



**&
YOU***

SINCE 70 YEARS



COLLECTIONS 2015



*DURALEX & VOUS DEPUIS 70 ANS



70 ANS, TOUT UN CHEMIN... VERS VOUS !

Offrir aux consommateurs un produit nouveau, performant, de meilleure qualité et à un prix compétitif. Voilà ce qui a motivé les premiers essais de verre trempé par le groupe Saint-Gobain en 1939, puis le dépôt en brevet du procédé appliqué à la fabrication de vaisselle, avec la création de la marque Duralex en 1945. Un esprit pionnier et un savoir-faire exclusif qui s'inscrivent dès lors dans le patrimoine industriel et affectif. Car oui, vous aimez Duralex ! Vous aimez son style et son caractère intemporel. Vous aimez sa résistance aux chocs, qui vous étonnera sans cesse, et sa résistance aux modes. Vous aimez la qualité d'un produit fabriqué en France depuis toujours. Vous aimez Duralex, où que vous viviez dans le monde, que vous ayez connu les jeux de cantine ou non, que vous ayez 20 ans ou 60 ans, que vous ayez le sens pratique, esthétique ou économique, voire les trois !

Alors merci à vous. Grâce à votre confiance, c'est en pleine santé que l'entreprise souffle ses 70 bougies. Nous regardons vers vous, et nous voyons loin et clair, avec de nouveaux marchés, de nouveaux produits et de nouvelles catégories. Fidèles à notre positionnement de "verre du quotidien", nous perpétons l'esprit pionnier d'origine à travers des innovations pour la conservation des aliments et maintenant la cuisson avec la gamme de plats à four Ovenchef. Entre arts de la table et solutions industrielles, vous nous donnez envie de continuer à être excellents en la matière, le verre trempé, notre spécialité depuis 70 ans, et pour longtemps.

70 YEARS, QUITE A JOURNEY... AND ALL FOR YOU!

Offering consumers a new, reliable, high-quality product at a competitive price. That was the goal that motivated Saint-Gobain to conduct its first tests on tempered glass in 1939; tests that led to the patenting of the process used to create glass tableware and the creation of the Duralex brand in 1945. That pioneering spirit and exclusive expertise have been part of its industrial and emotional heritage ever since. Because it's true, isn't it? You love Duralex! You love its timeless style and character. You love the way it stands up to rough treatment, which always amazes you, and - of course - the way it transcends fashion. You love the quality of a product that has always been made in France. You love Duralex wherever in the world you live, whether you knew the old French school canteen games or not, whether you're 20 or 60, or whether you have a feeling for the practical, the aesthetic or the economical... or all three!

So thank you. Thanks to your trust and loyalty, the company has reached the grand old age of 70 in excellent health. We look to you, and our vision is both clear and far-reaching, because it extends to new markets, new products and new product categories. We remain loyal to our status as the "everyday glass", and we are keeping the original pioneering spirit alive with the development of new food storage products and, now, ovenware products with the Ovenchef range of ovenproof dishes. From tableware to manufacturing solutions, you give us the impetus to continue delivering excellence in tempered glass, which has been our special skill for 70 years... and to do so for a long time to come.

70 ANS DE CONFIANCE - 70 YEARS OF TRUST

AU QUOTIDIEN EVERYDAY USE

Depuis 1945, chaque jour et pour toujours !

Un verre utilisé depuis des générations dans les cantines d'écoles, voilà un gage de fiabilité, n'est-ce pas ? Sain, sûr et pratique, le verre du quotidien s'adapte à tout. Un geste maladroit ? Pas de casse. Et quand bien même il serait brisé, il ne coupe pas ! Nous concevons tous nos produits pour qu'ils répondent à toutes les utilisations, à tous les instants de vie. Solide et intemporelle, notre vaisselle ponctue le rythme de chaque journée : le petit déjeuner, la pause-café, le déjeuner, le goûter, l'apéritif, le dîner, la conservation et même, depuis 2014, la cuisson pour des bons plats au four ! Durelex vous accompagne à toute heure, et pour des années.

Ever since 1945... every day and always!

A glass used for generations in school canteens: surely the ultimate guarantee of reliability? Hygienic, safe and practical, the everyday glass does whatever it takes. A clumsy mistake? No breakage. And even when you do manage to break it, it won't cut! We design all our products to stand up to every kind of use daily life may throw at them. Solid and timeless, our glassware is part of the everyday rhythm of life, from breakfast to coffee break, lunch, teatime, drinks, dinner, food storage, and since 2014, ovenware for delicious dishes straight from the oven! Durelex is there for you at any time, and for years to come.



DU VERRE DEPUIS TOUJOURS

Le groupe Saint-Gobain fait l'acquisition dans les années 30 de la verrerie de La Chapelle-Saint-Mesmin, antérieurement occupée par un vinaigrier puis un parfumeur qui y produisaient leurs flacons. Le site servira au déploiement des activités du groupe, d'ores et déjà pionnier de la technologie du verre trempé. Quelques années plus tard, Saint-Gobain applique le processus de trempe à la production de vaisselle et dépose, le 6 juin 1945, la marque Durelex. Soixante-dix ans après, nous avons gardé cette âme de précurseur.

FOREVER GLASS

It was in the 1930s that Saint-Gobain acquired La Chapelle-Saint-Mesmin's glassworks, previously used by a vinegar manufacturer and a perfumer to produce their bottles. This factory would then be used to expand the company, which was already pioneering tempered glass technology at this time. A few years later, Saint-Gobain applied the tempering process to the production of glass tableware, and registered the Durelex brand on June 6, 1945. Seventy years later, we still have the soul of a trailblazer.



"T'AS QUEL ÂGE ?"

En France, c'est le cri de ralliement de tous ceux qui ont mangé à la cantine et joué à se donner un âge en lisant le numéro du moule au fond du verre, de 1 à 48.

"HOW OLD ARE YOU?"

In France, that's the rallying cry of all those who once ate in the school canteen and played the age game by reading the mould number - 1 to 48 - on the bottom of each glass.



L'utilisation quotidienne d'une vaisselle facile à vivre pour toute la famille est un argument fort de Durelex dans sa communication à travers les années. Nous accompagnons les foyers dans leur équipement pour un plaisir toujours renouvelé...

Making everyday use of glass tableware easy to live with for every member of the family has been central to the Durelex advertising message over the years. We provide households with products that are always a pleasure to use...



"Durelex est un parfait symbole de l'identité Merci qui se moque des modes et privilégie la qualité intrinsèque de bons produits, bien dessinés et bien fabriqués. Le Picardie, le Gigogne, en grand ou en petit, un véritable hommage à la simplicité et à l'évidence du design et une certaine élégance à ne pas être cher tout en étant très stylé. Une valeur absolue qui résiste au temps, juge ultime !"

"Durelex perfectly symbolises the Merci identity, that makes fun of fashion, preferring to focus on the intrinsic quality of good products that are well designed and well made. The Picardie and the Gigogne - large or small - are a real tribute to simplicity and design too, of course. They gain a certain elegance from the fact that they are not expensive, and yet make such a strong stylish statement. They represent absolute value that stands the test of the ultimate judge: time!"

Jean-Luc Colonna, Directeur du pôle Maison et Marketing du concept-store parisien Merci.
Head of Homewares and Marketing at the Paris concept store Merci.

STYLES DE VIE

LIFESTYLES

Produits emblèmes et nouveautés tous les ans !

Pour certains, Duralex s'incarne dans le verre Picardie, au design iconique depuis 1954, souvent copié, d'une qualité jamais égalée. Mais aujourd'hui, ce qui séduit la plupart de nos clients, ce sont les 300 références couvrant toute une panoplie de gobelets, assiettes, plats, saladiers et autres accessoires de table, déclinés sous 6 teintes différentes. Duralex signe ainsi une vaisselle toujours plus accessible et pratique, pour des tables au style... inimitable ! Depuis 70 ans, nous inventons des formes nouvelles pour combler toutes les envies et toutes les utilisations. Quelle sera la vôtre ?

Timeless flagship products and novelties every year!

For some people, Duralex will always be synonymous with the Picardie glass, whose iconic design has endured since 1954, often copied, but never equalled in terms of quality. But today, the majority of our customers are attracted by the 300 references that cover the entire spectrum of tumblers, plates, dishes, salad bowls and other tableware items offered in six different colours. With this range, Duralex gives its name to an even more affordable and practical collection of stylish tableware that is simply inimitable! For 70 years, we have been inventing new shapes to serve all tastes and every conceivable use. What will your favourite be?

Le verre Picardie quant à lui incarne à l'international le "gobelet français par excellence". Sa forme galbée si identifiable lui vaut d'apparaître souvent au cinéma, de l'après-guerre à la Nouvelle-Vague, jusqu'aux plus récents succès mondiaux comme Skyfall, le dernier James Bond.

The Picardie glass is the international embodiment of the "original French tumbler". Its instantly recognisable rounded shape ensures that it features regularly on the silver screen, from the post-war cinema to New Wave and more recent global blockbusters, like the latest James Bond movie Skyfall.



DES PRODUITS MODERNES DEPUIS TOUJOURS !

Avant-gardiste de par sa technologie du verre trempé, Duralex l'est aussi côté formes et couleurs. Par exemple, la gamme colorielle des années 60 - jaune citron, orange-rouge, vert pâle - reste très tendance ! En 2015, les nouveaux produits dépassent le service de table et constituent des alliés parfaits en cuisine, pour la conservation et la cuisson.

FOREVER MODERN!

Having led from the front with its tempered glass technology, Duralex has continued to do the same in shapes and colours. So the lemon yellow, blood orange and pale green range of the 1960s is still very trendy! 2015 will see the emergence of new products that go beyond tableware and prove perfect kitchen helpers for food storage and cooking.



Rarement aura-t-on été si polyvalent.

Dans les maisons, dans les restaurants, dans les réceptions, la vaisselle Duralex est un incontournable car elle correspond à toutes les attentes, à toutes les façons de vivre.

Rarely has anything been more adaptable.

In homes, in restaurants and in receptions, Duralex tableware is a must, because it meets all expectations and suits all lifestyles.



UN BIJOU DE DESIGN

• **Années 60** : Duralex organise un concours de design international avec la participation de designers reconnus : Harold Barnett est le vainqueur avec les gobelets et les assiettes Saturna. • **2007** : Premier article de vaisselle commercialisé par Duralex, le gobelet Gigogne est mis à l'honneur au Musée des Arts Décoratifs de Paris dans l'exposition "Éditer le design". Puis, il fait son apparition dans le MoMa Store, la boutique du célèbre Museum of Modern Art de New York. • **2014** : Le Gigogne est transformé en petite boule à neige par l'agence de design 5.5 designstudio pour Renault, une bulle pure qui starifie une voiture miniature.

A DESIGN CLASSIC

• **The 1960s**: Duralex organises an international design competition involving well-known designers: the winner is Harold Barnett with his Saturna tumblers and plates. • **2007**: The first tableware piece ever marketed by Duralex - the Gigogne tumbler - is celebrated in the "Éditer le Design" exhibition at the Musée des Arts Décoratifs in Paris. It then makes its appearance at MoMa Store, the shop of New York's famous Museum of Modern Art. • **2014**: The Gigogne is transformed into a little snow dome by 5.5 designstudio for Renault; a pure bubble to give star quality to a miniature car.



"Un verre Duralex, c'est l'essence même de ce que l'on défend dans le design : un objet intègre et intemporel. Rien de gratuit ni d'artificiel dans sa conception, tout est pensé pour sa fonctionnalité. De cela découle sa beauté. En visitant l'usine, on sent le fort patrimoine industriel, on a envie que ça continue : des grandes séries pour un objet du quotidien qui touche tout le monde, c'est ça le design !"

"A Duralex glass is the very essence of what we believe about design: an integrated and timeless object. There's nothing gratuitous or artificial about its conception; functionality is everything. And that's what makes it beautiful. When you visit the factory, you feel its industrial heritage strongly, and you want that to continue: mass production runs of an everyday object that has its effect on everyone: that's design!"

Jean-Sébastien Blanc, Directeur de Création & Responsable de la Communication de l'agence de design 5.5 designstudio. / Creative Director and Head of Marketing at 5.5 designstudio.

RÉSISTANT TOUGH

Le processus de trempé est notre marque de fabrique.

Dès 1945, Durelex est pionnier de la technologie du verre trempé, un processus dont nous sommes toujours le spécialiste aujourd'hui. Ce traitement particulier du verre, qui consiste en un brusque refroidissement de la matière préalablement portée à une température d'environ 700°C, améliore la plupart de ses qualités physiques. Capable d'endurer un choc thermique de 130°C, 2,5 fois plus résistant qu'un produit en verre recuit, c'est le même verre trempé que celui utilisé pour les parebrises ! Y a-t-il meilleure preuve de la maîtrise de notre technologie ?

The tempering process is our trademark.

Back in 1945, Durelex pioneered tempered glass technology, a process in which we are still the acknowledged specialist today. This special treatment, which consists of rapidly cooling molten glass previously heated to a temperature of around 700°C, improves most of its physical qualities. Now able to resist a 130°C thermal shock, the resulting glass is 2.5 times stronger than annealed glass and is the same tempered glass used in windscreens! Could there be any more convincing proof of our expertise in this technology?

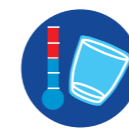


AVANTAGES PRODUIT

PRODUCT BENEFITS



Verre trempé résistant aux chocs
Shock resistant tempered glass



Résistant aux chocs thermiques
Thermal shock resistant



Résistant aux lavages en lave-vaisselle
Dishwasher safe



Adapté à l'utilisation au micro-onde
Microwave safe



Adapté à l'utilisation au congélateur
Freezer safe



Verre hygiénique non poreux
Hygienic non-porous glass



Verre sûr non coupant
Safe non-cutting glass



100% Fabriqué en France
100% Made in France



"DURA LEX, SED LEX"

La loi est dure mais c'est la loi. Cette loi, c'est celle de produits très qualitatifs soumis à des conditions de chauffe et de refroidissement extrêmes pour créer un matériau éprouvé particulièrement solide. La trempé par Durelex est une technologie vieille de 70 ans qui n'a jamais été égalée. Alors méfiez-vous des imitations !

"DURA LEX, SED LEX"

The law is tough, but it is the law. This law applies equally to high-quality products subject to extreme conditions of heating and cooling to create a material of proven and exceptional strength. Durelex tempering technology may be 70 years old, but it has never been equalled. So beware of imitations!

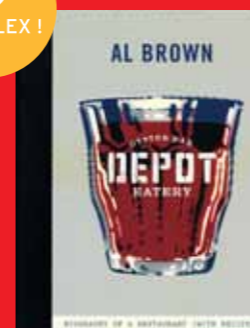


DUR ET DURABLE !

Moins casser sa vaisselle, c'est en racheter moins souvent. Dans un contexte de retour au non jetable et d'envie de pérennité, les produits Durelex restent des valeurs sûres. Nous avons toujours conçu nos produits et notre activité dans la durée et fait en sorte de minimiser notre impact sur l'environnement dans tous les aspects du cycle de vie.

STRONG AND DURABLE!

If your glassware breaks less frequently, it means you don't have to buy it so often! In a world with an increasing appetite to return to non-disposability and to value durability, Durelex products remain the gold standard. We have always designed our products and our business for the long term, and sought to minimise our impact on the environment at every stage of the product lifecycle.



"Ce que j'aime dans le gobelet Durelex, c'est son aptitude à convenir en toute occasion. Un délicieux espresso macchiato lui sied tout autant que du champagne millésimé. J'apprécie aussi sa grande résistance à une utilisation intensive et quasiment sans casse en restauration et en hôtellerie. Mais ce que j'aime le plus, c'est le confort de sa prise en main, cette sensation de plaisir et de décontraction. Parmi tous les verres du monde, le gobelet Durelex est mon préféré, au quotidien et quel que soit l'événement."

"What I love about the Durelex tumbler is that it has a knack to suit any occasion. A beautiful long macchiato coffee feels just as much at home as a tumbler of chilled vintage champagne. I also love that the durability allows them to be used in a high octane commercial hospitality situation with practically nil breakage. But most of all, it's the way they fit and feel so comfortable in your hand which seems to create this feeling of fun and informality. As far as drinking vessels of the world go, the Durelex Tumbler is my everyday, every occasion, glass of choice."

Al Brown, Chef & Restaurateur néo-zélandais. / New Zealand Chef & Restaurateur.

70 ANS D'ENGAGEMENT - 70 YEARS OF COMMITMENT

FABRIQUÉ EN FRANCE

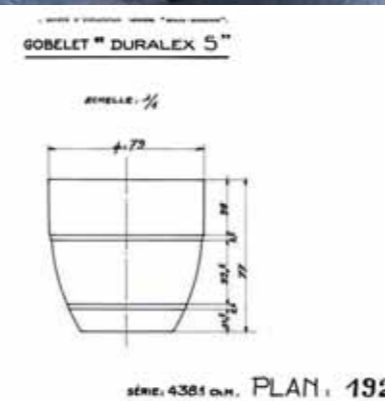
MADE IN FRANCE

Un savoir-faire et une expertise de référence.

De la matière première aux emballages, tout est 100% produit et fabriqué en France, où Durablex est un acteur économique qui a le sens des responsabilités, tant en termes de normes que de recyclage. Les compétences de nos collaborateurs ont donné à la marque sa renommée internationale avec ses produits pratiquement incassables, au style épuré et indémodable. Notre réactivité est appréciée dans le monde entier : 85% de notre production est vendue à l'export. Depuis 70 ans, nous fournissons des solutions industrielles à nos clients au nom des arts de la table.

Skills and expertise that set the benchmark.

From raw materials to packaging, everything is 100% produced and manufactured in France, where Durablex contributes to the economy as a responsible business that complies with standards and makes maximum use of recycling. The skills of our people have made our brand internationally famous for its virtually unbreakable products and refined, timeless style. Our ability to respond to the market is clearly appreciated worldwide, given that 85% of our production is sold in export markets. We have been providing industrial solutions to meet the tableware needs of our customers for 70 years.



LE GIGOGNE

Qui l'a dessiné initialement ? L'histoire ne le dit pas car chez Durablex c'est l'objet créé par une équipe qui l'emporte. Le Gigogne a une forme bombée idéale, une prise en main sûre et confortable grâce au double filet qui tombe juste sous les doigts. Dans les années 70, le petit gobelet était déjà vendu aux quatre coins du monde. Et aujourd'hui, il est présent sur les tables de lieux emblématiques et prestigieux.

THE GIGOGNE

Who designed it originally? That's a story never told, because at Durablex, it's team creativity that counts. The Gigogne has the ideal rounded form that feels safe and comfortable in the hand, thanks to the twin rings perfectly placed where the fingers naturally fall. By the 1970s, this small tumbler was on sale in every part of the world. Today, it can be found on the most iconic and prestigious tables.

