DEGRENNE
PARIS
Since 1948
2023

Fabricant français d'arts de la table la Maison DEGRENNE souffle cette année ses 75 bougies. 75 ans d'audace, de partage et de création, guidés par notre désir d'excellence et par notre fierté d'être une marque fabricant... mais aussi 75 ans de savoir-faire transmis avec passion à des générations d'artisans dans nos manufactures de porcelaine, de couverts et de platerie. De Paris à Sao Paulo, nos créations habillent aujourd'hui les plus tables du monde et confirment notre volonté et notre fierté de participer à faire rayonner l'Art de Vivre à la française au-delà de l'hexagone.

Ensemble nous nous engageons à redoubler d'efforts au service d'un avenir plus vertueux, où le beau et le bon sont indissociables, où les valeurs de qualité et de durabilité sont les mots d'ordre.

En renforçant notre ancrage européen avec nos deux manufactures en France et notre atelier en Hongrie, en perpétuant et transmettant nos savoir-faire uniques, et en mettant l'innovation au service de l'excellence responsable, des nouveaux usages et de l'intérêt de nos clients, nous poursuivons notre engagement et restons à vos côtés pour vous accompagner dans cette quête d'exigence.

Construisons ensemble le monde de demain !

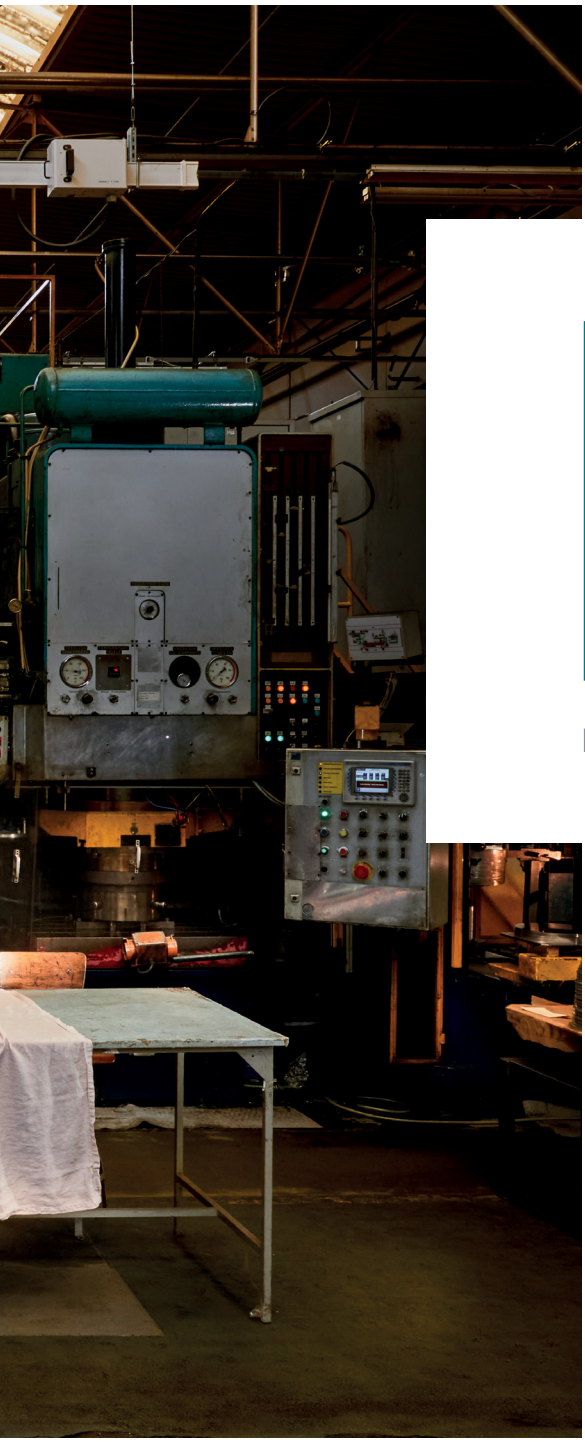
French tableware manufacturer DEGRENNE is celebrating its 75th anniversary this year. 75 years of daring, sharing and creating, driven by our desire for excellence and our pride in being a manufacturing brand. 75 years of know-how, passed on with dedication to generations of craftsmen in our porcelain, flatware and tableware factories. From Paris to Sao Paulo, our creations now glorify the finest tables in the world and reinforce how proud we are to share French art de vivre beyond the country's borders.

Together, we are committed to doing even more to safeguard a brighter future, to celebrate both beauty and taste, in a world whose watchwords are quality and sustainability.

We are strengthening our European roots with our two factories in France and our workshop in Hungary, we are nurturing and sharing our unique know-how, and using innovation to achieve sustainable excellence. As a result, we can find new uses and retain the interest of our customers, continue our commitment and work closely with you to achieve the very highest standards.

Let's build tomorrow's world together!

Géraldine Hottier-Fayon
CEO du groupe DEGRENNE



DEGRENNE MAISON FRANÇAISE

DEGRENNE FRENCH HOUSE

DEPUIS 75 ANS

Fondée en Normandie en 1948 par Mr Guy Degrenne, la Maison DEGRENNE célèbre cette année ses 75 ans !

Fidèle à son patrimoine et fière de faire rayonner l'Art de la table à la Française, la Maison DEGRENNE perpétue fidèlement depuis sa fondation ses savoir-faire industriels et artisanaux français.

Continuons ensemble d'écrire cette belle histoire patrimoniale !

SINCE 75 YEARS

Founded in Normandy in 1948 by Guy Degrenne, Maison DEGRENNE is celebrating its 75th anniversary this year!

Staying true to its roots, and proud to promote the art of French tableware, Maison DEGRENNE has faithfully perpetuated its French industrial know-how and craftsmanship since the very beginning.

Let's work together to keep on writing this wonderful story of tradition and heritage!

DEGRENNE MAISON FRANÇAISE

DEGRENNE FRENCH HOUSE

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

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

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

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

EPV
Entreprise
du Patrimoine
Vivant
L'excellence
des savoir-faire
français
IG
INDICATION
GÉOGRAPHIQUE
PORCELAINE DE LIMOGES

L'EXCELLENCE DE NOS SAVOIR-FAIRE

THE EXCELLENCE OF OUR KNOW-HOW

Fabricant français responsable et engagé depuis 1948, la Maison DEGRENNE est fière de ses manufactures de Vire et de Limoges, porte-drapeaux de ses savoir-faire nationaux. Elle est honorée de bénéficier du label Indication Géographique Porcelaine de Limoges qui valorise les produits entièrement fabriqués et décorés en Haute Vienne. Sa manufacture de Limoges est également labélisée EPV, Entreprise du Patrimoine Vivant, synonyme d'excellence et d'exigence. Venez pousser les portes de nos deux ateliers pour découvrir la richesse de nos compétences !

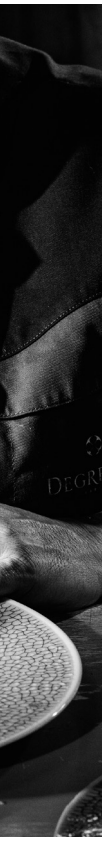
As a responsible manufacturer in France since 1948, DEGRENNE is committed to sustainability, and proud of its factories in Vire and Limoges, which are the standard-bearers for its French know-how. It is honored to display the geographical indication label Porcelaine de Limoges, which is granted to products that are entirely produced and decorated in the Haute Vienne area. Its Limoges factory also carries the prestigious EPV label (Entreprise du Patrimoine Vivant) which is synonymous with excellence and high standards in craftsmanship and industrial expertise. Come and visit our two workshops to see our impressive range of exceptional skills!

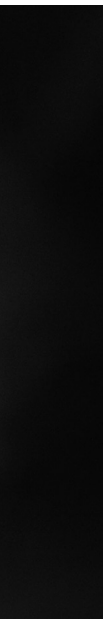
L'EXCELLENCE DE NOS SAVOIR-FAIRE

THE EXCELLENCE OF OUR KNOW-HOW

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

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





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

©Christophe Marguin - Le Président - Lyon, FR - Crédit photo Fréd Durar

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

©Vincent Ménager - STK London – London, UK

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

ENSEMBLE UNISSONS LE BEAU & LE BON

BEAUTY AND TASTE, THE PERFECT MATCH

Notre vocation : mettre le beau au service du bon. Depuis 75 ans, la Maison DEGRENNE vous accompagne avec ses diverses collections pour sublimer vos créations. Quelle que soit votre philosophie de cuisine, aucun détail n'est laissé au hasard avec des jeux de textures, des courbures, des reliefs et des couleurs imaginées pour mettre en valeur votre travail.

De la fourche à la fourchette, du produit à l'assiette, nous avons à cœur de mettre en lumière tous les savoir-faire et en particulier le vôtre en vous proposant les instruments qui permettront de concevoir la dégustation comme le point d'orgue de l'expérience culinaire que vous offrez !

Our vocation is to make dining a delight for both the taste buds and the eyes. For 75 years, Maison DEGRENNE has crafted its collections to enhance the delicious dishes you serve. Whatever your approach to cooking, no detail is left to chance, with playful textures, rounded edges, relief and colors designed to highlight your carefully prepared creations.

From farm to fork, from produce to plate, we are committed to valuing skills and know-how – especially yours – by providing the elegant tableware that will provide your guests with an unforgettable dining experience.

1700 **Références CHR**
Horeca references

3 **Manufactures**
Factories

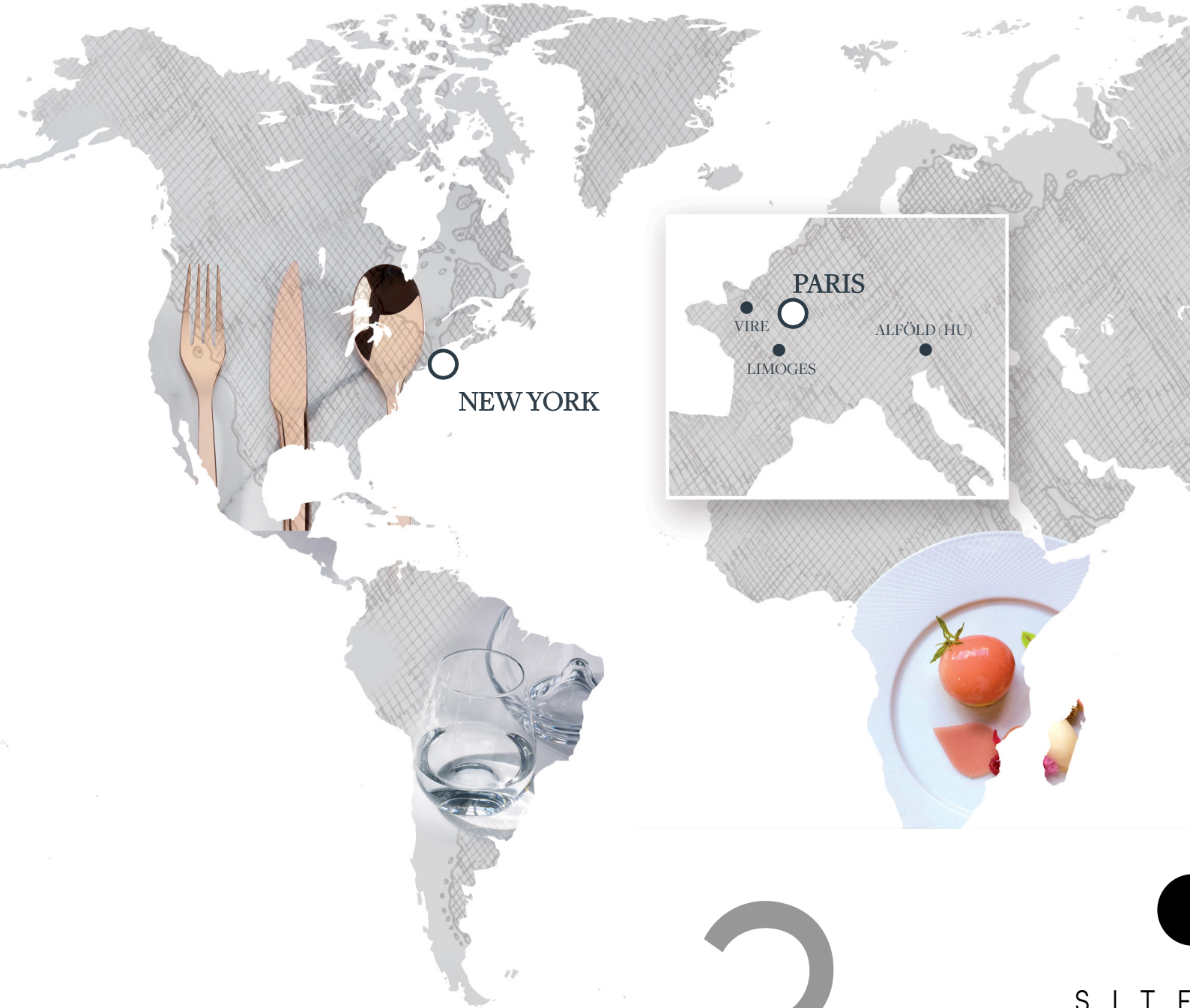
550 **Collaborateurs**
Partners

110 **Pays dans le monde**
Countries worldwide

75 ANS D'EXCELLENCE DEPUIS 1948

75 YEARS OF EXCELLENCE SINCE 1948

16 **Millions de pièces produites chaque année**
Million pieces produced each year



3

SITE

D

PRODUCTIO

2 SHOWROOMS

PARIS

NEW YORK

VIRE FRANCE COUVERTS ET PLATERIE FLATWARE AND HOLLOWARE

LIMOGES FRANCE VAISSELLE DINNERWARE

ALFÖLD HONGRIE VAISSELLE DINNERWARE

PARTENAIRES D'EXCELLENCE

PARTNERS OF EXCELLENCE

LS NOUS FONT CONFIANCE

THEY TRUST US

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

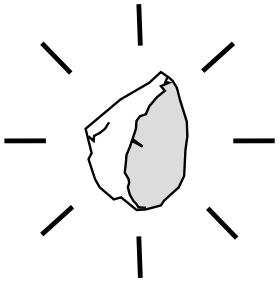
ACCOR HOTELS
PULLMAN
SOFITEL /BARRIÈRE
M GALLERY / MAMA SHELTER
NOVOTEL
MERCURE
IBIS

INTERCONTINENTAL

RITZ CARLTON

LOUVRE HOTELS
GOLDEN TULIP
CAMPANILE
KYRIAD

LA PORCELAINE PORCELAIN



25%
FELDSPATH
FELDSPAR

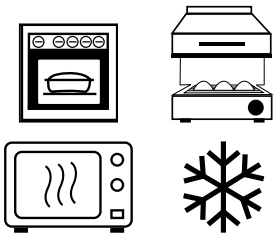
25%
QUARTZ

50%
KAOLIN

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

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

220°C DE DELTA DE TEMPÉRATURE
TEMPERATURE DIFFERENCE



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

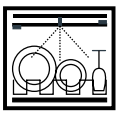
DEGRENNE porcelain can be placed in the freezer or the oven, in the microwave* or under the grill, providing the temperature difference does not exceed 220°C. Tests of resistance to thermal shocks and crackling according to applicable regulations.
*except decoration with precious metals

IGP

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

DEGRENNE Haute Porcelaine de Limoges has the Protected Geographical Indication (PGI) "Porcelaine de Limoges"

<0,1% DE POROSITÉ
POROSITY



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

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

100% EMPILABLE
STACKABLE

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

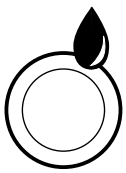
DEGRENNE porcelain is perfectly stackable for optimum space-saving.

100% CONFORME CONTACT ALIMENTAIRE
COMPLIANT FOR FOOD CONTACT

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

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

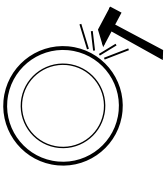
1380°C



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

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

50% D'ALUMINE
ALUMINA



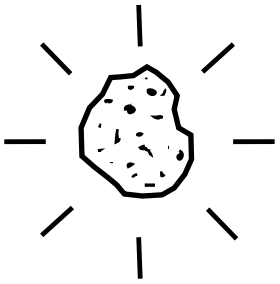
La Porcelaine en pâte renforcée DEGRENNE contient 50% d'alumine afin d'augmenter sa résistance aux chocs mécaniques.

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

LE GRÈS STONEWARE

33%
ARGILES GRESANTES
GLAZING CLAYS

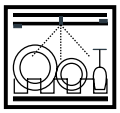
15%
FELDSPATH
FELDSPAR



25%
QUARTZ

27%
KAOLIN

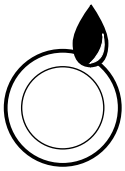
<1%
DE POROSITÉ
POROSITY



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

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

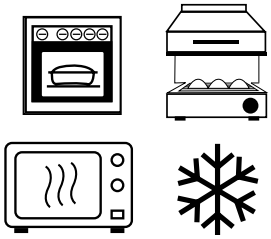
1230°C



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

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

180°C DE DELTA DE TEMPÉRATURE
TEMPERATURE DIFFERENCE



Les pièces en grès DEGRENNE peuvent être placées au freezer comme au four, au micro-ondes ou sous la salamandre en respectant le delta de température de 180°C.
Tests de résistance aux chocs thermiques et de tressaillage selon les réglementations en vigueur.

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

100%
EMPILABLE
STACKABLE

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

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

100% CONFORME
CONTACT ALIMENTAIRE
COMPLIANT FOR FOOD CONTACT

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

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

L'ACIER STAINLESS STEEL

18-10

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

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

GD I GD III

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

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

110G
MANCHE ORFÈVRE
HOLLOW HANDLE

MONOBLOC 140G
SOLID HANDLE

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

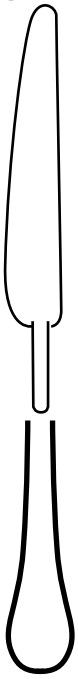
Their design means that solid handle knives are generally heavier than hollow-handle knives. In comparison, some solid handle table knives weigh up to 140g for 110g on average for hollow-handle knives.

18%

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

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

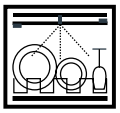
MANCHE ORFÈVRE JUSQU'À 15 ÉTAPES
HOLLOW HANDLES UP TO 15 STEPS



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

DEGRENNE's distinctive expertise encompasses hollow-handle knives which require up to 15 manufacturing stages (compared with nine for solid handle knives). They are created by assembling a carbon steel blade, with optimal characteristics to guarantee a perfect cutting edge, and two half-shells made from highly corrosion-resistant 18-10 stainless steel.
The technical design of DEGRENNE hollow handles allows for finely stamped decoration, enabling truly exceptional knives to be created.

100% COMPATIBLES LAVE-VAISSELLE
DISHWASHER COMPATIBLE



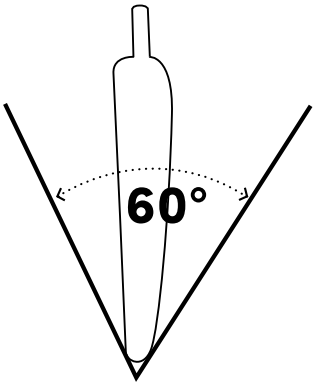
L'acier inoxydable et le métal argenté sont des matériaux particulièrement résistants au lave-vaisselle. Seuls les couteaux et lames de couteaux en acier de coutellerie sont légèrement plus sensibles et peuvent faire l'objet de points de corrosion en cas de contact avec des aciers de nuances différentes.

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

ACIER DE COUTELLERIE
CARBON STEEL

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

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



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

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

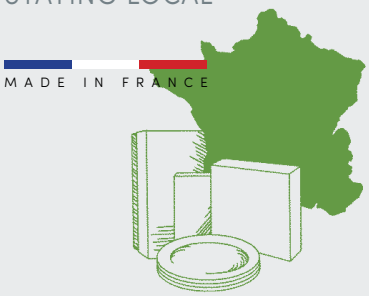
JUSQU'À 85 MM DE CRANTAGE
UP TO 3.35 IN OF SERRATIONS

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

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

70 À 85 MM
2.75 TO 3.35 IN

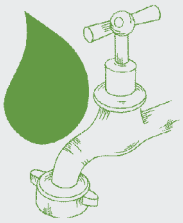
RELOCALISER
STAYING LOCAL



Nous faisons désormais produire **80% de nos coffrets en France** par des partenaires proches de nos usines. Cela nous a permis de **réduire de 85% notre empreinte carbone** liée à la production de ces emballages.

80% of our boxes are now produced in France by partners close to our factories. This has enabled us to **reduce our carbon footprint**, in terms of packaging production, by 85%.

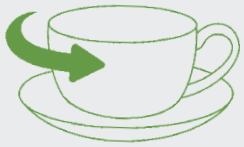
INVESTIR DANS L'AVENIR
INVESTING IN THE FUTURE



Nous avons **réduit de 20% notre consommation d'eau depuis 2015 au sein de notre manufacture de Limoges**. En investissant dans de nouvelles machines de production, nous favorisons ainsi la technique par pressage à celle du coulage dans nos productions d'assiettes.

In our **Limoges factory, we have reduced our water consumption by 20% since 2015**. By investing in new production machines, we are favouring the use of the pressing technique (over the casting technique) for our plate production.

REVALORISER
REVALUE



Nous avons relocalisé 80% des coffrets de nos produits français chez des partenaires proches de nos manufactures, **soit une réduction de 85% de leur empreinte carbone**.

80% of the boxes which contains our made in France products are now supplied by partners closed to our factories, which has enabled us **to reduce by 85% our carbon footprint for our packaging production in France**.

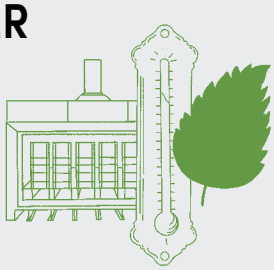
PRENDRE SOIN
PROVIDING PROTECTION

Parce que le bien être au travail est également un pilier clé de nos engagements, **nous avons investi dans 6 effibots**, des robots collaboratifs qui suivent et portent les colis pour nos préparateurs de commande, **réduisant ainsi la pénibilité au travail de notre équipe logistique**.

Wellbeing in the workplace is also a key pillar of our commitments. As a result, **we have invested in 6 effibots**, collaborative robots that follow and carry parcels for our order pickers, **thus reducing the physical workload of our logistics team**.

RÉCUPÉRER
RECOUPING

90%



Pour limiter notre impact sur la planète, **nous chauffons 90% de notre manufacture de porcelaine de Limoges par la récupération d'énergie** de nos fours.

To limit our impact on the planet, **we heat 90% of our Limoges porcelain factory by recouping energy from our ovens.**

LIMITER SON IMPACT
MINIMISING IMPACT

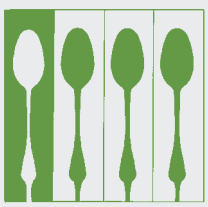
Nous **optimisions au plus juste la cuisson de notre porcelaine de Limoges** pour limiter notre impact : Une température de cuisson la plus basse possible pour garantir une qualité IGP (1360°C).Une cuisson de nos décors à petit feu (max 900°C), inférieure à la moyenne marché

In order to minimise our impact, we **optimise the firing of our Limoges porcelain** as accurately as possible: The lowest possible cooking temperature to guarantee IGP quality (1,360°C). Firing our decorations over a low heat (max 900°C), below the market average.

TRANS METTRE
PASSING DOWN

Nous plaçons la qualité au cœur de nos actions pour offrir des produits durables. Des produits que l'on pourra **transmettre de génération en génération** et ainsi partager un morceau de son histoire, **offrir une seconde vie à ces objets** et agir pour la planète.

In our commitment to offer sustainable products, we place quality at the heart of our activity. Products that we can **pass on from generation to generation** to share a piece of its history, **giving a second life to objects** to protect the planet.

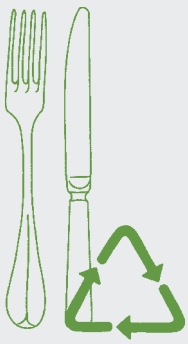


DONNER UNE NOUVELLE VIE
GIVING A NEW LIFE

Rien ne se perd, tout se transforme ! **100% de nos chutes d'acier** après production à Vire sont récupérées **pour être fondues et revendues**. **100% de nos déchets de matières porcelaine** après production à Limoges sont récupérées pour être **utilisées dans le BTP** (revêtement de sols, façades de bâtiments,...)

Nothing is wasted, everything is transformed! In Vire, **100% of our post-production steel offcuts are recovered to be melted down and resold**. In Limoges, **100% of our post-production waste porcelain materials are recovered** for use in construction (flooring, building façades, etc.)

ACHETER RESPON SABLE
BUYING RESPONSABILITY



Nous achetons plus de 100 tonnes d'acier/an pour produire nos couverts dans notre manufacture de Vire. **70% de cette matière première est un acier recyclé**.

At our factory in Vire, we buy more than 100 tons of steel/year to produce our cutlery. **70% of this raw material is recycled steel.**

DEGRENNE S'ENGAGE

DEGRENNE'S COMMITMENTS

Parce que le développement durable ne saurait s'accompagner d'une volonté sincère de s'améliorer, la Maison DEGRENNE continue de placer l'humain et le respect de l'environnement au cœur de toutes ses réflexions. Voici quelques-unes de nos actions.

Because sustainable development goes hand in hand with a sincere desire to improve, Maison DEGRENNE continues to place people and respect for the environment at the heart of all its reflections. Here we share 10 of our sustainable initiatives.

LIMITER LE GASPILLAGE

LIMITING WASTE

70%

Nous avons repensé nos envois de commandes eshop afin de limiter au maximum le suremballage de nos produits tout en maintenant leur protection. **Nous avons ainsi réduit de 70% l'utilisation de plastique dans nos colis.**

We have redesigned our e-shop order shipments in order to limit product over-packaging as much as possible (while ensuring optimal protection). As a result, since the start of the project, **we have reduced the use of plastic in our parcels by 70%**.

LA VAISSELLE/DINNERWARE **30-123**

ARTY CREATION 78-83
BAHIA 104-111
BLUE SHADES 84-87
BORÉAL 70-73
BORÉAL SATIN 74-77
BRUME 112-117
COCOTTES 98-103
ÉCLIPSE 94-97
GRAPHIQUE 66-69
L 48-51
L COUTURE 34-39
L FRAGMENT 40-43
L PERLES DE ROSÉE 44-47
MODULO 88-93
MODULO NATURE 118-123
SD ONE 52-57
SUPERNATURE 58-63
SUPERNATURE OR **NEW** 58-63

LA CAFÉTERIE/TEATIME **124-139**

API 137
EMPILÉO CAFÉTERIE **NEW** 133
GRAPHIQUE 137
L 136
L COUTURE 136
L FRAGMENT 136
L PERLES DE ROSÉE 136
MODULO NATURE 138-139
NEWPORT 137
SALAM **NEW** 124-131
SALAM THÉ 132
SMOOS 137

LE COUVERT/FLATWARE **140-261**

CLASSIQUE 200-261
ABSOLU 202-205
BLOIS 234-237
CAPUCIN 261
CONFIDENCE 244-247
COUTEAUX STEAK 252-255
FLORENCIA 210-213
LAGUIOLE 261
LUTÈCE 230-233
MARQUISE 214-217
MIKADO MIROIR 238-242
MIKADO VINTAGE 238-243
MILADY 218-221
MIRAGE 260
MIRAGE LES ESSENCES 260
NEUILLY 222-225
NORMANDY 206-209
PETIT GOURMET 256-258
PIÈCES COMPLÉMENTAIRES 260-261
VERLAINE 226-229
VIEUX PARIS SATINÉ 248-251

DESIGN 142-205
AQUATIC MIROIR 176-180
AQUATIC COUTURE 176-181
AQUATIC SUPERNATURE **NEW** 176-181
ASTRÉE CISELÉ 188-191
ASTRÉE MIROIR 190
FUSE MIROIR 170-174
FUSE MARTELÉ 170-175
GUEST CUIVRE 162-168
GUEST MIROIR 162-166
GUEST STAR 162-167
GUEST VINTAGE 162-169
L'EMPREINTE **NEW** 144-147
L'E STARCK® 158-161
MIRAGE 192-195
NORWAY 196-199
ONDE MIROIR 182-186
ONDE GOLD 182-187
SOLSTICE 154-157
XY MIROIR 148-152
XY BLACK MIROIR 148-153

DEGRENNE S'ENGAGE/DEGRENNE'S COMMITMENT'S 26-27

SERVICE RÉASSORT/REPLACEMENT PRODUCT SERVICE 368-369

SERVICE PERSONNALISATION/CUSTOM MADE-SERVICE 370-377

COLLECTIONS

RANGES

PLATERIE/HOLLOWARE 262-273
273
WPORT ACCESSOIRES 272
WPORT BAR 271
WPORT CAFÉTERIE 269
WPORT PLATEAUX CUBIQUE 268
WPORT PLATEAUX MIROIR 270
WPORT SERVICE À TABLE 272
WPORT LOUNGE 269
WPORT TWIST **NEW** 268
RMANDY

VERRE/GLASSWARE 274-319

LURE **NEW** 280-283
YTIME 304-307
RAFES - DÉCANTEURS 300-303
OMAINE 288-291
PILÉO 296-299
PNOTIC JAUGÉ 300
LATÉE 284-287
ONTMARTRE 292-295
ONTMARTRE JAUGÉ 294
USE 276-279
WPORT TWIST **NEW** 308-311

BELETS/GLASSES 312-319
LEGRO 319
LURE **NEW** 317
SMOPOLITAIN 318
LCE 317
OP 336
PILEO 304
LATEE 334
STANT 316
OP 318
AMBO 319
USE 317
WPORT TWIST **NEW** 318
C 316

BUFFET EVENTO 320-353

CESSOIRES 347-349
AFING DISHES 332-335
STRIBUTEURS À CÉRÉALES 341
DULES FROIDS 336-339
ECES DÉTACHÉES 352-353
AN 350-351
ANCHES LES ESSENCES **NEW** 346
PPORTS À FIL RECTANGULAIRES 342-345
PPORTS À FIL RONDS 344-345
NES À JUS DE FRUITS 340

CUISINE/KITCHENWARE 354-367

ÉAL FORGÉ 356-358
ÉAL FORGÉ OLIVIER 359
ECONOME BY STARCK® 360-363
ANCHES LES ESSENCES **NEW** 364-367

LA VAISSELLE

DINNERWARE

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

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

PORCELAINE DE LIMOGES ET EXCELLENCE

LIMOGES PORCELAIN AND EXCELLENCE

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

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

IG
INDICATION
GÉOGRAPHIQUE
PORCELAINE DE LIMOGES
INPI-1702

Découvrez les coulisses de notre manufacture à Limoges
Discover our factory in Limoges

L COUTURE

Finedining

Haute Porcelaine de Limoges
High Limoges Porcelain

MADE IN FRANCE

De la rencontre entre la Haute Porcelaine de Limoges et la dentelle, précieuse, voluptueuse et raffinée, naît le décor enchanteur et sensuel de la collection L COUTURE.
Des pièces d'exception où les savoir-faire se conjuguent pour offrir poésie, précision et rigueur.
L COUTURE, dont la finesse, la dureté et la spécificité de ses décors sont le fruit de la maîtrise de compétences hautement spécialisées, se distingue par la précision et la légèreté de ses lignes, témoignage de l'excellence des artisans de la Maison DEGRENNE.
L'art du Beau rejoint ainsi l'art du Bon.

The enchanting and sensual decoration of the L COUTURE collection is born out of the meeting between fine Limoges porcelain and precious, voluptuous and refined lace.
Exceptional pieces in which know-how is combined to produce poetry, precision and excellence.
L COUTURE – whose delicacy, durability and eye-catching decorations result from a mastery of highly specialised skills – stands out for the precision and lightness of its lines, testimony to the excellence of the DEGRENNE craftsmen.
The art of the beautiful is thus combined with the art of the good.

DEGRENNE

BLANC
WHITE

IVOIRE
IVORY

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

239328
EXT : 32 CM - 12 IN 5/8
INT : 19,5 CM - 7 IN 11/1

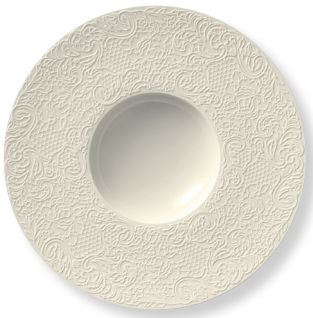
237399
EXT : 28 CM - 11 IN
INT : 17 CM - 6 IN 11/16

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

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

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

Compatible avec les assiettes cocottes P 102-103
Compatible with the casserole plates



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

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

Compatible avec les bols cocottes P 102-103
Compatible with the round casseroles

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

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

Compatible avec les bols biseautés cocottes P 102-103
Compatible with the slanted rim bowls

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

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

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

182301
14,8 CM - Ø 5 IN 13/16

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

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

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

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

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

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

IG INDICATION GÉOGRAPHIQUE PORCELAINE DE LIMOGES

L FRAGMENT

Finedining

Haute Porcelaine de Limoges
High Limoges Porcelain

MADE IN FRANCE

Cette gamme de porcelaine blanche de haute qualité est composée d'un relief contemporain, inspiré d'un univers minéral.
Ce modèle raffiné saura vous séduire par sa finition mate sur les ailes créant ainsi un jeu de contraste avec le bassin brillant des assiettes. Cette finition mate est pérenne dans le temps et résiste aux tâches de tous types de substances reconnues pour leur pouvoir colorant.

