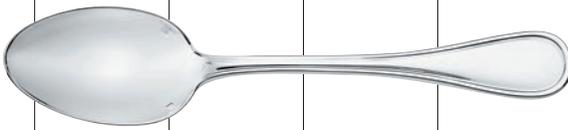
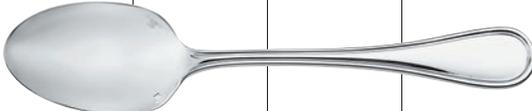


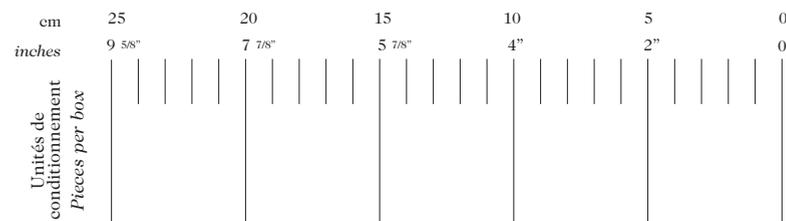
GAMME DES PIÈCES INDIVIDUELLES RANGE OF INDIVIDUAL PIECES



cm inches	25 9 5/8"	20 7 7/8"	15 5 7/8"	10 4"	5 2"	0 0	
Unités de conditionnement Pieces per box							Réf.
6						002	<p>Cuillère de table / cuillère à soupe <i>Tablespoon</i></p> <p>Idéale pour les potages ou veloutés, pour le service de plats de petite contenance. <i>Ideal for soups or velvets, for serving small dishes.</i></p>
6						002	<p>Grande cuillère universelle <i>Large universal spoon</i></p> <p>Idéale pour les soupes et les bouillons. <i>Ideal for soups and broths.</i></p>
6						003	<p>Fourchette de table <i>Dinner fork</i></p> <p>Pièce essentielle pour le plat principal. <i>Essential piece for the main course</i></p>
6						009	<p>Couteau de table <i>Dinner knife</i></p> <p>Pièce essentielle pour le plat principal. <i>Essential piece for the main course</i></p>
6						030	<p>Couteau à steak <i>Steak knife</i></p> <p>Cranté et pointu, il est particulièrement adapté à la consommation de viande. <i>Crested and pointed, it is particularly suitable for eating meat.</i></p>
6						022	<p>Cuillère de table / cuillère à soupe standard <i>Standard tablespoon</i></p> <p>Elle a le même usage que la cuillère de table, seule sa taille (plus petite) diffère. <i>It is used in the same way as dinner spoon. Only its size is different, as it is smaller.</i></p>
6						023	<p>Fourchette de table standard <i>Standard fork</i></p> <p>Elle a le même usage que la fourchette de table, seule sa taille (plus petite) diffère. <i>It is used in the same way as dinner fork. Only its size is different, as it is smaller.</i></p>
6						025	<p>Couteau de table standard <i>Standard knife</i></p> <p>Il a le même usage que le couteau de table, seule sa taille (plus petit) diffère. <i>It is used in the same way as dinner knife. Only its size is different, as it is smaller.</i></p>
6						113	<p>Fourchette universelle medium <i>Medium universal fork</i></p> <p>Combine 2 références classiques : la fourchette à poisson et la fourchette à salade. <i>Combines 2 classic references: the fish fork and the salad fork.</i></p>
6						014	<p>Cuillère à dessert / entrée <i>Dessert spoon</i></p> <p>Elle s'utilise avec la fourchette à dessert pour les entremets, mais fonctionne également pour les entrées. <i>It is used with the dessert fork for entremets, but also works for starters.</i></p>

GAMME DES PIÈCES INDIVIDUELLES

RANGE OF INDIVIDUAL PIECES

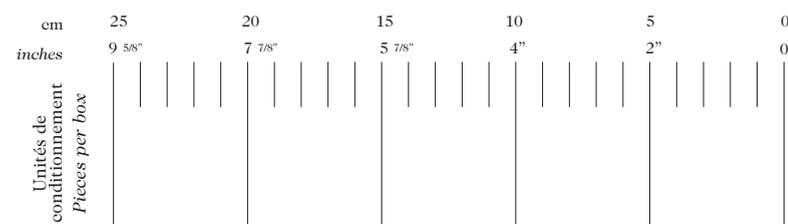


Ces dimensions sont données à titre indicatif, elles peuvent varier selon la matière et le modèle.

