



DEGRENNÉ

P A R I S

Since 1948



2022



Après de longs mois d'impatience, nous sommes heureux de pouvoir revenir à votre rencontre, et de partager cette énergie renouvelée afin de reconstruire à vos côtés la convivialité qui nous est si chère. S'attabler au comptoir d'un café, déguster les dernières créations d'un Chef, séjourner dans un hôtel pour découvrir le monde, célébrer les beaux moments... le goût de ces plaisirs regagnés nous rappelle la valeur inestimable du partage.

Nous savons que les mois à venir seront encore compliqués. Dans cette crise majeure qui perdure nous continuons d'être à vos côtés, de vous accompagner dans vos projets et de répondre à vos besoins pour redonner ensemble pleinement vie à ce secteur, porte-étendard du vivre-ensemble. Solidaires de votre belle profession, la Maison DEGRENNE et ses équipes redoublent d'efforts pour vous offrir les meilleurs produits, empreints d'excellence et d'élégance. Engagés, nous innovons pour construire ensemble un avenir plus durable et offrir de nouvelles expériences gastronomiques.

Fabricants passionnés depuis plus de 70 ans par les arts de la table, nous sommes prêts à relever tous les défis pour faire briller l'Art de Vivre et la Gastronomie française aux quatre coins du monde !

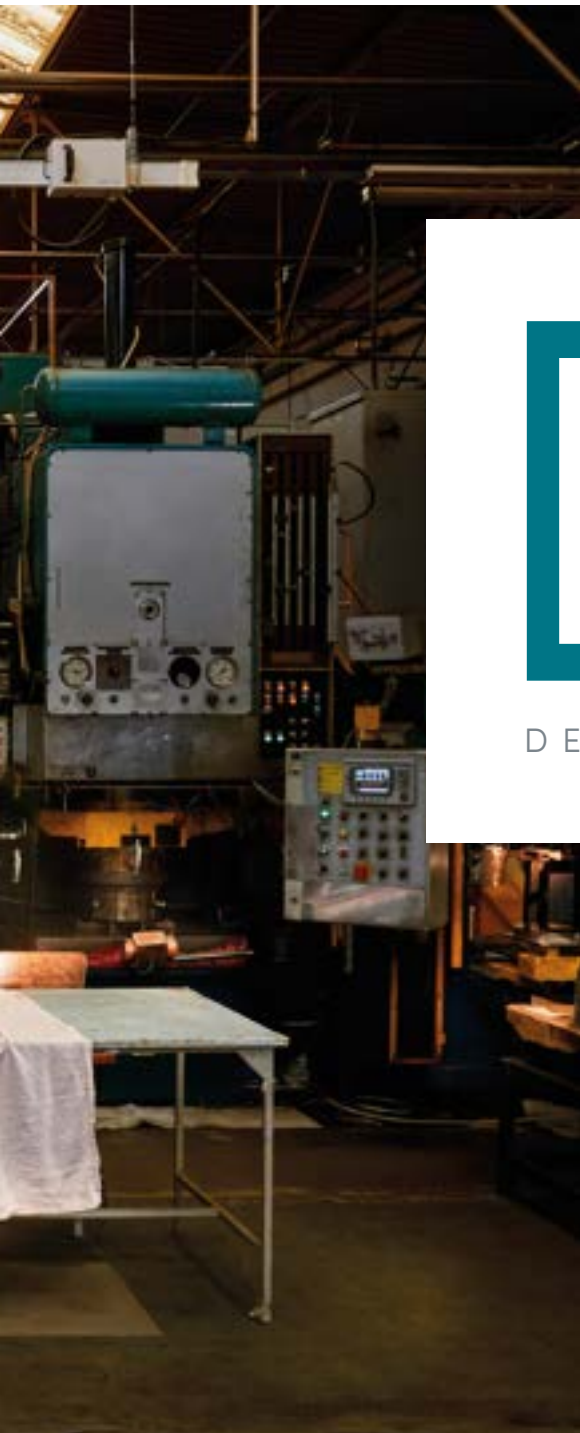
After several long, restless months, we are delighted to be able to see you again, and to share this renewed energy in order to rebuild the relationships we hold so dear. Whether it's sitting in a café, tasting a chef's latest creations, staying at a hotel to discover the world, or celebrating good times, it is a pleasure to be reminded how priceless it is to spend time together.

We know that the coming months will still be difficult. In this ongoing major crisis, we will continue to be at your side, support you with your projects, and meet your needs as we work together to breathe new life into this sector, the standard-bearer for companionship and togetherness. Standing in solidarity with your industry, DEGRENNE and its teams will redouble their efforts to bring you the best products stamped with excellence and elegance. A dedicated team of professionals, we strive to innovate in order to build a more sustainable future together and offer new culinary experiences.

As a manufacturer, we have been passionate about tableware for more than 70 years, and are ready to tackle every challenge to ensure that French cuisine and the art of living shine around the world!

Géraldine Hottier-Fayon
CEO du groupe DEGRENNE





D E G R E N N E M A I S O N F R A N Ç A I S E

DEGRENNE FRENCH HOUSE

Depuis plus de 70 ans, la Maison DEGRENNE perpétue un savoir-faire artisanal et industriel, tel un bien immatériel précieux. DEGRENNE c'est une histoire normande devenue une histoire française que nous avons écrite ensemble.

Cultivons notre patrimoine et notre bel Art de Vivre à la française.

For more than 70 years, DEGRENNE has perpetuated the valuable intangible commodity of craftsmanship and industrial know-how. DEGRENNE is a source of pride for Normandy that has become a source of pride for France, a story we have written together.

Let's cultivate our heritage and our fine French art of living.

D

E G R E N N E

M A I S O N

F R A N Ç A I S E

DEGRENNÉ FRENCH HOUSE

DEGRENNÉ c'est une manufacture à Vire où tonnent les machines qui frappent l'acier. C'est avec fracas que naissent, polis par des gestes précis et des mains façonnées par le travail de l'orfèvrerie, des couverts aussi précieux qu'un bijou. Ces mêmes couverts qui prennent place sur vos tables pour la vie.

DEGRENNÉ is a factory in Vire where thunderous machines stamp steel. Out of this din is born cutlery as precious as pieces of jewellery, polished by precise processes and the characteristic hands of fine-metalworkers. The same cutlery that will find a place on your tables for life.





DEGRENNÉ c'est un atelier à Limoges où œuvrent dans une ambiance feutrée ces artisans qui modèlent, émaillent et décorent une porcelaine lumineuse de qualité exceptionnelle.

DEGRENNÉ is a workshop in Limoges, where craftsmen work in a hushed atmosphere, modelling, enamelling and decorating lustrous porcelain of exceptional quality.



*Manufacture de Limoges : renouvellement en cours – Limoges factory : renewal underway

*Manufacture de Vire : dépôt en cours – Vire factory : application underway



E X C E L L E N C E

D E N O S

S A V O I R - F A I R E

THE EXCELLENCE OF OUR KNOW-HOW

DEGRENNÉ est un fabricant français depuis 1948, responsable et engagé, qui arbore avec fierté le label Entreprise du Patrimoine Vivant* grâce à l'excellence des savoir-faire de ses manufactures de Vire et de Limoges.

DEGRENNÉ has been a responsible and committed French manufacturer since 1948 and is proud to have been named an "Entreprise du Patrimoine Vivant*" (living heritage company) thanks to the high-level of expertise of its factories in Vire and Limoges.



EXCELLENCE
DE NOS
SAVOIR-FAIRE

THE EXCELLENCE OF OUR KNOW-HOW

Chaque artisan contribue à notre histoire, chaque parcours témoigne de la richesse de nos compétences. Le souci de la qualité, la rigueur technique et l'art du geste bien accompli sont les critères d'exigences communs à tous.

Each artisan contributes to our story and every pathway bears witness to the wealth of our abilities. We require each craftsman to be devoted to high quality, rigorous technique and the art of a job well done.







©Annette Fauma - Das Loft Restaurant, SO/ Vienna - Vienna, AUT



©Christophe Marguin - Le Président - Lyon, FR - Crédit photo Fred Duran



©Eugénie Béziat - La Flibuste - Villeneuve-Loubet, FR



©Vincent Ménager - STK London - London, UK





E N S E M B L E U N I S S O N S L E B E A U & L E B O N

TOGETHER, LET'S UNITE BEAUTY & TASTE

Nos collections inspirent les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration pour mettre en lumière leurs créations et sublimer le service à table. Plus que des produits ce sont de véritables outils de dégustation créés pour faire naître les plus belles émotions.

Our collections inspire professionals in the hotel, restaurant and catering industry, showcasing their creations and enhancing table service. These are not simply products, they are real tasting tools, created to stir the most uplifting emotions.



© Ana Grgić - Esplanade Zagreb Hotel - Restaurant Zinfandel's - Zagreb, HR



E N S E M B L E
U N I S S O N S
L E B E A U
& L E B O N

TOGETHER, LET'S UNITE BEAUTY & TASTE

Quelle que soit votre philosophie, la Maison DEGRENNE dessine pour vous les collections qui sauront conter votre cuisine : courbes, matières, couleurs, chaque détail compte pour souligner votre travail. Tout comme le vôtre, notre métier exige de la rigueur et le sens du détail. Nous avons la passion du Beau pour vous inspirer le meilleur.

Whatever your philosophy, the Maison DEGRENNE will design collections for you, which will tell the story of your cuisine: curves, materials, colours... every detail will enhance your work. Just like you, our profession requires us to have a strong work ethic and be detail orientated. We have a passion for the Beautiful to inspire your best work.



1700 **Références CHR**
Horeca references

3 **Manufactures**
Factories

550 **Collaborateurs**
Partners

110 **Pays dans le monde**
Countries worldwide



75

A N S D '

EXCELLENCE

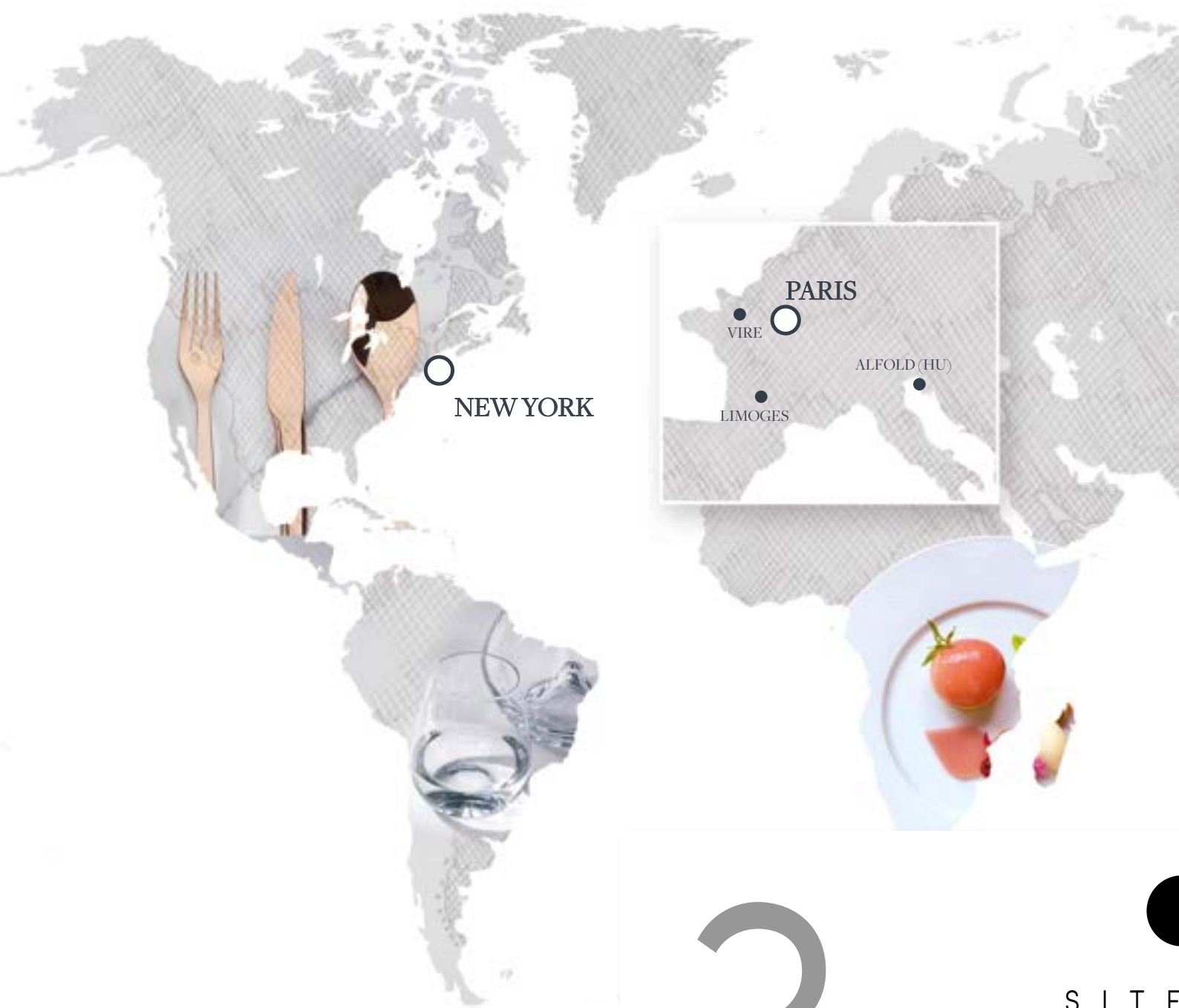
DEPUIS 1948

75 YEARS OF EXCELLENCE SINCE 1948

16

**Millions de pièces
produites chaque année**

Million pieces
produced each year



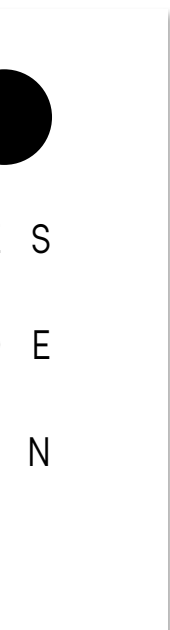
3

S I T E
D
P R O D U C T I O N



2

SHOWROOMS
PARIS
NEW YORK



VIRE FRANCE COUVERTS ET PLATERIE FLATWARE AND HOLLOWARE

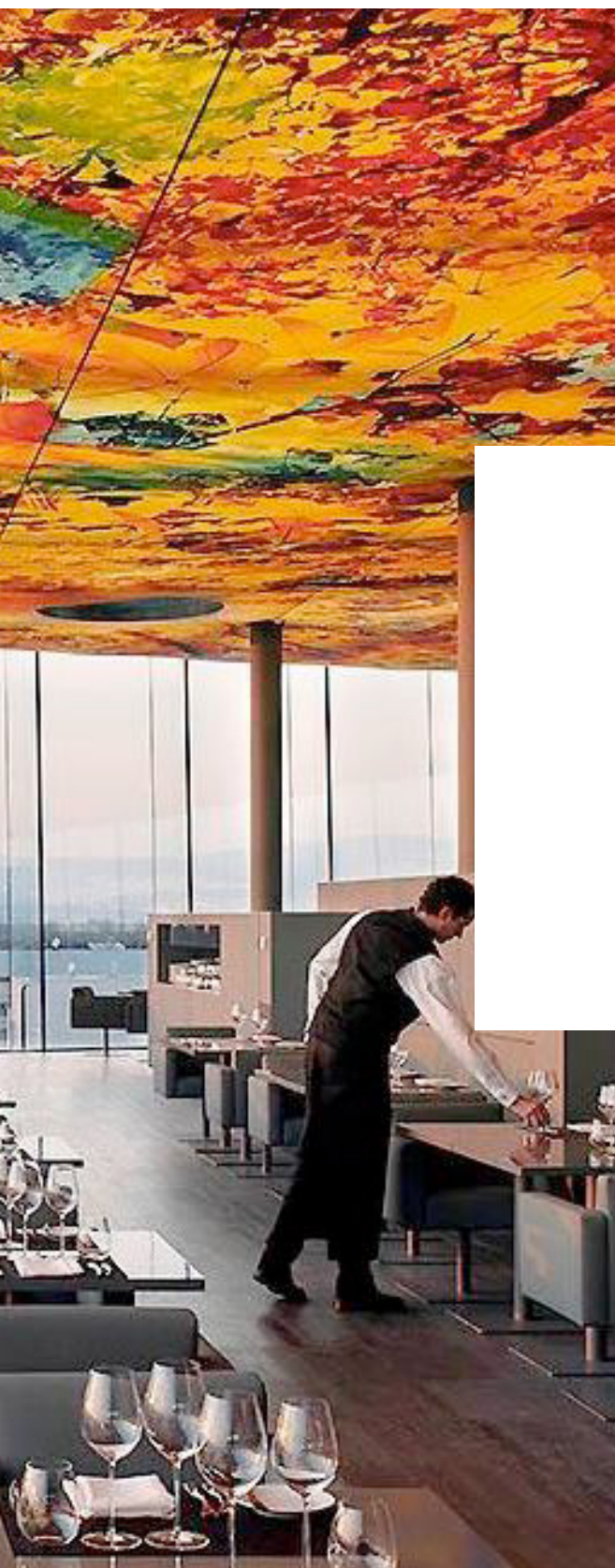
LIMOGES FRANCE VAISSELLE DINNERWARE

ALFOLD HONGRIE VAISSELLE DINNERWARE

PARTENAIRES D'EXCELLENCE

PARTNERS OF EXCELLENCE





LES NOUS FONT CONFIANCE

THEY TRUST US

LE FOUQUETS
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER
LUTETIA
WALDORF ASTORIA
PENINSULA
PLAZA
ELEVEN MADISON PARK
BELLAGIO
MARRIOTT / STARWOOD /
SHERATON
FOUR SEASONS
HILTON WORLDWIDE
FAIRMONT / RAFFLES HOTELS
SWISSOTEL
W HOTELS

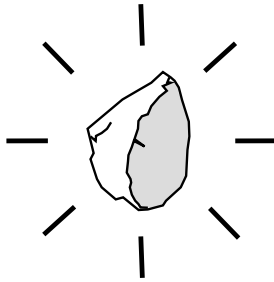
ACCOR HOTELS
PULLMAN
SOFITEL / BARRIÈRE
M GALLERY / MAMA SHELTER
NOVOTEL
MERCURE
IBIS

INTERCONTINENTAL
RITZ CARLTON

LOUVRE HOTELS
GOLDEN TULIP
CAMPANILE
KYRIAD

LA PORCELAINE PORCELAIN

25%
FELDSPATH
FELDSPAR



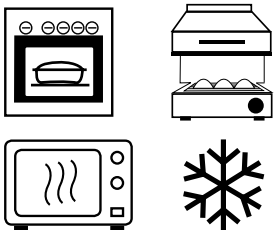
25%
QUARTZ

50%
KAOLIN

La pureté et la translucidité de la Porcelaine DEGRENNE provient de sa composition et haute teneur en Kaolin, matériau noble.

The purity and translucency of DEGRENNE Porcelain comes from its composition and high proportion of Kaolin, a very high-quality clay.

**220°C DE DELTA
DE TEMPÉRATURE**
TEMPERATURE
DIFFERENCE



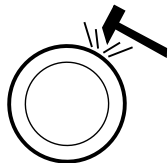
La Porcelaine DEGRENNE peut être placée au freezer comme au four, au micro-ondes* ou sous la salamandre en respectant le delta de température de 220°C. Tests de résistance aux chocs thermiques et de tressaillage selon les réglementations en vigueur.

*excepté décor avec métaux précieux

DEGRENNE porcelain can be placed in the freezer or the oven, in the microwave* or under the grill, providing the temperature difference does not exceed 220°C. Tests of resistance to thermal shocks and cracking according to applicable regulations.

*except decoration with precious metals

50%
D'ALUMINE
ALUMINA



La Porcelaine en pâte renforcée DEGRENNE contient 50% d'alumine afin d'augmenter sa résistance aux chocs mécaniques.

DEGRENNE reinforced porcelain body contains 50% alumina to increase its impact resistance.

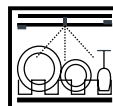
IGP



La Haute Porcelaine de Limoges DEGRENNE possède l'Indication Géographique Protégée IGP «Porcelaine de Limoges»

DEGRENNE Haute Porcelaine de Limoges has the Protected Geographical Indication (PGI) «Porcelain of Limoges»

<0,1%
DE POROSITÉ
POROSITY



La Porcelaine DEGRENNE, du fait de sa non porosité et de sa surface émaillée, n'absorbe ni graisses ni odeurs et se nettoie facilement au lave-vaisselle, assurant ainsi une hygiène alimentaire optimale.

Its non-porous and enamelled surface means that DEGRENNE Porcelain does not absorb grease or odours and is easy to clean in the dishwasher, ensuring optimal food hygiene.

100%
EMPLILABLE
STACKABLE



La Porcelaine DEGRENNE s'empile parfaitement pour un gain de place maximal.

DEGRENNE porcelain is perfectly stackable for optimum space-saving.

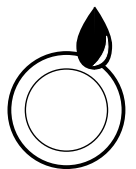
**100% CONFORME
CONTACT
ALIMENTAIRE**
COMPLIANT
FOR FOOD CONTACT



La Porcelaine DEGRENNE ne contient aucun élément nocif pour la santé. Nos pièces sont testées et validées dans un laboratoire accrédité, en conformité avec les réglementations en vigueur, et des contrôles réguliers sont effectués par la DGCCRF. Nos certificats sont disponibles sur demande.

DEGRENNE Porcelain does not contain anything harmful to health. Our pieces are tested and approved in an accredited laboratory, in accordance with applicable regulations, and regular checks are carried out by the DGCCRF (French consumer protection body). Our certificates are available on request.

1380°C



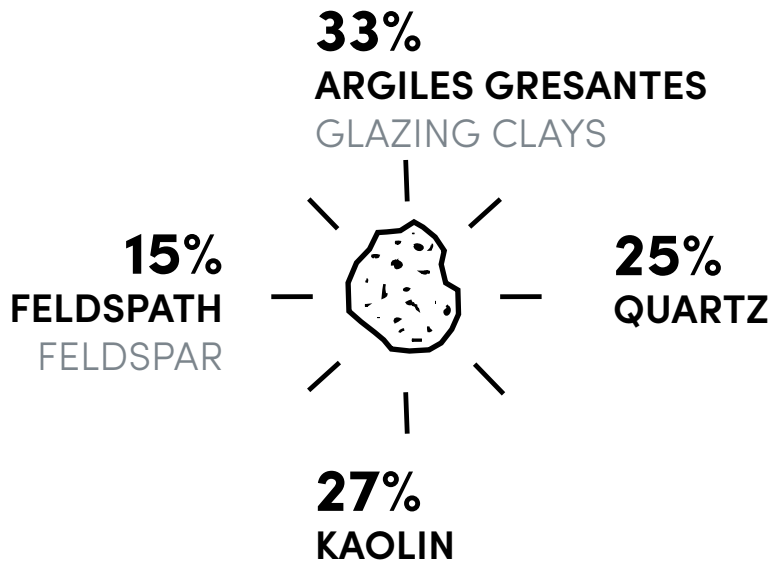
La Porcelaine DEGRENNE est cuite à 1380°C, permettant ainsi une bonne densification des pièces. Cuit à très haute température, l'émail fond et vient recouvrir l'ensemble de l'assiette pour obtenir une Porcelaine résistante aux agressions (taches/rayures) et à l'aspect bien brillant.

DEGRENNE Porcelain is fired at 1380°C, allowing good densification of the pieces. The enamel is fired at a very high temperature until it melts and covers the entire plate to obtain a porcelain resistant to stains and scratches and with a very lustrous appearance.

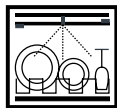




LE GRÈS STONEWARE



<1%
DE POROSITÉ
POROSITY



Les pièces en grès DEGRENNÉ, du fait de leur non porosité et de leur surface émaillée, n'absorbent ni graisses ni odeurs et se nettoient facilement au lave-vaisselle, assurant ainsi une hygiène alimentaire optimale.

Their non-porous and enamelled surface means that DEGRENNÉ stoneware pieces do not absorb grease or odours and are easy to clean in the dishwasher, ensuring optimal food hygiene.

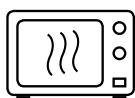
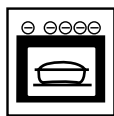
1230°C



Une cuisson à 1230°C des pièces en grès DEGRENNÉ est suffisante pour permettre une bonne densification et donc une haute résistance aux agressions (taches/rayures).

Firing DEGRENNÉ stoneware pieces at 1230°C is enough to allow good densification of the pieces and thus a high resistance to stains and scratches.

180°C DE DELTA
DE TEMPÉRATURE
TEMPERATURE
DIFFERENCE



Les pièces en grès DEGRENNÉ peuvent être placées au freezer comme au four, au micro-ondes ou sous la salamandre en respectant le delta de température de 180°C.

Tests de résistance aux chocs thermiques et de tressaillage selon les réglementations en vigueur.

DEGRENNÉ stoneware pieces can be placed in the freezer or the oven, in the microwave or under the grill, providing the temperature difference does not exceed 180°C. Tests of resistance to thermal shocks and crackling according to applicable regulations.

100%
EMPILABLE
STACKABLE



Les pièces en grès DEGRENNÉ s'empilent parfaitement pour un gain de place maximal.

DEGRENNÉ stoneware pieces are perfectly stackable for optimum space-saving.

100% CONFORME
CONTACT
ALIMENTAIRE
COMPLIANT
FOR FOOD CONTACT



Les pièces en grès DEGRENNÉ ne contiennent aucun élément nocif pour la santé. Nos pièces sont testées et validées dans un laboratoire accrédité, en conformité avec les réglementations en vigueur, et des contrôles réguliers sont effectués par la DGCCRF. Nos certificats sont disponibles sur demande.

DEGRENNÉ stoneware pieces do not contain anything harmful to health. Our pieces are tested and approved in an accredited laboratory, in accordance with applicable regulations, and regular checks are carried out by the DGCCRF (French consumer protection body). Our certificates are available on request.

L'ACIER STAINLESS STEEL

18-10

Composé de 18% de chrome et 10% de nickel, l'acier inoxydable 18-10 est majoritairement utilisé pour la fabrication des couverts et de la platerie DEGRENNÉ. L'ajout du nickel dans cet alliage permet d'améliorer la qualité de polissage et d'obtenir une brillance exceptionnelle, ainsi qu'une résistance accrue à la corrosion.

DEGRENNÉ cutlery and flatware are mainly made using 18-10 stainless steel, composed of 18% chromium and 10% nickel. The addition of nickel in this alloy improves the polishing quality, making it possible to achieve exceptional shine as well as increased resistance to corrosion.



L'argenture sur inox permet de donner au métal argenté DEGRENNÉ une résistance exceptionnelle dans le temps en comparaison avec les alliages traditionnels. L'argent est déposé dans les ateliers de notre usine de Vire et les lames des couteaux sont épargnées à l'aide d'un vernis pour conserver leurs caractéristiques de coupe. De nombreuses opérations de contrôle sont faites aux différents stades de fabrication afin de vous garantir un produit de qualité. Le poinçon de maître réglementaire garantit l'origine et la classe d'argenture identifiée : Classe I ou Classe III (aussi appelée « Qualité Hôtelière ») selon l'épaisseur moyenne du dépôt d'argent et du type de pièce.

The silver plating of stainless steel gives DEGRENNÉ's silver-plated cutlery exceptional resistance over time compared with traditional alloys. The silver is applied in workshops at our factory in Vire and the knife blades are treated with a varnish to maintain their cutting capability. Numerous inspections are carried out at the various production stages to guarantee you a high-quality product. The regulatory maker's mark guarantees the origin and the silver-plating class identified: Class I or Class III (also called "Hotel Quality") depending on the average thickness of the silver deposit and the type of piece.



MONOBLOC 140G
SOLID HANDLE

110G
MANCHE ORFÈVRE
HOLLOW HANDLE

Du fait de leur conception, les couteaux monoblocs sont généralement plus lourds que les couteaux manche orfèvre. En comparaison, certains couteaux table monobloc pèsent jusqu'à 140 g pour 110 g en moyenne pour les couteaux manche orfèvre.

Their design means that solid handle knives are generally heavier than hollow-handle knives. In comparison, some solid handle table knives weigh up to 140g for 110g on average for hollow-handle knives.

18%



Certaines collections DEGRENNÉ sont fabriquées en acier inoxydable 18%. Composé de 18% de chrome sans ajout de nickel, il est facilement reconnaissable car magnétique. Il est parfaitement adapté à un usage quotidien.

Some DEGRENNÉ collections are made from 18% stainless steel. Composed of 18% chromium without the addition of nickel, it is easily recognisable as it is magnetic. It is perfectly suited to everyday use.

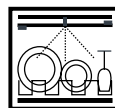
MANCHE ORFÈVRE JUSQU'À 15 ÉTAPES HOLLOW HANDLES UP TO 15 STEPS

Savoir-faire distinctif de DEGRENNÉ, les couteaux manche orfèvre nécessitent jusqu'à 15 étapes de fabrication (9 pour les couteaux monoblocs). Ils sont issus de l'assemblage d'une lame en acier de coutellerie aux caractéristiques optimales pour garantir un tranchant parfait, et de 2 demi-coques en acier inoxydable 18-10, hautement résistantes à la corrosion. La technicité de conception des manches orfèvre DEGRENNÉ permet d'avoir un estampage en finesse du décor permettant la création de véritables couteaux d'exception.

DEGRENNÉ's distinctive expertise encompasses hollow-handle knives which require up to 15 manufacturing stages (compared with nine for solid handle knives). They are created by assembling a carbon steel blade, with optimal characteristics to guarantee a perfect cutting edge, and two half-shells made from highly corrosion-resistant 18-10 stainless steel.

The technical design of DEGRENNÉ hollow handles allows for finely stamped decoration, enabling truly exceptional knives to be created.

100% COMPATIBLES
LAVE-VAISSELLE
DISHWASHER
COMPATIBLE



L'acier inoxydable et le métal argenté sont des matériaux particulièrement résistants au lave-vaisselle. Seuls les couteaux et lames de couteaux en acier de coutellerie sont légèrement plus sensibles et peuvent faire l'objet de points de corrosion en cas de contact avec des aciers de nuances différentes.

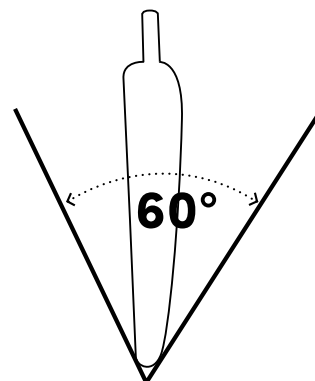
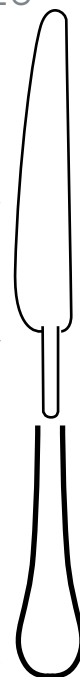
Stainless steel and silver-plated cutlery are particularly dishwasher-safe materials. Only carbon steel knives and knife blades are slightly more sensitive and may develop corrosion spots if in contact with steels of different grades.

ACIER DE COUTELLERIE CARBON STEEL



L'acier de coutellerie au carbone est utilisé pour les couteaux monoblocs et pour les lames des couteaux manche orfèvre DEGRENNÉ. Ses caractéristiques permettent d'obtenir la dureté nécessaire de la lame pour un tranchant durable. Plus sensibles à la corrosion, les couteaux nécessitent une attention particulière.

Carbon steel is used for DEGRENNÉ solid handle knives and hollow-handle knives. It provides the necessary hardness to ensure that the blade has a long-lasting cutting edge. More sensitive to corrosion, knives require special attention.



Afin de préserver au maximum la durabilité de la coupe et du tranchant, les lames unies des couteaux DEGRENNÉ présentent un angle d'affûtage de 60°.

For optimal long-term preservation of the cutting edge, DEGRENNÉ knives with a smooth blade have a sharpening angle of 60°.

JUSQU'À 85 MM DE CRANTAGE UP TO 3.35 IN OF SERRATIONS

Pour permettre une excellente qualité de coupe, le crantage des couteaux lame scie DEGRENNÉ est réalisé sur une longueur de 70 à 85 mm selon les modèles.

To ensure excellent cutting quality, the serrations on DEGRENNÉ serrated knives are applied over a length of 2.75 to 3.35 inches depending on the model.



70 À 85 MM
2.75 TO 3.35 IN





LA VAISSELLE/DINNERWARE

30-127

ARTY CREATION	74-79
BAHIA	100-109
BLUE SHADES	80-83
BORÉAL	66-69
BORÉAL SATIN	70-73
BRUME NEW	110-115
COCOTTES	94-99
ÉCLIPSE	90-93
GRAPHIQUE	62-65
L	48-51
L COUTURE	34-39
L FRAGMENT	40-43
L PERLES DE ROSÉE	44-47
MODULO	84-89
MODULO NATURE	116-121
MONDO	122-127
SD ONE NEW	52-57
SUPERNATURE NEW	58-61

LA CAFÉTERIE/TEATIME

128-143

API	141
BAHIA	142
EMPLÉO CAFÉTERIE NEW	137
GRAPHIQUE	141
L	140
L COUTURE	140
L FRAGMENT	140
L PERLES DE ROSÉE	140
MODULO NATURE	142
NEWPORT	141
SALAM NEW	130-135
SALAM THÉ	136

LE COUVERT/FLATWARE

144-267

CLASSIQUE

206-267

ABSOLU	208-211
BLOIS	240-243
CAPUCIN	261
CONFIDENCE	250-253
COUTEAUX STEAK	258-261
FLORENCIA	216-219
LAGUIOLE	261
LUTÈCE	236-239
MARQUISE	220-223
MIKADO MIROIR	244-248
MIKADO VINTAGE	244-249
MILADY	224-227
MIRAGE	260
MIRAGE LES ESSENCES	260
NEUILLY	228-230
NORMANDY	212-215
PETIT GOURMET	262-264
PIÈCES COMPLÉMENTAIRES	266-267
VERLAINE	232-235
VIEUX PARIS SATINÉ	254-257

DESIGN

146-205

AQUATIC MIROIR	180-184
AQUATIC COUTURE	180-185
AQUATIC SUPERNATURE NEW	180-185
ASTRÉE CISELÉ	192-197
ASTRÉE MIROIR	192-196
FUSE MIROIR	174-178
FUSE MARTELÉ	174-179
GUEST CUIVRE	166-172
GUEST MIROIR	166-170
GUEST STAR	166-171
GUEST VINTAGE	166-173
L'EMPREINTE NEW	148-151
L'E STARCK®	162-165
MIRAGE	198-201
NORWAY	202-204
ONDE MIROIR	186-190
ONDE GOLD	186-191
SOLSTICE	158-161
XY MIROIR	152-156
XY BLACK MIROIR	152-157

SERVICE RÉASSORT/REPLACEMENT PRODUCT SERVICE

370-371

SERVICE PERSONNALISATION/CUSTOM MADE-SERVICE

372-379

PLATERIE/HOLLOWARE 268-279

WPORT ACCESSOIRES	279
WPORT BAR	278
WPORT CAFÉTERIE	277
WPORT PLATEAUX CUBIQUE	275
WPORT PLATEAUX MIROIR	274
WPORT SERVICE À TABLE	276
WPORT LOUNGE	278
WPORT MANDY	274

VERRE/GLASSWARE 280-321

WPORT LURE NEW	286-289
WPORT YTIME	310-313
WPORT RAFES - DÉCANTEURS	306-309
WPORT MAINE	294-297
WPORT PILÉO	302-305
WPORT PNOTIC JAUGÉ	300
WPORT LATÉE	290-293
WPORT ONTMARTRE	298-301
WPORT ONTMARTRE JAUGÉ	300
WPORT USE	282-285

VERRE/BELETS/GLASSES 314-321

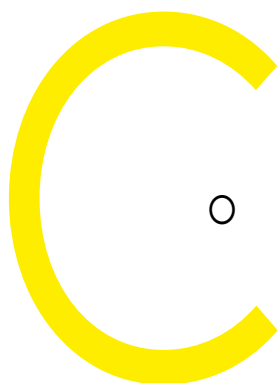
WPORT LEGRO	321
WPORT LURE NEW	319
WPORT SMOPOLITAIN	320
WPORT OLCE	319
WPORT OP	336
WPORT PILEO	304
WPORT LATEE	334
WPORT OP	320
WPORT AMBO	321
WPORT USE	318
WPORT C	318

VERRE/BUFFET EVENTO 322-355

WPORT CESSOIRES	349-351
WPORT AFING DISHES	334-337
WPORT TRIBUTEURS À CÉRÉALES	343
WPORT DDULES FROIDS	338-341
WPORT ECES DÉTACHÉES	354-355
WPORT AN	352-353
WPORT PPORTS À FIL RECTANGULAIRES	344-347
WPORT PPORTS À FIL RONDS	348
WPORT NES À JUS DE FRUITS	342

VERRE/COUSINE/KITCHENWARE 356-369

WPORT ÉAL FORGÉ	358-360
WPORT ÉAL FORGÉ OLIVIER	361
WPORT CONOME BY STARCK®	362-364
WPORT WCOOK EXPERT	366-369



O L L E C T I O N S

R A N G E S





A

V A I S S E L L E

D I N N E R W A R E

DEGRENNÉ travaille les formes et les matières en portant une attention particulière aux attentes des chefs, tant esthétiques que dans l'usage. Pour faire de la table un moment dédié aux plaisirs gastronomiques, du plus simple au plus élaboré, DEGRENNÉ imagine des collections uniques qui incarnent l'excellence et qui peuvent être associées entre elles. En jouant sur les combinaisons, les contrastes, les formes, les couleurs et les matières, chaque mets trouve harmonieusement sa place à table, avec élégance et sobriété. Matières nobles, lignes épurées, épousez tous les savoir-faire DEGRENNÉ lorsque vous dressez votre table.

