



# DEGRENNE

P A R I S



PRIX CONSEILLÉS HORS TAXES DESTINÉS AUX PROFESSIONNELS AU 1ER JANVIER 2019  
EXPORT PRICE LIST ON JANUARY 1ST 2019  
PRECIOS SIN IVA PARA LOS PROFESIONALES A PARTIR DEL 1 DE ENERO DE 2019

**COUVERTS**  
FLATWARE - CUBIERTOS **p.5-41**

Absolu.....	6
Aloa .....	7
Aquatic .....	8
Astrée .....	9
Astrée Ciselé .....	10
Blois .....	11
Capucin .....	41
Confidence .....	12
Florenca .....	13
Guest .....	14
Guest cuivre .....	15
Guest star .....	16
Guest vintage .....	17
L'E Starck <sup>NEW</sup> .....	18
Laguiole.....	41
Lutèce.....	19
Marquise .....	20
Mikado .....	21
Mikado vintage.....	22
Milady .....	23
Mirage.....	24,41
Mirage Les Essences <sup>NEW</sup> .....	41
Neuilly <sup>NEW</sup> .....	25
Normandy <sup>NEW</sup> .....	26
Norway <sup>NEW</sup> .....	27
Onde <sup>NEW</sup> .....	28
Petit Gourmet.....	29
Pièces complémentaires.....	30-31
Quartz .....	32-33
Serenity .....	34
Solstice .....	35
Squadro .....	36
Verlaine .....	37
Vieux Paris satiné.....	38
XY Miroir .....	39
XY black Miroir .....	40
Service Argenture -Silver plating -Servicio plateadura.....	42

**VAISSELLE**  
TABLEWARE - VAJILLA **p.43-62**

API .....	44
Bahia .....	44-46
Boréal blanc.....	47
Boréal satin.....	47
Boréal satin color .....	48
Collection L .....	48
Collection L Fragment.....	49
Collection L Perles de Rosée <sup>NEW</sup> .....	49
Eclipse <sup>NEW</sup> .....	50
Essentielle <sup>NEW</sup> .....	50
Gourmet .....	51-52
Graphique .....	52
Modulo .....	53
Modulo color.....	54
Modulo Nature.....	54-56

LÉGENDE - LEGEND - LEYENDA

18% <b>acier inoxydable</b> stainless steel acero inoxidable	18-10 <b>acier inoxydable</b> stainless steel acero inoxidable	<b> finition brossée</b> brushed finish acabado cepillado
<b>épaisseur</b> thickness espesor	<b> forgé</b> forged forjado	<b>garantie lave-vaisselle</b> dishwasher safe garantía lavavajillas
<b> finition métal argenté</b> silver plated finish acabado plateado	<b> réassort</b> replacement renovación	<b>garantie micro-ondes</b> microwave safe garantía microondas
<b> argenture qualité hôtelière</b> silver plated hotel quality acabado hotel quality	<b> Revêtement PVD</b> PVD coating Revestimiento PVD	<b>garantie four</b> oven safe garantía horno
<b> finition miroir</b> mirror finish acabado brillo	<b>Sélection Degrenne</b> Degrenne's selection selección Degrenne	<b>descente internationale</b> international range gama internacional
<b> finition vintage</b> vintage finish acabado vintage		<b>1000 cycles garantis minimum</b> 1000 wash cycles guaranteed 1000 ciclos de lavado garantizados

Mondo <sup>NEW</sup> .....	57
Newcook modulo.....	58
New Moon .....	58
Newport.....	58
Salam .....	59-60
Salam Accessoires.....	61
Salam Thé .....	61
Smoos.....	62

**PLATERIE**  
HOLLOWARE - ORFEBRERIA **p.63-70**

Accessoires - Accessoires - Accesorios .....	64-65
Newport.....	66-67, 68-69
Newport cubique .....	70
Newport Lounge <sup>NEW</sup> .....	66
Normandy <sup>NEW</sup> .....	70

**BUFFET EVENTO-BUFFET-BUFÉ** **p.71-78**

Chafing dish .....	72
Module froid - Refrigerated unit -modulos refrigerados ..	73-74
Urne à jus de fruits-Fruit juice urn - Dispensadores de zumos ..	75
Distributeur à céréales-Cereal dispenser - Dispensador de cereales	76
Supports fils à accessoires-Trays à accessories-Soportes à accesorios	77-78

**CUISINE**  
KITCHENWARE - COCINA **p.79-82**

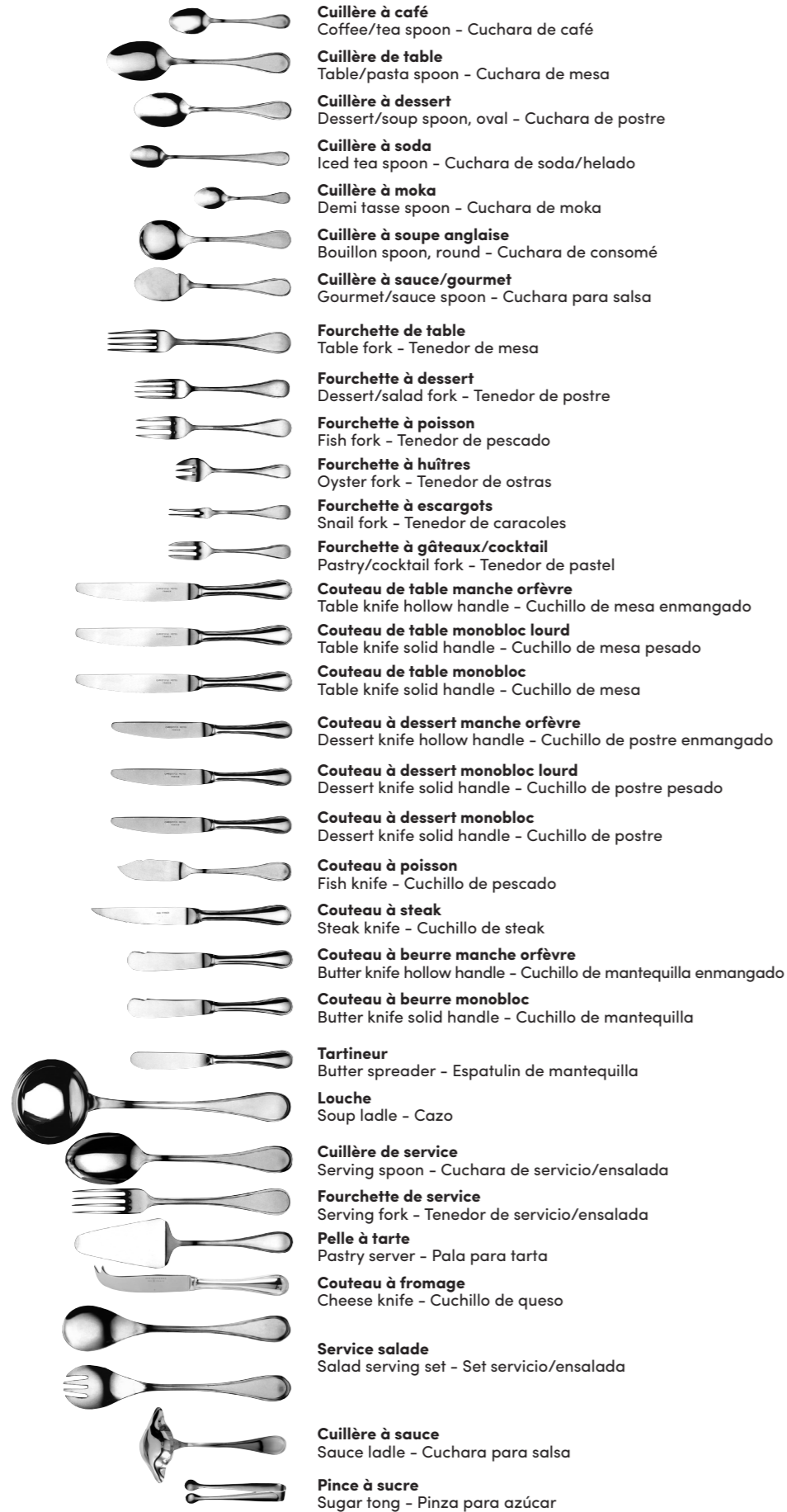
Ideal forgé .....	80
Ideal forgé olivier .....	80
L'Économe .....	81
L'Econome by Starck® <sup>NEW</sup> .....	81
Newcook Expert .....	82

**VERRES**  
GLASS - CRISTALERIA **p.83-89**

Allegro.....	84
Anytime .....	84
Bilbao .....	85
Carafes/Décanteurs .....	85
Cosmopolitain.....	85
Dandy .....	86
Dolce .....	86
Domaine.....	86
Empilé <sup>NEW</sup> .....	86
Galatée .....	87
Hypnotic.....	87
Loop .....	87
Mambo.....	87
Montmartre.....	88
Muse.....	88
Origine .....	89
Oslo .....	89

<b>porcelaine</b> porcelain porcelana	<b>aimanté</b> with magnet con imán
<b>porcelaine de Limoges</b> Limoges porcelain porcelana de Limoges	<b>verre</b> glass cristal
<b>garantie réfrigérateur</b> freezer safe garantía congelador	<b>cristallin HQ</b> HQ low lead crystal cristalino alta calidad
<b>garantie micro-ondes</b> microwave safe garantía microondas	<b>sodocalcique haute qualité</b> soda-lime high quality sodocálcico alta calidad
<b>garantie four</b> oven safe garantía horno	<b>verre soufflé bouche teinté dans la masse</b> hand-blown integrally dyed glass vaso soplado a boca, pintado en masa
<b>descente internationale</b> international range gama internacional	<b>1000 cycles garantis minimum</b> 1000 wash cycles guaranteed 1000 ciclos de lavado garantizados





- Cuillère à café**  
Coffee/tea spoon - Cuchara de café
- Cuillère de table**  
Table/pasta spoon - Cuchara de mesa
- Cuillère à dessert**  
Dessert/soup spoon, oval - Cuchara de postre
- Cuillère à soda**  
Iced tea spoon - Cuchara de soda/helado
- Cuillère à moka**  
Demi tasse spoon - Cuchara de moka
- Cuillère à soupe anglaise**  
Bouillon spoon, round - Cuchara de consommé
- Cuillère à sauce/gourmet**  
Gourmet/sauce spoon - Cuchara para salsa
- Fourchette de table**  
Table fork - Tenedor de mesa
- Fourchette à dessert**  
Dessert/salad fork - Tenedor de postre
- Fourchette à poisson**  
Fish fork - Tenedor de pescado
- Fourchette à huîtres**  
Oyster fork - Tenedor de ostras
- Fourchette à escargots**  
Snail fork - Tenedor de caracoles
- Fourchette à gâteaux/cocktail**  
Pastry/cocktail fork - Tenedor de pastel
- Couteau de table manche orfèvre**  
Table knife hollow handle - Cuchillo de mesa enmangado
- Couteau de table monobloc lourd**  
Table knife solid handle - Cuchillo de mesa pesado
- Couteau de table monobloc**  
Table knife solid handle - Cuchillo de mesa
- Couteau à dessert manche orfèvre**  
Dessert knife hollow handle - Cuchillo de postre enmangado
- Couteau à dessert monobloc lourd**  
Dessert knife solid handle - Cuchillo de postre pesado
- Couteau à dessert monobloc**  
Dessert knife solid handle - Cuchillo de postre
- Couteau à poisson**  
Fish knife - Cuchillo de pescado
- Couteau à steak**  
Steak knife - Cuchillo de steak
- Couteau à beurre manche orfèvre**  
Butter knife hollow handle - Cuchillo de mantequilla enmangado
- Couteau à beurre monobloc**  
Butter knife solid handle - Cuchillo de mantequilla
- Tartineur**  
Butter spreader - Espatulin de mantequilla
- Louche**  
Soup ladle - Cazo
- Cuillère de service**  
Serving spoon - Cuchara de servicio/ensalada
- Fourchette de service**  
Serving fork - Tenedor de servicio/ensalada
- Pelle à tarte**  
Pastry server - Pala para tarta
- Couteau à fromage**  
Cheese knife - Cuchillo de queso
- Service salade**  
Salad serving set - Set servicio/ensalada
- Cuillère à sauce**  
Sauce ladle - Cuchara para salsa
- Pince à sucre**  
Sugar tong - Pinza para azúcar



DEGRENNE  
PARIS



COUVERTS  
FLATWARE  
CUBIERTOS



# Absolu

	cm inch	MVM	CS	€	
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	20,2 7 <sup>15/16</sup>	12	144	126556	<b>9,25</b>
<b>Couteau de table manche orfèvre lame unie</b> Table knife hollow handle Cuchillo de mesa enmangado hoja lisa	23 9 <sup>1/16</sup>	12	144	126565	<b>19,40</b>
<b>Couteau de table manche orfèvre lame scie</b> Table knife hollow handle serrated Cuchillo de mesa enmangado hoja sierra	23 9 <sup>1/16</sup>	12	144	130332	<b>19,40</b>
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	20,5 8 <sup>1/16</sup>	12	144	126553	<b>9,25</b>
<b>Cuillère à dessert</b> Dessert/soup spoon, oval Cuchara de postre	18 7 <sup>1/16</sup>	12	144	126569	<b>8,80</b>
<b>Fourchette à dessert</b> Dessert/salad fork Tenedor de postre	18 7 <sup>1/16</sup>	12	144	126572	<b>8,80</b>
<b>Couteau à dessert manche orfèvre lame unie</b> Dessert knife hollow handle Cuchillo de postre enmangado hoja lisa	20,5 8 <sup>1/16</sup>	12	144	126575	<b>18,50</b>
<b>Couteau à beurre manche orfèvre</b> Butter knife hollow handle Cuchillo de mantequilla enmangado hoja lisa	18,8 7 <sup>3/8</sup>	12	144	154828	<b>18,50</b>
<b>Fourchette à poisson</b> Fish fork Tenedor de pescado	18 7 <sup>1/16</sup>	12	144	126578	<b>8,80</b>

	cm inch	MVM	CS	€	
<b>Couteau à poisson</b> Fish knife Cuchillo de pescado	20,1 7 <sup>15/16</sup>	12	144	126581	<b>8,80</b>
<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	13,9 5 <sup>1/2</sup>	12	300	126559	<b>5,55</b>
<b>Cuillère à moka</b> Demi tasse spoon Cuchara de moka	11,1 4 <sup>3/8</sup>	12	300	155452	<b>4,65</b>
<b>Fourchette de service</b> Serving fork Tenedor de servicio/ensalada	24,8 9 <sup>3/4</sup>	1		126591	<b>24,05</b>
<b>Cuillère de service</b> Serving spoon Cuchara de servicio/ensalada	25 9 <sup>13/16</sup>	1		126589	<b>24,05</b>
<b>Pelle à tarte manche orfèvre</b> Pastry server hollow handle Pala para tarta enmangado	24 9 <sup>7/16</sup>	1		126587	<b>64,75</b>
<b>Louche à sauce</b> Sauce ladle Cazo para salsa	17 6 <sup>11/16</sup>	1		126595	<b>46,25</b>



# Aloa

	cm inch	MVM	CS	€	
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	20,9 8 <sup>1/4</sup>	12	144	163580	<b>3,95</b>
<b>Couteau de table monobloc lame scie</b> Table knife solid handle serrated Cuchillo de mesa hoja sierra	22,9 9	12	144	189969	<b>5,15</b>
<b>Couteau à steak monobloc lame scie</b> Steak knife solid handle serrated Cuchillo de steak hoja sierra	23,6 9 <sup>5/16</sup>	12	144	207189	<b>5,15</b>
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	21,1 8 <sup>5/16</sup>	12	144	163579	<b>3,95</b>
<b>Cuillère à dessert</b> Dessert/soup spoon, oval Cuchara de postre	19 7 <sup>1/2</sup>	12	144	164713	<b>3,80</b>
<b>Fourchette à dessert</b> Dessert/salad fork Tenedor de postre	18,9 7 <sup>7/16</sup>	12	144	164714	<b>3,80</b>
<b>Couteau à dessert monobloc lame scie</b> Dessert knife solid handle serrated Cuchillo de postre hoja sierra	20,6 8 <sup>1/8</sup>	12	144	210627	<b>4,75</b>
<b>Couteau à beurre monobloc lame unie</b> Butter knife solid handle Cuchillo de mantequilla hoja lisa	18,8 7 <sup>3/8</sup>	12	144	189971	<b>3,40</b>
<b>Fourchette à poisson</b> Fish fork Tenedor de pescado	18,9 7 <sup>7/16</sup>	12	144	164708	<b>3,80</b>
<b>Couteau à poisson/gourmet</b> Gourmet/Fish knife Cuchillo de pescado	21 8 <sup>1/4</sup>	12	144	164709	<b>3,80</b>
<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	14,3 5 <sup>5/8</sup>	12	300	163581	<b>2,40</b>

	cm inch	MVM	CS	€	
<b>Cuillère à moka «touillette»</b> Demi tasse spoon Cuchara de moka	11 4 <sup>5/16</sup>	12	300	164715	<b>1,60</b>
<b>Cuillère à soda</b> Iced tea spoon Cuchara de soda/helado	19 7 <sup>1/2</sup>	12	144	189973	<b>2,80</b>
<b>Fourchette à gâteaux/cocktail</b> Pastry/cocktail fork Tenedor de pastel	14,4 5 <sup>11/16</sup>	12	300	164705	<b>2,80</b>
<b>Fourchette à huîtres</b> Oyster fork Tenedor de ostras	14,1 5 <sup>9/16</sup>	12	300	189974	<b>2,60</b>
<b>Fourchette/pique à escargots/cocktail</b> Cocktail, snail fork Tenedor de caracoles/cocktail	10,8 4 <sup>1/4</sup>	12	300	162728	<b>1,70</b>
<b>Curette à crustacé</b> Seafood scraper Rasqueta para cangrejo	19,1 7 <sup>1/2</sup>	12	144	162730	<b>2,60</b>
<b>Fourchette de service</b> Serving fork Tenedor de servicio/ensalada	26,6 10 <sup>1/2</sup>	1		231218	<b>14,85</b>
<b>Cuillère de service</b> Serving spoon Cuchara de servicio/ensalada	26,6 10 <sup>1/2</sup>	1		231219	<b>14,85</b>
<b>Pelle à tarte monobloc</b> Pastry server solid handle Pala para tarta	25,2 9 <sup>15/16</sup>	1		231221	<b>14,85</b>
<b>Louche</b> Soup ladle Cazo	29 11 <sup>7/16</sup>	1		231220	<b>27,80</b>





## Aquatic



	cm inch	MVM	CS	€	
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	20,1 7 <sup>15/16</sup>	12	144	126355	<b>5,55</b>
<b>Couteau de table monobloc lame scie</b> Table knife solid handle serrated Cuchillo de mesa hoja sierra	23,5 9 <sup>1/4</sup>	12	144	210731	<b>7,85</b>
<b>Couteau à steak monobloc lame scie</b> Steak knife solid handle serrated Cuchillo de steak hoja sierra	23,6 9 <sup>5/16</sup>	12	144	207189	<b>5,15</b>
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	20,3 8	12	144	126352	<b>5,55</b>
<b>Cuillère à soupe anglaise</b> Bouillon spoon, round Cuchara de consomé	17,9 7 <sup>1/16</sup>	12	300	140855	<b>5,55</b>
<b>Cuillère à dessert</b> Dessert/soup spoon, oval Cuchara de postre	17,8 7	12	144	126368	<b>5,25</b>
<b>Fourchette à dessert</b> Dessert/salad fork Tenedor de postre	17,7 6 <sup>15/16</sup>	12	144	126371	<b>5,25</b>
<b>Couteau à dessert monobloc lame unie</b> Dessert knife solid handle Cuchillo de postre hoja lisa	20,7 8 <sup>1/8</sup>	12	144	210732	<b>7,10</b>
<b>Couteau à beurre monobloc lame unie</b> Butter knife solid handle Cuchillo de mantequilla hoja lisa	18,9 7 <sup>7/16</sup>	12	144	189971	<b>3,40</b>
<b>Fourchette à poisson</b> Fish fork Tenedor de pescado	17,7 6 <sup>15/16</sup>	12	144	126377	<b>5,25</b>

	cm inch	MVM	CS	€	
<b>Couteau à poisson/gourmet</b> Gourmet/fish knife Cuchillo de pescado	20,1 7 <sup>15/16</sup>	12	144	181181	<b>5,25</b>
<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	13,7 5 <sup>3/8</sup>	12	300	126358	<b>3,35</b>
<b>Cuillère à moka</b> Demi tasse spoon Cuchara de moka	11 4 <sup>5/16</sup>	12	300	140852	<b>3,00</b>
<b>Cuillère à soda</b> Iced tea spoon Cuchara de soda/helado	19 7 <sup>1/2</sup>	12	144	189973	<b>2,80</b>
<b>Fourchette à gâteaux/cocktail</b> Pastry/cocktail fork Tenedor de pastel	13,7 5 <sup>3/8</sup>	12	300	126383	<b>3,95</b>
<b>Fourchette à huîtres</b> Oyster fork Tenedor de ostras	14,1 5 <sup>9/16</sup>	12	300	189974	<b>2,60</b>
<b>Fourchette de service</b> Serving fork Tenedor de servicio/ensalada	26,6 10 <sup>1/2</sup>	1		231218	<b>14,85</b>
<b>Cuillère de service</b> Serving spoon Cuchara de servicio/ensalada	26,6 10 <sup>1/2</sup>	1		231219	<b>14,85</b>
<b>Pelle à tarte monobloc</b> Pastry server solid handle Pala para tarta	25,2 9 <sup>15/16</sup>	1		231221	<b>14,85</b>
<b>Louche</b> Soup ladle Cazo	29 11 <sup>7/16</sup>	1		231220	<b>27,80</b>



## Astrée

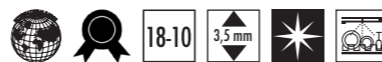


	cm inch	MVM	CS	€	
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	20,7 8 <sup>1/8</sup>	12	144	153188	<b>3,95</b>
<b>Couteau de table monobloc lame scie</b> Table knife solid handle serrated Cuchillo de mesa hoja sierra	23,5 9 <sup>1/4</sup>	12	144	153196	<b>5,15</b>
<b>Couteau à steak monobloc lame scie</b> Steak knife solid handle serrated Cuchillo de steak hoja sierra	22,1 8 <sup>11/16</sup>	12	144	122418	<b>4,40</b>
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	20,7 8 <sup>1/8</sup>	12	144	153185	<b>3,95</b>
<b>Cuillère à soupe anglaise</b> Bouillon spoon, round Cuchara de consomé	18,3 7 <sup>3/16</sup>	12	144	184758	<b>3,95</b>
<b>Cuillère à dessert</b> Dessert/soup spoon, oval Cuchara de postre	18,6 7 <sup>5/16</sup>	12	144	153209	<b>3,80</b>
<b>Fourchette à dessert</b> Dessert/salad fork Tenedor de postre	18,6 7 <sup>5/16</sup>	12	144	153212	<b>3,80</b>
<b>Couteau à dessert monobloc lame scie</b> Dessert knife solid handle serrated Cuchillo de postre hoja sierra	21,1 8 <sup>5/16</sup>	12	144	153200	<b>4,75</b>
<b>Couteau à beurre monobloc lame unie</b> Butter knife solid handle Cuchillo de mantequilla hoja lisa	19,4 7 <sup>5/8</sup>	12	144	154612	<b>3,40</b>
<b>Fourchette à poisson</b> Fish fork Tenedor de pescado	18,6 7 <sup>5/16</sup>	12	144	153203	<b>3,80</b>
<b>Couteau à poisson</b> Fish knife Cuchillo de pescado	21,1 8 <sup>5/16</sup>	12	144	153206	<b>3,80</b>
<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	14,1 5 <sup>9/16</sup>	12	300	153191	<b>2,40</b>

	cm inch	MVM	CS	€	
<b>Cuillère à moka</b> Demi tasse spoon Cuchara de moka	11,1 4 <sup>3/8</sup>	12	300	154609	<b>1,95</b>
<b>Cuillère à soda</b> Iced tea spoon Cuchara de soda/helado	19 7 <sup>1/2</sup>	12	144	190018	<b>2,80</b>
<b>Fourchette à gâteaux/cocktail</b> Pastry/cocktail fork Tenedor de pastel	13,9 5 <sup>1/2</sup>	12	300	197516	<b>2,95</b>
<b>Fourchette à huîtres</b> Oyster fork Tenedor de ostras	14,1 5 <sup>9/16</sup>	12	300	190424	<b>2,60</b>
<b>Fourchette/pique à escargots/cocktail</b> Cocktail, snail fork Tenedor de caracoles/cocktail	10,8 4 <sup>1/4</sup>	12	300	162728	<b>1,70</b>
<b>Curette à crustacé</b> Seafood scraper Rasqueta para cangrejo	19,1 7 <sup>1/2</sup>	12	144	162730	<b>2,60</b>
<b>Fourchette de service</b> Serving fork Tenedor de servicio/ensalada	26,6 10 <sup>1/2</sup>	1		197522	<b>14,85</b>
<b>Cuillère de service</b> Serving spoon Cuchara de servicio/ensalada	27 10 <sup>5/8</sup>	1		197523	<b>14,85</b>
<b>Service à salade</b> Salad serving set Set servicio de ensalada	30 11 <sup>13/16</sup>	1		197525	<b>29,70</b>
<b>Pelle à tarte monobloc</b> Pastry server solid handle Pala para tarta	25,1 9 <sup>7/8</sup>	1		197527	<b>14,85</b>
<b>Louche</b> Soup ladle Cazo	29,7 11 <sup>11/16</sup>	1		153193	<b>27,80</b>
<b>Louche à sauce</b> Sauce ladle Cazo para salsa	18,5 7 <sup>5/16</sup>	1		154606	<b>15,90</b>



## Astrée ciselé



	cm inch	MVM	CS	€	
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	20,7 8 <sup>1/8</sup>	12	144	153998	<b>4,55</b>
<b>Couteau de table monobloc lame scie</b> Table knife solid handle serrated Cuchillo de mesa hoja sierra	23,5 9 <sup>1/4</sup>	12	144	154002	<b>5,90</b>
<b>Couteau à steak monobloc lame scie</b> Steak knife solid handle serrated Cuchillo de steak hoja sierra	22,8 9	12	144	199761	<b>6,80</b>
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	20,7 8 <sup>1/8</sup>	12	144	153996	<b>4,55</b>
<b>Cuillère à soupe anglaise</b> Bouillon spoon, round Cuchara de consomé	18,3 7 <sup>3/16</sup>	12	144	190015	<b>4,55</b>
<b>Cuillère à dessert</b> Dessert/soup spoon, oval Cuchara de postre	18,6 7 <sup>5/16</sup>	12	144	154571	<b>4,30</b>
<b>Fourchette à dessert</b> Dessert/salad fork Tenedor de postre	18,6 7 <sup>5/16</sup>	12	144	154574	<b>4,30</b>
<b>Couteau à dessert monobloc lame scie</b> Dessert knife solid handle serrated Cuchillo de postre hoja sierra	21,1 8 <sup>5/16</sup>	12	144	154555	<b>5,40</b>
<b>Couteau à beurre monobloc lame unie</b> Butter knife solid handle Cuchillo de mantequilla hoja lisa	19,4 7 <sup>5/8</sup>	12	144	154580	<b>3,85</b>
<b>Fourchette à poisson</b> Fish fork Tenedor de pescado	18,7 7 <sup>3/8</sup>	12	144	154558	<b>4,30</b>
<b>Couteau à poisson</b> Fish knife Cuchillo de pescado	21,1 8 <sup>5/16</sup>	12	144	154561	<b>4,30</b>

	cm inch	MVM	CS	€	
<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	14,1 5 <sup>9/16</sup>	12	300	154001	<b>2,75</b>
<b>Cuillère à moka</b> Demi tasse spoon Cuchara de moka	11,1 4 <sup>3/8</sup>	12	300	154577	<b>2,30</b>
<b>Cuillère à soda</b> Iced tea spoon Cuchara de soda/helado	19 7 <sup>1/2</sup>	12	144	190016	<b>3,20</b>
<b>Fourchette à gâteaux/cocktail</b> Pastry/cocktail fork Tenedor de pastel	14 5 <sup>1/2</sup>	12	300	154547	<b>3,20</b>
<b>Fourchette de service</b> Serving fork Tenedor de servicio/ensalada	25,1 9 <sup>7/8</sup>	1		154563	<b>14,85</b>
<b>Cuillère de service</b> Serving spoon Cuchara de servicio/ensalada	25,5 10 <sup>1/16</sup>	1		154562	<b>14,85</b>
<b>Service à salade</b> Salad serving set Set servicio de ensalada	24,3 9 <sup>9/16</sup>	1		154566	<b>29,70</b>
<b>Pelle à tarte monobloc</b> Pastry server solid handle Pala para tarta	25,3 9 <sup>15/16</sup>	1		154552	<b>14,85</b>
<b>Louche</b> Soup ladle Cazo	29,7 11 <sup>11/16</sup>	1	12	154550	<b>26,95</b>



## Blois

	cm inch	MVM	CS	€	
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	20,8 8 <sup>3/16</sup>	12	144	104485	<b>5,05</b>
<b>Couteau de table monobloc lourd lame scie</b> Table knife solid handle serrated Cuchillo de mesa pesado hoja sierra	24,6 9 <sup>11/16</sup>	12	144	182466	<b>6,50</b>
<b>Couteau de table manche orfèvre lame unie</b> Table knife hollow handle Cuchillo de mesa emangado hoja lisa	24,6 9 <sup>11/16</sup>	12	144	161390	<b>11,10</b>
<b>Couteau de table manche orfèvre lame scie</b> Table knife hollow handle serrated Cuchillo de mesa emangado hoja sierra	24,6 9 <sup>11/16</sup>	12	144	161391	<b>11,10</b>
<b>Couteau à steak manche orfèvre lame scie</b> Steak knife hollow handle serrated Cuchillo de steak emangado hoja sierra	23,9 9 <sup>7/16</sup>	12	144	122759	<b>11,15</b>
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	20,8 8 <sup>3/16</sup>	12	144	104526	<b>5,05</b>
<b>Cuillère à soupe anglaise*</b> Bouillon spoon, round Cuchara de consomé	17,2 6 <sup>3/4</sup>	12	144	112695	<b>2,70</b>
<b>Cuillère à dessert</b> Dessert/soup spoon, oval Cuchara de postre	18 7 <sup>1/16</sup>	12	144	104484	<b>4,80</b>
<b>Fourchette à dessert</b> Dessert/salad fork Tenedor de postre	17,8 7	12	144	104543	<b>4,80</b>
<b>Couteau à dessert monobloc lourd lame unie</b> Dessert knife solid handle Cuchillo de postre pesado hoja lisa	20,5 8 <sup>1/16</sup>	12	144	182467	<b>5,95</b>
<b>Couteau à dessert manche orfèvre lame unie</b> Dessert knife hollow handle Cuchillo de postre emangado hoja lisa	20,5 8 <sup>1/16</sup>	12	144	161394	<b>10,60</b>
<b>Couteau à beurre lourd monobloc lame unie</b> Butter knife solid handle Cuchillo de mantequilla pesado hoja lisa	18,7 7 <sup>3/8</sup>	12	96	190419	<b>5,95</b>
<b>Couteau à beurre manche orfèvre lame unie</b> Butter knife hollow handle Cuchillo de mantequilla hoja lisa	18,7 7 <sup>3/8</sup>	12	144	122760	<b>10,65</b>
<b>Fourchette à poisson*</b> Fish fork Tenedor de pescado	17,8 7	12	144	108922	<b>2,55</b>
<b>Couteau à poisson*</b> Fish knife Cuchillo de pescado	19,7 7 <sup>3/4</sup>	12	144	108924	<b>2,55</b>

	cm inch	MVM	CS	€	
<b>Cuillère à sauce/gourmet</b> Gourmet/sauce spoon Cuchara para salsa	17,9 7 <sup>1/16</sup>	12	144	145451	<b>4,80</b>
<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	14 5 <sup>1/2</sup>	12	300	104561	<b>3,05</b>
<b>Cuillère à moka</b> Demi tasse spoon Cuchara de moka	11 4 <sup>5/16</sup>	12	300	161398	<b>2,55</b>
<b>Cuillère à soda</b> Iced tea spoon Cuchara de soda/helado	18,2 7 <sup>3/16</sup>	12	144	124259	<b>3,50</b>
<b>Fourchette à gâteaux/cocktail</b> Pastry/cocktail fork Tenedor de pastel	13,8 5 <sup>5/16</sup>	12	300	104480	<b>3,55</b>
<b>Fourchette à huîtres*</b> Oyster fork Tenedor de ostras	12,9 5 <sup>1/16</sup>	12	300	123434	<b>1,75</b>
<b>Couteau à fromage manche orfèvre lame unie</b> Cheese knife hollow handle Cuchillo queso emangado	19,3 7 <sup>5/8</sup>	1		189208	<b>13,10</b>
<b>Fourchette de service</b> Serving fork Tenedor de servicio/ensalada	24,8 9 <sup>3/4</sup>	1		195757	<b>14,50</b>
<b>Cuillère de service</b> Serving spoon Cuchara de servicio/ensalada	25 9 <sup>13/16</sup>	1		195755	<b>14,50</b>
<b>Fourchette à découper</b> Carving fork Tenedor trinchante	24,8 9 <sup>3/4</sup>	1		195757	<b>14,50</b>
<b>Couteau à découper manche orfèvre lame unie</b> Carving knife hollow handle Cuchillo trinchante emangado	28,7 11 <sup>5/16</sup>	1		189511	<b>64,30</b>
<b>Service à salade</b> Salad serving set Set servicio/ensalada	25,7 10 <sup>1/8</sup>	1		195750	<b>29,00</b>
<b>Pelle à tarte monobloc</b> Pastry server solid handle Pala para tarta	24,9 9 <sup>13/16</sup>	1		195753	<b>14,50</b>
<b>Louche</b> Soup ladle Cazo	29,8 11 <sup>3/4</sup>	1		195762	<b>27,75</b>
<b>Louche à sauce</b> Sauce ladle Cazo para salsa	15,7 6 <sup>13/16</sup>	1		195759	<b>24,15</b>

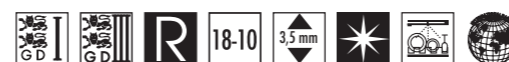




# Confidence



	cm inch	MVM	CS	€		cm inch	MVM	CS	€		
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	20,3 8	12	144	141094	<b>2,70</b>	<b>Cuillère à moka</b> Demi tasse spoon Cuchara de moka	11 4 <sup>5/16</sup>	12	300	109471	<b>1,35</b>
<b>Couteau de table monobloc lame scie</b> Table knife solid handle serrated Cuchillo de mesa hoja sierra	23,7 9 <sup>5/16</sup>	12	144	103857	<b>3,50</b>	<b>Cuillère à soda*</b> Iced tea spoon Cuchara de soda/helado	18,2 7 <sup>3/16</sup>	12	144	105800	<b>3,50</b>
<b>Couteau à steak monobloc lame scie</b> Steak knife solid handle serrated Cuchillo de steak hoja sierra	23,6 9 <sup>5/16</sup>	12	144	160433	<b>3,50</b>	<b>Fourchette à gâteaux/cocktail</b> Pastry/cocktail fork Tenedor de pastel	15 5 <sup>7/8</sup>	12	300	109472	<b>1,90</b>
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	20,4 8 <sup>1/16</sup>	12	144	141092	<b>2,70</b>	<b>Fourchette à huîtres</b> Oyster fork Tenedor de ostras	12,9 5 <sup>1/16</sup>	12	300	123440	<b>1,75</b>
<b>Cuillère à soupe anglaise</b> Bouillon spoon, round Cuchara de consommé	17,2 6 <sup>3/4</sup>	12	144	112692	<b>2,70</b>	<b>Fourchette à escargots</b> Snail fork Tenedor de caracoles	13,5 5 <sup>5/16</sup>	12	300	132782	<b>1,60</b>
<b>Cuillère à dessert</b> Dessert/soup spoon, oval Cuchara de postre	17,9 7 <sup>1/16</sup>	12	144	108232	<b>2,55</b>	<b>Fourchette de service*</b> Serving fork Tenedor de servicio/ensalada	24,8 9 <sup>3/4</sup>	1		002185	<b>14,50</b>
<b>Fourchette à dessert</b> Dessert/salad fork Tenedor de postre	17,8 7	12	144	108234	<b>2,55</b>	<b>Cuillère de service*</b> Serving spoon Cuchara de servicio/ensalada	25 9 <sup>13/16</sup>	1		002186	<b>14,50</b>
<b>Couteau à dessert monobloc lame scie</b> Dessert knife solid handle serrated Cuchillo de postre hoja sierra	20,6 8 <sup>1/16</sup>	12	144	210628	<b>3,20</b>	<b>Service à salade*</b> Salad serving set Set servicio de ensalada	25,8 10 <sup>3/16</sup>	1		040646	<b>29,00</b>
<b>Fourchette à poisson</b> Fish fork Tenedor de pescado	17,8 7	12	144	108918	<b>2,55</b>	<b>Pelle à tarte monobloc*</b> Pastry server solid handle Pala para tarta	24,9 9 <sup>13/16</sup>	1		083340	<b>14,50</b>
<b>Couteau à poisson</b> Fish knife Cuchillo de pescado	19,7 7 <sup>3/4</sup>	12	144	108920	<b>2,55</b>	<b>Louche*</b> Soup ladle Cazo	29,8 11 <sup>3/4</sup>	1	12	097717	<b>27,75</b>
<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	13,5 5 <sup>5/16</sup>	12	300	103564	<b>1,65</b>	<b>Louche à sauce*</b> Sauce ladle Cazo para salsa	15,7 6 <sup>3/16</sup>	1		002179	<b>24,15</b>