DURALEX, C'EST AUJOURD'HUI

DURALEX TODAY



85%

DES VENTES RÉALISÉES À L'EXPORT
OF SALES MADE IN EXPORT MARKETS

PRÉSENCE DANS UNE CENTAINE DE PAYS
SUR LES 5 CONTINENTS
A PRESENCE IN AROUND 100 COUNTRIES
ON EVERY CONTINENT

230

COLLABORATEURS
EMPLOYEES

300

RÉFÉRENCES AU CATALOGUE
REFERENCES IN THE CATALOGUE

200

RÉFÉRENCES DISPONIBLES
EN PRODUCTION SPÉCIALE
REFERENCES AVAILABLE ON SPECIAL PRODUCTION



"Mon métier consiste à régler la machine pour obtenir un produit parfaitement conforme. Depuis mes débuts il y a 33 ans, je m'investis pour Durablex qui me le rend bien. Pour moi, c'est une histoire de famille ! Mon père y a travaillé ainsi que mon beau-frère, mon cousin et maintenant mon fils, au service marketing. Qui sait, peut-être que l'un de mes petits-enfants sera dans l'équipe dirigeante un jour ?"

"It's my job to set up the machine so that it delivers the perfect product. Ever since I started here 33 years ago, I've dedicated myself to Durablex, and Durablex has respected me in return. It's part of my family history! My father worked here, and so did my brother-in-law and cousin. And now, my son works here too in the marketing department. Who knows, perhaps one day one of my grandchildren will join the senior management team?"

Manuel Carvalho, Salarié chez Durablex depuis 1982, Régleur, ancien Chef d'Équipe.
Durablex employee since 1982, Machine Tuner and former Team Leader.

Sommaire Contents



P.12



P.36



P.72



P.76



P.94

Verrerie Drinkware

AMALFI p.14
BEAU RIVAGE p.15
BISTRO p.16
CAPRICE p.17
COSY p.18
EIFFEL p.19
EMPILABLE p.20
GIGOGNE p.21
HILAL p.22
LOLA p.23
LYS p.24
MANHATTAN p.27
PICARDIE p.28
PRISME p.30
PROVENCE p.31
UNIE p.32
UNIVERSEL p.33
VERSAILLES p.34
WAVE p.35

Vaisselle Tableware

ARÔME p.38
GIGOGNE p.39
BEAU RIVAGE MARINE p.40
BEAU RIVAGE CRÉOLE / CREOLE p.42
LYS TRANSPARENT / CLEAR p.44
LYS MARINE p.46
LYS CRÉOLE / CREOLE p.48
LYS VERMEIL / AMBER p.50
LYS SAPHIR p.52
LYS SALADIERS p.54, 56
LYS AVEC COUVERCLE / WITH LID p.58
LYS CARRÉ p.60
LYS CARRÉ AVEC COUVERCLE / WITH LID p.62, 64
ONDINE p.66
PARIS p.67
PICARDIE p.68
PRECISIO p.69
RAMEQUIN p.70
RAVIER p.71

Cuisson Cooking

NEW
NOUVEAUTÉ
2015

OVENCHEF RECTANGULAIRE / RECTANGULAR p.74
OVENCHEF OVALE / OVAL p.75

Services Sets

GIGOGNE p.78
PICARDIE p.78
LYS CARRÉ AVEC COUVERCLE BLEU / WITH BLUE LID p.79
BEAU RIVAGE MARINE p.80
BEAU RIVAGE CRÉOLE / CREOLE p.82
LYS MARINE p.86
LYS CRÉOLE / CREOLE p.87
LYS VERMEIL / AMBER p.88
LYS SAPHIR p.90
OVENCHEF p.92

Choisissez vos produits
en fonction de nos thématiques !
*Choose your products
according to our themes!*

Boissons chaudes p.94
Hot drinks

Bar & cocktails p.100

Apéritifs p.104
Appetizers

Préparation p.108
Preparation

NEW
NOUVEAUTÉ
2015

Conservation p.112
Storage



Verrierie

Drinkware

AMALFI p.14
BEAU RIVAGE p.15
BISTRO p.16
CAPRICE p.17

COSY p.18
EIFFEL p.19
EMPILABLE p.20
GIGOGNE p.21

HILAL p.22
LOLA p.23
LYS p.24
MANHATTAN p.27

PICARDIE p.28
PRISME p.30
PROVENCE p.31
UNIE p.32

UNIVERSEL p.33
VERSAILLES p.34
WAVE p.35

AMALFI



Invitation au farniente
An invitation to relax



1001A C04
GOBELET
TUMBLER
7 cl - 2 1/2 oz
Ø 5,5 cm - 2 1/8"
h 6,8 cm - 2 5/8"
C4 K12
0,016 m³ - 4,03 kg
Q.P. 2304



1002A C04
GOBELET
TUMBLER
9 cl - 3 1/8 oz
Ø 6 cm - 2 3/8"
h 7,1 cm - 2 3/4"
C4 K12
0,020 m³ - 4,75 kg
Q.P. 2112



1003A C04
GOBELET
TUMBLER
13 cl - 4 5/8 oz
Ø 6,5 cm - 2 1/2"
h 8,2 cm - 3 1/4"
C4 K12
0,025 m³ - 6,75 kg
Q.P. 1296



1004A C04
GOBELET
TUMBLER
17 cl - 6 oz
Ø 7,4 cm - 2 7/8"
h 9,4 cm - 3 3/4"
C4 K12
0,036 m³ - 8,44 kg
Q.P. 1152



1005A C04
GOBELET
TUMBLER
21 cl - 7 3/8 oz
Ø 7,7 cm - 3"
h 9,6 cm - 3 3/4"
C4 K12
0,040 m³ - 8,74 kg
Q.P. 864



4001A R06
MUG
17 cl - 6 oz
Ø 7 cm - 2 3/4"
h 9,6 cm - 3 3/4"
R6 CT72
0,045 m³ - 15,38 kg
Q.P. 1080



BEAU RIVAGE



Le luxe de tous les jours
Everyday luxury



4002B R06
TASSE
CUP
18 cl - 6 3/8 oz
Ø 9,3 cm - 3 5/8"
h 6 cm - 2 3/8"
R6 K12
0,036 m³ - 11,20 kg
Q.P. 1800



4002C R06
TASSE
CUP
18 cl - 6 3/8 oz
Ø 9,3 cm - 3 5/8"
h 6 cm - 2 3/8"
R6 K12
0,036 m³ - 11,20 kg
Q.P. 1800



1008B R06
GOBELET
TUMBLER
25 cl - 8 3/4 oz
Ø 7,6 cm - 3"
h 9 cm - 3 1/2"
R6 K12
0,042 m³ - 13,44 kg
Q.P. 1080



1008C R06
GOBELET
TUMBLER
25 cl - 8 3/4 oz
Ø 7,6 cm - 3"
h 9 cm - 3 1/2"
R6 K12
0,042 m³ - 13,44 kg
Q.P. 1080



4003B F06
SOUCOUPE
SAUCER
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 2 cm - 3/4"
F6 K12
0,012 m³ - 10,90 kg
Q.P. 4320



4003C F06
SOUCOUPE
SAUCER
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 2 cm - 3/4"
F6 K12
0,012 m³ - 10,90 kg
Q.P. 4320





CAPRICE

Instants gourmands
Delicious moments



4026A R06
TASSE
CUP
9 cl - 3 1/8 oz
Ø 6,2 cm - 2 1/2"
h 6,8 cm - 2 5/8"
R6 K12
0,020 m³ - 7,90 kg
Q.P. 2592



4027A R06 *
TASSE
CUP
22 cl - 7 3/7 oz
Ø 8,2 cm - 3 1/4"
h 9 cm - 3 1/2"
R6



4028A F06
SOUCOUPE
SAUCER
Ø 14 cm - 5 1/2"
h 1,5 cm - 5/8"
F6 K12
0,011 m³ - 8,40 kg
Q.P. 5040

* Disponible courant 2015 / Available during 2015

BISTRO

Tchin-Tchin entre copains
Cheers among friends



1009A C04
GOBELET
TUMBLER
21 cl - 7 3/8 oz
Ø 7,5 cm - 3"
h 8,3 cm - 3 1/4"
C4 K12
0,033 m³ - 9,31 kg
Q.P. 1152





EIFFEL



À toutes épreuves
Up to anything



4022A R06
MUG

25 cl - 8 3/4 oz
Ø 7,5 cm - 3"
h 10 cm - 3 7/8"
R6 CT72
0,048 m³ - 16,40 kg
Q.P. 1080

COSY

Le temps suspendu
Frozen in time



4029A R06

MUG

35 cl - 12 3/8 oz
Ø 8,6 cm - 3 3/8"
h 10,5 cm - 4 1/8"
R6 CT24
0,022 m³ - 7,40 kg
Q.P. 864





GIGOGNE



Souvenirs de jeunesse
Youthful memories



1015A B06
GOBELET
TUMBLER
9 cl - 3 1/8 oz
Ø 5,8 cm - 2 1/4"
h 6,1 cm - 2 3/8"
B6 K12
0,019 m³ - 6,77 kg
Q.P. 3240



1016A B06
GOBELET
TUMBLER
16 cl - 5 5/8 oz
Ø 7,1 cm - 2 3/4"
h 6,9 cm - 2 3/4"
B6 K12
0,031 m³ - 9,70 kg
Q.P. 1728

1016A C04
C4 K12
0,026 m³ - 6,43 kg
Q.P. 1536



1017A B06
GOBELET
TUMBLER
22 cl - 7 3/4 oz
Ø 8 cm - 3 1/8"
h 7,7 cm - 3"
B6 K12
0,044 m³ - 13,71 kg
Q.P. 1440

1017A C04
C4 K12
0,035 m³ - 8,97 kg
Q.P. 1152



4006A R06
TASSE
CUP
22 cl - 7 3/4 oz
Ø 8,2 cm - 3 1/4"
h 7,5 cm - 3"
R6 K12
0,043 m³ - 16,33 kg
Q.P. 1440



4007A F06
SOUCOUE
SAUCER
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 2,2 cm - 7/8"
F6 K12
0,011 m³ - 11,21 kg
Q.P. 5184

EMPILABLE



L'esprit pratique
Practical spirit



1013A B06
GOBELET
TUMBLER
16 cl - 5 5/8 oz
Ø 6,6 cm - 2 5/8"
h 7,9 cm - 3 1/8"
B6 K12
0,032 m³ - 12,23 kg
Q.P. 1728



1014A B06
GOBELET
TUMBLER
20 cl - 7 oz
Ø 7,1 cm - 2 3/4"
h 8,6 cm - 3 3/8"
B6 K12
0,039 m³ - 14,92 kg
Q.P. 1080

1014A C04
C4 K12
0,033 m³ - 10,32 kg
Q.P. 1536





LOLA



Un bonheur tout simple
Simple happiness



1019A B06
GOBELET
TUMBLER
16 cl - 5 5/8 oz
Ø 7 cm - 2 3/4"
h 7,1 cm - 2 3/4"
B6 K12
0,033 m³ - 11,43 kg
Q.P. 1728

1020A B06
GOBELET
TUMBLER
20 cl - 7 oz
Ø 7,4 cm - 2 7/8"
h 7,6 cm - 3"
B6 K12
0,038 m³ - 13,29 kg
Q.P. 1584

HILAL

Une certaine distinction
A certain distinction



1018A R06
GOBELET
TUMBLER
25,5 cl - 9 oz
Ø 7,3 cm - 2 7/8"
h 10,3 cm - 4"
R6 K12
0,048 m³ - 16,62 kg
Q.P. 1080



LYS



Le goût unique des choses simples
The unique taste of simple things



1010D C04
GOBELET
TUMBLER
16 cl - 5 5/8 oz
Ø 7,1 cm - 2 3/4"
h 7,6 cm - 3"
C4 K12
0,028 m³ - 8,28 kg
Q.P. 1536



1011B B06
GOBELET
TUMBLER
21 cl - 7 3/8 oz
Ø 7,8 cm - 3 1/8"
h 8,2 cm - 3 1/4"
B6 K12
0,043 m³ - 14,69 kg
Q.P. 1080



1011C B06
GOBELET
TUMBLER
21 cl - 7 3/8 oz
Ø 7,8 cm - 3 1/8"
h 8,2 cm - 3 1/4"
B6 K12
0,043 m³ - 14,69 kg
Q.P. 1080



1011D B06
GOBELET
TUMBLER
21 cl - 7 3/8 oz
Ø 7,8 cm - 3 1/8"
h 8,2 cm - 3 1/4"
B6 K12
0,043 m³ - 14,69 kg
Q.P. 1080



4016A R06
TASSE
CUP
22 cl - 7 3/4 oz
Ø 8 cm - 3 1/8"
h 7,1 cm - 2 3/4"
R6 CT72
0,040 m³ - 15,31 kg
Q.P. 1440



4018A R06
MUG
31 cl - 10 7/8 oz
Ø 8,1 cm - 3 1/4"
h 9,8 cm - 3 7/8"
R6 CT48
0,038 m³ - 15,46 kg
Q.P. 960



4018B R06
MUG
31 cl - 10 7/8 oz
Ø 8,1 cm - 3 1/4"
h 9,8 cm - 3 7/8"
R6 CT48
0,038 m³ - 15,46 kg
Q.P. 960



4018C R06
MUG
31 cl - 10 7/8 oz
Ø 8,1 cm - 3 1/4"
h 9,8 cm - 3 7/8"
R6 CT48
0,038 m³ - 15,46 kg
Q.P. 960



1011F B06
GOBELET
TUMBLER
21 cl - 7 3/8 oz
Ø 7,8 cm - 3 1/8"
h 8,2 cm - 3 1/4"
B6 K12
0,043 m³ - 14,70 kg
Q.P. 1080



1012D B06
GOBELET
TUMBLER
28 cl - 9 7/8 oz
Ø 7,3 cm - 2 7/8"
h 12,8 cm - 5"
B6 K12
0,057 m³ - 21,13 kg
Q.P. 864

> Services Lys / Lys sets: p.86, 87, 88, 90



4004D R06
TASSE
CUP
18 cl - 6 3/8 oz
Ø 8 cm - 3 1/8"
h 6,7 cm - 2 5/8"
R6 K12
0,036 m³ - 13,10 kg
Q.P. 1440



4005D F06
SOUCOUBE
SAUCER
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 1,9 cm - 3/4"
F6 K12
0,011 m³ - 11,10 kg
Q.P. 5184



MANHATTAN



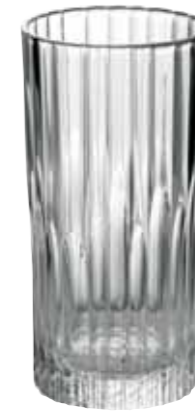
Cocktails au sommet
Top cocktails



1056A B06
GOBELET
TUMBLER
22 cl - 7 3/4 oz
Ø 7,3 cm - 2 7/8"
h 8,5 cm - 3 3/8"
B6 K12
0,040 m³ - 16,20 kg
Q.P. 1080



1057A B06
GOBELET
TUMBLER
31 cl - 10 7/8 oz
Ø 8,4 cm - 3 1/4"
h 8,5 cm - 3 3/8"
B6 K8
0,035 m³ - 14,20 kg
Q.P. 720



1058A B06
GOBELET
TUMBLER
30,5 cl - 10 3/4 oz
Ø 7 cm - 2 3/4"
h 13,7 cm - 5 3/8"
B6 K8
0,039 m³ - 16,10 kg
Q.P. 864

1056A C04
C4 K12
0,036 m³ - 10,60 kg
Q.P. 720

1057A C04
C4 K12
0,046 m³ - 13,70 kg
Q.P. 720

1058A C04
C4 K8
0,037 m³ - 10,30 kg
Q.P. 768

LYS



4014B R06
TASSE
CUP
22 cl - 7 3/4 oz
Ø 7,7 cm - 3"
h 6,9 cm - 2 3/4"
R6 K12
0,035 m³ - 12,80 kg
Q.P. 1800



4014C R06
TASSE
CUP
22 cl - 7 3/4 oz
Ø 7,7 cm - 3"
h 6,9 cm - 2 3/4"
R6 K12
0,035 m³ - 12,80 kg
Q.P. 1800



4014F R06
TASSE
CUP
22 cl - 7 3/4 oz
Ø 7,7 cm - 3"
h 6,9 cm - 2 3/4"
R6 K12
0,035 m³ - 12,80 kg
Q.P. 1800



4015B F06
SOUCOUPE
SAUCER
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 2 cm - 3/4"
F6 K12
0,013 m³ - 10,70 kg
Q.P. 4320



4015C F06
SOUCOUPE
SAUCER
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 2 cm - 3/4"
F6 K12
0,013 m³ - 10,70 kg
Q.P. 4320



4015F F06
SOUCOUPE
SAUCER
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 2 cm - 3/4"
F6 K12
0,012 m³ - 10,70 kg
Q.P. 5184



PICARDIE

Le gobelet français par excellence
The original French tumbler



1023A B06
GOBELET
TUMBLER
9 cl - 3 1/8 oz
Ø 6,5 cm - 2 1/2"
h 6,7 cm - 2 5/8"
B6 K12
0,043 m³ - 14,99 kg
Q.P. 2.592



1024A B06
GOBELET
TUMBLER
13 cl - 4 5/8 oz
Ø 6,9 cm - 2 3/4"
h 7,2 cm - 2 7/8"
B6 K12
0,028 m³ - 7,94 kg
Q.P. 2.304
1024A C04
C4 K12
0,024 m³ - 5,69 kg
Q.P. 1.728



1025A B06
GOBELET
TUMBLER
16 cl - 5 5/8 oz
Ø 7,5 cm - 3"
h 7,8 cm - 3 1/8"
B6 K12
0,034 m³ - 10,97 kg
Q.P. 1.728
1025A C04
C4 K12
0,030 m³ - 7,22 kg
Q.P. 1.536



1026A B06
GOBELET
TUMBLER
22 cl - 7 3/4 oz
Ø 8,1 cm - 3 1/4"
h 8,4 cm - 3 1/4"
B6 K12
0,042 m³ - 13,50 kg
Q.P. 1.224
1026A C04
C4 K12
0,036 m³ - 8,86 kg
Q.P. 864



1026B B06
GOBELET
TUMBLER
22 cl - 7 3/4 oz
Ø 8,1 cm - 3 1/4"
h 8,4 cm - 3 1/4"
B6 K8
0,028 m³ - 9,04 kg
Q.P. 1.056
1026B C04
C4 K12
0,036 m³ - 8,86 kg
Q.P. 864



1027A B06
GOBELET
TUMBLER
25 cl - 8 3/4 oz
Ø 8,7 cm - 3 3/8"
h 9 cm - 3 1/2"
B6 K12
0,051 m³ - 16,73 kg
Q.P. 1.080
1027A C04
C4 K12
0,050 m³ - 11,18 kg
Q.P. 720