DEGRENNÉ develops shapes and materials, while paying careful attention to chefs' practical usage and aesthetic requirements. DEGRENNÉ designs unique collections that are the very embodiment of excellence and can also be combined, in order to make dining a moment of culinary pleasure, from the simplest to the most elaborate pleasures. Each dish harmoniously finds its rightful place on the table, with simplicity and elegance, thanks to the combinations, contrasts, shapes, colours and materials employed by DEGRENNÉ. Capitalize on DEGRENNÉ's extensive expertise when setting your table : we offer sleek lines and the finest materials.





P

O R C E L A I N E
D E L I M O G E S
E T E X C E L L E N C E

L I M O G E S P O R C E L A I N A N D E X C E L L E N C E

Alliez élégance et sobriété grâce à des matières nobles et des formes aux lignes épurées. D'une blancheur et d'une opalescence remarquables, la Porcelaine de Limoges est symbole d'excellence et de pureté.

Combine elegance and simplicity by harnessing the finest materials and sleek lines. Stunning white and milkily iridescent Limoges porcelain is the epitome of excellence and purity.





L COUTURE

Finedining

Haute Porcelaine de Limoges
High Limoges Porcelain

MADE IN FRANCE



De la rencontre entre la Haute Porcelaine de Limoges et la dentelle, précieuse, voluptueuse et raffinée, naît le décor enchanteur et sensuel de la collection L COUTURE.

Des pièces d'exception où les savoir-faire se conjuguent pour offrir poésie, précision et rigueur. L COUTURE, dont la finesse, la dureté et la spécificité de ses décors sont le fruit de la maîtrise de compétences hautement spécialisées, se distingue par la précision et la légèreté de ses lignes, témoignage de l'excellence des artisans de la Maison DEGRENNE. L'art du Beau rejoint ainsi l'art du Bon.

The enchanting and sensual decoration of the L COUTURE collection is born out of the meeting between fine Limoges porcelain and precious, voluptuous and refined lace.

Exceptional pieces in which know-how is combined to produce poetry, precision and excellence.

L COUTURE – whose delicacy, durability and eye-catching decorations result from a mastery of highly specialised skills – stands out for the precision and lightness of its lines, testimony to the excellence of the DEGRENNE craftsmen.

The art of the beautiful is thus combined with the art of the good.





BLANC
WHITE



IVOIRE
IVORY



ASSIETTE PLATE 237398
ROUND DINNER PLATE
W/WIDE RIM
EXT : 32 CM - 12 IN^{5/8}
INT : 19,5 CM - 7 IN^{11/16}

237399
EXT : 28 CM - 11 IN
INT : 17 CM - 6 IN^{11/16}

237400
EXT : 24 CM - 9 IN^{7/16}
INT : 15 CM - 5 IN^{7/8}

239328
EXT : 32 CM - 12 IN^{5/8}
INT : 19,5 CM - 7 IN^{11/16}

239326
EXT : 28 CM - 11 IN
INT : 17 CM - 6 IN^{11/16}

239327
EXT : 24 CM - 9 IN^{7/16}
INT : 15 CM - 5 IN^{7/8}



Compatible avec les assiettes cocottes
Compatible with the casserole plates

P 98-99
● ● ● ● ● ● ● ●



ASSIETTE GOURMET 237402
ROUND SHALLOW BOWL
W/WIDE RIM
EXT : 30 CM - 11 IN^{13/16}
INT : 14 CM - 5 IN^{1/2}

237403
EXT : 28 CM - 11 IN
INT : 11,5 CM - 4 IN^{1/2}



239311
EXT : 30 CM - 11 IN^{13/16}
INT : 14 CM - 5 IN^{1/2}

239330
EXT : 28 CM - 11 IN
INT : 11,5 CM - 4 IN^{1/2}



Compatible avec les bols cocottes
Compatible with the round casseroles

P 98-99
● ● ● ● ● ● ● ●



Compatible avec les bols biseautés cocottes
Compatible with the slanted rim bowls

P 98-99
● ● ● ● ● ● ● ●



ASSIETTE À PAIN 237401
ROUND BREAD
& BUTTER PLATE
W/WIDE RIM
EXT : 14 CM - 5 IN^{1/2}
INT : 9,5 CM - 3 IN^{3/4}



239329
EXT : 14 CM - 5 IN^{1/2}
INT : 9,5 CM - 3 IN^{3/4}



CLOCHE INOX
DOME COVER
STAINLESS STEEL
182614
24 CM - Ø 9 IN^{7/16}

182301
14,8 CM - Ø 5 IN^{13/16}



VERRE BOROSILICATE
GLASS
204043
17X9 CM - 6 IN^{11/16} X 3 IN^{9/16}

BOUCHON PORCELAINE
PORCELAIN LID
206504
5,2 CM - 2 IN^{1/16}

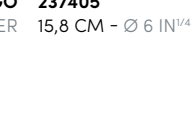
TASSE ESPRESSO 227828
DEMITASSE CUP
10 CL - 3 OZ^{3/8} - 5,7 CM - 2 IN^{1/4}

SOUCOUPE ESPRESSO 237404
DEMITASSE SAUCER
12,6 CM - Ø 4 IN^{15/16}



TASSE LUNGO 227829
COFFEE/TEA CUP
25 CL - 8 OZ^{7/16} - 8,5 CM - 3 IN^{3/8}

SOUCOUPE LUNGO 237405
COFFEE/TEA SAUCER
15,8 CM - Ø 6 IN^{1/4}







L FRAGMENT

Finedining

Haute Porcelaine de Limoges
High Limoges Porcelain

MADE IN FRANCE



Cette gamme de porcelaine blanche de haute qualité est composée d'un relief contemporain, inspiré d'un univers minéral.

Ce modèle raffiné saura vous séduire par sa finition mate sur les ailes créant ainsi un jeu de contraste avec le bassin brillant des assiettes. Cette finition mate est pérenne dans le temps et résiste aux tâches de tous types de substances reconnues pour leur pouvoir colorant.

Respecting Limoges traditional know-how, our high-end collection offers a beautiful engraving, inspired by mineral and nature.

You will be seduced by a mat/glossy contrast which enhances the rims of the plate and the whiteness and transparency of our new porcelain. The mat finish is unaffected by the passage of time and is resistant to all kinds of stains.



ASSIETTE PLATE 227843
ROUND DINNER PLATE
W/WIDE RIM

EXT : 32 CM - 12 IN^{5/8}
INT : 19,5 CM - 7 IN^{11/16}

227844
EXT : 28 CM - 11 IN
INT : 17 CM - 6 IN^{11/16}

227845
EXT : 24 CM - 9 IN^{7/16}
INT : 15 CM - 5 IN^{7/8}



Compatible avec les assiettes cocottes
Compatible with the casserole plates

P 98-99



ASSIETTE GOURMET 227847
ROUND SHALLOW BOWL
W/WIDE RIM

EXT : 30 CM - 11 IN^{13/16}
INT : 14 CM - 5 IN^{1/2}

227848
EXT : 28 CM - 11 IN
INT : 11,5 CM - 4 IN^{1/2}



Compatible avec les bols cocottes
Compatible with the round casseroles

P 98-99



Compatible avec les bols biseautés cocottes
Compatible with the slanted rim bowls

P 98-99



ASSIETTE À PAIN 227846
ROUND BREAD
& BUTTER PLATE
W/WIDE RIM

EXT : 14 CM - 5 IN^{1/2}
INT : 9,5 CM - 3 IN^{3/4}



CLOCHE INOX 182614
DOME COVER
STAINLESS STEEL

24 CM - Ø 9 IN^{7/16}

182301
14,8 CM - Ø 5 IN^{13/16}



VERRE BOROSILICATE 204043
GLASS
BOROSILICATE LID

17X9 CM - 6 IN^{11/16} X 3 IN^{9/16}

BOUCHON PORCELAINE 206504
PORCELAIN LID
5,2 CM - 2 IN^{1/16}



TASSE ESPRESSO 227828
DEMITASSE CUP

10 CL - 3 OZ^{3/8} - 5,7 CM - 2 IN^{1/4}



TASSE LUNGO 227829
COFFEE/TEA CUP

25 CL - 8 OZ^{7/16} - 8,5 CM - 3 IN^{3/8}

SOUCOUPE ESPRESSO 227849
DEMITASSE SAUCER

12,6 CM - Ø 4 IN^{15/16}

SOUCOUPE LUNGO 227850
COFFEE/TEA SAUCER

15,8 CM - Ø 6 IN^{1/4}







L PERLES DE ROSÉE

Finedining

Haute Porcelaine de Limoges
High Limoges Porcelain

MADE IN FRANCE



C'est à la lueur de l'aube, dans un jardin fraîchement réveillé, précieux et délicat qu'est née la collection PERLES DE ROSEE. Son décor végétal graphique au toucher doux et sensuel évoque les fines gouttelettes d'eau déposées par la nuit enchantée.
Saisissez ce moment pour dresser vos tables avec cette collection de vaisselle à la fois intemporelle et féérique.

The PERLES DE ROSEE / DEWDROPS collection was born at the light of dawn, in the exquisite, ethereal setting of a newly awakened garden. Soft and sensual to the touch, the plant pattern brings to mind fine drops of water left by the bewitching night.
Capture this moment on your table with a timeless, enchanting collection of tableware.



ASSIETTE PLATE 233922
ROUND DINNER PLATE
W/WIDE RIM

EXT : 32 CM - 12 IN^{5/8}
INT : 19,5 CM - 7 IN^{11/16}

233923
EXT : 28 CM - 11 IN
INT : 17 CM - 6 IN^{11/16}

233924
EXT : 24 CM - 9 IN^{7/16}
INT : 15 CM - 5 IN^{7/8}



Compatible avec les assiettes cocottes
Compatible with the casserole plates

P 98-99
● ● ● ● ●



ASSIETTE GOURMET 233926
ROUND SHALLOW BOWL
W/WIDE RIM

EXT : 30 CM - 11 IN^{13/16}
INT : 14 CM - 5 IN^{1/2}

233927
EXT : 28 CM - 11 IN
INT : 11,5 CM - 4 IN^{1/2}



Compatible avec les bols cocottes
Compatible with the round casseroles

P 98-99
● ● ● ● ●



Compatible avec les bols biseautés cocottes
Compatible with the slanted rim bowls

P 98-99
● ● ● ● ●



ASSIETTE À PAIN 233925
ROUND BREAD
& BUTTER PLATE
W/WIDE RIM

EXT : 14 CM - 5 IN^{1/2}
INT : 9,5 CM - 3 IN^{3/4}



CLOCHE INOX 182614
DOME COVER
STAINLESS STEEL

24 CM - Ø 9 IN^{7/16}

182301
14,8 CM - Ø 5 IN^{13/16}



VERRE BOROSILICATE 204043
GLASS
17X9 CM - 6 IN^{11/16} X 3 IN^{9/16}

BOUCHON PORCELAINE 206504
PORCELAIN LID
5,2 CM - 2 IN^{1/16}



TASSE ESPRESSO 227828
DEMITASSE CUP

10 CL - 3 OZ^{3/8} - 5,7 CM - 2 IN^{1/4}

SOUCOUPE ESPRESSO 233928
DEMITASSE SAUCER

12,6 CM - Ø 4 IN^{15/16}



TASSE LUNGO 227829
COFFEE/TEA CUP

25 CL - 8 OZ^{7/16} - 8,5 CM - 3 IN^{3/8}

SOUCOUPE LUNGO 233929
COFFEE/TEA SAUCER

15,8 CM - Ø 6 IN^{1/4}







L

Finedining

Haute Porcelaine de Limoges
High Limoges Porcelain

MADE IN FRANCE



Fabriquées dans le respect de la tradition porcelainière de Limoges, les assiettes de cette collection ont un design résolument moderne et élégant. Vous serez séduit par la blancheur et l'opalescence de cette porcelaine qui met en valeur une gamme sobre et élégante pour dresser les mets les plus fins. Une forme d'assiettes raffinée proposant une aile large et un bassin peu profond, de parfaites proportions qui sauront mettre en avant vos plus belles tables.

Made at Limoges in France, respecting the traditional know-how, the plates are designed with a modern and subtle style. You will be seduced by the whiteness and the transparency of our porcelain. Plates with refined proportions, designed to enhance finely prepared dishes.



ASSIETTE PLATE 227822
ROUND DINNER PLATE
W/WIDE RIM

EXT : 32 CM - 12 IN^{5/8}
INT : 19,5 CM - 7 IN^{11/16}

227823
EXT : 28 CM - 11 IN
INT : 17 CM - 6 IN^{11/16}

227824
EXT : 24 CM - 9 IN^{7/16}
INT : 15 CM - 5 IN^{7/8}



Compatible avec les assiettes cocottes P 98-99
Compatible with the casserole plates



ASSIETTE CREUSE 232576
CALOTTE EXT : 18,5 CM - 7 IN^{5/16}
ROUND
CEREAL PLATE



ASSIETTE GOURMET 227826
ROUND SHALLOW BOWL
W/WIDE RIM

EXT : 30 CM - 11 IN^{13/16}
INT : 14 CM - 5 IN^{1/2}

227827
EXT : 28 CM - 11 IN
INT : 11,5 CM - 4 IN^{1/2}



Compatible avec les bols cocottes P 98-99
Compatible with the round casseroles



Compatible avec les bols biseautés cocottes P 98-99
Compatible with the slanted rim bowls



ASSIETTE À PAIN 227825
ROUND BREAD
& BUTTER PLATE
W/WIDE RIM

EXT : 14 CM - 5 IN^{1/2}
INT : 9,5 CM - 3 IN^{3/4}



CLOCHE 182614
DOME COVER
INOX
STAINLESS STEEL

24 CM - Ø 9 IN^{7/16}

182301
14,8 CM - Ø 5 IN^{13/16}



VERRE BOROSILICATE 204043
GLASS
17X9 CM - 6 IN^{11/16} X 3 IN^{9/16}

BOUCHON PORCELAINE 206504
PORCELAIN LID
5,2 CM - 2 IN^{1/16}





TASSE ESPRESSO 227828
DEMITASSE CUP 10 CL - 3 OZ^{3/8} - 5,7 CM - 2 IN^{1/4}

SOUCOUPE ESPRESSO 227831
DEMITASSE SAUCER 12,6 CM - Ø 4 IN^{15/16}



TASSE LUNGO 227829
COFFEE/TEA CUP 25 CL - 8 OZ^{7/16} - 8,5 CM - 3 IN^{3/8}

SOUCOUPE LUNGO 227832
COFFEE/TEA SAUCER 15,8 CM - Ø 6 IN^{1/4}



PLAT OVALE 227837
OVAL DISH 36,5 X 26,5 CM
14 IN^{3/8} X 10 IN^{7/16}



PLAT À CAKE 227838
RECTANGULAIRE 35 X 15 CM
RECTANGULAR 13 IN^{25/32} X 5 IN^{1/16}
DISH CAKE



PLAT ROND 227840
CREUX 30,5 CM
ROUND 12 IN^{1/64}
DEEP DISH



PLAT À TARTE 227839
PIE/PIZZA 31,5 CM
PLATE, 12 IN^{13/32}
FLAT



SD ONE

Finedining

Haute Porcelaine de Limoges
High Limoges Porcelain

MADE IN FRANCE

-NEW-



Conçue par l'architecte et designer Sylvain Dubuisson, la collection SD ONE revisite les codes classiques.

Né en 1946 à Bordeaux, descendant d'une lignée d'architectes lillois par son père, architecte lui-même, Sylvain Dubuisson sait parfaitement explorer les possibilités qu'offrent les matières et les nouvelles technologies. Unique par une approche à la fois poétique et hautement technique, il crée en insufflant à ses créations une grande richesse plastique et une valeur affective.

La collaboration de Sylvain DUBUISSON avec la Maison DEGRENNÉ date des années 1990. La collection SD ONE par son élégance et sa simplicité, a remporté dès sa création un vif succès. C'est pourquoi aujourd'hui, DEGRENNÉ revisite cette collection avec Sylvain Dubuisson et présente ses nouvelles créations.

Designed by the architect and designer Sylvain Dubuisson, the SD ONE collection plays on classic conventions.

Born in 1946 in Bordeaux, Sylvain Dubuisson comes from a long line of architects from Lille, on his father's side. As an architect himself, he knows perfectly well how to explore the possibilities offered by materials and new technologies. Unique in his approach, which is both poetic and highly technical, he infuses his creations with great plasticity and emotional value.

Sylvain Dubuisson's collaboration with DEGRENNÉ dates back to the 1990s. The SD ONE collection, with its elegance and simplicity, has been a great success since its creation. That's why today DEGRENNÉ and Sylvain Dubuisson bring a new approach and present the new creations of the SD ONE collection.



Retrouvez l'identité iconique de DEGRENNE dans la version CONTRASTE de cette collection. L'effet mat et brillant de sa finition et la sobriété de ses lignes lui apportent un design évident et résolument contemporain.

Discover the iconic identity of DEGRENNE in the CONTRAST version of this collection. The matt and glossy effect of its finish and the simplicity of its lines give it a clear and resolutely contemporary design.

Décorée d'une bande en or véritable posée à la main, la finition OR révèle toute la précision des artisans de la Maison DEGRENNÉ et saura habiller vos tables d'exception.

Decorated with a genuine gold band laid by hand, the GOLD finish shows all the precision of DEGRENNÉ's artisans and can dress your exceptional tables.



SD ONE BLANC
WHITE



ASSIETTE PLATE 241052
ROUND DINNER PLATE
W/WIDE RIM 32 CM - 12 IN^{5/8}

241050
27 CM - 10 IN^{5/8}

241051
21,5 CM - 8 IN^{7/16}

242916
14 CM - 5 IN^{1/2}



ASSIETTE COUPE 241048
SHALLOW COUPE
BOWL, LARGE 25 CM - 9 IN^{13/16}

241049
SHALLOW COUPE
BOWL, MEDIUM 19 CM - 7 IN^{1/2}



BOL 241143
BOWL 14 CM - 5 IN^{1/2}
55 CL - 18 OZ^{5/8}

SD ONE CONTRASTE
CONTRAST



241055
27 CM - 10 IN^{5/8}

241056
21,5 CM - 8 IN^{7/16}

SD ONE OR
GOLD



242547
32 CM - 12 IN^{5/8}

241053
27 CM - 10 IN^{5/8}

241054
21,5 CM - 8 IN^{7/16}





SUPERNATURE

Finedining

Haute Porcelaine de Limoges
High Limoges Porcelain

MADE IN FRANCE

-NEW-



Avec un décor en relief, qui dévoile un ornement de stries de bois comme capturé au cœur même de la Porcelaine, et un savant travail d'émaillage et de désémaillage, les assiettes SUPERNATURE offrent un jeu de texture raffiné et élégant où se dévoile encore l'expertise des artisans de la Maison DEGRENNÉ. SUPERNATURE c'est l'harmonie parfaite entre la Porcelaine immaculée de Limoges, le savoir-faire de la Maison DEGRENNÉ, et une nature à l'état brut. L'authenticité du décor et la largeur du bassin sublimeront toutes vos créations culinaires.

With a relief decoration that reveals strips of wood as if captured in the very heart of the Porcelain and a skilful enamelling and de-enamelling work, the SUPERNATURE plates offer a refined and elegant interplay of texture revealing again the expertise of Maison DEGRENNÉ's craftsmen.

SUPERNATURE is the perfect harmony between the immaculate Limoges Porcelain, Maison DEGRENNÉ's know-how and the raw nature. The decorative authenticity and the wide, deep basin will enhance all your culinary creations.

SUPERNATURE



ASSIETTE PLATE 242906
ROUND DINNER PLATE 32 CM - 12 IN^{5/8}

242330
27 CM - 10 IN^{5/8}

242331
21,5 CM - 8 IN^{7/16}

242907
14 CM - 5 IN^{1/2}



Compatible avec les assiettes de la collection SD ONE P 56
Compatible with the plates of collection SD ONE

SD ONE BLANC WHITE



ASSIETTE PLATE 241052
ROUND DINNER PLATE 32 CM - 12 IN^{5/8}
W/WIDE RIM

241050
27 CM - 10 IN^{5/8}

241051
21,5 CM - 8 IN^{7/16}



ASSIETTE COUPE 241048
SHALLOW COUPE 25 CM - 9 IN^{13/16}
BOWL, LARGE

SHALLOW COUPE **241049**
BOWL, MEDIUM 19 CM - 7 IN^{1/2}







GRAPHIQUE

Finedining

Porcelaine

Porcelain



GRAPHIQUE est une gamme d'assiettes au décor subtil adapté à un usage professionnel. Cuit à très haute température pour une meilleure résistance, ce décor en relief joue avec la lumière selon l'éclairage, il fera ressortir un maillage subtil, raffiné et élégant.

GRAPHIQUE is a range of plates with a subtle decoration adapted to professional use. Fired with very high-temperature for a better resistance, this relief decoration plays with light according to the lighting, it will show a subtle meshing, refined and elegant.



ASSIETTE PLATE 213936
 ROUND DINNER PLATE
 W/WIDE RIM

213938
 EXT : 28 CM - 11 IN
 INT : 17 CM - 6 IN^{11/16}

213940
 EXT : 24 CM - 9 IN^{7/16}
 INT : 15 CM - 5 IN^{7/8}



Compatible avec les assiettes cocottes
 Compatible with the casserole plates

P 98-99



ASSIETTE GOURMET 222366
 ROUND SHALLOW BOWL
 W/WIDE RIM

EXT : 30 CM - 11 IN^{13/16}
 INT : 14 CM - 5 IN^{1/2}

222365
 EXT : 28 CM - 11 IN
 INT : 12 CM - 4 IN^{3/4}



Compatible avec les bols cocottes
 Compatible with the round casseroles

P 98-99



Compatible avec les bols biseautés cocottes
 Compatible with the slanted rim bowls

P 98-99



ASSIETTE À PAIN 213942
 ROUND BREAD
 & BUTTER PLATE
 W/WIDE RIM

EXT : 14 CM - 5 IN^{1/2}
 INT : 9,5 CM - 3 IN^{3/4}



CLOCHE INOX
 DOME COVER STAINLESS STEEL

182614
 24 CM - Ø 9 IN^{7/16}

182301
 14,8 CM - Ø 5 IN^{13/16}



VERRE BOROSILICATE
 GLASS

204043
 17X9 CM - 6 IN^{11/16} X 3 IN^{9/16}

BOUCHON PORCELAINE
 PORCELAIN LID
206504
 5,2 CM - 2 IN^{1/16}



TASSE ESPRESSO 207756
 DEMITASSE CUP

10 CL - 3 OZ^{3/8} - 5,7 CM - 2 IN^{1/4}

SOUCOUPE ESPRESSO 223406
 DEMITASSE SAUCER 12,6 CM - Ø 4 IN^{5/16}



TASSE LUNGO 207757
 COFFEE/TEA CUP

20 CL - 6 OZ^{3/4} - 7 CM - 2 IN^{3/4}

SOUCOUPE LUNGO 223407
 COFFEE/TEA SAUCER 15 CM - Ø 5 IN^{7/8}





©Patrick ROUGEREAU



BORÉAL

Finedining

Porcelaine

Porcelain



Inspirée de l'univers de la gastronomie la forme BORÉAL séduit par ses formes généreuses qui jouent le mix du rond et de l'ovale de par ses ailes larges. Ses lignes tendues et élancées lui confèrent élégance et raffinement.

La gamme BORÉAL BLANC propose une structure de collection pensée pour répondre à de multiples usages : le saladier devient légumier, la coupelle devient sucrier agrémentée du couvercle....

Inspired from gastronomy world BOREAL shape range will appeal to you thanks to its generous round and oval forms designed to be mixed (wide rims). Its tensed design bringing elegance and refinement to your table. Each item can be used differently: the salad bowl as vegetable dish, as sugar bowl if you add a lid....



ASSIETTE PLATE OVALE 207134
 OVAL DINNER PLATE EXT : 31 X 26,5 CM - 12 IN^{3/16} X 10 IN^{7/16}
 W/WIDE RIM INT : 18 CM - 7 IN^{1/16}



ASSIETTE CALOTTE OVALE 207136
 OVAL SHALLOW BOWL, EXT : 23,5 X 20 CM
 COUPE 9 IN^{1/4} X 7 IN^{7/8}



ASSIETTE À PÂTES/SOUPES 207140
 ROUND SOUP/PASTA BOWL W/WIDE RIM EXT : 29,5 CM - 11 IN^{5/8}
 INT : 17 CM - 6 IN^{11/16}



ASSIETTE GOURMET OVALE GRAND BASSIN 204040
 SHALLOW BOWL EXT : 32 X 27 CM - 12 IN^{5/8} X 10 IN^{5/8}
 W/WIDE OVAL RIM INT : 14,5 CM - 5 IN^{5/16}
 27 CL - 9 OZ^{1/8}

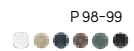


ASSIETTE GOURMET OVALE PETIT BASSIN 207138
 SHALLOW BOWL EXT : 30 X 26 CM - 11 IN^{13/16} X 10 IN^{1/4}
 W/WIDE OVAL RIM INT : 13,5 CM - 5 IN^{5/16}
 17 CL - 5 OZ^{3/4}

Compatible avec les bols cocottes
 Compatible with the round casseroles



Compatible avec les bols biseautés cocottes
 Compatible with the slanted rim bowls



ASSIETTE GOURMET OVALE BASSIN PLAT 207141
 OVAL PLATE W/WIDE RIM, FLAT EXT : 30 X 26 CM - 11 IN^{13/16} X 10 IN^{1/4}
 INT : 12 CM - 4 IN^{3/4}



Compatible avec les bols cocottes
 Compatible with the round casseroles



CLOCHE INOX 182614
 DOME COVER INOXIDABLE

24 CM - Ø 9 IN^{7/16}

182301
 14,8 CM - Ø 5 IN^{13/16}



VERRE BOROSILICATE 204043
 GLASS

17X9 CM - 6 IN^{11/16} X 3 IN^{9/16}

BOUCHON PORCELAINE 206504
 PORCELAIN LID
 5,2 CM - 2 IN^{1/16}





TASSE ESPRESSO 207756
DEMITASSE CUP 10 CL - 3 OZ^{3/8}

SOUCOUPE ESPRESSO 207759
DEMITASSE SAUCER 12,5 CM - Ø 4 IN^{5/16}



TASSE LUNGO 207757
COFFEE/TEA CUP 20 CL - 6 OZ^{3/4}

SOUCOUPE LUNGO 207760
COFFEE/TEA SAUCER 15,8 CM - Ø 5 IN^{7/8}



TASSE DÉJEUNER 207758
BREAKFAST CUP 40 CL - 13 OZ^{1/2}

SOUCOUPE DÉJEUNER 207761
BREAKFAST SAUCER 18 CM - 7 IN^{7/16}



VERSEUSE 207764
COFFEE/TEA POT 80 CL - 27 OZ^{1/16}

207763
40 CL - 13 OZ^{1/2}



CRÉMIER 207762
CREAM JUG 10 CL - 3 OZ^{3/8}



COUVERCLES VERSEUSES 210912
LIDS FOR TEA POTS 8,4 CM - 3 IN^{5/16}
80 CL - 27 OZ^{1/16}

210911
6,6 CM - 2 IN^{5/8}
40 CL - 13 OZ^{1/2}



BOREAL SATIN

Finedining

Porcelaine

Porcelain



La collection BOREAL SATIN est à la fois contemporaine, raffinée, de qualité et pérenne dans le temps. Son aile en relief à la finition satinée ne s'altère pas dans le temps et présente la même résistance qu'une surface brillante.

The BOREAL SATIN collection is contemporaneous, elegant, high quality and sustainable. Its wing with relief engraving satin finish is unaffected by the passage of time and presents the same resistance as shiny surface.



ASSIETTE PLATE 193319
DINNER PLATE EXT : 33 CM - 13 IN
W/WIDE RIM INT : 20 CM - 7 IN^{7/8}

193318
EXT : 28,5 CM - 11 IN^{1/4}
INT : 18,5 CM - 7 IN^{5/16}

193320
EXT : 22,5 CM - 8 IN^{7/8}
INT : 14,5 CM - 5 IN^{11/16}



ASSIETTE 223954
À PÂTES/SOUPÉ EXT : 29 CM - 11 IN^{7/16}
ROUND SOUP/PASTA INT : 16 CM - 6 IN^{5/16}
BOWL W/WIDE RIM



ASSIETTE GOURMET 207769
OVALE GRAND BASSIN EXT : 32 X 27 CM - 12 IN^{5/8} X 10 IN^{5/8}
SHALLOW BOWL INT : 14 CM - 5 IN^{1/2}
W/WIDE OVAL RIM 27 CL - 9 OZ^{1/8}

ASSIETTE GOURMET 193324
OVALE PETIT BASSIN EXT : 30 X 26 CM - 11 IN^{13/16} X 10 IN^{1/4}
SHALLOW BOWL INT : 12 CM - 4 IN^{3/4}
W/WIDE OVAL RIM 17 CL - 5 OZ^{3/4}



Compatible avec les bols cocottes
Compatible with the round casseroles



Compatible avec les bols biseautés cocottes
Compatible with the slanted rim bowls

P 98-99
● ● ● ● ● ● ● ●

P 98-99
● ● ● ● ● ● ● ●



ASSIETTE À PAIN 202470
ROUND BREAD EXT : 15 CM - 5 IN^{7/8}
& BUTTER PLATE
W/WIDE RIM



CLOCHE INOX
DOME COVER STAINLESS STEEL
182614
24 CM - Ø 9 IN^{7/16}

182301
14,8 CM - Ø 5 IN^{13/16}



VERRE BOROSILICATE
GLASS
204043
17X9 CM - 6 IN^{11/16} X 3 IN^{9/16}

BOUCHON PORCELAINE
PORCELAIN LID
206504
5,2 CM - 2 IN^{1/16}





©Julie ANSIAU
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Degrenne promotes responsible drinking and discourages alcohol misuse



ARTY CREATION

Finedining

Porcelaine

Porcelain



Depuis quelques années, les Chefs repoussent les limites de la créativité afin de nous transmettre de grandes émotions culinaires, aussi bien dans la préparation des plats que dans leur dressage. L'expérience culinaire des clients n'en est que plus forte.

La collection rend hommage à la gestuelle de ces Chefs devenus artistes, aux mouvements délicats et précis de leurs outils. L'assiette se fait toile où se dessinent des traits de pinceau, des tâches d'encre ou encore des « drippings » (gouttes) de peinture. Les dessins nous invitent à compléter l'œuvre et laissent la touche finale à nos mains créatrices.

La collection ARTY CREATION stimule l'imagination avec une palette infinie de possibilités : 4 designs disponibles en blanc et noir pour jouer le total look ou le contraste.

For many years, Chefs have been pushing the limits of creativity to create great culinary emotions, from meal preparation to plating. As a result, the diners' experience has been completely transformed.

The collection pays tribute to the Chefs who have become artists, to the delicate and precise use of their tools. The plate becomes a canvas where brush strokes, ink stains or drippings come to life. The strokes and effects encourage us to continue the creation and give the final touches with our inspired hands.

The collection stirs the imagination with a world of possibilities: 4 designs available in black or white, go with either the total look or an eye-catching contrast.

La cuisine est un Art
L'Art du Bon mais aussi l'Art du Beau
Le plat peut être dressé en toute simplicité et les mets sont immédiatement sublimés.
C'est en observant les professionnels de la restauration et leur gestuelle que les équipes DEGRENNE ont conçu cette collection.
Révéler l'artiste qui sommeille en chacun, en un tour de main !





Cooking is an art
The art of taste and the art of the Beautiful
The dish is easily plated and the food sublimated.
The DEGRENNÉ team conceived ARTY CREATION by looking closely at chefs and their techniques.
Wake up the artist within!

BLANC
WHITE

NOIR
BLACK



SKYLINE

ASSIETTE PLATE
ROUND DINNER PLATE

239210
29 CM - 11 IN ^{7/16}

239214
29 CM - 11 IN ^{7/16}

240505
20 CM - 7 IN ^{7/8}

240509
20 CM - 7 IN ^{7/8}



CIRCLE

239211
29 CM - 11 IN ^{7/16}

239215
29 CM - 11 IN ^{7/16}

240506
20 CM - 7 IN ^{7/8}

240510
20 CM - 7 IN ^{7/8}



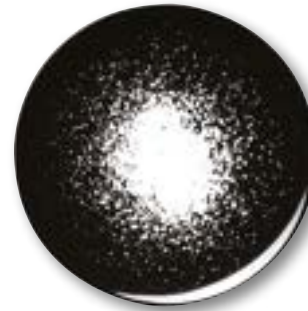
BRUSH

239209
29 CM - 11 IN ^{7/16}

239213
29 CM - 11 IN ^{7/16}

240504
20 CM - 7 IN ^{7/8}

240508
20 CM - 7 IN ^{7/8}



SPLASH

239208
29 CM - 11 IN ^{7/16}

239212
29 CM - 11 IN ^{7/16}

240503
20 CM - 7 IN ^{7/8}

240507
20 CM - 7 IN ^{7/8}







BLUE SHADES

Finedining

Porcelaine

Porcelain



La Nature est une source d'inspiration inépuisable. Sa beauté nous fascine. Sa fragilité nous émeut. Couleur étendard de notre planète, le bleu nous évoque des cieux infinis, des océans mystérieux... Intemporel et profond, c'est un vrai refuge pour les yeux et l'esprit. Ses vertus apaisantes nous invitent à la contemplation et à apprécier les plaisirs simples. Véritable ode à notre planète, la collection BLUE SHADES HALO célèbre cette teinte dans toutes ses nuances. Son élégant halo couronne les mets et sublime tous les dressages. Chaque pièce est unique, issue de la main de l'homme et de son savoir-faire. Le geste artisanal de pulvérisation effectué orne la porcelaine d'un dégradé envoûtant. Composée d'assiettes, de cocottes et d'un bol, Blue shades Halo permet de créer de nombreux plats et éveille la créativité.

Les assiettes BLUE SHADES AQUARELLE complètent la collection et proposent une autre manière de traiter le bleu. Ses volutes diffusent la couleur sur la porcelaine, telles de l'encre se perdant dans les flots.

Nature is an inexhaustible source of inspiration. Its beauty mesmerizes. Its fragility overwhelms. As our planet's symbol, the colour blue evokes infinite skies, mysterious oceans... Timeless and profound, it is a true shelter for both eye and soul. Its soothing properties invite us to contemplate and appreciate the little things in life. A true hymn for Earth, the BLUE SHADES HALO collection celebrates this colour in all of its complexity. Its elegant halo crowns dishes and perfects every plating. Each piece is unique, fruit of men's work and know-how. This artisanal gesture of pulverisation adds a captivating shading to the porcelain. Composed of plates, « cocottes » and a bowl, Blue shades halo enables to produce many dishes and awakens creativity.

The BLUE SHADES WATERCOLOR plates complete the collection and offer another way of treating the blue. Like ink blending in the waves, its smoky shapes spread colour on the porcelain.

BLUE SHADES HALO
BLUE SHADES HALO



ASSIETTE PLATE **240242**
ROUND DINNER PLATE EXT : 29 CM - 11 IN ⁷/₁₆

240243
EXT : 26 CM - 10 IN ¹/₄

240244
EXT : 23 CM - 9 IN ¹/₁₆

BLUE SHADES AQUARELLE
BLUE SHADES WATERCOLOR



239661
EXT : 26 CM - 10 IN ¹/₄

239662
EXT : 23 CM - 9 IN ¹/₁₆



BOL COCOTTE **239658**
+ ASSIETTE/COUVERCLE 14 CM - 5 IN ¹/₂ - 50 CL - 16 OZ ¹⁵/₁₆
ROUND CASSEROLE **+240245**
+ ROUND PLATE 12,5 CM - 4 IN ¹⁵/₁₆
CASSEROLE LID



BOL COCOTTE **239659**
ROUND CASSEROLE 17,5 CM - 6 IN ⁷/₈
140 CL - 47 OZ ⁵/₁₆



BOL BISEAUTÉ COCOTTE **239660**
SLANTED RIM BOWL 7,5 CM - 2 IN ¹⁵/₁₆
7 CL - 2 OZ ³/₈



BOL À DÉJEUNER **239657**
BREAKFAST BOWL 14 CM - 5 IN ¹/₂
55 CL - 18 OZ ⁵/₈







MODULO

Alldaydining

Porcelaine

Porcelain



La collection MODULO s'adapte à toutes les envies en proposant une grande diversité de tailles et de formes. Jouez sur les volumes et associez librement les pièces. Sur une table sobre et épurée, ces assiettes en porcelaine vous offriront de multiples opportunités de dressage au quotidien.

The MODULO collection adapts to your every whim with a great diversity of sizes and shapes. Play on volumes and freely combine. On a sober and refined table, these porcelain plates offer many possibilities for daily table setting.

