



Innovation
& Tradition
since 1818



191144, Санкт-Петербург , ул.Моисеенко, д. 5
Телефон: (812) 335-21-16, (812) 335-21-17
Почта: mail@mirposudy.ru
www.mirposudy.ru



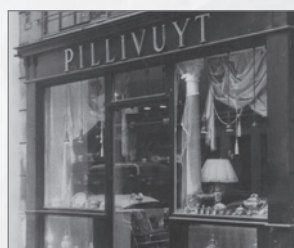
Made
in France



Entreprise
du Patrimoine
Vivant
L'excellence
des savoir-faire
français



Installée en France, au cœur du Berry, Pillivuyt perpétue depuis presque 200 ans le savoir-faire inégalable de ses maîtres porcelainiers. Aujourd'hui, Pillivuyt est l'une des plus anciennes et prestigieuses marques de porcelaine française.



En 1818, Jean Louis Richard Pillivuyt fondait la manufacture de porcelaine qui porte encore aujourd'hui son nom. Pillivuyt crée et fabrique une porcelaine classique et intemporelle, répondant à de hauts standards de qualité.

Dotée d'un outil de production très moderne, Pillivuyt a su conserver son savoir-faire centenaire pour réaliser à la main des pièces uniques telles la soupière têtes de lion.

Toute la philosophie de Pillivuyt réside dans le développement et la production d'articles de grande qualité destinés aux grands chefs, mais aussi aux particuliers épicuriens exigeants et passionnés de gastronomie.

En permanence ajustée aux attentes et aux exigences de ses clients, la gamme Pillivuyt couvre plus de 1000 références et de nombreux décors.

Ainsi, Pillivuyt a su évoluer au gré des traditions et des usages, et créer des articles pour la table et la cuisson particulièrement appréciés des utilisateurs les plus exigeants.

Pillivuyt a été reconnu en 2009 "Entreprise du Patrimoine Vivant". Ce label vise à distinguer les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.



Founded in the heart of the Berry region, Pillivuyt has kept the unmatched know-how of its porcelain masters alive for almost 200 years, making it one of today's oldest and most prestigious French porcelain brands.

In 1818, Jean Louis Richard Pillivuyt established our porcelain factory which still bears his name today. Following in his footsteps, the Pillivuyt factory designs and manufactures classic and innovative porcelain shapes according to the highest standards of quality.

Supported by state-of-the-art equipment, Pillivuyt cleverly blends century-old craftsmanship with modern production techniques to create perfect individual pieces to complement any table. To this day, items such as the lion's head tureen are hand-finished by seasoned experts, making them true one-of-a-kind collector's items.

Pillivuyt's philosophy is focused on understanding the constantly changing needs of both professional and home cooks to meet their rigorous demands and expectations in design and quality. With an eye on the future, Pillivuyt continues to produce a range of items that complement any table or cooking style.

Pillivuyt offers a wide range of more than 1000 products and numerous decorations. In 2009, Pillivuyt was recognized "Living Heritage Company". This label aims to reward French handmade craftsmanship and industrial expertise in excellence.



Pillivuyt, im Herzen der französischen Region Berry ansässig, lässt seit fast 200 Jahren das unvergleichliche Können seiner Porzellanmeister fortbestehen. Heute ist Pillivuyt eine der ältesten und renommiertesten französischen Porzellan-Marken.

Im Jahre 1818 schuf Jean Louis Richard Pillivuyt die Porzellanmanufaktur die heute noch seinen Namen trägt. Pillivuyt kreiert und produziert ein klassisches und zeitloses Porzellan, das hohen Qualitätsstandards gerecht wird.

Ausgerüstet mit neuesten Produktionsmethoden werden bei Pillivuyt die Vorzüge des hundertjährigen Handwerks beibehalten, um perfekte Liebhaberstücke in Handarbeit gestalten zu können, wie z. B. die Löwenkopfterrine, die jede Tafel verschönert.

Die Philosophie von Pillivuyt ist ganz darauf ausgerichtet, Artikel von hoher Qualität zu entwickeln und herzustellen, die für Sterneköche bestimmt sind, aber auch private anspruchsvolle Epikureer und Gastronomie-Liebhaber begeistern.

Das Pillivuyt-Sortiment, das ständig an die Erwartungen und Ansprüche der Kunden angepasst wird, umfasst mehr als 1 000 Artikel und vielfältige Dekore.

So konnte sich Pillivuyt, in Anlehnung an Traditionen und Gebrauchsnutzen, weiterentwickeln und Artikel für Tisch und Küche kreieren, die von den anspruchsvollsten Nutzern besonders geschätzt werden.

Im Jahre 2009 wurde Pillivuyt als „Entreprise du Patrimoine Vivant“ anerkannt. Dieses Label kennzeichnet französische Unternehmen, die handwerkliches Know-how anwenden.

CHR
HOTEL & RESTAURANT
HOTEL UND GASTRONOMIE

GRAND PUBLIC
GENERAL PUBLIC
HÄNDLER UND
ENDVERBEAUCHER

SANTÉ
HEALTH
GESUNDHEITSWESEN

TRANSPORT
TRANSPORT
CATERING IM REISEVERKEHR

AFFAIRES SPÉCIALES
MADE-TO-ORDER
SONDERANFERTIGUNGEN

LES LIGNES
LINES
SERIEN

COLLECTION GÉNÉRALE
GENERAL COLLECTION
ALLGEMEINE KOLLEKTION

LES DÉCORS
DECORS
DEKOR

Tradition & technology

Tradition & technologie

Tradition und Technologie

Pillivuyt est l'un des seuls porcelainiers à élaborer et à fabriquer sa propre pâte sur le site même de l'entreprise et l'un des seuls à maintenir une production 100% française.

Toujours en quête d'innovation, l'entreprise n'a de cesse d'améliorer les performances de sa matière céramique et de ses procédés de fabrication. C'est ainsi que Pillivuyt a développé une expertise et un savoir-faire

exclusifs pour concevoir de nouvelles technologies en matière de pâtes, ainsi que dans d'autres domaines, et créer de nouveaux procédés qui font sa réputation nationale et internationale.



Pillivuyt is one of the few porcelain makers to develop its own porcelain compound on-site at the factory. Ours is one of the last manufacturers to maintain a 100% French production.

Always in pursuit of innovation, we have continuously improved the ceramic material and manufacturing processes,

building an international reputation for our expertise and ability to create new technologies and designs.

Pillivuyt gehört zu den wenigen Porzellanmanufakturen, die die Porzellanmasse am Unternehmensstandort selbst entwickelt und herstellt und ihre Produkte ausschließlich in Frankreich fertigt.

Immer auf der Suche nach Innovationen, hört das Unternehmen nicht auf, die Leistungsfähigkeit seiner Porzellanmasse und seiner Herstellungsverfahren zu verbessern. Auf diesem Wege hat Pillivuyt ein außergewöhnliches Fachwissen und

Know-how erworben, um neue Technologien zur Herstellung von Porzellanmassen und neue Verfahren zu entwickeln, die seinen nationalen und internationalen Ruf begründen.

PILLI **VUYT**

La pâte Pillivuyt® est une pâte dure obtenue à partir d'un mélange unique de kaolin, d'argile, de feldspath et de quartz. Cuite une première fois à 980°C, elle est ensuite recuite une seconde fois à 1400°C (pâte et émail). Ces différentes cuissons à très haute température permettent de produire des pièces totalement non poreuses et particulièrement résistantes aux chocs mécaniques et thermiques.

The Pillivuyt® porcelain compound is a hard paste obtained from our own blend of kaolin, clay, feldspar, and quartz. Pillivuyt porcelain is first fired at 980°C/1796°F and a second time at 1400°C/2552°F (paste and glaze).

Multiple firings at very high temperatures allow us to produce pieces that are totally non-porous and highly resistant to both mechanical and thermal shocks.

Die Porzellanmasse Pillivuyt® ist eine harte Masse auf Basis einer einzigartigen Mischung von Kaolin, Lehm, Feldspat und Quarz. Nach einem ersten Brand bei 980°C/1796°F, wird die Masse anschließend ein zweites Mal bei 1400°C/2552°F (Masse und Glasur) gebrannt.

Das Brennen bei unterschiedlich hohen Temperaturen ermöglicht es, vollständig glattporige Stücke herzustellen, die besonders widerstandsfähig gegen mechanische Einwirkung sind und auch besonders Thermoschockbeständig sind.

PILLE **NIUM**

La pâte Pillenium® est une pâte originale extra dure avec une résistance jusqu'à 7 fois supérieure à celle des autres pâtes. Elle permet ainsi d'élaborer des pièces plus fines tout en offrant une résistance aux chocs thermiques et mécaniques égale à celle d'une pâte hôtelière classique, ou encore des pièces de même épaisseur mais encore plus solides. À sa première présentation avec la gamme Alizée, la pâte Pillénium® a obtenu le prix de l'innovation 2006 lors du salon Equip'Hotel.

The Pillenium® compound is especially strong due to the addition of a proprietary reinforcing ingredient which increases strength as much as 7 times more than other materials.

Because of its increased density, Pillenium® paste allows us to manufacture thinner pieces without compromising the mechanical and thermal shock resistance. The stronger compound gives us more flexibility in shapes and has a finer, more elegant look than the traditional sturdy dishes which serve as everyday ware. The Pillenium® paste was first presented with the Alizée range at Equip'Hotel in 2006 and won the innovation award.

Die Porzellanmasse Pillenium® ist eine besonders harte Masse, mit einer Widerstandsfähigkeit, die bis zu sieben Mal höher ist als bei anderen Massen. Sie ermöglicht die Herstellung von dünneren Porzellanteilen, die wie klassisches Hotelporzellan die gleiche Widerstandsfähigkeit gegen mechanische Schocks und Thermoschocks aufweisen. Gegenüber herkömmlichem Porzellan gleicher Stärke weisen Porzellanteile aus Pillenium® eine höhere Beständigkeit auf. Bei seiner ersten Präsentation mit dem Sortiment Alizée, hat die Masse Pillenium® auf der Messe Equip'Hotel den „Prix de l'Innovation 2006“ erhalten.

PILLI **INDUC**

L'ajout d'un chromo à base d'argent (brevet Pillivuyt) sous certaines pièces en Pilliflame® leur permet en plus d'être utilisées sur table à induction, tout en gardant l'usage micro-ondes.

The addition of a silver-based "chromo" layer on the bottom of certain pieces made in the Pilliflame® line allows their use on induction stoves while still being microwave-safe. This technology is patented by Pillivuyt.

Durch das Auftragen einer Beschichtung auf Silberbasis (Pillivuyt-Patent) auf der Unterseite einiger Teile aus Pilliflame® können diese auf Induktions-Kochfeldern genutzt werden - aber auch weiterhin in der Mikrowelle.



PILLI FLAME®

La pâte Pilliflame®, mise au point par Pillivuyt, est spécialement conçue pour résister aux chocs extrêmes, tant mécaniques que thermiques (280°C). Les pièces obtenues autorisent la cuisson sur tous types d'appareils, y compris la flamme. L'émail associé est particulièrement résistant aux rayures et est anti-adhérent.

This porcelain clay developed by Pillivuyt is specifically designed to withstand extreme mechanical and thermal shocks (280°C/536°F). It allows the user to cook on all types of cooking appliances including direct flame (stovetop).

The hardness of our glaze makes our products virtually non-stick and especially resistant to scratching.

Die von Pillivuyt entwickelte Porzellanmasse Pilliflame® wurde speziell dafür ausgelegt, extremen mechanischen Schocks oder Thermoschocks standzuhalten. Die daraus hergestellten Teile können auf jeder Kochstelle, inklusive Gas und Grill, benutzt werden. Die verwendete Glasur ist besonders Kratzfest und antihaftend.



PILLI BLOC®

Ce procédé breveté se caractérise par le dépôt de silicone dans un double sillon creusé à la base des produits. Le procédé Pillibloc® permet aux articles d'être antidérapants sur toute surface, même avec une pente de 30°.

Traitées avec Pillibloc®, les lignes Odyssee (Incabloc) et Jazz ont reçu le prix de l'Innovation 2012 lors de leur première présentation au salon Equip'Hotel.

This is a patented process, characterized by a double groove carved into the base of the products and filled with a silicone film.



The Pillibloc® process allows us to create non-slip products that will cling on all surfaces even at an angle of 30°. This makes the line particularly well-suited to restaurants and commercial

transport venues where dishes might be subjected to shifts in the angle of the supporting surface.

Introduced with Pillibloc®, both the Odyssee (Incabloc) and Jazz ranges received the Innovation award at their first presentation at Equip'Hotel in 2012.

Dieses patentierte Verfahren zeichnet sich durch das Einbringen von Silikon in eine Doppel-Rinne an der Unterseite des Produkts aus. Das Pillibloc® Verfahren verleiht den Artikeln einen rutschgehemmten Stand auf allen Oberflächen, auch bei einer Neigung von 30°. Mit Pillibloc® ausgestattet, haben die Serien Odyssee (Incabloc) und Jazz bei ihrer ersten Präsentation auf der Messe Equip'Hotel den „Prix de l'Innovation 2012“ erhalten.

PILLI DECO®

Par une cuisson des décors à très haute température (1 250°C), ce procédé permet d'incorporer les pigments de façon inaltérable dans l'émail de l'article.

This process allows decors to be fired at very high temperatures (1250°C/2282°F) in order to incorporate pigments into the glaze of the pieces, ensuring that they will be permanent and impervious to fading or changing color.

Durch das Brennen bei sehr hohen Temperaturen (1250°C/2282°F) ermöglicht das Verfahren der Hochtemperatur-Dekalkomanie es, Pigmente unzerstörbar in der Glasur des Porzellans einzuschließen.



La qualité exceptionnelle de la porcelaine Pillivuyt en fait un élément essentiel pour faciliter le travail en cuisine grâce à ses nombreuses propriétés :

Hygiène alimentaire

La porcelaine Pillivuyt cuite à très haute température (1 400° C) confère aux produits une très grande résistance aux chocs thermiques, une totale non-porosité empêchant tout développement bactérien et garantissant ainsi une hygiène alimentaire maximale et une parfaite neutralité aux goûts.

Tous nos articles sont garantis sans plomb ni cadmium, ni aucun autre composant actif (phtalate, benzène...).

Résistance aux chocs thermiques

Absorbant des différences de température (de -30° C à +350° C), les produits Pillivuyt peuvent être placés au congélateur et passer directement au four traditionnel ou à micro-ondes*.

* À l'exception des articles décorés or ou platine, non utilisables au micro-ondes

Cuisson

Tous nos produits peuvent être utilisés au four traditionnel et à micro-ondes*. La qualité de la porcelaine permet également de les utiliser sur le gaz et les plaques électriques avec un diffuseur.

Par ailleurs, notre gamme Ulysse s'utilise avec tous types de moyens de cuisson y compris l'induction.

Excellente diffusion et conservation de la chaleur

La porcelaine culinaire Pillivuyt permet de cuire uniformément et de conserver longtemps les plats au chaud lors du service.

Esthétique et facilement nettoyable

La blancheur et l'extrême dureté de l'émail Pillivuyt rend les produits très facilement nettoyables et surtout très esthétiques. De plus, leur brillance se maintiendra dans le temps.

Thanks to its numerous exceptional properties, Pillivuyt porcelain is an essential element to make your work in the kitchen easier:

Food hygiene

Pillivuyt porcelain is fired at very high temperatures (1400°C/2552°F) which gives the products a high resistance to thermal shocks and creates a totally non-porous exterior surface. This prevents the penetration of bacteria as well as tastes or odors, ensuring the maximum protection in food hygiene.*

All our products are free from lead and cadmium and from active components such as phthalates, benzene...

Resistance to thermal shocks

Pillivuyt products can withstand temperatures ranging from -30°C/-22°F to +350°C/662°F. They can be placed in the freezer and go directly in the oven or microwave.*

Cooking

All our products can be used in the oven or microwave. The quality of the porcelain allows them to be used on gas or electric stoves with a diffuser.*

Our new Ulysses range can even be used on direct heat sources including gas, electric burners and induction stoves.



Excellent heat retention to keep food warm

The Pillivuyt culinary porcelain allows more even cooking and helps keep the dishes warm at the table.

Beautiful and easy to clean

The whiteness and extreme hardness of Pillivuyt's glaze makes the products exceptionally easy to clean and very aesthetically pleasing. The quality of the glaze also ensures that your Pillivuyt dishes will keep their brilliance throughout the years.

*Except for the products decorated with gold or platinum which cannot be used in the microwave.



Dank seiner außergewöhnliche Qualität und seiner vielfältigen Eigenschaften ist das Pillivuyt-Porzellan ein wesentliches Element zur Erleichterung der Arbeit in der Küche:

Lebensmittelhygiene

Die sehr hohe Brenntemperatur (1400°C/ 2552°F) des Pillivuyt-Porzellan verleiht den Produkten eine sehr große Hitzebeständigkeit und eine vollständig versiegelte Oberfläche, die die Entwicklung von Bakterien verhindert und so eine maximale Lebensmittelhygiene garantiert und völlig geschmacksneutral ist. Alle unsere Produkte sind garantiert Blei- und Cadmiumfrei und enthalten auch keine anderen aktiven Bestandteile (Phtalate, Benzole ...)

Thermoschockbeständigkeit

Durch ihre Fähigkeit große Temperaturunterschiede (von -30°C/-22°F bis +350°C/662°F) zu absorbieren, können die Pillivuyt-Produkte von der Gefriertruhe direkt in den Backofen oder in die Mikrowelle gestellt werden.*

* Außer mit Gold oder Platin dekorierte Artikel, die nicht in der Mikrowelle benutzt werden können.

Das Kochen

Alle unsere Produkte können im Backofen und in der Mikrowelle benutzt werden. Die Qualität des Porzellans ermöglicht es ebenfalls, dieses auf Gas und auf Kochplatten mit Simmer-Diffusor zu benutzen. Außerdem kann unser Sortiment Ulysse auf allen Kochstellen inklusive Induktion benutzt werden.*

Exzellente Verteilung und Beibehaltung der Wärme

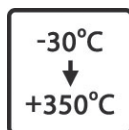
Das Pillivuyt-Porzellan ermöglicht ein gleichmäßiges Garen und hält die Speisen während des Auftragens lange warm.

Ästhetisch und leicht zu reinigen

Durch das strahlende Weiß und die extreme Härte der Pillivuyt-Glasur sind die Produkte leicht zu reinigen und sehr ästhetisch. Ihr Glanz bleibt sehr lange strahlend und schön.



Résistance aux chocs thermiques
High resistance to thermal shocks
Temperatur-Schockfest



Congélateur et réfrigérateur
Freezer and refrigerator safe
Gefrierschranktauglich bis -30°C

Four
Oven-safe
Ofenfest



Micro-ondes
Microwave-safe
Mikrowellengeeignet

Barbecue
Barbecue-safe
Feuerfest auf dem Grill



Lave-vaisselle
Dishwasher-safe
Spülmaschinentauglich

Induction
Built for induction heating
Induktion



Gaz
Direct-flame proof
Gaz



Hotel und Gastronomie

CHR

*Hotel &
restaurant*



Depuis presque 200 ans, Pillivuyt met son savoir-faire et son expertise au service des professionnels de la restauration et de l'hôtellerie. En perpétuelle recherche d'innovation nous travaillons également en étroite collaboration avec les Chefs pour leur proposer des articles qui mettront en valeur leurs créations culinaires et leurs établissements.

For almost 200 years, Pillivuyt has been offering its craftsmanship and expertise to professional caterers and hotels. Always in pursuit of innovation, we work in close collaboration with chefs on a regular basis in order to provide them with pieces that will enhance their creations, styles and facilities.



Relais Bernard Loiseau Saulieu - Photo : B. Preschetskiy

Seit fast 200 Jahren stellt die Firma Pillivuyt ihr Know-how und Fachwissen für den Hotellerie und Gastronomie. Bei der ständigen Suche nach Innovationen arbeiten wir eng mit Sterneköchen zusammen, um Ihnen Artikel anbieten zu können, die Ihre kulinarischen Kreationen und Gasthäuser perfekt zur Geltung bringen.

Händler und Endverbeucher

Grand public

*General
public*



L'offre Pillivuyt s'adresse au plus grand nombre et notamment au grand public.

Aujourd'hui, les passionnés de cuisine et de gastronomie ne sont plus uniquement des professionnels mais aussi des particuliers désireux de suivre les pas des grands chefs ou de profiter, en toute simplicité, de la variété et de la qualité exceptionnelle des produits Pillivuyt pour la table et la cuisson.



The Pillivuyt line is aimed at satisfying the needs of a great variety of customers including the general public.

Today, people who are passionate about cooking and gastronomy are not only professionals but also individuals who wish to follow the practises of great chefs or to simply take advantage of the variety and the exceptional quality of the Pillivuyt' products for both cooking and table.

Das Angebot von Pillivuyt richtet sich an ein breites Publikum. Heutzutage sind die Koch- und Gastronomie-Enthusiasten nicht mehr nur professionelle Anwender, sondern auch Privatpersonen, die den Sterneköchen nacheifern möchten oder die ganz einfach von der Vielfalt und der außergewöhnlichen Qualität der Pillivuyt-Produkte für Tisch und Küche profitieren möchten.

Gesundheitswesen

Santé

Health



Depuis déjà plusieurs années, Pillivuyt fabrique une gamme de vaisselle de régéthermie destinée aux établissements de santé. Notre gamme propose des articles en porcelaine particulièrement résistants et adaptés aux services très intensifs, en liaison chaude ou froide, pour répondre aux contraintes des professionnels de santé. Certains de nos produits sont disponibles avec les cloches en polyamide ou polycarbonate correspondantes.

For several years now Pillivuyt has been manufacturing a range of tableware specifically designed for health institutions. Our range offers porcelain items that are particularly durable and adapted to the demands of health professionals and useful for hot or cold preparations. Some of our products are available with polyamide or polycarbonate covers.



Seit mehreren Jahren schon stellt Pillivuyt ein temperaturbeständiges Systemgeschirr her, das für Einrichtungen des Gesundheitswesens bestimmt ist. Unser Sortiment bietet besonders widerstandsfähige Porzellan-Artikel, die einer sehr intensiven thermischen Beanspruchung angepasst sind und den Anforderungen der Küchen in Einrichtungen des Gesundheitswesens entgegenkommen. Einige unsere Produkte sind mit dazugehörigen Hauben aus Polyamid oder Polycarbonat erhältlich.

Catering im Reiseverkehr

Transport

Transport



L'une des grandes qualités de Pillivuyt est de savoir s'adapter à toutes les exigences de ses clients. Pillivuyt a ainsi créé la pâte Pillénium pour répondre aux demandes du catering aérien et ferroviaire : Les pièces ont été affinées tout en renforçant leur solidité. De même, Pillivuyt a breveté une gamme d'articles en porcelaine anti-dérapants répondant aux critères très spécifiques du transport maritime.

One of the great attributes of Pillivuyt is to be able to adapt to its customers requirements. Pillivuyt created the Pillenium® formula to meet the demands of the air and rail catering services. Pillenium® enables us to manufacture thinner articles without compromising the strength.

In addition, Pillivuyt has patented a range of non-slip items to meet the very specific criteria of the shipping industry.

Eine der großen Qualitäten von Pillivuyt ist es, sich allen Wünschen seiner Kunden anpassen zu können. So hat Pillivuyt die Porzellanmasse Pillénium entwickelt, um den Ansprüchen des Caterings im Luft- und Schienenverkehr entsprechen zu können: Die Teile wurden dünner, jedoch auch stabiler.

Außerdem hat Pillivuyt ein Sortiment von Porzellan-Artikeln mit rutschfestem Boden patentieren lassen, die den sehr spezifischen Ansprüchen der Schifffahrtsgastronomie entgegenkommen.



Sonderanfertigungen

Affaires spéciales

Made-to-order



Tout en disposant d'un parc machine important et performant, Pillivuyt offre la possibilité de créer des pièces spéciales à partir de quantités peu importantes (300 à 5000 pièces selon les process de fabrication).

Avec son équipement CAO en 3D et ses deux designers création forme, Pillivuyt est à même de proposer rapidement des solutions aux demandes particulières.

Pillivuyt est également le spécialiste Français du décor sur mesure avec un service intégré de designers en DAO. La création d'un décor spécial se fait à partir de 200 pièces.



Because we are equipped with versatile and high-performance equipment, Pillivuyt has the potential to create special articles in small quantities (300 to 5000 pieces depending on the manufacturing processes). With its 3D CAD equipment and two designers, Pillivuyt is able to offer quick solutions to customers' requests. Pillivuyt is also the premiere French specialist of tailor-made decors with an integrated design department working on CAD software. Special logos or décor can be created for as few as 200 items.

Mit seinem beträchtlichen und leistungsfähigen Maschinenpark eröffnet Ihnen Pillivuyt die Möglichkeit Sonderanfertigungen ab einer geringen Stückzahl (300 bis 5000 Stück je nach Fertigungsverfahren) herzustellen:

Mit seiner 3D-CAD-Ausstattung und seinen beiden Designern für Formen ist Pillivuyt schnell in der Lage Entwürfe für besondere Anfragen vorzulegen.

Pillivuyt ist der französische Spezialist für „Dekore auf Kundenwunsch“, da er eigene, mit Bildbearbeitungs- und Grafik-Software ausgestattete Designer, beschäftigt. Dekore nach Maß werden ab einer Stückzahl von 200 Teilen geschaffen.

Alizée

Dessinée par Babette de Rozières et fabriquée par Pillivuyt, la ligne Alizée évoque, par son design, la nature luxuriante des îles lointaines. Ces formes originales, assiettes feuille, mise en bouche nénuphar... apporteront à toutes les tables un raffinement extrême.

Designed by Babette de Rozières, renowned French culinary columnist, and crafted by Pillivuyt, the shapes of the Alizée collection evokes the lush foliage of the tropical islands. The innovative shapes, such as the leaf plate and the mini water lily, bring exceptional charm and sophistication to all tables.

Die von Babette de Rozières gezeichnete und von Pillivuyt hergestellte Serie Alizée beschwört durch sein Design die üppige Natur ferner Inseln herauf. Seine originellen Formen, Teller in Blattform oder Minischälchen in Seerosenform, verleihen jeder Tafel äußerste Raffinesse.



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
1 Assiette feuille Leaf plate Teller Blattform	215433 BL		323 x 254		728 g 1,61 lbs	6 Tasse café Coffee cup Mokkatasse	115408 BL	8 cl 3 oz	75		109 g 0,24 lbs
2 Assiette feuille Leaf plate Teller Blattform	215437 BL		367 x 284		808 g 1,78 lbs	7 Soucoupe café Coffee saucer Mokkatablett	125423 BL		230		212 g 0,47 lbs
3 Assiette amande Almond bowl Teller tief Mandel	205423 BL		221 x 220		511 g 1,13 lbs	8 Assiette pétale Petal plate, small Teller Blumenblatt	205416 BL		160 x 97		146 g 0,32 lbs
4 Assiette forme huître* Oyster plate* Teller Austernform*	215429 BL		291 x 272		804 g 1,77 lbs	9 Assiette pétale Petal plate, large Teller Blumenblatt	205430 BL		314 x 195		783 g 1,73 lbs
5 Assiette forme huître Oyster plate Teller Austernform	215432 BL		330 x 320		977 g 2,15 lbs	10 Mise en bouche pétale Mini petal Schälchen Blumenblatt	215409 BL		32 x 51		30 g 0,07 lbs



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
11 Mise en bouche nénuphar Mini water lily Schälchen Seerose	175410 BL	5 cl 2 oz	95	3 3/4	122 g 0,27 lbs	19 Assiette creuse Joséphine Joséphine bowl Teller tief Joséphine	175418 BL		260 x 267	10 1/4 x 10 1/2	1,02 kg 2,24 lbs
12 Assiette ovale lagon Oval plate lagoon Teller oval Lagune	215434 BL		342 x 275	13 1/2 x 10 3/4	1,16 kg 2,56 lbs	20 Amuse bouche colibri Mini colibri Schälchen Kolibri	465411 BL	3 cl 1 oz	55	2 1/4	85 g 0,19 lbs
13 Feuille bananier Banana leaf plate Teller Bananenblattform	245433 BL		327 x 151	12 3/4 x 6	590 g 1,30 lbs	21 Amuse bouche colibri Mini colibri Schälchen Kolibri	465413 BL	8 cl 3 cl	68	2 1/2	104 g 0,23 lbs
14 Assiette creuse Burgo Deep Burgo plate Teller tief Burgo	205422 BL		210	8 1/4	423 g 0,93 lbs	22 Assiette corsaire Corsair plate Teller Korsar	235437 BL		373 x 261	14 3/4 x 10 1/4	899 g 1,98 lbs
15 Assiette plate Burgo* Burgo plate* Teller Burgo*	215428 BL		265	10 1/2	653 g 1,44 lbs	23 Saladier nénuphar Nénuphar water lily salad bowl Schale Seerose	175420 BL		192	7 1/2	445 g 0,98 lbs
16 Assiette plate Burgo Burgo plate Teller Burgo	215481 BL		307	12	822 g 1,81 lbs	24 Saladier pétale* Petal deep salad bowl* Salatschüssel Blumenblatt*	175427 BL	250 cl 2,6 qt	274 x 219	10 3/4 x 8 1/2	1,05 kg 2,30 lbs
17 Assiette creuse pétale Petal bowl Teller tief Blumenblatt	175431 BL		315 x 200	12 1/2 x 7 3/4	740 g 1,63 lbs	25 Yole Platter yole Platte Yole	245434 BL		340 x 156	13 1/4 x 6	554 g 1,22 lbs
18 Coupelle coquille Shell dish Schale Muschelform	175414 BL		140 x 100	5 1/2 x 4	226 g 0,50 lbs						

Les Lignes - Lines - Serien

Bourges Eden Europe



Des articles robustes pour la table et la cuisson, particulièrement adaptés aux services rapides et à un usage intensif.

Tough but attractive and easy-to-clean dishes built to withstand commercial use and created for both cooking and tabletop presentation.

Robuste Artikel für Tisch und Küche, die sich besonders gut für den täglichen Gebrauch und für Schnellrestaurants eignen.



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
1 Assiette creuse Bourges Soup plate Bourges Teller tief Bourges	200821 BL		210	8 ¼	456 g 1,01 lbs
2 Assiette plate Bourges Dinner plate Bourges Teller flach Bourges	210816 BL		165	6 ½	223 g 0,49 lbs
3 Assiette plate Bourges Dinner plate Bourges Teller flach Bourges	210820 BL		200	7 ¾	388 g 0,86 lbs
4 Assiette plate Bourges Dinner plate Bourges Teller flach Bourges	210824 BL		240	9 ½	533 g 1,18 lbs
5 Assiette plate Bourges Dinner plate Bourges Teller flach Bourges	210827 BL		270	10 ½	779 g 1,72 lbs
6 Plat rectangulaire Europe Rectangular platter Europe Platte rechteckig Europe	241328 BL		280 x 195	11 x 7 ¾	670 g 1,48 lbs

Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
7 Plat rectangulaire Europe Rectangular platter Europe Platte rechteckig Europe	241332 BL		320 x 210	12 ½ x 8 ¼	990 g 2,18 lbs
8 Bol à sucre Europe Sugar bowl Europe Zuckerschale Europe	111318 BS	20 cl 7 oz	80	3	209 g 0,46 lbs
9 Bol à bouillon Europe Bouillon bowl Europe Suppentasse Europe	171335 BL	30 cl 11 oz	110	4 ¼	285 g 0,63 lbs
10 Bol à bouillon sans anse Europe* Bouillon bowl without handle Europe* Suppentasse ohne Henkel Europe*	171335 BS	30 cl 11 oz	110	4 ¼	262 g 0,58 lbs
11 Plateau pour bol à bouillon Europe Bouillon saucer Europe Suppenuntertasse Europe	121318 BL		178	7	362 g 0,80 lbs

* Article en cours de suppression - Disponible en fonction du stock

* Discontinued items - Availability according to stock situation
* Ausgelaufen Artikeln - Verwendbarkeit entsprechend auf lagersituation

Bourges / Eden / Europe



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
12 Cendrier 1 encoche Europe* Ashtray with 1 slot Europe* Aschenbecher, 1 Einschnitte Europe*	461309 BU		90		158 g 0,35 lbs
13 Cendrier 3 encoches Europe Ashtray with 3 slot Europe Aschenbecher, 3 Einschnitte Europe	461309 BT		90		158 g 0,35 lbs
14 Coupelle Europe Sauce dish Europe Schälchen Europe	461308 BL	8 cl 3 oz	80	3	128 g 0,28 lbs
15 Coupelle Europe Sauce dish Europe Schälchen Europe	461309 BL	11 cl 4 oz	90	3½	162 g 0,36 lbs
16 Coupelle cocktail Europe Stackable sauce dish Europe Schälchen stapelbar Europe	461307 BL	6,5 cl 2 oz	70	2¾	93 g 0,21 lbs
17 Coquetier Europe Egg cup Europe Eierbecher Europe	271340 BL	4 cl 1 oz	48	1¾	72 g 0,16 lbs
18 Mug Eden Mug Eden Henkelbecher Eden	511030 BL	30 cl 11 oz	102	4	313 g 0,69 lbs
19 Mug Eden Extra large mug Eden Henkelbecher Eden	511045 BL	45 cl 16 oz	119	4¾	471 g 1,07 lbs
20 Ramikin Eden Ramekin Eden Ragoutschälchen Eden	261055 BL	15 cl 5 oz	55	2	136 g 0,30 lbs
21 Ramikin Eden Ramekin Eden Ragoutschälchen Eden	261065 BL	21 cl 8 oz	65	2½	166 g 0,37 lbs

Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
22 Ramikin noir Eden Ebony Ramekin Eden Ragoutschälchen, schwarz Eden	261055 NO	15 cl 5 oz	55	2	136 g 0,30 lbs
23 Ramikin noir Eden Ebony Ramekin Eden Ragoutschälchen, schwarz Eden	261065 NO	21 cl 8 oz	65	2½	166 g 0,37 lbs
24 Saladier Eden Salad bowl Eden Salatschüssel Eden	171012 BL	60 cl 21 oz	120	4¾	366 g 0,81 lbs
25 Saladier Eden Salad bowl Eden Salatschüssel Eden	171016 BL	125 cl 1,30 qt	160	6¼	713 g 1,57 lbs
26 Saladier Eden Salad bowl Eden Salatschüssel Eden	171020 BL	250 cl 2,60 qt	200	7¾	1,31 kg 2,88 lbs
27 Saladier Eden Salad bowl Eden Salatschüssel Eden	171024 BL	450 cl 4,75 qt	240	9½	1,86 kg 4,11 lbs
28 Saladier Europe Salad bowl Europe Salatschüssel Europe	171312 BL	25 cl 9 oz	135	5¼	250 g 0,55 lbs
29 Saladier Europe Salad bowl Europe Salatschüssel Europe	171340 BL	45 cl 16 oz	160	6¼	380 g 0,84 lbs
30 Pot Eden Milk jug Eden Milchgiesser Eden	361015 BL	15 cl 5 oz	112	4½	247 g 0,55 lbs



31 32 33 34



35 36 37



38 39



43 44 45



40 41 42



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
31 Pot Europe* Milk jug Europe* Milchgiesser Europe*	361305 BL	5 cl 2 oz	45	1¾	70 g 0,15 lbs
32 Pot Europe Milk jug Europe Milchgiesser Europe	361310 BL	10 cl 4 oz	59	2¼	124 g 0,27 lbs
33 Pot Europe Milk jug Europe Milchgiesser Europe	361315 BL	15 cl 5 oz	67	2¾	145 g 0,32 lbs
34 Pot Europe Milk jug Europe Milchgiesser Europe	361335 BL	35 cl 13 oz	90	3½	318 g 0,70 lbs
35 Thélière Europe Teapot Europe Teekanne Europe	331335 BX	35 cl 13 oz	95	3¾	410 g 0,90 lbs
36 Thélière Europe Teapot Europe Teekanne Europe	331355 BX	55 cl 20 oz	105	4	475 g 1,05 lbs
37 Thélière Europe Teapot Europe Teekanne Europe	331375 BX	75 cl 27 oz	120	4¾	830 g 1,83 lbs
38 Verseuse Europe Coffeepot Europe Kaffeekanne Europe	331336 BX	35 cl 13 oz	105	4	390 g 0,86 lbs
39 Verseuse Europe* Coffeepot Europe* Kaffeekanne Europe*	331380 BX	65 cl 23 oz	130	5	565 g 1,25 lbs

Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
Tasse & soucoupe moka Bourges Espresso cup & saucer Bourges Mokkatasse & Untere Bourges					
40 Tasse moka Europe Espresso cup Europe Mokkatasse Europe	111310 BL	10 cl 4 oz	53	2	120 g 0,27 lbs
41 Soucoupe moka Bourges Espresso saucer Bourges Mokkauntertasse Bourges	120812 BL		125	5	140 g 0,31 lbs
42 Paire tasse moka Bourges Espresso cup & saucer Bourges Mokkatasse & Untere Bourges	990810 BX	10 cl 4 oz			260 g 0,58 lbs
Tasse & soucoupe café Bourges Coffee cup & saucer Bourges Kaffeetasse & Untere Bourges					
43 Tasse café Europe Coffee cup Europe Kaffeetasse Europe	111313 BL	13 cl 5 oz	56	2¼	130 g 0,29 lbs
44 Soucoupe café Bourges Coffee saucer Bourges Kaffeuntertasse Bourges	120813 BL		133	5¼	160 g 0,35 lbs
45 Paire tasse café Bourges Coffee cup & saucer Bourges Kaffeetasse & Untere Bourges	990813 BX	13 cl 5 oz			290 g 0,64 lbs

