

Ô plum'store

ÉPICERIE GOURMANDE by DAVID GALLIENNE



CATALOGUE CADEAUX EPICERIE FINE
by DAVID GALLIENNE
2025



Chef de cuisine et chef d'entreprise, David GALLIENNE écrit au quotidien le livre d'une carrière passionnante, généreuse et inspirante.

Propriétaire du restaurant LE JARDIN DES PLUMES (Giverny) récompensé d'une étoile Michelin et de 15,5/20 (3 toques) au Gault et Millau, David transmet aujourd'hui sa vision d'une cuisine responsable, durable et incarnée dans sa région.

Gagnant de Top Chef en 2020 et présentateur de l'émission de France 3 Normandie : Le Goût des Rencontres Normandes, David fait ainsi rayonner sa passion et sa signature unique en France et à l'international.

Le Chef a lancé sa gamme de produits d'épicerie fine et alcools qu'il propose dans ses maisons et diffuse dorénavant à vous, futurs revendeurs.

Faits maison ou travaillés avec des producteurs partenaires, chaque produit vous propose de plonger dans l'univers du Chef.

Surprenez vos clients !

LES CONFITURES DE MA BONNE MAMAN

Le pot de 230g

Les confitures de "ma bonne maman" selon les recettes établies par le chef David Gallienne.

A base de fruits frais (70%) et sucre.

16 parfums au choix selon la saison

DLC : 1 an



THE FLORE NORMAN X DAVID GALLIENNE

Le pot de 100 gr ou sachet vrac de 100 gr

Une belle rencontre est à l'origine de cette création entre Flore Norman et le Chef David GALLIENNE.

Composé de Thé vert Sencha de Chine agrémenté de morceaux de pommes, de gingembre, de yuzu et de 2% de calvados du pays d'Auge.

Du petit déjeuner au goûter, on ne peut plus s'en passer.

DLC : 1 an



MIEL DE CLAUDE M'HONEY

Le pot de 250 gr

Issus des 25 ruches implantées sur les hauteurs de Giverny, le Miel de Claude M'HONEY vous réglera par ses notes florales et fruitées uniques. Sous le contrôle de Patrick CHOLET, notre apiculteur en Chef, il nous accompagne tout au long de l'année et jusqu'à la récolte de ce miel unique

DLC : 2 ans



LE GRANOLA DE LA BASSE COUR

Le sachet de 450

Un gourmand mélange de céréales et de fruits secs, à déguster au petit déjeuner ou dans un fromage blanc.

Servi au petit déjeuner des Maisons David GALLIENNE, il séduit par sa torréfaction au miel.

DLC : 6 mois

NOUVEAU CONDITIONNEMENT



INFUSION FLORE NORMAN X DAVID GALLIENNE FRAISE VANILLE

Le pot de 100 gr ou le sachet recharge de 100 gr

En complément du thé, le Chef a créé avec Hélène une infusion gourmande pour un retour sucré en enfance. Un bonbon qui rappelle plein de souvenirs

Composée de Fraise, vanille, pomme, hibiscus, cynorhodon, pétales de rose et soucis. Tout au long de la journée, cette infusion réglera les papilles

DLC : 1 an

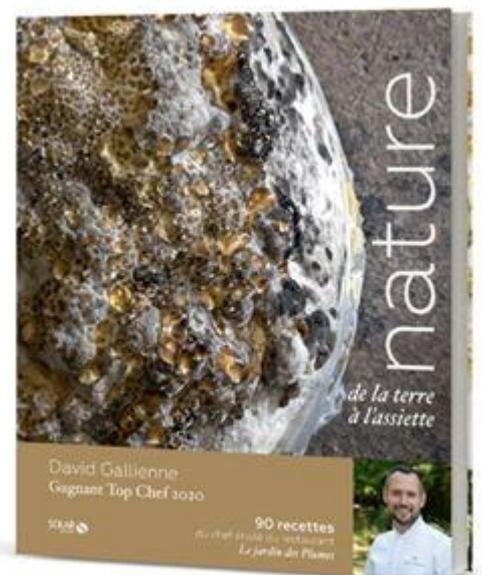
NATURE

De la Terre à l'Assiette

Avec ce premier livre, le Chef David GALLIENNE partage son amour d'une cuisine authentique et inventive.

Au gré des couleurs de son jardin, il met à l'honneur les produits du terroir Normand, les réinvente et les sublime avec de délicates et surprenantes associations.

264 pages



LES ECUREUILS

La boîte de 5 tartelettes – 190 gr

Pour une pause gourmande ou en dessert, la tartelette écureuil est réservée aux « Chocolat addict » avec un trait de caramel et des noisettes, elle est très très gourmande !

