2026 – 2027

# Sélection des Chefs



PLANTIN

L'ART DE LA TRUFFE

DEPUIS 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.




**6** TRUFFES TOUTE L'ANNÉE • **17** DÉLICES, SNACKING & SAUCES • **23** HUILES & CONDIMENTS • **31** CHAMPIGNONS **37** ACCESSOIRES

# L'histoire de Plantin
## depuis presque 100 ans

**1930**
Marcel Plantin
fonde la société Plantin

**1970**
Reprise par la famille Sisteron qui déplace l'entreprise au centre de Puyméras

**1986**
Hervé Poron reprend la Maison Plantin et développe l'international

**1998**
Ouverture d'un bureau à New York

**2009**
Reprise par Christopher Poron et Nicolas Rouhier

**42M € de chiffre d'affaires, dont 55% réalisés à l'export**

**120 salariés Groupe Plantin**

**120 tonnes de truffes fraîches dans nos ateliers chaque année**



au pied du Mont ventoux

**2009**
Ouverture d'une filiale à Hong Kong

**2013**
Ouverture d'un bureau de représentation à Paris

**2018**
Lancement de la gamme retail et du site E-commerce

**2019**
Inauguration de la boutique et de l'institut de la truffe à Puyméras

**2024**
French Food Capital devient actionnaire minoritaire

**un site de production de 5000 m²**

**60 Ha de truffières plantées**

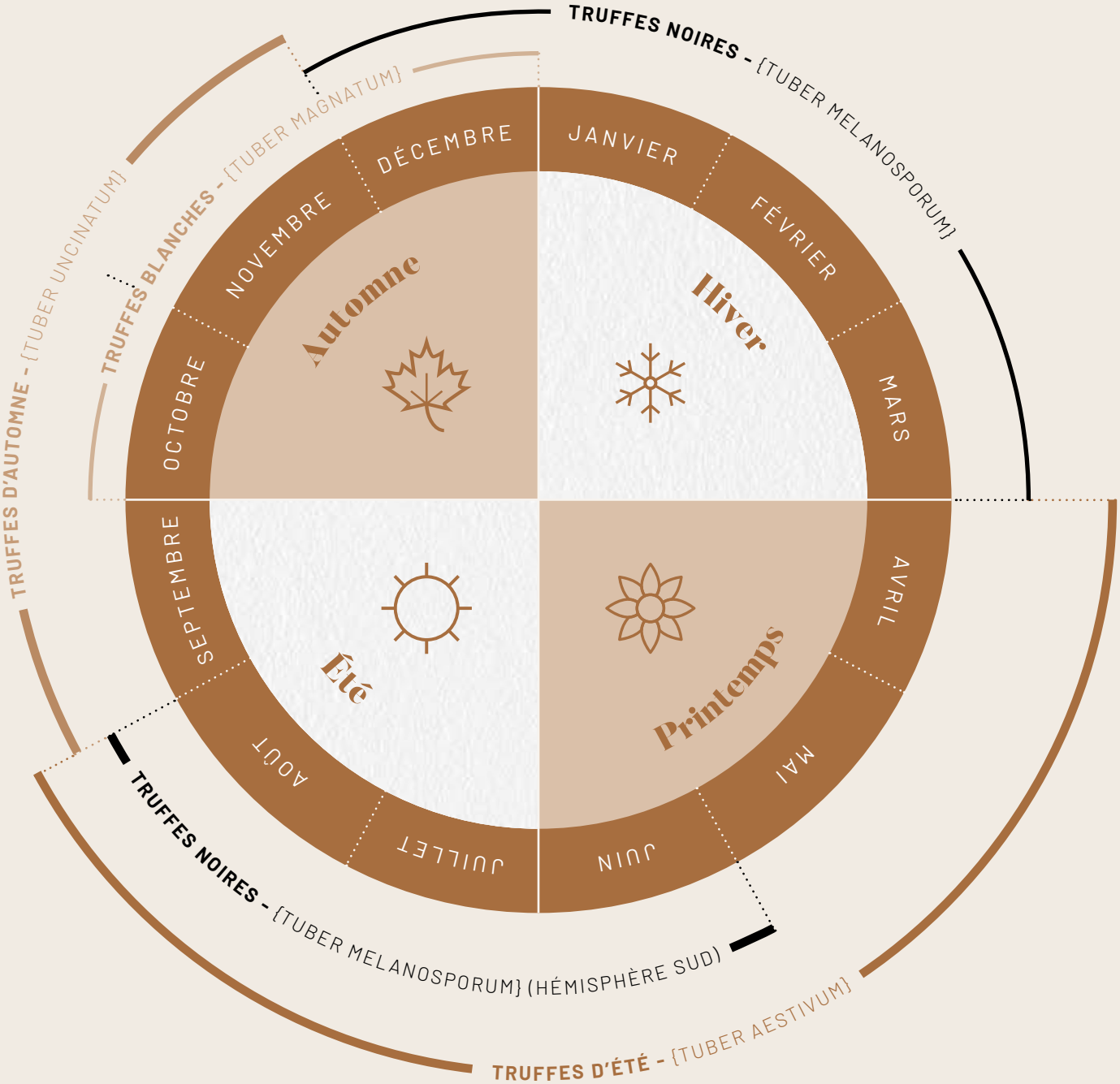
**engagé dans une démarche RSE**




TRUFFES

# toute l'année

# Les principales variétés de truffes fraîches




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

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

# Truffes noires

{TUBER MELANOSPORUM}



## SURGELÉES

PRODUIT SURGELÉ · KASHER · CONDITIONNÉ À LA MAIN

### TRUFFES NOIRES ENTIÈRES BROSSÉES EXTRA

120000 - SACHET DE 100 G
120001 - SACHET DE 500 G

### MORCEAUX DE TRUFFES NOIRES

120002 - SACHET DE 500 G