Bourges / Eden / Europe



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
Tasse & soucoupe thé Bourges <i>Tea cup & saucer Bourges</i> <i>Teetasse & Untere Bourges</i>					
46 Tasse thé Europe <i>Tea cup Europe</i> <i>Teetasse Europe</i>	111318 BL	18 cl 6 oz	62	2 1/2	200 g 0,44 lbs
47 Soucoupe thé Bourges <i>Tea saucer Bourges</i> <i>Teuntertasse Bourges</i>	120815 BL		150	6	203 g 0,45 lbs
48 Paire tasse thé Bourges <i>Tea cup & saucer Bourges</i> <i>Teetasse & Untere Bourges</i>	990818 BX	18 cl 6 oz			403 g 0,89 lbs
Tasse & soucoupe genieu Bourges <i>Breakfast cup & saucer</i> <i>Frühstückstasse & Untere Bourges</i>					
49 Tasse genieu Europe <i>Breakfast cup Europe</i> <i>Frühstückstasse Europe</i>	111330 BL	30 cl 11 oz	75	3	260 g 0,57 lbs
50 Soucoupe genieu Bourges <i>Breakfast saucer Bourges</i> <i>Frühstücksuntertasse Bourges</i>	120816 BL		165	6 1/2	244 g 0,54 lbs
51 Paire tasse genieu Bourges <i>Breakfast cup & saucer Bourges</i> <i>Frühstückstasse & Untere Bourges</i>	990830 BX	30 cl 11 oz			504 g 1,11 lbs
Tasse & soucoupe espresso Eden <i>Espresso cup & saucer Eden</i> <i>Espressotasse & Untere Eden</i>					
52 Tasse espresso Eden <i>Espresso cup Eden</i> <i>Espressotasse Eden</i>	111008 BL	8 cl 3 oz	71	2 3/4	121 g 0,27 lbs
53 Soucoupe espresso Fluto <i>Espresso saucer Fluto</i> <i>Espressountertasse Fluto</i>	122012 BL		123	4 3/4	141 g 0,31 lbs
Tasse & soucoupe thé Eden <i>Tea cup & saucer Eden</i> <i>Teetasse & Untere Eden</i>					

Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
54 Tasse thé Eden <i>Tea cup Eden</i> <i>Teetasse Eden</i>	111020 BL	20 cl 7 oz	92	3 1/2	224 g 0,49 lbs
55 Soucoupe café Bourges <i>Coffee saucer Bourges</i> <i>Kaffeuntertasse Bourges</i>	120813 BL			133	160 g 0,35 lbs
Tasse & soucoupe genieu Eden <i>Breakfast cup & saucer Eden</i> <i>Frühstückstasse & Untere Eden</i>					
56 Tasse genieu Eden <i>Breakfast cup Eden</i> <i>Frühstückstasse Eden</i>	111027 BL	27 cl 10 oz	100	4	309 g 0,68 lbs
57 Soucoupe thé Bourges <i>Tea saucer Bourges</i> <i>Teuntertasse Bourges</i>	120815 BL			150	203 g 0,45 lbs
Tasse & soucoupe moka Europe <i>Espresso cup & saucer Europe</i> <i>Mokkatasse & Untere Europe</i>					
58 Tasse moka Europe <i>Espresso cup Europe</i> <i>Mokkatasse Europe</i>	111310 BL	10 cl 4 oz	53	2	120 g 0,27 lbs
59 Soucoupe moka Europe <i>Espresso saucer Europe</i> <i>Mokkauntertasse Europe</i>	121312 BL			125	123 g 0,27 lbs
60 Paire tasse moka Europe <i>Espresso cup & saucer Europe</i> <i>Mokkatasse & Untere Europe</i>	991310 BX	10 cl 4 oz			243 g 0,54 lbs
Tasse & soucoupe café Europe <i>Coffee cup & saucer Europe</i> <i>Kaffeetasse & Untere Europe</i>					
61 Tasse café Europe <i>Coffee cup Europe</i> <i>Kaffeetasse Europe</i>	111313 BL	12 cl 4 oz	56	2 1/4	130 g 0,29 lbs
62 Soucoupe café Europe <i>Coffee saucer Europe</i> <i>Kaffeuntertasse Europe</i>	121313 BL			133	140 g 0,31 lbs
63 Paire tasse café Europe <i>Coffee cup & saucer Europe</i> <i>Kaffeetasse & Untere Europe</i>	991313 BX	12 cl 4 oz			270 g 0,60 lbs



72 73



74 75



76 77



78 79



80 81



82 83



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
Tasse & soucoupe thé Europe Tea cup & saucer Europe Teetasse & Untere Europe					
64 Tasse thé Europe Tea cup Europe Teetasse Europe	111318 BL	18 cl 6 oz	62	2 1/2	200 g 0,44 lbs
65 Soucoupe thé Europe Tea saucer Europe Teeuntertasse Europe	121315 BL		150	6	200 g 0,44 lbs
66 Paire tasse thé Europe Tea cup & saucer Europe Teetasse & Untere Europe	991318 BX	18 cl 6 oz			400 g 0,88 lbs
Tasse & soucoupe genieu Europe Breakfast cup & saucer Europe Frühstückstasse & Untere Europe					
67 Tasse genieu Europe Breakfast cup Europe Frühstückstasse Europe	111330 BL	30 cl 11 oz	75	3	260 g 0,57 lbs
68 Soucoupe genieu Europe Breakfast saucer Europe Frühstücksuntertasse Europe	121316 BL		165	6 1/2	240 g 0,53 lbs
69 Paire tasse genieu Europe Breakfast cup & saucer Europe Frühstückstasse & Untere Europe	991330 BX	30 cl 11 oz			500 g 1,10 lbs
70 Cocotte ronde Eden Round cocotte Eden Schmortöpfchen rund Eden	261011 BL	25 cl 9 oz	115	4 1/2	314 g 0,69 lbs
71 Cocotte ronde noire Eden Ebony round cocotte Eden Schmortöpfchen rund Eden, schwarz Eden	261011 NO	25 cl 9 oz	115	4 1/2	314 g 0,69 lbs
72 Plat à gratin rond Eden Gratin dish Eden Gratinierform rund Eden	231019 BL		170	6 1/2	648 g 1,43 lbs

Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
73 Plat à gratin rond Eden Gratin dish Eden Gratinierform rund Eden	231023 BL		233	9	1,03 kg 2,26 lbs
74 Plat à gratin rond noir Eden Ebony round gratin dish Eden Gratinierform rund, schwarz Eden	231019 NO		170	6 1/2	648 g 1,43 lbs
75 Plat à gratin rond noir Eden Ebony round gratin dish Eden Gratinierform rund, schwarz Eden	231023 NO		233	9	1,03 kg 2,26 lbs
76 Plat à lasagnes carré Eden Square lasagne dish Eden Lasagneform quadratisch Eden	251024 BL		220 x 220	8 1/2 x 8 1/2	1,08 kg 2,38 lbs
77 Plat à lasagnes rectangulaire Eden Rectangular lasagne dish Eden Lasagneform rechteckig Eden	251037 BL		375 x 250	14 1/4 x 9 3/4	1,97 kg 4,35 lbs
78 Plat à lasagnes carré noir Eden Ebony square lasagne dish Eden Lasagneform quadratisch, schwarz Eden	251024 NO		220 x 220	8 1/2 x 8 1/2	1,08 kg 2,38 lbs
79 Plat à lasagnes rectangulaire noir Eden Ebony rectangular lasagne dish Eden Lasagneform rechteckig, schwarz Eden	251037 NO		375 x 250	14 1/4 x 9 3/4	1,97 kg 4,35 lbs
80 Plat sabot Eden Oval baker Eden Bauernform oval Eden	241026 BL		260 x 190	10 1/4 x 7 1/2	1,08 kg 2,38 lbs
81 Plat sabot Eden Oval baker Eden Bauernform oval Eden	241035 BL		350 x 250	13 3/4 x 9 3/4	1,83 kg 4,03 lbs
82 Plat sabot noir Eden Ebony oval baker Eden Bauernform oval, schwarz Eden	241026 NO		260 x 190	10 1/2 x 7 1/2	1,08 kg 2,38 lbs
83 Plat sabot noir Eden Ebony oval baker Eden Bauernform oval, schwarz Eden	241035 NO		350 x 250	13 3/4 x 9 3/4	1,83 kg 4,03 lbs

Les Lignes - Lines - Serien

Buffet



Pillivuyt vous offre un large éventail de possibilités pour présenter votre buffet : De grands plats très pratiques permettant de garder vos préparations chaudes, des assiettes, saladiers et miniatures qui mettront en valeur vos différentes présentations.

Pillivuyt offers a wide range of possibilities to present your buffet dishes: Large serving pieces that will keep their contents warm; plates, bowls and decorative serving items that will enhance your culinary creations.

Pillivuyt bietet Ihnen eine Vielfalt von Möglichkeiten, Ihre Buffets zu präsentieren: Große praktische Platten, um warme Speisen warm zu halten, Teller, Salatschüsseln und Miniporzellan bringen Ihre kulinarischen Kreationen zur Geltung.



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
1 Assiette à mignardises Cake stand Tortenplatte mit Fuss flach	630990 BX		300	11¾	1,31 kg 2,88 lbs
2 Assiette à mignardises ped haut 300 Cake stand high foot 300 Tortenplatte mit Fuss hoch 300	630960 BX		300	11¾	1,45 kg 3,19 lbs
3 Assiette à mignardises ped haut 360 Cake stand high foot 360 Tortenplatte mit Fuss hoch 360	630966 BX		360	14¼	1,87 kg 4,11 lbs
4 Assiette cocktail Quartet Cocktail plate Quartet Cocktail Teller Quartet	224023 BL		234 x 205	9¼ x 8	520 g 1,15 lbs
5 Assiette Spitz-oval* Plate Spitz-oval* Teller Spitz-oval*	213528 BL		280x175	11 x 6¾	465 g 1,03 lbs

Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
6 Moule à galantine GM NM Galantine mold NM, large Pastetenform, neues Modell	280526 BL GM NM / gross / Large		353 x 140	13¾ x 5½	2,10 kg 4,63 lbs
7 Plat à pâté vosgien Salmon platter, large Lachsplatte	220553 BL		530 x 210	20¾ x 8¼	2 kg 4,41 lbs
8 Plat à poisson Fish serving platter, small Fishplatte oval	240146 BL PM / Klein / Small		445 x 170	17½ x 6¾	1,06 kg 2,34 lbs
9 Plat à poisson Fish serving platter, large Fishplatte oval	240157 BL GM / gross / Large		585 x 200	23 x 7¾	1,92 kg 4,23 lbs
10 Plat traiteur Traiteur dish Speisewirplatte	221539 BL		495 x 200	19½ x 7¾	1,69 kg 3,73 lbs

Buffet



Photo: Kanresia-Finland

Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
11 Plat à tarte <i>Round platter</i> <i>Tortenplatte, Boden unglasiert</i>	630929 BL		300		990 g
				11¼	2,18 lbs
12 Plat à tarte <i>Round platter</i> <i>Tortenplatte, Boden unglasiert</i>	630933 BL		330		1,34 kg
				13	2,95 lbs
13 Plat à tarte <i>Round platter</i> <i>Tortenplatte, Boden unglasiert</i>	630936 BL		360		1,41 kg
				14¼	3,11 lbs
14 Plat ordinaire ovale <i>Oval serving platter, extra large</i> <i>Platte oval</i>	240140 BL		388 x 269		1,77 kg
	N°14			15¼ x 10½	3,90 lbs
15 Plat ordinaire ovale <i>Oval serving platter, extra large</i> <i>Platte oval</i>	240145 BL		454 x 309		2,89 kg
	N°16			17¾ x 12¼	6,37 lbs
16 Plat ordinaire ovale <i>Oval serving platter, extra large</i> <i>Platte oval</i>	240155 BL		550 x 374		3,95 kg
	N°19			21½ x 14¾	8,70 lbs
17 Plat rectangulaire buffet XL <i>Rectangular platter extra large</i> <i>Platte rechteckig Buffet XL</i>	220146 BL		305 x 450		2,94 kg
				12 x 17¼	6,49 lbs
18 Plat rond Cécil* <i>Round platter Cécil*</i> <i>Buffetplatte rund Cécil*</i>	230140 BL		400		1,78 kg
				15¾	3,93 lbs
19 Saladier Eden <i>Salad bowl Eden</i> <i>Salatschüssel Eden</i>	171020 BL	250 cl	200		1,31 kg
		2,60 qt		18 ¼	2,88 lbs

Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
20 Saladier forme basse Cécil <i>Salad bowl shallow Cécil</i> <i>Salatschüssel Cécil flach</i>	170936 BL	430 cl	360		2,50 kg
		4,50 qt		14¼	5,52 lbs
21 Saladier carré empilable <i>Square stackable bowl</i> <i>Salatschüssel quadratisch, stapelbar</i>	170150 BL	500 cl	262 x 262		2,28 kg
		5,2 qt		10¼ x 10¼	5,03 lbs
22 Saladier carré empilable <i>Square stackable bowl</i> <i>Salatschüssel quadratisch, stapelbar</i>	170125 BL	250 cl	262 x 262		1,46 kg
		2,6 qt		10¼ x 10¼	3,22 lbs
PLATS GASTRONORM					
23 Plat Gastronorm 1/1 <i>Gastronorm dish 1/1</i> <i>Platte Gastronorm 1/1</i>	220153 BL		530 x 325 x 65		5 kg
	1/1			20¾ x 12¾ x 2½	11,02 lbs
24 Plat Gastronorm 1/2 <i>Gastronorm dish 1/2</i> <i>Platte Gastronorm 1/2</i>	220132 BL		325 x 265 x 65		1,90 kg
	1/2			12¾ x 10½ x 2½	4,19 lbs
25 Plat Gastronorm 1/3 <i>Gastronorm dish 1/3</i> <i>Platte Gastronorm 1/3</i>	220117 BL		325 x 176 x 65		1,50 kg
	1/3			12¾ x 7 x 2½	3,31 lbs
26 Plat Gastronorm 1/4 <i>Gastronorm dish 1/4</i> <i>Platte Gastronorm 1/4</i>	220126 BL		265 x 162 x 65		1,12 kg
	1/4			10¼ x 6¼ x 2½	2,46 lbs
27 Plat Gastronorm 1/6 <i>Gastronorm dish 1/6</i> <i>Platte Gastronorm 1/6</i>	220116 BL		176 x 162 x 65		785 g
	1/6			7 x 6¼ x 2½	1,73 lbs



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
28 Plat Gastronorm 2/3 Gastronorm dish 2/3 Platte Gastronorm 2/3	220135 BL 2/3		354 x 325 x 65	14 x 12¾ x 2½	2,53 kg 5,58 lbs	36 Amuse bouche colibri Alizée Mini colibri Alizée Schälchen Kolibri Alizée	465413 BL	8 cl 3 oz	68	2½	132 g 0,29 lbs
29 Plat Gastronorm 2/4 Gastronorm dish 2/4 Platte Gastronorm 2/4	220152 BL 2/4		530 x 162 x 65	20¾ x 6¼ x 2½	2,47 kg 5,44 lbs	37 Bloc à beurre Grooved butter block Butterportionesform, gerifelt	260130 BL	3 cl 1 oz	65	2½	107 g 0,24 lbs
30 Plat/Couvercle Gastronorm 1/1 Dish/Lid Gastronorm 1/1 Platte/Deckel Gastronorm 1/1	220153 BC 1/1		530 x 325 x 25	20¾ x 12¾ x 1	3 kg 6,61 lbs	38 Bloc à beurre sans gorge Straight butter block Butterportionesform, gerade	260130 BS	3 cl 1 oz	65	2½	118 g 0,26 lbs
31 Plat/Couvercle Gastronorm 1/2 Dish/Lid Gastronorm 1/2 Platte/Deckel Gastronorm 1/2	220132 BC 1/2		265 x 325 x 25	10½ x 12¾ x 1	1,48 kg 3,27 lbs	39 Cocotte à manche N°2 Egg cocotte with handle N°2 Butterpfännchen N°2	260315 BL	15 cl 5 oz	97	3¾	20 g 0,04 lbs
32 Plat/Couvercle Gastronorm 1/3 Dish/Lid Gastronorm 1/3 Platte/Deckel Gastronorm 1/3	220117 BC 1/3		176 x 325 x 25	7 x 12¾ x 1	983 g 2,17 lbs	40 Coquetier Europe Egg cup Europe Eierbecher Europe	271340 BL	4 cl 1 oz	48	2	70 g 0,15 lbs
33 Plat/Couvercle Gastronorm 2/3 Dish/Lid Gastronorm 2/3 Platte/Deckel Gastronorm 2/3	220135 BC 2/3		354 x 325 x 25	14 x 12¾ x 1	2,03 kg 4,48 lbs	41 Coquetier ordinaire Traditional footed egg cup Eierbecher glatt	270306 BL	4 cl 1 oz	48	2	67 g 0,15 lbs
34 Plat/Couvercle Gastronorm 2/4 Dish/Lid Gastronorm 2/4 Platte/Deckel Gastronorm 2/4	220152 BC 2/4		530 x 162 x 25	20¾ x 6¼ x 1	1,54 kg 3,40 lbs	42 Coquetier Plissé Egg cup Plissé Eierbecher Plissé	274240 BL	4 cl 1 oz	48	2	70 g 0,15 lbs
MINIATURES						43 Coquetier poule Hen shaped egg cup Eierbecher Huhn	270408 BL	4 cl 1 oz	50	2	90 g 0,20 lbs
35 Amuse bouche colibri Alizée Mini colibri Alizée Schälchen Kolibri Alizée	465411 BL	3 cl 1 oz	55	2¼	85 g 0,19 lbs						

Buffet



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
44 Coquille à glace N°4 Mini shell dish N°4 Butterschälchen N°4, oval	241109 BL		85 x 60		40 g	51 Cylindre tronqué Cylinder oblique Zylinder, konisch	280505 BL	7 cl 3 oz	50		80 g 0,18 lbs
45 Coupelle à sauce Sauce shell Saucenschälchen	460107 BL	7 cl 3 oz	70	2¾	80 g 0,18 lbs	52 Godets à escargots (par 12) Snail shells (bag 12 pcs) Schneckenschale	260300 BL1S12				40 g 0,09 lbs
46 Coupelle à sauce empilable Stackable sauce shell Saucenschälchen stapelbar	460108 BL	8 cl 3 oz	75	3	82 g 0,18 lbs	53 Mini assiette pince doigt* Mini pinch dish* Teller für ein Praline*	460506 BL		60		37 g 0,08 lbs
47 Coupelle Sancerre Butter/jam dish Sancerre Saucenschälchen Sancerre	902210 BL		95	3¾	80 g 0,18 lbs	54 Mini assiette Quartet Mini plate Quartet Teller Quartet	214015 BL		110 x 110	4¼ x 4¼	160 g 0,35 lbs
48 Mini assiette creuse Sancerre Mini dish Sancerre Schälchen Sancerre	902208 BL		80	3¼	61 g 0,13 lbs	55 Mini cocotte à manche Egg cocotte with handle, mini Schälchen mit Henkel klein	260307 BL	4 cl 1 oz	60	2¾	56 g 0,12 lbs
49 Coupelle torse Twisted shell Saucenschälchen gewellt	461108 BL		75	3	40 g 0,09 lbs	56 Mini Ramekin N°4 Petite ramekin N°4 Ragoutschälchen mini	260404 BL	3 cl 1 oz	50	2	36 g 0,08 lbs
50 Cuillère à riz Rice spoon Reislöffel	543901 BL		115	4½	40 g 0,09 lbs	57 Mini soupière têtes de lion Lion's head tureen, mini Mini Löwenkopfsuppenterrine	400110 BL	10 cl 4 oz	65	2½	121 g 0,27 lbs



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
58 Mise en bouche pétale Alizée <i>Mini petal Alizée</i> <i>Schälchen Blumenblatt Alizée</i>	215409 BL		32 x 51		30 g 0,07 lbs	65 Pot à confiture 5 cl <i>Mini jam pot</i> <i>Marmeladentopf</i>	270105 BL	5 cl 2 oz	50		70 g 0,15 lbs
59 Mise en bouche nénuphar Alizée <i>Mini water lily Alizée</i> <i>Schälchen Seerose Alizée</i>	175410 BL	5 cl 2 oz	95	3 3/4	122 g 0,27 lbs	66 Pot à confiture 10 cl <i>Jam pot</i> <i>Marmeladentopf</i>	270310 BL	10 cl 4 oz	65	2 1/2	160 g 0,35 lbs
60 Plat rond à oreilles N°3 <i>Round eared dish N°3</i> <i>Eierplatte rund N°3</i>	230307 BL		75	3	42 g 0,09 lbs	67 Pot à jus à anneaux <i>Custard/condiment pot</i> <i>Saucentöpfchen</i>	360109 BL	8 cl 3 oz	65	2 1/2	110 g 0,24 lbs
61 Plateau à miniatures <i>Miniatures tray</i> <i>Platte Miniaturen</i>	633928 BL		280 x 75	11 x 3	382 g 0,84 lbs	68 Pot Mehun N°7 <i>Milk jug Mehun N°7</i> <i>Milchgiesser Mehun N°7</i>	360106 BL	6 cl 2 oz	60	2 1/4	80 g 0,18 lbs
62 Pot à confiture 5 cl <i>Mini jam pot</i> <i>Marmeladentopf</i>	270105 BL	5 cl 2 oz	50	2	70 g 0,15 lbs	69 Ramekin N°3 <i>Ramekin N°3</i> <i>Ragoutschälchen N°3</i>	260407 BL	7 cl 3 oz	70	2 3/4	60 g 0,13 lbs
63 Pot à confiture 10 cl <i>Jam pot</i> <i>Marmeladentopf</i>	270310 BL	10 cl 4 oz	65	2 1/2	160 g 0,35 lbs	70 Salière baquet plissé <i>Mini salt cellar Plissé</i> <i>Salzschälchen Plissé</i>	271104 BL	3 cl 1 oz	65	2 1/2	30 g 0,07 lbs
64 Pot à jus à anneaux <i>Custard/condiment pot</i> <i>Saucentöpfchen</i>	360109 BL	8 cl 3 oz	65	2 1/2	110 g 0,24 lbs	69 Salière poivrière double plissé <i>Pleated salt & pepper cellar</i> <i>Salz- und Pfefferschälchen</i>	271105 BL	4 cl 1 oz	100 x 50	4 x 2	110 g 0,24 lbs
65 Pitcher <i>Pitcher</i>						70 Saucière ordinaire N°4 <i>Sauceboat plain N°4</i> <i>Sauciere ohne Henkel N°4</i>	270110 BL	7 cl 3 oz	105 x 70	4 x 2 3/4	102 g 0,23 lbs
66 Mug <i>Mug</i>						71 Tasse espresso Fluto <i>Espresso cup Fluto</i> <i>Espressotasse Fluto</i>	112008 BL	8 cl 3 oz	70	2 3/4	110 g 0,24 lbs
67 Ramekin <i>Ramekin</i>											
68 Saucière <i>Sauceboat</i>											
69 Ramekin <i>Ramekin</i>											
70 Saucière <i>Sauceboat</i>											
71 Tasse espresso <i>Espresso cup</i>											

Les Lignes - *Lines* - Serien

Louna Cecil



Quand la rondeur se marie à la pureté des formes, la modernité s'invite avec élégance sur toutes les tables d'aujourd'hui.

Louna allie finesse et raffinement pour mettre en valeur les créations culinaires des plus simples aux plus élaborées.

Capturing the purity of a perfect circle, these contemporary collections bring elegance to the modern table. The Louna line features a more delicate and refined look to showcase everything from the simplest to the most elaborate culinary creations.

Aus der Verbindung von Rundung und puren Formen entsteht eine moderne Eleganz für ein Tischambiente von heute. Louna verbindet originelles Design mit anspruchsvollen Details und bringt sowohl die einfachsten Gerichte als auch die ausgefallensten kulinarische Kreationen perfekt zur Geltung.



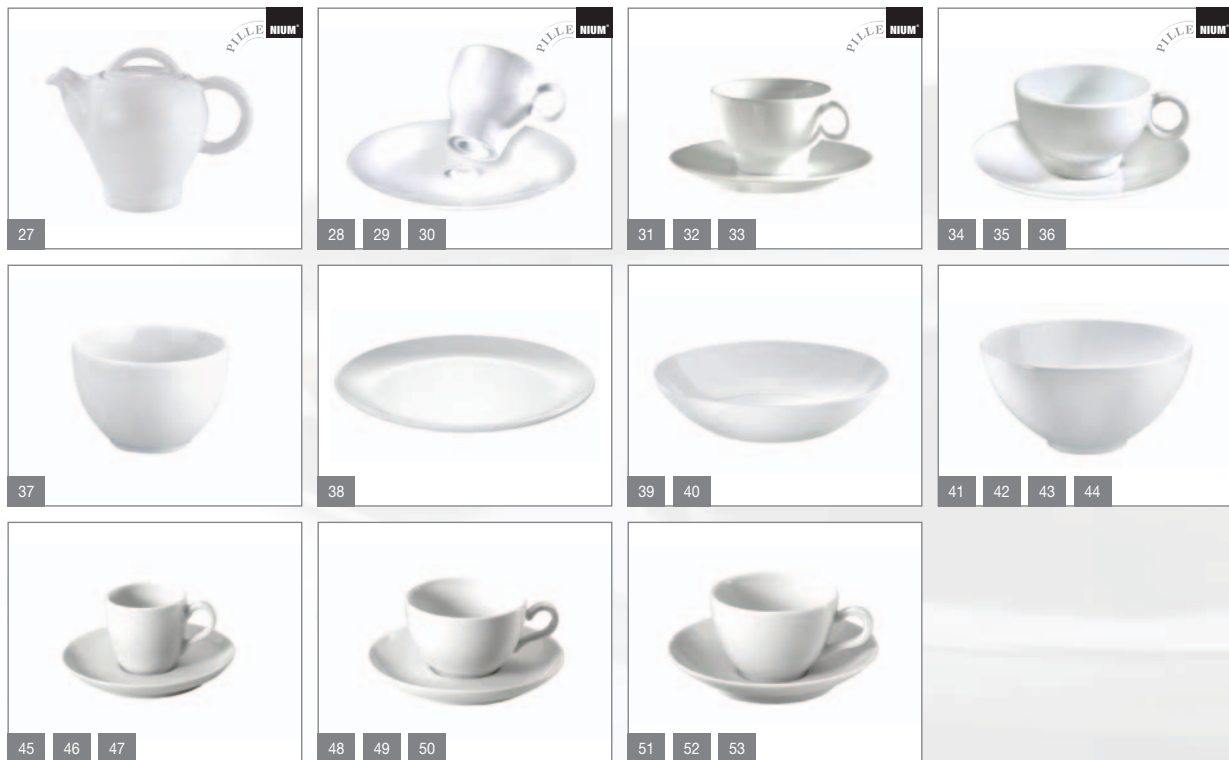
Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
LOUNA					
1 Assiette à dégustation Louna Degustation plate Louna Teller Degustation Louna	612513 BL		130	5	480 g 1,06 lbs
2 Assiette à dégustation Louna Degustation plate Louna Teller Degustation Louna	612521 BL		205	8	500 g 1,10 lbs
3 Assiette à dégustation Louna Degustation plate Louna Teller Degustation Louna	612526 BL		265	10½	912 g 2,01 lbs
4 Assiette noire à dégustation Louna Ebony round degustation plate Louna Teller Degustation, schwarz Louna	612526 NO		265	10½	912 g 2,01 lbs

Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
5 Assiette à dégustation Louna Degustation plate Louna Teller Degustation Louna	612528 BL		280	11	1,14 kg 2,52 lbs
6 Cloche NM Lid NM Haube NM	610715 BL				376 g 0,83 lbs
7 Assiette creuse Louna* Soup plate Louna* Teller tief Louna*	202516 BL		160	6¼	333 g 0,73 lbs
8 Assiette creuse Louna Soup plate Louna Teller tief Louna	202519 BL		195	7¾	514 g 1,13 lbs
9 Assiette creuse Louna Soup plate Louna Teller tief Louna	202523 BL		230	9	700 g 1,54 lbs

Louna / Cecil



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
10 Assiette plate Louna Dinner plate Teller flach Louna	212516 BL		160		176 g	22 Pot Louna Milk jug Louna Milchgiesser Louna	362515 BL	15 cl 5 oz	75		147 g 0,32 lbs
11 Assiette plate Louna Dinner plate Louna Teller flach Louna	212519 BL		195		341 g	23 Pot Louna Milk jug Louna Milchgiesser Louna	362550 BL	50 cl 18 oz	115		373 g 0,82 lbs
12 Assiette plate Louna Dinner plate Louna Teller flach Louna	212521 BL		210		409 g	24 Ravier ovale à beurre Louna Oval butter dish Louna Butterplatte oval Louna	240109 BL		125 x 84		107 g 0,24 lbs
13 Assiette plate Louna Dinner plate Louna Teller flach Louna	212526 BL		265		640 g	25 Théière Louna Teapot Louna Teekanne Louna	342550 BX	50 cl 18 oz	105		514 g 1,13 lbs
14 Assiette plate Louna Dinner plate Louna Teller flach Louna	212528 BL		280		871 g	26 Théière Louna Teapot Louna Teekanne Louna	342510 BX	100 cl 1 qt	115		746 g 1,65 lbs
15 Assiette plate Louna Dinner plate Louna Teller flach Louna	212531 BL		310		1,15 kg	27 Verseuse Louna Coffeepot Louna Kaffeekanne Louna	342540 BX	40 cl 14 oz	130		465 g 1,03 lbs
16 Assiette ovale Louna Oval plate Louna Teller oval Louna	242532 BL		320 x 245		967 g	28 Tasse & soucoupe moka Louna Espresso cup & saucer Louna Mokkatasse & Untere Louna	512509 BL	9 cl 3 oz	60		88 g 0,19 lbs
17 Coupelle ronde Louna Round sauce dish Louna Schale rund Louna	952512 BL		120		162 g	29 Soucoupe moka Louna Espresso saucer Louna Mokkauntertasse Louna	522515 BL		150		164 g 0,36 lbs
18 Coupelle ovale Louna Oval sauce dish Louna Schale oval Louna	242510 BL		103 x 74		68 g	30 Paire tasse moka Louna Espresso cup & saucer Louna Mokkatasse & Untere Louna	992509 BX	9 cl 3 oz			252 g 0,56 lbs
19 Mug Louna Mug Louna Henkelbecher Louna	112540 BL	40 cl 14 oz	105		326 g	31 Tasse thé Louna Tea cup Louna Teetasse Louna	512518 BL	18 cl 6 oz	60		165 g 0,36 lbs
20 Porte-douceurs poignée argent 2 étages Louna 2 tiered cake stand silver handle Louna Etagere 2 Stufen mit versilbertem Tragegriff Louna	992502 BX		210 x 265		1,05 kg	32 Soucoupe thé Louna Tea saucer Louna Teuntertasse Louna	522515 BL		150		164 g 0,36 lbs
21 Porte-douceurs poignée argent 3 étages Louna 3 tiered cake stand silver handle Louna Etagere 3 Stufen mit versilbertem Tragegriff Louna	992503 BX		160 x 210 x 265		1,23 kg						
			6 1/4 x 8 1/4 x 10 1/2		2,71 lbs						



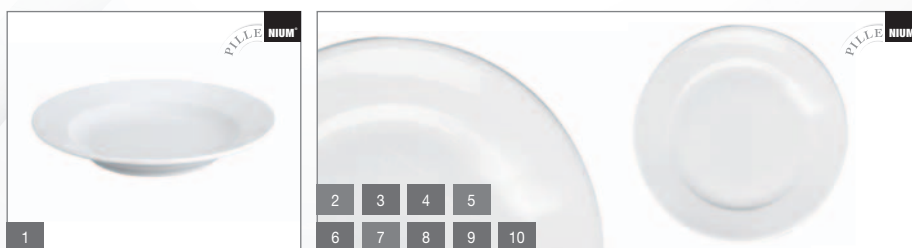
Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
33 Paire tasse thé Louna Tea cup & saucer Louna Teetasse & Untere Louna	992518 BX	18 cl 6 oz			329 g 0,73 lbs	44 Saladier forme haute Cécil Salad bowl tall Cécil Salatschüssel Cécil hoch	170930 BL	585 cl 6,20 qt	300	11 3/4	2,24 kg 4,95 lbs
Tasse & soucoupe genieu Louna Breakfast cup & saucer Louna Frühstückstasse & Untere Louna						Tasse & soucoupe café Cécil Coffee cup & saucer Cécil Kaffeetasse & Untere Cécil					
34 Tasse genieu Louna Breakfast cup Louna Frühstückstasse Louna	512530 BL	30 cl 11 oz	70	2 3/4	240 g 0,53 lbs	45 Tasse café Cécil Coffee cup Cécil Kaffeetasse Cécil	510912 BL	9 cl 3 oz	58	2 1/4	80 g 0,18 lbs
35 Soucoupe genieu Louna Breakfast saucer Louna Frühstücksuntertasse Louna	522517 BL		165	6 1/2	190 g 0,42 lbs	46 Soucoupe café Cécil Coffee saucer Cécil Kaffeuntertasse Cécil	520913 BL		127	5	140 g 0,31 lbs
36 Paire tasse genieu Louna Breakfast cup & saucer Louna Frühstückstasse & Untere Louna	992530 BX	30 cl 11 oz			430 g 0,95 lbs	47 Paire tasse café Cécil Coffee cup & saucer Cécil Kaffeetasse & Untere Cécil	993912 BX	9 cl 3 oz			220 g 0,49 lbs
CECIL						Tasse & soucoupe thé Cécil Tea cup & saucer Cécil Teetasse & Untere Cécil					
37 Bol à sucre Cécil Sugar bowl Cécil Zuckerschale Cécil	510918 BS	18 cl 6 oz	90	3 1/2	120 g 0,27 lbs	48 Tasse thé Cécil Tea cup Cécil Teetasse Cécil	510918 BL	18 cl 6 oz	57	2 1/4	120 g 0,27 lbs
38 Plat rond Cécil* Round platter Cécil* Buffetplatte rund Cécil*	230140 BL		400	15 3/4	1,78 kg 3,93 lbs	49 Soucoupe thé Cécil Tea saucer Cécil Teeuntertasse Cécil	520914 BL		140	5 1/2	160 g 0,35 lbs
39 Saladier forme basse Cécil Salad bowl shallow Cécil Salatschüssel Cécil flach	170928 BL	240 cl 2,50 qt	280	11	1,44 kg 3,16 lbs	50 Paire tasse thé Cécil Tea cup & saucer Cécil Teetasse & Untere Cécil	993918 BX	18 cl 6 oz			280 g 0,62 lbs
40 Saladier forme basse Cécil Salad bowl shallow Cécil Salatschüssel Cécil flach	170936 BL	430 cl 4,50 qt	360	14 1/4	2,50 kg 5,52 lbs	Tasse & soucoupe genieu Cécil Breakfast cup & saucer Cécil Frühstückstasse & Untere Cécil					
41 Saladier forme haute Cécil Salad bowl tall Cécil Salatschüssel Cécil hoch	170914 BL	51 cl 18 oz	140	5 1/2	379 g 0,84 lbs	51 Tasse genieu Cécil Breakfast cup Cécil Frühstückstasse Cécil	510929 BL	29 cl 10 oz	67	2 3/4	180 g 0,40 lbs
42 Saladier forme haute Cécil Salad bowl tall Cécil Salatschüssel Cécil hoch	170920 BL	165 cl 1,75 qt	200	7 3/4	897 g 1,98 lbs	52 Soucoupe genieu Cécil Breakfast saucer Cécil Frühstücksuntertasse Cécil	520916 BL		162	6 1/2	240 g 0,53 lbs
43 Saladier forme haute Cécil Salad bowl tall Cécil Salatschüssel Cécil hoch	170925 BL	330 cl 3,50 qt	250	9 3/4	1,47 kg 3,24 lbs	53 Paire tasse genieu Cécil Breakfast cup & saucer Cécil Frühstückstasse & Untere Cécil	993929 BX	29 cl 10 oz			420 g 0,93 lbs

Paris

De forme bistrot, la ligne Paris, classique et très résistante, est typiquement hôtelière et s'adapte à tous les styles.

With its characteristic bistro-style design, the Paris collection is classic hotelware – very strong and simple enough to mix and match with many other styles.

Die klassische und sehr robuste im Bistrot-Stil gehaltene Serie Paris ist typisch für Hotels und passt sich allen Stilen an.



