



PLANTIN

L'ART DE LA TRUFFE
DEPUIS 1930



- COLLECTION 2025 / 2026 -

PRESQUE 100 ANS DE PASSION
ET D'EXPERTISE AUTOUR

de la Truffe



“

PLANTIN ENGAGE SON SAVOIR-FAIRE DEPUIS
1930 POUR DÉLIVRER DES PRODUITS AUTOUR
DE LA TRUFFE ET DU CHAMPIGNON DE QUALITÉ
EXCEPTIONNELLE, RÉPONDANT AUX EXIGENCES
DE SES CLIENTS À TRAVERS LE MONDE.

”

SOMMAIRE

COLLECTION 2025-2026



07

TRUFFES
FRAÎCHES

35

SAUCES
& DÉLICES

TRUFFES
TOUTE L'ANNÉE

11

CHAMPIGNONS

45

19

HUILES
& CONDIMENTS

53

PRÊT
À OFFRIR

SNACKS
& APÉRITIFS

29

AIDES
& ACCESSOIRES

61

Les ateliers Plantin à Puyméras

L'atelier des
champignons secs

Les ateliers
Plantin

La boutique
Plantin

C'EST AU CŒUR DE LA PROVENCE, EN 1930,
QUE MARCEL PLANTIN FONDE LA MAISON PLANTIN.

ENTREPRISE FAMILIALE, ELLE A CONSTRUIT SA RENOMMÉE
AUPRÈS DES PLUS BELLES TABLES DU MONDE.

AUJOURD'HUI L'ENTREPRISE S'ÉTEND SUR PLUS DE 4000M²
ET COMPTE UNE CENTAINE DE SALARIÉS SUR SITE.



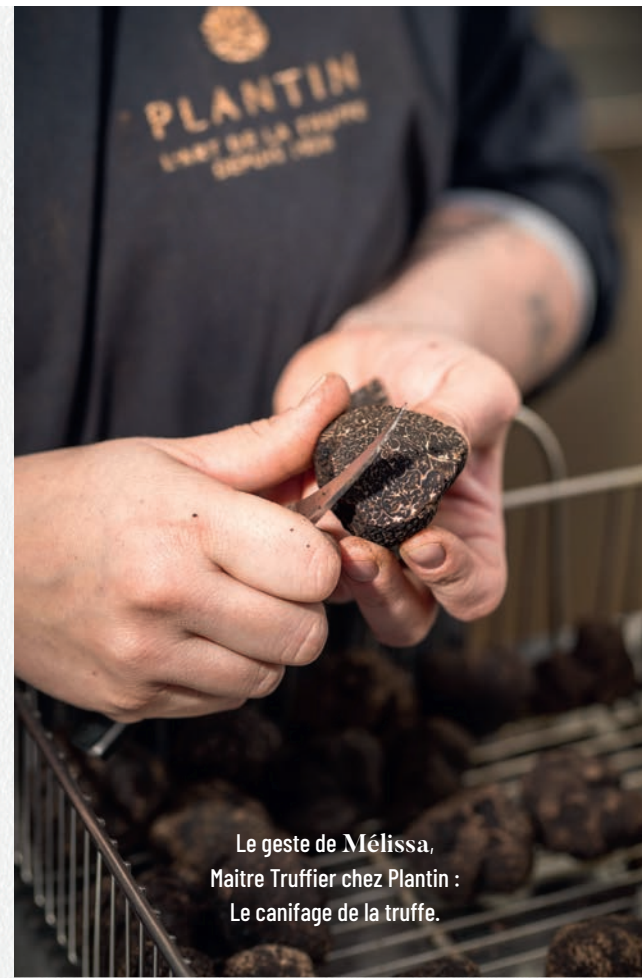
Le savoir-faire Plantin depuis 1930

PLANTIN ENGAGE SON SAVOIR FAIRE
ANCESTRAL POUR DÉLIVRER DES
PRODUITS AUTOUR DE LA TRUFFE
ET DU CHAMPIGNON DE QUALITÉ
EXCEPTIONNELLE.

Plantin
partenaire

Gault &
Millau

LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE



Le geste de Mélissa,
Maître Truffier chez Plantin :
Le canifage de la truffe.

L'HUMAIN AU CŒUR DE PLANTIN

Depuis les plantations de chênes truffiers jusqu'à la transformation des produits, l'humain prend une place indispensable dans le processus de production. Afin de garantir une qualité toujours irréprochable, nous sélectionnons et trions manuellement les truffes ainsi que les plus belles variétés de champignons séchés.

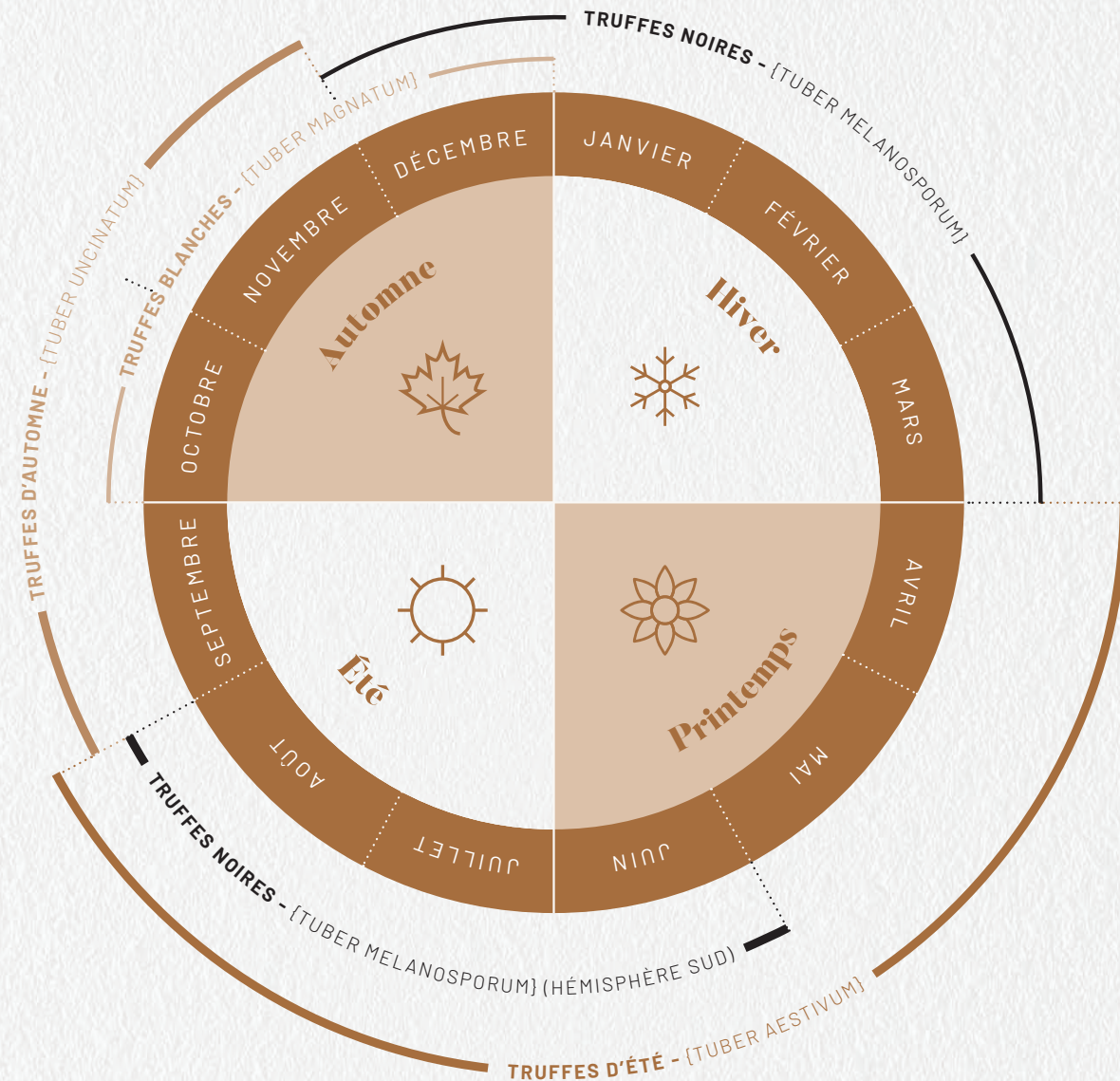
LA TECHNOLOGIE AU SERVICE DE LA QUALITÉ

La manufacture Plantin située à Puyméras dans la Vaucluse regroupe différents ateliers d'où sont transformés les plus belles espèces de truffes et de champignons sélectionnés. Nos ateliers sont équipés des meilleurs équipements afin de garantir une production de haute qualité.



TRUFFES
fraîches

Les principales variétés de truffes fraîches



TRUFFES NOIRES

{Tuber melanosporum}

NOVEMBRE-MARS
JUIN-AOÛT
(provenance hémisphère sud)



TRUFFES D'ÉTÉ

{Tuber aestivum}

AVRIL À AOÛT

TRUFFES BLANCHES

{Tuber magnatum}

OCTOBRE À DÉCEMBRE



TRUFFES D'AUTOMNE

{Tuber uncinatum}

SEPTEMBRE À NOVEMBRE



NOTRE COLLABORATION AVEC LES TRUFFICULTEURS NOUS PERMET DE VOUS PROPOSER DE LA TRUFFE FRAÎCHE PLUS DE 320 JOURS PAR AN.

PLANTIN RECHERCHE SANS CESSER LES PLUS BEAUX SPÉCIMENS DE TRUFFES ET VOUS PROPOSE TOUT AU LONG DE L'ANNÉE DIVERSES VARIÉTÉS.

TRUFFES NOIRES

{Tuber melanosporum}



100000 - TRUFFES NOIRES ENTIÈRES EXTRA

Récoltée à parfaite maturité, sa forme est régulière.