### COPEAUX DE TRUFFES NOIRES

120003 - SACHET DE 100 G
120004 - SACHET DE 250 G
120005 - SACHET DE 500 G
120012 - POT DE 100 G

### BRISURES DE TRUFFES NOIRES

120014 - SACHET DE 250 G

## FRAÎCHES

PRODUIT FRAIS · KASHER · CONDITIONNÉ À LA MAIN

### TRUFFES NOIRES ENTIÈRES EXTRA

*Récoltée à parfaite maturité, sa forme est régulière.*

100000

### TRUFFES NOIRES ENTIÈRES 1ER CHOIX

*Cette truffe à la forme moins régulière mais tout aussi savoureuse.*

100001

### TRUFFES NOIRES MORCEAUX

100002

### TRUFFES NOIRES COPEAUX

100003

### TRUFFES NOIRES BRISURES

100040



# Truffes blanches

{TUBER MAGNATUM}



## FRAÎCHES

PRODUIT FRAIS · CONDITIONNÉ À LA MAIN

**TRUFFES BLANCHES**
100023

# Truffes d'été

{TUBER AESTIVUM}

## FRAÎCHES

PRODUIT FRAIS · KASHER KASHER · CONDITIONNÉ À LA MAIN

**TRUFFES D'ÉTÉ**
100012

## SURGELÉES

PRODUIT SURGELÉ · KASHER KASHER · CONDITIONNÉ À LA MAIN

**TRUFFES D'ÉTÉ ENTIÈRES**
120006 - SACHET DE 100 G (PAR 50)
120007 - SACHET DE 500 G (PAR 10)



# Truffes d'automne

{TUBER UNCINATUM}



## FRAÎCHES

PRODUIT FRAIS · KASHER KASHER · CONDITIONNÉ À LA MAIN

**TRUFFES D'AUTOMNE**
100029




## QUINTESSENCE DE TRUFFES NOIRES

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

PRODUIT FRAIS

### *Idées recettes*

*La truffe noire dans toute sa simplicité, naturellement, elle accompagne parfaitement des viandes, des fruits de mer, des veloutés, ou des œufs sous différentes formes.*

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

# Quintessence de Truffe

*Produits pasteurisés, à conserver au frais*

*Le goût de la truffe fraîche toute l'année*
*Les arômes puissants de la truffe noire et plus subtiles de la truffe d'automne et d'été 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