# Florence

	cm inch	MVM	CS	€		cm inch	MVM	CS	€		
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	20,8 8 <sup>3/16</sup>	12	144	126077	<b>6,45</b>	<b>Couteau à beurre lourd monobloc lame unie</b> Butter knife solid handle Cuchillo de mantequilla pesado hoja lisa	18,7 7 <sup>3/8</sup>	12	96	190417	<b>7,45</b>
<b>Couteau de table monobloc lourd lame scie</b> Table knife solid handle serrated Cuchillo de mesa pesado recto mango hoja sierra	24,6 9 <sup>11/16</sup>	12	144	190643	<b>8,10</b>	<b>Couteau à beurre manche orfèvre lame unie</b> Butter knife hollow handle Cuchillo de mantequilla enmangado hoja lisa	18,7 7 <sup>3/8</sup>	12	144	129344	<b>12,85</b>
<b>Couteau de table manche orfèvre manche droit lame scie</b> Table knife hollow handle serrated Cuchillo de mesa enmangado recto mango hoja sierra	24,6 9 <sup>11/16</sup>	12	144	130140	<b>13,50</b>	<b>Fourchette à poisson</b> Fish fork Tenedor de pescado	17,7 6 <sup>15/16</sup>	12	144	126099	<b>6,10</b>
<b>Couteau à steak manche orfèvre manche droit lame scie</b> Steak knife hollow handle serrated Cuchillo de steak enmangado recto mango hoja sierra	23,9 9 <sup>7/16</sup>	12	144	127654	<b>13,50</b>	<b>Couteau à poisson</b> Fish knife Cuchillo de pescado	19,9 7 <sup>13/16</sup>	12	144	126102	<b>6,10</b>
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	20,8 8 <sup>3/16</sup>	12	144	126074	<b>6,45</b>	<b>Cuillère à sauce/gourmet</b> Gourmet/sauce spoon Cuchara para salsa	17,9 7 <sup>1/16</sup>	12	144	129958	<b>6,10</b>
<b>Cuillère à soupe anglaise</b> Bouillon spoon, round Cuchara de consommé	17,4 6 <sup>7/8</sup>	12	144	127651	<b>6,45</b>	<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	14 5 <sup>1/2</sup>	12	300	126080	<b>3,85</b>
<b>Cuillère à dessert</b> Dessert/soup spoon, oval Cuchara de postre	18 7 <sup>1/16</sup>	12	144	126090	<b>6,10</b>	<b>Cuillère à moka</b> Demi tasse spoon Cuchara de moka	11 4 <sup>5/16</sup>	12	300	126105	<b>3,25</b>
<b>Fourchette à dessert</b> Dessert/salad fork Tenedor de postre	17,8 7	12	144	126093	<b>6,10</b>	<b>Cuillère à soda</b> Iced tea spoon Cuchara de soda/helado	18,2 7 <sup>3/16</sup>	12	144	130146	<b>4,50</b>
<b>Couteau à dessert monobloc lourd lame unie</b> Dessert knife solid handle Cuchillo de postre pesado hoja lisa	20,5 8 <sup>1/16</sup>	12	144	190644	<b>7,45</b>	<b>Fourchette à gâteaux/cocktail</b> Pastry/cocktail fork Tenedor de pastel	13,8 5 <sup>7/16</sup>	12	144	126108	<b>4,50</b>
<b>Couteau à dessert manche orfèvre lame unie</b> Dessert knife hollow handle Cuchillo de postre enmangado hoja lisa	20,5 8 <sup>1/16</sup>	12	144	126096	<b>12,85</b>	<b>Fourchette à huîtres</b> Oyster fork Tenedor de ostras	13 5 <sup>1/8</sup>	12	300	190418	<b>4,20</b>

**PIECES DE SERVICE**  
SERVING PIECES  
SET SERVICIO  
**VERLAINE**  
P. 37



## Guest

	cm inch	MVM	CS	€		cm inch	MVM	CS	€		
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	21,3 8 <sup>3/8</sup>	12	144	197507	<b>4,95</b>	<b>Couteau à poisson/gourmet</b> Gourmet/fish knife Cuchillo de pescado	21,3 8 <sup>3/8</sup>	12	144	197515	<b>4,70</b>
<b>Couteau de table monobloc lame scie</b> Table knife solid handle serrated Cuchillo de mesa hoja sierra	23,2 9 <sup>1/8</sup>	12	144	197509	<b>6,45</b>	<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	14,3 5 <sup>5/8</sup>	12	300	197508	<b>2,95</b>
<b>Couteau de table monobloc lame scie</b> <small>NEW</small> Table knife solid handle serrated Cuchillo de mesa hoja sierra	23,7 9 <sup>5/16</sup>	12	144	235481	<b>6,45</b>	<b>Cuillère à moka</b> Demi tasse spoon Cuchara de moka	11,7 4 <sup>5/8</sup>	12	300	197510	<b>2,50</b>
<b>Couteau à steak monobloc lame scie</b> Steak knife solid handle serrated Cuchillo de steak hoja sierra	23,2 9 <sup>1/8</sup>	12	144	197521	<b>6,45</b>	<b>Cuillère à soda</b> Iced tea spoon Cuchara de soda/helado	19 7 <sup>1/2</sup>	12	144	190018	<b>2,80</b>
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	21,6 8 <sup>1/2</sup>	12	144	197506	<b>4,95</b>	<b>Fourchette à gâteaux</b> Pastry fork Tenedor de pastel	13,9 5 <sup>1/2</sup>	12	300	197516	<b>2,95</b>
<b>Cuillère à soupe anglaise</b> Bouillon spoon, round Cuchara de consomé	18,5 7 <sup>5/16</sup>	12	144	197518	<b>4,95</b>	<b>Fourchette à huîtres</b> Oyster fork Tenedor de ostras	14,1 5 <sup>9/16</sup>	12	300	190424	<b>2,60</b>
<b>Cuillère à dessert</b> Dessert/soup spoon, oval Cuchara de postre	19,5 7 <sup>11/16</sup>	12	144	197512	<b>4,70</b>	<b>Fourchette de service</b> Serving fork Tenedor de servicio/ensalada	26,6 10 <sup>1/2</sup>	1		197522	<b>14,85</b>
<b>Fourchette à dessert</b> Dessert/salad fork Tenedor de postre	19,2 7 <sup>9/16</sup>	12	144	197511	<b>4,70</b>	<b>Cuillère de service</b> Serving spoon Cuchara de servicio/ensalada	27 10 <sup>5/8</sup>	1		197523	<b>14,85</b>
<b>Couteau à dessert monobloc lame scie</b> Dessert knife solid handle serrated Cuchillo de postre hoja sierra	20,9 8 <sup>3/16</sup>	12	144	210629	<b>5,95</b>	<b>Service à salade</b> Salad serving set Set servicio de ensalada	30 11 <sup>13/16</sup>	1		197525	<b>29,70</b>
<b>Couteau à dessert monobloc lame scie</b> <small>NEW</small> Dessert knife solid handle serrated Cuchillo de postre hoja sierra	21,3 8 <sup>3/8</sup>	12	144	235482	<b>5,95</b>	<b>Pelle à tarte monobloc</b> Pastry server solid handle Pala para tarta	25,1 9 <sup>7/8</sup>	1		197527	<b>14,85</b>
<b>Couteau à beurre monobloc lame unie</b> Butter knife solid handle Cuchillo de mantequilla hoja lisa	19,3 7 <sup>5/8</sup>	12	144	197520	<b>5,95</b>	<b>Louche</b> Soup ladle Cazo	29,7 11 <sup>11/16</sup>	1	12	153193	<b>27,80</b>
<b>Fourchette à poisson</b> Fish fork Tenedor de pescado	19,2 7 <sup>9/16</sup>	12	144	197514	<b>4,70</b>	<b>Louche à sauce</b> Sauce ladle Cazo para salsa	18,5 7 <sup>5/16</sup>	1		154606	<b>15,90</b>



## Guest cuivre

	cm inch	MVM	CS	€		cm inch	MVM	CS	€		
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	21,3 8 <sup>3/8</sup>	12	144	230848	<b>13,95</b>	<b>Fourchette à dessert</b> Dessert/salad fork Tenedor de postre	19,2 7 <sup>9/16</sup>	12	144	230853	<b>13,25</b>
<b>Couteau de table monobloc lame scie</b> Table knife solid handle serrated Cuchillo de mesa hoja sierra	23,2 9 <sup>1/8</sup>	12	144	230850	<b>18,20</b>	<b>Couteau à dessert monobloc lame scie</b> Dessert knife solid handle serrated Cuchillo de postre hoja sierra	20,9 8 <sup>3/16</sup>	12	144	230855	<b>16,80</b>
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	21,6 8 <sup>1/2</sup>	12	144	230849	<b>13,95</b>	<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	14,3 5 <sup>5/8</sup>	12	300	230851	<b>9,00</b>
<b>Cuillère à dessert</b> Dessert/soup spoon, oval Cuchara de postre	19,5 7 <sup>11/16</sup>	12	144	230854	<b>13,25</b>	<b>Cuillère à moka</b> Demi tasse spoon Cuchara de moka	11,7 4 <sup>5/8</sup>	12	300	230852	<b>8,45</b>



## Guest star

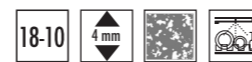


Décor sur les 2 faces / On both sides



	cm inch	MVM	CS	€		cm inch	MVM	CS	€		
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	21,3 8 <sup>3/8</sup>	12	144	223482	<b>6,60</b>	<b>Couteau à poisson/gourmet</b> Gourmet/fish knife Cuchillo de pescado	21,3 8 <sup>3/8</sup>	12	144	223488	<b>6,25</b>
<b>Couteau de table monobloc lame scie</b> Table knife solid handle serrated Cuchillo de mesa hoja sierra	23,2 9 <sup>1/8</sup>	12	144	202995	<b>8,55</b>	<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	14,3 5 <sup>5/8</sup>	12	300	223483	<b>3,95</b>
<b>Couteau à steak monobloc lame scie</b> Steak knife solid handle serrated Cuchillo de steak hoja sierra	23,2 9 <sup>1/8</sup>	12	144	203017	<b>8,55</b>	<b>Cuillère à moka</b> Demi tasse spoon Cuchara de moka	11,7 4 <sup>5/8</sup>	12	300	223484	<b>3,30</b>
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	21,6 8 <sup>1/2</sup>	12	144	223481	<b>6,60</b>	<b>Cuillère à soda</b> Iced tea spoon Cuchara de soda/helado	18,9 7 <sup>7/16</sup>	12	144	223492	<b>4,60</b>
<b>Cuillère à soupe anglaise</b> Bouillon spoon, round Cuchara de consommé	18,5 7 <sup>5/16</sup>	12	144	223491	<b>6,60</b>	<b>Fourchette à gâteaux</b> Pastry fork Tenedor de pastel	13,9 5 <sup>1/2</sup>	12	300	223489	<b>4,60</b>
<b>Cuillère à dessert</b> Dessert/soup spoon, oval Cuchara de postre	19,5 7 <sup>11/16</sup>	12	144	223486	<b>6,25</b>	<b>Fourchette de service</b> Serving fork Tenedor de servicio/ensalada	26,6 10 <sup>1/2</sup>	1		223493	<b>19,70</b>
<b>Fourchette à dessert</b> Dessert/salad fork Tenedor de postre	19,2 7 <sup>9/16</sup>	12	144	223485	<b>6,25</b>	<b>Cuillère de service</b> Serving spoon Cuchara de servicio/ensalada	27 10 <sup>5/8</sup>	1		223494	<b>19,70</b>
<b>Couteau à dessert monobloc lame scie</b> Dessert knife solid handle serrated Cuchillo de postre hoja sierra	20,9 8 <sup>3/16</sup>	12	144	210630	<b>7,90</b>	<b>Service à salade</b> Salad serving set Set servicio de ensalada	30 11 <sup>13/16</sup>	1		223496	<b>39,35</b>
<b>Couteau à beurre monobloc lame unie</b> Butter knife solid handle Cuchillo de mantequilla hoja lisa	19,3 7 <sup>5/8</sup>	12	144	203016	<b>7,90</b>	<b>Pelle à tarte monobloc</b> Pastry server solid handle Pala para tarta	25,1 9 <sup>7/8</sup>	1		223497	<b>19,70</b>
<b>Fourchette à poisson</b> Fish fork Tenedor de pescado	19,2 7 <sup>9/16</sup>	12	144	223487	<b>6,25</b>						

## Guest vintage



	cm inch	MVM	CS	€		cm inch	MVM	CS	€		
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	21,3 8 <sup>3/8</sup>	12	144	217139	<b>5,95</b>	<b>Couteau à dessert monobloc lame scie</b> Dessert knife solid handle serrated Cuchillo de postre hoja sierra	20,9 8 <sup>3/16</sup>	12	144	217145	<b>7,95</b>
<b>Couteau de table monobloc lame scie</b> Table knife solid handle serrated Cuchillo de mesa hoja sierra	23,2 9 <sup>1/8</sup>	12	144	217140	<b>8,60</b>	<b>Tartineur</b> Butter spreader Espatulin de mantequilla	16 6 <sup>5/16</sup>	12	144	232307	<b>6,65</b>
<b>Couteau à steak monobloc lame scie*</b> Steak knife solid handle serrated Cuchillo de steak hoja sierra	23,2 9 <sup>1/8</sup>	12	144	230339	<b>8,60</b>	<b>Fourchette à poisson*</b> Fish fork Tenedor de pescado	19,2 7 <sup>9/16</sup>	12	144	230411	<b>5,70</b>
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	21,6 8 <sup>1/2</sup>	12	144	217141	<b>5,95</b>	<b>Couteau à poisson/gourmet*</b> Gourmet/fish knife Cuchillo de pescado	21,3 8 <sup>3/8</sup>	12	144	230412	<b>5,70</b>
<b>Cuillère à dessert</b> Dessert/soup spoon, oval Cuchara de postre	19,5 7 <sup>11/16</sup>	12	144	217143	<b>5,70</b>	<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	14,3 5 <sup>5/8</sup>	12	300	217142	<b>3,90</b>
<b>Fourchette à dessert</b> Dessert/salad fork Tenedor de postre	19,2 7 <sup>9/16</sup>	12	144	217144	<b>5,70</b>	<b>Cuillère à moka</b> Demi tasse spoon Cuchara de moka	11,7 4 <sup>5/8</sup>	12	300	217146	<b>3,65</b>

\*Disponible sur commande / Available upon order receipt/ Disponible bajo pedido



	cm inch	MVM	CS	€
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	20,5 8 <sup>1/16</sup>	12	144	233011 <b>4,95</b>
<b>Couteau de table monobloc à bout pointu lame scie</b> Table knife solid handle pointed blade serrated Cuchillo de mesa hoja sierra	23,3 9 <sup>3/16</sup>	12	144	233013 <b>6,45</b>
<b>Couteau de table monobloc à bout rond lame scie</b> Table knife solid handle rounded blade serrated Cuchillo de mesa hoja sierra	23,3 9 <sup>3/16</sup>	12	144	233014 <b>6,45</b>
<b>Couteau de table monocoque manche orfèvre lame unie</b> Table knife hollow handle Cuchillo de mesa enmangado hoja lisa	23,3 9 <sup>3/16</sup>	12	144	229520 <b>13,50</b>
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	20,5 8 <sup>1/16</sup>	12	144	233012 <b>4,95</b>
<b>Cuillère à soupe anglaise</b> Bouillon spoon, round Cuchara de consomé	18,5 7 <sup>5/16</sup>	12	144	233022 <b>4,95</b>
<b>Cuillère à dessert</b> Dessert/soup spoon Cuchara de postre	18,5 7 <sup>5/16</sup>	12	144	233018 <b>4,70</b>
<b>Fourchette à dessert</b> Dessert/salad fork Tenedor de postre	18,5 7 <sup>5/16</sup>	12	144	233017 <b>4,70</b>

	cm inch	MVM	CS	€
<b>Couteau à dessert monobloc à bout rond lame scie</b> Dessert knife solid handle rounded blade Cuchillo de postre hoja lisa	20,9 8 <sup>1/4</sup>	12	144	233019 <b>5,95</b>
<b>Couteau à beurre monobloc lame unie</b> Butter knife solid handle Cuchillo de mantequilla hoja lisa	17,5 6 <sup>7/8</sup>	12	96	233023 <b>4,95</b>
<b>Cuillère gourmet</b> Gourmet spoon Cuchara para salsa	18,5 7 <sup>5/16</sup>	12	144	233021 <b>4,70</b>
<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	13,9 5 <sup>1/2</sup>	12	300	233015 <b>2,95</b>
<b>Cuillère à moka</b> Demi tasse spoon Cuchara de moka	11,7 4 <sup>5/8</sup>	12	300	233016 <b>2,50</b>
<b>Fourchette à gâteaux/cocktail</b> Pastry/cocktail fork Tenedor de pastel	13,9 5 <sup>1/2</sup>	12	144	233020 <b>3,50</b>
<b>Fourchette de service</b> Serving fork Tenedor de servicio/ensalada	26,3 10 <sup>3/8</sup>	12	300	233024 <b>14,85</b>
<b>Cuillère de service</b> Serving spoon Cuchara de servicio/ensalada	26,3 10 <sup>3/8</sup>	12	300	233025 <b>14,85</b>

	cm inch	MVM	CS	€
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	20,9 8 <sup>3/16</sup>	12	144	105021 <b>6,05</b>
<b>Couteau de table monobloc lourd lame scie</b> Table knife solid handle serrated Cuchillo de mesa pesado hoja sierra	24,8 9 <sup>3/4</sup>	12	96	190415 <b>7,60</b>
<b>Couteau de table manche orfèvre lame scie</b> Table knife hollow handle serrated Cuchillo de mesa enmangado hoja sierra	24,7 9 <sup>3/4</sup>	12	144	105006 <b>12,70</b>
<b>Couteau à steak manche orfèvre lame scie</b> Steak knife hollow handle serrated Cuchillo de steak enmangado hoja sierra	23,8 9 <sup>3/8</sup>	12	144	122746 <b>12,70</b>
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	21,1 8 <sup>5/16</sup>	12	144	104988 <b>6,05</b>
<b>Cuillère à soupe anglaise</b> Bouillon spoon, round Cuchara de consomé	17,4 6 <sup>7/8</sup>	12	144	104975 <b>6,05</b>
<b>Cuillère à dessert</b> Dessert/soup spoon, oval Cuchara de postre	18 7 <sup>1/16</sup>	12	144	104985 <b>5,75</b>
<b>Fourchette à dessert</b> Dessert/salad fork Tenedor de postre	17,9 7 <sup>1/16</sup>	12	144	105013 <b>5,75</b>
<b>Couteau à dessert monobloc lourd lame unie</b> Dessert knife solid handle Cuchillo de postre pesado hoja lisa	21,3 8 <sup>3/8</sup>	12	96	190416 <b>6,95</b>

	cm inch	MVM	CS	€
<b>Couteau à dessert manche orfèvre lame unie</b> Dessert knife hollow handle Cuchillo de postre enmangado hoja lisa	20,6 8 <sup>1/8</sup>	12	144	104989 <b>12,10</b>
<b>Couteau à beurre monobloc lourd lame unie</b> Butter knife solid handle Cuchillo de mantequilla pesado hoja lisa	19,7 7 <sup>3/4</sup>	12	144	190414 <b>6,95</b>
<b>Couteau à beurre manche orfèvre lame unie</b> Butter knife hollow handle Cuchillo de mantequilla enmangado hoja lisa	18,9 7 <sup>7/16</sup>	12	144	016394 <b>12,10</b>
<b>Fourchette à poisson</b> Fish fork Tenedor de pescado	17,9 7 <sup>1/16</sup>	12	144	104994 <b>5,75</b>
<b>Couteau à poisson</b> Fish knife Cuchillo de pescado	20 7 <sup>7/8</sup>	12	144	104995 <b>5,75</b>
<b>Cuillère à sauce/gourmet</b> Gourmet/sauce spoon Cuchara para salsa	18 7 <sup>1/16</sup>	12	144	104977 <b>5,75</b>
<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	14,1 5 <sup>9/16</sup>	12	300	104986 <b>3,65</b>
<b>Cuillère à moka</b> Demi tasse spoon Cuchara de moka	11,2 4 <sup>7/16</sup>	12	300	104993 <b>3,05</b>
<b>Fourchette à gâteaux/cocktail</b> Pastry/cocktail fork Tenedor de pastel	13,9 5 <sup>1/2</sup>	12	300	105012 <b>4,25</b>





## Marquise

	cm inch	MVM	CS	€		cm inch	MVM	CS	€		
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	20,8 8 <sup>3/16</sup>	12	144	182968	<b>6,45</b>	<b>Couteau à poisson</b> Fish knife Cuchillo de pescado	19,9 7 <sup>13/16</sup>	12	144	182973	<b>6,10</b>
<b>Couteau de table manche orfèvre lame scie</b> Table knife hollow handle serrated Cuchillo de mesa emangado hoja sierra	24,6 9 <sup>11/16</sup>	12	144	182970	<b>13,50</b>	<b>Cuillère à sauce/gourmet</b> Gourmet/sauce spoon Cuchara para salsa	17,9 7 <sup>1/16</sup>	12	144	186277	<b>6,10</b>
<b>Couteau à steak manche orfèvre lame scie</b> Steak knife hollow handle serrated Cuchillo de steak emangado hoja sierra	23,9 9 <sup>7/16</sup>	12	144	186278	<b>13,50</b>	<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	14 5 <sup>1/2</sup>	12	300	182969	<b>3,85</b>
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	20,8 8 <sup>3/16</sup>	12	144	182967	<b>6,45</b>	<b>Cuillère à moka</b> Demi tasse spoon Cuchara de moka	11 4 <sup>5/16</sup>	12	300	182976	<b>3,25</b>
<b>Cuillère à soupe anglaise</b> Bouillon spoon, round Cuchara de consomé	17,4 6 <sup>7/8</sup>	12	144	186276	<b>6,45</b>	<b>Cuillère à soda</b> Iced tea spoon Cuchara de soda/helado	18,2 7 <sup>3/16</sup>	12	240	186275	<b>4,50</b>
<b>Cuillère à dessert</b> Dessert/soup spoon, oval Cuchara de postre	18 7 <sup>1/16</sup>	12	144	182974	<b>6,10</b>	<b>Fourchette à gâteaux/cocktail</b> Pastry/cocktail fork Tenedor de pastel	13,8 5 <sup>7/16</sup>	12	300	186274	<b>4,50</b>
<b>Fourchette à dessert</b> Dessert/salad fork Tenedor de postre	17,8 7	12	144	182975	<b>6,10</b>	<b>Fourchette à huîtres</b> Oyster fork Tenedor de ostras	13 5 <sup>1/8</sup>	12	300	190681	<b>4,20</b>
<b>Couteau à dessert manche orfèvre lame unie</b> Dessert knife hollow handle Cuchillo de postre emangado hoja lisa	20,5 8 <sup>1/16</sup>	12	144	182971	<b>12,85</b>	<b>Fourchette de service</b> Serving fork Tenedor de servicio/ensalada	24,8 9 <sup>3/4</sup>	1		183803	<b>16,80</b>
<b>Couteau à beurre manche orfèvre lame unie</b> Butter knife hollow handle Cuchillo de mantequilla hoja lisa	18,7 7 <sup>3/8</sup>	12	144	186279	<b>12,85</b>	<b>Cuillère de service</b> Serving spoon Cuchara de servicio/ensalada	25 9 <sup>13/16</sup>	1		183802	<b>16,80</b>
<b>Fourchette à poisson</b> Fish fork Tenedor de pescado	17,7 6 <sup>15/16</sup>	12	144	182972	<b>6,10</b>						

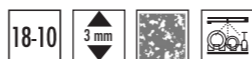


## Mikado

	cm inch	MVM	CS	€		cm inch	MVM	CS	€		
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	20,3 8	12	144	141089	<b>2,70</b>	<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	13,5 5 <sup>5/16</sup>	12	300	103550	<b>1,65</b>
<b>Couteau de table monobloc lourd lame scie</b> Table knife solid handle serrated Cuchillo de mesa pesado hoja sierra	24,4 9 <sup>5/8</sup>	12	144	113017	<b>4,05</b>	<b>Cuillère à moka</b> Demi tasse spoon Cuchara de moka	11 4 <sup>5/16</sup>	12	300	109465	<b>1,35</b>
<b>Couteau à steak monobloc lame scie</b> Steak knife solid handle serrated Cuchillo de steak hoja sierra	23,2 9 <sup>1/8</sup>	12	144	160427	<b>3,50</b>	<b>Cuillère à soda*</b> Iced tea spoon Cuchara de soda/helado	18,2 7 <sup>3/16</sup>	12	144	124259	<b>3,50</b>
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	20,4 8 <sup>1/16</sup>	12	144	141086	<b>2,70</b>	<b>Fourchette à gâteaux/cocktail</b> Pastry/cocktail fork Tenedor de pastel	15 5 <sup>7/8</sup>	12	300	109466	<b>1,90</b>
<b>Cuillère à soupe anglaise</b> Bouillon spoon, round Cuchara de consomé	17,2 6 <sup>3/4</sup>	12	144	112695	<b>2,70</b>	<b>Fourchette à huîtres</b> Oyster fork Tenedor de ostras	12,9 5 <sup>1/16</sup>	12	300	123434	<b>1,75</b>
<b>Cuillère à dessert</b> Dessert/soup spoon, oval Cuchara de postre	17,9 7 <sup>1/16</sup>	12	144	108236	<b>2,55</b>	<b>Fourchette de service*</b> Serving fork Tenedor de servicio/ensalada	24,8 9 <sup>3/4</sup>	1		195757	<b>14,50</b>
<b>Fourchette à dessert</b> Dessert/salad fork Tenedor de postre	17,8 7	12	144	108238	<b>2,55</b>	<b>Cuillère de service*</b> Serving spoon Cuchara de servicio/ensalada	25 9 <sup>13/16</sup>	1		195755	<b>14,50</b>
<b>Couteau à dessert monobloc lourd lame unie</b> Dessert knife solid handle Cuchillo de postre pesado hoja lisa	21 8 <sup>1/4</sup>	12	144	113019	<b>3,75</b>	<b>Service à salade*</b> Salad serving set Set servicio de ensalada	25,7 10 <sup>1/8</sup>	1		195750	<b>29,00</b>
<b>Couteau à beurre monobloc lame unie</b> Butter knife solid handle Cuchillo de mantequilla hoja lisa	18,9 7 <sup>7/16</sup>	12	144	189971	<b>3,40</b>	<b>Pelle à tarte monobloc*</b> Pastry server solid handle Pala para tarta	24,9 9 <sup>13/16</sup>	1		195753	<b>14,50</b>
<b>Fourchette à poisson</b> Fish fork Tenedor de pescado	17,8 7	12	144	108922	<b>2,55</b>	<b>Louche*</b> Soup ladle Cazo	29,8 11 <sup>3/4</sup>	1		195762	<b>27,75</b>
<b>Couteau à poisson</b> Fish knife Cuchillo de pescado	19,7 7 <sup>3/4</sup>	12	144	108924	<b>2,55</b>	<b>Louche à sauce*</b> Sauce ladle Cazo para salsa	15,7 6 <sup>3/16</sup>	1		195759	<b>24,15</b>



## Mikado vintage



	cm inch	MVM	CS	€		cm inch	MVM	CS	€		
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	20,3 8	12	144	230285	<b>3,10</b>	<b>Fourchette à dessert</b> Dessert/salad fork Tenedor de postre	17,8 7	12	144	230290	<b>2,95</b>
<b>Couteau de table monobloc lourd lame scie</b> Table knife solid handle serrated Cuchillo de mesa pesado hoja sierra	24,4 9 <sup>5/8</sup>	12	144	230287	<b>4,65</b>	<b>Couteau à dessert monobloc lourd lame unie</b> Dessert knife solid handle Cuchillo de postre pesado hoja lisa	21 8 <sup>1/4</sup>	12	144	230292	<b>4,30</b>
<b>Couteau à steak monobloc lame scie</b> Steak knife solid handle serrated Cuchillo de steak hoja sierra	23,2 9 <sup>1/8</sup>	12	144	230293	<b>3,95</b>	<b>Couteau à beurre monobloc lame unie</b> Butter knife solid handle Cuchillo de mantequilla hoja lisa	18,9 7 <sup>7/16</sup>	12	144	232308	<b>4,30</b>
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	20,4 8 <sup>1/16</sup>	12	144	230286	<b>3,10</b>	<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	13,5 5 <sup>5/16</sup>	12	300	230288	<b>1,85</b>
<b>Cuillère à dessert</b> Dessert/soup spoon, oval Cuchara de postre	17,9 7 <sup>1/16</sup>	12	144	230291	<b>2,95</b>	<b>Cuillère à moka</b> Demi tasse spoon Cuchara de moka	11 4 <sup>5/16</sup>	12	300	230289	<b>1,70</b>



## Milady



	cm inch	MVM	CS	€		cm inch	MVM	CS	€		
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	20,8 8 <sup>3/16</sup>	12	144	127442	<b>6,45</b>	<b>Couteau à beurre monobloc lourd lame unie</b> Butter knife solid handle Cuchillo de mantequilla pesado hoja lisa	19 7 <sup>1/2</sup>	12	144	226580	<b>7,45</b>
<b>Couteau de table monobloc lourd lame scie</b> Table knife solid handle serrated Cuchillo de mesa pesado hoja sierra	24,6 9 <sup>11/16</sup>	12	144	226578	<b>8,10</b>	<b>Couteau à beurre manche orfèvre lame unie</b> Butter knife solid handle Cuchillo de mantequilla enmangado hoja lisa	18,7 7 <sup>3/8</sup>	12	144	122769	<b>12,85</b>
<b>Couteau de table manche orfèvre lame scie</b> Table knife hollow handle serrated Cuchillo de mesa enmangado hoja sierra	24,6 9 <sup>11/16</sup>	12	144	139158	<b>13,50</b>	<b>Fourchette à poisson</b> Fish fork Tenedor de pescado	17,7 6 <sup>15/16</sup>	12	144	127473	<b>6,10</b>
<b>Couteau à steak manche orfèvre lame scie</b> Steak knife hollow handle serrated Cuchillo de steak enmangado hoja sierra	23,9 9 <sup>7/16</sup>	12	144	128841	<b>13,50</b>	<b>Couteau à poisson</b> Fish knife Cuchillo de pescado	19,9 7 <sup>13/16</sup>	12	144	127477	<b>6,10</b>
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	20,8 8 <sup>3/16</sup>	12	144	127439	<b>6,45</b>	<b>Cuillère à sauce/gourmet</b> Gourmet/sauce spoon Cuchara para salsa	17,9 7 <sup>1/16</sup>	12	144	130542	<b>6,10</b>
<b>Cuillère à soupe anglaise</b> Bouillon spoon, round Cuchara de consommé	17,4 6 <sup>7/8</sup>	12	144	130273	<b>6,45</b>	<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	14 5 <sup>1/2</sup>	12	300	127455	<b>3,85</b>
<b>Cuillère à dessert</b> Dessert/soup spoon, oval Cuchara de postre	18 7 <sup>1/16</sup>	12	144	127464	<b>6,10</b>	<b>Cuillère à moka</b> Demi tasse spoon Cuchara de moka	11 4 <sup>5/16</sup>	12	300	127479	<b>3,25</b>
<b>Fourchette à dessert</b> Dessert/salad fork Tenedor de postre	17,8 7	12	144	127467	<b>6,10</b>	<b>Fourchette à gâteaux/cocktail</b> Pastry/cocktail fork Tenedor de pastel	13,8 5 <sup>7/16</sup>	12	300	127482	<b>4,50</b>
<b>Couteau à dessert monobloc lourd lame unie</b> Dessert knife solid handle Cuchillo de postre pesado hoja lisa	21,1 8 <sup>5/16</sup>	12	144	226579	<b>7,45</b>	<b>Fourchette à huîtres</b> Oyster fork Tenedor de ostras	13 5 <sup>1/8</sup>	12	300	130266	<b>4,20</b>
<b>Couteau à dessert manche orfèvre lame unie</b> Dessert knife hollow handle Cuchillo de postre enmangado hoja lisa	20,5 8 <sup>1/16</sup>	12	144	127470	<b>12,85</b>						

**PIECES DE SERVICE**  
SERVING PIECES  
SET SERVICIO  
**VERLAINE**  
P. 37



# Mirage



# NEW Neuilly

	cm inch	MVM	CS	€
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	21 8 <sup>1/4</sup>	12	144	226167 <b>3,95</b>
<b>1 Couteau de table monobloc lame scie n°1</b> Table knife solid handle serrated n°1 Cuchillo de mesa hoja sierra n°1	22,8 9	12	144	226177 <b>7,70</b>
<b>2 Couteau de table monobloc lame scie n°2</b> Table knife solid handle serrated n°2 Cuchillo de mesa hoja sierra n°2	22,8 9	12	144	226176 <b>5,15</b>
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	21 8 <sup>1/4</sup>	12	144	226168 <b>3,95</b>
<b>Cuillère à dessert</b> Dessert/soup spoon, oval Cuchara de postre	18,9 7 <sup>7/16</sup>	12	144	226172 <b>3,80</b>
<b>Fourchette à dessert</b> Dessert/salad fork Tenedor de postre	18,9 7 <sup>7/16</sup>	12	144	226171 <b>3,80</b>
<b>1 Couteau à dessert monobloc lame unie n°1</b> Dessert knife solid handle n°1 Cuchillo de postre hoja lisa n°1	20,5 8 <sup>1/16</sup>	12	144	226179 <b>6,95</b>
<b>2 Couteau à dessert monobloc lame unie n°2</b> Dessert knife solid handle n°2 Cuchillo de postre hoja lisa n°2	20,5 8 <sup>1/16</sup>	12	144	226178 <b>4,75</b>
<b>Fourchette à poisson</b> Fish fork Tenedor de pescado	18,9 7 <sup>7/16</sup>	12	144	226171 <b>3,80</b>
<b>Couteau à poisson/gourmet</b> Gourmet/fish knife Cuchillo de pescado	21 8 <sup>1/4</sup>	12	144	226173 <b>3,80</b>
<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	14,5 5 <sup>11/16</sup>	12	300	226169 <b>2,40</b>

	cm inch	MVM	CS	€
<b>Cuillère à moka</b> Demi tasse spoon Cuchara de moka	11,6 4 <sup>9/16</sup>	12	300	226170 <b>1,95</b>
<b>Cuillère à soda</b> Iced tea spoon Cuchara de soda/helado	19 7 <sup>1/2</sup>	12	144	226175 <b>2,80</b>
<b>Fourchette à gâteaux/cocktail</b> Pastry/cocktail fork Tenedor de pastel	14,5 5 <sup>11/16</sup>	12	300	226174 <b>2,80</b>
<b>Fourchette à huîtres</b> Oyster fork Tenedor de ostras	14,1 5 <sup>9/16</sup>	12	300	190424 <b>2,60</b>
<b>Fourchette de service</b> Serving fork Tenedor de servicio/ensalada	26,6 10 <sup>1/2</sup>	1		197522 <b>14,85</b>
<b>Cuillère de service</b> Serving spoon Cuchara de servicio/ensalada	27 10 <sup>5/8</sup>	1		197523 <b>14,85</b>
<b>Service à salade</b> Salad serving set Set servicio de ensalada	30 11 <sup>3/16</sup>	1		197525 <b>29,70</b>
<b>Pelle à tarte monobloc</b> Pastry server solid handle Pala para tarta	25,1 9 <sup>7/8</sup>	1		197527 <b>14,85</b>
<b>Louche</b> Soup ladle Cazo	29,7 11 <sup>11/16</sup>	1		153193 <b>27,80</b>
<b>Louche à sauce</b> Sauce ladle Cazo para salsa	18,5 7 <sup>5/16</sup>	1		154606 <b>15,90</b>

	cm inch	MVM	CS	€
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	20,8 8 <sup>3/16</sup>	12	144	105278 <b>6,45</b>
<b>Couteau de table manche orfèvre lame scie</b> Table knife hollow handle serrated Cuchillo de mesa enmangado hoja sierra	24,6 9 <sup>11/16</sup>	12	144	105274 <b>13,50</b>
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	20,8 8 <sup>3/16</sup>	12	144	105310 <b>6,45</b>
<b>Cuillère à dessert</b> Dessert/soup spoon, oval Cuchara de postre	18 7 <sup>1/16</sup>	12	144	105294 <b>6,10</b>

	cm inch	MVM	CS	€
<b>Fourchette à dessert</b> Dessert/salad fork Tenedor de postre	17,8 7	12	144	105290 <b>6,10</b>
<b>Couteau à dessert manche orfèvre lame unie</b> Dessert knife hollow handle Cuchillo de postre enmangado hoja lisa	20,5 8 <sup>1/16</sup>	12	144	105305 <b>12,85</b>
<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	14 5 <sup>1/2</sup>	12	300	105303 <b>3,85</b>
<b>Cuillère à moka</b> Demi tasse spoon Cuchara de moka	11 4 <sup>5/16</sup>	12	300	105293 <b>3,25</b>





# Normandy **NEW**

	cm inch	MVM	CS	€		cm inch	MVM	CS	€		
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	20,3 8	12	144	232963	<b>6,45</b>	<b>Fourchette à dessert</b> Dessert fork Tenedor de postre	18,3 7 <sup>3/16</sup>	12	144	234656	<b>6,10</b>
<b>Couteau de table monobloc lame scie</b> Table knife solid handle serrated Cuchillo de mesa hoja sierra	24 9 <sup>7/16</sup>	12	144	232966	<b>8,10</b>	<b>Couteau à dessert monobloc lame unie</b> Dessert knife solid handle Cuchillo de postre hoja lisa	21,5 8 <sup>7/16</sup>	12	144	234657	<b>7,45</b>
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	20,3 8	12	144	232964	<b>6,45</b>	<b>Couteau à beurre monobloc lame unie</b> Butter knife solid handle Cuchillo de mantequilla hoja lisa	18,5 7 <sup>5/16</sup>	12	144	234658	<b>7,45</b>
<b>Cuillère à soupe anglaise</b> Bouillon spoon Cuchara de consomé	17,6 6 <sup>15/16</sup>	12	144	234654	<b>6,45</b>	<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	14 5 <sup>1/2</sup>	12	300	232965	<b>3,85</b>
<b>Cuillère à dessert</b> Dessert spoon Cuchara de postre	18,2 7 <sup>3/16</sup>	12	144	234659	<b>6,10</b>	<b>Cuillère à moka</b> Demi tasse spoon Cuchara de moka	11,1 4 <sup>3/8</sup>	12	300	234660	<b>3,25</b>
<b>Cuillère gourmet</b> Gourmet spoon Cuchara Gourmet	18,2 7 <sup>3/16</sup>	12	144	234655	<b>6,10</b>	<b>Fourchette à gâteaux/cocktail</b> Pastry/cocktail fork Tenedor de pastel	14 5 <sup>1/2</sup>	12	300	234661	<b>4,50</b>