Those dimensions are given on an indicative basis, they may differ according to the material and the collection.

cm	25	20	15	10	5	0		Réf.
inches	9 5/8"	7 7/8"	5 7/8"	4"	2"	0		
Unités de conditionnement Pieces per box								
6								015 Fourchette à dessert / entrée <i>Dessert fork</i> Elle s'utilise avec la cuillère à dessert pour les entremets, mais fonctionne également pour les entrées. <i>It is used with the dessert spoon for entremets, but also works for starters.</i>
6								010 Couteau à dessert / entrée <i>Dessert knife</i> A utiliser seul pour le fromage, et avec la fourchette à dessert pour les fruits. Fonctionne également pour les entrées. <i>Use alone for cheese, and with the dessert fork for fruits. Also works for starters.</i>
12								010 Couteau universel medium <i>Medium universal knife</i> Grâce à sa taille, il est idéal à la fois pour l'entrée et le dessert. Son extrémité pointue est parfaite pour piquer fromages ou fruits. <i>Thanks to its size, it is ideal for both starters and desserts. Its pointed end is perfect for pitting cheese or fruit.</i>
6								021 Fourchette à poisson <i>Fish fork</i> La fourchette à poisson est large afin de cueillir la chair du poisson que l'on ne peut pas piquer. <i>The fish fork is wide in order to pick up fish flesh that cannot be pricked.</i>
6								020 Couteau à poisson <i>Fish knife</i> Grâce à sa lame étroite, effilée et flexible, ce couteau permet de lever les filets avec précision et de les débarrasser de leurs arêtes. <i>Thanks to its narrow, tapered and flexible blade, this knife can be used to lift fillets with precision and to remove the bones.</i>
6								094 Cuillère à sauce individuelle <i>Sauce spoon</i> Avec son fond plat, la cuillère à sauce individuelle permet de déguster sauce et coulis dans une assiette plate. <i>With its flat base, the individual sauce spoon allows you to enjoy sauce and coulis on a flat plate.</i>
12								016 Cuillère à bouillon <i>Broth spoon</i> La forme du manche est légèrement incurvée pour s'adapter facilement à tout type de bol. <i>The shape of the handle is slightly curved to easily matched to any type of bowl.</i>
6								001 Cuillère à consommé <i>Cream soup spoon</i> Grâce à son contenant généreux, elle est idéale pour apprécier potages, soupes asiatiques ou gazpacho. <i>Thanks to its generous container, it is ideal for enjoying potage, Asian soups or gazpacho.</i>
12								014 Cuillère universelle medium <i>Medium universal spoon</i> Idéale pour les mousses, dimensionnée pour les mugs. <i>Ideal for mousses, sized for mugs.</i>
6								008 Cuillère à thé <i>Teaspoon (mugs)</i> Adaptée à la tasse à déjeuner et au mug. <i>Suitable for breakfast cup and mug.</i>

GAMME DES PIÈCES INDIVIDUELLES RANGE OF INDIVIDUAL PIECES



Ces dimensions sont données à titre indicatif, elles peuvent varier selon la matière et le modèle.

Those dimensions are given on an indicative basis, they may differ according to the material and the collection.