Respecting Limoges traditional know-how, our high-end collection offers a beautiful engraving, inspired by mineral and nature.
You will be seduced by a mat/glossy contrast which enhances the rims of the plate and the whiteness and transparency of our new porcelain. The mat finish is unaffected by the passage of time and is resistant to all kinds of stains.

ASSIETTE PLATE **227843**
ROUND DINNER PLATE EXT : 32 CM - 12 IN5/8
W/WIDE RIM INT : 19,5 CM - 7 IN11/16

227844
EXT : 28 CM - 11 IN
INT : 17 CM - 6 IN11/16

227845
EXT : 24 CM - 9 IN7/16
INT : 15 CM - 5 IN7/8

Compatible avec les assiettes cocottes
Compatible with the casserole plates
P 102-103

ASSIETTE GOURMET **227847**
ROUND SHALLOW BOWL EXT : 30 CM - 11 IN13/16
W/WIDE RIM INT : 14 CM - 5 IN1/2

227848
EXT : 28 CM - 11 IN
INT : 11,5 CM - 4 IN1/2

Compatible avec les bols cocottes
Compatible with the round casseroles
P 102-103

Compatible avec les bols biseautés cocottes
Compatible with the slanted rim bowls
P 102-103

ASSIETTE À PAIN **227846**
ROUND BREAD EXT : 14 CM - 5 IN1/2
& BUTTER PLATE INT : 9,5 CM - 3 IN3/4
W/WIDE RIM

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

182301
14,8 CM - Ø 5 IN 13/16

VERRE BOROSILICATE
GLASS
204043
17X9 CM - 6 IN11/16 X 3 IN9/16

BOUCHON PORCELAINE
PORCELAIN LID
206504
5,2 CM - 2 IN1/16

TASSE ESPRESSO **227828**
DEMITASSE CUP 10 CL - 3 OZ3/8 - 5,7 CM - 2 IN1/4

SOUCOUPE ESPRESSO **227849**
DEMITASSE SAUCER 12,6 CM - Ø 4 IN15/16

TASSE LUNGO **227829**
COFFEE/TEA CUP 25 CL - 8 OZ7/16 - 8,5 CM - 3 IN3/8

SOUCOUPE LUNGO **227850**
COFFEE/TEA SAUCER 15,8 CM - Ø 6 IN1/4

IG INDICATION GÉOGRAPHIQUE PORCELAINE DE LIMOGES

L PERLES DE ROSÉE

Finedining

Haute Porcelaine de Limoges
High Limoges Porcelain

MADE IN FRANCE

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

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

ASSIETTE PLATE **233922**
ROUND DINNER PLATE EXT : 32 CM - 12 IN5/8
W/WIDE RIM INT : 19,5 CM - 7 IN11/16

233923
EXT : 28 CM - 11 IN
INT : 17 CM - 6 IN11/16

233924
EXT : 24 CM - 9 IN7/16
INT : 15 CM - 5 IN7/8

Compatible avec les assiettes cocottes P 102-103
Compatible with the casserole plates

ASSIETTE GOURMET **233926**
ROUND SHALLOW BOWL EXT : 30 CM - 11 IN13/16
W/WIDE RIM INT : 14 CM - 5 IN1/2

233927
EXT : 28 CM - 11 IN
INT : 11,5 CM - 4 IN1/2

Compatible avec les bols cocottes P 102-103
Compatible with the round casseroles

Compatible avec les bols biseautés cocottes P 102-103
Compatible with the slanted rim bowls

ASSIETTE À PAIN **233925**
ROUND BREAD EXT : 14 CM - 5 IN1/2
& BUTTER PLATE INT : 9,5 CM - 3 IN3/4
W/WIDE RIM

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

182301
14,8 CM - Ø 5 IN 13/16

VERRE BOROSILICATE
GLASS
204043
17X9 CM - 6 IN11/16 X 3 IN9/16

BOUCHON PORCELAINE
PORCELAIN LID
206504
5,2 CM - 2 IN1/16

TASSE ESPRESSO **227828**
DEMITASSE CUP 10 CL - 3 OZ3/8 - 5,7 CM - 2 IN1/4

SOUCOUPE ESPRESSO **233928**
DEMITASSE SAUCER 12,6 CM - Ø 4 IN15/16

TASSE LUNGO **227829**
COFFEE/TEA CUP 25 CL - 8 OZ7/16 - 8,5 CM - 3 IN3/8

SOUCOUPE LUNGO **233929**
COFFEE/TEA SAUCER 15,8 CM - Ø 6 IN1/4

IG INDICATION GÉOGRAPHIQUE PORCELAINE DE LIMOGES

L

Finedining

Haute Porcelaine de Limoges
High Limoges Porcelain

MADE IN FRANCE

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

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

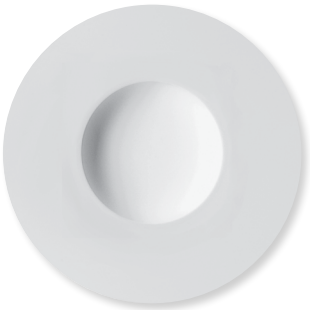
ASSIETTE PLATE **227822**
ROUND DINNER PLATE EXT : 32 CM - 12 IN5/8
W/WIDE RIM INT : 19,5 CM - 7 IN11/16

227823
EXT : 28 CM - 11 IN
INT : 17 CM - 6 IN11/16

227824
EXT : 24 CM - 9 IN7/16
INT : 15 CM - 5 IN7/8

Compatible avec les assiettes cocottes P 102-103
Compatible with the casserole plates

ASSIETTE CREUSE **232576**
CALOTTE EXT : 18,5 CM - 7 IN5/16
ROUND
CEREAL PLATE



ASSIETTE GOURMET **227826**
ROUND SHALLOW BOWL EXT : 30 CM - 11 IN13/16
W/WIDE RIM INT : 14 CM - 5 IN1/2

227827
EXT : 28 CM - 11 IN
INT : 11,5 CM - 4 IN1/2

Compatible avec les bols cocottes P 102-103
Compatible with the round casseroles

Compatible avec les bols biseautés cocottes P 102-103
Compatible with the slanted rim bowls

ASSIETTE À PAIN **227825**
ROUND BREAD EXT : 14 CM - 5 IN1/2
& BUTTER PLATE INT : 9,5 CM - 3 IN3/4
W/WIDE RIM

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

182301
14,8 CM - Ø 5 IN 13/16

VERRE BOROSILICATE
GLASS
204043
17X9 CM - 6 IN11/16 X 3 IN9/16

BOUCHON PORCELAINE
PORCELAIN LID
206504
5,2 CM - 2 IN1/16

IG INDICATION GÉOGRAPHIQUE PORCELAINE DE LIMOGES

TASSE ESPRESSO **227828**
DEMITASSE CUP 10 CL - 3 OZ3/8 - 5,7 CM - 2 IN1/4

SOUCOUPE ESPRESSO **227831**
DEMITASSE SAUCER 12,6 CM - Ø 4 IN15/16

TASSE LUNGO **227829**
COFFEE/TEA CUP 25 CL - 8 OZ7/16 - 8,5 CM - 3 IN3/8

SOUCOUPE LUNGO **227832**
COFFEE/TEA SAUCER 15,8 CM - Ø 6 IN1/4

PLAT OVALE **227837**
OVAL DISH 36,5 X 26,5 CM
14 IN3/8 X 10 IN7/16

PLAT À CAKE RECTANGULAIRE **227838**
RECTANGULAR DISH CAKE 35 X 15 CM
13 IN25/32 X 5 IN1/16

PLAT ROND CREUX **227840**
ROUND DEEP DISH 30,5 CM
12 IN1/64

PLAT À TARTE **227839**
PIE/PIZZA PLATE, FLAT 31,5 CM
12 IN13/32

SD ONE

Finedining

Haute Porcelaine de Limoges
High Limoges Porcelain

MADE IN FRANCE

Née du crayon du designer et architecte français, Sylvain Dubuisson, la collection SD ONE ne répond à aucun archétype de l'art de la table. Ses courbes d'une grande finesse dévoilent une modernité forte se jouant des codes classiques. Ni une assiette à aile, ni une assiette coupe, la collection SD ONE définit ses propres codes, ceux d'une collection intemporelle. La vaisselle SD ONE parait être d'une extrême simplicité. Ses lignes très pures sont en fait d'une grande complexité.
Dotée d'un bassin large et profond, la collection SD ONE permet une liberté d'expression pour un dressage parfait. Grâce à ses diverses formes, la collection SD ONE est compatible pour tout type de plats : terre ou mer, salé ou sucré. Son élégance met chacune de vos créations à l'honneur.

Drawn from the mind of french designer and architect Sylvain Dubuisson, SD ONE plays with archetypes and tableware traditions. Its delicate curves reveal high modernity and a twist on classical codes. It's neither a plate with rims or a bowl plate. SD ONE defines its own timeless code. At a glance the collection appears very simple, but under closer inspection its forms and conception are indeed complex.
Made with a large and deep basin, the SD ONE collection allows you to have a freedom of expression to reach a perfect plating. This collection has a wide variety of product suitable for all of your needs : seafood or meat, savory or sweet. Its elegance enhances each of your culinary creations.

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

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

SD ONE BLANC
WHITE

SD ONE OR
GOLD

ASSIETTE PLATE ROUND DINNER PLATE W/WIDE RIM

241052
32 CM - 12 IN5/8

241050
27 CM - 10 IN5/8

241051
21,5 CM - 8 IN7/16

242916
14 CM -5 IN1/2

242547
32 CM - 12 IN5/8

241053
27 CM - 10 IN5/8

241054
21,5 CM - 8 IN7/16

ASSIETTE COUPE SHALLOW COUPE BOWL, LARGE

241048
25 CM - 9 IN13/16

SHALLOW COUPE BOWL, MEDIUM

241049
19 CM - 7 IN1/2

BOL BOWL

241143
14 CM - 5 IN1/2
55 CL - 18 OZ5/8

IG INDICATION GÉOGRAPHIQUE PORCELAINE DE LIMOGES

SUPERNATURE

Finedining

Haute Porcelaine de Limoges
High Limoges Porcelain

MADE IN FRANCE

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

With a relief decoration that reveals strips of wood as if captured in the very heart of the Porcelain, the SUPERNATURE plates offer a refined and elegant interplay of texture revealing again the expertise of Maison DEGRENNE's craftsmen.
SUPERNATURE is the perfect harmony between the immaculate Limoges Porcelain, Maison DEGRENNE's know-how and the raw nature. The decorative authenticity ant the wide, deep basin will enhance all your culinary creations.

SUPERNATURE

ASSIETTE PLATE **242906**
ROUND DINNER PLATE 32 CM - 12 IN5/8

242330
27 CM - 10 IN5/8

242331
21,5 CM - 8 IN7/16

ASSIETTE À PAIN **242907**
ROUND BREAD PLATE 14 CM -5 IN1/2

Compatible avec l'assiette coupe
de la collection SD ONE
Compatible with the plates
of SD ONE collection

ASSIETTE COUPE **241048**
SHALLOW COUPE BOWL, LARGE 25 CM - 9 IN13/16

SHALLOW COUPE BOWL, MEDIUM **241049**
19 CM - 7 IN1/2

-NEW-

SUPERNATURE OR

ASSIETTE PLATE **244121**
ROUND DINNER PLATE 27 CM - 10 IN5/8

ASSIETTE DESSERT **244120**
ROUND DESSERT PLATE 21,5 CM - 8 IN7/16

IG INDICATION GÉOGRAPHIQUE PORCELAINE DE LIMOGES

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Alcohol is dangerous for your health

ECLIPSE

Alldaydining

Porcelaine

Porcelain

MADE IN FRANCE

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

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

ASSIETTE PLATE **234605**
DINNER PLATE EXT : 32 CM - 12 IN5/8
INT : 19 CM - 7 IN1/2

234612
EXT : 30 CM - 11 IN13/16
INT : 18 CM - 7 IN1/16

234607
EXT : 26,5 CM - 10 IN7/16
INT : 17 CM - 6 IN11/16

234608
EXT : 21,5 CM - 8 IN7/16
INT : 13 CM - 5 IN1/8

234611
EXT : 18,5 CM - 7 IN5/16
INT : 11 CM - 4 IN5/16

234603
EXT : 16 CM - 6 IN5/16
INT : 10 CM - 3 IN15/16

ASSIETTE CREUSE **234609**
CALOTTE EXT : 19 CM - 7 IN1/2
CEREAL PLATE INT : 12 CM - 4 IN3/4

ASSIETTE CREUSE **234610**
BORD À AILE EXT : 22,5 CM - 8 IN7/8
ROUND DEEP PLATE INT : 13 CM - 5 IN1/8

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

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

LA CÉRAMIQUE

CERAMIC

En porcelaine ou en grès, des iconiques COCOTTES BAHIA jusqu'à nos assiettes BLUE SHADES, nos collections de céramiques se déclinent en une multitude de formats et de couleurs et s'adaptent à vos besoins pour dresser vos tables du quotidien ou des grandes occasions.

In porcelain or stoneware, from the iconic COCOTTES BAHIA to our BLUE SHADES plates, our ceramic collections are available in a multitude of formats and colors and adapt to your needs to set your tables for everyday life or special occasions.

©Patrick ROUGEREAU

GRAPHIQUE

Finedining

Porcelaine
Porcelain

MADE IN EUROPE

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

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

ASSIETTE PLATE **213936**
ROUND DINNER PLATE EXT : 32 CM - 12 IN5/8
W/WIDE RIM INT : 20 CM - 7 IN7/8

213938
EXT : 28 CM - 11 IN
INT : 17 CM - 6 IN11/16

213940
EXT : 24 CM - 9 IN7/16
INT : 15 CM - 5 IN7/8

Compatible avec les assiettes cocottes
Compatible with the casserole plates
P 102-103

ASSIETTE GOURMET **222366**
ROUND SHALLOW BOWL EXT : 30 CM - 11 IN13/16
W/WIDE RIM INT : 14 CM - 5 IN1/2

222365
EXT : 28 CM - 11 IN
INT : 12 CM - 4 IN3/4

Compatible avec les bols cocottes
Compatible with the round casseroles
P 102-103

Compatible avec les bols biseautés cocottes
Compatible with the slanted rim bowls
P 102-103

ASSIETTE À PAIN **213942**
ROUND BREAD EXT : 14 CM - 5 IN1/2
& BUTTER PLATE INT : 9,5 CM - 3 IN3/4
W/WIDE RIM

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

182301
14,8 CM - Ø 5 IN 13/16

VERRE BOROSILICATE
GLASS
204043
17X9 CM - 6 IN11/16 X 3 IN9/16

BOUCHON PORCELAINE
PORCELAIN LID
206504
5,2 CM - 2 IN1/16

TASSE ESPRESSO **207756**
DEMITASSE CUP 10 CL - 3 OZ3/8 - 5,7 CM - 2 IN1/4

SOUCOUPE ESPRESSO **223406**
DEMITASSE SAUCER 12,6 CM - Ø 4 IN15/16

TASSE LUNGO **207757**
COFFEE/TEA CUP 20 CL - 6 OZ3/4 - 7 CM - 2 IN3/4

SOUCOUPE LUNGO **223407**
COFFEE/TEA SAUCER 15 CM - Ø 5 IN7/8

©Patrick ROUGEREAU

BORÉAL

Finedining

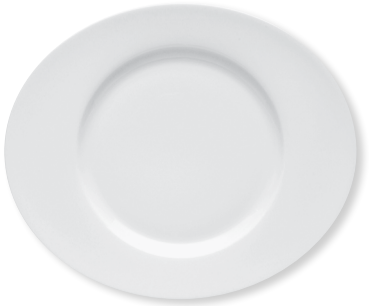
Porcelaine

Porcelain

MADE IN EUROPE

Inspirée de l'univers de la gastronomie la forme BORÉAL séduit par ses formes généreuses qui jouent le mix du rond et de l'ovale de par ses ailes larges. Ses lignes tendues et élancées lui confèrent élégance et raffinement.
La gamme BORÉAL BLANC propose une structure de collection pensée pour répondre à de multiples usages.

Inspired from gastronomy world BOREAL shape range will appeal to you thanks to its generous round and oval forms designed to be mixed (wide rims). Its tensed design bringing elegance and refinement to your table. Each item can be used differently.



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

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

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

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

Compatible avec les bols cocottes
Compatible with the round casseroles
P 102-103

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

Compatible avec les bols biseautés cocottes
Compatible with the slanted rim bowls
P 102-103

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

Compatible avec les bols cocottes
Compatible with the round casseroles
P 102-103

CLOCHE **INOX**
DOME COVER INOXIDABLE
182614
24 CM - Ø 9 IN$^{7/16}$

182301
14,8 CM - Ø 5 IN$^{13/16}$

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

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

©Julie ANSIAU
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Alcohol is dongerous for your health

BORÉAL SATIN

Finedining

Porcelaine

Porcelain

MADE IN EUROPE

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

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

ASSIETTE PLATE **193319**
DINNER PLATE EXT : 33 CM - 13 IN
W/WIDE RIM INT : 20 CM - 7 IN7/8

193318
EXT : 28,5 CM - 11 IN1/4
INT : 18,5 CM - 7 IN5/16

193320
EXT : 22,5 CM - 8 IN7/8
INT : 14,5 CM - 5 IN11/16

ASSIETTE **223954**
À PÂTES/SOUPE EXT : 29 CM - 11 IN7/16
ROUND SOUP/PASTA INT : 16 CM - 6 IN5/16
BOWL W/WIDE RIM

ASSIETTE GOURMET **207769**
OVALE GRAND BASSIN EXT : 32 X 27 CM - 12 IN5/8 X 10 IN5/8
SHALLOW BOWL INT : 14 CM - 5 IN1/2
W/WIDE OVAL RIM 27 CL - 9 OZ1/8

Compatible avec les bols cocottes P102-103
Compatible with the round casseroles

ASSIETTE GOURMET **193324**
OVALE PETIT BASSIN EXT : 30 X 26 CM - 11 IN13/16 X 10 IN1/4
SHALLOW BOWL INT : 12 CM - 4 IN3/4
W/WIDE OVAL RIM 17 CL - 5 OZ3/4

Compatible avec les bols biseautés cocottes P102-103
Compatible with the slanted rim bowls

ASSIETTE À PAIN **202470**
ROUND BREAD EXT : 15 CM - 5 IN7/8
& BUTTER PLATE
W/WIDE RIM

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

182301
14,8 CM - Ø 5 IN 13/16

VERRE BOROSILICATE
GLASS
204043
17X9 CM - 6 IN11/16 X 3 IN9/16

BOUCHON PORCELAINE
PORCELAIN LID
206504
5,2 CM - 2 IN1/16

©Julie ANSIAU
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Alcohol is dongerous for your health

ARTY CREATION

Finedining

Porcelaine

Porcelain

MADE IN EUROPE

Depuis quelques années, les Chefs repoussent les limites de la créativité afin de nous transmettre de grandes émotions culinaires, aussi bien dans la préparation des plats que dans leur dressage. L'expérience culinaire des clients n'en est que plus forte.
La collection rend hommage à la gestuelle de ces Chefs devenus artistes, aux mouvements délicats et précis de leurs outils. L'assiette se fait toile où se dessinent des traits de pinceau, des tâches d'encre ou encore des « drippings » (gouttes) de peinture. Les dessins nous invitent à compléter l'œuvre et laissent la touche finale à nos mains créatrices.
La collection ARTY CREATION stimule l'imagination avec une palette infinie de possibilités : 4 designs disponibles en blanc et noir pour jouer le total look ou le contraste.

For many years, Chefs have been pushing the limits of creativity to create great culinary emotions, from meal preparation to plating. As a result, the diners' experience has been completely transformed.
The collection pays tribute to the Chefs who have become artists, to the delicate and precise use of their tools. The plate becomes a canvas where brush strokes, ink stains or drippings come to life.The strokes and effects encourage us to continue the creation and give the final touches with our inspired hands..
The collection stirs the imagination with a world of possibilities: 4 designs available in black or white, go with either the total look or an eye-catching contrast.

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

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

BLANC
WHITE

NOIR
BLACK

ASSIETTE PLATE
ROUND DINNER PLATE

SKYLINE

239210
29 CM – 11 IN 7/16

240505
20 CM – 7 IN 7/8

239214
29 CM – 11 IN 7/16

240509
20 CM – 7 IN 7/8

CIRCLE

239211
29 CM – 11 IN 7/16

240506
20 CM – 7 IN 7/8

239215
29 CM – 11 IN 7/16

240510
20 CM – 7 IN 7/8

BRUSH

239209
29 CM – 11 IN 7/16

240504
20 CM – 7 IN 7/8

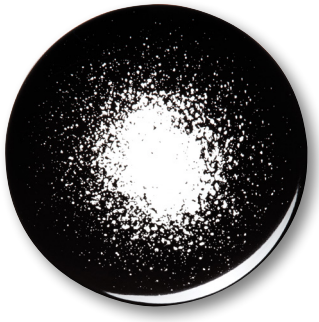
239213
29 CM – 11 IN 7/16

240508
20 CM – 7 IN 7/8

SPLASH

239208
29 CM – 11 IN 7/16

240503
20 CM – 7 IN 7/8



239212
29 CM – 11 IN 7/16

240507
20 CM – 7 IN 7/8

BLUE SHADES

Finedining

Porcelaine

Porcelain

MADE IN EUROPE

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

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

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

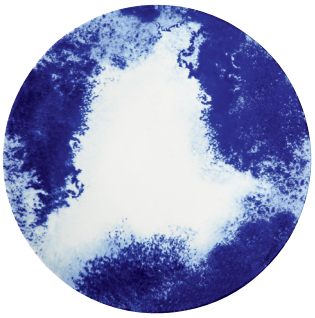
BLUE SHADES HALO
BLUE SHADES HALO

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

240243
EXT : 26 CM - 10 IN 1/4

240244
EXT : 23 CM - 9 IN 1/16

BLUE SHADES AQUARELLE
BLUE SHADES WATERCOLOR



239661
EXT : 26 CM - 10 IN 1/4

239662
EXT : 23 CM - 9 IN 1/16

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

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

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

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

©Julie ANSIAU

MODULO

Alldaydining

Porcelaine

Porcelain

MADE IN EUROPE

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

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

ASSIETTE PLATE
DINNER
COUPE PLATE

207120
32 CM - 12 IN5/8

207112
29 CM - 11 IN7/16

207113
26 CM - 10 IN1/4

207111
20 CM - 7 IN7/8

207119
15 CM - 5 IN7/8

ASSIETTE CREUSE/ CALOTTE
ROUND SHALLOW BOWL

207114
20 CM - 7 IN7/8

BOL
DEEP BOWL

142722
28 CM - 11 IN
CONTENANCE : 2,5 L
CAPACITY : 84 OZ9/16
H : 12 CM - 4 IN3/4

136529
24 CM - 9 IN7/16
CONTENANCE : 2 L
CAPACITY : 67 OZ5/8
H : 11 CM - 4 IN1/4

136511
20 CM - 7 IN7/8
CONTENANCE : 1,30 L
CAPACITY : 43 OZ15/16
H : 9,5 CM - 3 IN3/4

136528
16 CM - 6 IN5/16
CONTENANCE : 67 CL
CAPACITY : 22 OZ5/8
H : 7,5 CM - 2 IN15/16

154245
14 CM - 5 IN1/2
CONTENANCE : 55 CL
CAPACITY : 18 OZ5/8
H : 8 CM - 2 IN11/16

136510
12 CM - 4 IN3/4
CONTENANCE : 27 CL
CAPACITY : 9 OZ1/8
H : 5,5 CM - 2 IN3/16

GRIS PERLE
LIGHT GREY

230142
24 CM - 9 IN7/16
CONTENANCE : 2 L
CAPACITY : 67 OZ5/8
H : 11 CM - 4 IN1/4

230141
20 CM - 7 IN7/8
CONTENANCE : 1,30 L
CAPACITY : 43 OZ15/16
H : 9,5 CM - 3 IN3/4

230140
16 CM - 6 IN5/16
CONTENANCE : 67 CL
CAPACITY : 22 OZ5/8
H : 7,5 CM - 2 IN15/16

230139
14 CM - 5 IN1/2
CONTENANCE : 55 CL
CAPACITY : 18 OZ5/8
H : 8 CM - 2 IN11/16

COUPE
SHALLOW BOWL, FOOTED

136535
24 CM - 9 IN7/16
H : 11 CM - 4 IN 1/4

136530
8 CM - 3 IN1/8
H : 2,5 CM - 1 IN

CARRÉ SQUARE

ASSIETTE PLATE SQUARE COUPE PLATE

207118
28 CM - 11 IN

207115
24 CM - 9 IN7/16

207117
20 CM - 7 IN7/8

207123
14 CM - 5 IN1/2

COUPE SQUARE BOWL, FOOTED COUPE

136502
12 CM - 4 IN3/4
H : 3,5 CM - 1 IN3/8

136503
8 CM - 3 IN1/8
H : 2,5 CM - 1 IN

RECTANGLE RECTANGULAR

ASSIETTE PLATE DINNER COUPE PLATE

181485
34 X 26 CM
13 IN3/8 X 10 IN1/4

207122
30 X 22 CM
11 IN13/16 X 8 IN11/16

207110
26 X 18 CM
10 IN1/4 X 7 IN1/16

PLAT RECTANGULAIRE RECTANGULAR DISH, COUPE LARGE

207754
40 X 16 CM
15 IN3/4 X 6 IN5/16

207753
20 X 12 CM
7 IN7/8 X 4 IN3/4

ACCESSOIRES ACCESSORIES

PRÉSENTOIR À GÂTEAUX 209382
ROUND APP/PIZZA/ PRESENTATION STAND
32 CM - 12 IN5/8
H : 10,5 CM - 4 IN1/4

209381
25 CM - 9 IN13/16
H : 8,5 CM - 2 IN3/16

CLOCHE EVENTO VERRE 239771
EVENTO DOME COVER
Ø 28 CM - 11 IN

239770
Ø 23 CM - 9 IN1/6

239769
Ø 16 CM - 6 IN5/16

PLAT À TARTE 136524
PIE/PIZZA PLATE, FLAT
32 CM - 12 IN5/8

COFFRET SALIÈRE/ POIVRIÈRE 182915
SALT & PEPPER CRUET

NEWCOOK MODULO

RAMEQUIN 162015
RAMEKIN
9,5 CM - 3 IN3/4

ASSIETTE À CRÈME BRÛLÉE 162011
«CRÈME BRÛLÉE» DISH
14 CM - 5 IN1/2

PLAT À ESCARGOTS 6 PLACES 164138
SNAIL TRAY 6 SPACES
16,6 X 11,2 CM - 6 IN9/16 X 4 IN7/16

COCOTTES

Finedining

Porcelaine - Grès
Porcelain - Stoneware

MADE IN EUROPE

La gamme COCOTTES s'adresse aux Chefs qui veulent théâtraliser leurs créations.
Bols biseautés cocotte, bols cocotte et assiettes cocottes permettent d'ouvrir le champ des possibles pour mettre en scène des mets encore plus variés : Entrées, desserts, dips, grandes salades, veloutés .... Cette collection est disponible en blanc brillant et en couleurs, en finition sablée, alliant mat à l'extérieur et brillant à l'intérieur.

The COCOTTES range of casseroles was designed for Chefs who want to add flair to their meals.
Slanted rim bowls, round casseroles and casserole plates allow you to be more creative than ever when putting your dishes on display, from starters to desserts, tangy dips to colourful salads, sauces to soups.
The collection is available in polished bright white and colours, flat on the outside and glazed on the inside.

	BLANC WHITE Porcelaine - Porcelain	BLANC SABLÉ SANDY WHITE Porcelaine - Porcelain	CARBONE CARBON/BLACK Grés - Stoneware	BLEU AZUL Grés - Stoneware	ROSE NUDE PINK NUDE Porcelaine - Porcelain -NEW-
ASSIETTE COCOTTE (1) CASSEROLE PLATE 22 CM - 8 IN 11/16 100 CL - 33 OZ 13/16	 **234342**	 **234345**	 **234336**	 **234339**	
ASSIETTE COCOTTE (2) CASSEROLE PLATE 18 CM - 7 IN 7/16 70 CL - 23 OZ 11/16	 **235064**	 **235065**	 **235066**	 **235063**	
BOL COCOTTE ROUND CASSEROLE 17,5 CM - 6 IN 7/8 140 CL - 47 OZ 5/16	 **234341**	 **234344**	 **234335**	 **234338**	
BOL COCOTTE (3) ROUND CASSEROLE 14 CM - 5 IN 1/2 50 CL - 16 OZ 15/16	 **209383**	 **209720**	 **204041**	 **230821**	 **243777**
ASSIETTE COUVERCLE ROUND PLATE/ CASSEROLE LID 12,5 CM - 4 IN 15/16	 **209384**	 **209384**	 **204042**	 **230820**	 **243780** **244137** Couvercle bi-matière Bi-material lid
BOL BISEAUTÉ COCOTTE SLANTED RIM BOWL 16 CM - 6 IN 5/16 100 CL - 33 OZ 13/16	 **234340**	 **234343**	 **234334**	 **234337**	
BOL BISEAUTÉ COCOTTE(4) SLANTED RIM BOWL 12 CM - 4 IN 3/4 30 CL - 10 OZ 1/8	 **186849**	 **211893**	 **234209**	 **230822**	 **243786**
BOL BISEAUTÉ COCOTTE SLANTED RIM BOWL 7,3 CM - 2 IN 7/8 7 CL - 2 OZ 3/8	 **211891**	 **211892**	 **234208**	 **230823**	 **243783**

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

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

DUNE
BEIGE DUNE
Grés - Stoneware

BLEU DE ROCHE
BLUE STONE
Grés - Stoneware

BASALTE
BROWN BASALT
Grés - Stoneware

ARGILE VERTE
GREEN CLAY
Grés - Stoneware

ONYX
BLACK ONYX
Grés - Stoneware

EMPILABLE - STACKABLE

230927

230972

230944

230958

236555

230928

230973

230945

230959

236556

244138 **-NEW-**
Couvercle bi-matière
Bi-material lid

230926

230971

230943

230957

236554

230925

230970

230942

230956

236553

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

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

BAHIA

Alldaydining

Porcelaine - Grès

Porcelain - Stoneware

MADE IN EUROPE

Telle une invitation au voyage, la collection BAHIA résolument tendance apporte une touche nature et colorée à vos tables.
Fabriquées en grès teinté masse, les pièces de la collection BAHIA se parent de 6 vives et élégantes tonalités (à l'exception du coloris Pierre de Lune qui est en Porcelaine) pour sublimer tous types de mets, des plus gourmands aux plus délicats. Avec ses jeux de contrastes d'émail et de couleurs, la gamme offre une multitude de combinaisons et est compatible avec notre collection iconique COCOTTES. Enfin, ses propriétés de résistance mécanique et de porosité de très haute qualité, permettent à la vaisselle BAHIA de trouver sa place aussi bien en intérieur que sur vos tables de terrasses ensoleillées.

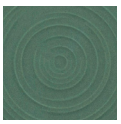
As an invitation to travel, the BAHIA collection, definitely trendy, add a touch of nature and color to your tables. Made in mass colored stoneware, the BAHIA collection pieces are composed of 6 bright and elegant tones (except for the moonstone color which is in Porcelain) to enhance all type of dishes from the most gourmet to the delicate ones. The BAHIA range plays on enamel contrasts and colors and opens a wide range of combinations and is compatible with our iconic collection COCOTTES. Plus, thanks to its high grade quality for mechanical resistance and porosity, the BAHIA collection can find its place on your tables both indoor or outdoor on a sunny terrace.