100001 - TRUFFES NOIRES ENTIÈRES 1^{ER} CHOIX

Cette truffe a la forme moins régulière mais tout aussi savoureuse.

100002 - TRUFFES NOIRES MORCEAUX

100003 - TRUFFES NOIRES COPEAUX

100040 - TRUFFES NOIRES BRISURES



100023 TRUFFES BLANCHES

{Tuber magnatum}

La plus rare, qui vous surprendra avec ses saveurs alliées.

100012 TRUFFES D'ÉTÉ

{Tuber aestivum}

La truffe d'été fraîche a un goût subtil de noisette et de champignons, elle ravira vos présentations estivales.



100029 TRUFFES D'AUTOMNE

{Tuber uncinatum}

La chair de la truffe de Bourgogne, dite d'automne est plus sombre que sa cousine la Truffe d'été, et son parfum de sous-bois plus prononcé.



Truffes fraîches

RÉCAPITULATIF

GAMME	VARIÉTÉ	DÉCLINAISON	SAISONNALITÉ	COULEURS	SAVEURS	CRUE	CUISINÉE
Truffes noires	{TUBER MELANOSPORUM}	TRUFFES NOIRES ENTIÈRES EXTRA	Novembre-mars et Juin-août (provenance : hémisphère sud)	Robe noire Chair noire et blanche nervurée	Humus & musc	●	●
	{TUBER MELANOSPORUM}	TRUFFES NOIRES ENTIÈRES 1 ^{ER} CHOIX					
	{TUBER MELANOSPORUM}	TRUFFES NOIRES MORCEAUX					
	{TUBER MELANOSPORUM}	TRUFFES NOIRES COPEAUX					
	{TUBER MELANOSPORUM}	TRUFFES NOIRES BRISURES					
Truffes blanches	{TUBER MAGNATUM}	TRUFFES BLANCHES	Octobre-décembre	Robe caramel Chair blanche et nervurée	Alliacée	●	
Truffes d'été	{TUBER AESTIVUM}	TRUFFES D'ÉTÉ	Avril-août	Robe noire Chair marron clair nervurée	Saveur de noisette et sous-bois	●	
Truffes d'automne	{TUBER UNCINATUM}	TRUFFES D'AUTOMNE	Septembre-novembre	Robe marron Chair marron nervurée	Saveur de champignons et sous-bois	●	



Truffes toute l'année

La Truffe noire

{TUBER MELANOSPORUM}

LA TRUFFE 1^{ÈRE} ÉBULLITION - L'EXCELLENCE

Son effluve puissante de sous-bois est garantie par une cuisson unique.

Toute l'année elle accompagne la table des grands Chefs :
sur des médaillons de viandes ou des noix de St Jacques...

Les entières

TRUFFES NOIRES BROSSÉES EXTRA - 1^{ÈRE} ÉBULLITION

110005 - VERRINE DE 27,5 G (PAR 6)

110006 - VERRINE DE 52,5 G (PAR 6)

110007 - VERRINE DE 105 G (PAR 6)

TRUFFES NOIRES BROSSÉES 1^{ER} CHOIX - 1^{ÈRE} ÉBULLITION

110016 - VERRINE DE 52,5 G (PAR 6)

110017 - VERRINE DE 105 G (PAR 6)



12

Truffes toute l'année

Les morceaux

MORCEAUX DE TRUFFES NOIRES 1^{ÈRE} ÉBULLITION

110014 - VERRINE DE 52,5 G (PAR 6)

110015 - VERRINE DE 105 G (PAR 6)



QU'EST-CE QUE L'APPERTISATION ?

Les truffes sont nettoyées et cuites
à haute température pour capturer
tous leurs arômes.

Ainsi elles peuvent se conserver
plusieurs années.

COMMENT CUISINER LA TRUFFE APPERTISÉE ?

La truffe appertisée doit être
cuisinée, elle ne se déguste pas
crue. Elle ne doit pas être réchauffée
à plus de 50° à moins d'être protégée
dans une terrine, un chausson,...

BON À SAVOIR

Comme pour la truffe fraîche,
comptez 10 à 15g de truffe
appertisée par personne.

LA TRUFFE NOIRE - LA QUALITÉ

Elle conserve ses qualités gustatives et ses notes olfactives de sous-bois.
Accompagnant toute l'année des préparations délicates comme les foies gras,
les terrines ou les ballotins de viandes.

Entières ou en morceaux, elles présentent les mêmes qualités gustatives.
Les morceaux seront privilégiés pour vos préparations et sauces
pour accompagner gibier et viandes rouges.

Les entières

TRUFFES NOIRES BROSSÉES EXTRA

110001 - VERRINE DE 15 G (PAR 6)

110000 - VERRINE DE 30 G (PAR 6)

110002 - VERRINE DE 55 G (PAR 6)

110003 - VERRINE DE 110 G (PAR 6)

TRUFFES NOIRES BROSSÉES 1^{ER} CHOIX

110056 - VERRINE DE 55 G (PAR 6)

110053 - VERRINE DE 110 G (PAR 6)



13

Truffes toute l'année

Les morceaux

MORCEAUX DE TRUFFES NOIRES

110009 - VERRINE DE 15 G (PAR 6)

110010 - VERRINE DE 30 G (PAR 6)

110011 - VERRINE DE 55 G (PAR 6)

110012 - VERRINE DE 110 G (PAR 6)



Pour d'autres conditionnements, veuillez nous consulter.

La Truffe noire

{TUBER MELANOSPORUM}



Les pelures

Ces fines lamelles de truffes, s'intégreront parfaitement dans un écrasé de pommes de terre, des pâtes, des risottos ou des œufs brouillés.

PELURES DE TRUFFES NOIRES

110033 - VERRINE DE 15 G (PAR 6)
110034 - VERRINE DE 30 G (PAR 6)



Les brisures

Ces éclats de truffes sont idéals pour préparer un beurre truffé, une purée ou intégrés dans une sauce.

BRISURES DE TRUFFES NOIRES

110040 - VERRINE DE 15 G (PAR 6)
110041 - VERRINE DE 30 G (PAR 6)



Les jus

Le jus de truffe est une valeur ajoutée pour vos marinades, assaisonnements et sauces. Ce jus «extra» au parfum prononcé, est obtenu à partir de truffes noires récoltées à maturité.

JUS DE TRUFFES NOIRES EXTRA

110130 - VERRINE DE 50 G (PAR 6)

JUS DE TRUFFES NOIRES 1^{ER} CHOIX

110131 - VERRINE DE 50 G (PAR 6)

Le jus «1^{er} choix» plus subtil en goût, est fabriqué avec des truffes noires en début de saison.

Pour d'autres conditionnements, veuillez nous consulter.



Oeuf cocotte à la truffe noire

PELURES DE TRUFFES NOIRES

110033 - VERRINE DE 15 G (PAR 6)

Flashez ce code pour découvrir la fiche technique de la recette !



Quintessence de Truffe*

Le goût de la truffe fraîche toute l'année
Les arômes puissants de la Truffe noire et plus subtiles de la Truffe d'automne
dans une texture idéale pour déguster la truffe tout en simplicité.
Comme un caviar, on l'utilise pour venir sublimer un plat en fin de préparation,
autant salé que sucré.



QUINTESSENCE DE TRUFFES D'AUTOMNE

110169 - BOÎTE MÉTAL DE 30 G
110157 - BOÎTE MÉTAL DE 90 G

Idées recettes

Typique de la truffe d'automne, ses notes réconfortantes de noisettes sont idéales sur des veloutés, des viandes blanches ou des risottos ou simplement à déguster sur un blini.

QUINTESSENCE DE TRUFFES NOIRES

110170 - BOÎTE MÉTAL DE 30 G
110129 - BOÎTE MÉTAL DE 90 G

Idées recettes

La truffe noire dans toute sa simplicité, sans additifs, accompagnera parfaitement des viandes, des fruits de mer, des veloutés, ou des œufs sous différentes formes.

*produits pasteurisés, à conserver au frais

16

Truffes toute l'année

17

Truffes toute l'année

Truffes toute l'année

RÉCAPITULATIF

GAMME	VARIÉTÉ	PRODUIT	CONDITIONNEMENT	POIDS NET				
La truffe noire	{TUBER MELANOSPORUM}	TRUFFES NOIRES BROSSÉES EXTRA 1 ^{ÈRE} ÉBULLITION	Verrine de	27,5 g	52,5 g	105 g	—	—
		TRUFFES NOIRES BROSSÉES 1 ^{ER} CHOIX - 1 ^{ÈRE} ÉBULLITION	Verrine de	52,5 g	105 g	—	—	—
		MORCEAUX DE TRUFFES NOIRES 1 ^{ÈRE} ÉBULLITION	Verrine de	52,5 g	105 g	—	—	—
		TRUFFES NOIRES BROSSÉES EXTRA	Verrine de	15 g	30 g	55 g	110 g	—
		TRUFFES NOIRES BROSSÉES 1 ^{ER} CHOIX	Verrine de	55 g	110 g	—	—	—
		MORCEAUX DE TRUFFES NOIRES	Verrine de	15 g	30 g	55 g	110 g	—
		PELURES DE TRUFFES NOIRES	Verrine de	15 g	30 g	—	—	—
		BRISURES DE TRUFFES NOIRES	Verrine de	15 g	30 g	—	—	—
		JUS DE TRUFFES NOIRES EXTRA	Verrine de	50 g	—	—	—	—
		JUS DE TRUFFES NOIRES 1 ^{ER} CHOIX	Verrine de	50 g	—	—	—	—
Quintessence		TRUFFE NOIRE		30 g	90 g	—	—	—
		TRUFFE D'AUTOMNE		30 g	90 g	—	—	—



HUILES & condiments

Les huiles d'olive

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA ARÔME TRUFFE NOIRE

Préparation culinaire à base d'huile d'olive vierge extra et d'arôme truffe noire. Ses notes musquées et puissantes, pour orner une purée, des pâtes fraîches, ou relever une vinaigrette

170015 - BOUTEILLE DE 100 ML (PAR 6)

170036 - BOUTEILLE DE 250 ML (PAR 6)

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA ARÔME TRUFFE BLANCHE

Préparation culinaire à base d'huile d'olive vierge extra et d'arôme truffe blanche. Son parfum alliacé pourra parfaire vos carpaccios, légumes vapeurs et fromage frais.