ROND ROUND



ASSIETTE PLATE
DINNER
COUPE PLATE

207120
32 CM - 12 IN^{5/8}

207112
29 CM - 11 IN^{7/16}

207113
26 CM - 10 IN^{1/4}

207111
20 CM - 7 IN^{7/8}

207119
15 CM - 5 IN^{7/8}



ASSIETTE CREUSE/
CALOTTE
20 CM - 7 IN^{7/8}
ROUND SHALLOW
BOWL



BOL
DEEP BOWL
142722
28 CM - 11 IN
CONTENANCE : 2,5 L
CAPACITY : 84 OZ^{9/16}
H : 12 CM - 4 IN^{3/4}

136529
24 CM - 9 IN^{7/16}
CONTENANCE : 2 L
CAPACITY : 67 OZ^{5/8}
H : 11 CM - 4 IN^{1/4}

136511
20 CM - 7 IN^{7/8}
CONTENANCE : 1,30 L
CAPACITY : 43 OZ^{15/16}
H : 9,5 CM - 3 IN^{3/4}

136528
16 CM - 6 IN^{5/16}
CONTENANCE : 67 CL
CAPACITY : 22 OZ^{5/8}
H : 7,5 CM - 2 IN^{15/16}

154245
14 CM - 5 IN^{1/2}
CONTENANCE : 55 CL
CAPACITY : 18 OZ^{5/8}
H : 8 CM - 2 IN^{11/16}

136510
12 CM - 4 IN^{3/4}
CONTENANCE : 27 CL
CAPACITY : 9 OZ^{1/8}
H : 5,5 CM - 2 IN^{3/16}

GRIS PERLE
LIGHT GREY



230142
24 CM - 9 IN^{7/16}
CONTENANCE : 2 L
CAPACITY : 67 OZ^{5/8}
H : 11 CM - 4 IN^{1/4}

230141
20 CM - 7 IN^{7/8}
CONTENANCE : 1,30 L
CAPACITY : 43 OZ^{15/16}
H : 9,5 CM - 3 IN^{3/4}

230140
16 CM - 6 IN^{5/16}
CONTENANCE : 67 CL
CAPACITY : 22 OZ^{5/8}
H : 7,5 CM - 2 IN^{15/16}



230139
14 CM - 5 IN^{1/2}
CONTENANCE : 55 CL
CAPACITY : 18 OZ^{5/8}
H : 8 CM - 2 IN^{11/16}



COUPE
SHALLOW
BOWL,
FOOTED

136535
24 CM - 9 IN^{7/16}
H : 11 CM - 4 IN^{1/4}

136530
8 CM - 3 IN^{1/8}
H : 2,5 CM - 1 IN

CARRÉ SQUARE



ASSIETTE PLATE 207118
SQUARE COUPE PLATE 28 CM - 11 IN

207115
24 CM - 9 IN^{7/16}

207117
20 CM - 7 IN^{7/8}

207123
14 CM - 5 IN^{1/2}



COUPE 136502
SQUARE BOWL,
FOOTED COUPE 12 CM - 4 IN^{3/4}
H : 3,5 CM - 1 IN^{3/8}

136503
8 CM - 3 IN^{1/8}
H : 2,5 CM - 1 IN

RECTANGLE RECTANGULAR



ASSIETTE PLATE 181485
DINNER COUPE PLATE 34 X 26 CM
13 IN^{3/8} X 10 IN^{1/4}

207122
30 X 22 CM
11 IN^{13/16} X 8 IN^{11/16}

207110
26 X 18 CM
10 IN^{1/4} X 7 IN^{1/16}



PLAT 207754
RECTANGULAIRE 40 X 16 CM
RECTANGULAR DISH,
COUPE LARGE 15 IN^{3/4} X 6 IN^{5/16}

207753
20 X 12 CM
7 IN^{7/8} X 4 IN^{3/4}



PRÉSENTOIR À GÂTEAUX 209382
ROUND
APP/PIZZA/
PRESENTATION
STAND
32 CM - 12 IN^{5/8}
H : 10,5 CM - 4 IN^{1/4}

209381
25 CM - 9 IN^{13/16}
H : 8,5 CM - 2 IN^{3/16}



CLOCHE EVENTO VERRE 239771
Ø 28 CM - 11 IN

239770
EVENTO DOME COVER
Ø 23 CM - 9 IN^{1/6}

239769
Ø 16 CM - 6 IN^{5/16}



PLAT À TARTE 136524
PIE/PIZZA 32 CM - 12 IN^{5/8}
PLATE,
FLAT



COFFRET SALIÈRE/POIVRIÈRE 182915
SALT & PEPPER
CRUET

NEWCOOK MODULO



RAMEQUIN 162015
RAMEKIN 9,5 CM - 3 IN^{3/4}



ASSIETTE À CRÈME BRÛLÉE 162011
«CRÈME BRÛLÉE»
DISH
14 CM - 5 IN^{1/2}



PLAT À ESCARGOTS 164138
6 PLACES
SNAIL TRAY
6 SPACES
16,6 X 11,2 CM -
6 IN^{9/16} X 4 IN^{7/16}





ECLIPSE

Alldaydining

Porcelaine

Porcelain

MADE IN FRANCE



ECLIPSE est une collection en Porcelaine blanche fabriquée à Limoges en France. La sobriété et le raffinement de cette gamme issue du berceau de l'art de la table à la Française en font un incontournable de la restauration classique, idéal pour les brasseries et la restauration traditionnelle. Cette collection répond pleinement aux besoins des restaurateurs pour une utilisation professionnelle quotidienne.

The ECLIPSE range, in white porcelain, is made in Limoges, France. The sobriety and refinement of this range coming from the cradle of the French art of the table make it a must for classic catering, ideal for casual dining and traditional catering. This collection fully meets the catering needs for everyday business use.



ASSIETTE PLATE **234605**
DINNER PLATE EXT : 32 CM - 12 IN^{5/8}
INT : 19 CM - 7 IN^{1/2}

234612
EXT : 30 CM - 11 IN^{13/16}
INT : 18 CM - 7 IN^{1/16}

234607
EXT : 26,5 CM - 10 IN^{7/16}
INT : 17 CM - 6 IN^{11/16}

234608
EXT : 21,5 CM - 8 IN^{7/16}
INT : 13 CM - 5 IN^{1/8}

234611
EXT : 18,5 CM - 7 IN^{5/16}
INT : 11 CM - 4 IN^{5/16}

234603
EXT : 16 CM - 6 IN^{5/16}
INT : 10 CM - 3 IN^{15/16}



ASSIETTE CREUSE **234609**
CALOTTE EXT : 19 CM - 7 IN^{1/2}
CEREAL PLATE INT : 12 CM - 4 IN^{3/4}



ASSIETTE CREUSE **234610**
BORD À AILE EXT : 22,5 CM - 8 IN^{7/8}
ROUND DEEP PLATE INT : 13 CM - 5 IN^{1/8}



BOL À SALADE 234604
AVEC BORD À AILE 17,5 CM - 6 IN^{7/8}
SALAD BOWL WITH RIM



PLAT OVALE 234606
OVAL DISH 36,5 X 26,5 CM - 14 IN^{3/8} X 10 IN^{7/16}



COCOTTES

Finedining

Porcelaine - Grès
Porcelain - Stoneware



La gamme COCOTTES s'adresse aux Chefs qui veulent théâtraliser leurs créations.

Bols biseautés cocotte, bols cocotte et assiettes cocottes permettent d'ouvrir le champ des possibles pour mettre en scène des mets encore plus variés : Entrées, desserts, dips, grandes salades, veloutés Cette collection est disponible en blanc brillant et en couleurs, en finition sablée, alliant mat à l'extérieur et brillant à l'intérieur.

The COCOTTES range of casseroles was designed for Chefs who want to add flair to their meals.

Slanted rim bowls, round casseroles and casserole plates allow you to be more creative than ever when putting your dishes on display, from starters to desserts, tangy dips to colourful salads, sauces to soups.

The collection is available in polished bright white and colours, flat on the outside and glazed on the inside.





BLANC
WHITE
Porcelaine - Porcelain

BLANC SABLÉ
SANDY WHITE
Porcelaine - Porcelain

CARBONE
CARBON/BLACK
Grés - Stoneware

BLEU
AZUL
Grés - Stoneware

ASSIETTE COCOTTE (1)
CASSEROLE PLATE
22 CM - 8 IN^{11/16}
100 CL - 33 OZ^{3/16}



234342



234345



234336



234339

ASSIETTE COCOTTE (2)
CASSEROLE PLATE
18 CM - 7 IN^{7/16}
70 CL - 23 OZ^{11/16}



235064



235065



235066



235063

BOL COCOTTE
ROUND CASSEROLE
17,5 CM - 6 IN^{7/8}
140 CL - 47 OZ^{5/16}



234341



234344



234335



234338

BOL COCOTTE (3)
ROUND CASSEROLE
14 CM - 5 IN^{1/2}
50 CL - 16 OZ^{15/16}



209383



209720



204041



230821

**ASSIETTE
COUVERCLE**
ROUND PLATE/
CASSEROLE LID
12,5 CM - 4 IN^{15/16}



209384



209384



204042



230820

**BOL BISEAUTÉ
COCOTTE**
SLANTED RIM BOWL
16 CM - 6 IN^{5/16}
100 CL - 33 OZ^{3/16}



234340



234343



234334



234337

**BOL BISEAUTÉ
COCOTTE(4)**
SLANTED RIM BOWL
12 CM - 4 IN^{3/4}
30 CL - 10 OZ^{1/8}



186849



211893



234209



230822

**BOL BISEAUTÉ
COCOTTE**
SLANTED RIM BOWL
7,3 CM - 2 IN^{7/8}
7 CL - 2 OZ^{3/8}



211891



211892



234208



230823



(1) Compatible avec les assiettes de présentation
Compatible with the presentation plates



(2) Compatible avec les assiettes plates 28 cm
Compatible with the dinner plates 11 in

DUNE
BEIGE DUNE
Grés - Stoneware

BLEU DE ROCHE
BLUE STONE
Grés - Stoneware

BASALTE
BROWN BASALT
Grés - Stoneware

ARGILE VERTE
GREEN CLAY
Grés - Stoneware

ONYX
BLACK ONYX
Grés - Stoneware

EMPILABLE - STACKABLE



230927



230972



230944



230958



236555



230928



230973



230945



230959



236556



230926



230971



230943



230957



236554



230925



230970



230942



230956



236553



(3) Compatible avec les assiettes gourmet 30/32 cm
Compatible with the round shallow bowls 11 in^{13/15}/12 in^{5/8}



(4) Compatible avec les assiettes gourmet 28/30 cm
Compatible with the round shallow bowls 11 in/11 in^{13/16}





BAHIA

All day dining

Porcelaine - Grès
Porcelain - Stoneware



Telle une invitation au voyage, la collection BAHIA résolument tendance apporte une touche nature et colorée à vos tables.

Fabriquées en grès teinté masse, les pièces de la collection BAHIA se parent de 7 vives et élégantes tonalités (à l'exception du coloris Pierre de Lune qui est en Porcelaine) pour sublimer tous types de mets, des plus gourmands aux plus délicats. Avec ses jeux de contrastes d'émail et de couleurs, la gamme offre une multitude de combinaisons et est compatible avec notre collection iconique COCOTTES. Enfin, ses propriétés de résistance mécanique et de porosité de très haute qualité, permettent à la vaisselle BAHIA de trouver sa place aussi bien en intérieur que sur vos tables de terrasses ensoleillées.

As an invitation to travel, the BAHIA collection, definitely trendy, add a touch of nature and color to your tables. Made in mass colored stoneware, the BAHIA collection pieces are composed of 7 bright and elegant tones (except for the moonstone color which is in Porcelain) to enhance all type of dishes from the most gourmet to the delicate ones. The BAHIA range plays on enamel contrasts and colors and opens a wide range of combinations and is compatible with our iconic collection COCOTTES. Plus, thanks to its high grade quality for mechanical resistance and porosity, the BAHIA collection can find its place on your tables both indoor or outdoor on a sunny terrace.



ONYX
BLACK ONYX
Grés - Stoneware



BASALTE
BROWN BASALT
Grés - Stoneware



DUNE
BEIGE DUNE
Grés - Stoneware



BLEU DE ROCHE
BLUE STONE
Grès - Stoneware



ARGILE VERTE
GREEN CLAY
Grès - Stoneware



PIERRE DE LUNE
MOONSTONE
Porcelaine - Porcelain

PIERRE DE LUNE
MOONSTONE
Porcelaine - Porcelain



ASSIETTE PLATE
ROUND DINNER PLATE

239318
EXT : 29 CM - 11 IN^{7/16}
INT : 25,5 CM - 10 IN^{1/16}

239317
EXT : 26 CM - 10 IN^{1/4}
INT : 22 CM - 8 IN^{11/16}

239316
EXT : 23 CM - 9 IN^{1/16}
INT : 19,5 CM - 7 IN^{11/16}



ASSIETTE À PAIN
ROUND BREAD PLATE

239315
EXT : 14 CM - 5 IN^{1/2}
INT : 10 CM - 3 IN^{15/16}



ASSIETTE CREUSE
ROUND CEREAL PLATE

239319
EXT : 20 CM - 7 IN^{7/8}
INT : 16,5 CM - 6 IN^{1/2}



ASSIETTE COUVERCLE
ROUND PLATE/
CASSEROLE LID

209384
12,5 CM - 4 IN^{15/16}



BOL COCOTTE
ROUND CASSEROLE

209720
50 CL - 16 OZ^{15/16}
14 CM - 5 IN^{1/2}



BOL BISEAUTÉ COCOTTE
SLANTED RIM BOWL

211893 30 CL - 10 OZ^{1/8}
12 CM - 4 IN^{3/4} **211892** 7 CL - 2 OZ^{3/8}
7,3 CM - 2 IN^{7/8}



ASSIETTE GOURMET
ROUND GOURMET PLATE

239321
GRAND BASSIN
W/WIDE ROUND RIM
EXT : 26 CM - 10 IN^{1/4}
INT : 14 CM - 5 IN^{1/2}

239320
PETIT BASSIN
W/WIDE ROUND RIM
EXT : 23 CM - 9 IN^{1/16}
INT : 11,5 CM - 4 IN^{1/2}

DUNE
BEIGE DUNE
Grès - Stoneware



230921
EXT : 29 CM - 11 IN^{7/16}
INT : 25,5 CM - 10 IN^{1/16}

230920
EXT : 26 CM - 10 IN^{1/4}
INT : 22 CM - 8 IN^{11/16}

230919
EXT : 23 CM - 9 IN^{1/16}
INT : 19,5 CM - 7 IN^{11/16}



230918
EXT : 14 CM - 5 IN^{1/2}
INT : 10 CM - 3 IN^{15/16}



230922
EXT : 20 CM - 7 IN^{7/8}
INT : 16,5 CM - 6 IN^{1/2}



230928
12,5 CM - 4 IN^{15/16}



230927
50 CL - 16 OZ^{15/16}
14 CM - 5 IN^{1/2}



230926 30 CL - 10 OZ^{1/8}
12 CM - 4 IN^{3/4} **230925** 7 CL - 2 OZ^{3/8}
7,3 CM - 2 IN^{7/8}



230924
GRAND BASSIN
W/WIDE ROUND RIM
EXT : 26 CM - 10 IN^{1/4}
INT : 14 CM - 5 IN^{1/2}

230923
PETIT BASSIN
W/WIDE ROUND RIM
EXT : 23 CM - 9 IN^{1/16}
INT : 11,5 CM - 4 IN^{1/2}

BLEU DE ROCHE
BLUE STONE
Grès - Stoneware



230966
EXT : 29 CM - 11 IN^{7/16}
INT : 25,5 CM - 10 IN^{1/16}

230965
EXT : 26 CM - 10 IN^{1/4}
INT : 22 CM - 8 IN^{11/16}

230964
EXT : 23 CM - 9 IN^{1/16}
INT : 19,5 CM - 7 IN^{11/16}



230963
EXT : 14 CM - 5 IN^{1/2}
INT : 10 CM - 3 IN^{15/16}



230967
EXT : 20 CM - 7 IN^{7/8}
INT : 16,5 CM - 6 IN^{1/2}



230973
12,5 CM - 4 IN^{15/16}



230972
50 CL - 16 OZ^{15/16}
14 CM - 5 IN^{1/2}



230971 30 CL - 10 OZ^{1/8}
12 CM - 4 IN^{3/4} **230970** 7 CL - 2 OZ^{3/8}
7,3 CM - 2 IN^{7/8}



230969
GRAND BASSIN
W/WIDE ROUND RIM
EXT : 26 CM - 10 IN^{1/4}
INT : 14 CM - 5 IN^{1/2}

230968
PETIT BASSIN
W/WIDE ROUND RIM
EXT : 23 CM - 9 IN^{1/16}
INT : 11,5 CM - 4 IN^{1/2}

BASALTE
BROWN BASALT
Grès - Stoneware



230938
EXT : 29 CM - 11 IN^{7/16}
INT : 25,5 CM - 10 IN^{11/16}

230937
EXT : 26 CM - 10 IN^{1/4}
INT : 22 CM - 8 IN^{11/16}

230936
EXT : 23 CM - 9 IN^{1/16}
INT : 19,5 CM - 7 IN^{11/16}



230935
EXT : 14 CM - 5 IN^{1/2}
INT : 10 CM - 3 IN^{15/16}



230939
EXT : 20 CM - 7 IN^{7/8}
INT : 16,5 CM - 6 IN^{1/2}



230945
12,5 CM - 4 IN^{15/16}



230944
50 CL - 16 OZ^{15/16}
14 CM - 5 IN^{1/2}



230943 **230942**
30 CL - 10 OZ^{1/8} 7 CL - 2 OZ^{3/8}
12 CM - 4 IN^{3/4} 7,3 CM - 2 IN^{7/8}



230941
GRAND BASSIN
W/WIDE ROUND RIM
EXT : 26 CM - 10 IN^{1/4}
INT : 14 CM - 5 IN^{1/2}

230940
PETIT BASSIN
W/WIDE ROUND RIM
EXT : 23 CM - 9 IN^{1/16}
INT : 11,5 CM - 4 IN^{1/2}

ARGILE VERTE
GREEN CLAY
Grès - Stoneware



230952
EXT : 29 CM - 11 IN^{7/16}
INT : 25,5 CM - 10 IN^{11/16}

230951
EXT : 26 CM - 10 IN^{1/4}
INT : 22 CM - 8 IN^{11/16}

230950
EXT : 23 CM - 9 IN^{1/16}
INT : 19,5 CM - 7 IN^{11/16}



230949
EXT : 14 CM - 5 IN^{1/2}
INT : 10 CM - 3 IN^{15/16}



230953
EXT : 20 CM - 7 IN^{7/8}
INT : 16,5 CM - 6 IN^{1/2}



230959
12,5 CM - 4 IN^{15/16}



230958
50 CL - 16 OZ^{15/16}
14 CM - 5 IN^{1/2}



230957 **230956**
30 CL - 10 OZ^{1/8} 7 CL - 2 OZ^{3/8}
12 CM - 4 IN^{3/4} 7,3 CM - 2 IN^{7/8}



230955
GRAND BASSIN
W/WIDE ROUND RIM
EXT : 26 CM - 10 IN^{1/4}
INT : 14 CM - 5 IN^{1/2}

230954
PETIT BASSIN
W/WIDE ROUND RIM
EXT : 23 CM - 9 IN^{1/16}
INT : 11,5 CM - 4 IN^{1/2}

ONYX
BLACK ONYX
Grès - Stoneware



236549
EXT : 29 CM - 11 IN^{7/16}
INT : 25,5 CM - 10 IN^{11/16}

236548
EXT : 26 CM - 10 IN^{1/4}
INT : 22 CM - 8 IN^{11/16}

236547
EXT : 23 CM - 9 IN^{1/16}
INT : 19,5 CM - 7 IN^{11/16}



236546
EXT : 14 CM - 5 IN^{1/2}
INT : 10 CM - 3 IN^{15/16}



236550
EXT : 20 CM - 7 IN^{7/8}
INT : 16,5 CM - 6 IN^{1/2}



236556
12,5 CM - 4 IN^{15/16}



236555
50 CL - 16 OZ^{15/16}
14 CM - 5 IN^{1/2}



236554 **236553**
30 CL - 10 OZ^{1/8} 7 CL - 2 OZ^{3/8}
12 CM - 4 IN^{3/4} 7,3 CM - 2 IN^{7/8}



236552
GRAND BASSIN
W/WIDE ROUND RIM
EXT : 26 CM - 10 IN^{1/4}
INT : 14 CM - 5 IN^{1/2}

236551
PETIT BASSIN
W/WIDE ROUND RIM
EXT : 23 CM - 9 IN^{1/16}
INT : 11,5 CM - 4 IN^{1/2}



ASSIETTE COUVERCLE
ROUND PLATE/CASSEROLE LID

BOL COCOTTE
ROUND CASSEROLE

ASSIETTE GOURMET GRAND BASSIN
ROUND GOURMET PLATE
W/WIDE ROUND RIM



ASSIETTE GOURMET PETIT BASSIN
ROUND GOURMET PLATE
W/WIDE ROUND RIM

BOL BISEAUTÉ COCOTTE
SLANTED RIM BOWL



ACCESSOIRES ACCESSORIES

PIERRE DE LUNE
MOONSTONE
Porcelaine - Porcelain



SALADIER 239325
BOWL 28 CM - 11 IN

DUNE
BEIGE DUNE
Grés - Stoneware



235223
28 CM - 11 IN

BLEU DE ROCHE
BLUE STONE
Grés - Stoneware



235222
28 CM - 11 IN

ONYX
BLACK ONYX
Grés - Stoneware



240499
28 CM - 11 IN

ARGILE VERTE
GREEN CLAY
Grés - Stoneware



234949
25 X 13,5 CM
9 IN^{13/16} X 5 IN^{5/16}



-NEW- **PLANCHE 242054**
RECTANGULAIRE 35 x 21 CM
RECTANGULAR 13 IN^{3/4} x 8 IN^{1/4}
BOARD



242056
35 x 21 CM
13 IN^{3/4} x 8 IN^{1/4}

234948
25 X 13,5 CM
9 IN^{13/16} X 5 IN^{5/16}



242052
35 x 21 CM
13 IN^{3/4} x 8 IN^{1/4}

234950
25 X 13,5 CM
9 IN^{13/16} X 5 IN^{5/16}



237206
25 X 13,5 CM
9 IN^{13/16} X 5 IN^{5/16}



-NEW- **PLANCHE 242055**
RONDE 29 CM - 11 IN^{7/16}
ROUND BOARD



242057
29 CM - 11 IN^{7/16}



242053
29 CM - 11 IN^{7/16}



-NEW- **PLAT 241835**
GRAND MODÈLE 31,8 x 25 x 7,4 CM
LARGE DISH 12 IN^{1/2} x 9 IN^{13/16} x 2 IN^{15/16}



237595
31,8 x 25 x 7,4 CM
12 IN^{1/2} x 9 IN^{13/16} x 2 IN^{15/16}

PLAT 241834
MOYEN MODÈLE 22,8 x 16,2 x 5,4 CM
MEDIUM DISH 9 IN x 6 IN^{3/8} x 2 IN^{1/8}

237594
22,8 x 16,2 x 5,4 CM
9 IN x 6 IN^{3/8} x 2 IN^{1/8}

PLAT 241833
PETIT MODÈLE 15,5 x 10,7 x 4,4 CM
SMALL DISH 6 IN^{7/8} x 4 IN^{3/16} x 1 IN^{3/4}

237593
15,5 x 10,7 x 4,4 CM
6 IN^{7/8} x 4 IN^{3/16} x 1 IN^{3/4}





	DUNE BEIGE DUNE	BLEU DE ROCHE BLUE STONE	ARGILE VERTE GREEN CLAY	BASALTE BROWN BASALT	ONYX BLACK ONYX
TASSE À ESPRESSO ESPRESSO CUP 11 CL - 3 OZ ^{3/4}	 230929	 230974	 230960	 230946	 236557
TASSE À THÉ COFFEE/TEA CUP 20 CL - 6 OZ ^{3/4}	 230931	 230976	 230962	 230948	 236559
MUG À THÉ TEA MUG 38 CL - 12 OZ ^{7/8}	 230930	 230975	 230961	 230947	





BRUME

Alldaydining

Grès
Stoneware



BRUME, une collection de vaisselle pleine d'authenticité où la fonctionnalité se met au service de l'émotion. Adaptée aux belles tables comme à des moments plus décontractés, la collection BRUME répond à un maximum d'usages avec un minimum de pièces. Ses formes hybrides, fonctionnelles et empilables ont été pensées pour convenir à tous les moments du repas tout en les sublimant sobrement.

BRUME, an authentic tableware collection where function puts itself at the service of emotion.

Suitable for both beautiful tables and casual moments, the BRUME collection answers many uses with few products. The hybrids, stackables and functional shapes have been created to suit and enhance every meal moment.



Une grande et une petite assiette de forme écuelle, un bol grand format particulièrement adapté aux cuisines du monde ou salades de saison et deux petits bols qui s'emboîtent astucieusement pour créer l'effet de surprise et bouleverser les codes de dégustation.

A large and a small plate, a big bowl adapted to world food or seasonal salads and a small bowl that can be flipped and put on top of another to create a clever element of surprise and transform the tasting experience.



ROSÉE
PINK



SABLE
SAND



TAUPE
TAUPE

ROSÉE
PINK



ASSIETTE PLATE 241267
ROUND DINNER PLATE 26 CM - 10 IN^{1/4}

241268
20 CM - 7 IN^{7/8}

SABLE
SAND



241275
26 CM - 10 IN^{1/4}

241276
20 CM - 7 IN^{7/8}

TAUPE
TAUPE



241271
26 CM - 10 IN^{1/4}

241272
20 CM - 7 IN^{7/8}



BOL 241269
BOWL 20 CM - 7 IN^{7/8}
88 CL - 29 OZ^{3/4}



241277
20 CM - 7 IN^{7/8}
88 CL - 29 OZ^{3/4}



241273
20 CM - 7 IN^{7/8}
88 CL - 29 OZ^{3/4}



COUPELLE 241270
SMALL BOWL 12,5 CM - 4 IN^{5/16}
23 CL - 7 OZ^{3/4}



241278
12,5 CM - 4 IN^{5/16}
23 CL - 7 OZ^{3/4}



241274
12,5 CM - 4 IN^{5/16}
23 CL - 7 OZ^{3/4}







MODULO NATURE

Alldaydining

Grès
Stoneware



MODULO NATURE est une vaisselle authentique réinterprétée de façon moderne. Son aspect satiné et reliefé, travaillé de façon épurée, la rend sophistiquée. Séduisantes, les couleurs de la collection s'associent entre elles pour apporter un esprit raffiné à vos tables. Le relief mat et satiné du grès mixé à la brillance de la porcelaine de la gamme MODULO, permet également de dresser des tables contemporaines et originales.

MODULO NATURE is an authentic tableware in a modern version. Its satin and in relief finish, worked in an uncluttered style, gives a sophisticated look. Appealing, the colours of this collection can be mixed together to bring a refined spirit to the table. The mat and satin-finished relief of the stoneware associated with the shine of the MODULO porcelain, gives also modernity and originality to the table.



PIERRE DE LAVE
LAVA STONE



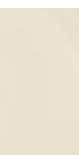
KAC
KAC



©Pascal Lattes



©Thuriès Gastronomie Magazine - Pascal Lattes
Chef Christophe Tuloup - Restaurant Tetedoie



OLIN
OLIN



TERRE D'OMBRE
TAUPE

PIERRE DE LAVE
LAVA STONE



ASSIETTE PLATE
ROUND DINNER PLATE

194455
31,5 CM - 12 IN^{3/8}

194454
28 CM - 11 IN

194453
21 CM - 8 IN^{1/4}

230092
16 CM - 6 IN^{5/16}

KAOLIN
KAOLIN



184088
31,5 CM - 12 IN^{3/8}

184077
28 CM - 11 IN

184078
21 CM - 8 IN^{1/4}

209092
16 CM - 6 IN^{5/16}

TERRE D'OMBRE
TAUPE



184101
31,5 CM - 12 IN^{3/8}

184090
28 CM - 11 IN

184091
21 CM - 8 IN^{1/4}

209093
16 CM - 6 IN^{5/16}



ASSIETTE CALOTTE
SALAD/CEREAL PLATE

194452
21 CM - 8 IN^{1/4}



184079
21 CM - 8 IN^{1/4}



184092
21 CM - 8 IN^{1/4}



COUPE CALOTTE
SALAD/CEREAL PLATE
DEEP

194457
17,7 CM - 6 IN^{15/16}
H 5,5 CM - 2 IN^{3/16}



184086
17,7 CM - 6 IN^{15/16}
H 5,5 CM - 2 IN^{3/16}



184099
17,7 CM - 6 IN^{15/16}
H 5,5 CM - 2 IN^{3/16}



COUPE RONDE
ROUND CUP

234455
25 CM - 9 IN^{13/16}



234449
25 CM - 9 IN^{13/16}



234451
25 CM - 9 IN^{13/16}



ACCESSOIRES ACCESSORIES

PIERRE DE LAVE
LAVA STONE



SALADIER 194462
SALAD BOWL 24 CM - 9 IN^{7/16}
H 8 CM - 3 IN^{3/16}

KAOLIN
KAOLIN



184087
24 CM - 9 IN^{7/16}
H 8 CM - 3 IN^{3/16}

TERRE D'OMBRE
TAUPE



184100
24 CM - 9 IN^{7/16}
H 8 CM - 3 IN^{3/16}



BOL À DÉJEUNER 194456
SOUP/BREAKFAST BOWL 14 CM - 5 IN^{1/2}
58 CL - 19 OZ^{5/8}



184084
14 CM - 5 IN^{1/2}
58 CL - 19 OZ^{5/8}



184097
14 CM - 5 IN^{1/2}
58 CL - 19 OZ^{5/8}



COUPELLE 194458
SMALL BOWL/CUP 10 CM - 3 IN^{15/16}
H 6 CM - 2 IN^{3/8}



184085
10 CM - 3 IN^{15/16}
H 6 CM - 2 IN^{3/8}



184098
10 CM - 3 IN^{15/16}
H 6 CM - 2 IN^{3/8}

CAFÉTERIE COFFEEWARE



TASSE À CAFÉ 194459
DEMITASSE CUP 11,5 CL - 3 OZ^{7/8}

SOUCOUPE À CAFÉ 194460
DEMITASSE SAUCER 12,5 CM - Ø 4 IN^{15/16}



184081
11,5 CL - 3 OZ^{7/8}

184082
12,5 CM - Ø 4 IN^{15/16}



184094
11,5 CL - 3 OZ^{7/8}

184095
12,5 CM - Ø 4 IN^{15/16}

TASSE À THÉ 230093
TEA CUP 25 CL - 8 OZ^{7/16}

SOUCOUPE À THÉ 230094
DEMITASSE/TEA SAUCER 15 CM - Ø 5 IN^{7/8}

230163
25 CL - 8 OZ^{7/16}

230164
15 CM - Ø 5 IN^{7/8}

230165
25 CL - 8 OZ^{7/16}

230166
15 CM - Ø 5 IN^{7/8}



MUG 194461
MUG 33 CL - 11 OZ^{3/16}



184083
33 CL - 11 OZ^{3/16}



184096
33 CL - 11 OZ^{3/16}



MONDO

Alldaydining

Grés
Stoneware



DEGRENNÉ propose à travers la collection MONDO, une vaisselle qui, de par ses formes, rend la cuisine universelle, prélude à des moments de partage et de gourmandise. Découvrez une collection haute en couleurs inspirée des cuisines du monde et des balades sur les marchés aux épices, avec le vert shiso, le bleu indigo, le rouge piment et le blanc cristaux de sels. Cette gamme se compose de cinq pièces émaillées en grès : assiette plate, assiette à partager, grande assiette creuse, bol et coupelle, toutes garanties lave-vaisselle et micro-ondes.

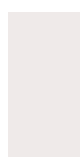
In the MONDO collection, DEGRENNÉ proposes crockery which, due to its shapes, makes cuisine universal, a prelude to sharing good times and good food. Discover a brightly-colored collection inspired by the cuisines around the world and strolls through spice markets with shiso green, indigo blue, the red chili and salt white. This range is composed of five enameled pieces made in stoneware: a dinner plate, tapas plate, large soup bowl, bowl and small bowl. All dishwasher and microwave safe.



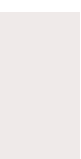
©Patrick ROUGÉREAU



VERT SHISHO
SHISHO GREEN



CRISTAU
SALT



IX DE SEL
WHITE



BLEU INDIGO
INDIGO BLUE

VERT SHISHO
SHISHO GREEN

CRISTAUX DE SEL
SALT WHITE



ASSIETTE PLATE RONDE 234000
ROUND DINNER PLATE 26 CM - 10 IN^{1/4}

233987
26 CM - 10 IN^{1/4}



**GRANDE ASSIETTE
CREUSE RONDE** 234003
ROUND LARGE 22,5 CM - 8 IN^{7/8}
DEEP PLATE 1L - 33 OZ^{13/16}

233990
22,5 CM - 8 IN^{7/8}
1L - 33 OZ^{13/16}



**ASSIETTE À PARTAGER
RONDE** 234002
ROUND 20 CM - 7 IN^{7/8}
SHARED PLATE

233989
20 CM - 7 IN^{7/8}



BOL 234004
BOWL 19 CM - 7 IN^{1/2}
1,1 L - 37 OZ^{3/16}

233991
19 CM - 7 IN^{1/2}
1,1 L - 37 OZ^{3/16}



**COUPELLE
RONDE** 234005
ROUND SMALL BOWL 12,5 CM - 4 IN^{15/16}
33 CL - 11 OZ^{3/16}

233992
12,5 CM - 4 IN^{15/16}
33 CL - 11 OZ^{3/16}



BLEU INDIGO
INDIGO BLUE



233993
26 CM - 10 IN^{1/4}



233996
22,5 CM - 8 IN^{7/8}
1L - 33 OZ^{13/16}



233995
20 CM - 7 IN^{7/8}



233997
19 CM - 7 IN^{1/2}
1,1 L - 37 OZ^{3/16}



233999
12,5 CM - 4 IN^{15/16}
33 CL - 11 OZ^{3/16}





A

C A F É T E R I E

TEA TIME

Le thé et le café sont des univers où le plaisir des sens est décuplé par le plaisir esthétique. Pour rendre ces instants de dégustation uniques, DEGRENNÉ propose une large sélection de tasses et accessoires. Collection iconique de la marque depuis 1953, redécouvrez SALAM et réunissez tous les éléments pour maîtriser l'Art du Thé.

Drinking tea and coffee is a sensory delight heightened by the sheer aesthetic pleasure of the experience. DEGRENNÉ offers a wide range of cups and accessories to make tea and coffee drinking a unique experience. An iconic DEGRENNÉ collection since 1953 – why not seize the opportunity to rediscover SALAM and gather together the essentials needed to be skilled in the art of tea.



SALAM

Alldaydining

Porcelaine
Porcelain

MADE IN FRANCE



Créée en 1953, la théière SALAM est le produit emblématique de la marque DEGRENNE. La finesse de la porcelaine alliée à l'éclat de la cloche sublime l'instant thé. Grâce à sa cloche tapissée d'une feutrine, le thé conserve une température optimale deux fois plus longtemps que dans une théière classique. Un procédé astucieux qui permet au thé de déployer toute la subtilité de ses saveurs au fil de la dégustation.

Created in 1953, SALAM teapot is the iconic product of DEGRENNE. The finesse of porcelain combined with the radiance of the outer body enhances the tea experience. With its inner lining of thin felt, the tea inside is kept at its optimum temperature for twice as long as in a regular teapot. This is a clever trick to ensure that the tea is infused with all the subtlety of its flavours as the tasting progresses.