ONYX
BLACK ONYX
Grés – Stoneware

BASALTE
BROWN BASALT
Grés – Stoneware

DUNE
BEIGE DUNE
Grés – Stoneware

BLEU DE ROCHE
BLUE STONE
Grés - Stoneware



ARGILE VERTE
GREEN CLAY
Grés - Stoneware

PIERRE DE LUNE
MOONSTONE
Porcelaine - Porcelain

	PIERRE DE LUNE MOONSTONE Porcelaine - Porcelain	DUNE BEIGE DUNE Grés - Stoneware	BLEU DE ROCHE BLUE STONE Grés - Stoneware
ASSIETTE PLATE ROUND DINNER PLATE	**239318** EXT : 29 CM - 11 IN 7/16 INT : 25,5 CM - 10 IN 1/16 **239317** EXT : 26 CM - 10 IN 1/4 INT : 22 CM - 8 IN 11/16 **239316** EXT : 23 CM - 9 IN 1/16 INT : 19,5 CM - 7 IN 11/16	**230921** EXT : 29 CM - 11 IN 7/16 INT : 25,5 CM - 10 IN 1/16 **230920** EXT : 26 CM - 10 IN 1/4 INT : 22 CM - 8 IN 11/16 **230919** EXT : 23 CM - 9 IN 1/16 INT : 19,5 CM - 7 IN 11/16	**230966** EXT : 29 CM - 11 IN 7/16 INT : 25,5 CM - 10 IN 1/16 **230965** EXT : 26 CM - 10 IN 1/4 INT : 22 CM - 8 IN 11/16 **230964** EXT : 23 CM - 9 IN 1/16 INT : 19,5 CM - 7 IN 11/16
ASSIETTE À PAIN ROUND BREAD PLATE	**239315** EXT : 14 CM - 5 IN 1/2 INT : 10 CM - 3 IN 15/16	**230918** EXT : 14 CM - 5 IN 1/2 INT : 10 CM - 3 IN 15/16	**230963** EXT : 14 CM - 5 IN 1/2 INT : 10 CM - 3 IN 15/16
ASSIETTE CREUSE ROUND CEREAL PLATE	**239319** 45 CL - 15 OZ 3/16 EXT : 20 CM - 7 IN 7/8 INT : 16,5 CM - 6 IN 1/2	**230922** 45 CL - 15 OZ 3/16 EXT : 20 CM - 7 IN 7/8 INT : 16,5 CM - 6 IN 1/2	**230967** 45 CL - 15 OZ 3/16 EXT : 20 CM - 7 IN 7/8 INT : 16,5 CM - 6 IN 1/2
ASSIETTE COUVERCLE ROUND PLATE/ CASSEROLE LID	**209384** 12,5 CM - 4 IN 15/16	**230928** 12,5 CM - 4 IN 15/16	**230973** 12,5 CM - 4 IN 15/16
BOL COCOTTE ROUND CASSEROLE	**209720** 50 CL - 16 OZ 15/16 14 CM - 5 IN 1/2	**230927** 50 CL - 16 OZ 15/16 14 CM - 5 IN 1/2	**230972** 50 CL - 16 OZ 15/16 14 CM - 5 IN 1/2
BOL BISEAUTÉ COCOTTE SLANTED RIM BOWL	**211893** 30 CL - 10 OZ 1/8 12 CM - 4 IN 3/4 **211892** 7 CL - 2 OZ 3/8 7,3 CM - 2 IN 7/8	**230926** 30 CL - 10 OZ 1/8 12 CM - 4 IN 3/4 **230925** 7 CL - 2 OZ 3/8 7,3 CM - 2 IN 7/8	**230971** 30 CL - 10 OZ 1/8 12 CM - 4 IN 3/4 **230970** 7 CL - 2 OZ 3/8 7,3 CM - 2 IN 7/8
ASSIETTE GOURMET ROUND GOURMET PLATE	**239321** GRAND BASSIN W/WIDE ROUND RIM EXT : 26 CM - 10 IN 1/4 INT : 14 CM - 5 IN 1/2 **239320** PETIT BASSIN W/WIDE ROUND RIM EXT : 23 CM - 9 IN 1/16 INT : 11,5 CM - 4 IN 1/2	**230924** GRAND BASSIN W/WIDE ROUND RIM EXT : 26 CM - 10 IN 1/4 INT : 14 CM - 5 IN 1/2 **230923** PETIT BASSIN W/WIDE ROUND RIM EXT : 23 CM - 9 IN 1/16 INT : 11,5 CM - 4 IN 1/2	**230969** GRAND BASSIN W/WIDE ROUND RIM EXT : 26 CM - 10 IN 1/4 INT : 14 CM - 5 IN 1/2 **230968** PETIT BASSIN W/WIDE ROUND RIM EXT : 23 CM - 9 IN 1/16 INT : 11,5 CM - 4 IN 1/2

BASALTE
BROWN BASALT
Grés – Stoneware

230938
EXT : 29 CM – 11 IN 7/16
INT : 25,5 CM – 10 IN 1/16

230937
EXT : 26 CM – 10 IN 1/4
INT : 22 CM – 8 IN 11/16

230936
EXT : 23 CM – 9 IN 1/16
INT : 19,5 CM – 7 IN 11/16

230935
EXT : 14 CM – 5 IN 1/2
INT : 10 CM – 3 IN 15/16

230939
45 CL – 15 OZ 3/16
EXT : 20 CM – 7 IN 7/8
INT : 16,5 CM – 6 IN 1/2

230945
12,5 CM – 4 IN 15/16

230944
50 CL – 16 OZ 15/16
14 CM – 5 IN 1/2

230943
30 CL – 10 OZ 1/8
12 CM – 4 IN 3/4

230942
7 CL – 2 OZ 3/8
7,3 CM – 2 IN 7/8

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

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

ARGILE VERTE
GREEN CLAY
Grés – Stoneware

230952
EXT : 29 CM – 11 IN 7/16
INT : 25,5 CM – 10 IN 1/16

230951
EXT : 26 CM – 10 IN 1/4
INT : 22 CM – 8 IN 11/16

230950
EXT : 23 CM – 9 IN 1/16
INT : 19,5 CM – 7 IN 11/16

230949
EXT : 14 CM – 5 IN 1/2
INT : 10 CM – 3 IN 15/16

230953
45 CL – 15 OZ 3/16
EXT : 20 CM – 7 IN 7/8
INT : 16,5 CM – 6 IN 1/2

230959
12,5 CM – 4 IN 15/16

230958
50 CL – 16 OZ 15/16
14 CM – 5 IN 1/2

230957
30 CL – 10 OZ 1/8
12 CM – 4 IN 3/4

230956
7 CL – 2 OZ 3/8
7,3 CM – 2 IN 7/8

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

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

ONYX
BLACK ONYX
Grés – Stoneware

236549
EXT : 29 CM – 11 IN 7/16
INT : 25,5 CM – 10 IN 1/16

236548
EXT : 26 CM – 10 IN 1/4
INT : 22 CM – 8 IN 11/16

236547
EXT : 23 CM – 9 IN 1/16
INT : 19,5 CM – 7 IN 11/16

236546
EXT : 14 CM – 5 IN 1/2
INT : 10 CM – 3 IN 15/16

236550
45 CL – 15 OZ 3/16
EXT : 20 CM – 7 IN 7/8
INT : 16,5 CM – 6 IN 1/2

236556
12,5 CM – 4 IN 15/16

236555
50 CL – 16 OZ 15/16
14 CM – 5 IN 1/2

236554
30 CL – 10 OZ 1/8
12 CM – 4 IN 3/4

236553
7 CL – 2 OZ 3/8
7,3 CM – 2 IN 7/8

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

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

ASSIETTE COUVERCLE
ROUND PLATE/CASSEROLE LID

BOL COCOTTE
ROUND CASSEROLE

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

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

BOL BISEAUTÉ COCOTTE
SLANTED RIM BOWL

ACCESSOIRES ACCESSORIES

PIERRE DE LUNE MOONSTONE Porcelaine - Porcelain	DUNE BEIGE DUNE Grés - Stoneware	BLEU DE ROCHE BLUE STONE Grés - Stoneware	ONYX BLACK ONYX Grés - Stoneware	VERT ARGILE GREEN CLAY Grés - Stoneware

SALADIER **239325**
BOWL 28 CM - 11 IN

235223
28 CM - 11 IN

235222
28 CM - 11 IN

240499
28 CM - 11 IN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BRUME

Alldaydining

Grès

Stoneware

MADE IN EUROPE

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

BRUME, an authentic tableware collection where function puts itself at the service of emotion. Suitable for both beautiful tables and casual moments, the BRUME collection answers many uses with few products. The hybrids, stackables and functionnal shapes have been created to suit and enhance every meal moment.

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

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

ROSÉE
PINK

SABLE
SAND

TAUPE
TAUPE

ROSÉE PINK	SABLE SAND	TAUPE TAUPE
ASSIETTE PLATE ROUND DINNER PLATE	**241267** 26 CM - 10 IN$^{1/4}$ **241268** 20 CM - 7 IN$^{7/8}$	**241275** 26 CM - 10 IN$^{1/4}$ **241276** 20 CM - 7 IN$^{7/8}$	**241271** 26 CM - 10 IN$^{1/4}$ **241272** 20 CM - 7 IN$^{7/8}$
BOL BOWL	**241269** 20 CM - 7 IN$^{7/8}$ 88 CL – 29 OZ$^{3/4}$	**241277** 20 CM - 7 IN$^{7/8}$ 88 CL – 29 OZ$^{3/4}$	**241273** 20 CM - 7 IN$^{7/8}$ 88 CL – 29 OZ$^{3/4}$
COUPELLE SMALL BOWL	**241270** 12,5 CM - 4 IN$^{15/16}$ 23 CL – 7 OZ$^{3/4}$	**241278** 12,5 CM - 4 IN$^{15/16}$ 23 CL – 7 OZ$^{3/4}$	**241274** 12,5 CM - 4 IN$^{15/16}$ 23 CL – 7 OZ$^{3/4}$

MODULO NATURE

Alldaydining

Grès

Stoneware

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

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

PIERRE DE LAVE
LAVA STONE

KA
KA

OLIN
OLIN

TERRE D'OMBRE
TAUPE

	PIERRE DE LAVE LAVA STONE	KAOLIN KAOLIN	TERRE D'OMBRE TAUPE
ASSIETTE PLATE ROUND DINNER PLATE	**194455** 31,5 CM - 12 IN3/8 **194454** 28 CM - 11 IN **194453** 21 CM - 8 IN1/4 **230092** 16 CM - 6 IN5/16	**184088** 31,5 CM - 12 IN3/8 **184077** 28 CM - 11 IN **184078** 21 CM - 8 IN1/4 **209092** 16 CM - 6 IN5/16	**184101** 31,5 CM - 12 IN3/8 **184090** 28 CM - 11 IN **184091** 21 CM - 8 IN1/4 **209093** 16 CM - 6 IN5/16
ASSIETTE CALOTTE SALAD/CEREAL PLATE	**194452** 21 CM - 8 IN1/4	**184079** 21 CM - 8 IN1/4	**184092** 21 CM - 8 IN1/4
COUPE CALOTTE SALAD/CEREAL PLATE DEEP	**194457** 17,7 CM - 6 IN15/16 H 5,5 CM - 2 IN3/16	**184086** 17,7 CM - 6 IN15/16 H 5,5 CM - 2 IN3/16	**184099** 17,7 CM - 6 IN15/16 H 5,5 CM - 2 IN3/16
COUPE RONDE ROUND CUP	**234455** 25 CM - 9 IN13/16	**234449** 25 CM - 9 IN13/16	**234451** 25 CM - 9 IN13/16

ACCESSOIRES ACCESSORIES

PIERRE DE LAVE LAVA STONE	KAOLIN KAOLIN	TERRE D'OMBRE TAUPE
SALADIER **194462** SALAD BOWL 24 CM - 9 IN$^{7/16}$ H 8 CM - 3 IN$^{3/16}$	**184087** 24 CM - 9 IN$^{7/16}$ H 8 CM - 3 IN$^{3/16}$	**184100** 24 CM - 9 IN$^{7/16}$ H 8 CM - 3 IN$^{3/16}$
BOL À DÉJEUNER **194456** SOUP/BREAKFAST BOWL 14 CM - 5 IN$^{1/2}$ 58 CL - 19 OZ$^{5/8}$	**184084** 14 CM - 5 IN$^{1/2}$ 58 CL - 19 OZ$^{5/8}$	**184097** 14 CM - 5 IN$^{1/2}$ 58 CL - 19 OZ$^{5/8}$
COUPELLE **194458** SMALL BOWL/CUP 10 CM - 3 IN$^{15/16}$ H 6 CM - 2 IN$^{3/8}$	**184085** 10 CM - 3 IN$^{15/16}$ H 6 CM - 2 IN$^{3/8}$	**184098** 10 CM - 3 IN$^{15/16}$ H 6 CM - 2 IN$^{3/8}$

CAFÉTERIE COFFEEWARE

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

LA CAFÉTERIE

TEATIME

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

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

Salam
DEGRENNE

SALAM

Alldaydining

Céramique

Ceramic

MADE IN FRANCE

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

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

DEGRENNE

BLANCHE
WHITE
Cloche inox miroir - Mirror stainless steel lid

THÉIÈRE TEA POT

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

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

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

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

NOIRE
BLACK
Cloche inox brossée - Brushed stainless steel lid

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

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

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

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

NOIRE
BLACK
Cloche aluminium noire mat - Black aluminium lid

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

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

243214 **-NEW-**
2 TASSES - 2 CUPS
35 CL - 11 OZ$^{13/16}$

MONOCHROME BLANC
MONOCHROME WHITE
Cloche inox blanche - White stainless steel lid

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

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

MONOCHROME BLEU GOURMET
MONOCHROME GOURMET BLUE
Cloche inox bleue - Blue stainless steel lid

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

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

MONOCHROME ROSE NUDE
MONOCHROME PINK NUDE
Cloche inox rose nude - Pink nude stainless steel lid

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

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

MONOCHROME VERT AMANDE
MONOCHROME ALMOND GREEN
Cloche inox vert amande - Almond green stainless steel lid

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

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

OR
GOLD
Cloche blanche - White lid
-NEW-

Corps en poreclaine de Limoges - Limoges porcelain body

243794
4 TASSES - 4 CUPS
70 CL - 23 OZ$^{1/16}$

BLANCHE
WHITE
Cloche aluminium zinc - Zinc aluminium lid

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

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

BLANCHE
WHITE
Cloche aluminium bronze - Bronze aluminium lid

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

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

BLANCHE
WHITE
Cloche aluminium bleue - Blue aluminium lid

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

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

BLANCHE
WHITE
Cloche inox dorée - Gold stainless steel lid

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

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

*Sur délai - With delay

ACCESSOIRES ACCESSORIES

BLANCHE
WHITE

CORPS THÉIÈRE TEA POT

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

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

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

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

INFUSEUR STAINLESS STEEL FILTER

240331
6/8 TASSES - 6/8 CUPS

240330
4 TASSES - 4 CUPS

NOIRE
BLACK

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

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

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

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

FEUTRE NOIR ISOLANT BLACK TEA POT FELT

217133
8 TASSES - 8 CUPS

217132
6 TASSES - 6 CUPS

217131
4 TASSES - 4 CUPS

217130
2 TASSES - 2 CUPS

BLANC
WHITE

BOUCHON THÉIÈRE TEA POT LID

205136
6/8 TASSES - 6/8 CUPS

205135
2/4 TASSES - 2/4 CUPS

SUCRIER SUGAR BOWL

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

CORPS SUCRIER SUGAR BOWL WITHOUT LID

187283

CRÉMIER CREAMER, JUG

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

NOIR
BLACK

210576
6/8 TASSES - 6/8 CUPS

210575
2/4 TASSES - 2/4 CUPS

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

150469

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

BLANC
WHITE

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

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

TASSE À THÉ **210947**
COFFEE/TEA POT 25 CL - 8 OZ$^{7/16}$

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

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

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

BLANC WHITE Porcelaine - Porcelain	ROSE NUDE NUDE PINK Grès - Stoneware	BLEU GOURMET GOURMET BLUE Grès - Stoneware	VERT AMANDE ALMOND GREEN Grès - Stoneware
TASSE ESPRESSO **242636** ESPRESSO CUP 10 CL - 3 OZ3/8	**242642** 10 CL - 3 OZ3/8	**242640** 10 CL - 3 OZ3/8	**242638** 10 CL - 3 OZ3/8
TASSE À THÉ CAPPUCCINO **242628** TEA AND CAPPUCCINO CUP 25 CL - 8 OZ29/64	**242634** 25 CL - 8 OZ29/64	**242632** 25 CL - 8 OZ29/64	**242630** 25 CL - 8 OZ29/64
TASSE À DÉJEUNER **242620** BREAKFAST CUP 39 CL - 13 OZ3/16	**242626** 39 CL - 13 OZ3/16	**242624** 39 CL - 13 OZ3/16	**242622** 39 CL - 13 OZ3/16
SOUCOUPE CÉRAMIQUE **242644** CERAMIC SAUCER 15 CM - 5 IN7/8	**242650** 15 CM - 5 IN7/8	**242648** 15 CM - 5 IN7/8	**242646** 15 CM - 5 IN7/8

INOX
STAINLESS STEEL

SOUCOUPE INOX **242652**
STAINLESS STEEL SAUCER 15 CM - 5 IN7/8

©Patrick ROUGEREAU

L

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

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

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

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

L COUTURE

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

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

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

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

L FRAGMENT

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

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

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

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

L PERLES DE ROSÉE

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

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

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

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

NEWPORT

MADE IN EUROPE

TASSE ESPRESSO **207756**
DEMITASSE CUP 10 CL - 3 OZ3/8

SOUCOUPE ESPRESSO **207759**
DEMITASSE SAUCER 12,5 CM - Ø 4 IN5/16

TASSE LUNGO **207757**
COFFEE/TEA CUP 20 CL - 6 OZ3/4

SOUCOUPE LUNGO **207760**
COFFEE/TEA SAUCER 15,8 CM - Ø 5 IN7/8

TASSE DÉJEUNER **207758**
BREAKFAST CUP 40 CL - 13 OZ1/2

SOUCOUPE DÉJEUNER **207761**
BREAKFAST SAUCER 18 CM - 7 IN7/16

VERSEUSE **207764**
COFFEE/TEA POT 80 CL - 27 OZ1/16

207763
40 CL - 13 OZ1/2

NEWPORT
P 271

CRÉMIER **207762**
CREAM JUG 10 CL - 3 OZ3/8

COUVERCLES VERSEUSES **210912**
LIDS FOR TEA POTS 8,4 CM - 3 IN5/16
80 CL - 27 OZ1/16

210911
6,6 CM - 2 IN5/8
40 CL - 13 OZ1/2

GRAPHIQUE

TASSE ESPRESSO **207756**
DEMITASSE CUP 10 CL - 3 OZ3/8

SOUCOUPE ESPRESSO **223406**
DEMITASSE SAUCER 12,6 CM - Ø 4 IN15/16

TASSE LUNGO **207757**
COFFEE/TEA CUP 20 CL - 6 OZ3/4

SOUCOUPE LUNGO **223407**
COFFEE/TEA SAUCER 15 CM - Ø 5 IN7/8

API

ASSIETTE PLATE RECTANGLE 6 COMPARTIMENTS **207131**
27 X 18 CM
RECTANGULAR DINNER PLATE 6 COMPARTMENTS 10 IN5/8 X 7 IN1/16

SMOOS

SOUCOUPE RECTANGULAIRE **207133**
27 X 9 CM
RECTANGULAR PLATE/SAUCER 10 IN5/8 X 3 IN9/16

SUPPORT PLATEAU **161036**
30,5 X 10 CM
TRAY STAND, 3 PLACES 12 IN X 3 IN15/16

MODULO NATURE

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

LES COUVERTS

FLATWARE

Les ateliers DEGRENNE donnent forme aux majestueuses bobines d'acier inoxydable et transforment la matière brute en couverts. Les couverts DEGRENNE bénéficient d'un savoir-faire unique et se caractérisent par une ergonomie et une résistance exceptionnelle.
Faciles d'entretien, ils répondent aux critères les plus exigeants de qualité, de fonctionnalité et d'esthétique. La qualité du design et le soin apporté aux finitions font de chacun de nos couverts de véritables pièces d'orfèvre de style classique ou contemporain. Créé en collaboration avec des chefs ou en laissant libre cours à l'imagination de nos designers, aux lignes sobres ou plus élaborées, chaque modèle DEGRENNE trouve sa place à table.

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

Découvrez les coulisses de notre manufacture à Vire

Discover our factory in Vire

LES COUVERTS DESIGN

DESIGN FLATWARE

L'EMPREINTE

Finedining

MADE IN FRANCE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Possibilité de personnalisation
Bespoke options available

XY

Finedining

MADE IN FRANCE

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

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

2 FINITIONS
2 FINISHES

MIROIR
MIRROR

BLACK

XY BLACK MIROIR MIRROR

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

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

205559
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
21,3 CM - 8 IN3/8

193776
COUTEAU DE TABLE MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,3 CM - 9 IN3/16

205560
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,5 CM - 8 IN1/16

205561
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
18,5 CM - 7 IN5/16

205567
CUILLÈRE GOURMANDE
DESSERT /SOUP SPOON, OVAL
18,6 CM - 7 IN5/16

205566
FOURCHETTE GOURMANDE
DESSERT/SALAD FORK
18,6 CM - 7 IN5/16

181111
COUTEAU À DESSERT MONOBLOC LAME UNIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
20,6 CM - 8 IN1/8

181112
TARTINEUR
BUTTER SPREADER
16 CM - 6 IN5/16

205563
FOURCHETTE À POISSON
FISH FORK
20 CM - 7 IN7/8

205564
SPATULE GOURMET
GOURMET SPATULA
20,2 CM - 7 IN15/16

205565
FOURCHETTE GOURMET
GOURMET FORK
20 CM - 7 IN7/8

205562
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14,3 CM - 5 IN5/8

181109
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN5/16

190018
CUILLÈRE À SODA
ICED TEA SPOON
19 CM - 7 IN1/2

181119
FOURCHETTE MISE EN BOUCHE
COCKTAIL FORK
15,5 CM - 6 IN1/8

181120
SPATULE MISE EN BOUCHE
COCKTAIL SPATULA
15,5 CM - 6 IN1/8

181121
CUILLÈRE MISE EN BOUCHE
COCKTAIL SPOON
11,6 CM - 4 IN9/16

190424
FOURCHETTE À HUÎTRES
OYSTER FORK
14,1 CM - 5 IN9/16

181114
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
26 CM - 10 IN1/4

181113
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
26 CM - 10 IN1/4

181122
SPATULE DE SERVICE
SERVING SPATULA
25 CM - 9 IN13/16

189999
SERVICE À SALADE
SALAD SERVING SET
30 CM - 11 IN13/16

153193
LOUCHE
SOUP LADLE
28,8 CM - 11 IN5/16

154606
LOUCHE À SAUCE
SAUCE LADLE
18,5 CM - 7 IN5/16

Possibilité de personnalisation
Bespoke options available

18-10 5

205568
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
21,3 CM - 8 IN3/8

195028
COUTEAU DE TABLE MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,3 CM - 9 IN3/16

205569
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,5 CM - 8 IN1/16

200483
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
18,5 CM - 7 IN5/16

205575
CUILLÈRE GOURMANDE
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
18,6 CM - 7 IN5/16

205574
FOURCHETTE GOURMANDE
DESSERT/SALAD FORK
18,6 CM - 7 IN5/16

195031
COUTEAU À DESSERT MONOBLOC LAME UNIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
20,6 CM - 8 IN1/8

195036
TARTINEUR
BUTTER SPREADER
16 CM - 6 IN5/16

205571
FOURCHETTE À POISSON
FISH FORK
20 CM - 7 IN7/8

205572
SPATULE GOURMET
GOURMET SPATULA
20,2 CM - 7 IN15/16

205573
FOURCHETTE GOURMET
GOURMET FORK
20 CM - 7 IN7/8

205570
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14,3 CM - 5 IN5/8

195034
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN5/16

196674
CUILLÈRE À SODA
ICED TEA SPOON
19 CM - 7 IN1/2

195039
FOURCHETTE MISE EN BOUCHE
COCKTAIL FORK
15,5 CM - 6 IN1/8

195042
SPATULE MISE EN BOUCHE
COCKTAIL SPATULA
15,5 CM - 6 IN1/8

195041
CUILLÈRE MISE EN BOUCHE
COCKTAIL SPOON
11,6 CM - 4 IN9/16

196014
FOURCHETTE À HUÎTRES
OYSTER FORK
14,1 CM - 5 IN9/16

199773
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
26 CM - 10 IN1/4

199774
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
26 CM - 10 IN1/4

199769
SPATULE DE SERVICE
SERVING SPATULA
25 CM - 9 IN13/16

199771
SERVICE À SALADE
SALAD SERVING SET
30 CM - 11 IN13/16

Possibilité de personnalisation
Bespoke options available

©Patrick ROUGEREAU

SOLSTICE

Alldaydining

MADE IN FRANCE

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

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

205540
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,9 CM - 8 IN3/16

159484
COUTEAU DE TABLE MONOBLOC LAME SCIE N°1
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,2 CM - 9 IN1/8

208624
COUTEAU DE TABLE MONOBLOC LAME SCIE N°2
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23 CM - 9 IN1/16

159451
COUTEAU À STEAK MONOBLOC LAME SCIE
STEAK KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,5 CM - 9 IN1/4

205541
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,9 CM - 8 IN1/4

205547
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON,OVAL
18,4 CM - 7 IN1/4

205546
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
18,4 CM - 7 IN1/4

159492
COUTEAU À DESSERT MONOBLOC LAME UNIE N°1
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
20,4 CM - 8 IN1/16

208625
COUTEAU À DESSERT MONOBLOC LAME SCIE N°2
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
20,7 CM - 8 IN1/8

205544
FOURCHETTE À POISSON
FISH FORK
18,4 CM - 7 IN1/4

205545
COUTEAU À POISSON/GOURMET
GOURMET FISH KNIFE
20,7 CM - 8 IN1/8

205543
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14 CM - 5 IN1/2

159512
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11,1 CM - 4 IN3/8

190018
CUILLÈRE À SODA
ICED TEA SPOON
19 CM - 7 IN1/2

205548
FOURCHETTE À GÂTEAUX/COCKTAIL
PASTRY/COCKTAIL FORK
14,3 CM - 5 IN5/8

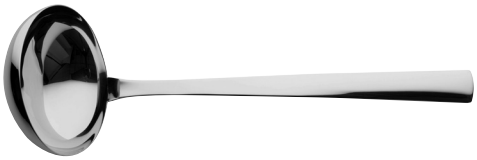
190424
FOURCHETTE À HUÎTRES
OYSTER FORK
14,1 CM - 5 IN9/16

Possibilité de personnalisation
Bespoke options available

18-10 5

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

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



153193
Llouche
SOUP LADLE
28,8 CM - 11 IN$^{5/16}$

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

©Patrick ROUGEREAU
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Alcohol is dangerous for your health

L'E STARCK®

Finedining

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

DEGRENNE joined forces with the world famous designer PHILIPPE STARCK: together, they created L'E STARCK®, a collection of cutlery with a linear style resolutely contemporary named L'E STARCK®.
The forks and spoons offer a concave design allowing to enjoy sauces, quinoa and other grains and the solid knives with their oval handles reveal a flat face allowing to lay them on their edges.

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

239123
COUTEAU DE TABLE MONOBLOC À BOUT POINTU LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE POINTED BLADE SERRATED
23,3 CM - 9 IN$^{3/16}$

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

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

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

239128
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON,OVAL
18,5 CM - 7 IN$^{5/16}$

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

Possibilité de personnalisation
Bespoke options available

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

239133
COUTEAU À BEURRE MONOBLOC LAME UNIE
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE
17,5 CM - 6 IN$^{7/8}$

233021
CUILLÈRE GOURMET
GOURMET SPOON
18,3 CM - 7 IN$^{3/16}$

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

239126
CUILLÈRE À MOKA
COFFEE/TEA SPOON
13,9 CM - 5 IN$^{1/2}$

239134
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
26,3 CM - 10 IN$^{3/8}$

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

©Patrick ROUGEREAU
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Alcohol is dangerous for your health

GUEST

Finedining

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

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

GUEST VINTAGE

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

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

GUEST STAR

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

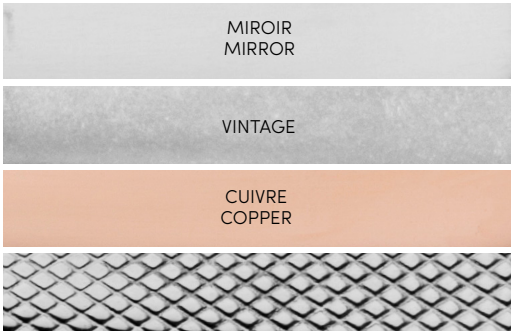
The pattern plays with light and brings shine to the table.
Easy maintenance: resists fingerprints and scratches. Cutlery decorated on both sides to work table setting.

GUEST CUIVRE COPPER

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

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

3 FINITIONS/1 DÉCOR
3 FINISHES/1 DECORATED DESIGN



GUEST
STAR

©Patrick ROUGEREAU

197507
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
21,3 CM - 8 IN3/8

197509
COUTEAU DE TABLE MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,2 CM - 9 IN1/8

235481
COUTEAU DE TABLE MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,7 CM - 9 IN5/16

197521
COUTEAU À STEAK MONOBLOC LAME SCIE
STEAK KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,2 CM - 9 IN1/8

197506
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
21,6 CM - 8 IN1/2

197518
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
18,5 CM - 7 IN5/16

197512
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
19,5 CM - 7 IN11/16

197511
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
19,2 CM - 7 IN9/16

210629
COUTEAU À DESSERT MONOBLOC LAME SCIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
20,9 CM - 8 IN3/16

235482
COUTEAU À DESSERT MONOBLOC LAME UNIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
21,3 CM - 8 IN3/8

197520
COUTEAU À BEURRE MONOBLOC LAME UNIE
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE
19,3 CM - 7 IN5/8

197514
FOURCHETTE À POISSON
FISH FORK
19,2 CM - 7 IN9/16

197515
COUTEAU À POISSON/GOURMET
GOURMET FISH KNIFE
21,3 CM - 8 IN3/8

197508
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14,3 CM - 5 IN5/8

197510
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11,7 CM - 4 IN5/8

190018
CUILLÈRE À SODA
ICED TEA SPOON
19 CM - 7 IN1/2

197516
FOURCHETTE À GÂTEAUX/COCKTAIL
PASTRY/COCKTAIL FORK
13,9 CM - 5 IN1/2

190424
FOURCHETTE À HUÎTRES
OYSTER FORK
14,1 CM - 5 IN9/16

197522
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
26,6 CM - 10 IN1/2

197523
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
27 CM - 10 IN5/8

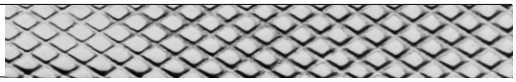
197525
SERVICE À SALADE
SALAD SERVING SET
30 CM - 11 IN13/16

197527
PELLE À TARTE MONOBLOC
PASTRY SERVER SOLID HANDLE
25,1 CM - 9 IN7/8

153193
LOUCHE
SOUP LADLE
28,8 CM - 11 IN5/16

154606
CUILLÈRE À SAUCE
SAUCE LADLE
18,5 CM - 7 IN5/16

Possibilité de personnalisation
Bespoke options available



223482
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
21,3 CM - 8 IN3/8

202995
COUTEAU DE TABLE MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,2 CM - 9 IN1/8

203017
COUTEAU À STEAK MONOBLOC LAME SCIE
STEAK KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,2 CM - 9 IN1/8

223481
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
21,6 CM - 8 IN1/2

223491
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
18,5 CM - 7 IN5/16

223486
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
19,5 CM - 7 IN11/16

223485
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
19,2 CM - 7 IN9/16

210630
COUTEAU À DESSERT MONOBLOC LAME SCIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
20,9 CM - 8 IN3/16

203016
COUTEAU À BEURRE MONOBLOC LAME UNIE
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE
19,3 CM - 7 IN5/8

223487
FOURCHETTE À POISSON
FISH FORK
19,2 CM - 7 IN9/16

223488
COUTEAU À POISSON/GOURMET
GOURMET FISH KNIFE
21,3 CM - 8 IN3/8

223483
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14,3 CM - 5 IN5/8

223484
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11,7 CM - 4 IN5/8

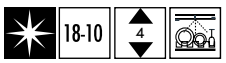
223492
CUILLÈRE À SODA
ICED TEA SPOON
18,9 CM - 7 IN7/16

223489
FOURCHETTE À GÂTEAUX/COCKTAIL
PASTRY/COCKTAIL FORK
13,9 CM - 5 IN1/2

223493
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
26,6 CM - 10 IN1/2

223494
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
27 CM - 10 IN5/8

223497
PELLE À TARTE MONOBLOC
PASTRY SERVER SOLID HANDLE
25,1 CM - 9 IN7/8



230848
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
21,3 CM - 8 IN3/8

230850
COUTEAU DE TABLE MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,2 CM - 9 IN1/8

230849
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
21,6 CM - 8 IN1/2

230854
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
19,5 CM - 7 IN11/16

230853
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
19,2 CM - 7 IN9/16

230855
COUTEAU À DESSERT MONOBLOC LAME SCIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
20,9 CM - 8 IN3/16

230851
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14,3 CM - 5 IN5/8

230852
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11,7 CM - 4 IN5/8

Possibilité de personnalisation
Bespoke options available

217139
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
21,3 CM - 8 IN3/8

217140
COUTEAU DE TABLE MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,2 CM - 9 IN1/8

230339
COUTEAU À STEAK MONOBLOC LAME SCIE
STEAK KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,2 CM - 9 IN1/8

217141
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
21,6 CM - 8 IN1/2

217143
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
19,5 CM - 7 IN11/16

217144
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
19,2 CM - 7 IN9/16

217145
COUTEAU À DESSERT MONOBLOC LAME SCIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
20,9 CM - 8 IN3/16

217142
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14,3 CM - 5 IN5/8

217146
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11,7 CM - 4 IN5/8

©Patrick ROUGEREAU
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Alcohol is dangerous for your health

FUSE

Finedining

Inspirée de la fusion food, FUSE nous emporte dans un nouvel art de vivre multiculturel. Les rondeurs douces s'opposent à la longueur originale des manches : les proportions inhabituelles bousculent les codes et apportent de l'élégance et du raffinement dans le geste.