170016 - BOUTEILLE DE 100 ML (PAR 6)

170035 - BOUTEILLE DE 250 ML (PAR 6)

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA ARÔME TRUFFE NOIRE, AVEC DES MORCEAUX DE TRUFFES

Préparation culinaire à base d'huile d'olive vierge extra saveur truffes noires, avec des morceaux de truffes. Les morceaux de Truffes noires viennent sublimer cette huile aux notes musquées et puissantes, pour orner une purée, des pâtes fraîches, ou relever une vinaigrette.

170017 - BOUTEILLE DE 100 ML (PAR 6)



Les huiles de tournesol

HUILE DE TOURNESOL ARÔME TRUFFE NOIRE

Préparation culinaire à base d'huile de tournesol et d'arôme truffe noire

170010

BOUTEILLE DE 250 ML (PAR 12)



HUILE DE TOURNESOL ARÔME TRUFFE BLANCHE

Préparation culinaire à base d'huile de tournesol et d'arôme truffe blanche

170000

BOUTEILLE DE 250 ML (PAR 12)



HUILE DE TOURNESOL SAVEUR CÈPES

Préparation culinaire à base de tournesol saveur cèpes

170007

BOUTEILLE DE 250 ML (PAR 12)



Les huiles d'olive AOP à la truffe

COLLECTION ORIGINE

Plantin présente trois huiles d'exception sublimées par la Truffe noire, pour parfaire des créations culinaires raffinées.



N°1 AOP NYONS

Douce et fruitée

Préparation culinaire à base d'huile d'olive vierge extra saveur truffe noire avec morceaux.

Caractérisée par des arômes d'herbe fraîchement coupée, de pomme verte, de noisette, aux notes légèrement beurrées. Idéale en assaisonnement, et délicate pour vos desserts.

170045 - BOUTEILLE DE 100 ML (PAR 6)

N°2 AOP VALLÉE DES BAUX DE PROVENCE

Intense et réconfortante

Préparation culinaire à base d'huile d'olive vierge extra saveur truffe noire avec morceaux.

Avec des notes légèrement poivrées, aux arômes d'artichaut cru dominants, d'herbe fraîche, d'agrumes, et de pomme verte. Sa puissance vous permettra d'accompagner des plats chauds comme des purées et des légumes grillées.

170046 - BOUTEILLE DE 100 ML (PAR 6)



N°3 AOP PROVENCE

Fraîche et acidulée

Préparation culinaire à base d'huile d'olive vierge extra saveur truffe noire avec morceaux.

Elle est caractérisée par un nez avec des odeurs de fruits, herbacées et d'artichaut cru pouvant être associées à l'orgeat et la cannelle. Sa vivacité sera parfaite avec des poissons grillés ou des fromages de chèvre.

170047
BOUTEILLE DE 100 ML (PAR 6)

BON À SAVOIR !

Les huiles en Appellation d'Origine Protégée sont identifiées à un noyau historique de production qui préserve des méthodes de production ancestrales.

AOP Nyons :
1 variété prédominante : La Tanche

AOP Vallée des Baux-de-Provence :
Plusieurs variétés parmi les 586 000 arbres

AOP Provence,
la dernière des huiles AOP :
Depuis 2020

Les vinaigres à la Truffe



VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE ARÔME TRUFFE NOIRE

Préparation culinaire à base de vinaigre Balsamique de Modène et d'arôme truffe noire

Sur une salade ou une burrata, on adore cette petite touche d'acidité qui relève les préparations.

180078 - BOUTEILLE DE 100 ML (PAR 6)
180097 - BOUTEILLE DE 250 ML (PAR 6)



CRÈME BALSAMIQUE ARÔME TRUFFE NOIRE

Pour les dressages précis et gourmands !

180095 - BOUTEILLE DE 250 G (PAR 6)

Les sels à la Truffe

Assaisonner en un tour de main
toutes vos préparations culinaires.

SEL DE GUÉRANDE IGP AROMATISÉ À LA TRUFFE D'ÉTÉ

Préparation culinaire aromatisée à base de sel
de Guérande IGP et de Truffe d'été 1%.

180065 - VERRINE DE 50 G (PAR 6)
180066 - VERRINE DE 100 G (PAR 6)



SEL ROSE DE L'HIMALAYA À LA TRUFFE D'ÉTÉ

Sel rose de l'Himalaya à la Truffe d'été 1,5% aromatisé.

180068 - MOULIN EN VERRE DE 100 G (PAR 6)

SEL DU VIGNERON À LA TRUFFE D'ÉTÉ

Sel du vigneron à la Truffe d'été 2% aromatisé.

180069 - MOULIN EN VERRE DE 70 G (PAR 6)

SEL BLEU DE PERSE À LA TRUFFE D'ÉTÉ

Sel bleu de Perse à la Truffe d'été 1,5% aromatisé.

180067 - MOULIN EN VERRE DE 100 G (PAR 6)



Les condiments

ASSAISONNEMENT À LA TRUFFE D'ÉTÉ

Assaisonnement à la truffe d'été 5% aromatisé.

180061 - VERRINE DE 50 G (PAR 6)



ASSAISONNEMENT AU PIMENT ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ

Assaisonnement au piment de Cayenne
et à la truffe d'été 3% aromatisé.

180228 - VERRINE DE 50 G (PAR 6)



ASSAISONNEMENT AUX HERBES DE PROVENCE ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ

Assaisonnement aux herbes de Provence
et à la truffe d'été 3% aromatisé.

180229 - VERRINE DE 35 G (PAR 6)



Nouveauté

Tacos de crevettes à la sauce piquante à la truffe

EN COLLABORATION AVEC



SAUCE PIQUANTE
À LA TRUFFE NOIRE

XXXXXX - Verrine de 100 g (PAR 6)

Pour en savoir
plus, flashez !



Les condiments



Légère et onctueuse sa saveur subtile à la truffe noire se mariera avec de nombreux accompagnements.

MAYONNAISE À LA TRUFFE D'HIVER

Mayonnaise à la truffe d'hiver 3%, aromatisée.

180027 - VERRINE DE 100 G (PAR 6)

Une moutarde à la truffe noire qui se déguste avec des viandes grillées ou en sauces et vinaigrettes.

MOUTARDE À LA TRUFFE D'HIVER

Moutarde à la truffe d'hiver 5%, aromatisée.

180031 - VERRINE DE 50 G (PAR 6)

180030 - VERRINE DE 100 G (PAR 6)



Un délicieux goût de cèpes pour accompagner vos plats, grillades et sauces.

MOUTARDE AUX CÈPES

180008 - VERRINE DE 110 G (PAR 6)



Un Ketchup à la truffe d'été, un condiment parfait pour accompagner des frites, une sauce burger, ou encore une viande grillée.

KETCHUP À LA TRUFFE D'ÉTÉ 3%, AROMATISÉ

180227 - BOUTEILLE DE 210 G (PAR 6)



Huiles et condiments

RÉCAPITULATIF

GAMME	PRODUIT	DÉCLINAISONS	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	
Les huiles d'olives	HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA	Arôme truffe noire	Bouteille de	100 ml	250 ml
		Arôme truffe blanche	Bouteille de	100 ml	250 ml
	HUILE À LA TRUFFE AVEC MORCEAUX	Arôme truffe noire	Bouteille de	100 ml	—
Les huiles de tournesol	HUILE DE TOURNESOL	Arôme truffe blanche	Bouteille de	250 ml	—
		Arôme truffe noire	Bouteille de	250 ml	—
		Aux câpes	Bouteille de	250 ml	—
Les huiles d'olive AOP à la truffe	HUILES D'OLIVE VIERGE EXTRA AOP NYONS N°1 LA DOUCE		Bouteille de	100 ml	—
	HUILES D'OLIVE VIERGE EXTRA AOP VALLÉE DES BEAUX DE PROVENCE - N°2 L'INTENSE		Bouteille de	100 ml	—
	HUILES D'OLIVE VIERGE EXTRA AOP PROVENCE N°3 LA FRAÎCHE		Bouteille de	100 ml	—
Les vinaigres à la truffe	VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP AROMATISÉ TRUFFE NOIRE		Bouteille de	100 ml	250 ml
	CRÈME BALSAMIQUE SAVEUR TRUFFE NOIRE		Bouteille de	250 g	—
Les sels à la truffe et aux champignons	SELS DE GUÉRANDE IGP	Truffe d'été 1%	Verrine de	50 g	100 g
		Sel rose de l'Himalaya	Moulin en verre de	100 g	—
	SELS DU MONDE À LA TRUFFE D'ÉTÉ	Sel du vigneron	Moulin en verre de	70 g	—
		Sel bleu de Perse	Moulin en verre de	100 g	—
Les condiments	ASSAISONNEMENTS À LA TRUFFE D'ÉTÉ	À la truffe d'été 3% et au piment de Cayenne	Verrine de	50 g	—
		À la truffe d'été 3% et aux herbes de Provence	Verrine de	35 g	—
		À la truffe d'été 5%, aromatisé	Verrine de	50 g	—
	KETCHUP À LA TRUFFE D'ÉTÉ	À la truffe d'été 3%, aromatisé	Bouteille de	210 g	—
	MAYONNAISE À LA TRUFFE D'HIVER	À la truffe d'hiver 3%	Verrine de	100 g	—
	MOUTARDE À LA TRUFFE D'HIVER	À la truffe d'hiver 5%	Verrine de	50 g	100 g
	MOUTARDE AUX CÈPES	Aux câpes	Verrine de	110 g	—
	SAUCE PIQUANTE A LA TRUFFE NOIRE - MAISON MARTIN	À la truffe d'hiver 3%	Bouteille de	100 g	—



SNACKS
& apéritifs

Les tartinables

Pour des apéritifs singuliers, Plantin vous propose sa large gamme de produits. Prêts à déguster, à tartiner ou en dips, ils seront parfaits pour des moments improvisés.