1027B B06
GOBELET
TUMBLER
25 cl - 8 3/4 oz
Ø 8,7 cm - 3 3/8"
h 9 cm - 3 1/2"
B6 K12
0,051 m³ - 16,73 kg
Q.P. 1.080
1027B C04
C4 K12
0,050 m³ - 11,18 kg
Q.P. 720



1027D B06
GOBELET
TUMBLER
25 cl - 8 3/4 oz
Ø 8,7 cm - 3 3/8"
h 9 cm - 3 1/2"
B6 K12
0,051 m³ - 16,73 kg
Q.P. 1.080
1027D C04
C4 K12
0,050 m³ - 11,18 kg
Q.P. 720



1028A B06
GOBELET
TUMBLER
31 cl - 10 7/8 oz
Ø 9 cm - 3 1/2"
h 9,4 cm - 3 3/4"
B6 K8
0,043 m³ - 13,45 kg
Q.P. 768
1028A C04
C4 K12
0,051 m³ - 13,10 kg
Q.P. 720



1028B B06
GOBELET
TUMBLER
31 cl - 10 7/8 oz
Ø 9 cm - 3 1/2"
h 9,4 cm - 3 3/4"
B6 K8
0,043 m³ - 13,45 kg
Q.P. 768
1028B C04
C4 K12
0,054 m³ - 13,14 kg
Q.P. 720



1028D B06
GOBELET
TUMBLER
31 cl - 10 7/8 oz
Ø 9 cm - 3 1/2"
h 9,4 cm - 3 3/4"
B6 K8
0,043 m³ - 13,45 kg
Q.P. 768
1028D C04
C4 K12
0,051 m³ - 13,10 kg
Q.P. 720



1029A B06
GOBELET
TUMBLER
36 cl - 12 5/8 oz
Ø 8,8 cm - 3 1/2"
h 12,4 cm - 4 7/8"
B6 K8
0,049 m³ - 16,51 kg
Q.P. 720
1029A C04
C4 K8
0,045 m³ - 10,96 kg
Q.P. 480



1030A B06
GOBELET
TUMBLER
50 cl - 17 5/8 oz
Ø 9,4 cm - 3 3/4"
h 14,5 cm - 5 3/4"
B6 K4
0,032 m³ - 11,19 kg
Q.P. 576

PRISME

Moderne sous toutes ses facettes
Modern in all its facets



1031A B06
GOBELET
TUMBLER

17 cl - 6 oz
Ø 7,4 cm - 2 7/8"
h 7,8 cm - 3 1/8"
B6 K8
0,022 m³ - 7,90 kg
Q.P. 1440

1031A C04
C4 K12
0,032 m³ - 7,90 kg
Q.P. 1536



1031B B06
GOBELET
TUMBLER

17 cl - 6 oz
Ø 7,4 cm - 2 7/8"
h 7,8 cm - 3 1/8"
B6 K8
0,022 m³ - 7,52 kg
Q.P. 1440

1031B C04
C4 K12
0,032 m³ - 7,92 kg
Q.P. 1536



1032A B06
GOBELET
TUMBLER

22 cl - 7 3/4 oz
Ø 7,9 cm - 3 1/8"
h 8,6 cm - 3 3/8"
B6 K8
0,027 m³ - 10,24 kg
Q.P. 1200



1032B C04
GOBELET
TUMBLER

22 cl - 7 3/4 oz
Ø 7,9 cm - 3 1/8"
h 8,6 cm - 3 3/8"
C4 K12
0,038 m³ - 10,08 kg
Q.P. 864



1033A B06
GOBELET
TUMBLER

27,5 cl - 9 5/8 oz
Ø 8,7 cm - 3 3/8"
h 9,2 cm - 3 5/8"
B6 K8
0,035 m³ - 12,91 kg
Q.P. 1200



1033B C04
GOBELET
TUMBLER

27,5 cl - 9 5/8 oz
Ø 8,7 cm - 3 3/8"
h 9,2 cm - 3 5/8"
C4 K12
0,050 m³ - 12,79 kg
Q.P. 720



1034A B06
GOBELET
TUMBLER

33 cl - 11 5/8 oz
Ø 8,1 cm - 3 1/4"
h 12,5 cm - 4 7/8"
B6 K8
0,040 m³ - 14,68 kg
Q.P. 720



PROVENCE



À Marius et Fanny
For Marius and Fanny



1036A B06
GOBELET
TUMBLER

9 cl - 3 1/8 oz
Ø 5,9 cm - 2 3/8"
h 7,2 cm - 2 7/8"
B6 K12
0,022 m³ - 7,84 kg
Q.P. 2880



1037A B06
GOBELET
TUMBLER

13 cl - 4 5/8 oz
Ø 6,4 cm - 2 1/2"
h 7,9 cm - 3 1/8"
B6 K12
0,027 m³ - 9,93 kg
Q.P. 2592



1038A B06
GOBELET
TUMBLER

16 cl - 5 5/8 oz
Ø 6,8 cm - 2 5/8"
h 8,5 cm - 3 3/8"
B6 K12
0,032 m³ - 12,82 kg
Q.P. 2304

1038A C04
C4 K12
0,028 m³ - 8,47 kg
Q.P. 1728



1039A B06
GOBELET
TUMBLER

22 cl - 7 3/4 oz
Ø 7,4 cm - 2 7/8"
h 9,1 cm - 3 5/8"
B6 K12
0,040 m³ - 14,67 kg
Q.P. 1296



1040A B06
GOBELET
TUMBLER

25 cl - 8 3/4 oz
Ø 7,9 cm - 3 1/8"
h 9,8 cm - 3 7/8"
B6 K12
0,045 m³ - 17,40 kg
Q.P. 1080

UNIE



Le plus simple appareil
The birthday suit



1041A B06
GOBELET
TUMBLER
20 cl - 7 oz
Ø 6,6 cm - 2 5/8"
h 10,5 cm - 4 1/8"
B6 K12
0,039 m³ - 15,27 kg
Q.P. 1728



1042A B06
GOBELET
TUMBLER
22 cl - 7 3/4 oz
Ø 6,8 cm - 2 5/8"
h 11 cm - 4 3/8"
B6 K12
0,043 m³ - 16,37 kg
Q.P. 1296



1043A B06
GOBELET
TUMBLER
25 cl - 8 3/4 oz
Ø 7 cm - 2 3/4"
h 11,6 cm - 4 5/8"
B6 K12
0,047 m³ - 19,00 kg
Q.P. 1296



1044A B06
GOBELET
TUMBLER
28 cl - 9 7/8 oz
Ø 7,3 cm - 2 7/8"
h 11,8 cm - 4 5/8"
B6 K12
0,051 m³ - 19,82 kg
Q.P. 864



1045A B06
GOBELET
TUMBLER
33 cl - 11 5/8 oz
Ø 7,7 cm - 3"
h 12,4 cm - 4 7/8"
B6 K8
0,041 m³ - 15,66 kg
Q.P. 816



1046A M24
GOBELET
TUMBLER
56 cl - 19 3/4 oz
Ø 9,1 cm - 3 5/8"
h 14,8 cm - 5 7/8"
CT 24
0,034 m³ - 11,35 kg
Q.P. 576



UNIVERSEL



Une touche de finesse
A touch of elegance



1047A B06
GOBELET
TUMBLER
22 cl - 7 3/4 oz
Ø 7,7 cm - 3"
h 9,3 cm - 3 5/8"
B6 K12
0,043 m³ - 14,04 kg
Q.P. 1296



WAVE



Surfez sur la tendance
Surf with the trend



1048A B06
GOBELET
TUMBLER
16 cl - 5 5/8 oz
Ø 7 cm - 2 3/4"
h 7,5 cm - 3"
B6 K12
0,032 m³ - 9,80 kg
Q.P. 1728

1048A C04
C4 K12
0,027 m³ - 6,40 kg
Q.P. 1536



1049A B06
GOBELET
TUMBLER
22 cl - 7 3/4 oz
Ø 7,7 cm - 3"
h 7,7 cm - 3"
B6 K12
0,040 m³ - 11,00 kg
Q.P. 1440

1049A C04
C4 K12
0,034 m³ - 7,30 kg
Q.P. 1152



1050A B06
GOBELET
TUMBLER
27 cl - 9 1/2 oz
Ø 8,2 cm - 3 1/4"
h 8,3 cm - 3 1/4"
B6 K12
0,049 m³ - 13,10 kg
Q.P. 1080

1050A C04
C4 K12
0,040 m³ - 8,50 kg
Q.P. 720



1054A B06
GOBELET
TUMBLER
36 cl - 12 5/8 oz
Ø 8 cm - 3 1/8"
h 12,8 cm - 5"
B6 K8
0,047 m³ - 12,90 kg
Q.P. 720

1054A C04
C4 K8
0,038 m³ - 8,50 kg
Q.P. 576

VERSAILLES

Une souveraine simplicité
Sovereign simplicity



4020A R06
MUG
26 cl - 9 1/8 oz
Ø 7,2 cm - 2 7/8"
h 8,9 cm - 3 1/2"
R6 CT72
0,046 m³ - 18,92 kg
Q.P. 1080



4020C R06
MUG
26 cl - 9 1/8 oz
Ø 7,2 cm - 2 7/8"
h 8,9 cm - 3 1/2"
R6 CT72
0,046 m³ - 18,92 kg
Q.P. 1080



4020D R06
MUG
26 cl - 9 1/8 oz
Ø 7,2 cm - 2 7/8"
h 8,9 cm - 3 1/2"
R6 CT72
0,046 m³ - 18,80 kg
Q.P. 1080



4020F R06
MUG
26 cl - 9 1/8 oz
Ø 7,2 cm - 2 7/8"
h 8,9 cm - 3 1/2"
R6 CT72
0,046 m³ - 18,80 kg
Q.P. 1080





Vaisselle

Tableware

ARÔME p.38
GIGOGNE p.39
BEAU RIVAGE MARINE p.40
BEAU RIVAGE CRÉOLE / CREOLE p.42
LYS TRANSPARENT / CLEAR p.44

LYS MARINE p.46
LYS CRÉOLE / CREOLE p.48
LYS VERMEIL / AMBER p.50
LYS SAPHIR p.52
LYS SALADIERS p.54, 56

LYS AVEC COUVERCLE / WITH LID p.58
LYS CARRÉ p.60
LYS CARRÉ AVEC COUVERCLE / WITH LID p.62, 64
ONDINE p.66
PARIS p.67

PICARDIE p.68
PRECISIO p.69
RAMEQUIN p.70
RAVIER p.71

ARÔME

En apéritif comme au dessert
Both appetizer and dessert



5001A B06

VERRINE

19 cl - 6 3/4 oz

Ø 8,2 cm - 3 1/4"

h 7,7 cm - 3"

B6 K12

0,040 m³ - 13,05 kg

Q.P. 1224



GIGOGNE

Une folle envie de dessert
A yearning for dessert



5002A B06

COUPE

CUP

25 cl - 8 3/4 oz

Ø 9,9 cm - 3 7/8"

h 10,1 cm - 4"

B6 CT18

0,024 m³ - 5,20 kg

Q.P. 648



5002B B06

COUPE

CUP

25 cl - 8 3/4 oz

Ø 9,9 cm - 3 7/8"

h 10,1 cm - 4"

B6 CT18

0,024 m³ - 5,20 kg

Q.P. 648



5002E B06

COUPE

CUP

25 cl - 8 3/4 oz

Ø 9,9 cm - 3 7/8"

h 10,1 cm - 4"

B6 CT18

0,024 m³ - 5,20 kg

Q.P. 648

5002M B06 | B6 CT18 - 0,024 m³ - 5,20 kg - Q.P. 648



2 COUPES
CUPS



2 COUPES
CUPS



2 COUPES
CUPS



BEAU RIVAGE



Le luxe de tous les jours
Everyday luxury



3001B F06
ASSIETTE PLATE
DINNER PLATE
Ø 23,5 cm - 9 1/4"
h 1,9 cm - 3/4"
F6 CT48
0,025 m³ - 21,15 kg
Q.P. 1536



3002B F06
ASSIETTE CREUSE
SOUP PLATE
Ø 21,5 cm - 8 1/2"
h 3,5 cm - 1 3/8"
F6 CT36
0,021 m³ - 15,47 kg
Q.P. 1440



3003B F06
ASSIETTE DESSERT
DESSERT PLATE
Ø 19,5 cm - 7 5/8"
h 1,6 cm - 5/8"
F6 CT48
0,014 m³ - 13,98 kg
Q.P. 2304



1008B R06
GOBELET
TUMBLER
25 cl - 8 3/4 oz
Ø 7,6 cm - 3"
h 9 cm - 3 1/2"
R6 K12
0,042 m³ - 13,44 kg
Q.P. 1080



4002B R06
TASSE
CUP
18 cl - 6 3/8 oz
Ø 9,3 cm - 3 5/8"
h 6 cm - 2 3/8"
R6 K12
0,036 m³ - 11,20 kg
Q.P. 1800



4003B F06
SOUCOUPE
SAUCER
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 2 cm - 3/4"
F6 K12
0,012 m³ - 10,90 kg
Q.P. 4320



2001B F06
COUELLE
BOWL
37 cl - 13 oz
Ø 12 cm - 4 3/4"
h 5,9 cm - 2 3/8"
F6 CT72
0,028 m³ - 16,96 kg
Q.P. 2592



2002B F06
SALADIER
BOWL
125 cl - 44 oz
Ø 18 cm - 7 1/8"
h 9,1 cm - 3 5/8"
F6 CT12
0,019 m³ - 6,96 kg
Q.P. 480



2003B F03
SALADIER
BOWL
260 cl - 91 1/2 oz
Ø 22,5 cm - 8 7/8"
h 11,3 cm - 4 1/2"
F3 CT12
0,031 m³ - 13,29 kg
Q.P. 288



BEAU RIVAGE



Le luxe de tous les jours
Everyday luxury



3001C F06
ASSIETTE PLATE
DINNER PLATE
Ø 23,5 cm - 9 1/4"
h 1,9 cm - 3/4"
F6 CT48
0,025 m³ - 21,15 kg
Q.P. 1536



3002C F06
ASSIETTE CREUSE
SOUP PLATE
Ø 21,5 cm - 8 1/2"
h 3,5 cm - 1 3/8"
F6 CT36
0,021 m³ - 15,47 kg
Q.P. 1440



3003C F06
ASSIETTE DESSERT
DESSERT PLATE
Ø 19,5 cm - 7 5/8"
h 1,6 cm - 5/8"
F6 CT48
0,014 m³ - 13,98 kg
Q.P. 2304



3004C F06
PLAT ROND CREUX
DEEP ROUND DISH
Ø 28 cm - 11"
h 4,5 cm - 1 3/4"
F6 CT12
0,019 m³ - 9,86 kg
Q.P. 504



1008C R06
GOBELET
TUMBLER
25 cl - 8 3/4 oz
Ø 7,6 cm - 3"
h 9 cm - 3 1/2"
R6 K12
0,042 m³ - 13,44 kg
Q.P. 1080



4002C R06
TASSE
CUP
18 cl - 6 3/8 oz
Ø 9,3 cm - 3 5/8"
h 6 cm - 2 3/8"
R6 K12
0,036 m³ - 11,20 kg
Q.P. 1800



4003C F06
SOUCOUPE
SAUCER
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 2 cm - 3/4"
F6 K12
0,012 m³ - 10,90 kg
Q.P. 4320



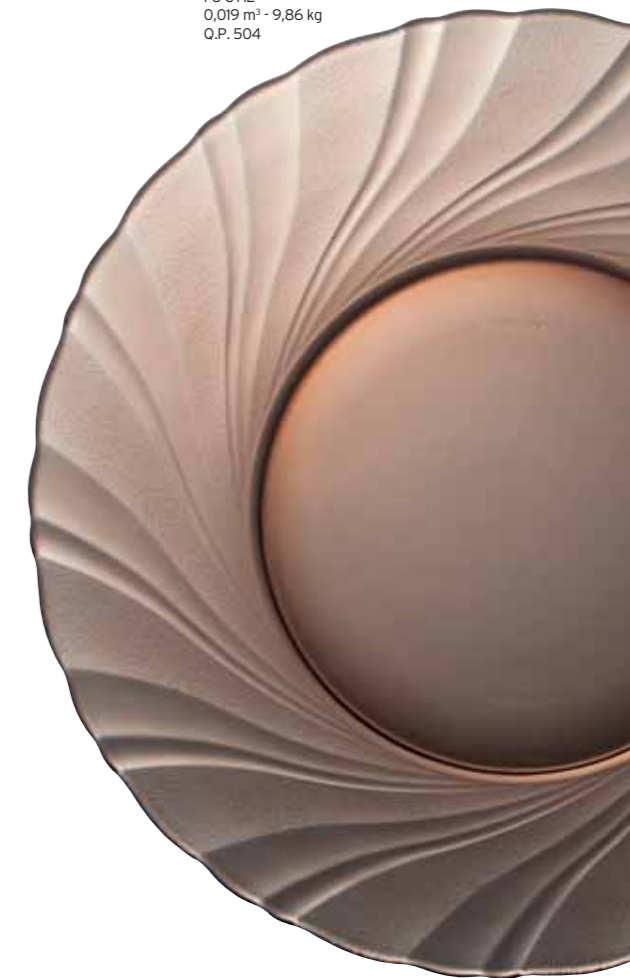
2001C F06
COUPELLE
BOWL
37 cl - 13 oz
Ø 12 cm - 4 3/4"
h 5,9 cm - 2 3/8"
F6 CT72
0,028 m³ - 16,96 kg
Q.P. 2592



2002C F06
SALADIER
BOWL
125 cl - 44 oz
Ø 18 cm - 7 1/8"
h 9,1 cm - 3 5/8"
F6 CT12
0,019 m³ - 6,96 kg
Q.P. 480



2003C F03
SALADIER
BOWL
260 cl - 91 1/2 oz
Ø 22,5 cm - 8 7/8"
h 11,3 cm - 4 1/2"
F3 CT12
0,031 m³ - 13,29 kg
Q.P. 288



LYS



Le goût unique des choses simples
The unique taste of simple things



3009A F06
ASSIETTE PLATE
DINNER PLATE
Ø 28 cm - 11"
h 4 cm - 1 5/8"
F6 CT24
0,019 m³ - 17,20 kg
Q.P. 1008



3006A F06
ASSIETTE PLATE
DINNER PLATE
Ø 23,5 cm - 9 1/4"
h 2,2 cm - 7/8"
F6 CT24
0,011 m³ - 10,90 kg
Q.P. 1440



3011A F06
ASSIETTE CREUSE
SOUP PLATE
Ø 23 cm - 9"
h 3,6 cm - 1 3/8"
F6 CT24
0,013 m³ - 10,90 kg
Q.P. 1344



