



PLANTIN

L'ART DE LA TRUFFE
DEPUIS 1930

LES COFFRETS à la Truffe



- SÉLECTION 2025 -

PLANTIN
L'ART DE LA TRUFFE
CHAMPAGNE 1930

PRESQUE 100 ANS DE PASSION
ET D'EXPERTISE AUTOUR

de la Truffe



“

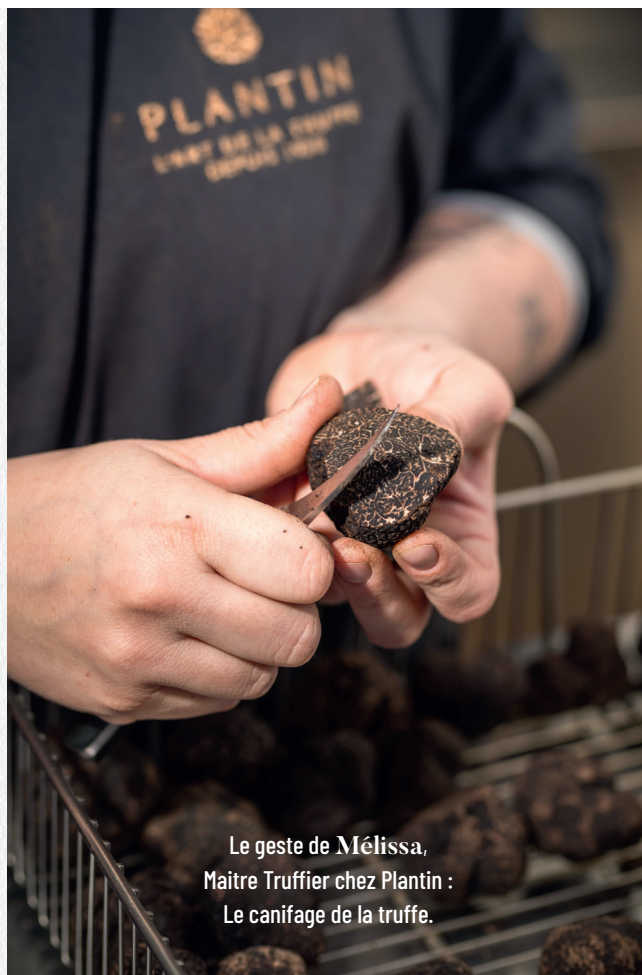
PLANTIN ENGAGE SON SAVOIR-FAIRE DEPUIS
1930 POUR DÉLIVRER DES PRODUITS AUTOUR
DE LA TRUFFE ET DU CHAMPIGNON DE QUALITÉ
EXCEPTIONNELLE, RÉPONDANT AUX EXIGENCES
DE SES CLIENTS À TRAVERS LE MONDE.

”

Le savoir-faire Plantin depuis 1930

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.

Plantin
partenaire **Gault & Millau**



Le geste de Mélissa,
Maitre 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.



“
NOUS AVONS CONÇU
NOS COFFRETS CADEAUX
AFIN DE FAIRE DÉCOUVRIR
LES PRODUITS INCONTOURNABLES
DE LA MARQUE PLANTIN.
ILS REFLÈTENT AINSI LA QUALITÉ
DE NOTRE SAVOIR-FAIRE
PRESQUE CENTENAIRE.
”

Faites confiance à l'expert n°1 de la Truffe en France.
Proposez une expérience gustative inoubliable et impressionnez
vos clients, partenaires commerciaux ou employés.
Nos équipes sont à votre disposition pour échanger et répondre
à vos besoins dans le respect de votre budget.

Plantin
Ancienne route de Nyons, 84110 Puyméras
Votre interlocuteur: Patrick OUALID
patrick.oualid@gourrmet.com / +33 (0)7 83 31 94 43

TRUFFES & CUISINE

Les indispensables



5

PRODUIT	CODE	FORMAT
① SEL DE GUÉRANDE IGP À LA TRUFFE D'ÉTÉ	180065	50 g
② HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE À LA TRUFFE NOIRE	170015	100 ml
③ MOUTARDE À LA TRUFFE D'HIVER 5%	180031	100 g
④ KETCHUP À LA TRUFFE D'ÉTÉ 3%	180227	210 g
⑤ BOÎTE CADEAU - MODÈLE MOYEN		30x20x8 cm

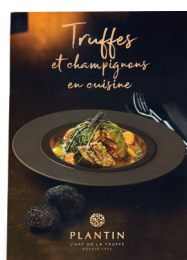
50 €95 HT*

53,50 € TTC*

* Prix valide jusqu'au 28 février 2026

TRUFFES & CUISINE

Les accords parfaits



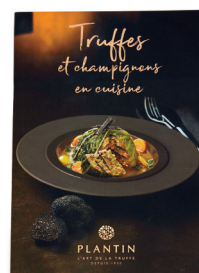
PRODUIT	CODE	FORMAT
① CRÈME DE COMTÉ AOP À LA TRUFFE NOIRE 3%	180012	90 g
② HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE À LA TRUFFE NOIRE	170015	100 ml
③ PRÉPARATION POUR BROUILLADE AUX TRUFFES D'HIVER 15%	180160	50 g
④ TABLIER PLANTIN	190029	taille unique
⑤ LIVRET RECETTES DE CHEFS - PLANTIN	190015	A5
⑥ BOÎTE CADEAU - GRAND MODÈLE		35x25x10 cm