Unités de conditionnement Pieces per box	cm	inches	Image	Réf.	Description
6				004	Cuillère à café <i>After dinner teaspoon</i> Adaptée à la tasse à café, elle peut également servir à la dégustation des desserts. <i>Suitable for the coffee cup, it can also be used for desserts.</i>
12				134	Petite cuillère universelle <i>Small universal spoon</i> Idéale pour les enfants, le thé, le café et les verrines. <i>Ideal for children, tea, coffee and verrines.</i>
6				035	Cuillère à glace <i>Ice cream spoon</i> A fond plat et évoquant les spatules à glace, cette cuillère permet la dégustation des crèmes glacées, sorbets et autres desserts glacés. <i>With a flat bottom and reminiscent of ice cream spatulas, this spoon is ideal for tasting ice cream, sorbets and other frozen desserts.</i>
6				036	Cuillère à espresso <i>Espresso spoon</i> Adaptée à la tasse à café Européenne ou «espresso», elle est idéale pour fondre le sucre et mélanger l'ensemble des huiles présentes dans l'espresso. <i>Adapted to the European coffee cup or «espresso», it is ideal for melting the sugar and mixing all the oils present in the espresso.</i>
6				013	Fourchette à salade <i>Salad fork</i> Plus large que la fourchette de table, l'un de ses côtés permet de couper les feuilles de salade. <i>Wider than the table fork, one side can be used to cut salad leaves.</i>
6				045	Fourchette à crustacés (crustacés, escargots et hors-d'œuvre) <i>Seafood fork (shellfish, snails and hors-d'œuvre)</i> Grâce à ses deux petites dents pointues et légèrement crochues, elle est idéale pour extirper la chair de la carapace. <i>Thanks to its two small, sharp, slightly hooked teeth, it is ideal for removing flesh from the shell.</i>
6				046	Fourchette à gâteaux <i>Cake fork</i> L'un de ses bords coupants permet de couper les gâteaux ou les tartes dans l'assiette. <i>One of its cutting edges can be used to cut cakes or pies on the plate.</i>
6				048	Fourchette à huîtres <i>Oyster fork</i> Mi-fourchette mi-cuillère, ses bords plats permettent de détacher l'huître et de la piquer. <i>Half fork, half spoon, its flat edges allow the oyster to be detached and pricked.</i>
6				047	Fourchette à homard <i>Lobster fork</i> Elle est nécessaire pour mieux retirer les chairs dans les pinces du homard. <i>It is necessary to better remove the meat in the lobster claws.</i>
1				031	Couteau à tartiner <i>Butter spreader</i> Le couteau à tartiner est utilisé pour le beurre et les fromages à pâte molle. Il peut être utilisé en général pour étaler des aliments crémeux aussi bien salés que sucrés. <i>The spreader knife is used for butter and soft cheeses. It can be used in general to spread creamy foods, both savoury and sweet.</i>