Les tartinables aux saveurs ensoleillées, préparés à partir de légumes frais de saison et délicatement parfumés à la truffe d'été.

DÉLICE D'ARTICHAUTS À LA TRUFFE D'ÉTÉ

Délice d'artichauts à la Truffe d'été 5%.

180003 - VERRINE DE 100 G (PAR 6)

DÉLICE D'ASPERGES GRILLÉES À LA TRUFFE D'ÉTÉ

Délice d'asperges grillées à la Truffe d'été 5%, aromatisé.

180004 - VERRINE DE 100 G (PAR 6)

DÉLICE D'AUBERGINES GRILLÉES À LA TRUFFE D'ÉTÉ

Délice d'aubergines grillées à la Truffe d'été 5%, aromatisé.

180000 - VERRINE DE 100 G (PAR 6)

DÉLICE DE COURGETTES GRILLÉES À LA TRUFFE D'ÉTÉ

Délice de courgettes grillées à la Truffe d'été 5%, aromatisé.

180001 - VERRINE DE 100 G (PAR 6)

DÉLICE DE POIS CHICHES À LA TRUFFE D'ÉTÉ

Délice de pois chiches à la Truffe d'été 5%, aromatisé.

180002 - VERRINE DE 100 G (PAR 6)

DÉLICE DE CAROTTES ET TOMATES À LA TRUFFE D'ÉTÉ

Délice de carottes et tomates à la Truffe d'été 5%, aromatisé.

180005 - VERRINE DE 100 G (PAR 6)

DÉLICE D'OLIVES À LA TRUFFE D'ÉTÉ

Délice d'olives à la Truffe d'été 3%, aromatisé.

180011 - VERRINE DE 100 G (PAR 6)

Les encas truffés



CARPACCIO DE TRUFFES D'ÉTÉ

Ces lamelles de truffes d'été sont idéales pour agrémenter vos préparations. Parfaites sur une burrata, une salade composée, ou encore une pizza.

Aromatisé.

180047 - VERRINE DE 40 G (PAR 6)

180057 - VERRINE DE 100 G (PAR 6)



Pour en savoir plus, flashez !

Idée recette

Poke bowl à la Truffe d'été.

Sublimez votre poke bowl en le garnissant de carpaccio de truffes d'été.



Les apéritifs

Pour une expérience craquante de saveurs, la gamme chips de pommes de terre vous accompagne pour vos apéritifs et moments gourmands. Une gamme chic et originale de chips artisanales, cuites au chaudron à consommer à de nombreuses occasions.



CHIPS À LA TRUFFE D'ÉTÉ

Chips à la truffe d'été 1%, aromatisées

180105 - SACHET DE 40 G (PAR 40)

180104 - SACHET DE 100 G (PAR 14)

Les traditionnelles: à la Truffe d'été



CHIPS À LA TRUFFE D'ÉTÉ ET AUX HERBES DE PROVENCE

Chips à la truffe d'été 1%
et aux herbes de Provence

180169 - SACHET DE 100 G (PAR 14)

En version estivale: aux herbes de Provence
et à la Truffe d'été



CHIPS AUX CÈPES

Chips aux cèpes

180178 - SACHET DE 100 G (PAR 14)

En version automnale: aux cèpes



NOIX DE CAJOU SALÉES À LA TRUFFE D'ÉTÉ

Noix de cajou salées à la Truffe d'été 1,2%, aromatisées.

180017 - BOÎTE DE 80 G (PAR 6)



AMANDES SALÉES À LA TRUFFE D'ÉTÉ

Amandes salées à la Truffe d'été 1,1%, aromatisées.

180013 - BOÎTE DE 80 G (PAR 6)



Snacks et apéritifs

RÉCAPITULATIF

GAMME	PRODUIT	DÉCLINAISONS	CONDITIONNEMENT	POIDS NET
Les tartinables	TARTINABLES À LA TRUFFE D'ÉTÉ	Délice d'artichauts	Verrine de	100 g – –
		Délice d'asperges grillées	Verrine de	100 g – –
		Délice d'aubergines grillées	Verrine de	100 g – –
		Délice de carottes et tomates	Verrine de	100 g – –
		Délice de courgettes grillées	Verrine de	100 g – –
		Délice de pois chiches	Verrine de	100 g – –
		Délice d'olives	Verrine de	100 g – –
Les encas truffés	CARPACCIO DE TRUFFES D'ÉTÉ		Verrine de	40 g 100 g –
		CHIPS À LA TRUFFE D'ÉTÉ	Sachet de	40 g 100 g –
		CHIPS À LA TRUFFE D'ÉTÉ ET AUX HERBES DE PROVENCE	Sachet de	100 g – –
Pour l'apéritif		CHIPS AUX CÈPES	Sachet de	100 g – –
		NOIX DE CAJOU À LA TRUFFE D'ÉTÉ	Boîte de	80 g – –
		AMANDES À LA TRUFFE D'ÉTÉ	Boîte de	80 g – –

SAUCES & délices

Les sauces & préparations à la truffe

Les meilleurs alliés de votre créativité en cuisine.
Supportent très bien la cuisson. Apportent du goût et de la texture. Délayées dans une sauce, intégrées dans une préparation allant au four, ou simplement mélangées à un fromage frais, les sauces et pâtes de truffe offrent une grande variété d'utilisation.

SAUCE À LA TRUFFE BLANCHE 3 %

Préparation culinaire à base de crème et de truffe blanche 3%, aromatisée.

180264 - VERRINE DE 120 G (PAR 6)



Cette sauce à la truffe blanche réhaussera par ses notes truffées vos burgers, légumes rôtis ou plats de pâtes.

Pour en savoir plus, flashez !



SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ

Préparation à base de champignons de Paris et de truffes d'été.

Sauce à la truffe d'été 8%, aromatisée.

180018 - VERRINE DE 40 G (PAR 6)

180019 - VERRINE DE 120 G (PAR 6)



Prête à l'emploi, s'utilise comme une sauce (pâtes, œufs) ou comme base de préparation (pizzas, béchamel, marinades).
Simplement mélangée avec un fromage frais pour l'apéritif, déposée sur des toasts.

Pour en savoir plus, flashez !



Focaccia à la sauce à la truffe blanche

SAUCE À LA TRUFFE BLANCHE 3 %

180264 - Verrine de 120 g (PAR 6)

Flashez ce code pour découvrir la fiche technique de la recette !





CRÈME À LA TRUFFE D'HIVER 8%

180232 - VERRINE DE 90 G (PAR 6)



Découvrez cette nouvelle crème onctueuse et gourmande avec la puissance de la Truffe d'hiver pour des plats réconfortants: pâtes, gratins, tartiflette, risottos, feuilletés.

Pour en savoir plus, flashez !



CRÈME AU COMTÉ AOP À LA TRUFFE NOIRE

Préparation culinaire aromatisée à base de Comté AOP, de crème fraîche et de truffes noires (Tuber Melanosporum) 3%.

180012 - VERRINE DE 90 G (PAR 6)



Réchauffée, cette crème fondante accompagnera un croque - Monsieur, un burger, un plat de pâtes, ou une focaccia. Simple et délicieux.

Pour en savoir plus, flashez !



Selon les goûts, la puissance de la truffe noire ou la finesse de la truffe d'été.
La texture et l'intensité de la pâte de truffes accommodent les sauces et préparations allant au four.
Dans un cake au jambon, une sauce, ou pour farcir une viande.

PÂTE DE TRUFFES D'HIVER

Pâte de truffes d'hiver 82%, aromatisée.

180076 - VERRINE DE 25 G (PAR 6)

180037 - VERRINE DE 120 G (PAR 6)



PÂTE DE TRUFFES D'ÉTÉ

Pâte de truffes d'été 73%, aromatisée.

180043 - VERRINE DE 50 G (PAR 6)

180035 - VERRINE DE 120 G (PAR 6)

Notre miel d'acacia à la truffe d'été se marie à merveille avec de nombreux fromages tels que le Camembert, le Brillat-Savarin ou encore le Crottin de Chavignol.
Surprenez vos convives !

MIEL D'ACACIA À LA TRUFFE D'ÉTÉ

180029 - VERRINE DE 50 G (PAR 6)

180033 - VERRINE DE 90 G (PAR 6)



Foie gras & Charcuteries

Découvrez notre nouvelle gamme de foie gras et de charcuteries alliant truffes et champignons premium pour des moments de partages authentiques et raffinés.

**TERRINE
AUX MORILLES 5 %**
180308 - 130 g



**SAUCISSON PUR
PORC VENTOUX
ET À LA TRUFFE
D'ÉTÉ 3 %**

180249 - sachet de 200g (à l'unité)

**TERRINE DU TRUFFICULTEUR
AU FOIE GRAS DE CANARD
ET À LA TRUFFE NOIRE 3 %**

180309 - 130 g

**FOIE GRAS DE CANARD
ENTIER À LA TRUFFE
NOIRE 10 %**

180307 - 130 gr

Les plats gastronomiques

Nos prêts à l'emploi, simples et savoureux.
Pour les gourmands pressés, nos étuis contiennent tout le nécessaire
pour épater vos convives en quelques minutes.

PRÉPARATION POUR BROUILLADE AUX TRUFFES D'HIVER

Préparation pour brouillade
aux truffes d'hiver 15%.