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
1 Assiette creuse Soup plate Teller tief	200123 BL		230		567 g 9 1,25 lbs	9 Assiette plate Dinner plate Teller flach	210127 BL		270		729 g 10½ 1,61 lbs
Disponible en Pâte Pillenium Available in Pillenium paste Erhältlich als Pillenium-Paste	200123 PP					Disponible en Pâte Pillenium Available in Pillenium paste Erhältlich als Pillenium-Paste	210127 PP				
2 Assiette plate Dinner plate Teller flach	210115 BL		150		240 g 6 0,53 lbs	10 Assiette plate Dinner plate Teller flach	210131 BL		310		1,08 kg 12¼ 2,37 lbs
3 Assiette plate Dinner plate Teller flach	210117 BL		170		250 g 6¾ 0,55 lbs	Disponible en Pâte Pillenium Available in Pillenium paste Erhältlich als Pillenium-Paste	210131 PP				
Disponible en Pâte Pillenium Available in Pillenium paste Erhältlich als Pillenium-Paste	210117 PP					11 Plat ordinaire ovale Oval serving platter Platte ovale	240117 BL N°6		170 x 114		260 g 6¾ x 4½ 0,57 lbs
4 Assiette plate Dinner plate Teller flach	210118 BL		185		360 g 7¼ 0,79 lbs	12 Plat ordinaire ovale Oval serving platter Platte ovale	240120 BL N°7		200 x 135		345 g 7¾ x 5¼ 0,76 lbs
Disponible en Pâte Pillenium Available in Pillenium paste Erhältlich als Pillenium-Paste	210118 PP					13 Plat ordinaire ovale Oval serving platter Platte ovale	240124 BL N°8		225 x 155		466 g 8¾ x 6¼ 1,03 lbs
5 Assiette plate Dinner plate Teller flach	210120 BL		200		400 g 7¾ 0,88 lbs	14 Plat ordinaire ovale Oval serving platter Platte ovale	240126 BL N°9		251 x 172		570 g 10 x 6¾ 1,26 lbs
6 Assiette plate Dinner plate Teller flach	210121 BL		215		440 g 8½ 0,97 lbs	15 Plat ordinaire ovale Oval serving platter Platte ovale	240128 BL N°10		280 x 189		820 g 11 x 7½ 1,81 lbs
Disponible en Pâte Pillenium Available in Pillenium paste Erhältlich als Pillenium-Paste	210121 PP					16 Plat ordinaire ovale Oval serving platter Platte ovale	240131 BL N°11		301 x 204		970 g 11¾ x 8 2,14 lbs
7 Assiette plate Dinner plate Teller flach	210123 BL		230		550 g 9 1,21 lbs	17 Plat ordinaire ovale Oval serving platter Platte ovale	240133 BL N°12		330 x 233		1,21 kg 13 x 9¼ 2,67 lbs
8 Assiette plate Dinner plate Teller flach	210124 BL		245		580 g 9¾ 1,28 lbs	18 Plat ordinaire ovale Oval serving platter Platte ovale	240137 BL N°13		363 x 249		1,61 kg 14¼ x 9¾ 3,55 lbs
Disponible en Pâte Pillenium Available in Pillenium paste Erhältlich als Pillenium-Paste	210124 PP					19 Plat ordinaire ovale Oval serving platter, extra large Platte ovale	240140 BL N°14		388 x 269		1,77 kg 15¼ x 10½ 3,90 lbs



11 12 13 14 15
16 17 18 19 20 21



22
23 24 25 26 27 28



29 30



31 32 33



34



35 36 37



38 39 40



41 42 43

Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm inch	poids
20 Plat ordinaire ovale <i>Oval serving platter, extra large</i> <i>Platte oval</i>	240145 BL N°16		454 x 309 17¾ x 12¼	2,89 kg 6,37 lbs
21 Plat ordinaire ovale <i>Oval serving platter, extra large</i> <i>Platte oval</i>	240155 BL N°19		550 x 374 21½ x 14¾	3,95 kg 8,70 lbs
22 Saladier ordinaire <i>Footed salad bowl, individual</i> <i>Salatschüssel</i>	170113 BL N°5	26 cl 9 oz	130 5	284 g 0,63 lbs
23 Saladier ordinaire <i>Footed salad bowl, individual</i> <i>Salatschüssel</i>	170116 BL N°6	60 cl 21 oz	165 6½	522 g 1,15 lbs
24 Saladier ordinaire <i>Footed salad bowl</i> <i>Salatschüssel</i>	170119 BL N°7	100 cl 1 qt	195 7¾	822 g 1,81 lbs
25 Saladier ordinaire <i>Footed salad bowl</i> <i>Salatschüssel</i>	170122 BL N°8	185 cl 2 qt	220 8¾	1,04 kg 2,28 lbs
26 Saladier ordinaire <i>Footed salad bowl</i> <i>Salatschüssel</i>	170124 BL N°9	200 cl 2 qt	245 9¾	1,36 kg 3,00 lbs
27 Saladier ordinaire <i>Footed salad bowl</i> <i>Salatschüssel</i>	170127 BL N°10	285 cl 3 qt	270 10½	1,68 kg 3,71 lbs
28 Saladier ordinaire <i>Footed salad bowl</i> <i>Salatschüssel</i>	170133 BL N°12	400 cl 4,20 qt	330 13	2,66 kg 5,86 lbs
29 Pot <i>Milk jug</i> <i>Milchgiesser</i>	362815 BL	15 cl 6 oz	75 3	190 g 0,42 lbs
30 Pot <i>Milk jug</i> <i>Milchgiesser</i>	362835 BL	35 cl 13 oz	97 3¾	290 g 0,64 lbs
31 Thièrre <i>Teapot</i> <i>Teekanne</i>	332835 BX	35 cl 13 oz	95 3¾	400 g 0,88 lbs
32 Thièrre <i>Teapot</i> <i>Teekanne</i>	332860 BX	60 cl 21 oz	110 4¼	670 g 1,48 lbs
33 Thièrre <i>Teapot</i> <i>Teekanne</i>	332880 BX	80 cl 29 oz	125 5	840 g 1,85 lbs

Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm inch	poids
34 Verseuse <i>Coffeepot</i> <i>Kaffeekanne</i>	332855 BX	55 cl 20 oz	125 5	622 g 1,37 lbs
Tasse & soucoupe moka <i>Espresso cup & saucer</i> <i>Mokkatasse & Untere</i>				
35 Tasse moka <i>Espresso cup</i> <i>Mokkatasse</i>	112809 BL	9 cl 3 oz	53 2	150 g 0,33 lbs
36 Soucoupe moka <i>Espresso saucer</i> <i>Mokkauntertasse</i>	122813 BL		128 5	180 g 0,40 lbs
37 Paire tasse moka <i>Espresso cup & saucer</i> <i>Mokkatasse & Untere</i>	992809 BX	9 cl 3 oz		330 g 0,73 lbs
Tasse & soucoupe genieu 20 cl <i>Tea cup & saucer</i> <i>Teetasse & Untere</i>				
38 Tasse genieu <i>Tea cup</i> <i>Teetasse</i>	112820 BL	20 cl 7 oz	59 2¼	230 g 0,51 lbs
39 Soucoupe genieu <i>Tea saucer</i> <i>Teuntertasse</i>	122816 BL		140 5½	260 g 0,57 lbs
40 Paire tasse genieu <i>Tea cup & saucer</i> <i>Teetasse & Untere</i>	992820 BX	20 cl 7 oz		490 g 1,08 lbs
Tasse & soucoupe genieu 30 cl <i>Breakfast cup & saucer</i> <i>Frühstückstasse & Untere</i>				
41 Tasse genieu <i>Breakfast cup</i> <i>Frühstückstasse</i>	112830 BL	30 cl 11 oz	69 2¾	340 g 0,75 lbs
42 Soucoupe genieu <i>Breakfast saucer</i> <i>Frühstücksuntertasse</i>	122818 BL		164 6½	280 g 0,62 lbs
43 Paire tasse genieu <i>Breakfast cup & saucer</i> <i>Frühstückstasse & Untere</i>	992830 BX	30 cl 11 oz		620 g 1,37 lbs

Les Lignes - *Lines* - Serien

Plissé



Cette ligne historique de nos collections a été modernisée par nos designers pour offrir un plissé plus raffiné et délicat que jamais. Plissé, un grand classique revisité.

Hailing back to the mid-20th century, the Plissé style has been refined and updated by our designers. The pleats are more delicate and elegant, giving this revisited classic collection a place on the more formal table.

Diese historische Serie unserer Kollektion wurde von unseren Designern aktualisiert und bietet nun ein raffinierteres und zierlicheres Plissé als je zuvor.



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
1 Assiette creuse Soup plate Teller tief	204222 BL		220		496 g 1,09 lbs
2 Assiette plate Dinner plate Teller flach	214217 BL		170		200 g 0,44 lbs
3 Assiette plate Dinner plate Teller flach	214220 BL		200		297 g 0,66 lbs
4 Assiette plate Dinner plate Teller flach	214222 BL		220		419 g 0,92 lbs
5 Assiette plate Dinner plate Teller flach	214226 BL		260		645 g 1,42 lbs

Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
6 Assiette plate Dinner plate Teller flach	214228 BL		280		839 g 1,85 lbs
7 Assiette plate Dinner plate Teller flach	214231 BL		315		1,07 kg 2,35 lbs
8 Bol à sucre Open sugar bowl Zuckerschale	514218 BS	20 cl 7 oz	88		126 g 0,28 lbs
9 Coquetier Egg cup Eierbecher	274240 BL	4 cl 1 oz	48		70 g 0,15 lbs

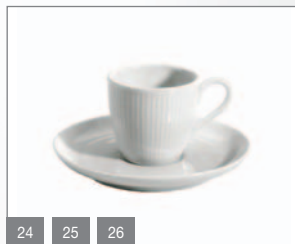
Plissé



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
10 Mug Mug Henkelbecher	114227 BL	27 cl 10 oz	80	3	291 g 0,64 lbs	16 Saucière à anse Sauceboat with handle Sauciere mit Henkel	964230 BL	30 cl 11 oz	205 x 95		324 g 0,71 lbs
11 Plat rond creux Pasta/soup bowl Platte rund, tief	234228 BL		280	11	990 g 2,18 lbs	17 Pot Milk jug Milchgiesser	364213 BL	13 cl 5 oz	92	3½	161 g 0,36 lbs
12 Saladier Individual bowl Salatschüssel	174215 BL	60 cl 21 oz	150	6	370 g 0,82 lbs	18 Pot Milk jug Milchgiesser	364235 BL	35 cl 13 oz	137	5½	395 g 0,87 lbs
13 Saladier haut Serving bowl Salatschüssel hoch	174225 BL	330 cl 3,50 qt	250	9¾	1,47 kg 3,24 lbs	19 Pot* Milk jug* Milchgiesser*	364250 BL	50 cl 18 oz	151	6	519 g 1,14 lbs
14 Salière poivrière double Pleated salt & pepper Salz- und Pfefferschälchen	271105 BL	4 cl 1 oz	100 x 50	4 x 2	110 g 0,24 lbs	20 Thièrre Teapot Teekanne	334250 BX	50 cl 18 oz	130	5	510 g 1,12 lbs
15 Salière baquet Pleated salt cellar Salzschälchen	271104 BL	3 cl 1 oz	65	2½	30 g 0,07 lbs	21 Thièrre Teapot Teekanne	334215 BX	150 cl 1,5 qt	170	6¾	1,07 kg 2,36 lbs



22 23



24 25 26



27 28 29



30 31 32

Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
22 Verseuse Coffeepot Kaffeekanne	334235 BX	35 cl 13 oz	150	6	405 g 0,89 lbs	Tasse & soucoupe thé Tea cup & saucer Teetasse & Untere					
23 Verseuse Coffeepot Kaffeekanne	334255 BX	55 cl 20 oz	170	6¾	469 g 1,03 lbs	27 Tasse thé Tea cup Teetasse	514218 BL	18 cl 6 oz	57 2¼		139 g 0,31 lbs
Tasse & soucoupe café Coffee cup & saucer Kaffeetasse & Untere						28 Soucoupe thé Tea saucer Teeuntertasse	524214 BL			140 5½	190 g 0,42 lbs
24 Tasse café Coffee cup Kaffeetasse	514210 BL	9 cl 3 oz	57	2¼	74 g 0,16 lbs	29 Paire tasse thé Tea cup & saucer Teetasse & Untere	994218 BX	18 cl 6 oz			329 g 0,73 lbs
25 Soucoupe café Coffee saucer Kaffeuntertasse	524213 BL		130	5	139 g 0,31 lbs	Tasse & soucoupe genieu Breakfast cup & saucer Frühstückstasse & Untere					
26 Paire tasse café Coffee cup & saucer Kaffeetasse & Untere	994210 BX	9 cl 3 oz			213 g 0,47 lbs	30 Tasse genieu Breakfast cup Frühstückstasse	514229 BL	29 cl 10 oz	67 2¾		158 g 0,35 lbs
						31 Soucoupe genieu Breakfast saucer Frühstücksuntertasse	524216 BL			160 6¼	234 g 0,52 lbs
						32 Paire tasse genieu Breakfast cup & saucer Frühstückstasse & Untere	994229 BX	29 cl 10 oz			392 g 0,86 lbs

Les Lignes - *Lines* - *Serien*

Quartet



Une multitude de formes modernes, rectangulaires ou carrées, font l'atout de la ligne Quartet. Pratique, empilable et très résistante, cette gamme offre de nombreuses possibilités de présentation en toute élégance.

The Quartet collection, based on the look of dishtowel popular in the Berry region in the early 1900s, sports many contemporary shapes – rectangular and square. Practical, easy-to-store, and very sturdy, the range offers many unique presentation possibilities and combines the rustic with the elegant.

Der Trumpf der Serie Quartet liegt in ihrer Vielzahl an modernen viereckigen oder rechteckigen Formen. Dieses Sortiment ist praktisch, stapelbar und sehr robust und bietet Ihnen vielfältige elegante Präsentationsmöglichkeiten.



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
1 Assiette à dégustation Degustation plate Teller Degustation	234025 BL		250x250	9¾x9¾	1,06 kg 2,34 lbs	6 Assiette plate Dinner plate Teller flach	214018 BL		180x180	7x7	440 g 0,97 lbs
2 Assiette à dégustation rectangulaire Rectangular degustation plate Teller Degustation rechteckig	224032 BL		320x160	12½x6¼	845 g 1,86 lbs	7 Assiette plate Dinner plate Teller flach	214021 BL		210x210	8¼x8¼	700 g 1,54 lbs
3 Assiette cocktail Cocktail plate Cocktail Teller	224023 BL		234x205	9¼x8	520 g 1,15 lbs	8 Assiette plate Dinner plate Teller flach	214025 BL		250x250	9¾x9¾	880 g 1,94 lbs
4 Assiette creuse Rimmed bowl Teller tief	204020 BL		200x200	7¾x7¾	634 g 1,40 lbs	9 Assiette plate Dinner plate Teller flach	214029 BL		290x290	11½x11½	1,42 kg 3,12 lbs
5 Assiette plate Dinner plate Teller flach	214015 BL		110x110	4¼x4¼	160 g 0,35 lbs						

Quartet



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
10 Assiette profonde Extra deep plate Teller extra tief	174020 BL		200x200		794 g 1,75 lbs	18 Porte-douceurs poignée argent 2 étages 2 tiered Cake stand silver handle Etagere 2 Stufen mit versilbertem Tragegriff	994002 BX		180x110		610 g 1,35 lbs
11 Assiette rectangulaire Rectangular plate Servierplatte	234034 BL		340x230		1,34 kg 2,95 lbs	19 Porte-douceurs poignée argent 2 étages 2 tiered Cake stand silver handle Etagere 2 Stufen mit versilbertem Tragegriff	994003 BX		250x180		1,33 kg 2,93 lbs
12 Plateau rectangulaire Rectangular tray Platte rechteckig	224025 BL		250x105		385 g 0,85 lbs	20 Porte-douceurs poignée argent 3 étages 3 tiered Cake stand silver handle Etagere 3 Stufen mit versilbertem Tragegriff	999527 BX		250 x 180 x 110		1,49 kg 3,29 lbs
13 Plateau rectangulaire Rectangular tray Platte rechteckig	224026 BL		260x140		530 g 1,17 lbs	21 Ramequin haut Deep ramekin Ramikin hoch	264007 BL	12 cl 4 oz	70x70		149 g 0,33 lbs
14 Plateau rectangulaire Rectangular tray Platte rechteckig	224039 BL		390x145		1,05 kg 2,31 lbs	22 Ramequin bas Shallow ramekin Ramikin niedrig	264008 BL	12 cl 4 oz	84x84		116 g 0,26 lbs
15 Assiette carrée 4 compartiments Plate 4 divisions Platte quadratisch viergeteilt	234075 BL		250x250		1,06 kg 2,34 lbs	23 Ravier Square bowl without rim Schüssel quadratisch	244011 BL	15 cl 5 oz	110x110		230 g 0,51 lbs
16 Plateau rectangulaire 2 compartiments Rectangular tray 2 divisions Platte rechteckig zweigeteilt	224076 BL		260x145		530 g 1,17 lbs	24 Ravier Square bowl without rim Schüssel quadratisch	244014 BL	30 cl 11 oz	140x140		300 g 0,66 lbs
17 Plateau rectangulaire 3 compartiments Rectangular tray 3 divisions Platte rechteckig dreigeteilt	224089 BL		390x145		1,08 kg 2,38 lbs						



25 26 27



28



29



30



31 32



33 34



35 36

Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm inch	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm inch	poids
25 Saladier Salad bowl, small Salatschüssel	174018 BL	100 cl 1 qt	180x180 7 x 7	730 g 1,61 lbs	Tasse & soucoupe thé Fluto Tea cup & saucer Fluto Teetasse & Untere Fluto				
26 Saladier Salad bowl, medium Salatschüssel	174021 BL	200 cl 2 qt	215x215 8½ x 8½	1,03 kg 2,26 lbs	33 Tasse thé Fluto Tea cup Fluto Teetasse Fluto	112018 BL	18 cl 6 oz	70 2¾	211 g 0,47 lbs
27 Saladier Salad bowl, large Salatschüssel	174025 BL	250 cl 2,6 qt	250x250 9¾ x 9¾	1,30 kg 2,86 lbs	34 Soucoupe thé Bourges Tea saucer Bourges Teeuntertasse Bourges	120815 BL		150 6	203 g 0,45 lbs
28 Moule à tarte Square flan dish Kuchenform quadratisch	284025 BL		250x250 9¾ x 9¾	1,13 kg 2,49 lbs	Tasse & soucoupe genieu Fluto Breakfast cup & saucer Fluto Frühstückstasse & Untere Fluto				
29 Plat à rôtir carré Square roaster Backform quadratisch	224029 BL		290x290 11½ x 11½	1,70 kg 3,75 lbs	35 Tasse genieu Fluto Breakfast cup Fluto Frühstückstasse Fluto	112027 BL	27 cl 10 oz	75 3	270 g 0,60 lbs
30 Bol Fluto Bowl Fluto Schale Fluto	192030 BL	30 cl 11 oz	120	284 g 0,63 lbs	36 Soucoupe genieu Bourges Breakfast saucer Bourges Frühstücksuntertasse Bourges	120816 BL		160 6¼	244 g 0,54 lbs
Tasse & soucoupe expresso Fluto Espresso cup & saucer Fluto Espressotasse & Untere Fluto									
31 Tasse expresso Fluto Espresso cup Fluto Espressotasse Fluto	112008 BL	8 cl 3 oz	70 2¾	110 g 0,24 lbs					
32 Soucoupe expresso Fluto Espresso saucer Fluto Espressountertasse Fluto	122012 BL		123 4¾	141 g 0,31 lbs					

Les Lignes - *Lines* - *Serien*

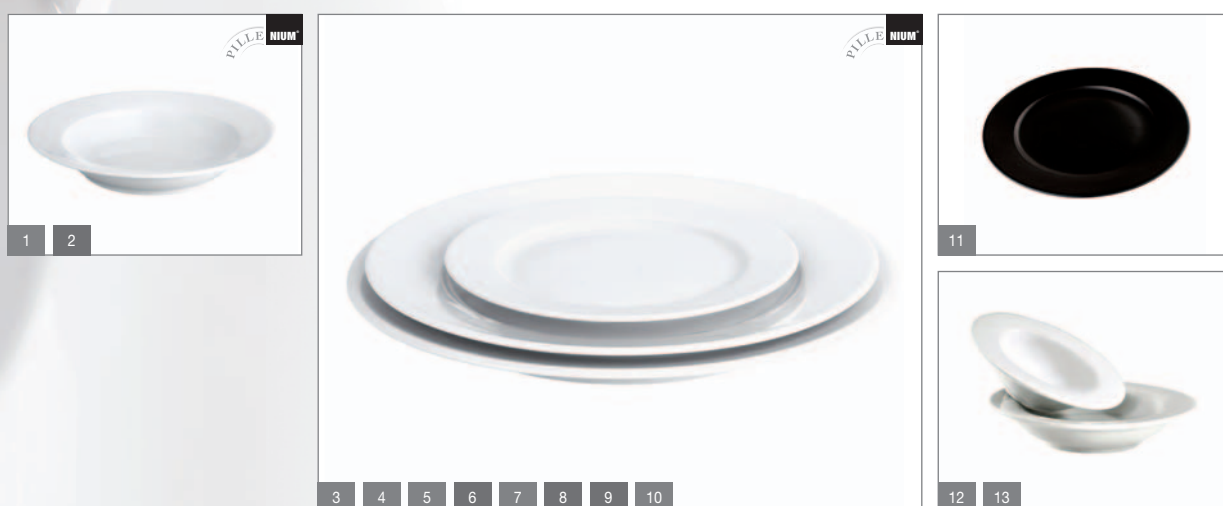
Sancerre



Le raffinement du design de la ligne Sancerre en fait un grand classique de Pillivuyt qui conjugue tout à la fois sobriété et élégance.

Based on the Paris line, the Sancerre collection with its more refined look has become a Pillivuyt classic. This is serious dinnerware that can be used every day and for formal entertaining.

Die Raffinesse des Designs der Serie Sancerre macht es zu einem der großen Klassiker von Pillivuyt, die Sachlichkeit mit Eleganz vereint.



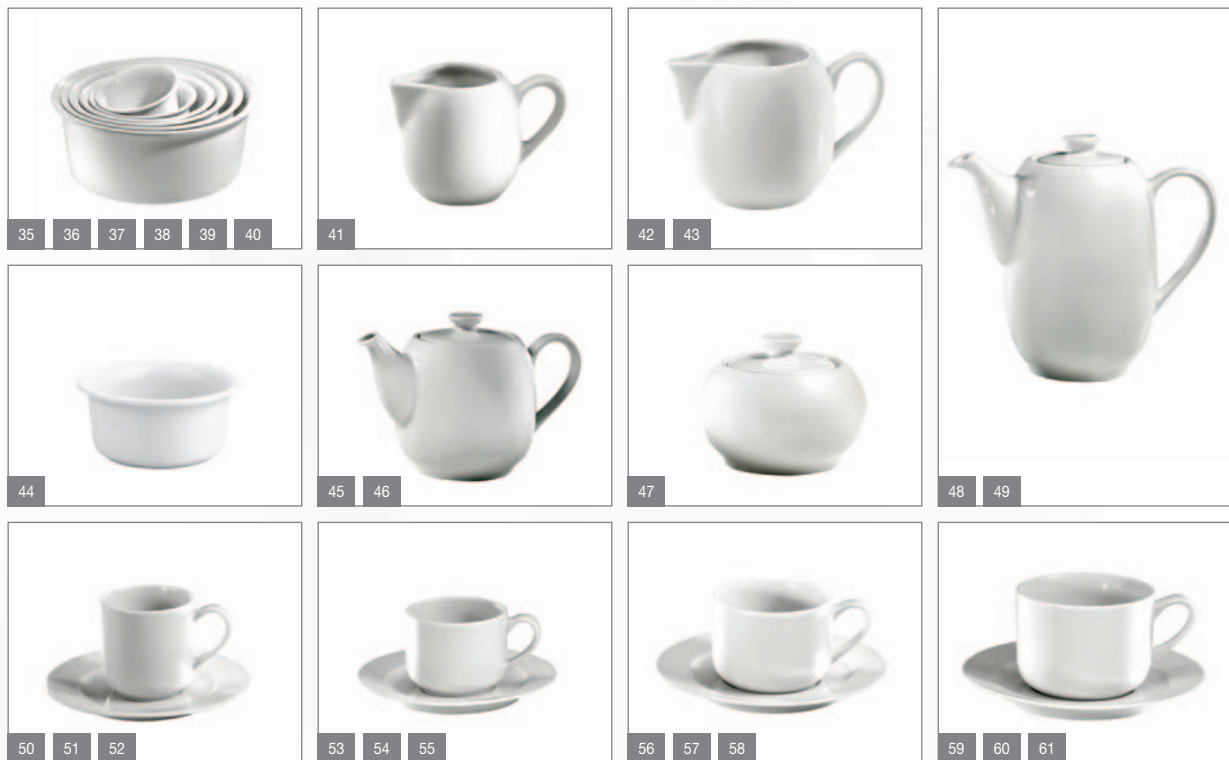
Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
1 Assiette creuse* Soup plate* Teller tief*	202218 BL		180	7	333 g 0,73 lbs	8 Assiette plate Dinner plate Teller flach	212226 BL		260	10¼	640 g 1,41 lbs
2 Assiette creuse Soup bowl Teller tief	202222 BL		220	8¾	515 g 1,14 lbs	Disponible en Pâte Pillenium Available in Pillenium paste Erhältlich als Pillenium-Paste	212226 PP				
3 Assiette plate Dinner plate Teller flach	212215 BL		150	6	176 g 0,39 lbs	9 Assiette plate Dinner plate Teller flach	212228 BL		280	11	871 g 1,92 lbs
4 Assiette plate Dinner plate Teller flach	212217 BL		170	6¾	203 g 0,45 lbs	Disponible en Pâte Pillenium Available in Pillenium paste Erhältlich als Pillenium-Paste	212228 PP				
5 Assiette plate Dinner plate Teller flach	212220 BL		200	7¾	321 g 0,71 lbs	10 Assiette plate Dinner plate Teller flach	212231 BL		315	12½	1,10 kg 2,42 lbs
6 Assiette plate Dinner plate Teller flach	212222 BL		220	8¾	437 g 0,96 lbs	11 Assiette plate noire Ebony dinner plate Teller, schwarz	212231 NO		315	12½	1,10 kg 2,42 lbs
Disponible en Pâte Pillenium Available in Pillenium paste Erhältlich als Pillenium-Paste	212222 PP					12 Mini assiette creuse Mini dish Schälchen	902208 BL		80	3¼	61 g 0,13 lbs
7 Assiette plate Dinner plate Teller flach	212224 BL		240	9½	564 g 1,24 lbs	13 Coupelle Butter/jam dish Saucenschälchen	902210 BL		95	3¾	80 g 0,18 lbs

Sancerre



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
14 Moutardier Mustard pot Senftopf mit Deckel	272209 BX	9 cl 4 oz	48	2	160 g 0,35 lbs
15 Plat à gratin Gratin dish, individual Gratinierform rund	232211 BL N°1	22 cl 8 oz	115	4½	160 g 0,35 lbs
16 Plat à gratin Gratin dish, individual Gratinierform rund	232214 BL N°2	40 cl 14 oz	143	5½	310 g 0,68 lbs
17 Plat à gratin Gratin dish Gratinierform rund	232218 BL N°3	75 cl 27 oz	177	7	500 g 1,10 lbs
18 Plat à gratin Gratin dish Gratinierform rund	232221 BL N°4	118 cl 1,25 qt	210	8¼	740 g 1,63 lbs
19 Plat à gratin Gratin dish Gratinierform rund	232224 BL N°5	180 cl 1,90 qt	243	9½	940 g 2,07 lbs
20 Plat à rôtir Roasting dish Gratinierform oval	222221 BL N°5		215x115	8½x4½	390 g 0,86 lbs
21 Plat à rôtir Roasting dish Gratinierform oval	222226 BL N°4		260x160	10¼x6¼	650 g 1,43 lbs
22 Plat à rôtir Roasting dish Gratinierform oval	222231 BL N°3		315x210	12½x8¼	960 g 2,12 lbs
23 Plat à rôtir Roasting dish Gratinierform oval	222236 BL N°2		360x260	14¼x10¼	1,39 kg 3,06 lbs
24 Plat à rôtir Roasting dish Gratinierform oval	222242 BL N°1		420x310	16½x12¼	2,38 kg 5,25 lbs
25 Plat ovale Oval platter Platte oval	242232 BL		320x225	12½x8¾	909 g 2,00 lbs
26 Plat ovale Oval platter Platte oval	242236 BL		360x250	14¼x9¾	1,21 kg 2,67 lbs

Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
27 Plat rond creux Pasta/soup bowl Platte rund, tief	232226 BL		260	10¼	787 g 1,74 lbs
28 Plat rond creux Pasta/soup bowl Platte rund, tief	232228 BL		280	11	1,09 kg 2,40 lbs
29 Plat rond creux Pasta/soup bowl Platte rund, tief	232231 BL		315	12½	1,28 kg 2,82 lbs
30 Saladier Bowl, petite Salatschüssel	172213 BL	40 cl 14 oz	130	5	313 g 0,69 lbs
31 Saladier Bowl, small Salatschüssel	172215 BL	60 cl 21 oz	150	6	402 g 0,89 lbs
32 Saladier Bowl, serving size Salatschüssel	172225 BL	275 cl 2,90 qt	250	9¾	1,43 kg 3,15 lbs
33 Salière Salt pot Salzstreuer	272206BD	7 cl 3 oz	48	1¾	90 g 0,20 lbs
34 Poivrière Pepper pot Pfefferstreuer	272206BU	7 cl 3 oz	48	1¾	90 g 0,20 lbs
35 Soufflé Souffle dish Souffléform	262211 BL N°1	40 cl 14 oz	113	4½	310 g 0,68 lbs
36 Soufflé Souffle dish Souffléform	262214 BL N°2	75 cl 27 oz	143	5½	480 g 1,06 lbs
37 Soufflé Souffle dish Souffléform	262218 BL N°3	130 cl 1,35 qt	172	6¾	740 g 1,63 lbs
38 Soufflé Souffle dish Souffléform	262222 BL N°4	200 cl 2 qt	211	8¼	950 g 2,09 lbs
39 Soufflé Souffle dish Souffléform	262224 BL N°5	300 cl 3 qt	243	9½	1,22 kg 2,68 lbs



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
40 Soufflé*	262227 BL N°6	400 cl	272	1,66 kg		52 Paire tasse café	992213 BX	12 cl			280 g
Souffle dish*		4,20 qt	10%	3,66 lbs		Coffee cup & saucer		4 oz			0,62 lbs
Souffléform*						Kaffeetasse & Untere					
41 Pot	362205 BL	5 cl	52	70 g		Tasse & soucoupe thé					
Milk jug		2 oz	2	0,15 lbs		Tea cup & saucer					
Milchgiesser						Teetasse & Untere					
42 Pot	362215 BL	15 cl	75	180 g		53 Tasse thé	512218 BL	18 cl	63	180 g	
Milk jug		5 oz	3	0,40 lbs		Tea cup		6 oz	2½	0,40 lbs	
Milchgiesser						Teetasse					
43 Pot	362235 BL	35 cl	100	350 g		54 Soucoupe thé	122214 BL		150	180 g	
Milk jug		13 oz	4	0,77 lbs		Tea saucer			6	0,40 lbs	
Milchgiesser						Teuntertasse					
44 Ramikin	262209 BL	15 cl	95	150 g		55 Paire tasse thé	992219 BX	18 cl			360 g
Ramekin		5 oz	3¾	0,33 lbs		Tea cup & saucer		6 oz			0,79 lbs
Ragoutschälchen glatt						Teetasse & Untere					
45 Thière	332235 BX	35 cl	105	390 g		Tasse & soucoupe genieu 25 cl					
Teapot		13 oz	4	0,86 lbs		Chocolate cup & saucer					
Teekanne						Schokoladentasse & Untere					
46 Thière	332255 BX	55 cl	120	520 g		56 Tasse genieu	512225 BL	25 cl	68	240 g	
Teapot		20 oz	4¾	1,15 lbs		Chocolate cup		9 oz	2¾	0,53 lbs	
Teekanne						Schokoladentasse					
47 Sucrier	862220 BX	20 cl	90	290 g		57 Soucoupe genieu	122217 BL		167	210 g	
Sugar bowl		7 oz	3½	0,64 lbs		Chocolate saucer			6½	0,46 lbs	
Zuckerdose mit deckel						Schokoladenuntertasse					
48 Verseuse	332234 BX	35 cl	120	280 g		58 Paire tasse genieu	992226 BX	25 cl			450 g
Coffeeepot		13 oz	4¾	0,62 lbs		Chocolate cup & saucer		9 oz			0,99 lbs
Kaffeekanne						Schokoladentasse & Untere					
49 Verseuse	332274 BX	75 cl	160	565 g		Tasse & soucoupe genieu 30 cl					
Coffeeepot		27 oz	6¼	1,25 lbs		Breakfast cup & saucer					
Kaffeekanne						Frühstückstasse & Untere					
Tasse & soucoupe café						59 Tasse genieu	512230 BL	30 cl	72	320 g	
Coffee cup & saucer						Breakfast cup		11 oz	2¾	0,71 lbs	
Kaffeetasse & Untere						Frühstückstasse					
50 Tasse café	512212 BL	12 cl	65	140 g		60 Soucoupe genieu	122217 BL		167	210 g	
Coffee cup		4 oz	2½	0,31 lbs		Breakfast saucer			6½	0,46 lbs	
Kaffeetasse						Frühstücksuntertasse					
51 Soucoupe café	122213 BL		134	140 g		61 Paire tasse genieu	992231 BX	30 cl			530 g
Coffee saucer			5¼	0,31 lbs		Breakfast cup & saucer		11 oz			1,17 lbs
Kaffeuntertasse						Frühstückstasse & Untere					

Les Lignes - Lines - Serien

Valencay Vendôme



Fines et résistantes, Valençay & Vendôme offrent des formes tout à la fois classiques et design. Grâce à son style pur et asymétrique, Vendôme est idéale pour créer une table très raffinée et résolument contemporaine. Elle est associée à Valençay qui propose la même finesse toute en rondeur.

Fine yet strong, Valençay & Vendôme offer classic and designer shapes. Thanks to its asymmetrical style, Vendôme is the essential dinnerware to complement a distinctly contemporary and fashionable table, whereas Valençay offers the same finesse but with more traditional shapes.

Die feinen und robusten Serien Valençay & Vendôme bieten sowohl klassische als auch avantgardistische Formen. Dank seines klaren asymmetrischen Stils ist Vendôme wie geschaffen für ein raffiniertes und sehr zeitgemäßes Tischambiente. Dazu gesellt sich Valençay mit seinen feinen runden Formen.



1 2 3 4 5



6 7 8 9



10 11

	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
1	Assiette plate Valençay Dinner plate Valençay Teller flach Valençay	215317 BL		170	6¾	170 g 0,38 lbs
2	Assiette plate Valençay Dinner plate Valençay Teller flach Valençay	215322 BL		220	8¾	390 g 0,86 lbs
3	Assiette plate Valençay Dinner plate Valençay Teller flach Valençay	215326 BL		260	10¼	560 g 1,24 lbs
4	Assiette plate Valençay Dinner plate Valençay Teller flach Valençay	215328 BL		280	11	790 g 1,74 lbs
5	Assiette plate Valençay Dinner plate Valençay Teller flach Valençay	215331 BL		315	12½	950 g 2,09 lbs
6	Assiette carrée Vendôme Square Plate Vendôme Teller quadratisch Vendôme	233316 BL		164 x 144	6½ x 5¾	373 g 0,82 lbs

	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
7	Assiette carrée Vendôme Square Plate Vendôme Teller quadratisch Vendôme	233321 BL		210 x 200	8¼ x 7¾	465 g 1,03 lbs
8	Assiette carrée Vendôme Square Plate Vendôme Teller quadratisch Vendôme	233326 BL		260 x 250	10¼ x 9¾	724 g 1,60 lbs
9	Assiette carrée Vendôme Square Plate Vendôme Teller quadratisch Vendôme	233329 BL		290 x 280	11½ x 11	1,06 kg 2,33 lbs
10	Assiette noire carrée Vendôme Ebony square plate Vendôme Teller quadratisch Vendôme, schwarz	233326 NO		260 x 250	10¼ x 9¾	724 g 1,60 lbs
11	Assiette noire carrée Vendôme Ebony square plate Vendôme Teller quadratisch Vendôme, schwarz	233329 NO		290 x 280	11½ x 11	1,06 kg 2,33 lbs

Valencay / Vendôme



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm <i>inch</i>	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm <i>inch</i>	poids
12 Assiette demi creuse Vendôme Half deep plate Vendôme Teller halbtief Vendôme	203326 BL		260x260 10¼ x 10¼	715 g 1,58 lbs	22 Plateau Vendôme Tray for cassiolette Vendôme Platte Vendôme	223322 BL		221 x 86 8¾ x 3½	216 g 0,48 lbs
13 Assiette rectangulaire Vendôme Rectangular plate Vendôme Platte rechteckig Vendôme	233322 BL		215 x 160 8½ x 6¼	466 g 1,03 lbs	23 Gobelet Vendôme Petite tumbler Vendôme Becher Vendôme	133308 BL	8 cl 3 oz		92 g 0,20 lbs
14 Assiette rectangulaire Vendôme Rectangular plate Vendôme Platte rechteckig Vendôme	233328 BL		280 x 180 11 x 7	666 g 1,47 lbs	24 Gobelet Vendôme Large tumbler Vendôme Becher Vendôme	133318 BL	18 cl 6 oz		157 g 0,35 lbs
15 Assiette rectangulaire Vendôme Rectangular plate Vendôme Platte rechteckig Vendôme	223334 BL		340 x 160 13½ x 6¼	758 g 1,67 lbs	25 Plateau café gourmand Vendôme Snack platter w cup holder Vendôme Platte Gourmet Vendôme	223323 BL		221 x 86 8¾ x 3½	195 g 0,43 lbs
16 Assiette noire rectangulaire Vendôme Ebony rectangular plate Vendôme Teller rechteckig Vendôme, schwarz	233328 NO		280 x 180 11 x 7	666 g 1,47 lbs	26 Pot Vendôme Milk jug Vendôme Milchgiesser Vendôme	363315 BL	15 cl 5 oz	87 3½	167 g 0,37 lbs
17 Assiette ronde creuse Vendôme Deep round plate Vendôme Teller tief Vendôme	203316 BL		160 6¼	313 g 0,69 lbs	27 Théière Vendôme Teapot Vendôme Teekanne Vendôme	333340 BX	40 cl 14 oz	100 4	558 g 1,23 lbs
18 Assiette ronde creuse Vendôme* Deep round plate Vendôme* Teller tief Vendôme*	203321 BL*		210 8¼	514 g 1,13 lbs	28 Verseuse Vendôme Coffeepot Vendôme Kaffeekanne Vendôme	333355 BX	55 cl 20 oz	150 6	622 g 1,37 lbs
19 Assiette trapèze Vendôme Trapezoid plate Vendôme Teller trapezförmig Vendôme	233324 BL		245 x 172 9¾ x 6¾	460 g 1,01 lbs	Tasse & soucoupe moka Valençay Espresso cup & saucer Valençay Mokkatasse & Untere Valençay				
20 Cassiolette Vendôme Cassiolette/ramekin Vendôme Töpfchen rechteckig Vendôme	463373 BL	8 cl 3 oz	74 x 55 3 x 2¼	85 g 0,19 lbs	29 Tasse moka Valençay Espresso cup Valençay Mokkatasse Valençay	115309 BL	8 cl 3 oz	63 2½	90 g 0,20 lbs
21 Couvercle à cassiolette Vendôme Lid for cassiolette Vendôme Deckel für Töpfchen rechteckig Vendôme	203304 BL		74 x 55 3 x 2¼	36 g 0,08 lbs	30 Soucoupe moka Valençay Espresso saucer Valençay Mokkauntertasse Valençay	125313 BL		132 5¼	142 g 0,31 lbs
					31 Paire tasse moka Valençay Espresso cup & saucer Valençay Mokkatasse & Untere Valençay	995309 BX	8 cl 3 oz		232 g 0,51 lbs



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
Tasse & soucoupe thé Valençay Tea cup & saucer Valençay Teetasse & Untere Valençay					
32 Tasse thé Valençay	115318 BL	18 cl	62		146 g
Tea cup Valençay		6 oz	2½		0,32 lbs
Teetasse Valençay					
33 Soucoupe thé/genieu Valençay	125317 BL		164		254 g
Tea/breakfast saucer Valençay			6½		0,56 lbs
Tee-/Frühstücksuntertasse Valençay					
34 Paire tasse thé Valençay	995318 BX	18 cl			400 g
Tea cup & saucer Valençay		6 oz			0,88 lbs
Teetasse & Untere Valençay					
Tasse & soucoupe genieu Valençay Breakfast cup & saucer Valençay Frühstückstasse & Untere Valençay					
35 Tasse genieu Valençay	115327 BL	30 cl	71		237 g
Breakfast cup Valençay		11 oz	2¾		0,52 lbs
Frühstückstasse Valençay					
36 Soucoupe thé/genieu Valençay	125317 BL		164		254 g
Tea/breakfast saucer Valençay			6½		0,56 lbs
Tee-/Frühstücksuntertasse Valençay					
37 Paire tasse genieu Valençay	995327 BX	30 cl			491 g
Breakfast cup & saucer Valençay		11 oz			1,08 lbs
Frühstückstasse & Untere Valençay					
Tasse & soucoupe café Vendôme Coffee cup & saucer Vendôme Kaffeetasse & Untere Vendôme					
38 Tasse café Vendôme	113310 BL	10 cl	72		127 g
Coffee cup Vendôme		4 oz	2¾		0,28 lbs
Kaffeetasse Vendôme					
39 Soucoupe moka/thé Louna	522515 BL		150		164 g
Espresso/tea saucer Louna			6		0,36 lbs
Mokkauntertasse Louna					

Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
Tasse & soucoupe thé Vendôme Tea cup & saucer Vendôme Teetasse & Untere Vendôme					
40 Tasse thé Vendôme	113318 BL	18 cl	73		185 g
Tea cup Vendôme		6 oz	3		0,41 lbs
Teetasse Vendôme					
41 Soucoupe genieu Louna	522517 BL		165		190 g
Breakfast saucer Louna			6½		0,42 lbs
Frühstücksuntertasse Louna					
Tasse & soucoupe genieu Vendôme Breakfast cup & saucer Vendôme Frühstückstasse & Untere Vendôme					
42 Tasse genieu Vendôme	113328 BL	28 cl	84,5		270 g
Breakfast cup Vendôme		10 oz	3¼		0,60 lbs
Frühstückstasse Vendôme					
43 Soucoupe genieu Louna	522517 BL		165		190 g
Breakfast saucer Louna			6½		0,42 lbs
Frühstücksuntertasse Louna					

Lignes courtes - *Short lines* - *Kurz-Serien*

Basket



Agrémentée d'un relief représentant le tressage d'un panier d'osier, cette ligne élégante et raffinée enchante le quotidien comme les grandes occasions.