Inspired by fusion food, FUSE embarks us upon a new, multicultural art of living. Soft curves contrast with the unusually long handles: unusalproportions challenge the established codes and bring elegance and refinement to the crafting.

FUSE MIROIR MIRROR

2 FINI
2 FINI

MIR
MIRR

MART
HAMM

TIONS
SHES

OIR
ROR

TELÉ
MERED

FUSE MARTELÉ HAMMERED

Une finition satinée et texturée, à la fois primitive et élaborée. Le design de chaque manche martelé exalte l'authenticité, donne du caractère à la table et permet un usage facile au quotidien.

A satin and textured finish, both primitive and sophisticated. The design of each hammered handle conveys authenticity and lends character to the table, while ensuring easy everyday use.

236700
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
21,5 CM - 8 IN$^{7/16}$

236702
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
21,5 CM - 8 IN$^{7/16}$

236701
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
21,5 CM - 8 IN$^{7/16}$

236726
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
18,5 CM - 7 IN$^{5/16}$

236721
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
19,1 CM - 7 IN$^{1/2}$

236719
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
19,1 CM - 7 IN$^{1/2}$

236720
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LAME UNIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
19,2 CM - 7 IN$^{9/16}$

236727
TARTINEUR
BUTTER SPREADER
16,5 CM - 6 IN$^{1/2}$

236703
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
15 CM - 5 IN$^{7/8}$

236722
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN$^{5/16}$

236724
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
26 CM - 10 IN$^{1/4}$

236723
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
26 CM - 10 IN$^{1/4}$

Possibilité de personnalisation
Bespoke options available

236790
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
21,5 CM - 8 IN7/16

236791
COUTEAU DE TABLE MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
21,5 CM - 8 IN7/16

236789
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
21,5 CM - 8 IN7/16

236802
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
18,5 CM - 7 IN5/16

236796
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
19,1 CM - 7 IN1/2

236794
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
19,1 CM - 7 IN1/2

236795
COUTEAU À DESSERT MONOBLOC LAME UNIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
19,2 CM - 7 IN9/16

236804
TARTINEUR
BUTTER SPREADER
16,5 CM - 6 IN1/2

236798
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
15 CM - 5 IN7/8

236797
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN5/16

236806
PIC APÉRO
COCKTAIL PICK
15 CM - 5 IN1/8

236805
FOURCHETTE/PIQUE À ESCARGOTS/COCKTAIL
COCKTAIL, SNAIL FORK
15 CM - 5 IN7/8

236800
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
26 CM - 10 IN1/4

236799
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
26 CM - 10 IN1/4

Possibilité de personnalisation
Bespoke options available

DEGRENNE

AQUATIC

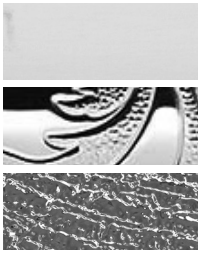
Alldaydining

MADE IN FRANCE

AQUATIC est l'expression de l'équilibre et de la pureté du design scandinave. Les lignes harmonieuses caractérisent les différentes pièces de la collection, pour une ergonomie parfaite.

AQUATIC is the expression of the balance and purity of scandinavian design. Soft, harmonious lines characterise the various pieces of the collection for perfect ergonomics.

1 FIN
1 FINISH/2



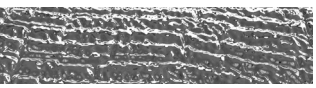
AQUATIC COUTURE

Les arabesques de dentelle, inspirées de la Haute Couture, s'invitent sur de l'inox de haute qualité travaillé avec finesse et précision. Le décor est estampé, ce qui garantit une durabilité parfaite dans le temps. Les couteaux de la collection sont en manche orfèvre, garantissant une qualité de coupe et une ergonomie parfaite. Ces volutes habillent les tables d'un décor subtil, assurance d'une élégance absolue pour accompagner les mets d'exception.

The lace arabesques, inspired by Haute Couture, feature on high-quality stainless steel worked with elegance and precision. The decoration is embossed, guaranteeing perfect durability over time. The collection's knives have separately worked handles, that guarantees cutting quality and perfect ergonomic performance. Theses volutes will give a special style to tables, bringing absolute elegance to enhance exceptional dishes.

NITION/2 DÉCORS
2 DECORATED DESIGNS

MIROIR
MIRROR



AQUATIC SUPERNATURE **–NEW–**

La nature s'invite sur la table avec un couvert qui dévoile un ornement de stries de bois travaillé en empreinte, comme capturé au cœur même de l'acier. Ces couverts offrent un jeu de texture raffiné qui révèle la minutie du travail de ciselure fait par nos artisans orfèvres dans le travail des matrices. La frappe du métal vient ensuite révéler un décor qui joue avec la lumière et apporte une dimension unique à la table.

This cutlery decorated with imprinted strips of wood, as if captured in the very heart of the steel, brings nature to the dining table. It offers a refined interplay of texture that reveals the painstaking carving achieved by our craftsmen in producing the dies. The metalwork reveals a decorative style that plays with light and brings a unique dimension to the table.

126355
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,1 CM - 7 IN15/16

210731
COUTEAU DE TABLE MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,5 CM - 9 IN1/4

126352
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,3 CM - 8 IN

140855
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
17,9 CM - 7 IN1/16

126368
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
17,8 CM - 7 IN

126371
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
17,7 CM - 6 IN5/16

210732
COUTEAU À DESSERT MONOBLOC LAME UNIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
20,7 CM - 8 IN1/8

189971
COUTEAU À BEURRE MONOBLOC LAME UNIE
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE
18,9 CM - 7 IN7/16

126377
FOURCHETTE À POISSON
FISH FORK
17,7 CM - 6 IN15/16

181181
COUTEAU À POISSON/ GOURMET
GOURMET FISH KNIFE
20,1 CM - 7 IN15/16

126358
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
13,7 CM - 5 IN3/8

140852
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN5/16

189973
CUILLÈRE À SODA
ICED TEA SPOON
19 CM - 7 IN1/2

126383
FOURCHETTE À GÂTEAUX COCKTAIL
PASTRY/COCKTAIL FORK
13,7 CM - 5 IN3/8

189974
FOURCHETTE À HUÎTRES
OYSTER FORK
14,1 CM - 5 IN9/16

231218
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
26,6 CM - 10 IN1/2

231219
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
26,6 CM - 10 IN1/2

231221
PELLE À TARTE MONOBLOC
PASTRY SERVER SOLID HANDLE
25,2 CM - 9 IN15/16

231220
LOUCHE
SOUP LADLE
29 CM - 11 IN7/16

Possibilité de personnalisation
Bespoke options available

AQUATIC COUTURE

239410
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,1 CM - 7 IN15/16

239411
COUTEAU DE TABLE MANCHE ORFÉVRE LAME UNIE
HOLLOW HANDLE TABLE KNIFE
23,5 CM - 9 IN1/4

239412
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,3 CM - 8 IN

239416
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
17,8 CM - 7 IN

239414
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
17,7 CM - 6 IN5/16

239415
COUTEAU À DESSERT MANCHE ORFÉVRE LAME UNIE
DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE
21,1 CM - 8 IN5/16

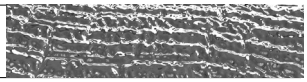
239418
FOURCHETTE À POISSON
FISH FORK
17,7 CM - 6 IN15/16

239419
COUTEAU À POISSON/ GOURMET
GOURMET FISH KNIFE
20,1 CM - 7 IN15/16

239413
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
13,7 CM - 5 IN3/8

239417
CUILLÈRE À MOKA
COFFEE/TEA SPOON
11 CM - 4 IN5/16

AQUATIC SUPERNATURE –NEW–



242668
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,1 CM - 7 IN15/16

242674
COUTEAU DE TABLE MONOBLOC LAME SCIE
SOLID HANDLE TABLE KNIFE SERRATED
23,5 CM - 9 IN1/4

242665
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,3 CM - 8 IN

242689
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
17,9 CM - 7 IN1/16

242677
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
17,8 CM - 7 IN

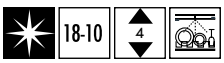
242680
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
17,7 CM - 6 IN5/16

242683
COUTEAU À DESSERT MONOBLOC LAME UNIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
20,7 CM - 8 IN1/8

242705
COUTEAU À BEURRE MONOBLOC
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE
18,1 CM - 8 IN1/8

242671
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
13,7 CM - 5 IN3/8

242686
CUILLÈRE À MOKA
COFFEE/TEA SPOON
11 CM - 4 IN5/16



©Patrick ROUGEREAU

ONDE

Finedining

Intemporel mais résolument moderne, le couvert ONDE joue de ses formes pour sublimer des moments de partage. Graphiquement simples et dessinées avec beaucoup de subtilité, ses courbes généreuses ondulent entre les mains et appellent à la dégustation. Avec beaucoup de douceur, la collection ONDE nous invite à passer à table.

Timeless but decidedly modern, the ONDE cutlery will compliment culinary moments. Graphically simple, yet designed with precision the generous curves entice food tasting. With much fondness the ONDE collection invites you to come and dine.

ONDE MIROIR MIRROR

2 FINITIONS
2 FINISHES

MIROIR
MIRROR

OR
GOLD

ONDE GOLD

La brillance de l'inox se décline désormais sur une teinte dorée réalisée en PVD, une opération complexe de revêtement, qui apporte une finition séduisante et résistante.
Pour les univers chics et les occasions festives, ONDE GOLD est le couvert idéal : une collection élégante au service de la dégustation.

The stainless steel brightness now exists in a gold shade, made with the PVD technique, a special coating operation, which brings a seducing and resistant finish.
For chic ambiances and festive moments, ONDE GOLD is the ideal cutlery collection: elegant to magnify gastronomic occasions.

235927
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
19,9 CM - 7 IN$^{13/16}$

235930
COUTEAU DE TABLE MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,2 CM - 9 IN$^{1/8}$

235928
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
19,9 CM - 7 IN$^{13/16}$

235938
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
18,4 CM - 7 IN$^{1/4}$

235934
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
18,4 CM - 7 IN$^{1/4}$

235933
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
18,4 CM - 7 IN$^{1/4}$

235935
COUTEAU À DESSERT MONOBLOC LAME SCIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
20,9 CM - 8 IN$^{3/16}$

235939
COUTEAU À BEURRE MONOBLOC LAME UNIE
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE
16,5 CM - 6 IN$^{1/2}$

235929
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
13,9 CM - 5 IN$^{1/2}$

235932
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
10,9 CM - 4 IN$^{5/16}$

235937
FOURCHETTE À GÂTEAUX/ COCKTAIL
PASTRY/COCKTAIL FORK
14,1 CM - 5 IN$^{9/16}$

231218
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
26,6 CM - 10 IN$^{1/2}$

231219
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
26,6 CM - 10 IN$^{1/2}$

231221
PELLE À TARTE MONOBLOC
PASTRY SERVER SOLID HANDLE
25,2 CM - 9 IN$^{15/16}$

231220
LOUCHE
SOUP LADLE
29 CM - 11 IN$^{7/16}$

Possibilité de personnalisation
Bespoke options available

236968
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
19,9 CM - 7 IN$^{13/16}$

239336
COUTEAU DE TABLE MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,2 CM - 9 IN$^{1/8}$

236970
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
19,9 CM - 7 IN$^{13/16}$

236976
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
18,4 CM - 7 IN$^{1/4}$

236971
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
18,4 CM - 7 IN$^{1/4}$

236972
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
18,4 CM - 7 IN$^{1/4}$

239337
COUTEAU À DESSERT MONOBLOC LAME SCIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
20,9 CM - 8 IN$^{3/16}$

236978
COUTEAU À BEURRE MONOBLOC LAME UNIE
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE
16,5 CM - 6 IN$^{1/2}$

236974
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
13,9 CM - 5 IN$^{1/2}$

236975
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
10,9 CM - 4 IN$^{5/16}$

236977
FOURCHETTE À COCKTAIL/ ESCARGOTS
SNAIL/COCKTAIL FORK
14,1 CM - 5 IN$^{9/16}$

236981
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
26,6 CM - 10 IN$^{1/2}$

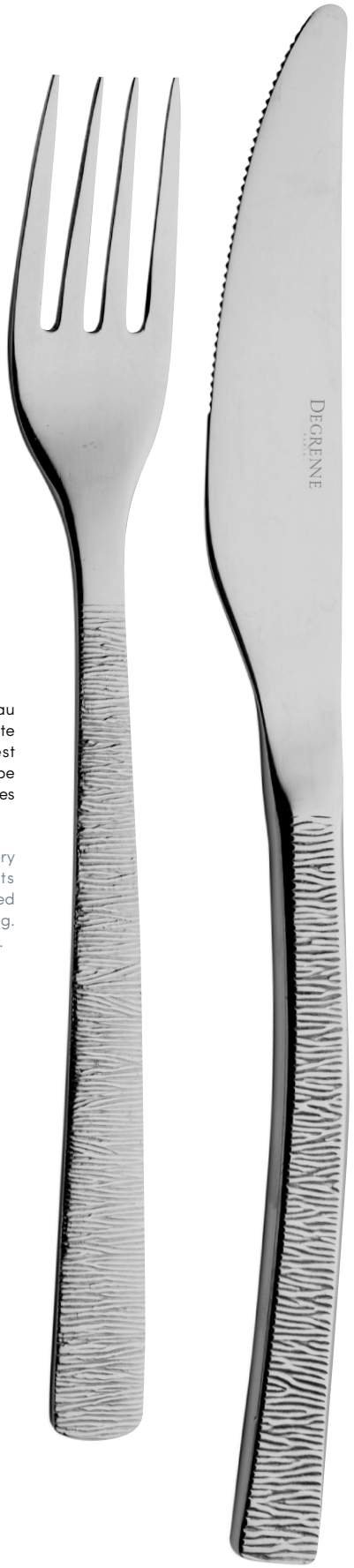
236982
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
26,6 CM - 10 IN$^{1/2}$

237180
PELLE À TARTE MONOBLOC
PASTRY SERVER SOLID HANDLE
25,2 CM - 9 IN$^{15/16}$

Possibilité de personnalisation
Bespoke options available

ASTRÉE CISELÉ

Alldaydining



Décor aléatoire pour donner un côté artisanal au couvert ASTRÉE CISELÉ. Facilité d'entretien : évite les traces de doigts et rayures. Ce couvert est décoré sur les 2 faces pour répondre à tout type de dressage et répond aussi bien aux exigences du banqueting que de la restauration.

Random patterns give the ASTRÉE CISELÉ cutlery an artisanal look. Easy maintenance: resists fingerprints and scratches.This cutlery is decorated on both sides to work with any kind of table setting. Also meets the needs of banquets and catering.

153998
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,7 CM - 8 IN$^{1/8}$

154002
COUTEAU DE TABLE MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,5 CM - 9 IN$^{1/4}$

199761
COUTEAU À STEAK
STEAK TABLE
22,8 CM - 9 IN

153996
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,7 CM - 8 IN$^{1/8}$

190015
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
18,3 CM - 7 IN$^{3/16}$

154571
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
18,6 CM - 7 IN$^{5/16}$

154574
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
18,6 CM - 7 IN$^{15/16}$

154555
COUTEAU À DESSERT MONOBLOC LAME SCIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
21,1 CM - 8 IN$^{5/16}$

154580
COUTEAU À BEURRE MONOBLOC LAME UNIE
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE
19,4 CM - 7 IN$^{5/8}$

154558
FOURCHETTE À POISSON
FISH FORK
18,6 CM - 7 IN$^{5/16}$

154561
COUTEAU À POISSON/ GOURMET
GOURMET FISH KNIFE
21,1 CM - 8 IN$^{5/16}$

154001
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14,1 CM - 5 IN$^{9/16}$

154577
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11,1 CM - 4 IN$^{3/8}$

190016
CUILLÈRE À SODA
ICED TEA SPOON
19 CM - 7 IN$^{1/2}$

154547
FOURCHETTE À GÂTEAUX COCKTAIL
PASTRY/COCKTAIL FORK
14 CM - 5 IN$^{1/2}$

154563
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
25,2 CM - 9 IN$^{15/16}$

154562
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
25,5 CM - 10 IN$^{1/16}$

154566
SERVICE À SALADE
SALAD SERVING SET
24,2 CM - 9 IN$^{1/2}$

154552
PELLE À TARTE MONOBLOC
PASTRY SERVER SOLID HANDLE
25,3 CM - 9 IN$^{15/16}$

154550
LOUCHE
SOUP LADLE
28,8 CM - 11 IN$^{5/16}$

DEGRENNE
PARIS

MIRAGE

Alldaydining

MADE IN FRANCE

MIRAGE est un couvert contemporain aux lignes épurées et minimalistes. Un couteau symétrique et consensuel.

MIRAGE is a contemporary cutlery with pared down, minimalist lines. A conventional symmetric knife.

226167
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
21 CM - 8 IN$^{1/4}$

226176
COUTEAU À STEAK MONOBLOC LAME SCIE
STEAK KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
22,8 CM - 9 IN

226168
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
21 CM - 8 IN$^{1/4}$

226172
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
18,9 CM - 7 IN$^{7/16}$

226171
FOURCHETTE À DESSERT/POISSON
DESSERT FISH/SALAD FORK
18,9 CM - 7 IN$^{7/16}$

226178
COUTEAU À DESSERT MONOBLOC LAME UNIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
20,5 CM - 8 IN$^{1/16}$

226169
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14,5 CM - 5 IN$^{11/16}$

226170
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11,6 CM - 4 IN$^{9/16}$

226175
CUILLÈRE À SODA
ICED TEA SPOON
19 CM - 7 IN$^{1/2}$

226174
FOURCHETTE À GÂTEAUX/ COCKTAIL
PASTRY/COCKTAIL FORK
14,5 CM - 5 IN$^{11/16}$

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

Possibilité de personnalisation
Bespoke options available

18-10 3

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

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

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

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

153193
Llouche
SOUP LADLE
28,8 CM - 11 IN$^{5/16}$

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

©Patrick ROUGEREAU
Photo non contractuelle

NORWAY

Alldaydining

Style à la fois classique et actuel, NORWAY s'adapte à tous les types de tables et d'ambiances.

With a design that is both timely and traditional, NORWAY suits for any style of table or ambiance.

111894
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,4 CM - 8 IN$^{1/16}$

111921
COUTEAU DE TABLE MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23 CM - 9 IN$^{1/16}$

111891
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,4 CM - 8 IN$^{1/16}$

111904
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON,OVAL
18 CM - 7 IN$^{1/16}$

111907
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
18 CM - 7 IN$^{1/16}$

210631
COUTEAU À DESSERT MONOBLOC LAME SCIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
20,3 CM - 8 IN

111897
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
13,6 CM - 5 IN$^{3/8}$

114437
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN$^{5/16}$

Possibilité de personnalisation
Bespoke options available

18-10 2,5

DEGRENNE
DEGRENNE
DEGRENNE

LES COUVERTS CLASSIQUES

CLASSICAL FLATWARE

©Patrick ROUGEREAU

ABSOLU

Finedining

Le jeu des bagues et la rondeur du manche donnent du caractère au modèle ABSOLU.
Couvert forgé dont le design apporte finesse et raffinement.

The set of rings and the round handle lend the pieces character of ABSOLU. Forged cutlery whose design adds finesse and refinement.

126556
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,2 CM - 7 IN15/16

126565
COUTEAU DE TABLE
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE
23 CM - 9 IN1/16

130332
COUTEAU DE TABLE
MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED
23 CM - 9 IN1/16

126553
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,5 CM - 8 IN1/16

155528
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
17,5 CM - 6 IN7/8

126569
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON,OVAL
18 CM - 7 IN1/16

126572
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
18 CM - 7 IN1/16

126575
COUTEAU À DESSERT
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE
20,5 CM - 8 IN1/16

154828
COUTEAU À BEURRE
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
BUTTER KNIFE HOLLOW HANDLE
18,8 CM - 7 IN3/8

126578
FOURCHETTE À POISSON
FISH FORK
18 CM - 7 IN1/16

126581
COUTEAU À POISSON
FISH KNIFE
20,1 CM - 7 IN15/16

Possibilité de personnalisation
Bespoke options available

126559
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
13,9 CM - 5 IN$^{1/2}$

155452
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11,1 CM - 4 IN$^{3/8}$

126591
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
24,8 CM - 9 IN$^{3/4}$

126589
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
25 CM - 9 IN$^{13/16}$

126587
PELLE À TARTE
MANCHE ORFÈVRE
PASTRY SERVER HOLLOW HANDLE
24 CM - 9 IN$^{7/16}$

©Patrick ROUGEREAU

NORMANDY

Finedining

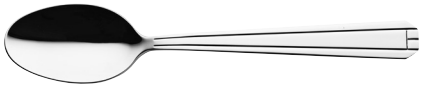
MADE IN FRANCE

Le couvert NORMANDY est une réédition de la première ligne de couverts (1948) en inox de la maison DEGRENNE & Fils. Ce couvert épais permet une bonne prise en main avec un style épuré, rectiligne et quelques bribes de classicisme.

The NORMANDY cutlery is a reissue of the first stainless steel cutlery range made by DEGRENNE & Fils in 1948. Thick cutlery for easy handling. Minimalist, rectilinear style with hints of classicism.

232963
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,3 CM - 8 IN

232966
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
24 CM - 9 IN 7/16



232964
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,3 CM - 8 IN

234654
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON
17,6 CM - 6 IN 15/16

234659
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
18,2 CM - 7 IN 3/16

234655
CUILLÈRE GOURMET
GOURMET SPOON
18,2 CM - 7 IN 3/16

234656
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
18,3 CM - 7 IN 3/16

234657
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LAME UNIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
21,5 CM - 8 IN 7/16

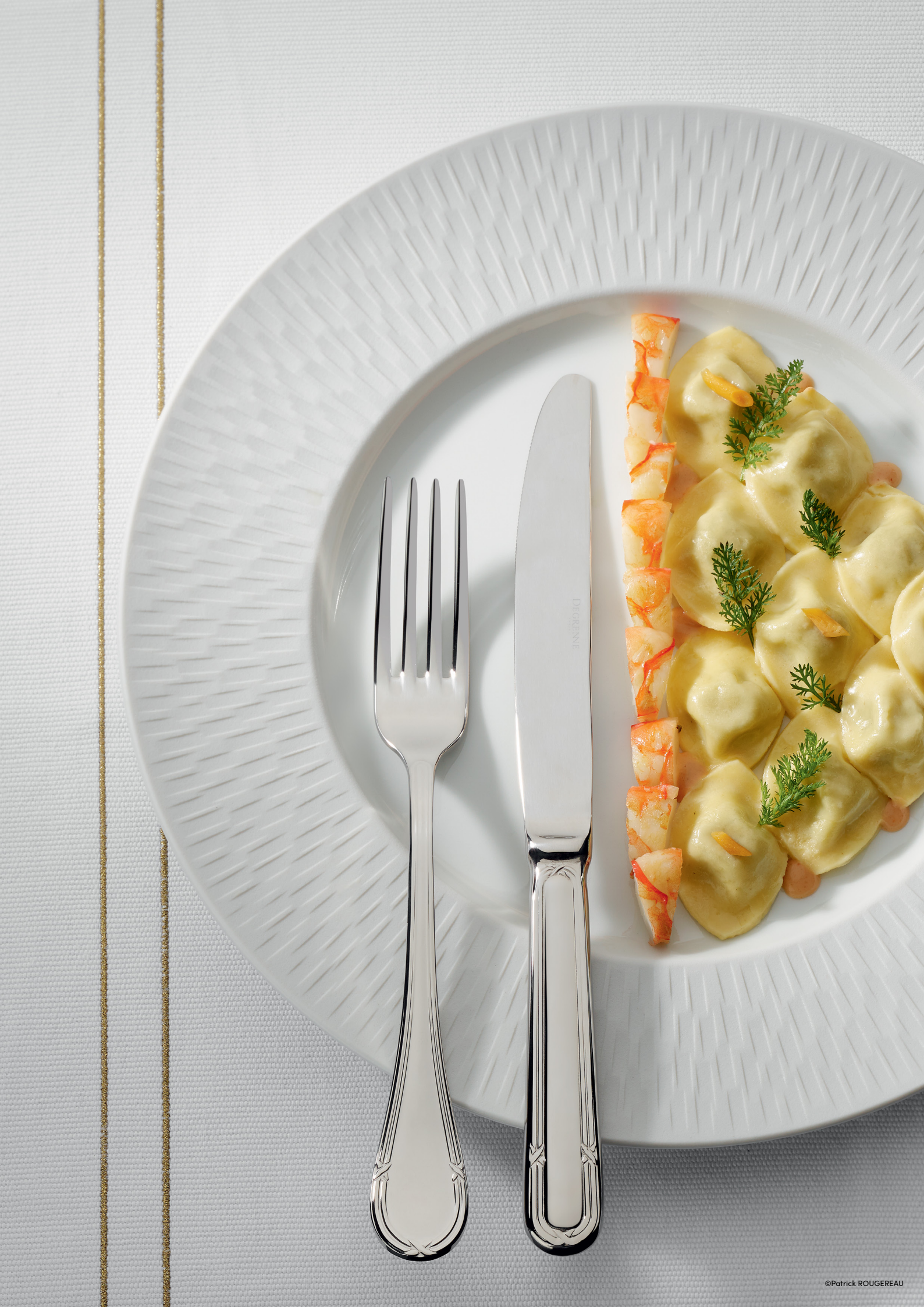
234658
COUTEAU À BEURRE
MONOBLOC LAME UNIE
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE
18,5 CM - 7 IN 5/16

232965
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14 CM - 5 IN 1/2

234660
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11,1 CM - 4 IN 3/8

234661
FOURCHETTE À GÂTEAUX/COCKTAIL
PASTRY/COCKTAIL FORK
14 CM - 5 IN 1/2

Possibilité de personnalisation
Bespoke options available



©Patrick ROUGEREAU

FLORENCIA

Finedining

MADE IN FRANCE

Dessiné dans le respect des traditions, FLORENCIA est plébiscité par les grandes tables gastronomiques Une gamme profonde pour tous les moments de dégustation. Plusieurs choix de couteaux : manche orfèvre ou monobloc, lame scie ou steak

Designed with respect for tradition. FLORENCIA IS a favourite at prominent haute cuisine tables. A deep range for every fine dining moment. A few knife options: separately worked handle with serrated or steak blade and one-piece.

126077
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,8 CM - 8 IN$^{3/16}$

190643
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LOURD
MANCHE DROIT LAME SCIE
TABLE KNIFE HEAVY SOLID HANDLE SERRATED
24,6 CM - 9 IN$^{11/16}$

130140
COUTEAU DE TABLE
MANCHE ORFÈVRE DROIT LAME SCIE
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED
24,6 CM - 9 IN$^{11/16}$

127654
COUTEAU À STEAK
MANCHE ORFÈVRE DROIT LAME SCIE
STEAK KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED
23,9 CM - 9 IN$^{7/16}$

126074
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,8 CM - 8 IN$^{3/16}$

126090
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
18 CM - 7 IN$^{1/16}$

126093
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
17,8 CM - 7 IN

190644
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LOURD MANCHE
DROIT LAME SCIE
DESSERT KNIFE HEAVY SOLID HANDLE
SERRATED
20,5 CM - 8 IN$^{1/16}$

126096
COUTEAU À DESSERT
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE
20,5 CM - 8 IN$^{1/16}$

Possibilité de personnalisation
Bespoke options available

190417
COUTEAU À BEURRE MONOBLOC LOURD MANCHE DROIT LAME UNIE
BUTTER KNIFE HEAVY SOLID HANDLE
18,7 CM - 7 IN$^{3/8}$

129344
COUTEAU À BEURRE MANCHE DROIT LAME UNIE
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE
18,7 CM - 7 IN$^{3/8}$

126099
FOURCHETTE À POISSON
FISH FORK
17,7 CM - 6 IN$^{15/16}$

126102
COUTEAU À POISSON
FISH KNIFE
19,9 CM - 7 IN$^{13/16}$

126080
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14 CM - 5 IN$^{1/2}$

126105
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN$^{5/16}$

126108
FOURCHETTE À GÂTEAUX/COCKTAIL
PASTRY/COCKTAIL FORK
13,8 CM - 5 IN$^{7/16}$

190418
FOURCHETTE À HUÎTRES
OYSTER FORK
13 CM - 5 IN$^{1/8}$

PIÈCES DE SERVICE
SERVING PIECES

VERLAINE
PAGE 229

©Patrick ROUGEREAU
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Alcohol is dangerous for your health

MARQUISE

Finedining

MADE IN FRANCE

MARQUISE est une ligne classique qui répond aux tendances actuelles baroque et vintage. Convient à des ambiances classiques ou à des établissements en recherche d'authenticité. Une gamme profonde pour tous les moments de dégustation.

MARQUISE is a classic line that also works with current baroque and vintage trends. Suitable for traditional settings or establishments pursuing authenticity. A deep range for every fine dining moment.

182968
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,8 CM - 8 IN$^{3/16}$

182970
COUTEAU DE TABLE
MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED
24,6 CM - 9 IN$^{11/16}$

186278
COUTEAU À STEAK
MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE
STEAK KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED
23,9 CM - 9 IN$^{7/16}$

182967
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,8 CM - 8 IN$^{3/16}$

182974
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
18 CM - 7 IN$^{1/16}$

182975
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
17,8 CM - 7 IN

182971
COUTEAU À DESSERT
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE
20,5 CM - 8 IN$^{1/16}$

186279
COUTEAU À BEURRE
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
BUTTER KNIFE HOLLOW HANDLE
18,7 CM - 7 IN$^{3/8}$

Possibilité de personnalisation
Bespoke options available

182972
FOURCHETTE À POISSON
FISH FORK
17,7 CM - 6 IN$^{15/16}$

182973
COUTEAU À POISSON
FISH KNIFE
19,9 CM - 7 IN$^{13/16}$

182969
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14 CM - 5 IN$^{1/2}$

182976
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN$^{5/16}$

186274
FOURCHETTE À GÂTEAUX/ COCKTAIL
PASTRY/COCKTAIL FORK
13,8 CM - 5 IN$^{7/16}$

190681
FOURCHETTE À HUÎTRES
OYSTER FORK
13 CM - 5 IN$^{1/8}$

©Patrick ROUGEREAU

MILADY

Finedining

MADE IN FRANCE

Raffiné et respectueux des traditions, le couvert MILADY répond également aux tendances actuelles baroque et vintage. Le couvert convient à des ambiances classiques ou à des établissements en recherche d'authenticité avec une gamme longue pour tous les moments de dégustation.

Refined and respectful of tradition, the MILADY cutlery is also on point with current baroque and trends vintage. Suitable for traditional settings or establishments pursuing authenticity with an extensive range for every fine dining moment.

127442
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,8 CM - 8 IN3/16

226578
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LOURD LAME SCIE
TABLE KNIFE HEAVY SOLID HANDLE SERRATED
24,6 CM - 9 IN11/16

139158
COUTEAU DE TABLE
MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED
24,6 CM - 9 IN11/16

128841
COUTEAU À STEAK
MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE
STEAK KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED
23,9 CM - 9 IN7/16

127439
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,8 CM - 8 IN3/16

127464
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
18 CM - 7 IN1/16

127467
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
17,8 CM - 7 IN

226579
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LOURD LAME UNIE
DESSERT KNIFE HEAVY SOLID HANDLE
21,1 CM - 8 IN5/16

127470
COUTEAU À DESSERT
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE
20,5 CM - 8 IN1/16

Possibilité de personnalisation
Bespoke options available

18-10 3,5

226580
COUTEAU À BEURRE MONOBLOC LOURD LAME UNIE
BUTTER KNIFE HEAVY SOLID HANDLE
19 CM - 7 IN$^{1/2}$

122769
COUTEAU À BEURRE MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
BUTTER KNIFE HOLLOW HANDLE
18,7 CM - 7 IN$^{3/8}$

127473
FOURCHETTE À POISSON
FISH FORK
17,7 CM - 6 IN$^{15/16}$

127477
COUTEAU À POISSON
FISH KNIFE
19,9 CM - 7 IN$^{13/16}$

130542
CUILLÈRE À SAUCE GOURMET
GOURMET/SAUCE SPOON
17,9 CM - 7 IN$^{1/16}$

127455
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14 CM - 5 IN$^{1/2}$

127479
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN$^{5/16}$

127482
FOURCHETTE À GÂTEAUX/ COCKTAIL
PASTRY/COCKTAIL FORK
13,8 CM - 5 IN$^{7/16}$

130266
FOURCHETTE À HUÎTRES
OYSTER FORK
13 CM - 5 IN$^{1/8}$

PIÈCES DE SERVICE
SERVING PIECES

VERLAINE
PAGE 229

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Alcohol is dangerous for your health
©Patrick ROUGEREAU

NEUILLY

Finedining

MADE IN FRANCE

Avec son design classique et élégant, NEUILLY est plébiscité par les grandes tables gastronomiques. Son couteau manche orfèvre, ses finitions soignées et l'acier utilisé sont de haute qualité.