# **NEW** Norway

	cm inch	MVM	CS	€		cm inch	MVM	CS	€		
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	20,4 8 <sup>1/16</sup>	12	144	111894	<b>3,30</b>	<b>Fourchette à dessert</b> Dessert/salad fork Tenedor de postre	18 7 <sup>1/16</sup>	12	144	111907	<b>3,15</b>
<b>Couteau de table monobloc lame scie</b> Table knife solid handle serrated Cuchillo de mesa hoja sierra	23 9 <sup>1/16</sup>	12	144	111921	<b>4,30</b>	<b>Couteau à dessert monobloc lame scie</b> Dessert knife solid handle serrated Cuchillo de postre hoja sierra	20,3 8	12	144	210631	<b>4,00</b>
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	20,4 8 <sup>1/16</sup>	12	144	111891	<b>3,30</b>	<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	13,6 5 <sup>3/8</sup>	12	300	111897	<b>2,00</b>
<b>Cuillère à dessert</b> Dessert/soup spoon, oval Cuchara de postre	18 7 <sup>1/16</sup>	12	144	111904	<b>3,15</b>	<b>Cuillère à moka</b> Demi tasse spoon Cuchara de moka	11 4 <sup>5/16</sup>	12	300	114437	<b>1,65</b>

Onde **NEW**



	cm inch	MVM	CS	€
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	19,9 7 <sup>13/16</sup>	12	144	235927 <b>4,95</b>
<b>Couteau de table monobloc lame scie</b> Table knife solid handle serrated Cuchillo de mesa hoja sierra	23,2 9 <sup>1/8</sup>	12	144	235930 <b>6,45</b>
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	19,9 7 <sup>13/16</sup>	12	144	235928 <b>4,95</b>
<b>Cuillère à soupe anglaise</b> Bouillon spoon, round Cuchara de consomé	18,4 7 <sup>1/4</sup>	12	144	235938 <b>4,95</b>
<b>Cuillère à dessert</b> Dessert spoon Cuchara de postre	18,4 7 <sup>1/4</sup>	12	144	235934 <b>4,70</b>
<b>Fourchette à dessert</b> Dessert fork Tenedor de postre	18,4 7 <sup>1/4</sup>	12	144	235933 <b>4,70</b>
<b>Couteau à dessert monobloc lame scie</b> Dessert knife solid handle serrated Cuchillo de postre hoja sierra	20,9 8 <sup>3/16</sup>	12	144	235935 <b>5,95</b>

	cm inch	MVM	CS	€
<b>Couteau à beurre monobloc lame unie</b> Butter knife solid handle Cuchillo de mantequilla hoja lisa	16,5 6 <sup>1/2</sup>	12	144	235939 <b>5,95</b>
<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	13,9 5 <sup>1/2</sup>	12	300	235929 <b>2,95</b>
<b>Cuillère à moka</b> Demi tasse spoon Cuchara de moka	10,9 4 <sup>5/16</sup>	12	300	235932 <b>2,50</b>
<b>Fourchette à cocktail</b> Cocktail fork Tenedor de cocktail	14,1 5 <sup>9/16</sup>	12	300	235937 <b>2,95</b>
<b>Fourchette de service</b> Serving fork Tenedor de servicio/ensalada	26,6 10 <sup>1/2</sup>	1		231218 <b>14,85</b>
<b>Cuillère de service</b> Serving spoon Cuchara de servicio/ensalada	26,6 10 <sup>1/2</sup>	1		231219 <b>14,85</b>
<b>Pelle à tarte monobloc</b> Pastry server solid handle Pala para tarta	25,2 9 <sup>15/16</sup>	1		231221 <b>14,85</b>
<b>Louche</b> Soup ladle Cazo	29 11 <sup>7/16</sup>	1		231220 <b>27,80</b>



Miroir - mirror

	cm inch	MVM	CS	€
<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	13,2 5 <sup>3/16</sup>	12	300	207256 <b>3,20</b>
<b>Fourchette à dessert</b> Dessert/salad fork Tenedor de postre	16,5 6 <sup>1/2</sup>	12	144	207257 <b>4,50</b>

Métal argenté  
silver plated - plateado

	cm inch	MVM	CS	€
<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	13,2 5 <sup>3/16</sup>	12	300	207537 <b>11,30</b>
<b>Fourchette à dessert</b> Dessert/salad fork Tenedor de postre	16,5 6 <sup>1/2</sup>	12	144	207538 <b>14,40</b>

Petit Gourmet



	cm inch	MVM	CS	€
<b>Couteau à dessert monobloc lame unie</b> Dessert knife solid handle Cuchillo de postre hoja lisa	17,7 6 <sup>15/16</sup>	12	144	207259 <b>5,85</b>
<b>Cuillère à dessert</b> Dessert/soup spoon, oval Cuchara de postre	16,5 6 <sup>1/2</sup>	12	144	207258 <b>4,50</b>

	cm inch	MVM	CS	€
<b>Couteau à dessert monobloc lame unie</b> Dessert knife solid handle Cuchillo de postre hoja lisa	17,7 6 <sup>15/16</sup>	12	144	207540 <b>15,70</b>
<b>Cuillère à dessert</b> Dessert/soup spoon, oval Cuchara de postre	16,5 6 <sup>1/2</sup>	12	144	207539 <b>14,40</b>

## Pièces complémentaires

Cuillère à soda  
Iced tea spoon - Cuchara de soda

	cm - inch	MVM	CS	€	
<b>Aloa - Aquatic</b>	19 - 7 <sup>1/2</sup>	12	144	189973	<b>2,80</b>
<b>Astrée - Guest - Serenity - Solstice - XY</b>	19 - 7 <sup>1/2</sup>	12	144	190018	<b>2,80</b>
<b>Astrée ciselé</b>	19 - 7 <sup>1/2</sup>	12	144	190016	<b>3,20</b>
<b>Blois - Mikado</b>	18,2 - 7 <sup>3/16</sup>	12	144	124259	<b>3,50</b>
<b>Confidence - Verlainne</b>	18,2 - 7 <sup>3/16</sup>	12	144	105800	<b>3,50</b>
<b>Florenzia</b>	18,2 - 7 <sup>3/16</sup>	12	144	130146	<b>4,50</b>

Fourchette à huîtres  
Oyster fork - Tenedor de ostras

	cm - inch	MVM	CS	€	
<b>Aloa - Aquatic</b>	14,1 - 5 <sup>5/16</sup>	12	300	189974	<b>2,60</b>
<b>Astrée - Guest - Mirage - Serenity - Solstice</b>	14,1 - 5 <sup>5/16</sup>	12	300	190424	<b>2,60</b>
<b>Blois - Mikado</b>	12,9 - 5 <sup>1/16</sup>	12	300	123434	<b>1,75</b>
<b>Confidence - Verlainne</b>	12,9 - 5 <sup>1/16</sup>	12	300	123440	<b>1,75</b>
<b>Florenzia</b>	13 - 5 <sup>1/8</sup>	12	300	190418	<b>4,20</b>

Crustacés  
Seafood - Crustáceos

	cm - inch	MVM	CS	€	
<b>Curette à crustacés</b> Seafood scraper Rasqueta para crustáceos	19,1 7 <sup>1/2</sup>	12	144	162730	<b>2,60</b>
<b>Pince à crustacés</b> Seafood cracker Tenacillas para crustáceos	16,5 6 <sup>1/2</sup>	1	84	184492	<b>11,50</b>



	cm - inch	MVM	CS	€	
<b>Guest star</b>	18,9 - 7 <sup>7/16</sup>	12	144	223492	<b>4,60</b>
<b>Marquise</b>	18,2 - 7 <sup>3/16</sup>	12	144	186275	<b>4,50</b>
<b>Mirage</b>	19 - 7 <sup>1/2</sup>	12	144	226175	<b>2,80</b>
<b>Squadro</b>	18,8 - 7 <sup>3/8</sup>	12	144	199169	<b>4,50</b>
<b>XY black miroir</b>	19 - 7 <sup>1/2</sup>	12	144	196674	<b>12,15</b>



	cm - inch	MVM	CS	€	
<b>Marquise</b>	13 - 5 <sup>1/8</sup>	12	300	190681	<b>4,20</b>
<b>Milady</b>	13 - 5 <sup>1/8</sup>	12	300	130266	<b>4,20</b>
<b>Vieux paris satiné</b>	13,2 - 5 <sup>3/16</sup>	12	300	105803	<b>1,50</b>
<b>XY black miroir</b>	14,1 - 5 <sup>5/16</sup>	12	300	196014	<b>11,50</b>



	cm - inch	MVM	CS	€	
<b>Pince à homard</b> Lobster cracker Tenacillas para bogavante	18,5 7 <sup>5/16</sup>	1	84	204497	<b>48,50</b>
<b>Pince à homard</b> Lobster cracker Tenacillas para bogavante	18,5 7 <sup>5/16</sup>	1	84	101493	<b>98,50</b>

Couteaux à steak  
Steak knife - Cuchillo de steak

	cm - inch	MVM	CS	€	
<b>Couteau à steak monobloc lame scie</b> Steak knife solid handle serrated Cuchillo de steak hoja sierra	23,5 9 <sup>1/4</sup>	12	144	159451	<b>7,20</b>

Couteaux à beurre  
Butter knife - Cuchillo de mantequilla

	cm - inch	MVM	CS	€	
<b>Couteau à beurre monobloc lame unie</b> Butter knife solid handle Cuchillo de mantequilla hoja lisa	19,4 7 <sup>5/8</sup>	12	144	154612	<b>3,40</b>

Fourchette à escargots  
Snail fork - Tenedor de caracoles

	cm - inch	MVM	CS	€	
<b>Aloa - Astrée miroir - Modulo</b>	10,8 - 4 <sup>1/4</sup>	12	300	162728	<b>1,70</b>
<b>Confidence - Verlainne</b>	13,5 - 5 <sup>5/16</sup>	12	300	132782	<b>1,60</b>

Pinces  
Tong - Pan

	cm - inch	MVM	CS	€	
<b>Pince à pain</b> Bread tong Pinzas pan	23 9 <sup>1/16</sup>	1	84	204498	<b>17,50</b>
<b>Pince à pain</b> Bread tong Pinzas pan	23 9 <sup>1/16</sup>	1	84	101492	<b>48,90</b>

Ciseaux  
Cissors - Pinzas

	cm - inch	MVM	CS	€	
<b>Ciseaux à gâteaux</b> Pastry cissors/tong Pinzas para pasteles	20 7 <sup>7/8</sup>	1	84	204496	<b>48,00</b>
<b>Ciseaux à gâteaux</b> Pastry cissors/tong Pinzas para pasteles	20 7 <sup>7/8</sup>	1	84	101494	<b>76,65</b>

## Pièces complémentaires

Couteau à steak monobloc lame scie  
Steak knife solid handle serrated  
Cuchillo de steak hoja sierra

	cm - inch	MVM	CS	€	
	22,1 8 <sup>11/16</sup>	12	144	122418	<b>4,40</b>

Couteau à beurre monobloc lame unie  
Butter knife solid handle  
Cuchillo de mantequilla hoja lisa

	cm - inch	MVM	CS	€	
	18,9 7 <sup>7/16</sup>	12	144	189971	<b>3,40</b>

Pince à escargots  
Snail tong  
Pinzas caracoles

	cm - inch	MVM	CS	€	
	16 6 <sup>5/16</sup>	1	84	004013	<b>3,35</b>

Pince à servir  
Serving tong  
Pinzas para servir

	cm - inch	MVM	CS	€	
	29,5 11 <sup>5/8</sup>	1	84	204499	<b>25,60</b>

Pince à servir  
Serving tong  
Pinzas para servir

	cm - inch	MVM	CS	€	
	29,5 11 <sup>5/8</sup>	1	84	184355	<b>50,60</b>

Cuillère à agrumes  
Citrus fruits spoon  
Cuchara para pomelo

	cm - inch	MVM	CS	€	
	15,3 6	12	300	162724	<b>2,60</b>





## Quartz

	cm inch	MVM	CS	€
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	21,6 8 1/2	12	144	205883 <b>3,50</b>
<b>Couteau à steak monobloc lame scie</b> Steak knife solid handle serrated Cuchillo de steak hoja sierra	23 9 1/16	12	144	205885 <b>5,05</b>

	cm inch	MVM	CS	€
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	21,8 8 9/16	12	144	205884 <b>3,50</b>
<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	15,2 6	12	300	205886 <b>2,90</b>

	cm inch	MVM	CS	€
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	21,6 8 1/2	12	144	206782 <b>3,50</b>
<b>Couteau à steak monobloc lame scie</b> Steak knife solid handle serrated Cuchillo de steak hoja sierra	23 9 1/16	12	144	205894 <b>5,05</b>

	cm inch	MVM	CS	€
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	21,8 8 9/16	12	144	206783 <b>3,50</b>
<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	15,2 6	12	300	206784 <b>2,90</b>

	cm inch	MVM	CS	€
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	21,6 8 1/2	12	144	210661 <b>3,50</b>
<b>Couteau à steak monobloc lame scie</b> Steak knife solid handle serrated Cuchillo de steak hoja sierra	23 9 1/16	12	144	210658 <b>5,05</b>

	cm inch	MVM	CS	€
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	21,8 8 9/16	12	144	210660 <b>3,50</b>
<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	15,2 6	12	300	210662 <b>2,90</b>



## Quartz

	cm inch	MVM	CS	€
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	21,6 8 1/2	12	144	226772 <b>3,50</b>
<b>Couteau à steak monobloc lame scie</b> Steak knife solid handle serrated Cuchillo de steak hoja sierra	23 9 1/16	12	144	226774 <b>5,05</b>

	cm inch	MVM	CS	€
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	21,8 8 9/16	12	144	226773 <b>3,50</b>
<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	15,2 6	12	300	226775 <b>2,90</b>

	cm inch	MVM	CS	€
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	21,6 8 1/2	12	144	226767 <b>3,50</b>
<b>Couteau à steak monobloc lame scie</b> Steak knife solid handle serrated Cuchillo de steak hoja sierra	23 9 1/16	12	144	226769 <b>5,05</b>

	cm inch	MVM	CS	€
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	21,8 8 9/16	12	144	226768 <b>3,50</b>
<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	15,2 6	12	300	226770 <b>2,90</b>

	cm inch	MVM	CS	€
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	21,6 8 1/2	12	144	226787 <b>3,50</b>
<b>Couteau à steak monobloc lame scie</b> Steak knife solid handle serrated Cuchillo de steak hoja sierra	23 9 1/16	12	144	226789 <b>5,05</b>

	cm inch	MVM	CS	€
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	21,8 8 9/16	12	144	226788 <b>3,50</b>
<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	15,2 6	12	300	226790 <b>2,90</b>



# Serenity

	cm inch	MVM	CS	€		cm inch	MVM	CS	€		
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	20,9 8 <sup>3/16</sup>	12	144	143770	<b>7,95</b>	<b>Couteau à poisson/gourmet</b> Gourmet/fish knife Cuchillo de pescado	20,1 7 <sup>15/16</sup>	12	144	181467	<b>7,55</b>
<b>1</b> <b>Couteau de table monobloc lame scie</b> Table knife solid handle serrated Cuchillo de mesa hoja sierra	23,2 9 <sup>1/8</sup>	12	144	159484	<b>8,10</b>	<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	14,9 5 <sup>7/8</sup>	12	300	143772	<b>4,80</b>
<b>2</b> <b>Couteau de table monobloc lame scie</b> Table knife solid handle serrated Cuchillo de mesa hoja sierra	23 9 <sup>1/16</sup>	12	144	208624	<b>8,10</b>	<b>Cuillère à moka</b> Demi tasse spoon Cuchara de moka	11 4 <sup>5/16</sup>	12	300	148855	<b>4,00</b>
<b>Couteau à steak monobloc lame scie</b> Steak knife solid handle serrated Cuchillo de steak hoja sierra	23,5 9 <sup>1/4</sup>	12	144	159451	<b>7,20</b>	<b>Cuillère à soda</b> Iced tea spoon Cuchara de soda/helado	19 7 <sup>1/2</sup>	12	144	190018	<b>2,80</b>
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	21,2 8 <sup>3/8</sup>	12	144	143767	<b>7,95</b>	<b>Fourchette à gâteaux/cocktail</b> Pastry/cocktail fork Tenedor de pastel	14,9 5 <sup>7/8</sup>	12	300	143782	<b>5,55</b>
<b>Cuillère à soupe anglaise</b> Bouillon spoon, round Cuchara de consomé	17,1 6 <sup>3/4</sup>	12	144	148852	<b>7,95</b>	<b>Fourchette à huîtres</b> Oyster fork Tenedor de ostras	14,1 5 <sup>9/16</sup>	12	300	190424	<b>2,60</b>
<b>Cuillère à dessert</b> Dessert/soup spoon, oval Cuchara de postre	18,7 7 <sup>3/8</sup>	12	144	143801	<b>7,55</b>	<b>Fourchette de service</b> Serving fork Tenedor de servicio/ensalada	26,6 10 <sup>1/2</sup>	1		197522	<b>14,85</b>
<b>Fourchette à dessert</b> Dessert/salad fork Tenedor de postre	18,4 7 <sup>1/4</sup>	12	144	143804	<b>7,55</b>	<b>Cuillère de service</b> Serving spoon Cuchara de servicio/ensalada	27 10 <sup>5/8</sup>	1		197523	<b>14,85</b>
<b>1</b> <b>Couteau à dessert monobloc lame unie</b> Dessert knife solid handle Cuchillo de postre hoja lisa	20,4 8 <sup>1/16</sup>	12	144	159492	<b>7,35</b>	<b>Service à salade</b> Salad serving set Set servicio de ensalada	30 11 <sup>13/16</sup>	1		197525	<b>29,70</b>
<b>2</b> <b>Couteau à dessert monobloc lame scie</b> Dessert knife solid handle serrated Cuchillo de postre hoja sierra	20,7 8 <sup>1/8</sup>	12	144	208625	<b>7,35</b>	<b>Pelle à tarte monobloc</b> Pastry server solid handle Pala para tarta	25,1 9 <sup>7/8</sup>	1		197527	<b>14,85</b>
<b>Tartineur</b> Butter spreader Espatulin de mantequilla	16 6 <sup>5/16</sup>	12	144	181112	<b>5,65</b>	<b>Louche</b> Soup ladle Cazo	29,7 11 <sup>11/16</sup>	1	12	153193	<b>27,80</b>
<b>Fourchette à poisson</b> Fish fork Tenedor de pescado	18,5 7 <sup>5/16</sup>	12	144	143790	<b>7,55</b>	<b>Louche à sauce</b> Sauce ladle Cazo para salsa	18,5 7 <sup>5/16</sup>	1		154606	<b>15,90</b>



# Solstice

	cm inch	MVM	CS	€		cm inch	MVM	CS	€		
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	20,9 8 <sup>3/16</sup>	12	144	205540	<b>5,75</b>	<b>Couteau à poisson/gourmet</b> Gourmet/fish knife Cuchillo de pescado	20,7 8 <sup>1/8</sup>	12	144	205545	<b>5,50</b>
<b>1</b> <b>Couteau de table monobloc lame scie</b> Table knife solid handle serrated Cuchillo de mesa hoja sierra	23,2 9 <sup>1/8</sup>	12	144	159484	<b>8,10</b>	<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	14 5 <sup>1/2</sup>	12	300	205543	<b>3,45</b>
<b>2</b> <b>Couteau de table monobloc lame scie</b> Table knife solid handle serrated Cuchillo de mesa hoja sierra	23 9 <sup>1/16</sup>	12	144	208624	<b>8,10</b>	<b>Cuillère à moka</b> Demi tasse spoon Cuchara de moka	11,1 4 <sup>3/8</sup>	12	300	159512	<b>2,90</b>
<b>Couteau à steak monobloc lame scie</b> Steak knife solid handle serrated Cuchillo de steak hoja sierra	23,5 9 <sup>1/4</sup>	12	144	159451	<b>7,20</b>	<b>Cuillère à soda</b> Iced tea spoon Cuchara de soda/helado	19 7 <sup>1/2</sup>	12	144	190018	<b>2,80</b>
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	20,9 8 <sup>1/4</sup>	12	144	205541	<b>5,75</b>	<b>Fourchette à gâteaux/cocktail</b> Pastry/cocktail fork Tenedor de pastel	14,1 5 <sup>9/16</sup>	12	300	205548	<b>4,05</b>
<b>Cuillère à soupe anglaise</b> Bouillon spoon, round Cuchara de consomé	17,8 7	12	144	205542	<b>5,75</b>	<b>Fourchette à huîtres</b> Oyster fork Tenedor de ostras	14,5 5 <sup>11/16</sup>	12	300	190424	<b>2,60</b>
<b>Cuillère à dessert</b> Dessert/soup spoon, oval Cuchara de postre	18,4 7 <sup>1/4</sup>	12	144	205547	<b>5,50</b>	<b>Fourchette de service</b> Serving fork Tenedor de servicio/ensalada	26 10 <sup>1/4</sup>	1		159501	<b>17,30</b>
<b>Fourchette à dessert</b> Dessert/salad fork Tenedor de postre	18,4 7 <sup>1/4</sup>	12	144	205546	<b>5,50</b>	<b>Cuillère de service</b> Serving spoon Cuchara de servicio/ensalada	26 10 <sup>1/4</sup>	1		159500	<b>17,30</b>
<b>1</b> <b>Couteau à dessert monobloc lame unie</b> Dessert knife solid handle Cuchillo de postre hoja lisa	20,4 8 <sup>1/16</sup>	12	144	159492	<b>7,35</b>	<b>Service à salade</b> Salad serving set Set servicio de ensalada	30 11 <sup>13/16</sup>	1		159504	<b>34,60</b>
<b>2</b> <b>Couteau à dessert monobloc lame scie</b> Dessert knife solid handle serrated Cuchillo de postre hoja sierra	20,7 8 <sup>1/8</sup>	12	144	208625	<b>7,35</b>	<b>Pelle à tarte monobloc</b> Pastry server solid handle Pala para tarta	26,2 10 <sup>1/4</sup>	1		159490	<b>17,30</b>
<b>Couteau à beurre monobloc lame unie</b> Butter knife solid handle Cuchillo de mantequilla hoja lisa	19,4 7 <sup>5/8</sup>	12	144	154612	<b>3,40</b>	<b>Louche</b> Soup ladle Cazo	29,7 11 <sup>11/16</sup>	1	12	153193	<b>27,80</b>
<b>Fourchette à poisson</b> Fish fork Tenedor de pescado	18,4 7 <sup>1/4</sup>	12	144	205544	<b>5,50</b>	<b>Louche à sauce</b> Sauce ladle Cazo para salsa	18,5 7 <sup>5/16</sup>	1		154606	<b>15,90</b>

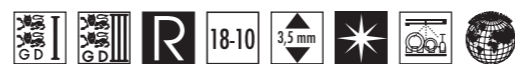


# Squadro



	cm inch	MVM	CS	€
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	20,7 8 <sup>1/8</sup>	12	144	205533 <b>6,45</b>
<b>Couteau de table manche orfèvre lame scie</b> Table knife hollow handle serrated Cuchillo de mesa enmangado hoja sierra	23,3 9 <sup>3/16</sup>	12	144	199160 <b>13,50</b>
<b>Couteau de table manche orfèvre lame scie ronde</b> Table knife hollow handle serrated rounded blade Cuchillo de mesa enmangado redonda hoja sierra	23,3 9 <sup>3/16</sup>	12	144	215601 <b>13,50</b>
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	20,7 8 <sup>1/8</sup>	12	144	205534 <b>6,45</b>
<b>Cuillère à soupe anglaise</b> Bouillon spoon, round Cuchara de consomé	17,7 6 <sup>15/16</sup>	12	144	205535 <b>6,45</b>
<b>Cuillère à dessert</b> Dessert/soup spoon, oval Cuchara de postre	18,2 7 <sup>3/16</sup>	12	144	205539 <b>6,10</b>
<b>Fourchette à dessert</b> Dessert/salad fork Tenedor de postre	18,2 7 <sup>3/16</sup>	12	144	205538 <b>6,10</b>
<b>Couteau à dessert manche orfèvre lame unie</b> Dessert knife hollow handle serrated Cuchillo de postre enmangado hoja lisa	20,6 8 <sup>1/8</sup>	12	144	199164 <b>12,85</b>
<b>Couteau à dessert manche orfèvre lame unie ronde</b> Dessert knife hollow handle rounded blade Cuchillo de postre enmangado redonda hoja lisa	20,6 8 <sup>1/8</sup>	12	144	215602 <b>12,85</b>
<b>Couteau à beurre manche orfèvre lame unie</b> Butter knife hollow handle Cuchillo de mantequilla enmangado hoja lisa	18,5 7 <sup>5/16</sup>	12	144	199170 <b>12,85</b>

	cm inch	MVM	CS	€
<b>Fourchette à poisson</b> Fish fork Tenedor de pescado	18,2 7 <sup>3/16</sup>	12	144	205538 <b>6,10</b>
<b>Couteau à poisson</b> Fish knife Cuchillo de pescado	21,2 8 <sup>3/8</sup>	12	144	205537 <b>6,10</b>
<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	14,1 5 <sup>9/16</sup>	12	300	199159 <b>3,85</b>
<b>Cuillère à moka</b> Demi tasse spoon Cuchara de moka	11,2 4 <sup>7/16</sup>	12	300	199161 <b>3,25</b>
<b>Cuillère à soda</b> Iced tea spoon Cuchara de soda/helado	18,8 7 <sup>3/8</sup>	12	144	199169 <b>4,50</b>
<b>Fourchette à gâteaux</b> Pastry fork Tenedor de pastel	14,2 5 <sup>9/16</sup>	12	300	199167 <b>4,50</b>
<b>Fourchette de service</b> Serving fork Tenedor de servicio/ensalada	25 9 <sup>13/16</sup>	1		199172 <b>15,40</b>
<b>Cuillère de service</b> Serving spoon Cuchara de servicio/ensalada	25 9 <sup>13/16</sup>	1		199171 <b>15,40</b>
<b>Pelle à tarte monobloc</b> Pastry server solid handle Pala para tarta	23,9 9 <sup>7/16</sup>	1		199173 <b>15,40</b>
<b>Louche</b> Soup ladle Cazo	30,2 11 <sup>7/8</sup>	1	12	199174 <b>29,50</b>



# Verlaine

	cm inch	MVM	CS	€
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	20,8 8 <sup>3/16</sup>	12	144	105831 <b>6,05</b>
<b>Couteau de table monobloc lourd lame scie</b> Table knife solid handle serrated Cuchillo de mesa pesado hoja sierra	24,6 9 <sup>11/16</sup>	12	96	182460 <b>7,60</b>
<b>Couteau de table manche orfèvre lame unie</b> Table knife hollow handle Cuchillo de mesa enmangado hoja lisa	24,6 9 <sup>11/16</sup>	12	144	105886 <b>12,70</b>
<b>Couteau de table manche orfèvre lame scie</b> Table knife hollow handle serrated Cuchillo de mesa enmangado hoja sierra	24,6 9 <sup>11/16</sup>	12	144	105860 <b>12,70</b>
<b>Couteau à steak manche orfèvre lame scie</b> Steak knife hollow handle serrated Cuchillo de steak enmangado hoja sierra	23,9 9 <sup>7/16</sup>	12	144	105801 <b>12,70</b>
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	20,8 8 <sup>3/16</sup>	12	144	105798 <b>6,05</b>
<b>Cuillère à soupe anglaise*</b> Bouillon spoon, round Cuchara de consomé	17,2 6 <sup>3/4</sup>	12	144	112692 <b>2,70</b>
<b>Cuillère à dessert</b> Dessert/soup spoon, oval Cuchara de postre	18 7 <sup>1/16</sup>	12	144	105861 <b>5,75</b>
<b>Fourchette à dessert</b> Dessert/salad fork Tenedor de postre	17,8 7	12	144	105885 <b>5,75</b>
<b>Couteau à dessert monobloc lourd lame unie</b> Dessert knife solid handle Cuchillo de postre pesado hoja lisa	21,1 8 <sup>5/16</sup>	12	144	182463 <b>6,95</b>
<b>Couteau à dessert manche orfèvre lame unie</b> Dessert knife hollow handle Cuchillo de postre enmangado hoja lisa	20,5 8 <sup>1/16</sup>	12	144	105832 <b>12,10</b>
<b>Couteau à beurre monobloc lourd lame unie</b> Butter knife solid handle Cuchillo de mantequilla pesado hoja lisa	19 7 <sup>1/2</sup>	12	144	190420 <b>6,95</b>
<b>Couteau à beurre manche orfèvre lame unie</b> Butter knife hollow handle Cuchillo de mantequilla hoja lisa	18,7 7 <sup>3/8</sup>	12	144	003332 <b>12,10</b>
<b>Fourchette à poisson*</b> Fish fork Tenedor de pescado	17,8 7	12	144	108918 <b>2,55</b>
<b>Couteau à poisson*</b> Fish knife Cuchillo de pescado	19,7 7 <sup>3/4</sup>	12	144	108920 <b>2,55</b>
<b>Cuillère à sauce/gourmet</b> Gourmet/sauce spoon Cuchara para salsa	17,9 7 <sup>1/16</sup>	12	300	105910 <b>5,75</b>

	cm inch	MVM	CS	€
<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	14 5 <sup>1/2</sup>	12	300	105833 <b>3,65</b>
<b>Cuillère à moka</b> Demi tasse spoon Cuchara de moka	11 4 <sup>5/16</sup>	12	300	105906 <b>3,05</b>
<b>Cuillère à soda</b> Iced tea spoon Cuchara de soda/helado	18,2 7 <sup>3/16</sup>	12	300	105800 <b>3,50</b>
<b>Fourchette à gâteaux</b> Pastry fork Tenedor de pastel	13,8 5 <sup>7/16</sup>	12	300	105795 <b>4,25</b>
<b>Fourchette à huîtres*</b> Oyster fork Tenedor de ostras	12,9 5 <sup>1/16</sup>	12	300	123440 <b>1,75</b>
<b>Fourchette à escargots*</b> Snail fork Tenedor de caracoles	13,5 5 <sup>5/16</sup>	12	300	132782 <b>1,60</b>
<b>Cuillère à toast</b> Appetizer spoon Cuchara de aperitivo	11,8 4 <sup>5/8</sup>	1	50	130994 <b>2,45</b>
<b>Couteau à fromage manche orfèvre lame unie</b> Cheese knife hollow handle Cuchillo queso enmangado	19,3 7 <sup>5/8</sup>	1	25	003390 <b>15,70</b>
<b>Fourchette de service</b> Serving fork Tenedor de servicio/ensalada	24,8 9 <sup>3/4</sup>	1		002185 <b>14,50</b>
<b>Cuillère de service</b> Serving spoon Cuchara de servicio/ensalada	25 9 <sup>13/16</sup>	1		002186 <b>14,50</b>
<b>Service à salade</b> Salad serving set Set servicio de ensalada	25,8 10 <sup>3/16</sup>	1		040646 <b>29,00</b>
<b>Pelle à tarte monobloc</b> Pastry server solid handle Pala para tarta	24,9 9 <sup>13/16</sup>	1		083340 <b>14,50</b>
<b>Louche</b> Soup ladle Cazo	29,8 11 <sup>3/4</sup>	1	12	097717 <b>27,75</b>
<b>Louche à sauce</b> Sauce ladle Cazo para salsa	15,7 6 <sup>3/16</sup>	1		002179 <b>24,15</b>
<b>Pince à sucre</b> Sugar tong Pinza para azúcar	11,5 4 <sup>1/2</sup>	12		002191 <b>3,95</b>





## Vieux Paris Satiné



## XY Miroir

	cm inch	MVM	CS	€
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	21 8 <sup>1/4</sup>	12	144	105804 <b>2,20</b>
<b>Couteau de table monobloc lame scie</b> Table knife solid handle serrated Cuchillo de mesa hoja sierra	25 9 <sup>13/16</sup>	12	144	105892 <b>2,85</b>
<b>Couteau de table manche orfèvre lame unie</b> Table knife hollow handle Cuchillo de mesa enmangado hoja lisa	24,7 9 <sup>3/4</sup>	12	144	105864 <b>11,30</b>
<b>Couteau de table manche orfèvre lame scie</b> Table knife hollow handle serrated Cuchillo de mesa enmangado hoja sierra	24,7 9 <sup>3/4</sup>	12	144	105913 <b>11,30</b>
<b>Couteau à steak monobloc lame scie</b> Steak knife solid handle serrated Cuchillo de steak hoja sierra	23,2 9 <sup>1/8</sup>	12	144	160424 <b>2,85</b>
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	21 8 <sup>1/4</sup>	12	144	105911 <b>2,20</b>
<b>Cuillère à dessert</b> Dessert/soup spoon, oval Cuchara de postre	18 7 <sup>1/16</sup>	12	144	105863 <b>2,10</b>
<b>Fourchette à dessert</b> Dessert/salad fork Tenedor de postre	18 7 <sup>1/16</sup>	12	144	105890 <b>2,10</b>
<b>Couteau à dessert monobloc lame scie</b> Dessert knife solid handle serrated Cuchillo de postre hoja sierra	20,7 8 <sup>1/8</sup>	12	144	210626 <b>2,65</b>

	cm inch	MVM	CS	€
<b>Couteau à dessert manche orfèvre lame unie</b> Dessert knife hollow handle Cuchillo de postre enmangado hoja lisa	20,5 8 <sup>1/16</sup>	12	144	105802 <b>10,80</b>
<b>Fourchette à poisson</b> Fish fork Tenedor de pescado	18 7 <sup>1/16</sup>	12	144	105837 <b>2,10</b>
<b>Couteau à poisson</b> Fish knife Cuchillo de pescado	20 7 <sup>7/8</sup>	12	144	105912 <b>2,10</b>
<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	14,1 5 <sup>9/16</sup>	12	300	105838 <b>1,35</b>
<b>Cuillère à moka</b> Demi tasse spoon Cuchara de moka	11 4 <sup>5/16</sup>	12	300	105891 <b>1,15</b>
<b>Fourchette à gâteaux</b> Pastry fork Tenedor de pastel	13,9 5 <sup>1/2</sup>	12	300	105805 <b>1,60</b>
<b>Fourchette à huîtres</b> Oyster fork Tenedor de ostras	13,2 5 <sup>3/16</sup>	12	300	105803 <b>1,50</b>
<b>Fourchette de service</b> Serving fork Tenedor de servicio/ensalada	24,6 9 <sup>11/16</sup>	1		000490 <b>6,60</b>
<b>Cuillère de service</b> Serving spoon Cuchara de servicio/ensalada	24,9 9 <sup>13/16</sup>	1		000491 <b>6,60</b>

	cm inch	MVM	CS	€
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	21,3 8 <sup>3/8</sup>	12	144	205559 <b>6,90</b>
<b>Couteau de table monobloc lame scie</b> Table knife solid handle serrated Cuchillo de mesa hoja sierra	23,3 9 <sup>3/16</sup>	12	144	193776 <b>8,95</b>
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	20,5 8 <sup>1/16</sup>	12	144	205560 <b>6,90</b>
<b>Cuillère à soupe anglaise</b> Bouillon spoon, round Cuchara de consommé	18,5 7 <sup>5/16</sup>	12	144	205561 <b>6,90</b>
<b>Cuillère gourmande</b> Dessert/soup spoon, oval Cuchara de postre	18,6 7 <sup>5/16</sup>	12	144	205567 <b>6,55</b>
<b>Fourchette gourmande</b> Dessert/salad fork Tenedor de postre	18,6 7 <sup>5/16</sup>	12	144	205566 <b>6,55</b>
<b>Couteau à dessert monobloc lame unie</b> Dessert knife solid handle Cuchillo de postre hoja lisa	20,6 8 <sup>1/8</sup>	12	144	181111 <b>8,25</b>
<b>Tartineur</b> Butter spreader Espatulin de mantequilla	16 6 <sup>5/16</sup>	12	144	181112 <b>5,65</b>
<b>Fourchette à poisson</b> Fish fork Tenedor de pescado	20 7 <sup>7/8</sup>	12	144	205563 <b>6,55</b>
<b>Spatule gourmet</b> Gourmet spatula Espátula gourmet	20,2 7 <sup>15/16</sup>	12	144	205564 <b>6,55</b>
<b>Fourchette gourmet</b> Gourmet fork Tenedor gourmet	20 7 <sup>7/8</sup>	12	144	205565 <b>6,55</b>
<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	14,3 5 <sup>5/8</sup>	12	300	205562 <b>4,15</b>

	cm inch	MVM	CS	€
<b>Cuillère à moka</b> Demi tasse spoon Cuchara de moka	11 4 <sup>5/16</sup>	12	300	181109 <b>3,45</b>
<b>Cuillère à soda</b> Iced tea spoon Cuchara de soda/helado	19 7 <sup>1/2</sup>	12	144	190018 <b>2,80</b>
<b>Fourchette mise en bouche</b> Appetizer fork Tenedor aperitivo	15,5 6 <sup>1/8</sup>	12	300	181119 <b>4,15</b>
<b>Spatule mise en bouche</b> Appetizer spatula Espátula aperitivo	15,5 6 <sup>1/8</sup>	12	300	181120 <b>4,15</b>
<b>Cuillère mise en bouche</b> Appetizer spoon Cuchara aperitivo	11,6 4 <sup>9/16</sup>	12	300	181121 <b>2,80</b>
<b>Fourchette à huîtres</b> Oyster fork Tenedor de ostras	14,1 5 <sup>11/16</sup>	12	300	190424 <b>2,60</b>
<b>Fourchette de service</b> Serving fork Tenedor de servicio/ensalada	26 10 <sup>1/4</sup>	1		181114 <b>20,60</b>
<b>Cuillère de service</b> Serving spoon Cuchara de servicio/ensalada	26 10 <sup>1/4</sup>	1		181113 <b>20,60</b>
<b>Spatule de service</b> Serving spatula Espátula de servicio	25 9 <sup>13/16</sup>	1		181122 <b>20,60</b>
<b>Service à salade</b> Salad serving set Set servicio de ensalada	30 11 <sup>13/16</sup>	1		189999 <b>41,20</b>
<b>Louche</b> Soup ladle Cazo	29,7 11 <sup>11/16</sup>	1		153193 <b>27,80</b>
<b>Louche à sauce</b> Sauce ladle Cazo para salsa	18,5 7 <sup>5/16</sup>	1		154606 <b>15,90</b>