The Basket collection is embossed with the look of fibers of a wicker basket. Basket is another of our collections that can be used for everyday or easily dress up a formal table setting.

Mit einem Relief in Form eines geflochtenen Korbs versehen, verzaubert diese elegante und raffinierte Serie den tägliche gedeckten Tisch, aber auch die festlich gedeckte Tafel.



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
1 Assiette plate Dinner plate Teller flach	215716 BL		160	6¼	229 g 0,51 lbs	6 Mug 37 cl Mug Henkelbecher	515701 BL	37 cl 13 oz	94	3¾	306 g 0,68 lbs
2 Assiette plate Dinner plate Teller flach	215722 BL		220	8½	486 g 1,07 lbs	7 Tasse déjeuner Breakfast cup Frühstückstasse	115725 BL	25 cl 9 oz	72	2¾	238 g 0,53 lbs
3 Assiette plate Dinner plate Teller flach	215728 BL		280	11	893 g 1,97 lbs	8 Soucoupe déjeuner Breakfast saucer Frühstücksuntertasse	125716 BL		160	6¼	214 g 0,47 lbs
4 Assiette creuse Soup plate Teller tief	205723 BL		230	9	601 g 1,33 lbs	9 Paire-tasse déjeuner Breakfast cup & saucer Frühstückstasse & Untere	995725 BX	25 cl 9 oz	160	6¼	452 g 1,00 lbs
5 Bol à céréales Cereal bowl Müslischale	175740 BL	60 cl 21 oz	160	6¼	487 g 1,07 lbs						

Lignes courtes - *Short lines* - *Kurz-Serien*

Éclectique



Une ligne aux motifs dessinés au XIX^e siècle mais réactualisée pour s'adapter à toutes les tables d'aujourd'hui.

A collection of various patterns created in the 19th century but updated to fit today's table.

Eine Serie mit Motiven aus dem 19. Jahrhundert, die aktualisiert wurden, um sich dem Tischambiente von heute anzupassen.



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
1 Assiette creuse Compostelle blanc <i>Soup plate «Compostelle» in white Compostelle, Suppenteller, weiß</i>	205222 BL		220	9	510 g 1,12 lbs	5 Assiette Louis XIV 280 blanc <i>Plate «Louis XIV» in white, 280 Louis XIV, Teller 280, weiß</i>	215227 BL		280	11	878 g 1,94 lbs
2 Assiette Sarlat blanc <i>Plate «Sarlat» in white Sarlat, Teller, weiß</i>	215217 BL		170	6½	205 g 0,45 lbs	6 Assiette dinner Bordeaux blanc <i>Plate «Bordeaux» in white Bordeaux, Teller, weiß</i>	215228 BL		280	11	886 g 1,95 lbs
3 Assiette Louis XIV 220 blanc <i>Plate «Louis XIV» in white, 220 Louis XIV, Teller 220, weiß</i>	215222 BL		220	8½	425 g 0,94 lbs	7 Mug blanc <i>Mug in white Henkelbecher, weiß</i>	515235 BL	30 cl 10 oz	84	3¼	125 g 0,28 lbs
4 Assiette Louis XIV 240 blanc <i>Plate «Louis XIV» in white, 240 Louis XIV, Teller 240, weiß</i>	215224 BL		240	9½	550 g 1,21 lbs						

Lignes courtes - *Short lines* - *Kurz-Serien*

Odyssée

(Incabloc)

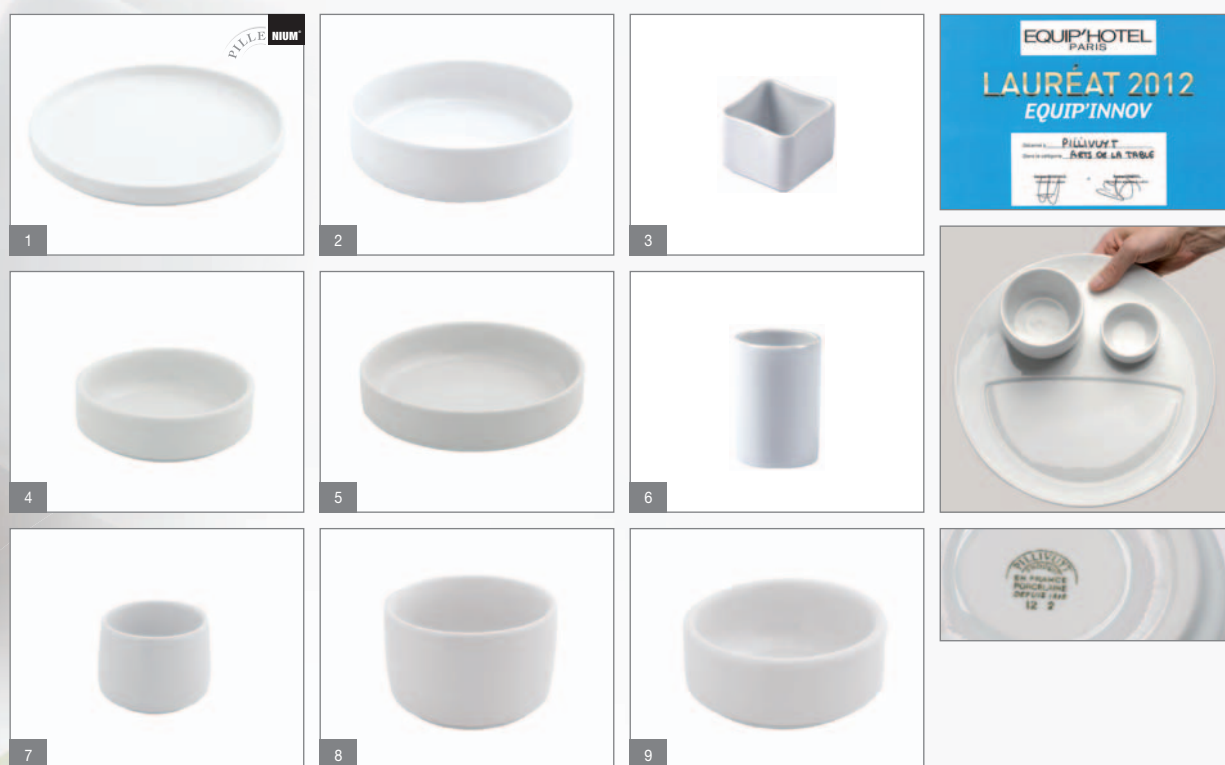


Odysée est une ligne innovante aux formes modernes qui se distingue par sa solidité et son extrême stabilité. La couche de silicone déposée à la base des pièces les empêche de glisser, même avec un angle de 30°.



Odysée is an innovative collection using modern shapes, distinguished by its sturdy construction and made extremely stable (virtually non-slip) by a silicone "foot" on the bottom of the dishes.

Odysée ist eine innovative Serie mit modernen Formen, die sich durch ihre Haltbarkeit und besondere Standfestigkeit auszeichnet. Die auf der Unterseite der Teile angebrachte Silikonschicht verhindert ein Rutschen, sogar bei einem Winkel von 30°. Odysée hat bei ihrer ersten Präsentation auf der Messe Equip'Hotel den „Prix de l'Innovation 2012“ erhalten.



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm <i>inch</i>	poids
1 Assiette clochable <i>Non-slip dinner plate</i> Teller rund, abdeckbar - Deckelgröße bis 230 mm möglich	212123 BL		230 9	688 g 1,52 lbs
2 Assiette gourmande <i>Non-slip gourmande plate</i> Teller rund	202118 BL	76 cl 27 oz	180 7	589 g 1,30 lbs
3 Ravier carré <i>Non-slip "petite servings" square dish</i> Hors d'oeuvre Teller, quadratisch	222106 BL	6 cl 2 oz	60x60 2¼x2¼	140 g 0,31 lbs
4 Ravier rond <i>Non-slip "petite servings" round dish</i> Hors d'oeuvre Teller, rund	222113 BL	19 cl 6 oz	130 5	252 g 0,56 lbs
5 Ravier rond <i>Non-slip "petite servings" round dish</i> Hors d'oeuvre Teller, rund	222110 BL	11 cl 4 oz	100 4	192 g 0,42 lbs

Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm <i>inch</i>	poids
6 Gobelet <i>Non-slip tumbler</i> Trinkbecher	112104 BL	4 cl 1 oz	45 1¾	83 g 0,18 lbs
7 Gobelet <i>Non-slip tumbler</i> Trinkbecher	112109 BL	9 cl 3 oz	72 2¾	129 g 0,28 lbs
8 Gobelet <i>Non-slip tumbler</i> Trinkbecher	112130 BL	30 cl 10 oz	102 4	329 g 0,73 lbs
9 Ramequin <i>Non-slip ramekin</i> Ragoutschälchen	262107 BL	5 cl 2 oz	70 2¾	120 g 0,27 lbs

Lignes courtes - *Short lines* - *Kurz-Serien*

Pâtisserie



Pâtisserie, une jolie ligne fine et très résistante agrémentée de bords cannelés tout en rondeur. Ses moules permettent une transmission rapide de la chaleur ; vous pourrez ainsi réaliser de délicieux desserts.



Pâtisserie with its graceful fluted edges bears a finer, more delicate look. Yet, the pieces are very resistant to breakage of chipping. The thinness of the walls allows a quick and even transmission of the heat to create perfectly prepared desserts.

Pâtisserie ist eine hübsche feingliedrige und sehr widerstandsfähige Serie mit rundherum geriffeltem Rand. Durch ihre gute Wärmeleitfähigkeit gelingen Ihnen mit den Förmchen die köstlichsten Desserts.



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
1 Assiette 210 Plate Teller	214821 BL		210	8 3/4	389 g 0,86 lbs	7 Moule à muffin Muffin mold Muffinform	284808 BL	13 cl 5 oz	80	3 1/4	115 g 0,25 lbs
2 Moule à tartelette Individual tart/flan dish Tarteletteform	284811 BL		114	4 1/2	145 g 0,32 lbs	8 Moule à manqué Clafoutis/pie dish Kuchenform rund	284820 BL	130 cl 1,35 qt	208	8 1/4	639 g 1,41 lbs
3 Moule à tarte Tart/flan dish Quicheform	284821 BL		208	5 1/4	527 g 1,16 lbs	9 Mug Mug Henkelbecher	514835 BL	35 cl 13 oz			317 g 0,70 lbs
4 Moule à tarte Tart/flan dish Quicheform	284829 BL		290	11 1/2	1,14 kg 2,51 lbs	10 Plat à tarte Cake platter Tortenplatte	634831 BL		315	12 1/4	1,03 kg 2,27 lbs
5 Moule à brioche Brioche mold Briocheform	284822 BL	200 cl 2 qt	208	8 1/4	845 g 1,86 lbs	11 Plat à mignardises Cake stand Tortenplatte mit Fuss	634831 BX		315	12 1/4	1,34 kg 2,96 lbs
6 Moule à cupcake Cupcake mold Cupcakeform	284807 BL	8 cl 3 oz	76	3	115 g 0,25 lbs	12 Plat à mignardises pied haut Cake stand high foot Tortenplatte mit Fuss hoch	634832 BX		315	12 1/4	1,48 kg 3,27 lbs

Lignes courtes - *Short lines* - *Kurz-Serien*

Queen Ann



Queen Ann, une ligne élégante et stylée inspirée des décors festonnés du XIX^e siècle. Queen Ann offre à toutes les tables son raffinement intemporel.

Queen Ann, an elegant and stylish collection inspired by the scalloped patterns of the 19th century, offers timeless grace and refinement to all tables.

Queen Ann ist eine elegante Serie, deren Stil vom festlichen Dekor des 19. Jahrhunderts inspiriert wurde. Queen Ann verleiht allen Tafeln eine zeitlose Raffinesse.



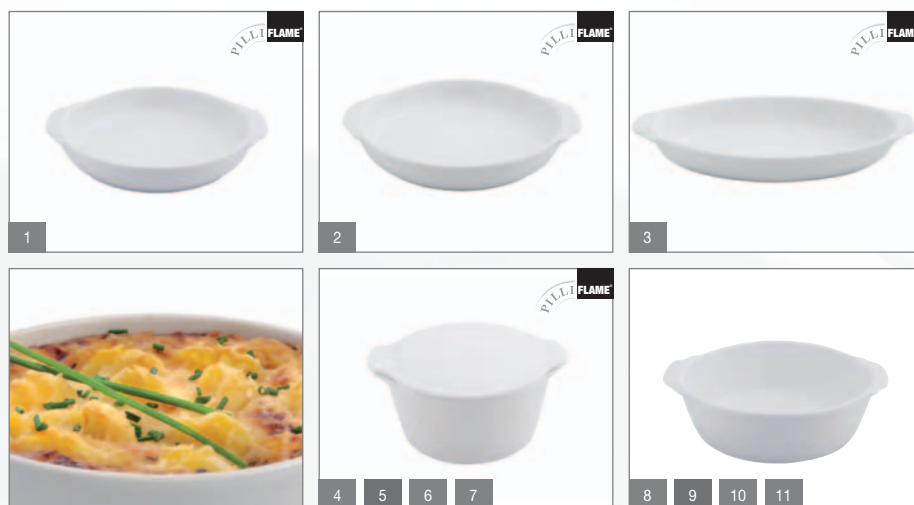
Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
1 Assiette plate Dinner plate Teller flach	216317 BL		170	6¾	241 g 0,53 lbs	8 Bol à céréales Cereal bowl Müslischale	176317 BL	55 cl 20 oz	170	6¾	442 g 0,97 lbs
2 Assiette plate Dinner plate Teller flach	216323 BL		230	9	498 g 1,10 lbs	9 Sucrier avec couvercle Sugar bowl with lid Zuckerdose mit deckel	276323 BX	23 cl 8 oz	82	3¼	320 g 0,71 lbs
3 Assiette plate Dinner plate Teller flach	216329 BL		290	11½	874 g 1,93 lbs	Tasse & soucoupe Cup & saucer Tasse & Untere					
4 Assiette creuse Soup plate Teller tief	206324 BL		240	9½	555 g 1,22 lbs	10 Tasse Cup Tasse	116325 BL	25 cl 9 oz	69	2¾	249 g 0,55 lbs
5 Plat ovale GM Oval platter Oval Platter gross	246348 BL		495 x 320	19½ x 12½	2,68 kg 5,90 lbs	11 Soucoupe Saucer Untertasse	126317 BL		170	6¾	219 g 0,48 lbs
6 Pot Milk jug Milchgiesser	366330 BL	30 cl 11 oz	115	4½	270 g 0,60 lbs	12 Paire-tasse Cup & saucer Tasse & Untere	996325 BX	25 cl 9 oz			468 g 1,03 lbs
7 Saladier Salad bowl Salatschüssel	176336 BL	400 cl 4,20 qt	360	14¾	2,12 kg 4,66 lbs						

Ulysse

Ulysses

La ligne Ulysse est composée d'une céramique innovante, spécialement conçue pour résister aux chocs mécaniques & thermiques (280°C / 536°F). Elle permet de cuisiner sur tous types de feux, directement sur la flamme, au four, four micro-ondes, plaque électrique ou vitrocéramique.

Parmi les articles de la gamme Ulysse, certains peuvent recevoir à leur base un chromo à base d'argent afin de pouvoir être également utilisés sur plaque induction.



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm inch	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm inch	poids
1 Plat rond 150 "Ulysses" round eared dish 150 (non-induction) Runder Teller mit Griffen 150, geeignet für alle Herdarten außer Induktion	235615 PF	21 cl 8 oz	150 6	296 g 0,65 lbs	6 Couverture cocotte individuelle 150 "Ulysses" lid for casserole 150 Deckel für Schmortopf Kasserole 150	265615 PC		150 6	285 g 0,63 lbs
2 Plat rond 170 "Ulysses" round eared dish 170 (non-induction) Runder Teller mit Griffen 170, geeignet für alle Herdarten außer Induktion	235617 PF	29 cl 10 oz	170 6½	346 g 0,76 lbs	7 Cocotte individuelle haute 150 couverte "Ulysses" individual deep casserole 150 with lid Schmortopf Kasserole 150, mit Deckel	265616 PX			761 g 1,68 lbs
3 Plat ovale "Ulysses" oval eared dish (non-induction) Ovaler Teller mit Griffen, geeignet für alle Herdarten außer Induktion	245620 PF	26 cl 9 oz	140x200 3½x7¾	321 g 0,71 lbs	8 Cocotte individuelle basse 150 "Ulysses" individual shallow casserole 150 (non-induction) Schmortopf Kasserole flach 150, geeignet für alle Herdarten außer Induktion	265615 PF	53 cl 19 oz	150 6	395 g 0,89 lbs
4 Cocotte individuelle haute 150 "Ulysses" individual deep casserole 150 (non-induction) Schmortopf Kasserole hoch 150, geeignet für alle Herdarten außer Induktion	265616 PF	83 cl 30 oz	150 6	476 g 1,05 lbs	9 Cocotte individuelle basse 150 INDUCTION "Ulysses" individual shallow casserole 150 suitable for induction Schmortopf Kasserole flach 150, geeignet für Induktionsherd	265615 PF -LI09000	53 cl 19 oz	150 6	395 g 0,89 lbs
5 Cocotte individuelle haute 150 INDUCTION "Ulysses" deep casserole 150 suitable for induction Schmortopf kasserole hoch 150, geeignet für Induktionsherd	265616 PF -LI09000	83 cl 30 oz	150 6	476 g 1,05 lbs	10 Couverture cocotte individuelle 150 "Ulysses" lid for casserole 150 Deckel für Schmortopf Kasserole 150	265615 PC		150 6	285 g 0,63 lbs

Ulysses is composed of a proprietary ceramic formula specially designed to withstand mechanical and thermal shocks. Most dishes in the Ulysses line can be used on all types of heat sources for cooking, including directly on gas or electric burners, in the oven, and in the microwave and will withstand temperature up to 280°C/536°F. The addition of a silver-based “chromo” layer on the bottom of certain pieces of the Ulysses line allow their use on induction stove.

Die Serie Ulysse ist aus einer innovativen Keramik hergestellt, speziell entworfen um mechanischen und thermischen (280°C/536°F) Schocks zu widerstehen.

Mit ihr kann auf allen Kochfeldern gearbeitet werden. Auf Gas oder Grill, im Backofen, in der Mikrowelle, auf elektrischen Kochplatten oder Ceran-Kochfeldern.

Einige Artikel des Ulysse-Sortiments können an ihrer Unterseite mit einer Beschichtung auf Silberbasis versehen werden, so dass sie auch auf Induktions-Kochfeldern genutzt werden können.



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm inch	poids
11 Cocotte individuelle basse 150 couverte "Ulysses" individual shallow casserole 150 with lid Schmortopf Kasserole flach 150, mit Deckel	265615 PX			680 g 1,50 lbs
12 Cocotte haute 200 "Ulysses" deep casserole 200 (non-induction) Schmortopf Kasserole hoch 200, geeignet für alle Herdarten außer Induktion	285620 PF	220 cl 2,30 qt	200 7¾	1,13 kg 2,49 lbs
13 Cocotte haute 200 INDUCTION "Ulysses" deep casserole 200 suitable for induction Schmortopf kasserole hoch 200, geeignet für Induktionsherd	285620 PF -LI09000	220 cl 2,30 qt	200 7¾	1,13 kg 2,49 lbs
14 Couvercle cocotte 200 "Ulysses" lid for casserole 200 Deckel für Schmortopf Kasserole 200	265620 PC		200 7¾	592 g 1,31 lbs
15 Cocotte basse 200 "Ulysses" shallow casserole 200 (non-induction) Schmortopf Kasserole flach 200, geeignet für alle Herdarten außer Induktion	265620 PF	100 cl 1 qt	200 7¾	697 g 1,54 lbs

Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm inch	poids
16 Cocotte basse 200 INDUCTION "Ulysses" shallow casserole 200 suitable for induction Schmortopf kasserole flach 200, geeignet für Induktionsherd	265620 PF -LI09000	100 cl 1 qt	200 7¾	697 g 1,54 lbs
17 Couvercle cocotte 200 "Ulysses" lid for casserole 200 Deckel für Schmortopf Kasserole 200	265620 PC		200 7¾	592 g 1,31 lbs
18 Cocotte basse 200 couverte "Ulysses" shallow casserole 200 with lid Schmortopf Kasserole flach 200, mit Deckel	265620 PX			1,29 kg 2,84 lbs
19 Ramikin haut Deep ramekin Ragoutschälchen hoch	265609BL	20 cl 7 oz	90 3¼	173 g 0,38 lbs
20 Ramikin bas Shallow ramekin Ragoutschälchen	265610BL	30,7 cl 11 oz	110 4¼	252 g 0,56 lbs

Régéthermie



Une vaisselle en porcelaine culinaire tout spécialement adaptée aux établissements liés à la santé. Des articles particulièrement résistants qui permettent une utilisation intensive en liaison chaude ou froide.

A culinary porcelain adapted to health institutions and cafeterias, this collection is made up of tough articles suited to the daily wear and tear of institutional use and useful for both hot and cold serving purposes.

Ein Geschirr aus Küchen-Porzellan, das speziell auf den Gebrauch in Einrichtungen des Gesundheitswesens abgestimmt ist. Besonders widerstandsfähige Teile, die einer intensiven thermischen Beanspruchung unterliegen.



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim	poids
1 Assiette ronde 2 cases grande séparation 2 compartment plate - wide divider Teller rund mit zwei großen Einteilungen	221523 BL		230	715 g 9 1,58 lbs	6 Assiette fond thermique sans séparation Plate with thermal base Teller mit thermischem Boden	211415 BL		245 9½	712 g 1,57 lbs
2 Assiette ronde 2 cases petite séparation 2 compartment plate - narrow divider Teller rund mit zwei kleinen Einteilungen	211523 BL		230	710 g 9 1,57 lbs	7 Assiette ordinaire 3 compartiments 3 compartment standard plate Standard Teller rund, mit 3 Einteilungen	251425 BL		245 9½	850 g 1,87 lbs
3 Assiette ronde 3 compartiments 3 compartment plate Teller rund mit 2 (oder 3) Einteilungen	251423 BL		230	739 g 9 1,63 lbs	8 Assiette rectangulaire 2 compartiments 2 compartment plate, rectangular Teller, rechteckig mit 2 Einteilungen	221521 BL		275 x 215 10¼ x 8½	1,05 kg 2,32 lbs
4 Assiette sans séparation Plate without divider Teller rund ohne Einteilung	221540 BL		230	626 g 9 1,38 lbs	9 Assiette rectangulaire 3 compartiments 3 compartment plate, rectangular Teller, rechteckig mit 3 Einteilungen	221503 BL		275 x 216 10¼ x 8½	1,10 kg 2,43 lbs
5 Assiette ronde thermique Thermal plate Thermo-Teller	211513 BL		230	573 g 9 1,26 lbs					

Régéthermie



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim	poids
10 Assiette séparation droite 2 compartment plate, rectangular Teller mit gerader Teilung	251535 BL		240 x 190 9½ x 7½	780 g 1,72 lbs	19 Ravier Atlantic rond* Round Atlantic hors d'œuvre dish* Atlantic, Hors d'oeuvre Teller, rund	171612 BL		120 4¾	210 g 0,46 lbs
11 Assiette gastro Tidbit dish Gastro-Teller	221536 BL		195 x 160 7½ x 6¼	510 g 1,12 lbs	20 Ravier Atlantic carré Square Atlantic hors-d'œuvre dish Atlantic, Hors d'oeuvre Teller, quadratisch	221611 BL		110 x 110 4¼ x 4¼	230 g 0,51 lbs
12 Bol Fluto Fluto bowl Schale Fluto	192030 BL	30 cl 11 oz	120 4¾	284 g 0,63 lbs	Vapo Corail				
13 Légumier gastro Petite vegetable dish Gemüseteller Gastro	221537 BL		160 x 90 6¼ x 3½	350 g 0,77 lbs	21 Assiette ronde sans sép. vapo corail (Article disponible avec ajout silicone - antidérapant) Coral plate with optional silicone foot Teller «Koralle» mit Sektionsfeldern (auch erhältlich mit einem rutschfesten Boden)	213823 BL - L17781		230 9	644 g 1,42 lbs
14 Ravier 1/2 lune Crescent dish Hors d'œuvre Teller, halbmondförmig	221599 BL		204 x 99 8 x 3¾	235 g 0,52 lbs	22 Assiette ronde avec séparation vapo corail Coral 2 compartment plate Sektionsteller, Farbe Koralle	221523 BL - L17781		230 9	715 g 1,58 lbs
15 Ravier 1/2 assiette Hors d'œuvre dish, petite Teller, halb	221522 BL		115 x 95 4½ x 3¾	140 g 0,31 lbs	23 Assiette ronde 3 séparations vapo corail Coral 3 compartment plate Sektionsteller dreiteilig, Farbe Koralle	251423 BL - L17781		230 9	739 g 1,63 lbs
16 Ravier 130 Hors d'œuvre dish, small Hors d'œuvre Teller, 130	221513 BL		130 x 95 5¼ x 3¾	240 g 0,53 lbs	24 Bol 2 anses vapo corail - (existe en blanc) (Article disponible avec ajout silicone - antidérapant) Coral bowl with handles with optional silicone foot Schale «Koralle» mit zwei Henkel (auch erhältlich mit einem rutschfesten Boden)	173811 BL - L17781	40 cl 14 oz	78 3	410 g 0,90 lbs
17 Ravier 165 Hors d'œuvre dish, medium Hors d'œuvre Teller, 165	221509 BL		165 x 90 6½ x 3½	180 g 0,40 lbs					
18 Ravier 190 Hors d'œuvre dish, large Hors d'œuvre Teller, 190	221519 BL		190 x 130 7½ x 5¼	430 g 0,95 lbs					



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim	poids
Cloches / Cover / Deckel					29 Cloche cristal pour assiette ronde 230 (polyamide)	711523 BC		234 x 43	160 g
25 Cloche bleue pour bol Fluto (polyamide)	711514BB		120	40 g	Transparent cover for round plate 230 (polyamide)			9¼ x 1½	0,35 lbs
Blue cover for bowl Fluto (polyamide)			4¾	0,09 lbs	Deckel, transparent für runden Teller 230 mm (Polycarbonate)				
Deckel, blau für Schale Fluto (Polycarbonate)					30 Cloche verte pour assiette ronde 230 (polyamide)	711523BV		234 x 43	160 g
26 Cloche cristal pour bol Fluto (polyamide)	711514 BC		120	40 g	Green cover for round plate 230 (polyamide)			9¼ x 1½	0,35 lbs
Transparent cover for bowl Fluto (polyamide)			4¾	0,09 lbs	Deckel, grün für runden Teller 230 mm (Polycarbonate)				
Deckel, transparent für Schale Fluto (Polycarbonate)					31 Cloche caramel pour assiette ronde 230 (polycarbonate)	711523 BK		235 x 46	170 g
27 Cloche verte pour bol Fluto (polyamide)	711514BV		120	40 g	Caramel cover for round plate 230 (polycarbonate)			9¼ x 1¼	0,38 lbs
Green cover for bowl Fluto (polyamide)			4¾	0,09 lbs	Deckel, beige für runden Teller 230 mm (Polycarbonate)				
Deckel, grün für Schale Fluto (Polycarbonate)					28 Cloche bleue pour assiette ronde 230 (polyamide)	711523BB		234 x 43	160 g
28 Cloche bleue pour assiette ronde 230 (polyamide)			234 x 43	160 g	Blue cover for round plate 230 (polyamide)			9¼ x 1½	0,35 lbs
Blue cover for round plate 230 (polyamide)					Deckel, blau für runden Teller 230 mm (Polycarbonate)				
Deckel, blau für runden Teller 230 mm (Polycarbonate)									

General collection

Collection générale

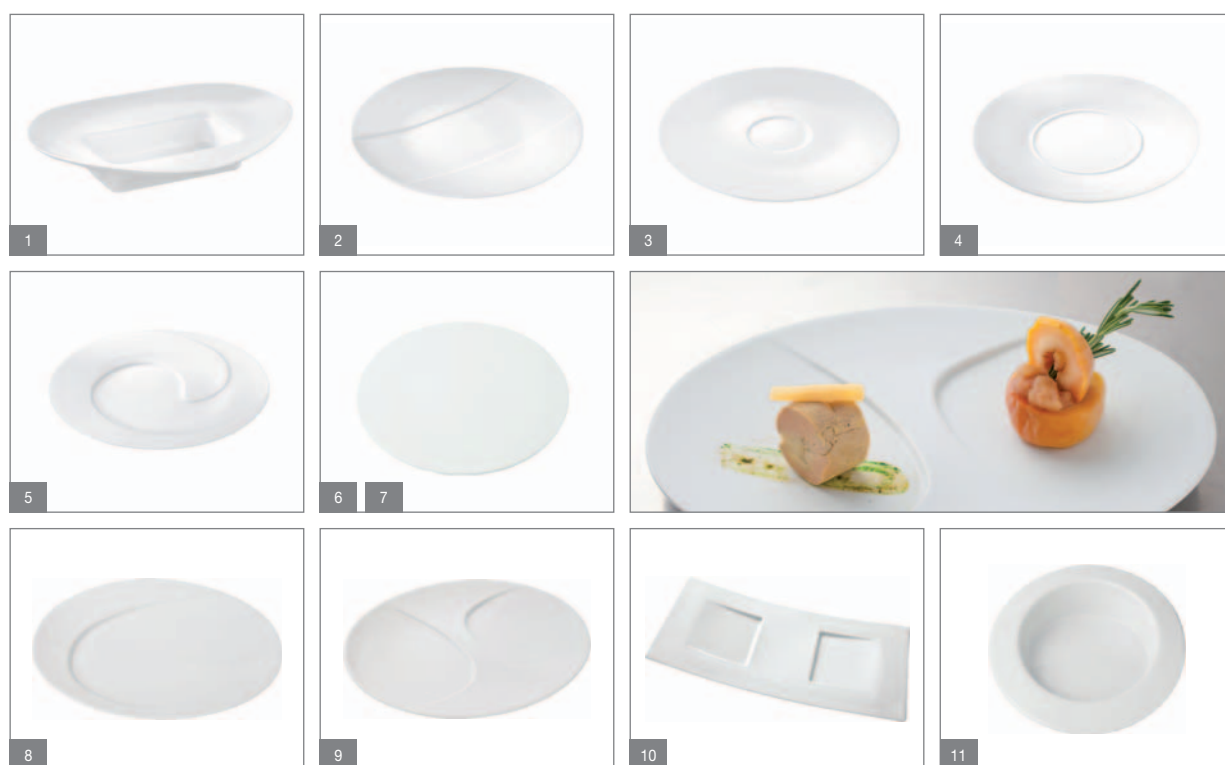
*Allgemeine
Kollektion*



Riche et diversifiée, la collection générale PILLIVUYT vous propose avec plus de 250 références un large choix de produits pour la table et la cuisson. Formes classiques ou designs originaux, assiettes, plats à four, petits articles... Un vaste assortiment d'articles élégants et résistants pour répondre à toutes vos attentes.

Our widest assortment of products for both cooking and serving. We produce more than 250 items for cooking purposes including designer platters, roasters and bakers, presentation pieces, and classics like soufflés, ramekins, and tart dishes. This range is composed of both traditional and newly-designed shapes and covers all you culinary needs.

Die allgemeine Kollektion von Pillivuyt ist reichhaltig und vielfältig. Sie bietet Ihnen mit über 250 Artikeln eine große Produktauswahl für Tisch und Küche. Klassische Formen oder ausgefallene Designs, Teller, Ofengeschirr, kleine Artikel ... Ein vielfältiges Sortiment eleganter und widerstandsfähiger Artikel, das all Ihren Erwartungen entspricht.