With a classic and elegant design, NEUILLY is a favourite at prominent haute cuisine tables.
It's made of high-quality steel with a silver-handle table knife and careful attention to detail.

105278
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,8 CM - 8 IN$^{3/16}$

105274
COUTEAU DE TABLE
MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED
24,6 CM - 9 IN$^{11/16}$

105310
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,8 CM - 8 IN$^{3/16}$

105294
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
CUCHARA DE POSTRE
18 CM - 7 IN$^{1/16}$

105290
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
17,8 CM - 7 IN

105305
COUTEAU À DESSERT
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE
20,5 CM - 8 IN$^{1/16}$

105303
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14 CM - 5 IN$^{1/2}$

105293
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN$^{5/16}$

Possibilité de personnalisation
Bespoke options available

©Patrick ROUGEREAU

VERLAINE

Finedining

MADE IN FRANCE

Dessiné dans le respect des traditions. VERLAINE est un modèle classique avec une large gamme de pièces complémentaires et 4 choix de couteaux : monobloc, manches orfèvres à lame unie, scie ou steak.

Designed with respect for traditions, VERLAINE has a classic design with a wide range are part of complementary pieces and 4 knife options: one-piece or separately worked handle with flat, serrated or steak blade.

105831
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,8 CM - 8 IN3/16

182460
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LOURD LAME SCIE
TABLE KNIFE HEAVY SOLID HANDLE SERRATED
24,6 CM - 9 IN11/16

105886
COUTEAU DE TABLE
MANCHE ORFÈVRE DROIT LAME UNIE
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE
24,6 CM - 9 IN11/16

105860
COUTEAU DE TABLE
MANCHE ORFÈVRE DROIT LAME SCIE
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED
24,6 CM - 9 IN11/16

105801
COUTEAU À STEAK
MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE
STEAK KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED
23,9 CM - 9 IN7/16

105798
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,8 CM - 8 IN3/16

105908
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
17,2 CM - 6 IN3/4

105861
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON,OVAL
18 CM - 7 IN1/16

105885
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
17,8 CM - 7 IN

182463
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LOURD LAME UNIE
DESSERT KNIFE HEAVY SOLID HANDLE
21,1 CM - 8 IN5/16

105832
COUTEAU À DESSERT
MANCHE ORFÈVRE
LAME UNIE
DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE
20,5 CM - 8 IN1/16

190420
COUTEAU À BEURRE
MONOBLOC LOURD
LAME UNIE
BUTTER KNIFE HEAVY SOLID HANDLE
19 CM - 7 IN1/2

003332
COUTEAU À BEURRE
MANCHE ORFÈVRE
LAME UNIE
BUTTER KNIFE HOLLOW HANDLE
18,7 CM - 7 IN3/8

105888
FOURCHETTE À POISSON
FISH FORK
17,8 CM - 7 IN

105797
COUTEAU À POISSON
FISH KNIFE
19,7 CM - 7 IN3/4

105910
CUILLÈRE À SAUCE GOURMET
GOURMET/SAUCE SPOON
17,9 CM - 7 IN1/16

105833
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14 CM - 5 IN1/2

109471
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN5/16

105800
CUILLÈRE À SODA
ICED TEA SPOON
18,2 CM - 7 IN3/16

105795
FOURCHETTE À GÂTEAUX/
COCKTAIL
PASTRY/COCKTAIL FORK
13,8 CM - 5 IN7/16

105907
FOURCHETTE À HUÎTRES
OYSTER FORK
12,9 CM - 5 IN1/16

132782
FOURCHETTE À ESCARGOTS
SNAIL FORK
13,5 CM - 5 IN5/16

003390
COUTEAU À FROMAGES
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
CHEESE KNIFE HOLLOW HANDLE
19,3 CM - 7 IN5/8

Possibilité de personnalisation
Bespoke options available

002185
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
24,8 CM - 9 IN3/4

002186
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
25 CM - 9 IN13/16

040646
SERVICE À SALADE
SALADE SERVING SET
25,8 CM - 10 IN3/16

083340
PELLE À TARTE MONOBLOC
PASTRY SERVER SOLID HANDLE
24,9 CM - 9 IN13/16

097717
LOUCHE
SOUP LADLE
29,8 CM - 11 IN3/4

002179
LOUCHE À SAUCE
SAUCE LADLE
15,7 CM - 6 IN3/16

LUTÈCE

Finedining

MADE IN FRANCE

LUTÈCE a cette touche française et élégante. Son style classique et intemporel est associé à une finition orfèvre. 3 choix de couteaux : monobloc, manche orfèvre à lame scie ou steak.

LUTECE is elegant with a French touch. A classic, timeless style combined with a silversmith finish. 3 knife options: one-piece or separately worked handle with serrated or steak blade.

105021
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,9 CM - 8 IN3/16

190415
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LOURD LAME SCIE
TABLE KNIFE HEAVY SOLID HANDLE SERRATED
24,8 CM - 9 IN3/4

105006
COUTEAU DE TABLE
MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED
24,7 CM - 9 IN3/4

122746
COUTEAU À STEAK
MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE
STEAK KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED
23,8 CM - 9 IN3/8

104988
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
21,1 CM - 8 IN5/16

104985
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
18 CM - 7 IN1/16

105013
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
17,9 CM - 7 IN1/16

190416
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LOURD LAME UNIE
DESSERT KNIFE HEAVY SOLID HANDLE
21,3 CM - 8 IN3/8

104989
COUTEAU À DESSERT
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE
20,6 CM - 8 IN1/8

Possibilité de personnalisation
Bespoke options available

18-10

3,5

190414
COUTEAU À BEURRE MONOBLOC LOURD LAME UNIE
BUTTER KNIFE HEAVY SOLID HANDLE
19,7 CM - 7 IN$^{3/4}$

016394
COUTEAU À BEURRE MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
BUTTER KNIFE HOLLOW HANDLE
18,9 CM - 7 IN$^{7/16}$

104994
FOURCHETTE À POISSON
FISH FORK
17,9 CM - 7 IN$^{1/16}$

104995
COUTEAU À POISSON
FISH KNIFE
20 CM - 7 IN$^{7/8}$

104986
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14,1 CM - 5 IN$^{9/16}$

104993
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11,2 CM - 4 IN$^{7/16}$

105012
FOURCHETTE À GÂTEAUX/ COCKTAIL
PASTRY/COCKTAIL FORK
13,9 CM - 5 IN$^{1/2}$

BLOIS

Finedining

MADE IN FRANCE

Le référent dans le style baguette, BLOIS est un couvert classique et intemporel, à la finition orfèvre de haute qualité et offre une large gamme de pièces complémentaires. 4 choix de couteaux : monobloc, manche orfèvre à lame unie, scie ou steak.

The gold standard in the baguette style. BLOIS is a classic and timeless cutlery with high-quality silversmith finishes and an extensive range of complementary pieces. 4 knife options: one-piece or separately worked handle with flat, serrated or steak blade.

104485
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,8 CM - 8 IN3/16

182466
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LOURD LAME SCIE
TABLE KNIFE HEAVY SOLID HANDLE SERRATED
24,6 CM - 9 IN11/16

161390
COUTEAU DE TABLE
MANCHE ORFÈVRE DROIT LAME UNIE
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE
24,6 CM - 9 IN11/16

161391
COUTEAU DE TABLE
MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED
24,6 CM - 9 IN11/16

122759
COUTEAU À STEAK
MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE
STEAK KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED
23,9 CM - 9 IN7/16

104526
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,8 CM - 8 IN3/16

104448
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
17,2 CM - 6 IN3/4

104484
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON,OVAL
18 CM - 7 IN1/16

104543
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
17,8 CM - 7 IN

182467
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LOURD LAME UNIE
DESSERT KNIFE HEAVY SOLID HANDLE
20,5 CM - 8 IN1/16

161394
COUTEAU À DESSERT
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE
20,5 CM - 8 IN1/16

190419
COUTEAU À BEURRE
MONOBLOC LOURD LAME UNIE
BUTTER KNIFE HEAVY SOLID HANDLE
18,7 CM - 7 IN3/8

122760
COUTEAU À BEURRE
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
BUTTER KNIFE HOLLOW HANDLE
18,7 CM - 7 IN3/8

104507
FOURCHETTE POISSON
FISH FORK
17,6 CM - 6 IN15/16

104508
COUTEAU POISSON
FISH KNIFE
19,8 CM - 7 IN13/16

145451
CUILLÈRE À SAUCE GOURMET
GOURMET/SAUCE SPOON
17,9 CM - 7 IN1/16

104561
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14 CM - 5 IN1/2

109465
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN5/16

124259
CUILLÈRE À SODA
ICED TEA SPOON
18,2 CM - 7 IN3/16

104480
FOURCHETTE À GÂTEAUX/
COCKTAIL
PASTRY/COCKTAIL FORK
13,8 CM - 5 IN7/16

104463
FOURCHETTE À HUITRES
OYSTER FORK
12,9 CM - 5 IN1/16

Possibilité de personnalisation
Bespoke options available

189208
COUTEAU À FROMAGE
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
CHEESE KNIFE HOLLOW HANDLE
19,3 CM - 7 IN5/8

195757
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
24,8 CM - 9 IN3/4

195755
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
25 CM - 9 IN13/16

195757
FOURCHETTE À DÉCOUPER
CARVING FORK
24,8 CM - 9 IN3/4

189511
COUTEAU À DÉCOUPER
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
CARVING KNIFE HOLLOW HANDLE
28,7 CM - 11 IN5/16

195750
SERVICE À SALADE
SALADE SERVING SET
25,7 CM - 10 IN1/8

195753
PELLE À TARTE MONOBLOC
PASTRY SERVER SOLID HANDLE
24,9 CM - 9 IN13/16

195762
Llouche
SOUP LADLE
29,8 CM - 11 IN3/4

195759
LOUCHE À SAUCE
SAUCE LADLE
15,7 CM - 6 IN3/16

MIKADO

Alldaydining

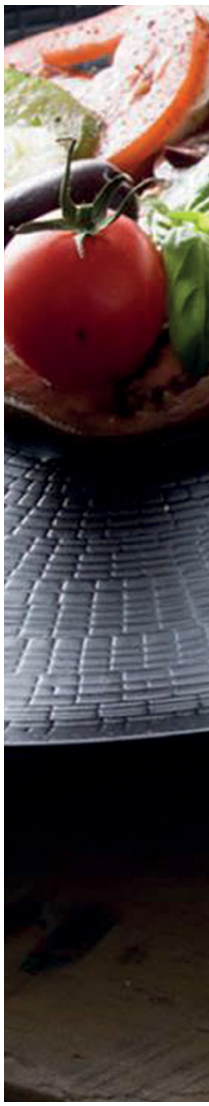
MIKADO est une collection style baguette au prix attractif avec une large gamme de pièces complémentaires. 2 choix de couteaux : monobloc à lame scie ou steak. Se décline en finition vintage.

MIKADO is a baguette style collection with attractive price and an extensive range of complementary pieces. 2 knife options: one-piece with serrated or steak blade. Available with vintage finish.

MIKADO VINTAGE

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

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



2 FINITONS
FINISHES

MIROIR
MIRROR

VINTAGE

MIKADO MIROIR MIRROR

141089
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,3 CM - 8 IN

113017
COUTEAU DE TABLE MONOBLOC LOURD LAME SCIE
TABLE KNIFE HEAVY SOLID HANDLE SERRATED
24,4 CM - 9 IN5/8

160427
COUTEAU À STEAK MONOBLOC LAME SCIE
STEAK KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,2 CM - 9 IN1/8

141086
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,4 CM - 8 IN1/16

104448
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
17,2 CM - 6 IN3/4

108236
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
17,9 CM - 7 IN1/16

108238
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
17,8 CM - 7 IN

113019
COUTEAU À DESSERT MONOBLOC LOURD LAME UNIE
DESSERT KNIFE HEAVY SOLID HANDLE
21 CM - 8 IN1/4

189971
COUTEAU À BEURRE MONOBLOC LAME UNIE
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE
18,9 CM - 7 IN7/16

104507
FOURCHETTE POISSON
FISH FORK
17,6 CM - 6 IN15/16

104508
COUTEAU POISSON
FISH KNIFE
19,8 CM - 7 IN13/16

103550
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
13,5 CM - 5 IN5/16

109465
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN5/16

124259
CUILLÈRE À SODA
ICED TEA SPOON
18,2 CM - 7 IN3/16

104480
FOURCHETTE À GÂTEAUX/ COCKTAIL
PASTRY/COCKTAIL FORK
13,8 CM - 5 IN7/16

104463
FOURCHETTE À HUÎTRES
OYSTER FORK
12,9 CM - 5 IN1/16

195757
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
24,8 CM - 9 IN3/4

195755
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
25 CM - 9 IN13/16

195750
SERVICE À SALADE
SALAD SERVING SET
25,7 CM - 10 IN1/8

195753
PELLE À TARTE MONOBLOC
PASTRY SERVER SOLID HANDLE
24,9 CM - 9 IN13/16

195762
LOUCHE
SOUP LADLE
29,8 CM - 11 IN3/4

195759
LOUCHE À SAUCE
SAUCE LADLE
15,7 CM - 6 IN3/16

Possibilité de personnalisation
Bespoke options available

MIKADO VINTAGE

230285
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,3 CM - 8 IN

230287
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LOURD LAME SCIE
TABLE KNIFE HEAVY SOLID HANDLE SERRATED
24,4 CM - 9 IN 5/8

230293
COUTEAU À STEAK
MONOBLOC LAME SCIE
STEAK KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,2 CM - 9 IN 1/8

230286
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,4 CM - 8 IN 1/16

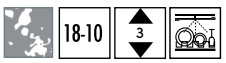
230291
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
17,9 CM - 7 IN 1/16

230290
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
17,8 CM - 7 IN

230292
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LOURD LAME UNIE
DESSERT KNIFE HEAVY SOLID HANDLE
21 CM - 8 IN 1/4

230288
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
13,5 CM - 5 IN 5/16

230289
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN 5/16



©Patrick ROUGEREAU

CONFIDENCE

Alldaydining

Couvert intemporel CONFIDENCE séduit grâce à son liseré qui souligne sa forme classique. Fonctionnels, les couverts de cette collection peuvent être utilisés au quotidien comme lors de grandes occasions.

The timeless CONFIDENCE collection features a classical shape emphasised by attractive edging. The practical cutlery of this collectionmay be used on a daily basisor for a special occasion.

141094
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
20,3 CM - 8 IN

103857
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE
SERRATED
23,7 CM - 9 IN5/16

160433
COUTEAU À STEAK
MONOBLOC LAME SCIE
STEAK KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,6 CM - 9 IN5/16

141092
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
20,4 CM - 8 IN1/16

105908
CUILLÈRE À SOUPE ANGLAISE
BOUILLON SPOON, ROUND
17,2 CM - 6 IN3/4

108232
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
17,9 CM - 7 IN1/16

108234
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
17,8 CM - 7 IN

210628
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LAME SCIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
20,6 CM - 8 IN1/8

Possibilité de personnalisation
Bespoke options available

103564
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
13,5 CM - 5 IN5/16

109471
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN5/16

105800
CUILLÈRE À SODA
ICED TEA SPOON
18,2 CM - 7 IN3/16

132782
FOURCHETTE À ESCARGOTS
SNAIL FORK
13,5 CM - 5 IN5/16

002185
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
24,8 CM - 9 IN3/4

002186
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
25 CM - 9 IN13/16

040646
SERVICE À SALADE
SALAD SERVING SET
25,8 CM - 10 IN3/16

083340
PELLE À TARTE MONOBLOC
PASTRY SERVER SOLID HANDLE
24,9 CM - 9 IN13/16

097717
LOUCHE
SOUP LADLE
29,8 CM - 11 IN3/4

002179
LOUCHE À SAUCE
SAUCE LADLE
15,7 CM - 6 IN3/16

©Patrick ROUGEREAU

VIEUX PARIS SATINÉ

Alldaydining

VIEUX PARIS SATINÉ est le couvert référent des brasseries françaises à prix attractif. Sa finition satinée se patine avec le temps et offre une facilité d'entretien (évite les traces de doigts). 4 choix de couteaux : monobloc, manche orfèvre à lame unie, scie ou steak.

VIEUX PARIS SATINE is the standard cutlery of French brasseries at an attractive price. Its satin finish develops a patina over time and offer an easy maintenance (resists finger prints).

105804
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
21 CM - 8 IN$^{1/4}$

105892
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE
SERRATED
25 CM - 9 IN$^{13/16}$

105864
COUTEAU DE TABLE
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE
24,7 CM - 9 IN$^{3/4}$

105913
COUTEAU DE TABLE
MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED
24,7 CM - 9 IN$^{3/4}$

160424
COUTEAU À STEAK
MONOBLOC LAME SCIE
STEAK KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,2 CM - 9 IN$^{1/8}$

105911
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
21 CM - 8 IN$^{1/4}$

105863
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
18 CM - 7 IN$^{1/16}$

105890
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
18 CM - 7 IN$^{1/16}$

210626
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LAME SCIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
20,7 CM - 8 IN$^{1/8}$

105802
COUTEAU À DESSERT
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE
SERRATED
20,5 CM - 8 IN$^{1/16}$

105837
FOURCHETTE À POISSON
FISH FORK
18 CM - 7 IN$^{1/16}$

105912
COUTEAU À POISSON
FISH KNIFE
20 CM - 7 IN$^{7/8}$

105838
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14,1 CM - 5 IN$^{9/16}$

105891
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN$^{5/16}$

105805
FOURCHETTE À GÂTEAUX/ COCKTAIL
PASTRY/COCKTAIL FORK
13,9 CM - 5 IN$^{1/2}$

105803
FOURCHETTE À HUÎTRES
OYSTER FORK
13,2 CM - 5 IN$^{3/16}$

000490
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
24,6 CM - 9 IN$^{11/16}$

000491
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
24,9 CM - 9 IN$^{13/16}$

©Patrick ROUGEREAU

VIEUX PARIS SATINÉ

Alldaydining

VIEUX PARIS SATINÉ est le couvert référent des brasseries françaises à prix attractif. Sa finition satinée se patine avec le temps et offre une facilité d'entretien (évite les traces de doigts). 4 choix de couteaux : monobloc, manche orfèvre à lame unie, scie ou steak.

VIEUX PARIS SATINE is the standard cutlery of French brasseries at an attractive price. Its satin finish develops a patina over time and offer an easy maintenance (resists finger prints).

105804
FOURCHETTE DE TABLE
TABLE FORK
21 CM - 8 IN1/4

105892
COUTEAU DE TABLE
MONOBLOC LAME SCIE
TABLE KNIFE SOLID HANDLE
SERRATED
25 CM - 9 IN13/16

105864
COUTEAU DE TABLE
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE
24,7 CM - 9 IN3/4

105913
COUTEAU DE TABLE
MANCHE ORFÈVRE LAME SCIE
TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE SERRATED
24,7 CM - 9 IN3/4

160424
COUTEAU À STEAK
MONOBLOC LAME SCIE
STEAK KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,2 CM - 9 IN1/8

105911
CUILLÈRE DE TABLE
TABLE/PASTA SPOON
21 CM - 8 IN1/4

105863
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
18 CM - 7 IN1/16

105890
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
18 CM - 7 IN1/16

210626
COUTEAU À DESSERT
MONOBLOC LAME SCIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
20,7 CM - 8 IN1/8

105802
COUTEAU À DESSERT
MANCHE ORFÈVRE LAME UNIE
DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE
SERRATED
20,5 CM - 8 IN1/16

105837
FOURCHETTE À POISSON
FISH FORK
18 CM - 7 IN$^{1/16}$

105912
COUTEAU À POISSON
FISH KNIFE
20 CM - 7 IN$^{7/8}$

105838
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
14,1 CM - 5 IN$^{9/16}$

105891
CUILLÈRE À MOKA
DEMI TASSE SPOON
11 CM - 4 IN$^{5/16}$

105805
FOURCHETTE À GÂTEAUX/ COCKTAIL
PASTRY/COCKTAIL FORK
13,9 CM - 5 IN$^{1/2}$

105803
FOURCHETTE À HUÎTRES
OYSTER FORK
13,2 CM - 5 IN$^{3/16}$

000490
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
24,6 CM - 9 IN$^{11/16}$

000491
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
24,9 CM - 9 IN$^{13/16}$

©Patrick ROUGEREAU

COUTEAUX STEAK

Finedining

MADE IN FRANCE

Les couteaux steak DEGRENNE offrent un large choix de couteaux de haute qualité au tranchant irréprochable.

The DEGRENNE steak knives offers a wide array of steak knives. Premium knives with irreprochable sharpness.

MIRAGE LES ESSENCES

243524
COUTEAU À STEAK MANCHE OLIVIER
STEAK KNIFE OLIVE WOOD HANDLE
23 CM - 9 IN 1/16

243528
COUTEAU À STEAK MANCHE PICANA
STEAK KNIFE PICANA HANDLE
23 CM - 9 IN 1/16

243525
COUTEAU À STEAK MANCHE ÉBÈNE
STEAK KNIFE EBONY HANDLE
23 CM - 9 IN 1/16

MIRAGE

226261
COUTEAU DE TABLE/ STEAK LAME UNIE ANTHRACITE
BLACK TABLE STEAK KNIFE
23 CM - 9 IN 1/16

226263
COUTEAU DE TABLE/ STEAK LAME UNIE BLANC
WHITE TABLE STEAK KNIFE
23 CM - 9 IN 1/16

LAGUIOLE

232249
COUTEAU LAGUIOLE - CORNE NOIRE - MITRE INOX
LAGUIOLE STEAK KNIFE BLACK HORN - STEEL BOLSTER
23 CM - 9 IN 1/16

232253
COUTEAU LAGUIOLE - IVOIRINE - MITRE INOX
LAGUIOLE STEAK KNIFE IVORY COLOR - STEEL BOLSTER
23 CM - 9 IN 1/16

232255
COUTEAU LAGUIOLE - OLIVIER - MITRE LAITON
LAGUIOLE STEAK KNIFE OLIVE WOOD - BRASS BOLSTER
23 CM - 9 IN 1/16

CAPUCIN

232243
COUTEAU À STEAK CAPUCIN NOIR
CAPUCIN STEAK KNIFE - BLACK
22,6 CM - 8 IN 7/8

232245
COUTEAU À STEAK CAPUCIN IVOIRINE
CAPUCIN STEAK KNIFE - IVORY COLOR
22,6 CM - 8 IN 7/8

Visuel non contractuel
Non contractuel visual

PETIT GOURMET

Alldaydining

Des lignes douces et une taille adaptée aux mains des enfants pour faire de leur repas un moment exquis.

Soft lines and a child-friendly size to make children's mealtimes a magic moment.

207257 207538
FOURCHETTE À DESSERT
DESSERT/SALAD FORK
16,5 CM - 6 IN$^{1/2}$

207259 207540
COUTEAU À DESSERT MONOBLOC LAME UNIE
DESSERT KNIFE SOLID HANDLE
17,7 CM - 6 IN$^{15/16}$

207258 207539
CUILLÈRE À DESSERT
DESSERT/SOUP SPOON, OVAL
16,5 CM - 6 IN$^{1/2}$

207256 207537
CUILLÈRE À CAFÉ
COFFEE/TEA SPOON
13,2 CM - 5 IN$^{3/16}$

Possibilité de personnalisation
Bespoke options available

PIECES COMPLÉMENTAIRES COMPLEMENTARY PIECES

190018
CUILLÈRE À SODA
ICED TEA SPOON
19 CM - 7 IN1/2

189973
CUILLÈRE À SODA
ICED TEA SPOON
19 CM - 7 IN1/2

226175
CUILLÈRE À SODA
ICED TEA SPOON
19 CM - 7 IN1/2

162724
CUILLÈRE À AGRUMES
CITRUS FRUITS SPOON
15,3 CM - 6 IN

190424
FOURCHETTE À HUÎTRES
OYSTER FORK
14,1 CM - 5 IN9/16

189974
FOURCHETTE À HUÎTRES
OYSTER FORK
14,1 CM - 5 IN9/16

162728
FOURCHETTE/PIQUE À ESCARGOTS/COCKTAIL
COCKTAIL, SNAIL FORK
10,8 CM - 4 IN1/4

162730
CURETTE À CRUSTACÉS
SEAFOOD SCRAPER
19,1 CM - 7 IN1/2

159451
COUTEAU À STEAK MONOBLOC LAME SCIE
STEAK KNIFE SOLID HANDLE SERRATED
23,5 CM - 9 IN1/4

181112
TARTINEUR
BUTTER SPREADER
16 CM - 6 IN5/16

189971
COUTEAU À BEURRE MONOBLOC LAME UNIE
BUTTER KNIFE SOLID HANDLE
18,9 CM - 7 IN7/16

197522
FOURCHETTE DE SERVICE
SERVING FORK
26,6 CM - 10 IN1/2

197523
CUILLÈRE DE SERVICE
SERVING SPOON
27 CM - 10 IN5/8

197525
SERVICE À SALADE
SALAD SERVING SET
30 CM - 11 IN13/16

197527
PELLE À TARTE MONOBLOC
PASTRY SERVER SOLID HANDLE
25,1 CM - 9 IN7/8

153193
LOUCHE
SOUP LADLE
28,8 CM - 11 IN5/16

154606
CUILLÈRE À SAUCE
SAUCE LADLE
18,5 CM - 7 IN5/16

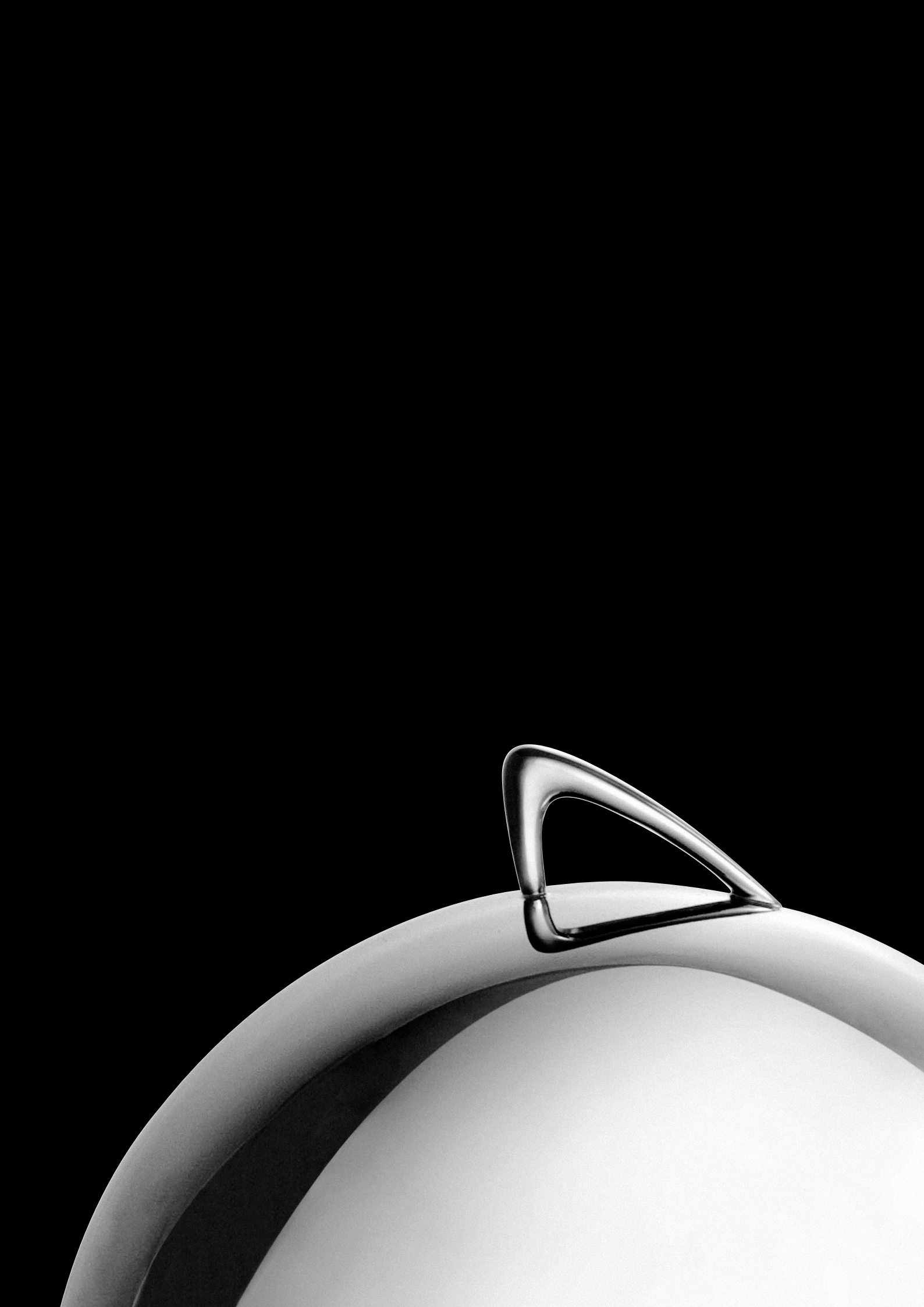
184492
PINCE À CRUSTACÉ
SEAFOOD CRACKER
16,5 CM - 6 IN$^{1/2}$

004013
PINCE À ESCARGOTS
SNAIL TONG
16 CM - 6 IN$^{5/16}$

204498 **101492**
PINCE À PAIN
BREAD TONG
23 CM - 9 IN$^{1/16}$

204496 **101494**
CISEAUX À GÂTEAUX
PASTRY CISSORS/TONG
20 CM - 7 IN$^{7/8}$

204499 **184355**
PINCE À SERVIR
SERVING TONG
29,5 CM - 11 IN$^{5/8}$



LA PLATERIE

HOLLOWARE

Via des objets en acier dédiés à la table, au service et à la dégustation, DEGRENNE exprime à travers ses collections de platerie toute la richesse de son métier d'orfèvre.

DEGRENNE expresses its highly-varied metal-working expertise through steel products designed for the table, service and tasting and appreciating.

NEWPORT

Finedining

MADE IN FRANCE

Des pièces de forme aux lignes raffinées jusqu'aux accessoires présentés sur la table des convives, la collection platerie NEWPORT s'accorde parfaitement avec l'ensemble de nos gammes de vaisselle, couverts et verrerie, pour offrir un service élégant et moderne.

From shaped pieces with sophisticated lines to accessories showcased on the guests' table, the NEWPORT collection fits perfectly with all our ranges of dinnerware, flatware and glassware, making for an elegant and contemporary service.

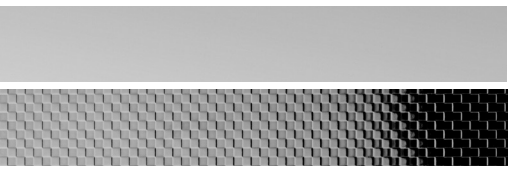
Visuel non contarctuel - No contractual visual

Le décor en relief de la gamme NEWPORT CUBIQUE donne de la profondeur et fait de ces plateaux de belles pièces de décoration. Il permet aussi de rendre les rayures moins visibles que sur une finition poli-miroir. Ces plateaux sont complémentaires à la gamme NEWPORT.

The relief decoration gives depth to the trays and makes them decorative pieces. The relief of NEWPORT CUBIQUE also makes scratches less visible than on a poly-mirror finish. These trays are complementary to the NEWPORT range.

