,99 €
P 7	Crème de châtaigne au chocolat	0,36 kg	3,59 €	4,30 €	6,79 €
P 8	Crème de châtaigne au chocolat	0,6 kg	3,59 €	5,39 €	8,55 €
P 9	Crème de châtaigne avec morceaux	0,36 kg	3,59 €	4,30 €	6,79 €
P 10	Crème de châtaigne avec morceaux	0,6 kg	3,59 €	5,39 €	8,55 €
P 11	Purée de châtaigne	0,52 kg	3,59 €	5,39 €	8,55 €
P 12	Tartinade petit pois, menthe	0,23 kg	3,59 €	4,19 €	4,99 €
P 13	Tartinade patate douce, curry	0,23 kg	3,59 €	4,19 €	4,99 €
P 14	Tartinade har. rouge, bet., miso	0,23 kg	3,59 €	4,19 €	4,99 €
P 15	Boulgour de châtaigne	0,51 kg	3,59 €	5,39 €	8,55 €
C 1	Colis Découverte	1,58 kg	5,39 €	6,59 €	9,99 €
C 2	Colis Familial 3 pots	2,3 kg	5,99 €	7,40 €	14,99 €
C 3	Colis Familial 4 pots	2,82 kg	5,99 €	7,40 €	14,99 €
C 4	Colis Familial 5 pots	3,21 kg	6,89 €	8,90 €	14,99 €
C 5	Colis Gourmand	2,49 kg	5,99 €	7,40 €	14,99 €
C 6	Colis Apéro Cévenol	1,69 kg	5,39 €	6,59 €	9,99 €
C 7	Colis Apéro Tartines	1,19 kg	5,39 €	6,59 €	9,99 €
C 8	Colis Apéro Gourmand	2,38 kg	5,99 €	7,40 €	14,99 €
C 9	Colis Dégustation	5,79 kg	12,19 €	14,40 €	18,99 €
	Colis sur mesure jusqu'à 250g	0,25 kg	3,59 €	4,19 €	4,99 €
	Colis sur mesure jusqu'à 500g	0,50 kg	3,59 €	4,30 €	6,79 €
	Colis sur mesure jusqu'à 1 kg	1kg	3,59 €	5,39 €	8,79 €
	Colis sur mesure jusqu'à 2 kg	2 kg	5,39 €	6,59 €	9,99 €
	Colis sur mesure jusqu'à 3 kg	3 kg	5,99 €	7,40 €	14,99 €
	Colis sur mesure jusqu'à 4 kg	4 kg	6,89 €	8,90 €	14,99 €
	Colis sur mesure jusqu'à 5 kg	5 kg	9,29 €	12,40 €	14,99 €
	Colis sur mesure jusqu'à 7 kg	7 kg	12,19 €	14,40 €	18,99 €
	Colis sur mesure jusqu'à 10 kg	10 kg	13,69 €	14,40 €	23,99 €
	Colis sur mesure jusqu'à 15 kg	15 kg	19,90 €	22,40 €	28,99 €
	Colis sur mesure jusqu'à 20 kg	20 kg	20,89 €	22,40 €	39,70 €
	Colis sur mesure jusqu'à 25 kg	25 kg	31,00 €	32,40 €	39,70 €
	Colis sur mesure jusqu'à 30 kg	30kg	-	32,40 €	-

Tarifs en vigueur sur le site de notre partenaire Mondial Relay au 25 10 2025, sous réserve d'évolutions tarifaires.



RÉF.	PRODUITS	PRIX DE VENTE	QUANT.	PRIX	POIDS D'EXPÉDITION	QUANT.	POIDS
P 1	Châtaignes au naturel	5,80 €			0,39 kg		
P 2	Châtaignes aux cèpes	6,90 €			0,4 kg		
P 3	Châtaignes aux échalotes	6,90 €			0,4 kg		
P 4	Crème de châtaigne onctueuse	5,90 €			0,36 kg		
P 5	Crème de châtaigne onctueuse	8,50 €			0,60 kg		
P 6	Crème de châtaigne onctueuse	15,50 €			1,15 kg		
P 7	Crème de châtaigne au chocolat	6,90 €			0,36 kg		
P 8	Crème de châtaigne au chocolat	9,50 €			0,60 kg		
P 9	Crème de châtaigne avec morceaux	5,90 €			0,36 kg		
P 10	Crème de châtaigne avec morceaux	8,50 €			0,60 kg		
P 11	Purée de châtaigne	6,90 €			0,52 kg		
P 12	Tartinade petit pois, menthe	4,50 €			0,23 kg		
P 13	Tartinade patate douce, curry	4,50 €			0,23 kg		
P 14	Tartinade har. rouge, bet., miso	4,50 €			0,23 kg		
P 15	Boulgour de châtaigne	8,90 €			0,51 kg		
C 1	Colis Découverte	18,70 €			1,58 kg		
C 2	Colis Familial 3 pots	26,50 €			2,3 kg		
C 3	Colis Familial 4 pots	33,40 €			2,82 kg		
C 4	Colis Familial 5 pots	39,20 €			3,21 kg		
C 5	Colis Gourmand	31,40 €			2,49 kg		
C 6	Colis Apéro Cévenol	19,60 €			1,69 kg		
C 7	Colis Apéro Tartines	13,50 €			1,19 kg		
C 8	Colis Apéro Gourmand	33,10 €			2,38 kg		
C 9	Colis Dégustation	94,10 €			5,79 kg		

TOTAL DE MES PRODUITS (€)
POIDS TOTAL DE MA COMMANDE (KG)
MONTANT DES FRAIS DE PORT *(€) *pour calculer vos frais de port, consultez les tarifs d'expédition

MONTANT TOTAL DE MA COMMANDE (€)
MODE DE PAIEMENT

- ☐ chèque à l'ordre de Chapillon
☐ virement ☐ espèces

EXPÉDITION

- ☐ locker
☐ point relais
☐ sans ☐ à domicile

DATE + SIGNATURE
NOM :
PRÉNOM :

ADRESSE :

CODE POSTAL / VILLE :

MAIL :

TÉLÉPHONE :

Les prix sont garantis jusqu'au 31 03 2026 sauf cas de force majeure. En cas de rupture de stock d'un produit, nous nous réservons le droit de le remplacer par un produit de valeur égale ou supérieure.