180160 - VERRINE DE 50 G (PAR 6)



RISOTTO AUX CÈPES ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ

200003 - VERRINE DE 200 G & BOUTEILLE
DE 20 ML (PAR 6)



POLENTA AUX CÈPES ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ

200008 - VERRINE DE 170 G
& BOUTEILLE DE 20 ML (PAR 6)



TAGLIATELLES AUX CÈPES ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ

Tagliatelles aux cèpes et à la truffe d'été 2%,
aromatisées.

180109 - BOÎTE DE 250 G (PAR 6)



PETIT ÉPEAUTRE DU MONT VENTOUX AUX CÈPES ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ

200009 - VERRINE DE 200 G
& BOUTEILLE DE 20 ML (PAR 6)



Sauces & délices

RÉCAPITULATIF

GAMME	PRODUIT	CONDITIONNEMENT	POIDS NET		
Foie gras et charcuteries	TERRINE DU TRUFFICULTEUR AU FOIE GRAS DE CANARD ET À LA TRUFFE NOIRE 3 %	Verrine de	130 g	—	—
	TERRINE AUX MORILLES 5 %	Verrine de	130 g	—	—
	FOIE GRAS DE CANARD ENTIER À LA TRUFFE NOIRE 10 %	Verrine de	130 g	—	—
	SAUCISSON PUR PORC VENTOUX ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ 3 %	Sachet (à l'unité)	200 g	—	—
Les sauces et préparations à la truffe	SAUCE À LA TRUFFE BLANCHE 3 %	Verrine de	120 g	—	—
	SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ	Verrine de	40 g	120 g	—
	CRÈME AU COMTÉ AOP TRUFFÉE À LA TRUFFE NOIRE	Verrine de	90 g	—	—
	CRÈME À LA TRUFFE D'HIVER 8%, AROMATISÉE	Verrine de	160 g	—	—
	PÂTE DE TRUFFES D'HIVER	Verrine de	120 g	25 g	—
	PÂTE DE TRUFFES D'ÉTÉ	Verrine de	50 g	120 g	—
	MIEL D'ACACIA À LA TRUFFE D'ÉTÉ	Verrine de	50 g	90 g	—
Les plats gastronomiques	RISOTTO AUX CÈPES ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ	Verrine de / Bouteille de	200 g + 20 ml	—	—
	POLENTA AUX CÈPES ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ	Verrine de / Bouteille de	200 g + 20 ml	—	—
	PETIT ÉPEAUTRE DU MONT VENTOUX AUX CÈPES ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ	Verrine de / Bouteille de	200 g + 20 ml	—	—
	PRÉPARATION POUR BROUILLADE AUX TRUFFES D'HIVER	Verrine de	50 g	—	—
	TAGLIATELLES AUX CÈPES ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ	Boîte de	250 g	—	—

Champignons



Les morilles séchées

{MORCHELLA CONICA}

En taille standard, petites ou mini pour des dressages fins et élégants, 100% têtes de morilles pour une saveur inégalable, queues de morilles pour les sauces...

Plantin vous propose l'excellence de la morille: la Morchella Conica, disponible sous toutes ses formes.

MORILLES SPÉCIALES SÉCHÉES 100% TÊTES DE MORILLES

- 140005 - TUBO DE 50 G (PAR 6)
- 140006 - TUBO DE 125 G (PAR 6)
- 140007 - TUBO DE 250 G (PAR 6)
- 140008 - TUBO DE 500 G (PAR 1)



MORILLES SPÉCIALES SÉCHÉES - MINI

- 140022 - TUBO DE 250 G (PAR 6)



MORILLES SPÉCIALES SÉCHÉES - PETITES

- 140029 - TUBO DE 25 G (PAR 6)
- 140028 - TUBO DE 125 G (PAR 6)

LEXIQUE

Spéciales : 100% têtes, pour des dressages élégants
Extra : champignons entiers, tête et queue
Traiteur : 60% têtes, 40% queues

MORILLES SÉCHÉES EXTRA

Têtes de morilles avec queues.

- 140001 - TUBO DE 25 G (PAR 6)
- 140000 - TUBO DE 50 G (PAR 6)
- 140002 - TUBO DE 125 G (PAR 6)
- 140003 - TUBO DE 250 G (PAR 6)
- 140004 - TUBO DE 500 G (PAR 1)

MORILLES MÉLANGE TRAITEUR

Composé de 60% de têtes et de 40% de queues de morilles.

- 140035 - TUBO DE 500 G (PAR 1)



Œuf poché à la crème de morilles, une entrée élégante et pleine de caractère. Crémeux, fondant, parfumé : un concentré de réconfort. À savourer dès les premiers frissons de l'automne.

Pour en savoir plus, flashez !



MORILLES AU JUS DE TRUFFES NOIRES

- 110151 - VERRINE DE 100 G (PAR 6)

MORILLES AU NATUREL

- 110152 - VERRINE DE 100 G (PAR 6)



Les cèpes séchés

{BOLETUS EDULIS}

Champignon très convoité en cuisine, le cèpe agrmente de nombreuses recettes :
Risottos, poêlées de légumes, veloutés, crumbles...
Plantin propose une large gamme pour tous les besoins des chefs,
amateurs ou professionnels.

CÈPES SÉCHÉS SURCHOIX

150031 - TUBO DE 50 G (PAR 6)
150028 - TUBO DE 125 G (PAR 6)
150029 - TUBO DE 250 G (PAR 6)
150030 - TUBO DE 500 G (PAR 1)

CÈPES SÉCHÉS EXTRA

150020 - TUBO DE 25 G (PAR 6)
150023 - TUBO DE 50 G (PAR 6)
150017 - TUBO DE 125 G (PAR 6)
150019 - TUBO DE 250 G (PAR 6)
150021 - TUBO DE 500 G (PAR 1)

POUDRE DE CÈPES SÉCHÉS

150034 - TUBO DE 125 G (PAR 6)



LEXIQUE

Surchoix : Taille supérieure, champignons entiers, séchage doux et homogène
Extra : Taille petite et moyenne, champignons entiers

Liste des conditionnements non exhaustive, consulter le tarif pour plus d'information.

Très utilisés par les chefs pour leurs qualités gustatives et leur durée de conservation, les champignons séchés voient leur poids multiplié par 4 après 45 minutes de réhydratation. Simplement poêlés ou incorporés à des préparations, ils sont de précieux alliés en cuisine.

Notre sélection de champignons secs



GIROLLES SÉCHÉES

160018 - TUBO DE 50 G (PAR 6)
160014 - TUBO DE 125 G (PAR 6)

Velouté de topinambours aux girolles, une entrée douce et réconfortante. Les girolles, avec leurs notes légèrement fruitées et poivrées, apportent une touche sauvage et raffinée à ce plat.

Pour en savoir plus, flashez !



SHIITAKES SÉCHÉS

160036 - TUBO DE 125 G (PAR 6)



TROMPETTES DES MORTS SÉCHÉES

160029 - TUBO DE 50 G (PAR 6)
160024 - TUBO DE 125 G (PAR 6)

Nos mélanges de champignons séchés



MÉLANGE BOLETS & CÈPES

Mélange 80% bolets jaunes {*Suillus luteus* et/ou *granulatus*} et 20% cèpes {*Boletus edulis*}.

150009 - TUBO DE 50 G (PAR 6)
150010 - TUBO DE 500 G (PAR 1)



MÉLANGE FORESTIER SÉCHÉ

Mélange 40% Bolets jaunes {*Suillus luteus* et/ou *granulatus*}, 30% Pleurotes {*Pleurotus Ostreatus*}, 20% Champignons noirs {*Auricularia polytricha*}, 10% Cèpes {*Boletus edulis*}.

160058 - TUBO DE 50 G (PAR 6)
160056 - TUBO DE 125 G (PAR 6)
160057 - TUBO DE 500 G (PAR 1)

Les champignons à mouliner

CÈPES SÉCHÉS À MOULINER

180145 - MOULIN EN VERRE DE 25 G (PAR 6)

MORILLES SÉCHÉES À MOULINER

180146 - MOULIN EN VERRE DE 21 G (PAR 6)

MÉLANGE FORESTIER SÉCHÉ À MOULINER

180147 - MOULIN EN VERRE DE 19 G (PAR 6)

À mouliner dans toutes les préparations avant cuisson (œufs, gratins, sauces...) et après cuisson (fromage à raclette).



Les champignons séchés

DE PRÉCIEUX ALLIÉS EN CUISINE.

Les champignons séchés se trouvent dans toutes les grandes cuisines professionnelles. Le séchage permet de conserver toutes les saveurs des champignons et de les conserver très longtemps dans leur emballage hermétique, à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Après 45 minutes de réhydratation dans l'eau tiède, ils s'utilisent comme des champignons frais : simplement poêlés ou intégrés dans des préparations, sauces, soufflés...

La sélection rigoureuse des champignons, l'attention apportée à leur séchage doux et régulier, le tri minutieux et le calibrage font la réputation de la gamme Plantin. Triés par taille et par qualité, 100% têtes ou queues, ils couvrent tous les besoins en cuisine: dressages, sauces, farces...

ASTUCE

Gardez l'eau de réhydratation ! Une fois filtrée et réchauffée, elle s'incorpore à merveille dans un bouillon ou une sauce.