2 FINITIONS
2 FINISHES

MIROIR
MIRROR



CUBIQUE

PLATEAUX EMPILABLES STACKABLE SERVING TRAYS

PLATEAUX RECTANGULAIRES AVEC ANSES
RECTANGULAR SERVING TRAYS WITH HANDLES

238953
238963
EXT : 77 X 55 CM - 30 IN 5/16 X 21 IN 5/8
INT : 68,5 X 46,5 CM - 26 IN 15/16 X 18 IN 5/16

238954
238964
GASTRONORM 2/1
EXT : 65 X 53 CM - 25 IN 9/16 X 20 IN 7/8
INT : 56,5 X 44,5 CM - 22 IN 1/4 X 17 IN 1/2

238955
238965
EXT : 60 X 40 CM - 23 IN 5/8 X 15 IN 3/4
INT : 51,5 X 31,5 CM - 20 IN 1/4 X 12 IN 3/8

PLATEAUX RECTANGULAIRES SANS ANSES
RECTANGULAR SERVING TRAYS WITHOUT HANDLES

238962
238970
GASTRONORM 1/1
EXT : 53 X 32,5 CM - 20 IN 7/8 X 12 IN 13/16
INT : 46,5 X 26 CM - 18 IN 5/16 X 10 IN 1/4

185020
238971
EXT : 40 X 27 CM - 15 IN 3/4 X 10 IN 5/8
INT : 33,5 X 20,5 CM - 13 IN 3/16 X 8 IN 1/16

238960
238972
GASTRONORM 1/2
EXT : 32,5 X 26,5 CM - 12 IN 13/16 X 10 IN 7/16
INT : 26 X 20 CM - 10 IN 1/4 X 7 IN 7/8

227767
227768
EXT : 22 X 14 CM - 8 IN 11/16 X 5 IN 1/2
INT : 20 X 12 CM - 7 IN 7/8 X 4 IN 3/4

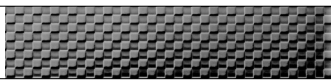
PLATEAU ROND
ROUND TRAY

185024
186457
EXT : 42 CM - 16 IN 9/16
INT : 35,1 CM - 13 IN 13/16

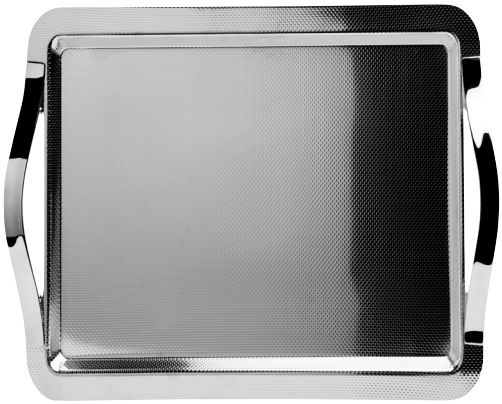
NORMANDY PLATEAU RECTANGULAIRE SANS ANSES
RECTANGULAR SERVING TRAY WITHOUT HANDLES

232972
INT : 26 X 18 CM - 10 IN 1/4 X 7 IN 1/16
EXT : 23 X 15 CM - 9 IN 1/16 X 5 IN 7/8

NEWPORT CUBIQUE



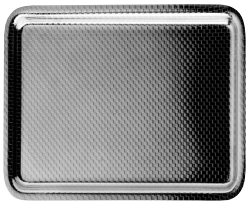
PLATEAUX EMPILABLES STACKABLE SERVING TRAYS



PLATEAUX RECTANGULAIRES AVEC ANSES
RECTANGULAR SERVING TRAYS WITH HANDLES

211886
238989
GASTRONORM 2/1
EXT : 65 X 53 CM - 25 IN$^{9/16}$ X 20 IN$^{7/8}$
INT : 56,5 X 44,5 CM - 22 IN$^{1/4}$ X 17 IN$^{1/2}$

211887
238990
EXT : 60 X 40 CM - 23 IN$^{5/8}$ X 15 IN$^{3/4}$
INT : 51,5 X 31,5 CM - 20 IN$^{1/4}$ X 12 IN$^{3/8}$



PLATEAUX RECTANGULAIRES SANS ANSES
RECTANGULAR SERVING TRAYS WITHOUT HANDLES

211888
213859
GASTRONORM 1/2
EXT : 32,5 X 26,5 CM - 12 IN$^{13/16}$ X 10 IN$^{7/16}$
INT : 26 X 20 CM - 10 IN$^{1/4}$ X 7 IN$^{7/8}$

211889
213860
EXT : 22 X 14 CM - 8 IN$^{11/16}$ X 5 IN$^{1/2}$
INT : 20 X 12 CM - 7 IN$^{7/8}$ X 4 IN$^{3/4}$

DESSOUS DE BOUTEILLE
BOTTLE COASTER

230872
230874
13,5 CM - 5 IN$^{5/16}$

NEWPORT TWIST -NEW-

PLATEAUX RECTANGULAIRES SANS ANSES
RECTANGULAR SERVING TRAYS WITHOUT HANDLES

244094
EXT : 22 X 14 CM - 8 IN$^{11/16}$ X 5 IN$^{1/2}$
INT : 20 X 12 CM - 7 IN$^{7/8}$ X 4 IN$^{3/4}$

SERVICE À TABLE TABLE SERVICE

PLATS OVALES
OVAL DISHES

238958
238968
EXT : 46 X 31 CM - 18 IN 1/8 X 12 IN 3/16
INT : 25,9 X 13,9 CM - 10 IN 3/16 X 5 IN 1/2

238957
238967
EXT : 41 X 28 CM - 16 IN 1/8 X 11 IN
INT : 28,7 X 15,6 CM - 11 IN 5/16 X 6 IN 1/8

238956
238966
EXT : 38 X 25 CM - 14 IN 15/16 X 9 IN 13/16
INT : 26,6 X 16,3 CM - 10 IN 1/2 X 6 IN 7/16

PLAT À POISSON
FISH DISH

238959
238969
INT : 60 X 27 CM - 23 IN 15/8 X 10 IN 5/8
EXT : 46,3 X 14,3 CM - 18 IN 1/4 X 5 IN 5/8

SAUCIÈRE
SAUCE BOAT

186198
186456
19 X 7,6 CM - 20 CL
7 IN 1/2 X 3 IN - 6 OZ 3/4

BEURRIER
BUTTER DISH

185307
186455
Ø 7,6 X 7 CM - 3 IN 15/8 X 2 IN 3/4

PORTE SUCRE CENTRE DE TABLE
SUGAR HOLDER/TABLE

211397
Ø 6,4 X H 6 CM - Ø 2 IN 1/2 X H 2 IN 3/8

SOCLE BEURRIER PORCELAINE
BUTTER DISH BASE PORCELAIN

190255
Ø 9 X 7,6 CM - 3 IN X 2 IN 3/4

CAFÈTERIE COFFEEWARE

VERSEUSES
COFFEE/TEA POTS

213850
219563
1,5 L - 18,1 CM X H 22,4 CM
50 OZ$^{3/4}$ - 7 IN$^{1/8}$ X H 8 IN$^{13/16}$

213851
219564
70 CL - 14,8 CM X H 14,6 CM
23 OZ$^{11/16}$ - 5 IN$^{13/16}$ X H 5 IN$^{3/4}$

213852
219565
35 CL - 12,9 CM X H 9,3 CM
11 OZ$^{13/16}$ - 5 IN$^{1/16}$ X H 3 IN$^{11/16}$

PICHET
JUG

213849
219561
2 L - 18,1 CM X H 23 CM
67 OZ$^{5/8}$ - 7 IN$^{1/8}$ X H 9 IN$^{1/16}$

POTS ISOTHERMES
INSULATED POTS

213846
219557
1,2 L - 18,1 CM X H 22,7 CM
40 OZ$^{9/16}$ - 7 IN$^{1/8}$ X H 8 IN$^{15/16}$

213847
219558
70 CL - 15,6 CM X 19,2 CM
23 OZ$^{11/16}$ - 6 IN$^{1/8}$ X H 7 IN$^{9/16}$

213848
219559
30 CL - 13,4 CM X H 12,7 CM
40 OZ - 5 IN$^{1/4}$ X H 5 IN

CRÉMIERS
CREAM JUGS

213853
219566
35 CL - 12,9 CM X H 9 CM
11 OZ$^{13/16}$ - 5 IN$^{1/16}$ X H 3 IN$^{9/16}$

213854
219567
15 CL - 9 CM X H 9 CM
5 OZ$^{1/16}$ - 3 IN$^{9/16}$ X H 3 IN$^{9/16}$

SUCRIER
SUGAR BOWL

182341
184612
35 CL
11 OZ$^{13/16}$

NEWPORT
P. 137

BAR

SEAU À CHAMPAGNE 2 BOUTEILLES CHAMPAGNE BUCKET 2 BOTTLES
184180
188895
Ø 24 X H 25,5 CM
Ø 9 IN$^{7/16}$ X H 10 IN$^{1/16}$

SEAU À CHAMPAGNE 1 BOUTEILLE CHAMPAGNE BUCKET 1 BOTTLE
186030
188894
Ø 20 X H 22,5 CM
Ø 7 IN$^{7/8}$ X H 8 IN$^{7/8}$

SEAU À GLACE AVEC COUVERCLE ICE BUCKET WITH LID
184181
188896
Ø 15 X H 16 CM
Ø 5 IN$^{7/8}$ X H 6 IN$^{5/16}$

RAFRAICHISSEUR DROIT DOUBLE PAROI CURVED DOUBLE WALL WINE COOLER
237501
Ø 13,9 X H 19,8 CM
Ø 5 IN$^{7/8}$ X H 7 IN$^{13/16}$

PORTE SEAU À CHAMPAGNE (1 OU 2 BOUTEILLES) CHAMPAGNE BUCKET STAND (1 OR 2 BOTTLES)
185607
188893
H 63,5 CM - 25 IN

DESSOUS DE BOUTEILLE NEWPORT LOUNGE BOTTLE COASTER
234320
9,5 CM - 3 IN$^{3/4}$

PINCE À GLACE ICE TONG
004014
16 CM
6 IN$^{5/16}$

ACCESSOIRES ACCESSORIES

CLOCHE ASSIETTE DOME COVER
INOX STAINLESS STEEL
182614
184477
Ø 24 CM - 9 IN$^{7/16}$

182301
184476
Ø 14,8 CM - 5 IN$^{13/16}$

ENSEMBLE SEL/POIVRE AIMANTÉE SALT & PEPPER CELLAR W/MAGNET
216922
8,5 X 10,6 CM
3 IN$^{3/8}$ X 4 IN$^{3/16}$

PLAT À ESCARGOTS SNAIL TONG
164138
PORCELAINE PORCELAIN
Ø 16,6 CM - 6 IN$^{5/16}$

EMPILABLE STACKABLE

INOX
STAINLESS STEEL
044113
101512
Ø 26 CM - 10 IN$^{1/4}$

044112
101510
22 CM - 8 IN$^{7/8}$

CLOCHE EVENTO VERRE
EVENTO DOME COVER

239771
Ø 28 CM - 11 IN

239770
Ø 23 CM - 9 IN$^{1/6}$

239769
Ø 16 CM - 6 IN$^{5/16}$

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

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

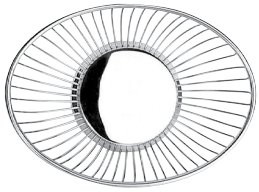
VERRINE SEL/POIVRE AIMANTÉE
SALT & PEPPER CELLAR W/MAGNET

216920
POIVRE/PEPPER

216919
SEL/SALT
4,1 X 6,7 CM
1 IN$^{5/8}$ X 2 IN$^{5/8}$

CORBEILLE À PAIN
BREAD BASKET

RONDE
ROUND
128910
131114
Ø 17,5 X H 6 CM
Ø 6 IN $^{7/8}$ X H 2 IN$^{3/8}$



CORBEILLE À PAIN
BREAD BASKET

OVALE
OVAL
128912
131117
Ø 24 X 17 CM - H 7,5 CM
Ø 9 IN $^{7/16}$ X 6 IN$^{11/16}$ - H 2 IN$^{15/16}$

128911
131118
Ø 20 X 15 CM - H 6 CM
Ø 7 IN $^{7/8}$ X 5 IN$^{7/8}$ - H 2 IN$^{3/8}$

PINCE À ESCARGOTS
SNAIL TONG

004013
16 CM - 6 IN$^{5/16}$

CISEAUX À GÂTEAUX
PASTRY SCISSORS/TONG

204496
101494
20 CM - 7 IN$^{7/8}$

PINCE À SERVIR
SERVING TONG

204499
184355
29,5 CM - 11 IN$^{5/8}$

PINCE À PAIN
BREAD TONG

204498
101492
23 CM - 9 IN$^{1/16}$

PINCE À CRUSTACÉS
SEAFOOD/CRAKER

184492
16,5 CM - 6 IN$^{1/2}$

LES VERRES

GLASSWARE

Les collections de verres DEGRENNE invitent au partage et à la dégustation. Leurs qualités esthétiques ainsi que leur résistance exceptionnelle, garantissent une utilisation en toute occasion. Pour compléter harmonieusement la table, les verres de couleur DEGRENNE, teintés dans la masse, offrent une esthétique et une qualité à l'épreuve du temps et des lavages au lave-vaisselle.

DEGRENNE'S glassware collections are an invitation to socialize and enjoy a drink. Our glassware's looks and exceptional sturdiness mean that is suitable for any occasion. DEGRENNE's integrally dyed glasses are a harmonious addition to the dining table and offer looks and quality that withstand the test of time and repeated washing in the dishwasher.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Alcohol is dangerous for your health

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Alcohol is dangerous for your health

MUSE

Finedining

MADE IN EUROPE

MUSE est un verre contemporain et raffiné. Sa forme atypique est en phase avec les tendances actuelles du marché, avec ses lignes élégantes et féminines pour un style personnel et différenciant et son buvant resserré qui favorise la concentration des arômes. Cette gamme complète de verres est présentée avec ses gobelets coordonnés.

MUSE is a contemporary and refined glass. Its atypical shape is in line with current market trends, with its elegant and feminine lines for a personal and differentiating style while the tapered edge of each piece fosters the concentration of aromas. Discover the complete range with coordinated tumblers.

FLÛTE **184551**
À CHAMPAGNE 19 CL - 6 OZ$^{7/16}$
CHAMPAGNE Ø 6,3 X H 22,4 CM
FLUTE Ø 2 IN$^{1/2}$ X H 8 IN$^{13/16}$

VERRE **184549**
À VIN BLANC 28 CL - 9 OZ$^{7/16}$
WHITE WINE Ø 7,4 X H 20,8 CM
GLASS Ø 2 IN$^{15/16}$ X H 8 IN$^{3/16}$

VERRE **184548**
À VIN ROUGE 35 CL - 11 OZ$^{13/16}$
RED WINE Ø 8 X H 21,4 CM
GLASS Ø 3 IN$^{1/8}$ X H 8 IN$^{7/16}$

VERRE À EAU
WATER GLASS

184547
45 CL - 15 OZ$^{3/16}$
Ø 8,4 X H 22,5 CM
Ø 3 IN$^{5/16}$ X H 8 IN$^{1/16}$

VERRE À BORDEAUX
BORDEAUX GLASS

184550
64,5 CL - 21 OZ$^{13/16}$
Ø 9,5 X H 23,8 CM
Ø 3 IN$^{3/4}$ X H 9 IN$^{3/8}$

VERRE À BOURGOGNE
BURGUNDY GLASS

210812
70 CL - 23 OZ$^{11/16}$
Ø 10,5 X H 23,1 CM
Ø 4 IN$^{1/8}$ X H 9 IN$^{1/8}$

GOBELET HAUT
HIGH TUMBLER

184555
36 CL - 12 OZ$^{3/16}$
Ø 6,8 X H 14,2 CM
Ø 2 IN$^{11/16}$ X H 5 IN$^{9/16}$

GOBELET BAS
LOW TUMBLER

184554
33 CL - 11 OZ$^{3/16}$
Ø 8 X H 10,2 CM
Ø 3 IN$^{1/8}$ X H 4 IN

184553
23 CL - 7 OZ$^{3/4}$
Ø 7,6 X H 9,2 CM
Ø 3 IN X H 3 IN$^{5/8}$

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Alcohol is dangerous for your health

ALLURE

Finedining

MADE IN EUROPE

-NEW-

ALLURE est une ligne de verres au design contemporain et raffiné. En cristallin soufflé, elle se démarque par sa brillance supérieure, la finesse de ses buvants et sa légèreté. Destinée à accueillir de grands vins, de par ses formes généreuses et son pied élancé, cette gamme complète et audacieuse se décline sous 7 références : 5 verres à pied, accompagnés de 2 gobelets pour révéler et mettre en valeur chaque type de vin.

ALLURE is a line of glasses with a contemporary and refined design. This blown crystal range stands out for its superior lustre, the fineness of its lip and its lightness. Designed to hold fine wines with its generous shapes and slender base, this bold and comprehensive range is available in seven models: five stemmed glasses and two tumblers to reveal and enhance every type of wine.

FLÛTE **242793**
À CHAMPAGNE 26,1 CL - 8 OZ$^{13/16}$
CHAMPAGNE Ø 7,25 X H 24,5 CM
GLASS Ø 2 IN$^{7/8}$ X H 9 IN$^{5/8}$

VERRE **242792**
À PIED 40,5 CL - 13 OZ$^{11/16}$
STEMMED Ø 8,3 X H 24,4 CM
GLASS Ø 3 IN$^{1/4}$ X H 9 IN$^{5/8}$

VERRE **242791**
À PIED 57 CL - 19 OZ$^{1/4}$
STEMMED Ø 9,6 X H 25 CM
GLASS Ø 3 IN$^{3/4}$ X H 9 IN$^{13/16}$

VERRE **242790**
À BORDEAUX 64,5 CL - 21 OZ13/16
BORDEAUX Ø 10,2 X H 25,5 CM
GLASS Ø 4 IN X H 10 IN1/16

VERRE **242789**
À BOURGOGNE 71 CL - 24 OZ
BURGUNDY Ø 11,6 X H 24,5 CM
GLASS Ø 4 IN9/16 X H 9 IN5/8

GOBELET **242795**
HAUT 39 CL - 13 OZ3/16
HIGH Ø 7 X H 14,4 CM
TUMBLER Ø 2 IN3/4 X H 5 IN11/16

GOBELET **242794**
BAS 47 CL - 15 OZ7/8
LOW Ø 9,15 X H 10,85 CM
TUMBLER Ø 3 IN5/8 X H 4 IN1/4

GALATÉE

Finedining

MADE IN EUROPE

La collection de verres GALATEE, à la forme classique et intemporelle, est subtilement décorée d'anneaux gravés dans le cristallin, lui apportant une touche festive et originale tout en garantissant la tenue du décor au lave-vaisselle.

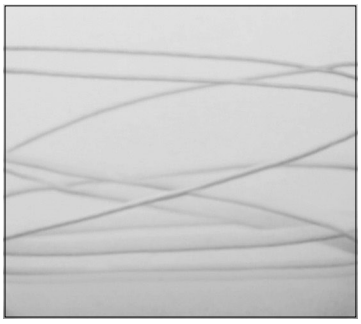
The GALATEE collection of glasses with its classic and timeless shape, is subtly decorated with rings engraved in the crystalline, which give them a festive and unusual touch while guaranteeing that the hues remain vivid after being washed in the dishwasher.

FLÛTE À CHAMPAGNE **184556**
CHAMPAGNE FLUTE 20 CL - 6 OZ$^{3/4}$
Ø 6,7 X H 21,2 CM
Ø 2 IN$^{5/8}$ X H 8 IN$^{3/8}$

VERRE À VIN **190537**
WINE GLASS 35 CL - 11 OZ$^{13/16}$
Ø 7,8 X H 19,6 CM
Ø 3 IN$^{1/16}$ X H 7 IN$^{11/16}$

VERRE À EAU **190536**
WATER GLASS 45 CL - 15 OZ$^{3/16}$
Ø 8,4 X H 20,5 CM
Ø 3 IN$^{5/16}$ X H 8 IN$^{1/16}$

GOBELET **190538**
TUMBLER 47 CL - 15 OZ7/8
Ø 8,5 X H 12,1 CM
Ø 3 IN3/8 X H 4 IN3/4



Décor taillé dans le verre
Cut-glass design

DOMAINE

Alldaydining

MADE IN EUROPE

DOMAINE est le verre de dégustation classique et élégant. Sa forme intemporelle, élancée et toute en rondeur, apporte distinction et se prête parfaitement à un usage de réception. Une gamme complète : chaque forme est spécifique pour révéler et mettre en valeur chaque type de vin.

DOMAINE is the classic and elegant wine tasting glass. The slender, rounded, timeless shape brings distinction and is perfectly adapted for use at receptions. A complete range: each glass has a specific function to enhance each type of wine.

FLÛTE À CHAMPAGNE **184566**
CHAMPAGNE FLUTE
19 CL - 6 OZ$^{7/16}$
Ø 5,3 X H 21,9 CM
Ø 2 IN$^{1/16}$ X H 8 IN$^{5/8}$

VERRE À VIN BLANC **184563**
WHITE WINE GLASS
28 CL - 9 OZ$^{7/16}$
Ø 7,3 X H 21,2 CM
Ø 2 IN$^{7/8}$ X H 8 IN$^{3/8}$

VERRE À VIN ROUGE **184562**
RED WINE GLASS
37 CL - 12 OZ$^{1/2}$
Ø 7,7 X H 21,4 CM
Ø 3 IN$^{1/16}$ X H 8 IN$^{7/16}$

VERRE À EAU **184561**
WATER GLASS
49,5 CL - 16 OZ$^{3/4}$
Ø 8,6 X H 22,7 CM
Ø 3 IN$^{3/8}$ X H 8 IN$^{15/16}$

VERRE **184564**
À BORDEAUX
65 CL - 22 OZ
BORDEAUX GLASS
Ø 9,4 X H 23,9 CM
Ø 3 IN$^{11/16}$ X H 9 IN$^{7/16}$

VERRE À BOURGOGNE **184565**
BURGUNDY GLASS
75 CL - 25 OZ$^{3/8}$
Ø 10,7 X H 22,5 CM
Ø 4 IN$^{3/16}$ X H 8 IN$^{7/8}$

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
DEGRENNE promotes responsible drinking and discourages alcohol misuse

MONTMARTRE

Alldaydining

MADE IN EUROPE

MONTMARTRE est un verre convivial au style rétro qui évoque le charme du terroir français et de ses vignobles. Son allure ronde et robuste en fait le verre idéal pour un usage professionnel. Ce grand classique, incontournable, perpétue l'héritage de l'esprit brasserie.

MONTMARTRE is a convivial glass with a retro style representative of wine and French terroir. Its rounded and robust allure makes it the ideal wine glass for professional use. This classical, compulsory glassware, carries on the brasserie spirit.

FLÛTE **184580**
À CHAMPAGNE 21 CL - 7 OZ$^{1/8}$
CHAMPAGNE FLUTE Ø 7 X H 21 CM
Ø 2 IN$^{3/4}$ X H 8 IN$^{1/4}$

VERRE À VIN **184578**
WINE GLASS 20 CL - 6 OZ$^{3/4}$
Ø 7 X H 17,4 CM
Ø 2 IN$^{3/4}$ X H 6 IN$^{7/8}$

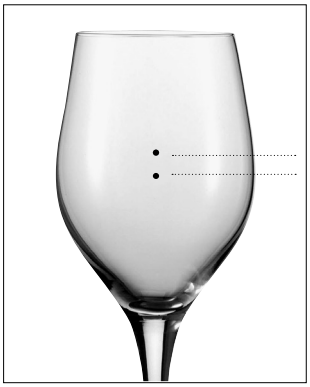
VERRE **184577**
À VIN BLANC 25 CL - 8 OZ$^{7/16}$
WHITE WINE GLASS Ø 7,5 X H 18,4 CM
Ø 2 IN$^{15/16}$ X H 7 IN$^{1/4}$

MONTMARTRE JAUGÉ

VERRE À VIN ROUGE **208481**
AVEC DOUBLE JAUGE 32 CL - 10 OZ$^{13/16}$
RED WINE GLASS Ø 7,8 X H 19,8 CM
WITH 2 GAUGES Ø 3 IN$^{1/16}$ X H 7 IN$^{13/16}$

HYPNOTIC JAUGÉ

213816
36,5 CL - 13 OZ
Ø 8,2 X H 22 CM
Ø 3 IN$^{1/4}$ X H 8 IN$^{11/16}$



Avec double jauge
With 2 gauges

14 CL - 4 OZ$^{3/4}$
12,5 CL - 4 OZ$^{1/4}$

VERRE À VIN ROUGE
RED WINE GLASS

184576
32 CL - 10 OZ$^{13/16}$
Ø 7,8 X H 19,8 CM
Ø 3 IN$^{1/16}$ X H 7 IN$^{13/16}$

VERRE À EAU
WATER GLASS

184575
42 CL - 14 OZ$^{3/16}$
Ø 8,7 X H 20,5 CM
Ø 3 IN$^{7/16}$ X H 8 IN$^{1/16}$

VERRE À BOURGOGNE
BURGUNDY GLASS

184579
58 CL - 19 OZ$^{5/8}$
Ø 10 X H 20 CM
Ø 3 IN$^{15/16}$ X H 7 IN$^{7/8}$

©Patrick ROUGEREAU
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Alcohol is dangerous for your health

EMPILÉO

Alldaydining

Les verres EMPILEO ont une ligne élégante, faite de rondeur et de générosité. Ils sont soufflés bouche (dans la plus pure tradition artisanale) en cristallin apportant un fini plus transparent et plus brillant à chaque pièce. Tous les verres et gobelets de la collection peuvent s'empiler entre eux.

EMPILEO glasses feature an elegant design with shapely, rounded lines. They are hand-blown (in the purest artisanal tradition) in crystalline to bring a more transparent, sparkling finish to each piece. All the stemmed glasses and tumblers of the collection are stackable.

TRANSPARENT
TRANSPARENT

VERT
GREEN

-NEW-

GRIS
GREY

-NEW-

CARAFE
PITCHER

234148
75 CL - 25 OZ$^{3/8}$
Ø 9,1 X H 24 CM
Ø 3 IN$^{9/16}$ X H 4 IN$^{3/8}$

VERRE À PIED
STEMMED GLASS

234149
26 CL - 8 OZ$^{3/4}$
Ø 7,9 X H 11,1 CM
Ø 3 IN$^{1/8}$ X H 4 IN$^{3/8}$

242553
26 CL - 8 OZ$^{3/4}$
Ø 7,9 X H 11,1 CM
Ø 3 IN$^{1/8}$ X H 4 IN$^{3/8}$

242555
26 CL - 8 OZ$^{3/4}$
Ø 7,9 X H 11,1 CM
Ø 3 IN$^{1/8}$ X H 4 IN$^{3/8}$

GOBELET
TUMBLER

234150
26 CL - 8 OZ$^{3/4}$
Ø 7,1 X H 9,1 CM
Ø 2 IN$^{13/16}$ X H 3 IN$^{9/16}$

242552
26 CL - 8 OZ$^{3/4}$
Ø 7,1 X H 9,1 CM
Ø 2 IN$^{13/16}$ X H 3 IN$^{9/16}$

242554
26 CL - 8 OZ$^{3/4}$
Ø 7,1 X H 9,1 CM
Ø 2 IN$^{13/16}$ X H 3 IN$^{9/16}$

BLEU
BLUE

236288
75 CL - 25 OZ3/8
Ø 9,1 X H 24 CM
Ø 3 IN9/16 X H 4 IN3/8

236287
26 CL - 8 OZ3/4
Ø 7,9 X H 11,1 CM
Ø 3 IN1/8 X H 4 IN3/8

VERRES EMPILABLES
STACKABLE GLASSES

236289
26 CL - 8 OZ3/4
Ø 7,1 X H 9,1 CM
Ø 2 IN13/16 X H 3 IN9/16

VERRES SOUFFLÉS BOUCHE TEINTÉS DANS LA MASSE
HAND-BLOWN INTEGRALLY DYED GLASSES

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
DEGRENNE promotes responsible drinking. Discourages alcohol misuse

CARAFES-DÉCANTEURS

Toutes les carafes et décanteurs DEGRENNE, au style classique ou plus moderne, permettront de révéler les arômes de vos vins et boissons fraîches et de dresser des tables raffinées.

DEGRENNE carafes and decanters, in either a classic or a more modern style, make it possible to reveal the flavours of your wines or your fresh drinks and to set refined tables.

-NEW-

CARAFE À WHISKY NEWPORT TWIST
WHISKY CARAFE

242961
25 CL - 8 OZ$^{7/16}$

-NEW-

241875
3 x 25 CL - 3 x 8 OZ$^{7/16}$

CARAFE À JUS DE FRUITS EVENTO
JUICE/BEVERAGE CARAFE

202639
1,2 L - 40 OZ$^{3/16}$
Ø 10,5 X H 27,5 CM
Ø 4 IN$^{1/8}$ X H 10 IN$^{13/16}$

BOUCHON DE CARAFE SILICONE EVENTO
SILICONE STOPPER FOR CARAFE

202855
Ø 6,5 CM - 2 IN$^{9/16}$

TRANSPARENT
TRANSPARENT

CARAFE EMPILEO
PITCHER

234148
75 CL - 25 OZ$^{3/8}$
Ø 9,1 X H 24 CM
Ø 3 IN$^{9/16}$ X H 4 IN$^{3/8}$

BLEU
BLUE

236288
75 CL - 25 OZ$^{3/8}$
Ø 9,1 X H 24 CM
Ø 3 IN$^{9/16}$ X H 4 IN$^{3/8}$

DECANTEUR MILLÉSIME
DECANTER

169728
1,35 L - 45 OZ5/8
Ø 20,5 X H 23,5 CM
Ø 8 IN1/16 X H 9 IN1/4

DECANTEUR NECTAR
DECANTER

210904
1 L - 33 OZ13/16
Ø 13,5 X H 24,5 CM
Ø 5 IN5/16 X H 9 IN5/8

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Alcohol is dangerous for your health

ANYTIME

Alldaydining

MADE IN EUROPE

Champagne, cocktails, liqueurs, spiritueux… La collection de verres ANYTIME de DEGRENNE, aux formes traditionnelles et universelles, permet de répondre à tous les usages. En cristallin, ils sont adaptés à un usage intensif et professionnel.

Champagne, cocktails, liqueurs, spirits etc. The ANYTIME glassware collection from DEGRENNE with all its traditional and universal shapes allows you to meet all requirements. Made from crystalline, they are suitable for extensive and professional use.

CHAMPAGNE

FLÛTE **184567**
À CHAMPAGNE 15 CL - 5 OZ$^{1/16}$
CHAMPAGNE FLUTE Ø 6,3 X H 19,3 CM
Ø 2 IN$^{1/2}$ X H 7 IN$^{5/8}$

VERRE **184597**
À CHAMPAGNE 21 CL - 7 OZ$^{1/8}$
CHAMPAGNE GLASS Ø 6,8 X H 20,5 CM
Ø 2 IN$^{11/16}$ X H 8 IN$^{1/16}$

COUPE **210281**
À CHAMPAGNE 23 CL - 7 OZ$^{3/4}$
CHAMPAGNE GLASS Ø 9,5 X H 14,7 CM
Ø 3 IN$^{3/4}$ X H 5 IN$^{13/16}$

VERRE **195628**
À MARTINI 25 CL - 8 OZ$^{7/16}$
MARTINI GLASS Ø 10,6 X H 16,8 CM
Ø 4 IN$^{3/16}$ X H 6 IN$^{5/8}$

VERRE **184570**
À COGNAC 61 CL - 20 OZ$^{5/8}$
COGNAC GLASS Ø 10,4 X H 15,5 CM
Ø 4 IN$^{1/8}$ X H 6 IN$^{1/8}$

VERRINE **181874**
RONDO 13 CL - 4 OZ$^{3/8}$
APPETIZER GLASS Ø 5,5 X H 6 CM
Ø 2 IN$^{3/16}$ X H 2 IN$^{3/8}$

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Alcohol is dangerous for your health

NEWPORT TWIST

Finedining

MADE IN EUROPE

DEGRENNE véhicule l'idée d'un Art de Vivre où l'on savoure chaque instant. La collection NEWPORT TWIST vient compléter la collection NEWPORT. Cette collection s'articule autour de la dégustation des vins et des spiritueux purs, sur glace, en cocktail. Les produits sont en cristal et cristallin, et ornés d'une taille généreuse et géométrique, pour apporter à ce rituel de la sobriété, de l'élégance et mettre en valeur la robe des vins et des spiritueux.

DEGRENNE conveys the idea of an art of living in which every moment is to be savoured. The NEWPORT TWIST collection completes the NEWPORT collection. This collection is built around the enjoyment of wine or pure spirits, either on ice or in cocktails.
The generously sized and geometric products are made from crystal and crystalline to bring understated elegance to this ritual while enhancing the colour of the spirits and of the wines.