3008A F06
ASSIETTE DESSERT
DESSERT PLATE
Ø 19 cm - 7 1/2"
h 1,8 cm - 3/4"
F6 CT24
0,007 m³ - 7,40 kg
Q.P. 2064



3014A F06
ASSIETTE CALOTTE
CALOTTE PLATE
Ø 21 cm - 8 1/4"
h 4,7 cm - 1 7/8"
F6 CT36
0,019 m³ - 15,21 kg
Q.P. 1440



3015A F06
ASSIETTE CALOTTE
CALOTTE PLATE
Ø 17,5 cm - 6 7/8"
h 4 cm - 1 5/8"
F6 CT48
0,015 m³ - 13,70 kg
Q.P. 2112



3016A F06
ASSIETTE COCKTAIL
COCKTAIL PLATE
Ø 14,5 cm - 5 3/4"
h 3,2 cm - 1 1/4"
F6 CT72
0,013 m³ - 14,00 kg
Q.P. 4320



3017A F06
ASSIETTE CLUB
CLUB PLATE
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 1,7 cm - 5/8"
F6 CT72
0,011 m³ - 11,86 kg
Q.P. 4320



3019A F06
PLAT OVALE
OVAL DISH
-> 26 cm - 10 1/4"
h 3 cm - 1 1/8"
F6 CT36
0,023 m³ - 16,65 kg
Q.P. 1080



3021A F06
PLAT OVALE
OVAL DISH
-> 31 cm - 12 1/4"
h 3,3 cm - 1 1/4"
F6 CT18
0,017 m³ - 12,28 kg
Q.P. 792



3022A F06
PLAT OVALE
OVAL DISH
-> 36 cm - 14 1/8"
h 3,1 cm - 1 1/4"
F6 CT12
0,017 m³ - 11,22 kg
Q.P. 576



4016A R06
TASSE
CUP
22 cl - 7 3/4 oz
Ø 8 cm - 3 1/8"
h 7,1 cm - 2 3/4"
R6 CT72
0,040 m³ - 15,31 kg
Q.P. 1440



4018A R06
MUG
31 cl - 10 7/8 oz
Ø 8,1 cm - 3 1/4"
h 9,8 cm - 3 7/8"
R6 CT48
0,038 m³ - 15,46 kg
Q.P. 960



2009A F06
BOL PARISIEN
PARISIAN BOWL
51 cl - 18 oz
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 6,5 cm - 2 1/2"
F6 CT72
0,029 m³ - 18,74 kg
Q.P. 1728



2006A F06
COUPELLE DE TABLE
TABLE BOWL
25 cl - 8 3/4 oz
Ø 10,5 cm - 4 1/8"
h 5 cm - 2"
F6 CT72
0,019 m³ - 11,93 kg
Q.P. 2880



2007A F06
SALADIER DE TABLE
TABLE BOWL
91 cl - 32 oz
Ø 17 cm - 6 3/4"
h 7,5 cm - 3"
F6 CT24
0,020 m³ - 11,12 kg
Q.P. 720



2008A F06
SALADIER DE TABLE
TABLE BOWL
220 cl - 77 1/2 oz
Ø 23 cm - 9"
h 9,5 cm - 3 3/4"
F6 CT24
0,039 m³ - 22,53 kg
Q.P. 528





LYS



Le goût unique des choses simples
The unique taste of simple things



3006B F06
ASSIETTE PLATE
DINNER PLATE
Ø 23,5 cm - 9 1/4"
h 2,2 cm - 7/8"
F6 CT24
0,011 m³ - 10,90 kg
Q.P. 1440



3007B F06
ASSIETTE CREUSE
SOUP PLATE
Ø 19,5 cm - 7 5/8"
h 3,7 cm - 1 1/2"
F6 CT24
0,010 m³ - 8,50 kg
Q.P. 1824



3008B F06
ASSIETTE DESSERT
DESSERT PLATE
Ø 19 cm - 7 1/2"
h 1,8 cm - 3/4"
F6 CT24
0,007 m³ - 7,40 kg
Q.P. 2 064



1011B B06
GOBELET
TUMBLER
21 cl - 7 3/8 oz
Ø 7,8 cm - 3 1/8"
h 8,2 cm - 3 1/4"
B6 K12
0,043 m³ - 14,69 kg
Q.P. 1080



4018B R06
MUG
31 cl - 10 7/8 oz
Ø 8,1 cm - 3 1/4"
h 9,8 cm - 3 7/8"
R6 CT48
0,038 m³ - 15,46 kg
Q.P. 960



4014B R06
TASSE
CUP
22 cl - 7 3/4 oz
Ø 7,7 cm - 3"
h 6,9 cm - 2 3/4"
R6 K12
0,035 m³ - 12,80 kg
Q.P. 1800



4015B F06
SOUCOUE
SAUCER
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 2 cm - 3/4"
F6 K12
0,013 m³ - 10,70 kg
Q.P. 4 320



2006B F06
COUPELLE DE TABLE
TABLE BOWL
25 cl - 8 3/4 oz
Ø 10,5 cm - 4 1/8"
h 5 cm - 2"
F6 CT72
0,019 m³ - 11,93 kg
Q.P. 2 880



2007B F06
SALADIER DE TABLE
TABLE BOWL
91 cl - 32 oz
Ø 17 cm - 6 3/4"
h 7,5 cm - 3"
F6 CT24
0,020 m³ - 11,12 kg
Q.P. 720



2008B F06
SALADIER DE TABLE
TABLE BOWL
220 cl - 77 1/2 oz
Ø 23 cm - 9"
h 9,5 cm - 3 3/4"
F6 CT24
0,039 m³ - 22,53 kg
Q.P. 528



LYS



Le goût unique des choses simples
The unique taste of simple things



3006C F06
ASSIETTE PLATE
DINNER PLATE
Ø 23,5 cm - 9 1/4"
h 2,2 cm - 7/8"
F6 CT24
0,011 m³ - 10,90 kg
Q.P. 1440



3014C F06
ASSIETTE CALOTTE
CALOTTE PLATE
Ø 21 cm - 8 1/4"
h 4,7 cm - 1 7/8"
F6 CT36
0,019 m³ - 15,21 kg
Q.P. 1440



3008C F06
ASSIETTE DESSERT
DESSERT PLATE
Ø 19 cm - 7 1/2"
h 1,8 cm - 3/4"
F6 CT24
0,007 m³ - 7,40 kg
Q.P. 2 064



3022C F06
PLAT OVALE
OVAL DISH
↔ 36 cm - 14 1/8"
h 3,1 cm - 1 1/4"
F6 CT12
0,017 m³ - 11,22 kg
Q.P. 576



1011C B06
GOBELET
TUMBLER
21 cl - 7 3/8 oz
Ø 7,8 cm - 3 1/8"
h 8,2 cm - 3 1/4"
B6 K12
0,043 m³ - 14,69 kg
Q.P. 1080



4018C R06
MUG
31 cl - 10 7/8 oz
Ø 8,1 cm - 3 1/4"
h 9,8 cm - 3 7/8"
R6 CT48
0,038 m³ - 15,46 kg
Q.P. 960



4014C R06
TASSE
CUP
22 cl - 7 3/4 oz
Ø 7,7 cm - 3"
h 6,9 cm - 2 3/4"
R6 K12
0,035 m³ - 12,80 kg
Q.P. 1800



4015C F06
SOUCOUPE
SAUCER
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 2 cm - 3/4"
F6 K12
0,013 m³ - 10,70 kg
Q.P. 4 320



2005C F06
BOL À OREILLES
BOWL WITH HANDLES
51 cl - 18 oz
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 6,7 cm - 2 5/8"
F6 CT36
0,020 m³ - 13,80 kg
Q.P. 1296



2006C F06
COUPELLE DE TABLE
TABLE BOWL
25 cl - 8 3/4 oz
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 5 cm - 2"
F6 CT72
0,019 m³ - 11,93 kg
Q.P. 2 880



2007C F06
SALADIER DE TABLE
TABLE BOWL
91 cl - 32 oz
Ø 17 cm - 6 3/4"
h 7,5 cm - 3"
F6 CT24
0,020 m³ - 11,12 kg
Q.P. 720



2008C F06
SALADIER DE TABLE
TABLE BOWL
220 cl - 77 1/2 oz
Ø 23 cm - 9"
h 9,5 cm - 3 3/4"
F6 CT24
0,039 m³ - 22,53 kg
Q.P. 528

LYS



Le goût unique des choses simples
The unique taste of simple things



3006D F06
ASSIETTE PLATE
DINNER PLATE
Ø 23,5 cm - 9 1/4"
h 2,2 cm - 7/8"
F6 CT24
0,011 m³ - 10,90 kg
Q.P. 1440



3011D F06
ASSIETTE CREUSE
SOUP PLATE
Ø 23 cm - 9"
h 3,6 cm - 1 3/8"
F6 CT24
0,013 m³ - 10,90 kg
Q.P. 1344



3007D F06
ASSIETTE CREUSE
SOUP PLATE
Ø 19,5 cm - 7 5/8"
h 3,7 cm - 1 1/2"
F6 CT24
0,010 m³ - 8,50 kg
Q.P. 1824



3008D F06
ASSIETTE DESSERT
DESSERT PLATE
Ø 19 cm - 7 1/2"
h 1,8 cm - 3/4"
F6 CT24
0,007 m³ - 7,40 kg
Q.P. 2064



3016D F06
ASSIETTE COCKTAIL
COCKTAIL PLATE
Ø 14,5 cm - 5 3/4"
h 3,2 cm - 1 1/4"
F6 CT72
0,013 m³ - 13,59 kg
Q.P. 4320



3018D F06
PLAT ROND CREUX
DEEP ROUND DISH
Ø 28 cm - 11"
h 5,4 cm - 2 1/8"
F6 CT12
0,018 m³ - 11,00 kg
Q.P. 576



1010D C04
GOBELET
TUMBLER
16 cl - 5 5/8 oz
Ø 7,1 cm - 2 3/4"
h 7,6 cm - 3"
C4 K12
0,028 m³ - 8,28 kg
Q.P. 1536



1011D B06
GOBELET
TUMBLER
21 cl - 7 3/8 oz
Ø 7,8 cm - 3 1/8"
h 8,2 cm - 3 1/4"
B6 K12
0,043 m³ - 14,69 kg
Q.P. 1080



1012D B06
GOBELET
TUMBLER
28 cl - 9 7/8 oz
Ø 7,3 cm - 2 7/8"
h 12,8 cm - 5"
B6 K12
0,057 m³ - 21,13 kg
Q.P. 864



4004D R06
TASSE
CUP
18 cl - 6 3/8 oz
Ø 8 cm - 3 1/8"
h 6,7 cm - 2 5/8"
R6 K12
0,036 m³ - 13,10 kg
Q.P. 1440



4005D F06
SOUCOUPE
SAUCER
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 1,9 cm - 3/4"
F6 K12
0,011 m³ - 11,10 kg
Q.P. 5184



2004D F06
BOL
BOWL
51 cl - 18 oz
Ø 13,6 cm - 5 3/8"
h 6,9 cm - 2 3/4"
F6 CT48
0,019 m³ - 13,52 kg
Q.P. 2016



2005D F06
BOL À OREILLES
BOWL WITH HANDLES
51 cl - 18 oz
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 6,7 cm - 2 5/8"
F6 CT36
0,020 m³ - 13,80 kg
Q.P. 1296



2006D F06
COUPELLE DE TABLE
TABLE BOWL
25 cl - 8 3/4 oz
Ø 10,5 cm - 4 1/8"
h 5 cm - 2"
F6 CT72
0,019 m³ - 11,93 kg
Q.P. 2880



2007D F06
SALADIER DE TABLE
TABLE BOWL
91 cl - 32 oz
Ø 17 cm - 6 3/4"
h 7,5 cm - 3"
F6 CT24
0,020 m³ - 11,12 kg
Q.P. 720



2008D F06
SALADIER DE TABLE
TABLE BOWL
220 cl - 77 1/2 oz
Ø 23 cm - 9"
h 9,5 cm - 3 3/4"
F6 CT24
0,039 m³ - 22,53 kg
Q.P. 528



LYS



Le goût unique des choses simples
The unique taste of simple things



3006F F06
ASSIETTE PLATE
DINNER PLATE
Ø 23,5 cm - 9 1/4"
h 2,2 cm - 7/8"
F6 CT24
0,011 m³ - 10,90 kg
Q.P. 1440



3007F F06
ASSIETTE CREUSE
SOUP PLATE
Ø 19,5 cm - 7 5/8"
h 3,7 cm - 1 1/2"
F6 CT24
0,010 m³ - 8,50 kg
Q.P. 1824



3008F F06
ASSIETTE DESSERT
DESSERT PLATE
Ø 19 cm - 7 1/2"
h 1,8 cm - 3/4"
F6 CT24
0,007 m³ - 7,40 kg
Q.P. 2 064



1011F B06
GOBELET
TUMBLER
21 cl - 7 3/8 oz
Ø 7,8 cm - 3 1/8"
h 8,2 cm - 3 1/4"
B6 K12
0,043 m³ - 14,70 kg
Q.P. 1080



4014F R06
TASSE
CUP
22 cl - 7 3/4 oz
Ø 7,7 cm - 3"
h 6,9 cm - 2 3/4"
R6 K12
0,035 m³ - 12,80 kg
Q.P. 1800



4015F F06
SOUCOUPE
SAUCER
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 2 cm - 3/4"
F6 K12
0,012 m³ - 10,70 kg
Q.P. 5184



2006F F06
COUPELLE DE TABLE
TABLE BOWL
25 cl - 8 3/4 oz
Ø 10,5 cm - 4 1/8"
h 5 cm - 2"
F6 CT72
0,019 m³ - 11,90 kg
Q.P. 2 880



2007F F06
SALADIER DE TABLE
TABLE BOWL
91 cl - 32 oz
Ø 17 cm - 6 3/4"
h 7,5 cm - 3"
F6 CT24
0,020 m³ - 11,10 kg
Q.P. 720



2008F F06
SALADIER DE TABLE
TABLE BOWL
220 cl - 77 1/2 oz
Ø 23 cm - 9"
h 9,5 cm - 3 3/4"
F6 CT24
0,039 m³ - 22,70 kg
Q.P. 528



LYS



L'abondance se range bien
Well-ordered abundance



2010A C04
COUPELLE
BOWL
3,5 cl - 1 1/4 oz
Ø 6 cm - 2 3/8"
h 2,4 cm - 1"
C4 K24
0,014 m³ - 4,21 kg
Q.P. 5760



2013A F06
COUPELLE
BOWL
21 cl - 7 3/8 oz
Ø 10,5 cm - 4 1/8"
h 4,3 cm - 1 3/4"
F6 CT72
0,015 m³ - 9,95 kg
Q.P. 3456



2014A F06
COUPELLE
BOWL
31 cl - 10 7/8 oz
Ø 12 cm - 4 3/4"
h 4,9 cm - 1 7/8"
F6 CT72
0,023 m³ - 14,15 kg
Q.P. 2880



2015A F06
SALADIER
BOWL
50 cl - 17 5/8 oz
Ø 14 cm - 5 1/2"
h 5,6 cm - 2 1/4"
F6 CT72
0,035 m³ - 19,85 kg
Q.P. 1728



2016A F06
SALADIER
BOWL
92,5 cl - 32 5/8 oz
Ø 17 cm - 6 3/4"
h 6,9 cm - 2 3/4"
F6 CT24
0,019 m³ - 10,86 kg
Q.P. 960



2017A F06
SALADIER
BOWL
159 cl - 56 oz
Ø 20 cm - 7 7/8"
h 8,1 cm - 3 1/4"
F6 CT24
0,030 m³ - 15,35 kg
Q.P. 720



2018A F06
SALADIER
BOWL
240 cl - 84 1/2 oz
Ø 23 cm - 9"
h 9,4 cm - 3 3/4"
F6 CT24
0,041 m³ - 22,82 kg
Q.P. 480



2019A F06
SALADIER
BOWL
355 cl - 125 oz
Ø 26 cm - 10 1/4"
h 10,5 cm - 4 1/8"
F6 CT12
0,037 m³ - 15,45 kg
Q.P. 216



LYS



L'abondance se range bien
Well-ordered abundance



2020A C04
COUPELLE
BOWL
3,5 cl - 1 1/4 oz
Ø 6 cm - 2 3/8"
h 2,4 cm - 1"
C4 K24
0,014 m³ - 4,21 kg
Q.P. 5760



2021A C04
COUPELLE
BOWL
7 cl - 2 1/2 oz
Ø 7,5 cm - 3"
h 3,1 cm - 1 1/4"
C4 K24
0,025 m³ - 7,72 kg
Q.P. 3072



2022A F06
COUPELLE
BOWL
12,5 cl - 4 3/8 oz
Ø 9 cm - 3 1/2"
h 3,7 cm - 1 1/2"
F6 CT72
0,010 m³ - 7,42 kg
Q.P. 6480



2023A F06
COUPELLE
BOWL
20,5 cl - 7 1/4 oz
Ø 10,5 cm - 4 1/8"
h 4,3 cm - 1 3/4"
F6 CT72
0,013 m³ - 11,31 kg
Q.P. 4320



2024A F06
COUPELLE
BOWL
31 cl - 10 7/8 oz
Ø 12 cm - 4 3/4"
h 4,9 cm - 1 7/8"
F6 CT72
0,020 m³ - 15,90 kg
Q.P. 3168



2025A F06
SALADIER
BOWL
50 cl - 17 5/8 oz
Ø 14 cm - 5 1/2"
h 5,6 cm - 2 1/4"
F6 CT48
0,024 m³ - 14,74 kg
Q.P. 1728



2026A F06
SALADIER
BOWL
97 cl - 34 1/8 oz
Ø 17 cm - 6 3/4"
h 7 cm - 2 3/4"
F6 CT24
0,020 m³ - 11,02 kg
Q.P. 960



2027A F06
SALADIER
BOWL
159 cl - 56 oz
Ø 20,5 cm - 8 1/8"
h 8,1 cm - 3 1/4"
F6 CT24
0,030 m³ - 15,59 kg
Q.P. 720



2028A F06
SALADIER
BOWL
240 cl - 84 1/2 oz
Ø 23 cm - 9"
h 9,2 cm - 3 5/8"
F6 CT24
0,043 m³ - 23,24 kg
Q.P. 480



2029A F06
SALADIER
BOWL
345 cl - 121 1/2 oz
Ø 26 cm - 10 1/4"
h 10,5 cm - 4 1/8"
F6 CT12
0,038 m³ - 15,45 kg
Q.P. 216



2030A F03
SALADIER
BOWL
580 cl - 204 1/4 oz
Ø 31 cm - 12 1/4"
h 12,3 cm - 4 7/8"
F3 CT6
0,040 m³ - 12,64 kg
Q.P. 108