Champignons

RÉCAPITULATIF

GAMME	PRODUIT	DÉCLINAISONS	CONDITIONNEMENT	POIDS NET			
Les morilles séchées	MORILLES SPÉCIALES SÉCHÉES (MORCHELLA CONICA) 100% TÊTES DE MORILLES		Tubo de	50 g	125 g	250 g	500 g —
	MORILLES SPÉCIALES SÉCHÉES (MORCHELLA CONICA) MINI		Tubo de	250 g	—	—	— —
	MORILLES SPÉCIALES SÉCHÉES (MORCHELLA CONICA) PETITES		Tubo de	25 g	125 g	—	— —
	MORILLES SÉCHÉES EXTRA (MORCHELLA CONICA) TÊTES DE MORILLES AVEC QUEUES		Tubo de	25 g	50 g	50 g	250 g 500 g
	MORILLES MÉLANGE TRAITEUR (MORCHELLA CONICA) COMPOSÉ DE 60% DE TÊTES ET DE 40% DE QUEUES DE MORILLES		Tubo de	500 g	—	—	— —
	MORILLES RÉHYDRATÉES (MORCHELLA CONICA)	Morilles au jus de truffes noires	Verrine de	100 g	—	—	— —
Les cèpes séchés	CÈPES SÉCHÉS SURCHOIX (BOLETUS EDULIS)		Tubo de	50 g	125 g	250 g	500 g —
	CÈPES SÉCHÉS EXTRA (BOLETUS EDULIS)		Tubo de	25 g	50 g	125 g	250g 500 g
	POUDRE DE CÈPES SÉCHÉS (BOLETUS EDULIS)		Tubo de	125 g	—	—	— —
Autres champignons séchés	GIROLLES SÉCHÉES		Tubo de	50 g	125 g	—	— —
	TROMPETTES DES MORTS SÉCHÉES		Tubo de	50 g	125 g	—	— —
	SHITAKES SÉCHÉS		Tubo de	125g	—	—	— —
Nos mélanges de champignons séchés	MÉLANGE BOLETS & CÈPES		Tubo de	50 g	500 g	—	— —
	MÉLANGE FORESTIER SÉCHÉ		Tubo de	50 g	125 g	500 g	— —
Moulins de champignons	MOULIN DE MORILLES SÉCHÉES		Moulin en verre de	21 g	—	—	— —
	MOULIN DE CÈPES SÉCHÉS		Moulin en verre de	25 g	—	—	— —
	MOULIN DE MÉLANGE FORESTIER SÉCHÉ		Moulin en verre de	19 g	—	—	— —

P R Ê T à offrir



Les coffrets huiles et condiments

54

Prêt à offrir



Trois huiles d'olive AOP d'exception associées à la truffe noire. Trois caractères complémentaires pour accompagner toutes vos créations.

COFFRET HUILES D'OLIVE AOP COLLECTION ORIGINE

- N°1 La Douce: AOP Nyons. BOUTEILLE DE 100 ML - 170045
- N°2 L'intense: AOP Vallée des Baux de Provence. BOUTEILLE DE 100 ML - 170046
- N°3 La Fraîche: AOP Provence. BOUTEILLE DE 100 ML - 170047

200045 - COFFRET VENDU PAR (PAR 3)

Les coffrets Huile d'olive vierge extra. Pour soi ou à offrir. À la truffe ou aux champignons, quelques gouttes de ces huiles suffiront à parfumer toutes vos préparations: salades, écrasé de pommes de terre, poêlées de légumes. A utiliser après cuisson, en assaisonnement.

TRIO D'HUILES D'OLIVE VIERGE EXTRA

- 1 Préparation culinaire à base d'huile d'olive, saveur truffe noire. FIOLE DE 20 ML
- 1 Préparation culinaire à base d'huile d'olive, saveur morille. FIOLE DE 20 ML
- 1 Préparation culinaire à base d'huile d'olive, saveur cèpe. FIOLE DE 20 ML

200006 - COFFRET VENDU PAR (PAR 6)



L'assaisonnement incontournable. À la truffe d'été ou aux cèpes, ces sels de Guérande IGP parfument toutes les préparations.

DUO DE SELS DE GUÉRANDE IGP

- 1 Verrine de préparation culinaire aromatisée à base de sel de Guérande IGP et de Truffe d'été 1%. VERRINE DE 50 G - 180065
- 1 Verrine de préparation culinaire à base de sel de Guérande IGP et de cèpes. VERRINE DE 50 G - 180006

200004 - COFFRET VENDU PAR (PAR 6)

Duo de tartinables

À l'apéritif ou en Pique - nique. Les Délices à la truffe d'été, à tartiner sur des toasts ou à incorporer dans un feuilleté ou une bouchée gourmande. Des saveurs originales et la finesse de la truffe d'été.

DUO CAROTTES, TOMATES ET POIS CHICHE

- 1 Verrine de délice de carottes et tomates à la truffe d'été 5%, aromatisé. VERRINE DE 100 G - 180005
- 1 Verrine de délice de pois chiches à la truffe d'été 5%, aromatisé. VERRINE DE 100 G - 180002

200002 - COFFRET VENDU PAR (PAR 6)



55

Prêt à offrir



DUO AUBERGINES & COURGETTES GRILLÉES

- 1 Verrine de délice d'aubergines grillées à la truffe d'été 5%, aromatisé. VERRINE DE 100 G - 180000
- 1 Verrine de délice de courgettes grillées à la truffe d'été 5%, aromatisé. VERRINE DE 100 G - 180001

200000 - COFFRET VENDU PAR (PAR 6)

DUO ASPERGES GRILLÉES ET ARTICHAUTS

- 1 Verrine de délice d'asperges grillées à la truffe d'été 5%, aromatisé. VERRINE DE 100 G - 180004
- 1 Verrine de délice d'artichauts à la truffe d'été 5%. VERRINE DE 100 G - 180003

200001 - COFFRET VENDU PAR (PAR 6)



Les coffrets champignons séchés



À mouliner, ces champignons nobles pourront rejoindre toutes vos préparations avant cuisson. À réhydrater quelques dizaines de minutes, ils s'utilisent comment des champignons frais, à poêler ou à incorporer dans vos recettes.

DUO DE MOULINS DE CHAMPIGNONS SÉCHÉS

- 1 moulin de morilles sauvages séchées
MOULIN DE 21 G - 180146
- 1 moulin de cèpes séchés
MOULIN DE 25 G - 180145

200005 - COFFRET VENDU PAR (PAR 6)

Morilles, Cèpes, Girolles ou Trompettes de la mort. conditionnements hermetiques pour une durée de conservation optimale.

TRIO DE CHAMPIGNONS SÉCHÉS

- 1 Tubo de cèpes séchés extra.
TUBO DE 25 G - 150020
- 1 Tubo de trompettes des morts séchées.
TUBO DE 25 G - 160025
- 1 Tubo de girolles séchées.
TUBO DE 25 G - 160016

200007 - COFFRET VENDU PAR (PAR 6)



Les assaisonnements

COFFRET DEUX HUILES

- 1 préparation culinaire aromatisée à base d'huile d'olive vierge extra et d'arôme truffe noire. **BOUTEILLE DE 100 ML - 170015**
- 1 préparation culinaire aromatisée à base d'huile d'olive vierge extra et d'arôme truffe blanche. **BOUTEILLE DE 100 ML - 170016**

200019 - COFFRET (PAR 3)



COFFRET HUILE ET VINAIGRE

- 1 préparation culinaire aromatisée à base d'huile d'olive vierge extra et d'arôme truffe noire. **BOUTEILLE DE 100 ML - 170015**
- 1 préparation culinaire à base de vinaigre balsamique de Modène IGP et d'arôme truffe noire. **BOUTEILLE DE 100 ML - 180078**

200020 - COFFRET (PAR 3)

COFFRET HUILE ET CONDIMENTS

- 1 préparation culinaire aromatisée à base d'huile d'olive vierge extra et d'arôme truffe noire. **BOUTEILLE DE 100 ML - 170015**
- 1 verrine de moutarde à la truffe d'hiver 5%, aromatisée. **VERRINE DE 50 G - 180031**
- 1 verrine de préparation culinaire aromatisée à base de sel de Guérande IGP et de Truffe d'été 1%. **VERRINE DE 50 G - 180065**

200021 - COFFRET (PAR 3)



Les coffrets gastronomiques



Miel, carpaccio et délice d'olives à la truffe.
Pour agrémenter vos plateaux de fromages
avec originalité.

TRIO TRUFFES & FROMAGES

- 1 verrine de carpaccio de truffes d'été, aromatisé.
VERRINE DE 40 G - 180047
- 1 verrine de délice d'olives à la truffe d'été 3%.
VERRINE DE 50 G - 180079
- 1 verrine de préparation culinaire aromatisée à base de miel
d'acacia et de truffe d'été 5%. VERRINE DE 50 G - 180029

200023 - COFFRET VENDU PAR (PAR 3)

Sublimez vos préparations culinaires ! Surprenez les
papilles de vos convives avec un apéritif autour de la
truffe !

APÉRITIF AUTOUR DE LA TRUFFE

- 1 préparation culinaire aromatisé à base d'huile d'olive vierge
extra et d'arôme truffe noire.
BOUTEILLE DE 100 ML - 170015
- 1 verrine de carpaccio de truffes d'été, aromatisé.
VERRINE DE 40 G - 180047
- 1 verrine de délice d'olives à la truffe d'été 3%.
VERRINE DE 50 G - 180079

200036 - COFFRET VENDU PAR (PAR 3)



Les coffrets Gastronomiques à la truffe noire.
Les Meilleures Ventes de notre univers gastro,
en coffret pour soi ou à offrir.

TRIO DÎNER DE TRUFFES

- 1 verrine de pelures de truffes noires.
VERRINE DE 30 G - 110034
- 1 verrine de brisures de truffes noires.
VERRINE DE 30 G - 110041
- 1 verrine de jus de truffes noires extra.
VERRINE DE 50 G - 110130

200024 - COFFRET VENDU PAR (PAR 3)



Cromesquis de Mozzarella truffé
et tomates

Pour en savoir plus, flashez !