BLANCHE
WHITE

Cloche inox miroir - Mirror stainless steel lid



THÉIÈRE
TEA POT

211990
8 TASSES - 8 CUPS
130 CL - 43 OZ^{15/16}

211989
6 TASSES - 6 CUPS
100 CL - 33 OZ^{13/16}

211988
4 TASSES - 4 CUPS
70 CL - 23 OZ^{1/16}

211987
2 TASSES - 2 CUPS
35 CL - 11 OZ^{13/16}

NOIRE
BLACK

Cloche inox brossée - Brushed stainless steel lid



211994
8 TASSES - 8 CUPS
130 CL - 43 OZ^{15/16}

211993
6 TASSES - 6 CUPS
100 CL - 33 OZ^{13/16}

211992
4 TASSES - 4 CUPS
70 CL - 23 OZ^{1/16}

211991
2 TASSES - 2 CUPS
35 CL - 11 OZ^{13/16}

NOIRE
BLACK

Cloche aluminium noire mat - Black aluminium lid



216414
6 TASSES - 6 CUPS
100 CL - 33 OZ^{13/16}

216410
4 TASSES - 4 CUPS
70 CL - 23 OZ^{1/16}

MONOCHROME BLANC
MONOCHROME WHITE

Cloche inox blanche - White stainless steel lid

-NEW-



242322
6 TASSES - 6 CUPS
100 CL - 33 OZ^{13/16}

242321
4 TASSES - 4 CUPS
70 CL - 23 OZ^{1/16}

MONOCHROME BLEU GOURMET
MONOCHROME GOURMET BLUE

Cloche inox bleue - Blue stainless steel lid

-NEW-



242324
6 TASSES - 6 CUPS
100 CL - 33 OZ^{13/16}

242323
4 TASSES - 4 CUPS
70 CL - 23 OZ^{1/16}

MONOCHROME ROSE NUDE
MONOCHROME PINK NUDE

Cloche inox rose nude - Pink nude stainless steel lid

-NEW-



242326
6 TASSES - 6 CUPS
100 CL - 33 OZ^{13/16}

242325
4 TASSES - 4 CUPS
70 CL - 23 OZ^{1/16}

MONOCHROME VERT AMANDE
MONOCHROME ALMOND GREEN

Cloche inox vert amande - Almond green stainless steel lid

-NEW-



242328
6 TASSES - 6 CUPS
100 CL - 33 OZ^{13/16}

242327
4 TASSES - 4 CUPS
70 CL - 23 OZ^{1/16}

BLANCHE
WHITE

Cloche aluminium zinc - Zinc aluminium lid



216416
6 TASSES - 6 CUPS
100 CL - 33 OZ^{13/16}

216412
4 TASSES - 4 CUPS
70 CL - 23 OZ^{1/16}

BLANCHE
WHITE

Cloche aluminium bronze - Bronze aluminium lid



216415
6 TASSES - 6 CUPS
100 CL - 33 OZ^{13/16}

216411
4 TASSES - 4 CUPS
70 CL - 23 OZ^{1/16}

BLANCHE
WHITE

Cloche aluminium bleue - Blue aluminium lid



225359
6 TASSES - 6 CUPS
100 CL - 33 OZ^{13/16}

225358
4 TASSES - 4 CUPS
70 CL - 23 OZ^{1/16}

BLANCHE
WHITE

Cloche inox dorée - Gold stainless steel lid



234217*
6 TASSES - 6 CUPS
100 CL - 33 OZ^{13/16}

234216*
4 TASSES - 4 CUPS
70 CL - 23 OZ^{1/16}

*Sur délai - With delay

ACCESSOIRES ACCESSORIES

BLANCHE
WHITE



**CORPS
THÉIÈRE**
TEA POT

189949
8 TASSES - 8 CUPS
130 CL - 43 OZ^{15/16}

189948
6 TASSES - 6 CUPS
100 CL - 33 OZ^{13/16}

189947
4 TASSES - 4 CUPS
70 CL - 23 OZ^{1/16}

189946
2 TASSES - 2 CUPS
35 CL - 11 OZ^{13/16}

NOIRE
BLACK



150447
8 TASSES - 8 CUPS
130 CL - 43 OZ^{15/16}

150456
6 TASSES - 6 CUPS
100 CL - 33 OZ^{13/16}

150455
4 TASSES - 4 CUPS
70 CL - 23 OZ^{1/16}

150450
2 TASSES - 2 CUPS
35 CL - 11 OZ^{13/16}

BLANC
WHITE



**BOUCHON
THÉIÈRE**
TEA POT LID

205136
6/8 TASSES - 6/8 CUPS

205135
2/4 TASSES - 2/4 CUPS



SUCRIER
SUGAR BOWL

187276
28 CL - 9 OZ^{7/16}

NOIR
BLACK



210576
6/8 TASSES - 6/8 CUPS

210575
2/4 TASSES - 2/4 CUPS



150475
28 CL - 9 OZ^{7/16}



INFUSEUR
STAINLESS
STEEL
FILTER

240331
6/8 TASSES - 6/8 CUPS

240330
4 TASSES - 4 CUPS

**FEUTRE
NOIR
ISOLANT**
BLACK
TEA POT
FELT

217133
8 TASSES - 8 CUPS

217132
6 TASSES - 6 CUPS

217131
4 TASSES - 4 CUPS

217130
2 TASSES - 2 CUPS

**CORPS
SUCRIER**
SUGAR BOWL
WITHOUT LID



187283



CRÉMIER
CREAMER, JUG

187277
15 CL - 5 OZ^{1/16}



150469



150485
15 CL - 5 OZ^{1/16}



BLANC
WHITE

TASSE À CAFÉ 210946
COFFEE/TEA POT 11 CL - 3 OZ^{3/4}

ROSE POUDRÉ
POWDER PINK

230130
11 CL - 3 OZ^{3/4}



SOUCOUPE CAFÉ/THÉ 210950
DEMITASSE 16 CM - 6 IN^{5/16}
COFFEE/TEA SAUCER



TASSE À THÉ 210947
COFFEE/TEA POT 25 CL - 8 OZ^{2/16}



230131
25 CL - 8 OZ^{2/16}

SOUCOUPE DÉJEUNER/ 210951
MUG 18 CM - 7 IN^{1/16}
BREAKFAST MUG
SAUCER



TASSE À DÉJEUNER 210948
BREAKFAST CUP 42 CL - 14 OZ^{3/16}



230132
42 CL - 14 OZ^{3/16}



MUG À THÉ 210949
TEA MUG 38 CL - 12 OZ^{7/8}



230133
38 CL - 12 OZ^{7/8}

BLANC
WHITE
Porcelaine - Porcelain



TASSE ESPRESSO 242636
ESPRESSO CUP 10 CL - 3 OZ^{3/8}

ROSE NUDE
NUDE PINK
Grès - Stoneware



242642
10 CL - 3 OZ^{3/8}

BLEU GOURMET
GOURMET BLUE
Grès - Stoneware



242640
10 CL - 3 OZ^{3/8}

VERT AMANDE
ALMOND GREEN
Grès - Stoneware



242638
10 CL - 3 OZ^{3/8}



TASSE À THÉ 242628
CAPPUCCINO 25 CL - 8 OZ^{23/64}
TEA AND
CAPPUCCINO CUP



242634
25 CL - 8 OZ^{23/64}



242632
25 CL - 8 OZ^{23/64}



242630
25 CL - 8 OZ^{23/64}



TASSE À DÉJEUNER 242620
BREAKFAST CUP 39 CL - 13 OZ^{3/16}



242626
39 CL - 13 OZ^{3/16}



242624
39 CL - 13 OZ^{3/16}



242622
39 CL - 13 OZ^{3/16}



SOUCOUPE CÉRAMIQUE 242644
CERAMIC SAUCER 15 CM - 5 IN^{7/8}



242650
15 CM - 5 IN^{7/8}



242648
15 CM - 5 IN^{7/8}



242646
15 CM - 5 IN^{7/8}

INOX
STAINLESS STEEL



SOUCOUPE INOX 242652
STAINLESS STEEL SAUCER 15 CM - 5 IN^{7/8}





©Patrick ROUGEREAU

L

TASSE ESPRESSO 227828
DEMITASSE CUP 10 CL – 3 OZ^{3/8} – 5,7 CM – 2 IN^{1/4}

SOUCOUPE ESPRESSO 227831
DEMITASSE SAUCER 12,6 CM – Ø 4 IN^{15/16}



TASSE LUNGO 227829
COFFEE/TEA CUP 25 CL – 8 OZ^{7/16} – 8,5 CM – 3 IN^{3/8}

SOUCOUPE LUNGO 227832
COFFEE/TEA SAUCER 15,8 CM – Ø 6 IN^{1/4}

L COUTURE

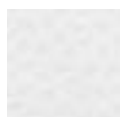
TASSE ESPRESSO 227828
DEMITASSE CUP 10 CL – 3 OZ^{3/8} – 5,7 CM – 2 IN^{1/4}

SOUCOUPE ESPRESSO 237404
DEMITASSE SAUCER 12,6 CM – Ø 4 IN^{15/16}



TASSE LUNGO 227829
COFFEE/TEA CUP 25 CL – 8 OZ^{7/16} – 8,5 CM – 3 IN^{3/8}

SOUCOUPE LUNGO 237405
COFFEE/TEA SAUCER 15,8 CM – Ø 6 IN^{1/4}

L FRAGMENT

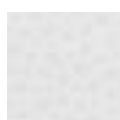
TASSE ESPRESSO 227828
DEMITASSE CUP 10 CL – 3 OZ^{3/8} – 5,7 CM – 2 IN^{1/4}

SOUCOUPE ESPRESSO 227849
DEMITASSE SAUCER 12,6 CM – Ø 4 IN^{15/16}



TASSE LUNGO 227829
COFFEE/TEA CUP 25 CL – 8 OZ^{7/16} – 8,5 CM – 3 IN^{3/8}

SOUCOUPE LUNGO 227850
COFFEE/TEA SAUCER 15,8 CM – Ø 6 IN^{1/4}

L PERLES DE ROSÉE

TASSE ESPRESSO 227828
DEMITASSE CUP 10 CL – 3 OZ^{3/8} – 5,7 CM – 2 IN^{1/4}

SOUCOUPE ESPRESSO 233928
DEMITASSE SAUCER 12,6 CM – Ø 4 IN^{15/16}



TASSE LUNGO 227829
COFFEE/TEA CUP 25 CL – 8 OZ^{7/16} – 8,5 CM – 3 IN^{3/8}

SOUCOUPE LUNGO 233929
COFFEE/TEA SAUCER 15,8 CM – Ø 6 IN^{1/4}

NEWPORT



TASSE ESPRESSO 207756
DEMITASSE CUP 10 CL - 3 OZ^{3/8}



TASSE LUNGO 207757
COFFEE/TEA CUP 20 CL - 6 OZ^{3/4}



TASSE DÉJEUNER 207758
BREAKFAST CUP 40 CL - 13 OZ^{1/2}

SOUCOUPE ESPRESSO 207759
DEMITASSE SAUCER 12,5 CM - Ø 4 IN^{5/16}

SOUCOUPE LUNGO 207760
COFFEE/TEA SAUCER 15,8 CM - Ø 5 IN^{7/8}

SOUCOUPE DÉJEUNER 207761
BREAKFAST SAUCER 18 CM - 7 IN^{7/16}



VERSEUSE 207764
COFFEE/TEA POT 80 CL - 27 OZ^{1/16}



CRÉMIER 207762
CREAM JUG 10 CL - 3 OZ^{3/8}



COUVERCLES VERSEUSES 210912
LIDS FOR TEA POTS 8,4 CM - 3 IN^{5/16}
80 CL - 27 OZ^{1/16}

207763
40 CL - 13 OZ^{1/2}



210911
6,6 CM - 2 IN^{5/8}
40 CL - 13 OZ^{1/2}

GRAPHIQUE



TASSE ESPRESSO 207756
DEMITASSE CUP 10 CL - 3 OZ^{3/8}



TASSE LUNGO 207757
COFFEE/TEA CUP 20 CL - 6 OZ^{3/4}

SOUCOUPE ESPRESSO 223406
DEMITASSE SAUCER 12,6 CM - Ø 4 IN^{15/16}

SOUCOUPE LUNGO 223407
COFFEE/TEA SAUCER 15 CM - Ø 5 IN^{7/8}

API



ASSIETTE PLATE RECTANGLE 207131
6 COMPARTIMENTS 27 X 18 CM
RECTANGULAR DINNER PLATE 10 IN^{5/8} X 7 IN^{1/16}
6 COMPARTMENTS



SOUCOUPE RECTANGULAIRE 207133
RECTANGULAIRE 27 X 9 CM
RECTANGULAR 10 IN^{5/8} X 3 IN^{9/16}
PLATE/SAUCER



BASALTE
BROWN BASALT**TASSE À ESPRESSO** 230946
ESPRESSO CUP 11 CL - 3 OZ^{3/4}DUNE
BEIGE DUNE**230929**
11 CL - 3 OZ^{3/4}ARGILE VERTE
GREEN CLAY**230960**
11 CL - 3 OZ^{3/4}BLEU DE ROCHE
BLUESTONE**230974**
11 CL - 3 OZ^{3/4}ONYX
BLACK ONYX**236557**
11 CL - 3 OZ^{3/4}**TASSE À THÉ** 230948
COFFEE/TEA CUP 20 CL - 6 OZ^{3/4}**230931**
20 CL - 6 OZ^{3/4}**230962**
20 CL - 6 OZ^{3/4}**230976**
20 CL - 6 OZ^{3/4}**236559**
20 CL - 6 OZ^{3/4}**MUG À THÉ** 230947
TEA MUG 38 CL - 12 OZ^{7/8}**230930**
38 CL - 12 OZ^{7/8}**230961**
38 CL - 12 OZ^{7/8}**230975**
38 CL - 12 OZ^{7/8}

MODULO NATURE

PIERRE DE LAVE
LAVA STONE**TASSE À CAFÉ** 194459
DEMITASSE CUP 11,5 CL - 3 OZ^{7/8}**SOUCOUPE À CAFÉ** 194460
DEMITASSE SAUCER 12,5 CM - Ø 4 IN^{15/16}KAOLIN
KAOLIN**184081**
11,5 CL - 3 OZ^{7/8}**184082**
12,5 CM - Ø 4 IN^{15/16}TERRE D'OMBRE
TAUPE**184094**
11,5 CL - 3 OZ^{7/8}**184095**
12,5 CM - Ø 4 IN^{15/16}**TASSE À THÉ** 230093
TEA CUP 25 CL - 8 OZ^{7/16}**SOUCOUPE À THÉ** 230094
DEMITASSE/TEA SAUCER 15 CM - Ø 5 IN^{7/8}**230163**
25 CL - 8 OZ^{7/16}**230164**
15 CM - Ø 5 IN^{7/8}**230165**
25 CL - 8 OZ^{7/16}**230166**
15 CM - Ø 5 IN^{7/8}**MUG** 194461
MUG 33 CL - 11 OZ^{3/16}**184083**
33 CL - 11 OZ^{3/16}**184096**
33 CL - 11 OZ^{3/16}







LES COUVERTS

FLATWARE

Les ateliers DEGRENNE donnent forme aux majestueuses bobines d'acier inoxydable et transforment la matière brute en couverts. Les couverts DEGRENNE bénéficient d'un savoir-faire unique et se caractérisent par une ergonomie et une résistance exceptionnelle.

Faciles d'entretien, ils répondent aux critères les plus exigeants de qualité, de fonctionnalité et d'esthétique. La qualité du design et le soin apporté aux finitions font de chacun de nos couverts de véritables pièces d'orfèvre de style classique ou contemporain. Créé en collaboration avec des chefs ou en laissant libre cours à l'imagination de nos designers, aux lignes sobres ou plus élaborées, chaque modèle DEGRENNE trouve sa place à table.

DEGRENNE'S workshops shape the impressive reels of stainless steel and transform the raw material into cutlery. We use our unique expertise to create our cutlery, which is characterized by being extraordinarily easy to use and sturdy. DEGRENNE cutlery is easy to look after and meets the most stringent quality, functionality and appearance criteria. The design quality and painstaking finishes make each of our items of cutlery true pieces of classic or contemporary silverware. DEGRENNE cutlery is designed in partnership with chefs or by giving our designers free rein. Some items have simple lines, while others are more elaborate, but every DEGRENNE design takes pride of place on a table.





E S C O U V E R T S

D E S I G N

DESIGN FLATWARE



L'EMPREINTE

Finedining

MADE IN FRANCE

-NEW-

Réalisée dans notre manufacture de Vire (Normandie-France), la Collection L'EMPREINTE incarne le savoir-faire de la Maison DEGRENNE : la transformation de l'acier inoxydable en couverts alliant élégance et générosité. La forme sculpturale, travaillée avec maîtrise par nos artisans, revisite les codes classiques. Un contre pied audacieux à la traditionnelle forme baguette avec une forme « creuse » en réponse à la forme bombée habituelle, qui marque la collection de son empreinte design. L'EMPREINTE est un couvert aux proportions généreuses mais permet un geste fluide, élégant et précis.

Made in our Vire factory situated in Normandy France, the "L'EMPREINTE" collection embodies the savoir faire of Degrenne: the transformation of raw 18-10 stainless steel into elegant, ergonomically pleasing and heavy-weighted cutlery. The sculptural form is carefully brought to life by our craftsmen and revisits the classic codes of tableware. The recessed handle detail and seam create the unmistakable "L'EMPREINTE" signature. L'EMPREINTE is a generous flatware but allows a fluid, elegant and precise gesture. Truly, an invitation to fine dining and shared moments around a stylish table.





241006
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,6 CM - 8 IN^{1/2}



241010
COUTEAU DE TABLE MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,9 CM - 9 IN^{7/16}



241004
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,7 CM - 8 IN^{1/8}



241032
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
17,4 CM - 6 IN^{7/8}



241008
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14,2 CM - 5 IN^{9/16}



241012
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
18,6 CM - 7 IN^{5/16}



241014
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
18,5 CM - 7 IN^{5/16}



241016
COUTEAU À DESSERT MONOBLOC LAME UNIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
21,5 CM - 8 IN^{7/16}



241018
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11,2 CM - 4 IN^{7/16}



241026
FOURCHETTE À POISSON
FISH FORK
18,5 CM - 7 IN^{5/16}



241028
COUTEAU À POISSON
FISH KNIFE
20,6 CM - 8 IN^{1/8}



241030
COUTEAU À BEURRE MONOBLOC
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE
18,6 CM - 7 IN^{5/16}



241020
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
26,1 CM - 10 IN^{1/4}



241021
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
26 CM - 10 IN^{1/4}





XY

Finedining

MADE IN FRANCE

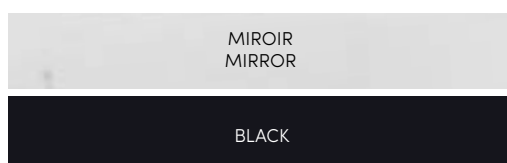


Une collection de couverts au design épuré et moderne qui séduit par ses lignes élancées et fluides, alliant force et caractère. Un style affirmé et différenciant. XY est une collection de couverts hautement Gourmet. S'inspirant des tendances culinaires actuelles, le couvert XY propose une approche élégante et raffinée qui participe au plaisir de la dégustation.

A collection of cutlery with a very pure design which seduces by its elegant and fluid lines, allying strength and character. An asserted and differentiating style. XY is a collection of cutlery highly «Gourmet»... XY revisits the traditions and offers an elegant and sophisticated design approach, which participates in the pleasure of tasting.



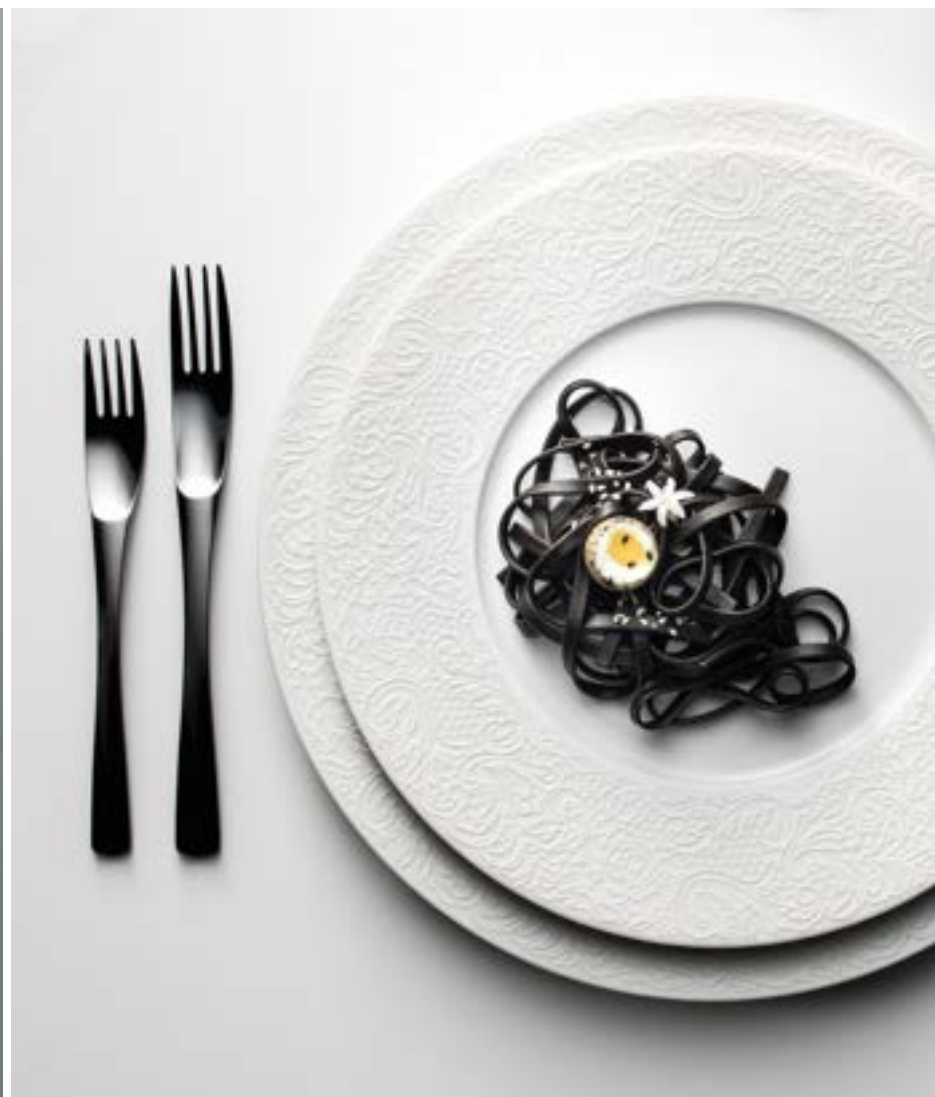
2 FINITIONS
2 FINISHES



XY BLACK MIROIR MIRROR

L'alliance de la modernité du noir à l'élégance de la finition poli miroir de ce modèle confère à ce dernier toute son originalité et son raffinement.

Allying the modernity of black color to the elegance of a mirror finish, this model is highly refined and elegant.





205559
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
21,3 CM - 8 IN^{3/8}



193776
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,3 CM - 9 IN^{5/16}



205560
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,5 CM - 8 IN^{1/16}



205561
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
18,5 CM - 7 IN^{5/16}



205567
CUILLÈRE GOURMANDE
DESSERT /SOUP SPOON, OVAL
18,6 CM - 7 IN^{5/16}



205566
FOURCHETTE GOURMANDE
DESSERT/SALAD FORK
18,6 CM - 7 IN^{5/16}



181111
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LAME UNIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
20,6 CM - 8 IN^{1/8}



181112
TARTINEUR
BUTTER SPREADER
16 CM - 6 IN^{5/16}



205563
FOURCHETTE À POISSON
FISH FORK
20 CM - 7 IN^{7/8}



205564
SPATULE GOURMET
GOURMET SPATULA
20,2 CM - 7 IN^{5/16}



205565
FOURCHETTE GOURMET
GOURMET FORK
20 CM - 7 IN^{7/8}



205562
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14,3 CM - 5 IN^{5/8}



181109
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN^{5/16}



190018
CUILLÈRE À SODA
ICED TEA SPOON
19 CM - 7 IN^{1/2}



181119
FOURCHETTE MISE EN BOUCHE
COCKTAIL FORK
15,5 CM - 6 IN^{1/8}



181120
SPATULE MISE EN BOUCHE
COCKTAIL SPATULA
15,5 CM - 6 IN^{1/8}



181121
CUILLÈRE MISE EN BOUCHE
COCKTAIL SPOON
11,6 CM - 4 IN^{9/16}



190424
FOURCHETTE À HUÎTRES
OYSTER FORK
14,5 CM - 5 IN^{11/16}



181114
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
26 CM - 10 IN^{1/4}



181113
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
26 CM - 10 IN^{1/4}



181122
SPATULE DE SERVICE
SERVING SPATULA
25 CM - 9 IN^{13/16}



189999
SERVICE À SALADE
SALAD SERVING SET
30 CM - 11 IN^{13/16}



153193
LOUCHE
SOUP LADLE
29,7 CM - 11 IN^{1/16}



154606
LOUCHE À SAUCE
SAUCE LADLE
18,5 CM - 7 IN^{5/16}



205568
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
21,3 CM - 8 IN^{3/8}



195028
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,3 CM - 9 IN^{3/16}



205569
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,5 CM - 8 IN^{1/16}



200483
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
18,5 CM - 7 IN^{5/16}



205575
CUILLÈRE GOURMANDE
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
18,6 CM - 7 IN^{5/16}



205574
FOURCHETTE GOURMANDE
DESSERT/SALAD FORK
18,6 CM - 7 IN^{5/16}



195031
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LAME UNIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
20,6 CM - 8 IN^{1/8}



195036
TARTINEUR
BUTTER SPREADER
16 CM - 6 IN^{5/16}



205571
FOURCHETTE À POISSON
FISH FORK
20 CM - 7 IN^{7/8}



205572
SPATULE GOURMET
GOURMET SPATULA
20,2 CM - 7 IN^{15/16}



205573
FOURCHETTE GOURMET
GOURMET FORK
20 CM - 7 IN^{7/8}



205570
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14,3 CM - 5 IN^{5/8}



195034
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN^{5/16}



196674
CUILLÈRE À SODA
ICED TEA SPOON
19 CM - 7 IN^{1/2}



195039
FOURCHETTE MISE EN BOUCHE
COCKTAIL FORK
15,5 CM - 6 IN^{1/8}



195042
SPATULE MISE EN BOUCHE
COCKTAIL SPATULA
15,5 CM - 6 IN^{1/8}



195041
CUILLÈRE MISE EN BOUCHE
COCKTAIL SPOON
11,6 CM - 4 IN^{9/16}



196014
FOURCHETTE À HUÎTRES
OYSTER FORK
14,1 CM - 5 IN^{9/16}



199773
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
26 CM - 10 IN^{1/4}



199774
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
26 CM - 10 IN^{1/4}



199769
SPATULE DE SERVICE
SERVING SPATULA
25 CM - 9 IN^{13/16}



199771
SERVICE À SALADE
SALAD SERVING SET
30 CM - 11 IN^{13/16}





SOLSTICE

Alldaydining

MADE IN FRANCE



SOLSTICE est un couvert au design contemporain à la fois généreux et gourmand. 2 choix de couteaux : un couteau qui se pose sur la tranche (N°1) pour apporter personnalité à vos tables et un couteau plus consensuel avec sa largeur de manche qui le rend très stable (N°2).

SOLSTICE has a contemporary design that is generous and indulgent. 2 knife options: a knife that rests on its edge (N°1) to lend personality to your tables or a more conventional knife which handle width makes it very stable (N°2).



205540
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,9 CM - 8 IN^{3/16}



159484
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LAME SCIE N°1
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,2 CM - 9 IN^{1/8}



208624
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LAME SCIE N°2
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23 CM - 9 IN^{1/16}



159451
COUTEAU À STEAK
MONOBLOC LAME SCIE
STEAK KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,5 CM - 9 IN^{1/4}



205541
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,9 CM - 8 IN^{1/4}



205547
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
18,4 CM - 7 IN^{1/4}



205546
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
18,4 CM - 7 IN^{1/4}



159492
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LAME UNIE N°1
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
20,4 CM - 8 IN^{1/16}



208625
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LAME SCIE N°2
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
SERRATED
20,7 CM - 8 IN^{1/8}



205544
FOURCHETTE À POISSON
FISH FORK
18,4 CM - 7 IN^{1/4}



205545
COUTEAU À POISSON/GOURMET
GOURMET FISH KNIFE
20,7 CM - 8 IN^{1/8}



205543
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14 CM - 5 IN^{1/2}



159512
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11,1 CM - 4 IN^{3/8}



190018
CUILLÈRE À SODA
ICED TEA SPOON
19 CM - 7 IN^{1/2}



205548
FOURCHETTE À GÂTEAUX/COCKTAIL
PASTRY/COCKTAIL FORK
14,1 CM - 5 IN^{9/16}



190424
FOURCHETTE À HUÎTRES
OYSTER FORK
14,5 CM - 5 IN^{11/16}



159501
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
26 CM - 10 IN^{1/4}



159500
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
26 CM - 10 IN^{1/4}



159504
SERVICE À SALADE
SALAD SERVING SET
30 CM - 11 IN^{13/16}



153193
LOUCHE
SOUP LADLE
29,7 CM - 11 IN^{11/16}



154606
CUILLÈRE À SAUCE
SAUCE SPOON
18,5 CM - 7 IN^{5/16}



L'E STARCK®

Finedining

DEGRENNÉ s'est associé au célèbre créateur PHILIPPE STARCK : ensemble, ils ont créé L'E STARCK®, une gamme de couverts au profil épuré, rectiligne, résolument contemporain. Les fourchettes et les cuillères sont dessinées dans une forme creusée permettant de savourer sauces, quinoa et autres céréales et les couteaux monoblocs aux manches ovales révèlent une face plane permettant de les poser sur la tranche.

DEGRENNÉ joined forces with the world famous designer PHILIPPE STARCK: together, they created L'E STARCK®, a collection of cutlery with a linear style resolutely contemporary named L'E STARCK®.

The forks and spoons offer a concave design allowing to enjoy sauces, quinoa and other grains and the solid knives with their oval handles reveal a flat face allowing to lay them on their edges.





239122
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,5 CM - 8 IN^{1/16}



233013
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC À BOUT POINTU
LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE POINTED
BLADE SERRATED
23,3 CM - 9 IN^{3/16}



233014
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC À BOUT ROND
LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE ROUNDED
BLADE SERRATED
23,3 CM - 9 IN^{3/16}



233012
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,5 CM - 8 IN^{1/16}



233022
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
18,5 CM - 7 IN^{5/16}



233018
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
18,5 CM - 7 IN^{5/16}



233017
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
18,5 CM - 7 IN^{5/16}



233019
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC À BOUT ROND
LAME UNIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
ROUNDED BLADE
20,9 CM - 8 IN^{1/4}



233023
COUTEAU À BEURRE
MONOBLOC LAME UNIE
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE
17,5 CM - 6 IN^{7/8}



233021
CUILLÈRE GOURMET
GOURMET SPOON
18,5 CM - 7 IN^{5/16}



239125
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
13,9 CM - 5 IN^{1/2}



233016
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11,7 CM - 4 IN^{5/8}



233020
FOURCHETTE À GÂTEAUX/
COCKTAIL
PASTRY/COCKTAIL FORK
13,9 CM - 5 IN^{1/2}



233024
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
26,3 CM - 10 IN^{3/8}



239135
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
26,3 CM - 10 IN^{3/8}



GUEST

Finedining



Design ergonomique qui rend la prise en main agréable. GUEST convient à des ambiances contemporaines ou plus classiques, répond aussi bien aux exigences du banqueting que de la restauration. Se décline en plusieurs finitions : vintage, cuivre et décorée.

Ergonomic design for pleasant handling. GUEST is suitable for contemporary and more traditional settings. Also meets the needs of banquets and catering. Available in several finishes: vintage, copper and decorated.



GUEST VINTAGE

ESPRIT BISTROT / INDUSTRIEL / VINTAGE
Facilité d'entretien : évite les traces de doigts et rayures et continue à se patiner avec le temps.

BISTRO/INDUSTRIAL/VINTAGE MOOD
Easy maintenance: resists fingerprints and scratches. Will develop a patina over time.



GUEST STAR

Le décor joue avec la lumière et apporte brillance à la table.
Facilité d'entretien : évite les traces de doigts et rayures. Couvert décoré sur les 2 faces pour répondre à tout type de dressage.

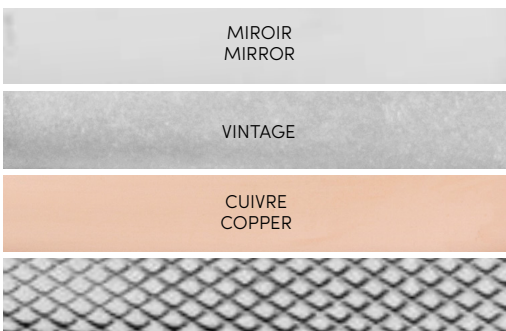
The pattern plays with light and brings shine to the table.
Easy maintenance: resists fingerprints and scratches. Cutlery decorated on both sides to work table setting.

GUEST CUIVRE COPPER

Forme intemporelle et couleur tendance.
Apporte du caractère et de l'originalité
à la table. Revêtement PVD haute
résistance.

Timeless shape meets trendy colour.
Brings character and originality to the
table. Highly resistant PVD coating.

3 FINITIONS/1 DÉCOR 3 FINISHES/1 DECORATED DESIGN





**197507
FOURCHETTE DE TABLE**
TABLE FORK
21,3 CM - 8 IN^{5/8}



**197509
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LAME SCIE**
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,2 CM - 9 IN^{1/8}



**235481
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LAME SCIE**
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,7 CM - 9 IN^{5/16}



**197521
COUTEAU À STEAK
MONOBLOC LAME SCIE**
STEAK KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,2 CM - 9 IN^{1/8}



**197506
CUILLÈRE DE TABLE**
TABLE/PASTA SPOON
21,6 CM - 8 IN^{1/2}



**197518
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE**
BOUILLON SPOON, ROUND
18,5 CM - 7 IN^{5/16}



**197512
CUILLÈRE À DESSERT**
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
19,5 CM - 7 IN^{11/16}



**197511
FOURCHETTE À DESSERT**
DESSERT/SALAD FORK
19,2 CM - 7 IN^{9/16}



**210629
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LAME SCIE**
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
SERRATED
20,9 CM - 8 IN^{3/16}



**235482
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LAME UNIE**
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
21,3 CM - 8 IN^{5/8}



**197520
COUTEAU À BEURRE
MONOBLOC LAME UNIE**
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE
19,3 CM - 7 IN^{9/8}



**197514
FOURCHETTE À POISSON**
FISH FORK
19,2 CM - 7 IN^{9/16}



**197515
COUTEAU À POISSON/GOURMET**
GOURMET FISH KNIFE
21,3 CM - 8 IN^{5/8}



**197508
CUILLÈRE À CAFÉ**
COFFEE/TEA SPOON
14,3 CM - 5 IN^{5/8}



**197510
CUILLÈRE À MOKA**
DEMI TASSE SPOON
11,7 CM - 4 IN^{5/8}



**190018
CUILLÈRE À SODA**
ICED TEA SPOON
19 CM - 7 IN^{1/2}



**197516
FOURCHETTE À GÂTEAUX/COCKTAIL**
PASTRY/COCKTAIL FORK
13,9 CM - 5 IN^{1/2}



**190424
FOURCHETTE À HUÎTRES**
OYSTER FORK
14,1 CM - 5 IN^{9/16}



**197522
FOURCHETTE DE SERVICE**
SERVING FORK
26,6 CM - 10 IN^{1/2}



**197523
CUILLÈRE DE SERVICE**
SERVING SPOON
27 CM - 10 IN^{5/8}



**197525
SERVICE À SALADE**
SALAD SERVING SET
30 CM - 11 IN^{13/16}



**197527
PELLE À TARTE MONOBLOC**
PASTRY SERVER SOLID HANDLE
25,1 CM - 9 IN^{7/8}



**153193
LOUCHE**
SOUP LADLE
29,7 CM - 11 IN^{11/16}



**154606
CUILLÈRE À SAUCE**
SAUCE LADLE
18,5 CM - 7 IN^{5/16}



223482
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
21,3 CM - 8 IN^{3/8}



202995
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,2 CM - 9 IN^{1/8}



203017
COUTEAU À STEAK
MONOBLOC LAME SCIE
STEAK KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,2 CM - 9 IN^{1/8}



223481
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
21,6 CM - 8 IN^{1/2}



223491
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
18,5 CM - 7 IN^{5/16}



223486
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
19,5 CM - 7 IN^{11/16}



223485
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
19,2 CM - 7 IN^{9/16}



210630
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LAME SCIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
SERRATED
20,9 CM - 8 IN^{3/16}



203016
COUTEAU À BEURRE
MONOBLOC LAME UNIE
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE
19,3 CM - 7 IN^{5/8}



223487
FOURCHETTE À POISSON
FISH FORK
19,2 CM - 7 IN^{9/16}



223488
COUTEAU À POISSON/GOURMET
GOURMET FISH KNIFE
21,3 CM - 8 IN^{3/8}



223483
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14,3 CM - 5 IN^{5/8}



223484
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11,7 CM - 4 IN^{5/8}



223492
CUILLÈRE À SODA
ICED TEA SPOON
18,9 CM - 7 IN^{7/16}



223489
FOURCHETTE À GÂTEAUX/COCKTAIL
PASTRY/COCKTAIL FORK
13,9 CM - 5 IN^{1/2}



223493
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
26,6 CM - 10 IN^{1/2}



223494
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
27 CM - 10 IN^{5/8}



223496
SERVICE À SALADE
SALAD SERVING SET
30 CM - 11 IN^{13/16}



223497
PELLE À TARTE MONOBLOC
PASTRY SERVER SOLID HANDLE
25,1 CM - 9 IN^{7/8}



230848
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
21,3 CM - 8 IN^{3/8}



230850
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,2 CM - 9 IN^{1/8}



230849
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
21,6 CM - 8 IN^{1/2}



230854
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
19,5 CM - 7 IN^{1/16}



230853
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
19,2 CM - 7 IN^{5/16}



230855
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LAME SCIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
SERRATED
20,9 CM - 8 IN^{3/16}



230851
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14,3 CM - 5 IN^{5/8}



230852
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11,7 CM - 4 IN^{5/8}





217139
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
21,3 CM - 8 IN^{3/8}



217140
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,2 CM - 9 IN^{1/8}



230339
COUTEAU À STEAK
MONOBLOC LAME SCIE
STEAK KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,2 CM - 9 IN^{1/8}



217141
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
21,6 CM - 8 IN^{1/2}



217143
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
19,5 CM - 7 IN^{11/16}



217144
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
19,2 CM - 7 IN^{9/16}



217145
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LAME SCIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
SERRATED
20,9 CM - 8 IN^{3/16}



217142
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14,3 CM - 5 IN^{5/8}



217146
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11,7 CM - 4 IN^{5/8}



FUSE

Finedining



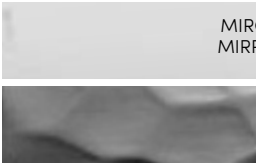
Inspirée de la fusion food, FUSE nous emporte dans un nouvel art de vivre multiculturel. Les rondeurs douces s'opposent à la longueur originale des manches : les proportions inhabituelles bousculent les codes et apportent de l'élégance et du raffinement dans le geste.

Inspired by fusion food, FUSE embarks us upon a new, multicultural art of living. Soft curves contrast with the unusually long handles: unusual proportions challenge the established codes and bring elegance and refinement to the crafting.