GAMME DES PIÈCES À SERVIR

RANGE OF SERVING PIECES

	em	35	30	25	20	15	10	5	0		
	inches	1 3/4"	1 1/4"	9 5/8"	7 7/8"	5 7/8"	4"	2"	0		
Unités de conditionnement Pièces per box											
										Réf.	
1										005	<p>Louche <i>Soup ladle</i></p> <p>Pour servir la soupe, le potage, le potage, les plats en sauce mais aussi les salades de fruits, le punch ou la sangria. <i>For serving soup, dishes in sauce but also fruit salads, punch or sangria.</i></p>
1										006	<p>Cuillère à servir <i>Serving spoon, large</i></p> <p>Pour les viandes et les légumes. À associer avec la fourchette à servir. <i>For meat and vegetables. To be combined with the serving fork.</i></p>
1										007	<p>Fourchette à servir <i>Serving fork, large</i></p> <p>Pour les viandes et les légumes. À associer avec la cuillère à servir. <i>For meat and vegetables. To be combined with the serving spoon.</i></p>
1										082	<p>Cuillère à servir la salade <i>Salad serving spoon</i></p> <p>Pour le service de la salade. À associer avec la fourchette à servir la salade. <i>For serving salad. To be combined with the salad fork.</i></p>
1										083	<p>Fourchette à servir la salade <i>Salad serving fork</i></p> <p>Idéale pour servir la salade sans casser les feuilles. À associer avec la cuillère à servir la salade. <i>Ideal for serving salad without breaking the leaves. To be combined with the salad serving spoon.</i></p>
1										079*	<p>Couteau à servir le poisson <i>Fish serving knife</i></p> <p>Combiné à la fourchette à poisson, il est idéal pour détacher finement la chair des arrêtes et la servir. <i>In combination with the fish fork, it is ideal for finely detaching the meat from the bones and serving it.</i></p>
1										080*	<p>Fourchette à servir le poisson <i>Fish serving fork</i></p> <p>La fourchette à servir le poisson peut être utilisée en combinaison avec un couteau à servir le poisson pour lever facilement les filets. <i>The fish serving fork can be used in combination with a fish serving knife to easily lift the fillets.</i></p>
1										039	<p>Cuillère à pommes de terre <i>Vegetable serving spoon</i></p> <p>Adapté au service des pommes de terre ou de desserts : salade de fruits, mousse au chocolat. <i>Suitable for serving potatoes or desserts: fruit salad, chocolate mousse.</i></p>
1										057	<p>Pelle à servir ajourée <i>Pierced serving spoon</i></p> <p>Au départ utilisé pour servir les asperges sans les casser et en les égouttant, elle peut également être utilisée comme pelle à tarte, à gâteaux ou à lasagnes. <i>Initially used to serve asparagus without breaking it and draining it, it can also be used as a pie server, cake server or lasagne server.</i></p>

Ces dimensions sont données à titre indicatif, elles peuvent varier selon la matière et le modèle.

Those dimensions are given on an indicative basis, they may differ according to the material and the collection.

* Têtes ajourées pour **Jardin d'Eden, Marly et Malmaison.**

GAMME DES PIÈCES À SERVIR

RANGE OF SERVING PIECES



	em	35	30	25	20	15	10	5	0
	inches	1 3/4"	1 1/4"	9 5/8"	7 7/8"	5 7/8"	4"	2"	0
Unités de conditionnement Pièces per box									
1									
1									
1									
1									
1									
1									
1									
1									
1									
1									
1									
1									

Ces dimensions sont données à titre indicatif, elles peuvent varier selon la matière et le modèle.

Those dimensions are given on an indicative basis, they may differ according to the material and the collection.

Réf.

Couteau à fromage Cheese knife

028 Idéal pour couper le fromage mais aussi piquer le morceau avec les deux dents.
Ideal for cutting the cheese but also to prick the piece with the two teeth.

Pelle à servir (riz / frites) Large serving ladle (rice or fried potatoes)

058 Très utile également pour le quinoa, les petits légumes, les raviolis, les gratins, les entremets ou les salades de fruits.
Also very useful for quinoa, all small vegetables, ravioli, gratins, desserts and fruit salads.

Fourchette à découper Carving fork

085 Idéale pour découper toutes les viandes. À associer avec le couteau à découper.
Ideal for carving all types of meat. To be combined with the carving knife.

Couteau à découper Carving knife

064 Idéale pour découper toutes les viandes. À associer avec la fourchette à découper.
Ideal for carving all types of meat. To be combined with the carving fork.

Cuillère à sauce Gravy ladle

040 Idéal pour les sauces, jus de viande, coulis, crème anglaise ou en substitut du couteau à poisson.
Ideal for sauces, meat juices, coulis, custards or as a substitute for the fish knife.

Pelle à gâteaux Cake server

066 Permet de couper et de servir gâteaux, tartes, pizzas, terrines, tourtes ou glaces.
For cutting and serving cakes, pies, pizzas, terrines, or ice cream.

Pelle à tarte Cake/multi server

061 Pour servir gâteaux, tartes, pizzas...
For serving cakes, pies, pizzas...

Louche à sucre Sugar ladle

089 Pour le saupoudrage du sucre.
For sprinkling sugar.

Pince à sucre Sugar tongs

062 Convient au service du sucre en morceaux.
Suitable for serving sugar cubes.