# XY Black Miroir



	cm inch	MVM	CS	€		cm inch	MVM	CS	€		
<b>Fourchette de table</b> Table fork Tenedor de mesa	21,3 8 <sup>3/8</sup>	12	144	205568	<b>17,45</b>	<b>Cuillère à café</b> Coffee/tea spoon Cuchara de café	14,3 5 <sup>5/8</sup>	12	300	205570	<b>11,65</b>
<b>Couteau de table monobloc lame scie</b> Table knife solid handle serrated Cuchillo de mesa hoja sierra	23,3 9 <sup>3/16</sup>	12	144	195028	<b>24,95</b>	<b>Cuillère à moka</b> Demi tasse spoon Cuchara de moka	11 4 <sup>5/16</sup>	12	300	195034	<b>10,40</b>
<b>Cuillère de table</b> Table/pasta spoon Cuchara de mesa	20,5 8 <sup>1/16</sup>	12	144	205569	<b>17,45</b>	<b>Cuillère à soda</b> Iced tea spoon Cuchara de soda/helado	19 7 <sup>1/2</sup>	12	144	196674	<b>12,15</b>
<b>Cuillère à soupe anglaise</b> Bouillon spoon, round Cuchara de consommé	18,5 7 <sup>5/16</sup>	12	144	200483	<b>17,45</b>	<b>Fourchette mise en bouche*</b> Cocktail fork Tenedor aperitivo	15,5 6 <sup>1/8</sup>	12	300	195039	<b>12,90</b>
<b>Cuillère gourmande</b> Dessert/soup spoon, oval Cuchara de postre	18,6 7 <sup>5/16</sup>	12	144	205575	<b>16,90</b>	<b>Spatule mise en bouche*</b> Cocktail spatula Espátula aperitivo	15,5 6 <sup>1/8</sup>	12	300	195042	<b>12,90</b>
<b>Fourchette gourmande</b> Dessert/salad fork Tenedor de postre	18,6 7 <sup>5/16</sup>	12	144	205574	<b>16,90</b>	<b>Cuillère mise en bouche*</b> Cocktail spoon Cuchara aperitivo	11,6 4 <sup>9/16</sup>	12	300	195041	<b>11,55</b>
<b>Couteau à dessert monobloc lame unie</b> Dessert knife solid handle Cuchillo de postre hoja lisa	20,6 8 <sup>1/8</sup>	12	144	195031	<b>23,85</b>	<b>Fourchette à huîtres*</b> Oyster fork Tenedor de ostras	14,1 5 <sup>9/16</sup>	12	300	196014	<b>11,50</b>
<b>Tartineur*</b> Butter spreader Espátula de mantequilla	16 6 <sup>5/16</sup>	12	144	195036	<b>15,30</b>	<b>Fourchette de service</b> Serving fork Tenedor de servicio/ensalada	26 10 <sup>1/4</sup>	1		199773	<b>44,10</b>
<b>Fourchette à poisson</b> Fish fork Tenedor de pescado	20 7 <sup>7/8</sup>	12	144	205571	<b>16,90</b>	<b>Cuillère de service</b> Serving spoon Cuchara de servicio/ensalada	26 10 <sup>1/4</sup>	1		199774	<b>44,10</b>
<b>Spatule gourmet</b> Gourmet spatula Espátula gourmet	20,2 7 <sup>15/16</sup>	12	144	205572	<b>16,90</b>	<b>Spatule de service</b> Serving spatula Espátula de servicio	25 9 <sup>13/16</sup>	1		199769	<b>45,85</b>
<b>Fourchette gourmet*</b> Gourmet fork Tenedor gourmet	20 7 <sup>7/8</sup>	12	144	205573	<b>16,90</b>	<b>Service à salade</b> Salad serving set Set servicio de ensalada	30 11 <sup>13/16</sup>	1		199771	<b>91,70</b>

\* Disponible sur commande / Available upon order receipt / Disponible bajo pedido

## Couteaux à steak Steak knives - Cuchillos steak

### Laguiole

	cm inch	MVM	CS	€
<b>Couteau à steak Laguiole corne noire mitre inox</b> Laguiole steak knife black horn steel bolster Laguiole cuchillo steak cuerno mitra acero	23 9 <sup>1/16</sup>	6	232249	<b>42,00</b>
<b>Couteau à steak Laguiole corne claire mitre laiton</b> Laguiole steak knife light horn brass bolster Laguiole cuchillo steak cuerno claro mitra laton	23 9 <sup>1/16</sup>	6	232251	<b>42,00</b>
<b>Couteau à steak Laguiole ivoirine mitre inox</b> Laguiole steak knife ivory color steel bolster Laguiole cuchillo steak color marfil mitra acero	23 9 <sup>1/16</sup>	6	232253	<b>39,00</b>
<b>Couteau à steak Laguiole olivier mitre laiton</b> Laguiole steak knife olive wood brass bolster Laguiole cuchillo steak olivo mitra laton	23 9 <sup>1/16</sup>	6	232255	<b>39,00</b>

### Capucin

	cm inch	MVM	CS	€
<b>Couteau à steak Capucin noir</b> Black Capucin steak knife Cuchillo steak Capucin negro	22,6 8 <sup>7/8</sup>	6	232243	<b>23,00</b>
<b>Couteau à steak Capucin ivoirine</b> Ivory color Capucin steak knife Cuchillo steak Capucin color marfil	22,6 8 <sup>7/8</sup>	6	232245	<b>23,00</b>
<b>Couteau à steak Capucin rouge</b> Red Capucin steak knife Cuchillo steak Capucin rojo	22,6 8 <sup>7/8</sup>	6	232247	<b>23,00</b>

## Couteaux à steak - autres modèles Steak knives - other collections - Cuchillos steak - otros modelos

	cm - inch	MVM	CS	€		cm - inch	MVM	CS	€		
<b>Aloa - Aquatic</b>	23,6 - 9 <sup>5/16</sup>	12	144	207189	<b>5,15</b>	<b>Mikado</b>	23,2 - 9 <sup>1/8</sup>	12	144	160427	<b>3,50</b>
<b>Astrée miroir - Grillade</b>	22,1 - 8 <sup>11/16</sup>	12	144	122418	<b>4,40</b>	<b>Mikado Vintage</b>	23,2 - 9 <sup>1/8</sup>	12	144	230293	<b>3,95</b>
<b>Astrée ciselé</b>	22,8 - 9	12	144	199761	<b>6,80</b>	<b>Milady</b>	23,9 - 9 <sup>7/16</sup>	12	144	128841	<b>13,50</b>
<b>Blois</b>	23,9 - 9 <sup>7/16</sup>	12	144	122759	<b>11,15</b>	<b>Quartz atoll</b>	23 - 9 <sup>1/16</sup>	12	144	226769	<b>5,05</b>
<b>Confidence</b>	23,6 - 9 <sup>5/16</sup>	12	144	160433	<b>3,50</b>	<b>Quartz blanc</b>	23 - 9 <sup>1/16</sup>	12	144	210658	<b>5,05</b>
<b>Florenzia</b>	23,9 - 9 <sup>7/16</sup>	12	144	127654	<b>13,50</b>	<b>Quartz bleu marin</b>	23 - 9 <sup>1/16</sup>	12	144	226774	<b>5,05</b>
<b>Gourmet - Serenity - Solstice</b>	23,5 - 9 <sup>1/4</sup>	12	144	159451	<b>7,20</b>	<b>Quartz carbone</b>	23 - 9 <sup>1/16</sup>	12	144	205885	<b>5,05</b>
<b>Guest</b>	23,2 - 9 <sup>1/8</sup>	12	144	197521	<b>6,45</b>	<b>Quartz cèpe</b>	23 - 9 <sup>1/16</sup>	12	144	226789	<b>5,05</b>
<b>Guest star</b>	23,2 - 9 <sup>1/8</sup>	12	144	203017	<b>8,55</b>	<b>Quartz rouge</b>	23 - 9 <sup>1/16</sup>	12	144	205894	<b>5,05</b>
<b>Lutèce</b>	23,8 - 9 <sup>3/8</sup>	12	144	122746	<b>12,70</b>	<b>Verlaine</b>	23,9 - 9 <sup>7/16</sup>	12	144	105801	<b>12,70</b>
<b>Marquise</b>	23,9 - 9 <sup>7/16</sup>	12	144	186278	<b>13,50</b>	<b>Vieux Paris satiné</b>	23,2 - 9 <sup>1/8</sup>	12	144	160424	<b>2,85</b>





DEGRENNE vous offre un service d'argenterie à la demande pour tous les couverts en acier 18-10. Nous vous proposons deux types d'argenterie se référant aux normes en vigueur. L'argenterie DEGRENNE est réalisée dans la tradition des grands orfèvres ; la main de l'homme y tient une grande place et chaque détail fait la différence.

DEGRENNE offers a silver plating service on request, for all 18/10 stainless steel cutlery. We offer two types of silver plating; both comply with current standards. DEGRENNE'S silver plating service respects the traditions of the finest silversmiths: the hands of the master craftsmen play an important role, and every detail makes a difference.

**Argenture type classe I - 33 microns avec poinçon de maître**  
Class 1 silver plating - 33 microns with hallmark

**Couverts table et autres : 24 pièces minimum**  
Table and other cutlery : minimum 24 pieces  
**Couverts de service : pas de quantité minimum**  
Serving cutlery : no minimum quantity



**Argenture Qualité Hôtelière**  
Silver plated hotel quality

**Couverts table (fourchette de table, cuillère de table, couteau de table, cuillère à café) : minimum 144 pièces**  
Table cutlery (table fork, table knife, table/pasta spoon, coffee/tea spoon) : minimum 144 pieces  
**Autres couverts : minimum 24 pièces**  
Other cutlery : minimum 24 pieces  
**Couverts de service : pas de quantité minimum**  
Serving cutlery : no minimum quantity



**Pour des raisons techniques, une tolérance de plus ou moins 5% est applicable sur les quantités.**  
For technical reasons, a tolerance of more or less 5% on quantities is applicable.

**Délai : 4 à 8 semaines. Délai à valider lors de la confirmation de commande auprès de notre service client.**  
Lead time : 4 to 8 weeks. Lead time to be confirmed after the order has been recorded, please contact our customer service.

<b>fourchette de table</b> table fork - tenedor de mesa	<b>13,45</b>
<b>couteau de table/steak/fromage</b> table knife/steak/cheese - cuchillo de mesa/steak/queso	<b>13,45</b>
<b>cuillère de table</b> table/pasta spoon - cuchara de mesa	<b>13,45</b>
<b>cuillère à dessert/gourmande/soupe anglaise/gourmet</b> dessert/bouillon gourmet spoon - cuchara de postre/consomé/salsa	<b>10,70</b>
<b>cuillère à café</b> coffee/tea spoon - cuchara de café	<b>8,80</b>
<b>fourchette à dessert/gourmande/poisson/gourmet</b> dessert/fish/gourmet fork - tenedor de postre/pescado/gourmet	<b>10,70</b>
<b>couteau à poisson/gourmet/spatule</b> fish/gourmet/spatula knife - cuchillo de pescado/espátula	<b>10,70</b>
<b>couteau à dessert/beurre</b> dessert/butter knife - cuchillo de postre/mantequilla	<b>10,70</b>
<b>cuillère à moka</b> demi tasse spoon - cuchara de moka	<b>5,50</b>
<b>cuillère à soda/agrumes/spatule mise en bouche</b> iced tea/citrus fruits spoon/appetizer spatula cuchara de soda/helado/pomelo/espátula aperitivo	<b>8,80</b>
<b>fourchette à gâteaux/cocktail/mise en bouche</b> pastry/cocktail/appetizer fork - tenedor de pastel/aperitivo	<b>8,80</b>
<b>fourchette à huîtres/escargots</b> oyster/snail fork - tenedor de ostras/caracoles	<b>8,80</b>
<b>fourchette de service/salade/à découper</b> serving/salad/carving fork tenedor de servicio/ensalada/trinchante	<b>25,30</b>
<b>cuillère de service/salade/couteau à découper</b> serving/salad spoon/carving knife cuchara de servicio/ensalada/cuchillo trinchante	<b>25,30</b>
<b>louche</b> soup ladle - cazo	<b>29,75</b>
<b>cuillère à sauce</b> sauce ladle - cuchara para salsa	<b>25,30</b>
<b>tartineur/cuillère mise en bouche/toast</b> butter spreader/appetizer spoon espatulín de mantequilla/cuchara de aperitivo	<b>10,70</b>
<b>pelle à tarte monobloc/spatule de service</b> pastry server solid handle/serving spatula pala para tarta/espátula de servicio	<b>25,30</b>
<b>pelle à tarte manche orfèvre</b> pastry server hollow handle pala para tarta enmangado	<b>29,75</b>
<b>pince à sucre</b> sugar tong - pinza para azúcar	<b>14,10</b>
<b>service à salade</b> salad serving set - set servicio/ensalada	<b>40,65</b>

<b>fourchette de table</b> table fork - tenedor de mesa	<b>8,70</b>
<b>couteau de table/steak/fromage</b> table knife/steak/cheese - cuchillo de mesa/steak/queso	<b>8,70</b>
<b>cuillère de table</b> table/pasta spoon - cuchara de mesa	<b>8,70</b>
<b>cuillère à dessert/gourmande/soupe anglaise/gourmet</b> dessert/bouillon gourmet spoon - cuchara de postre/consomé/salsa	<b>7,65</b>
<b>cuillère à café</b> coffee/tea spoon - cuchara de café	<b>5,70</b>
<b>fourchette à dessert/gourmande/poisson/gourmet</b> dessert/fish/gourmet fork - tenedor de postre/pescado/gourmet	<b>7,65</b>
<b>couteau à poisson/gourmet/spatule</b> fish/gourmet/spatula knife - cuchillo de pescado/espátula	<b>7,65</b>
<b>couteau à dessert/beurre</b> dessert/butter knife - cuchillo de postre/mantequilla	<b>7,65</b>
<b>cuillère à moka</b> demi tasse spoon - cuchara de moka	<b>4,65</b>
<b>cuillère à soda/agrumes/spatule mise en bouche</b> iced tea/citrus fruits spoon/appetizer spatula cuchara de soda/helado/pomelo/ espátula aperitivo	<b>5,70</b>
<b>fourchette à gâteaux/cocktail/mise en bouche</b> pastry/cocktail/appetizer fork - tenedor de pastel/aperitivo	<b>5,70</b>
<b>fourchette à huîtres/escargots</b> oyster/snail fork - tenedor de ostras/caracoles	<b>5,70</b>
<b>fourchette de service/salade/à découper</b> serving/salad/carving fork tenedor de servicio/ensalada/trinchante	<b>16,75</b>
<b>cuillère de service/salade/couteau à découper</b> serving/salad spoon/carving knife cuchara de servicio/ensalada/cuchillo trinchante	<b>16,75</b>
<b>louche</b> soup ladle - cazo	<b>21,50</b>
<b>cuillère à sauce</b> sauce ladle - cuchara para salsa	<b>16,75</b>
<b>tartineur/cuillère mise en bouche/toast</b> butter spreader/appetizer spoon espatulín de mantequilla/cuchara de aperitivo	<b>7,65</b>
<b>pelle à tarte monobloc/spatule de service</b> pastry server solid handle/serving spatula pala para tarta/espátula de servicio	<b>16,75</b>
<b>pelle à tarte manche orfèvre</b> pastry server hollow handle pala para tarta enmangado	<b>21,50</b>
<b>pince à sucre</b> sugar tong - pinza para azúcar	<b>9,10</b>
<b>service à salade</b> salad serving set - set servicio/ensalada	<b>35,10</b>



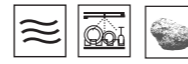
DEGRENNE  
PARIS



VAISSELLE  
TABLEWARE  
VAJILLA



# API



	cm - inch	MVM	CS	€		cm - inch	MVM	CS	€	
<b>Assiette compartimentée rectangulaire</b> Rectangular plate w/small compartments and saucer Plato rectangular 6 compartimentos	27 x 18 10 <sup>5/8</sup> x 7 <sup>1/16</sup>	6	12	207131	<b>12,70</b>	<b>Soucoupe rectangulaire</b> Rectangular plate/saucer Plato rectangular	27 x 9 10 <sup>5/8</sup> x 3 <sup>9/16</sup>	6	207133	<b>9,50</b>

# Bahia

Argile verte

Green clay - Arcilla verde

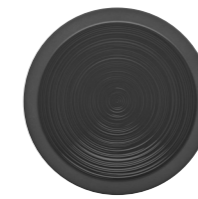


	cl oz	cm inch	MVM	CS	€		cl oz	cm inch	MVM	CS	€
<b>Assiette plate ronde</b> Round dessert/salad/app. plate Plato redondo	23 9 <sup>1/16</sup>	6	24	230950	<b>9,00</b>	<b>Mini bol</b> Small bowl Mini bol	7 2	7,3 2 <sup>7/8</sup>	6	230956	<b>5,70</b>
<b>Assiette plate ronde</b> Round dinner plate Plato redondo	26 10 <sup>1/4</sup>	6	24	230951	<b>11,15</b>	<b>Bol</b> Bowl Bol	30 10 <sup>1/8</sup>	12 4 <sup>3/4</sup>	6	230957	<b>9,60</b>
<b>Assiette plate ronde</b> Round presentation plate Plato redondo	29 11 <sup>7/16</sup>	6	12	230952	<b>19,00</b>	<b>Cocotte</b> Round casserole Cocotte bol	50 16 <sup>15/16</sup>	14 5 <sup>1/2</sup>	6	230958	<b>11,00</b>
<b>Assiette creuse ronde</b> Round soup/pasta bowl w/rim Plato hondo	20 7 <sup>7/8</sup>	6	12	230953	<b>9,85</b>	<b>Assiette/couvercle de cocotte rond</b> Round plate/casserole lid Bol/plato pan rondo		12,5 4 <sup>15/16</sup>	6	230959	<b>7,70</b>
<b>Assiette gourmet ronde petit bassin</b> Round shallow bowl w/wide-rim Plato gourmet fondo pequeño	23 9 <sup>1/16</sup>	6	24	230954	<b>15,75</b>	<b>Tasse à espresso</b> Coffee cup Espresso taza	11 3 <sup>3/4</sup>		6	230960	<b>6,15</b>
<b>Assiette gourmet ronde grand bassin</b> Round shallow bowl w/wide-rim Plato gourmet fondo grande	26 10 <sup>1/4</sup>	3	12	230955	<b>16,80</b>	<b>Mug à thé</b> Tea mug Tè mug	38 12 <sup>7/8</sup>		6	230961	<b>9,80</b>
<b>Assiette à pain ronde</b> Round bread & butter plate Plato de pan	14 5 <sup>1/2</sup>	6	18	230949	<b>6,15</b>	<b>Tasse à thé</b> Tea cup Tè taza	20 6 <sup>3/4</sup>		6	230962	<b>8,50</b>

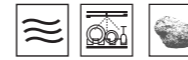
# Bahia

Basalte

Brown basalt - Basalto



	cl oz	cm inch	MVM	CS	€		cl oz	cm inch	MVM	CS	€
<b>Assiette plate ronde</b> Round dessert/salad/app. plate Plato redondo	23 9 <sup>1/16</sup>	6	24	230936	<b>9,00</b>	<b>Mini bol</b> Small bowl Mini bol	7 2	7,3 2 <sup>7/8</sup>	6	230942	<b>5,70</b>
<b>Assiette plate ronde</b> Round dinner plate Plato redondo	26 10 <sup>1/4</sup>	6	24	230937	<b>11,15</b>	<b>Bol</b> Bowl Bol	30 10 <sup>1/8</sup>	12 4 <sup>3/4</sup>	6	230943	<b>9,60</b>
<b>Assiette plate ronde</b> Round presentation plate Plato redondo	29 11 <sup>7/16</sup>	6	12	230938	<b>19,00</b>	<b>Cocotte</b> Round casserole Cocotte Bol	50 16 <sup>15/16</sup>	14 5 <sup>1/2</sup>	6	230944	<b>11,00</b>
<b>Assiette creuse ronde</b> Round soup/pasta bowl w/rim Plato hondo	20 7 <sup>7/8</sup>	6	12	230939	<b>9,85</b>	<b>Assiette/couvercle de cocotte rond</b> Round plate/casserole lid Bol/plato pan rondo		12,5 4 <sup>15/16</sup>	6	230945	<b>7,70</b>
<b>Assiette gourmet ronde petit bassin</b> Round shallow bowl w/wide-rim Plato gourmet fondo pequeño	23 9 <sup>1/16</sup>	6	24	230940	<b>15,75</b>	<b>Tasse à espresso</b> Coffee cup Espresso taza	11 3 <sup>3/4</sup>		6	230946	<b>6,15</b>
<b>Assiette gourmet ronde grand bassin</b> Round shallow bowl w/wide-rim Plato gourmet fondo grande	26 10 <sup>1/4</sup>	3	12	230941	<b>16,80</b>	<b>Mug à thé</b> Tea mug Tè mug	38 12 <sup>7/8</sup>		6	230947	<b>9,80</b>
<b>Assiette à pain ronde</b> Round bread & butter plate Plato de pan	14 5 <sup>1/2</sup>	6	18	230935	<b>6,15</b>	<b>Tasse à thé</b> Tea cup Tè taza	20 6 <sup>3/4</sup>		6	230948	<b>8,50</b>



Bleu de roche

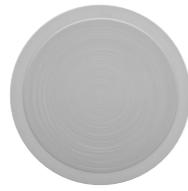
Blue stone - Azul de roca

	cl oz	cm inch	MVM	CS	€		cl oz	cm inch	MVM	CS	€
<b>Assiette plate ronde</b> Round dessert/salad/app. plate Plato redondo	23 9 <sup>1/16</sup>	6	24	230964	<b>9,00</b>	<b>Mini bol</b> Small bowl Mini bol	7 2	7,3 2 <sup>7/8</sup>	6	230970	<b>5,70</b>
<b>Assiette plate ronde</b> Round dinner plate Plato redondo	26 10 <sup>1/4</sup>	6	24	230965	<b>11,15</b>	<b>Bol</b> Bowl Bol	30 10 <sup>1/8</sup>	12 4 <sup>3/4</sup>	6	230971	<b>9,60</b>
<b>Assiette plate ronde</b> Round presentation plate Plato redondo	29 11 <sup>7/16</sup>	6	12	230966	<b>19,00</b>	<b>Cocotte</b> Round casserole Cocotte Bol	50 16 <sup>15/16</sup>	14 5 <sup>1/2</sup>	6	230972	<b>11,00</b>
<b>Assiette creuse ronde</b> Round soup/pasta bowl w/rim Plato hondo	20 7 <sup>7/8</sup>	6	12	230967	<b>9,85</b>	<b>Assiette/couvercle de cocotte rond</b> Round plate/casserole lid Bol/plato pan rondo		12,5 4 <sup>15/16</sup>	6	230973	<b>7,70</b>
<b>Assiette gourmet ronde petit bassin</b> Round shallow bowl w/wide-rim Plato gourmet fondo pequeño	23 9 <sup>1/16</sup>	6	24	230968	<b>15,75</b>	<b>Tasse à espresso</b> Coffee cup Espresso taza	11 3 <sup>3/4</sup>		6	230974	<b>6,15</b>
<b>Assiette gourmet ronde grand bassin</b> Round shallow bowl w/wide-rim Plato gourmet fondo grande	26 10 <sup>1/4</sup>	3	12	230969	<b>16,80</b>	<b>Mug à thé</b> Tea mug Tè mug	38 12 <sup>7/8</sup>		6	230975	<b>9,80</b>
<b>Assiette à pain ronde</b> Round bread & butter plate Plato de pan	14 5 <sup>1/2</sup>	6	18	230963	<b>6,15</b>	<b>Tasse à thé</b> Tea cup Tè taza	20 6 <sup>3/4</sup>		6	230976	<b>8,50</b>

# Bahia

# Bahia

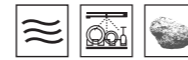
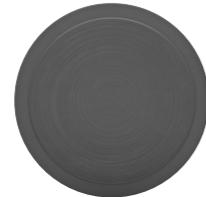
Dune - Beige dune - Beis duna



	cl oz	cm inch	MVM	CS	€		cl oz	cm inch	MVM	CS	€	
<b>Assiette plate ronde</b> Round dessert/salad/app. plate Plato redondo		23 9 <sup>1/16</sup>	6	24	230919	<b>9,00</b>	<b>Mini bol</b> Small bowl Mini bol	7 2	7,3 2 <sup>7/8</sup>	6	230925	<b>5,70</b>
<b>Assiette plate ronde</b> Round dinner plate Plato redondo		26 10 <sup>1/4</sup>	6	24	230920	<b>11,15</b>	<b>Bol</b> Bowl Bol	30 10 <sup>1/8</sup>	12 4 <sup>3/4</sup>	6	230926	<b>9,60</b>
<b>Assiette plate ronde</b> Round presentation plate Plato redondo		29 11 <sup>7/16</sup>	6	12	230921	<b>19,00</b>	<b>Cocotte</b> Round casserole Cocotte Bol	50 16 <sup>15/16</sup>	14 5 <sup>1/2</sup>	6	230927	<b>11,00</b>
<b>Assiette creuse ronde</b> Round soup/pasta bowl w/rim Plato hondo		20 7 <sup>7/8</sup>	6	12	230922	<b>9,85</b>	<b>Assiette/couvercle de cocotte rond</b> Round plate/casserole lid Bol /plato pan rondo		12,5 4 <sup>15/16</sup>	6	230928	<b>7,70</b>
<b>Assiette gourmet ronde petit bassin</b> Round shallow bowl w/wide-rim Plato gourmet fondo pequeño		23 9 <sup>1/16</sup>	6	24	230923	<b>15,75</b>	<b>Tasse à espresso</b> Coffee cup Espresso taza	11 3 <sup>3/4</sup>		6	230929	<b>6,15</b>
<b>Assiette gourmet ronde grand bassin</b> Round shallow bowl w/wide-rim Plato gourmet fondo grande		26 10 <sup>1/4</sup>	3	12	230924	<b>16,80</b>	<b>Mug à thé</b> Tea mug Tè mug	38 12 <sup>7/8</sup>		6	230930	<b>9,80</b>
<b>Assiette à pain ronde</b> Round bread & butter plate Plato de pan		14 5 <sup>1/2</sup>	6	18	230918	<b>6,15</b>	<b>Tasse à thé</b> Tea cup Tè taza	20 6 <sup>3/4</sup>		6	230931	<b>8,50</b>

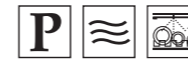
# Bahia

Sable rose  
Pink Sand - Rosa arena



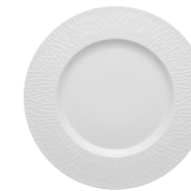
	cl oz	cm inch	MVM	CS	€		cl oz	cm inch	MVM	CS	€	
<b>Assiette plate ronde</b> Round dessert/salad/app. plate Plato redondo		23 9 <sup>1/16</sup>	6	24	230902	<b>9,00</b>	<b>Mini bol</b> Small bowl Mini bol	7 2	7,3 2 <sup>7/8</sup>	6	230908	<b>5,70</b>
<b>Assiette plate ronde</b> Round dinner plate Plato redondo		26 10 <sup>1/4</sup>	6	24	230903	<b>11,15</b>	<b>Bol</b> Bowl Bol	30 10 <sup>1/8</sup>	12 4 <sup>3/4</sup>	6	230909	<b>9,60</b>
<b>Assiette plate ronde</b> Round presentation plate Plato redondo		29 11 <sup>7/16</sup>	6	12	230904	<b>19,00</b>	<b>Cocotte</b> Round casserole Cocotte Bol	50 16 <sup>15/16</sup>	14 5 <sup>1/2</sup>	6	230910	<b>11,00</b>
<b>Assiette creuse ronde</b> Round soup/pasta bowl w/rim Plato hondo		20 7 <sup>7/8</sup>	6	12	230905	<b>9,85</b>	<b>Assiette/couvercle de cocotte rond</b> Round plate/casserole lid Bol /plato pan rondo		12,5 4 <sup>15/16</sup>	6	230911	<b>7,70</b>
<b>Assiette gourmet ronde petit bassin</b> Round shallow bowl w/wide-rim Plato gourmet fondo pequeño		23 9 <sup>1/16</sup>	6	24	230906	<b>15,75</b>	<b>Tasse à espresso</b> Coffee cup Espresso taza	11 3 <sup>3/4</sup>		6	230912	<b>6,15</b>
<b>Assiette gourmet ronde grand bassin</b> Round shallow bowl w/wide-rim Plato gourmet fondo grande		26 10 <sup>1/4</sup>	3	12	230907	<b>16,80</b>	<b>Mug à thé</b> Tea mug Tè mug	38 12 <sup>7/8</sup>		6	230913	<b>9,80</b>
<b>Assiette à pain ronde</b> Round bread & butter plate Plato de pan		14 5 <sup>1/2</sup>	6	18	230901	<b>6,15</b>	<b>Tasse à thé</b> Tea cup Tè taza	20 6 <sup>3/4</sup>		6	230914	<b>8,50</b>

# Boréal blanc



	cl oz	cm inch	MVM	CS	€		cl oz	cm inch	MVM	CS	€	
<b>Assiette à pâtes ronde</b> Round soup/pasta bowl w/wide rim Plato hondo pasta		29 11 <sup>7/16</sup>	3	12	207140	<b>14,80</b>	<b>Plat ovale creux</b> Oval chop plate w/rim, flat Plato hondo ovalado		26,5 x 36,5 10 <sup>7/16</sup> x 14 <sup>3/8</sup>	1	200102	<b>32,85</b>
<b>Assiette à pain ronde</b> Round bread & butter plate Plato de pan		16 6 <sup>5/16</sup>	6	24	207139	<b>6,00</b>	<b>Saladier</b> Salad bowl deep Ensaladera		28 x 24 11 x 9 <sup>7/16</sup>	1	186782	<b>32,85</b>
<b>Assiette de présentation ovale</b> Oval presentation plate Plato presentación oval		34,5 x 29 13 <sup>3/8</sup> x 11 <sup>7/16</sup>	3	12	207137	<b>16,70</b>	<b>Coupelle</b> Deep bowl, small Bol		14 x 12 5 <sup>1/2</sup> x 4 <sup>3/4</sup>	6	186779	<b>8,35</b>
<b>Assiette plate ovale</b> Oval dinner plate Plato oval		31 x 26,5 12 <sup>3/16</sup> x 10 <sup>7/16</sup>	6	12	207134	<b>11,15</b>	<b>Verrine</b> Ramekin Vaso	6 2	H 5,5 2 <sup>3/16</sup>	6	186797	<b>3,05</b>
<b>Assiette dessert ovale</b> Oval dessert plate Plato oval		24 x 20,5 9 <sup>7/16</sup> x 8 <sup>1/16</sup>	6	18	207135	<b>9,00</b>	<b>Verrine</b> Ramekin Vaso	12 4 <sup>1/16</sup>	H 7 2 <sup>3/4</sup>	6	186851	<b>3,65</b>
<b>Assiette calotte ovale</b> Oval shallow bowl, coupe Plato hondo oval		23,5 x 20 9 <sup>1/4</sup> x 7 <sup>7/8</sup>	6	12	207136	<b>8,80</b>	<b>Plat à cake</b> Oval long dish w/wide rim, flat Fuente ovalado		40,5 x 19 15 <sup>15/16</sup> x 7 <sup>1/2</sup>	1	186788	<b>32,85</b>

<b>Assiette gourmet ovale grand bassin</b> Shallow bowl w/wide oval rim Plato gourmet oval fondo grande	27 9 <sup>1/8</sup>	32x27 12 <sup>5/8</sup> x 10 <sup>5/8</sup>	1	12	204040	<b>16,20</b>	<b>Cloche verre borosilicate</b> Glass dome cover Campana vidrio borosilicato		17x9 6 <sup>11/16</sup> x 3 <sup>8/16</sup>	1	24	204043	<b>24,10</b>
<b>Assiette gourmet ovale petit bassin</b> Shallow bowl w/wide oval rim Plato gourmet oval fondo grande	17 5 <sup>3/4</sup>	30x26 11 <sup>13/16</sup> x 10 <sup>1/4</sup>	3	12	207138	<b>16,70</b>	<b>Cloche inox</b> Dome cover, stainless steel Campana		14,8 5 <sup>13/16</sup>	1		182301	<b>22,60</b>
<b>Assiette gourmet ovale bassin plat</b> Oval plate w/wide-rim, flat Plato oval gourmet		30x26 11 <sup>13/16</sup> x 10 <sup>1/4</sup>	6	24	207141	<b>11,15</b>	<b>Cloche inox</b> Dome cover, stainless steel Campana		24 9 <sup>7/16</sup>	1		182614	<b>39,90</b>
							<b>Bouchon porcelaine pour cloche verre</b> Porcelain lid for dome cover Tapa de porcelana para campana de vidrio		5,2 2 <sup>1/16</sup>	1		206504	<b>3,25</b>



# Boréal satin

	cl oz	cm inch	MVM	CS	€		cl oz	cm inch	MVM	CS	€		
<b>Assiette de présentation ronde</b> Round presentation plate w/wide rim Plato presentación		33 13	3	12	193319	<b>23,15</b>	<b>Assiette gourmet ovale grand bassin</b> Shallow bowl w/wide oval rim satin finish Plato oval gourmet	27 9 <sup>1/8</sup>	32 x 27 12 <sup>5/8</sup> x 10 <sup>5/8</sup>	3	12	207769	<b>24,60</b>
<b>Assiette plate ronde</b> Round dinner plate w/wide rim Plato redondo		28,5 11 <sup>1/4</sup>	6	24	193318	<b>15,85</b>	<b>Assiette à pâtes/soupe ronde</b> Round soup/pasta bowl with rim Plato hondo pasta		29 11 <sup>7/16</sup>	3	12	223954	<b>20,50</b>
<b>Assiette dessert ronde</b> Round dessert/salad/app. plate w/wide rim Plato redondo		22,5 8 <sup>7/8</sup>	6	18	193320	<b>9,75</b>	<b>Assiette à pain ronde</b> Round bread & butter plate, coupe Plato pan		15 5 <sup>7/8</sup>	6	24	202470	<b>7,25</b>
<b>Assiette gourmet ovale petit bassin</b> Shallow bowl w/wide oval rim satin finish Plato oval gourmet	17 5 <sup>3/4</sup>	30 x 26 11 <sup>13/16</sup> x 10 <sup>1/4</sup>	3	12	193324	<b>24,60</b>							

## Boréal satin color



	cl oz	cm inch	MVM	CS	€
<b>Assiette de présentation ronde</b> Round presentation plate w/wide rim Plato presentación		33 13	3	12	225193 <b>31,10</b>
<b>Assiette gourmet ovale petit bassin</b> Shallow bowl w/wide oval rim Plato gourmet oval fondo pequeno	27 9	30 x 26 11 <sup>13/16</sup> x 10 <sup>1/4</sup>	3	12	225197 <b>32,15</b>
<b>Assiette plate ronde</b> Round dinner plate Plato redondo		28,5 11 <sup>1/4</sup>	6	12	225194 <b>20,75</b>

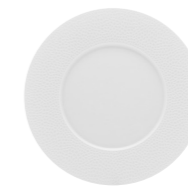
	cl oz	cm inch	MVM	CS	€
<b>Assiette à dessert ronde</b> Round dessert plate Plato redondo		22,5 8 <sup>7/8</sup>	6	18	225195 <b>12,75</b>
<b>Assiette à pain ronde</b> Round bread & butter plate Plato de pan redondo		14 5 <sup>1/2</sup>	3	12	225196* <b>10,00</b>

\* Fabrication sur demande / Available on request / Disponible bajo pedido

Argent  
Silver plated - Plateado

<b>Assiette de présentation ronde</b> Round presentation plate w/wide rim Plato presentación		33 13	3	12	225198 <b>31,10</b>
--	--	----------	---	----	---------------------

## Collection L Fragment



	cl oz	cm inch	MVM	CS	€
<b>Assiette de présentation ronde</b> Round presentation plate w/wide rim Plato presentación		32 12 <sup>5/8</sup>	3		227843 <b>27,50</b>
<b>Assiette plate ronde</b> Round dinner plate w/wide rim Plato redondo		28 11	6		227844 <b>19,50</b>
<b>Assiette dessert ronde</b> Round desert/salad plate, coupe Plato llano		24 9 <sup>7/16</sup>	6		227845 <b>13,00</b>
<b>Assiette à pain ronde</b> Round bread & butter plate, coupe Plato de pan		14 5 <sup>1/2</sup>	6		227846 <b>9,00</b>
<b>Assiette gourmet ronde</b> Round shallow bowl Plato redondo gourmet		30 11 <sup>3/16</sup>	3		227847 <b>31,00</b>

	cl oz	cm inch	MVM	CS	€
<b>Assiette gourmet ronde</b> Round shallow bowl Plato redondo gourmet		28 11	3		227848 <b>29,50</b>
<b>Tasse à café</b> Demitasse cup Taza de café	10 3 <sup>3/8</sup>		6		227828 <b>10,00</b>
<b>Soucoupe tasse à café ronde</b> Demitasse saucer Lungo plato		12,6 4 <sup>15/16</sup>	6		227849 <b>10,00</b>
<b>Tasse à thé</b> Coffee/tea cup Taza de té	25 8 <sup>7/16</sup>		6		227829 <b>12,45</b>
<b>Soucoupe tasse à thé ronde</b> Coffe/tea saucer Lungo plato		15,8 6 <sup>1/4</sup>	6		227850 <b>10,50</b>

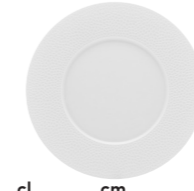
## Collection L



	cl oz	cm inch	MVM	CS	€
<b>Assiette de présentation ronde</b> Round presentation plate w/wide rim Plato presentación		32 12 <sup>5/8</sup>	3		227822 <b>16,65</b>
<b>Assiette plate ronde</b> Round dinner plate w/wide rim Plato redondo		28 11	6		227823 <b>11,15</b>
<b>Assiette dessert ronde</b> Round desert/salad plate, coupe Plato llano		24 9 <sup>7/16</sup>	6		227824 <b>8,90</b>
<b>Assiette à pain ronde</b> Round bread & butter plate, coupe Plato de pan		14 5 <sup>1/2</sup>	6		227825 <b>7,30</b>
<b>Assiette creuse calotte</b> Round cereal plate Plato hondo		18,5 7 <sup>5/16</sup>	6		232576 <b>8,70</b>

	cl oz	cm inch	MVM	CS	€
<b>Assiette gourmet ronde</b> Round shallow bowl Plato redondo gourmet		30 11 <sup>3/16</sup>	3		227826 <b>19,55</b>
<b>Assiette gourmet ronde</b> Round shallow bowl Plato redondo gourmet		28 11	3		227827 <b>19,55</b>
<b>Tasse à café</b> Demitasse cup Taza de café	10 3 <sup>3/8</sup>		6		227828 <b>10,00</b>
<b>Soucoupe tasse à café</b> Demitasse saucer Plato café		12,5 4 <sup>15/16</sup>	6		227831 <b>6,85</b>
<b>Tasse à thé</b> Coffee/tea cup Taza de té	25 8 <sup>7/16</sup>		6		227829 <b>12,45</b>
<b>Soucoupe tasse à thé</b> Tea saucer Plato té		15,8 6 <sup>1/4</sup>	6		227832 <b>8,10</b>