FUSE MIROIR MIRROR



2 FINI
2 FINI



MIR
MIR

MAR
HAMM

FUSE MARTELÉ HAMMERED

Une finition satinée et texturée, à la fois primitive et élaborée. Le design de chaque manche martelé exalte l'authenticité, donne du caractère à la table et permet un usage facile au quotidien.

A satin and textured finish, both primitive and sophisticated. The design of each hammered handle conveys authenticity and lends character to the table, while ensuring easy everyday use.



TIONS
SHES

NOIR
ROR

TELÉ
MERED



236700
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
21,5 CM - 8 IN^{7/16}



236702
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
21,5 CM - 8 IN^{7/16}



236701
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
21,5 CM - 8 IN^{7/16}



236726
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
18,5 CM - 7 IN^{5/16}



236721
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
19,1 CM - 7 IN^{1/2}



236719
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
19,1 CM - 7 IN^{1/2}



236720
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LAME UNIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
19,2 CM - 7 IN^{3/16}



236727
TARTINEUR
BUTTER SPREADER
16,5 CM - 6 IN^{1/2}



236703
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
15 CM - 5 IN^{7/8}



236722
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN^{5/16}



236724
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
26 CM - 10 IN^{1/4}



236723
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
26 CM - 10 IN^{1/4}



236790
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
21,5 CM - 8 IN^{7/16}



236791
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
21,5 CM - 8 IN^{7/16}



236789
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
21,5 CM - 8 IN^{7/16}



236802
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
18,5 CM - 7 IN^{5/16}



236796
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
19,1 CM - 7 IN^{1/2}



236794
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
19,1 CM - 7 IN^{1/2}



236795
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LAME UNIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
19,2 CM - 7 IN^{9/16}



236804
TARTINEUR
BUTTER SPREADER
16,5 CM - 6 IN^{1/2}



236798
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
15 CM - 5 IN^{7/8}



236797
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN^{5/16}



236806
PIC APÉRO
COCKTAIL PICK
15 CM - 5 IN^{1/8}



236805
FOURCHETTE/PIQUE À
ESCARGOTS/COCKTAIL
COCKTAIL, SNAIL FORK
15 CM - 5 IN^{7/8}



236800
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
26 CM - 10 IN^{1/4}



236799
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
26 CM - 10 IN^{1/4}



AQUATIC

Alldaydining

MADE IN FRANCE



AQUATIC est l'expression de l'équilibre et de la pureté du design scandinave. Les lignes harmonieuses caractérisent les différentes pièces de la collection, pour une ergonomie parfaite.

AQUATIC is the expression of the balance and purity of scandinavian design. Soft, harmonious lines characterise the various pieces of the collection for perfect ergonomics.



AQUATIC COUTURE

Les arabesques de dentelle, inspirées de la Haute Couture, s'invitent sur de l'inox de haute qualité (18/10) travaillé avec finesse et précision. Le décor est estampé, ce qui garantit une durabilité parfaite dans le temps. Les couteaux de la collection sont en manche orfèvre, garantissant une qualité de coupe et une ergonomie parfaite. Ces volutes habillent les tables d'un décor subtil, assurance d'une élégance absolue pour accompagner les mets d'exception.

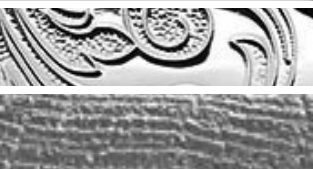
The lace arabesques, inspired by Haute Couture, feature on high-quality stainless steel (18/10) worked with elegance and precision. The decoration is embossed, guaranteeing perfect durability over time. The collection's knives have separately worked handles, that guarantees cutting quality and perfect ergonomic performance. These volutes will give a special style to tables, bringing absolute elegance to enhance exceptional dishes.

1 FIN
1 FINISH/2



ITION/2 DÉCORS
2 DECORATED DESIGNS

MIROIR
MIRROR



AQUATIC SUPERNATURE **-NEW-**

La nature s'invite sur la table avec un couvert qui dévoile un ornement de stries de bois travaillé en empreinte, comme capturé au cœur même de l'acier. Ces couverts offrent un jeu de texture raffiné qui révèle la minutie du travail de ciselure fait par nos artisans orfèvre dans le travail des matrices. La frappe du métal vient ensuite révéler un décor qui joue avec la lumière et apporte une dimension unique à la table.

This cutlery decorated with imprinted strips of wood, as if captured in the very heart of the steel, brings nature to the dining table. It offers a refined interplay of texture that reveals the painstaking carving achieved by our craftsmen in producing the dies. The metalwork reveals a decorative style that plays with light and brings a unique dimension to the table.



126355
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,1 CM - 7 IN^{15/16}



210731
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,5 CM - 9 IN^{1/4}



126352
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,3 CM - 8 IN



140855
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
17,9 CM - 7 IN^{1/6}



126368
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
17,8 CM - 7 IN



126371
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
17,7 CM - 6 IN^{5/6}



210732
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LAME UNIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
20,7 CM - 8 IN^{1/8}



189971
COUTEAU À BEURRE
MONOBLOC LAME UNIE
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE
18,9 CM - 7 IN^{7/16}



126377
FOURCHETTE À POISSON
FISH FORK
17,7 CM - 6 IN^{15/16}



181181
COUTEAU À POISSON/
GOURMET
GOURMET FISH KNIFE
20,1 CM - 7 IN^{15/16}



126358
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
13,7 CM - 5 IN^{3/8}



140852
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN^{5/16}



189973
CUILLÈRE À SODA
ICED TEA SPOON
19 CM - 7 IN^{1/2}



126383
FOURCHETTE À GÂTEAUX
COCKTAIL
PASTRY/COCKTAIL FORK
13,7 CM - 5 IN^{3/8}



189974
FOURCHETTE À HUÎTRES
OYSTER FORK
14,1 CM - 5 IN^{9/16}



231218
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
26,6 CM - 10 IN^{1/2}



231219
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
26,6 CM - 10 IN^{1/2}



231221
PELLE À TARTE MONOBLOC
PASTRY SERVER SOLID HANDLE
25,2 CM - 9 IN^{15/16}



231220
LOUCHE
SOUP LADLE
29 CM - 11 IN^{7/16}



239410
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,1 CM - 7 IN^{15/16}



239411
COUTEAU DE TABLE
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
HOLLOW HANDLE TABLE KNIFE
23,5 CM - 9 IN^{1/4}



239412
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,3 CM - 8 IN



239416
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
17,8 CM - 7 IN



239414
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
17,7 CM - 6 IN^{5/16}



239415
COUTEAU À DESSERT
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE
21,7 CM - 8 IN^{1/8}



239418
FOURCHETTE À POISSON
FISH FORK
17,7 CM - 6 IN^{15/16}



239419
COUTEAU À POISSON/
GOURMET
GOURMET FISH KNIFE
20,1 CM - 7 IN^{15/16}



239413
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
13,7 CM - 5 IN^{3/8}



239417
CUILLÈRE À MOKA
COFFEE/TEA SPOON
11 CM - 4 IN^{5/16}



242668
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,1 CM - 7 IN^{15/16}



242674
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LAME SCIE
SOLID HANDLE TABLE KNIFE SERRATED
23,5 CM - 9 IN^{1/4}



242665
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,3 CM - 8 IN



242689
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
17,9 CM - 7 IN^{1/16}



242677
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
17,8 CM - 7 IN



242680
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
17,7 CM - 6 IN^{5/16}



242683
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LAME UNIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
20,7 CM - 8 IN^{1/8}



242705
COUTEAU À BEURRE
MONOBLOC
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE
18,9 CM - 7 IN^{7/16}



242671
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
13,7 CM - 5 IN^{3/8}



242686
CUILLÈRE À MOKA
COFFEE/TEA SPOON
11 CM - 4 IN^{5/16}



ONDE

Finedining

Intemporel mais résolument moderne, le couvert ONDE joue de ses formes pour sublimer des moments de partage. Graphiquement simples et dessinées avec beaucoup de subtilité, ses courbes généreuses ondulent entre les mains et appellent à la dégustation. Avec beaucoup de douceur, la collection ONDE nous invite à passer à table.

Timeless but decidedly modern, the ONDE cutlery will compliment culinary moments. Graphically simple, yet designed with precision the generous curves entice food tasting. With much fondness the ONDE collection invites you to come and dine.



ONDE MIROIR MIRROR



2 FINITIONS
2 FINISHES

MIROIR
MIRROR

OR
GOLD

ONDE GOLD

La brillance de l'inox se décline désormais sur une teinte dorée réalisée en PVD, une opération complexe de revêtement, qui apporte une finition séduisante et résistante.

Pour les univers chics et les occasions festives, ONDE GOLD est le couvert idéal : une collection élégante au service de la dégustation.

The stainless steel brightness now exists in a gold shade, made with the PVD technique, a special coating operation, which brings a seducing and resistant finish.

For chic ambiances and festive moments, ONDE GOLD is the ideal cutlery collection: elegant to magnify gastronomic occasions.





235927
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
19,9 CM - 7 IN^{3/16}



235939
COUTEAU À BEURRE
MONOBLOC LAME UNIE
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE
16,5 CM - 6 IN^{1/2}



235930
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,2 CM - 9 IN^{1/8}



235929
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
13,9 CM - 5 IN^{1/2}



235928
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
19,9 CM - 7 IN^{3/16}



235932
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
10,9 CM - 4 IN^{5/16}



235938
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
18,4 CM - 7 IN^{1/4}



235937
FOURCHETTE À GÂTEAUX/
COCKTAIL
PASTRY/COCKTAIL FORK
14,1 CM - 5 IN^{9/16}



235934
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
18,4 CM - 7 IN^{1/4}



231218
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
26,6 CM - 10 IN^{1/2}



235933
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
18,4 CM - 7 IN^{1/4}



231219
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
26,6 CM - 10 IN^{1/2}



235935
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LAME SCIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
SERRATED
20,9 CM - 8 IN^{3/16}



231221
PELLE À TARTE MONOBLOC
PASTRY SERVER SOLID HANDLE
25,2 CM - 9 IN^{15/16}



231220
LOUCHE
SOUP LADLE
29 CM - 11 IN^{7/16}



236968
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
19,9 CM - 7 IN^{13/16}



236978
COUTEAU À BEURRE
MONOBLOC LAME UNIE
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE
16,5 CM - 6 IN^{1/2}



239336
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,2 CM - 9 IN^{1/8}



236974
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
13,9 CM - 5 IN^{1/2}



236970
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
19,9 CM - 7 IN^{13/16}



236975
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
10,9 CM - 4 IN^{5/16}



236976
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
18,4 CM - 7 IN^{1/4}



236977
FOURCHETTE À COCKTAIL/
ESCARGOTS
SNAIL/COCKTAIL FORK
14,1 CM - 5 IN^{5/16}



236971
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
18,4 CM - 7 IN^{1/4}



236981
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
26,6 CM - 10 IN^{1/2}



236972
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
18,4 CM - 7 IN^{1/4}



236982
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
26,6 CM - 10 IN^{1/2}



239337
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LAME SCIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
SERRATED
20,9 CM - 8 IN^{3/16}



237180
PELLE À TARTE MONOBLOC
PASTRY SERVER SOLID HANDLE
25,2 CM - 9 IN^{15/16}



ASTRÉE

Alldaydining



Forme droite et design intemporel, ASTREE convient à des ambiances contemporaines ou plus classiques. Il répond aussi bien aux exigences du banqueting que de la restauration.

Straight shape and timeless design, ASTREE is suitable for contemporary and more traditional settings. Also meets the needs of banquets and catering.

1 FINITION/1 DÉCOR
1 FINISH/1 DECORATED DESIGN

MIROIR
MIRROR



ASTRÉE CISELÉ

Décor aléatoire pour donner un côté artisanal au couvert ASTRÉE CISELÉ. Facilité d'entretien : évite les traces de doigts et rayures. Ce couvert est décoré sur les 2 faces pour répondre à tout type de dressage et répond aussi bien aux exigences du banqueting que de la restauration.

Random patterns give the ASTRÉE CISELÉ cutlery an artisanal look. Easy maintenance: resists fingerprints and scratches. This cutlery is decorated on both sides to work with any kind of table setting. Also meets the needs of banquets and catering.





**153188
FOURCHETTE DE TABLE**
TABLE FORK
20,7 CM - 8 IN^{1/8}



**153196
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LAME SCIE**
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,5 CM - 9 IN^{1/4}



**153185
CUILLÈRE DE TABLE**
TABLE/PASTA SPOON
20,7 CM - 8 IN^{1/8}



**184758
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE**
BOUILLON SPOON, ROUND
18,3 CM - 7 IN^{5/16}



**153209
CUILLÈRE À DESSERT**
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
18,6 CM - 7 IN^{5/16}



**153212
FOURCHETTE À DESSERT**
DESSERT/SALAD FORK
18,6 CM - 7 IN^{5/16}



**153200
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LAME SCIE**
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
SERRATED
21,1 CM - 8 IN^{5/16}



**153203
FOURCHETTE À POISSON**
FISH FORK
18,6 CM - 7 IN^{5/16}



**153206
COUTEAU À POISSON/
GOURMET**
GOURMET FISH KNIFE
21,1 CM - 8 IN^{5/16}



**153191
CUILLÈRE À CAFÉ**
COFFEE/TEA SPOON
14,1 CM - 5 IN^{9/16}



**154609
CUILLÈRE À MOKA**
DEMI TASSE SPOON
11,1 CM - 4 IN^{3/8}



**190018
CUILLÈRE À SODA**
ICED TEA SPOON
19 CM - 7 IN^{1/2}



**197516
FOURCHETTE À GÂTEAUX
COCKTAIL**
PASTRY/COCKTAIL FORK
13,9 CM - 5 IN^{1/2}



**190424
FOURCHETTE À HUÎTRES**
OYSTER FORK
14,1 CM - 5 IN^{5/16}



**162728
FOURCHETTE/PIQUE À
ESCARGOTS/COCKTAIL**
COCKTAIL/SNAIL FORK
10,8 CM - 4 IN^{1/4}



**162730
CURETTE À CRUSTACÉS**
SEAFOOD SCRAPER
19,1 CM - 7 IN^{1/2}



**197522
FOURCHETTE DE SERVICE**
SERVING FORK
26,6 CM - 10 IN^{1/2}



**197523
CUILLÈRE DE SERVICE**
SERVING SPOON
27 CM - 10 IN^{5/8}



**197525
SERVICE À SALADE**
SALAD SERVING SET
30 CM - 11 IN^{3/16}



**197527
PELLE À TARTE MONOBLOC**
PASTRY SERVER SOLID HANDLE
25,1 CM - 9 IN^{7/8}



**153193
LOUCHE**
SOUP LADLE
29,7 CM - 11 IN^{11/16}



**154606
LOUCHE À SAUCE**
SAUCE LADLE
18,5 CM - 7 IN^{5/16}



153998
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,7 CM - 8 IN^{1/8}



154002
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,5 CM - 9 IN^{1/4}



199761
COUTEAU À STEAK
STEAK TABLE
22,8 CM - 9 IN



153996
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,7 CM - 8 IN^{1/8}



190015
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
18,3 CM - 7 IN^{3/16}



154571
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
18,6 CM - 7 IN^{5/16}



154574
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
18,6 CM - 7 IN^{5/16}



154555
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LAME SCIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
SERRATED
21,1 CM - 8 IN^{5/16}



154580
COUTEAU À BEURRE
MONOBLOC LAME UNIE
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE
19,4 CM - 7 IN^{5/8}



154558
FOURCHETTE À POISSON
FISH FORK
18,6 CM - 7 IN^{5/16}



154561
COUTEAU À POISSON/
GOURMET
GOURMET FISH KNIFE
21,1 CM - 8 IN^{5/16}



154001
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14,1 CM - 5 IN^{9/16}



154577
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11,1 CM - 4 IN^{3/8}



190016
CUILLÈRE À SODA
ICED TEA SPOON
19 CM - 7 IN^{1/2}



154547
FOURCHETTE À GÂTEAUX
COCKTAIL
PASTRY/COCKTAIL FORK
13,9 CM - 5 IN^{1/2}



154563
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
26,6 CM - 10 IN^{1/2}



154562
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
27 CM - 10 IN^{5/8}



154566
SERVICE À SALADE
SALAD SERVING SET
30 CM - 11 IN^{13/16}



154552
PELLE À TARTE MONOBLOC
PASTRY SERVER SOLID HANDLE
25,1 CM - 9 IN^{7/8}



154550
LOUCHE
SOUP LADLE
29,7 CM - 11 IN^{11/16}



DEGENERE

MIRAGE

Alldaydining

MADE IN FRANCE

MIRAGE est un couvert contemporain aux lignes épurées et minimalistes. 2 choix de couteaux : un couteau asymétrique (N°1) permet de garder une face totalement lisse pour un caractère unique et un couteau symétrique plus consensuel (N°2).

MIRAGE is a contemporary cutlery with pared down, minimalist lines. 2 knife options: an asymmetric knife (N°1) with a totally smooth side for a unique character or a more conventional symmetric knife (N°2).



N°1

N°2



226167
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
21 CM - 8 IN^{1/4}



226177
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LAME SCIE N°1
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED N°1
22,8 CM - 9 IN



226176
COUTEAU À STEAK
MONOBLOC LAME SCIE N°2
STEAK KNIFE SOLID HANDLE SERRATED N°2
22,8 CM - 9 IN



226168
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
21 CM - 8 IN^{1/4}



226172
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
18,9 CM - 7 IN^{7/16}



226171
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
18,9 CM - 7 IN^{7/16}



226179
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LAME UNIE N°1
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE N°1
20,5 CM - 8 IN^{1/16}



226178
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LAME UNIE N°2
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE N°2
20,5 CM - 8 IN^{1/16}



226171
FOURCHETTE À POISSON
FISH FORK
18,9 CM - 7 IN^{7/16}



226169
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14,5 CM - 5 IN^{11/16}



226170
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11,6 CM - 4 IN^{9/16}



226175
CUILLÈRE À SODA
ICED TEA SPOON
19 CM - 7 IN^{1/2}



226174
**FOURCHETTE À GÂTEAUX/
COCKTAIL**
PASTRY/COCKTAIL FORK
14,5 CM - 5 IN^{11/16}



190424
FOURCHETTE À HUITRES
OYSTER FORK
14,1 CM - 5 IN^{9/16}



197522
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
26,6 CM - 10 IN^{1/2}



197523
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
27 CM - 10 IN^{5/8}



197525
SERVICE À SALADE
SALAD SERVING SET
30 CM - 11 IN^{13/16}



197527
PELLE À TARTE MONOBLOC
PASTRY SERVER SOLID HANDLE
25,1 CM - 9 IN^{7/8}



153193
LOUCHE
SOUP LADLE
29,7 CM - 11 IN^{11/16}



154606
LOUCHE À SAUCE
SAUCE LADLE
18,5 CM - 7 IN^{5/16}



NORWAY

Alldaydining

Style à la fois classique et actuel, NORWAY s'adapte à tous les types de tables et d'ambiances.

With a design that is both timely and traditional, NORWAY suits for any style of table or ambiance.





111894
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,4 CM - 8 IN^{1/16}



111921
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23 CM - 9 IN^{1/16}



111891
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,4 CM - 8 IN^{1/16}



111904
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
18 CM - 7 IN^{1/16}



111907
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
18 CM - 7 IN^{1/16}



210631
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LAME SCIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
SERRATED
20,3 CM - 8 IN



111897
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
13,6 CM - 5 IN^{3/8}



114437
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN^{5/16}





L

E S C O U V E R T S

C L A S S I Q U E S

C L A S S I C A L F L A T W A R E



ABSOLU

Finedining

Le jeu des bagues et la rondeur du manche
donnent du caractère au modèle ABSOLU.
Couvert forgé dont le design apporte finesse et
raffinement.

The set of rings and the round handle lend the
pieces character of ABSOLU. Forged cutlery
whose design adds finesse and refinement.





126556
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,2 CM - 7 IN^{15/16}



126565
COUTEAU DE TABLE
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE
23 CM - 9 IN^{1/16}



130332
COUTEAU DE TABLE
MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED
23 CM - 9 IN^{1/16}



126553
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,5 CM - 8 IN^{1/16}



155528
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
17,5 CM - 6 IN^{7/8}



126569
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
18 CM - 7 IN^{1/16}



126572
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
18 CM - 7 IN^{1/16}



126575
COUTEAU À DESSERT
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE
20,5 CM - 8 IN^{1/16}



154828
COUTEAU À BEURRE
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
BUTTER KNIFE HOLLOW HANDLE
18,8 CM - 7 IN^{3/8}



126578
FOURCHETTE À POISSON
FISH FORK
18 CM - 7 IN^{1/16}



126581
COUTEAU À POISSON
FISH KNIFE
20,1 CM - 7 IN^{15/16}



126559
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
13,9 CM - 5 IN^{1/2}



155452
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11,1 CM - 4 IN^{3/8}



126591
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
24,8 CM - 9 IN^{3/4}



126589
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
25 CM - 9 IN^{13/16}



126587
PELLE À TARTE
MANCHE ORFÈVRE
PASTRY SERVER HOLLOW HANDLE
24 CM - 9 IN^{7/16}



NORMANDY

Finedining

MADE IN FRANCE



Le couvert NORMANDY est une réédition de la première ligne de couverts (1948) en inox de la maison DEGRENE & Fils. Ce couvert épais permet une bonne prise en main avec un style épuré, rectiligne et quelques bribes de classicisme.

The NORMANDY cutlery is a reissue of the first stainless steel cutlery range made by DEGRENE & Fils in 1948. Thick cutlery for easy handling. Minimalist, rectilinear style with hints of classicism.



232963
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,3 CM - 8 IN



232966
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
24 CM - 9 IN^{7/16}



232964
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,3 CM - 8 IN



234654
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON
17,6 CM - 6 IN^{5/16}



234659
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
18,2 CM - 7 IN^{3/16}



234655
CUILLÈRE GOURMET
GOURMET SPOON
18,2 CM - 7 IN^{3/16}



234656
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
18,3 CM - 7 IN^{3/16}



234657
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LAME UNIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
21,5 CM - 8 IN^{7/16}



234658
COUTEAU À BEURRE
MONOBLOC LAME UNIE
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE
18,5 CM - 7 IN^{5/16}



232965
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14 CM - 5 IN^{1/2}



234660
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11,1 CM - 4 IN^{3/8}



234661
FOURCHETTE À GÂTEAUX/COCKTAIL
PASTRY/COCKTAIL FORK
14 CM - 5 IN^{1/2}





FLORENCIA

Finedining

MADE IN FRANCE

Dessiné dans le respect des traditions, FLORENCIA est plébiscité par les grandes tables gastronomiques. Une gamme profonde pour tous les moments de dégustation. 3 choix de couteaux : manche orfèvre, lame scie ou steak et monobloc.

Designed with respect for tradition. FLORENCIA is a favourite at prominent haute cuisine tables. A deep range for every fine dining moment. 3 knife options: separately worked handle with serrated or steak blade and one-piece.





126077
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,8 CM - 8 IN^{3/16}



190643
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LOURD
MANCHE DROIT LAME SCIE
TABLE KNIFE HEAVY SOLID HANDLE SERRATED
24,6 CM - 9 IN^{11/16}



130140
COUTEAU DE TABLE
MANCHE ORFÈVRE DROIT LAME SCIE
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED
24,6 CM - 9 IN^{11/16}



127654
COUTEAU À STEAK
MANCHE ORFÈVRE DROIT LAME SCIE
STEAK KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED
23,9 CM - 9 IN^{7/16}



126074
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,8 CM - 8 IN^{3/16}



126090
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
18 CM - 7 IN^{1/16}



126093
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
17,8 CM - 7 IN



190644
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LOURD MANCHE
DROIT LAME SCIE
DESSERT KNIFE HEAVY SOLID HANDLE
SERRATED
20,5 CM - 8 IN^{1/16}



126096
COUTEAU À DESSERT
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE
20,5 CM - 8 IN^{1/16}



190417
COUTEAU À BEURRE
MONOBLOC LOURD MANCHE
DROIT LAME UNIE
BUTTER KNIFE HEAVY SOLID HANDLE
18,7 CM - 7 IN^{3/8}



129344
COUTEAU À BEURRE
MANCHE DROIT LAME UNIE
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE
18,7 CM - 7 IN^{3/8}



126099
FOURCHETTE À POISSON
FISH FORK
17,7 CM - 6 IN^{15/16}



126102
COUTEAU À POISSON
FISH KNIFE
19,9 CM - 7 IN^{13/16}



126080
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14 CM - 5 IN^{1/2}



126105
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN^{3/16}



126108
FOURCHETTE À GÂTEAUX/COCKTAIL
PASTRY/COCKTAIL FORK
13,8 CM - 5 IN^{2/16}



190418
FOURCHETTE À HUÎTRES
OYSTER FORK
13 CM - 5 IN^{1/8}

PIÈCES DE SERVICE
SERVING PIECES

VERLAINE
PAGE 235



MARQUISE

Finedining

MADE IN FRANCE

MARQUISE est une ligne classique qui répond aux tendances actuelles baroque et vintage. Convient à des ambiances classiques ou établissements en recherche d'authenticité. Une gamme profonde pour tous les moments de dégustation.

MARQUISE is a classic line that also works with current baroque and vintage trends. Suitable for traditional settings or establishments pursuing authenticity. A deep range for every fine dining moment.





182968
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,8 CM - 8 IN^{3/16}



182970
COUTEAU DE TABLE
MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED
24,6 CM - 9 IN^{11/16}



186278
COUTEAU À STEAK
MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE
STEAK KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED
23,9 CM - 9 IN^{7/16}



182967
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,8 CM - 8 IN^{3/16}



182974
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
18 CM - 7 IN^{1/16}



182975
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
17,8 CM - 7 IN



182971
COUTEAU À DESSERT
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE
20,5 CM - 8 IN^{1/16}



186279
COUTEAU À BEURRE
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
BUTTER KNIFE HOLLOW HANDLE
18,7 CM - 7 IN^{3/8}



182972
FOURCHETTE À POISSON
FISH FORK
17,7 CM - 6 IN^{15/16}



182973
COUTEAU À POISSON
FISH KNIFE
19,9 CM - 7 IN^{13/16}



182969
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14 CM - 5 IN^{1/2}



182976
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN^{5/16}



186274
**FOURCHETTE À GÂTEAUX/
COCKTAIL**
PASTRY/COCKTAIL FORK
13,8 CM - 5 IN^{7/16}



190681
FOURCHETTE À HUÎTRES
OYSTER FORK
13 CM - 5 IN^{1/8}



MILADY

Finedining

MADE IN FRANCE

Raffiné et respectueux des traditions, le couvert MILADY répond également aux tendances actuelles baroque et vintage. Le couvert convient à des ambiances classiques ou établissements en recherche d'authenticité avec une gamme longue pour tous les moments de dégustation.

Refined and respectful of tradition, the MILADY cutlery is also on point with current baroque and trends vintage. Suitable for traditional settings or establishments pursuing authenticity with an extensive range for every fine dining moment.





127442
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,8 CM - 8 IN^{3/16}



226578
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LOURD LAME SCIE
TABLE KNIFE HEAVY SOLID HANDLE SERRATED
24,6 CM - 9 IN^{11/16}



139158
COUTEAU DE TABLE
MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED
24,6 CM - 9 IN^{11/16}



128841
COUTEAU À STEAK
MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE
STEAK KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED
23,9 CM - 9 IN^{7/16}



127439
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,8 CM - 8 IN^{3/16}



127464
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
18 CM - 7 IN^{1/16}



127467
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
17,8 CM - 7 IN



226579
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LOURD LAME UNIE
DESSERT KNIFE HEAVY SOLID HANDLE
21,1 CM - 8 IN^{5/16}



127470
COUTEAU À DESSERT
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE
20,5 CM - 8 IN^{1/16}



226580
COUTEAU À BEURRE
MONOBLOC LOURD
LAME UNIE
BUTTER KNIFE HEAVY SOLID HANDLE
19 CM - 7 IN^{1/2}



122769
COUTEAU À BEURRE
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
BUTTER KNIFE HOLLOW HANDLE
18,7 CM - 7 IN^{3/8}



127473
FOURCHETTE À POISSON
FISH FORK
17,7 CM - 6 IN^{5/8}



127477
COUTEAU À POISSON
FISH KNIFE
19,9 CM - 7 IN^{13/16}



130542
CUILLÈRE À SAUCE GOURMET
GOURMET/SAUCE SPOON
17,9 CM - 7 IN^{1/16}



127455
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14 CM - 5 IN^{1/2}



127479
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN^{5/16}



127482
FOURCHETTE À GÂTEAUX/
COCKTAIL
PASTRY/COCKTAIL FORK
13,8 CM - 5 IN^{7/16}



130266
FOURCHETTE À HUÎTRES
OYSTER FORK
13 CM - 5 IN^{1/8}

PIÈCES DE SERVICE
SERVING PIECES

VERLAINE
PAGE 235



NEUILLY

Finedining

MADE IN FRANCE

Au design classique et élégant, NEUILLY est plébiscité par les grandes tables gastronomiques. Son couteau manche orfèvre, ses finitions soignées et l'acier utilisé sont de haute qualité.

With a classic and elegant design, NEUILLY is a favourite at prominent haute cuisine tables. It's made of high-quality steel with a silver-handle table knife and careful attention to detail.





105278
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,8 CM - 8 IN^{3/16}



105274
COUTEAU DE TABLE
MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED
24,6 CM - 9 IN^{11/16}



105310
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,8 CM - 8 IN^{3/16}



105294
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
CUCHARA DE POSTRE
18 CM - 7 IN^{1/16}



105290
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
17,8 CM - 7 IN



105305
COUTEAU À DESSERT
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE
20,5 CM - 8 IN^{1/16}



105303
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14 CM - 5 IN^{1/2}



105293
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN^{5/16}



VERLAINE

Finedining

MADE IN FRANCE



Dessiné dans le respect des traditions, VERLAINE est un modèle classique avec une large gamme de pièces complémentaires et 4 choix de couteaux : monobloc, manches orfèvres à lame unie, scie ou steak.

Designed with respect for traditions, VERLAINE has a classic design with a wide range of complementary pieces and 4 knife options: one-piece or separately worked handle with flat, serrated or steak blade.



105831
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,8 CM - 8 IN^{3/16}



182460
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LOURD LAME SCIE
TABLE KNIFE HEAVY SOLID HANDLE
SERRATED
24,6 CM - 9 IN^{11/16}



105886
COUTEAU DE TABLE
MANCHE ORFÈVRE DROIT LAME UNIE
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE
24,6 CM - 9 IN^{11/16}



105860
COUTEAU DE TABLE
MANCHE ORFÈVRE DROIT LAME SCIE
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED
24,6 CM - 9 IN^{11/16}



105801
COUTEAU À STEAK
MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE
STEAK KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED
23,9 CM - 9 IN^{7/16}



105798
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,8 CM - 8 IN^{3/16}



105908
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
17,2 CM - 6 IN^{3/4}



105861
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
18 CM - 7 IN^{1/16}



105885
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
17,8 CM - 7 IN



182463
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LOURD LAME UNIE
DESSERT KNIFE HEAVY SOLID HANDLE
21,1 CM - 8 IN^{5/16}



105832
COUTEAU À DESSERT
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE
20,5 CM - 8 IN^{1/16}



190420
COUTEAU À BEURRE
MONOBLOC LOURD LAME UNIE
BUTTER KNIFE HEAVY SOLID HANDLE
19 CM - 7 IN^{1/2}



003332
COUTEAU À BEURRE
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
BUTTER KNIFE HOLLOW HANDLE
18,7 CM - 7 IN^{3/8}



105888
FOURCHETTE À POISSON
FISH FORK
17,8 CM - 7 IN



105797
COUTEAU À POISSON
FISH KNIFE
19,7 CM - 7 IN^{3/4}



105910
CUILLÈRE À SAUCE GOURMET
GOURMET/SAUCE SPOON
17,9 CM - 7 IN^{1/16}



105833
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14 CM - 5 IN^{1/2}



105906
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN^{5/16}



105800
CUILLÈRE À SODA
ICED TEA SPOON
18,2 CM - 7 IN^{3/16}



105795
FOURCHETTE À GÂTEAUX/
COCKTAIL
PASTRY/COCKTAIL FORK
13,8 CM - 5 IN^{7/16}



105907
FOURCHETTE À HUÎTRES
OYSTER FORK
12,9 CM - 5 IN^{1/16}



132782
FOURCHETTE À ESCARGOTS
SNAIL FORK
13,5 CM - 5 IN^{5/16}



003390
COUTEAU À FROMAGES
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
CHEESE KNIFE HOLLOW HANDLE
19,3 CM - 7 IN^{5/8}



002185
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
24,8 CM - 9 IN^{3/4}



002186
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
25 CM - 9 IN^{5/16}



040646
SERVICE À SALADE
SALADE SERVING SET
25,8 CM - 10 IN^{3/16}



083340
PELLE À TARTE MONOBLOC
PASTRY SERVER SOLID HANDLE
24,9 CM - 9 IN^{13/16}



097717
LOUCHE
SOUP LADLE
29,8 CM - 11 IN^{3/4}



002179
LOUCHE À SAUCE
SAUCE LADLE
15,7 CM - 6 IN^{3/16}



LUTÈCE

Finedining

MADE IN FRANCE

LUTÈCE a cette touche française et élégante. Son style classique et intemporel est associé à une finition orfèvre. 3 choix de couteaux : monobloc, manche orfèvre à lame scie ou steak.

LUTECE is elegant with a French touch. A classic, timeless style combined with a silversmith finish. 3 knife options: one-piece or separately worked handle with serrated or steak blade.





105021
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,9 CM - 8 IN^{3/16}



190415
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LOURD LAME SCIE
TABLE KNIFE HEAVY SOLID HANDLE SERRATED
24,8 CM - 9 IN^{3/4}



105006
COUTEAU DE TABLE
MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED
24,7 CM - 9 IN^{3/4}



122746
COUTEAU À STEAK
MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE
STEAK KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED
23,8 CM - 9 IN^{3/8}



104988
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
21,1 CM - 8 IN^{5/16}



104985
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
18 CM - 7 IN^{1/16}



105013
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
17,9 CM - 7 IN^{1/16}



190416
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LOURD LAME UNIE
DESSERT KNIFE HEAVY SOLID HANDLE
21,3 CM - 8 IN^{3/8}



104989
COUTEAU À DESSERT
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE
20,6 CM - 8 IN^{1/8}



190414
COUTEAU À BEURRE
MONOBLOC LOURD
LAME UNIE
BUTTER KNIFE HEAVY SOLID HANDLE
19,7 CM - 7 IN^{3/4}



016394
COUTEAU À BEURRE
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
BUTTER KNIFE HOLLOW HANDLE
18,9 CM - 7 IN^{7/16}



104994
FOURCHETTE À POISSON
FISH FORK
17,9 CM - 7 IN^{1/16}



104995
COUTEAU À POISSON
FISH KNIFE
20 CM - 7 IN^{7/8}



104986
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14,1 CM - 5 IN^{9/16}



104993
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11,2 CM - 4 IN^{7/16}



105012
FOURCHETTE À GÂTEAUX/
COCKTAIL
PASTRY/COCKTAIL FORK
13,9 CM - 5 IN^{1/2}



BLOIS

Finedining

MADE IN FRANCE



Le référent dans le style baguette, BLOIS est un couvert classique et intemporel, à la finition orfèvre de haute qualité et offre une large gamme de pièces complémentaires. 4 choix de couteaux : monobloc, manche orfèvre à lame unie, scie ou steak.

The gold standard in the baguette style. BLOIS is a classic and timeless cutlery with high-quality silversmith finishes and an extensive range of complementary pieces. 4 knife options: one-piece or separately worked handle with flat, serrated or steak blade.



104485
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,8 CM - 8 IN^{3/16}



182466
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LOURD LAME SCIE
TABLE KNIFE HEAVY SOLID HANDLE
SERRATED
24,6 CM - 9 IN^{11/16}



161390
COUTEAU DE TABLE
MANCHE ORFÈVRE DROIT LAME UNIE
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE
24,6 CM - 9 IN^{11/16}



161391
COUTEAU DE TABLE
MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED
24,6 CM - 9 IN^{11/16}



122759
COUTEAU À STEAK
MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE
STEAK KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED
23,9 CM - 9 IN^{7/16}



104526
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,8 CM - 8 IN^{3/16}



104448
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
17,2 CM - 6 IN^{3/4}



104484
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
18 CM - 7 IN^{1/16}



104543
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
17,8 CM - 7 IN



182467
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LOURD LAME UNIE
DESSERT KNIFE HEAVY SOLID HANDLE
20,5 CM - 8 IN^{1/16}



161394
COUTEAU À DESSERT
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE
20,5 CM - 8 IN^{1/16}



190419
COUTEAU À BEURRE
MONOBLOC LOURD LAME UNIE
BUTTER KNIFE HEAVY SOLID HANDLE
18,7 CM - 7 IN^{3/8}



122760
COUTEAU À BEURRE
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
BUTTER KNIFE HOLLOW HANDLE
18,7 CM - 7 IN^{3/8}



104507
FOURCHETTE POISSON
FISH FORK
17,8 CM - 7 IN



104508
COUTEAU POISSON
FISH KNIFE
19,7 CM - 7 IN^{3/4}



145451
CUILLÈRE À SAUCE GOURMET
GOURMET/SAUCE SPOON
17,9 CM - 7 IN^{1/16}



104561
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14 CM - 5 IN^{1/2}



161398
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN^{5/16}



124259
CUILLÈRE À SODA
ICED TEA SPOON
18,2 CM - 7 IN^{3/16}



104480
FOURCHETTE À GÂTEAUX/
COCKTAIL
PASTRY/COCKTAIL FORK
13,8 CM - 5 IN^{7/16}



104463
FOURCHETTE À HUITRES
OYSTER FORK
12,9 CM - 5 IN^{1/16}



189208
COUTEAU À FROMAGE
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
CHEESE KNIFE HOLLOW HANDLE
19,3 CM - 7 IN^{5/8}



195757
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
24,8 CM - 9 IN^{3/4}



195755
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
25 CM - 9 IN^{13/16}



195757
FOURCHETTE À DÉCOUPER
CARVING FORK
24,8 CM - 9 IN^{3/4}



189511
COUTEAU À DÉCOUPER
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
CARVING KNIFE HOLLOW HANDLE
28,7 CM - 11 IN^{5/16}



195750
SERVICE À SALADE
SALAD SERVING SET
25,7 CM - 10 IN^{7/8}



195753
PELLE À TARTE MONOBLOC
PASTRY SERVER SOLID HANDLE
24,9 CM - 9 IN^{13/16}



195762
LOUCHE
SOUP LADLE
29,8 CM - 11 IN^{3/4}



195759
LOUCHE À SAUCE
SAUCE LADLE
15,7 CM - 6 IN^{3/16}



MIKADO

Alldaydining



MIKADO est une collection style baguette au prix attractif avec une large gamme de pièces complémentaires. 2 choix de couteaux : monobloc à lame scie ou steak. Se décline en finition vintage.

