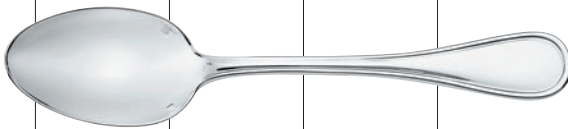




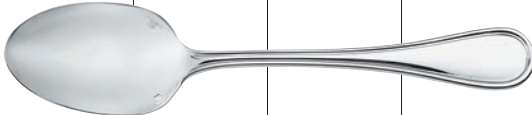
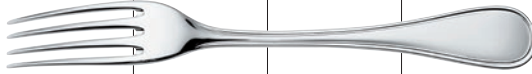


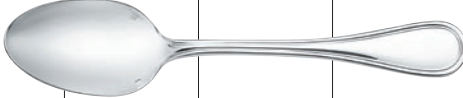












## GAMME DES PIÈCES INDIVIDUELLES RANGE OF INDIVIDUAL PIECES



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						<b>002</b>	<p><b>Cuillère de table / cuillère à soupe</b> <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						<b>002</b>	<p><b>Grande cuillère universelle</b> <i>Large universal spoon</i></p> <p>Idéale pour les soupes et les bouillons. <i>Ideal for soups and broths.</i></p>
6						<b>003</b>	<p><b>Fourchette de table</b> <i>Dinner fork</i></p> <p>Pièce essentielle pour le plat principal. <i>Essential piece for the main course</i></p>
6						<b>009</b>	<p><b>Couteau de table</b> <i>Dinner knife</i></p> <p>Pièce essentielle pour le plat principal. <i>Essential piece for the main course</i></p>
6						<b>030</b>	<p><b>Couteau à steak</b> <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						<b>022</b>	<p><b>Cuillère de table / cuillère à soupe standard</b> <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						<b>023</b>	<p><b>Fourchette de table standard</b> <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						<b>025</b>	<p><b>Couteau de table standard</b> <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						<b>113</b>	<p><b>Fourchette universelle medium</b> <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						<b>014</b>	<p><b>Cuillère à dessert / entrée</b> <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

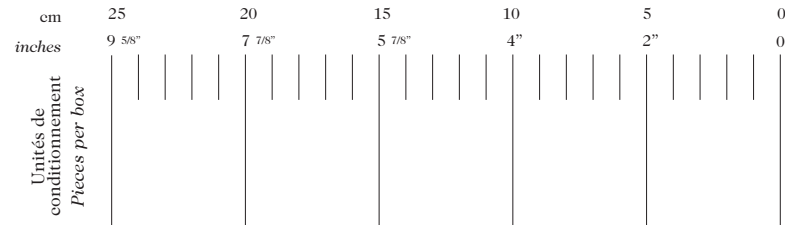
## RANGE OF INDIVIDUAL PIECES

	cm	25	20	15	10	5	0	
	inches	9 5/8"	7 7/8"	5 7/8"	4"	2"	0	
Unités de conditionnement Pieces per box								Réf.
6								<b>015</b> 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								<b>010</b> 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								<b>010</b> 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								<b>021</b> 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								<b>020</b> 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								<b>094</b> 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								<b>016</b> 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								<b>001</b> 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								<b>014</b> 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								<b>008</b> Cuillère à thé <i>Teaspoon (mugs)</i> Adaptée à la tasse à déjeuner et au mug. <i>Suitable for breakfast cup and mug.</i>

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.*

## GAMME DES PIÈCES INDIVIDUELLES RANGE OF INDIVIDUAL PIECES



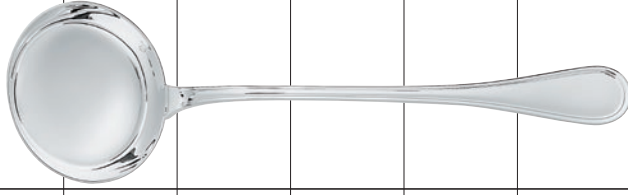
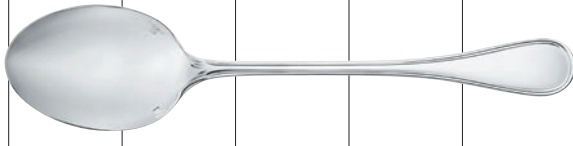






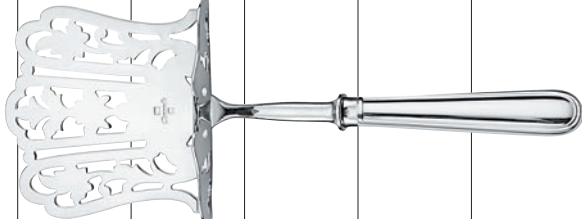
Ces dimensions sont données à titre indicatif, elles peuvent varier selon la matière et le modèle.

*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				<b>004</b>	<b>Cuillère à café</b> <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				<b>134</b>	<b>Petite cuillère universelle</b> <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				<b>035</b>	<b>Cuillère à glace</b> <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				<b>036</b>	<b>Cuillère à espresso</b> <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				<b>013</b>	<b>Fourchette à salade</b> <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				<b>045</b>	<b>Fourchette à crustacés (crustacés, escargots et hors-d'œuvre)</b> <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				<b>046</b>	<b>Fourchette à gâteaux</b> <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				<b>048</b>	<b>Fourchette à huîtres</b> <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				<b>047</b>	<b>Fourchette à homard</b> <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				<b>031</b>	<b>Couteau à tartiner</b> <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										<b>005</b>	<p><b>Louche</b> <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										<b>006</b>	<p><b>Cuillère à servir</b> <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										<b>007</b>	<p><b>Fourchette à servir</b> <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										<b>082</b>	<p><b>Cuillère à servir la salade</b> <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										<b>083</b>	<p><b>Fourchette à servir la salade</b> <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										<b>079*</b>	<p><b>Couteau à servir le poisson</b> <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										<b>080*</b>	<p><b>Fourchette à servir le poisson</b> <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										<b>039</b>	<p><b>Cuillère à pommes de terre</b> <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										<b>057</b>	<p><b>Pelle à servir ajourée</b> <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.



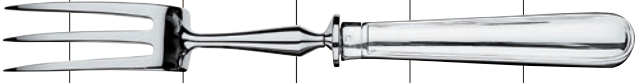






*Those dimensions are given on an indicative basis, they may differ according to the material and the collection.*

\* 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									

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.*