Idées



recettes

LE PLAISIR DE LA TRUFFE NOIRE

Huile d'olive à la truffe, pelures et truffes noires entières.
La truffe noire sous toutes ses formes pour composer un repas entier à la truffe

- 1 préparation culinaire aromatisée
à base d'huile d'olive vierge extra et d'arôme truffe noire.
BOUTEILLE DE 250 ML - 170036
- 1 verrine de pelures de truffes noires.
VERRINE DE 30 G - 110034
- 1 verrine de truffes noires entières extra 1^{ère} ébullition.
VERRINE DE 27,5 G - 110005

200025 - COFFRET VENDU PAR (PAR 3)

Glace à la vanille truffée

Pour en savoir plus, flashez !



Prêt à offrir

RÉCAPITULATIF

GAMME	PRODUIT	COMPOSITION
Coffrets huiles et condiments	COFFRET HUILES D'OLIVES AOP COLLECTION ORIGINE	- N°1 La Douce : AOP Nyons - N°2 L'intense : AOP Vallée des baux de Provence - N°3 La Fraîche : AOP Provence
	TRIO D'HUILES D'OLIVE VIERGE EXTRA	
	DUO DE SELS DE GUÉRANDE IGP À LA TRUFFE D'ÉTÉ OU AUX CÈPES, CES SELS DE GUÉRANDE IGP PARFUMERONT TOUTES LES PRÉPARATIONS À LA PERFECTION.	- 1 verrine de préparation culinaire aromatisée à base de sel de Guérande IGP et de Truffe d'été 1% - 1 verrine de préparation culinaire à base de sel de Guérande IGP et de cèpes
Coffrets les tartinables	DUO DE TARTINABLES À LA TRUFFE D'ÉTÉ 5%, CAROTTES/TOMATES ET POIS CHICHES	- 1 verrine de délice de carottes et tomates à la truffe d'été 5%, aromatisé - 1 verrine de délice de pois chiches à la truffe d'été 5%, aromatisé
	DUO DE TARTINABLES À LA TRUFFE D'ÉTÉ 5%, AUBERGINES ET COURGETTES GRILLÉES	- 1 verrine de délice d'aubergines grillées à la truffe d'été 5%, aromatisé - 1 verrine de délice de courgettes grillées à la truffe d'été 5%, aromatisé
	DUO DE TARTINABLES À LA TRUFFE D'ÉTÉ 5%, ASPERGES ET GRILLÉES ET ARTICHAUTS	- 1 verrine de délice d'asperges grillées à la truffe d'été 5%, aromatisé - 1 verrine de délice d'artichauts à la truffe d'été 5%
Coffrets champignons séchés	DUO DE MOULINS DE CHAMPIGNONS SÉCHÉS	- 1 moulin de morilles sauvages séchées - 1 moulin de cèpes séchés
	TRIO DE CHAMPIGNONS SÉCHÉS	- 1 tubo de cèpes séchés extra - 1 tubo de trompettes des morts séchées - 1 tubo de girolles séchées
Les assaisonnements	COFFRET DEUX HUILES	- 1 préparation culinaire aromatisée à base d'huile d'olive vierge extra et d'arôme truffe noire - 1 préparation culinaire aromatisée à base d'huile d'olive vierge extra et d'arôme truffe blanche
	COFFRET HUILE ET VINAIGRE	- 1 préparation culinaire aromatisée à base d'huile d'olive vierge extra et d'arôme truffe noire. 170015 - BOUTEILLE DE 100ML - 1 préparation culinaire à base de vinaigre balsamique de Modène IGP et d'arôme truffe noire. 180078 - BOUTEILLE DE 100ML
	COFFRET HUILE ET CONDIMENTS	- 1 préparation culinaire aromatisée à base d'huile d'olive vierge extra et d'arôme truffe noire. 170015 - BOUTEILLE DE 100ML - 1 verrine de moutarde à la truffe d'hiver 5%, aromatisée. 180031 - VERRINE DE 50G - 1 verrine de préparation culinaire aromatisée à base de sel de Guérande IGP et de Truffe d'été 1%. 180065 - VERRINE DE 50G
Les gastronomiques	COFFRET TRIO TRUFFES ET FROMAGES	- 1 verrine de carpaccio de truffes d'été, aromatisé - 1 verrine de délice d'olives à la truffe d'été 3% - 1 verrine de préparation culinaire aromatisée à base de miel d'acacia et de truffe d'été 5%
	COFFRET LE PLAISIR DE LA TRUFFE NOIRE	- 1 préparation culinaire aromatisée à base d'huile d'olive vierge extra et d'arôme truffe noire - 1 verrine de pelures de truffes noires - 1 verrine de truffes noires entières extra 1 ^{ère} ébullition
	COFFRET TRIO DÎNER DE TRUFFES	- 1 verrine de pelures de truffes noires - 1 verrine de brisures de truffes noires - 1 verrine de jus de truffes noires extra
	COFFRET APÉRITIF AUTOUR DE LA TRUFFE	- 1 préparation culinaire aromatisé à base d'huile d'olive vierge extra et d'arôme truffe noire - 1 verrine de carpaccio de truffes d'été, aromatisé - 1 verrine de délice d'olives à la truffe d'été 3%



AIDES

& accessoires



Les accessoires

Théâtraliser votre point de vente et proposer des accessoires utiles à vos clients.
Plantin vous propose les objets de service adaptés à la présentation et au service des truffes.
En décoration ou pour usage quotidien, les accessoires Plantin sont des supports de vente incontournables,
et des cadeaux prisés des clients.



En bois de frêne, ces boîtes sont idéales pour offrir et mettre en valeur les truffes fraîches et autres trésors de la gamme Plantin

BOÎTE EN BOIS GRAVÉE

Petit modèle : 19,7 x 16,8 x 8,4 cm.
190000 - VENDUE À L'UNITÉ
Grand modèle : 31,8 x 21,8 x 12 cm.
190001 - VENDUE À L'UNITÉ



Mettez en valeur vos plus belles truffes fraîches au gré des saisons grâce à cette cloche en verre.

CLOCHE À TRUFFES

190014 - VENDUE À L'UNITÉ
Ensemble comprenant le receptacle (également en verre) et la cloche contenance jusqu'à 400 g de truffes fraîches



TRUFFES EN CÉRAMIQUE

190011 - VENDUES À L'UNITÉ
Longeur : 6 cm.



PORTE-CLÉS TRUFFE EN CÉRAMIQUE

190012 - VENDU À L'UNITÉ
Diamètre variant de 3 à 4 cm.



Découpez de parfaites lamelles grâce à leurs lames réglables ultra-tranchantes.
Indispensable pour des assiettes bien dressés.

MANDOLINES À TRUFFES

Mandoline en bois d'olivier.
190004 - ÉPAISSEUR DE COUPE: 0,2 À 3 MM
Mandoline en inox.
190005 - ÉPAISSEUR DE COUPE: 0,2 À 3 MM



SACS EN TOILE DE JUTE

Petit modèle : 14 x 20,5 cm
190003 - VENDU À L'UNITÉ
Grand modèle : 24 x 30 cm
190002 - VENDU À L'UNITÉ

Les aides à la vente



Un condensé des meilleures recettes autour de la truffe et des champignons, de l'apéritif au dessert.
En bonus : 5 recettes de chefs! Vendu par 20.
Disponible en français et en anglais.

LIVRET RECETTES «TRUFFES ET CHAMPIGNONS EN CUISINE»

DIMENSIONS : 14,8 x 21 CM

190015 - VENDU PAR 20 VERSION FRANÇAISE (PAR 20)

190016 - VENDU PAR 20 VERSION ANGLAISE (PAR 20)

PRÉSENTOIR POUR LIVRETS RECETTES

DIMENSIONS : 10 x 26 x 11 CM

190017 - VENDU À L'UNITÉ



CHEVALETS EN CARTON

DIMENSIONS : 14,8 x 21 CM

Collection Plantin 2021.

190018 - VENDU À L'UNITÉ

Délices et condiments

190019 - VENDU À L'UNITÉ

Truffes noires fraîches

190020 - VENDU À L'UNITÉ

Truffes tout au long de l'année

190021 - VENDU À L'UNITÉ

Premium du champignon sec

190022 - VENDU À L'UNITÉ



AFFICHES

DIMENSIONS : 29,7 X 42 CM

Délices et condiments

190023 - VENDUE À L'UNITÉ

Chef mandoline truffe fraîche

190025 - VENDUE À L'UNITÉ

Truffes noires fraîches

190026 - VENDUE À L'UNITÉ

Collection Plantin 2021

190027 - VENDUE À L'UNITÉ

Premium du champignon sec

190028 - VENDUE À L'UNITÉ

Truffes tout au long de l'année

190024 - VENDUE À L'UNITÉ



Solides et élégants. Papier épais teinté noir mat et logo doré à chaud.
2 formats disponibles.

