



“

**CATALOGUE
DE NOS DÉLICIEUX
PRODUITS**

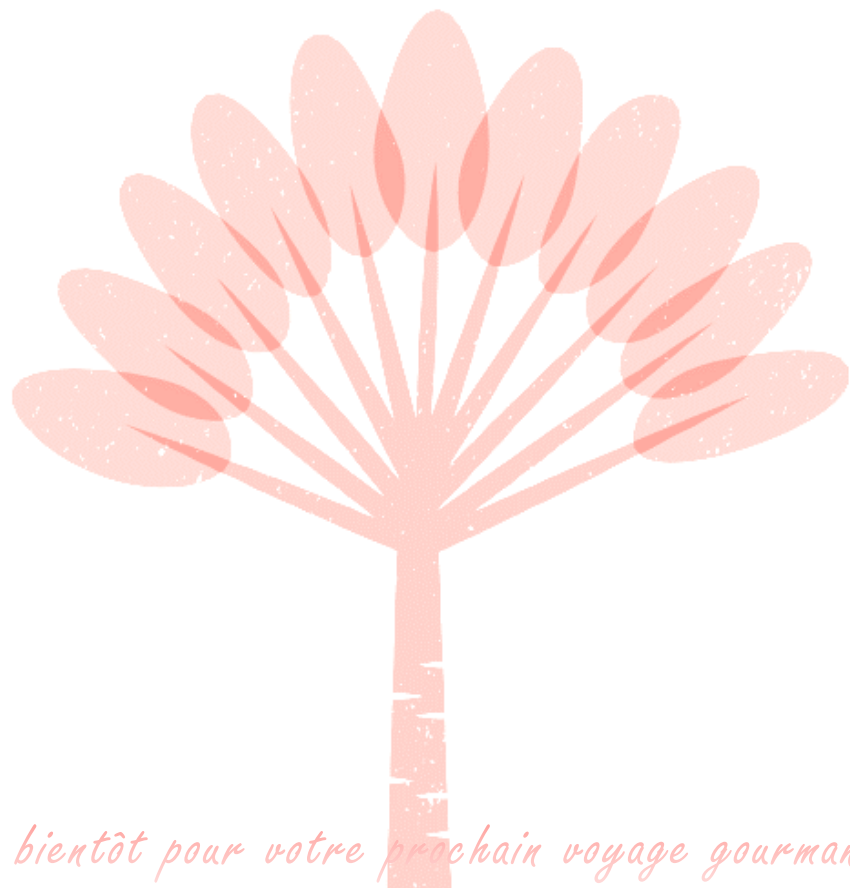
”



SOMMAIRE

| | |
|--|--------------------------------|
| SOMMAIRE..... | 2 |
| CASABABA..... | 3 |
| L'ESSENTIEL | 4 |
| LES PRODUITS CASABABA..... | 7 |
| BABA AU SHRUBB & SES ORANGES CONFITES | ERREUR ! SIGNET NON DEFINI. |

FICHE PRODUIT



A bientôt pour votre prochain voyage gourmand



CASABABA

CASABABA - PRESENTATION DE LA MAISON ARTISANALE

CASABABA est une maison artisanale spécialisée dans la fabrication du baba au rhum, sublimé par les meilleurs rhums agricoles de Martinique. Chaque baba est une véritable invitation à découvrir les saveurs authentiques de l'île, grâce à une collaboration étroite avec les artisans locaux et les distilleries agricoles. Nos babas se distinguent par leur texture moelleuse, délicatement imbibée de sirop au rhum, enrichi par des notes subtiles de fruits et d'épices.

Inspirés par la tradition pâtissière française, nous réinventons ce dessert emblématique en y intégrant les parfums uniques du terroir martiniquais. La forme fleurie de nos babas rend hommage à la Martinique, surnommée « l'île aux fleurs », pour un véritable voyage gourmand.

Conditionnés dans des bocaux hermétiques assurant fraîcheur et praticité, nos babas sont proposés en portions individuelles ou mini formats. CASABABA incarne l'élégance du baba au rhum allié à l'authenticité des rhums martiniquais, pour une expérience gustative inoubliable.

CHARLOTTE BOUTHINON, UN PARCOURS GOURMAND ENTRE PASSION ET IDENTITE MARTINICAISE

Charlotte BOUTHINON est une passionnée de pâtisserie. Son attachement profond à l'île et aux saveurs du terroir l'a conduite à fonder CASABABA.

À travers CASABABA, Charlotte valorise l'authenticité et la richesse du territoire martiniquais. Elle collabore avec des artisans et des distilleries agricoles de l'île afin d'offrir des pâtisseries généreuses, aux arômes complexes.

Chaque baba confectionné dans sa fabrique est une invitation au voyage.

Pour Charlotte, la création de CASABABA représente bien plus qu'une aventure entrepreneuriale : c'est une manière de mettre en lumière la Martinique qui lui tient à cœur tout en vivant pleinement sa passion pour la pâtisserie.

Grâce à son engagement, elle permet aux gourmets de redécouvrir le baba au rhum dans une version revisitée, diversifiée et respectueuse du terroir.



CONTACT

Charlotte BOUTHINON : 0696 30 80 23

Mail : contact@casababa.mq

<https://www.casababa.mq/>

Retrouvez-nous également sur
Insta et Facebook :

#casababa_Martinique
@casababa_Martinique

FICHE PRODUIT

A bientôt pour votre prochain voyage gourmand



L'ESSENTIEL

CONDITIONNEMENT

Notre solution pensée pour conjuguer praticité, esthétique, respect du goût et engagement environnemental.