PRODUIT FRAIS

### *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.*

# La truffe noire

{TUBER MELANOSPORUM}

## LA TRUFFE 1ÈRE 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...*

*Toute notre gamme de truffes appertisées est certifiée:* HALAL, KASHER




100% TUBER MELANOSPORUM · 1ÈRE ÉBULLITION · DURÉE DE 3 ANS CONSERVATION

### TRUFFES NOIRES BROSSÉES EXTRA 1ÈRE ÉBULLITION

*Récoltée à parfaite maturité, sa forme est régulière.*

110006 - VERRINE DE 52,5 G (PAR 6)
110007 - VERRINE DE 105 G (PAR 6)
110008 - VERRINE DE 210 G (PAR 12)
110019 - BOÎTE MÉTAL DE 415 G (PAR 12)

### TRUFFES NOIRES BROSSÉES 1ER CHOIX 1ÈRE ÉBULLITION

*Cette truffe à la forme moins régulière mais tout aussi savoureuse.*

110016 - VERRINE DE 52,5 G (PAR 6)
110017 - VERRINE DE 105 G (PAR 12)
110018 - VERRINE DE 210 G (PAR 12)
110021 - BOÎTE MÉTAL DE 415 G (PAR 12)

### MORCEAUX DE TRUFFES NOIRES 1ÈRE ÉBULLITION

110014 - VERRINE DE 52,5 G (PAR 6)
110015 - VERRINE DE 105 G (PAR 6)
110023 - BOÎTE MÉTAL DE 105 G (PAR 12)
110024 - BOÎTE MÉTAL DE 210 G (PAR 12)
110025 - BOÎTE MÉTAL DE 415 G (PAR 12)

1ÈRE ÉBULLITION · DURÉE DE 3 ANS CONSERVATION · 100% TUBER MELANOSPORUM



*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.*




DURÉE DE CONSERVATION 3 ANS

100% TUBER MELANOSPORUM

## TRUFFES NOIRES ENTIÈRES BROSSÉES EXTRA

*Récoltée à parfaite maturité, sa forme est régulière.*

110002 - VERRINE DE 55 G (PAR 6)
110003 - VERRINE DE 110 G (PAR 6)

## TRUFFES NOIRES ENTIÈRES BROSSÉES 1ER CHOIX

*Cette truffe à la forme moins régulière mais tout aussi savoureuse.*

110056 - VERRINE DE 55 G (PAR 6)
110053 - VERRINE DE 110 G (PAR 6)
110026 - BOÎTE MÉTAL DE 55 G (PAR 6)
110028 - BOÎTE MÉTAL DE 110 G (PAR 12)
110030 - BOÎTE MÉTAL DE 225 G (PAR 12)

## BRISURES DE TRUFFES NOIRES



110042 - BOÎTE MÉTAL DE 55 G (PAR 6)
110043 - BOÎTE MÉTAL DE 105 G (PAR 12)
110044 - BOÎTE MÉTAL DE 210 G (PAR 12)
110045 - BOÎTE MÉTAL DE 425 G (PAR 12)

## MORCEAUX DE TRUFFES NOIRES

110011 - VERRINE DE 55 G (PAR 6)
110012 - VERRINE DE 110 G (PAR 6)
110031 - BOÎTE MÉTAL DE 225 G (PAR 12)
110032 - BOÎTE MÉTAL DE 450 G (PAR 12)

## PELURES DE TRUFFES NOIRES



110035 - BOÎTE MÉTAL DE 55 G (PAR 6)
110036 - BOÎTE MÉTAL DE 105 G (PAR 12)
110037 - BOÎTE MÉTAL DE 210 G (PAR 12)
110039 - BOÎTE MÉTAL DE 425 G (PAR 12)




DURÉE DE CONSERVATION 3 ANS

SPÉCIAL SAUCE

## JUS DE TRUFFES NOIRES EXTRA

110130 - VERRINE DE 50 G (PAR 6)
110145 - BOÎTE MÉTAL DE 100 G (PAR 6)
110138 - BOÎTE MÉTAL DE 200 G (PAR 12)
110134 - BOÎTE MÉTAL DE 400 G (PAR 12)

## JUS DE TRUFFES NOIRES 1ER CHOIX

110131 - VERRINE DE 50 G (PAR 6)
110146 - BOÎTE MÉTAL DE 100 G (PAR 6)
110139 - BOÎTE MÉTAL DE 200 G (PAR 12)
110135 - BOÎTE MÉTAL DE 400 G (PAR 12)
110150 - BOÎTE MÉTAL DE 800 G (PAR 12)