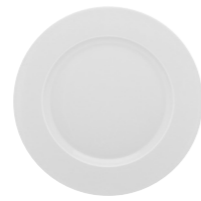
## NEW Collection L Perles de Rosée



	cl oz	cm inch	MVM	CS	€
<b>Assiette de présentation ronde</b> Round presentation plate w/wide rim Plato presentación		32 12 <sup>5/8</sup>	3		233922 <b>28,00</b>
<b>Assiette plate ronde</b> Round dinner plate w/wide rim Plato redondo		28 11	6		233923 <b>20,00</b>
<b>Assiette dessert ronde</b> Round desert/salad plate, coupe Plato llano		24 9 <sup>7/16</sup>	6		233924 <b>13,00</b>
<b>Assiette à pain ronde</b> Round bread & butter plate, coupe Plato de pan		14 5 <sup>1/2</sup>	6		233925 <b>9,00</b>
<b>Assiette gourmet ronde</b> Round shallow bowl Plato redondo gourmet		30 11 <sup>3/16</sup>	3		233926 <b>31,00</b>

	cl oz	cm inch	MVM	CS	€
<b>Assiette gourmet ronde</b> Round shallow bowl Plato redondo gourmet		28 11	3		233927 <b>29,50</b>
<b>Tasse à café</b> Demitasse cup Taza de café	10 3 <sup>3/8</sup>		6		227828 <b>10,00</b>
<b>Soucoupe tasse à café ronde</b> Demitasse saucer Lungo plato		12,6 4 <sup>15/16</sup>	6		233928 <b>11,00</b>
<b>Tasse à thé</b> Coffee/tea cup Taza de té	25 8 <sup>7/16</sup>		6		227829 <b>12,45</b>
<b>Soucoupe tasse à thé ronde</b> Coffe/tea saucer Lungo plato		15,8 5 <sup>7/8</sup>	6		233929 <b>12,00</b>

## Eclipse **NEW**



	cl oz	cm inch	MVM	CS	€		cl oz	cm inch	MVM	CS	€	
<b>Assiette de présentation ronde</b> Round presentation plate Plato presentación		32 12 <sup>5/8</sup>	3		234605	<b>16,29</b>		16 6 <sup>5/16</sup>	6		234603	<b>5,50</b>
<b>Assiette de présentation ronde</b> Round presentation plate Plato presentación		30 11 <sup>13/16</sup>	3		234612	<b>11,53</b>		22,5 8 <sup>7/8</sup>	6		234610	<b>8,47</b>
<b>Assiette plate ronde</b> Round dinner plate Plato redondo		26,5 10 <sup>7/16</sup>	6		234607	<b>8,16</b>		19 7 <sup>1/2</sup>	6		234609	<b>6,42</b>
<b>Assiette dessert ronde</b> Round dessert plate Plato llano		21,5 8 <sup>7/16</sup>	6		234608	<b>6,29</b>		17,5 6 <sup>7/8</sup>	6		234604	<b>9,76</b>
<b>Assiette dessert ronde</b> Round dessert plate Plato llano		18,5 7 <sup>5/16</sup>	6		234611	<b>5,71</b>		36,5 x 26,5 14 <sup>3/8</sup> x 10 <sup>7/16</sup>	6		234606	<b>28,42</b>

## **NEW** Gourmet blanc - white - blanco



	cl oz	cm inch	MVM	CS	€		cl oz	cm inch	MVM	CS	€	
<b>Grande assiette cocotte</b> Large casserole plate Grande cocotte/plato	100 33 <sup>13/16</sup>	22 8 <sup>11/16</sup>	1		234342	<b>22,00</b>		50 16 <sup>15/16</sup>	14 5 <sup>1/2</sup>	6	209383	<b>10,00</b>
<b>Grande assiette cocotte</b> Large casserole plate Grande cocotte/plato	70 23 <sup>11/16</sup>	18 7 <sup>7/16</sup>	1		235064	<b>20,00</b>		100 33 <sup>13/16</sup>	16 6 <sup>5/16</sup>	6	234340	<b>19,00</b>
<b>Cocotte</b> Round casserole Cocotte/bol	140 47 <sup>5/16</sup>	17,5 6 <sup>7/8</sup>	6		234341	<b>22,00</b>		30 10 <sup>1/8</sup>	12 4 <sup>3/4</sup>	6	186849	<b>8,60</b>
<b>Assiette/couvercle de cocotte rond</b> Round plate/casserole lid Bol/plato pan rondo		12,5 4 <sup>15/16</sup>	6		209384	<b>7,70</b>		7 2 <sup>3/8</sup>	7,3 2 <sup>7/8</sup>	6	211891	<b>4,30</b>

## Essentielle **NEW**



	cl oz	cm inch	MVM	CS	€		cl oz	cm inch	MVM	CS	€	
<b>Assiette ultra plate ronde</b> Round ultra plate Plato súper plano		25 9 <sup>13/16</sup>	6		216529	<b>6,00</b>		12 4 <sup>3/4</sup>	6		216534	<b>3,40</b>
<b>Assiette à salade ronde avec pied</b> Footed round deep plate Plato de ensalada con pie		20 7 <sup>7/8</sup>	6		216530	<b>6,90</b>		14 5 <sup>1/2</sup>	6		216535	<b>3,80</b>
<b>Assiette ultra plate ronde</b> Round ultra plate Plato súper plano		12 4 <sup>3/4</sup>	6		216531	<b>2,90</b>		13,5 5 <sup>5/16</sup>	3		216536	<b>3,80</b>
<b>Assiette oblongue</b> Oblong plate Plato oblonga		19x32 7 <sup>1/2</sup> x 12 <sup>5/8</sup>	6		216532	<b>11,10</b>		14 5 <sup>1/2</sup>	3		198935	<b>4,00</b>
<b>Assiette oblongue</b> Oblong plate Plato oblonga		12x20 4 <sup>3/4</sup> x 7 <sup>7/8</sup>	6		216533	<b>4,90</b>		9 3 <sup>9/16</sup>	6		198936	<b>3,00</b>
<b>Coupelle ronde avec pied</b> Footed round deep plate Bol pequeño con pie		12 4 <sup>3/4</sup>	6		216534	<b>3,40</b>		13 5 <sup>1/8</sup>	6		198939	<b>7,80</b>
<b>Coupelle ronde avec pied</b> Footed round deep plate Bol pequeño con pie		20 7 <sup>7/8</sup>	6		216530	<b>6,90</b>						
<b>Assiette à crème brûlée ronde</b> «Crème brûlée» round plate Plato para gratinar		12 4 <sup>3/4</sup>	6		216531	<b>2,90</b>						
<b>Plat à gratin rond</b> Round casserole plate Plato para gratinar		19x32 7 <sup>1/2</sup> x 12 <sup>5/8</sup>	6		216532	<b>11,10</b>						
<b>Gobelet rond</b> Round tumbler Vaso redondo		12x20 4 <sup>3/4</sup> x 7 <sup>7/8</sup>	6		216533	<b>4,90</b>						
<b>Bol à consommé</b> Soup bowl Bol consommé		13 5 <sup>1/8</sup>	6		198939	<b>7,80</b>						



## **NEW** Gourmet blanc sablé - sandy white - acabano color arena

	cl oz	cm inch	MVM	CS	€		cl oz	cm inch	MVM	CS	€	
<b>Grande assiette cocotte</b> Large casserole plate Grande cocotte/plato	100 33 <sup>13/16</sup>	22 8 <sup>11/16</sup>	1		234345	<b>27,50</b>		50 16 <sup>15/16</sup>	14 5 <sup>1/2</sup>	6	209720	<b>11,00</b>
<b>Grande assiette cocotte</b> Large casserole plate Grande cocotte/plato	70 23 <sup>11/16</sup>	18 7 <sup>7/16</sup>	1		235065	<b>26,00</b>		100 33 <sup>13/16</sup>	16 6 <sup>5/16</sup>	6	234343	<b>23,00</b>
<b>Cocotte</b> Round casserole Cocotte/bol	140 47 <sup>5/16</sup>	17,5 6 <sup>7/8</sup>	6		234344	<b>28,00</b>		30 10 <sup>1/8</sup>	12 4 <sup>3/4</sup>	6	211893	<b>9,60</b>
<b>Assiette/couvercle de cocotte rond</b> Round plate/casserole lid Bol/plato pan rondo		12,5 4 <sup>15/16</sup>	6		209384	<b>7,70</b>		7 2 <sup>3/8</sup>	7,3 2 <sup>7/8</sup>	6	211892	<b>5,70</b>





## Gourmet carbone - carbone/black - negro **NEW**

	cl oz	cm inch	MVM	CS	€		cl oz	cm inch	MVM	CS	€	
<b>Grande assiette cocotte</b> Large casserole plate Grande cocotte/plato	100 33 <sup>13/16</sup>	22 8 <sup>11/16</sup>	1		234336	<b>27,50</b>	<b>Cocotte</b> Round casserole Cocotte/bol	50 16 <sup>5/16</sup>	14 5 <sup>1/2</sup>	6	204041	<b>11,00</b>
<b>Grande assiette cocotte</b> Large casserole plate Grande cocotte/plato	70 23 <sup>11/16</sup>	18 7 <sup>7/16</sup>	1		235066	<b>26,00</b>	<b>Bol</b> Bowl Bol	100 33 <sup>13/16</sup>	16 6 <sup>5/16</sup>	6	234334	<b>23,00</b>
<b>Cocotte</b> Round casserole Cocotte/bol	140 47 <sup>5/16</sup>	17,5 6 <sup>7/8</sup>	6		234335	<b>28,00</b>	<b>Bol</b> Bowl Bol	30 10 <sup>1/8</sup>	12 4 <sup>3/4</sup>	6	234209	<b>9,50</b>
<b>Assiette/couvercle de cocotte rond</b> Round plate/casserole lid Bol/plato pan rondo		12,5 4 <sup>15/16</sup>	6		204042	<b>7,70</b>	<b>Mini bol</b> Mini bowl Mini bol	7 2 <sup>3/8</sup>	7,3 2 <sup>7/8</sup>	6	234208	<b>5,70</b>



## Gourmet bleu - blue - azul **NEW**

	cl oz	cm inch	MVM	CS	€		cl oz	cm inch	MVM	CS	€	
<b>Grande assiette cocotte</b> Large casserole plate Grande cocotte/plato	100 33 <sup>13/16</sup>	22 8 <sup>11/16</sup>	1		234339	<b>35,00</b>	<b>Cocotte</b> Round casserole Cocotte/bol	50 16 <sup>5/16</sup>	14 5 <sup>1/2</sup>	6	230821	<b>12,45</b>
<b>Grande assiette cocotte</b> Large casserole plate Grande cocotte/plato	70 23 <sup>11/16</sup>	18 7 <sup>7/16</sup>	1		235063	<b>32,00</b>	<b>Bol</b> Bowl Bol	100 33 <sup>13/16</sup>	16 6 <sup>5/16</sup>	6	234337	<b>29,00</b>
<b>Cocotte</b> Round casserole Cocotte/bol	140 47 <sup>5/16</sup>	17,5 6 <sup>7/8</sup>	6		234338	<b>36,00</b>	<b>Bol</b> Bowl Bol	30 10 <sup>1/8</sup>	12 4 <sup>3/4</sup>	6	230822	<b>10,00</b>
<b>Assiette/couvercle de cocotte rond</b> Round plate/casserole lid Bol/plato pan rondo		12,5 4 <sup>15/16</sup>	6		230820	<b>7,70</b>	<b>Mini bol</b> Mini bowl Mini bol	7 2 <sup>3/8</sup>	7,3 2 <sup>7/8</sup>	6	230823	<b>6,15</b>



## Graphique

	cl oz	cm inch	MVM	CS	€		cl oz	cm inch	MVM	CS	€		
<b>Assiette de présentation ronde</b> Round presentation plate w/wide rim Plato presentación		32 12 <sup>5/8</sup>	3	12	213936	<b>18,95</b>	<b>Assiette gourmet</b> Round shallow bowl w/wide rim Plato oval gourmet		30 11 <sup>13/16</sup>	3	12	222366	<b>22,30</b>
<b>Assiette plate ronde</b> Round dinner plate w/wide rim Plato redondo		28 11	6	12	213938	<b>12,70</b>	<b>Tasse à café/espresso</b> Demitasse cup Espresso Taza	10 3 <sup>3/8</sup>		6		207756	<b>6,55</b>
<b>Assiette dessert ronde</b> Round desert/salad plate, coupe Plato llano		24 9 <sup>7/16</sup>	6	24	213940	<b>10,15</b>	<b>Soucoupe tasse à espresso ronde</b> Demitasse saucer Espresso plato		12,5 4 <sup>15/16</sup>	6		223406	<b>9,35</b>
<b>Assiette à pain ronde</b> Round bread & butter plate, coupe Plato de pan		14 5 <sup>1/2</sup>	6	18	213942	<b>7,50</b>	<b>Tasse à thé/lungo</b> Coffee/tea cup Lungo Taza	20 6 <sup>3/4</sup>		6		207757	<b>10,65</b>
<b>Assiette gourmet</b> Round shallow bowl w/wide rim Plato oval gourmet		28 11	3	12	222365	<b>22,30</b>	<b>Soucoupe lungo ronde</b> Coffee/tea saucer Taza desayuno		15 5 <sup>7/8</sup>	6		223407	<b>12,70</b>



## Modulo

	cl oz	cm inch	MVM	CS	€		cl oz	cm inch	MVM	CS	€		
<b>Assiette à pain ronde</b> Round bread & butter coupe plate Plato de pan		15 5 <sup>7/8</sup>	6	24	207119	<b>5,69</b>	<b>Plat à tarte</b> Pie/pizza plate, flat Fuente para pastel		32 12 <sup>5/8</sup>	1	136524	<b>21,13</b>	
<b>Assiette dessert ronde</b> Round dessert/salad/app. coupe plate Plato redondo		20 7 <sup>7/8</sup>	6	18	207111	<b>5,76</b>	<b>Bol</b> Deep bowl, ramekin Bol hondo	8 3 <sup>1/8</sup>	8 3 <sup>1/8</sup>	6	24	136509	<b>3,52</b>
<b>Assiette plate ronde</b> Round dinner coupe plate Plato redondo		26 10 <sup>1/4</sup>	6	24	207113	<b>6,59</b>	<b>Bol</b> Deep bowl, rice Bol hondo	27 9 <sup>1/8</sup>	12 4 <sup>3/4</sup>	6	24	136510	<b>5,76</b>
<b>Assiette plate ronde</b> Round dinner coupe plate Plato redondo		29 11 <sup>7/16</sup>	6	24	207112	<b>11,09</b>	<b>Bol</b> Med bowl, soup Bol hondo	48 16	13 5 <sup>1/8</sup>	6		188537	<b>7,04</b>
<b>Assiette de présentation ronde</b> Round presentation coupe plate Plato presentación		32 12 <sup>5/8</sup>	3	12	207120	<b>13,35</b>	<b>Bol</b> Deep bowl, soup Bol hondo	55 18 <sup>5/8</sup>	14 5 <sup>1/2</sup>	6		154245	<b>8,31</b>
<b>Assiette creuse calotte</b> Round shallow bowl Plato hondo		20 7 <sup>7/8</sup>	6	12	207114	<b>6,59</b>	<b>Bol</b> Deep bowl, individual Bol hondo	67 22 <sup>5/8</sup>	16 6 <sup>5/16</sup>	1		136528	<b>9,65</b>
<b>Assiette à pain carrée</b> Square bread & butter coupe plate Plato de pan cuadrado		14 x 14 5 <sup>1/2</sup> x 5 <sup>1/2</sup>	6	24	207123	<b>6,71</b>	<b>Bol</b> Deep bowl, medium Bol hondo	130 43 <sup>15/16</sup>	20 7 <sup>7/8</sup>	1		136511	<b>17,06</b>
<b>Assiette dessert carrée</b> Square dessert/salad/app. coupe plate Plato cuadrado		20 x 20 7 <sup>7/8</sup> x 7 <sup>7/8</sup>	6	18	207117	<b>8,10</b>	<b>Bol</b> Deep bowl, medium Bol hondo	200 67 <sup>5/8</sup>	24 9 <sup>7/16</sup>	1		136529	<b>24,48</b>
<b>Assiette plate carrée</b> Square dinner coupe plate Plato cuadrado		24 x 24 9 <sup>7/16</sup> x 9 <sup>7/16</sup>	6	24	207115	<b>9,26</b>	<b>Bol</b> Deep bowl, large Bol hondo	250 84 <sup>9/16</sup>	28 11	1		142722	<b>38,05</b>
<b>Assiette de présentation carrée</b> Square presentation coupe plate Plato presentación		28 x 28 11 x 11	3	12	207118	<b>17,54</b>	<b>Bol carré</b> Square bowl deep Bol cuadrado hondo	350 13 <sup>3/8</sup>	12 x 12 4 <sup>3/4</sup> x 4 <sup>3/4</sup>	6		181483	<b>6,25</b>
<b>Assiette creuse carrée</b> Square soup/salad, coupe plate Plato hondo cuadrado		20 x 20 7 <sup>7/8</sup> x 7 <sup>7/8</sup>	6	12	207116	<b>8,17</b>	<b>Coupe ronde</b> Round shallow bowl, footed Bol	250 1	8 3 <sup>1/8</sup>	6		136530	<b>3,52</b>
<b>Plat creux carré</b> Square deep dish, coupe Plato hondo cuadrado		16 x 16 6 <sup>5/16</sup> x 6 <sup>5/16</sup>	1		154244	<b>14,51</b>	<b>Coupe ronde</b> Round shallow bowl, footed Bol	75 2 <sup>15/16</sup>	16 6 <sup>5/16</sup>	6		136532	<b>7,64</b>
<b>Plat creux carré</b> Square deep dish, coupe Plato hondo cuadrado		28 x 28 11 x 11	1		149831	<b>40,61</b>	<b>Coupe ronde</b> Round pasta/salad/seafood bowl, footed Bol	11 4 <sup>1/4</sup>	24 9 <sup>7/16</sup>	1		136535	<b>18,48</b>
<b>Assiette dessert rectangle</b> Rectangular dessert/salad/app. coupe plate Plato rectangular		26 x 18 10 <sup>1/4</sup> x 7 <sup>1/16</sup>	6	18	207110	<b>9,17</b>	<b>Coupe carrée</b> Square bowl, footed coupe Bol cuadrado	25 1	8 x 8 3 <sup>1/8</sup> x 3 <sup>1/8</sup>	6		136503	<b>4,60</b>
<b>Assiette plate rectangle</b> Rectangular dinner coupe plate Plato rectangular		30 x 22 11 <sup>13/16</sup> x 8 <sup>11/16</sup>	6	12	207122	<b>10,41</b>	<b>Coupe carrée</b> Square bowl, footed coupe Bol cuadrado	35 1 <sup>5/8</sup>	12 x 12 4 <sup>3/4</sup> x 4 <sup>3/4</sup>	6		136502	<b>6,25</b>
<b>Assiette de présentation rectangle</b> Rectangular presentation coupe plate Plato rectangular		34 x 26 13 <sup>3/8</sup> x 10 <sup>1/4</sup>	3	12	181485	<b>18,39</b>	<b>Bol conique</b> Conic bowl <b>NEW</b> Bol cónico	30 10 <sup>1/8</sup>		1		233841	<b>7,10</b>
<b>Plat rectangulaire</b> Rectangular dish, underliner Plato rectangular		20 x 12 7 <sup>7/8</sup> x 4 <sup>3/4</sup>	1		207753	<b>8,11</b>	<b>Bol conique</b> Conic bowl <b>NEW</b> Bol cónico	115 38 <sup>7/8</sup>		1		233842	<b>10,00</b>
<b>Plat rectangulaire</b> Rectangular dish, coupe large Plato rectangular		40 x 16 15 <sup>3/4</sup> x 6 <sup>5/16</sup>	1		207754	<b>23,25</b>	<b>Présentoir à gâteaux rond</b> Round app/pizza/presentation stand Expositor de tartas	85 2 <sup>3/16</sup>	25 9 <sup>13/16</sup>	6		209381	<b>21,62</b>
<b>Verrine porcelaine</b> Ramekin, porcelain Vasito porcelana	8 2 <sup>11/16</sup>		6	24	181490	<b>2,58</b>	<b>Présentoir à gâteaux rond</b> Round app/pizza/presentation stand Expositor de tartas	105 4 <sup>1/4</sup>	32 12 <sup>5/8</sup>	6		209382	<b>36,03</b>
<b>Coffret salière &amp; poivrière</b> Salt & pepper cruet Salero y pimentero			1	24	182915	<b>15,19</b>							

## Modulo color



Gris perle

Light grey - Gris perla

	cl oz	cm inch	MVM	CS	€
<b>Bol à thé</b> Bowl, small Bol hondo	20 6 <sup>3/4</sup>	9 3 <sup>3/16</sup>	6	24	230138 <b>4,55</b>
<b>Bol à déjeuner</b> Bowl, individual Bol hondo	55 18 <sup>5/8</sup>	14 5 <sup>1/2</sup>	6		230139 <b>11,95</b>
<b>Bol</b> Bowl, medium Bol hondo	67 22 <sup>5/8</sup>	16 6 <sup>5/16</sup>	1		230140 <b>13,80</b>

	cl oz	cm inch	MVM	CS	€
<b>Bol</b> Bowl, medium Bol hondo	130 43 <sup>15/16</sup>	20 7 <sup>7/8</sup>	1		230141 <b>19,45</b>
<b>Bol</b> Bowl, large Bol	200 67 <sup>5/8</sup>	24 9 <sup>7/16</sup>	1		230142 <b>30,15</b>

## Modulo Nature



Bleu galet - Blue - Azul

	cl oz	cm inch	MVM	CS	€
<b>Plat/assiette de présentation</b> Round presentation plate, coupe Plato presentación		31,5 12 <sup>3/8</sup>	1	6	225342 <b>19,00</b>
<b>Assiette plate ronde</b> Round dinner plate, coupe Plato redondo		28 11	6	24	225343 <b>8,40</b>
<b>Assiette dessert ronde</b> Round desert/salad plate, coupe Plato llano		21 8 <sup>1/4</sup>	6	18	225344 <b>8,00</b>
<b>Assiette calotte ronde</b> Round salad/cereal plate Plato hondo		21 8 <sup>1/4</sup>	6	12	225345 <b>7,10</b>
<b>Assiette à pain ronde</b> Round bread & butter plate, coupe Plato de pan		16 6 <sup>5/16</sup>	6	24	225353 <b>5,85</b>
<b>Saladier</b> Salad bowl, deep Ensaladera		24 9 <sup>7/16</sup>	1	6	225349 <b>29,20</b>

	cl oz	cm inch	MVM	CS	€
<b>Coupelle</b> Small bowl, cup Bol pequeño		10 3 <sup>15/16</sup>	6	24	225346 <b>5,85</b>
<b>Coupe/calotte</b> Salad/cereal plate, deep Bol		17,7 6 <sup>15/16</sup>	6	12	225347 <b>7,50</b>
<b>Tasse à café</b> Demitasse cup Taza de café	11,5 3 <sup>7/8</sup>		6	24	225351 <b>5,00</b>
<b>Soucoupe tasse à café</b> Demitasse saucer Plato café		12,5 4 <sup>15/16</sup>	6	24	225352 <b>4,15</b>
<b>Tasse à thé</b> Coffee/tea cup Taza de té	25 8 <sup>7/16</sup>		6	24	230167 <b>5,85</b>
<b>Soucoupe tasse à thé</b> Coffe/tea saucer Plato té		15 5 <sup>7/8</sup>	6	24	230168 <b>5,20</b>

## Modulo Nature



Kaolin - Kaolin - Kaolin

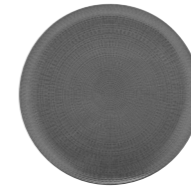
	cl oz	cm inch	MVM	CS	€
<b>Plat/assiette de présentation</b> Round presentation plate, coupe Plato presentación		31,5 12 <sup>3/8</sup>	1	6	184088 <b>19,00</b>
<b>Assiette plate ronde</b> Round dinner plate, coupe Plato redondo		28 11	6	24	184077 <b>8,40</b>
<b>Assiette dessert ronde</b> Round desert/salad plate, coupe Plato llano		21 8 <sup>1/4</sup>	6	18	184078 <b>8,00</b>
<b>Coupe ronde</b> Round cup Bol		25 9 <sup>13/16</sup>	1		234449 <b>11,50</b>
<b>Assiette calotte ronde</b> Round salad/cereal plate Plato hondo		21 8 <sup>1/4</sup>	6	12	184079 <b>7,10</b>
<b>Assiette à pain ronde</b> Round bread & butter plate, coupe Plato de pan		16 6 <sup>5/16</sup>	6	24	209092 <b>5,85</b>
<b>Saladier</b> Salad bowl, deep Ensaladera		24 9 <sup>7/16</sup>	1	6	184087 <b>29,20</b>
<b>Mug</b> Mug Mug	33 11 <sup>3/16</sup>		6	24	184083 <b>8,35</b>

	cl oz	cm inch	MVM	CS	€
<b>Bol à déjeuner</b> Soup/breakfast bowl Bol desayuno	58 19 <sup>5/8</sup>	14 5 <sup>1/2</sup>	6	24	184084 <b>5,45</b>
<b>Coupelle</b> Small bowl, cup Bol pequeño		10 3 <sup>15/16</sup>	6	24	184085 <b>5,85</b>
<b>Coupe/calotte</b> Salad/cereal plate, deep Bol		17,7 6 <sup>15/16</sup>	6	12	184086 <b>7,50</b>
<b>Tasse à café</b> Demitasse cup Taza de café	11,5 3 <sup>7/8</sup>		6	24	184081 <b>5,00</b>
<b>Soucoupe tasse à café</b> Demitasse saucer Plato café		12,5 4 <sup>15/16</sup>	6	24	184082 <b>4,15</b>
<b>Tasse à thé</b> Coffee/tea cup Taza de té	25 8 <sup>7/16</sup>		6	24	230163 <b>5,85</b>
<b>Soucoupe tasse à thé</b> Coffe/tea saucer Plato té		15 5 <sup>7/8</sup>	6	24	230164 <b>5,20</b>



Tomette - Red - Rojo

	cl oz	cm inch	MVM	CS	€
<b>Plat/assiette de présentation</b> Round presentation plate, coupe Plato presentación		31,5 12 <sup>3/8</sup>	1	6	205273 <b>19,00</b>
<b>Assiette plate ronde</b> Round dinner plate, coupe Plato redondo		28 11	6	24	205270 <b>8,40</b>
<b>Assiette dessert ronde</b> Round desert/salad plate, coupe Plato llano		21 8 <sup>1/4</sup>	6	18	205271 <b>8,00</b>
<b>Assiette calotte ronde</b> Round salad/cereal plate Plato hondo		21 8 <sup>1/4</sup>	6	12	205272 <b>7,10</b>
<b>Assiette à pain ronde</b> Round bread & butter plate, coupe Plato de pan		16 6 <sup>5/16</sup>	6	24	209094 <b>5,85</b>



## Modulo Nature

	cl oz	cm inch	MVM	CS	€
<b>Saladier</b> Salad bowl, deep Ensaladera		24 9 <sup>7/16</sup>	1	6	205276 <b>29,20</b>
<b>Coupelle</b> Small bowl, cup Bol pequeño		10 3 <sup>15/16</sup>	6	24	205275 <b>5,85</b>
<b>Coupe/calotte</b> Salad/cereal plate, deep Bol		17,7 6 <sup>15/16</sup>	6	12	205274 <b>7,50</b>
<b>Tasse à café</b> Demitasse cup Taza de café	11,5 3 <sup>7/8</sup>		6	24	222022 <b>5,00</b>
<b>Soucoupe tasse à café</b> Demitasse saucer Plato café		12,5 4 <sup>15/16</sup>	6	24	222023 <b>4,15</b>

# Modulo Nature

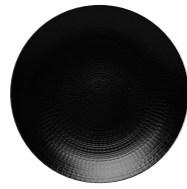
Terre d'ombre  
Warm grey - Tierra



	cl oz	cm inch	MVM	CS	€		cl oz	cm inch	MVM	CS	€		
<b>Plat/assiette de présentation</b> Round presentation plate, coupe Plato presentación		31,5 12 <sup>3/8</sup>	1	6	184101	<b>19,00</b>	<b>Bol à déjeuner</b> Soup/breakfast bowl Bol desayuno	58 19 <sup>5/8</sup>	14 5 <sup>1/2</sup>	6	24	184097	<b>5,45</b>
<b>Assiette plate ronde</b> Round dinner plate, coupe Plato redondo		28 11	6	24	184090	<b>8,40</b>	<b>Coupelle</b> Small bowl, cup Bol pequeño		10 3 <sup>15/16</sup>	6	24	184098	<b>5,85</b>
<b>Assiette dessert ronde</b> Round desert/salad plate, coupe Plato llano		21 8 <sup>1/4</sup>	6	18	184091	<b>8,00</b>	<b>Coupe/calotte</b> Salad/cereal plate, deep Bol		17,7 6 <sup>15/16</sup>	6	12	184099	<b>7,50</b>
<b>Assiette calotte ronde</b> Round salad/cereal plate Plato hondo		21 8 <sup>1/4</sup>	6	12	184092	<b>7,10</b>	<b>Coupe ronde</b> Round cup Bol		25 9 <sup>13/16</sup>	6	12	234451	<b>11,50</b>
<b>Assiette à pain ronde</b> Round bread & butter plate, coupe Plato de pan		16 6 <sup>5/16</sup>	6	24	209093	<b>5,85</b>	<b>Tasse à café</b> Demitasse cup Taza de café		11,5 3 <sup>7/8</sup>	6	24	184094	<b>5,00</b>
<b>Saladier</b> Salad bowl, deep Ensaladera		24 9 <sup>7/16</sup>	1	6	184100	<b>29,20</b>	<b>Soucoupe tasse à café</b> Demitasse saucer Plato café		12,5 4 <sup>15/16</sup>	6	24	184095	<b>4,15</b>
<b>Mug</b> Mug Mug	33 11 <sup>3/16</sup>		6	24	184096	<b>8,35</b>	<b>Tasse à thé</b> Coffee/tea cup Taza de té		25 8 <sup>7/16</sup>	6	24	230165	<b>5,85</b>
							<b>Soucoupe tasse à thé</b> Coffee/tea saucer Plato té		15 5 <sup>7/8</sup>	6	24	230166	<b>5,20</b>

# Modulo Nature

Pierre de lave  
Lava stone - Piedra de Lava



	cl oz	cm inch	MVM	CS	€		cl oz	cm inch	MVM	CS	€		
<b>Plat/assiette de présentation</b> Round presentation plate, coupe Plato presentación		31,5 12 <sup>3/8</sup>	1	6	194455	<b>19,00</b>	<b>Mug</b> Mug Mug	33 11 <sup>3/16</sup>		6	24	194461	<b>8,35</b>
<b>Assiette plate ronde</b> Round dinner plate, coupe Plato redondo		28 11	6	24	194454	<b>8,40</b>	<b>Bol à déjeuner</b> Soup/breakfast bowl Bol desayuno	58 19 <sup>5/8</sup>	14 5 <sup>1/2</sup>	6	24	194456	<b>5,45</b>
<b>Assiette dessert ronde</b> Round desert/salad plate, coupe Plato llano		21 8 <sup>1/4</sup>	6	18	194453	<b>8,00</b>	<b>Coupelle</b> Small bowl, cup Bol pequeño		10 3 <sup>15/16</sup>	6	24	194458	<b>5,85</b>
<b>Coupe ronde</b> Round cup Bol		25 9 <sup>13/16</sup>	1		234455	<b>11,50</b>	<b>Coupe/calotte</b> Salad/cereal plate, deep Bol		17,7 6 <sup>15/16</sup>	6	12	194457	<b>7,50</b>
<b>Assiette calotte ronde</b> Round salad/cereal plate Plato hondo		21 8 <sup>1/4</sup>	6	12	194452	<b>7,10</b>	<b>Tasse à café</b> Demitasse cup Taza de café		11,5 3 <sup>7/8</sup>	6	24	194459	<b>5,00</b>
<b>Assiette à pain ronde</b> Round bread & butter plate, coupe Plato de pan		16 6 <sup>5/16</sup>	6	24	230092	<b>5,85</b>	<b>Soucoupe tasse à café</b> Demitasse saucer Plato café		12,5 4 <sup>15/16</sup>	6	24	194460	<b>4,15</b>
<b>Saladier</b> Salad bowl, deep Ensaladera		24 9 <sup>7/16</sup>	1	6	194462	<b>29,20</b>	<b>Tasse à thé</b> Coffee/tea cup Taza de té		25 8 <sup>7/16</sup>	6	24	230093	<b>5,85</b>
							<b>Soucoupe tasse à thé</b> Tea saucer Plato té		15 5 <sup>7/8</sup>	6	24	230094	<b>5,20</b>

# NEW Mondo

Bleu indigo - Indigo  
Blue - Azul añil



	cl oz	cm inch	MVM	CS	€		cl oz	cm inch	MVM	CS	€	
<b>Assiette plate ronde</b> Round dinner plate Plato redondo		26 10 <sup>1/4</sup>	6		233993	<b>10,00</b>	<b>Grande assiette creuse ronde</b> Round large deep plate Grande plato llano	100 33 <sup>13/16</sup>	22,5 8 <sup>7/8</sup>	6	233996	<b>11,00</b>
<b>Assiette à partager ronde</b> Round shared plate Plato para compartir		20 7 <sup>7/8</sup>	1		233995	<b>9,00</b>	<b>Bol</b> Bowl Bol	110 37 <sup>3/16</sup>	19 7 <sup>1/2</sup>	6	233997	<b>11,00</b>
<b>Grande assiette creuse ronde</b> Round large deep plate Grande plato llano	115 42 <sup>1/4</sup>	24 9 <sup>7/16</sup>	6		235580	<b>13,00</b>	<b>Coupelle ronde</b> Round small bowl Bol pequeño	33 11 <sup>3/16</sup>	12,5 4 <sup>15/16</sup>	6	233999	<b>7,00</b>

Cristaux de sel - salt  
white - cristales de sal



	cl oz	cm inch	MVM	CS	€		cl oz	cm inch	MVM	CS	€	
<b>Assiette plate ronde</b> Round dinner plate Plato redondo		26 10 <sup>1/4</sup>	6		233987	<b>10,00</b>	<b>Grande assiette creuse ronde</b> Round large deep plate Grande plato llano	100 33 <sup>13/16</sup>	22,5 8 <sup>7/8</sup>	6	233990	<b>11,00</b>
<b>Assiette à partager ronde</b> Round shared plate Plato para compartir		20 7 <sup>7/8</sup>	1		233989	<b>9,00</b>	<b>Bol</b> Bowl Bol	110 37 <sup>3/16</sup>	19 7 <sup>1/2</sup>	6	233991	<b>11,00</b>
<b>Grande assiette creuse ronde</b> Round large deep plate Grande plato llano	115 42 <sup>1/4</sup>	24 9 <sup>7/16</sup>	6		235581	<b>13,00</b>	<b>Coupelle ronde</b> Round small bowl Bol pequeño	33 11 <sup>3/16</sup>	12,5 4 <sup>15/16</sup>	6	233992	<b>7,00</b>

# NEW Mondo

Rouge piment - Red chili -  
Rojo pimienta



	cl oz	cm inch	MVM	CS	€		cl oz	cm inch	MVM	CS	€	
<b>Assiette plate ronde</b> Round dinner plate Plato redondo		26 10 <sup>1/4</sup>	6		234842	<b>10,00</b>	<b>Grande assiette creuse ronde</b> Round large deep plate Grande plato llano	100 33 <sup>13/16</sup>	22,5 8 <sup>7/8</sup>	6	234844	<b>11,00</b>
<b>Assiette à partager ronde</b> Round shared plate Plato para compartir		20 7 <sup>7/8</sup>	1		234843	<b>9,00</b>	<b>Bol</b> Bowl Bol	110 37 <sup>3/16</sup>	19 7 <sup>1/2</sup>	6	234845	<b>11,00</b>
<b>Grande assiette creuse ronde</b> Round large deep plate Grande plato llano	115 42 <sup>1/4</sup>	24 9 <sup>7/16</sup>	6		235578	<b>13,00</b>	<b>Coupelle ronde</b> Round small bowl Bol pequeño	33 11 <sup>3/16</sup>	12,5 4 <sup>15/16</sup>	6	234846	<b>7,00</b>

# NEW Mondo

Vert shisho - Shisho  
green - Verde shisho



	cl oz	cm inch	MVM	CS	€		cl oz	cm inch	MVM	CS	€	
<b>Assiette plate ronde</b> Round dinner plate Plato redondo		26 10 <sup>1/4</sup>	6		234000	<b>10,00</b>	<b>Grande assiette creuse ronde</b> Round large deep plate Grande plato llano	100 33 <sup>13/16</sup>	22,5 8 <sup>7/8</sup>	6	234003	<b>11,00</b>
<b>Assiette à partager ronde</b> Round shared plate Plato para compartir		20 7 <sup>7/8</sup>	1		234002	<b>9,00</b>	<b>Bol</b> Bowl Bol	110 37 <sup>3/16</sup>	19 7 <sup>1/2</sup>	6	234004	<b>11,00</b>
<b>Grande assiette creuse ronde</b> Round large deep plate Grande plato llano	115 42 <sup>1/4</sup>	24 9 <sup>7/16</sup>	6		235579	<b>13,00</b>	<b>Coupelle ronde</b> Round small bowl Bol pequeño	33 11 <sup>3/16</sup>	12,5 4 <sup>15/16</sup>	6	234005	<b>7,00</b>