COFFRET SET WHISKY 2 VERRES ET CARAFE EMPILABLE **241875**
3 X 25 CL - 3 X 8 OZ$^{7/16}$
2 GLASSES & 1 CARAFE STACKABLE SET

CARAFE **242961**
CARAFE 25 CL - 8 OZ$^{7/16}$

GOBELET **242959**
SHORTDRINK 25 CL - 8 OZ$^{7/16}$

FLUTE À CHAMPAGNE **244051**
21 CL
CHAMPAGNE FLUTE 8 OZ 1/4

VERRE À MARTINI **244049**
21 CL
MARTINI GLASS 8 OZ 1/4

COUPE À COCKTAIL/GLACE **244053**
28 CL
COCKTAIL/ICE CUP GLASS 11 OZ

VERRE À LIQUEUR **244055**
LIQUOR GLASS 7,5 CL
2 OZ 15/16

VERRINE APÉRITIF **244047**
27 CL
VERRINE APPETIZER 10 OZ 5/8

GOBELETS

Les gobelets DEGRENNE, en version transparente ou de couleur, permettent un dressage de tables aux styles variés. En accompagnement de verres à pied, ils apportent une touche décontractée, en assortiment de plusieurs couleurs, ils créent une table originale et gaie.

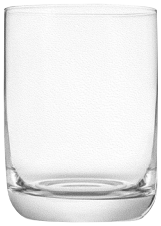
Clear or coloured DEGRENNE tumblers allow you to set your table in a variety of ways. As an accompaniment to stemmed glasses, they offer a relaxed touch, in an assortment of several colours, they create an original and cheerful table.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
DESKRIVE promotes responsible drinking and discourages alcohol misuse

GOBELET TUMBLER **243497**
40 CL - 13 OZ$^{1/2}$
Ø 6 X H 16,5 CM
Ø 2 IN$^{3/8}$ X H 6 IN$^{1/2}$

243495
32 CL - 10 OZ$^{13/16}$
Ø 6 X H 13,7 CM
Ø 2 IN$^{3/8}$ X H 5 IN$^{3/8}$

243493
26,5 CL - 8 OZ$^{15/16}$
Ø 6 X H 11,3 CM
Ø 2 IN$^{3/8}$ X H 4 IN$^{7/8}$



243491
18 CL - 6 OZ$^{1/16}$
Ø 6 X H 8,2 CM
Ø 2 IN$^{3/8}$ X H 3 IN$^{3/4}$

ROC Finedining

VERRES SOUFFLÉS BOUCHE
HAND-BLOWN GLASSES

VERRE À PIED STEMMED GLASS **236340**
27 CL - 9 OZ$^{1/8}$
Ø 7,2 X H 11,5 CM
Ø 2 IN$^{13/16}$ X H 4 IN$^{1/2}$

GOBELET BAS LOW TUMBLER **236338**
18 CL - 7 OZ$^{1/16}$
Ø 7,2 X H 6,5 CM
Ø 2 IN$^{13/16}$ X H 2 IN$^{9/16}$

GOBELET HAUT HIGH TUMBLER **236339**
45 CL - 15 OZ$^{3/16}$
Ø 7,2 X H 14 CM
Ø 2 IN$^{13/16}$ X H 5 IN$^{1/2}$

ALLURE Finedining **–NEW–**

MADE IN EUROPE

GOBELET HAUT HIGH TUMBLER
242795
47 CL - 15 OZ$^{7/8}$
Ø 9,15 X H 10,85 CM
Ø 3 IN$^{39/64}$ X H 4 IN$^{17/64}$

GOBELET BAS LOW TUMBLER
242794
39 CL - 13 OZ$^{3/16}$
Ø 7 X H 14,4 CM
Ø 2 IN$^{3/4}$ X H 5 IN$^{43/64}$

MUSE Finedining

MADE IN EUROPE

DOLCE Finedining

VERRES SOUFFLÉS BOUCHE
HAND-BLOWN GLASSES

GOBELET HAUT HIGH TUMBLER
184555
36 CL - 12 OZ$^{3/16}$
Ø 6,8 X H 14,2 CM
Ø 2 IN$^{11/16}$ X H 5 IN$^{9/16}$

GOBELET BAS LOW TUMBLER
184554
33 CL - 11 OZ$^{3/16}$
Ø 8 X H 10,2 CM
Ø 3 IN$^{1/8}$ X H 4 IN

184553
23 CL - 7 OZ$^{3/4}$
Ø 7,6 X H 9,2 CM
Ø 3 IN X H 3 IN$^{5/8}$

GOBELET HAUT HIGH TUMBLER
169851
57 CL - 19 OZ$^{1/4}$
Ø 6,7 X H 11,5 CM
Ø 2 IN$^{5/8}$ X H 4 IN$^{1/2}$

GOBELET BAS LOW TUMBLER
169852
43 CL - 14 OZ$^{9/16}$
Ø 6,1 X H 10 CM
Ø 2 IN$^{3/8}$ X H 3 IN$^{15/16}$

NEWPORT TWIST Finedining –NEW– MADE IN EUROPE

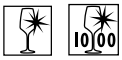
GOBELET BAS LOW TUMBLER
242959
25 CL - 8 OZ$^{7/16}$

LOOP Alldaydining MADE IN EUROPE

GOBELET HAUT HIGH TUMBLER
184601
39 CL - 13 OZ$^{3/16}$
Ø 6,6 X H 14,5 CM
Ø 2 IN$^{5/8}$ X H 5 IN$^{11/16}$

GOBELET BAS LOW TUMBLER
184600
35 CL - 11 OZ$^{13/16}$
Ø 7,9 X H 9,1 CM
Ø 3 IN$^{1/8}$ X H 3 IN$^{9/16}$

GOBELET BAS/ VERRINE LOW TUMBLER/ APPETIZER GLASS
184598
19 CL - 6 OZ$^{7/16}$
Ø 6,7 X H 8,1 CM
Ø 2 IN$^{5/8}$ X H 3 IN$^{3/16}$



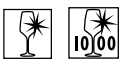
COSMOPOLITAIN Alldaydining MADE IN EUROPE

GOBELET HAUT HIGH TUMBLER
184589
35 CL - 11 OZ$^{13/16}$
Ø 6,5 X H 14,4 CM
Ø 2 IN$^{9/16}$ X H 5 IN$^{11/16}$

184588
29 CL - 9 OZ$^{13/16}$
Ø 7 X H 10,7 CM
Ø 2 IN$^{3/4}$ X H 4 IN$^{3/16}$

GOBELET BAS LOW TUMBLER
189774
42 CL - 14 OZ$^{3/16}$
Ø 8,5 X H 10,6 CM
Ø 3 IN$^{3/8}$ X H 4 IN$^{3/16}$

184586
32 CL - 10 OZ$^{13/16}$
Ø 8 X H 9,4 CM
Ø 3 IN$^{1/8}$ X H 3 IN$^{11/16}$



ALLEGRO Alldaydining

VERRES SOUFFLÉS BOUCHE TEINTÉS DANS LA MASSE
HAND-BLOWN INTEGRALLY DYED GLASSES

TRANSPARENT
TRANSPARENT

GOBELET **206936**
TUMBLER 29 CL - 9 OZ13/16
Ø 7,2 X H 9,5 CM
Ø 2 IN13/16 X H 3 IN3/4

GRIS
GREY

225517
29 CL - 9 OZ13/16
Ø 7,2 X H 9,5 CM
Ø 2 IN13/16 X H 3 IN3/4

BLEU NUIT
BLUE NIGHT

199461
29 CL - 9 OZ13/16
Ø 7,2 X H 9,5 CM
Ø 2 IN13/16 X H 3 IN3/4

BLANC
WHITE

180939
29 CL - 9 OZ13/16
Ø 7,2 X H 9,5 CM
Ø 2 IN13/16 X H 3 IN3/4

ROUGE
RED

225516
29 CL - 9 OZ13/16
Ø 7,2 X H 9,5 CM
Ø 2 IN13/16 X H 3 IN3/4

NOIR
BLACK

180936
29 CL - 9 OZ13/16
Ø 7,2 X H 9,5 CM
Ø 2 IN13/16 X H 3 IN3/4

CASSIS
PURPLE

174510
29 CL - 9 OZ13/16
Ø 7,2 X H 9,5 CM
Ø 2 IN13/16 X H 3 IN3/4

MAMBO Alldaydining

VERRES SOUFFLÉS BOUCHE TEINTÉS DANS LA MASSE
HAND-BLOWN INTEGRALLY DYED GLASSES

GRIS
GREY

GOBELET **171631**
TUMBLER 34 CL - 11 OZ1/2
Ø 8,5 X H 10 CM
Ø 3 IN3/8 X H 3 IN15/16

VERT
GREEN

171632
34 CL - 11 OZ1/2
Ø 8,5 X H 10 CM
Ø 3 IN3/8 X H 3 IN15/16

VIOLET
PURPLE

171633
34 CL - 11 OZ1/2
Ø 8,5 X H 10 CM
Ø 3 IN3/8 X H 3 IN15/16

ROUGE
RED

171630
34 CL - 11 OZ1/2
Ø 8,5 X H 10 CM
Ø 3 IN3/8 X H 3 IN15/16

L E B U F F E T E V E N T O

BUFFET

Du petit-déjeuner au dîner, des buffets sucrés aux buffets salés, la collection EVENTO répond à tous les scénarios de réception tout en assurant une hygiène parfaite pour satisfaire au mieux les nouvelles exigences de vos clients.

From breakfast to dinner, from sweet buffets to savoury spreads, the EVENTO collection works for all your reception needs while ensuring perfect hygiene to best meet the new requirements of your customers.

EVENTO

Buffet

Le buffet EVENTO au design homogène, harmonieux, fonctionnel et modulable, dispose de nombreux produits qui éviteront d'exposer leur contenu à l'air libre tout en conservant les aliments au frais comme au chaud et qui peuvent être utilisés pour la majorité en portion individuelle ou à usage unique. La richesse de ses combinaisons et la diversité de ses matériaux (acier, porcelaine, verre, grès, mélamine pierre et bois etc...) s'adaptent à votre style et à la dimension de votre établissement. La collection EVENTO valorise avec une touche de chic la mise en scène de vos buffets, selon le moment de la journée, de la saison...

The EVENTO buffet with a unified, harmonious, pratical and modular design has many products that will avoid exposing their contents to the open air while keeping the food cool as well as warm and which can be used for the most part in individual portions or single use. With a host of combinations and a range of materials to choose from (steel, porcelain, glass, stoneware, melamine, stone and wood...), you can find what works for your style and the size of your space. The EVENTO collection adds a chic touch to your buffet presentations to reflect the time of day or the season.

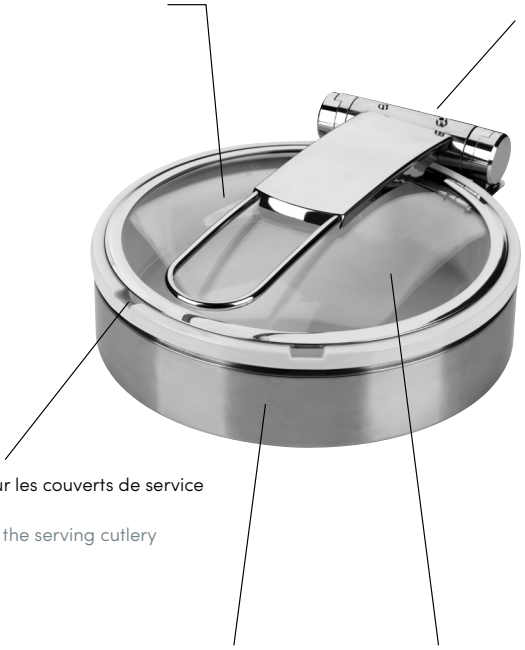
Termas Chillan, Chili,
Capacité 109 chambres
Capacity 109 rooms

Couvercle en verre transparent pour percevoir le contenu et rendre le buffet plus gourmand

Clear glass cover allows contents to be viewed instantly and makes the buffet more enticing

Charnière avec vérin et amortisseur pour un réel confort d'utilisation et une fermeture en douceur

The hydraulic buffering hinge offers user comfort and convenience with its soft closure mechanism



Encoches pour les couverts de service

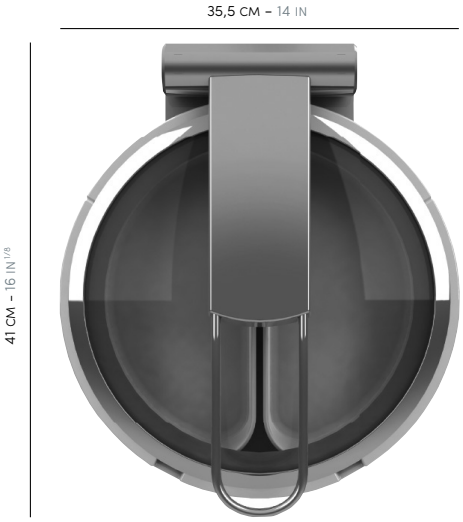
The notch for the serving cutlery

Compatible plaque induction, avec résistance électrique ou porte-brûleur avec gel combustible

Compatible with induction, electrical and/or «sterno» fuel heating system

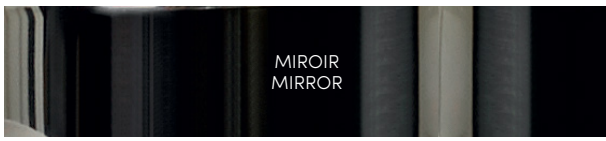
Acier inoxydable, couvercle avec gouttière, verre trempé, système de récupération d'eau de condensation

Stainless steel, lid with grove, condensation water collection system in the porcelain insert



Ø 35,5 CM X P 41 CM X H 15 CM
Ø 14 IN X D 16 IN 1/8 X H 5 IN 7/8

2 FINITONS
FINISHES



***Certaines pièces sont disponibles en pièces détachées**
Some items are available individually

Le Chafing dish, par son design contemporain alliant acier, porcelaine et verre offre à votre buffet une présentation soignée et raffinée.
The Chafing dish, with its contemporary design that combines steel, porcelain and glass, brings a smart and sophisticated touch to your buffet display.

CHAFING DISHES*

FINITION MIROIR
MIRROR FINISH

FINITION BROSSÉE
BRUSHED FINISH

CHAFING DISH SANS BAC ACIER INOXYDABLE + COUVERCLE AVEC GOUTTIÈRE VERRE TREMPÉ
CHAFING DISH WITHOUT INSERT STAINLESS STEEL + LID WITH GROOVE, TEMPERED GLASS

236195
Ø 35,5 CM - P 41 CM - H 15 CM
Ø 14 IN - D 16 IN$^{1/8}$ - H 5 IN$^{7/8}$

236194
Ø 35,5 CM - P 41 CM - H 15 CM
Ø 14 IN - D 16 IN$^{1/8}$ - H 5 IN$^{7/8}$

SUPPORT CHAFING ACIER INOXYDABLE POUR RÉSISTANCE ÉLECTRIQUE OU PORTE-BRÛLEUR AVEC GEL COMBUSTIBLE
CHAFING STAND STAINLESS STEEL, FOR ELECTRICAL AND/OR STERNO HEATING PURPOSES

203005
Ø 35 CM - P 40 CM - H 12,5 CM
Ø 13 IN$^{3/4}$ - D 15 IN$^{3/4}$ - H 4 IN$^{15/16}$

202859
Ø 35 CM - P 40 CM - H 12,5 CM
Ø 13 IN$^{3/4}$ - D 15 IN$^{3/4}$- H 4 IN$^{15/16}$

***Certaines pièces sont disponibles en pièces détachées**
Some items are available individually

ACIER
STAINLESS STEEL

PORCELAINE
PORCELAIN

COUVERCLE AVEC GOUTTIÈRE ACIER, VERRE TREMPÉ
LID WITH STAINLESS STEEL GUTTER, TEMPERED GLASS

203470
Ø 33 CM - 13 IN

BAC POUR CHAFING DISH
CHAFING INSERT

216142
Ø 35,6 X H 7 CM
CONTENANCE 3L
Ø 14 X 2 IN3/4
CAPACITY 100 OZ

215721
Ø 35,6 X H 7 CM
CONTENANCE 3L
Ø 14 X 2 IN3/4
CAPACITY 100 OZ

RÉSISTANCE AVEC RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE
HEATING ELEMENT - HEAT ADJUSTABLE

202860
220 /240 V /200 W
20 X 20 CM - 7 IN7/8 X 7 IN7/8

203468
110 /120 V
20 X 20 CM - 7 IN7/8 X 7 IN7/8

1/2 BAC PORCELAINE POUR CHAFING DISH
1/2 CHAFING PORCELAIN INSERT

202635*
L 29 X L 15 X H 4,5 CM
CONTENANCE 1L
11 IN7/16 X 5 IN7/8 X 1 IN3/4
CAPACITY 33 OZ13/16

PORTE-BRÛLEUR POUR GEL COMBUSTIBLE ACIER
BURNER HOLDER STEEL

243950
Ø 9 CM - H 6 CM - 33 CL
Ø 3 IN9/16 X 2 IN3/8 - 11 OZ3/16

1/2 BAC PORCELAINE POUR CHAFING DISH AVEC SÉPARATEUR
1/2 CHAFING PORCELAIN INSERT

236684*
L 29,3 CM X H 4,6 CM
L 11 IN9/16 X H 1 IN13/16

***À commander obligatoirement avec le bac pour chafing dish (216142 ou 215721)**
Must be ordered with the chafing insert (216142 or 215721)

56,5 CM – 22 IN$^{1/4}$

36 CM – 14 IN$^{13/16}$

L 56,5 CM X P 36 CM X H 9,5 CM
22 IN$^{1/4}$ X D 14 IN$^{3/16}$ X 3 IN$^{3/4}$

3 FINITONS
FINISHES

FINITION MIROIR
MIRROR FINISH

FINITION BROSSÉE
BRUSHED FINISH

FINITION NOIR MÉTALLISÉ
METALLIC BLACK FINISH

MODULE ACIER + BAC PLASTIQUE(1)
REFRIGERATED SET + PLASTIC TRAY

202864
GN1/1
L 56,5 CM - P 36 CM - H 9,5 CM
22 IN$^{1/4}$ - D 14 IN$^{3/16}$ X 3 IN$^{3/4}$

235356
GN1/2
29,5 X 35,6 CM
11 IN$^{5/8}$ X 14 IN

202865
GN1/1
L 56,5 CM - P 36 CM - H 9,5 CM
22 IN$^{1/4}$ - D 14 IN$^{3/16}$ X 3 IN$^{3/4}$

235361
GN1/2
29,5 X 35,6 CM
11 IN$^{5/8}$ X 14 IN

202869
GN1/1
L 56,5 CM - P 36 CM - H 9,5 CM
22 IN$^{1/4}$ - D 14 IN$^{3/16}$ X 3 IN$^{3/4}$

235362
GN1/2
29,5 X 35,6 CM
11 IN$^{5/8}$ X 14 IN

COUVERCLE MODULE RÉFRIGÉRÉ POIGNÉE INOXYDABLE
LID FOR REFRIGERATED SET/ STAINLESS STEEL HANDLE

202871
56 X 35 X 19 CM
22 IN$^{1/16}$ X 13 IN$^{3/4}$ X 7 IN$^{1/2}$

PLAQUE EUTECTIQUE NOIRE POUR MODULE FROID
BLACK COOLING EUTECTIQUE BLOCK FOR UNIT

208357
GN1/1
48 X 28 X 3 CM
18 IN$^{7/8}$ X 11 IN X 1 IN$^{3/16}$

239786
GN1/2
18 X 25 CM
7 IN$^{15/16}$ X 9 IN $^{13/16}$

***Certaines pièces sont disponibles en pièces détachées**
Some items are available individually

(1) Garantie lave-vaisselle
Dish washer safe

Le module réfrigéré reçoit une large gamme de contenants, plateaux et accessoires multi-matériaux au format GN en porcelaine, verre, acier, acrylique, mélamine pierre et mélamine bois. Ils permettent une infinité de combinaisons.
The refrigerated unit will hold a wide range of platters and multi-material accessories in Industry standard format in porcelain, glass, steel, acrylic stone and wood melamine allowing endless combinations.

PLATEAUX POUR MODULES FROIDS PLATTERS FOR REFRIGERATED UNITS

	MÉLAMINE BOIS(1) WOOD MELAMINE TRAY	**MÉLAMINE PIERRE**(1) STONE MELAMINE TRAY	**ACIER 18/10 NEWPORT FINITION MIROIR** SERVING TRAY STAINLESS STEEL 18/10 MIRROR FINISHED
PLATEAUX TRAYS	**234546** **GN1/1** 53,5 X 32,5 CM 20 IN7/8 X 12 IN13/16	**234547** **GN1/1** 53,5 X 32,5 CM 20 IN7/8 X 12 IN13/16	**238962** **GN1/1** 53,5 X 32,5 CM 20 IN7/8 X 12 IN13/16
	234548 **GN 2/3** 35,4 X 32,5 CM 13 IN15/16 X 12 IN13/16	**234549** **GN 2/3** 35,4 X 32,5 CM 13 IN15/16 X 12 IN13/16	
	234551 **GN 1/2** 26,4 X 32,5 CM 10 IN3/8 X 12 IN13/16	**234552** **GN 1/2** 26,4 X 32,5 CM 10 IN3/8 X 12 IN13/16	**238960** **GN 1/2** 26,4 X 32,5 CM 10 IN3/8 X 12 IN13/16
	234553 **GN 1/3** 17,5 X 32,5 CM 6 IN7/8 X 12 IN13/16	**234554** **GN 1/3** 17,5 X 32,5 CM 6 IN7/8 X 12 IN13/16	
PLATEAUX 3 TROUS 3 HOLES TRAYS	**234557** **GN 1/6** 8,7 X 32,5 CM 3 IN7/16 X 12 IN13/16	**234558** **GN 1/6** 8,7 X 32,5 CM 3 IN7/16 X 12 IN13/16	

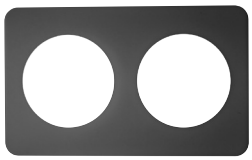
(1) Compatible lave-vaisselle, NON compatible micro-ondes
Dish washer safe, DONT USE with micro-wave

VERRE ÉPAISSEUR 0,6 CM
TEMPERED GLASS THICKNESS IN[1/4]

230752
GN 1/1
53,5 X 32,5 CM
20 IN[7/8] X 12 IN[13/16]

230753
GN 2/3
35,4 X 32,5 CM
13 IN[15/16] X 12 IN[13/16]

ACRYLIQUE ÉPAISSEUR 1 CM
ACRYLIC THICKNESS IN[3/8]



230756
GN 1/1 - 2 TROUS
2 HOLES
53,5 X 32,5 CM - 20 IN[7/8] X 12 IN[13/16]

230757
GN 1/3 - 2 TROUS - BOLS 14 CM
2 HOLES - BOWLS 5,5 IN
17,5 X 32,5 CM - 6 IN[7/8] X 12 IN[13/16]

GRÈS CARBONE [(2)]
GREY STONEWARE

234550
GN 2/3
35,4 X 32,5 CM
13 IN[15/16] X 12 IN[13/16]

234555
GN 1/3
17,5 X 32,5 CM
6 IN[7/8] X 12 IN[13/16]

PLATEAU À REBORDS
EDGE TRAY

234556
GN 1/3
17,5 X 32,5 CM
6 IN[7/8]X 12 IN[13/16]

PORCELAINE [(2)]
WHITE ENAMELLED PORCELAIN

202628
GN 2/3
35,4 X 32,5 CM
13 IN[15/16] X 12 IN[13/16]

202629
GN 1/2
26,4 X 32,5 CM
10 IN[3/8] X 12 IN[13/16]

202627
GN 1/3
17,5 X 32,5 CM
6 IN[7/8] X 12 IN[13/16]

PLAT CREUX PORCELAINE
PORCELAIN DEEP DISH

202630
GN 1/3
17,5 X 32,5 CM
6 IN[7/8] X 12 IN[13/16]

(2) Garantie lave-vaisselle, Garantie micro-ondes
Dish washer safe, Microwave safe

URNES À JUS DE FRUITS* FRUIT JUICE URNS

Urne à jus de fruit dotée d'un tube central en acier pour glace pilée : parfait maintien de la fraîcheur
Fruit juice urn with central steel tube to hold crushed ice, for perfect freshness

	FINITION MIROIR MIRROR FINISH	**FINITION BROSSÉE** BRUSHED FINISH
URNE À JUS DE FRUITS 5L ACIER 18-10 JUICE DISPENSER 169 OZ STAINLESS STEEL	**222883** L 20 CM X P 32 CM X H 45 CM W 7 IN7/8 X D 12 IN5/8 X H 17 IN11/16	**231304** L 20 CM X P 32 CM X H 45 CM W 7 IN7/8 X D 12 IN5/8 X H 17 IN11/16

CRISTALLIN SOUFFLÉ BOUCHE
HAND BLOWN CRYSTALLINE

CARAFE À JUS DE FRUIT - 1,2 L
JUICE/BEVERAGE CARAFE - 40 OZ 9/16
202639
Ø 10,5 CM - H 27,5 CM
Ø 4 IN1/8 X H 10 IN13/16

PORCELAINE
PORCELAIN

CARAFE À LAIT - 1,2 L
MILK JUG - 40 OZ 9/16
202636
Ø 10,5 CM - H 27,5 CM
Ø 4 IN1/8 X H 10 IN13/16

Bouchon verseur, pour une meilleure hygiène
Hygienic pouring stopper

BOUCHON DE CARAFE SILICONE
STOPPER FOR CARAFE SILICONE
202855
Ø 6,5 CM - H 4,2 CM
Ø 2 IN9/16 X H 1 IN5/8

***Certaines pièces sont disponibles en pièces détachées**
Some items are available individually

Distributeur à céréales 1 ou 3 tubes avec ailettes souples pour ne pas casser les céréales
Cereal dispenser 1 or 3 tubs with flexible spout so as not to break the cereals

X3 **X1**

DISTRIBUTEUR À CÉRÉALES **231300**
CEREAL DISPENSER
L 50 CM X P 20 CM X H 55,5 CM
W 19 IN11/16 X D 7 IN7/8 X H 21 IN7/8
CAPACITÉ : 3 X 3,5 L
CAPACITY : 3 X 1 GAL

231299
L 19 CM X P 20 CM X H 55,5 CM
W 7 IN1/2 X D 7 IN7/8 X H 21 IN7/8
CAPACITÉ : 3,5 L
CAPACITY : 1 GAL

RAFRAICHISSEUR DROIT DOUBLE PAROI **237501**
CURVED DOUBLE WALL WINE COOLER
Ø 13,9 X H 19,8 CM
Ø 5 IN7/8 X H 7 IN13/16

BOL PORCELAINE **154245**
PORCELAIN BOWL
14 CM - 5 IN1/2

MODULO BLANC
WHITE MODULO

202626
EMPILABLE
STACKABLE

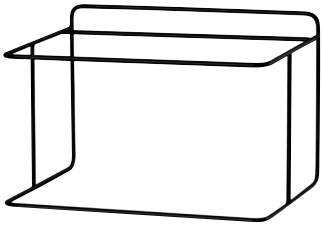
ETIQUETTE PORCELAINE AVEC AIMANT + SUPPORT ACIER **202632**
PORCELAIN STICK + STAINLESS STEEL STAND WITH MAGNET
10 X 5 CM
3 IN15/16 X 1 IN15/16

Panière reversible pour une présentation droite ou inclinée
Reversible basket for a level or titled display

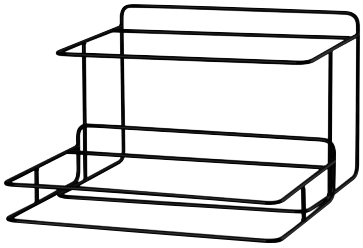
Des supports en acier noir mat de hauteurs différentes pour rythmer les présentations.
Black mat finish supports of differing heights can be used to create a varied presentation.

SUPPORTS À FIL RECTANGULAIRES RECTANGULAR TRAYS

1

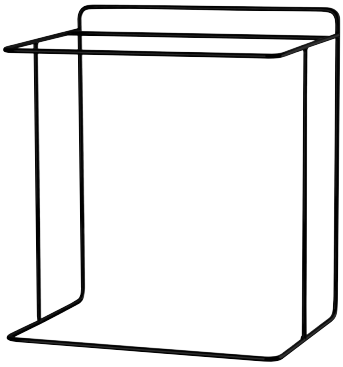


2

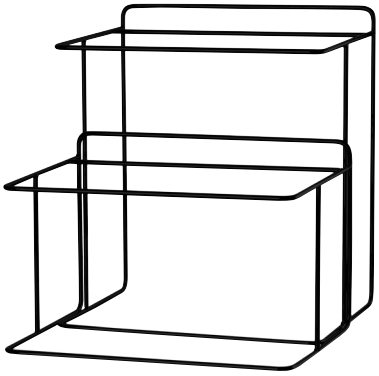


1 + 2

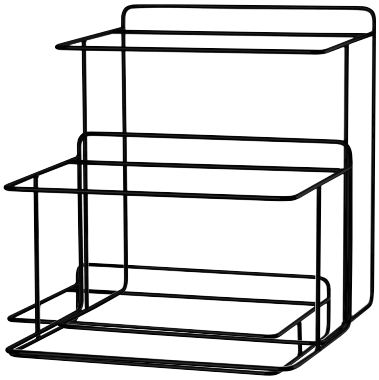
PANIÈRE RECTANGULAIRE RECTANGULAR BREAD BASKET
230749
GN 1/1
54 X 34 X H 7 CM
21 IN1/4 X 13 IN3/8 X 2 IN3/4



3



2 + 3



1 + 2 + 3

SUPPORT RECTANGULAIRE RECTANGULAR TRAY

230741
NIVEAU 1 - LEVEL 1
L 44 X P 30,8 X H 10,8 CM
W 17 IN5/16 X D 12 IN1/8 X H 4 IN1/4

230742
NIVEAU 2 - LEVEL 2
L 42 X P 30,8 X H 29,8 CM
W 16 IN5/16 X D 12 IN1/8 X H 11 IN3/4

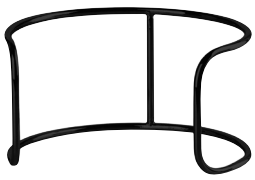
230743
NIVEAU 3 - LEVEL 3
L 40 X P 30,8 X H 48,8 CM
W 15 IN3/4 X D 12 IN1/8 X H 19 IN3/16

230741 + 230742
NIVEAU 1 + 2 - LEVEL 1+2
L 44 X P 50 X H 29,8 CM
W 17 IN5/16 X D 19 IN11/16 X H 11 IN3/4

230742 + 230743
NIVEAU 2 + 3 - LEVEL 2+3
L 42 X P 50 X H 48,8 CM
W 16 IN5/16 X D 19 IN11/16 X H 19 IN3/16

230741 + 230742 + 230743
NIVEAU 1 + 2 + 3 - LEVEL 1+2+3
L 44 X P 68,2 X H 48,8 CM
W 17 IN5/16 X D 26 IN7/8 X H 19 IN3/16

SUPPORTS À FIL RONDS ROUND TRAYS



SUPPORT ROND ROUND STAND

230745
BAS
LOW LEVEL
Ø 25 CM X H 13 CM
Ø 9 IN13/16 X H 5 IN1/8

230746
HAUT
HIGH LEVEL
Ø 25 CM X H 26 CM
Ø 9 IN13/16 X H 10 IN1/4

GRÈS CARBONE(1)
GREY STONEWARE

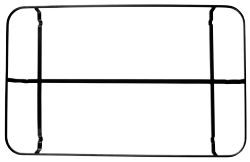
SALADIER BAS SALAD BOWL

234564
Ø 25,4 X 7 CM - 2,4 L
Ø 10 IN X 2 IN3/4 - 80 OZ1/8

PANIÈRES BREAD BASKETS

230750
INDIVIDUELLE
INDIVIDUAL
Ø 18 CM X 6 CM
Ø 7 IN1/16 X 2 IN3/8

230748
RONDE
ROUND
Ø 32 CM X H 8 CM
Ø 12 IN5/8 X H 3 IN1/8



CADRE ACIER POUR SUPPORT RECTANGULAIRE(1) **230744**
L 55,5 X P 35 X H 4,5 CM
W 21 IN7/8 X D 13 IN3/4 X H 1 IN3/4
STEEL FRAME FOR STAND

MÉLAMINE BOIS(2)
WOOD MELAMINE TRAY

PLATEAUX TRAYS **234546**
GN1/1
53,5 X 32,5 CM
20 IN7/8 X 12 IN13/16

MÉLAMINE PIERRE(2)
STONE MELAMINE TRAY

234547
GN1/1
53,5 X 32,5 CM
20 IN7/8 X 12 IN13/16

ACIER 18/10 NEWPORT FINITION MIROIR
SERVING TRAY STAINLESS STEEL 18/10 MIRROR FINISHED

238962
GN1/1
53,5 X 32,5 CM
20 IN7/8 X 12 IN13/16

VERRE ÉPAISSEUR 0,6 CM
TEMPERED GLASS THICKNESS IN1/4

230752
GN1/1
53,5 X 32,5 CM
20 IN7/8 X 12 IN13/16

(2) Compatible lave-vaisselle, NON compatible micro-ondes
Dish washer safe, DONT USE with micro-wave