# La truffe d'été

## {TUBER AESTIVUM}

*La finesse de ses notes de noisette est préservée grâce à une cuisson maîtrisée.*
*Toute l'année, elle accompagne les créations des grands Chefs :*
*dans les charcuteries fines, les farces, les sauces ou les préparations cuisinées...*

*Toute notre gamme de truffes appertisées est certifiée:*

HALAL HALAL KASHER KASHER




DURÉE DE CONSERVATION 3 ANS

### TRUFFES D'ÉTÉ ENTIÈRES 1ER CHOIX

110096 - VERRINE DE 55 G (PAR 6)
110093 - BOÎTE MÉTAL DE 110 G (PAR 12)
110088 - BOÎTE MÉTAL DE 225 G (PAR 12)




DURÉE DE CONSERVATION 3 ANS

### MORCEAUX DE TRUFFES D'ÉTÉ

110098 - VERRINE DE 55 G (PAR 6)
110094 - BOÎTE MÉTAL DE 110 G (PAR 12)




DURÉE DE CONSERVATION 3 ANS

## PELURES DE TRUFFES D'ÉTÉ

110105 - BOÎTE MÉTAL DE 55 G (PAR 6)
110104 - BOÎTE MÉTAL DE 105 G (PAR 12)
110100 - BOÎTE MÉTAL DE 210 G (PAR 12)

## AROMATISÉES

110276 - BOÎTE MÉTAL DE 175 G (PAR 12)
110275 - BOÎTE MÉTAL DE 350 G (PAR 12)

## BRISURES DE TRUFFES D'ÉTÉ

DURÉE DE CONSERVATION 3 ANS

110103 - BOÎTE MÉTAL DE 105 G (PAR 12)
110110 - BOÎTE MÉTAL DE 425 G (PAR 12)
110108 - BOÎTE MÉTAL DE 1 KG (PAR 12)

## AROMATISÉES

110114 - BOÎTE MÉTAL DE 100 G (PAR 12)







DURÉE DE CONSERVATION 3 ANS

SPÉCIAL SAUCE

## JUS DE TRUFFES D'ÉTÉ

110277 - BOÎTE MÉTAL DE 200 G (PAR 12)




# Mijoté de boeuf au jus de truffes noires

**JUS DE TRUFFES NOIRES**

110145- BOITE METAL DE 100G (PAR 6)

*Fiche technique de la recette disponible*




## SNACKING

# & sauces

# Nouveau

*Découvrez notre toute nouvelle gamme de sauces snacking, conçue pour sublimer vos sandwichs et burgers. Un format pratique pensé pour les professionnels exigeants, alliant qualité de recette, et régularité.*

*Chaque bouteille offre 20 à 25 portions, pour un dosage généreux de 30 à 40 g de sauce par sandwich, garantissant une expérience gustative constante à chaque service.*




## Des sauces snacking *truffement* gourmandes

# Les sauces snacking

3 SAUCES CRÉES EN COLLABORATION AVEC
**- JOANNES RICHARD -**
**CHAMPION DU MONDE DE BURGER**




## TRUFIRE - BBQ SAUCE & TRUFFE

*Préparation culinaire aromatisée à base de truffes d'été, de tomates, de vinaigre balsamique et d'épices.*

180375 - BOUTEILLE PLASTIQUE 770 G (PAR 6)




## TRUFLIRT - PICKLES SAUCE & TRUFFE

*Préparation culinaire aromatisée à base de truffes d'été et de sauce piccalilli.*

180371- BOUTEILLE PLASTIQUE 660 G (PAR 6)




## TRUFOLK - WHITE SAUCE & TRUFFE

*Préparation culinaire aromatisée, à base de truffes bianchetto, de truffes d'été, de Parmigiano Reggiano AOP, et de ciboulette.*

180373 - BOUTEILLE PLASTIQUE 660 G (PAR 6)




## TRUFCHUP - KETCHUP & TRUFFE

*Préparation culinaire aromatisée à base de tomates, d'oignons grillés, de poivrons rouges, de piment d'Espelette et de truffes.*