LYS



AVEC COUVERCLE BLEU / WITH BLUE LID

Fraicheur et conservation
Freshness and conservation



9064A M12
COUPELLE AVEC
COUVERCLE BLEU
BOWL WITH BLUE LID
31 cl - 10 7/8 oz
Ø 12 cm - 4 3/4"
h 5 cm - 2"
CT12



9065A M12
SALADIER AVEC
COUVERCLE BLEU
BOWL WITH BLUE LID
50 cl - 17 5/8 oz
Ø 14 cm - 5 1/2"
h 5,7 cm - 2 1/4"
CT12



9066A M06
SALADIER AVEC
COUVERCLE BLEU
BOWL WITH BLUE LID
97 cl - 34 1/8 oz
Ø 17 cm - 6 3/4"
h 7,1 cm - 2 3/4"
CT6



9067A M06
SALADIER AVEC
COUVERCLE BLEU
BOWL WITH BLUE LID
159 cl - 56 oz
Ø 20,5 cm - 8 1/8"
h 8,2 cm - 3 1/4"
CT6



9068A M06
SALADIER AVEC
COUVERCLE BLEU
BOWL WITH BLUE LID
240 cl - 84 1/2 oz
Ø 23 cm - 9"
h 9,3 cm - 3 3/4"
CT6



8008B
COUVERCLE BLEU
BLUE LID
Ø 12 cm - 4 3/4"
h 1,1 cm - 3/8"



8009B
COUVERCLE BLEU
BLUE LID
Ø 14 cm - 5 1/2"
h 1,1 cm - 3/8"



8010B
COUVERCLE BLEU
BLUE LID
Ø 17 cm - 6 3/4"
h 1,1 cm - 3/8"



8011B
COUVERCLE BLEU
BLUE LID
Ø 20,5 cm - 8 1/8"
h 1,1 cm - 3/8"



8012B
COUVERCLE BLEU
BLUE LID
Ø 23 cm - 9"
h 1,1 cm - 3/8"



LYS CARRÉ



Quadrature du cercle
Squaring the circle



2031A F06
COUPELLE
BOWL
15 cl - 5 1/4 oz
<-> 9 cm - 3 1/2"
h 3,9 cm - 1 1/2"
F6 CT72
0,012 m³ - 8,56 kg
Q.P. 5760



2032A F06
COUPELLE
BOWL
30 cl - 10 5/8 oz
<-> 11 cm - 4 3/8"
h 4,6 cm - 1 3/4"
F6 CT72
0,018 m³ - 14,96 kg
Q.P. 3168



2033A F06
SALADIER
BOWL
61 cl - 21 1/2 oz
<-> 14 cm - 5 1/2"
h 5,7 cm - 2 1/4"
F6 CT24
0,013 m³ - 8,22 kg
Q.P. 1440



2034A F06
SALADIER
BOWL
115 cl - 40 1/2 oz
<-> 17 cm - 6 3/4"
h 6,7 cm - 2 5/8"
F6 CT24
0,021 m³ - 12,00 kg
Q.P. 720



2035A F06
SALADIER
BOWL
200 cl - 70 3/8 oz
<-> 20 cm - 7 7/8"
h 7,8 cm - 3 1/8"
F6 CT12
0,021 m³ - 10,50 kg
Q.P. 480



2036A F06
SALADIER
BOWL
310 cl - 109 1/8 oz
<-> 23 cm - 9"
h 9 cm - 3 1/2"
F6 CT12
0,030 m³ - 12,65 kg
Q.P. 288

LYS CARRÉ



AVEC COUVERCLE BLEU / WITH BLUE LID

Fraicheur et conservation
Freshness and conservation



9019A M12
COUPELLE AVEC
COUVERCLE BLEU
BOWL WITH BLUE LID
15 cl - 5 1/4 oz
↔ 9 cm - 3 1/2"
h 4 cm - 1 5/8"
CT12
0,005 m³ - 1,65 kg
Q.P. 1920



9020A M12
COUPELLE AVEC
COUVERCLE BLEU
BOWL WITH BLUE LID
30 cl - 10 5/8 oz
↔ 11 cm - 4 3/8"
h 4,7 cm - 1 7/8"
CT12
0,009 m³ - 2,81 kg
Q.P. 1344



9021A M12
SALADIER AVEC
COUVERCLE BLEU
BOWL WITH BLUE LID
61 cl - 21 1/2 oz
↔ 14 cm - 5 1/2"
h 5,8 cm - 2 1/4"
CT12
0,016 m³ - 4,50 kg
Q.P. 684



9022A M06
SALADIER AVEC
COUVERCLE BLEU
BOWL WITH BLUE LID
115 cl - 40 1/2 oz
↔ 17 cm - 6 3/4"
h 6,8 cm - 2 5/8"
CT6
0,013 m³ - 3,27 kg
Q.P. 360



9023A M06
SALADIER AVEC
COUVERCLE BLEU
BOWL WITH BLUE LID
200 cl - 70 3/8 oz
↔ 20 cm - 7 7/8"
h 7,9 cm - 3 1/8"
CT6
0,021 m³ - 5,52 kg
Q.P. 240



9024A M06
SALADIER AVEC
COUVERCLE BLEU
BOWL WITH BLUE LID
310 cl - 109 1/8 oz
↔ 23 cm - 9"
h 9,3 cm - 3 5/8"
CT6
0,032 m³ - 7,20 kg
Q.P. 144



8001B M00
COUVERCLE BLEU
BLUE LID
↔ 9 cm - 3 1/2"
h 1,1 cm - 3/8"
CT720
0,061 m³ - 9,22 kg
Q.P. 25920



8002B M00
COUVERCLE BLEU
BLUE LID
↔ 11 cm - 4 3/8"
h 1,1 cm - 3/8"
CT792
0,094 m³ - 14,14 kg
Q.P. 15840



8003B M00
COUVERCLE BLEU
BLUE LID
↔ 14 cm - 5 1/2"
h 1,1 cm - 3/8"
CT180
0,043 m³ - 5,40 kg
Q.P. 6480



8004B M00
COUVERCLE BLEU
BLUE LID
↔ 17 cm - 6 3/4"
h 1,1 cm - 3/8"
CT180
0,072 m³ - 7,43 kg
Q.P. 6300



8005B M00
COUVERCLE BLEU
BLUE LID
↔ 20 cm - 7 7/8"
h 1,1 cm - 3/8"
CT120
0,052 m³ - 6,00 kg
Q.P. 4800



8006B M72
COUVERCLE BLEU
BLUE LID
↔ 23 cm - 9"
h 1,1 cm - 3/8"
CT72
0,039 m³ - 5,15 kg
Q.P. 2592



LYS CARRÉ



AVEC COUVERCLE TRANSLUCIDE / WITH FROSTED LID

Fraicheur et conservation
Freshness and conservation



9026A M12
COUPELLE AVEC
COUVERCLE TRANSLUCIDE
BOWL WITH FROSTED LID
15 cl - 5 1/4 oz
↔ 9 cm - 3 1/2"
h 4 cm - 1 5/8"
CT12
0,005 m³ - 1,65 kg
Q.P. 1920



9027A M12
COUPELLE AVEC
COUVERCLE TRANSLUCIDE
BOWL WITH FROSTED LID
30 cl - 10 5/8 oz
↔ 11 cm - 4 3/8"
h 4,7 cm - 1 7/8"
CT12
0,009 m³ - 2,81 kg
Q.P. 1344



9028A M12
SALADIER AVEC
COUVERCLE TRANSLUCIDE
BOWL WITH FROSTED LID
61 cl - 21 1/2 oz
↔ 14 cm - 5 1/2"
h 5,8 cm - 2 1/4"
CT12
0,016 m³ - 4,50 kg
Q.P. 684



9029A M06
SALADIER AVEC
COUVERCLE TRANSLUCIDE
BOWL WITH FROSTED LID
115 cl - 40 1/2 oz
↔ 17 cm - 6 3/4"
h 6,8 cm - 2 5/8"
CT6
0,013 m³ - 3,27 kg
Q.P. 360



9030A M06
SALADIER AVEC
COUVERCLE TRANSLUCIDE
BOWL WITH FROSTED LID
200 cl - 70 3/8 oz
↔ 20 cm - 7 7/8"
h 7,9 cm - 3 1/8"
CT6
0,021 m³ - 5,52 kg
Q.P. 240



9031A M06
SALADIER AVEC
COUVERCLE TRANSLUCIDE
BOWL WITH FROSTED LID
310 cl - 109 1/8 oz
↔ 23 cm - 9"
h 9,3 cm - 3 5/8"
CT6
0,032 m³ - 7,20 kg
Q.P. 144



8001A M00
COUVERCLE TRANSLUCIDE
FROSTED LID
↔ 9 cm - 3 1/2"
h 1,1 cm - 3/8"
CT720
0,061 m³ - 9,22 kg
Q.P. 25 920



8002A M00
COUVERCLE TRANSLUCIDE
FROSTED LID
↔ 11 cm - 4 3/8"
h 1,1 cm - 3/8"
CT792
0,094 m³ - 14,14 kg
Q.P. 15 840



8003A M00
COUVERCLE TRANSLUCIDE
FROSTED LID
↔ 14 cm - 5 1/2"
h 1,1 cm - 3/8"
CT180
0,043 m³ - 5,40 kg
Q.P. 6 480



8004A M00
COUVERCLE TRANSLUCIDE
FROSTED LID
↔ 17 cm - 6 3/4"
h 1,1 cm - 3/8"
CT180
0,072 m³ - 7,43 kg
Q.P. 6 300



8005A M00
COUVERCLE TRANSLUCIDE
FROSTED LID
↔ 20 cm - 7 7/8"
h 1,1 cm - 3/8"
CT120
0,052 m³ - 6,00 kg
Q.P. 4 800



8006A M72
COUVERCLE TRANSLUCIDE
FROSTED LID
↔ 23 cm - 9"
h 1,1 cm - 3/8"
CT72
0,039 m³ - 5,15 kg
Q.P. 2 592





PARIS



Service à la française
French-style service



3023A F06
ASSIETTE PLATE
DINNER PLATE
Ø 23 cm - 9"
h 2 cm - 3/4"
F6 CT48
0,021 m³ - 20,11 kg
Q.P. 1920

3024A F06
ASSIETTE CREUSE
SOUP PLATE
Ø 23 cm - 9"
h 3,5 cm - 13/8"
F6 CT48
0,023 m³ - 21,25 kg
Q.P. 1440

3025A F06
ASSIETTE DESSERT
DESSERT PLATE
Ø 20,5 cm - 8 1/8"
h 2 cm - 3/4"
F6 CT48
0,019 m³ - 13,52 kg
Q.P. 1440

3027A F06
ASSIETTE À RIZ
RICE PLATE
Ø 20 cm - 7 7/8"
h 3,7 cm - 1 1/2"
F6 CT48
0,020 m³ - 17,10 kg
Q.P. 1440

3024D F06
ASSIETTE CREUSE
SOUP PLATE
Ø 23 cm - 9"
h 3,5 cm - 13/8"
F6 CT48
0,023 m³ - 21,25 kg
Q.P. 1440

ONDINE



Un grain de fantaisie
A touch of fantasy



2037A F06
COUPELLE
BOWL
23,5 cl - 8 1/4 oz
Ø 11 cm - 4 3/8"
h 5,2 cm - 2"
F6 CT72
0,022 m³ - 14,59 kg
Q.P. 2160





PRECISIO



Vos recettes font bonne mesure
Measure up your recipes



5004A M12
VERRE DOSEUR
MEASURING CUP
56 cl - 19 3/4 oz
Ø 9,1 cm - 3 5/8"
h 14,8 cm - 5 7/8"
CT 12
0,018 m³ - 5,80 kg
Q.P. 576



5005A M12
VERRE DOSEUR
MEASURING CUP
56 cl - 19 3/4 oz
Ø 9,1 cm - 3 5/8"
h 14,8 cm - 5 7/8"
CT 12
0,018 m³ - 5,80 kg
Q.P. 576



5006A M12
VERRE DOSEUR
MEASURING CUP
56 cl - 19 3/4 oz
Ø 9,1 cm - 3 5/8"
h 14,8 cm - 5 7/8"
CT 12
0,018 m³ - 5,80 kg
Q.P. 576



PICARDIE



L'inégalable empreinte
Incomparable impression



2038A F06
SALADIER
BOWL
63,5 cl - 22 3/8 oz
Ø 15 cm - 5 7/8"
h 7,3 cm - 2 7/8"
F6 CT24
0,014 m³ - 8,59 kg
Q.P. 960



2039A F06
SALADIER
BOWL
240 cl - 84 1/2 oz
Ø 23 cm - 9"
h 11,1 cm - 4 3/8"
F6 CT24
0,044 m³ - 22,60 kg
Q.P. 480

RAMEQUIN



Crème et caramel
Cream and caramel



5009A C04

RAMEQUIN
RAMEKIN

13 cl - 4 5/8 oz
Ø 8,5 cm - 3 3/8"
h 4,1 cm - 1 5/8"
C4 K24
0,043 m³ - 12,22 kg
Q.P. 1632

5010A C04

RAMEQUIN
RAMEKIN

24 cl - 8 1/2 oz
Ø 10 cm - 3 7/8"
h 5 cm - 2"
C4 K12
0,036 m³ - 10,97 kg
Q.P. 1344



RAVIER



Les habitudes culinaires
Culinary habits



5003A F06

RAVIER
COCKTAIL DISH
37 cl - 13 oz
↔ 15 cm - 5 7/8"
h 4 cm - 1 5/8"
F6 CT48
0,014 m³ - 9,40 kg
Q.P. 3168



5003C F06

RAVIER
COCKTAIL DISH
37 cl - 13 oz
↔ 15 cm - 5 7/8"
h 4 cm - 1 5/8"
F6 CT48
0,014 m³ - 9,40 kg
Q.P. 3168



9055A M12

RAVIER AVEC
COUVERCLE BLEU
COCKTAIL DISH
WITH BLUE LID
37 cl - 13 oz
↔ 15 cm - 5 7/8"
h 4,1 cm - 1 5/8"
CT12
0,009 m³ - 2,8 kg
Q.P. 1296



8007B M00

COUVERCLE BLEU
BLUE LID
↔ 15 cm - 5 7/8"
h 1 cm - 3/8"
CT420
0,064 m³ - 9,50 kg
Q.P. 15120



9060A M12

RAVIER AVEC
COUVERCLE TRANSLUCIDE
COCKTAIL DISH
WITH FROSTED LID
37 cl - 13 oz
↔ 15 cm - 5 7/8"
h 4,1 cm - 1 5/8"
CT12
0,009 m³ - 2,80 kg
Q.P. 1296



8007A M00

COUVERCLE TRANSLUCIDE
FROSTED LID
↔ 15 cm - 5 7/8"
h 1 cm - 3/8"
CT420
0,064 m³ - 9,50 kg
Q.P. 15120





Cuisson

Cooking

Duralex innove et lance Ovenchef, une catégorie de produits spécifiquement conçus pour la cuisson au four.

En verre trempé toujours, mais du verre trempé renforcé pour résister à l'usage culinaire ! Nos plats à four résistent à un choc thermique de 200°C et supportent des températures comprises entre -20°C et 300°C.

Duralex innovates and launches Ovenchef: a new category of products specifically designed for oven cooking.

They are also in tempered glass but reinforced to resist culinary use! Our ovenware dishes withstand temperatures between -20°C and 300°C.

OVENCHEF RECTANGULAIRE / RECTANGULAR p.74

OVENCHEF OVALE / OVAL p.75

OVENCHEF



Pour une cuisson au four simplement parfaite
For simply perfect oven cooking



6001A F03
PLAT RECTANGULAIRE
RECTANGULAR ROASTER
2,5 L - 88 oz
33 x 20 cm - 13" x 7 7/8"
h 6,5 cm - 2 1/2"
F3 CT9
0,037 m³ - 12,60 kg
Q.P. 180



6002A F03
PLAT RECTANGULAIRE
RECTANGULAR ROASTER
3,75 L - 132 oz
38 x 23 cm - 15" x 9"
h 7 cm - 2 3/4"
F3 CT6
0,036 m³ - 11,30 kg
Q.P. 144



6003A M06
PLAT RECTANGULAIRE
RECTANGULAR ROASTER
4,8 L - 169 oz
41 x 25 cm - 16 1/8" x 9 7/8"
h 7,5 cm - 3"
CT6
0,054 m³ - 13,20 kg
Q.P. 72



6004A F03
PLAT OVALE
OVAL ROASTER
3,1 L - 109 1/8 oz
36 x 25 cm - 14 1/8" x 9 7/8"
h 6,5 cm - 2 1/2"
F3 CT6
0,029 m³ - 9,90 kg
Q.P. 144



6005A F03
PLAT OVALE
OVAL ROASTER
4 L - 140 7/8 oz
39 x 27 cm - 15 3/8" x 10 5/8"
h 7 cm - 2 3/4"
F3 CT6
0,039 m³ - 11,60 kg
Q.P. 108



6006A F03
PLAT OVALE
OVAL ROASTER
5 L - 176 oz
41 x 29 cm - 16 1/8" x 11 3/8"
h 7,5 cm - 3"
F3 CT6
0,044 m³ - 13,30 kg
Q.P. 108