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
1 Assiette ovale creuse Grand Chef Oval deep plate Grand Chef Oval Platzteller, rechteckiger Servierboden Grand Chef	210530 BL		305x240		909 g 2,00 lbs	7 Assiette sans bassin Grand Chef* Plate without basin Grand Chef* Platzteller ohne Servierboden Grand Chef*	216108 BL		320		1,10 kg 2,43 lbs
2 Assiette bassin rectangulaire Grand Chef Plate rectangular basin Grand Chef Platzteller, rechteckiger Servierboden Grand Chef	216104 BL		320		1,08 kg 2,38 lbs	8 Assiette Duchesse Incidence Plate "Duchesse" Incidence Teller "Duchesse" Incidence	214732BL		320x230		908 g 2,00 lbs
3 Assiette bassin rond Grand Chef Plate round basin Grand Chef Platzteller, runder Servierboden Grand Chef	216111 BL	Bassin : 80 mm Basin: 3¼	320		1,10 kg 2,43 lbs	9 Assiette Psychée Incidence Plate "Psychée" Incidence Teller "Psychée" Incidence	214733BL		320x230		908 g 2,00 lbs
4 Assiette bassin rond Grand Chef Plate round basin Grand Chef Platzteller, runder Servierboden Grand Chef	216101 BL	Bassin : 150 mm Basin: 6	320		1,10 kg 2,43 lbs	10 Assiette Sofa Incidence Plate "Sofa" Incidence Teller "Sofa" Incidence	234735BL		350x200		823 g 1,81 lbs
5 Assiette bassin escargot Grand Chef Plate snail basin Grand Chef Platzteller, Schneckenboden Grand Chef	216105 BL		320		1,08 kg 2,38 lbs	11 Assiette à pain Incidence Bread plate Incidence Brotteller Incidence	204716BL		160		295 g 0,65 lbs
6 Assiette sans bassin Grand Chef Plate without basin Grand Chef Platzteller ohne Servierboden Grand Chef	216130 BL		308		1,08 kg 2,39 lbs						

Collection Générale



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids	
12 Assiette à dégustation noire Jazz <i>Ebony degustation plate Jazz</i> <i>Runder Teller Degustation tief, schwarz Jazz</i>	200523 NO		230	586 g	9	1,29 lbs	20 Assiette à dessert 2 pointes Marianne <i>Plate with 2 tips Marianne</i> <i>Dessertschale Spitzboot Marianne</i>	294428 BL	260 x 145	700 g	10 1/4 x 5 1/2	1,54 lbs
13 Assiette noire double encoche Jazz <i>Ebony round plate Jazz</i> <i>Runder Teller, schwarz mit Vertiefung</i>	210523 NO		260	695 g	10 1/4	1,53 lbs	21 Assiette coupe Marianne <i>Triangular coupe plate Marianne</i> <i>Coupeteller dreieckig Marianne</i>	314421 BL	205	530 g	8	1,17 lbs
14 Assiette demi bassin Jazz <i>Plate half basin Jazz</i> <i>Runder Teller 308 mit Halbmondeinsatz Jazz</i>	216109 BL		308	851 g	12 1/4	1,88 lbs	22 Assiette creuse triangulaire Marianne <i>Basin: 165 mm</i> <i>Deep triangular plate Marianne</i> <i>Tiefer Teller dreieckig Marianne</i> <i>Servierboden: 165 mm</i>	314423 BL	245	740 g	9 1/2	1,63 lbs
15 Demi cercle noir Jazz <i>Ebony half moon shape plate Jazz</i> <i>Einsatz Halbmond, schwarz Jazz</i>	276123 NO		231 x 124	301 g	9 x 5	0,66 lbs	23 Assiette ovale 2 pointes empilable Marianne <i>Stackable plate with 2 tips Marianne</i> <i>Ovale Platte Spitzboot stapelbar Marianne</i>	294431 BL	327 x 166	691 g	12 1/2 x 6 1/2	1,52 lbs
16 Assiette bassin rond 308 Jazz <i>Plate round basin Jazz</i> <i>Runder Teller 308 mit Kreiseinsatz Jazz</i>	216110 BL		308	1,08 kg	12 1/4	2,39 lbs	24 Assiette plate triangulaire Marianne <i>Triangular plate Marianne</i> <i>Servierplatte dreieckig Marianne</i>	314431 BL	300	692 g	11 1/4	1,53 lbs
17 Disque noir Jazz (autres coloris disponibles) <i>Ebony disk shape insert (available in other colors)</i> <i>Einsatz Kreis (andere Farben)</i>	276110 NO		130	183 g	5 1/4	0,40 lbs	25 Assiette à mignardises <i>Cake stand</i> <i>Tortenplatte mit Fuss flach</i>	630990 BX	300	1,31 kg	11 1/4	2,88 lbs
18 Assiette à dégustation Marianne <i>Triangular degustation plate Marianne</i> <i>Degustationsteller Marianne</i> <i>Servierboden: 110 mm</i>	314430 BL		310	791 g	12 1/4	1,74 lbs	26 Assiette à mignardises pied haut 300 <i>Cake stand high foot 300</i> <i>Tortenplatte mit Fuss hoch 300</i>	630960 BX	300	1,45 kg	11 1/4	3,19 lbs
19 Assiette à dégustation creuse Marianne <i>Deep triangular degustation plate Marianne</i> <i>Tiefer Degustationsteller Marianne</i>	314420 BL		210	579 g	8 1/4	1,28 lbs						



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids	
27 Assiette à mignardises pied haut 360 <i>Cake stand high foot 360</i> <i>Tortenplatte mit Fuss hoch 360</i>	630966 BX		360	1,87 kg	14 1/4	4,11 lbs	36 Assiette calotte <i>Shallow round bowl</i> <i>Teller tief</i>	200726 BL	260	1,08 kg	10 1/4	2,38 lbs
28 Assiette à pizza <i>Pizza plate</i> <i>Pizzateller</i>	212030 BL		300	1,01 kg	11 1/4	2,23 lbs	37 Assiette Eole GM <i>Plate Eole, large</i> <i>Teller Eole</i>	233237 BL	345x269	1,12 kg	13 1/2 x 10 1/2	2,47 lbs
29 Assiette à salade demi-lune <i>Crescent plate</i> <i>Beilagenteller Halbmond</i>	240122 BL		210x105	320 g	8 1/4 x 4	0,71 lbs	38 Assiette galet blanc <i>White pebble plate</i> <i>Teller im Kieselsteineffek, weiss</i>	210522 BL	220	658 g	8 1/2	1,45 lbs
30 Assiette à steak <i>Oval steak plate</i> <i>Steakteller</i>	210101 BL		230x205	520 g	9 x 8	1,15 lbs	39 Assiette galet noire <i>Ebony pebble plate</i> <i>Teller im Kieselsteineffek, schwarz</i>	210522 NO	220	658 g	8 1/2	1,45 kg
31 Assiette à steak <i>Oval steak plate</i> <i>Steakteller</i>	210129 BL		295x255	1,03 kg	11 1/2 x 10	2,26 lbs	40 Assiette galet satin <i>Satin pebble plate</i> <i>Teller im Kieselsteineffek, satin</i>	210522 BM	220	658 g	8 1/2	1,45 kg
32 Assiette à steak à bourrelet <i>Oval steak plate with rim</i> <i>Steakteller mit verstärktem Rand</i>	210130 BL		295x255	957 g	11 1/2 x 10	2,11 lbs	41 Assiette rectangulaire Eole <i>Rectangular plate Eole</i> <i>Teller Eole, rechteckig</i>	243032 BL	320x223	914 g	12 1/2 x 8 3/4	2,02 lbs
33 Assiette café gourmand <i>Coffee plate</i> <i>Kaffee-Gebäck-Teller</i>	240227 BL		270x170	530 g	10 3/4 x 6 3/4	1,17 lbs	42 Assiette ronde ordinaire 3 compartiments <i>Standard plate with 3 divisions</i> <i>Menuteller, 3 Teile</i>	251425 BL	245	850 g	9 1/4	1,87 lbs
34 Assiette calotte <i>Shallow round bowl</i> <i>Teller tief</i>	200720 BL		200	550 g	7 3/4	1,21 lbs	43 Beurrier couvert à facettes <i>Large butter tray with cover, European style</i> <i>Butterdose mit Deckel gross</i>	270313 BX	182x116	700 g	7 1/4 x 4 1/2	1,54 lbs
35 Assiette calotte <i>Shallow round bowl</i> <i>Teller tief</i>	200723 BL		230	828 g	9	1,83 lbs						

Collection Générale

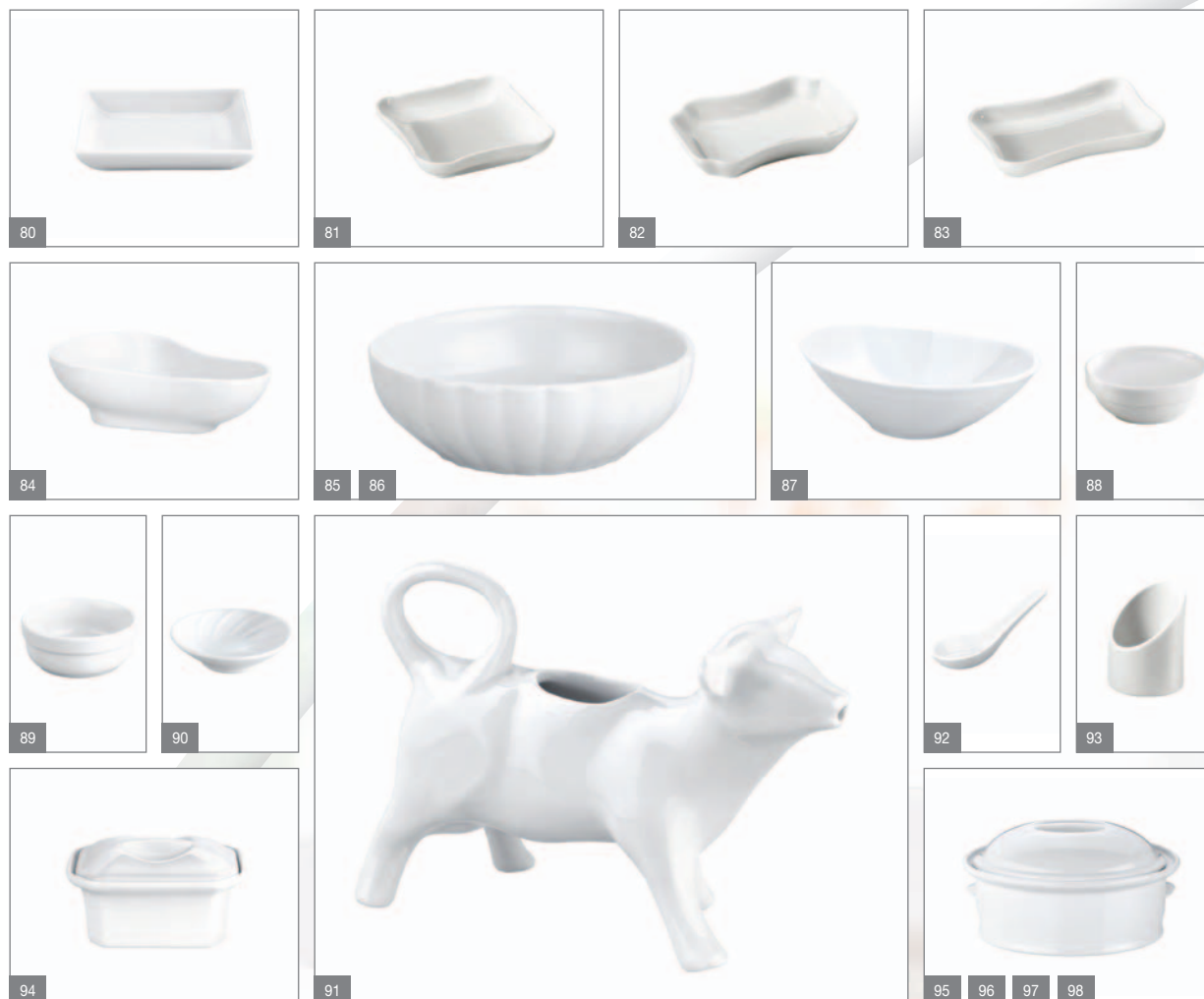


Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
44 Beurrier couvert petit-déjeuner <i>Breakfast butter tray with cover</i> <i>Butterdose mit Deckel klein</i>	270311 BX		106x85		200 g 0,44 lbs	46 Bloc à beurre <i>Butter block</i> <i>Butterportionesform, gerifelt</i>	260130 BL	3 cl 1 oz	65		107 g 0,24 lbs
45 Beurrier couvert US <i>Butter tray with cover, American style</i> <i>Butterdose Amerikanisch mit Deckel</i>	270318 BX		193x93		512 g 1,13 lbs	47 Bloc à beurre sans gorge <i>Straight butter block</i> <i>Butterportionesform, gerade</i>	260130 BS	3 cl 1 oz	65		118 g 0,26 lbs
46 Bloc à beurre	260130 BL	3 cl 1 oz	65		107 g 0,24 lbs	48 Bol à céréales <i>Cereal bowl</i> <i>Müslischale</i>	170341 BL	40 cl 14 oz	170		363 g 0,80 lbs
47 Bloc à beurre sans gorge	260130 BS	3 cl 1 oz	65		118 g 0,26 lbs	49 Bol à gratinée <i>Onion soup bowl</i> <i>Suppenschale mit Griff</i>	170145 BL	45 cl 16 oz	130		507 g 1,12 lbs
48 Bol à céréales	170341 BL	40 cl 14 oz	170		363 g 0,80 lbs	50 Bol à gratinée sans oreilles <i>Classic onion soup bowl</i> <i>Suppenschale ohne Griff</i>	170145 BS	45 cl 16 oz	130		490 g 1,08 lbs
49 Bol à gratinée	170145 BL	45 cl 16 oz	130		507 g 1,12 lbs	51 Bol à potage empilable <i>Stackable soup bowl</i> <i>Suppenschale stapelbar</i>	191445 BL	45 cl 16 oz	135		360 g 0,79 lbs
50 Bol à gratinée sans oreilles	170145 BS	45 cl 16 oz	130		490 g 1,08 lbs	52 Bol à riz <i>Rice bowl</i> <i>Reisschale</i>	170325 BL	30 cl 11 oz	115		242 g 0,53 lbs
51 Bol à potage empilable	191445 BL	45 cl 16 oz	135		360 g 0,79 lbs	53 Bol à riz Asean <i>Rice bowl Aesan</i> <i>Reisschale Aesan</i>	170312 BL	27 cl 9,5 oz	120		242 g 0,53 lbs
52 Bol à riz	170325 BL	30 cl 11 oz	115		242 g 0,53 lbs	54 Bol à soupe Asean <i>Soup bowl Aesan</i> <i>Suppenschale Aesan</i>	170314 BL	32 cl 11 oz	140		288 g 0,64 lbs
53 Bol à riz Asean	170312 BL	27 cl 9,5 oz	120		242 g 0,53 lbs	55 Bol à vermicelles Asean <i>Noodle bowl Aesan</i> <i>Nudelschale Aesan</i>	170316 BL	63 cl 22 oz	160		500 g 1,10 lbs
54 Bol à soupe Asean	170314 BL	32 cl 11 oz	140		288 g 0,64 lbs	56 Bol demi-limonade <i>Coffee bowl, plain</i> <i>Frühstücksschale</i>	170140 BL	40 cl 14 oz	140		464 g 1,02 lbs
55 Bol à vermicelles Asean	170316 BL	63 cl 22 oz	160		500 g 1,10 lbs	57 Bol Incidence <i>Bowl Incidence</i> <i>Schale Incidence</i>	174720 BL	20 cl 7 oz	69		209 g 0,46 lbs
56 Bol demi-limonade	170140 BL	40 cl 14 oz	140		464 g 1,02 lbs	58 Bol 3 pointes Marianne <i>Triangular bowl Marianne</i> <i>Schale Dreispitz Marianne</i>	174414 BL	43 cl 15 oz	145		406 g 0,90 lbs
57 Bol Incidence	174720 BL	20 cl 7 oz	69		209 g 0,46 lbs	59 Bol standard <i>Standard bowl</i> <i>Schale Standard</i>	170745 BL	45 cl 16 oz	135		562 g 1,24 lbs
58 Bol 3 pointes Marianne	174414 BL	43 cl 15 oz	145		406 g 0,90 lbs	60 Carafe Incidence <i>Small carafe Incidence</i> <i>Karaffe klein Incidence</i>	364706 BL	6 cl 2 oz	130		98 g 0,22 lbs
59 Bol standard	170745 BL	45 cl 16 oz	135		562 g 1,24 lbs	61 Casserole ronde à oreilles <i>Round covered casserole</i> <i>Kasserole rund mit Deckel</i>	260330 BX N°4	30 cl 11 oz	105		410 g 0,90 lbs
60 Carafe Incidence	364706 BL	6 cl 2 oz	130		98 g 0,22 lbs						

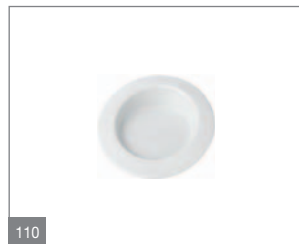


Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
62 Casserole ronde à oreilles Round covered casserole Kasserole rund mit Deckel	260360 BX N°5	60 cl 21 oz	140	5½	740 g 1,63 lbs	71 Cocotte à manche N°2 Egg cocotte with handle N°2 Butterpfännchen N°2	260315 BL	15 cl 5 oz	97	3¾	200 g 0,44 lbs
63 Casserole ronde à oreilles Round covered casserole Kasserole rund mit Deckel	260312 BX N°6	120 cl 1,25 qt	165	6½	1,01 kg 2,23 lbs	72 Cocotte à oreilles N°2 Egg cocotte with ears N°2 Schälchen mit Griffen N°2	260309 BL	15 cl 5 oz	97	3¾	190 g 0,42 lbs
64 Casserole ronde à oreilles Round covered casserole Kasserole rund mit Deckel	260327 BX N°8	270 cl 2,85 qt	220	8¾	1,89 kg 4,17 lbs	73 Cocotte ovale plissée Ribbed oval ramekin Plissé Töpfchen oval Plissé	280408 BL	8 cl 3 oz	90x65	3½x2½	90 g 0,20 lbs
65 Cassolette à manche Butter melter Butterpfännchen	280316 BL	16 cl 6 oz	115x85	4½x3¼	160 g 0,35 lbs	74 Coquetier ordinaire Traditional footed egg cup Eierbecher	270306 BL	4 cl 1 oz	48	2	67 g 0,15 lbs
66 Cendrier Caravelle Ashtray Caravelle Aschenbecher Caravelle	901210 BL		95	3¾	180 g 0,40 lbs	75 Coquetier poule Hen shaped egg cup Eierbecher Huhn	270408 BL		50	2	90 g 0,20 lbs
67 Cendrier rectangulaire Rectangular ashtray Aschenbecher rechteckig	903912 BL	PM Small klein	115x85	4½x3¼	160 g 0,35 lbs	76 Coquille à glace N°4 Mini shell dish N°4 Butterschälchen N°4, oval	241109 BL		85x60	3¼x2¼	40 g 0,09 lbs
68 Cendrier rectangulaire Rectangular ashtray Aschenbecher rechteckig	903920 BL	GM gross Large	190x150	7½x6	550 g 1,21 lbs	77 Coquille à pâté Scallop shell Muschelschale rund	240315 BL N°2		150x130	6x5	230 g 0,51 lbs
69 Chocolatière Louis XVIII Louis XVIII chocolate pot Schokoladenkanne Louis XVIII	733921 BX	85 cl 30 oz	185	7¼	710 g 1,57 lbs	78 Coquille à pâté Scallop shell Muschelschale rund	240313 BL N°3		125x110	5x4¼	120 g 0,27 lbs
70 Cloche pour assiettes 210 et 310 Marianne Lid for triangular plates 210 and 310 Marianne Haube zu Teller 210 und 310 Marianne	614430 BL		125	5	271 g 0,60 lbs	79 Coupelle A Dessert/sauce dish A Schale A	903908 BL		155x85	6x3¼	190 g 0,42 lbs

Collection Générale



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
80 Coupelle carreau <i>Dessert/sauce dish, square</i> <i>Schale quadratisch</i>	903992 BL		90x90		90 g 0,20 lbs	89 Coupelle à sauce empilable <i>Stackable sauce shell</i> <i>Saucenschälchen stapelbar</i>	460108 BL	8 cl 3 oz	75		82 g 0,18 lbs
81 Coupelle festonnée carrée* <i>Dessert/sauce dish, feston*</i> <i>Schale quadratisch klein*</i>	900910 BL		100x100		130 g 0,29 lbs	90 Coupelle torse <i>Twisted shell</i> <i>Saucenschälchen gewellt</i>	461108 BL		75		40 g 0,09 lbs
82 Coupelle Jacques <i>Dessert/sauce dish, Jacques</i> <i>Schale Jacques</i>	900912 BL		120x80		150 g 0,33 lbs	91 Crémier vache <i>Cow creamer</i> <i>Milchkuh</i>	270101 BL	13 cl 5 oz	105		240 g 0,53 lbs
83 Coupelle Jean* <i>Dessert/sauce dish, Jean*</i> <i>Schale Jean*</i>	900909 BL	PM <i>Small</i> <i>klein</i>	105x70		60 g 0,13 lbs	92 Cuillère à riz <i>Rice spoon</i> <i>Reislöffel</i>	543901 BL		115		40 g 0,09 lbs
84 Coupelle à avocat <i>Avocado dish</i> <i>Avocadoschale</i>	240114 BL	20 cl 7 oz	140x80		190 g 0,42 lbs	93 Cylindre tronqué <i>Cylinder oblique</i> <i>Zylinder, konisch</i>	280505 BL	7 cl 3 oz	50		80 g 0,18 lbs
85 Coupelle à côtes <i>Ribbed bowl</i> <i>Obstschale gerippt</i>	951112 BL	25 cl 9 oz	120		170 g 0,38 lbs	94 Gîte à pans rectangulaire <i>Oblong faceted casserole with lid</i> <i>Pastetenform rechteckig</i>	430514 BX	40 cl 14 oz	145x112		554 g 1,22 lbs
86 Coupelle à côtes <i>Ribbed bowl</i> <i>Obstschale gerippt</i>	951114 BL	40 cl 14 oz	140		270 g 0,60 lbs	95 Gîte à pâté ovale <i>Oblong casserole with lid</i> <i>Pastetenform oval mit Deckel</i>	430375 BX N°8 bis	75 cl 27 oz	170x125		800 g 1,76 lbs
87 Coupelle à guacamole <i>Guacamole/dip dish</i> <i>Guacamoleschale</i>	130101 BL	24 cl 9 oz	160x102		273 g 0,60 lbs	96 Gîte à pâté ovale <i>Oblong casserole with lid</i> <i>Pastetenform oval mit Deckel</i>	430390 BX N°8	90 cl 32 oz	195x140		925 g 2,04 lbs
88 Coupelle à sauce <i>Sauce shell</i> <i>Saucenschälchen</i>	460107 BL	7 cl 3 oz	70		80 g 0,18 lbs	97 Gîte à pâté ovale <i>Oblong casserole with lid</i> <i>Pastetenform oval mit Deckel</i>	430311 BX N°7	110 cl 1,15 qt	200x155		1,13 kg 2,49 lbs



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
98 Gîte à pâté ovale Oblong casserole with lid Pastetenform oval mit Deckel	430317 BX N°5	170 cl 1,80 qt	235x175	9¼x6¾	1,60 kg 3,53 lbs
99 Gîte à pâté rectangulaire Oblong game casserole Pastetenform rechteckig	430165 BX N°8	65 cl 23 oz	160x115	6¼x4½	905 g 2,00 lbs
100 Gîte à pâté rectangulaire Oblong game casserole Pastetenform rechteckig	430111 BX N°6	105 cl 1,10 qt	190x140	7½x5½	1,20 kg 2,65 lbs
101 Gîte à pâté rectangulaire Oblong game casserole Pastetenform rechteckig	430116 BX N°4	165 cl 1,75 qt	220x160	8¾x6¼	1,74 kg 3,84 lbs
102 Gîte à pâté rectangulaire Oblong game casserole Pastetenform rechteckig	430124 BX N°2	240 cl 2,50 qt	245x180	9¾x7	2,23 kg 4,92 lbs
103 Godets à escargots (par 12) Snail shells (bag 12 pcs) SchneckenSchale	260300 BL1S12				40 g 0,09 lbs
104 Huilier-Vinaigrier Baril* Oil and vinegar bottle barrel* Essig und Ölfasche Baril*	270117 BX	18 cl 6 oz	70	2¾	190 g 0,42 lbs
105 Marmite ronde N°5 Covered sugar bowl N°5 Topf mit Deckel N°5	430135 BX	35 cl 13 oz	138x86	5½x3½	380 g 0,84 lbs
106 Mazagran GM* Mazagran, large* Kaffeebecher Mazagran gross*	430115 BL	15 cl 5 oz	130	5	270 g 0,60 lbs

Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
107 Mazagran PM Mazagran, small Kaffeebecher Mazagran klein	430108 BL	8 cl 3 oz	85	3¼	160 g 0,35 lbs
108 Mini assiette dégustation Mini tasting dish Knabberschälchen	610511 BL		115	4½	163 g 0,36 lbs
109 Mini cocotte à manche Egg cocotte with handle, mini Schälchen mit Henkel klein	260307 BL	4 cl 1 oz	60	2¼	56 g 0,12 lbs
110 Mise en bouche Incidence Apetizer Incidence Schälchen Incidence	214708 BL		80	3	117 g 0,26 lbs
111 Moule à galantine PM NM Galantine mold NM, small with lid Pastetenform, neues Modell	280510 BX PM NM		260x90	10¼x3½	1,46 kg 3,22 lbs
112 Moule à galantine PM NM PM sans couvercle Galantine mold NM, small Pastetenform, neues Modell	280510 BL PM sans couvercle		260x90	10¼x3½	1,11 kg 2,45 lbs
113 Moule à galantine GM NM Galantine mold NM, large Pastetenform, neues Modell	280526 BL GM NM		353x140	13¾x5½	2,10 kg 4,63 lbs
114 Moule à manqué Manqué mold Kuchenform rund	261124 BL		245	9¾	770 g 1,70 lbs

Collection Générale

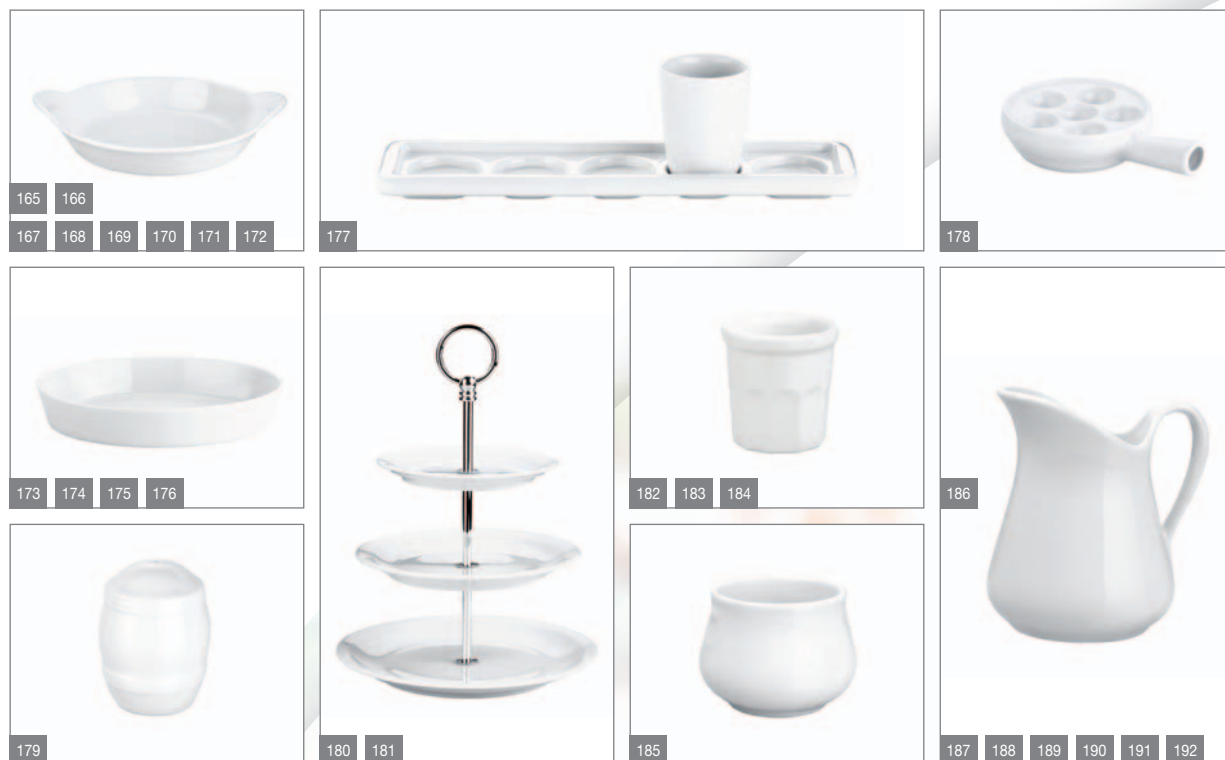


Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
115 Moule à tarte rond Round tart dish Tortenform rund	280111 BL N°1		115	130 g	4 1/2 0,29 lbs	128 Plat à cake Rectangular platter Kuchenplatte rechteckig	640937 BL		373x147	540 g	14 1/4 x 5 7/8 1,19 lbs
116 Moule à tarte rond Round tart dish Tortenform rund	280113 BL N°2		135	190 g	5 1/4 0,42 lbs	129 Plat à crème brûlée Crème brûlée dish Crème Brûlée Schälchen	230314 BS	25 cl 9 oz	149	160 g	5 7/8 0,35 lbs
117 Moule à tarte rond Round tart dish Tortenform rund	280321 BL N°6		220	523 g	8 3/4 1,15 lbs	130 Plat à crème catalane Crème brûlée dish Catalan Form für Crème Catalane	230508 BL		80	77 g	3 1/8 0,17 lbs
118 Moule à tarte rond Round tart dish Tortenform rund	280324 BL N°7		245	700 g	9 1/2 1,54 lbs	131 Plat à crème catalane Crème brûlée dish Catalan Form für Crème Catalane	230511 BL		110	157 g	4 3/8 0,35 lbs
119 Moule à tarte rond Round tart dish Tortenform rund	280325 BL N°8		265	880 g	10 1/2 1,76 lbs	132 Plat à crème catalane Crème brûlée dish Catalan Form für Crème Catalane	230513 BL		140	292 g	5 1/2 0,64 lbs
120 Moule à tarte rond Round tart dish Tortenform rund	280327 BL N°9		285	1,05 kg	11 1/4 2,32 lbs	133 Plat à lasagnes carré Square lasagne dish Lasagneform quadratisch	220530 BL		300x160	1,04 kg	11 3/4 x 6 3/8 2,29 lbs
121 Moule à tarte rond Round tart dish Tortenform rund	280329 BL N°10		310	1,35 kg	12 1/4 2,98 lbs	134 Plat à lasagnes rectangulaire Rectangular lasagne baker, medium Lasagneform rechteckig	250424 BL		240x240	1,43 kg	9 1/2 x 9 1/2 3,15 lbs
122 Moule à tarte rond Round tart dish Tortenform rund	280333 BL N°11		330	1,52 kg	13 3,35 lbs	135 Plat à lasagnes rectangulaire Rectangular lasagne baker, large Lasagneform rechteckig	250429 BL		290x240	1,81 kg	11 1/2 x 9 1/2 3,99 lbs
123 Moutardier Baril couvert Barrel condiment pot with lid Senftopf mit Deckel Baril	270109 BX	9 cl 3 oz	60	150 g	2 1/4 0,33 lbs	136 Plat à poisson Fish serving platter, small Fishplatte oval	240146 BL PM		445x170	1,06 kg	17 1/2 x 6 3/4 2,34 lbs
124 Moutardier Baril sans couvercle Barrel condiment pot Senftopf ohne Deckel Baril	270109 BL	9 cl 3 oz	60	120 g	2 1/4 0,27 lbs	137 Plat à poisson Fish serving platter, large Fishplatte oval	240157 BL GM		585x200	1,92 kg	23 x 7 7/8 4,23 lbs
125 Mug Mug Henkelbecher	510126 BL	26 cl 9 oz	87	332 g	3 1/2 0,73 lbs	138 Plat à pâté vosgien Salmon platter, large Lachsplatte	220553 BL		530x210	2 kg	20 7/8 x 8 1/4 4,41 lbs
126 Mug cylindrique Cylindrical mug Mug zylindrisch	510124 BL	30 cl 11 oz	94	256 g	3 3/4 0,56 lbs						
127 Plat à asperges Asparagus drainer/server Spargelplatte mit Einsatz	221130 BX		300x195	1,48 kg	11 3/4 x 7 3/4 3,27 lbs						



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
140 Plat à rôtir rectangulaire profond <i>Deep rectangular eared roaster, large</i> <i>Backform rechteckig</i>	220238 BL	MM	375x230	14 3/4 x 9	1,74 kg 3,84 lbs
141 Plat à rôtir rectangulaire profond <i>Deep rectangular eared roaster, large</i> <i>Backform rechteckig</i>	220244 BL	GM	445x260	17 1/2 x 10 1/4	3,07 kg 6,77 lbs
142 Plat à rôtir carré <i>Square baker, small</i> <i>Backform quadratisch</i>	220416 BL	N°1	140x140	5 1/2 x 5 1/2	370 g 0,82 lbs
143 Plat à rôtir carré <i>Square baker, medium</i> <i>Backform quadratisch</i>	220420 BL	N°2	175x175	7 x 7	540 g 1,19 lbs
144 Plat à rôtir carré <i>Square baker, large</i> <i>Backform quadratisch</i>	220425 BL	N°3	220x220	8 3/4 x 8 3/4	990 g 2,18 lbs
145 Plat à rôtir carré <i>Square baker, extra large</i> <i>Backform quadratisch</i>	220433 BL	N°4	270x270	10 1/2 x 10 1/2	1,49 kg 3,29 lbs
146 Plat à rôtir rectangulaire <i>Oblong roasting dish</i> <i>Gratinierform rechteckig</i>	220324 BL	N°1	264x141	10 1/2 x 5 1/2	610 g 1,35 lbs
147 Plat à rôtir rectangulaire <i>Oblong roasting dish</i> <i>Gratinierform rechteckig</i>	220329 BL	N°2	320x173	12 1/2 x 6 3/4	950 g 2,09 lbs
148 Plat à rôtir rectangulaire <i>Oblong roasting dish</i> <i>Gratinierform rechteckig</i>	220335 BL	N°3	397x222	15 1/2 x 8 3/4	1,52 kg 3,35 lbs
149 Plat à sole <i>Oval sole dish</i> <i>Gratinierform oval tief</i>	240322 BL	N°2	218x124	8 1/2 x 4 3/4	380 g 0,84 lbs
150 Plat à sole <i>Oval sole dish</i> <i>Gratinierform oval tief</i>	240332 BL	N°6	314x170	12 1/4 x 6 3/4	960 g 2,12 lbs
151 Plat à tarte <i>Round platter</i> <i>Tortenplatte, Boden unglasiert</i>	630929 BL		300	11 3/4	990 g 2,18 lbs
152 Plat à tarte <i>Round platter</i> <i>Tortenplatte, Boden unglasiert</i>	630933 BL		330	13	1,34 kg 2,95 lbs
153 Plat à tarte <i>Round platter</i> <i>Tortenplatte, Boden unglasiert</i>	630936 BL		360	14 1/4	1,41 kg 3,11 lbs
154 Plat ovale à oreilles <i>Oval eared dish</i> <i>Eierplatte oval</i>	240314 BL	N°5	140x80	5 1/2 x 3	80 g 0,18 lbs
155 Plat ovale à oreilles <i>Oval eared dish</i> <i>Eierplatte oval</i>	240317 BL	N°6	170x100	6 3/4 x 4	170 g 0,38 lbs
156 Plat ovale à oreilles <i>Oval eared dish</i> <i>Eierplatte oval</i>	240319 BL	N°7	203x115	8 x 4 1/2	220 g 0,49 lbs
157 Plat ovale à oreilles <i>Oval eared dish</i> <i>Eierplatte oval</i>	240323 BL	N°8	230x129	9 x 5	290 g 0,64 lbs
158 Plat ovale à oreilles <i>Oval eared dish</i> <i>Eierplatte oval</i>	240325 BL	N°9	255x142	10 x 5 1/2	430 g 0,95 lbs
159 Plat ovale à oreilles <i>Oval eared dish</i> <i>Eierplatte oval</i>	240328 BL	N°10	285x160	11 1/4 x 6 1/4	470 g 1,04 lbs
160 Plat rectangulaire buffet XL <i>Rectangular platter extra large</i> <i>Platte rechteckig Buffet XL</i>	220146 BL		305x450	12 x 17 1/4	2,94 kg 6,48 lbs
161 Plat roastbeef <i>Oblong hors d'œuvre dish</i> <i>Vorspeisenplatte rechteckig</i>	220319 BL	N°1	190x100	7 1/2 x 4	420 g 0,93 lbs
162 Plat roastbeef <i>Oblong hors d'œuvre dish</i> <i>Vorspeisenplatte rechteckig</i>	220325 BL	N°3	245x135	9 3/4 x 5 1/4	710 g 1,57 lbs
163 Plat rectangulaire empilable <i>Stackable deep roaster, medium</i> <i>Backform stapelbar, rechteckig</i>	220230 BL	MM	297x207	11 3/4 x 8 1/4	1,33 kg 2,93 lbs
164 Plat rectangulaire empilable <i>Stackable deep roaster, large</i> <i>Backform stapelbar, rechteckig</i>	220236 BL	GM	355x259	14 x 10 1/4	1,98 kg 4,37 lbs

Collection Générale



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
165 Plat rond à oreilles Round eared dish Eierplatte rund	230307 BL	N°3	75		42 g 3 0,09 lbs	178 Poêlon à escargots 6 trous Classic escargot dish - holds 6 escargots Schneckenpfanne 6 Augen	250119 BL		177x115		280 g 7x4½ 0,62 lbs
166 Plat rond à oreilles Round eared dish Eierplatte rund	230311 BL	N°4	115		120 g 4½ 0,27 lbs	179 Poivrière Baril Barrel pepper pot Pfefferstreuer Baril	270108 BU	9 cl 3 oz	50		100 g 2 0,22 lbs
167 Plat rond à oreilles Round eared dish Eierplatte rund	230312 BL	N°4 ½	130		140 g 5 0,31 lbs	180 Porte douceurs 2 étages poignée argent 2 tiered cake stand silver handle Etagere 2 Stufig mit versilbertem Tragegriff	999605 BX		165x200		609 g 6½x7¾ 1,34 lbs
168 Plat rond à oreilles Round eared dish Eierplatte rund	230314 BL	N°5	143		180 g 5½ 0,40 lbs	181 Porte douceurs 3 étages poignée argent 3 tiered cake stand silver handle Etagere 3 Stufig mit versilbertem Tragegriff	999601 BX		165x200x240		1,16 kg 6½x7¾x9½ 2,56 lbs
169 Plat rond à oreilles Round eared dish Eierplatte rund	230315 BL	N°5 ½	158		230 g 6¼ 0,51 lbs	182 Pot à confiture Mini jam pot Marmeladentopf	270105 BL	5 cl 2 oz	50		70 g 2 0,15 lbs
170 Plat rond à oreilles Round eared dish Eierplatte rund	230318 BL	N°6	180		300 g 7 0,66 lbs	183 Pot à confiture Jam pot Marmeladentopf	270310 BL	10 cl 4 oz	65		160 g 2½ 0,35 lbs
171 Plat rond à oreilles Round eared dish Eierplatte rund	230319 BL	N°6 ½	195		380 g 7¾ 0,84 lbs	184 Pot à confiture Jam pot Marmeladentopf	270130 BL	30 cl 11 oz	95		370 g 3¾ 0,82 lbs
172 Plat rond à oreilles Round eared dish Eierplatte rund	230302 BL	N°7	210		440 g 8¼ 0,97 lbs	185 Pot à jus à anneaux Custard/condiment pot Saucentöpfchen	360109 BL	8 cl 3 oz	65		110 g 2½ 0,24 lbs
173 Plat sabot Deep oval baker, individual Bauernform oval	240514 BL	Individuel Individual Einzel	140x100		320 g 5½x4 0,71 lbs	186 Pot Mehun Milk jug Mehun Milchgiesser Mehun	360106 BL	N°7 6 cl 2 oz	60		80 g 2¼ 0,18 lbs
174 Plat sabot Deep oval baker, medium Bauernform oval	240526 BL	PM Small klein	260x190		860 g 10½x7½ 1,90 lbs	187 Pot Mehun Milk jug Mehun Milchgiesser Mehun	360110 BL	N°6 10 cl 4 oz	77		130 g 3 0,29 lbs
175 Plat sabot Deep oval baker, large Bauernform oval	240531 BL	GM Large gross	320x230		1,08 kg 12¼x8¾ 2,38 lbs	188 Pot Mehun Milk jug Mehun Milchgiesser Mehun	360118 BL	N°5 18 cl 6 oz	94		190 g 3¾ 0,42 lbs
176 Plat sabot Deep oval baker, extra large Bauernform oval	240536 BL	Extra Extra large extra	370x270		1,83 kg 14½x10½ 4,03 lbs	189 Pot Mehun Milk jug Mehun Milchgiesser Mehun	360127 BL	N°4bis 27 cl 10 oz	105		320 g 4 0,71 lbs
177 Plateau à miniatures Miniatures tray Platte Miniatur	633928 BL		280x75		382 g 11x3 0,84 lbs						