180377 - BOUTEILLE PLASTIQUE 770 G (PAR 6)

# Les sauces et préparations à la truffe

## Nouveau Doypack

Bouchon pratique




FACILE D'UTILISATION · DOSAGE FACILE

REFERMABLE
STOCKAGE FACILE

AVEC DE LA TRUFFE D'ÉTÉ · KASHER · HALAL

### SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ TARTUFATA 8%, AROMATISÉE

180337 - DOYPACK DE 650GR (PAR 6)




AVEC DE LA TRUFFE D'ÉTÉ · KASHER · HALAL

### SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ TARTUFATA 3%, AROMATISÉE

180336 - DOYPACK DE 650GR (PAR 6)




AVEC DE LA TRUFFE BIANCHETTO · AVEC PARMESAN

### SAUCE À LA TRUFFE BIANCHETTO TARTUFATA 3%, AROMATISÉE

180338 - DOYPACK DE 650GR (PAR 6)






## SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ TARTUFATA 8%, AROMATISÉE

180020 - VERRINE DE 450 G (PAR 6)

**SAUCE ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ TARTUFATA 3%, AROMATISÉE**

180185 - VERRINE DE 450 G (PAR 6)

AVEC DE LA TRUFFE D'ÉTÉ · KASHER · HALAL

*Prête à l'emploi, s'utilise sur des pâtes ou comme base de préparation (pizzas, béchamel, marinades)*




*Pour accompagner viandes blanches: cordon bleu, rôti de porc, veau grillé...*

## LA SAUCE PARISIENNE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 3%, AROMATISÉE

180268 - VERRINE DE 450 G (PAR 6)

AVEC DE LA TRUFFE D'ÉTÉ · HALAL




*Base de sauce au parmesan pour garnir une focaccia ou réhausser des pâtes à la carbonara.*

## SAUCE À LA TRUFFE BIANCHETTO TARTUFATA 3%, AROMATISÉE

180265 - VERRINE DE 450 G (PAR 6)

AVEC DE LA TRUFFE BIANCHETTO · AVEC PARMESAN

# Nouveau

DOSAGE FACILE · PRODUIT SURGELÉ · AVEC DE LA TRUFFE D'ÉTÉ

## RAVIOLI FARCI AU PATIMARRON, EMMENTAL ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ 5%, AROMATISÉS

180361 - SACHET DE 1 KG (PAR 5)



# Les sauces et préparations à la truffe




KASHER HALAL

## CARPACCIO DE TRUFFES D'ÉTÉ, AROMATISÉ

180057 - VERRINE DE 100 G (PAR 6)
180090 - VERRINE DE 480 G (PAR 6)




DOSAGE FACILE KASHER KASHER

## MIEL D'ACACIA À LA TRUFFE D'ÉTÉ 5%

180335 - FLACON PET DE 350 G (PAR 6)




KASHER KASHER

## PÂTE DE TRUFFES D'HIVER

*Pâte de truffes d'hiver 82%, aromatisée.*

180037 - VERRINE DE 120 G (PAR 6)

AVEC DE LA TRUFFE NOIRE

## PÂTE DE TRUFFES D'ÉTÉ

*Pâte de truffes d'été 73%, aromatisée.*

180035 - VERRINE DE 120 G (PAR 6)

AVEC DE LA TRUFFE D'ÉTÉ




AVEC DE LA TRUFFE D'ÉTÉ

## BRUNOISE DE TRUFFES D'ÉTÉ

180091 - VERRINE DE 480 G (PAR 6)




AVEC DE LA TRUFFE NOIRE

## CRÈME À LA TRUFFE D'HIVER 3, AROMATISÉE

180231 - VERRINE DE 470 G (PAR 6)




## HUILES

# & condiments

# Crèmes de beurre à la truffe

## Nouveau

*Découvrez notre nouvelle gamme de beurres clarifiés à la truffe, une solution pratique et prête à l'emploi pour apporter rapidement une touche gastronomique à toutes vos préparations.*




AVEC DE LA TRUFFE NOIRE

FACILE D'UTILISATION

### CRÈME DE BEURRE À LA TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD

*Préparation culinaire à base de beurre clarifié à la truffe noire ,aromatisée.*

*Conservation à température ambiante*

180267 - POT PLASTIQUE DE 350 G (PAR 6)