Servives Sets

GIGOGNE p.78
PICARDIE p.78

LYS CARRÉ AVEC COUVERCLE BLEU /
WITH BLUE LID p.79
BEAU RIVAGE MARINE p.80

BEAU RIVAGE CRÉOLE / CREOLE p.82
LYS MARINE p.86
LYS CRÉOLE / CREOLE p.87

LYS VERMEIL / AMBER p.88
LYS SAPHIR p.90
OVENCHEF p.92



GIGOGNE



9007A S12 | S12 K8 - 0,049 m³ - 19,40 kg - Q.P. 144



6 TASSES
CUPS
22 cl - 7 3/4 oz
Ø 8,2 cm - 3 1/4"
h 7,5 cm - 3"



6 SOUCOUPES
SAUCERS
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 2,2 cm - 7/8"



12
PIÈCES / PIECES

PICARDIE



9032A S18 | S18 K2 - 0,048 m³ - 13,57 kg - Q.P. 64



6 GOBELETS
TUMBLERS
25 cl - 8 3/4 oz
Ø 8,7 cm - 3 3/8"
h 9 cm - 3 1/2"



6 GOBELETS
TUMBLERS
36 cl - 12 5/8 oz
Ø 8,8 cm - 3 1/2"
h 12,4 cm - 4 7/8"



6 GOBELETS
TUMBLERS
50 cl - 17 5/8 oz
Ø 9,4 cm - 3 3/4"
h 14,5 cm - 5 3/4"



18
PIÈCES / PIECES

LYS CARRÉ



AVEC COUVERCLE BLEU / WITH BLUE LID

9015A S05 | S5 K4 - 0,018 m³ - 9,20 kg - Q.P. 176



1 COUPELLE
BOWL
+ COUVERCLE BLEU
BLUE LID
15 cl - 5 1/4 oz
↔ 9 cm - 3 1/2"
h 4 cm - 1 5/8"



1 COUPELLE
BOWL
+ COUVERCLE BLEU
BLUE LID
30 cl - 10 5/8 oz
↔ 11 cm - 4 3/8"
h 4,7 cm - 1 7/8"



1 SALADIER
BOWL
+ COUVERCLE BLEU
BLUE LID
61 cl - 21 1/2 oz
↔ 14 cm - 5 1/2"
h 5,8 cm - 2 1/4"

5
PIÈCES / PIECES



1 SALADIER
BOWL
+ COUVERCLE BLEU
BLUE LID
115 cl - 40 1/2 oz
↔ 17 cm - 6 3/4"
h 6,8 cm - 2 5/8"



1 SALADIER
BOWL
+ COUVERCLE BLEU
BLUE LID
200 cl - 70 3/8 oz
↔ 20 cm - 7 7/8"
h 7,9 cm - 3 1/8"



5
PIÈCES / PIECES

9016A S03 | S3 K4 - 0,018 m³ - 7,80 kg - Q.P. 176



1 SALADIER
BOWL
+ COUVERCLE BLEU
BLUE LID
61 cl - 21 1/2 oz
↔ 14 cm - 5 1/2"
h 5,8 cm - 2 1/4"



1 SALADIER
BOWL
+ COUVERCLE BLEU
BLUE LID
115 cl - 40 1/2 oz
↔ 17 cm - 6 3/4"
h 6,8 cm - 2 5/8"



1 SALADIER
BOWL
+ COUVERCLE BLEU
BLUE LID
200 cl - 70 3/8 oz
↔ 20 cm - 7 7/8"
h 7,9 cm - 3 1/8"



BEAU RIVAGE



9053B S44 | S44 K - 0,034 m³ - 13,27 kg - Q.P. 60

44
PIÈCES / PIECES



6 ASSIETTES PLATES
DINNER PLATES
Ø 23,5 cm - 9 1/4"
h 1,9 cm - 3/4"



6 ASSIETTES CREUSES
SOUP PLATES
Ø 21,5 cm - 8 1/2"
h 3,5 cm - 1 3/8"



6 ASSIETTES DESSERT
DESSERT PLATES
Ø 19,5 cm - 7 5/8"
h 1,6 cm - 5/8"



6 GOBELETS
TUMBLERS
25 cl - 8 3/4 oz
Ø 7,6 cm - 3"
h 9 cm - 3 1/2"



6 TASSES
CUPS
18 cl - 6 3/8 oz
Ø 9,3 cm - 3 5/8"
h 6 cm - 2 3/8"



6 SOUCOUPES
SAUCERS
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 2 cm - 3/4"



6 COUPELLES
BOWLS
37 cl - 13 oz
Ø 12 cm - 4 3/4"
h 5,9 cm - 2 3/8"



1 SALADIER
BOWL
125 cl - 44 oz
Ø 18 cm - 7 1/8"
h 9,1 cm - 3 5/8"



1 SALADIER
BOWL
260 cl - 91 1/2 oz
Ø 22,5 cm - 8 7/8"
h 11,3 cm - 4 1/2"



9003B S20 | S20 K - 0,015 m³ - 8,60 kg - Q.P. 77

19 + 1
PIÈCES / PIECES



6 ASSIETTES PLATES
DINNER PLATES
Ø 23,5 cm - 9 1/4"
h 1,9 cm - 3/4"



6 ASSIETTES CREUSES
SOUP PLATES
Ø 21,5 cm - 8 1/2"
h 3,5 cm - 1 3/8"



6 ASSIETTES DESSERT
DESSERT PLATES
Ø 19,5 cm - 7 5/8"
h 1,6 cm - 5/8"



1 SALADIER
BOWL
260 cl - 91 1/2 oz
Ø 22,5 cm - 8 7/8"
h 11,3 cm - 4 1/2"



+ 1 COUPELLE
BOWL
37 cl - 13 oz
Ø 12 cm - 4 3/4"
h 5,9 cm - 2 3/8"



9005B S12 | S12 K8 - 0,039 m³ - 15,50 kg - Q.P. 144



6 TASSES
CUPS
18 cl - 6 3/8 oz
Ø 9,3 cm - 3 5/8"
h 6 cm - 2 3/8"



6 SOUCOUPES
SAUCERS
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 2 cm - 3/4"



12
PIÈCES / PIECES

BEAU RIVAGE



9001C S45 | S45 K - 0,038 m³ - 13,60 kg - Q.P. 60

44+1
PIÈCES / PIECES



6 ASSIETTES PLATES
DINNER PLATES
Ø 23,5 cm - 9 1/4"
h 1,9 cm - 3/4"



6 ASSIETTES CREUSES
SOUP PLATES
Ø 21,5 cm - 8 1/2"
h 3,5 cm - 1 3/8"



6 ASSIETTES DESSERT
DESSERT PLATES
Ø 19,5 cm - 7 5/8"
h 1,6 cm - 5/8"



1 PLAT ROND CREUX
DEEP ROUND DISH
Ø 28 cm - 11"
h 4,5 cm - 1 3/4"



6 GOBELETS
TUMBLERS
16 cl - 5 5/8 oz
Ø 7,4 cm - 2 7/8"
h 7,4 cm - 2 7/8"



6 TASSES
CUPS
18 cl - 6 3/8 oz
Ø 9,3 cm - 3 5/8"
h 6 cm - 2 3/8"



6 SOUCOUPES
SAUCERS
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 2 cm - 3/4"



6 COUPELLES
BOWLS
37 cl - 13 oz
Ø 12 cm - 4 3/4"
h 5,9 cm - 2 3/8"



1 SALADIER
BOWL
125 cl - 44 oz
Ø 18 cm - 7 1/8"
h 9,1 cm - 3 5/8"



+ 1 SALADIER
BOWL
125 cl - 44 oz
Ø 18 cm - 7 1/8"
h 9,1 cm - 3 5/8"



9054C S31 | S31 K - 0,019 m³ - 9,56 kg - Q.P. 80

30+1
PIÈCES / PIECES



6 ASSIETTES PLATES
DINNER PLATES
Ø 23,5 cm - 9 1/4"
h 1,9 cm - 3/4"



6 ASSIETTES CREUSES
SOUP PLATES
Ø 21,5 cm - 8 1/2"
h 3,5 cm - 1 3/8"



6 ASSIETTES DESSERT
DESSERT PLATES
Ø 19,5 cm - 7 5/8"
h 1,6 cm - 5/8"



6 TASSES
CUPS
18 cl - 6 3/8 oz
Ø 9,3 cm - 3 5/8"
h 6 cm - 2 3/8"



6 SOUCOUPES
SAUCERS
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 2 cm - 3/4"



+ 1 SALADIER
BOWL
125 cl - 44 oz
Ø 18 cm - 7 1/8"
h 9,1 cm - 3 5/8"



BEAU RIVAGE



9003C S20 | S20 K - 0,015 m³ - 8,60 kg - Q.P. 77

19⁺**1**
PIÈCES / PIECES



6 ASSIETTES PLATES
DINNER PLATES
Ø 23,5 cm - 9 1/4"
h 1,9 cm - 3/4"



6 ASSIETTES CREUSES
SOUP PLATES
Ø 21,5 cm - 8 1/2"
h 3,5 cm - 1 3/8"



6 ASSIETTES DESSERT
DESSERT PLATES
Ø 19,5 cm - 7 5/8"
h 1,6 cm - 5/8"



1 SALADIER
BOWL
260 cl - 91 1/2 oz
Ø 22,5 cm - 8 7/8"
h 11,3 cm - 4 1/2"



+ **1** COUPELLE
BOWL
37 cl - 13 oz
Ø 12 cm - 4 3/4"
h 5,9 cm - 2 3/8"

9004C S18 | S18 K - 0,009 m³ - 7,10 kg - Q.P. 120

18
PIÈCES / PIECES



6 ASSIETTES PLATES
DINNER PLATES
Ø 23,5 cm - 9 1/4"
h 1,9 cm - 3/4"



6 ASSIETTES CREUSES
SOUP PLATES
Ø 21,5 cm - 8 1/2"
h 3,5 cm - 1 3/8"



6 ASSIETTES DESSERT
DESSERT PLATES
Ø 19,5 cm - 7 5/8"
h 1,6 cm - 5/8"

9005C S12 | S12 K8 - 0,039 m³ - 15,50 kg - Q.P. 144



6 TASSES
CUPS
18 cl - 6 3/8 oz
Ø 9,3 cm - 3 5/8"
h 6 cm - 2 3/8"



6 SOUCOUPES
SAUCERS
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 2 cm - 3/4"



12
PIÈCES / PIECES





LYS



9013B S20 | S20 K - 0,015 m³ - 7,90 kg - Q.P. 77



6 ASSIETTES PLATES
DINNER PLATES
Ø 23,5 cm - 9 1/4"
h 2,2 cm - 7/8"

6 ASSIETTES CREUSES
SOUP PLATES
Ø 19,5 cm - 7 5/8"
h 3,7 cm - 1 1/2"

6 ASSIETTES DESSERT
DESSERT PLATES
Ø 19 cm - 7 1/2"
h 1,8 cm - 3/4"

1 SALADIER DE TABLE
TABLE BOWL
220 cl - 77 1/2 oz
Ø 23 cm - 9"
h 9,5 cm - 3 3/4"

+ **1** COUPELLE DE TABLE
TABLE BOWL
25 cl - 8 3/4 oz
Ø 10,5 cm - 4 1/8"
h 5 cm - 2"

9014B S12 | S12 K8 - 0,041 m³ - 16,40 kg - Q.P. 144



6 TASSES
CUPS
22 cl - 7 3/4 oz
Ø 7,7 cm - 3"
h 6,9 cm - 2 3/4"

6 SOUCOUPES
SAUCERS
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 2 cm - 3/4"



12
PIÈCES / PIECES

LYS



9009C S45 | S45 K - 0,037 m³ - 12,73 kg - Q.P. 60

44+1
PIÈCES / PIECES



6 ASSIETTES PLATES
DINNER PLATES
Ø 23,5 cm - 9 1/4"
h 2,2 cm - 7/8"

6 ASSIETTES CALOTTES
CALOTTE PLATES
Ø 21 cm - 8 1/4"
h 4,7 cm - 1 7/8"

6 ASSIETTES DESSERT
DESSERT PLATES
Ø 19 cm - 7 1/2"
h 1,8 cm - 3/4"

1 PLAT OVALE
OVAL DISH
↔ 36 cm - 14 1/8"
h 3,1 cm - 1 1/4"

6 GOBELETS
TUMBLERS
16 cl - 5 5/8 oz
Ø 7,1 cm - 2 3/4"
h 7,6 cm - 3"



6 TASSES
CUPS
22 cl - 7 3/4 oz
Ø 7,7 cm - 3"
h 6,9 cm - 2 3/4"



6 SOUCOUPES
SAUCERS
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 2 cm - 3/4"



6 COUPELLES DE TABLE
TABLE BOWLS
25 cl - 8 3/4 oz
Ø 10,5 cm - 4 1/8"
h 5 cm - 2"



1 SALADIER DE TABLE
TABLE BOWL
91 cl - 32 oz
Ø 17 cm - 6 3/4"
h 7,5 cm - 3"



+ **1** SALADIER DE TABLE
TABLE BOWL
91 cl - 32 oz
Ø 17 cm - 6 3/4"
h 7,5 cm - 3"

9014C S12 | S12 K8 - 0,041 m³ - 16,40 kg - Q.P. 144



6 TASSES
CUPS
22 cl - 7 3/4 oz
Ø 7,7 cm - 3"
h 6,9 cm - 2 3/4"



6 SOUCOUPES
SAUCERS
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 2 cm - 3/4"



12
PIÈCES / PIECES

LYS



9011D S44 | S44 K - 0,034 m³ - 13,22 kg - Q.P. 48

44
PIÈCES / PIECES



6 ASSIETTES PLATES
DINNER PLATES
Ø 23,5 cm - 9 1/4"
h 2,2 cm - 7/8"



6 ASSIETTES CREUSES
SOUP PLATES
Ø 19,5 cm - 7 5/8"
h 3,7 cm - 1 1/2"



6 ASSIETTES DESSERT
DESSERT PLATES
Ø 19 cm - 7 1/2"
h 1,8 cm - 3/4"



1 PLAT ROND CREUX
DEEP ROUND DISH
Ø 28 cm - 11"
h 5,4 cm - 2 1/8"



6 GOBELETS
TUMBLERS
21 cl - 7 3/8 oz
Ø 7,8 cm - 3 1/8"
h 8,2 cm - 3 1/4"



6 TASSES
CUPS
18 cl - 6 3/8 oz
Ø 8 cm - 3 1/8"
h 6,7 cm - 2 5/8"



6 SOUCOUPES
SAUCERS
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 1,9 cm - 3/4"



6 COUPELLES DE TABLE
TABLE BOWLS
25 cl - 8 3/4 oz
Ø 10,5 cm - 4 1/8"
h 5 cm - 2"



1 SALADIER DE TABLE
TABLE BOWL
220 cl - 77 1/2 oz
Ø 23 cm - 9"
h 9,5 cm - 3 3/4"



9006D S12 | S12 K8 - 0,044 m³ - 16,80 kg - Q.P. 144



6 TASSES
CUPS
18 cl - 6 3/8 oz
Ø 8 cm - 3 1/8"
h 6,7 cm - 2 5/8"



6 SOUCOUPES
SAUCERS
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 1,9 cm - 3/4"



12
PIÈCES / PIECES

LYS



9034F S44 | S44 K - 0,027 m³ - 12,31 kg - Q.P. 60

44
PIÈCES / PIECES



6 ASSIETTES PLATES
DINNER PLATES
Ø 23,5 cm - 9 1/4"
h 2,2 cm - 7/8"



6 ASSIETTES CREUSES
SOUP PLATES
Ø 19,5 cm - 7 5/8"
h 3,7 cm - 1 1/2"



6 ASSIETTES DESSERT
DESSERT PLATES
Ø 19 cm - 7 1/2"
h 1,8 cm - 3/4"



6 GOBELETS
TUMBLERS
21 cl - 7 3/8 oz
Ø 7,8 cm - 3 1/8"
h 8,2 cm - 3 1/4"



6 TASSES
CUPS
22 cl - 7 3/4 oz
Ø 7,7 cm - 3"
h 6,9 cm - 2 3/4"



6 SOUCOUPES
SAUCERS
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 2 cm - 3/4"



6 COUPELLES DE TABLE
TABLE BOWLS
25 cl - 8 3/4 oz
Ø 10,5 cm - 4 1/8"
h 5 cm - 2"



1 SALADIER DE TABLE
TABLE BOWL
91 cl - 32 oz
Ø 17 cm - 6 3/4"
h 7,5 cm - 3"



1 SALADIER DE TABLE
TABLE BOWL
220 cl - 77 1/2 oz
Ø 23 cm - 9"
h 9,5 cm - 3 3/4"



9014F S12 | S12 K8 - 0,041 m³ - 15,60 kg - Q.P. 144



6 TASSES
CUPS
22 cl - 7 3/4 oz
Ø 7,7 cm - 3"
h 6,9 cm - 2 3/4"



6 SOUCOUPES
SAUCERS
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 2 cm - 3/4"



12
PIÈCES / PIECES

OVENCHEF



3
PIÈCES / PIECES

9056A S03 | S3 K2 - 0,024 m³ - 10,91 kg - Q.P. 72



1 PLAT RECTANGULAIRE
RECTANGULAR ROASTER
2,5 L - 88 oz
33 x 20 cm - 13" x 7 7/8"
h 6,5 cm - 2 1/2"

1 PLAT RECTANGULAIRE
RECTANGULAR ROASTER
3,75 L - 132 oz
38 x 23 cm - 15" x 9"
h 7 cm - 2 3/4"

1 PLAT RECTANGULAIRE
RECTANGULAR ROASTER
4,8 L - 169 oz
41 x 25 cm - 16 1/8" x 9 7/8"
h 7,5 cm - 3"



9058A S03 | S3 K2 - 0,026 m³ - 11,66 kg - Q.P. 60

3
PIÈCES / PIECES



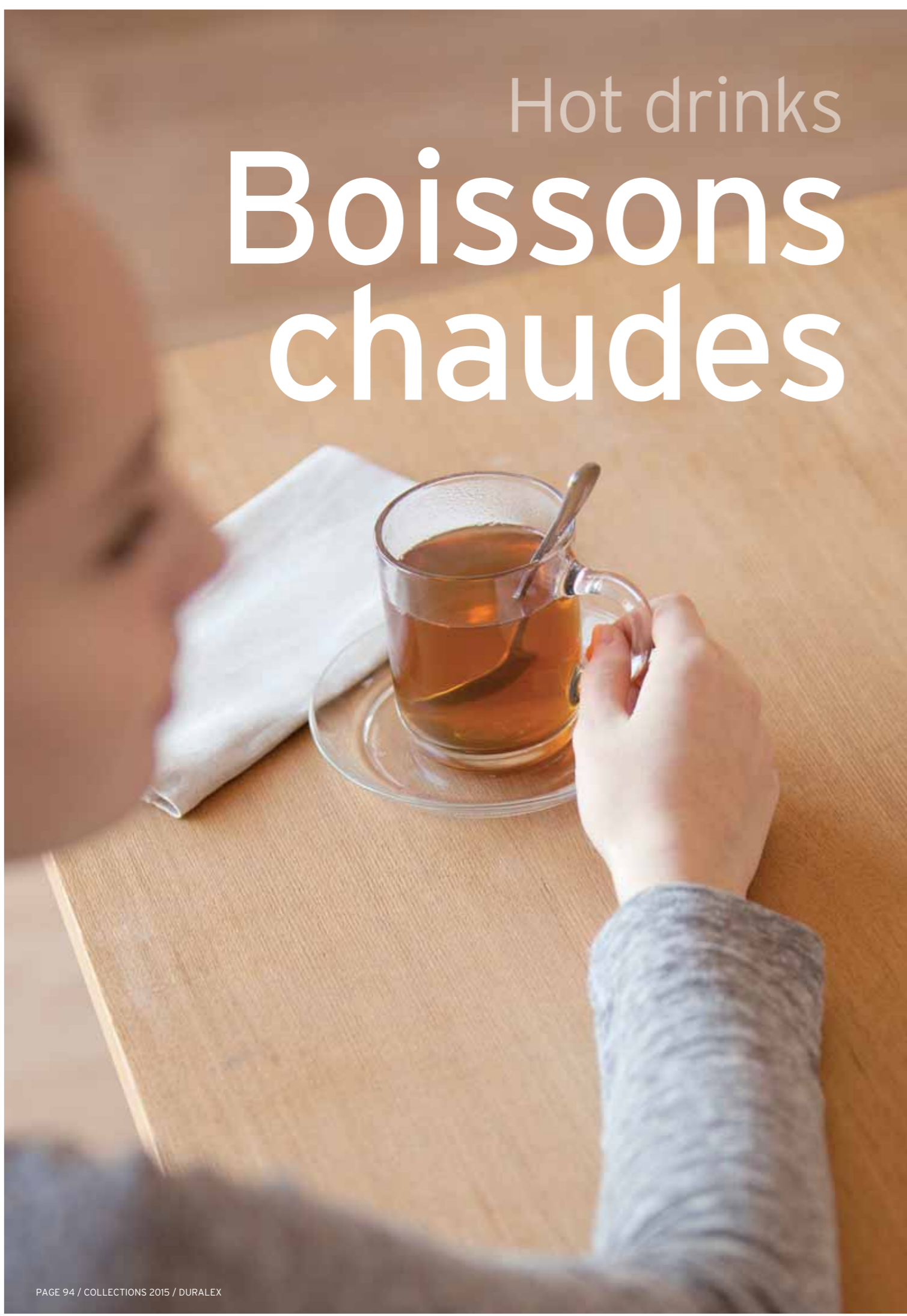
1 PLAT OVALE
OVAL ROASTER
3,1 L - 109 1/8 oz
36 x 25 cm - 14 1/8" x 9 7/8"
h 6,5 cm - 2 1/2"