DLC : 4 mois



LE GALET NORMAND

La boîte de 150 gr

Inspirée de la galette bretonne, le galet normand se compose de deux galettes avec au centre un délicieux caramel au beurre salé.

Il se déguste sans modération !

DLC : 4 mois

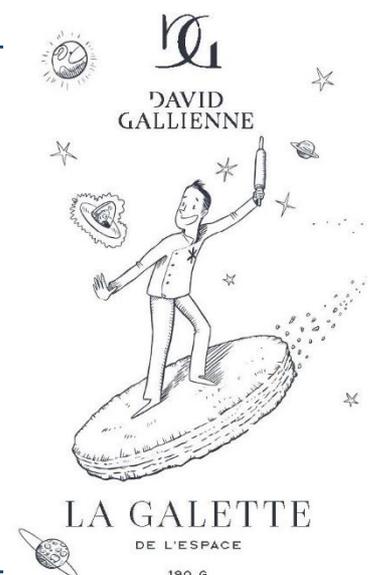
LA GALETTE DE L'ESPACE

La boîte de 190 gr

Quoi de meilleure qu'une authentique galette au beurre salé.

Le Chef vous propose un retour en enfance avec ces galettes authentiques qu'il aimait déguster en compagnie de ses grands parents le mercredi après midi.

DLC : 4 mois





LES CHIPS DE SHIITAKE

Le pot de 100 g

Une fois que vous avez goûté, vous ne pouvez plus vous en passer !

Pour l'apéritif ou en croutons dans une soupe ou salade, vous surprenez vos convives !

DLC : 1 an

PROCHAINEMENT NOIX DE CAJOU RAIFORT ET WASABI NOIX DE CAJOU A L'AIL DES OURS



LES NOIX DE CAJOU A LA TRUFFE

Le pot de 120 g

La truffe produit fétiche du Chef David GALLIENNE, ne pouvait pas être absente des apéritifs

Grillées et peu salées, un régal §

DLC : 1 an



HUILE D'OLIVE LE JARDIN DES PLUMES

La bouteille de 50 cl

Une huile monovariétale produite par la maison KALIOS à partir d'olives Koroneiki fraîchement récoltées vertes et violettes à mi-saison en Grèce. Elle dévoile une incroyable richesse aromatique et une belle longueur en bouche. Vous retrouverez également les notes herbacées et végétales signature culinaire du Chef David Gallienne.

DLC : 18 mois

BACCHUS

Le velours de balsamique de pommes
La bouteille de 20 cl

Quoi de mieux qu'un velours de balsamique de pommes pour sublimer une salade, déglacer une viande ?

Le Chef David GALLIENNE vous propose sa recette exclusive mise au point avec la ferme du Gros caillou dans le Calvados.

DLC : 2 ans



PÂTÉ DE CAMPAGNE AU CAMEMBERT

Le pot de 120g

D'après une recette originale créé par le Chef David GALLIENNE, découvrez le pâté de campagne au camembert AOP de Normandie réalisé par la Maison Montalet.

A l'apéritif ou en entrée, il se consomme bien frais.

DLC : 5 ans



RILLETES DE COCHON DE TONTON CHARLOT

Le pot de 120g

D'après une recette originale créé par le Chef David GALLIENNE, la rilette de Cochon de Tonton Charlot se déguste sur une bonne tartine de pain de campagne. Peu filandreuse, vous retrouverez une rilette légèrement poivrée, elle est réalisée par la Maison Montalet.

A l'apéritif ou en entrée, elle se consomme bien frais.

DLC : 5 ans

PÂTÉ DE FOIE À L'ANCIENNE

Le pot de 120g

D'après une recette originale créé par le Chef David GALLIENNE, le pâté de foie à l'ancienne vous replonge en enfance.

Réalisé par la Maison Montalet, vous retrouverez toutes les saveurs originales

A l'apéritif ou en entrée, elle se consomme bien frais.

DLC : 5 ans



MOUTARDE A L'ANCIENNE AU CALVADOS

Le pot de 180g

En collaboration avec les Moutardes du Vexin, le Chef David GALLIENNE vous propose la moutarde à l'ancienne au Calvados de la Maison Busnel (15%). Les graines de moutardes sont cultivées dans le Vexin à 20 min de Giverny.

DLC : 15 mois



MOUTARDE FINE AU POMMEAU

Le pot de 180g

En collaboration avec les Moutardes du Vexin, le Chef David GALLIENNE vous propose la moutarde fine au pommeau de la Maison Busnel (15%). Les graines de moutardes sont cultivées dans le Vexin à 20 min de Giverny.

