

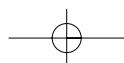
O R F E V R E R I E

METAL ARGENTE



*EUROP*  
*FELIX*  
FABRICANT DEPUIS 1875

P A R I S F R A N C E



**EUROP**  
**FELIX**  
FABRICANT DEPUIS 1875

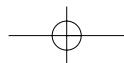


SERVICE COMMERCIAL  
ET ADMINISTRATIF :  
**PARIS FRANCE**

**FELIX sas - ORFEVRERIE EUROP FELIX**  
9, Rue du Faubourg Saint Honoré - 75008 PARIS - FRANCE  
Tél. : 00 (33) 01 42 66 44 74- Fax : 00 (33) 01 42 66 45 64  
[www.europ-felix.com](http://www.europ-felix.com) - e-mail : [info@europ-felix.com](mailto:info@europ-felix.com)

**TOULOUSE** (usine )  
Orfèvrerie EUROP-FELIX  
Z.I. du Bois vert - 23, avenue du Bois Vert  
31128 PORTET-SUR-GARONNE CEDEX

SALLES D'ECHANTILLONS / SHOW ROOM  
PARIS, TOULOUSE

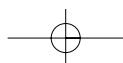


EUROP-FÉLIX

*Vos références*



ORFÈVRERIE EUROP - FÉLIX



**Depuis 1875 à nos jours,  
fidèle à son image "tradition et qualité"  
sont les maîtres-mots**

Jadis, d'un simple atelier aux outillages rudimentaires, aujourd'hui, une usine moderne équipée des matériels les plus sophistiqués, et à la pointe du progrès.

Précurseur dans ce domaine, EUROP-FELIX, soucieux de l'environnement, a équipé son Usine d'un système d'épuration et de traitement des eaux usées des plus performants, répondant ainsi aux normes écologiques les plus strictes imposées par la législation.

EUROP-FELIX est particulièrement fier de compter parmi ses Maîtres-Orfèvres quelques "Meilleurs Ouvriers de France", poursuivant, selon la tradition, la conception et la réalisation de modèles adaptés à l'hôtellerie, certain qu'à travers les siècles, les seules valeurs qui durent le doivent aux hommes qui les respectent.

Ce maintien de la tradition dans la continuité de notre collection, et dans la qualité de nos fabrications font choisir EUROP-FELIX par les plus grandes tables de la Gastronomie, de l'Hôtellerie, les Ambassades, et les plus prestigieux Etablissements, nationaux et internationaux.

Pour concevoir son Orfèvrerie, EUROP-FELIX et ses Maîtres-Orfèvres allient le savoir-faire et la tradition à l'indispensable qualité des métaux de base, qui sont tout spécialement sélectionnés en fonction des contraintes de leur utilisation. Ces métaux sont fabriqués à partir d'alliages à haute teneur en nickel, garantissant une totale qualité alimentaire.

Le métal doit également avoir une très grande dureté pour que les pièces soumises à la brasure, à 45% d'argent, gardent leur rigidité, facteur essentiel contre toutes déformations.

Tous les accessoires montés sur nos pièces (anses, moulures, poignées, etc.) sont brasés à très haute température, leur assurant une utilisation professionnelle sans contrainte.

L'opération la plus délicate consiste à polir, avec le plus grand soin, toutes les pièces devant subir un traitement électroplastique, pour être soit argentées, ou dorées. De la perfection de cette opération de polissage dépend, en grande partie, l'aspect physique des pièces et la dureté du revêtement final.

EUROP-FELIX garantit, pour un usage professionnel intensif, toutes les pièces sortant de ses ateliers, par l'apposition de son poinçon de Maître - le poinçon carré -, et par son propre sigle. EUROP-FELIX perpétue le savoir-faire de ses Maîtres-Orfèvres d'autant, tout en créant et en imaginant des besoins nouveaux pour sa clientèle fidèle aux Arts de la Table français à travers le monde.



**Since 1875 up to now  
"EUROP-FELIX" has remained faithful to its brand image "tradition" and  
"quality" are the keywords**

From plain workshops with rudimentary tools at the time of its creation, EUROP-FELIX factory has turned into an ultra-modern production unit, equipped with the most sophisticated machinery and using the most advanced techniques. A precursor in the ecological field, EUROP-FELIX has equipped its factory with the most efficient purifying unit to process its waste water, thus complying with the most severe regulations laid down by the French Authorities. EUROP-FELIX prides itself on counting among its master silversmiths several who have been awarded the title of "Best Workers in France" continuing according to tradition to conceive and create models especially adapted to the hotel and restaurant business. For EUROP-FELIX is convinced that the only values which last throughout the centuries can be kept up under the sole condition that men respect them.