1 PLAT OVALE
OVAL ROASTER
4 L - 140 7/8 oz
39 x 27 cm - 15 3/8" x 10 5/8"
h 7 cm - 2 3/4"

1 PLAT OVALE
OVAL ROASTER
5 L - 176 oz
41 x 29 cm - 16 1/8" x 11 3/8"
h 7,5 cm - 3"



Hot drinks Boissons chaudes



AMALFI



1001A C04
GOBELET
TUMBLER
7 cl - 2 1/2 oz
Ø 5,5 cm - 2 1/8"
h 6,8 cm - 2 5/8"
C4 K12
0,016 m³ - 4,03 kg
Q.P. 2304



1002A C04
GOBELET
TUMBLER
9 cl - 3 1/8 oz
Ø 6 cm - 2 3/8"
h 7,1 cm - 2 3/4"
C4 K12
0,020 m³ - 4,75 kg
Q.P. 2112



4001A R06
MUG
17 cl - 6 oz
Ø 7 cm - 2 3/4"
h 9,6 cm - 3 3/4"
R6 CT72
0,045 m³ - 15,38 kg
Q.P. 1080

BEAU RIVAGE



4002B R06
TASSE
CUP
18 cl - 6 3/8 oz
Ø 9,3 cm - 3 5/8"
h 6 cm - 2 3/8"
R6 K12
0,036 m³ - 11,20 kg
Q.P. 1800



4003B F06
SOUCOUPE
SAUCER
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 2 cm - 3/4"
F6 K12
0,012 m³ - 10,90 kg
Q.P. 4320



4002C R06
TASSE
CUP
18 cl - 6 3/8 oz
Ø 9,3 cm - 3 5/8"
h 6 cm - 2 3/8"
R6 K12
0,036 m³ - 11,20 kg
Q.P. 1800



4003C F06
SOUCOUPE
SAUCER
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 2 cm - 3/4"
F6 K12
0,012 m³ - 10,90 kg
Q.P. 4320

CAPRICE



4026A R06
TASSE
CUP
9 cl - 3 1/8 oz
Ø 6,2 cm - 2 1/2"
h 6,8 cm - 2 5/8"
R6 K12
0,020 m³ - 7,90 kg
Q.P. 2592



4027A R06
TASSE
CUP
22 cl - 7 3/7 oz
Ø 8,2 cm - 3 1/4"
h 9 cm - 3 1/2"
R6



4028A F06
SOUCOUPE
SAUCER
Ø 14 cm - 5 1/2"
h 1,5 cm - 5/8"
F6 K12
0,011 m³ - 8,40 kg
Q.P. 5040

COSY



EIFFEL & GIGOGNE



4029A R06
MUG
35 cl - 12 3/8 oz
Ø 8,6 cm - 3 3/8"
h 10,5 cm - 4 1/8"
R6 CT24
0,022 m³ - 7,40 kg
Q.P. 864



4022A R6
MUG
25 cl - 8 3/4 oz
Ø 7,5 cm - 3"
h 10 cm - 3 7/8"
R6 CT72
0,048 m³ - 16,40 kg
Q.P. 1080



4007A F06
SOUCOUBE
SAUCER
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 2,2 cm - 7/8"
F6 K12
0,011 m³ - 11,21 kg
Q.P. 5184

GIGOGNE



1015A B06
GOBELET
TUMBLER
9 cl - 3 1/8 oz
Ø 5,8 cm - 2 1/4"
h 6,1 cm - 2 3/8"
B6 K12
0,019 m³ - 6,77 kg
Q.P. 3240



4006A R06
TASSE
CUP
22 cl - 7 3/4 oz
Ø 8,2 cm - 3 1/4"
h 7,5 cm - 3"
R6 K12
0,043 m³ - 16,33 kg
Q.P. 1440



4007A F06
SOUCOUBE
SAUCER
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 2,2 cm - 7/8"
F6 K12
0,011 m³ - 11,21 kg
Q.P. 5184

LYS



4016A R06
TASSE
CUP
22 cl - 7 3/4 oz
Ø 8 cm - 3 1/8"
h 7,1 cm - 2 3/4"
R6 CT72
0,040 m³ - 15,31 kg
Q.P. 1440



4018A R06
MUG
31 cl - 10 7/8 oz
Ø 8,1 cm - 3 1/4"
h 9,8 cm - 3 7/8"
R6 CT48
0,038 m³ - 15,46 kg
Q.P. 960



4018B R06
MUG
31 cl - 10 7/8 oz
Ø 8,1 cm - 3 1/4"
h 9,8 cm - 3 7/8"
R6 CT48
0,038 m³ - 15,46 kg
Q.P. 960



4015B F06
SOUCOUBE
SAUCER
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 2 cm - 3/4"
F6 K12
0,013 m³ - 10,70 kg
Q.P. 4320



4018C R06
MUG
31 cl - 10 7/8 oz
Ø 8,1 cm - 3 1/4"
h 9,8 cm - 3 7/8"
R6 CT48
0,038 m³ - 15,46 kg
Q.P. 960



4015C F06
SOUCOUBE
SAUCER
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 2 cm - 3/4"
F6 K12
0,013 m³ - 10,70 kg
Q.P. 4320



4014B R06
TASSE
CUP
22 cl - 7 3/4 oz
Ø 7,7 cm - 3"
h 6,9 cm - 2 3/4"
R6 K12
0,035 m³ - 12,80 kg
Q.P. 1800



4015B F06
SOUCOUBE
SAUCER
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 2 cm - 3/4"
F6 K12
0,013 m³ - 10,70 kg
Q.P. 4320



4014C R06
TASSE
CUP
22 cl - 7 3/4 oz
Ø 7,7 cm - 3"
h 6,9 cm - 2 3/4"
R6 K12
0,035 m³ - 12,80 kg
Q.P. 1800



4015C F06
SOUCOUBE
SAUCER
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 2 cm - 3/4"
F6 K12
0,013 m³ - 10,70 kg
Q.P. 4320



4014F R06
TASSE
CUP
22 cl - 7 3/4 oz
Ø 7,7 cm - 3"
h 6,9 cm - 2 3/4"
R6 K12
0,035 m³ - 12,80 kg
Q.P. 1800



4015F F06
SOUCOUBE
SAUCER
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 2 cm - 3/4"
F6 K12
0,012 m³ - 10,70 kg
Q.P. 5184



4004D R06
TASSE
CUP
18 cl - 6 3/8 oz
Ø 8 cm - 3 1/8"
h 6,7 cm - 2 5/8"
R6 K12
0,036 m³ - 13,10 kg
Q.P. 1440



4005D F06
SOUCOUBE
SAUCER
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 1,9 cm - 3/4"
F6 K12
0,011 m³ - 11,10 kg
Q.P. 5184

LYS



2004D F06

BOL
BOWL
51 cl - 18 oz
Ø 13,6 cm - 5 3/8"
h 6,9 cm - 2 3/4"
F6 CT48
0,019 m³ - 13,52 kg
Q.P. 2016



2005C F06

BOL À OREILLES
BOWL WITH HANDLES
51 cl - 18 oz
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 6,7 cm - 2 5/8"
F6 CT36
0,020 m³ - 13,80 kg
Q.P. 1296



2005D F06

BOL À OREILLES
BOWL WITH HANDLES
51 cl - 18 oz
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 6,7 cm - 2 5/8"
F6 CT36
0,020 m³ - 13,80 kg
Q.P. 1296



2009A F06

BOL PARISIEN
PARISIAN BOWL
51 cl - 18 oz
Ø 13,5 cm - 5 3/8"
h 6,5 cm - 2 1/2"
F6 CT72
0,029 m³ - 18,74 kg
Q.P. 1728

PICARDIE



1023A B06

GOBELET
TUMBLER
9 cl - 3 1/8 oz
Ø 6,5 cm - 2 1/2"
h 6,7 cm - 2 5/8"
B6 K24
0,043 m³ - 14,99 kg
Q.P. 2592



1036A B06

GOBELET
TUMBLER
9 cl - 3 1/8 oz
Ø 5,9 cm - 2 3/8"
h 7,2 cm - 2 7/8"
B6 K12
0,022 m³ - 7,84 kg
Q.P. 2880

PROVENCE



UNIVERSEL



1047A B06

GOBELET
TUMBLER
22 cl - 7 3/4 oz
Ø 7,7 cm - 3"
h 9,3 cm - 3 5/8"
B6 K12
0,043 m³ - 14,04 kg
Q.P. 1296

VERSAILLES



4020A R06

MUG
26 cl - 9 1/8 oz
Ø 7,2 cm - 2 7/8"
h 8,9 cm - 3 1/2"
R6 CT72
0,046 m³ - 18,92 kg
Q.P. 1080



4020C R06

MUG
26 cl - 9 1/8 oz
Ø 7,2 cm - 2 7/8"
h 8,9 cm - 3 1/2"
R6 CT72
0,046 m³ - 18,92 kg
Q.P. 1080



4020D R06

MUG
26 cl - 9 1/8 oz
Ø 7,2 cm - 2 7/8"
h 8,9 cm - 3 1/2"
R6 CT72
0,046 m³ - 18,80 kg
Q.P. 1080



4020F R06

MUG
26 cl - 9 1/8 oz
Ø 7,2 cm - 2 7/8"
h 8,9 cm - 3 1/2"
R6 CT72
0,046 m³ - 18,80 kg
Q.P. 1080

Bar & cocktails

MANHATTAN



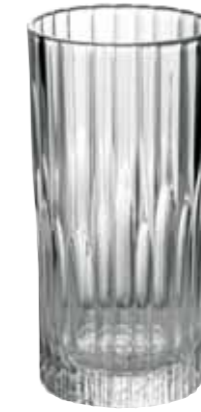
1056A B06
GOBELET
TUMBLER
22 cl - 7 3/4 oz
Ø 7,3 cm - 2 7/8"
h 8,5 cm - 3 3/8"
B6 K12
0,040 m³ - 16,20 kg
Q.P. 1080

1056A C04
C4 K12
0,036 m³ - 10,60 kg
Q.P. 720



1057A B06
GOBELET
TUMBLER
31 cl - 10 7/8 oz
Ø 8,4 cm - 3 1/4"
h 8,5 cm - 3 3/8"
B6 K8
0,035 m³ - 14,20 kg
Q.P. 720

1057A C04
C4 K12
0,046 m³ - 13,70 kg
Q.P. 720



1058A B06
GOBELET
TUMBLER
30,5 cl - 10 3/4 oz
Ø 7 cm - 2 3/4"
h 13,7 cm - 5 3/8"
B6 K8
0,039 m³ - 16,10 kg
Q.P. 864

1058A C04
C4 K8
0,037 m³ - 10,30 kg
Q.P. 768

PRISME



1033A B06
GOBELET
TUMBLER
27,5 cl - 9 5/8 oz
Ø 8,7 cm - 3 3/8"
h 9,2 cm - 3 5/8"
B6 K8
0,035 m³ - 12,91 kg
Q.P. 1200



1033B C04
GOBELET
TUMBLER
27,5 cl - 9 5/8 oz
Ø 8,7 cm - 3 3/8"
h 9,2 cm - 3 5/8"
C4 K12
0,050 m³ - 12,79 kg
Q.P. 720



1034A B06
GOBELET
TUMBLER
33 cl - 11 5/8 oz
Ø 8,1 cm - 3 1/4"
h 12,5 cm - 4 7/8"
B6 K8
0,040 m³ - 14,68 kg
Q.P. 720

PICARDIE



1027A B06
GOBELET
TUMBLER
25 cl - 8 3/4 oz
Ø 8,7 cm - 3 3/8"
h 9 cm - 3 1/2"
B6 K12
0,051 m³ - 16,73 kg
Q.P. 1080

1027A C04
C4 K12
0,050 m³ - 11,18 kg
Q.P. 720



1027B B06
GOBELET
TUMBLER
25 cl - 8 3/4 oz
Ø 8,7 cm - 3 3/8"
h 9 cm - 3 1/2"
B6 K12
0,051 m³ - 16,73 kg
Q.P. 1080

1027B C04
C4 K12
0,050 m³ - 11,18 kg
Q.P. 720



1027D B06
GOBELET
TUMBLER
25 cl - 8 3/4 oz
Ø 8,7 cm - 3 3/8"
h 9 cm - 3 1/2"
B6 K12
0,051 m³ - 16,73 kg
Q.P. 1080

1027D C04
C4 K12
0,050 m³ - 11,18 kg
Q.P. 720



1028A B06
GOBELET
TUMBLER
31 cl - 10 7/8 oz
Ø 9 cm - 3 1/2"
h 9,4 cm - 3 3/4"
B6 K8
0,043 m³ - 13,45 kg
Q.P. 768

1028A C04
C4 K12
0,051 m³ - 13,10 kg
Q.P. 720



1028B B06
GOBELET
TUMBLER
31 cl - 10 7/8 oz
Ø 9 cm - 3 1/2"
h 9,4 cm - 3 3/4"
B6 K8
0,043 m³ - 13,45 kg
Q.P. 768

1028B C04
C4 K12
0,054 m³ - 13,14 kg
Q.P. 720



1028D B06
GOBELET
TUMBLER
31 cl - 10 7/8 oz
Ø 9 cm - 3 1/2"
h 9,4 cm - 3 3/4"
B6 K8
0,043 m³ - 13,45 kg
Q.P. 768

1028D C04
C4 K12
0,051 m³ - 13,10 kg
Q.P. 720



1029A B06
GOBELET
TUMBLER
36 cl - 12 5/8 oz
Ø 8,8 cm - 3 1/2"
h 12,4 cm - 4 7/8"
B6 K8
0,049 m³ - 16,51 kg
Q.P. 720

1029A C04
C4 K8
0,045 m³ - 10,96 kg
Q.P. 480



1030A B06
GOBELET
TUMBLER
50 cl - 17 5/8 oz
Ø 9,4 cm - 3 3/4"
h 14,5 cm - 5 3/4"
B6 K4
0,032 m³ - 11,19 kg
Q.P. 576

UNIE



1044A B06
GOBELET
TUMBLER
28 cl - 9 7/8 oz
Ø 7,3 cm - 2 7/8"
h 11,8 cm - 4 5/8"
B6 K12
0,051 m³ - 19,82 kg
Q.P. 864



1045A B06
GOBELET
TUMBLER
33 cl - 11 5/8 oz
Ø 7,7 cm - 3"
h 12,4 cm - 4 7/8"
B6 K8
0,041 m³ - 15,66 kg
Q.P. 816



1046A M24
GOBELET
TUMBLER
56 cl - 19 3/4 oz
Ø 9,1 cm - 3 5/8"
h 14,8 cm - 5 7/8"
CT 24
0,034 m³ - 11,35 kg
Q.P. 576

WAVE



1050A B06
GOBELET
TUMBLER
27 cl - 9 1/2 oz
Ø 8,2 cm - 3 1/4"
h 8,3 cm - 3 1/4"
B6 K12
0,049 m³ - 13,10 kg
Q.P. 1080

1050A C04
C4 K12
0,040 m³ - 8,50 kg
Q.P. 720



1054A B06
GOBELET
TUMBLER
36 cl - 12 5/8 oz
Ø 8 cm - 3 1/8"
h 12,8 cm - 5"
B6 K8
0,047 m³ - 12,90 kg
Q.P. 720

1054A C04
C4 K8
0,038 m³ - 8,50 kg
Q.P. 576

Appetizers Apéritifs



AMALFI



1003A C04
GOBELET
TUMBLER
13 cl - 4 5/8 oz
Ø 6,5 cm - 2 1/2"
h 8,2 cm - 3 1/4"
C4 K12
0,025 m³ - 6,75 kg
Q.P. 1296

ARÔME



5001A B06
VERRINE
19 cl - 6 3/4 oz
Ø 8,2 cm - 3 1/4"
h 7,7 cm - 3"
B6 K12
0,040 m³ - 13,05 kg
Q.P. 1224

GIGOGNE



1015A B06
GOBELET
TUMBLER
9 cl - 3 1/8 oz
Ø 5,8 cm - 2 1/4"
h 6,1 cm - 2 3/8"
B6 K12
0,019 m³ - 6,77 kg
Q.P. 3240



1016A B06
GOBELET
TUMBLER
16 cl - 5 5/8 oz
Ø 7,1 cm - 2 3/4"
h 6,9 cm - 2 3/4"
B6 K12
0,031 m³ - 9,70 kg
Q.P. 1728

1016A C04
C4 K12
0,026 m³ - 6,43 kg
Q.P. 1536



5002A B06
COUPE
CUP
25 cl - 8 3/4 oz
Ø 9,9 cm - 3 7/8"
h 10,1 cm - 4"
B6 CT18
0,024 m³ - 5,20 kg
Q.P. 648



5002B B06
COUPE
CUP
25 cl - 8 3/4 oz
Ø 9,9 cm - 3 7/8"
h 10,1 cm - 4"
B6 CT18
0,024 m³ - 5,20 kg
Q.P. 648



5002E B06
COUPE
CUP
25 cl - 8 3/4 oz
Ø 9,9 cm - 3 7/8"
h 10,1 cm - 4"
B6 CT18
0,024 m³ - 5,20 kg
Q.P. 648

LYS



2013A F06
 COUPELLE
 BOWL
 21 cl - 7 3/8 oz
 Ø 10,5 cm - 4 1/8"
 h 4,3 cm - 1 3/4"
 F6 CT72
 0,015 m³ - 9,95 kg
 Q.P. 3456

ONDINE



2037A F06
 COUPELLE
 BOWL
 23,5 cl - 8 1/4 oz
 Ø 11 cm - 4 3/8"
 h 5,2 cm - 2"
 F6 CT72
 0,022 m³ - 14,59 kg
 Q.P. 2160

PICARDIE



1023A B06
 GOBELET
 TUMBLER
 9 cl - 3 1/8 oz
 Ø 6,5 cm - 2 1/2"
 h 6,7 cm - 2 5/8"
 B6 K24
 0,043 m³ - 14,99 kg
 Q.P. 2592