DLC : 15 mois

LES GRAINES DE PIAF

Le pot de 100g

Le Chef a créé cet assemblage pour son papa au régime sans sel.

Mélange savoureux de graines et d'épices. il est idéal pour remplacer le sel et le poivre dans vos préparations et ainsi assaisonner l'ensemble de vos plats et vous faire voyager dans son univers.

DLC : 6 mois



SAUCE TOMATE QUI DEBOITE

Le pot de 230g

Le Chef [@david_gallienne](#) a encore frappé fort !!! Il a élaboré cette recette pour vous, afin d'accompagner vos pâtes ou encore la langue de bœuf 🐮 une de ses spécialités... Elle est réalisée en collaboration dans la conserverie de réinsertion professionnelle [@les_petiteslouches](#) située à Bernay.

Cette association aux valeurs communes avec le Chef valorise les producteurs locaux de fruits et légumes et cuisine uniquement à base de produits frais.

Disponible dès maintenant chez Ô Plum store et chez nos revendeurs partenaires.

DLC : 2 ans



CÈPES PAS POSSIBLE !

La sauce aux cèpes

Le pot de 200 gr – 4 portions

En collaboration avec LES MIJOTEURS le Chef David GALLIENNE vous propose une sauce aux cèpes pour accompagner vos viandes, vos pâtes ... Un régal pour les papilles

DLC : 3 ans

LA MORILLE QUI PART EN VILLE

La sauce aux morilles (5% de morilles)

Le pot de 200 gr – 4 portions

En collaboration avec LES MIJOTEURS le Chef David GALLIENNE vous propose une sauce aux morilles pour accompagner votre volaille et ses pommes sautées ou comment revisiter le déjeuner du dimanche.

DLC : 3 ans



SAUCE CARBONNARA MEGA COCHONNE

Le pot de 600 ml

En collaboration avec LES MIJOTEURS le Chef David GALLIENNE sa sauce carbonnara mega cochonne !

Crème et lardons normands pour se régaler, quoi de mieux !

Juste à réchauffer et les pâtes sont prêtes

DLC : 3 ans



LA BANQUETTE DE MAMIE MARCELLE!

LA CELEBRE BLANQUETTE DE SA GRAND MERE

Le pot de 600 GR – 1 à 2 personnes

En collaboration avec LES MIJOTEURS le Chef David GALLIENNE vous propose sa blanquette de veau d'après la recette originale de Mamie Marcelle.

Cuisinée dans la tradition familiale, une vraie recette pleine d'authenticité

DLC : 3 ans

TARTARE DE BULOTS ALGUES ET WASABI

Le pot de 100g

En collaboration avec LA FALAISE QUI ROUGIT, le Chef David GALLIENNE vous propose le tartare de bulots de Granville, algues et wasabi pour pimenter vos apéritifs.

DLC : 3 ans



CREMEUX DE SAINT JACQUES ANDOUILLE DE VIRE

Le pot de 100g

En collaboration avec LA FALAISE QUI ROUGIT, le Chef David GALLIENNE vous propose le crèmeux de Saint Jacques normandes et andouille de Vire. Retrouvez le juste équilibre de la Terre et la Mer à travers ce tartinable

DLC : 3 ans

EFFILOCHE DE MAQUEREAUX POIVRE DE CASSIS

Le pot de 100 gr

En collaboration avec LA FALAISE QUI ROUGIT, le Chef David GALLIENNE vous propose l'effiloché de maquereaux de Trouville au poivre de cassis. Un régal

DLC : 3 ans



CALVADOS ROGER GROULT X DAVID GALLIENNE

SINGLE CASK 32 ANS D'AGE

La bouteille de 70 cl

Le Calvados cuvée spéciale Single Cask 32 ans de la Maison Roger GROULT qui a ouvert sa cave au Chef David GALLIENNE. Le Chef a choisi son fût et propose ainsi 200 bouteilles numérotées. Un produit exceptionnel au milieu des étoiles.



COGNAC XO BY DAVID GALLIENNE

La bouteille de 50 cl

Le Cognac David GALLIENNE sélection est le fruit d'une rencontre entre passionnés et amoureux du terroir. Celle de David GALLIENNE, chef cuisinier, et Thomas et Bastien Quintard, quatrième génération d'une famille de vignerons en Charente Maritime.

GIN VERNY FRANC TIREUR X DAVID GALLIENNE

La bouteille de 70 cl

Une recette exclusive mise au point par Julien de Franc Tireur, Patrick des Cadres Noirs Percherons et le Chef.