MIKADO is a baguette style collection with attractive price and an extensive range of complementary pieces. 2 knife options: one-piece with serrated or steak blade. Available with vintage finish.

MIKADO VINTAGE

ESPRIT BISTROT / INDUSTRIEL / VINTAGE

Facilité d'entretien : évite les traces de doigts et rayures et continue à se patiner avec le temps.

BISTRO/INDUSTRIAL/VINTAGE MOOD

Easy maintenance: resists fingerprints and scratches. Will develop a patina over time.

2 FINITIONS FINISHES

MIROIR
MIRROR

VINTAGE







141089
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,3 CM - 8 IN



113017
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LOURD
LAME SCIE
TABLE KNIFE HEAVY SOLID HANDLE
SERRATED
24,4 CM - 9 IN^{5/8}



160427
COUTEAU À STEAK
MONOBLOC LAME SCIE
STEAK KNIFE SOLID HANDLE
SERRATED
23,2 CM - 9 IN^{1/8}



141086
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,4 CM - 8 IN^{1/16}



104448
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
17,2 CM - 6 IN^{3/4}



108236
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
17,9 CM - 7 IN^{1/16}



108238
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
17,8 CM - 7 IN



113019
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LOURD
LAME UNIE
DESSERT KNIFE HEAVY SOLID HANDLE
21 CM - 8 IN^{1/4}



189971
COUTEAU À BEURRE
MONOBLOC LAME UNIE
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE
18,9 CM - 7 IN^{7/16}



104507
FOURCHETTE POISSON
FISH FORK
17,8 CM - 7 IN



104508
COUTEAU POISSON
FISH KNIFE
19,7 CM - 7 IN^{3/4}



103550
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
13,5 CM - 5 IN^{5/16}



109465
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN^{3/16}



124259
CUILLÈRE À SODA
ICED TEA SPOON
18,2 CM - 7 IN^{3/16}



104480
FOURCHETTE À GÂTEAUX/
COCKTAIL
PASTRY/COCKTAIL FORK
15 CM - 5 IN^{7/8}



104463
FOURCHETTE À HUÎTRES
OYSTER FORK
12,9 CM - 5 IN^{1/16}



195757
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
24,8 CM - 9 IN^{3/4}



195755
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
25 CM - 9 IN^{13/16}



195750
SERVICE À SALADE
SALAD SERVING SET
25,7 CM - 10 IN^{1/8}



195753
PELLE À TARTE MONOBLOC
PASTRY SERVER SOLID HANDLE
24,9 CM - 9 IN^{13/16}



195762
LOUCHE
SOUP LADLE
29,8 CM - 11 IN^{3/4}



195759
LOUCHE À SAUCE
SAUCE LADLE
15,7 CM - 6 IN^{3/16}



230285
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,3 CM - 8 IN



230287
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LOURD LAME SCIE
TABLE KNIFE HEAVY SOLID HANDLE SERRATED
24,4 CM - 9 IN^{5/8}



230293
COUTEAU À STEAK
MONOBLOC LAME SCIE
STEAK KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,2 CM - 9 IN^{1/8}



230286
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,4 CM - 8 IN^{1/16}



230291
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
17,9 CM - 7 IN^{1/16}



230290
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
17,8 CM - 7 IN



230292
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LOURD LAME UNIE
DESSERT KNIFE HEAVY SOLID HANDLE
21 CM - 8 IN^{1/4}



230288
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
13,5 CM - 5 IN^{5/16}



230289
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN^{5/16}



CONFIDENCE

Alldaydining



Couvert intemporel CONFIDENCE séduit grâce à son liseré qui souligne sa forme classique. Fonctionnels, les couverts de cette collection peuvent être utilisés au quotidien comme lors de grandes occasions.

The timeless CONFIDENCE collection features a classical shape emphasised by attractive edging. The practical cutlery of this collection may be used on a daily basis or for a special occasion.



141094
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,3 CM - 8 IN



103857
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE
SERRATED
23,7 CM - 9 IN^{5/16}



160433
COUTEAU À STEAK
MONOBLOC LAME SCIE
STEAK KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,6 CM - 9 IN^{5/16}



141092
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,4 CM - 8 IN^{1/16}



105908
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
17,2 CM - 6 IN^{3/4}



108232
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
17,9 CM - 7 IN^{1/16}



108234
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
17,8 CM - 7 IN



210628
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LAME SCIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
20,6 CM - 8 IN^{1/8}



103564
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
13,5 CM - 5 IN^{5/16}



109471
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN^{5/16}



105800
CUILLÈRE À SODA
ICED TEA SPOON
18,2 CM - 7 IN^{3/16}



132782
FOURCHETTE À ESCARGOTS
SNAIL FORK
13,5 CM - 5 IN^{5/16}



002185
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
24,8 CM - 9 IN^{3/4}



002186
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
25 CM - 9 IN^{13/16}



040646
SERVICE À SALADE
SALAD SERVING SET
25,8 CM - 10 IN^{3/16}



083340
PELLE À TARTE MONOBLOC
PASTRY SERVER SOLID HANDLE
24,9 CM - 9 IN^{13/16}



097717
LOUCHE
SOUP LADLE
29,8 CM - 11 IN^{3/4}



002179
LOUCHE À SAUCE
SAUCE LADLE
15,7 CM - 6 IN^{3/16}



VIEUX PARIS SATINÉ

Alldaydining



VIEUX PARIS SATINÉ est le couvert référent des brasseries françaises à prix attractif. Sa finition satinée se patine avec le temps et offre une facilité d'entretien (évite les traces de doigts). 4 choix de couteaux : monobloc, manche orfèvre à lame unie, scie ou steak.

VIEUX PARIS SATINE is the standard cutlery of French brasseries at an attractive price. Its satin finish develops a patina over time and offer an easy maintenance (resists finger prints).



105804
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
21 CM - 8 IN^{1/4}



105892
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE
SERRATED
25 CM - 9 IN^{13/16}



105864
COUTEAU DE TABLE
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE
24,7 CM - 9 IN^{3/4}



105913
COUTEAU DE TABLE
MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED
24,7 CM - 9 IN^{3/4}



160424
COUTEAU À STEAK
MONOBLOC LAME SCIE
STEAK KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,2 CM - 9 IN^{1/8}



105911
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
21 CM - 8 IN^{1/4}



105863
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
18 CM - 7 IN^{1/16}



105890
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
18 CM - 7 IN^{1/16}



210626
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LAME SCIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
20,7 CM - 8 IN^{1/8}



105802
COUTEAU À DESSERT
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE
SERRATED
20,5 CM - 8 IN^{1/16}



105837
FOURCHETTE À POISSON
FISH FORK
18 CM - 7 IN^{11/16}



105912
COUTEAU À POISSON
FISH KNIFE
20 CM - 7 IN^{7/8}



105838
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14,1 CM - 5 IN^{9/16}



105891
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN^{5/16}



105805
**FOURCHETTE À GÂTEAUX/
COCKTAIL**
PASTRY/COCKTAIL FORK
13,9 CM - 5 IN^{11/2}



105803
FOURCHETTE À HUÎTRES
OYSTER FORK
13,2 CM - 5 IN^{3/16}



000490
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
24,6 CM - 9 IN^{11/16}



000491
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
24,9 CM - 9 IN^{13/16}



COUTEAUX STEAK

Alldaydining

MADE IN FRANCE

Les couteaux steak DEGRENNÉ offrent un large choix de couteaux de haute qualité au tranchant irréprochable.

The DEGRENNÉ steak knives offers a wide array of steak knives. Premium knives with impeccable sharpness.



MIRAGE LES ESSENCES



233848
COUTEAU À STEAK MANCHE OLIVIER
STEAK KNIFE OLIVE WOOD HANDLE
23 CM - 9 IN^{1/16}



233853
COUTEAU À STEAK MANCHE PICANA
STEAK KNIFE PICANA HANDLE
23 CM - 9 IN^{1/16}



233851
COUTEAU À STEAK MANCHE ÉBÈNE
STEAK KNIFE EBONY HANDLE
23 CM - 9 IN^{1/16}

MIRAGE



226261
COUTEAU DE TABLE/ STEAK LAME UNIE ANTHRACITE
BLACK TABLE STEAK KNIFE
23 CM - 9 IN^{1/16}



226263
COUTEAU DE TABLE/ STEAK LAME UNIE BLANC
WHITE TABLE STEAK KNIFE
23 CM - 9 IN^{1/16}

LAGUIOLE



232249
COUTEAU LAGUIOLE - CORNE NOIRE - MITRE INOX
LAGUIOLE STEAK KNIFE BLACK HORN - STEEL BOLSTER
23 CM - 9 IN^{7/16}



232253
COUTEAU LAGUIOLE - IVOIRINE - MITRE INOX
LAGUIOLE STEAK KNIFE IVORY COLOR - STEEL BOLSTER
23 CM - 9 IN^{7/16}



232255
COUTEAU LAGUIOLE - OLIVIER - MITRE LAITON
LAGUIOLE STEAK KNIFE OLIVE WOOD - BRASS BOLSTER
23 CM - 9 IN^{7/16}

CAPUCIN



232243
COUTEAU À STEAK CAPUCIN NOIR
CAPUCIN STEAK KNIFE - BLACK
22,6 CM - 8 IN^{7/8}



232245
COUTEAU À STEAK CAPUCIN IVOIRINE
CAPUCIN STEAK KNIFE - IVORY COLOR
22,6 CM - 8 IN^{7/8}



PETIT GOURMET

Alldaydining

Des lignes douces et une taille adaptée aux mains
des enfants pour faire de leur repas un moment exquis.

Soft lines and a child-friendly size to make children's
mealtimes a magic moment.





✱ 207257 ✱ 207538
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
16,5 CM - 6 IN^{1/2}



✱ 207259 ✱ 207540
**COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LAME UNIE**
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
17,7 CM - 6 IN^{15/16}



✱ 207258 ✱ 207539
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
16,5 CM - 6 IN^{1/2}



✱ 207256 ✱ 207537
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
13,2 CM - 5 IN^{3/16}

PIECES COMPLÉMENTAIRES COMPLEMENTARY PIECES



190018
CUILLÈRE À SODA
ICED TEA SPOON
19 CM - 7 IN^{1/2}



189973
CUILLÈRE À SODA
ICED TEA SPOON
19 CM - 7 IN^{1/2}



226175
CUILLÈRE À SODA
ICED TEA SPOON
19 CM - 7 IN^{1/2}



162724
CUILLÈRE À AGRUMES
CITRUS FRUITS SPOON
15,3 CM - 6 IN



190424
FOURCHETTE À HUÎTRES
OYSTER FORK
14,1 CM - 5 IN^{9/16}



189974
FOURCHETTE À HUÎTRES
OYSTER FORK
14,1 CM - 5 IN^{9/16}



162728
FOURCHETTE/PIQUE À
ESCARGOTS/COCKTAIL
COCKTAIL, SNAIL FORK
10,8 CM - 4 IN^{1/4}



162730
CURETTE À CRUSTACÉS
SEAFOOD SCRAPER
19,1 CM - 7 IN^{1/2}



189971
COUTEAU À BEURRE
MONOBLOC LAME UNIE
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE
18,9 CM - 7 IN^{7/16}



159451
COUTEAU À STEAK
MONOBLOC LAME SCIE
STEAK KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,5 CM - 9 IN^{1/4}



181112
TARTINEUR
BUTTER SPREADER
16 CM - 6 IN^{5/16}



197522
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
26,6 CM - 10 IN^{1/2}



197523
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
27 CM - 10 IN^{5/8}



197525
SERVICE À SALADE
SALAD SERVING SET
30 CM - 11 IN^{13/16}



197527
PELLE À TARTE MONOBLOC
PASTRY SERVER SOLID HANDLE
25,1 CM - 9 IN^{7/8}



184492
PINCE À CRUSTACÉ
SEAFOOD CRACKER
16,5 CM - 6 IN^{1/2}



004013
PINCE À ESCARGOTS
SNAIL TONG
16 CM - 6 IN^{5/16}



204498  **101492**
PINCE À PAIN
BREAD TONG
23 CM - 9 IN^{1/16}



204497  **101493**
PINCE À HOMARD
LOBSTER CRACKER
18,5 CM - 7 IN^{5/16}



204496  **101494**
CISEAUX À GÂTEAUX
PASTRY CISSORS/TONG
20 CM - 7 IN^{7/8}



204499  **184355**
PINCE À SERVIR
SERVING TONG
29,5 CM - 11 IN^{5/8}





A

P L A T E R I E

H O L L O W A R E

A travers des objets en acier dédiés à la table, au service et à la dégustation, DEGRENNÉ exprime à travers ses collections de platerie toute la richesse de son métier d'orfèvre.

DEGRENNÉ expresses its highly-varied metal-working expertise through steel products designed for the table, service and tasting and appreciating.



NEWPORT

Finedining

MADE IN FRANCE



Des pièces de forme aux lignes raffinées jusqu'aux accessoires présentés sur la table des convives, la collection platerie NEWPORT s'accorde parfaitement avec l'ensemble de nos gammes de vaisselle, couverts et verrerie, pour offrir un service élégant et moderne.

From shaped pieces with sophisticated lines to accessories showcased on the guests' table, the NEWPORT collection fits perfectly with all our ranges of dinnerware, flatware and glassware, making for an elegant and contemporary service.



Visuel non contractuel - No contractual visual

Le décor en relief de la gamme NEWPORT CUBIQUE donne de la profondeur et fait de ces plateaux de belles pièces de décoration. Il permet aussi de rendre les rayures moins visibles que sur une finition poli-miroir. Ces plateaux sont complémentaires à la gamme NEWPORT.

The relief decoration gives depth to the trays and makes them decorative pieces. The relief of NEWPORT CUBIQUE also makes scratches less visible than on a poly-mirror finish. These trays are complementary to the NEWPORT range.

2 FINITIONS
2 FINISHES

MIROIR
MIRROR



CUBIQUE



NEWPORT

PLATEAUX EMPILABLES STACKABLE SERVING TRAYS



**PLATEAUX
RECTANGULAIRES
AVEC ANSES**
RECTANGULAR
SERVING TRAYS
WITH HANDLES

★ **238953**
☞ **238963**
EXT : 77 X 55 CM - 30 IN^{5/16} X 21 IN^{5/8}
INT : 68,5 X 46,5 CM - 26 IN^{15/16} X 18 IN^{5/16}

★ **238954**
☞ **238964**
GASTRONORM 2/1
EXT : 65 X 53 CM - 25 IN^{9/16} X 20 IN^{7/8}
INT : 56,5 X 44,5 CM - 22 IN^{1/4} X 17 IN^{1/2}

★ **238955**
☞ **238965**
EXT : 60 X 40 CM - 23 IN^{5/8} X 15 IN^{3/4}
INT : 51,5 X 31,5 CM - 20 IN^{1/4} X 12 IN^{3/8}



**PLATEAUX
RECTANGULAIRES
SANS ANSES**
RECTANGULAR
SERVING TRAYS
WITHOUT HANDLES

★ **185021**
☞ **186461**
GASTRONORM 1/1
EXT : 53 X 32,5 CM - 20 IN^{7/8} X 12 IN^{13/16}
INT : 46,5 X 26 CM - 18 IN^{5/16} X 10 IN^{1/4}

★ **185020**
☞ **186462**
EXT : 40 X 27 CM - 15 IN^{3/4} X 10 IN^{5/8}
INT : 33,5 X 20,5 CM - 13 IN^{3/16} X 8 IN^{1/16}

★ **185019**
☞ **186463**
GASTRONORM 1/2
EXT : 32,5 X 26,5 CM - 12 IN^{13/16} X 10 IN^{7/16}
INT : 26 X 20 CM - 10 IN^{1/4} X 7 IN^{7/8}

★ **227767**
☞ **227768**
EXT : 22 X 14 CM - 8 IN^{11/16} X 5 IN^{1/2}
INT : 20 X 12 CM - 7 IN^{7/8} X 4 IN^{3/4}



PLATEAU ROND
ROUND TRAY

★ **185024**
☞ **186457**
EXT : 42 CM - 16 IN^{9/16}
INT : 35,1 CM - 13 IN^{13/16}



**NORMANDY
PLATEAU
RECTANGULAIRE
SANS ANSES**
RECTANGULAR
SERVING TRAY
WITHOUT HANDLES

★ **232972**
INT : 26 X 18 CM - 10 IN^{1/4} X 7 IN^{1/16}
EXT : 23 X 15 CM - 9 IN^{1/16} X 5 IN^{7/8}

NEWPORT CUBIQUE

PLATEAUX EMPILABLES STACKABLE SERVING TRAYS



**PLATEAUX
RECTANGULAIRES
AVEC ANSES**
RECTANGULAR
SERVING TRAYS
WITH HANDLES

 **211886**
 **213857**
GASTRONORM 2/1
EXT : 65 X 53 CM - 25 IN^{9/16} X 20 IN^{7/8}
INT : 56,5 X 44,5 CM - 22 IN^{1/4} X 17 IN^{1/2}

 **211887**
 **213858**
EXT : 60 X 40 CM - 23 IN^{5/8} X 15 IN^{3/4}
INT : 51,5 X 31,5 CM - 20 IN^{1/4} X 12 IN^{3/8}



**PLATEAUX
RECTANGULAIRES
SANS ANSES**
RECTANGULAR
SERVING TRAYS
WITHOUT HANDLES

 **211888**
 **213859**
GASTRONORM 1/2
EXT : 32,5 X 26,5 CM - 12 IN^{13/16} X 10 IN^{7/16}
INT : 26 X 20 CM - 10 IN^{1/4} X 7 IN^{7/8}

 **211889**
 **213860**
EXT : 22 X 14 CM - 8 IN^{11/16} X 5 IN^{1/2}
INT : 20 X 12 CM - 7 IN^{7/8} X 4 IN^{3/4}



**DESSOUS DE
BOUTEILLE**
BOTTLE
COASTER

 **230872**
 **230874**
13,5 CM - 5 IN^{5/16}

NEWPORT

SERVICE À TABLE TABLE SERVICE



PLATS OVALES
OVAL DISHES

✱ **238958**

✱ **238968**

EXT : 46 X 31 CM - 18 IN^{1/8} X 12 IN^{3/16}
INT : 25,9 X 13,9 CM - 10 IN^{3/16} X 5 IN^{1/2}

✱ **238957**

✱ **238967**

EXT : 41 X 28 CM - 16 IN^{1/8} X 11 IN
INT : 28,7 X 15,6 CM - 11 IN^{5/16} X 6 IN^{1/8}

✱ **238956**

✱ **238966**

EXT : 38 X 25 CM - 14 IN^{15/16} X 9 IN^{13/16}
INT : 26,6 X 16,3 CM - 10 IN^{1/2} X 6 IN^{7/16}



PLAT À POISSON
FISH DISH

✱ **238959**

✱ **238969**

INT : 60 X 27 CM - 23 IN^{15/8} X 10 IN^{5/8}
EXT : 46,3 X 14,3 CM - 18 IN^{1/4} X 5 IN^{5/8}



SAUCIÈRE
SAUCE BOAT

✱ **186198**

✱ **186456**

19 X 7,6 CM - 20 CL
7 IN^{1/2} X 3 IN - 6 OZ^{3/4}



BEURRIER
BUTTER DISH

✱ **185307**

✱ **186455**

Ø 7,6 X 7 CM - 3 IN^{15/8} X 2 IN^{3/4}



PORTE SUCRE
CENTRE DE TABLE
SUGAR HOLDER/TABLE

✱ **211397**

Ø 6,4 X H 6 CM - Ø 2 IN^{1/2} X H 2 IN^{3/8}



SOCLE BEURRIER
PORCELAIN
BUTTER DISH
BASE PORCELAIN

190255

Ø 9 X 7,6 CM - 3 IN X 2 IN^{3/4}

NEWPORT

CAFÉTERIE COFFEEWARE



VERSEUSES COFFEE/TEA POTS

213850
219563
1,5 L - 18,1 CM X H 22,4 CM
50 OZ^{3/4} - 7 IN^{1/8} X H 8 IN^{13/16}

213851
219564
70 CL - 14,8 CM X H 14,6 CM
23 OZ^{11/16} - 5 IN^{13/16} X H 5 IN^{3/4}

213852
219565
35 CL - 12,9 CM X H 9,3 CM
11 OZ^{13/16} - 5 IN^{1/16} X H 3 IN^{11/16}



PICHET JUG

213849
219561
2 L - 18,1 CM X H 23 CM
67 OZ^{5/8} - 7 IN^{1/8} X H 9 IN^{1/16}



POTS ISOTHERMES INSULATED POTS

213846
219557
1,2 L - 18,1 CM X H 22,7 CM
40 OZ^{2/16} - 7 IN^{1/8} X H 8 IN^{15/16}

213847
219558
70 CL - 15,6 CM X H 19,2 CM
23 OZ^{11/16} - 6 IN^{1/8} X H 7 IN^{9/16}

213848
219559
30 CL - 13,4 CM X H 12,7 CM
40 OZ - 5 IN^{1/4} X H 5 IN



CRÉMIERS CREAM JUGS

213853
219566
35 CL - 12,9 CM X H 9 CM
11 OZ^{13/16} - 5 IN^{1/16} X H 3 IN^{9/16}

213854
219567
15 CL - 9 CM X H 9 CM
5 OZ^{1/16} - 3 IN^{9/16} X H 3 IN^{9/16}



SUCRIER SUGAR BOWL

182341
184612
35 CL
11 OZ^{13/16}



NEWPORT
P. 141

NEWPORT

BAR



**SEAU À CHAMPAGNE
2 BOUTEILLES**
CHAMPAGNE BUCKET
2 BOTTLES

★ 184180
188895
Ø 24 X H 25,5 CM
Ø 9 IN^{7/16} X H 10 IN^{1/16}

**SEAU À CHAMPAGNE
1 BOUTEILLE**
CHAMPAGNE BUCKET
1 BOTTLE

★ 186030
188894
Ø 20 X H 22,5 CM
Ø 7 IN^{7/8} X H 8 IN^{7/8}



**SEAU À GLACE
AVEC COUVERCLE**
ICE BUCKET
WITH LID

★ 184181
188896
Ø 15 X H 16 CM
Ø 5 IN^{7/8} X H 6 IN^{5/16}



**CLOCHE
ASSIETTE**
DOME COVER

INOX
STAINLESS STEEL
★ 182614
184477
Ø 24 CM - 9 IN^{7/16}

★ 182301
184476
Ø 14,8 CM - 5 IN^{13/16}



**RAFRAICHISSEUR
DROIT DOUBLE PAROI**
CURVED DOUBLE
WALL WINE COOLER

★ 237501
Ø 13,9 X H 19,8 CM
Ø 5 IN^{7/8} X H 7 IN^{13/16}



**ENSEMBLE
SEL/POIVRE
AIMANTÉE**
SALT & PEPPER
CELLAR W/MAGNET



216922
8,5 X 10,6 CM
3 IN^{3/8} X 4 IN^{3/16}



**PORTE SEAU
À CHAMPAGNE
(1 OU 2 BOUTEILLES)**
CHAMPAGNE
BUCKET STAND
(1 OR 2 BOTTLES)

★ 185607
188893
H 63,5 CM - 25 IN



DESSOUS DE BOUTEILLE
BOTTLE COASTER
NEWPORT LOUNGE

★ 234320
9,5 CM - 3 IN^{3/4}



**PLAT
À ESCARGOTS**
SNAIL TONG

164138
PORCELAINE
PORCELAIN
Ø 16,6 CM - 6 IN^{5/16}



PINCE À GLACE
ICE TONG

★ 004014
16 CM
6 IN^{5/16}

EMPILABLE STACKABLE



INOX
STAINLESS STEEL

✳ 044113

📏 101512

Ø 26 CM - 10 IN^{1/4}

✳ 044112

📏 101510

22 CM - 8 IN^{7/8}



CLOCHE EVENTO
VERRE

239771
Ø 28 CM - 11 IN

239770
Ø 23 CM - 9 IN^{1/6}

239769
Ø 16 CM - 6 IN^{5/16}



VERRE BOROSILICATE
GLASS

204043

17 X 9 CM - 6 IN^{11/16} X 3 IN^{9/16}

206504

BOUCHON PORCELAINE

PORCELAIN LID

5,2 CM - 2 IN^{1/16}



VERRINE SEL/POIVRE
AIMANTÉE
SALT & PEPPER
CELLAR W/MAGNET



216920 ✳
POIVRE/PEPPER

216919 ✳
SEL/SALT
4,1 X 6,7 CM
1 IN^{5/8} X 2 IN^{5/8}



CORBEILLE À PAIN
BREAD BASKET

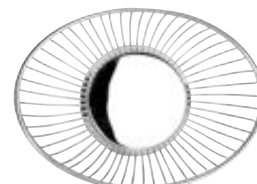
RONDE
ROUND

✳ 128910

📏 131114

Ø 17,5 X H 6 CM

Ø 6 IN^{7/8} X H 2 IN^{3/8}



CORBEILLE À PAIN
BREAD BASKET

OVALE
OVAL

✳ 128912

📏 131117

Ø 24 X 17 CM - H 7,5 CM

Ø 9 IN^{7/16} X 6 IN^{11/16} - H 2 IN^{15/16}

✳ 128911

📏 131118

Ø 20 X 15 CM - H 6 CM

Ø 7 IN^{7/8} X 5 IN^{7/8} - H 2 IN^{3/8}



PINCE À ESCARGOTS
SNAIL TONG

✳ 004013

16 CM - 6 IN^{5/16}



CISEAUX À GÂTEAUX
PASTRY
SCISSORS/TONG

✳ 204496

📏 101494

20 CM - 7 IN^{7/8}



PINCE À SERVIR
SERVING TONG

✳ 204499

📏 184355

29,5 CM - 11 IN^{5/8}



PINCE À PAIN
BREAD TONG

✳ 204498

📏 101492

23 CM - 9 IN^{1/16}



PINCE À HOMARD
LOBSTER/CRAKER

✳ 204497

📏 101493

18,5 CM - 7 IN^{5/16}



PINCE À CRUSTACÉS
SEAFOOD/CRAKER

✳ 184492

16,5 CM - 6 IN^{1/2}





E S

V E R R E S

G L A S S W A R E

Les collections de verres DEGRENNÉ invitent au partage et à la dégustation. Leurs qualités esthétiques ainsi que leur résistance exceptionnelle, garantissent une utilisation en toute occasion. Pour compléter harmonieusement la table, les verres de couleur DEGRENNÉ, teintés dans la masse, offrent une esthétique et une qualité à l'épreuve du temps et des lavages au lave-vaisselle.

DEGRENNÉ'S glassware collections are an invitation to socialize and enjoy a drink. Our glassware's looks and exceptional sturdiness mean that is suitable for any occasion. DEGRENNÉ's integrally dyed glasses are a harmonious addition to the dining table and offer looks and quality that withstand the test of time and repeated washing in the dishwasher.



MUSE

Finedining



MUSE est un verre contemporain et raffiné. Sa forme atypique est en phase avec les tendances actuelles du marché, avec ses lignes élégantes et féminines pour un style personnel et différenciant et son buvant resserré qui favorise la concentration des arômes. Cette gamme complète de verres est présentée avec ses gobelets coordonnés.

MUSE is a contemporary and refined glass. Its atypical shape is in line with current market trends, with its elegant and feminine lines for a personal and differentiating style while the tapered edge of each piece fosters the concentration of aromas. Discover the complete range with coordinated tumblers.



FLÛTE 184551
À CHAMPAGNE 19 CL - 6 OZ^{7/16}
CHAMPAGNE Ø 6,3 X H 22,4 CM
FLUTE Ø 2 IN^{1/2} X H 8 IN^{13/16}



VERRE 184549
À VIN BLANC 28 CL - 9 OZ^{7/16}
WHITE WINE Ø 7,4 X H 20,8 CM
GLASS Ø 2 IN^{15/16} X H 8 IN^{3/16}



VERRE 184548
À VIN ROUGE 35 CL - 11 OZ^{13/16}
RED WINE Ø 8 X H 21,4 CM
GLASS Ø 3 IN^{1/8} X H 8 IN^{7/16}



VERRE 184547
À EAU 45 CL - 15 OZ^{3/16}
 WATER Ø 8,4 X H 22,5 CM
 GLASS Ø 3 IN^{5/16} X H 8 IN^{1/16}



VERRE 184550
À BORDEAUX 64,5 CL - 21 OZ^{13/16}
 BORDEAUX Ø 9,5 X H 23,8 CM
 GLASS Ø 3 IN^{3/4} X H 9 IN^{3/8}



VERRE 210812
À BOURGOGNE 70 CL - 23 OZ^{11/16}
 BURGUNDY Ø 10,5 X H 23,1 CM
 GLASS Ø 4 IN^{1/8} X H 9 IN^{1/8}



GOBELET 184555
HAUT 36 CL - 12 OZ^{3/16}
 HIGH Ø 6,8 X H 14,2 CM
 TUMBLER Ø 2 IN^{11/16} X H 5 IN^{9/16}



GOBELET 184554
BAS 33 CL - 11 OZ^{3/16}
 LOW Ø 8 X H 10,2 CM
 TUMBLER Ø 3 IN^{1/8} X H 4 IN

184553
 23 CL - 7 OZ^{3/4}
 Ø 7,6 X H 9,2 CM
 Ø 3 IN X H 3 IN^{5/8}



ALLURE

Finedining

MADE IN EUROPE

-NEW-



ALLURE est une ligne de verres au design contemporain et raffiné. En cristallin soufflé, elle se démarque par sa brillance supérieure, la finesse de ses buvants et sa légèreté. Destinée à accueillir de grands vins, de par ses formes généreuses et son pied élancé, cette gamme complète et audacieuse se décline sous 7 références : 5 verres à pied, accompagnés de 2 gobelets pour révéler et mettre en valeur chaque type de vin.

ALLURE is a line of glasses with a contemporary and refined design. This blown crystal range stands out for its superior lustre, the fineness of its lip and its lightness. Designed to hold fine wines with its generous shapes and slender base, this bold and comprehensive range is available in seven models: five stemmed glasses and two tumblers to reveal and enhance every type of wine.



FLÛTE 242793
À CHAMPAGNE 26,1 CL - 8 OZ^{13/16}
 CHAMPAGNE Ø 7,25 X H 24,5 CM
 GLASS Ø 2 IN^{7/8} X H 9 IN^{5/8}



VERRE 242792
À PIED 40,5 CL - 13 OZ^{11/16}
 STEMMED Ø 8,3 X H 24,4 CM
 GLASS Ø 3 IN^{1/4} X H 9 IN^{5/8}



VERRE 242791
À PIED 57 CL - 19 OZ^{1/4}
 STEMMED Ø 9,6 X H 25 CM
 GLASS Ø 3 IN^{3/4} X H 9 IN^{13/16}



VERRE **242790**
À BORDEAUX 64,5 CL - 21 OZ^{13/16}
 BORDEAUX Ø 10,2 X H 25,5 CM
 GLASS Ø 4 IN X H 10 IN^{1/16}



VERRE **242789**
À BOURGOGNE 71 CL - 24 OZ
 BURGUNDY Ø 11,6 X H 24,5 CM
 GLASS Ø 4 IN^{9/16} X H 9 IN^{5/8}



GOBELET **242795**
HAUT 39 CL - 13 OZ^{3/16}
 HIGH Ø 7 X H 14,4 CM
 TUMBLER Ø 2 IN^{3/4} X H 5 IN^{11/16}



GOBELET **242794**
BAS 47 CL - 15 OZ^{7/8}
 LOW Ø 9,15 X H 10,85 CM
 TUMBLER Ø 3 IN^{5/8} X H 4 IN^{1/4}



GALATÉE

Finedining



La collection de verres GALATÉE, à la forme classique et intemporelle, est subtilement décorée d'anneaux gravés dans le cristallin, lui apportant une touche festive et originale tout en garantissant la tenue du décor au lave-vaisselle.

The GALATÉE collection of glasses with its classic and timeless shape, is subtly decorated with rings engraved in the crystalline, which give them a festive and unusual touch while guaranteeing that the hues remain vivid after being washed in the dishwasher.



FLÛTE À CHAMPAGNE 184556
CHAMPAGNE FLUTE 20 CL - 6 OZ^{3/4}
Ø 6,7 X H 21,2 CM
Ø 2 IN^{5/8} X H 8 IN^{3/8}



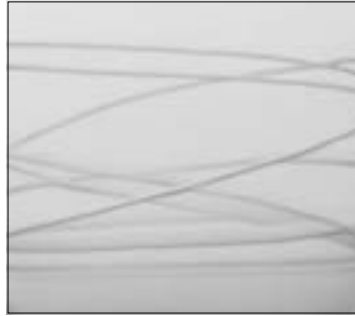
VERRE À VIN 190537
WINE GLASS 35 CL - 11 OZ^{13/16}
Ø 7,8 X H 19,6 CM
Ø 3 IN^{1/16} X H 7 IN^{11/16}



VERRE À EAU 190536
WATER GLASS 45 CL - 15 OZ^{3/16}
Ø 8,4 X H 20,5 CM
Ø 3 IN^{5/16} X H 8 IN^{1/16}



GOBELET 190538
 TUMBLER 47 CL - 15 OZ^{7/8}
 Ø 8,5 X H 12,1 CM
 Ø 3 IN^{3/8} X H 4 IN^{3/4}



Décor taillé dans le verre
 Cut-glass design



DOMAINE

Alldaydining



DOMAINE est le verre de dégustation classique et élégant. Sa forme intemporelle, élancée et toute en rondeur, apporte distinction et se prête parfaitement à un usage de réception. Une gamme complète : chaque forme est spécifique pour révéler et mettre en valeur chaque type de vin.

DOMAINE is the classic and elegant wine tasting glass. The slender, rounded, timeless shape brings distinction and is perfectly adapted for use at receptions. A complete range: each glass has a specific function to enhance each type of wine.



FLÛTE À CHAMPAGNE 184566
CHAMPAGNE FLUTE
19 CL - 6 OZ^{7/16}
Ø 5,3 X H 21,9 CM
Ø 2 IN^{1/16} X H 8 IN^{5/8}



VERRE À VIN BLANC 184563
WHITE WINE GLASS
28 CL - 9 OZ^{7/16}
Ø 7,3 X H 21,2 CM
Ø 2 IN^{7/8} X H 8 IN^{3/8}



VERRE À VIN ROUGE 184562
RED WINE GLASS
37 CL - 12 OZ^{1/2}
Ø 7,7 X H 21,4 CM
Ø 3 IN^{1/16} X H 8 IN^{7/16}



VERRE À EAU 184561
WATER GLASS 49,5 CL - 16 OZ^{3/4}
Ø 8,6 X H 22,7 CM
Ø 3 IN^{3/8} X H 8 IN^{15/16}



VERRE À BORDEAUX 184564
BORDEAUX GLASS 65 CL - 22 OZ
Ø 9,4 X H 23,9 CM
Ø 3 IN^{11/16} X H 9 IN^{7/16}



VERRE À BOURGOGNE 184565
BURGUNDY GLASS 75 CL - 25 OZ^{3/8}
Ø 10,7 X H 22,5 CM
Ø 4 IN^{3/16} X H 8 IN^{7/8}



MONTMARTRE

Alldaydining



MONTMARTRE est un verre convivial au style rétro qui évoque le charme du terroir français et de ses vignobles. Son allure ronde et robuste en fait le verre idéal pour un usage professionnel. Ce grand classique, incontournable, perpétue l'héritage de l'esprit brasserie.

MONTMARTRE is a convivial glass with a retro style representative of wine and French terroir. Its rounded and robust allure makes it the ideal wine glass for professional use. This classical, compulsory glassware, carries on the brasserie spirit.