Tous nos bocaux sont en verre, ce qui les rend recyclables, réutilisables, ou bien consignables en les rapportant à CASABABA pour une réutilisation. En plus, ils assurent une conservation optimale en préservant la fraîcheur, les arômes et la qualité du gâteau plus longtemps. Ils offrent également une grande praticité : ils protègent le gâteau pendant le transport, permettent une dégustation propre directement dans le bocal sans vaisselle supplémentaire, et sont faciles à stocker.

CASABABA propose deux types de conditionnement différents : Individuel, mini individuel. Les formats proposés facilitent le partage et l'adaptation aux besoins des consommateurs.

Les dimensions des bocaux sont décrites ci-dessous :

Individuel



220 ml
Poids total : 325g
**Poids sec av trempage :
60g**
Poids net : 180g

Mini individuel



120 ml
Poids total : 190g
**Poids sec av trempage :
30g**
Poids net : 93g

FICHE PRODUIT

A bientôt pour votre prochain voyage gourmand



FICHE PRODUIT

Vous pouvez également vous procurer des coffrets : Le coffret individuel ou le coffret trio, réalisés selon vos préférences.



EDITION LIMITEE :

Les éditions limitées sont réalisables sur tous les conditionnements.

Les bocaux sont gravés et peints à la main pour plus de durabilités. Chaque modèle est unique (motifs, couleurs...) : Le thème pour l'année 2025-2026 :

« Douceurs de l'île aux Fleurs »



Pour les bocaux « édition limitée » il faut compter 4 euros supplémentaire par unités.

Les bocaux sont également personnalisables selon vos souhaits, n'hésitez pas à nous contacter pour discuter de votre projet et demander le chiffrage.

A bientôt pour votre prochain voyage gourmand



GRILLE TARIFAIRE

Les tarifs sont réalisés par conditionnement.

| | INDIVIDUEL : | MINI : |
|----------------------------|---------------------|-------------------|
| Bocal seul : | 6€ HT | 4€ HT |
| Grand Coffret : | 20€ HT (3 unités) | 25€ HT (6 unités) |
| Petit Coffret : | 7€ HT (1 unité) | 9€ HT (2 unités) |
| « Edition limitée » | + 4€ HT par bocal | + 2€ HT par bocal |

TARIFS DEGRESSIFS :

Moins de 100 – Pas de réduction

Entre 100 et 199 - réduction 2%

Entre 200 et 299 - réduction 4%

Par 300 et plus - réduction 5%

COMMANDE ET MINIMUM DE COMMANDE :

Pas de minimum de commande. La livraison en Martinique est offerte. Pour les autres destinations : Le tarif des livraisons est à déterminer en fonction du lieu de livraison.

Pour vos commandes, vous pouvez transmettre vos besoins (type, quantités, adresse et date de livraison) à l'adresse suivante : contact@casababa.mq, nous vous enverrons un devis sous trois jours.

MODALITES DE PAIEMENT

Un acompte de 30% du montant total est demandé à la commande. Cet acompte, non remboursable, constitue la validation ferme de la commande et permet de fixer le délai de livraison. Le solde, soit 100% du montant restant, sera exigible et devra être intégralement payé lors de la livraison.

L'ensemble des devis et factures seront transmis par mail et sans réclamation possible (sauf demande particulière effectuée lors de la validation du devis).

En cas de retard de paiement à la livraison, des pénalités pourront être appliquées conformément aux dispositions légales en vigueur, sans nécessité de mise en demeure préalable. Ces pénalités seront calculées sur le montant restant dû, au taux légal en vigueur, majorées d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement.

A bientôt pour votre prochain voyage gourmand



LES PRODUITS CASABABA

LISTING DES RECETTES

1. Baba au Shrub & ses oranges confites,
2. Baba au rhum vieux,
3. Baba au rhum blanc façon ti-punch,
4. Le Pete Djel : Baba aux piments confits et SIWO PETE DJEL,
5. VIRGIN baba (sans alcool) – Fruits tropicaux

Si vous souhaitez mettre en valeur un produit qui vous plait, n'hésitez pas à me contacter : Nous réfléchissons ensemble, pour confectionner une recette qui nous convient.

PROVENANCE DES MATIERES PREMIERES

Chez CASABABA, nous sélectionnons nos produits en fonction de leurs origines : Martinique. Malheureusement, pour l'instant, nous ne trouvons pas toutes les ressources en local et nous devons étendre la provenance des ressources à la production d'origine France.

Les matières premières provenant de Martinique représentent au minimum 85% du produit fini. Le pourcentage exact est toujours indiqué dans la fiche produit. Dans tous les cas le produit est 100% d'origine France.

LES SPECIFICITES

Nos produits se distinguent par plusieurs spécificités qui garantissent leur qualité et leur authenticité. Ils sont **faits maison** dans notre laboratoire de Sainte-Luce et élaborés avec soin selon nos propres recettes.

Nous privilégions des **ingrédients naturels** et n'utilisons **jamais de conservateurs, ni d'additifs artificiels**, afin de préserver la saveur et la pureté de chaque produit. Cette approche artisanale reflète notre engagement pour un savoir-faire respectueux et une expérience gustative authentique.

LES ALLERGENES

Nos babas au rhum contiennent les allergènes suivants :

- ✓ Céréales contenant du gluten (blé)
- ✓ Œufs
- ✓ Lait et produits laitiers (lactose inclus)
- ✓ Noix de coco râpée – recette spécifiques

Nos fiches produits sont disponibles sur demande.

A bientôt pour votre prochain voyage gourmand



À bientôt pour votre prochain voyage gourmand

FICHE PRODUIT