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
190 Pot Mehun Milk jug Mehun Milchgiesser Mehun	360133 BL N°4	33 cl 12 oz	106	4 1/4	340 g 0,75 lbs
191 Pot Mehun Milk jug Mehun Milchgiesser Mehun	360157 BL N°3	57 cl 20 oz	139	5 1/2	530 g 1,17 lbs
192 Pot Mehun Milk jug Mehun Milchgiesser Mehun	360199 BL N°1	100 cl 1 qt	172	6 3/4	730 g 1,61 lbs
193 Pot standard Milk jug Milchgiesser	360708 BL N°11	8 cl 3 oz	64	2 1/2	110 g 0,24 lbs
194 Pot standard Milk jug Milchgiesser	360718 BL N°10	18 cl 6 oz	73	2 3/4	160 g 0,35 lbs
195 Pot standard Milk jug Milchgiesser	360725 BL N°9	25 cl 9 oz	75	3	210 g 0,46 lbs
196 Pot standard Milk jug Milchgiesser	360735 BL N°8	35 cl 13 oz	90	3 1/2	270 g 0,60 lbs
197 Pot standard* Milk jug* Milchgiesser*	360750 BL N°6	50 cl 18 oz	112	4 1/2	410 g 0,90 lbs
198 Pot standard* Milk jug* Milchgiesser*	360770 BL N°4	70 cl 25 oz	121	4 3/4	590 g 1,30 lbs
199 Ramequin Incidence Ramekin Incidence Ramikin Incidence	264715 BL	15 cl 5 oz	49	2	191 g 0,42 lbs
200 Ramikin haut Deep pleated ramekin Ragoutschälchen hoch	260411 BL N°3	11 cl 4 oz	70	2 3/4	80 g 0,18 lbs
201 Ramikin haut Deep pleated ramekin Ragoutschälchen hoch	260416 BL N°2	16 cl 6 oz	80	3	108 g 0,24 lbs
202 Ramikin haut Deep pleated ramekin Ragoutschälchen hoch	260421 BL N°1	21 cl 8 oz	90	3 1/2	133 g 0,29 lbs

Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
203 Ramikin plissé Classic pleated ramekin Ragoutschälchen Plissé	260404 BL N°4	3 cl 1 oz	50	2	36 g 0,08 lbs
204 Ramikin plissé Classic pleated ramekin Ragoutschälchen Plissé	260407 BL N°3	7 cl 3 oz	70	2 3/4	60 g 0,13 lbs
205 Ramikin plissé Classic pleated ramekin Ragoutschälchen Plissé	260409 BL N°2	10 cl 4 oz	80	3	80 g 0,18 lbs
206 Ramikin plissé Classic pleated ramekin Ragoutschälchen Plissé	260415 BL N°1	15 cl 5 oz	90	3 1/2	110 g 0,24 lbs
207 Ravier Atlantik carré Atlantic square hors-d'œuvre dish Schüssel Atlantik quadratisch	221609 BL	14 cl 5 oz	90x90	3 1/2 x 3 1/2	170 g 0,38 lbs
208 Ravier Atlantik carré Atlantic square hors-d'œuvre dish Schüssel Atlantik quadratisch	221611 BL	16 cl 6 oz	110x110	4 1/4 x 4 1/4	230 g 0,51 lbs
209 Ravier empilable ovale Oval stackable dish Schale oval stapelbar	241420 BL	36 cl 13 oz	200x120	7 3/4 x 4 3/4	352 g 0,78 lbs
210 Ravier empilable rectangulaire Rectangular stackable hors-d'œuvre dish Schale rechteckig stapelbar	241490 BL	21 cl 8 oz	145x90	5 3/4 x 3 1/2	210 g 0,46 lbs
211 Ravier Orly* Hors d'œuvre dish Orly* Servierschale Orly*	221215 BL	27 cl 10 oz	150x95	6 x 3 3/4	250 g 0,55 lbs
212 Saucière ordinaire Sauceboat plain Sauciere ohne Henkel	270110 BL N°4	7 cl 3 oz	105x70	4 x 2 3/4	102 g 0,23 lbs
213 Saucière ordinaire Sauceboat plain Sauciere ohne Henkel	270112 BL N°3	11 cl 4 oz	120x75	4 3/4 x 3	150 g 0,33 lbs
214 Saucière ordinaire Sauceboat plain Sauciere ohne Henkel	270113 BL N°2	15 cl 5 oz	135x86	5 1/4 x 3 1/4	200 g 0,44 lbs
215 Salière baquet plissé Pleated salt cellar Salzschälchen Plissé	271104 BL	3 cl 1 oz	65	2 1/4	30 g 0,07 lbs

Collection Générale



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
216 Saucière à anse Sauceboat with handle Sauciere mit Henkel	960107 BL	30 cl 11 oz	205x95	8x3 3/4	404 g 0,89 lbs	218 Saucière G&M Sauceboat fat & lean Fettrennsauciere	270128 BL	32 cl 11 oz	157x118	6 1/4 x 4 1/4	340 g 0,75 lbs
217 Réchaud à saucière Sauceboat warmer Stövchen	960108 BL		137x95	5 1/4 x 3 3/4	308 g 0,68 lbs	219 Service à muffin Muffin set Muffin Set	610320 BX		204	8	820 g 1,81 lbs
218 Saucière G&M Sauceboat fat & lean Fettrennsauciere	270128 BL	32 cl 11 oz	157x118	6 1/4 x 4 1/4	340 g 0,75 lbs	220 Assiette à muffin Muffin plate Teller zu Muffin Set	610320 BL		204	8	440 g 0,97 lbs
219 Service à muffin Muffin set Muffin Set	610320 BX		204	8	820 g 1,81 lbs	221 Cloche à muffin Muffin cloche Haube zu Muffin Set	610115 BL		155	6	380 g 0,84 lbs
220 Assiette à muffin Muffin plate Teller zu Muffin Set	610320 BL		204	8	440 g 0,97 lbs	222 Service à tajine Tajine Tajine-Set	634005 BX		245x220	9 1/4 x 8 3/4	1,82 kg 4,01 lbs
221 Cloche à muffin Muffin cloche Haube zu Muffin Set	610115 BL		155	6	380 g 0,84 lbs	223 Cloche à tajine Tajine cover Haube zu Tajineplatter	634005 BC		230x180	9 x 7	924 g 2,04 lbs
222 Service à tajine Tajine Tajine-Set	634005 BX		245x220	9 1/4 x 8 3/4	1,82 kg 4,01 lbs	224 Plat à tajine sans cloche Tajine plate Tajineplatter	634005 BL		245x40	9 3/4 x 1 1/2	895 g 1,97 lbs
223 Cloche à tajine Tajine cover Haube zu Tajineplatter	634005 BC		230x180	9 x 7	924 g 2,04 lbs	225 Soufflé haut Pleated deep soufflé dish Souffléform hoch	260335 BL N°5	35 cl 13 oz	100	4	230 g 0,51 lbs
224 Plat à tajine sans cloche Tajine plate Tajineplatter	634005 BL		245x40	9 3/4 x 1 1/2	895 g 1,97 lbs	226 Soufflé haut Pleated deep soufflé dish Souffléform hoch	260355 BL N°4	55 cl 20 oz	115	4 1/2	290 g 0,64 lbs
225 Soufflé haut Pleated deep soufflé dish Souffléform hoch	260335 BL N°5	35 cl 13 oz	100	4	230 g 0,51 lbs	227 Soufflé haut Pleated deep soufflé dish Souffléform hoch	260311 BL N°2	100 cl 1 qt	145	5 3/4	410 g 0,90 lbs
226 Soufflé haut Pleated deep soufflé dish Souffléform hoch	260355 BL N°4	55 cl 20 oz	115	4 1/2	290 g 0,64 lbs	228 Soufflé haut Pleated deep soufflé dish Souffléform hoch	260314 BL N°1	140 cl 1,45 qt	165	6 1/2	600 g 1,32 lbs
227 Soufflé haut Pleated deep soufflé dish Souffléform hoch	260311 BL N°2	100 cl 1 qt	145	5 3/4	410 g 0,90 lbs	229 Soufflé haut Pleated deep soufflé dish Souffléform hoch	260318 BL Extra	180 cl 1,90 qt	185	7 1/4	710 g 1,57 lbs
228 Soufflé haut Pleated deep soufflé dish Souffléform hoch	260314 BL N°1	140 cl 1,45 qt	165	6 1/2	600 g 1,32 lbs	230 Soufflé haut Pleated deep soufflé dish Souffléform hoch	260321 BL S/extra	270 cl 2,85 qt	205	8	970 g 2,14 lbs
229 Soufflé haut Pleated deep soufflé dish Souffléform hoch	260318 BL Extra	180 cl 1,90 qt	185	7 1/4	710 g 1,57 lbs	231 Soufflé ordinaire Classic pleated soufflé dish Souffléform flach	261110 BL N°5	30 cl 11 oz	100	4	206 g 0,45 lbs
230 Soufflé haut Pleated deep soufflé dish Souffléform hoch	260321 BL S/extra	270 cl 2,85 qt	205	8	970 g 2,14 lbs	232 Soufflé ordinaire Classic pleated soufflé dish Souffléform flach	261113 BL N°3	60 cl 21 oz	130	5	330 g 0,73 lbs
231 Soufflé ordinaire Classic pleated soufflé dish Souffléform flach	261110 BL N°5	30 cl 11 oz	100	4	206 g 0,45 lbs	233 Soufflé ordinaire Classic pleated soufflé dish Souffléform flach	261116 BL N°1	90 cl 32 oz	152	6	490 g 1,08 lbs
232 Soufflé ordinaire Classic pleated soufflé dish Souffléform flach	261113 BL N°3	60 cl 21 oz	130	5	330 g 0,73 lbs	234 Soufflé ordinaire Classic pleated soufflé dish Souffléform flach	261118 BL Extra	125 cl 1,30 qt	191	7 1/2	645 g 1,42 lbs
233 Soufflé ordinaire Classic pleated soufflé dish Souffléform flach	261116 BL N°1	90 cl 32 oz	152	6	490 g 1,08 lbs	235 Soufflé ordinaire Classic pleated soufflé dish Souffléform flach	261121 BL S/extra	190 cl 2 qt	208	8 1/4	847 g 1,87 lbs
234 Soufflé ordinaire Classic pleated soufflé dish Souffléform flach	261118 BL Extra	125 cl 1,30 qt	191	7 1/2	645 g 1,42 lbs	236 Soupière individuelle coulée Individual tureen Löwenkopfsuppenterrine	400145 BL	45 cl 18 oz			460 g 1,01 lbs
235 Soufflé ordinaire Classic pleated soufflé dish Souffléform flach	261121 BL S/extra	190 cl 2 qt	208	8 1/4	847 g 1,87 lbs	237 Mini soupière têtes de lion 10 cl Lion's head tureen, mini Mini Löwenkopfsuppenterrine	400110 BL	10 cl 4 oz	65	2 1/2	121 g 0,27 lbs
236 Soupière individuelle coulée Individual tureen Löwenkopfsuppenterrine	400145 BL	45 cl 18 oz			460 g 1,01 lbs	238 Soupière tête de lion Lion's head tureen Löwenkopfsuppenterrine	400135 BL N°3 1/2	30 cl 11 oz	90	3 1/2	415 g 0,92 lbs
237 Mini soupière têtes de lion 10 cl Lion's head tureen, mini Mini Löwenkopfsuppenterrine	400110 BL	10 cl 4 oz	65	2 1/2	121 g 0,27 lbs	239 Soupière tête de lion Lion's head tureen Löwenkopfsuppenterrine	400150 BL N°4	40 cl 14 oz	110	4 1/4	514 g 1,13 lbs
238 Soupière tête de lion Lion's head tureen Löwenkopfsuppenterrine	400135 BL N°3 1/2	30 cl 11 oz	90	3 1/2	415 g 0,92 lbs						
239 Soupière tête de lion Lion's head tureen Löwenkopfsuppenterrine	400150 BL N°4	40 cl 14 oz	110	4 1/4	514 g 1,13 lbs						



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
240 Soupière tête de lion <i>Lion's head tureen with lid</i> <i>Löwenkopfsuppenterrine mit Deckel</i>	400150 BX N°4 couverte N°4 with lid N°4 mit Deckel	40 cl 14 oz	110	4 1/4	736 g 1,62 lbs
241 Soupière tête de lion <i>Lion's head tureen</i> <i>Löwenkopfsuppenterrine</i>	400160 BL N°4 1/2	50 cl 18 oz	125	4 3/4	687 g 1,52 lbs
242 Soupière tête de lion <i>Lion's head tureen</i> <i>Löwenkopfsuppenterrine</i>	400180 BL N°5	80 cl 29 oz	140	5 1/2	918 g 2,02 lbs
243 Soupière tête de lion <i>Lion's head tureen</i> <i>Löwenkopfsuppenterrine</i>	400122 BL N°7	220 cl 2,30 qt	200	7 3/4	1,82 kg 4,01 lbs
244 Soupière tête de lion <i>Lion's head tureen</i> <i>Löwenkopfsuppenterrine</i>	400131 BL N°8	315 cl 3,30 qt	225	8 3/4	2,12 kg 4,67 lbs
245 Soupière tête de lion <i>Lion's head tureen with lid</i> <i>Löwenkopfsuppenterrine mit Deckel</i>	400131 BX N°8 couverte N°8 with lid N°8 mit Deckel	315 cl 3,30 qt	225	8 3/4	3,25 kg 7,17 lbs
246 Couvercle soupière têtes de lion <i>Lid for tureen</i> <i>Deckel für Löwenkopfsuppenterrine</i>	400150 BC N°4		120	4 3/4	222 g 0,49 lbs
247 Couvercle soupière têtes de lion <i>Lid for tureen</i> <i>Deckel für Löwenkopfsuppenterrine</i>	400131 BC N°8		220	8 3/4	1,13 kg 2,49 lbs
248 Salière Baril <i>Barrel salt pot</i> <i>Salzstreuer Baril</i>	270108 BD	9 cl 3 oz	50	2	80 g 0,18 lbs
249 Sucrier rectangulaire à pans <i>Faceted sugar sachet holder</i> <i>Zuckerschale rechteckig</i>	248212 BL		115x74	4 1/2x3	182 g 0,40 lbs

Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
Tasse & soucoupe moka Bar à pans* <i>Espresso cup & saucer Bistro*</i> <i>Mokkatasse & Untere Bistro*</i>					
250 Tasse moka Bar à pans* <i>Espresso cup Bistro*</i> <i>Mokkatasse Bistro*</i>	110609 BL	9 cl 3 oz	42	1 3/4	150 g 0,33 lbs
251 Soucoupe moka Bar à pans* <i>Espresso saucer Bistro*</i> <i>Mokkauntertasse Bistro*</i>	120613 BL		140	5 1/2	200 g 0,44 lbs
252 Paire tasse moka Bar à pans* <i>Espresso cup & saucer Bistro*</i> <i>Mokkatasse & Untere Bistro*</i>	990609 BX	9 cl 3 oz			350 g 0,77 lbs
Tasse & soucoupe mixte Bar à pans* <i>Coffee cup & saucer Bistro*</i> <i>Kaffeetasse & Untere Bistro*</i>					
253 Tasse mixte Bar à pans* <i>Coffee saucer Bistro*</i> <i>Kaffeetasse Bistro*</i>	110613 BL	13 cl 5 oz	52	2	180 g 0,40 lbs
254 Soucoupe mixte Bar à pans* <i>Saucer Bistro*</i> <i>Kaffeuntertasse Bistro*</i>	120612 BL		140	5 1/2	192 g 0,42 lbs
255 Paire tasse mixte Bar à pans* <i>Coffee cup & saucer Bistro*</i> <i>Kaffeetasse & Untere Bistro*</i>	990613 BX	13 cl 5 oz			372 g 0,82 lbs
Tasse & soucoupe genieu Bar à pans 21 cl* <i>Tea cup & saucer Bistro*</i> <i>Teetasse & Untere Bistro*</i>					
256 Tasse genieu Bar à pans* <i>Tea cup Bistro*</i> <i>Teetasse Bistro*</i>	110621 BL	21 cl 8 oz	59	2 1/4	250 g 0,55 lbs
257 Soucoupe genieu Bar à pans* <i>Tea saucer Bistro*</i> <i>Teuntertasse Bistro*</i>	120615 BL		150	5 3/4	260 g 0,57 lbs
258 Paire tasse genieu Bar à pans* <i>Tea cup & saucer Bistro*</i> <i>Teetasse & Untere Bistro*</i>	990621 BX	21 cl 8 oz			510 g 1,12 lbs

Collection Générale



259 260 261



262 263 264



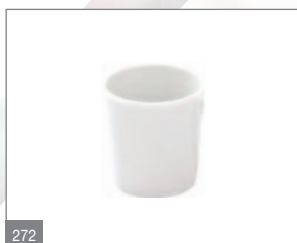
265 266 267



268 269 270



271



272



Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids	Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
Tasse & soucoupe genieu Bar à pans 28 cl*						Tasse & soucoupe thé Bernard					
Breakfast cup & saucer Bistro*						Tea cup & saucer Bernard					
Frühstückstasse & Untere Bistro*						Teetasse & Untere Bernard					
259 Tasse genieu Bar à pans*	110628 BL	28 cl	66	350 g		265 Tasse thé Bernard	110918 PP	18 cl	56	135 g	
Breakfast cup Bistro*		10 oz	2 1/2	0,77 lbs		Tea cup Bernard		6 oz	2 1/4	0,30 lbs	
Frühstückstasse Bistro*						Teetasse Bernard					
260 Soucoupe genieu Bar à pans*	120617 BL		160	310 g		266 Soucoupe thé Cécil	520914 PP		140	160 g	
Breakfast saucer Bistro*			6 1/4	0,68 lbs		Tea saucer Cécil			5 1/2	0,35 lbs	
Frühstücksuntertasse Bistro*						Teetasse Cécil					
261 Paire tasse genieu Bar à pans*	990628 BX	28 cl		660 g		267 Paire tasse thé Bernard	990918 PX	18 cl		295 g	
Breakfast cup & saucer Bistro*		10 oz		1,46 lbs		Tea cup & saucer Bernard		6 oz		0,65 lbs	
Frühstückstasse & Untere Bistro*						Teetasse & Untere Bernard					
Tasse & soucoupe café Bernard						Tasse & soucoupe genieu Bernard					
Coffee cup & saucer Bernard						Breakfast cup & saucer Bernard					
Kaffeetasse & Untere Bernard						Frühstückstasse & Untere Bernard					
262 Tasse café Bernard	110912 PP	9 cl	58	105 g		268 Tasse genieu Bernard	110929 PP	29 cl	62	230 g	
Coffee cup Bernard		3 oz	2 1/4	0,23 lbs		Breakfast cup Bernard		10 oz	2 1/2	0,51 lbs	
Kaffeetasse Bernard						Frühstückstasse Bernard					
263 Soucoupe café Bernard	120913 PP		130	140 g		269 Soucoupe genieu Bernard	120916 PP		152	280 g	
Coffee saucer Bernard			5	0,31 lbs		Breakfast saucer Bernard			6	0,62 lbs	
Kaffeetasse Bernard						Frühstücksuntertasse Bernard					
264 Paire tasse café Bernard	990912 PX	9 cl		245 g		270 Paire tasse genieu Bernard	990929 PX	29 cl		510 g	
Coffee cup & saucer Bernard		3 oz		0,54 lbs		Breakfast cup & saucer Bernard		10 oz		1,12 lbs	
Kaffeetasse & Untere Bernard						Frühstückstasse & Untere Bernard					



273



274



275 276 277



278 279 280



281 282 283



284

Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
271 Tasse café Incidence <i>Coffee cup Incidence</i> <i>Kaffeetasse Incidence</i>	114707 BL	7 cl 2,5 oz	58	2 1/4	97 g 0,21 lbs
272 Tasse café sans anse Incidence <i>Coffee cup without handle Incidence</i> <i>Kaffeetasse ohne Henkle Incidence</i>	114707 BS	7 cl 2,5 oz	58	2 1/4	92 g 0,20 lbs
273 Tasse thé Incidence <i>Tee cup Incidence</i> <i>Teetasse Incidence</i>	114720 BL	20 cl 7 oz	69	2 3/4	223 g 0,49 lbs
274 Soucoupe multi-tasses Incidence <i>Saucer gigogne Incidence</i> <i>Untertasse gigogne Incidence</i>	124715 BL		150	6	221 g 0,49 lbs
275 Théière Hélène <i>Teapot Hélène</i> <i>Teekanne Hélène</i>	330955 BX	4 Tasses 4 cups 4 Tassen	55 cl 20 oz	97	440 g 0,97 lbs
276 Théière Hélène <i>Teapot Hélène</i> <i>Teekanne Hélène</i>	330980 BX	6 Tasses 6 cups 6 Tassen	80 cl 29 oz	106	580 g 1,28 lbs
277 Théière Hélène <i>Teapot Hélène</i> <i>Teekanne Hélène</i>	330911 BX	8 Tasses 8 cups 8 Tassen	110 cl 1,15 qt	117	680 g 1,50 lbs
278 Théière Londres avec filtre <i>London teapot with infuser</i> <i>Teekanne Londres mit Filter</i>	330360 BX	4 Tasses 4 cups 4 Tassen	65 cl 23 oz	115	640 g 1,41 lbs

Désignation article	Réf.	Cont.	Dim mm	inch	poids
279 Théière Londres avec filtre <i>London teapot with infuser</i> <i>Teekanne Londres mit Filter</i>	330380 BX	6 Tasses 6 cups 1 qt	100 cl 5	127	800 g 1,76 lbs
280 Théière Londres avec filtre <i>London teapot with infuser</i> <i>Teekanne Londres mit Filter</i>	330312 BX	8 Tasses 8 cups 1,30 qt	125 cl 5 1/2	140	970 g 2,14 lbs
281 Théière Standard <i>Teapot standard</i> <i>Teekanne</i>	330735 BX	2 Tasses 2 cups 2 Tassen	35 cl 13 oz	80	320 g 0,71 lbs
282 Théière Standard <i>Teapot standard</i> <i>Teekanne</i>	330750 BX	4 Tasses 4 cups 4 Tassen	50 cl 18 oz	92	460 g 1,01 lbs
283 Théière Standard <i>Teapot standard</i> <i>Teekanne</i>	330775 BX	6 Tasses 6 cups 6 Tassen	75 cl 27 oz	110	780 g 1,72 lbs
284 Vase Edouard <i>Vase Edouard</i>	970615 BL		152		260 g 0,57 lbs

Dekor "Standard"

Les décors standards

*Standard
decors*



La gamme Pillivuyt propose un large éventail de décors qui s'harmoniseront tout aussi bien sur des tables classiques que contemporaines. Les pièces décorées sont cuites à 1250° C permettant au décor de pénétrer dans la couche d'émail. Cette cuisson à haute température est gage de résistance et de durabilité pour la pièce et son décor.

L'ensemble des produits décorés Pillivuyt est garanti sans plomb ni cadmium.

Pillivuyt's assortment offers a wide variety of decors that fit both classical and contemporary tables. The decorated articles are fired at 1250°C/2282°F allowing the patterns to be sealed into the hard glaze coating. Firing at such high temperatures ensures durability and long life for the article and its decoration.

All our products are lead and cadmium free.

Das Pillivuyt-Sortiment bietet eine große Auswahl von Dekoren an, die sowohl mit klassisch eingedeckten Tischen als auch mit modernem Tischambiente harmonieren.

Die dekorierten Teile werden bei 1250°C/2282°F gebrannt, so dass das Dekor in die Glasurschicht eindringen kann. Der Brand bei hoher Temperatur ist Garant für Widerstandskraft und Dauerhaftigkeit des Stückes und seines Dekors.

Alle dekorierten Pillivuyt-Produkte sind garantiert ohne Blei oder Cadmium.



Paname

Les décors standards
Standard decors - Dekor "Standard"



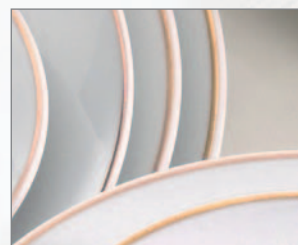
Linéa



Maeva



Filet or





Bord platine



Bella black



Nice



Brasserie



Dekor "Kundenwunsch"

Les décors sur mesure

Special designs



Une des plus grandes forces de Pillivuyt réside dans sa capacité à proposer des produits et des décors totalement adaptés aux professionnels de la restauration.

Ainsi, sur simple demande, une étude de décors personnalisés peut être effectuée en fonction de vos critères, de la décoration intérieure de votre établissement, du style de votre cuisine...

Les décors « grand feu » sont cuits à 1250°C ce qui les rend inaltérables et particulièrement résistants aux produits lessiviels.

Les décors « petit feu » offrent quant à eux une grande palette de couleurs.

- Les études de légendes sont réalisées à partir de 200 pièces
- Les études de décors personnalisés à partir de 500 pièces
- Les réassorts sont étudiés dès la commande d'implantation pour vous permettre de bénéficier de conditions financières favorables.

L'ensemble des produits décorés Pillivuyt est garanti sans plomb ni cadmium.

One of Pillivuyt's main strengths is our capacity to offer products and decors adapted to the requirements of catering professionals.

Please, do not hesitate to contact us regarding personalized patterns or logos. We can customize according to your criteria, your interior design, or your presentation...

The decorations "grand feu" are fired at 1250°C/2282°F which makes them permanent and impervious to wear and tear from detergent products.

The decorations "petit feu" offer the widest color palette.

- Customized logos can be created for orders of 200 pieces or more.
- Customized patterns can be designed for orders of 500 pieces or more.
- Restocking is taken into account at the point of the initial order to ensure ongoing affordability.

All our products are lead and cadmium free.

Eine der großen Stärken von Pillivuyt liegt in seiner Fähigkeit Produkte und Dekore anzubieten, die gänzlich auf den Bedarf von professionellen Anwendern abgestimmt sind.

So kann, auf einfache Anfrage, ein persönliches Dekor entworfen werden, das Ihren Wünschen und Vorstellungen, der Einrichtung Ihres Betriebs oder dem Stil Ihrer Küche entspricht.

Die Dekore, die durch Hochtemperatur-Dekalkomanie hergestellt werden, werden bei 1250°C/2282°F gebrannt. Dadurch dringt das Dekor in die Glasur ein und wird unzerstörbar. Diese Dekore sind uneingeschränkt Spülmaschinenfest.

Die durch Niedrigtemperatur-Dekalkomanie hergestellten Dekore gibt es in einer großen Farbpalette.

- Entwurf von Logos ab 200 Teilen.
- Entwurf von Dekoren nach Kundenwünschen ab 500 Teilen.
- Um Ihnen günstige finanzielle Bedingungen zu ermöglichen, werden bereits bei der Initialbestellung die Konditionen einer Nachbestellung erörtert.

Alle dekorierten Pillivuyt-Produkte sind garantiert ohne Blei oder Cadmium.

Les décors sur mesure
Special designs - Dekor "Kundenwunsch"



Décors "basque"



Les Airelles
Courchevel



Société des Bains de Mer
Restaurant Constellation
Monaco



Paul Bocuse
Collonges au Mont d'Or



Relais Bernard Loiseau Saulieu
Photo : B. Preschermisky



Abbaye de Saint Ambroix
Bourges



Glazer
USA



École hôtelière de Cannes

Index

en français

A

Amuse bouche colibri Alizée	p. 21-31
Assiette 210 Pâtisserie	p. 63
Assiette à dégustation creuse Marianne	p. 74
Assiette à dégustation Louna	p. 35
Assiette à dégustation Marianne	p. 74
Assiette à dégustation noire Jazz	p. 74
Assiette à dégustation Quartet	p. 45
Assiette à dégustation rectangulaire Quartet	p. 45
Assiette à dessert 2 pointes Marianne	p. 74
Assiette à mignardises	p. 29-74
Assiette à mignardises pied haut	p. 29-74-75
Assiette à muffin	p. 84
Assiette à pain Incidence	p. 73
Assiette à pizza	p. 75
Assiette à salade demi-lune	p. 75
Assiette à steak	p. 75
Assiette à steak à bourrelet	p. 75
Assiette amande Alizée	p. 20
Assiette bassin escargot Grand Chef	p. 73
Assiette bassin rectangulaire Grand Chef	p. 73
Assiette bassin rond Jazz	p. 74
Assiette bassin rond Grand Chef	p. 73
Assiette Burgo Alizée	p. 21
Assiette café gourmand	p. 75
Assiette calotte	p. 75
Assiette carrée 4 compartiments Quartet	p. 46
Assiette carrée Vendôme	p. 53
Assiette clochable Odyssee (Incabloc)	p. 61
Assiette cocktail Quartet	p. 29-45
Assiette corsaire Alizée	p. 21
Assiette coupe Marianne	p. 74
Assiette creuse Basket	p. 57
Assiette creuse Bourges	p. 23
Assiette creuse Burgo Alizée	p. 21
Assiette creuse Compostelle Eclectique	p. 59
Assiette creuse Joséphine Alizée	p. 21
Assiette creuse Louna	p. 35
Assiette creuse Paris	p. 38
Assiette creuse pétale Alizée	p. 21
Assiette creuse Plissé	p. 41
Assiette creuse Quartet	p. 45
Assiette creuse Queen Ann	p. 65
Assiette creuse Sancerre	p. 49
Assiette creuse triangulaire Marianne	p. 74
Assiette demi bassin Jazz	p. 74
Assiette demi creuse Vendôme	p. 54
Assiette dinner Bordeaux Eclectique	p. 59
Assiette Duchesse Incidence	p. 73
Assiette Eole GM	p. 75
Assiette feuille Alizée	p. 20
Assiette fond thermique sans séparation Régéthermie	p. 69
Assiette forme huître Alizée	p. 20
Assiette galet (blanc, noir, satin)	p. 75
Assiette gastro Régéthermie	p. 69
Assiette gourmande Odyssee (Incabloc)	p. 61
Assiette Louis XIV Eclectique	p. 59
Assiette noire à dégustation Louna	p. 35
Assiette noire carrée Vendôme	p. 53
Assiette noire double encoche Jazz	p. 74
Assiette noire rectangulaire Vendôme	p. 54

Assiette ordinaire 3 compartiments Régéthermie	p. 69
Assiette ovale 2 pointes empilable Marianne	p. 74
Assiette ovale creuse Grand Chef	p. 73
Assiette ovale lagon Alizée	p. 21
Assiette ovale Louna	p. 36
Assiette pétale Alizée	p. 20
Assiette plate Basket	p. 57
Assiette plate Bourges	p. 23
Assiette plate Burgo Alizée	p. 21
Assiette plate Louna	p. 36
Assiette plate noire Sancerre	p. 49
Assiette plate Paris	p. 38
Assiette plate Plissé	p. 41
Assiette plate Quartet	p. 45
Assiette plate Queen Ann	p. 65
Assiette plate Sancerre	p. 49
Assiette plate triangulaire Marianne	p. 74
Assiette plate Valençay	p. 53
Assiette profonde Quartet	p. 46
Assiette Psychée Incidence	p. 73
Assiette rectangulaire 2 compartiments Régéthermie	p. 69
Assiette rectangulaire 3 compartiments Régéthermie	p. 69
Assiette rectangulaire Eole	p. 75
Assiette rectangulaire Quartet	p. 46
Assiette rectangulaire Vendôme	p. 54
Assiette ronde 2 cases grande séparation Régéthermie	p. 69
Assiette ronde 2 cases petite séparation Régéthermie	p. 69
Assiette ronde 3 compartiments Régéthermie	p. 69
Assiette ronde 3 séparations vapo corail Régéthermie	p. 70
Assiette ronde avec séparation vapo corail Régéthermie	p. 70
Assiette ronde creuse Vendôme	p. 54
Assiette ronde ordinaire 3 compartiments	p. 75
Assiette ronde sans sép. vapo corail Régéthermie	p. 70
Assiette ronde sans séparation Régéthermie	p. 69
Assiette ronde thermique Régéthermie	p. 69
Assiette Sariat Eclectique	p. 59
Assiette sans bassin Grand Chef	p. 73
Assiette séparation droite Régéthermie	p. 70
Assiette Sofa Incidence	p. 73
Assiette Spitz-oval	p. 29
Assiette trapèze Vendôme	p. 54

B

Beurrier couvert à facettes	p. 75
Beurrier couvert petit-déjeuner	p. 76
Beurrier couvert US	p. 76
Bloc à beurre	p. 31-76
Bloc à beurre sans gorge	p. 31-76
Bol 2 anses vapo corail Régéthermie	p. 70
Bol 3 pointes Marianne	p. 76
Bol à bouillon Europe	p. 23
Bol à bouillon sans anse Europe	p. 23
Bol à céréales	p. 76
Bol à céréales Basket	p. 57
Bol à céréales Queen Ann	p. 65
Bol à gratinée	p. 76
Bol à gratinée sans oreilles	p. 76
Bol à potage empilable	p. 76
Bol à riz	p. 76
Bol à riz Asean	p. 76
Bol à soupe Asean	p. 76
Bol à sucre Cécil	p. 37

Bol à sucre Europe	p. 23
Bol à sucre Plissé	p. 41
Bol à vermicelles Asean	p. 76
Bol demi-limonade	p. 76
Bol Fluto	p. 47-70
Bol Incidence	p. 76
Bol standard	p. 76

C

Carafe Incidence	p. 76
Casserole ronde à oreilles	p. 76-77
Cassolette à manche	p. 77
Cassolette Vendôme	p. 54
Cendrier Caravelle	p. 77
Cendrier Europe	p. 24
Cendrier rectangulaire	p. 77
Chocolatière Louis XVIII	p. 77
Cloche à muffin	p. 84
Cloche à tajine	p. 84
Cloche NM	p. 35
Cloche pour assiettes 210 et 310 Marianne	p. 77
Cloche pour assiette ronde 230 Régéthermie	p. 71
Cloche pour bol Fluto Régéthermie	p. 71
Cocotte à manche N°2	p. 31-77
Cocotte à oreilles N°2	p. 77
Cocotte individuelle basse 150 Ulysse	p. 66
Cocotte individuelle basse 200 Ulysse	p. 67
Cocotte individuelle haute 150 Ulysse	p. 66
Cocotte individuelle haute 200 Ulysse	p. 67
Cocotte ovale Plissé	p. 77
Cocotte ronde Eden	p. 27
Cocotte ronde noire Eden	p. 27
Coquetier Europe	p. 24-31
Coquetier ordinaire	p. 31-77
Coquetier Plissé	p. 31-41
Coquetier poule	p. 31-77
Coquille à glace N°4	p. 32-77
Coquille à pâté	p. 77
Coupelle A	p. 77
Coupelle à avocat	p. 78
Coupelle à côtes	p. 78
Coupelle à guacamole	p. 78
Coupelle à sauce	p. 32-78
Coupelle à sauce empilable	p. 32-78
Coupelle carreau	p. 78
Coupelle cocktail Europe	p. 24
Coupelle coquille Alizée	p. 21
Coupelle Europe	p. 24
Coupelle festonnée carrée	p. 78
Coupelle Jacques	p. 78
Coupelle Jean	p. 78
Coupelle ovale Louna	p. 36
Coupelle ronde Louna	p. 36
Coupelle Sancerre	p. 32-49
Coupelle torse	p. 32-78
Couvercle à cassolette Vendôme	p. 54
Couvercle pour cocottes Ulysse 150 & 200	p. 66-67
Couvercle soupière têtes de lion	p. 85
Crémier vache	p. 78
Cuillère à riz	p. 32-78
Cylindre tronqué	p. 32-78



D

Demi cercle noire Jazz	p. 74
Disque noir Jazz	p. 74

F

Feuille bananier Alizée	p. 21
-------------------------	-------

G

Gîte à pans rectangulaire	p. 78
Gîte à pâté ovale	p. 78-79
Gîte à pâté rectangulaire	p. 79
Gobelet Odyssee (Incabloc)	p. 61
Gobelet Vendôme	p. 54
Godets à escargots	p. 32-79

H

Huillier-Vinaigrier Baril	p. 79
---------------------------	-------

L

Légumier gastro Régéthermie	p. 70
-----------------------------	-------

M

Marmite ronde N°5	p. 79
Mazagran	p. 79
Mini assiette creuse Sancerre	p. 32-49
Mini assiette dégustation	p. 79
Mini assiette pince doigt	p. 32
Mini assiette Quartet	p. 32
Mini cocotte à manche	p. 32-79
Mini ramikin N°4	p. 32
Mini soupière têtes de lion	p. 32-84
Mise en bouche Incidence	p. 79
Mise en bouche nénuphar Alizée	p. 21-33
Mise en bouche pétale Alizée	p. 20-33
Moule à brioche Pâtisserie	p. 63
Moule à cupcake Pâtisserie	p. 63
Moule à galantine	p. 79
Moule à galantine GM NM	p. 29-79
Moule à manqué	p. 79
Moule à manqué Pâtisserie	p. 63
Moule à muffin Pâtisserie	p. 63
Moule à tarte Pâtisserie	p. 63
Moule à tarte Quartet	p. 47
Moule à tarte rond	p. 80
Moule à tartelette Pâtisserie	p. 63
Moutardier Baril	p. 80
Moutardier Sancerre	p. 50
Mug	p. 80
Mug Basket	p. 57
Mug cylindrique	p. 80
Mug Eclectique	p. 59
Mug Eden	p. 24
Mug Louna	p. 36
Mug Pâtisserie	p. 63
Mug Plissé	p. 42