FLÛTE 184580
À CHAMPAGNE 21 CL - 7 OZ^{1/8}
 CHAMPAGNE FLUTE Ø 7 X H 21 CM
 Ø 2 IN^{3/4} X H 8 IN^{1/4}



VERRE À VIN 184578
 WINE GLASS 20 CL - 6 OZ^{3/4}
 Ø 7 X H 17,4 CM
 Ø 2 IN^{3/4} X H 6 IN^{7/8}



VERRE 184577
À VIN BLANC 25 CL - 8 OZ^{7/16}
 WHITE WINE GLASS Ø 7,5 X H 18,4 CM
 Ø 2 IN^{15/16} X H 7 IN^{1/4}

MONTMARTRE JAUGÉ

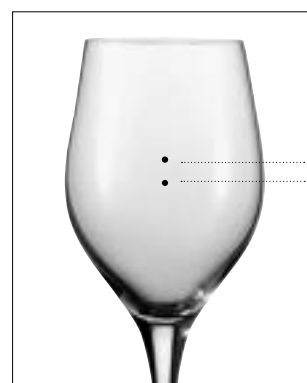


VERRE À VIN ROUGE 208481
AVEC DOUBLE JAUGE 32 CL - 10 OZ^{13/16}
 RED WINE GLASS Ø 7,8 X H 19,8 CM
 WITH 2 GAUGES Ø 3 IN^{1/16} X H 7 IN^{13/16}

HYPNOTIC JAUGÉ



213816
 36,5 CL - 13 OZ
 Ø 8,2 X H 22 CM
 Ø 3 IN^{1/4} X H 8 IN^{11/16}



Avec double jauge
 With 2 gauges

• 14 CL - 4 OZ^{3/4}
 • 12,5 CL - 4 OZ^{1/4}



VERRE 184576
À VIN ROUGE 32 CL - 10 OZ^{3/16}
 RED WINE GLASS Ø 7,8 X H 19,8 CM
 Ø 3 IN^{1/16} X H 7 IN^{13/16}



VERRE 184575
À EAU 42 CL - 14 OZ^{3/16}
 WATER GLASS Ø 8,7 X H 20,5 CM
 Ø 3 IN^{2/16} X H 8 IN^{1/16}



VERRE 184579
À BOURGOGNE 58 CL - 19 OZ^{5/8}
 BURGUNDY GLASS Ø 10 X H 20 CM
 Ø 3 IN^{15/16} X H 7 IN^{7/8}



EMPILEO

Alldaydining



Les verres EMPILEO ont une ligne élégante, faite de rondeur et de générosité. Ils sont soufflés bouche (dans la plus pure tradition artisanale) en cristallin apportant un fini plus transparent et plus brillant à chaque pièce. Tous les verres et gobelets de la collection peuvent s'empiler entre eux.

EMPILEO glasses feature an elegant design with shapely, rounded lines. They are hand-blown (in the purest artisanal tradition) in crystalline to bring a more transparent, sparkling finish to each piece. All the stemmed glasses and tumblers of the collection are stackable.

TRANSPARENT
TRANSPARENT



CARAFE
PITCHER

234148
75 CL - 25 OZ^{3/8}
Ø 9,1 X H 24 CM
Ø 3 IN^{9/16} X H 4 IN^{3/8}

BLEU
BLUE



236288
75 CL - 25 OZ^{3/8}
Ø 9,1 X H 24 CM
Ø 3 IN^{9/16} X H 4 IN^{3/8}



VERRE À PIED
STEMMED GLASS

234149
26 CL - 8 OZ^{3/4}
Ø 7,9 X H 11,1 CM
Ø 3 IN^{1/8} X H 4 IN^{3/8}



236287
26 CL - 8 OZ^{3/4}
Ø 7,9 X H 11,1 CM
Ø 3 IN^{1/8} X H 4 IN^{3/8}



GOBELET
TUMBLER

234150
26 CL - 8 OZ^{3/4}
Ø 7,1 X H 9,1 CM
Ø 2 IN^{13/16} X H 3 IN^{9/16}

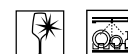


236289
26 CL - 8 OZ^{3/4}
Ø 7,1 X H 9,1 CM
Ø 2 IN^{13/16} X H 3 IN^{9/16}



VERRE À TAPAS
TAPAS GLASS

234151
17 CL - 5 OZ^{3/4}
Ø 7,9 X H 11,1 CM
Ø 3 IN^{1/8} X H 4 IN^{3/8}





VERRES EMPILABLES
STACKABLE GLASSES



VERRES SOUFLÉS BOUCHE TEINTÉS DANS LA MASSE
HAND-BLOWN INTEGRALLY DYED GLASSES



CARAFES-DÉCANTEURS



Toutes les carafes et décanteurs DEGRENNÉ, au style classique ou plus moderne, permettront de révéler les arômes de vos vins et boissons fraîches et de dresser des tables raffinées.

DEGRENNÉ carafes and decanters, in either a classic or a more modern style, make it possible to reveal the flavours of your wines or your fresh drinks and to set refined tables.

CARAFES



**CARAFE À JUS DE
FRUITS EVENTO** 202639
JUICE/BEVERAGE
CARAFE 1,2 L - 40 OZ^{3/16}
Ø 10,5 X H 27,5 CM
Ø 4 IN^{1/8} X H 10 IN^{13/16}

**BOUCHON DE
CARAFE SILICONE
EVENTO** 202855
SILICONE STOPPER
FOR CARAFE Ø 6,5 CM - 2 IN^{9/16}

TRANSPARENT
TRANSPARENT



CARAFE 234148
EMPILEO 75 CL - 25 OZ^{3/8}
PITCHER Ø 9,1 X H 24 CM
Ø 3 IN^{9/16} X H 4 IN^{3/8}

BLEU
BLUE



236288
75 CL - 25 OZ^{3/8}
Ø 9,1 X H 24 CM
Ø 3 IN^{9/16} X H 4 IN^{3/8}





DECANTEUR 169728
MILLÉSIME 1,35 L - 45 OZ^{5/8}
DECANTER Ø 20,5 X H 23,5 CM
Ø 8 IN^{1/16} X H 9 IN^{1/4}



DECANTEUR 210904
NECTAR 1 L - 33 OZ^{13/16}
DECANTER Ø 13,5 X H 24,5 CM
Ø 5 IN^{5/16} X H 9 IN^{5/8}



ANYTIME

All day dining



Champagne, bière, cocktails, liqueurs, spiritueux... La collection de verres ANYTIME de DEGRENNÉ, aux formes traditionnelles et universelles, permet de répondre à tous les usages. En cristallin, ils sont adaptés à un usage intensif et professionnel.

Champagne, beer, cocktails, liqueurs, spirits etc. The ANYTIME glassware collection from DEGRENNÉ with all its traditional and universal shapes allows you to meet all requirements. Made from crystalline, they are suitable for extensive and professional use.

CHAMPAGNE



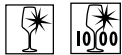
FLÛTE 184567
À CHAMPAGNE 15 CL - 5 OZ^{1/16}
CHAMPAGNE FLUTE Ø 6,3 X H 19,3 CM
Ø 2 IN^{1/2} X H 7 IN^{5/8}



VERRE 184597
À CHAMPAGNE 21 CL - 7 OZ^{1/8}
CHAMPAGNE GLASS Ø 6,8 X H 20,5 CM
Ø 2 IN^{11/16} X H 8 IN^{1/16}



COUPE 210281
À CHAMPAGNE 23 CL - 7 OZ^{3/4}
CHAMPAGNE GLASS Ø 9,5 X H 14,7 CM
Ø 3 IN^{3/4} X H 5 IN^{13/16}





VERRE 195628
À MARTINI 25 CL - 8 OZ^{2/16}
MARTINI GLASS Ø 10,6 X H 16,8 CM
Ø 4 IN^{3/16} X H 6 IN^{5/8}



VERRE 184570
À COGNAC 61 CL - 20 OZ^{5/8}
COGNAC GLASS Ø 10,4 X H 15,5 CM
Ø 4 IN^{1/8} X H 6 IN^{1/8}



VERRINE 181874
RONDO 13 CL - 4 OZ^{3/8}
APPETIZER GLASS Ø 5,5 X H 6 CM
Ø 2 IN^{3/16} X H 2 IN^{3/8}



GOBELETS



Les gobelets DEGRENNÉ, en version transparente ou de couleur, permettent un dressage de tables aux styles variés. En accompagnement de verres à pied, ils apportent une touche décontractée, en assortiment de plusieurs couleurs, ils créent une table originale et gaie.

Clear or coloured DEGRENNÉ tumblers allow you to set your table in a variety of ways. As an accompaniment to stemmed glasses, they offer a relaxed touch, in an assortment of several colours, they create an original and cheerful table.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
DEGRENE promotes responsible drinking and discourages alcohol misuse





GOBELET HAUT
HIGH TUMBLER

184555
36 CL - 12 OZ^{3/16}
Ø 6,8 X H 14,2 CM
Ø 2 IN^{11/16} X H 5 IN^{9/16}



GOBELET BAS
LOW TUMBLER

184554
33 CL - 11 OZ^{3/16}
Ø 8 X H 10,2 CM
Ø 3 IN^{1/8} X H 4 IN

184553
23 CL - 7 OZ^{3/4}
Ø 7,6 X H 9,2 CM
Ø 3 IN X H 3 IN^{5/8}



ROC Finedining

VERRES SOUFFLÉS BOUCHE
HAND-BLOWN GLASSES



**VERRE
À PIED**
STEMMED
GLASS

236340
27 CL - 9 OZ^{1/8}
Ø 7,2 X H 11,5 CM
Ø 2 IN^{13/16} X H 4 IN^{1/2}



GOBELET BAS
LOW TUMBLER

236338
18 CL - 7 OZ^{1/16}
Ø 7,2 X H 6,5 CM
Ø 2 IN^{13/16} X H 2 IN^{9/16}



GOBELET HAUT
HIGH TUMBLER

236339
45 CL - 15 OZ^{3/16}
Ø 7,2 X H 14 CM
Ø 2 IN^{13/16} X H 5 IN^{1/2}





GOBELET 242795
HAUT 39 CL - 13 OZ^{3/16}
 HIGH Ø 7 X H 14,4 CM
 TUMBLER Ø 2 IN^{3/4} X H 5 IN^{43/64}



GOBELET 242794
BAS 47 CL - 15 OZ^{7/8}
 LOW Ø 9,15 X H 10,85 CM
 TUMBLER Ø 3 IN^{39/64} X H 4 IN^{17/64}



DOLCE Finedining

VERRES SOUFLÉS BOUCHE TEINTÉS DANS LA MASSE
 HAND-BLOWN INTEGRALLY DYED GLASSES



TRANSPARENT
 TRANSPARENT



GOBELET HAUT 169851
 HIGH TUMBLER 57 CL - 19 OZ^{1/4}
 Ø 6,7 X H 11,5 CM
 Ø 2 IN^{5/8} X H 4 IN^{1/2}

TRANSPARENT
 TRANSPARENT



GOBELET BAS 169852
 LOW TUMBLER 43 CL - 14 OZ^{9/16}
 Ø 6,1 X H 10 CM
 Ø 2 IN^{3/8} X H 3 IN^{15/16}





GOBELET HAUT
HIGH TUMBLER

184601
39 CL - 13 OZ^{3/16}
Ø 6,6 X H 14,5 CM
Ø 2 IN^{5/8} X H 5 IN^{11/16}



GOBELET BAS
LOW TUMBLER

184600
35 CL - 11 OZ^{13/16}
Ø 7,9 X H 9,1 CM
Ø 3 IN^{1/8} X H 3 IN^{9/16}



**GOBELET BAS/
VERRINE**
LOW TUMBLER/
APPETIZER
GLASS

184598
19 CL - 6 OZ^{7/16}
Ø 6,7 X H 8,1 CM
Ø 2 IN^{5/8} X H 3 IN^{3/16}



GOBELET HAUT
HIGH TUMBLER

184589
35 CL - 11 OZ^{13/16}
Ø 6,5 X H 14,4 CM
Ø 2 IN^{9/16} X H 5 IN^{11/16}

184588
29 CL - 9 OZ^{13/16}
Ø 7 X H 10,7 CM
Ø 2 IN^{3/4} X H 4 IN^{3/16}



GOBELET BAS
LOW TUMBLER

189774
42 CL - 14 OZ^{3/16}
Ø 8,5 X H 10,6 CM
Ø 3 IN^{3/8} X H 4 IN^{3/16}

184586
32 CL - 10 OZ^{13/16}
Ø 8 X H 9,4 CM
Ø 3 IN^{1/8} X H 3 IN^{11/16}



ALLEGRO Alldaydining

VERRES SOUFFLÉS BOUCHE TEINTÉS DANS LA MASSE
HAND-BLOWN INTEGRALLY DYED GLASSES



TRANSPARENT
TRANSPARENT



GOBELET 206936
TUMBLER 29 CL - 9 OZ^{13/16}
Ø 7,2 X H 9,5 CM
Ø 2 IN^{13/16} X H 3 IN^{3/4}

GRIS
GREY



225517
29 CL - 9 OZ^{13/16}
Ø 7,2 X H 9,5 CM
Ø 2 IN^{13/16} X H 3 IN^{3/4}

BLEU NUIT
BLUE NIGHT



199461
29 CL - 9 OZ^{13/16}
Ø 7,2 X H 9,5 CM
Ø 2 IN^{13/16} X H 3 IN^{3/4}

BLANC
WHITE



180939
29 CL - 9 OZ^{13/16}
Ø 7,2 X H 9,5 CM
Ø 2 IN^{13/16} X H 3 IN^{3/4}

ROUGE
RED



225516
29 CL - 9 OZ^{13/16}
Ø 7,2 X H 9,5 CM
Ø 2 IN^{13/16} X H 3 IN^{3/4}

NOIR
BLACK



180936
29 CL - 9 OZ^{13/16}
Ø 7,2 X H 9,5 CM
Ø 2 IN^{13/16} X H 3 IN^{3/4}

CASSIS
PURPLE



174510
29 CL - 9 OZ^{13/16}
Ø 7,2 X H 9,5 CM
Ø 2 IN^{13/16} X H 3 IN^{3/4}



MAMBO Alldaydining

VERRES SOUFFLÉS BOUCHE TEINTÉS DANS LA MASSE
HAND-BLOWN INTEGRALLY DYED GLASSES



GRIS
GREY



GOBELET 171631
TUMBLER 34 CL - 11 OZ^{1/2}
Ø 8,5 X H 10 CM
Ø 3 IN^{3/8} X H 3 IN^{15/16}

VERT
GREEN



171632
34 CL - 11 OZ^{1/2}
Ø 8,5 X H 10 CM
Ø 3 IN^{3/8} X H 3 IN^{15/16}

VIOLET
PURPLE



171633
34 CL - 11 OZ^{1/2}
Ø 8,5 X H 10 CM
Ø 3 IN^{3/8} X H 3 IN^{15/16}

ROUGE
RED



171630
34 CL - 11 OZ^{1/2}
Ø 8,5 X H 10 CM
Ø 3 IN^{3/8} X H 3 IN^{15/16}







E B U F F E T E V E N T O

B U F F E T

Du petit-déjeuner au dîner, des buffets sucrés aux buffets salés, la collection EVENTO répond à tous les scénarios de réception tout en assurant une hygiène parfaite pour satisfaire au mieux les nouvelles exigences de vos clients.

From breakfast to dinner, from sweet buffets to savoury spreads, the EVENTO collection works for all your reception needs while ensuring perfect hygiene to best meet the new requirements of your customers.



EVENTO

Buffet



Le buffet EVENTO au design homogène, harmonieux, fonctionnel et modulable, dispose de nombreux produits qui éviteront d'exposer leur contenu à l'air libre tout en conservant les aliments au frais comme au chaud et qui peuvent être utilisés pour la majorité en portion individuelle ou à usage unique. La richesse de ses combinaisons et la diversité de ses matériaux (acier, porcelaine, verre, grès, mélamine pierre et bois etc...) s'adaptent à votre style et à la dimension de votre établissement. La collection EVENTO valorise avec une touche de chic la mise en scène de vos buffets, selon le moment de la journée, de la saison...

The EVENTO buffet with a unified, harmonious, practical and modular design has many products that will avoid exposing their contents to the open air while keeping the food cool as well as warm and which can be used for the most part in individual portions or single use. With a host of combinations and a range of materials to choose from (steel, porcelain, glass, stoneware, melamine, stone and wood...), you can find what works for your style and the size of your space. The EVENTO collection adds a chic touch to your buffet presentations to reflect the time of day or the season.













Termas Chillan, Chili,
Capacité 109 chambres
Capacity 109 rooms





CHAFING DISHES*

Couvercle en verre transparent pour percevoir le contenu et rendre le buffet plus gourmand

Clear glass cover allows contents to be viewed instantly and makes the buffet more enticing

Charnière avec vérin et amortisseur pour un réel confort d'utilisation et une fermeture en douceur

The hydraulic buffering hinge offers user comfort and convenience with its soft closure mechanism



Encoches pour les couverts de service

The notch for the serving cutlery

Compatible plaque induction, avec résistance électrique ou porte-brûleur avec gel combustible

Compatible with induction, electrical and/or «sterno» fuel heating system

Acier inoxydable, couvercle avec gouttière, verre trempé, système de récupération d'eau de condensation

Stainless steel, lid with groove, condensation water collection system in the porcelain insert

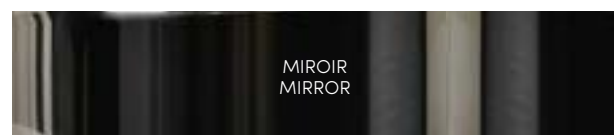
35,5 CM - 14 IN

41 CM - 16 IN ^{1/8}

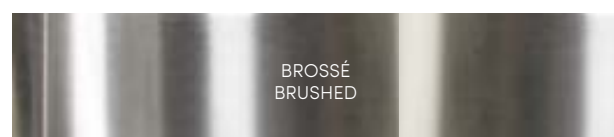


Ø 35,5 CM X P 41 CM X H 15 CM
Ø 14 IN X D 16 IN ^{1/8} X H 5 IN ^{7/8}

2 FINITIONS
FINISHES



MIROIR
MIRROR



BROSSÉ
BRUSHED

*Certaines pièces sont disponibles en pièces détachées
Some items are available individually



Le Chafing dish, par son design contemporain alliant acier, porcelaine et verre offre à votre buffet une présentation soignée et raffinée.
The Chafing dish, with its contemporary design that combines steel, porcelain and glass, brings a smart and sophisticated touch to your buffet display.

CHAFING DISHES*

FINITION MIROIR
MIRROR FINISH



CHAFING DISH
SANS BAC
ACIER INOXYDABLE
+ COUVERCLE
AVEC GOUTTIÈRE
VERRE TREMPÉ
CHAFING DISH
WITHOUT INSERT
STAINLESS STEEL
+ LID WITH GROOVE,
TEMPERED GLASS

236195
Ø 35,5 CM - P 41 CM - H 15 CM
Ø 14 IN - D 16 IN^{1/8} - H 5 IN^{7/8}

FINITION BROSSÉE
BRUSHED FINISH



236194
Ø 35,5 CM - P 41 CM - H 15 CM
Ø 14 IN - D 16 IN^{1/8} - H 5 IN^{7/8}



SUPPORT CHAFING
ACIER INOXYDABLE
POUR RÉSISTANCE ÉLECTRIQUE
OU PORTE-BRÛLEUR
AVEC GEL COMBUSTIBLE
CHAFING STAND STAINLESS STEEL,
FOR ELECTRICAL AND/OR
STERNO HEATING PURPOSES

203005
Ø 35 CM - P 40 CM - H 12,5 CM
Ø 13 IN^{3/4} - D 15 IN^{3/4} - H 4 IN^{15/16}

202859
Ø 35 CM - P 40 CM - H 12,5 CM
Ø 13 IN^{3/4} - D 15 IN^{3/4} - H 4 IN^{15/16}

*Certaines pièces sont disponibles en pièces détachées
Some items are available individually



**COUVERCLE
AVEC GOUTTIÈRE ACIER,
VERRE TREMPÉ**
LID WITH STAINLESS STEEL
GUTTER,
TEMPERED GLASS

203470
Ø 33 CM - 13 IN



**BAC POUR
CHAFING DISH**
CHAFING INSERT

216142
Ø 35,6 X H 7 CM
CONTENANCE 3L
Ø 14 X 2 IN^{3/4}
CAPACITY 100 OZ



**PORCELAINE
PORCELAIN**

215721
Ø 35,6 X H 7 CM
CONTENANCE 3L
Ø 14 X 2 IN^{3/4}
CAPACITY 100 OZ



**RÉSISTANCE
AVEC RÉGULATEUR
DE TEMPÉRATURE**
HEATING ELEMENT -
HEAT ADJUSTABLE

202860
220 /240 V /200 W
20 X 20 CM - 7 IN^{7/8} X 7 IN^{7/8}

203468
110 /120 V
20 X 20 CM - 7 IN^{7/8} X 7 IN^{7/8}



**1/2 BAC PORCELAINE
POUR
CHAFING DISH**
1/2 CHAFING
PORCELAIN INSERT

202635*
L 29 X L 15 X H 4,5 CM
CONTENANCE 1L
11 IN^{7/16} X 5 IN^{7/8} X 1 IN^{3/4}
CAPACITY 33 OZ^{13/16}



**PORTE-BRÛLEUR
POUR GEL
COMBUSTIBLE ACIER**
BURNER HOLDER STEEL

202861
Ø 9 CM - H 6 CM
Ø 3 IN^{9/16} X 2 IN^{3/8}

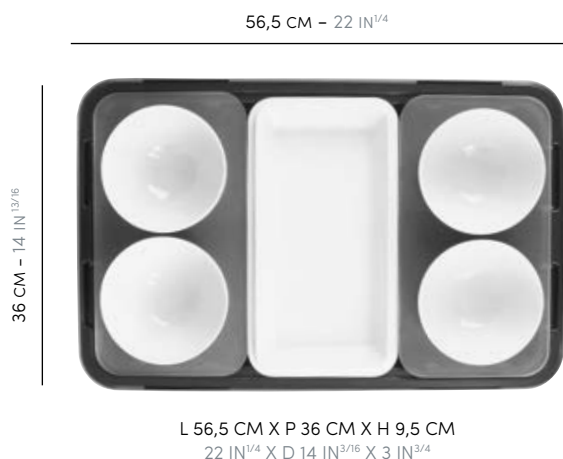


**1/2 BAC PORCELAINE
POUR CHAFING DISH
AVEC SÉPARATEUR**
1/2 CHAFING
PORCELAIN INSERT

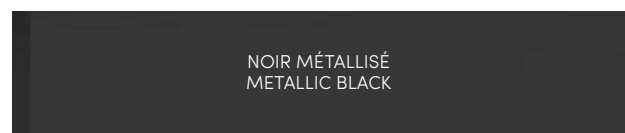
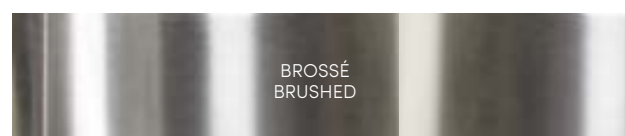
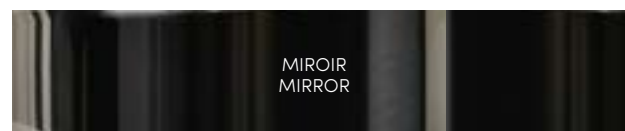
236684*
L 29,3 CM X H 4,6 CM
L 11 IN^{9/16} X H 1 IN^{13/16}

***À commander obligatoirement avec le bac pour chafing dish (216142 ou 215721)**
Must be ordered with the chafing insert (216142 or 215721)

MODULES FROIDS* REFRIGERATED UNITS



3 FINITIONS
FINISHES



FINITION MIROIR
MIRROR FINISH



FINITION BROSSÉE
BRUSHED FINISH



FINITION NOIR MÉTALLISÉ
METALLIC BLACK FINISH



**MODULE ACIER
+ BAC PLASTIQUE⁽¹⁾**
REFRIGERATED SET
+ PLASTIC TRAY

**202864
GN1/1**
L 56,5 CM - P 36 CM - H 9,5 CM
22 IN ¹/₄ - D 14 IN ³/₁₆ X 3 IN ³/₄

**235356
GN1/2**
29,5 X 35,6 CM
11 IN ⁵/₈ X 14 IN



**202865
GN1/1**
L 56,5 CM - P 36 CM - H 9,5 CM
22 IN ¹/₄ - D 14 IN ³/₁₆ X 3 IN ³/₄

**235361
GN1/2**
29,5 X 35,6 CM
11 IN ⁵/₈ X 14 IN

**202869
GN1/1**
L 56,5 CM - P 36 CM - H 9,5 CM
22 IN ¹/₄ - D 14 IN ³/₁₆ X 3 IN ³/₄

**235362
GN1/2**
29,5 X 35,6 CM
11 IN ⁵/₈ X 14 IN



**COUVERCLE
MODULE RÉFRIGÉRÉ
POIGNÉE INOXYDABLE**
LID FOR REFRIGERATED SET/
STAINLESS STEEL HANDLE

202871
56 X 35 X 19 CM
22 IN ¹/₁₆ X 13 IN ³/₄ X 7 IN ¹/₂

**PLAQUE EUTECTIQUE
NOIRE POUR
MODULE FROID**
BLACK COOLING
EUTECTIQUE BLOCK
FOR UNIT

**208357
GN1/1**
48 X 28 X 3 CM
18 IN ⁷/₈ X 11 IN X 1 IN ³/₁₆

**239786
GN1/2**
18 X 25 CM
7 IN ¹⁸/₁₆ X 9 IN ¹³/₁₆

*Certaines pièces sont disponibles en pièces détachées
Some items are available individually

(1) Garantie lave-vaisselle
Dish washer safe



Le module réfrigéré reçoit une large gamme de contenants, plateaux et accessoires multi-matériaux au format GN en porcelaine, verre, acier, acrylique, mélamine pierre et mélamine bois. Ils permettent une infinité de combinaisons.

The refrigerated unit will hold a wide range of platters and multi-material accessories in Industry standard format in porcelain, glass, steel, acrylic stone and wood melamine allowing endless combinations.

PLATEAUX POUR MODULES FROIDS PLATTERS FOR REFRIGERATED UNITS

MÉLAMINE BOIS⁽¹⁾
WOOD MELAMINE TRAY



PLATEAUX
TRAYS

234546
GN1/1
53,5 X 32,5 CM
20 IN^{7/8} X 12 IN^{13/16}

234548
GN 2/3
35,4 X 32,5 CM
13 IN^{15/16} X 12 IN^{13/16}

234551
GN 1/2
26,4 X 32,5 CM
10 IN^{3/8} X 12 IN^{13/16}

234553
GN 1/3
17,5 X 32,5 CM
6 IN^{7/8} X 12 IN^{13/16}

MÉLAMINE PIERRE⁽¹⁾
STONE MELAMINE TRAY



234547
GN1/1
53,5 X 32,5 CM
20 IN^{7/8} X 12 IN^{13/16}

234549
GN 2/3
35,4 X 32,5 CM
13 IN^{15/16} X 12 IN^{13/16}

234552
GN 1/2
26,4 X 32,5 CM
10 IN^{3/8} X 12 IN^{13/16}

234554
GN 1/3
17,5 X 32,5 CM
6 IN^{7/8} X 12 IN^{13/16}

ACIER 18/10 NEWPORT
FINITION MIROIR
SERVING TRAY STAINLESS STEEL
18/10 MIRROR FINISHED



185021
GN1/1
53,5 X 32,5 CM
20 IN^{7/8} X 12 IN^{13/16}

185019
GN 1/2
26,4 X 32,5 CM
10 IN^{3/8} X 12 IN^{13/16}

PLATEAUX
3 TROUS
3 HOLES TRAYS



234557
GN 1/6
8,7 X 32,5 CM
3 IN^{7/16} X 12 IN^{13/16}



234558
GN 1/6
8,7 X 32,5 CM
3 IN^{7/16} X 12 IN^{13/16}

(1) Compatible lave-vaisselle, NON compatible micro-ondes
Dish washer safe, DONT USE with micro-wave

VERRE ÉPAISSEUR 0,6 CM
TEMPERED GLASS THICKNESS IN^{1/4}



230752
GN 1/1
53,5 X 32,5 CM
20 IN^{7/8} X 12 IN^{13/16}

230753
GN 2/3
35,4 X 32,5 CM
13 IN^{15/16} X 12 IN^{13/16}

ACRYLIQUE ÉPAISSEUR 1 CM
ACRYLIC THICKNESS IN^{3/8}



230756
GN 1/1 - 2 TROUS
2 HOLES
53,5 X 32,5 CM - 20 IN^{7/8} X 12 IN^{13/16}

230757
GN 1/3 - 2 TROUS - BOLS 14 CM
2 HOLES - BOWLS 5,5 IN
17,5 X 32,5 CM - 6 IN^{7/8} X 12 IN^{13/16}

GRÈS CARBONE ⁽²⁾
GREY STONEWARE



234550
GN 2/3
35,4 X 32,5 CM
13 IN^{15/16} X 12 IN^{13/16}

234555
GN 1/3
17,5 X 32,5 CM
6 IN^{7/8} X 12 IN^{13/16}



**PLATEAU
À REBORDS**
EDGE TRAY

234556
GN 1/3
17,5 X 32,5 CM
6 IN^{7/8} X 12 IN^{13/16}

PORCELAINE ⁽²⁾
WHITE ENAMELLED PORCELAIN



202628
GN 2/3
35,4 X 32,5 CM
13 IN^{15/16} X 12 IN^{13/16}

202629
GN 1/2
26,4 X 32,5 CM
10 IN^{3/8} X 12 IN^{13/16}

202627
GN 1/3
17,5 X 32,5 CM
6 IN^{7/8} X 12 IN^{13/16}



**PLAT CREUX
PORCELAINE**
PORCELAIN
DEEP DISH

202630
GN 1/3
17,5 X 32,5 CM
6 IN^{7/8} X 12 IN^{13/16}

URNES À JUS DE FRUITS* FRUIT JUICE URNS

Urne à jus de fruit dotée d'un tube central en acier pour glace pilée : parfait maintien de la fraîcheur
Fruit juice urn with central steel tube to hold crushed ice, for perfect freshness



FINITION MIROIR
MIRROR FINISH

FINITION BROSSÉE
BRUSHED FINISH

URNE À JUS DE FRUITS 4L
ACIER 18-10
JUICE DISPENSER 135 OZ
STAINLESS STEEL

231303
L 20 CM X P 32 CM X H 45 CM
W 7 IN^{7/8} X D 12 IN^{5/8} X H 17 IN^{11/16}

231304
L 20 CM X P 32 CM X H 45 CM
W 7 IN^{7/8} X D 12 IN^{5/8} X H 17 IN^{11/16}

CRISTALLIN SOUFFLÉ BOUCHE
HAND BLOWN CRYSTALLINE



CARAFE À JUS DE FRUIT - 1,2 L
JUICE/BEVERAGE
CARAFE - 40 OZ^{9/16}

202639
Ø 10,5 CM - H 27,5 CM
Ø 4 IN^{1/8} X H 10 IN^{13/16}

PORCELAINE
PORCELAIN



CARAFE À LAIT - 1,2 L
MILK JUG
- 40 OZ^{9/16}

202636
Ø 10,5 CM - H 27,5 CM
Ø 4 IN^{1/8} X H 10 IN^{13/16}

Bouchon verseur, pour une meilleure hygiène
Hygienic pouring stopper



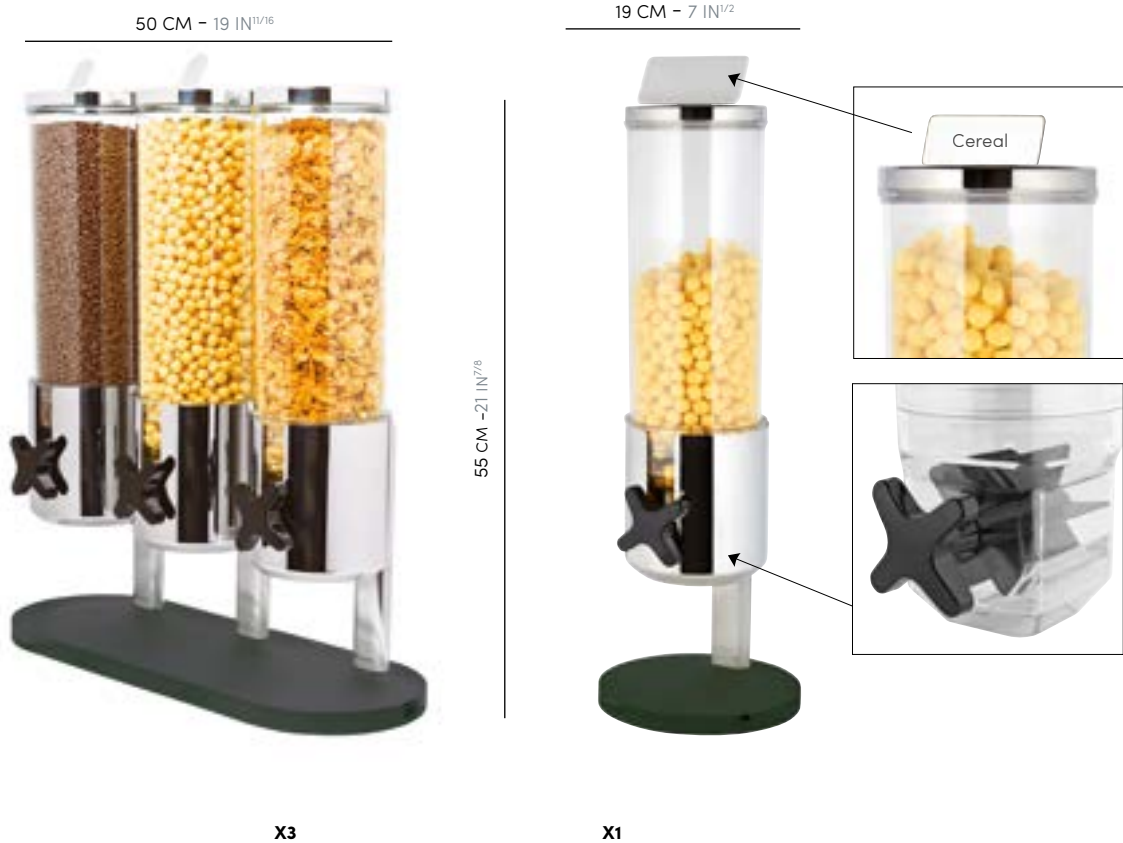
BOUCHON DE CARAFE SILICONE
STOPPER FOR CARAFE SILICONE

202855
Ø 6,5 CM - H 4,2 CM
Ø 2 IN^{9/16} X H 1 IN^{5/8}

*Certaines pièces sont disponibles en pièces détachées
Some items are available individually

DISTRIBUTEURS À CÉRÉALES* CEREAL DISPENSERS

Distributeur à céréales 1 ou 3 tubes avec ailettes souples pour ne pas casser les céréales
Cereal dispenser 1 or 3 tubs with flexible spout so as not to break the cereals



DISTRIBUTEUR À CÉRÉALES 231300
CEREAL DISPENSER L 50 CM X P 20 CM X H 55,5 CM
W 19 IN^{11/16} X D 7 IN^{7/8} X H 21 IN^{7/8}
CAPACITÉ : 3 X 3,5 L
CAPACITY : 3 X 1 GAL

231299
L 19 CM X P 20 CM X H 55,5 CM
W 7 IN^{1/2} X D 7 IN^{7/8} X H 21 IN^{7/8}
CAPACITÉ : 3,5 L
CAPACITY : 1 GAL



RAFRAICHISSEUR 237501
DROIT Ø 13,9 X H 19,8 CM
DOUBLE PAROI Ø 5 IN^{7/8} X H 7 IN^{13/16}
CURVED
DOUBLE WALL
WINE COOLER



BOL 154245
PORCELAINE MODULO BLANC
PORCELAIN BOWL WHITE MODULO
14 CM - 5 IN^{1/2}
202626
EMPILABLE
STACKABLE



ETIQUETTE PORCELAINE 202632
AVEC AIMANT 10 X 5 CM
+ SUPPORT ACIER 3 IN^{15/16} X 1 IN^{15/16}
PORCELAIN STICK +
STAINLESS STEEL STAND
WITH MAGNET



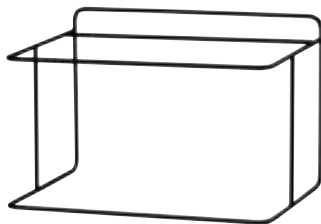
Panière reversible pour une présentation droite ou inclinée
Reversible basket for a level or tilted display



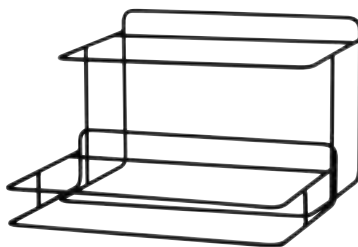
Des supports en acier noir mat de hauteurs différentes pour rythmer les présentations.
Black mat finish supports of differing heights can be used to create a varied presentation.