# NEW Mondo





## Newcook modulo



	cl oz	cm inch	MVM	CS	€		cl oz	cm inch	MVM	CS	€	
<b>Ramekin</b> Ramekin Ramekin		9,5 3 <sup>3/4</sup>	1		162015	<b>6,80</b>		14 5 <sup>1/2</sup>	1		162011	<b>10,10</b>
<b>Bol à consommé</b> Soup bowl Bol consomé	50 16 <sup>15/16</sup>	10,5 4 <sup>1/8</sup>	1		162013	<b>10,10</b>		16,6 x 11,2 6 <sup>9/16</sup> x 4 <sup>7/16</sup>	6		164138	<b>6,80</b>

## New Moon



	cl oz	cm inch	MVM	CS	€		cl oz	cm inch	MVM	CS	€	
<b>Assiette présentation</b> Presentation plate Plato presentación		32 12 <sup>5/8</sup>	3	12	207126	<b>18,60</b>		16 6 <sup>5/16</sup>	6	24	207124	<b>7,95</b>
<b>Assiette plate</b> Dinner plate Plato redondo		28 11	3	12	207125	<b>14,05</b>		20 7 <sup>7/8</sup>	1		198047	<b>12,15</b>
<b>Assiette plate</b> Dessert/salad/app. plate Plato redondo		24 9 <sup>7/16</sup>	6	24	207127	<b>11,25</b>						

## Newport



	cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€		cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€	
<b>Tasse à café/espresso</b> Demitasse cup Espresso Taza	10 3 <sup>3/8</sup>		6		207756	<b>6,55</b>			1		207762	<b>17,75</b>
<b>Soucoupe tasse à café/espresso</b> Demitasse saucer Espresso Plato		12,5 4 <sup>5/16</sup>	6		207759	<b>5,40</b>		40 13 <sup>1/2</sup>	1		207763	<b>58,30</b>
<b>Tasse à thé/lungo</b> Coffee/tea cup Lungo Taza	20 6 <sup>3/4</sup>		6		207757	<b>10,65</b>		80 27 <sup>1/16</sup>	1		207764	<b>77,70</b>
<b>Soucoupe tasse à thé/lungo</b> Coffee/tea saucer Taza desayuno		15,8 5 <sup>7/8</sup>	6		207760	<b>7,10</b>		40 13 <sup>1/2</sup>	6,7 2 <sup>5/8</sup>	1	210911	<b>22,10</b>
<b>Tasse à déjeuner</b> Breakfast cup Taza desayuno	40 13 <sup>1/2</sup>		6		207758	<b>12,80</b>		80 27 <sup>1/16</sup>	8,4 3 <sup>5/16</sup>	1	210912	<b>31,10</b>
<b>Soucoupe tasse à déjeuner</b> Breakfast saucer Plato desayuno		19 7 <sup>1/2</sup>	6		207761	<b>8,50</b>						



## Blanc White - Blanco



	cl oz	cm inch	MVM	CS	€		cl oz	cm inch	MVM	CS	€	
<b>Théière 2 tasses feutre noir</b> Salam tea pot 2 cups Tetera 2 tazas	35 11 <sup>13/16</sup>		1	12	211987	<b>55,15</b>			1	4	189949	<b>40,30</b>
<b>Théière 4 tasses feutre noir</b> Salam tea pot 4 cups Tetera 4 tazas	70 23 <sup>1/16</sup>		1	4	211988	<b>64,35</b>			1		187276	<b>27,60</b>
<b>Théière 6 tasses feutre noir</b> Salam tea pot 6 cups Tetera 6 tazas	100 33 <sup>13/16</sup>		1	6	211989	<b>72,90</b>			1		187283	<b>14,20</b>
<b>Théière 8 tasses feutre noir</b> Salam tea pot 8 cups Tetera 8 tazas	130 43 <sup>15/16</sup>		1	4	211990	<b>81,50</b>			6		187277	<b>11,00</b>
<b>Corps théière 2 tasses</b> Tea pot 2 cups without lid Cuerpo tetera 2 tazas	35 11 <sup>13/16</sup>		1	12	189946	<b>27,60</b>			6		205135	<b>6,50</b>
<b>Corps théière 4 tasses</b> Tea pot 4 cups without lid Cuerpo tetera 4 tazas	70 23 <sup>1/16</sup>		1	4	189947	<b>32,50</b>			6		205136	<b>8,10</b>
<b>Corps théière 6 tasses</b> Tea pot 6 cups without lid Cuerpo tetera 6 tazas	100 33 <sup>13/16</sup>		1	6	189948	<b>36,00</b>						

## Salam



## Noir mat Mat black - Negro mate



	cl oz	cm inch	MVM	CS	€		cl oz	cm inch	MVM	CS	€	
<b>Théière 2 tasses feutre noir</b> Salam tea pot 2 cups Tetera 2 tazas	35 11 <sup>13/16</sup>		1	12	211991	<b>55,15</b>			1		150447	<b>44,10</b>
<b>Théière 4 tasses feutre noir</b> Salam tea pot 4 cups Tetera 4 tazas	70 23 <sup>1/16</sup>		1	4	211992	<b>67,40</b>			1		150475	<b>28,55</b>
<b>Théière 6 tasses feutre noir</b> Salam tea pot 6 cups Tetera 6 tazas	100 33 <sup>13/16</sup>		1	6	211993	<b>79,65</b>			1		150469	<b>14,70</b>
<b>Théière 8 tasses feutre noir</b> Salam tea pot 8 cups Tetera 8 tazas	130 43 <sup>15/16</sup>		1	4	211994	<b>88,20</b>			1		150485	<b>11,60</b>
<b>Corps théière 2 tasses</b> Tea pot 2 cups without lid Cuerpo tetera 2 tazas	35 11 <sup>13/16</sup>		1		150450	<b>27,60</b>			6		210575	<b>7,15</b>
<b>Corps théière 4 tasses</b> Tea pot 4 cups without lid Cuerpo tetera 4 tazas	70 23 <sup>1/16</sup>		1		150455	<b>33,70</b>			6		210576	<b>8,90</b>
<b>Corps théière 6 tasses</b> Tea pot 6 cups without lid Cuerpo tetera 6 tazas	100 33 <sup>13/16</sup>		1		150456	<b>39,85</b>						

## Salam





## Salam Black



Noir - Black - Negro

	cl oz	cm inch	MVM	CS	€
<b>Théière 4 tasses feutre noir cloche alu black</b> Salam tea pot 4 cups w/black color lid Tetera campana aluminio 4 tazas black	70 23 <sup>11/16</sup>		1	4	216410 <b>67,40</b>
<b>Théière 6 tasses feutre noir cloche alu black</b> Salam tea pot 6 cups w/black color lid Tetera campana aluminio 6 tazas black	100 33 <sup>13/16</sup>		1	6	216414 <b>79,65</b>

## Salam Color



	cl oz	cm inch	MVM	CS	€
<b>Théière 4 tasses feutre noir cloche alu bronze</b> Salam tea pot 4 cups w/bronze color lid Tetera campana aluminio 4 tazas bronze	70 23 <sup>11/16</sup>		1	4	216411 <b>67,40</b>
<b>Théière 4 tasses feutre noir cloche alu zinc</b> Salam tea pot 4 cups w/zinc color lid Tetera campana aluminio 4 tazas cinc	70 23 <sup>11/16</sup>		1	4	216412 <b>67,40</b>
<b>Théière 4 tasses feutre noir cloche alu bleue</b> Salam tea pot 4 cups w/blue color lid Tetera campana aluminio 4 tazas azul	70 23 <sup>11/16</sup>		1	4	225358 <b>67,40</b>
<b>Théière 4 tasses cloche alu dorée</b> <span style="float: right;"><b>NEW</b></span> Salam tea pot 4 cups gold aluminium lid Tetera 4 tazas campana dorado aluminio	70 23 <sup>11/16</sup>		1	4	234216 <b>114,75</b>
<b>Théière 6 tasses feutre noir cloche alu bronze</b> Salam tea pot 6 cups w/bronze color lid Tetera campana aluminio 6 tazas bronze	100 33 <sup>13/16</sup>		1	6	216415 <b>79,65</b>
<b>Théière 6 tasses feutre noir cloche alu zinc</b> Salam tea pot 6 cups w/zinc color lid Tetera campana aluminio 6 tazas cinc	100 33 <sup>13/16</sup>		1	6	216416 <b>79,65</b>
<b>Théière 6 tasses feutre noir cloche alu bleue</b> Salam tea pot 6 cups w/blue color lid Tetera campana aluminio 6 tazas azul	100 33 <sup>13/16</sup>		1	6	225359 <b>79,65</b>
<b>Théière 6 tasses cloche alu dorée</b> <span style="float: right;"><b>NEW</b></span> Salam tea pot 6 cups gold aluminium lid Tetera 6 tazas campana dorado aluminio	100 33 <sup>13/16</sup>		1	6	234217 <b>126,70</b>

## Accessoires - Accessories - Accessori



	cl oz	cm inch	MVM	CS	€		cl oz	cm inch	MVM	CS	€
<b>Feutre noir pour théière 2 tasses</b> Tea pot felt 2 cups Filtro aislante tetera 2 tazas			1	217130	<b>5,00</b>	<b>Infuseur 2 tasses</b> Stainless steel filter 2 cups Filtro Tetera 2 tazas			1	147992	<b>7,05</b>
<b>Feutre noir pour théière 4 tasses</b> Tea pot felt 4 cups Filtro aislante tetera 4 tazas			1	217131	<b>5,50</b>	<b>Infuseur 4 tasses</b> Stainless steel filter 4 cups Filtro Tetera 4 tazas			1	147994	<b>8,25</b>
<b>Feutre noir pour théière 6 tasses</b> Tea pot felt 6 cups Filtro aislante tetera 6 tazas			1	217132	<b>6,30</b>	<b>Infuseur 6/8 tasses</b> Stainless steel filter 6/8 cups Filtro Tetera 6/8 tazas			1	147993	<b>9,65</b>
<b>Feutre noir pour théière 8 tasses</b> Tea pot felt 8 cups Filtro aislante tetera 8 tazas			1	217133	<b>7,25</b>						



Blanc  
White - Blanco



	cl oz	cm inch	MVM	CS	€		cl oz	cm inch	MVM	CS	€
<b>Tasse à café</b> Demitasse cup Taza de café	11 3 <sup>3/4</sup>		6	210946	<b>5,60</b>	<b>Mug à thé</b> Tea mug Mug	38 12 <sup>7/8</sup>		6	210949	<b>8,25</b>
<b>Tasse à thé</b> Coffee/tea cup Taza de té	25 8 <sup>7/16</sup>		6	210947	<b>6,85</b>	<b>Soucoupe tasse à café/thé</b> Demitasse/coffee/tea saucer Plato café/té	16 6 <sup>5/16</sup>	6	210950	<b>4,10</b>	
<b>Tasse à déjeuner</b> Breakfast cup Taza desayuno	42 14 <sup>3/16</sup>		6	210948	<b>8,50</b>	<b>Soucoupe tasse à déjeuner/mug</b> Breakfast/mug saucer Plato desayuno/mug	18 7 <sup>1/16</sup>	6	210951	<b>5,15</b>	

Gris perle  
Light grey - Gris Perla



	cl oz	cm inch	MVM	CS	€		cl oz	cm inch	MVM	CS	€
<b>Tasse à café</b> Demitasse cup Taza de café	11 3 <sup>3/4</sup>		6	230145	<b>5,75</b>	<b>Tasse à déjeuner</b> Breakfast cup Taza desayuno	42 14 <sup>3/16</sup>		6	230147	<b>8,75</b>
<b>Tasse à thé</b> Coffee/tea cup Taza de té	25 8 <sup>7/16</sup>		6	230146	<b>7,05</b>	<b>Mug à thé</b> Tea mug Mug	38 12 <sup>7/8</sup>		6	230148	<b>8,55</b>

Thé rose poudre  
Light pink - Rosa claro



	cl oz	cm inch	MVM	CS	€		cl oz	cm inch	MVM	CS	€
<b>Tasse à café</b> Demitasse cup Taza de café	11 3 <sup>3/4</sup>		6	230130	<b>5,75</b>	<b>Tasse à déjeuner</b> Breakfast cup Taza desayuno	42 14 <sup>3/16</sup>		6	230132	<b>8,75</b>
<b>Tasse à thé</b> Coffee/tea cup Taza de té	25 8 <sup>7/16</sup>		6	230131	<b>7,05</b>	<b>Mug à thé</b> Tea mug Mug	38 12 <sup>7/8</sup>		6	230133	<b>8,55</b>

## Smoos



	cl oz	cm inch	MVM	CS	€		cl oz	cm inch	MVM	CS	€
<b>Assiette plate</b> Presentation plate Plato presentacion		28 11	6	24	161009	<b>10,00</b>					
<b>Assiette plate</b> Dinner plate Plato		24 9 <sup>7/16</sup>	6	24	161008	<b>8,00</b>					
<b>Assiette plate</b> Bread & butter plate Plato redondo		16 6 <sup>5/16</sup>	6	24	161038	<b>7,15</b>					
<b>Assiette creuse</b> Shallow coupe bow, medium Plato hondo		23 9 <sup>1/16</sup>	6	12	161011	<b>11,50</b>					
<b>Assiette creuse</b> Shallow coupe bow, large Plato hondo		30 11 <sup>13/16</sup>	3		161012	<b>17,30</b>					
<b>Saladier</b> Salad bowl, Large Ensaladera	250 84 <sup>9/16</sup>	32 12 <sup>5/8</sup>	1		161016	<b>45,25</b>					
<b>Saladier</b> Salad bowl, medium Ensaladera	150 50 <sup>3/4</sup>	25 9 <sup>13/16</sup>	1		161015	<b>28,45</b>					
<b>Saladier/bol</b> Salad bowl, individual Bol	50 16 <sup>15/16</sup>	16,5 6 <sup>1/2</sup>	6		161014	<b>12,00</b>					
<b>Saladier</b> Deep bowl, cup Bol		20 6 <sup>3/4</sup>	9 3 <sup>9/16</sup>	6	161013	<b>7,90</b>					
<b>Ravier</b> Shallow ramekin, coupe Bol		10 3 <sup>15/16</sup>	6		161037	<b>6,45</b>					
<b>Coquetier</b> Egg cup, plate Huevera		ø 15 ø 5 <sup>7/8</sup>	6		161020	<b>6,90</b>					
<b>Support plateau</b> Tray stand, 3 places Fuente con 3 espacios rectangular		30,5 x 10 12 x 3 <sup>15/16</sup>	1		161036	<b>13,80</b>					
<b>Pot à sauce/garniture</b> Ramekin, small Pot	7,5 2 <sup>9/16</sup>	5,5 2 <sup>3/16</sup>	6		196561	<b>3,95</b>					
<b>Pot à sauce/garniture</b> Ramekin/sugar bowl Pot	20 6 <sup>3/4</sup>	8 3 <sup>1/8</sup>	6		198016	<b>5,65</b>					
<b>Pot à sauce/garniture</b> Ramekin, large Pot	48 16 <sup>1/4</sup>	10,5 4 <sup>1/8</sup>	6		198017	<b>8,95</b>					



	cl oz	cm inch	MVM	CS	€		cl oz	cm inch	MVM	CS	€
<b>Tasse à espresso</b> Espresso cup Espresso Taza	6 2		6		207766	<b>3,95</b>					
<b>Tasse à café</b> Demitasse cup Taza de café	11 3 <sup>3/4</sup>		6		208948	<b>4,75</b>					
<b>Soucoupe tasse à café/espresso</b> Demitasse/espresso saucer Plato espresso		15 5 <sup>7/8</sup>	6		161025	<b>4,85</b>					
<b>Tasse à thé/lungo</b> Coffee/tea cup Lungo taza	20 6 <sup>3/4</sup>		6		207767	<b>5,65</b>					
<b>Soucoupe tasse à thé/lungo</b> Coffee/tea saucer Taza desayuno		18 7 <sup>1/16</sup>	6		161028	<b>5,75</b>					
<b>Tasse à déjeuner</b> Breakfast cup Taza desayuno	48 16 <sup>1/4</sup>		6		207768	<b>8,25</b>					
<b>Soucoupe tasse à déjeuner</b> Breakfast saucer Plato desayuno		21 8 <sup>1/4</sup>	6		161034	<b>7,40</b>					
<b>Mug</b> Mug Mug	30 10 <sup>1/8</sup>		6		209189	<b>7,40</b>					
<b>Mug XL</b> Mug large Mug XL	50 16 <sup>15/16</sup>		6		207765	<b>8,25</b>					
<b>Soucoupe ronde</b> Round saucer cup Plato universal		13 5 <sup>1/8</sup>	6		214688	<b>3,10</b>					

DEGRENE  
PARIS







## Accessoires

accessories - accesorios

### Miroir - mirror - brillo

	cm - inch	MVM	CS	€
<b>Cloche assiette</b> Dome cover, stainless steel Campana	ø 14,8 ø 5 <sup>13/16</sup>	1	182301	<b>22,60</b>
<b>Cloche assiette</b> Dome cover Campana	ø 22 ø 8 <sup>7/8</sup>	1	10 044112	<b>38,60</b>
<b>Cloche assiette</b> Dome cover, stainless steel Campana	ø 24 ø 9 <sup>7/16</sup>	1	16 182614	<b>39,90</b>
<b>Cloche assiette</b> Dome cover Campana	ø 26 ø 10 <sup>1/4</sup>	1	20 044113	<b>39,95</b>
<b>Corbeille à pain ronde en fil</b> Round break basket Panera redonda	ø 17,5/h 6 ø 6 <sup>7/8</sup> /h 2 <sup>3/8</sup>	1	24 128910	<b>23,10</b>
<b>Corbeille à pain ronde en fil</b> Round break basket Panera redonda	ø 20,5/h 7,5 ø 8 <sup>1/16</sup> /h 2 <sup>15/16</sup>	1	18 120522	<b>25,15</b>
<b>Corbeille à pain ovale en fil</b> Oval break basket Panera ovalada	ø 20 x 15/h 6 ø 7 <sup>7/8</sup> x5 <sup>7/8</sup> /h 2 <sup>3/8</sup>	1	24 128911	<b>23,10</b>
<b>Corbeille à pain ovale en fil</b> Oval break basket Panera ovalada	ø 24 x 17/h 7,5 ø 9 <sup>7/16</sup> x6 <sup>11/16</sup> /h 2 <sup>15/16</sup>	1	18 128912	<b>27,50</b>
<b>Bol rince doigts</b> Finger bowl Lavaderos	ø 11/h 4 ø 4 <sup>5/16</sup> /h 1 <sup>9/16</sup>	1	159597	<b>19,90</b>
<b>Pince à escargot</b> Snail tong Pinzas caracoles	16 6 <sup>5/16</sup>	1	004013	<b>3,35</b>
<b>Plat à escargot 6 places</b> Snail tray 6 spaces Bandeja caracoles 6 compartimentos	ø 16,6 ø 6 <sup>9/16</sup>	6	164138	<b>6,80</b>
<b>Pince à pain</b> Bread tong Pinzas pan	23 9 <sup>1/16</sup>	1	12 204498	<b>17,50</b>

	cm - inch	MVM	CS	€
<b>Pince à homard</b> Lobster craker Tenacillas para bogavante	18,5 7 <sup>5/16</sup>	1	204497	<b>48,50</b>
<b>Pince à crustacé</b> Seafood cracker Tenacillas para crustáceos	16,5 6 <sup>1/2</sup>	1	184492	<b>11,50</b>
<b>Pince à servir</b> Serving tong Pinzas para servir	29,5 11 <sup>5/8</sup>	1	25 204499	<b>25,60</b>
<b>Ciseaux à gâteaux</b> Pastry scissors/tong Pinzas para pasteles	20 7 <sup>7/8</sup>	1	204496	<b>48,00</b>
<b>Cuillère à toast</b> Appetizer spoon Cuchara aperitivo	11,8 7 <sup>7/16</sup>	1	50 130994	<b>2,45</b>
<b>Pince à glace</b> Ice tong Pinzas para hielo	16 6 <sup>5/16</sup>	1	40 004014	<b>3,95</b>
<b>Pince à sucre</b> Sugar tong Pinzas para azúcar	11,5 4 <sup>1/2</sup>	1	002191	<b>3,95</b>
<b>Cuillère à spaghetti</b> Spaghetti serving spoon Cuchara para espaguetis	29 11 <sup>7/16</sup>	4	168845	<b>15,50</b>
<b>Louchette</b> Gravy ladle Cucharón	29 11 <sup>7/16</sup>	4	168846	<b>15,50</b>
<b>Fourchette à viande</b> Meat fork Tenedor de carne	29 11 <sup>7/16</sup>	4	168844	<b>15,50</b>
<b>Cuillère de service</b> Serving spoon Cuchara de servicio/ensalada	32 12 <sup>5/8</sup>	4	168843	<b>15,50</b>

### Métal argenté silver plated - plateado

	cm - inch	MVM	CS	€
<b>Cloche assiette</b> Dome cover Campana	ø 14,8 ø 5 <sup>13/16</sup>	1	48 184476	<b>168,50</b>
<b>Cloche assiette</b> Dome cover Campana	ø 22 ø 8 <sup>7/8</sup>	1	101510	<b>280,85</b>
<b>Cloche assiette</b> Dome cover Campana	ø 24 ø 9 <sup>7/16</sup>	1	16 184477	<b>242,50</b>
<b>Cloche assiette</b> Dome cover Campana	ø 26 ø 10 <sup>1/4</sup>	1	101512	<b>289,75</b>
<b>Corbeille à pain ronde en fil</b> Round break basket Panera redonda	ø 17,5/h 6 ø 6 <sup>7/8</sup> /h 2 <sup>3/8</sup>	1	131114	<b>170,60</b>
<b>Corbeille à pain ronde en fil</b> Round break basket Panera redonda	ø 20,5/h 7,5 ø 8 <sup>1/16</sup> /h 2 <sup>15/16</sup>	1	5 131115	<b>170,75</b>
<b>Corbeille à pain ovale en fil</b> Oval break basket Panera ovalada	ø 20 x 15/h 6 ø 7 <sup>7/8</sup> x5 <sup>7/8</sup> /h 2 <sup>3/8</sup>	1	131118	<b>170,95</b>



## Accessoires

accessories - accesorios

### Miroir - mirror - brillo

	cm - inch	MVM	CS	€
<b>Corbeille à pain ovale en fil</b> Oval break basket Panera ovalada	ø 24 x 17/h 7,5 ø 9 <sup>7/16</sup> x6 <sup>11/16</sup> /h 2 <sup>15/16</sup>	1	131117	<b>194,50</b>
<b>Bol rince doigts</b> Finger bowl Lavaderos	ø 11/h 4 ø 4 <sup>5/16</sup> /h 1 <sup>9/16</sup>	1	101453	<b>56,35</b>
<b>Pince à pain</b> Bread tong Pinzas pan	23 9 <sup>1/16</sup>	1	101492	<b>48,90</b>
<b>Pince à homard</b> Lobster craker Tenacillas para bogavante	18,5 7 <sup>5/16</sup>	1	101493	<b>98,50</b>
<b>Pince à servir</b> Serving tong Pinzas para servir	29,5 11 <sup>5/8</sup>	1	10 184355	<b>50,60</b>
<b>Ciseaux à gâteaux</b> Pastry scissors/tong Pinzas para pasteles	20 7 <sup>7/8</sup>	1	101494	<b>76,65</b>
<b>Pince à sucre</b> Sugar tong Pinzas para azúcar	11,5 4 <sup>1/2</sup>	1	129797	<b>14,15</b>



# Newport

Bar

Miroir - mirror - brillo

	cm - inch	MVM	CS	€		cm - inch	MVM	CS	€		
<b>Seau à champagne 1 bouteille</b> Champagne bucket 1 bottle Champanera 1 botella	ø 20/h 22,5 ø 7 <sup>7/8</sup> /h 8 <sup>7/8</sup>	1		186030	<b>89,00</b>	<b>Seau à champagne 1 bouteille</b> Champagne bucket 1 bottle Champanera 1 botella	ø 20/h 22,5 ø 7 <sup>7/8</sup> /h 8 <sup>7/8</sup>	1	8	188894	<b>287,10</b>
<b>Seau à champagne 2 bouteilles</b> Champagne bucket 2 bottles Champanera 2 botellas	ø 24/h 25,5 ø 9 <sup>7/8</sup> /h 10 <sup>1/8</sup>	1	6	184180	<b>129,00</b>	<b>Seau à champagne 2 bouteilles</b> Champagne bucket 2 bottles Champanera 2 botellas	ø 24/h 25,5 ø 9 <sup>7/8</sup> /h 10 <sup>1/8</sup>	1	6	188895	<b>359,25</b>
<b>Seau à glace avec couvercle</b> Ice bucket with lid Cubitera con tapa	ø 15/h 16 ø 5 <sup>7/8</sup> /h 6 <sup>5/8</sup>	1	8	184181	<b>97,00</b>	<b>Seau à glace avec couvercle</b> Ice bucket with lid Cubitera con tapa	ø 15/h 16 ø 5 <sup>7/8</sup> /h 6 <sup>5/8</sup>	1		188896	<b>290,00</b>
<b>Porte seau à champagne 1 ou 2 bouteilles</b> Champagne bucket stand (1 or 2 bottles) Portacubo 1/2 botellas	h 63,5 25	1	3	185607	<b>145,00</b>	<b>Porte seau à champagne 1 ou 2 bouteilles</b> Champagne bucket stand (1 or 2 bottles) Portacubo 1/2 botellas	h 63,5 25	1	3	188893	<b>359,25</b>

# Newport

Lounge

NEW



	cm - inch	MVM	CS	€	
<b>Dessous de bouteille</b> Bottle coaster Posabotella	9,5 3 <sup>3/4</sup>	1		234320	<b>15,00</b>



# Newport

Accessoires - accessories - accesorios

	cm - inch	MVM	CS	€		cm - inch	MVM	CS	€		
<b>Verrine à sel aimantée</b> Salt cellar w/magnet Salero con imán	4,1 x 6,7 1 <sup>5/8</sup> x 2 <sup>5/8</sup>	1	12	216919	<b>9,75</b>	<b>Ensemble sel &amp; poivre aimanté</b> Salt & pepper cellar w/magnet Conjunto salero/pimentero con imán	8,5 x 10,6 3 <sup>3/8</sup> x 4 <sup>3/16</sup>	1		216922	<b>32,50</b>
<b>Verrine à poivre aimantée</b> Pepper cellar w/magnet Pimentero con imán	4,1 x 6,7 1 <sup>5/8</sup> x 2 <sup>5/8</sup>	1	12	216920	<b>9,75</b>	<b>Coupe acier</b> Stainless steal bowl Tazón acero	11,5 4 <sup>1/2</sup>	1		214185	<b>23,50</b>
						<b>Présentoir acier 3 trous</b> Three holes stainless steel stand mirror finish Expositor de acero en brillo 3 agujeros	41x12,5x2,3 16 <sup>5/8</sup> x4 <sup>15/16</sup> x7/8	1		214182	<b>48,00</b>

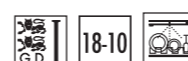


# Newport

Caféterie - coffeeware - cafetería

Miroir - mirror - brillo

	cm - inch	cl - oz	MVM	CS	€		cm - inch	cl - oz	MVM	CS	€		
<b>Pichet</b> Jug Jarra	18,1 x H 23 7 <sup>1/8</sup> x 9 <sup>1/8</sup>	200 67 <sup>5/8</sup>	1	12	213849	<b>116,40</b>	<b>Crémier</b> Cream jug Lechera	12,9 x H 9 5 <sup>1/8</sup> x 3 <sup>3/8</sup>	35 11 <sup>13/16</sup>	1	20	213853	<b>49,10</b>
<b>Verseuse</b> Coffee/tea pot Cafetera/tetera	18,1 x H 22,4 7 <sup>1/8</sup> x 8 <sup>13/16</sup>	150 50 <sup>3/4</sup>	1	10	213850	<b>115,80</b>	<b>Crémier</b> Cream jug Lechera	9 x H 9 3 <sup>3/8</sup> x 3 <sup>3/8</sup>	15 5 <sup>1/16</sup>	1	40	213854	<b>41,35</b>
<b>Verseuse</b> Coffee/tea pot Cafetera/tetera	14,8 x H 14,6 5 <sup>13/16</sup> x 5 <sup>3/4</sup>	70 23 <sup>11/16</sup>	1	16	213851	<b>85,95</b>	<b>Sucrier</b> Sugar bowl Azucarero con tapa		35 11 <sup>13/16</sup>	1	20	182341	<b>47,25</b>
<b>Verseuse</b> Coffee/tea pot Cafetera/tetera	12,9 x H 9,3 5 <sup>1/8</sup> x 3 <sup>1/8</sup>	35 11 <sup>13/16</sup>	1	20	213852	<b>72,45</b>							



Métal argenté - silver plated - plateado

	cm - inch	cl - oz	MVM	CS	€		cm - inch	cl - oz	MVM	CS	€		
<b>Pichet</b> Jug Jarra	18,1 x H 23 7 <sup>1/8</sup> x 9 <sup>1/8</sup>	200 67 <sup>5/8</sup>	1	12	219561	<b>227,20</b>	<b>Crémier</b> Cream jug Lechera	12,9 x H 9 5 <sup>1/8</sup> x 3 <sup>3/8</sup>	35 11 <sup>13/16</sup>	1	20	219566	<b>112,90</b>
<b>Verseuse</b> Coffee/tea pot Cafetera/tetera	18,1 x H 23 7 <sup>1/8</sup> x 8 <sup>13/16</sup>	150 50 <sup>3/4</sup>	1	10	219563	<b>270,15</b>	<b>Crémier</b> Cream jug Lechera	9 x H 9 3 <sup>3/8</sup> x 3 <sup>3/8</sup>	15 5 <sup>1/16</sup>	1	40	219567	<b>98,60</b>
<b>Verseuse</b> Coffee/tea pot Cafetera/tetera	14,8 x H 14,6 5 <sup>13/16</sup> x 5 <sup>3/4</sup>	70 23 <sup>11/16</sup>	1	16	219564	<b>198,65</b>	<b>Sucrier</b> Sugar bowl Azucarero con tapa		35 11 <sup>13/16</sup>	1	20	184612	<b>112,90</b>
<b>Verseuse</b> Coffee/tea pot Cafetera/tetera	12,9 x H 9,3 5 <sup>1/8</sup> x 3 <sup>1/8</sup>	35 11 <sup>13/16</sup>	1	20	219565	<b>170,05</b>							



Miroir - mirror - brillo

	cm - inch	cl - oz	MVM	CS	€		cm - inch	cl - oz	MVM	CS	€		
<b>Pot isotherme</b> Insulated pot Jarra isotérmica	18,1 x H 22,7 7 <sup>1/8</sup> x 8 <sup>5/8</sup>	120 40 <sup>9/16</sup>	1	8	213846	<b>141,45</b>	<b>Pot isotherme</b> Insulated pot Jarra isotérmica	13,4 x H 12,7 5 <sup>1/4</sup> x 5	30 40	1	18	213848	<b>97,35</b>
<b>Pot isotherme</b> Insulated pot Jarra isotérmica	15,6 x H 19,2 6 <sup>1/8</sup> x 7 <sup>9/16</sup>	70 23 <sup>1/3</sup>	1	12	213847	<b>114,45</b>							



Métal argenté - silver plated - plateado

	cm - inch	cl - oz	MVM	CS	€		cm - inch	cl - oz	MVM	CS	€		
<b>Pot isotherme</b> Insulated pot Jarra isotérmica	18,1 x H 22,7 7 <sup>1/8</sup> x 8 <sup>5/8</sup>	120 40 <sup>9/16</sup>	1	8	219557	<b>307,25</b>	<b>Pot isotherme</b> Insulated pot Jarra isotérmica	13,4 x H 12,7 5 <sup>1/4</sup> x 5	30 40	1	18	219559	<b>194,50</b>
<b>Pot isotherme</b> Insulated pot Jarra isotérmica	15,6 x H 19,2 6 <sup>1/8</sup> x 7 <sup>9/16</sup>	70 23 <sup>1/3</sup>	1	12	219558	<b>226,40</b>							



# Newport

Plateaux de service - serving trays - bandejas



## Miroir - mirror - brillo

	cm - inch	MVM	CS	€
<b>Plateau avec anses</b> Serving tray with handles Bandeja rectangular con asas	60 x 40 23 <sup>5/8</sup> x 15 <sup>3/4</sup>	1	185022	<b>170,65</b>
<b>Plateau avec anses (Gastronorm 2/1)</b> Serving tray with handles Bandeja rectangular con asas	65 x 53 25 <sup>3/8</sup> x 20 <sup>7/8</sup>	1	185023	<b>208,70</b>
<b>Plateau avec anses</b> Serving tray with handles Bandeja rectangular con asas	77 x 55 30 <sup>5/8</sup> x 21 <sup>5/8</sup>	1	185018	<b>293,40</b>
<b>Plateau sans anse</b> Serving tray without handles Bandeja rectangular sin asa	22 x 14 8 <sup>11/16</sup> x 5 <sup>1/2</sup>	1	227767	<b>28,00</b>

	cm - inch	MVM	CS	€	
<b>Plateau sans anse (Gastronorm 1/2)</b> Serving tray without handles Bandeja rectangular sin asa	32,5 x 26,5 12 <sup>3/8</sup> x 10 <sup>7/8</sup>	1	185019	<b>50,35</b>	
<b>Plateau sans anse</b> Serving tray without handles Bandeja rectangular sin asa	40 x 27 15 <sup>3/4</sup> x 10 <sup>5/8</sup>	1	185020	<b>60,15</b>	
<b>Plateau sans anse (Gastronorm 1/1)</b> Serving tray without handles Bandeja rectangular sin asa	53 x 32,5 20 <sup>7/8</sup> x 12 <sup>3/8</sup>	1	185021	<b>88,40</b>	
<b>Plateau rond</b> Round tray Bandeja redonda	ø 42 ø 16 <sup>9/16</sup>	1	8	185024	<b>49,10</b>



## Métal argenté silver plated - plateado

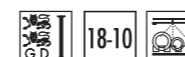
	cm - inch	MVM	CS	€
<b>Plateau avec anses</b> Serving tray with handles Bandeja rectangular con asas	60 x 40 23 <sup>5/8</sup> x 15 <sup>3/4</sup>	1	186460	<b>485,50</b>
<b>Plateau avec anses (Gastronorm 2/1)</b> Serving tray with handles Bandeja rectangular con asas	65 x 53 25 <sup>3/8</sup> x 20 <sup>7/8</sup>	1	186459	<b>573,90</b>
<b>Plateau avec anses</b> Serving tray with handles Bandeja rectangular con asas	77 x 55 30 <sup>5/8</sup> x 21 <sup>5/8</sup>	1	186458	<b>662,50</b>
<b>Plateau sans anse</b> Serving tray without handles Bandeja rectangular sin asa	22 x 14 8 <sup>11/16</sup> x 5 <sup>1/2</sup>	1	227768	<b>116,40</b>

	cm - inch	MVM	CS	€	
<b>Plateau sans anse (Gastronorm 1/2)</b> Serving tray without handles Bandeja rectangular sin asa	32,5 x 26,5 12 <sup>3/8</sup> x 10 <sup>7/8</sup>	1	186463	<b>189,70</b>	
<b>Plateau sans anse</b> Serving tray without handles Bandeja rectangular sin asa	40 x 27 15 <sup>3/4</sup> x 10 <sup>5/8</sup>	1	10	186462	<b>204,35</b>
<b>Plateau sans anse (Gastronorm 1/1)</b> Serving tray without handles Bandeja rectangular sin asa	53 x 32,5 20 <sup>7/8</sup> x 12 <sup>3/8</sup>	1	186461	<b>292,55</b>	
<b>Plateau rond</b> Round tray Bandeja redonda	ø 42 ø 16 <sup>9/16</sup>	1	8	186457	<b>233,75</b>



## Miroir - mirror - brillo

	cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€
<b>Plat rond creux</b> Round deep dish Bandeja redonda		ø 33,5 ø 13 <sup>3/16</sup>	1	220120	<b>49,75</b>
<b>Plat ovale</b> Oval dish Fuente ovalada		38 x 25 14 <sup>15/16</sup> x 9 <sup>9/16</sup>	1	183017	<b>51,60</b>
<b>Plat ovale</b> Oval dish Fuente ovalada		41 x 28 16 <sup>1/8</sup> x 11	1	183018	<b>60,15</b>
<b>Plat ovale</b> Oval dish Fuente ovalada		46 x 31 18 <sup>1/8</sup> x 12 <sup>5/16</sup>	1	183019	<b>84,50</b>
<b>Plat à poisson</b> Fish dish Fuente para pescado		60 x 27 23 <sup>5/8</sup> x 10 <sup>5/8</sup>	1	183021	<b>87,95</b>



## Métal argenté silver plated - plateado

	cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€
<b>Plat rond creux</b> Round deep dish Bandeja redonda		ø 33,5 ø 13 <sup>3/16</sup>	1	220121	<b>171,90</b>
<b>Plat ovale</b> Oval dish Fuente ovalada		38 x 25 14 <sup>15/16</sup> x 9 <sup>9/16</sup>	1	186449	<b>187,90</b>
<b>Plat ovale</b> Oval dish Fuente ovalada		41 x 28 16 <sup>1/8</sup> x 11	1	186450	<b>202,45</b>
<b>Plat ovale</b> Oval dish Fuente ovalada		46 x 31 18 <sup>1/8</sup> x 12 <sup>5/16</sup>	1	186451	<b>217,00</b>