On account of this respect for tradition in the continuity of our collection and in the quality of our silverware, EUROP-FELIX has been chosen by the greatest French gastronomic tables, the international hotel business, the Embassies and the most prestigious establishments both in France and all over the world.

To conceive its silverware, EUROP-FELIX and its master silversmiths combine great expertise and tradition with high quality base metals, which are especially selected according to use specifications. These base metals are obtained from alloys with high nickel content, ensuring total safety for food use.

These metal sheets have likewise to undergo a very careful checking and a specific processing which ensure absolute guarantee against any micro-crack likely to appear during the pressing and stretching operations.

Another requirement for the metal sheets is a great hardness, so that the pieces which have to go through the silver brazing operation -with 45 % silver content - can keep their strength, a factor essential to avoid any strain.

All handles, fancy tops and decorated rims fitted to our silver items are brazed at very high temperature, making them very resistant for professional use in kitchen.

All pieces having to go through the galvanoplasty process, to be either silver or gold-plated must first be polished with the utmost care. This a most delicate operation, since the physical aspect of the pieces and the resistance of the plating depend for a large part upon the successful carrying out of the polishing. EUROP-FELIX guarantees that all pieces produced in its factory are well adapted for intensive professional use by means of the silversmith hallmark stamp "the square stamp" together with its own stamp.

While keeping up the traditional savoir-faire of its master silversmiths, EUROP-FELIX makes it a point of creating and conceiving new articles to meet the needs of its clientele - the great tables faithful to the French "Arts de la Table" throughout the world".

ORFÉVRERIE  
S.F.E.F.I.  
EUROP-FELIX

CONFORMEMENT A LA LOI FRANCAISE DU 1<sup>ER</sup> JUILLET 1983, CE POINCON CARRE AVEC LES INITIALES DE NOTRE MARQUE GARANTIT DE FACON ABSOLUE LA QUALITE DE NOTRE ORFEVRERIE EN METAL ARGENTE.  
LE DEPOT D'ARGENT EST CERTIFIE PAR LE CHIFFRE « 1 », PLACE DANS CE POINCON. L'EPAISSEUR REPEND AUX NORMES A.F.N.O.R REGLEMENTAIRES DANS LE DOMAINE DES METAUX PRECIEUX. 33 MICRONS MINIMUM.

IN CONFORMITY WITH THE FRENCH LAW - JULY 1st 1983 -, THIS SQUARE STAMP WITH OUR TRADE MARK INITIALS IS THE ABSOLUTE GUARANTEE FOR OUR SILVERWARE QUALITY.

THE SILVER DEPOSIT IS CERTIFIED BY THE « 1 » FIGURE, PLACED ON THE STAMP. THE THICKNESS OF THE DEPOSIT MEETS THE REQUIREMENTS OF THE A.F.N.O.R. STANDARD IN THE FIELD OF PRECIOUS METALS. MINIMUM 33 MICRONS.

**EUROP FELIX.**

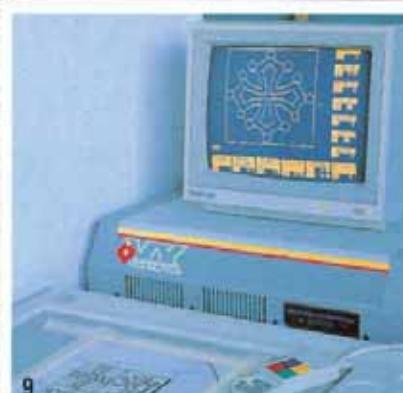
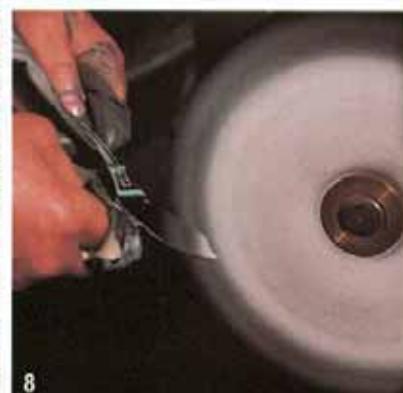
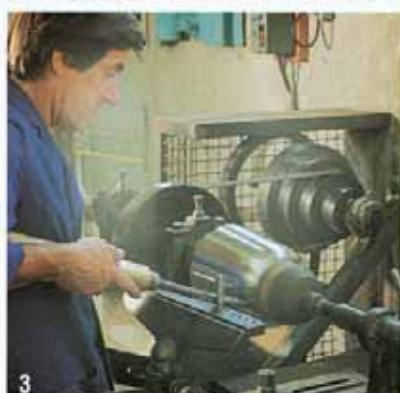
depuis 1875, perpétue à l'aube du 21<sup>e</sup> siècle la grande tradition de l'orfèvrerie française, alliant à la fois le savoir-faire artisanal de nos orfèvres (certains d'entre eux pouvant s'honorer du titre de meilleur ouvrier de FRANCE) et les techniques de pointes dont nos ateliers sont pourvus.