P

Paire tasse café Bernard	p. 86
Paire tasse café Bourges	p. 25
Paire tasse café Cécil	p. 37
Paire tasse café Europe	p. 26
Paire tasse café Plissé	p. 43
Paire tasse café Sancerre	p. 51
Paire tasse déjeuner Basket	p. 57
Paire tasse genieu Bar à pans	p. 85-86
Paire tasse genieu Bernard	p. 86
Paire tasse genieu Bourges	p. 26
Paire tasse genieu Cécil	p. 37
Paire tasse genieu Europe	p. 27
Paire tasse genieu Louna	p. 37
Paire tasse genieu Paris	p. 39
Paire tasse genieu Plissé	p. 43
Paire tasse genieu Sancerre	p. 51
Paire tasse genieu Valençay	p. 55
Paire tasse mixte Bar à pans	p. 85
Paire tasse moka Bar à pans	p. 85
Paire tasse moka Bourges	p. 25
Paire tasse moka Europe	p. 26
Paire tasse moka Louna	p. 36
Paire tasse moka Paris	p. 39
Paire tasse moka Valençay	p. 54
Paire tasse thé Bernard	p. 86
Paire tasse thé Bourges	p. 26
Paire tasse thé Cécil	p. 37
Paire tasse thé Europe	p. 27
Paire tasse thé Louna	p. 37
Paire tasse thé Plissé	p. 43
Paire tasse thé Sancerre	p. 51
Paire tasse thé Valençay	p. 55
Paire-tasse déjeuner Basket	p. 57
Paire-tasse Queen Ann	p. 65
Plat à asperges	p. 80
Plat à cake	p. 80
Plat à crème brûlée	p. 80
Plat à crème catalane	p. 80
Plat à glacière	p. 80
Plat à gratin rond Eden	p. 27
Plat à gratin rond noir Eden	p. 27
Plat à gratin Sancerre	p. 50
Plat à lasagnes carré	p. 80
Plat à lasagnes carré Eden	p. 27
Plat à lasagnes carré noir Eden	p. 27
Plat à lasagnes rectangulaire	p. 80
Plat à lasagnes rectangulaire Eden	p. 27
Plat à lasagnes rectangulaire noir Eden	p. 27
Plat à mignardises Pâtisserie	p. 63
Plat à mignardises pied haut Pâtisserie	p. 63
Plat à pâté vosgien	p. 29-80
Plat à poisson	p. 29-80
Plat à rôti carré	p. 81
Plat à rôti carré Quartet	p. 47
Plat à rôti rectangulaire	p. 81
Plat à rôti rectangulaire profond	p. 81
Plat à rôti Sancerre	p. 50
Plat à sole	p. 81
Plat à tajine	p. 84
Plat à tarte	p. 30-81

Plat à tarte Pâtisserie	p. 63
Plat Gastronom	p. 30-31
Plat ordinaire ovale Paris	p. 30-38-39
Plat ovale à oreilles	p. 81
Plat ovale GM Queen Ann	p. 65
Plat ovale Sancerre	p. 50
Plat ovale Ulysse	p. 66
Plat rectangulaire buffet XL	p. 30-81
Plat rectangulaire empilable	p. 81
Plat rectangulaire Europe	p. 23
Plat roastbeef	p. 81
Plat rond à oreilles	p. 82
Plat rond à oreilles N°3	p. 33
Plat rond Cécil	p. 30-36
Plat rond creux Plissé	p. 42
Plat rond creux Sancerre	p. 50
Plat rond Ulysse	p. 66
Plat sabot	p. 82
Plat sabot Eden	p. 27
Plat sabot noir Eden	p. 27
Plat traiteur	p. 29
Plat/Couvercle Gastronom	p. 31
Plateau à miniatures	p. 33-82
Plateau café gourmand Vendôme	p. 54
Plateau pour bol à bouillon Europe	p. 23
Plateau rectangulaire 2 compartiments Quartet	p. 46
Plateau rectangulaire 3 compartiments Quartet	p. 46
Plateau rectangulaire Quartet	p. 46
Plateau Vendôme	p. 54
Poëlon à escargots 6 trous	p. 82
Poivrière Baril	p. 82
Poivrière Sancerre	p. 50
Porte douceurs poignée argent	p. 82
Porte-douceurs poignée argent Louna	p. 36
Porte-douceurs poignée argent Quartet	p. 46
Pot à confiture	p. 33-82
Pot à jus à anneaux	p. 33-82
Pot Eden	p. 24
Pot Europe	p. 25
Pot Louna	p. 36
Pot Mehun	p. 82-83
Pot Mehun n°7	p. 33-82
Pot Paris	p. 39
Pot Plissé	p. 42
Pot Queen Ann	p. 65
Pot Sancerre	p. 51
Pot Sancerre 5 cl	p. 33-51
Pot standard	p. 83
Pot Vendôme	p. 54

R

Ramequin Odyssee (Incabloc)	p. 61
Ramequin Incidence	p. 83
Ramequin Quartet	p. 46
Ramikin noir Eden	p. 24
Ramikin Eden	p. 24
Ramikin haut	p. 83
Ramikin n°3	p. 33
Ramikin plissé	p. 83
Ramikin Sancerre	p. 51
Ramikin Ulysse	p. 67
Ravier 1/2 assiette Régéthermie	p. 70



Ravier 1/2 lune Régéthermie	p. 70
Ravier Atlantic carré	p. 83
Ravier Atlantic carré Régéthermie	p. 70
Ravier Atlantic rond Régéthermie	p. 70
Ravier carré Odyssee (Incabloc)	p. 61
Ravier empilable ovale	p. 83
Ravier empilable rectangulaire	p. 83
Ravier Orly	p. 83
Ravier ovale à beurre Louna	p. 36
Ravier Quartet	p. 46
Ravier Régéthermie	p. 70
Ravier rond Odyssee (Incabloc)	p. 61
Réchaud à saucière	p. 84

S

Saladier carré empilable	p. 30
Saladier Eden	p. 24-30
Saladier Europe	p. 24
Saladier forme basse Cécil	p. 30-37
Saladier forme haute Cécil	p. 37
Saladier haut Plissé	p. 42
Saladier nénuphar Alizée	p. 21
Saladier ordinaire	p. 39
Saladier pétale Alizée	p. 21
Saladier Plissé	p. 42
Saladier Quartet	p. 47
Saladier Queen Ann	p. 65
Saladier Sancerre	p. 50
Salière baquet plissé	p. 33-42-83
Salière Baril	p. 85
Salière poivrière double Plissé	p. 33-42
Salière Sancerre	p. 50
Saucière à anse	p. 84
Saucière à anse Plissé	p. 42
Saucière G & M	p. 84
Saucière ordinaire	p. 83
Saucière ordinaire N°4	p. 33
Service à muffin	p. 84
Service à tajine	p. 84
Soucoupe café Alizée	p. 20
Soucoupe café Bernard	p. 86
Soucoupe café Bourges	p. 25-26
Soucoupe café Cécil	p. 37
Soucoupe café Europe	p. 26
Soucoupe café Plissé	p. 43
Soucoupe café Sancerre	p. 51
Soucoupe déjeuner Basket	p. 57
Soucoupe expresso Fluto	p. 26-47
Soucoupe genieu Bar à pans	p. 85-86
Soucoupe genieu Bernard	p. 86
Soucoupe genieu Bourges	p. 26-47
Soucoupe genieu Cécil	p. 37
Soucoupe genieu Europe	p. 27
Soucoupe genieu Louna	p. 37-55
Soucoupe genieu Paris	p. 39
Soucoupe genieu Plissé	p. 43
Soucoupe genieu Sancerre	p. 51
Soucoupe mixte Bar à pans	p. 85
Soucoupe moka Bar à pans	p. 85
Soucoupe moka Bourges	p. 25
Soucoupe moka Europe	p. 26
Soucoupe moka Louna	p. 36

Soucoupe moka Paris	p. 39
Soucoupe moka Valençay	p. 54
Soucoupe moka/thé Louna	p. 55
Soucoupe multi-tasses Incidence	p. 87
Soucoupe Queen Ann	p. 65
Soucoupe thé Bourges	p. 26-47
Soucoupe thé Cécil	p. 37-86
Soucoupe thé Europe	p. 27
Soucoupe thé Louna	p. 36
Soucoupe thé Plissé	p. 43
Soucoupe thé Sancerre	p. 51
Soucoupe thé/genieu Valençay	p. 55
Soufflé haut	p. 84
Soufflé ordinaire	p. 84
Soufflé Sancerre	p. 50-51
Soupière individuelle coulée	p. 84
Soupière tête de lion	p. 84-85
Sucrier avec couvercle Queen Ann	p. 65
Sucrier rectangulaire à pans	p. 85
Sucrier Sancerre	p. 51

T

Tasse café Alizée	p. 20
Tasse café Bernard	p. 86
Tasse café Cécil	p. 37
Tasse café Europe	p. 25-26
Tasse café Incidence	p. 87
Tasse café Plissé	p. 43
Tasse café Sancerre	p. 51
Tasse café sans anse Incidence	p. 87
Tasse café Vendôme	p. 55
Tasse déjeuner Basket	p. 57
Tasse expresso Eden	p. 26
Tasse expresso Fluto	p. 33-47
Tasse genieu Bar à pans	p. 85-86
Tasse genieu Bernard	p. 86
Tasse genieu Cécil	p. 37
Tasse genieu Eden	p. 26
Tasse genieu Europe	p. 26-27
Tasse genieu Fluto	p. 47
Tasse genieu Louna	p. 37
Tasse genieu Paris	p. 39
Tasse genieu Plissé	p. 43
Tasse genieu Sancerre	p. 51
Tasse genieu Valençay	p. 55
Tasse genieu Vendôme	p. 55
Tasse mixte Bar à pans	p. 85
Tasse moka Bar à pans	p. 84
Tasse moka Europe	p. 25-26
Tasse moka Louna	p. 36
Tasse moka Paris	p. 39
Tasse moka Valençay	p. 54
Tasse Queen Ann	p. 65
Tasse thé Bernard	p. 86
Tasse thé Cécil	p. 37
Tasse thé Eden	p. 26
Tasse thé Europe	p. 26-27
Tasse thé Fluto	p. 47
Tasse thé Incidence	p. 87
Tasse thé Louna	p. 36
Tasse thé Plissé	p. 43
Tasse thé Sancerre	p. 51

Tasse thé Valençay	p. 55
Tasse thé Vendôme	p. 55
Théière Europe	p. 25
Théière Héliène	p. 87
Théière Londres avec filtre	p. 87
Théière Louna	p. 36
Théière Paris	p. 39
Théière Plissé	p. 42
Théière Sancerre	p. 51
Théière Standard	p. 87
Théière Vendôme	p. 54

V

Vase Edouard	p. 87
Verseuse Europe	p. 25
Verseuse Louna	p. 36
Verseuse Paris	p. 39
Verseuse Plissé	p. 43
Verseuse Sancerre	p. 51
Verseuse Vendôme	p. 54

Y

Yole Alizée	p. 21
-------------	-------

La dimension en millimètre indiquée pour les tasses, les mugs, les théières, les pots et les verseuses correspond à la hauteur.

Index

in English

A

Almond bowl Alizée	p. 20
Apetizer Incidence	p. 79
Ashtray Caravelle	p. 77
Ashtray Europe	p. 24
Asparagus drainer/server	p. 80
Atlantic square hors-d'œuvre dish	p. 83
Avocado dish	p. 78

B

Banana leaf plate Alizée	p. 21
Barrel condiment pot	p. 80
Barrel pepper pot	p. 82
Barrel salt pot	p. 85
Bouillon bowl Europe	p. 23
Bouillon bowl without handle Europe	p. 23
Bouillon saucer Europe	p. 23
Bowl Fluto	p. 47-70
Bowl Incidence	p. 76
Bowl Sancerre	p. 50
Bread plate Incidence	p. 73
Breakfast butter tray with cover	p. 76
Breakfast cup & saucer Basket	p. 57
Breakfast cup & saucer Bernard	p. 86
Breakfast cup & saucer Bistro	p. 86
Breakfast cup & saucer Bourges	p. 26
Breakfast cup & saucer Cécil	p. 37
Breakfast cup & saucer Europe	p. 27
Breakfast cup & saucer Louna	p. 37
Breakfast cup & saucer Paris	p. 39
Breakfast cup & saucer Plissé	p. 43
Breakfast cup & saucer Sancerre	p. 51
Breakfast cup & saucer Valençay	p. 55
Breakfast cup Basket	p. 57
Breakfast cup Bernard	p. 86
Breakfast cup Bistro	p. 86
Breakfast cup Cécil	p. 37
Breakfast cup Eden	p. 26
Breakfast cup Europe	p. 26
Breakfast cup Fluto	p. 47
Breakfast cup Louna	p. 37
Breakfast cup Paris	p. 39
Breakfast cup Plissé	p. 43
Breakfast cup Sancerre	p. 51
Breakfast cup Valençay	p. 55
Breakfast cup Vendôme	p. 55
Breakfast saucer Basket	p. 57
Breakfast saucer Bernard	p. 86
Breakfast saucer Bistro	p. 86
Breakfast saucer Bourges	p. 26-47
Breakfast saucer Cécil	p. 37
Breakfast saucer Europe	p. 27
Breakfast saucer Louna	p. 37-55
Breakfast saucer Paris	p. 39
Breakfast saucer Plissé	p. 43
Breakfast saucer Sancerre	p. 51
Brioche mold Pâtisserie	p. 63
Burgo plate Alizée	p. 21
Butter block	p. 31-76
Butter melter	p. 77

Butter tray with cover, American style	p. 76
Butter/jam dish Sancerre	p. 32-49

C

Cake platter Pâtisserie	p. 63
Cake stand	p. 29-74
Cake stand high foot	p. 29-74-75
Cake stand high foot Pâtisserie	p. 63
Cake stand Pâtisserie	p. 63
Cassolette/ramekin Vendôme	p. 54
Cereal bowl	p. 76
Cereal bowl Basket	p. 57
Cereal bowl Queen Ann	p. 65
Chocolate cup & saucer Sancerre	p. 51
Chocolate cup Sancerre	p. 51
Chocolate saucer Sancerre	p. 51
Clafoutis/pie dish Pâtisserie	p. 63
Classic escargot dish - holds 6 escargots	p. 82
Classic onion soup bowl	p. 76
Classic pleated ramekin	p. 83
Classic pleated soufflé dish	p. 84
Cocktail plate Quartet	p. 29-45
Coffee bowl, plain	p. 76
Coffee cup & saucer Bernard	p. 86
Coffee cup & saucer Bistro	p. 85
Coffee cup & saucer Bourges	p. 25
Coffee cup & saucer Cécil	p. 37
Coffee cup & saucer Europe	p. 26
Coffee cup & saucer Plissé	p. 43
Coffee cup & saucer Sancerre	p. 51
Coffee cup Alizée	p. 20
Coffee cup Bernard	p. 86
Coffee cup Bistro	p. 85
Coffee cup Cécil	p. 37
Coffee cup Europe	p. 25-26
Coffee cup Incidence	p. 87
Coffee cup Plissé	p. 43
Coffee cup Sancerre	p. 51
Coffee cup Vendôme	p. 55
Coffee cup without handle Incidence	p. 87
Coffee plate	p. 75
Coffee saucer Alizée	p. 20
Coffee saucer Bernard	p. 86
Coffee saucer Bistro	p. 85
Coffee saucer Bourges	p. 25-26
Coffee saucer Cécil	p. 37
Coffee saucer Europe	p. 26
Coffee saucer Plissé	p. 43
Coffee saucer Sancerre	p. 51
Coffeepot Europe	p. 25
Coffeepot Louna	p. 36
Coffeepot Paris	p. 39
Coffeepot Plissé	p. 43
Coffeepot Sancerre	p. 51
Coffeepot Vendôme	p. 54
Compartment plate - wide divider Régéthermie	p. 69
Compartment plate - narrow divider Régéthermie	p. 69
Compartment plate, rectangular Régéthermie	p. 69-70
Compartment plate Régéthermie	p. 69
Compartment standard plate Régéthermie	p. 69
Coral 2 compartment plate Régéthermie	p. 70
Coral 3 compartment plate Régéthermie	p. 70

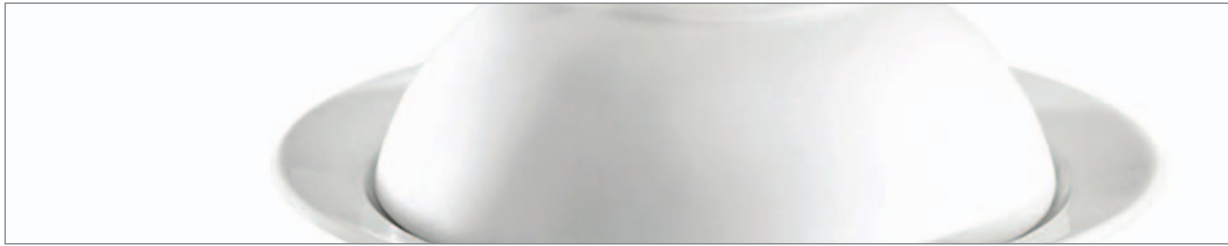
Coral bowl with handles Régéthermie	p. 70
Coral plate Régéthermie	p. 70
Corsair plate Alizée	p. 21
Cover for Fluto bowl Régéthermie	p. 71
Cover for round plate 230 Régéthermie	p. 71
Covered sugar bowl N°5	p. 79
Cow creamer	p. 78
Crème brûlée dish	p. 80
Crème brûlée dish Catalan	p. 80
Crescent dish Régéthermie	p. 70
Crescent plate	p. 75
Cup & saucer Queen Ann	p. 65
Cup Queen Ann	p. 65
Cupcake mold Pâtisserie	p. 63
Custard/condiment pot	p. 33
Cylinder oblique	p. 32-78
Cylindrical mug	p. 80

D

Deep Burgo plate Alizée	p. 21
Deep oval baker	82
Deep pleated ramekin	83
Deep ramekin Quartet	46
Deep rectangular eared roaster, large	81
Deep round plate Vendôme	54
Deep triangular degustation plate Marianne	74
Deep triangular plate Marianne	74
Degustation plate Louna	35
Degustation plate Quartet	45
Dessert/sauce dish A	77
Dessert/sauce dish, feston	78
Dessert/sauce dish, Jacques	78
Dessert/sauce dish, Jean	78
Dessert/sauce dish, square	78
Dinner plate Basket	57
Dinner plate Bourges	23
Dinner plate Louna	36
Dinner plate Paris	38
Dinner plate Plissé	41
Dinner plate Quartet	45
Dinner plate Queen Ann	65
Dinner plate Sancerre	49
Dinner plate Valençay	53
Dish/Lid Gastronom	31

E

Ebony degustation plate Jazz	p. 74
Ebony dinner plate Sancerre	p. 49
Ebony disk shape insert Jazz	p. 74
Ebony half moon shape plate Jazz	p. 74
Ebony oval baker Eden	p. 27
Ebony ramekin Eden	p. 24
Ebony rectangular lasagne dish Eden	p. 27
Ebony rectangular plate Vendôme	p. 54
Ebony round cocotte Eden	p. 27
Ebony round degustation plate Louna	p. 35
Ebony round gratin dish Eden	p. 27
Ebony round plate Jazz	p. 74
Ebony square lasagne dish Eden	p. 27
Ebony square plate Vendôme	p. 53
Egg cocotte with ears N°2	p. 77



Egg cocotte with handle N°2	p. 31-77
Egg cocotte with handle, mini	p. 32-79
Egg cup Europe	p. 24-31
Egg cup Plissé	p. 31-41
Espresso cup & saucer Bistro	p. 85
Espresso cup & saucer Bourges	p. 25
Espresso cup & saucer Europe	p. 26
Espresso cup & saucer Louna	p. 36
Espresso cup & saucer Paris	p. 39
Espresso cup & saucer Valençay	p. 54
Espresso cup Bistro	p. 85
Espresso cup Eden	p. 26
Espresso cup Europe	p. 25-26
Espresso cup Fluto	p. 33-47
Espresso cup Louna	p. 36
Espresso cup Paris	p. 39
Espresso cup Valençay	p. 54
Espresso saucer Bistro	p. 85
Espresso saucer Bourges	p. 25
Espresso saucer Europe	p. 26
Espresso saucer Fluto	p. 26-47
Espresso saucer Louna	p. 36
Espresso saucer Paris	p. 39
Espresso saucer Valençay	p. 54
Espresso/tea saucer Louna	p. 55
Extra deep plate Quartet	p. 46
F	
Faceted sugar sachet holder	p. 85
Fish serving platter	p. 29-80
Footed salad bowl	p. 39
G	
Galantine mold NM	p. 79
Galantine mold NM, large	p. 29-79
Gastronorm dish	p. 30-31
Gratin dish Eden	p. 27
Gratin dish Sancerre	p. 50
Grooved butter block	p. 31
Guacamole/dip dish	p. 78
H	
Half deep plate Vendôme	p. 54
Hen shaped egg cup	p. 31-77
Hors d'œuvre dish Orly	p. 83
Hors d'œuvre dish Régéthermie	p. 70
I	
Individual tart/flan dish Pâtisserie	p. 63
Individual deep casserole 150 Ulysses	p. 66
Individual deep casserole 200 Ulysses	p. 67
Individual shallow casserole 150 Ulysses	p. 66
Individual shallow casserole 200 Ulysses	p. 67
Individual tureen	p. 84
J	
Jam pot	p. 33-82
Joséphine bowl Alizée	p. 21

L	
Large butter tray with cover, European style	p. 75
Leaf plate Alizée	p. 20
Lid for cassolette Vendôme	p. 54
Lid for casserole Ulysses 150 & 200	p. 66-67
Lid for triangular plates 210 and 310 Marianne	p. 77
Lid for tureen	p. 85
Lid NM	p. 35
Lion's head tureen	p. 84-85
Lion's head tureen, mini	p. 32-84
London teapot with infuser	p. 87
Louis XVIII chocolate pot	p. 77
M	
Manqué mold	p. 79
Mazagran	p. 79
Milk jug	p. 83
Milk jug Eden	p. 24
Milk jug Europe	p. 25
Milk jug Louna	p. 36
Milk jug Mehun	p. 82-83
Milk jug Mehun N°7	p. 33-82
Milk jug Paris	p. 39
Milk jug Plissé	p. 42
Milk jug Queen Ann	p. 65
Milk jug Sancerre	p. 51
Milk jug Sancerre 2 oz	p. 33-51
Milk jug Vendôme	p. 54
Mini colibri Alizée	p. 21-31
Mini dish Sancerre	p. 32-49
Mini petal Alizée	p. 20-33
Mini pinch dish	p. 32
Mini plate Quartet	p. 32
Mini salt cellar Plissé	p. 33
Mini shell dish N°4	p. 32-77
Mini tasting dish	p. 79
Mini water lily Alizée	p. 21-33
Miniatures tray	p. 33-82
Muffin cloche	p. 84
Muffin mold Pâtisserie	p. 63
Muffin plate	p. 84
Muffin set	p. 84
Mug	p. 80
Mug Basket	p. 57
Mug Eclectique	p. 59
Mug Eden	p. 24
Mug Louna	p. 36
Mug Pâtisserie	p. 63
Mug Plissé	p. 42
Mustard pot Sancerre	p. 50
N	
Nénuphar water lily salad bowl Alizée	p. 21
Non-slip dinner plate Odyssee (Incabloc)	p. 61
Non-slip gourmande plate Odyssee (Incabloc)	p. 61
Non-slip «petite servings» round dish Odyssee (Incabloc)	p. 61
Non-slip «petite servings» square dish Odyssee (Incabloc)	p. 61
Non-slip ramekin Odyssee (Incabloc)	p. 61

Non-slip tumbler Odyssee (Incabloc)	p. 61
Noodle bowl Aesan	p. 76
O	
Oblong casserole with lid	p. 78-79
Oblong faceted casserole with lid	p. 78
Oblong game casserole	p. 79
Oblong hors d'œuvre dish	p. 81
Oblong roasting dish	p. 81
Oblong tray	p. 80
Oil and vinegar bottle barrel	p. 79
Onion soup bowl	p. 76
Open sugar bowl Plissé	p. 41
Oval baker Eden	p. 27
Oval butter dish Louna	p. 36
Oval deep plate Grand Chef	p. 73
Oval eared dish	p. 81
Oval eared dish Ulysses	p. 66
Oval plate lagoon Alizée	p. 21
Oval plate Louna	p. 36
Oval platter Queen Ann	p. 65
Oval platter Sancerre	p. 50
Oval sauce dish Louna	p. 36
Oval serving platter Paris	p. 30-38-39
Oval sole dish	p. 81
Oval stackable dish	p. 83
Oval steak plate	p. 75
Oval steak plate with rim	p. 75
Oyster plate Alizée	p. 20
P	
Pasta/soup bowl Plissé	p. 42
Pasta/soup bowl Sancerre	p. 50
Pebble plate (white, ebony, satin)	p. 75
Pepper pot Sancerre	p. 50
Petal bowl Alizée	p. 21
Petal deep salad bowl Alizée	p. 21
Petal plate Alizée	p. 20
Petite ramekin n°4	p. 32
Petite vegetable dish Régéthermie	p. 70
Pizza plate	p. 75
Plate Pâtisserie	p. 63
Plate «Sariat» Eclectique	p. 59
Plate «Bordeaux» Eclectique	p. 59
Plate «Duchesse» Incidence	p. 73
Plate «Louis XIV» Eclectique	p. 59
Plate «Psychée» Incidence	p. 73
Plate «Sofa» Incidence	p. 73
Plate 4 divisions Quartet	p. 46
Plate Eole, large	p. 75
Plate half basin Jazz	p. 74
Plate rectangular basin Grand Chef	p. 73
Plate round basin Grand Chef	p. 73
Plate round basin Jazz	p. 74
Plate snail basin Grand Chef	p. 73
Plate Spitz-oval	p. 29
Plate with 2 tips Marianne	p. 74
Plate with thermal base Régéthermie	p. 69
Plate without basin Grand Chef	p. 73
Plate without divider Régéthermie	p. 69
Platter yole Alizée	p. 21



Pleated deep soufflé dish	p. 84
Pleated salt & pepper Plissé	p. 33-42-83
Pleated salt cellar Plissé	p. 33-72

R

Ramekin Eden	p. 24
Ramekin Incidence	p. 83
Ramekin N°3	p. 33
Ramekin Sancerre	p. 51
Ramekin Ulysses	p. 67
Rectangular ashtray	p. 77
Rectangular degustation plate Quartet	p. 45
Rectangular lasagne baker	p. 80
Rectangular lasagne dish Eden	p. 27
Rectangular plate Eole	p. 75
Rectangular plate Quartet	p. 46
Rectangular plate Vendôme	p. 54
Rectangular platter	p. 80
Rectangular platter Europe	p. 23
Rectangular platter extra large	p. 30-81
Rectangular stackable hors-d'œuvre dish	p. 83
Rectangular tray 2 divisions Quartet	p. 46
Rectangular tray 3 divisions Quartet	p. 46
Rectangular tray Quartet	p. 46
Ribbed bowl	p. 78
Ribbed oval ramekin Plissé	p. 77
Rice bowl	p. 76
Rice bowl Aesan	p. 76
Rice spoon	p. 32-78
Rimmed bowl Quartet	p. 45
Roasting dish Sancerre	p. 50
Round Atlantic hors d'œuvre dish Régéthermie	p. 70
Round cocotte Eden	p. 27
Round covered casserole	p. 76-77
Round eared dish	p. 82
Round eared dish n°3	p. 33
Round eared dish 150 Ulysses	p. 66
Round platter	p. 30-81
Round platter Cécil	p. 30-37
Round sauce dish Louna	p. 36
Round tart dish	p. 80

S

Salad bowl Eden	p. 24-30
Salad bowl Europe	p. 24
Salad bowl Quartet	p. 47
Salad bowl Queen Ann	p. 65
Salad bowl shallow Cécil	p. 30-37
Salad bowl tall Cécil	p. 37
Salmon platter, large	p. 29-80
Salt pot Sancerre	p. 50
Sauce dish Europe	p. 24
Sauce shell	p. 32-78
Sauceboat fat & lean	p. 84
Sauceboat plain	p. 83
Sauceboat plain n°4	p. 33
Sauceboat warmer	p. 84
Sauceboat with handle	p. 84
Sauceboat with handle Plissé	p. 42
Saucer gigogne Incidence	p. 87
Saucer Queen Ann	p. 65

Scallop shell	p. 77
Serving bowl Plissé	p. 42
Shallow ramekin Quartet	p. 46
Shallow round bowl	p. 75
Shell dish Alizée	p. 21
Small carafe Incidence	p. 76
Snack platter w cup holder Vendôme	p. 54
Snail shells (bag 12 pcs)	p. 32-79
Souffle dish Sancerre	p. 50-51
Soup bowl Aesan	p. 76
Soup bowl Sancerre	p. 49
Soup plate Basket	p. 57
Soup plate Bourges	p. 23
Soup plate «Compostelle» Eclectique	p. 59
Soup plate Louna	p. 35
Soup plate Paris	p. 38
Soup plate Plissé	p. 41
Soup plate Queen Ann	p. 65
Soup plate Sancerre	p. 49
Square Atlantic hors-d'œuvre dish Régéthermie	p. 70
Square baker	p. 81
Square bowl without rim Quartet	p. 46
Square flan dish Quartet	p. 47
Square lasagne dish	p. 80
Square lasagne dish Eden	p. 27
Square Plate Vendôme	p. 53
Square roaster Quartet	p. 47
Square stackable bowl	p. 30
Stackable deep roaster	p. 81
Stackable plate with 2 tips Marianne	p. 74
Stackable sauce dish Europe	p. 24
Stackable sauce shell	p. 32-78
Stackable soup bowl	p. 76
Standard bowl	p. 76
Standard plate with 3 divisions	p. 75
Straight butter block	p. 31-76
Sugar bowl Cécil	p. 37
Sugar bowl Europe	p. 23
Sugar bowl Sancerre	p. 51
Sugar bowl with lid Queen Ann	p. 65

T

Tajine	p. 84
Tajine cover	p. 84
Tajine plate	p. 84
Tart/flan dish Pâtisserie	p. 63
Tea cup & saucer Bernard	p. 86
Tea cup & saucer Bistro	p. 85
Tea cup & saucer Bourges	p. 26
Tea cup & saucer Cécil	p. 37
Tea cup & saucer Europe	p. 26
Tea cup & saucer Louna	p. 37
Tea cup & saucer Paris	p. 39
Tea cup & saucer Plissé	p. 43
Tea cup & saucer Sancerre	p. 51
Tea cup & saucer Valençay	p. 55
Tea cup Bernard	p. 86
Tea cup Bistro	p. 85
Tea cup Cécil	p. 37-86
Tea cup Eden	p. 26
Tea cup Europe	p. 26
Tea cup Fluto	p. 47

Tea cup Incidence	p. 87
Tea cup Louna	p. 36
Tea cup Paris	p. 39
Tea cup Plissé	p. 43
Tea cup Sancerre	p. 51
Tea cup Valençay	p. 55
Tea cup Vendôme	p. 55
Tea saucer Bistro	p. 85
Tea saucer Bourges	p. 26-47
Tea saucer Cécil	p. 37
Tea saucer Europe	p. 26
Tea saucer Louna	p. 36
Tea saucer Paris	p. 39
Tea saucer Plissé	p. 43
Tea saucer Sancerre	p. 51
Tea/breakfast saucer Valençay	p. 55
Teapot Europe	p. 25
Teapot Hélène	p. 87
Teapot Louna	p. 36
Teapot Paris	p. 39
Teapot Plissé	p. 42
Teapot Sancerre	p. 51
Teapot standard	p. 87
Teapot Vendôme	p. 54
Thermal plate Régéthermie	p. 69
Tidbit dish Régéthermie	p. 70
Tiered cake stand silver handle	p. 82
Tiered cake stand silver handle Louna	p. 36
Tiered cake stand silver handle Quartet	p. 46
Traditional footed egg cup	p. 31-77
Traiteur dish	p. 29
Trapezoid plate Vendôme	p. 54
Tray for cassiolette Vendôme	p. 54
Triangular bowl Marianne	p. 76
Triangular coupe plate Marianne	p. 74
Triangular degustation plate Marianne	p. 74
Triangular plate Marianne	p. 74
Tumbler Vendôme	p. 54
Twisted shell	p. 32-78

V

Vase Edouard	p. 87
--------------	-------

The dimension in millimeter or inch mentioned for the cups, the mugs, the teapots, the milk jugs or the coffeepots corresponds to the height.

Index

auf Deutsch

A

Aschenbecher Caravelle	p. 77
Aschenbecher Europe	p. 24
Aschenbecher rechteckig	p. 77
Atlantic, Hors d'oeuvre Teller, quadratisch Régéthermie	p. 70
Atlantic, Hors d'oeuvre Teller, rund Régéthermie	p. 70
Avocadoschale	p. 78

B

Backform quadratisch	p. 81
Backform quadratisch Quartet	p. 47
Backform rechteckig	p. 81
Backform stapelbar, rechteckig	p. 81
Bauernform oval	p. 82
Bauernform oval Eden	p. 27
Bauernform oval, schwarz Eden	p. 27
Becher Vendôme	p. 54
Beilagenteller Halbmond	p. 75
Bordeaux, Teller Eclectique	p. 59
Briocheform Pâtisserie	p. 63
Brotteller Incidence	p. 73
Butterplatte rund Cécil	p. 30-37
Butterdose Amerikanisch mit Deckel	p. 76
Butterdose mit Deckel gross	p. 75
Butterdose mit Deckel klein	p. 76
Butterpfännchen	p. 77
Butterpfännchen N°2	p. 31-77
Butterplatte oval Louna	p. 36
Butterportionesform, gerade	p. 31-76
Butterportionesform, geriffelt	p. 31-76
Butterschälchen N°4, oval	p. 32-77

C

Cocktail Teller Quartet	p. 29-45
Compostelle, Suppenteller Eclectique	p. 59
Coupeteller dreieckig Marianne	p. 74
Crème Brûlée Schälchen	p. 80
Cupcakeform Pâtisserie	p. 63

D

Deckel für Löwenkopfsuppenterrine	p. 85
Deckel für runden Teller 230 mm Régéthermie	p. 71
Deckel für Schale Fluto Régéthermie	p. 71
Deckel für Schmortopf Kasserole 150 und 200 Ulysse	p. 66-67
Deckel für Töpfchen rechteckig Vendôme	p. 54
Degustationsteller Marianne	p. 74
Dessertschale Spitzboot Marianne	p. 74

E

Eierbecher Europe	p. 24-31
Eierbecher glatt	p. 31-77
Eierbecher Huhn	p. 31-77
Eierbecher Plissé	p. 31-41
Eierplatte oval	p. 81
Eierplatte rund	p. 82
Eierplatte rund N°3	p. 33
Einsatz Halbmond, schwarz Jazz	p. 74

Einsatz Kreis Jazz (andere Farben)	p. 74
Espressotasse Eden	p. 26
Espressotasse Fluto	p. 33-47
BOURGES/EDEN/EUROPE/QUARTET	p. 26-47
Essig und Ölfflasche Baril	p. 79
Etagere mit versilbertem Tragegriff	p. 82
Etagere mit versilbertem Tragegriff Louna	p. 36
Etagere mit versilbertem Tragegriff Quartet	p. 46

F

Fetttrennsauciere	p. 84
Fishplatte oval	p. 29-80
Fleischplatte rechteckig	p. 80
Form für Crème Catalane	p. 80
Frühstücksschale	p. 76
Frühstückstasse & Untere Basket	p. 57
Frühstückstasse & Untere Bernard	p. 86
Frühstückstasse & Untere Bistro	p. 86
Frühstückstasse & Untere Bourges	p. 26
Frühstückstasse & Untere Cécil	p. 37
Frühstückstasse & Untere Europe	p. 27
Frühstückstasse & Untere Louna	p. 37
Frühstückstasse & Untere Paris	p. 39
Frühstückstasse & Untere Plissé	p. 43
Frühstückstasse & Untere Sancerre	p. 51
Frühstückstasse & Untere Valençay	p. 55
Frühstückstasse Basket	p. 57
Frühstückstasse Bernard	p. 86
Frühstückstasse Bistro	p. 86
Frühstückstasse Cécil	p. 37
Frühstückstasse Eden	p. 26
Frühstückstasse Europe	p. 26-27
Frühstückstasse Fluto	p. 47
Frühstückstasse Louna	p. 37
Frühstückstasse Paris	p. 39
Frühstückstasse Plissé	p. 43
Frühstückstasse Sancerre	p. 51
Frühstückstasse Valençay	p. 55
Frühstückstasse Vendôme	p. 55
Frühstücksuntertasse Basket	p. 57
Frühstücksuntertasse Bernard	p. 86
Frühstücksuntertasse Bistro	p. 86
Frühstücksuntertasse Bourges	p. 26-47
Frühstücksuntertasse Cécil	p. 37
Frühstücksuntertasse Europe	p. 27
Frühstücksuntertasse Louna	p. 37-55
Frühstücksuntertasse Paris	p. 39
Frühstücksuntertasse Plissé	p. 43
Frühstücksuntertasse Sancerre	p. 51
Tee-/Frühstücksuntertasse Valençay	p. 55

G

Gastro-Teller Régéthermie	p. 70
Gemüseteller Gastro Régéthermie	p. 70
Gratinierform oval Sancerre	p. 50
Gratinierform oval tief	p. 81
Gratinierform rechteckig	p. 81
Gratinierform rund Eden	p. 27
Gratinierform rund Sancerre	p. 50
Gratinierform rund, schwarz Eden	p. 27
Guacamoleschale	p. 78

H

Haube NM	p. 35
Haube zu Muffin Set	p. 84
Haube zu Tajineplatter	p. 84
Haube zu Teller 210 und 310 Marianne	p. 77
Henkelbecher	p. 80
Henkelbecher Basket	p. 57
Henkelbecher Eclectique	p. 59
Henkelbecher Eden	p. 24
Henkelbecher Louna	p. 36
Henkelbecher Pâtisserie	p. 63
Henkelbecher Plissé	p. 42
Hors d'oeuvre Teller Régéthermie	p. 70
Hors d'oeuvre Teller, halbmondförmig Régéthermie	p. 70
Hors d'oeuvre Teller, quadratisch Odyssee (Incabloc)	p. 61
Hors d'oeuvre Teller, rund Odyssee (Incabloc)	p. 61