1



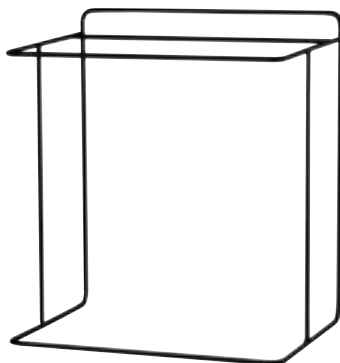
2



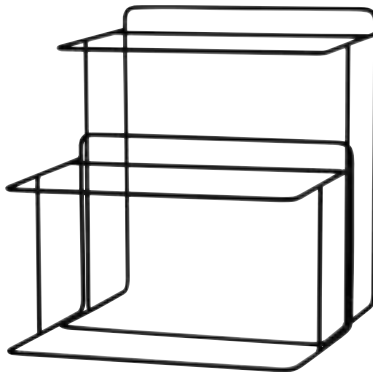
1 + 2



PANIÈRE **230749**
RECTANGULAIRE **GN 1/1**
RECTANGULAR 54 X 34 X H 7 CM
BREAD BASKET 21 IN^{1/4} X 13 IN^{3/8} X 2 IN^{3/4}



3



2 + 3



1 + 2 + 3

SUPPORT **230741**
RECTANGULAIRE **NIVEAU 1**
RECTANGULAR TRAY LEVEL 1
L 44 X P 30,8 X H 10,8 CM
W 17 IN^{5/16} X D 12 IN^{1/8} X H 4 IN^{1/4}

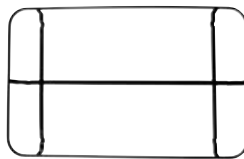
230742
NIVEAU 2
LEVEL 2
L 42 X P 30,8 X H 29,8 CM
W 16 IN^{5/16} X D 12 IN^{1/8} X H 11 IN^{3/4}

230743
NIVEAU 3
LEVEL 3
L 40 X P 30,8 X H 48,8 CM
W 15 IN^{3/4} X D 12 IN^{1/8} X H 19 IN^{3/16}

230741 + 230742
NIVEAU 1 + 2
LEVEL 1+2
L 44 X P 50 X H 29,8 CM
W 17 IN^{5/16} X D 19 IN^{11/16} X H 11 IN^{3/4}

230742 + 230743
NIVEAU 2 + 3
LEVEL 2+3
L 42 X P 50 X H 48,8 CM
W 16 IN^{5/16} X D 19 IN^{11/16} X H 19 IN^{3/16}

230741 + 230742 + 230743
NIVEAU 1 + 2 + 3
LEVEL 1+2+3
L 44 X P 68,2 X H 48,8 CM
W 17 IN^{5/16} X D 26 IN^{7/8} X H 19 IN^{3/16}



CADRE ACIER 230744
POUR SUPPORT L 55,5 X P 35 X H 4,5 CM
RECTANGULAIRE⁽²⁾ W 21 IN^{7/8} X D 13 IN^{3/4} X H 1 IN^{3/4}
STEEL FRAME FOR STAND

MÉLAMINE BOIS⁽²⁾
WOOD MELAMINE TRAY



MÉLAMINE PIERRE⁽²⁾
STONE MELAMINE TRAY



ACIER 18/10 NEWPORT
FINITION MIROIR
SERVING TRAY STAINLESS STEEL
18/10 MIRROR FINISHED



VERRE ÉPAISSEUR 0,6 CM
TEMPERED GLASS THICKNESS IN^{1/4}



PLATEAUX 234546
TRAYS GN1/1
53,5 X 32,5 CM
20 IN^{7/8} X 12 IN^{13/16}

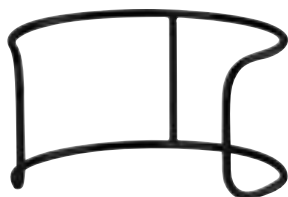
234547
GN1/1
53,5 X 32,5 CM
20 IN^{7/8} X 12 IN^{13/16}

185021
GN1/1
53,5 X 32,5 CM
20 IN^{7/8} X 12 IN^{13/16}

230752
GN1/1
53,5 X 32,5 CM
20 IN^{7/8} X 12 IN^{13/16}

SUPPORTS À FIL ROUNDS ROUND TRAYS

GRÈS CARBONE⁽¹⁾
GREY STONEWARE



SUPPORT ROND BAS
ROUND STAND
LOW LEVEL
Ø 25 CM X H 13 CM
Ø 9 IN^{13/16} X H 5 IN^{1/8}

230746 HAUT
HIGH LEVEL
Ø 25 CM X H 26 CM
Ø 9 IN^{13/16} X H 10 IN^{1/4}



SALADIER BAS
SALAD BOWL
Ø 25,4 X 7 CM - 2,4 L
Ø 10 IN X 2 IN^{3/4} - 80 OZ^{1/8}



PANIÈRES INDIVIDUELLE
BREAD BASKETS
INDIVIDUAL
Ø 18 CM X 6 CM
Ø 7 IN^{1/16} X 2 IN^{3/8}

230748 RONDE
ROUND
Ø 32 CM X H 8 CM
Ø 12 IN^{5/8} X H 3 IN^{1/8}

MÉLAMINE BOIS⁽²⁾
WOOD MELAMINE TRAY



PLATEAUX ROUNDS
ROUND TRAYS
Ø 32 CM
12 IN^{5/8}

MÉLAMINE PIERRE⁽²⁾
STONE MELAMINE TRAY



234562
Ø 32 CM
12 IN^{5/8}

PORCELAINE MODULO
MODULO PORCELAIN
PIE/PIZZA PLATE, FLAT



136524
Ø 32 CM
12 IN^{5/8}

(1) Compatible lave-vaisselle, Compatible micro-ondes
Dish washer safe, Micro-wave safe

(2) Compatible lave-vaisselle, NON compatible micro-ondes
Dish washer safe, DONT USE with micro-wave safe



PIERRE DE LUNE

MOONSTONE

Porcelaine - Porcelain



SALADIER

239325

BOWL

28 CM - 11 IN

4L - 135 OZ ¹/₄

DUNE

BEIGE DUNE

Grès - Stoneware



235223

28 CM - 11 IN

4L - 135 OZ ¹/₄

BLEU DE ROCHE

BLUE STONE

Grès - Stoneware



235222

28 CM - 11 IN

4L - 135 OZ ¹/₄

ONYX

BLACK ONYX

Grès - Stoneware



240499

28 CM - 11 IN

4L - 135 OZ ¹/₄

ARGILE VERTE

GREEN CLAY

Grès - Stoneware



-NEW- PLANCHE

RECTANGULAIRE

RECTANGULAR

BOARD

242054

35 x 21 CM

13 IN ³/₄ x 8 IN ¹/₄



242056

35 x 21 CM

13 IN ³/₄ x 8 IN ¹/₄



242052

35 x 21 CM

13 IN ³/₄ x 8 IN ¹/₄



237206

25 X 13,5 CM

9 IN ¹³/₁₆ X 5 IN ⁵/₁₆



234949

25 X 13,5 CM

9 IN ¹³/₁₆ X 5 IN ⁵/₁₆



-NEW- PLANCHE

RONDE

ROUND

BOARD

242055

29 CM - 11 IN ⁷/₁₆



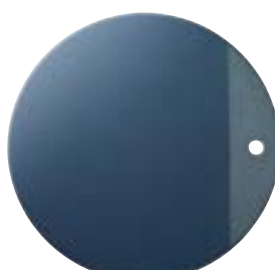
242057

29 CM - 11 IN ⁷/₁₆



242053

29 CM - 11 IN ⁷/₁₆



-NEW-

PLAT

241835

GRAND MODÈLE

LARGE DISH

31,8 x 25 x 7,4 CM

12 IN ¹/₂ x 9 IN ¹³/₁₆ x 2 IN ¹⁵/₁₆

PLAT

241834

MOYEN MODÈLE

MEDIUM DISH

22,8 x 16,2 x 5,4 CM

9 IN x 6 IN ³/₈ x 2 IN ¹/₈

PLAT

241833

PETIT MODÈLE

SMALL DISH

15,5 x 10,7 x 4,4 CM

6 IN ⁷/₈ x 4 IN ³/₁₆ x 1 IN ³/₄

237595

31,8 x 25 x 7,4 CM

12 IN ¹/₂ x 9 IN ¹³/₁₆ x 2 IN ¹⁵/₁₆

237594

22,8 x 16,2 x 5,4 CM

9 IN x 6 IN ³/₈ x 2 IN ¹/₈

237593

15,5 x 10,7 x 4,4 CM

6 IN ⁷/₈ x 4 IN ³/₁₆ x 1 IN ³/₄



**PLANCHE À PAIN
BAMBOU AVEC
RÉCUPÉRATEUR DE MIETTES**
BAMBOO BREAD BOARD
WITH CRUMB TRAY

202854
GN 1/1
53 X 32,5 CM
20 IN^{7/8} X 12 IN^{13/16}



**COUTEAU À PAIN
L'ECONOME BY STARCK®
POSITIONNABLE
DANS LA PLANCHE**
L'ECONOME BY STARCK®
BREAD KNIFE FITS IN A SLOT IN
THE BREAD BOARD

229516
24 CM - 9 IN^{7/16}



**COUTEAU À PAIN
L'ECONOME ECO NATURE®
POSITIONNABLE
DANS LA PLANCHE**
L'ECONOME ECO NATURE®
BREAD KNIFE FITS IN A SLOT IN
THE BREAD BOARD

217814
18 CM - 7 IN^{1/16}



**PRÉSENTOIR
À GÂTEAUX ROND**
ROUND APP/PIZZA/
PRESENTATION STAND

209381
Ø 25 CM - 9 IN^{13/16}
209382
Ø 32 CM - 12 IN^{5/6}



CLOCHE EVENTO VERRE
EVENTO DOME COVER

239769
Ø 16 CM - 6 IN^{5/16}

239770
Ø 23 CM - 9 IN^{1/6}

239771
Ø 28 CM - 11 IN

MÉLAMINE BOIS⁽²⁾
WOOD MELAMINE TRAY



**(1) PLANCH
AVEC MANCHE**
BOARD

234559
17,5 X 45 CM
6 IN^{7/8} X 17 IN^{11/16}

MÉLAMINE PIERRE⁽²⁾
STONE MELAMINE TRAY



234560
17,5 X 45 CM
6 IN^{7/8} X 17 IN^{11/16}



SALADIER 202625
PORCELAINE 23 CM - 9 IN^{1/16}
EVENTO BLANC H : 9,6 CM - 3 IN^{3/4}
 WHITE EVENTO CONTENANCE : 2 L
 SALAD BOWL CAPACITY : 67 OZ^{5/8}



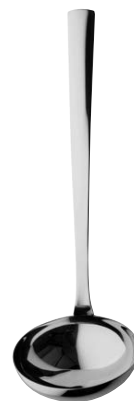
SALADIER 142722
PORCELAINE 28 CM - 11 IN
MODULO H : 12 CM - 4 IN^{3/4}
 DEEP SALAD CONTENANCE : 2,5 L
 BOWL, LARGE CAPACITY : 84 OZ^{9/16}



SUPPORT COUVERTS 202633
DE SERVICE 21 X 10 X 5 CM
PORCELAINE 8 IN^{1/4} X 3 IN^{15/16} X 1 IN^{15/16}
 SERVING CUTLERY DISPLAY
 WHITE PORCELAIN



ETIQUETTE 202632
PORCELAINE 10 X 5 CM
AVEC AIMANT 3 IN^{15/16} X 1 IN^{15/16}
+ SUPPORT ACIER
 PORCELAIN STICK +
 STAINLESS STEEL STAND
 WITH MAGNET



LOUCHE 153193
SOUP LADLE **ASTRÉE MIROIR**
 29,7 CM - 11 IN^{11/16}



CISEAUX 204496
À GÂTEAUX 101494
 PASTRY 20 CM - 7 IN^{7/8}
 SCISSORS/TONG



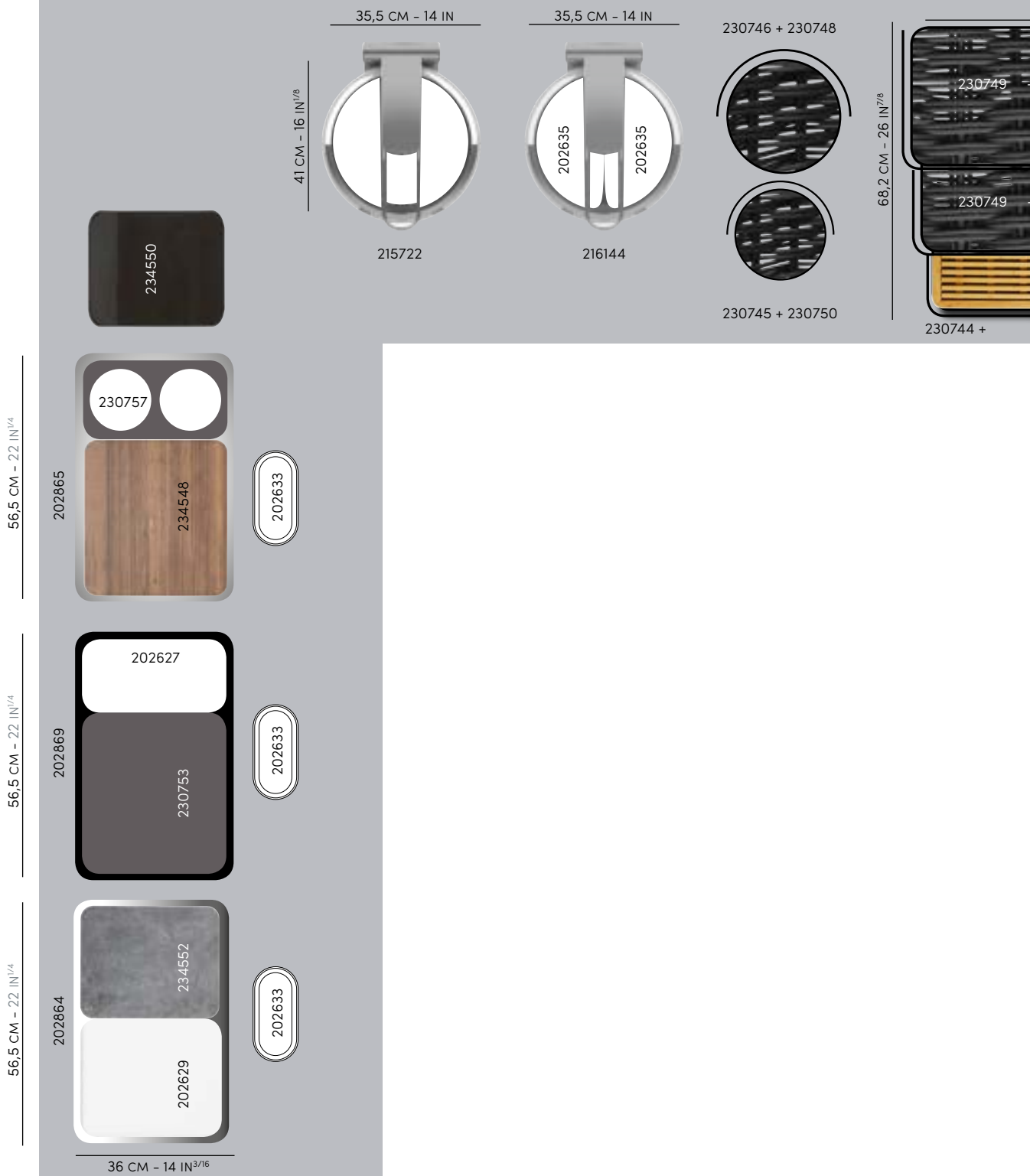
PINCE À SERVIR 204499
SERVING TONG 184355
 29,5 CM - 11 IN^{5/8}

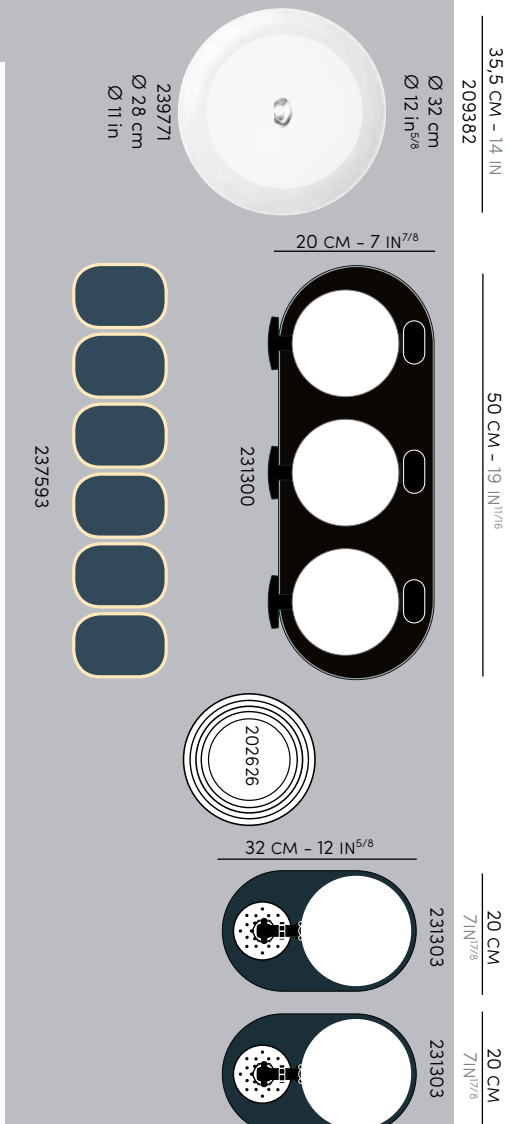


PINCE À PAIN 204498
BREAD TONG 101492
 23 CM - 9 IN^{1/16}

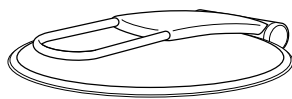
(1) Planche de présentation uniquement, ne pas faire de découpe
 Presentation board, dont cut on it

(2) Compatible lave-vaisselle, NON compatible micro-ondes
 Dish washer safe, DONT USE with micro-waves





CHAFING DISH



COUVERCLE AVEC GOUTTIÈRE **203470**
ACIER ET VERRE TREMPÉ Ø 33 CM - Ø 13 IN
LID WITH STAINLESS STEEL
GUTTER,
TEMPERED GLASS

KIT SAV VÉRINS **217435**
POUR CHAFING DISH
REPLACING KIT FOR
CHAFING DISH CYLINDER

JOINT POUR CHAFING DISH **230050**
SEAL FOR CHAFING DISH

MODULE FROID
REFRIGERATED UNIT



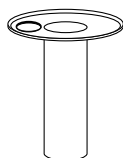
BAC PLASTIQUE **202866**
PLASTIC TRAY 56 X 35,5 X 8 CM
22 IN^{1/16} X 14 IN X 3 IN^{1/8}

235357
29,5 X 35,6 CM
11 IN^{5/8} X 14 IN

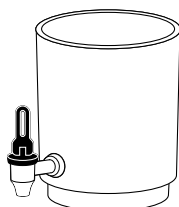
URNE À JUS DE FRUITS FRUIT JUICE URN



COUVERCLE URNE 202881
ACIER 18-10 **FINITION MIROIR**
LID FOR STAINLESS DISPENSER 18-10
MIRROR FINISH
Ø 17,9 CM
7 IN^{1/16}

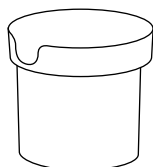


TUBE ACIER POUR 202884
GLACE Ø 9 CM - 3 IN^{9/16}
ICE TUBE
STAINLESS STEEL



FÛT CYLINDRIQUE 202883
URNE 5 L - 169 OZ^{1/16}
CONTAINER FOR DISPENSER
Ø 17,7 CM X H 25,5 CM
Ø 6 IN^{15/16} X H 10 IN^{1/16}

ROBINET ACIER 214724
ABS NOIR
STAINLESS STEEL
FAUCET BLACK



BASE ACIER 202890
18-10 URNE **FINITION MIROIR**
STAINLESS STEEL MIRROR FINISH
STAND FOR DISPENSER 18-10
Ø 17,6 CM - H 19 CM
6 IN^{15/16} X 7 IN^{1/2}



GRILLE ACIER 045963
POUR GOUTTES - 18/10 Ø 9 CM
STAINLESS STEEL GRID
DROP COLLECTOR
Ø 3 IN^{9/16}

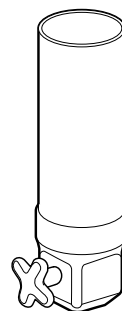


SOCLE NOIR ACRYLIQUE URNE 230758
STAND FOR BLACK DISPENSER
20 X 32 CM
7 IN^{7/8} X 12 IN^{5/8}
ÉPAISSEUR : 2 CM
THICKNESS: 13/16 IN

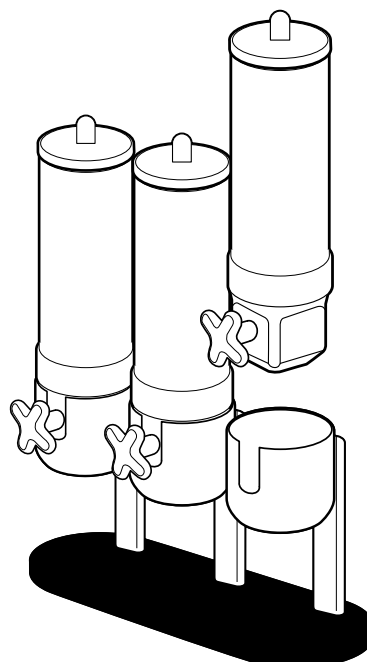
DISTRIBUTEUR À CÉRÉALES CEREAL DISPENSER



COUVERCLE 213078
DISTRIBUTEUR CEREALES Ø 12,5 CM
ACIER FINITION MIROIR - 18/10 Ø 4 IN^{15/16}
LID FOR CEREAL DISPENSER,
STAINLESS STEEL,
MIRROR FINISH



FUT CYLINDRIQUE 213076
AVEC AILETTE ET POIGNEE P 16,1 X H 42 CM
DISTRIBUTEUR CEREALES D 6 IN^{5/16} X H 16 IN^{9/16}
BARREL + HANDLE + ROLLING TAP
FOR CEREAL DISPENSER



X3

X1

BASE + TUBE + SOCLE 231302
DISTRIBUTEUR À CEREALES L 50 X H 27,5 CM
STAINLESS STEEL STAND + TUB
+ ACRYLIC STAND FOR CEREAL
DISPENSER
L 19 IN^{11/16} X H 29 IN^{3/4}

231301
L 19 X H 27,5 CM
L 7 IN^{1/2} X H 29 IN^{3/4}





A

C U I S I N E

KITCHENWARE



Véritable tradition pour DEGRENNÉ, le culinaire se décline en ustensiles de cuisson, de préparation, de découpe et d'affutage, pour inviter les chefs à la réalisation de recettes savoureuses et délicates. Les gammes coutellerie l'Unique Sabatier ainsi que les ustensiles de préparation de la célèbre marque L'Econome®, sont gages de qualité et témoignent d'un véritable esprit précurseur dans l'histoire de la cuisine française.

Experte dans le travail de l'acier et notamment sur l'embouti, DEGRENNÉ présente également Newcook Expert, une gamme d'ustensiles de cuisson 100% fabriquée en France. En alliant précision, technologie Multiply et design, Newcook Expert promet des moments de création uniques.

Kitchenware is a real tradition at DEGRENNÉ and our range comprises cooking, preparation, slicing and sharpening utensils to encourage chefs to make flavoursome and delicate dishes. The Unique Sabatier cutlery ranges and the famous L'Econome® brand's food preparation utensils, are a guarantee of quality and bear witness to a trailblazing spirit in the history of French cuisine. DEGRENNÉ has steel-working and specifically metal stamping expertise, and is also presenting Newcook Expert, a range of cooking utensils entirely made in France. Newcook Expert promises unique creative moments, as the range combines precision, Multiply technology and great design.



IDÉAL FORGÉ

MADE IN FRANCE



Notre expertise en art de la table se conjugue avec la plus noble tradition de la coutellerie pour aiguïser les appétits des passionnés sensibles à la qualité professionnelle. Nos collections de coutellerie incarnent le couteau de cuisine français par excellence.

Our expertise in tableware combines with the finest French tradition of cutlery manufacture to whet the appetites of cooking enthusiasts who appreciate professional quality. Our collections encapsulate all that's best about the French kitchen knife.



218587
COUTEAU OFFICE
PARING KNIFE
10 CM - 4 IN



218593
COUTEAU
DE CUISINE
CHEF'S KNIFE
15 CM - 6 IN



218596
COUTEAU
DE CUISINE
CHEF'S KNIFE
20 CM - 8 IN



218600
COUTEAU
DE CUISINE
CHEF'S KNIFE
25 CM - 10 IN



218609
COUTEAU
TRANCHELARD
SLICING KNIFE
15 CM - 6 IN



218613
COUTEAU
TRANCHELARD
SLICING KNIFE
20 CM - 8 IN



218629
COUTEAU SANTOKU
SANTOKU KNIFE
GRANTON EDGE
18 CM - 7 IN¹⁶



218611
COUTEAU FILET DE SOLE
FILETING KNIFE
15 CM - 6 IN



218628
COUTEAU À DÉOSSER
BONING KNIFE
15 CM - 6 IN



217880
FUSIL À AIGUISER
SHARPENING STEEL
25 CM - 10 IN



218619
COUTEAU À PAIN
BREAD KNIFE
20 CM - 8 IN



218591
COUTEAU OFFICE
PARING KNIFE
10 CM - 4 IN



218595
COUTEAU
DE CUISINE
CHEF'S KNIFE
15 CM - 6 IN



218599
COUTEAU
DE CUISINE
CHEF'S KNIFE
20 CM - 8 IN



218602
COUTEAU
DE CUISINE
CHEF'S KNIFE
25 CM - 10 IN



218612
COUTEAU
TRANCHELARD
SLICING KNIFE
15 CM - 6 IN



218622
COUTEAU À PAIN
BREAD KNIFE
20 CM - 8 IN



218630
COUTEAU SANTOKU
SANTOKU KNIFE
GRANTON EDGE
18 CM - 7 IN^{1/16}



L'ÉCONOME BY STARCK®

MADE IN FRANCE



La marque L'ECONOME® (marque déposée) a été inventée par un français, Mr. Pouzet, en 1929 à Thiers. Cette marque est une référence dans l'histoire de la cuisine française. Précurseur dans la préparation culinaire, L'ECONOME® est le seul et véritable « épluche patates », puisque déposé. DEGRENNÉ et PHILIPPE STARCK se sont associés pour proposer une version élégante et moderne de l'économe. STARCK s'est inspiré de l'essence de l'ustensile pour repenser sa forme. Le manche sculpté à l'ergonomie optimale est le résultat d'un travail d'épure vers la racine carrée de l'objet, où forme et fonction se confondent. L'ECONOME by STARCK est né.

The brand L'ECONOME® (registered trademark) was invented by a French man Mr. Pouzet in 1929 in the city of Thiers. This French brand is one reference in the history of the French cuisine. Precursor in the culinary preparation, L'ECONOME® is the only and real "potatoes peeler" as so called "économe". DEGRENNÉ and Philippe STARCK are offering an elegant and modern answer to this iconic utensil, whose design has remained unchanged for almost a century. When redesigning its shape, Philippe STARCK took inspiration from the utensil's essence. The sculpted, highly ergonomic handle is the result of his efforts to strip down to the object's square origins, thus combining shape and function. Such efforts marked the birth of the L'ECONOME by STARCK.



229514

PACK 4 PIECES - ECONOME/

COUTEAU BEC OISEAU/

FLEXICONOME/COUTEAU OFFICE

PACK 4 PIECES SET - PEELER/

CURVED BLADE PARING KNIFE/

FLEXICONOME/PARING KNIFE



229515

COUTEAU DE CUISINE

CHEF'S KNIFE

14 CM - 5 IN ¹/₂



229516

COUTEAU À PAIN

BREAD KNIFE

24 CM - 9 IN ⁷/₁₆



NEWCOOK EXPERT

MADE IN FRANCE



Les casseroles, poêles et cocottes NEWCOOK EXPERT de DEGRENNÉ allient précision, technologie Multiply pour une répartition homogène de la température, et design.

DEGRENNÉ NEWCOOK EXPERT saucepans, frying pans and stewpot combine precision, Multiply technology for a uniform temperature distribution, and design.

CASSEROLES SAUCEPAN



CASSEROLE 223972
SAUCEPAN 14 CM - 5 IN^{1/2}

223973
16 CM - 6 IN^{5/16}

223974
18 CM - 7 IN^{1/16}

223975
20 CM - 7 IN^{7/8}



ENSEMBLE 223993
DE 3 CASSEROLES 16/18/20 CM
SET OF 3 6 IN^{5/16} TO 7 IN^{7/8}
SAUCEPAN

COUVERCLES LIDS



COUVERCLE 223987
LID 14 CM - 5 IN^{1/2}

223988
16 CM - 6 IN^{5/16}

223989
18 CM - 7 IN^{1/16}

223990
20 CM - 7 IN^{7/8}

223991
24 CM - 9 IN^{7/16}

223992
28 CM - 11 IN

POÊLES FRYING PANS



POÊLE 223977
FRYING PAN 24 CM - 9 IN^{7/16}

223979
28 CM - 11 IN



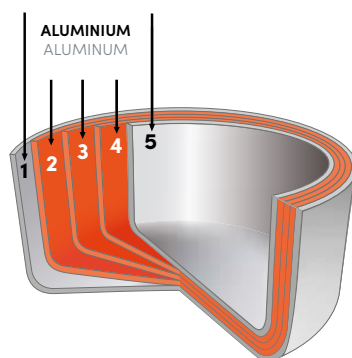
COCOTTE OVALE 223986
AVEC COUVERCLE 24 X 30 CM
 OVAL FRENCH 11 IN^{13/16} X 9 IN^{7/16}
 OVEN WITH LID



FAITOUT 223985
 STEWPOT 24 CM
 9 IN^{7/16}

TECHNOLOGIE MULTIPLY

ACIER INOXYDABLE
 STAINLESS STEEL



Conduction homogène et optimale de la chaleur
 du fond jusqu'en haut des parois pour une parfaite
 maîtrise de la température de cuisson

Uniform and optimal heat conduction from the base of the
 pan to the top of the sides for a perfect control of the cooking
 temperature

Corps extérieur en finition miroir et intérieur brossé

Outer body in mirror finish and inside in brushed stainless
 steel

Performances proches des qualités de cuisson
 obtenues avec des ustensiles en cuivre ou en fonte

The performance is close to cooking qualities usually obtained
 from cooking with copper or cast iron cookware

Compatible tous feux dont induction

Suitable for all hob types including induction





S

E R V I C E D E

R É A S S O R T

R

R E P L A C E M E N T P R O D U C T S E R V I C E

DEGRENNÉ s'engage à vos côtés en vous offrant la possibilité d'effectuer une commande de réassort pendant les 3 années qui suivent l'arrêt de commercialisation de nos couverts. Ce service s'applique aux collections identifiées dans ce catalogue par ce pictogramme. Dans le cadre de ce service, vous avez la possibilité de commander les pièces qui vous manquent, une fois par an et selon les conditions définies : contactez nos équipes commerciales pour toute demande. Le service de réassort est valable pour les pièces suivantes : Fourchette de table – Cuillère de table – Couteau de table (excepté couteaux monoblocs) – Fourchette à poisson – Couteau à poisson – Fourchette à dessert – Cuillère à dessert – Couteau à dessert (excepté couteaux monoblocs) – Cuillère à café – Cuillère à moka.

DEGRENNÉ enables you to order replacement products for a further three years after cutlery is discontinued. This service applies to the collections bearing the logo in the catalogue. This service enables you to order any items you need once a year and in accordance with the following terms and conditions: please contact our sales teams if you need to order any products. The replacement products service is available for the following products: table fork, table spoon, table knife (excluding solid handle knife) fish fork, fish knife, dessert fork, dessert spoon, dessert knife (excluding solid handle knife) coffee/tea spoon and moka spoon.





S

E R V I C E D E
P E R S O N N A L I S A T I O N

C U S T O M M A D E S E R V I C E

Créez votre table personnalisée grâce au savoir-faire DEGRENNÉ. DEGRENNÉ rend votre table unique grâce à ses services de personnalisation : couverts, verres, plateaux ou vaisselle, découvrez un large choix de produits et de finitions. Chaque projet de personnalisation est un service sur-mesure qui fait l'objet d'une étude personnalisée par nos commerciaux.

Use DEGRENNÉ's expertise to create your own table. DEGRENNÉ's custom - made service can make your table unique: explore our wide range of products and finishes, including cutlery, glasses, trays and tableware. Our sales executives deliver a bespoke service for each and every personalization order.

Ajoutez votre logo

Réalisez un décor spécifique

Appliquez un filet de la couleur de votre choix

Add your logo

Add a special pattern

Apply a thin stripe of the colour of your choice



Ajoutez votre logo sur le pied du verre

Ajoutez votre logo ou un trait de jauge sur la paraison

(le logo sur la paraison peut également faire office de jauge)

Add your logo to the base of the glass

Add your logo or a measure marking on the bowl

(the logo on the bowl can also be used as the measure marking)





Ajoutez votre logo : en fonction de vos attentes, nous proposons la gravure laser pour une grande précision ou le marquage au poinçon pour une tenue inaltérable dans le temps.

Add your logo : In accordance with your requirements, we offer laser engraving if high precision is needed, or alternatively metal stamping for items needing to stand the test of time.





PVD

Procédé de métallisation qui permet de réaliser un placage ionique. Disponible dans les coloris Noir, doré, Cuivre et Holographic sous conditions particulières, contactez nos équipes.

Vacuum deposit metallization process. Available in Black, Gold, Copper and Holographic colors under special conditions, contact our sales teams.



DORURE G I L D I N G

Dorure à l'or fin des couverts ou de certaines parties des couverts

Cutlery or alternatively some sections of cutlery can be gilded with fine gold



ÉTAIN P E W T E R

Polissage spécifique des couverts pour un effet vieilli façon étain

Specially polished cutlery for a pewter-style antique effect



BROSSÉE OU SATINÉE
BRUSHED OR SATIN

Polissage spécifique des couverts ou des accessoires de platerie pour un rendu mat

Specially polished cutlery and holloware accessories for a matt finish



L'argenterie avec poinçon de maître : Argenture de Classe I (33 microns pour les articles à usage fréquent) ou Argenture qualité hôtelière (10 microns)

Silver plating with a maker's mark: class I silver plating (33 microns for frequently used items) or hotel quality silver-plating (10 microns)



**FINITION MÉTAL ARGENTÉ - ARGENTURE
CLASSE 1 - 33 MICRONS (POUR LES
ARTICLES À USAGE FRÉQUENT)**
SILVER PLATED FINISH - CLASS 1 SILVERPLATING -
33 MICRONS



ARGENTURE QUALITÉ HÔTELIÈRE-10 MICRONS
SILVER PLATED HOTEL QUALITY- 10 MICRONS



FINITION MIROIR
MIRROR FINISH



FINITION SATINÉE
SATIN FINISH



FINITION VINTAGE
VINTAGE FINISH



FORGÉ
FORGED



ACIER INOXYDABLE
STAINLESS STEEL



EPAISSEUR FOURCHETTE DE TABLE
THICKNESS TABLE FORK



RÉASSORT
REPLACEMENT



REVÊTEMENT PVD
PVD COATING



PORCELAINE
PORCELAIN



AIMANTÉ
WITH MAGNET



GRÈS
STONEWARE



EMPILABILITÉ
STACKABLE



RÉSISTE AUX CHOCS
SHOCK RESISTANT



RÉSISTE AUX TACHES
STAIN RESISTANT



VERRE
GLASS



SHQ/ SODOCALCIQUE
HAUTE QUALITÉ
HIGH QUALITY SODA - LIME



CRISTALLIN HAUTE QUALITÉ
HQ LOW LEAD CRYSTAL



VERRE SOUFFLÉ BOUCHE TEINTÉ
DANS LA MASSE
HAND-BLOWN INTEGRALLY DYED GLASS



1000 CYCLES GARANTIS MINIMUM
1000 WASH CYCLES GUARANTEED



GARANTIE MICRO-ONDES
MICROWAVE SAFE



GARANTIE LAVE-VAISSELLE
DISHWASHER SAFE



GARANTIE CONGÉLATEUR
FREEZER SAFE



GARANTIE FOUR
OVEN SAFE



**JUSQU'À ÉPUISEMENT
DES STOCKS**
UNTIL STOCK LAST



**INDICATION GÉOGRAPHIQUE
PROTÉGÉE**
PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION



FABRIQUÉ EN FRANCE
MADE IN FRANCE



FABRIQUÉ EN EUROPE
MADE IN EUROPE

MARQUES DÉPOSÉES /COPYRIGHTS



L'ECONOME BY STARCK®



FRANCE

USA

SIEGE SOCIAL/HEAD OFFICE
SERVICE CLIENTS/CUSTOMER SERVICES

rue Guy Degrenne - BP 50056
14502 Vire cedex
TEL : +33 (0)2 31 66 44 15

OTHER COUNTRIES
TEL : +33 (0)2 31 66 44 00

infohotel@degrenne.fr

FILIALE USA/US SUBSIDIARY

DNA/DEGRENNÉ NORTH AMERICA INC.
301 OXFORD VALLEY ROAD
SUITE #1903B
YARDLEY, PA
19067

TEL : 732 565 0820
FAX : 732 565 0828

WEBSITE : www.degrennenorthamerica.com
csr.v.dna@degrenneparis.com

DIRECTION GÉNÉRALE/GENERAL MANAGEMENT
DIRECTION MARKETING/MARKETING DIVISION
DIRECTION COMMERCIALE/SALES DIVISION
SHOWROOM (SUR RENDEZ-VOUS)
89 rue La Boétie
75008 PARIS

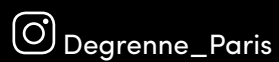
SHOWROOM (BY APPOINTMENT)
NEW YORK (41 MADISON)

www.pro.degrenne.fr

FRANCE
infohotel@degrenne.fr
Tel : +33 (0)2 31 66 44 15

OTHER COUNTRIES/OTROS PAISES
infohotel@degrenne.fr
Tel : +33 (0)2 31 66 44 00

FILIALE USA/US SUBSIDIARY
csrv.dna@degrenneparis.com
Tel : 732 565 0820



www.pro.degrenne.fr