SAC BOUTIQUE PREMIUM

Petit modèle : 20 x 24 x 13 cm

190008 - VENDUS (PAR 25)

Grand modèle : 34 x 27 x 15 cm

190010 - VENDUS (PAR 25)



SAC FRAÎCHEUR ISOTHERME

DIMENSIONS : 20 x 32 CM

190006 - VENDUS (PAR 20)



BOÎTE CADEAU - PETITE

Petit modèle : 200 x 150 x 80 mm

350106 - VENDUS PAR (12)

BOÎTE CADEAU - MOYENNE

Moyen modèle : 300 x 200 x 80 mm

350107 - VENDUS PAR (6)

BOÎTE CADEAU - GRANDE

Grand modèle : 350 x 200 x 100 mm

350139 - VENDUS PAR (6)

Aides & accessoires

RÉCAPITULATIF

GAMME	PRODUIT	DÉCLINAISONS
Les accessoires	BOÎTE EN BOIS GRAVÉES	Petit modèle
		Grand modèle
	CLOCHE À TRUFFES	
	MANDOLINES À TRUFFES	Mandoline en bois d'olivier
		Mandoline en inox
	TABLIER BRODÉ	
	TRUFFES EN CÉRAMIQUE	
	PORTE-CLÉS TRUFFE EN CÉRAMIQUE	
	SACS EN TOILE DE JUTE	Petit modèle
		Grand modèle
Les aides à la vente	LIVRET RECETTES "TRUFFES ET CHAMPIGNONS EN CUISINE"	Livret recettes "Truffles et champignons en cuisine" FR
		Livret recettes "Truffles et champignons en cuisine" EN
	PRÉSENTOIR POUR LIVRETS RECETTES	Présentoir pour livrets recettes
	PLV - CHEVALET EN CARTON	Chef mandoline truffe fraîche
		Collection Plantin 2021
		Délices et condiments
		Premium du champignon sec
		Truffe tout au long de l'année
	PLV - AFFICHES	Truffes noires fraîches
		Chef mandoline truffe fraîche
		Collection Plantin 2021
		Délices et condiments
		Premium du champignon sec
	SAC BOUTIQUE PREMIUM	Truffe tout au long de l'année
		Truffes noires fraîches
		Petit modèle
		Moyen modèle
		Grand modèle
	SAC FRAÎCHEUR ISOTHERME	Petit modèle
		Moyen modèle
		Grand modèle
Les boîtes cadeaux		Petit modèle
		Moyen modèle
		Grand modèle



Notre Catalogue Cadeaux d'affaires
est disponible sur demande



Pour répondre au mieux à vos besoins,
la Maison Plantin vous accompagne
et vous conseille toute l'année.
Pour un service sur mesure
contactez notre service commercial :
commercial@plantin.com



Les indispensables

Plantin vous conseille toute l'année sur les produits de sa gamme en boutique et par téléphone.
Découvrez les indispensables sélectionnés par notre responsable de la boutique Plantin à Puyméras.

TOP 5

- ①

170017 - HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
SAVEUR TRUFFE NOIRE,
AVEC DES MORCEAUX DE TRUFFES - 100 ML
- ②

180061 - ASSAISONNEMENT
À LA TRUFFE D'ÉTÉ - 50G
- ③

180017 - NOIX DE CAJOU SALÉES
À LA TRUFFE D'ÉTÉ- 80 G
- ④

180019 - SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ - 120 G
- ⑤

180160 - PRÉPARATION POUR BROUILLADE
AUX TRUFFES D'HIVER - 50G



TOP 10

LES PASSE-PARTOUT

- 170017 - HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
SAVEUR TRUFFES NOIRES,
AVEC DES MORCEAUX DE TRUFFES - 100 ML
- 180061 - ASSAISONNEMENT
À LA TRUFFE D'ÉTÉ - 50G

POUR L'APÉRITIF

- 180104 - CHIPS À LA TRUFFE D'ÉTÉ - 100 G
- 180057 - CARPACCIO DE TRUFFES D'ÉTÉ - 100 G
- 180017 - NOIX DE CAJOU SALÉES
À LA TRUFFE D'ÉTÉ - 80 G

EN CUISINE

- 180019 - SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ - 120 G
- 180012 - À BASE DE COMTÉ AOP, DE CRÈME
FRAÎCHE ET DE TRUFFES NOIRES - 90 G
- 140005 - MORILLES SPÉCIALES SÉCHÉES - 100%
TÊTES DE MORILLES - 50 G
- 110001 - TRUFFES NOIRES - EXTRA - 15 G
- 180160 - PRÉPARATION POUR BROUILLADE
AUX TRUFFES D'HIVER - 50 G

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux marques et produits commercialisés par la société Plantin SAS. La société Plantin SAS s'accorde le droit de modifier ses tarifs à tout moment. Toutefois, elle s'engage à facturer les marchandises commandées aux prix indiqués lors de l'enregistrement de la commande.

1. COMMANDE

Toutes les commandes de nos clients emportent adhésion sans réserve à nos conditions générales de vente, et ceci quelles que soient les conditions contraires qui peuvent figurer sur ces commandes, à moins qu'elles n'aient été acceptées par nos soins. Toute commande est considérée ferme après acceptation et confirmation de notre part.

2. LIVRAISON

Délais de livraison moyens : J+10, à réception de la commande. Ces délais sont donnés à titre indicatif. Aucune pénalité pour retard de livraison ne peut être demandée. Les retards qui ne sont pas de notre seul fait (grèves, intempéries, ...) ne donnent pas droit à des dommages et intérêts, annulation de la vente ou refus de livraison au profit de l'acheteur.

Nous nous réservons la faculté de procéder à des livraisons de façon globale ou partielle. En toute hypothèse, la livraison dans les délais ne peut intervenir que si le client est à jour de ses obligations à l'égard de la société Plantin SAS.

Nos marchandises voyagent aux risques et périls de l'acheteur, quels que soient le mode de paiement et le mode de livraison convenus, à qui il appartient de vérifier à l'arrivée le bon état des marchandises. Les réclamations faites par l'acheteur à l'occasion d'une livraison ne seront admises que si elles sont formulées en détail au moment de la réception de la marchandise sur le récépissé du transporteur et confirmées par écrit au transporteur par lettre recommandée sous trois jours conformément à l'article L 133-3 du code de commerce. Les mentions «sous réserves», «sous réserves de déballage», etc n'ont aucune valeur si la marchandise n'a pas été reconnue défectueuse dans les conditions ci-dessus.

En cas de livraison reconnue défectueuse, notre responsabilité est strictement limitée à l'obligation de remplacer le produit reconnu défectueux. Compte tenu des caractéristiques de nos marchandises, il est de la responsabilité de l'acheteur de veiller à ce qu'elles soient stockées dans des conditions optimales de température, soit de 1 à 4 degrés pour les produits frais, de 17 à 22 degrés et à moins de 70 % d'humidité pour le chocolat, à -18 degrés minimum pour les produits surgelés. La société Plantin SAS ne peut donc pas être tenue pour responsable d'un entreposage effectué dans de mauvaises conditions.

3. PRIX

Nos prix s'entendent hors taxes, emballage compris. FRANCO DE PORT à partir de 600,00 € HT commandés pour la France métropolitaine et la Corse. La société Plantin SAS s'accorde le droit de modifier ses tarifs à tout moment. Toutefois, elle s'engage à facturer les marchandises commandées sur la base du tarif en vigueur au moment de la passation de la commande par le client. PARTICIPATION AU PORT : 25 € en dessous de 300 € (50 € pour la Corse) ; 15 € entre 300 € et 600 €. Toute remise pour évènement fera l'objet d'une négociation et sous condition de notre accord. Pour tout envoi de produits surgelés, des frais de port spécifiques seront appliqués.

4. CONDITIONS DE PAIEMENT

Il est convenu que toutes nos marchandises sont vendues avec réserve de propriété (loi du 12 Mai 1980) jusqu'au paiement complet du prix. En application de l'article 31 de l'ordonnance du 1er décembre 1986

relative à la liberté des prix et de la concurrence, tout rabais ristourne dont le principe est acquis lors de la vente doit faire l'objet d'un accord écrit signé par un responsable de la société Plantin SAS. DÉLAIS DE PAIEMENT : 30 jours nets. Modalités de paiement : LCR, traite acceptée, chèque, transfert bancaire. Pénalités pour retard de paiement à hauteur de 3 fois le taux légal.

5. DROITS DE PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE IDENTITÉ DE MARQUE PLANTIN ET CONCEPT BOUTIQUE PLANTIN

Le client est informé que la marque Plantin et son identité de marque sont déposées et ne peuvent en aucun cas être utilisées sans l'accord écrit de la société Plantin SAS ; il s'interdit en conséquence d'en faire un quelconque usage non autorisé. Par ailleurs, la société Plantin SAS a développé un concept store de boutique retail dont une boutique témoin située Route de Nyons, 84110 Puyméras, France ; le client s'interdit en conséquence d'en faire un quelconque déploiement non autorisé, y compris via une boutique retail qui ne référencerait que la gamme de la société Plantin SAS et pourrait ainsi générer la confusion dans l'esprit du consommateur final.

6. JURIDICTION

Les présentes conditions générales régiront seules nos ventes et excluent toute clause contraire dans les conditions du client. En cas de contestation, les tribunaux de notre siège seront seuls compétents.

Plantin SAS au capital de 1 000 000 €

Route de Nyons 84110 Puyméras, France

T. +33 (0)4 90 46 41 44 - F. +33 (0)4 90 46 47 04

info@plantin.com

SIRET : 70692021200018

TVA : FR 81706920212

APE : 1039A

DONNÉES PERSONNELLES

Plantin SAS s'engage à protéger votre vie privée et prend très au sérieux le respect de ses obligations quant à la sécurité des informations de ses clients. Nous sommes clairs et transparents au sujet des informations que nous recueillons et de l'utilisation que nous en faisons. Les données sont utilisées afin de traiter les commandes, gérer le compte du client, analyser les commandes et, si le client a choisi cette option, lui envoyer des courriers de prospection commerciale, des newsletters, des offres promotionnelles et/ou des informations sur des ventes spéciales, sauf si le client ne souhaite plus recevoir de telles communications de la part du vendeur. Les données du client sont conservées confidentiellement par le vendeur, pour les besoins du contrat, de son exécution et dans le respect de la loi. Les données peuvent être communiquées, en tout ou partie, aux prestataires de services du vendeur intervenant dans le processus de commande. À des fins commerciales, le vendeur ne transfère pas à divers partenaires commerciaux les noms et coordonnées de ses clients. Conformément au Règlement Général sur la Protection des Données du 25 Mai 2018, le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification, d'opposition (pour des motifs légitimes) et de suppression de ses données personnelles. Il peut exercer ce droit soit en adressant un courrier électronique à notre Délégué à la Protection des Données à e.market@plantin.com, soit en envoyant un courrier par voie postale à Plantin SAS - Route de Nyons 84110 Puyméras, France.

INFORMATIONS PRODUITS : allergènes

Nos Délices et Condiments peuvent contenir des traces de : arachides, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, moutarde, œuf, soja, sulfites.