# Newport

Table - tableware - mesa



	cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€
<b>Saucière</b> Sauce boat Salsera	20 6 <sup>3/4</sup>	19 x 7,6 7 <sup>1/2</sup> x 3	1	186198	<b>31,90</b>
<b>Porte sucre/Centre de table</b> Sugar holder/Table centerpiece Centro de mesa		ø 5 x 6 ø 1 <sup>5/8</sup> x 2 <sup>3/8</sup>	6	208862	<b>14,50</b>
<b>Porte sucre/Centre de table</b> Sugar holder/Table centerpiece Centro de mesa		ø 6,4 x 6 ø 2 <sup>1/2</sup> x 2 <sup>3/8</sup>	6	211397	<b>22,90</b>
<b>Beurrier</b> Butter dish Mantequillera indiv.		ø 7,6 x 7 ø 3 x 2 <sup>3/4</sup>	1	185307	<b>23,35</b>
<b>Socle beurrier porcelaine</b> Butter dish base porcelain Mantequillera sin tapa		ø 5 x 3,2 ø 1 <sup>5/8</sup> x 1 <sup>1/4</sup>	1	190255	<b>6,15</b>

	cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€
<b>Plat à poisson</b> Fish dish Fuente para pescado		60 x 27 23 <sup>5/8</sup> x 10 <sup>5/8</sup>	1	186453	<b>289,85</b>
<b>Saucière</b> Sauce boat Salsera	20 6 <sup>3/4</sup>	19 x 7,6 7 <sup>1/2</sup> x 3	1	186456	<b>109,80</b>
<b>Beurrier</b> Butter dish Mantequillera indiv.		ø 7,6 x 7 ø 3 x 2 <sup>3/4</sup>	1	186455	<b>66,95</b>

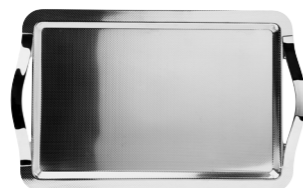


## Newport cubique

Plateaux de service - serving trays - bandejas

Miroir - mirror - brillo

	cm - inch	MVM	CS	€
<b>Plateau avec anses</b> Serving tray with handles Bandeja rectangular con asas	60 x 40 23 <sup>5/8</sup> x 15 <sup>3/4</sup>	1	211887	<b>188,95</b>
<b>Plateau avec anses (Gastronorm 2/1)</b> Serving tray with handles Bandeja rectangular con asas	65 x 53 25 <sup>9/16</sup> x 20 <sup>7/8</sup>	1	211886	<b>230,85</b>
<b>Plateau sans anses</b> Serving tray without handles Bandeja rectangular sin asa	22 x 14 8 <sup>11/16</sup> x 5 <sup>1/2</sup>	1	211889	<b>30,30</b>



	cm - inch	MVM	CS	€
<b>Plateau sans anses (Gastronorm 1/2)</b> Serving tray without handles Bandeja rectangular sin asa	32,5 x 26,5 12 <sup>3/16</sup> x 10 <sup>7/16</sup>	1	211888	<b>55,65</b>
<b>Dessous de bouteille</b> Bottle coaster Posabotella	ø 13,5 ø 5 <sup>5/16</sup>	1	230872	<b>15,00</b>

Métal argenté  
silver plated - plateado

	cm - inch	MVM	CS	€
<b>Plateau avec anses</b> Serving tray with handles Bandeja rectangular con asas	60 x 40 23 <sup>5/8</sup> x 15 <sup>3/4</sup>	1	213858	<b>536,85</b>
<b>Plateau avec anses (Gastronorm 2/1)</b> Serving tray with handles Bandeja rectangular con asas	65 x 53 25 <sup>9/16</sup> x 20 <sup>7/8</sup>	1	213857	<b>638,60</b>
<b>Plateau sans anses</b> Serving tray without handles Bandeja rectangular sin asa	22 x 14 8 <sup>11/16</sup> x 5 <sup>1/2</sup>	1	213860	<b>128,10</b>

	cm - inch	MVM	CS	€
<b>Plateau sans anses (Gastronorm 1/2)</b> Serving tray without handles Bandeja rectangular sin asa	32,5 x 26,5 12 <sup>3/16</sup> x 10 <sup>7/16</sup>	1	213859	<b>210,50</b>
<b>Dessous de bouteille</b> Bottle coaster Posabotella	ø 13,5 ø 5 <sup>5/16</sup>	1	230874	<b>44,50</b>



## Normandy **NEW**

Plateaux de service - serving trays - bandejas

	cm - inch	MVM	CS	€
<b>Plateau rectangulaire</b> Rectangular tray Bandeja rectangular	26 x 18 10 <sup>1/4</sup> x 7 <sup>1/16</sup>	1	232972	<b>39,20</b>



DEGRENNE  
PARIS



BUFFET EVENTO  
EVENTO BUFFET  
BUFÉ EVENTO



# Evento

## Chafing Dish

	cm - inch	M/M	CS	€
<b>Chafing acier inoxydable, finition miroir (sans bac)</b> Chafing dish stainless steel, mirror finish (without insert) Chafing dish acabado brillo (sin bandeja) <b>NEW</b>	Ø 35,5 x p 41 x h 15 Ø 14 x d 16 <sup>1/8</sup> x h 5 <sup>7/8</sup>	1	236195	<b>360,50</b>
<b>Chafing acier inoxydable, finition brossée (sans bac)</b> Chafing dish stainless steel, brushed finish (without insert) Chafing dish acabado satinado (sin bandeja) <b>NEW</b>	Ø 35,5 x p 41 x h 15 Ø 14 x d 16 <sup>1/8</sup> x h 5 <sup>7/8</sup>	1	236194	<b>360,50</b>
<b>Chafing acier inoxydable, finition miroir (bac porcelaine inclus)</b> Chafing dish stainless steel, mirror finish (included porcelain insert) Chafing dish acabado brillo (con bandeja de porcelana)	Ø 35,5 x p 41 x h 15 Ø 14 x d 16 <sup>1/8</sup> x h 5 <sup>7/8</sup>	1	215722	<b>420,00</b>
<b>Chafing acier inoxydable, finition brossée (bac porcelaine inclus)</b> Chafing dish stainless steel, brushed finish (included porcelain insert) Chafing dish acabado satinado (con bandeja de porcelana)	Ø 35,5 x p 41 x h 15 Ø 14 x d 16 <sup>1/8</sup> x h 5 <sup>7/8</sup>	1	215723	<b>420,00</b>
<b>Chafing acier inoxydable, finition miroir (bac acier inclus)</b> Chafing dish stainless steel, mirror finish (included stainless steel insert) Chafing dish acabado brillo (con bandeja de acero inoxidable)	Ø 35,5 x p 41 x h 15 Ø 14 x d 16 <sup>1/8</sup> x h 5 <sup>7/8</sup>	1	216143	<b>420,00</b>
<b>Chafing acier inoxydable, finition brossée (bac acier inclus)</b> Chafing dish stainless steel, brushed finish (included stainless steel insert) Chafing dish acabado satinado (con bandeja de porcelana)	Ø 35,5 x p 41 x h 15 Ø 14 x d 16 <sup>1/8</sup> x h 5 <sup>7/8</sup>	1	216144	<b>420,00</b>
<b>Support chafing, acier inoxydable, finition miroir pour résistance électrique ou porte-brûleur avec gel combustible</b> Chafing stand stainless steel, mirror finish, for electrical and/or sterno heating purposes Soporte para chafing dish acabado brillo - acero inoxidable para resistencia eléctrica o calentador externo	Ø 35 x p 40 x h 12,5 Ø 13 <sup>3/4</sup> x d 15 <sup>3/4</sup> x h 4 <sup>15/16</sup>	1	203005	<b>227,95</b>
<b>Support chafing, acier inoxydable, finition brossée pour résistance électrique ou porte-brûleur avec gel combustible</b> Chafing stand stainless steel, brushed finish, for electrical and/or sterno heating purposes Soporte para chafing dish acabado satinado - acero inoxidable para resistencia eléctrica o calentador externo	Ø 35 x p 40 x h 12,5 Ø 13 <sup>3/4</sup> x d 15 <sup>3/4</sup> x h 4 <sup>15/16</sup>	1	202859	<b>227,95</b>
<b>Résistance 220/240 V avec régulateur de température, 200W</b> Heating element, heat adjustable Resistencia con regulador de temperatura	20 x 20 7 <sup>7/8</sup> x 7 <sup>7/8</sup>	1	202860	<b>242,80</b>
<b>Résistance 110/120 V US avec régulateur de température, 200W</b> Heating element, heat adjustable Resistencia con regulador de temperatura	20 x 20 7 <sup>7/8</sup> x 7 <sup>7/8</sup>	1	203468	<b>242,80</b>
<b>Porte-brûleur acier pour gel combustible</b> Burner holder steel Quemador acero inoxidable	Ø 9 x h 6 Ø 3 <sup>9/16</sup> x h 2 <sup>3/8</sup>	1	202861	<b>38,20</b>
<b>Couvercle avec gouttière acier, verre trempé</b> Lid with stainless steel gutter, tempered glass Tapa en acero inox y vidrio tempaldo	Ø 33 Ø 13	1	203470	<b>312,75</b>
<b>Kit échantillon véris pour chafing dish</b> Replacing kit for chafing dish cylinder Kit para cambiar el cilindro de un chafing dish		1	217435	<b>49,50</b>
<b>Joint pour chafing dish</b> Seal for chafing dish Junta para chafing dish		1	227406	<b>7,20</b>
<b>Bac en porcelaine pour chafing dish 3 litres</b> Chafing porcelain insert 100oz Bandeja de porcelana para chafing dish	Ø 35,6 x h 7 Ø 14 x h 2 <sup>3/4</sup>	1	215721	<b>59,50</b>
<b>Bac en acier pour chafing dish 3 litres</b> Chafing stainless steel insert 100oz Bandeja de acero inoxidable para chafing dish	Ø 35,6 x h 7 Ø 14 x h 2 <sup>3/4</sup>	1	216142	<b>59,50</b>
<b>1/2 bac porcelaine pour chafing 1 litre</b> 1/2 chafing porcelain insert - 33 <sup>13/16</sup> oz 1/2 bandeja de porcelana para chafing	L 29 x l 15 x h 4,5 L 11 <sup>7/16</sup> x w 5 <sup>7/8</sup> x h 1 <sup>3/4</sup>	1	202635	<b>31,50</b>



203005 - 202859



215722 - 215723



216143 - 216144



216142



203470



202635



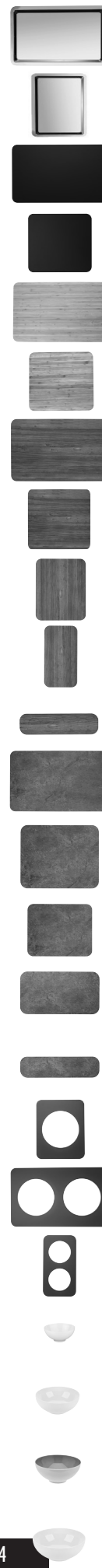
215721

# Evento

## Module froid - Refrigerated unit - Modulo refrigerado

	cm - inch	M/M	CS	€
<b>Module acier finition miroir + bac plastique GN 1/1</b> Mirror stainless steel refrigerated set + plastic tray GN 1/1 Modulo de acero acabado brillo + bandeja GN 1/1	L 56,5 x l 36 x h 9,5 22 <sup>1/4</sup> x 14 <sup>3/16</sup> x 3 <sup>3/4</sup>	1	202864	<b>222,65</b>
<b>Module acier finition brossée + bac plastique GN 1/1</b> Brushed stainless steel refrigerated set + plastic tray GN 1/1 Modulo de acero acabado satinado + bandeja GN 1/1	L 56,5 x l 36 x h 9,5 22 <sup>1/4</sup> x 14 <sup>3/16</sup> x 3 <sup>3/4</sup>	1	202865	<b>222,65</b>
<b>Module acier noir métallisé + bac plastique GN 1/1</b> Metallic black refrigerated set + plastic tray GN 1/1 Modulo de acero acabado negro + bandeja GN 1/1	L 56,5 x l 36 x h 9,5 22 <sup>1/4</sup> x 14 <sup>3/16</sup> x 3 <sup>3/4</sup>	1	202869	<b>270,35</b>
<b>Module acier finition miroir + bac plastique GN 1/2</b> <b>NEW</b> Mirror stainless steel refrigerated set + plastic tray GN 1/2 Modulo de acero acabado brillo + bandeja GN 1/2	L 35,6 x l 29,5 x h 9,5 14 x 11 <sup>5/8</sup> x 3 <sup>3/4</sup>	1	235356	<b>160,00</b>
<b>Module acier finition brossée + bac plastique GN 1/2</b> <b>NEW</b> Brushed stainless steel refrigerated set + plastic tray GN 1/2 Modulo de acero acabado satinado + bandeja GN 1/2	L 35,6 x l 29,5 x h 9,5 14 x 11 <sup>5/8</sup> x 3 <sup>3/4</sup>	1	235361	<b>160,00</b>
<b>Module acier noir métallisé + bac plastique GN 1/2</b> <b>NEW</b> Metallic black refrigerated set + plastic tray GN 1/2 Modulo de acero acabado negro + bandeja GN 1/2	L 35,6 x l 29,5 x h 9,5 14 x 11 <sup>5/8</sup> x 3 <sup>3/4</sup>	1	235362	<b>160,00</b>
<b>Couvercle module réfrigéré/poignée acier inoxydable</b> Lid for refrigerated set/stainless steel handle Cubierta para el modulo refrigerado/asa acero inoxidable	L 56 x l 35 x h 19 22 <sup>1/16</sup> x 13 <sup>3/4</sup> x 7 <sup>1/2</sup>	1	202871	<b>72,65</b>
<b>Plaque réfrigérante, eutectique GN 1/1</b> Cooling block, eutectique GN 1/1 Acumulador de refrigeracion GN 1/1	L 48 x l 28 x h 3 18 <sup>7/8</sup> x 11 x 1 <sup>3/16</sup>	1	208357	<b>22,10</b>
<b>Plaque réfrigérante, eutectique GN 1/2</b> <b>NEW</b> Cooling block, eutectique GN 1/2 Acumulador de refrigeracion GN 1/2	L 18 x l 25 x h 3 7 <sup>18/16</sup> x 9 <sup>13/16</sup> x 1 <sup>3/16</sup>	1	234568	<b>15,00</b>
<b>Bac plastique</b> Plastic tray Bandeja	L 56 x l 35,5 x h 8 22 <sup>1/16</sup> x 14 x 3 <sup>1/8</sup>	1	202866	<b>59,40</b>
<b>Plateau porcelaine GN 2/3</b> White enamelled porcelain trays GN 2/3 Bandeja porcelana GN 2/3	L 35,4 x l 32,5 13 <sup>15/16</sup> x 12 <sup>13/16</sup>	1	202628	<b>36,55</b>
<b>Plateau porcelaine GN 1/2</b> White enamelled porcelain trays GN 1/2 Bandeja porcelana GN 1/2	L 26,4 x l 32,5 10 <sup>3/8</sup> x 12 <sup>13/16</sup>	1	202629	<b>29,95</b>
<b>Plateau porcelaine GN 1/3</b> White enamelled porcelain trays GN 1/3 Bandeja porcelana GN 1/3	L 17,5 x l 32,5 6 <sup>7/8</sup> x 12 <sup>13/16</sup>	1	202627	<b>23,60</b>
<b>Plat creux porcelaine GN 1/3</b> White enamelled porcelain deep dish GN 1/3 Bandeja honda GN 1/3	L 17,5 x l 32,5 6 <sup>7/8</sup> x 12 <sup>13/16</sup>	1	202630	<b>26,30</b>
<b>Plateau grés carbone GN 2/3</b> <b>NEW</b> Gres stoneware tray GN 2/3 Bandeja gres tono carbono GN 2/3	L 35,4 x l 32,5 13 <sup>15/16</sup> x 12 <sup>13/16</sup>	1	234550	<b>38,00</b>
<b>Plateau grés carbone GN 1/3</b> <b>NEW</b> Gres stoneware tray GN 1/3 Bandeja gres tono carbono GN 1/3	L 17,5 x l 32,5 6 <sup>7/8</sup> x 12 <sup>13/16</sup>	1	234555	<b>25,00</b>
<b>Plat creux grés carbone GN 1/3</b> <b>NEW</b> Gres stoneware deep dish GN 1/3 Bandeja gres tono carbono GN 1/3	L 17,5 x l 32,5 6 <sup>7/8</sup> x 12 <sup>13/16</sup>	1	234556	<b>29,00</b>





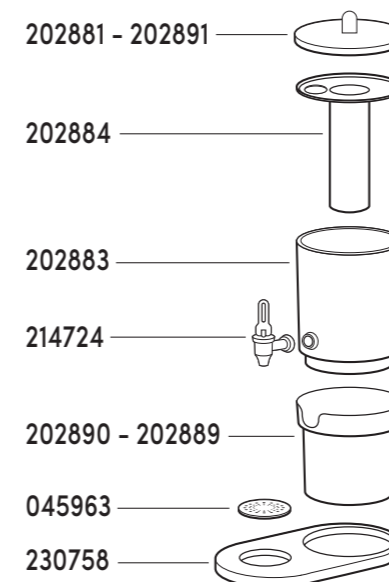
	cm - inch	oz - d	MM	CS	€
<b>Newport plateau acier 18-10 GN 1/1, finition miroir</b> Newport serving tray without handle GN 1/1, mirror finish Bandeja rectangular sin asa Newport GN 1/1, acabado brillo	L 53,5 x l 32,5 20 <sup>7/8</sup> x 12 <sup>13/16</sup>	1	185021		<b>88,40</b>
<b>Newport plateau acier 18-10 - GN 1/2, finition miroir</b> Newport serving tray without handle GN 1/2, mirror finish Bandeja rectangular sin asa Newport GN 1/2, acabado brillo	L 26,4 x l 32,5 10 <sup>3/8</sup> x 12 <sup>13/16</sup>	1	185019		<b>50,35</b>
<b>Plateau verre gris GN 1/1</b> Grey glass tray GN 1/1 Bandeja cristal gris GN 1/1	L 53,5 x l 32,5 - Epaisseur/espesor : 6 mm 20 <sup>7/8</sup> x 12 <sup>13/16</sup> - Thickness : 1/4	1	230752		<b>46,15</b>
<b>Plateau verre gris GN 2/3</b> Grey glass tray GN 2/3 Bandeja cristal gris GN 2/3	L 35,4 x l 32,5 - Epaisseur/espesor: 6 mm 13 <sup>15/16</sup> x 12 <sup>13/16</sup> - Thickness : 1/4	1	230753		<b>39,40</b>
<b>Plateau bambou GN 1/1</b> Oiled Bamboo tray GN 1/1 Bandeja bamboo GN 1/1	L 53,5 x l 32,5 - Epaisseur/espesor : 15 mm 20 <sup>7/8</sup> x 12 <sup>13/16</sup> - Thickness : 9/16	1	202919		<b>52,75</b>
<b>Plateau bambou GN 2/3</b> Oiled Bamboo tray GN 2/3 Bandeja bamboo GN 2/3	L 35,4 x l 32,5 - Epaisseur/espesor : 15 mm 13 <sup>15/16</sup> x 12 <sup>13/16</sup> - Thickness : 9/16	1	202920		<b>40,35</b>
<b>Plateau mélamine bois GN 1/1</b> Wood melamine tray GN 1/1 Bandeja melamina madera GN 1/1	<b>NEW</b> L 53,5 x l 32,5 20 <sup>7/8</sup> x 12 <sup>13/16</sup>	1	234546		<b>66,00</b>
<b>Plateau mélamine bois GN 2/3</b> Wood melamine tray GN 2/3 Bandeja melamina madera GN 2/3	<b>NEW</b> L 35,4 x l 32,5 13 <sup>15/16</sup> x 12 <sup>13/16</sup>	1	234548		<b>44,00</b>
<b>Plateau mélamine bois GN 1/2</b> Wood melamine tray GN 1/2 Bandeja melamina madera GN 1/2	<b>NEW</b> L 26,4 x l 32,5 10 <sup>3/8</sup> x 12 <sup>13/16</sup>	1	234551		<b>34,00</b>
<b>Plateau mélamine bois GN 1/3</b> Wood melamine tray GN 1/3 Bandeja melamina madera GN 1/3	<b>NEW</b> L 17,5 x l 32,5 6 <sup>7/8</sup> x 12 <sup>13/16</sup>	1	234553		<b>26,00</b>
<b>Plateau 3 trous mélamine bois GN 1/6</b> Wood melamine tray 3 holes GN 1/6 Bandeja melamina madera con 3 huellas GN 1/6	<b>NEW</b> L 8,7 x l 32,5 3 <sup>7/16</sup> x 12 <sup>13/16</sup>	1	234557		<b>15,00</b>
<b>Plateau mélamine pierre GN 1/1</b> Stone melamine tray GN 1/1 Bandeja melamina piedra GN 1/1	<b>NEW</b> L 53,5 x l 32,5 20 <sup>7/8</sup> x 12 <sup>13/16</sup>	1	234547		<b>66,00</b>
<b>Plateau mélamine pierre GN 2/3</b> Stone melamine tray GN 2/3 Bandeja melamina piedra GN 2/3	<b>NEW</b> L 35,4 x l 32,5 13 <sup>15/16</sup> x 12 <sup>13/16</sup>	1	234549		<b>44,00</b>
<b>Plateau mélamine pierre GN 1/2</b> Wood melamine tray GN 1/2 Bandeja melamina madera GN 1/2	<b>NEW</b> L 26,4 x l 32,5 10 <sup>3/8</sup> x 12 <sup>13/16</sup>	1	234552		<b>34,00</b>
<b>Plateau mélamine pierre GN 1/3</b> Wood melamine tray GN 1/3 Bandeja melamina madera GN 1/3	<b>NEW</b> L 17,5 x l 32,5 6 <sup>7/8</sup> x 12 <sup>13/16</sup>	1	234554		<b>26,00</b>
<b>Plateau 3 trous mélamine pierre GN 1/6</b> Wood melamine tray 3 holes GN 1/6 Bandeja melamina madera con 3 huellas GN 1/6	<b>NEW</b> L 8,7 x l 32,5 3 <sup>7/16</sup> x 12 <sup>13/16</sup>	1	234558		<b>15,00</b>
<b>Plateau acrylique gris - 1 trou - GN 1/2 adapté aux bols 22 cm</b> Grey acrylic tray GN1/2 - 1 hole adapted for bowls 8,6 inch Bandeja acrílico gris GN 1/2 - 1 agujero adaptados a boles de 22 cm	L 26,5 x l 32,5 - Epaisseur /espesor : 10 mm 10 <sup>3/8</sup> x 12 <sup>13/16</sup> - Thickness : 3/8	1	230755		<b>51,65</b>
<b>Plateau acrylique gris - 2 trous - GN 1/1</b> Grey acrylic tray GN1/1 - 2 holes Bandeja acrílico gris GN 1/1 - 2 agujeros	L 53,5 x l 32,5 - Epaisseur /espesor: 10 mm 20 <sup>7/8</sup> x 12 <sup>13/16</sup> - Thickness : 3/8	1	230756		<b>98,00</b>
<b>Plateau acrylique - 2 trous - GN 1/3 adapté aux bols 14 cm et carafes</b> Grey acrylic tray GN 1/3 - 2 holes adapted for bowls 5,5 inch and carafes Bandeja acrílico GN 1/3 - 2 agujeros adaptados a boles de 14 cm	L 17,6 x l 32,5 - Epaisseur /espesor: 10 mm 6 <sup>7/8</sup> x 12 <sup>13/16</sup> - Thickness : 3/8	1	230757		<b>46,15</b>
<b>Bol Modulo blanc</b> White deep bowl, soup Modulo Bol hondo blanco Modulo	Ø 14 Ø 5 <sup>1/2</sup>	6	154245		<b>8,31</b>
<b>Bol Evento blanc</b> White Evento bowl Bol blanco Evento	Ø 22 Ø 8 <sup>11/16</sup>	6	202625		<b>21,97</b>
<b>Bol Evento gris perle</b> Light grey Evento bowl Bol gris Evento	Ø 22 Ø 8 <sup>11/16</sup>	6	230337		<b>24,00</b>
<b>Bol porcelaine Modulo</b> Deep bowl, large Bol hondo	Ø 28 Ø 11	6	142722		<b>38,05</b>



231303 - 231304



	cm - inch	oz - d	MM	CS	€	
<b>Urne à jus de fruits 4L - socle noir - acier miroir 18-10</b> Juice dispenser 4L - Black stand - mirror finish 18-10 Dispensador de zumo, acero 18-10 acabado brillo	l 20 x p 32 x h 45 w 7 <sup>7/8</sup> x d 12 <sup>5/8</sup> x h 17 <sup>11/16</sup>	400 135 <sup>1/4</sup>	1	231303	<b>335,00</b>	
<b>Urne jus de fruits 4L - socle noir - acier brossé 18-10</b> Juice dispenser - black stand - brushed finish 18-10 Dispensador de zumo, acero 18-10 acabado satinado	l 20 x p 32 x h 45 w 7 <sup>7/8</sup> x d 12 <sup>5/8</sup> x h 17 <sup>11/16</sup>	400 135 <sup>1/4</sup>	1	231304	<b>335,00</b>	
<b>Couvercle urne miroir, acier 18-10 finition miroir</b> Lid for mirror finish dispenser - stainless 18-10 Tapa para dispensador en brillo	Ø 17,9 Ø 7 <sup>1/16</sup>		1	202881	<b>45,40</b>	
<b>Couvercle urne brossé, acier 18-10 finition brossée</b> Lid for brushed finish dispenser - stainless 18-10 Tapa para dispensador satinada	Ø 17,9 Ø 7 <sup>1/16</sup>		1	202891	<b>45,40</b>	
<b>Tube pour glace, acier 18-10</b> Ice tub, stainless steel 18-10 Tubo para hielo, acero 18-10	Ø 9 Ø 3 <sup>9/16</sup>		1	202884	<b>61,70</b>	
<b>Robinet - acier + ABS chromé noir</b> Faucet, stainless steel and black ABS Grifo, acero inoxidable + negro ABS			1	214724	<b>56,50</b>	
<b>Fût cylindrique urne</b> Container for dispenser Contenedor para el dispensador	Ø 17,7 x h 25,5 Ø 6 <sup>15/16</sup> x h 10 <sup>1/16</sup>	500 169 <sup>1/16</sup>	1	202883	<b>48,75</b>	
<b>Base acier miroir urne, acier 18-10</b> Steel stand mirror finish for dispenser stainless steel 18-10 Soporte acero brillo para dispensador, acero 18-10	Ø 17,6 x h 19 Ø 6 <sup>15/16</sup> x h 7 <sup>1/2</sup>		1	202890	<b>69,15</b>	
<b>Base acier brossé urne, acier 18-10</b> Steel stand brushed finish for dispenser stainless steel 18-10 Soporte acero satinado para dispensador, acero 18-10	Ø 17,6 x h 19 Ø 6 <sup>15/16</sup> x h 7 <sup>1/2</sup>		1	202889	<b>69,15</b>	
<b>Grille acier pour gouttes, acier 18-10</b> Steel grid drop collector, stainless 18-10 Rejilla de acero para recoger el goteo, acero 18-10	Ø 9 Ø 3 <sup>9/16</sup>		1	045963	<b>4,40</b>	
<b>Socle acrylique noir urne à jus de fruits</b> Black acrylic stand for juice dispenser Base del dispensador, acrylic	20 x 32 - Epaisseur/Espesor : 2 cm 7 <sup>7/8</sup> x 12 <sup>5/8</sup> - Thickness : 13/16		1	230758	<b>82,50</b>	
<b>Carafe à jus de fruits verre, cristallin soufflé bouche</b> Juice/Beverage carafe, Hand Blown Crystalline Botella para zumos cristal	Ø 10,5 x h 27,5 Ø 4 <sup>1/8</sup> x h 10 <sup>13/16</sup>	120 40 <sup>9/16</sup>	1	6	202639	<b>18,00</b>
<b>Bouchon de carafe silicone</b> Silicone stopper for carafe Tapón para botella silicona	Ø 6,5 x h 4,2 Ø 2 <sup>9/16</sup> x h 1 <sup>5/8</sup>		1	202855	<b>7,45</b>	





# Evento

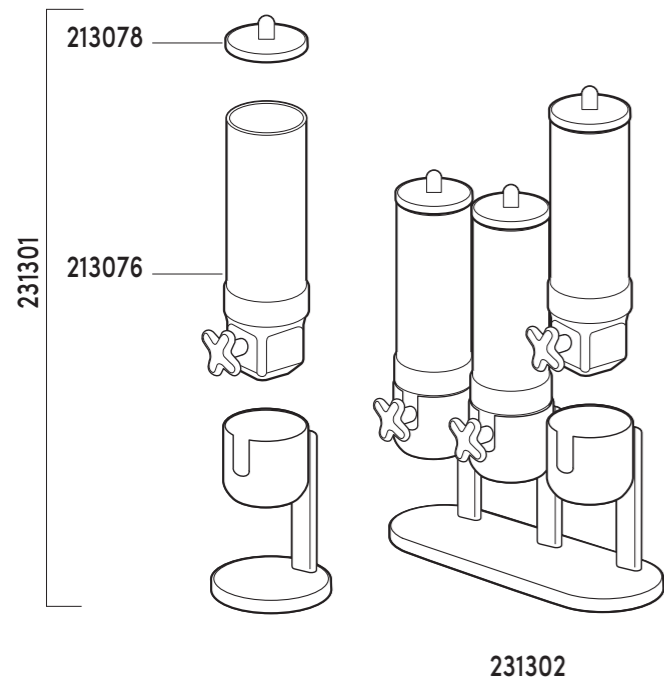
Distributeur à céréales - Cereal dispenser - Dispensador de cereales



231299



	cm - inch	oz - d	MVM	CS	€
<b>Distributeur à céréales, socle noir x 1</b> Container for cereal dispenser x 1 Dispensador de cereales x 1	l 19 x p 20 x h 55,5 w 7 <sup>1/2</sup> x d 7 <sup>7/8</sup> x h 21 <sup>7/8</sup>	350 1gal.	1	231299	<b>295,00</b>
<b>Distributeur à céréales, socle noir x 3</b> Container for cereal dispenser x 3 Dispensador de cereales x 3	l 50 x p 20 x h 55,5 w 19 <sup>11/16</sup> x d 7 <sup>7/8</sup> x h 21 <sup>7/8</sup>	350 1gal.	1	231300	<b>780,00</b>
<b>Couvercle distributeur à céréales, finition miroir acier 18-10</b> Lid for cereal dispenser, mirror finish, stainless steel 18-10 Tapa para dispensador en brillo, acero 18-10	Ø 12,5 Ø 4 <sup>15/16</sup>		1	213078	<b>23,75</b>
<b>Fût cylindrique avec ailette et poignée distributeur céréales</b> Barrel + handle + rolling tap for cereal dispenser Contenedor para el dispensador con aleta y asa	p 16,1 x h 42 d 6 <sup>5/16</sup> x h 16 <sup>3/16</sup>		1	213076	<b>186,00</b>
<b>Base + tube + socle noir + distributeur à céréales x 1</b> Stainless steel stand + tub + black acrylic stand for cereal dispenser x 1 Base + tubo + zócalo + dispensador de cereales x 1	l 19 x h 27,5 w 7 <sup>1/2</sup> x h 29 <sup>3/4</sup>		1	231301	<b>114,75</b>
<b>Base + tube + socle noir + distributeur à céréales x 3</b> Stainless steel stand + tub + black acrylic stand for cereal dispenser x 3 Base + tubo + zócalo + dispensador de cereales x 3	l 50 x h 27,5 w 19 <sup>11/16</sup> x h 29 <sup>3/4</sup>		1	231302	<b>228,75</b>
<b>Bol empilable</b> Porcelain stackable bowl Bol porcelana apilable	Ø 14 Ø 5 <sup>1/2</sup>		6	202626	<b>6,80</b>
<b>Carafe à lait - porcelaine</b> Porcelain juice/beverage carafe Botella para leche porcelana	Ø 10,5 x h 27,5 Ø 4 <sup>1/8</sup> x h 10 <sup>13/16</sup>	120 40 <sup>9/16</sup>	1	202636	<b>18,50</b>
<b>Bouchon de carafe silicone</b> Silicone stopper for carafe Tapón para botella silicona	Ø 6,5 x h 4,2 Ø 2 <sup>9/16</sup> x h 1 <sup>5/8</sup>		1	202855	<b>7,45</b>



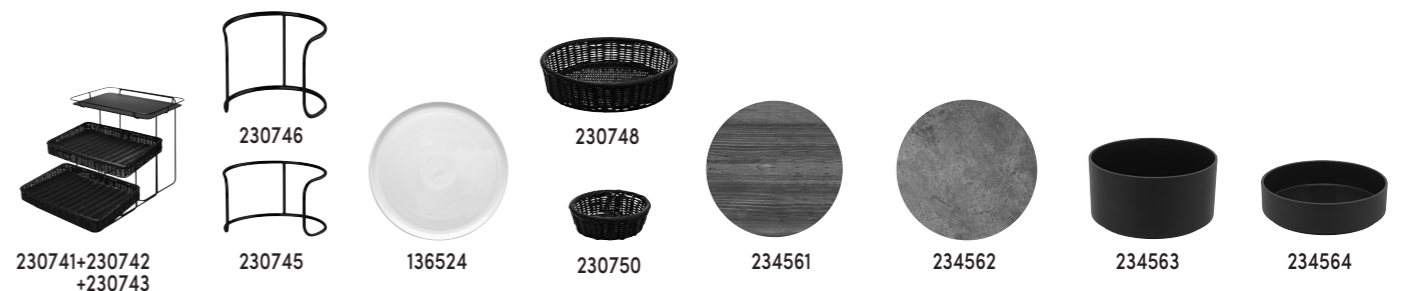
231299

231300

# Evento

Supports fils & accessoires - Trays & accessories - Bandeja & accesorios























	cm - inch	MVM	CS	€
<b>Support rond noir bas</b> Black round stand, low level Soporte redondo bajo negro	Ø 25 x h 13 Ø 9 <sup>13/16</sup> x h 5 <sup>1/8</sup>	1	230745	<b>46,75</b>
<b>Support rond noir haut</b> Black round stand, high level Soporte redondo alto negro	Ø 25 x h 26 Ø 9 <sup>13/16</sup> x h 10 <sup>1/4</sup>	1	230746	<b>53,25</b>
<b>Support rectangulaire noir niveau 1</b> Black rectangular tray, level 1 Soporte rectangular negro, nivel 1	l 44 x p 30,8 x h 10,8 w 17 <sup>5/16</sup> x d 12 <sup>1/8</sup> x h 4 <sup>1/4</sup>	1	230741	<b>55,05</b>
<b>Support rectangulaire noir niveau 2</b> Black rectangular tray, level 2 Soporte rectangular negro, nivel 2	l 42 x p 30,8 x h 29,8 w 16 <sup>5/16</sup> x d 12 <sup>1/8</sup> x h 11 <sup>3/4</sup>	1	230742	<b>60,95</b>
<b>Support rectangulaire noir niveau 3</b> Black rectangular, level 3 Soporte rectangular negro, nivel 3	l 40 x p 30,8 x h 48,8 w 15 <sup>3/4</sup> x d 12 <sup>1/8</sup> x h 19 <sup>3/16</sup>	1	230743	<b>79,30</b>
<b>Support rectangulaire niveau 1+2</b> Rectangular tray, level 1+2 Soporte rectangular, nivel 1+2	l 44 x p 50 x h 29,8 w 17 <sup>5/16</sup> x d 19 <sup>11/16</sup> x h 11 <sup>3/4</sup>	1	230741 230742	<b>116,00</b>
<b>Support rectangulaire niveau 2+3</b> Rectangular tray, level 2+3 Soporte rectangular, nivel 2+3	l 42 x p 50 x h 48,8 w 16 <sup>9/16</sup> x d 19 <sup>11/16</sup> x h 19 <sup>3/16</sup>	1	230742 230743	<b>140,25</b>
<b>Support rectangulaire niveau 1+2+3</b> Rectangular tray, level 1+2+3 Soporte rectangular, nivel 1+2+3	l 44 x p 68,2 x h 48,8 w 17 <sup>5/16</sup> x d 26 <sup>7/8</sup> x h 19 <sup>3/16</sup>	1	230741 230742 230743	<b>195,30</b>
<b>Cadre acier noir</b> Black steel tray for stand Estructura de acero negro	l 55,5 x p 35 x h 4,5 w 21 <sup>7/8</sup> x d 13 <sup>3/4</sup> x h 1 <sup>3/4</sup>	1	230744	<b>73,00</b>
<b>Panière ronde noire</b> Black round bread basket Cesta bollería redonda negro	Ø 32 x h 8 Ø 12 <sup>5/8</sup> x h 3 <sup>1/8</sup>	1	230748	<b>23,35</b>
<b>Panière rectangulaire noire</b> Black rectangular bread basket Cesta bollería rectangular negro	54 x 34 x h 7 21 <sup>1/4</sup> x 13 <sup>3/8</sup> x h 2 <sup>3/4</sup>	1	230749	<b>46,15</b>
<b>Panière individuelle noire</b> Black individual bread basket Cesta bollería individual negro	Ø 18 x h 6 Ø 7 <sup>1/16</sup> x h 2 <sup>3/8</sup>	1	230750	<b>11,75</b>
<b>Panière à baguette noire</b> Black baguette basket Cesta para baguette negro	Ø 27 x h 52 Ø 10 <sup>5/8</sup> x h 20 <sup>1/2</sup>	1	230751	<b>84,70</b>
<b>Plat à tarte porcelaine Modulo</b> Pie/Pizza plate, flat Modulo Fuente para pastel Modulo	Ø 32 Ø 12 <sup>5/8</sup>	1	136524	<b>21,13</b>
<b>Plateau verre gris rond</b> Grey round tempered glass Bandeja cristal redonda	Ø 32 Ø 12 <sup>5/8</sup>	1	230754	<b>35,00</b>
<b>Plateau mélamine bois rond</b> Wood melamine round tray Bandeja redonda melamina madera	Ø 32 Ø 12 <sup>5/8</sup>	1	234561	<b>34,50</b>
<b>Plateau mélamine pierre rond</b> Stone melamine round tray Bandeja redonda piedra madera	Ø 32 Ø 12 <sup>5/8</sup>	1	234562	<b>34,50</b>
<b>Saladier bas grès carbone</b> Gres stoneware low salad bowl Ensaladera gres tamaño bajo tono carbono	Ø 25,4 x 7 cm - 2,4 l Ø 10 in x 2 in <sup>3/4</sup> - 80 oz <sup>1/8</sup>	1	234564	<b>27,10</b>
<b>Saladier haut grès carbone</b> Gres stoneware high salad bowl Ensaladera gres tamaño alto tono carbono	Ø 25,4 x 13 cm - 5,1 l Ø 10 in x 5 in <sup>1/8</sup> - 172 oz <sup>7/16</sup>	1	234563	<b>43,50</b>