*Nos conseils d'utilisations :*

*A utiliser froid, en fin de cuisson sur des pommes vapeur ou une pièce de viande grillée.*

*A chaud dans des pâtes, des oeufs brouillés, ou une purée.*








AVEC DE LA TRUFFE BIANCHETTO

FACILE D'UTILISATION

## CRÈME DE BEURRE À LA TRUFFE BIANCHETTO

*Préparation culinaire à base de beurre clarifié à la truffe bianchetto,aromatisée.*

*Conservation à température ambiante*

180356 - POT PLASTIQUE DE 350 G (PAR 6)

*Nos conseils d'utilisations :*

*A utiliser froid, en fin de cuisson sur des pommes vapeur , un poisson à la plancha..*

*A chaud dans des pâtes, une sauce pour poisson.*

# Sauce soja

## Nouveau

*Élaborée et fabriquée au Japon selon une méthode ancestrale de double fermentation, cette sauce soja affinée 18 mois en fûts de cèdre est sublimée par la truffe Plantin. Umami intense et note truffée raffinée, pour sushis, viandes, poissons et légumes.*

FAIT AU JAPON – RECETTE ANCESTRALE

### SAUCE SOJA À LA TRUFFE

*Préparation culinaire à base de sauce soja et d'arôme truffe noire*

180367 - BOUTEILLE EN VERRE DE 200ML (PAR 6)

*Nos conseils d'utilisations :*

*En finition, quelques goutes pour exprimer son potentiel*

*En déglacage, après une cuisson pour créer une sauce riche*

*En marinade, pour infuser les pièces de viande, poissons*

FACILE D'UTILISATION

SPÉCIAL SAUCE





# Ramen au jus de truffes noires et sauce Soja

**JUS DE TRUFFES NOIRES**

110145- BOITE METAL DE 100G (PAR 6)

**SAUCE SOJA**

180367- BOUTEILLE EN VERRE 200ML (PAR 6)

*Fiche technique de la recette disponible*

# Les huiles d'olive

*Préparation culinaire*
*à base d'huile 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.*

170036 - BOUTEILLE EN VERRE DE 250 ML (PAR 6)
170033 - BOUTEILLE EN PLASTIQUE DE 1 L (PAR 6)
170069 - BIDON MÉTAL DE 500 ML (PAR 6)
170029 - BIDON PLASTIQUE DE 5 L (PAR 4)

KASHER KASHER HALAL HALAL

## HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA ARÔME TRUFFE BLANCHE

*Préparation culinaire à base d'huile d'olive vierge extra et d'arôme truffe blanche.*

170035 - BOUTEILLE EN VERRE DE 250 ML (PAR 6)
170070 - BIDON MÉTAL DE 500ML (PAR 6)
170028 - BIDON PLASTIQUE DE 5 L (PAR 4)

KASHER KASHER HALAL HALAL



# Les huiles de tournesol

*Préparation culinaire*
*à base d'huile de tournesol*




KASHER HALAL

## HUILE DE TOURNESOL ARÔME TRUFFE NOIRE

170010 - BOUTEILLE EN VERRE DE 250 ML (PAR 12)
170071 - BIDON MÉTAL DE 500ML (PAR 6)
170003 - BIDON PLASTIQUE DE 5 L (PAR 4)

## HUILE DE TOURNESOL ARÔME TRUFFE BLANCHE

170000 - BOUTEILLE EN VERRE DE 250 ML (PAR 12)
170072 - BIDON MÉTAL DE 500 ML (PAR 6)
170001 - BIDON PLASTIQUE DE 5 L (PAR 4)

## HUILE DE TOURNESOL SAVEUR CÈPES

170007 - BOUTEILLE EN VERRE DE 250 ML (PAR 12)

# Les vinaigres




## VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE ET D'ARÔME TRUFFE NOIRE

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

180097 - BOUTEILLE EN VERRE DE 250 ML (PAR 6)




## CRÈME BALSAMIQUE SAVEUR TRUFFE NOIRE

180095 - BOUTEILLE PLASTIQUE DE 250 ML (PAR 6)