1024A B06
 GOBELET
 TUMBLER
 13 cl - 4 5/8 oz
 Ø 6,9 cm - 2 3/4"
 h 7,2 cm - 2 7/8"
 B6 K12
 0,028 m³ - 7,94 kg
 Q.P. 2304

1024A C04
 C4 K12
 0,024 m³ - 5,69 kg
 Q.P. 1728



1025A B06
 GOBELET
 TUMBLER
 16 cl - 5 5/8 oz
 Ø 7,5 cm - 3"
 h 7,8 cm - 3 1/8"
 B6 K12
 0,034 m³ - 10,97 kg
 Q.P. 1728

1025A C04
 C4 K12
 0,030 m³ - 7,22 kg
 Q.P. 1536

RAMEQUIN



5009A C04
 RAMEQUIN
 RAMEKIN
 13 cl - 4 5/8 oz
 Ø 8,5 cm - 3 3/8"
 h 4,1 cm - 1 5/8"
 C4 K24
 0,043 m³ - 12,22 kg
 Q.P. 1632



5010A C04
 RAMEQUIN
 RAMEKIN
 24 cl - 8 1/2 oz
 Ø 10 cm - 3 7/8"
 h 5 cm - 2"
 C4 K12
 0,036 m³ - 10,97 kg
 Q.P. 1344



RAVIER



5003A F06
 RAVIER
 COCKTAIL DISH
 37 cl - 13 oz
 ↔ 15 cm - 5 7/8"
 h 4 cm - 1 5/8"
 F6 CT48
 0,014 m³ - 9,40 kg
 Q.P. 3168



5003C F06
 RAVIER
 COCKTAIL DISH
 37 cl - 13 oz
 ↔ 15 cm - 5 7/8"
 h 4 cm - 1 5/8"
 F6 CT48
 0,014 m³ - 9,40 kg
 Q.P. 3168

Préparation

Préparation



LYS



2010A C04
COUPELLE
BOWL

3,5 cl - 1 1/4 oz
Ø 6 cm - 2 3/8"
h 2,4 cm - 1"
C4 K24
0,014 m³ - 4,21 kg
Q.P. 5760



2013A F06
COUPELLE
BOWL

21 cl - 7 3/8 oz
Ø 10,5 cm - 4 1/8"
h 4,3 cm - 1 3/4"
F6 CT72
0,015 m³ - 9,95 kg
Q.P. 3456



2014A F06
COUPELLE
BOWL

31 cl - 10 7/8 oz
Ø 12 cm - 4 3/4"
h 4,9 cm - 1 7/8"
F6 CT72
0,023 m³ - 14,15 kg
Q.P. 2880



2015A F06
SALADIER
BOWL

50 cl - 17 5/8 oz
Ø 14 cm - 5 1/2"
h 5,6 cm - 2 1/4"
F6 CT72
0,035 m³ - 19,85 kg
Q.P. 1728



2016A F06
SALADIER
BOWL

92,5 cl - 32 5/8 oz
Ø 17 cm - 6 3/4"
h 6,9 cm - 2 3/4"
F6 CT24
0,019 m³ - 10,86 kg
Q.P. 960



2017A F06
SALADIER
BOWL

159 cl - 56 oz
Ø 20 cm - 7 7/8"
h 8,1 cm - 3 1/4"
F6 CT24
0,030 m³ - 15,35 kg
Q.P. 720



2018A F06
SALADIER
BOWL

240 cl - 84 1/2 oz
Ø 23 cm - 9"
h 9,4 cm - 3 3/4"
F6 CT24
0,041 m³ - 22,82 kg
Q.P. 480



2019A F06
SALADIER
BOWL

355 cl - 125 oz
Ø 26 cm - 10 1/4"
h 10,5 cm - 4 1/8"
F6 CT12
0,037 m³ - 15,45 kg
Q.P. 216

LYS



2020A C04
COUPELLE
BOWL

3,5 cl - 1 1/4 oz
Ø 6 cm - 2 3/8"
h 2,4 cm - 1"
C4 K24
0,014 m³ - 4,21 kg
Q.P. 5760



2021A C04
COUPELLE
BOWL

7 cl - 2 1/2 oz
Ø 7,5 cm - 3"
h 3,1 cm - 1 1/4"
C4 K24
0,025 m³ - 7,72 kg
Q.P. 3072



2022A F06
COUPELLE
BOWL

12,5 cl - 4 3/8 oz
Ø 9 cm - 3 1/2"
h 3,7 cm - 1 1/2"
F6 CT72
0,010 m³ - 7,42 kg
Q.P. 6480



2023A F06
COUPELLE
BOWL

20,5 cl - 7 1/4 oz
Ø 10,5 cm - 4 1/8"
h 4,3 cm - 1 3/4"
F6 CT72
0,013 m³ - 11,31 kg
Q.P. 4320



2024A F06
COUPELLE
BOWL

31 cl - 10 7/8 oz
Ø 12 cm - 4 3/4"
h 4,9 cm - 1 7/8"
F6 CT72
0,020 m³ - 15,90 kg
Q.P. 3168



2025A F06
SALADIER
BOWL

50 cl - 17 5/8 oz
Ø 14 cm - 5 1/2"
h 5,6 cm - 2 1/4"
F6 CT48
0,024 m³ - 14,74 kg
Q.P. 1728



2026A F06
SALADIER
BOWL

97 cl - 34 1/8 oz
Ø 17 cm - 6 3/4"
h 7 cm - 2 3/4"
F6 CT24
0,020 m³ - 11,02 kg
Q.P. 960



2027A F06
SALADIER
BOWL

159 cl - 56 oz
Ø 20,5 cm - 8 1/8"
h 8,1 cm - 3 1/4"
F6 CT24
0,030 m³ - 15,59 kg
Q.P. 720



2028A F06
SALADIER
BOWL

240 cl - 84 1/2 oz
Ø 23 cm - 9"
h 9,2 cm - 3 5/8"
F6 CT24
0,043 m³ - 23,24 kg
Q.P. 480



2029A F06
SALADIER
BOWL

345 cl - 121 1/2 oz
Ø 26 cm - 10 1/4"
h 10,5 cm - 4 1/8"
F6 CT12
0,038 m³ - 15,45 kg
Q.P. 216



2030A F03
SALADIER
BOWL

580 cl - 204 1/4 oz
Ø 31 cm - 12 1/4"
h 12,3 cm - 4 7/8"
F3 CT6
0,040 m³ - 12,64 kg
Q.P. 108

OVENCHEF



6001A F03
PLAT RECTANGULAIRE
RECTANGULAR ROASTER
2,5L - 88 oz
33 x 20 cm - 13" x 7 7/8"
h 6,5 cm - 2 1/2"
F3 CT9
0,037 m³ - 12,60 kg
Q.P. 180



6002A F03
PLAT RECTANGULAIRE
RECTANGULAR ROASTER
3,75L - 132 oz
38 x 23 cm - 15" x 9"
h 7 cm - 2 3/4"
F3 CT6
0,036 m³ - 11,30 kg
Q.P. 144



6003A F03
PLAT RECTANGULAIRE
RECTANGULAR ROASTER
4,8L - 169 oz
41 x 25 cm - 16 1/8" x 9 7/8"
h 7,5 cm - 3"
CT6
0,054 m³ - 13,20 kg
Q.P. 72



6004A F03
PLAT OVALE
OVAL ROASTER
3,1L - 109 1/8 oz
36 x 25 cm - 14 1/8" x 9 7/8"
h 6,5 cm - 2 1/2"
F3 CT6
0,029 m³ - 9,90 kg
Q.P. 144



6005A F03
PLAT OVALE
OVAL ROASTER
4L - 140 7/8 oz
39 x 27 cm - 15 3/8" x 10 5/8"
h 7 cm - 2 3/4"
F3 CT6
0,039 m³ - 11,60 kg
Q.P. 108



6006A F03
PLAT OVALE
OVAL ROASTER
5L - 176 oz
41 x 29 cm - 16 1/8" x 11 3/8"
h 7,5 cm - 3"
CT6
0,044 m³ - 13,30 kg
Q.P. 108

PRECISIO



5004A M12
VERRE DOSEUR
MEASURING CUP
56 cl - 19 3/4 oz
Ø 9,1 cm - 3 5/8"
h 14,8 cm - 5 7/8"
CT 12
0,018 m³ - 5,80 kg
Q.P. 576



5005A M12
VERRE DOSEUR
MEASURING CUP
56 cl - 19 3/4 oz
Ø 9,1 cm - 3 5/8"
h 14,8 cm - 5 7/8"
CT 12
0,018 m³ - 5,80 kg
Q.P. 576



5006A M12
VERRE DOSEUR
MEASURING CUP
56 cl - 19 3/4 oz
Ø 9,1 cm - 3 5/8"
h 14,8 cm - 5 7/8"
CT 12
0,018 m³ - 5,80 kg
Q.P. 576

Storage Conser- vation

LYS
AVEC COUVERCLE BLEU / WITH BLUE LID



9064A M12
COUPELLE AVEC
COUVERCLE BLEU
BOWL WITH BLUE LID
31 cl - 10 7/8 oz
Ø 12 cm - 4 3/4"
h 5 cm - 2"
CT12



9065A M12
SALADIER AVEC
COUVERCLE BLEU
BOWL WITH BLUE LID
50 cl - 17 5/8 oz
Ø 14 cm - 5 1/2"
h 5,7 cm - 2 1/4"
CT12



9066A M06
SALADIER AVEC
COUVERCLE BLEU
BOWL WITH BLUE LID
97 cl - 34 1/8 oz
Ø 17 cm - 6 3/4"
h 7,1 cm - 2 3/4"
CT6



9067A M06
SALADIER AVEC
COUVERCLE BLEU
BOWL WITH BLUE LID
159 cl - 56 oz
Ø 20,5 cm - 8 1/8"
h 8,2 cm - 3 1/4"
CT6



9068A M06
SALADIER AVEC
COUVERCLE BLEU
BOWL WITH BLUE LID
240 cl - 84 1/2 oz
Ø 23 cm - 9"
h 9,3 cm - 3 3/4"
CT6

LYS CARRÉ

AVEC COUVERCLE BLEU / WITH BLUE LID



9019A M12
COUPELLE AVEC
COUVERCLE BLEU
BOWL WITH BLUE LID
15 cl - 5 1/4 oz
-> 9 cm - 3 1/2"
h 4 cm - 1 5/8"
CT12
0,005 m³ - 1,65 kg
Q.P. 1920

9020A M12
COUPELLE AVEC
COUVERCLE BLEU
BOWL WITH BLUE LID
30 cl - 10 5/8 oz
-> 11 cm - 4 3/8"
h 4,7 cm - 1 7/8"
CT12
0,009 m³ - 2,81 kg
Q.P. 1344

9021A M12
SALADIER AVEC
COUVERCLE BLEU
BOWL WITH BLUE LID
61 cl - 21 1/2 oz
-> 14 cm - 5 1/2"
h 5,8 cm - 2 1/4"
CT12
0,016 m³ - 4,50 kg
Q.P. 684

9022A M06
SALADIER AVEC
COUVERCLE BLEU
BOWL WITH BLUE LID
115 cl - 40 1/2 oz
-> 17 cm - 6 3/4"
h 6,8 cm - 2 5/8"
CT6
0,013 m³ - 3,27 kg
Q.P. 360



9023A M06
SALADIER AVEC
COUVERCLE BLEU
BOWL WITH BLUE LID
200 cl - 70 3/8 oz
-> 20 cm - 7 7/8"
h 7,9 cm - 3 1/8"
CT6
0,021 m³ - 5,52 kg
Q.P. 240

9024A M06
SALADIER AVEC
COUVERCLE BLEU
BOWL WITH BLUE LID
310 cl - 109 1/8 oz
-> 23 cm - 9"
h 9,3 cm - 3 5/8"
CT6
0,032 m³ - 7,20 kg
Q.P. 144

LYS CARRÉ

AVEC COUVERCLE TRANSLUCIDE / WITH FROSTED LID



9026A M12
COUPELLE AVEC
COUVERCLE TRANSLUCIDE
BOWL WITH FROSTED LID
15 cl - 5 1/4 oz
-> 9 cm - 3 1/2"
h 4 cm - 1 5/8"
CT12
0,005 m³ - 1,65 kg
Q.P. 1920

9027A M12
COUPELLE AVEC
COUVERCLE TRANSLUCIDE
BOWL WITH FROSTED LID
30 cl - 10 5/8 oz
-> 11 cm - 4 3/8"
h 4,7 cm - 1 7/8"
CT12
0,009 m³ - 2,81 kg
Q.P. 1344

9028A M12
SALADIER AVEC
COUVERCLE TRANSLUCIDE
BOWL WITH FROSTED LID
61 cl - 21 1/2 oz
-> 14 cm - 5 1/2"
h 5,8 cm - 2 1/4"
CT12
0,016 m³ - 4,50 kg
Q.P. 684

9029A M06
SALADIER AVEC
COUVERCLE TRANSLUCIDE
BOWL WITH FROSTED LID
115 cl - 40 1/2 oz
-> 17 cm - 6 3/4"
h 6,8 cm - 2 5/8"
CT6
0,013 m³ - 3,27 kg
Q.P. 360



9030A M06
SALADIER AVEC
COUVERCLE TRANSLUCIDE
BOWL WITH FROSTED LID
200 cl - 70 3/8 oz
-> 20 cm - 7 7/8"
h 7,9 cm - 3 1/8"
CT6
0,021 m³ - 5,52 kg
Q.P. 240

9031A M06
SALADIER AVEC
COUVERCLE TRANSLUCIDE
BOWL WITH FROSTED LID
310 cl - 109 1/8 oz
-> 23 cm - 9"
h 9,3 cm - 3 5/8"
CT6
0,032 m³ - 7,20 kg
Q.P. 144

RAVIER

AVEC COUVERCLE / WITH LID



9055A M12
RAVIER AVEC
COUVERCLE BLEU
COCKTAIL DISH
WITH BLUE LID
37 cl - 13 oz
-> 15 cm - 5 7/8"
h 4,1 cm - 1 5/8"
CT12
0,008 m³ - 2,5 kg
Q.P. 1296

9060A M12
RAVIER AVEC
COUVERCLE TRANSLUCIDE
COCKTAIL DISH
WITH FROSTED LID
37 cl - 13 oz
-> 15 cm - 5 7/8"
h 4,1 cm - 1 5/8"
CT12
0,008 m³ - 2,5 kg
Q.P. 1296



6 COULEURS AU CHOIX A CHOICE OF 6 COLORS



Duralex nous en met plein les yeux !

Duralex s'adresse aujourd'hui à une clientèle plus large et propose plus de 300 références couvrant toute une panoplie de gobelets, assiettes, plats, saladiers et autres accessoires de table ; déclinés sous 6 teintes différentes.

Duralex: a feast for the eyes!

Duralex now targets a broader customer base and offers more than 300 references covering a range of tumblers, plates, dishes, salad bowls and other tableware accessories, available in 6 different colors.

AVANTAGES PRODUIT PRODUCT BENEFITS



CODE PRODUIT PRODUCT CODE

Le premier chiffre indique le type de produit (gobelet, assiette, etc.).
The first figure indicates the type of product (tumbler, plate, etc.).

Les trois suivants désignent sa forme.
The following three designate its shape.

Une lettre ensuite indique la couleur (de A, transparent à F, saphir).
A letter then indicates its color (from A, transparent to F, saphir).

1025A B06 A2111

Le quatrième groupe de 3 caractères désigne l'emballage primaire : type d'emballage, unités de vente, etc.
The fourth group of 3 characters designates the primary packaging: type of packaging, sales units, etc.

Le dernier groupe de 5 caractères fournit des informations logistiques : étiquetage, palettisation, etc.
The last group of 5 characters provides logistics information: labelling, palletting, etc.

Code produit / Product code > 1025A B06

Libellé / Description > Gobelet / Tumbler

Contenance / Capacity > 16 cl - 5 5/8 oz

Diamètre ou longueur maximum / Maximum diameter or length > Ø 7,5 cm - 3"

Hauteur maximum / Maximum height > h 7,8 cm - 3 1/8"

Emballage / Packaging > B6 K12

Volume et poids du suremballage / Master carton volume and weight > 0,034 m³ / 10,97 kg

Quantité de pièce par palette / Quantity of pieces per pallet > Q.P. 1728

Quantité de pièce par palette / Quantity of pieces per pallet > Q.P. 1728



INFORMATIONS EMBALLAGE PACKAGING INFORMATION

Emballage / Packaging

B(X) Boîte de X articles / Box of X items

C(X) Cartouche de X articles / Sleeve of X items

R(X) Barquette filmée de X articles / Shrink-wrapped carton tray of X items

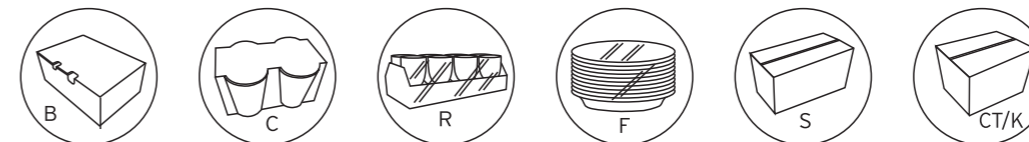
F(X) Film de X articles / Shrink-wrapped pack of X items

S(X) Service de X articles hétérogènes / Set of X assorted items

Suremballage / Master Carton

CT Carton de transport d'unité de vente. L'unité de vente est la pièce
Sales unit packaging. The sale unit is the piece

K Carton de transport d'unité de vente. L'unité de vente est l'emballage
Sales unit packaging. The sale unit is the packaging



Exemple / Example

B6 K12 > Une Boîte de 6 articles dans un carton contenant 12 Boîtes, donc 72 articles

A Box of 6 products in a carton containing 12 boxes, that is 72 articles

F6 CT48 > Un Film de 6 articles dans un carton contenant 48 articles

A Shrink-wrap of 6 products in a carton containing 48 products

DURALEX INTERNATIONAL

7 RUE DU PETIT BOIS | 45380 LA CHAPELLE-SAINT-MESMIN | FRANCE

TEL : +33 (0)2 38 71 88 00 | FAX : +33 (0)2 38 71 88 01

email : info@duralex.com | www.duralex.com

COORDINATION : CHAFIC BOULOS - DIRECTEUR MARKETING, ELIAS MATTA - RESPONSABLE MARKETING, NICOLAS CARVALHO - CHEF DE PRODUIT

CONCEPTION - DIRECTION ARTISTIQUE : LES QUATRE LUNES

STYLISME : JESIEL MAXAN, ÈVE SABLON

PHOTOGRAPHIES : VINCENT BOURDON, NICOLAS RICHEL, MICHAEL KRUG

REMERCIEMENTS : SAINT-GOBAIN ARCHIVES



DURALEX INTERNATIONAL

7 rue du Petit Bois

45380 La Chapelle-Saint-Mesmin | France

Tél: +33 (0)2 38 71 88 00 | Fax: +33 (0)2 38 71 88 01

info@duralex.com | www.duralex.com