71€30 HT*
74,90 € TTC*

* Prix valide jusqu'au 28 février 2026

TRUFFES & CUISINE

Le panier des chefs



7

PRODUIT	CODE	FORMAT
① JUS DE TRUFFES NOIRES EXTRA	110130	50 g
② PÂTE DE TRUFFES D'HIVER	180076	25 g
③ CRÈME À LA TRUFFE TRUFFE D'HIVER 8%	180232	90 g
④ CARPACCIO DE TRUFFES D'ÉTÉ	180057	100 g
⑤ LIVRET RECETTES DE CHEFS - PLANTIN	190015	A5
⑥ BOÎTE CADEAU - GRAND MODÈLE		35x25x10 cm

91€43 HT*

96,00 € TTC*

* Prix valide jusqu'au 28 février 2026

100 % TRUFFES

L'expérience découverte



PRODUIT	CODE	FORMAT
① COFFRET TRIO « TRUFFES ET FROMAGES »	200023	
② MIEL D'ACACIA À LA TRUFFE D'ÉTÉ	180029	50 g
③ CARPACCIO DE TRUFFES D'ÉTÉ	170015	40 g
④ DÉLICE D'OLIVE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 3%	190008	100 g

33€33 HT*
35,00 € TTC*

* Prix valide jusqu'au 28 février 2026

100% TRUFFES

L'apéritif truffé



Suggestion de vin

9

PRODUIT	CODE	FORMAT
① UNE BOUTEILLE DE VIN (voir liste des vins)		75 cl
② AMANDES SALÉES À LA TRUFFE D'ÉTÉ	180232	80 g
③ NOIX DE CAJOU SALÉES À LA TRUFFE D'ÉTÉ	180017	80 g
④ DÉLICE DE CAROTTES ET TOMATES À LA TRUFFE D'ÉTÉ	180005	100 g
⑤ BOÎTE CADEAU - GRAND MODÈLE VIN		35x25x10 cm

48€10 HT*

50,50 € TTC*

* Prix valide jusqu'au 28 février 2026

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

TRUFFES & PRODUITS DU TERROIR

Le panier du caveur



Suggestion de vin

PRODUIT	CODE	FORMAT
① PETIT ÉPEAUTRE DU MONT VENTOUX AUX CÈPES ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ	200009	200 g + 20 ml
② SAUCISSON À LA TRUFFE D'ÉTÉ 3%	180249	200 g
③ TERRINE AUX MORILLES 5%	190085	130 g
④ TERRINE DU TRUFFICULTEUR AU FOIE GRAS ET À LA TRUFFE NOIRE 4%	190065	130 g
⑤ UNE BOUTEILLE DE VIN (voir liste des vins)		75 cl
⑥ BOÎTE CADEAU - GRAND MODÈLE VIN		35x25x10 cm

74 €76 HT*

78,50 € TTC*

* Prix valide jusqu'au 28 février 2026

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

TRUFFES & PRODUITS DU TERROIR

La corbeille de l'explorateur



11

PRODUIT	CODE	FORMAT
① HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE AOP NYONS À LA TRUFFE NOIRE	170045	100 ml
② SEL DE GUÉRANDE IGP À LA TRUFFE D'ÉTÉ	180066	100 g
③ VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE À LA TRUFFE NOIRE	180078	100 ml
④ MORILLES SAUVAGES SÉCHÉES	140005	50 g
⑤ RISOTTO AUX CÈPES ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ	200003	200 g + 20 ml
⑥ BRISURES DE TRUFFES NOIRES	110041	25 g
⑦ SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 8%	180018	40 g
⑧ MANDOLINE À TRUFFES EN MÉTAL INOX	190005	
⑨ TORCHON PLANTIN PAR LE JACQUARD FRANÇAIS	190079	80x60 cm
⑩ BOÎTE CADEAU - GRAND MODÈLE VIN		35x25x10 cm

193 €81 HT*

203,50 € TTC*

* Prix valide jusqu'au 28 février 2026

TRUFFES ET PRODUITS DU TERROIR

Le coffret du gastronome



Suggestion de vin

PRODUIT	CODE	FORMAT
① BRISURES DE TRUFFES NOIRES	110041	25 g
② FOIE GRAS DE CANARD ENTIER À LA TRUFFE NOIRE 10%	190086	130 g
③ UNE BOUTEILLE DE VIN (voir liste des vins)		75 cl
④ TORCHON PLANTIN PAR LE JACQUARD FRANÇAIS	190079	80x60 cm
⑤ BOÎTE CADEAU - GRAND MODÈLE VIN		35x25x10 cm

142 €38 HT*

149,50 € TTC*

* Prix valide jusqu'au 28 février

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

ACCESSOIRES & GOODIES

100 % personnalisables

RENDEZ VOS COFFRETS UNIQUES AVEC PLANTIN

Pour aller plus loin dans l'attention que vous portez à vos clients, Plantin vous propose de personnaliser des accessoires pour une touche d'originalité et une expérience inoubliable.