# Les assaisonnements

### ASSAISONNEMENT À LA TRUFFE D'ÉTÉ

*Assaisonnement à la truffe d'été 5% aromatisé.*

180061 - VERRINE DE 50 G (PAR 6)







### ASSAISONNEMENT HERBES DE PROVENCE ET TRUFFE D'ÉTÉ 3%

180229 - VERRINE DE 35 G (PAR 6)




### ASSAISONNEMENT PIMENT DE CAYENNE ET TRUFFE D'ÉTÉ 3%

180228 - VERRINE DE 50 G (PAR 6)



# Champignons

# Les morilles séchées

{MORCHELLA CONICA}

### MORILLES SAUVAGES SPÉCIALES SÉCHÉES

***100% tête de morilles***

***(3 à 5 cm)***

140008 - TUBO DE 500 G (PAR 6)
140047 - SACHET DE 500 G (PAR 10)
140032 - SACHET DE 1 KG (PAR 6)

***Petites. (2 à 3cm)***

140028 - TUBO DE 125 G (PAR 6)
140030 - TUBO DE 500 G (PAR 6)
140026 - SACHET DE 1 KG (PAR 6)

***Mini. (env 2cm)***

140022 - TUBO DE 250 G (PAR 6)
140023 - TUBO DE 500 G (PAR 6)

### MORILLES SPÉCIALES CHOIX

140083 - TUBO DE 125 G (PAR 6)
140082 - TUBO DE 250 G (PAR 6)
140081 - TUBO DE 400 G (PAR 6)
140065 - SACHET DE 500 G (PAR 10)

***Jumbo. (6 à 8cm)***

140018 - SACHET DE 500 G (PAR 6)




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




## MORILLES EXTRA SAUVAGES SÉCHÉES

***(3 à 5cm)***

*Têtes et queues de morilles.*

140004 - TUBO DE 500 G (PAR 6)
140014 - SACHET DE 1 KG (PAR 6)

## MORILLES EXTRA SÉCHÉES CHOIX

***(3 à 5cm)***

*Têtes et queues de morilles.*

140085 - TUBO DE 250 G (PAR 6)
140084 - TUBO DE 400 G (PAR 6)
140066 - SACHET DE 500 G (PAR 10)

## MORILLES MÉLANGE TRAITEUR

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

140035 - TUBO DE 500 G (PAR 6)
140033 - SACHET DE 1 KG (PAR 6)



## QUEUES DE MORILLES SÉCHÉES

140039 - TUBO DE 250 G (PAR 6)
140040 - TUBO DE 500 G (PAR 6)
140036 - SACHET DE 1 KG (PAR 6)






**spéciales**
100% têtes

**extra**
champignons entiers, tête et queues

**traiteur**
60% têtes, 40 % queues

# Les cèpes séchés

{BOLETUS EDULIS}






## CÈPES SÉCHÉS SURCHOIX

150027 - SACHET DE 500 G (PAR 10)
150030 - TUBO DE 500 G (PAR 6)

## CÈPES SÉCHÉS EXTRA

150017 - TUBO DE 125 G (PAR 6)
150021 - TUBO DE 500 G (PAR 6)
150015 - SACHET DE 500 G (PAR 10)
150014 - SACHET DE 1 KG (PAR 6)

## CÈPES SÉCHÉS 1ER CHOIX

150007 - TUBO DE 500 G (PAR 6)
150004 - SACHET DE 1 KG (PAR 6)

## CÈPES SÉCHÉS STANDARD

150001 - SACHET DE 500 G (PAR 6)
150002 - TUBO DE 500 G (PAR 6)
150000 - SACHET DE 1 KG (PAR 6)

## POUDRE DE CÈPES SÉCHÉS

150034 - TUBO DE 125 G (PAR 6)
150037 - TUBO DE 500 G (PAR 6)
150032 - TUBO DE 1 KG (PAR 6)