K

Kaffeebecher Mazagran	p. 79
Kaffee-Gebäck-Teller	p. 75
Kaffeekanne Europe	p. 25
Kaffeekanne Louna	p. 36
Kaffeekanne Paris	p. 39
Kaffeekanne Plissé	p. 43
Kaffeekanne Sancerre	p. 51
Kaffeekanne Vendôme	p. 54
Kaffeetasse & Untere Bernard	p. 86
Kaffeetasse & Untere Bistro	p. 85
Kaffeetasse & Untere Bourges	p. 25
Kaffeetasse & Untere Cécil	p. 37
Kaffeetasse & Untere Europe	p. 26
Kaffeetasse & Untere Plissé	p. 43
Kaffeetasse & Untere Sancerre	p. 51
Kaffeetasse Bernard	p. 86
Kaffeetasse Bistro	p. 85
Kaffeetasse Cécil	p. 37
Kaffeetasse Europe	p. 25-26
Kaffeetasse Incidence	p. 87
Kaffeetasse ohne Henkle Incidence	p. 87
Kaffeetasse Plissé	p. 43
Kaffeetasse Sancerre	p. 51
Kaffeetasse Vendôme	p. 55
Kaffeuntertasse Bernard	p. 86
Kaffeuntertasse Bistro	p. 85
Kaffeuntertasse Bourges	p. 25-26
Kaffeuntertasse Cécil	p. 37
Kaffeuntertasse Europe	p. 26
Kaffeuntertasse Plissé	p. 43
Kaffeuntertasse Sancerre	p. 51
Karaffe klein Incidence	p. 76
Kasserole rund mit Deckel	p. 76-77
Knabberschälchen	p. 79
Kuchenform quadratisch Quartet	p. 47
Kuchenform rund	p. 79
Kuchenform rund Pâtisserie	p. 63
Kuchenplatte rechteckig	p. 80

L

Lachsplatte	p. 29-80
-------------	----------



Lasagneform quadratisch	p. 80
Lasagneform quadratisch Eden	p. 27
Lasagneform quadratisch, schwarz Eden	p. 27
Lasagneform rechteckig	p. 80
Lasagneform rechteckig Eden	p. 27
Lasagneform rechteckig, schwarz Eden	p. 27
Louis XIV, Teller Eclectique	p. 59
Löwenkopfsuppenterrine	p. 84-85

M

Marmeladentopf	p. 33-82
Menuteller, 3 Teile	p. 75
Milchgiesser	p. 83
Milchgiesser Eden	p. 24
Milchgiesser Europe	p. 25
Milchgiesser Louna	p. 36
Milchgiesser Mehun	p. 82-83
Milchgiesser Mehun N°7	p. 33-82
Milchgiesser Paris	p. 39
Milchgiesser Plissé	p. 42
Milchgiesser Queen Ann	p. 65
Milchgiesser Sancerre	p. 51
Milchgiesser Sancerre 5 cl	p. 33
Milchgiesser Vendôme	p. 54
Milchkuh	p. 78
Mini Löwenkopfsuppenterrine	p. 32-84
Mokkatablett Alizée	p. 20
Mokkatasse & Untere Bistro	p. 85
Mokkatasse & Untere Bourges	p. 25
Mokkatasse & Untere Europe	p. 26
Mokkatasse & Untere Louna	p. 36
Mokkatasse & Untere Paris	p. 39
Mokkatasse & Untere Valençay	p. 54
Mokkatasse Alizée	p. 20
Mokkatasse Bistro	p. 85
Mokkatasse Europe	p. 25-26
Mokkatasse Louna	p. 36
Mokkatasse Paris	p. 39
Mokkatasse Valençay	p. 54
Mokkauntertasse Bistro	p. 85
Mokkauntertasse Bourges	p. 25
Mokkauntertasse Europe	p. 26
Mokkauntertasse Louna	p. 36-55
Mokkauntertasse Paris	p. 39
Mokkauntertasse Valençay	p. 54
Muffin Set	p. 84
Muffinform Pâtisserie	p. 63
Mug zylindrisch	p. 80
Muschelschale rund	p. 77
Müslischale	p. 76
Müslischale Basket	p. 57
Müslischale Queen Ann	p. 65

N

Nudelschale Asean	p. 76
-------------------	-------

O

Obstschale gerippt	p. 78
Oval Platter gross Queen Ann	p. 65
Oval Platzteller, rechteckiger Servierboden Grand Chef	p. 73

Ovale Platte Spitzboot stapelbar Marianne	p. 74
Ovaler Teller mit Griffen Ulysse	p. 66

P

Pastetenform oval mit Deckel	p. 78-79
Pastetenform rechteckig	p. 78-79
Pastetenform, neues Modell	p. 79
Pastetenform, neues Modell, gross	p. 29-79
Pfefferstreuer Baril	p. 82
Pfefferstreuer Sancerre	p. 50
Pizzateller	p. 75
Platte Gastronom	p. 30-31
Platte Gourmet Vendôme	p. 54
Platte Miniatur	p. 33-82
Platte oval Paris	p. 30-38-39
Platte oval Sancerre	p. 50
Platte quadratisch viergeteilt Quartet	p. 46
Platte rechteckig Buffet XL	p. 30-81
Platte rechteckig dreigeteilt Quartet	p. 46
Platte rechteckig Europe	p. 23
Platte rechteckig Quartet	p. 46
Platte rechteckig Vendôme	p. 54
Platte rechteckig zweigeteilt Quartet	p. 46
Platte rund, tief Plissé	p. 42
Platte rund, tief Sancerre	p. 50
Platte Vendôme	p. 54
Platte Yole Alizée	p. 21
Platte/Deckel Gastronom	p. 31
Platzteller ohne Servierboden Grand Chef	p. 73
Platzteller, rechteckiger Servierboden Grand Chef	p. 73
Platzteller, runder Servierboden Grand Chef	p. 73
Platzteller, Schneckenboden Grand Chef	p. 73

Q

Quicheform Pâtisserie	p. 63
-----------------------	-------

R

Ragoutschälchen Eden	p. 24
Ragoutschälchen glatt Sancerre	p. 51
Ragoutschälchen hoch	p. 83
Ragoutschälchen Ulysse	p. 67
Ragoutschälchen Odyssee (Incabloc)	p. 61
Ragoutschälchen mini	p. 32
Ragoutschälchen N°3	p. 33
Ragoutschälchen plissé	p. 83
Ragoutschälchen, schwarz Eden	p. 24
Ramikin Incidence	p. 83
Ramikin Quartet	p. 46
Reislöffel	p. 32-78
Reisschale	p. 76
Reisschale Asean	p. 76
Runder Teller 308 mit Halbmondsatz Jazz	p. 73
Runder Teller 308 mit Kreiseinsatz Jazz	p. 74
Runder Teller Degustation tief, schwarz Jazz	p. 74
Runder Teller mit Griffen Ulysse	p. 66
Runder Teller, schwarz mit Vertiefung Jazz	p. 74

S

Salatschüssel Blumenblatt Alizée	p. 21
Salatschüssel Cécil flach	p. 30-37
Salatschüssel Cécil hoch	p. 37
Salatschüssel Eden	p. 24-30
Salatschüssel Europe	p. 24
Salatschüssel Paris	p. 39
Salatschüssel Plissé	p. 42
Salatschüssel quadratisch, stapelbar	p. 30
Salatschüssel Quartet	p. 47
Salatschüssel Queen Ann	p. 65
Salatschüssel Sancerre	p. 50
Salz- und Pfefferschälchen Plissé	p. 33-42
Salzschälchen Plissé	p. 33-42-83
Salzstreuer Baril	p. 85
Salzstreuer Sancerre	p. 50
Sariat, Teller Eclectique	p. 59
Saucenschälchen	p. 32-78
Saucenschälchen gewellt	p. 32-78
Saucenschälchen Sancerre	p. 32-49
Saucenschälchen stapelbar	p. 32-78
Saucentöpfchen	p. 33-82
Sauciere mit Henkel	p. 84
Sauciere mit Henkel Plissé	p. 42
Sauciere ohne Henkel	p. 83
Sauciere ohne Henkel N°4	p. 33
Schälchen Blumenblatt Alizée	p. 20-33
Schälchen Europe	p. 24
Schälchen Incidence	p. 79
Schälchen Kolibri Alizée	p. 31
Schälchen mit Griffen N°2	p. 77
Schälchen mit Henkel klein	p. 32-79
Schälchen Sancerre	p. 32-49
Schälchen Seerose Alizée	p. 21-33
Schälchen stapelbar Europe	p. 24
Schale «Koralle» mit zwei Henkel Régéthermie	p. 70
Schale A	p. 77
Schale Dreispitz Marianne	p. 76
Schale Fluto	p. 47-70
Schale Incidence	p. 76
Schale Jacques	p. 78
Schale Jean	p. 78
Schale Muschelform Alizée	p. 21
Schale oval Louna	p. 36
Schale oval stapelbar	p. 83
Schale quadratisch	p. 78
Schale quadratisch, klein	p. 78
Schale rechteckig stapelbar	p. 83
Schale rund Louna	p. 36
Schale Seerose Alizée	p. 21
Schale Standard	p. 76
Schmortopf Kasserole flach 150 Ulysse	p. 66
Schmortopf Kasserole flach 200 Ulysse	p. 67
Schmortopf Kasserole hoch 150 Ulysse	p. 66
Schmortopf Kasserole hoch 200 Ulysse	p. 67
Schmortöpfchen rund Eden	p. 27
Schmortöpfchen rund Eden, schwarz Eden	p. 27
Schneckenpfanne 6 Augen	p. 82
Schneckenenschale	p. 32-79
Schokoladenkanne Louis XVIII	p. 77
Schokoladentasse & Untere Sancerre	p. 51



Schokoladentasse Sancerre	p. 51
Schokoladuntertasse Sancerre	p. 51
Schüssel Atlantik quadratisch	p. 83
Schüssel quadratisch Quartet	p. 46
Sektionsteller dreiteilig, Farbe Koralle Régéthermie	p. 70
Sektionsteller, Farbe Koralle Régéthermie	p. 70
Senfopf Baril	p. 80
Senfopf mit Deckel Sancerre	p. 50
Servierplatte dreieckig Marianne	p. 74
Servierplatte Quartet	p. 46
Servierschale Orly	p. 83
Souffléform flach	p. 84
Souffléform hoch	p. 84
Souffléform Sancerre	p. 50-51
Spargelplatte mit Einsatz	p. 80
Speisewirplatte	p. 29
Standard Teller rund, mit 3 Einteilungen Régéthermie	p. 69
Steakteller	p. 75
Steakteller mit verstärktem Rand	p. 75
Stövchen	p. 84
Suppenschale Asean	p. 76
Suppenschale mit Griff	p. 76
Suppenschale ohne Griff	p. 76
Suppenschale stapelbar	p. 76
Suppentasse Europe	p. 23
Suppentasse ohne Henkel Europe	p. 23
Suppenuntertasse Europe	p. 23

T

Tajine-Set	p. 84
Tajineplatter	p. 84
Tartelletteform Pâtisserie	p. 63
Tasse & Untere Queen Ann	p. 65
Tasse Queen Ann	p. 65
Teekanne	p. 87
Teekanne Europe	p. 25
Teekanne Héliène	p. 87
Teekanne Londres mit Filter	p. 87
Teekanne Louna	p. 36
Teekanne Paris	p. 39
Teekanne Plissé	p. 42
Teekanne Sancerre	p. 51
Teekanne Vendôme	p. 54
Teetasse & Untere Bernard	p. 86
Teetasse & Untere Bistro	p. 85
Teetasse & Untere Bourges	p. 26
Teetasse & Unterte Cécil	p. 37
Teetasse & Untere Europe	p. 27
Teetasse & Untere Louna	p. 37
Teetasse & Untere Paris	p. 39
Teetasse & Untere Plissé	p. 43
Teetasse & Untere Sancerre	p. 51
Teetasse & Untere Valençay	p. 55
Teetasse Bernard	p. 86
Teetasse Bistro	p. 85
Teetasse Cécil	p. 37
Teetasse Eden	p. 26
Teetasse Europe	p. 26-27
Teetasse Fluto	p. 47
Teetasse Incidence	p. 87
Teetasse Louna	p. 36
Teetasse Paris	p. 39

Teetasse Plissé	p. 43
Teetasse Sancerre	p. 51
Teetasse Valençay	p. 55
Teetasse Vendôme	p. 55
Teeuntertasse Bistro	p. 85
Teeuntertasse Bourges	p. 26-47
Teeuntertasse Cécil	p. 37-86
Teeuntertasse Europe	p. 27
Teeuntertasse Louna	p. 36
Teeuntertasse Paris	p. 39
Teeuntertasse Plissé	p. 43
Teeuntertasse Sancerre	p. 51
Tee-/Frühstücksuntertasse Valençay	p. 55
Teller «Koralle» mit Sektionsfeldern Régéthermie	p. 70
Teller Austernform Alizée	p. 20
Teller Bananenblattform Alizée	p. 21
Teller Blattform Alizée	p. 20
Teller Blumenblatt Alizée	p. 20
Teller Burgo Alizée	p. 21
Teller Degustation Louna	p. 35
Teller Degustation Quartet	p. 45
Teller Degustation rechteckig Quartet	p. 45
Teller Degustation, schwarz Louna	p. 35
Teller Duchesse Incidence	p. 73
Teller Eole	p. 75
Teller Eole, rechteckig	p. 75
Teller extra tief Quartet	p. 46
Teller flach Basket	p. 57
Teller flach Bourges	p. 23
Teller flach Louna	p. 36
Teller flach Paris	p. 38
Teller flach Plissé	p. 41
Teller flach Quartet	p. 45
Teller flach Queen Ann	p. 65
Teller flach Sancerre	p. 49
Teller flach Sancerre, schwarz	p. 49
Teller flach Valençay	p. 53
Teller für ein Praline	p. 32
Teller halb Régéthermie	p. 70
Teller halbtief Vendôme	p. 54
Teller im Kieselsteineffekt (weiss, schwarz, satin)	p. 75
Teller Korsar Alizée	p. 21
Teller mit gerader Teilung Régéthermie	p. 70
Teller mit thermischem Boden Régéthermie	p. 69
Teller oval Lagune Alizée	p. 21
Teller oval Louna	p. 36
Teller Pâtisserie	p. 63
Teller Psychée Incidence	p. 73
Teller quadratisch Vendôme	p. 53
Teller quadratisch Vendôme, schwarz	p. 53
Teller Quartet	p. 32
Teller rechteckig mit 2 Einteilungen Régéthermie	p. 69
Teller rechteckig mit 3 Einteilungen Régéthermie	p. 69
Teller rechteckig Vendôme, schwarz	p. 54
Teller rund Odyssee (Incabloc)	p. 61
Teller rund mit 2 (oder 3) Einteilungen Régéthermie	p. 69
Teller rund mit zwei großen Einteilungen Régéthermie	p. 69
Teller rund ohne Einteilung Régéthermie	p. 69
Teller rund, abdeckbar - Deckelgröße bis 230 mm möglich Odyssee (Incabloc)	p. 61
Teller Sofa Incidence	p. 73
Teller Spitz-oval	p. 29

Teller tief	p. 75
Teller tief Basket	p. 57
Teller tief Blumenblatt Alizée	p. 21
Teller tief Bourges	p. 23
Teller tief Burgo Alizée	p. 21
Teller tief Joséphine Alizée	p. 21
Teller tief Louna	p. 35
Teller tief Mandel Alizée	p. 20
Teller tief Paris	p. 38
Teller tief Plissé	p. 41
Teller tief Quartet	p. 45
Teller tief Queen Ann	p. 65
Teller tief Sancerre	p. 49
Teller tief Vendôme	p. 54
Teller trapezförmig Vendôme	p. 54
Teller zu Muffin Set	p. 84
Thermo-Teller Régéthermie	p. 69
Tiefer Degustationsteller Marianne	p. 74
Tiefer Teller dreieckig Marianne	p. 74
Topf mit Deckel N°5	p. 79
Töpfchen oval Plissé	p. 77
Töpfchen rechteckig Vendôme	p. 54
Tortenform rund	p. 80
Tortenplatte mit Fuss flach	p. 29-74
Tortenplatte mit Fuss hoch	p. 29-74-75
Tortenplatte mit Fuss Pâtisserie	p. 63
Tortenplatte Pâtisserie	p. 63
Tortenplatte, Boden unglasiert	p. 30-81
Trinkbecher Odyssee (Incabloc)	p. 61

U

Untertasse gigogne Incidence	p. 87
Untertasse Queen Ann	p. 65

V

Vase Edouard	p. 87
Vorspeisenplatte rechteckig	p. 81

Z

Zuckerdose mit deckel Queen Ann	p. 65
Zuckerdose mit deckel Sancerre	p. 51
Zuckerschale Cécil	p. 37
Zuckerschale Europe	p. 23
Zuckerschale Plissé	p. 41
Zuckerschale rechteckig	p. 85
Zylinder, konisch	p. 32-78

Das angegebene Maß in Millimetern bei Tassen, Henkelbechern, Teekannen, Milchgiessern und Kaffeekannen bezeichnet die jeweilige Höhe.

les références...

110609 BL	p. 85	121315 BL	p. 27	171340 BL	p. 24	205423 BL	p. 20	212521 BL	p. 36	216109 BL	p. 74
110613 BL	p. 85	121316 BL	p. 27	171612 BL	p. 70	205430 BL	p. 20	212526 BL	p. 36	216110 BL	p. 74
110621 BL	p. 85	121318 BL	p. 23	172213 BL	p. 50	205723 BL	p. 57	212528 BL	p. 36	216111 BL	p. 73
110628 BL	p. 86	122012 BL	p. 26-47	172215 BL	p. 50	206324 BL	p. 65	212531 BL	p. 36	216130 BL	p. 73
110912 PP	p. 86	122213 BL	p. 51	172225 BL	p. 50	210101 BL	p. 75	213528 BL	p. 29	216317 BL	p. 65
110918 PP	p. 86	122214 BL	p. 51	173811 BL-L17781	p. 70	210115 BL	p. 38	213823 BL	p. 70	216323 BL	p. 65
110929 PP	p. 86	122217 BL	p. 51	174018 BL	p. 47	210117 BL	p. 38	213823 BL-L17781	p. 70	216329 BL	p. 65
111008 BL	p. 26	122813 BL	p. 39	174020 BL	p. 46	210117 PP	p. 38	214015 BL	p. 32-45	220116 BL	p. 30
111020 BL	p. 26	122816 BL	p. 39	174021 BL	p. 47	210118 BL	p. 38	214018 BL	p. 45	220117 BC	p. 31
111027 BL	p. 26	122818 BL	p. 39	174025 BL	p. 47	210118 PP	p. 38	214021 BL	p. 45	220117 BL	p. 30
111310 BL	p. 25-26	124715 BL	p. 87	174215 BL	p. 42	210120 BL	p. 38	214025 BL	p. 45	220126 BL	p. 30
111313 BL	p. 25-26	125313 BL	p. 55	174225 BL	p. 42	210121 BL	p. 38	214029 BL	p. 45	220132 BC	p. 31
111318 BL	p. 26-27	125317 BL	p. 55	174414 BL	p. 76	210121 PP	p. 38	214217 BL	p. 41	220132 BL	p. 30
111318 BS	p. 23	125423 BL	p. 20	174720 BL	p. 76	210123 BL	p. 38	214220 BL	p. 41	220135 BC	p. 31
111330 BL	p. 26-27	125716 BL	p. 57	175410 BL	p. 21-33	210124 BL	p. 38	214222 BL	p. 41	220135 BL	p. 31
112008 BL	p. 33-47	126317 BL	p. 65	175414 BL	p. 21	210124 PP	p. 38	214226 BL	p. 41	220146 BL	p. 30-81
112018 BL	p. 47	130101 BL	p. 78	175418 BL	p. 21	210127 BL	p. 38	214228 BL	p. 41	220152 BC	p. 31
112027 BL	p. 47	133308 BL	p. 54	175420 BL	p. 21	210127 PP	p. 38	214231 BL	p. 41	220152 BL	p. 31
112104 BL	p. 61	133318 BL	p. 54	175427 BL	p. 21	210129 BL	p. 75	214708 BL	p. 79	220153 BC	p. 31
112109 BL	p. 61	170113 BL	p. 39	175431 BL	p. 21	210130 BL	p. 75	214732 BL	p. 73	220153 BL	p. 30
112130 BL	p. 61	170116 BL	p. 39	175740 BL	p. 57	210131 BL	p. 38	214733 BL	p. 73	220230 BL	p. 81
112540 BL	p. 36	170119 BL	p. 39	176317 BL	p. 65	210131 PP	p. 38	214821 BL	p. 63	220236 BL	p. 81
112809 BL	p. 39	170122 BL	p. 39	176336 BL	p. 65	210522 BL	p. 75	215217 BL	p. 58	220238 BL	p. 81
112820 BL	p. 39	170124 BL	p. 39	191445 BL	p. 76	210522 NO	p. 75	215217 RP	p. 58	220244 BL	p. 81
112830 BL	p. 39	170125 BL	p. 30	192030 BL	p. 47-70	210522 BM	p. 75	215222 BL	p. 58	220319 BL	p. 81
113310 BL	p. 55	170127 BL	p. 39	200123 BL	p. 38	210523 NO	p. 74	215224 BL	p. 58	220324 BL	p. 81
113318 BL	p. 55	170133 BL	p. 39	200123 PP	p. 38	210530 BL	p. 73	215222 RP	p. 58	220325 BL	p. 81
113328 BL	p. 55	170140 BL	p. 76	200523 NO	p. 74	210816 BL	p. 23	215227 BL	p. 58	220329 BL	p. 81
114227 BL	p. 42	170145 BL	p. 76	200720 BL	p. 75	210820 BL	p. 23	215228 BL	p. 59	220335 BL	p. 81
114707 BL	p. 86	170145 BS	p. 76	200723 BL	p. 75	210824 BL	p. 23	215228RA	p. 59	220416 BL	p. 81
114707 BS	p. 86	170150 BL	p. 30	200726 BL	p. 75	210827 BL	p. 23	215317 BL	p. 53	220420 BL	p. 81
114720 BL	p. 87	170312 BL	p. 76	200821 BL	p. 23	211415 BL	p. 69	215322 BL	p. 53	220425 BL	p. 81
115309 BL	p. 55	170314 BL	p. 76	202118 BL	p. 61	211513 BL	p. 69	215326 BL	p. 53	220433 BL	p. 81
115318 BL	p. 55	170316 BL	p. 76	202218 BL	p. 49	211523 BL	p. 69	215328 BL	p. 53	220530 BL	p. 80
115327 BL	p. 55	170325 BL	p. 76	202222 BL	p. 49	212030 BL	p. 75	215331 BL	p. 53	220553 BL	p. 29-80
115408 BL	p. 20	170341 BL	p. 76	202222 PP	p. 49	212123 BL	p. 61	215409 BL	p. 20-33	221130 BX	p. 80
115725 BL	p. 57	170745 BL	p. 76	202516 BL	p. 35	212215 BL	p. 49	215428 BL	p. 21	221215 BL	p. 83
116325 BL	p. 65	170914 BL	p. 37	202519 BL	p. 35	212217 BL	p. 49	215429 BL	p. 20	221503 BL	p. 69
120612 BL	p. 85	170920 BL	p. 37	202523 BL	p. 35	212220 BL	p. 49	215432 BL	p. 20	221509 BL	p. 70
120613 BL	p. 85	170925 BL	p. 37	203304 BL	p. 54	212222 BL	p. 49	215433 BL	p. 20	221513 BL	p. 70
120615 BL	p. 85	170928 BL	p. 37	203316 BL	p. 54	212222 PP	p. 49	215434 BL	p. 21	221519 BL	p. 70
120617 BL	p. 86	170930 BL	p. 37	203321 BL	p. 54	212224 BL	p. 49	215437 BL	p. 20	221521 BL	p. 69
120812 BL	p. 25	170936 BL	p. 30-37	203326 BL	p. 54	212226 BL	p. 49	215481 BL	p. 21	221522 BL	p. 70
120813 BL	p. 25-26	171012 BL	p. 24	204020 BL	p. 45	212226 PP	p. 49	215716 BL	p. 57	221523 BL	p. 69
120815 BL	p. 26-47	171016 BL	p. 24	204222 BL	p. 41	212228 BL	p. 49	215722 BL	p. 57	221523 BL-L17781	p. 70
120816 BL	p. 26-47	171020 BL	p. 24-30	204716 BL	p. 73	212228 PP	p. 49	215728 BL	p. 57	221536 BL	p. 70
120913 PP	p. 86	171024 BL	p. 24	205222 BL	p. 58	212231 BL	p. 49	216101 BL	p. 73	221537 BL	p. 70
120916 PP	p. 86	171312 BL	p. 24	205222 RP	p. 58	212231 NO	p. 49	216104 BL	p. 73	221539 BL	p. 29
121312 BL	p. 26	171335 BL	p. 23	205416 BL	p. 20	212516 BL	p. 36	216105 BL	p. 73	221540 BL	p. 69
121313 BL	p. 26	171335 BS	p. 23	205422 BL	p. 21	212519 BL	p. 36	216108 BL	p. 73	221599 BL	p. 70

221609 BL	p. 83	233324 BL	p. 54	241109 BL	p. 32-77	260416 BL	p. 83	270306 BL	p. 31-77	330735 BX	p. 87
221611 BL	p. 70-83	233326 BL	p. 53	241328 BL	p. 23	260421 BL	p. 83	270310 BL	p. 33-82	330750 BX	p. 87
222106 BL	p. 61	233326 NO	p. 53	241332 BL	p. 23	261011 BL	p. 27	270311 BX	p. 76	330775 BX	p. 87
222110 BL	p. 61	233328 BL	p. 54	241420 BL	p. 83	261011 NO	p. 27	270313 BX	p. 75	330911 BX	p. 87
222113 BL	p. 61	233328 NO	p. 54	241490 BL	p. 83	261055 BL	p. 24	270318 BX	p. 76	330955 BX	p. 87
222221 BL	p. 50	233329 BL	p. 53	242232 BL	p. 50	261055 NO	p. 24	270408 BL	p. 31-77	330980 BX	p. 87
222226 BL	p. 50	233329 NO	p. 53	242236 BL	p. 50	261065 BL	p. 24	271104 BL	p. 33-42-83	331335 BX	p. 25
222231 BL	p. 50	234025 BL	p. 45	242510 BL	p. 36	261065 NO	p. 24	271105 BL	p. 33-42	331336 BX	p. 25
222236 BL	p. 50	234034 BL	p. 46	242532 BL	p. 36	261110 BL	p. 84	271340 BL	p. 24-31	331355 BX	p. 25
222242 BL	p. 50	234075 BL	p. 46	243032 BL	p. 75	261113 BL	p. 84	272206 BD	p. 50	331375 BX	p. 25
223322 BL	p. 54	234228 BL	p. 42	244011 BL	p. 46	261116 BL	p. 84	272206 BU	p. 51	331380 BX	p. 25
223323 BL	p. 54	234735 BL	p. 73	244014 BL	p. 46	261118 BL	p. 84	272209 BX	p. 50	332234 BX	p. 51
223334 BL	p. 54	235437 BL	p. 21	245433 BL	p. 21	261121 BL	p. 84	274240 BL	p. 31-41	332235 BX	p. 51
224023 BL	p. 29-45	235615 PF	p. 66	245434 BL	p. 21	261124 BL	p. 79	276110 NO	p. 74	332255 BX	p. 51
224025 BL	p. 46	235617 PF	p. 66	245620 PF	p. 66	262107 BL	p. 61	276123 NO	p. 74	332274 BX	p. 51
224026 BL	p. 46	240109 BL	p. 36	246348 BL	p. 65	262209 BL	p. 51	276323 BX	p. 65	332835 BX	p. 39
224029 BL	p. 47	240114 BL	p. 78	248212 BL	p. 85	262211 BL	p. 50	280111 BL	p. 80	332855 BX	p. 39
224032 BL	p. 45	240117 BL	p. 38	250119 BL	p. 82	262214 BL	p. 50	280113 BL	p. 80	332860 BX	p. 39
224039 BL	p. 46	240120 BL	p. 38	250424 BL	p. 80	262218 BL	p. 50	280316 BL	p. 77	332880 BX	p. 39
224076 BL	p. 46	240122 BL	p. 75	250429 BL	p. 80	262222 BL	p. 50	280321 BL	p. 80	333340 BX	p. 54
224089 BL	p. 46	240124 BL	p. 38	250434 BL	p. 80	262224 BL	p. 50	280324 BL	p. 80	333355 BX	p. 54
230140 BL	p. 30-37	240126 BL	p. 38	251024 BL	p. 27	262227 BL	p. 50	280325 BL	p. 80	334215 BX	p. 42
230302 BL	p. 82	240128 BL	p. 38	251024 NO	p. 27	264007 BL	p. 46	280327 BL	p. 80	334235 BX	p. 43
230307 BL	p. 33-82	240131 BL	p. 38	251037 BL	p. 27	264008 BL	p. 46	280329 BL	p. 80	334250 BX	p. 42
230311 BL	p. 82	240133 BL	p. 38	251037 NO	p. 27	264715 BL	p. 83	280333 BL	p. 80	334255 BX	p. 43
230312 BL	p. 82	240137 BL	p. 38	251423 BL	p. 69	265609 BL	p. 67	280408 BL	p. 77	342510 BX	p. 36
230314 BL	p. 82	240140 BL	p. 30-38	251423 BL-L17781	p. 70	265610 BL	p. 67	280505 BL	p. 32-78	342540 BX	p. 36
230314 BS	p. 80	240145 BL	p. 30-39	251425 BL	p. 69-75	265615 PC	p. 66	280510 BL	p. 79	342550 BX	p. 36
230315 BL	p. 82	240146 BL	p. 29-80	251535 BL	p. 70	265615 PF	p. 66	280510 BX	p. 79	360106 BL	p. 33-82
230318 BL	p. 82	240155 BL	p. 30-39	260130 BL	p. 31-76	265615 PF-LI0900	p. 66	280526 BL	p. 29-79	360109 BL	p. 33-82
230319 BL	p. 82	240157 BL	p. 29-80	260130 BS	p. 31-76	265615 PX	p. 67	284025 BL	p. 47	360110 BL	p. 82
230508 BL	p. 80	240227 BL	p. 75	260300 BL1S12	p. 32-79	265616 PF	p. 66	284807 BL	p. 63	360118 BL	p. 82
230511 BL	p. 80	240313 BL	p. 77	260307 BL	p. 32-79	265616 PF-LI09000	p. 66	284808 BL	p. 63	360127 BL	p. 82
230513 BL	p. 80	240314 BL	p. 81	260309 BL	p. 77	265616 PX	p. 66	284811 BL	p. 63	360133 BL	p. 83
231019 BL	p. 27	240315 BL	p. 77	260311 BL	p. 84	265620 PC	p. 67	284820 BL	p. 63	360157 BL	p. 83
231019 NO	p. 27	240317 BL	p. 81	260312 BX	p. 77	265620 PF	p. 67	284821 BL	p. 63	360199 BL	p. 83
231023 BL	p. 27	240319 BL	p. 81	260314 BL	p. 84	265620 PF-LI09000	p. 67	284822 BL	p. 63	360708 BL	p. 83
231023 NO	p. 27	240322 BL	p. 81	260315 BL	p. 31-77	265620 PX	p. 67	284829 BL	p. 63	360718 BL	p. 83
232211 BL	p. 50	240323 BL	p. 81	260318 BL	p. 84	270101 BL	p. 78	285620 PF	p. 67	360725 BL	p. 83
232214 BL	p. 50	240325 BL	p. 81	260321 BL	p. 84	270105 BL	p. 33-82	285620 PF-LI09000	p. 67	360735 BL	p. 83
232218 BL	p. 50	240328 BL	p. 81	260327 BX	p. 77	270108 BD	p. 85	294428 BL	p. 74	360750 BL	p. 83
232221 BL	p. 50	240332 BL	p. 81	260330 BX	p. 76	270108 BU	p. 82	294431 BL	p. 74	360770 BL	p. 83
232224 BL	p. 50	240514 BL	p. 82	260335 BL	p. 84	270109 BL	p. 80	314420 BL	p. 74	361015 BL	p. 24
232226 BL	p. 50	240526 BL	p. 82	260355 BL	p. 84	270109 BX	p. 80	314421 BL	p. 74	361305 BL	p. 25
232228 BL	p. 50	240531 BL	p. 82	260360 BX	p. 77	270110 BL	p. 33-83	314423 BL	p. 74	361310 BL	p. 25
232231 BL	p. 50	240536 BL	p. 82	260404 BL	p. 32-82	270112 BL	p. 83	314430 BL	p. 74	361315 BL	p. 25
233237 BL	p. 75	241026 BL	p. 27	260407 BL	p. 33-83	270113 BL	p. 83	314431 BL	p. 74	361335 BL	p. 25
233316 BL	p. 53	241026 NO	p. 27	260409 BL	p. 83	270117 BX	p. 79	330312 BX	p. 87	362205 BL	p. 33-51
233321 BL	p. 53	241035 BL	p. 27	260411 BL	p. 83	270128 BL	p. 84	330360 BX	p. 87	362215 BL	p. 51
233322 BL	p. 54	241035 NO	p. 27	260415 BL	p. 83	270130 BL	p. 82	330380 BX	p. 87	362235 BL	p. 51

362515 BL	p. 36	430311 BX	p. 78	512509 BL	p. 36	612526 NO	p. 35	901210 BL	p. 77	992213 BX	p. 51
362550 BL	p. 36	430317 BX	p. 79	512518 BL	p. 36	612528 BL	p. 35	902208 BL	p. 32-49	992219 BX	p. 51
362815 BL	p. 39	430375 BX	p. 78	512530 BL	p. 37	614430 BL	p. 77	902210 BL	p. 32-49	992226 BX	p. 51
362835 BL	p. 39	430390 BX	p. 78	514210 BL	p. 43	630929 BL	p. 30-81	903908 BL	p. 77	992231 BX	p. 51
363315 BL	p. 54	430514 BX	p. 78	514218 BL	p. 43	630933 BL	p. 30-81	903912 BL	p. 77	992502 BX	p. 36
364213 BL	p. 42	460107 BL	p. 32-78	514218 BS	p. 41	630936 BL	p. 30-81	903920 BL	p. 77	992503 BX	p. 36
364235 BL	p. 42	460108 BL	p. 32-78	514229 BL	p. 43	630960 BL	p. 29-74	903992 BL	p. 78	992509 BX	p. 36
364250 BL	p. 42	460506 BL	p. 32	514835 BL	p. 63	630966 BL	p. 29-75	951112 BL	p. 78	992518 BX	p. 37
364706 BL	p. 76	461108 BL	p. 32-78	515235 BL	p. 59	630990 BX	p. 29-74	951114 BL	p. 78	992530 BX	p. 37
366330 BL	p. 65	461307 BL	p. 24	515235RS	p. 59	633928 BL	p. 33-82	952512 BL	p. 36	992809 BX	p. 39
400110 BL	p. 32-84	461308 BL	p. 24	515701 BL	p. 57	634005 BC	p. 84	960107 BL	p. 84	992820 BX	p. 39
400122 BL	p. 85	461309 BL	p. 24	520913 BL	p. 37	634005 BL	p. 84	960108 BL	p. 84	992830 BX	p. 39
400131 BC	p. 85	461309BT	p. 24	520914 BL	p. 37	634005 BX	p. 84	964230 BL	p. 42	993912 BX	p. 37
400131 BL	p. 85	461309 BU	p. 24	520914 PP	p. 86	634831 BL	p. 63	970615 BL	p. 87	993918 BX	p. 37
400131 BX	p. 85	463373 BL	p. 54	520916 BL	p. 37	634831 BX	p. 63	990609 BX	p. 85	993929 BX	p. 37
400135 BL	p. 84	465411 BL	p. 21	522515 BL	p. 36-55	634832 BX	p. 63	990613 BX	p. 85	994002 BX	p. 46
400145 BL	p. 84	465413 BL	p. 21-31	522517 BL	p. 37-55	640937 BL	p. 80	990621 BX	p. 85	994003 BX	p. 46
400150 BC	p. 85	510124 BL	p. 80	524213 BL	p. 43	711514 BB	p. 71	990628 BX	p. 86	994210 BX	p. 43
400150 BL	p. 84	510126 BL	p. 80	524214 BL	p. 43	711514 BC	p. 71	990810 BX	p. 25	994218 BX	p. 43
400150 BX	p. 85	510912 BL	p. 37	524216 BL	p. 43	711514 BV	p. 71	990813 BX	p. 25	994229 BX	p. 43
400160 BL	p. 85	510918 BL	p. 37	543901 BL	p. 32-78	711523 BB	p. 71	990818 BX	p. 26	995309 BX	p. 55
400180 BL	p. 85	510918 BS	p. 37	610115 BL	p. 84	711523 BC	p. 71	990830 BX	p. 26	995318 BX	p. 55
430108 BL	p. 79	510929 BL	p. 37	610320 BL	p. 84	711523 BK	p. 71	990912 BX	p. 86	995327 BX	p. 55
430111 BX	p. 79	511030 BL	p. 24	610320 BX	p. 84	711523 BV	p. 71	990918 BX	p. 86	995725 BX	p. 57
430115 BL	p. 79	511045 BL	p. 24	610511 BL	p. 79	733921 BX	p. 77	990929 BX	p. 86	996325 BX	p. 65
430116 BX	p. 79	512212 BL	p. 51	610715 BL	p. 35	862220 BX	p. 51	991310 BX	p. 26	999527 BX	p. 46
430124 BX	p. 79	512218 BL	p. 51	612513 BL	p. 35	900909 BL	p. 78	991313 BX	p. 26	999601 BX	p. 82
430135 BX	p. 79	512225 BL	p. 51	612521 BL	p. 35	900910 BL	p. 78	991318 BX	p. 27	999605 BX	p. 82
430165 BX	p. 79	512230 BL	p. 51	612526 BL	p. 35	900912 BL	p. 78	991330 BX	p. 27		

PILLIVUYT

T. : +33 (0)2 48 67 31 00

F. : +33 (0)2 48 57 13 00

commercial@pillivuyt.fr

Rue de la Manufacture
18500 Mehun-sur-Yèvre
France

www.pillivuyt.com