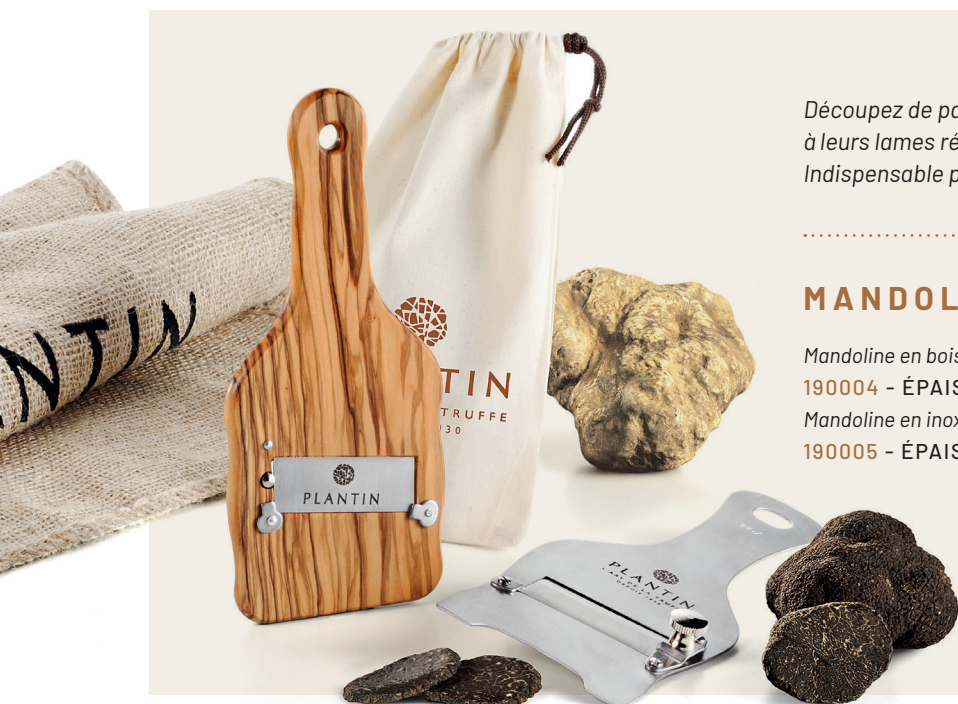
Ou laissez une impression durable auprès de vos destinataires
et personnalisez à votre marque les produits* suivants :
tote bag, tablier, râpe bois, râpe inox, grande boîte bois, petit boîte bois.



CARTE DE REMERCIEMENT*

Exprimez vos remerciements ou félicitez un client, en ajoutant un message personnalisé à l'intérieur de votre coffret. En supplément sur devis.

13



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

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



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

Grand modèle : 31,8 x 21,8 x 12 cm.

190001



TABLIER BRODÉ*

190029

Taille unique.



BOÎTE CADEAU*

Petit modèle : 20 x 15 x 8 cm

350106

Moyen modèle : 30 x 20 x 8 cm

350104

Grand modèle (peut contenir une bouteille) :

35x25x10 cm

350107

* Sur devis à partir de 100 coffrets

PRATIQUE

Comment ça marche ?



Choisissez votre coffret préféré
sur notre catalogue.



Ajoutez vos options :
cartes de remerciement ou objets personnalisables.



Envoyez votre demande de devis à patrick.oualid@gourrmet.com avec :

- La référence du coffret sélectionné
- Vos produits personnalisables en option
- Vos quantités
- Votre délai de livraison souhaité,
votre choix de livraison (groupée ou multi-destinataire)
et la localisation (France ou International).



Nous nous engageons à vous répondre avec une offre sous 48h
Notre équipe vous accompagne du lundi au vendredi : 8h-12h – 13h30-17h30.

Votre interlocuteur: Patrick OUALID
patrick.oualid@gourrmet.com – 07 83 31 94 43



PLANTIN

L'ART DE LA TRUFFE
DEPUIS 1930

POUR COMMANDER

VOTRE INTERLOCUTEUR: PATRICK OUALID
PATRICK.OUALID@GOURRMET.COM
07 83 31 94 43

WWW.TRUFFE-PLANTIN.COM

@PLANTINTRUFFE



PLANTIN - ROUTE DE NYONS 84110 PUYMÉRAS, FRANCE

E-MAIL : PATRICK.OUALID@GOURRMET.COM