Avec une note de miel, ce Gin sera l'idéal pour vos apéritifs ou en digestif avec un glaçon.



| | Prix ACHAT REVENDEUR HT | PRIX DE VENTE PUBLIC TTC mini conseillé | Quantité mini |
|---|-------------------------------|---|---------------|
| HUILE KALIOS DAVID GALLIENNE - 50 cl | 15,90€ HT | 24,00€TTC | 6 |
| PÂTE DE CAMPAGNE DAVID GALLIENNE - 120 gr | 6,40€ HT | 10,50€TTC | 6 |
| RILLETES TONTON CHARLOT - 120 gr | 6,40€ HT | 10,50€TTC | 6 |
| PATE DE FOIE - 120 gr | 6,40€ HT | 10,50€TTC | 6 |
| CONFITURE DE MA BONNE MAMAN - 230 gr | 6,40€ HT | 8,90€TTC | 6 |
| COGNAC DAVID GALLIENNE - 70 cl | 65,00€ HT | 96,00€TTC | 1 |
| CALVADOS DAVID GALLIENNE 32 ANS D'AGE | 105,00€ HT | 150,00€ TTC | 1 |
| MIEL DE CLAUDE M'HONEY - 250 gr | 7,50€ HT | 13,50€TTC | 6 |
| THE FLORE NORMAN X DAVID GALLIENNE - 100 gr | 15,00€ HT | 23,50€TTC | 4 |
| THE FLORE NORMAN X DAVID GALLIENNE Sachet - 100 gr | 9,00€HT | 14,50€ TTC | 4 |
| INFUSION FLORE NORMAN X DAVID GALLIENNE - 100 gr | 15,00€ HT | 23,50€TTC | 4 |
| INFUSION FLORE NORMAN X DAVID GALLIENNE Sachet - 100 gr | 9,00€HT | 14,50€ TTC | 4 |
| SHITAKE - 100 gr | 8,40€ HT | 11,90€TTC | 12 |
| NOIX DE CAJOU A LA TRUFFE NOIRE - 120 gr | 8,50€ HT | 14,50€ TTC | 6 |
| GRAINE DE PIAF - 100 gr | 8,00€ HT | 15€ TTC | 4 |
| LIVRE NATURE DAVID GALLIENNE | 22,50€ HT | 29,95€ TTC | 1 |
| MOUTARDE AU CALVADOS - 180 gr | 6,90€ HT | 9,90€ TTC | 6 |
| MOUTARDE EXTRA FINE AU POMMEAU - 180 gr | 6,90€ HT | 9,90€ TTC | 6 |
| BACCHUS - Velours balsamique de pommes - 20 cl | 14,00€ HT | 23,00€ TTC | 6 |
| GIN'VERNY - 70 cl | 42,00€ HT | 60,00€ TTC | 4 |
| LA SAUCE TOMATE QUI DEBOITE - 230 gr | 7,00€ HT | 9,90€ TTC | 6 |
| CREMEUX DE SAINT JACQUES ANDOUILLE DE VIRE - 100 gr | 7,50€ HT | 10,90€ TTC | 6 |
| TARTARE DE BULOTS ALGUES ET WASABI - 100 gr | 7,50€ HT | 10,90€ TTC | 6 |
| EFFILOCHE DE MAQUEREAUX AU POIVRE DE CASSIS - 100 gr | 7,50€ HT | 10,90€ TTC | 6 |
| GRANOLA des PIAFS - 450 gr | 8,00€ HT | 13,50€ TTC | 6 |
| BANQUETTE DE VEAU DE MAMIE MARCELLE | 12,00€ HT | 19,90€ TTC | 6 |
| SAUCE CARBONNARA POUR 4/6PAX | 9,90€ HT | 15,90€ TTC | 6 |
| SAUCE AUX MORILLES pour 4 PAX | 6,90€ HT | 11,90€ TTC | 6 |
| SAUCE AUX CEPES pour 4 PAX | 6,90€ HT | 11,90€ TTC | 6 |
| RILLETES DE CANARD AU FOIE GRAS 30% | 6,50€ HT | 10,50€ TTC | 6 |
| L'ECUREUIL AUX NOISETTES | 6,00€ HT | 8,50€ TTC | 6 |
| GALETTE DE L'ESPACE | 5,50€ HT | 8,50€ TTC | 6 |
| LE GALET NORMAND | 6,90€HT | 9,90€TTC | 6 |

Nouveaux produits à venir :

Foie gras

Pâtés : 3 nouvelles références

Tartinables de la mer : 2 nouvelles références

Tartinables végétariens : 3 nouvelles références

Pickles

Noix de cajou : wasabi raifort // ail des ours

Chocolats

Chips