MÉLAMINE BOIS(2)
WOOD MELAMINE TRAY

PLATEAUX RONDS ROUND TRAYS **234561**
Ø 32 CM
12 IN5/8

MÉLAMINE PIERRE(2)
STONE MELAMINE TRAY

234562
Ø 32 CM
12 IN5/8

PORCELAINE MODULO
MODULO PORCELAIN PIE/PIZZA PLATE, FLAT

136524
Ø 32 CM
12 IN5/8

(1) Compatible lave-vaisselle, Compatible micro-ondes
Dish washer safe, Micro-wave safe

(2) Compatible lave-vaisselle, NON compatible micro-ondes
Dish washer safe, DONT USE with micro-wave safe

PLANCHES LES ESSENCES BOARDS –NEW–

CHÊNE
OAK

COMPATIBLE AVEC LA CLOCHE EVENTO 239771
COMPATIBLE WITH EVENTO DOME COVER

NOYER
WALNUT

PLANCHE RONDE ROUND BOARD **242942**
29,4 CM - 11 IN9/16
EPAISSEUR - 2 CM
THICKNESS - IN9/16

PLANCHE RONDE ROUND BOARD **242946**
29,4 CM - 11 IN9/16
EPAISSEUR - 2 CM
THICKNESS - IN9/16

PLANCHE BAHIA BAHIA BOARD **242941**
35 X 21 CM - 13 IN3/4 X 8 IN1/4
EPAISSEUR - 2 CM
THICKNESS - IN9/16

PLANCHE BAHIA BAHIA BOARD **242945**
35 X 21 CM - 13 IN3/4 X 8 IN1/4
EPAISSEUR - 2 CM
THICKNESS - IN9/16

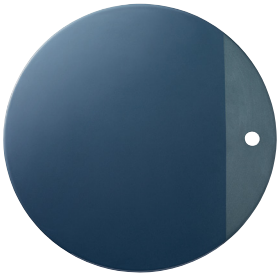
PLANCHE CARREE SQUARE BOARD **242940**
36,7 X 30 CM - 14 IN7/16 X 11 IN13/16
EPAISSEUR - 2 CM
THICKNESS - IN9/16

PLANCHE CARREE SQUARE BOARD **242944**
36,7 X 30 CM - 14 IN7/16 X 11 IN13/16
EPAISSEUR - 2 CM
THICKNESS - IN9/16

PLANCHE ALLONGEE LONG BOARD **242939**
50 X 21 CM - 19 IN11/16 X 8 IN1/4
EPAISSEUR - 2 CM
THICKNESS - IN9/16

PLANCHE ALLONGEE LONG BOARD **242943**
50 X 21 CM - 19 IN11/16 X 8 IN1/4
EPAISSEUR - 2 CM
THICKNESS - IN9/16

ACCESSOIRES ACCESSORIES

PIERRE DE LUNE MOONSTONE Porcelaine - Porcelain	**DUNE** BEIGE DUNE Grès - Stoneware	**BLEU DE ROCHE** BLUE STONE Grès - Stoneware	**ONYX** BLACK ONYX Grès - Stoneware	**ARGILE VERTE** GREEN CLAY Grès - Stoneware
SALADIER BOWL **239325** 28 CM - 11 IN 4L - 135 OZ 1/4	**235223** 28 CM - 11 IN 4L - 135 OZ 1/4	**235222** 28 CM - 11 IN 4L - 135 OZ 1/4	**240499** 28 CM - 11 IN 4L - 135 OZ 1/4	
PLANCHE RECTANGULAIRE RECTANGULAR BOARD **242054** 35 x 21 CM 13 IN 3/4 x 8 IN 1/4	**242056** 35 x 21 CM 13 IN 3/4 x 8 IN 1/4 **234948** 25 X 13,5 CM 9 IN 13/16 X 5 IN 5/16	**242052** 35 x 21 CM 13 IN 3/4 x 8 IN 1/4 **234950** 25 X 13,5 CM 9 IN 13/16 X 5 IN 5/16	**237206** 25 X 13,5 CM 9 IN 13/16 X 5 IN 5/16	**234949** 25 X 13,5 CM 9 IN 13/16 X 5 IN 5/16
				
PLANCHE RONDE ROUND BOARD **242055** 29 CM - 11 IN 7/16	**242057** 29 CM - 11 IN 7/16	**242053** 29 CM - 11 IN 7/16		
PLAT GRAND MODÈLE LARGE DISH **241835** 31,8 x 25 x 7,4 CM 12 IN 1/2 x 9 IN 13/16 x 2 IN 15/16	**237595** 31,8 x 25 x 7,4 CM 12 IN 1/2 x 9 IN 13/16 x 2 IN 15/16			
PLAT MOYEN MODÈLE MEDIUM DISH **241834** 22,8 x 16,2 x 5,4 CM 9 IN x 6 IN 3/8 x 2 IN 1/8	**237594** 22,8 x 16,2 x 5,4 CM 9 IN x 6 IN 3/8 x 2 IN 1/8			
PLAT PETIT MODÈLE SMALL DISH **241833** 15,5 x 10,7 x 4,4 CM 6 IN 7/8 x 4 IN 3/16 x 1 IN 3/4	**237593** 15,5 x 10,7 x 4,4 CM 6 IN 7/8 x 4 IN 3/16 x 1 IN 3/4			

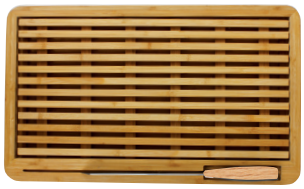


PLANCHE À PAIN BAMBOU AVEC RÉCUPÉRATEUR DE MIETTES
BAMBOO BREAD BOARD WITH CRUMB TRAY

202854
GN 1/1
53 X 32,5 CM
20 IN$^{7/8}$ X 12 IN$^{13/16}$

COUTEAU À PAIN L'ECONOME BY STARCK® POSITIONNABLE DANS LA PLANCHE
L'ECONOME BY STARCK® BREAD KNIFE FITS IN A SLOT IN THE BREAD BOARD

229516
24 CM - 9 IN$^{7/16}$

PRÉSENTOIR À GÂTEAUX ROND
ROUND APP/PIZZA/ PRESENTATION STAND

209381
Ø 25 CM - 9 IN$^{13/16}$

209382
Ø 32 CM - 12 IN$^{5/6}$

CLOCHE EVENTO VERRE
EVENTO DOME COVER

239769
Ø 16 CM - 6 IN$^{5/16}$

239770
Ø 23 CM - 9 IN$^{1/6}$

239771
Ø 28 CM - 11 IN

MÉLAMINE BOIS[2]
WOOD MELAMINE TRAY

(1) PLANCHA AVEC MANCHE
BOARD

234559
17,5 X 45 CM
6 IN$^{7/8}$ X 17 IN$^{11/16}$

MÉLAMINE PIERRE[2]
STONE MELAMINE TRAY

234560
17,5 X 45 CM
6 IN$^{7/8}$ X 17 IN$^{11/16}$

SALADIER PORCELAINE EVENTO BLANC
WHITE EVENTO SALAD BOWL

202625
23 CM - 9 IN1/16
H : 9,6 CM - 3 IN3/4
CONTENANCE : 2 L
CAPACITY : 67 OZ5/8

SALADIER PORCELAINE MODULO
DEEP SALAD BOWL, LARGE

142722
28 CM - 11 IN
H : 12 CM - 4 IN3/4
CONTENANCE : 2,5 L
CAPACITY : 84 OZ9/16

SUPPORT COUVERTS DE SERVICE PORCELAINE
SERVING CUTLERY DISPLAY WHITE PORCELAIN

202633
21 X 10 X 5 CM
8 IN1/4 X 3 IN15/16 X 1 IN15/16

ETIQUETTE PORCELAINE AVEC AIMANT + SUPPORT ACIER
PORCELAIN STICK + STAINLESS STEEL STAND WITH MAGNET

202632
10 X 5 CM
3 IN15/16 X 1 IN15/16

LOUCHE
SOUP LADLE

153193
ASTRÉE MIROIR
29,7 CM - 11 IN11/16

CISEAUX À GÂTEAUX
PASTRY SCISSORS/TONG

204496
101494
20 CM - 7 IN7/8

PINCE À SERVIR
SERVING TONG

204499
184355
29,5 CM - 11 IN5/8

PINCE À PAIN
BREAD TONG

204498
101492
23 CM - 9 IN1/16

(1) Planche de présentation uniquement, ne pas faire de découpe
Presentation board, dont cut on it

(2) Compatible lave-vaisselle, NON compatible micro-ondes
Dish washer safe, DONT USE with micro-wave

35,5 CM - 14 IN

41 CM - 16 IN$^{1/8}$

215722

35,5 CM - 14 IN

202635

202635

216144

230746 + 230748

230745 + 230750

68,2 CM - 26 IN$^{7/8}$

230749

230749

230744 +

234550

56,5 CM - 22 IN$^{1/4}$

202865

230757

234548

202633

56,5 CM - 22 IN$^{1/4}$

202869

202627

230753

202633

56,5 CM - 22 IN$^{1/4}$

202864

234552

202629

202633

36 CM - 14 IN$^{3/16}$

44 CM - 14 IN

230743

230742

202854 + 230741

242055

29 CM - 11 IN7/16

239325

Ø 28 CM
Ø 11 IN

240499

234562
Ø 32 CM - 12 IN5/8

35,5 CM - 14 IN
209382

Ø 32 cm
Ø 12 in5/8

239771
Ø 28 cm
Ø 11 in

20 CM - 7 IN7/8

50 CM - 19 IN17/16

231300

237593

202626

32 CM - 12 IN5/8

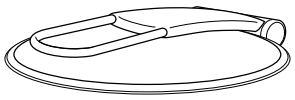
20 CM
7IN7/8

231303

20 CM
7IN7/8

231303

CHAFING DISH



COUVERCLE AVEC GOUTTIÈRE ACIER ET VERRE TREMPÉ
LID WITH STAINLESS STEEL GUTTER, TEMPERED GLASS
203470
Ø 33 CM - Ø 13 IN

KIT SAV VÉRINS POUR CHAFING DISH
REPLACING KIT FOR CHAFING DISH CYLINDER
217435

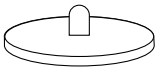
JOINT POUR CHAFING DISH
SEAL FOR CHAFING DISH
230050

MODULE FROID
REFRIGERATED UNIT

BAC PLASTIQUE
PLASTIC TRAY
202866
56 X 35,5 X 8 CM
22 IN$^{1/16}$ X 14 IN X 3 IN$^{1/8}$

235357
29,5 X 35,6 CM
11 IN$^{5/8}$ X 14 IN

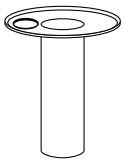
URNE À JUS DE FRUITS
FRUIT JUICE URN



COUVERCLE URNE ACIER 18-10
LID FOR STAINLESS DISPENSER 18-10

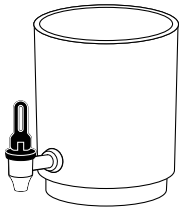
202881
FINITION MIROIR
MIRROR FINISH
Ø 17,9 CM
7 IN 1/16

202891
FINITION BROSSÉE
BRUSHED FINISH
Ø 17,9 CM
7 IN 1/16



TUBE ACIER POUR GLACE
ICE TUBE
STAINLESS STEEL

202884
Ø 9 CM - 3 IN 9/16

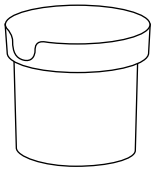


FÛT CYLINDRIQUE URNE
CONTAINER FOR DISPENSER

202883
5 L - 169 OZ 1/16
Ø 17,7 CM X H 25,5 CM
Ø 6 IN 15/16 X H 10 IN 1/16

ROBINET ACIER ABS NOIR
STAINLESS STEEL FAUCET BLACK

214724



BASE ACIER 18-10 URNE
STAINLESS STEEL STAND FOR DISPENSER 18-10

202890
FINITION MIROIR
MIRROR FINISH
Ø 17,6 CM - H 19 CM
6 IN 15/16 X 7 IN 1/2

202889
FINITION BROSSÉE
BRUSHED FINISH
Ø 17,6 CM - H 19 CM
6 IN 15/16 X 7 IN 1/2

GRILLE ACIER POUR GOUTTES - 18/10
STAINLESS STEEL GRID DROP COLLECTOR

045963
Ø 9 CM
Ø 3 IN 9/16

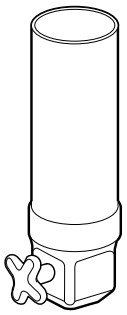
SOCLE NOIR ACRYLIQUE URNE
STAND FOR BLACK DISPENSER

230758
20 X 32 CM
7 IN 7/8 X 12 IN 5/8
ÉPAISSEUR : 2 CM
THICKNESS: 13/16IN

DISTRIBUTEUR À CÉRÉALES
CEREAL DISPENSER

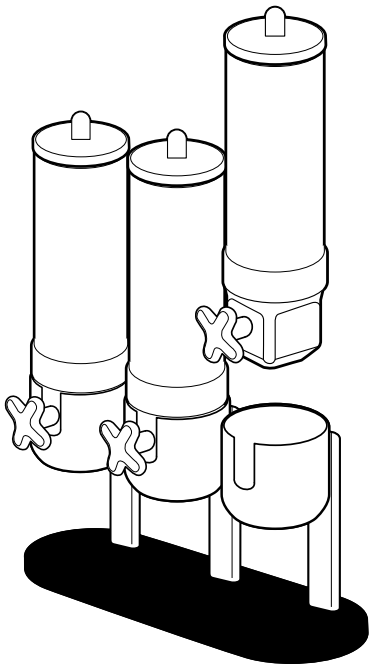
COUVERCLE DISTRIBUTEUR CEREALES ACIER FINITION MIROIR - 18/10
LID FOR CEREAL DISPENSER, STAINLESS STEEL, MIRROR FINISH

213078
Ø 12,5 CM
Ø 4 IN 15/16



FUT CYLINDRIQUE AVEC AILETTE ET POIGNEE DISTRIBUTEUR CEREALES
BARREL + HANDLE + ROLLING TAP FOR CEREAL DISPENSER

213076
P 16,1 X H 42 CM
D 6 IN 5/16 X H 16 IN 9/16



X3 **X1**

BASE + TUBE + SOCLE DISTRIBUTEUR À CEREALES
STAINLESS STEEL STAND + TUB + ACRYLIC STAND FOR CEREAL DISPENSER

231302
L 50 X H 27,5 CM
L 19 IN 11/16 X H 29 IN 3/4

231301
L 19 X H 27,5 CM
L 7 IN 1/2 X H 29 IN 3/4

LA CUISINE

KITCHENWARE

Véritable tradition pour DEGRENNE, le culinaire se décline en ustensiles de cuisson, de préparation, de découpe et d'affutage, pour inviter les chefs à la réalisation de recettes savoureuses et délicates. Les gammes coutellerie l'Unique Sabatier ainsi que les ustensiles de préparation de la célèbre marque L'Econome®, sont gages de qualité et témoignent d'un véritable esprit précurseur dans l'histoire de la cuisine française.

Kitchenware is a real tradition at DEGRENNE and our range comprises cooking, preparation, slicing and sharpening utensils to encourage chefs to make flavoursome and delicate dishes. The Unique Sabatier cutlery ranges and the famous L'Econome® brand's food preparation utensils, are a guarantee of quality and bear witness to a trailblazing spirit in the history of French cuisine.

L'UNIQUE
SABATIER
FRANCE
L'UNIQUE
SABATIER
FRANCE
L'UNIQUE
SABATIER
FRANCE

IDÉAL FORGÉ

MADE IN FRANCE

Notre expertise en art de la table se conjugue avec la plus noble tradition de la coutellerie pour aiguiser les appétits des passionnés sensibles à la qualité professionnelle. Nos collections de coutellerie incarnent le couteau de cuisine français par excellence.

Our expertise in tableware combines with the finest French tradition of cutlery manufacture to whet the appetites of cooking enthusiasts who appreciate professionnal quality. Our collections encapsulates all that's best about the French kitchen knife.

218587
COUTEAU OFFICE
PARING KNIFE
10 CM - 4 IN

218593
COUTEAU
DE CUISINE
CHEF'S KNIFE
15 CM - 6 IN

218596
COUTEAU
DE CUISINE
CHEF'S KNIFE
20 CM - 8 IN

218600
COUTEAU
DE CUISINE
CHEF'S KNIFE
25 CM - 10 IN

218609
COUTEAU
TRANCHELARD
SLICING KNIFE
15 CM - 6 IN

218613
COUTEAU
TRANCHELARD
SLICING KNIFE
20 CM - 8 IN

218629
COUTEAU SANTOKU
SANTOKU KNIFE
GRANTON EDGE
18 CM - 7 IN$^{1/16}$

218611
COUTEAU FILET DE SOLE
FILETING KNIFE
15 CM - 6 IN

218628
COUTEAU À DÉSOSSER
BONING KNIFE
15 CM - 6 IN

217880
FUSIL À AIGUISER
SHARPENING STEEL
25 CM - 10 IN

218619
COUTEAU À PAIN
BREAD KNIFE
20 CM - 8 IN

IDÉAL FORGÉ OLIVIER

218591
COUTEAU OFFICE
PARING KNIFE
10 CM - 4 IN

218595
COUTEAU
DE CUISINE
CHEF'S KNIFE
15 CM - 6 IN

218599
COUTEAU
DE CUISINE
CHEF'S KNIFE
20 CM - 8 IN

218602
COUTEAU
DE CUISINE
CHEF'S KNIFE
25 CM - 10 IN

218612
COUTEAU
TRANCHELARD
SLICING KNIFE
15 CM - 6 IN

218622
COUTEAU À PAIN
BREAD KNIFE
20 CM - 8 IN

218630
COUTEAU SANTOKU
SANTOKU KNIFE
GRANTON EDGE
18 CM - 7 IN$^{1/16}$

LEGUMIER
LEGUMIER
LEGUMIER

L'ÉCONOME BY STARCK®

MADE IN FRANCE

La marque L'ECONOME® (marque déposée) a été inventée par un français, Mr. Pouzet, en 1929 à Thiers. Cette marque est une référence dans l'histoire de la cuisine française. Précurseur dans la préparation culinaire, L'ECONOME® est le seul et véritable « épluche patates », puisque déposé.
DEGRENNE et PHILIPPE STARCK se sont associés pour proposer une version élégante et moderne de l'économe. STARCK s'est inspiré de l'essence de l'ustensile pour repenser sa forme. Le manche sculpté à l'ergonomie optimale est le résultat d'un travail d'épure vers la racine carrée de l'objet, où forme et fonction se confondent. L'ECONOME by STARCK est né.

The brand L'ECONOME® (registered trademark) was invented by a French man Mr. Pouzet in 1929 in the city of Thiers. This French brand is one reference in the history of the French cuisine. Precursor in the culinary preparation, L'ECONOME® is the only and real "potatoes peeler" as so called "économe".
DEGRENNE and Philippe STARCK are offering an elegant and modern answer to this iconic utensil, whose design has remained unchanged for almost a century. When redesigning its shape, Philippe STARCK took inspiration from the utensil's essence. The sculpted, highly ergonomic handle is the result of his efforts to strip down to the object's square origins, thus combining shape and function. Such efforts marked the birth of the L'ECONOME by STARCK.

LÉCONOME
BY
STARCK®

229514
PACK 4 PIECES - ECONOME/ COUTEAU BEC OISEAU/ FLEXICONOME/COUTEAU OFFICE
PACK 4 PIECES SET - PEELER/ CURVED BLADE PARING KNIFE/ FLEXICONOME/PARING KNIFE

229515
COUTEAU DE CUISINE
CHEF'S KNIFE
14 CM - 5 IN 1/2

229516
COUTEAU À PAIN
BREAD KNIFE
24 CM - 9 IN 7/16

DEGRENNE
DEGRENNE
DEGRENNE
DEGRENNE

PLANCHES LES ESSENCES

MADE IN FRANCE

DEGRENNE a sélectionné 2 essences de bois raffinées et précieuses pour cette nouvelle collection de planches à découper, de dégustation et de présentation. Le design sobre et épuré de ces 4 nouveaux formats est réhaussé par les tons chaleureux du chêne et de l'olivier.
Ces planches authentiques, fabriquées en France et à partir de bois français dans le respect de la tradition artisanale, s'intègrent parfaitement dans toutes les cuisines ainsi que sur toutes les tables et buffets.
La rigole présente sur les planches en chêne vous permet la récupération du jus afin de garder un plan de travail propre et de faciliter vos préparations.
Pour le format rond en chêne et en noyer, cette même rigole est compatible avec la cloche en verre DEGRENNE EVENTO, 28 cm.
Ces superbes planches disposent d'une ouverture circulaire qui facilite sa prise en main et son stockage, d'une élégante gravure laser et de formes arrondies et généreuses. Cette collection s'inscrit pleinement dans l'idée véhiculée par DEGRENNE, d'un Art de Vivre ou l'on savoure chaque instant.

DEGRENNE has selected two refined and high-quality woods for this new collection of cutting, tasting and presentation boards. The understated and minimalist design of these four new formats is set off by warm oak and olive tones.
These authentic boards, made in France from French wood in accordance with the artisan tradition, fit perfectly into ail kitchens, on any table or sideboard.
The groove carved into the oak boards collects liquids to facilitate your preparations and ensure that your work surface stays clean. The groove in the round oak and walnut boards is also compatible with the DEGRENNE EVENTO 28 cm glass dome cover.
These superb boards have a circular opening making them easier to handle and store, an elegant laser engraving and a rounded and generous shape. This collection is fully in line with the idea conveyed by DEGRENNE of an Art of Living in which you can savour every moment.

LES PLANCHES BOARDS

CHENE OAK

EPAISSEUR - 2 CM
THICKNESS - IN$^{9/16}$

PLANCHE RONDE **242942**
ROUND BOARD 29,4 CM
11 IN$^{9/16}$

COMPATIBLE AVEC
LA CLOCHE EVENTO 239771
COMPATIBLE WITH
EVENTO DOME COVER

PLANCHE BAHIA **242941**
BAHIA BOARD 35 x 21 CM
13 in$^{3/4}$ x 8 in$^{1/4}$

PLANCHE CARRÉE **202940**
SQUARE BOARD 36,7 X 30 CM
14 IN$^{7/16}$ X 11 IN$^{13/16}$

PLANCHE **242939**
ALLONGÉE 50 x 21 CM
LONG BOARD 19 IN$^{11/16}$ X 8 IN$^{1/4}$

NOYER WALNUT

EPAISSEUR - 2 CM
THICKNESS - IN$^{9/16}$

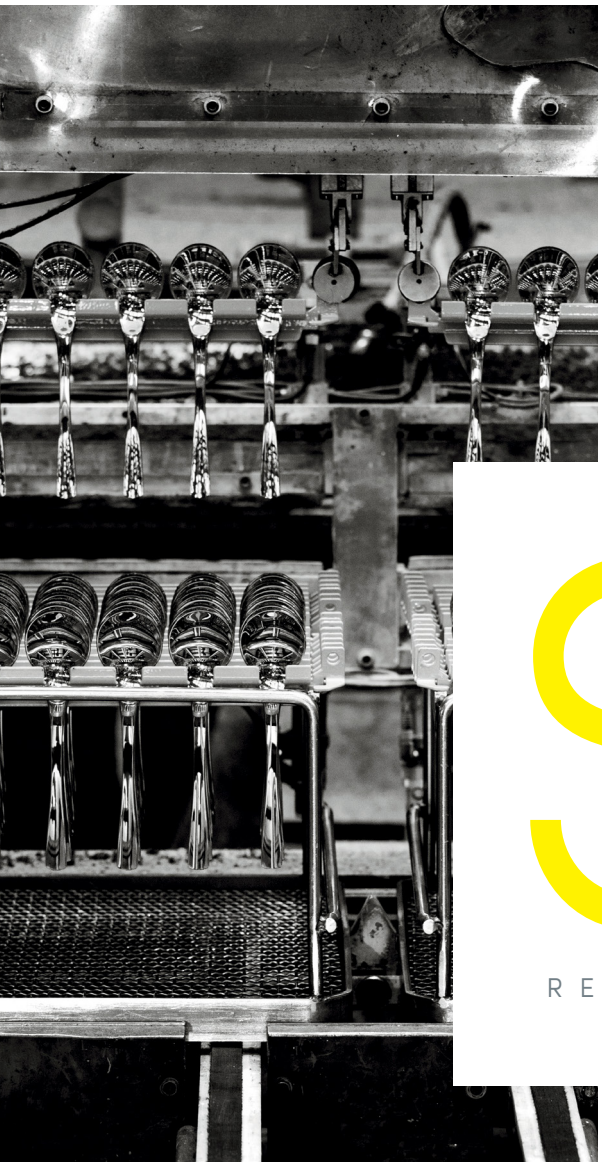
PLANCHE RONDE **242946**
ROUND BOARD 29,4 CM
11 IN$^{9/16}$

COMPATIBLE AVEC
LA CLOCHE EVENTO 239771
COMPATIBLE WITH
EVENTO DOME COVER

PLANCHE BAHIA **242945**
BAHIA BOARD 35 x 21 CM
13 in$^{3/4}$ x 8 in$^{1/4}$

PLANCHE CARRÉE **202944**
SQUARE BOARD 36,7 X 30 CM
14 IN$^{7/16}$ X 11 IN$^{13/16}$

PLANCHE **242943**
ALLONGÉE 50 x 21 CM
LONG BOARD 19 IN$^{11/16}$ X 8 IN$^{1/4}$



SERVICE DE RÉASSORT

R

REPLACEMENT PRODUCT SERVICE

DEGRENNE s'engage à vos côtés en vous offrant la possibilité d'effectuer une commande de réassort pendant les 3 années qui suivent l'arrêt de commercialisation de nos couverts. Ce service s'applique aux collections identifiées dans ce catalogue par ce pictogramme. Dans le cadre de ce service, vous avez la possibilité de commander les pièces qui vous manquent, une fois par an et selon les conditions définies : contactez nos équipes commerciales pour toute demande. Le service de réassort est valable pour les pièces suivantes : Fourchette de table – Cuillère de table – Couteau de table (excepté couteaux monoblocs) - Fourchette à poisson – Couteau à poisson – Fourchette à dessert – Cuillère à dessert - Couteau à dessert (excepté couteaux monoblocs) – Cuillère à café – Cuillère à moka.

DEGRENNE enables you to order replacement products for a further three years after cutlery is discontinued. This service applies to the collections bearing the logo in the catalogue. This service enables you to order any items you need once a year and in accordance with the following terms and conditions: please contact our sales teams if you need to order any products. The replacement products service is available for the following products: table fork, table spoon, table knife (excluding solid handle knife) fish fork, fish knife, dessert fork, dessert spoon, dessert knife (excluding solid handle knife) coffee/tea spoon and moka spoon.

BELLAGIO®
LAS VEGAS

SERVICE DE PERSONNALISATION

CUSTOM MADE SERVICE

Créez votre table personnalisée grâce au savoir-faire DEGRENNE. DEGRENNE rend votre table unique grâce à ses services de personnalisation : couverts, verres, plateaux ou vaisselle, découvrez un large choix de produits et de finitions. Chaque projet de personnalisation est un service sur-mesure qui fait l'objet d'une étude personnalisée par nos commerciaux.

Use DEGRENNE's expertise to create your own table. DEGRENNE's custom - made service can make your table unique: explore our wide range of products and finishes, including cutlery, glasses, trays and tableware. Our sales executives deliver a bespoke service for each and every personalization order.

Ajoutez votre logo
Réalisez un décor spécifique
Appliquez un filet de la couleur de votre choix

Add your logo
Add a special pattern
Apply a thin stripe of the colour of your choice

Ajoutez votre logo sur le pied du verre
Ajoutez votre logo ou un trait de jauge sur la paraison
(le logo sur la paraison peut également faire office de jauge)

Add your logo to the base of the glass
Add your logo or a measure marking on the bowl
(the logo on the bowl can also be used as the measure marking)

54ème CROSS
NATIONAL
SAPEURS-POMPIERS
CALVADOS
2014

BELLAGIO
LAS VEGAS

DEGRENNE
LA CIGALE
NANTES

Ajoutez votre logo : en fonction de vos attentes, nous proposons la gravure laser pour une grande précision ou le marquage au poinçon pour une tenue inaltérable dans le temps.

Add your logo : In accordance with your requirements, we offer laser engraving if high precision is needed, or alternatively metal stamping for items needing to stand the test of time.

PERSONNALISEZ VOTRE FINITION PERSONNALIZE YOUR FINISH

PVD

Procédé de métallisation qui permet de réaliser un placage ionique. Disponible dans les coloris Noir, doré, Cuivre et Holographic sous conditions particulières, contactez nos équipes.

Vacuum deposit metallization process. Available in Black, Gold, Copper and Holographic colors under special conditions, contact our sales teams.

DORURE
GILDING

Dorure à l'or fin des couverts ou de certaines parties des couverts

Cutlery or alternatively some sections of cutlery can be gilded with fine gold

ÉTAIN
PEWTER

Polissage spécifique des couverts pour un effet vieilli façon étain

Specially polished cutlery for a pewter-style antique effect

BROSSÉE OU SATINÉE
BRUSHED OR SATIN

Polissage spécifique des couverts ou des accessoires de platerie pour un rendu mat

Specially polished cutlery and holloware accessories for a matt finish

L'argenture avec poinçon de maître : Argenture de Classe I (33 microns pour les articles à usage fréquent) ou Argenture qualité hôtelière (10 microns)

Silver plating with a maker's mark: class I silver plating (33 microns for frequently used items) or hotel quality silver-plating (10 microns)

FINITION MÉTAL ARGENTÉ - ARGENTURE CLASSE 1 - 33 MICRONS (POUR LES ARTICLES À USAGE FRÉQUENT)
SILVER PLATED FINISH - CLASS 1 SILVERPLATING - 33 MICRONS

ARGENTURE QUALITÉ HÔTELIÈRE-10 MICRONS
SILVER PLATED HOTEL QUALITY- 10 MICRONS

FINITION MIROIR
MIRROR FINISH

FINITION SATINÉE
SATIN FINISH

FINITION VINTAGE
VINTAGE FINISH

FORGÉ
FORGED

ACIER INOXYDABLE
STAINLESS STEEL

EPAISSEUR FOURCHETTE DE TABLE
THICKNESS TABLE FORK

RÉASSORT
REPLACEMENT

REVÊTEMENT PVD
PVD COATING

PORCELAINE
PORCELAIN

AIMANTÉ
WITH MAGNET

GRÈS
STONEWARE

EMPILABILITÉ
STACKABLE

RÉSISTE AUX CHOCS
SHOCK RESISTANT

RÉSISTE AUX TACHES
STAIN RESISTANT

PEINT À LA MAIN
HAND PAINTING

VERRE
GLASS

SHQ/ SODOCALCIQUE HAUTE QUALITÉ
HIGH QUALITY SODA - LIME

CRISTALLIN HAUTE QUALITÉ
HQ LOW LEAD CRYSTAL

VERRE SOUFFLÉ BOUCHE TEINTÉ DANS LA MASSE
HAND-BLOWN INTEGRALLY DYED GLASS

1000 CYCLES GARANTIS MINIMUM
1000 WASH CYCLES GUARANTEED

FABRIQUÉ EN FRANCE
MADE IN FRANCE

FABRIQUÉ EN EUROPE
MADE IN EUROPE

GARANTIE MICRO-ONDES
MICROWAVE SAFE

GARANTIE LAVE-VAISSELLE
DISHWASHER SAFE

GARANTIE CONGÉLATEUR
FREEZER SAFE

GARANTIE FOUR
OVEN SAFE

JUSQU'À ÉPUISEMENT DES STOCKS
UNTIL STOCK LAST

IG INDICATION GÉOGRAPHIQUE PORCELAINE DE LIMOGES

MARQUES DÉPOSÉES /COPYRIGHTS

L'UNIQUE SABATIER® FRANCE — L'ECONOME BY STARCK® — LAGUIOLE® ROSSIGNOL

FRANCE

SIEGE SOCIAL/HEAD OFFICE
SERVICE CLIENTS/CUSTOMER SERVICES

rue Guy Degrenne - BP 50056
14502 Vire cedex
TEL : +33 (0)2 31 66 44 15

OTHER COUNTRIES
TEL : +33 (0)2 31 66 44 00

infohotel@degrenne.fr

DIRECTION GÉNÉRALE/GENERAL MANAGEMENT
DIRECTION MARKETING/MARKETING DIVISION
DIRECTION COMMERCIALE/SALES DIVISION
SHOWROOM (SUR RENDEZ-VOUS)
89 rue La Boétie
75008 PARIS

USA

FILIALE USA/US SUBSIDIARY

DNA/DEGRENNE NORTH AMERICA INC.
301 OXFORD VALLEY ROAD
SUITE #1903B
YARDLEY, PA
19067

TEL : 732 565 0820
FAX : 732 565 0828

WEBSITE : www.degrennenorthamerica.com
csrv.dna@degrenneparis.com

SHOWROOM (BY APPOINTMENT)
NEW YORK (41 MADISON)

www.pro.degrenne.fr