# Evento

Accessoires - Accessories - Accesorios

	cm - inch	cl - oz	MWM	CS	€
	<b>Support couvert de service coloris blanc</b> Serving cutlery display white porcelain Soporte para piezas de servicio porcelana blanca	21 x 10 x 5 8 <sup>1/4</sup> x 3 <sup>15/16</sup> x 1 <sup>15/16</sup>	1	202633	<b>9,80</b>
	<b>Etiquette porcelaine + support acier</b> Porcelain stick + stainless steel stand Etiqueta de porcelana + soporte acero inox	10 x 5 3 <sup>15/16</sup> x 1 <sup>15/16</sup>	2	202632	<b>10,70</b>
	<b>Coupe acier</b> Stainless steel bowl Tazón acero	Ø 11,5 Ø 4 <sup>1/2</sup>	1	214185	<b>23,50</b>
	<b>Présentoir acier miroir 3 trous</b> Three holes stainless steel stand mirror finish Expositor de acero en brillo 3 agujeros	l 41 x p 12,5 x h 2,3 w 16 <sup>1/8</sup> x d 4 <sup>15/16</sup> x h 7/8	1	214182	<b>48,00</b>
	<b>Présentoir de table en porcelaine</b> Porcelain table center piece Pieza de porcelana centro de mesa	15,5 x 7,5 6 <sup>1/8</sup> x 2 <sup>15/16</sup>	1	202631	<b>11,95</b>
	<b>Bol empilable</b> Porcelain stackable bowl Bol porcelana apilable	Ø 14 Ø 5 <sup>1/2</sup>	6	202626	<b>6,80</b>
	<b>Présentoir à gâteaux rond Ø 25 cm</b> Round app/pizza/presentation stand Expositor de tartas	Ø 25 Ø 9 <sup>13/16</sup>	6	209381	<b>21,62</b>
	<b>Présentoir à gâteaux rond Ø 32 cm</b> Round app/pizza/presentation stand Expositor de tartas	Ø 32 Ø 12 <sup>5/8</sup>	6	209382	<b>36,03</b>
	<b>Planche à pain bambou avec récupérateur de miettes GN 1/1*</b> Bamboo bread board with crumb tray GN 1/1* Panera de bambou con recogedor de migas GN 1/1*	53 x 32,5 20 <sup>7/8</sup> x 12 <sup>13/16</sup>	1	202854	<b>65,00</b>
	<b>Couteau à pain l'Econome éco nature, positionnable dans la planche à pain</b> Econome eco nature bread knife fits in a slot in the bread board Cuchillo de pan Econome eco nature se encaja en una ranura de la panera	18 7 <sup>1/16</sup>	1	217814	<b>18,13</b>
	<b>Couteau l'ECONOME by STARCK® positionnable dans la planche</b> <b>NEW</b> ECONOME by STARCK® bread knife fits in a slot in the bread board Cuchillo de pan ECONOME by STARCK® se encaja en una ranura de la panera	24 9 <sup>7/16</sup>	1	229516	<b>40,80</b>
	<b>Plancha avec manche mélamine bois</b> <b>NEW</b> Wood melamine board Plancha con mango melamina madera	17,5 x 45 6 <sup>7/8</sup> x 17 <sup>11/16</sup>	1	234559	<b>35,00</b>
	<b>Plancha avec manche mélamine pierre</b> <b>NEW</b> Stone melamine board Plancha con mango melamina piedra	17,5 x 45 6 <sup>7/8</sup> x 17 <sup>11/16</sup>	1	234560	<b>35,00</b>
	<b>Pince à servir</b> Serving tong Pinzas para servir	29,5 11 <sup>5/8</sup>	1	204499	<b>25,60</b>
	<b>Pince à pain</b> Bread tong Pinzas pan	23 9 <sup>1/16</sup>	1	204498	<b>17,50</b>
	<b>Ciseaux à gâteaux</b> Pastry scissors/tong Pinzas para pasteles	20 7 <sup>7/8</sup>	1	204496	<b>48,00</b>
	<b>Cuillère à toast</b> Appetizer spoon Cuchara aperitivo	11,8 4 <sup>5/8</sup>	1	130994	<b>2,45</b>
	<b>Cuillère de service</b> Serving spoon Cuchara de servicio/ensalada	32 12 <sup>5/8</sup>	4	168843	<b>15,50</b>
	<b>Cuillère à spaghetti</b> Spaghetti serving spoon Cuchara para espaguetis	29 11 <sup>7/16</sup>	4	168845	<b>15,50</b>
	<b>Repose cuillère porcelaine</b> Spoon rest with ceramic bowl Cuchara descanso en porcelana	H 23,5 x L 11,5 cm 9 <sup>3/4</sup> x 4 in <sup>1/2</sup>	1	130610	<b>10,00</b>
	<b>Louchette</b> Gravy ladle Cucharón	29 11 <sup>7/16</sup>	4	168846	<b>15,50</b>
	<b>Fourchette à viande</b> Meat fork Tenedor de carne	29 11 <sup>7/16</sup>	4	168844	<b>15,50</b>

\* adaptable au support rectangulaire - can be used on a rectangular tray - adaptable al soporte rectangular



DEGRENNE  
PARIS



CUISINE  
KITCHENWARE  
COCINA



## Idéal forgé



	cm inch	MVM	CS	€		cm inch	MVM	CS	€	
<b>Couteau office</b> Paring knife Cuchillo mondador	8 3 <sup>1/8</sup>	6		218590	<b>25,20</b>	<b>Couteau à jambon alvéolé</b> Ham Slicer granton edge Cuchillo jamonero alveolado	30 12	1	218583	<b>84,00</b>
<b>Couteau office</b> Paring knife Cuchillo mondador	10 4	1		218587	<b>26,25</b>	<b>Couteau à désosser</b> Boning knife Cuchillo deshuesador	13 5	1	218626	<b>33,60</b>
<b>Couteau office bec oiseau</b> Curved blade Paring knife Cuchillon mondador pico de pajaró	8 3 <sup>1/16</sup>	6		218585	<b>26,25</b>	<b>Couteau à désosser</b> Boning knife Cuchillo deshuesador	15 6	1	218628	<b>35,70</b>
<b>Couteau de cuisine</b> Chef's knife Cuchillo de cocina	15 6	1		218593	<b>35,70</b>	<b>Fusil à aiguiser-ABS</b> Sharpening steel-ABS Afilador-ABS	30 12	1	217879	<b>25,20</b>
<b>Couteau de cuisine</b> Chef's knife Cuchillo de cocina	20 8	1		218596	<b>46,20</b>	<b>Fusil à aiguiser</b> Sharpening steel Afilador	25 10	1	217880	<b>24,68</b>
<b>Couteau de cuisine</b> Chef's knife Cuchillo de cocina	25 10	1		218600	<b>56,70</b>	<b>Couteau à découper yatagan</b> Yatagan carving knife Cuchillo de trinchar Yatagan	20 8	1	218623	<b>46,20</b>
<b>Couteau tranchelard</b> Slicing knife Cuchillo para cortar	15 6	1		218609	<b>33,60</b>	<b>Fourchette à viande</b> Meat fork Tenedor de carne	17 6 <sup>11/16</sup>	1	217868	<b>35,70</b>
<b>Couteau tranchelard</b> Slicing knife Cuchillo para cortar	20 8	1		218613	<b>44,10</b>	<b>Couteau à steak</b> Steak knife serrated Cuchillo chuletero	13 5	6	218579	<b>30,45</b>
<b>Couteau tranchelard</b> Slicing knife Cuchillo para cortar	25 10	1		218616	<b>54,60</b>	<b>Couteau à pain</b> Bread knife Cuchillo de pan	20 8	1	218619	<b>46,20</b>
<b>Couteau santoku</b> Santoku knife granton edge Cuchillo santoku	18 7 <sup>1/16</sup>	1		218629	<b>54,60</b>					
<b>Couteau filet de sole</b> Filing knife Cuchillo para filetar	15 6	1		218611	<b>33,60</b>					

## Idéal forgé olivier



Non-disponible pour le marché Américain et Russe  
Non available for the US and the Russian markets

	cm inch	MVM	CS	€		cm inch	MVM	CS	€	
<b>Couteau office</b> Paring knife Cuchillo mondador	10 4	6		218591	<b>30,45</b>	<b>Couteau santoku</b> Santoku knife granton edge Cuchillo santoku	18 7 <sup>1/16</sup>	1	218630	<b>60,90</b>
<b>Couteau de cuisine</b> Chef's knife Cuchillo de cocina	15 6	1		218595	<b>43,05</b>	<b>Fusil à aiguiser</b> Sharpening steel Afilador	20 8	1	217883	<b>28,35</b>
<b>Couteau de cuisine</b> Chef's knife Cuchillo de cocina	20 8	1		218599	<b>52,50</b>	<b>Couteau à découper yatagan</b> Yatagan Carving knife Cuchillo de trinchar Yatagan	20 8	1	218625	<b>52,50</b>
<b>Couteau de cuisine</b> Chef's knife Cuchillo de cocina	25 10	1		218602	<b>60,90</b>	<b>Fourchette à viande</b> Meat fork Tenedor de carne	17 6 <sup>11/16</sup>	1	217872	<b>43,05</b>
<b>Couteau tranchelard</b> Slicing knife Cuchillo para cortar	15 6	1		218612	<b>42,00</b>	<b>Couteau à pain</b> Bread knife Cuchillo de pan	20 8	1	218622	<b>52,50</b>

## L'Économe®

Eco nature - Natural hue - Tinte natural



	cm inch	MVM	CS	€		cm inch	MVM	CS	€	
<b>Économe</b> Peeler Pelador	10 4	12		217523	<b>4,12</b>	<b>Couteau de cuisine</b> Chef's knife Cuchillo de cocina	15 6	1	217806	<b>24,00</b>
<b>Couteau office pointu</b> Paring knife Cuchillo mondador	9 3 <sup>15/16</sup>	12		217687	<b>5,56</b>	<b>Couteau de cuisine</b> Chef's knife Cuchillo de cocina	20 8	1	217808	<b>27,40</b>
<b>Couteau office bec oiseau</b> Curved blade Paring knife Cuchillo mondador pico de pajaró	6,5 2 <sup>5/8</sup>	1		226270	<b>5,56</b>	<b>Couteau à pain</b> Bread knife Cuchillo de pan	18 7 <sup>1/16</sup>	1	217814	<b>18,13</b>
<b>Couteau à découper</b> Slicing knife Cuchillo de trinchar	20 8	1		217804	<b>24,82</b>					



## L'Économe®

Bois laqué - Gloss finish wood - Madera lacada

	cm inch	MVM	CS	€		cm inch	MVM	CS	€	
<b>Anis - Anise - Verde</b>					<b>Fuchsia - Pink - Rosa</b>					
<b>Économe</b> Peeler Pelador	10 4	12		217532	<b>4,22</b>	<b>Économe</b> Peeler Pelador	10 4	12	217533	<b>4,22</b>
<b>Flexiconome tomate</b> Tomato flexiconome Cuchillo mondador	9 3 <sup>15/16</sup>	12		217538	<b>7,73</b>	<b>Flexiconome universel</b> Utility flexiconome Cuchillo mondador	9 3 <sup>15/16</sup>	12	217536	<b>7,73</b>
<b>Couteau office pointu</b> Paring knife Cuchillo mondador	9 3 <sup>15/16</sup>	12		217695	<b>5,56</b>	<b>Couteau office pointu</b> Paring knife Cuchillo mondador	9 3 <sup>15/16</sup>	12	217696	<b>5,56</b>
<b>Couteau office bec oiseau</b> Curved blade Paring knife Cuchillo mondador pico de pajaró	6,5 2 <sup>5/8</sup>	12		217799	<b>5,56</b>	<b>Couteau office bec oiseau</b> Curved blade Paring knife Cuchillo mondador pico de pajaró	6,5 2 <sup>5/8</sup>	12	217800	<b>5,56</b>

	cm inch	MVM	CS	€		cm inch	MVM	CS	€	
<b>Aubergine - Purple - Violeta</b>					<b>Mandarine - Orange - Naranja</b>					
<b>Économe</b> Peeler Pelador	10 4	12		217528	<b>4,22</b>	<b>Économe</b> Peeler Pelador	10 4	12	217529	<b>4,22</b>
<b>Flexiconome julienne</b> Julienne flexiconome Cuchillo mondador	9 3 <sup>15/16</sup>	12		217540	<b>7,73</b>	<b>Couteau office pointu</b> Paring knife Cuchillo mondador	9 3 <sup>15/16</sup>	12	217692	<b>5,56</b>
<b>Couteau office pointu</b> Paring knife Cuchillo mondador	9 3 <sup>15/16</sup>	12		217691	<b>5,56</b>	<b>Couteau office bec oiseau</b> Curved blade Paring knife Cuchillo mondador pico de pajaró	6,5 2 <sup>5/8</sup>	12	217796	<b>5,56</b>
<b>Couteau office bec oiseau</b> Curved blade Paring knife Cuchillo mondador pico de pajaró	6,5 2 <sup>5/8</sup>	12		217795	<b>5,56</b>					



	cm inch	MVM	CS	€	
<b>Pack 4 pièces - Econome - couteau bec oiseau - flexiconome couteau office</b> Pack 4 pieces set - Peeler Curved blade paring knife - flexiconome Paring knife Paquete de 4 piezas - Econome - Bec cuchillos - flexiconome Cuchillo mondador		1		229514	<b>74,00</b>

## NEW L'Économe by Starck®

Acier - Stainless steel - Acero

<b>Couteau de cuisine - lame 14 cm</b> Chef's knife - blade 5 in <sup>1/2</sup> Cuchillo de cocina - hoja 14 cm	1		229515	<b>40,80</b>
<b>Couteau à pain - lame 24 cm</b> Bread knife - blade 9 in <sup>7/16</sup> Cuchillo de pan - hoja 24 cm	1		229516	<b>40,80</b>



# Newcook Expert



	cm inch	MVM	CS	€		cm inch	MVM	CS	€	
<b>Casserole</b> Saucepan Cazo	14 5 <sup>1/2</sup>	1		223972	<b>70,90</b>	<b>Faitout</b> Stewpot Olla	24 9 <sup>7/16</sup>	1	223985	<b>125,00</b>
<b>Casserole</b> Saucepan Cazo	16 6 <sup>5/16</sup>	1		223973	<b>79,20</b>	<b>Cocotte ovale avec couvercle</b> Oval French oven with lid Oola ovalada	24 x 30 11 <sup>13/16</sup> x 9 <sup>7/16</sup>	1	223986	<b>166,70</b>
<b>Casserole</b> Saucepan Cazo	18 7 <sup>1/16</sup>	1		223974	<b>87,50</b>	<b>Couvercle acier</b> Stainless steel lid Tapa	14 5 <sup>1/2</sup>	1	223987	<b>20,90</b>
<b>Casserole</b> Saucepan Cazo	20 7 <sup>7/8</sup>	1		223975	<b>95,90</b>	<b>Couvercle acier</b> Stainless steel lid Tapa	16 6 <sup>5/16</sup>	1	223988	<b>22,50</b>
<b>Poêle</b> Frying pan Sartén	24 9 <sup>7/16</sup>	1		223977	<b>91,70</b>	<b>Couvercle acier</b> Stainless steel lid Tapa	18 7 <sup>1/16</sup>	1	223989	<b>24,20</b>
<b>Poêle</b> Frying pan Sartén	28 11	1		223979	<b>108,40</b>	<b>Couvercle acier</b> Stainless steel lid Tapa	20 7 <sup>7/8</sup>	1	223990	<b>25,90</b>
<b>Poêle anti adhérente</b> Non stick frying pan Sartén antiadherente	24 9 <sup>7/16</sup>	1		223980	<b>104,20</b>	<b>Couvercle acier</b> Stainless steel lid Tapa	24 9 <sup>7/16</sup>	1	223991	<b>29,20</b>
<b>Poêle anti adhérente</b> Non stick frying pan sartén antiadherente	28 11	1		223981	<b>120,90</b>	<b>Couvercle acier</b> Stainless steel lid Tapa	28 11	1	223992	<b>32,50</b>
<b>Sauteuse anti adhérente</b> Non stick saucepan Sartén para saltear	24 9 <sup>7/16</sup>	1		223983	<b>116,70</b>	<b>Ensemble de 3 casseroles</b> Set of 3 saucepan Set de 3 cazos	16/18/20 6 <sup>5/16</sup> to 7 <sup>7/8</sup>	1	223993	<b>207,50</b>
<b>Sauteuse anti adhérente</b> Non stick saucepan Sartén para saltear	28 11	1		223984	<b>141,70</b>					



DEGRENNE  
PARIS



VERRE  
GLASSWARE  
CRISTALERIA



# Allegro



	cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€		cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€		
<b>Gobelet bleu nuit</b> Blue night tumbler Vaso azul	29 9 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	ø 7,2 x h 9,5 ø 2 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> x h 3 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	6	12	199461	<b>6,95</b>	<b>Gobelet rouge</b> Red tumbler Vaso rojo	29 9 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	ø 7,2 x h 9,5 ø 2 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> x h 3 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	6	12	225516	<b>7,25</b>
<b>Gobelet bleu nuit</b> <b>NEW</b> Blue night tumbler Vaso azul	40 13 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	ø 8 x h 12,1 ø 3 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> x h 4 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	6	12	234490	<b>8,25</b>	<b>Gobelet blanc</b> White tumbler Vaso blanco	29 9 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	ø 7,2 x h 9,5 ø 2 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> x h 3 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	6	12	180939	<b>7,25</b>
<b>Gobelet vert pomme</b> Apple green tumbler Vaso verde	29 9 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	ø 7,2 x h 9,5 ø 2 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> x h 3 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	6	12	199462	<b>6,95</b>	<b>Gobelet noir</b> Black tumbler Vaso negro	29 9 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	ø 7,2 x h 9,5 ø 2 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> x h 3 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	6	12	180936	<b>7,25</b>
<b>Gobelet cassis</b> Purple tumbler Vaso púrpura	29 9 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	ø 7,2 x h 9,5 ø 2 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> x h 3 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	6	12	174510	<b>6,95</b>	<b>Gobelet transparent</b> Transparent tumbler Vaso transparente	29 9 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	ø 7,2 x h 9,5 ø 2 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> x h 3 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	6	12	206936	<b>4,90</b>
<b>Gobelet gris</b> Grey tumbler Vaso gris	29 9 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	ø 7,2 x h 9,5 ø 2 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> x h 3 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	6	12	225517	<b>6,95</b>	<b>Gobelet transparent</b> <b>NEW</b> Transparent tumbler Vaso transparente	40 13 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	ø 8 x h 12,1 ø 3 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> x h 4 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	6	12	234489	<b>6,25</b>
<b>Gobelet gris</b> <b>NEW</b> Grey tumbler Vaso gris	40 13 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	ø 8 x h 12,1 ø 3 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> x h 4 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	6	12	234491	<b>8,25</b>							

# Anytime



	cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€		cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€		
<b>Verre à cognac</b> Cognac glass Vaso coñac	61 20 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	ø 10,4 x h 15,5 ø 4 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> x h 6 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	6		184570	<b>5,95</b>	<b>Verre à bière</b> Beer glass Vaso cerveza	39 13 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	ø 7,3 x h 17,7 ø 2 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> x h 6 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	6		184569	<b>5,45</b>
<b>Verre à porto/cherry</b> Cherry glass Copa Jerez/Oporto	10,4 3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	ø 5,6 x h 16,9 ø 2 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> x h 6 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	6		190700	<b>4,30</b>	<b>Flûte à champagne</b> Champagne flute Flauta champagne	15 5 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	ø 6,3 x h 19,3 ø 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> x h 7 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	6		184567	<b>4,50</b>
<b>Verre à Martini</b> Martini glass Copa	25 8 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	ø 10,6 x h 16,8 ø 4 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> x h 6 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	6		195628	<b>5,95</b>	<b>Verre à champagne</b> Champagne glass Flauta champagne	21 7 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	ø 6,8 x h 20,5 ø 2 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> x h 8 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	6		184597	<b>5,40</b>
<b>Verre à margarita</b> Margarita glass Copa Margarita	34 11 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	ø 11,1 x h 17,2 ø 4 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> x h 6 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	6		209814	<b>7,00</b>	<b>Coupe à champagne</b> Champagne glass Copa champagne	23 7 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	ø 9,5 x h 14,7 ø 3 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> x h 5 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	6		210281	<b>5,65</b>
<b>Verre à shooter</b> Shot glass Copa shooter	4,5 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	ø 4,6 x h 8 ø 1 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> x h 3 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	6		209813	<b>3,75</b>	<b>Coupelle Brazil</b> Appetizer Vaso	30 10 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	ø 13,2 x h 8,7 ø 5 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> x h 3 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	6	12	109439	<b>7,00</b>
<b>Verre à cocktail</b> Cocktail glass Copa cocktail	48 16 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	ø 8 x h 20,9 ø 3 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> x h 8 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	6		209815	<b>5,95</b>	<b>Verrine Rondo</b> Appetizer glass Vasitos	13 4 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	ø 5,5 x h 6 ø 2 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> x h 2 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	6		181874	<b>2,85</b>

# Bilbao



	cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€		cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€		
<b>Gobelet bleu roche</b> Blue tumbler Vaso azul	30 10 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	ø 8,8 x h 8,8 ø 3 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> x h 3 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	6		230889	<b>6,75</b>	<b>Gobelet basalte</b> Grey tumbler Vaso gris	30 10 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	ø 8,8 x h 8,8 ø 3 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> x h 3 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	6		230891	<b>6,75</b>
<b>Gobelet sable rose</b> Pink tumbler Vaso rosa	30 10 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	ø 8,8 x h 8,8 ø 3 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> x h 3 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	6		230890	<b>6,75</b>	<b>Gobelet vert argile</b> <b>NEW</b> Green tumbler Vaso verde	30 10 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	ø 8,8 x h 8,8 ø 3 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> x h 3 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	6		235133	<b>6,75</b>



# Carafes/Décanteurs

Carafes/Decanters

	cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€		cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€		
<b>Décanteur Millésime</b> Decanter Decantador	135 45 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	ø 20,5 x h 23,5 ø 8 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> x h 9 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	1		169728	<b>49,30</b>	<b>Carafe à Whisky Anytime</b> Whisky carafe Jarra de whisky	120 40 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	ø 9,5 x h 26 ø 3 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> x h 10 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	1		199027	<b>38,05</b>
<b>Décanteur Vindemia</b> Decanter Decantador	135 45 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	ø 23 x h 24 ø 9 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> x h 9 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	1	4	188969	<b>35,50</b>	<b>Carafe à jus de fruits Evento</b> Juice/beverage carafe Botella para zumos	120 40 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	ø 10,5 x h 27,5 ø 4 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> x h 10 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	1		202639	<b>18,00</b>
<b>Décanteur Nectar</b> Decanter Decantador	100 33 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	ø 13,5 x h 24,5 ø 5 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> x h 9 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	1		210904	<b>28,00</b>	<b>Bouchon de carafe silicone Evento</b> Silicone stopper for carafe Tapón para botella silicona		ø 6,5 ø 2 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>	1		202855	<b>7,45</b>
							<b>Carafe Empiléó</b> <b>NEW</b> Pitcher Botella	74 25 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	ø 9,1 x h 24 ø 3 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> x h 4 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	1		234148	<b>14,50</b>



# Cosmopolitan

	cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€		cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€		
<b>Gobelet bas</b> Low tumbler Vaso bajo	32 10 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	ø 8 x h 9,4 ø 3 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> x h 3 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	6		184586	<b>4,35</b>	<b>Gobelet haut</b> High tumbler Vaso alto	29 9 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	ø 7 x h 10,7 ø 2 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> x h 4 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	6		184588	<b>4,10</b>
<b>Gobelet bas</b> Low tumbler Vaso bajo	42 14 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	ø 8,5 x h 10,6 ø 3 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> x h 4 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	6		189774	<b>4,65</b>	<b>Gobelet haut</b> High tumbler Vaso alto	35 11 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	ø 6,5 x h 14,4 ø 2 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> x h 5 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	6		184589	<b>4,35</b>

## Dandy



	cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€		cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€	
<b>Flûte à champagne</b> Champagne flute Flauta champagne	27 9 <sup>1/8</sup>	ø 8 x h 24,3 ø 3 <sup>1/8</sup> x h 9 <sup>9/16</sup>	6		184584	<b>6,80</b>	<b>Verre à vin rouge</b> Red wine glass Copa de vino tinto	42 14 <sup>3/16</sup>	ø 8,3 x h 23,1 ø 3 <sup>1/4</sup> x h 9 <sup>1/8</sup>	6	184582	<b>6,90</b>
<b>Verre à vin blanc</b> White wine glass Copa de vino blanco	35 11 <sup>13/16</sup>	ø 8 x h 22,3 ø 3 <sup>1/8</sup> x h 8 <sup>3/4</sup>	6		184583	<b>6,80</b>	<b>Verre à eau</b> Water glass Copa de agua	48 16 <sup>1/4</sup>	ø 8,9 x h 23,5 ø 3 <sup>1/2</sup> x h 9 <sup>1/4</sup>	6	184581	<b>6,90</b>

## Dolce



	cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€		cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€		
<b>Gobelet bas transparent</b> Transparent low tumbler Vaso bajo transparent	43 14 <sup>9/16</sup>	ø 6,1 x h 10 ø 2 <sup>3/8</sup> x h 3 <sup>15/16</sup>	6	12	169852	<b>5,50</b>	<b>Gobelet bas mauve</b> Purple low tumbler Vaso bajo malva	43 14 <sup>9/16</sup>	ø 6,1 x h 10 ø 2 <sup>3/8</sup> x h 3 <sup>15/16</sup>	6	12	169854	<b>5,90</b>
<b>Gobelet haut transparent</b> Transparent high tumbler Vaso alto transparent	57 19 <sup>1/4</sup>	ø 6,7 x h 11,5 ø 2 <sup>5/8</sup> x h 4 <sup>1/2</sup>	6	12	169851	<b>5,90</b>	<b>Gobelet bas gris</b> Gris low tumbler Vaso bajo gris	43 14 <sup>9/16</sup>	ø 6,1 x h 10 ø 2 <sup>3/8</sup> x h 3 <sup>15/16</sup>	6	12	169856	<b>5,90</b>
<b>Gobelet bas transparent sablé</b> <small>NEW</small> Transparent sand low tumbler Vaso bajo transparent arena	43 14 <sup>9/16</sup>	ø 6,1 x h 10 ø 2 <sup>3/8</sup> x h 3 <sup>15/16</sup>	6	12	231470	<b>5,90</b>							

## Domaine



	cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€		cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€	
<b>Flûte à champagne</b> Champagne flute Flauta champagne	19 6 <sup>7/16</sup>	ø 5,3 x h 21,9 ø 2 <sup>1/8</sup> x h 8 <sup>5/8</sup>	6		184566	<b>5,40</b>	<b>Verre à eau</b> Water glass Copa de agua	49,5 16 <sup>3/4</sup>	ø 8,6 x h 22,7 ø 3 <sup>3/8</sup> x h 8 <sup>15/16</sup>	6	184561	<b>5,75</b>
<b>Verre à vin blanc</b> White wine glass Copa de vino blanco	28 9 <sup>7/16</sup>	ø 7,3 x h 21,2 ø 2 <sup>7/8</sup> x h 8 <sup>3/8</sup>	6		184563	<b>5,40</b>	<b>Verre à Bordeaux</b> Bordeaux glass Copa de cava	65 22	ø 9,4 x h 23,9 ø 3 <sup>1/8</sup> x h 9 <sup>7/16</sup>	6	184564	<b>5,75</b>
<b>Verre à vin rouge</b> Red wine glass Copa de vino tinto	37 12 <sup>1/2</sup>	ø 7,7 x h 21,4 ø 3 <sup>1/16</sup> x h 8 <sup>7/16</sup>	6		184562	<b>5,75</b>	<b>Verre à Bourgogne</b> Burgundy glass Vaso Bourgogne	75 25 <sup>3/8</sup>	ø 10,7 x h 22,5 ø 4 <sup>3/16</sup> x h 8 <sup>7/8</sup>	6	184565	<b>5,75</b>

## Empiléo NEW



	cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€		cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€	
<b>Gobelet</b> Tumbler Vaso	26 8 <sup>3/4</sup>	ø 7,1 x h 9,1 ø 2 <sup>13/16</sup> x h 3 <sup>5/16</sup>	6		234150	<b>5,40</b>	<b>Verre à tapas</b> Tapas glass Vaso de tapas	17 5 <sup>3/4</sup>	ø 7,9 x h 6,3 ø 3 <sup>1/8</sup> x h 2 <sup>1/2</sup>	6	234151	<b>4,60</b>
							<b>Verre à pied</b> Stemmed glass Copa	26 8 <sup>3/4</sup>	ø 7,9 x h 11,1 ø 3 <sup>1/8</sup> x h 4 <sup>3/8</sup>	6	234149	<b>5,65</b>

## Galatée



	cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€		cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€	
<b>Flûte à champagne</b> Champagne flute Flauta champagne	20 6 <sup>3/4</sup>	ø 6,7 x h 21,2 ø 2 <sup>5/8</sup> x h 8 <sup>3/8</sup>	6		184556	<b>6,35</b>	<b>Verre à eau</b> Water glass Copa de agua	45 15 <sup>3/16</sup>	ø 8,4 x h 20,5 ø 3 <sup>5/16</sup> x h 8 <sup>1/16</sup>	6	190536	<b>7,10</b>
<b>Verre à vin</b> Wine glass Copa de vino	35 11 <sup>13/16</sup>	ø 7,8 x h 19,6 ø 3 <sup>1/8</sup> x h 7 <sup>11/16</sup>	6		190537	<b>6,85</b>	<b>Gobelet</b> Tumbler Vaso	47 15 <sup>7/8</sup>	ø 8,5 x h 12,1 ø 3 <sup>3/8</sup> x h 4 <sup>3/4</sup>	6	190538	<b>5,70</b>



## NEW Hypnotic jaugé

	cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€	
<b>Verre à vin avec double jauge</b> Red wine glass with 2 gauge Copa de vino tinto con double indicator	36,5 13	ø 8,2 x h 22 ø 3 <sup>1/4</sup> x h 8 <sup>11/16</sup>	6		213816	<b>6,00</b>



## Loop

	cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€		cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€	
<b>Gobelet bas/verrine</b> Low tumbler/appetizer glass Vaso bajo/vasitos	19 6 <sup>7/16</sup>	ø 6,7 x h 8,1 ø 2 <sup>5/8</sup> x h 3 <sup>3/16</sup>	6		184598	<b>3,40</b>	<b>Gobelet haut</b> High tumbler Vaso alto	39 13 <sup>3/16</sup>	ø 6,6 x h 14,5 ø 2 <sup>5/8</sup> x h 5 <sup>11/16</sup>	6	184601	<b>4,00</b>
<b>Gobelet bas</b> Low tumbler Vaso bajo	35 11 <sup>13/16</sup>	ø 7,9 x h 9,1 ø 3 <sup>1/8</sup> x h 3 <sup>9/16</sup>	6		184600	<b>4,00</b>						



## Mambo

	cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€		cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€		
<b>Gobelet gris</b> Grey tumbler Vaso gris	34 11 <sup>1/2</sup>	ø 8,5 x h 10 ø 3 <sup>3/8</sup> x h 3 <sup>15/16</sup>	6	12	171631	<b>6,10</b>	<b>Gobelet violet</b> Purple tumbler Vaso violeta	34 11 <sup>1/2</sup>	ø 8,5 x h 10 ø 3 <sup>3/8</sup> x h 3 <sup>15/16</sup>	6	12	171633	<b>6,10</b>
<b>Gobelet vert</b> Green tumbler Vaso verde	34 11 <sup>1/2</sup>	ø 8,5 x h 10 ø 3 <sup>3/8</sup> x h 3 <sup>15/16</sup>	6	12	171632	<b>6,10</b>	<b>Gobelet rouge</b> Red tumbler Vaso rojo	34 11 <sup>1/2</sup>	ø 8,5 x h 10 ø 3 <sup>3/8</sup> x h 3 <sup>15/16</sup>	6	12	171630	<b>6,30</b>

## Montmartre



	cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€		cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€	
<b>Flûte à champagne</b> Champagne flute Flauta champagne	21 7 <sup>1/8</sup>	ø 7 x h 21 ø 2 <sup>3/4</sup> x h 8 <sup>1/4</sup>	6		184580	<b>4,06</b>	<b>Verre à vin rouge</b> Red wine glass Copa de vino tinto	32 10 <sup>3/16</sup>	ø 7,8 x h 19,8 ø 3 <sup>1/16</sup> x h 7 <sup>3/16</sup>	6	184576	<b>4,06</b>
<b>Verre à vin</b> Wine glass Copa de vino	20 6 <sup>3/4</sup>	ø 7 x h 17,4 ø 2 <sup>3/4</sup> x h 6 <sup>7/8</sup>	6		184578	<b>3,82</b>	<b>Verre à eau</b> Water glass Copa de agua	42 14 <sup>3/16</sup>	ø 8,7 x h 20,5 ø 3 <sup>7/16</sup> x h 8 <sup>1/16</sup>	6	184575	<b>4,48</b>
<b>Verre à vin blanc</b> White wine glass Copa de vino blanco	25 8 <sup>7/16</sup>	ø 7,5 x h 18,4 ø 2 <sup>5/16</sup> x h 7 <sup>1/4</sup>	6		184577	<b>3,82</b>	<b>Verre à Bourgogne</b> Burgundy glass Copa Bourgogne	58 19 <sup>5/8</sup>	ø 10 x h 20 ø 3 <sup>5/16</sup> x h 7 <sup>3/8</sup>	6	184579	<b>5,07</b>
<b>Verre à vin rouge avec double jauge 12,5/14 cl</b> Red wine glass with 2 gauge 12,5/14 cl Copa de vino tinto con doble indicador de nivel 12,5/14 cl							32 10 <sup>3/16</sup>	ø 7,8 x h 19,8 ø 3 <sup>1/16</sup> x h 7 <sup>3/16</sup>	6		208481	<b>4,86</b>

## Muse



	cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€		cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€	
<b>Flûte à champagne</b> Champagne flute Flauta champagne	19 6 <sup>7/16</sup>	ø 6,3 x h 22,4 ø 2 <sup>1/2</sup> x h 8 <sup>13/16</sup>	6		184551	<b>6,35</b>	<b>Verre à eau</b> Water glass Copa de agua	45 15 <sup>3/16</sup>	ø 8,4 x h 22,5 ø 3 <sup>5/16</sup> x h 8 <sup>1/16</sup>	6	184547	<b>6,85</b>
<b>Verre à vin blanc</b> White wine glass Copa de vino blanco	28 9 <sup>7/16</sup>	ø 7,4 x h 20,8 ø 2 <sup>5/16</sup> x h 8 <sup>3/16</sup>	6		184549	<b>6,35</b>	<b>Verre à Bordeaux</b> Bordeaux glass Copa de cava	64,5 21 <sup>13/16</sup>	ø 9,5 x h 23,8 ø 3 <sup>3/4</sup> x h 9 <sup>3/8</sup>	6	184550	<b>6,85</b>
<b>Verre à vin rouge</b> Red wine glass Copa de vino tinto	35 11 <sup>13/16</sup>	ø 8 x h 21,4 ø 3 <sup>1/8</sup> x h 8 <sup>7/16</sup>	6		184548	<b>6,85</b>	<b>Verre à Bourgogne</b> Burgundy glass Copa Bourgogne	70 23 <sup>11/16</sup>	ø 10,5 x h 23,1 ø 4 <sup>1/8</sup> x h 9 <sup>1/8</sup>	6	210812	<b>6,85</b>



	cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€		cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€	
<b>Gobelet bas/verrine</b> Low tumbler/appetizer glass Vaso bajo/vasitos	15 5 <sup>1/16</sup>	ø 6,4 x h 8 ø 2 <sup>1/2</sup> x h 3 <sup>1/8</sup>	6		184552	<b>4,75</b>	<b>Gobelet bas</b> Low tumbler Vaso bajo	33 11 <sup>3/16</sup>	ø 8 x h 10,2 ø 3 <sup>1/8</sup> x h 4	6	184554	<b>5,45</b>
<b>Gobelet bas</b> Low tumbler Vaso bajo	23 7 <sup>3/4</sup>	ø 7,6 x h 9,2 ø 3 x h 3 <sup>5/8</sup>	6		184553	<b>5,10</b>	<b>Gobelet haut</b> High tumbler Vaso alto	36 12 <sup>3/16</sup>	ø 6,8 x h 14,2 ø 2 <sup>11/16</sup> x h 5 <sup>9/16</sup>	6	184555	<b>5,45</b>

## Origine



	cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€	
<b>Verre N°1 - Effervescence</b> Glass N°1 - Effervescence Copa N°1 - Espuma	22,5 7 <sup>5/8</sup>	ø 7,1 x h 21 ø 2 <sup>13/16</sup> x h 8 <sup>1/4</sup>	6		216733	<b>5,40</b>
<b>Verre N°2 - Fraîcheur</b> Glass N°2 - Freshness Copa N°2 - Frescura	50 16 <sup>5/16</sup>	ø 8,9 x h 21,5 ø 3 <sup>1/2</sup> x h 8 <sup>7/16</sup>	6		216730	<b>5,75</b>
<b>Verre N°3 - Puissance</b> Glass N°3 - Strength Copa N°3 - Potencia	50 16 <sup>5/16</sup>	ø 9,5 x h 21,5 ø 3 <sup>3/4</sup> x h 8 <sup>7/16</sup>	6		216731	<b>5,75</b>
<b>Verre N°4 - Subtilité</b> Glass N°4 - Subtlety Copa N°4 - Sutilez	60 20 <sup>5/16</sup>	ø 10,2 x h 21,5 ø 4 x h 8 <sup>7/16</sup>	6		216732	<b>5,75</b>
<b>Verre N°5 - Douceur</b> Glass N°5 - Sweetness Copa N°5 - Dulzor	20 6 <sup>3/4</sup>	ø 6,9 x h 20 ø 2 <sup>11/16</sup> x h 7 <sup>7/8</sup>	6		216734	<b>5,25</b>

## Oslo



	cl - oz	cm - inch	MVM	CS	€	
<b>Bol sablé</b> Frosted bowl Copa/vasito	30 10 <sup>1/8</sup>		6		210811	<b>8,35</b>

Rouge Plus / Vi équipement  
160 avenue Paul Vaillant Couturier  
93120 LA COURNEUVE

Contact : 01 75 43 77 93  
Mail : [contact@rougeplus.com](mailto:contact@rougeplus.com)

Horaires d'ouverture du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 18h