**LEXIQUE**

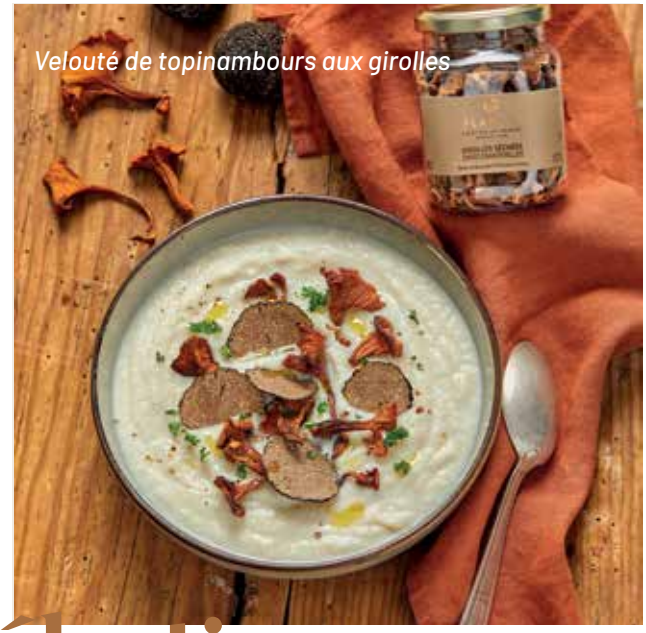
**Surchoix :** *Taille supérieure, champignons entiers, séchage doux et homogène*
**Extra :** *Taille petite et moyenne, champignons entiers*

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



### GIROLLES SÉCHÉES

160014 - TUBO DE 125 G (PAR 6)
160012 - SACHET DE 500 G (PAR 10)
160017 - TUBO DE 500 G (PAR 6)
160011 - SACHET DE 1 KG (PAR 6)




# Notre sélection



### SHIITAKES SÉCHÉS

160036 - TUBO DE 125 G (PAR 6)
160038 - TUBO DE 500 G (PAR 6)
160033 - SACHET DE 1 KG (PAR 6)



### TROMPETTES DES MORTS SÉCHÉES

160024 - TUBO DE 125 G (PAR 6)
160022 - SACHET DE 500 G (PAR 10)
160026 - TUBO DE 500 G (PAR 6)
160021 - SACHET DE 1 KG (PAR 6)

# de champignons secs



### BOLETS JAUNES SÉCHÉS

160007 - SACHET DE 500 G (PAR 10)
160010 - TUBO DE 500 G (PAR 6)
160006 - SACHET DE 1 KG (PAR 6)



### CHAMPIGNONS NOIRS SÉCHÉS

160003 - TUBO DE 500 G (PAR 6)
160000 - SACHET DE 1 KG (PAR 6)

# Nos mélanges de champignons séchés




KASHER · HALAL · PACKAGING RÉUTILISABLE

## MÉLANGE BOLETS & CÈPES

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

150010 - TUBO DE 500 G (PAR 6)
150013 - SACHET DE 1 KG (PAR 6)

## LES MOUSSERONS DES PRÉS SÉCHÉS

160075 - TUBO DE 500 G (PAR 6)

## MÉLANGE FORESTIER SÉCHÉ

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

160056 - TUBO DE 125 G (PAR 6)
160057 - TUBO DE 500 G (PAR 6)
160054 - SACHET DE 1 KG (PAR 6)

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







# Accessoires



# Accessoires

## 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**




## RÂPE À TRUFFES RÉGLABLE

*Râpe en bois en bois d'olivier.*
190004 - **Vendue à l'unité dans un sac en coton**
*Râpe en inox.*
190005 - **Vendue à l'unité dans un sac en coton**



# 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 du 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 : 30€ en dessous de 350€ (50€ pour la Corse) ; 20€ entre 350€ 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 81 706920212**
**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 info@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.

# PLANTIN

L'ART DE LA TRUFFE

DEPUIS 1930

POUR COMMANDER
OU POUR TOUTE DEMANDE
DE PRODUITS SUR-MESURE

**+33(0) 4 90 46 41 44**

**OU ORDER@PLANTIN.COM**

Crédits photos : Studio Pauline Daniel, Studio Guy Renaux, Infuse, Olivier Michallet, Shutterstock

Clair de Lune Fabrique d'influence WWW.CLAIRDELUNE.FR

WWW.TRUFFE-PLANTIN.COM

@PLANTINTRUFFE

PLANTIN - ROUTE DE NYONS 84110 PUYMÉRAS, FRANCE

E-MAIL : INFO@PLANTIN.COM