La conjonction de ces deux maîtrises confèrent à nos produits, les qualités indispensables qui sont à la base de notre rayonnement international.

Ces quelques clichés permettent de suivre les principales étapes de fabrication à l'intérieur de notre usine de TOULOUSE.

*Since 1875 on to eve of the 21 century, EUROP FELIX has been ensuring the perenniality of the great French silverware tradition, uniting the craftsmanship of our silversmiths, some of them have been awarded the title of "Best Workers in France" with the most advanced techniques our factory is equipped with.*

*The successful association of these two masteries endows our products with those indispensable qualities, which have made our articles renowned not only in France, but also throughout the world. These few illustrations will help you follow the main phases of the manufacturing process at our TOULOUSE factory.*

**1. Ciselure d'un modèle / Chiselling**

Maître orfèvre, une nouvelle pièce dans un bloc de métal.  
*Master Silversmith "Best Workers in France" chiselling a new piece out of a metal block.*

**2. Estampage / Stamping**

Mise en forme d'une pièce à partir d'une matrice sur presse hydraulique.  
*Stamping a piece out of a die set on hydraulic press.*

**3. Repoussage / Spinning**

Technique ancestrale utilisée encore de nos jours pour former en quantité limitée des pièces de révolution.  
*This traditional technique is till used nowadays to spin sizeable pieces in limited quantities.*

**4. Brasure manuelle et brasure par induction / Silver torch and inductive brazing**

Procédé qui consiste à fixer d'une manière solidaire des éléments décoratifs ou tout autre accessoire, à haute température.  
*Technical process which consists in joining together decorative elements or any other accessories at very high temperature.*

**5. Polissage robotisé / Robotized polishing**

Technique nouvelle de grande productivité limitant l'intervention humaine.  
*New technique used for large scale production limiting the intervention of human hand.*

**6. Polissage manuel / Hand polishing**

Orfèvre exécutant un polissage minutieux d'une pièce ayant argenture.  
*Silversmith polishing a piece carefully before silverplating.*

**7. Argenture (principe de galvanoplastie) / Electroplating**

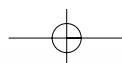
Plateaux sortant d'un bain d'argent.  
*Items just come out of a silverplating bath.*

**8. Avivage/ Shiny finishing**

Polissage final donnant le lustre et l'éclat à la pièce.  
*The "finishing touch" giving a piece its lustre and glittering aspect.*

**9. Gravure assistée par ordinateur / Computer aided (engraving)**

Technique récente, offrant souplesse et fiabilité dans la reproduction de toute personnalisation.  
*Recent technique offering flexibility and faithful reproduction of any logo/typo or coat-of-arms.*

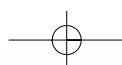


**(A) Plat à poisson  
Fish platter**

Ø cm	Ø in	Réf.	Ø cm	Ø in	Réf.	Ø cm	Ø in	Réf.
60 X 28.5	23 1/2 X 11 1/4	0521.09	22 X 14	8 5/8 X 5 1/2	0407.09	22	8 5/8	1950.09
70 X 31	27 5/8 X 12 1/8	0226.09	25 X 16	9 4/5 X 6 1/4	1884.09	25	9 4/5	1897.09
80 X 35	31 X 13 2/3	1894.09	30 X 20	11 4/5 X 7 7/8	1885.09	30	11 4/5	1898.09
100 X 40	39 3/8 X 15 3/4	1895.09	35 X 23	13 2/3 X 9	1886.09	33	13	1951.09
			40 X 27	15 3/4 X 10 5/8	1887.09	35	13 3/3	1899.09
			45 X 30	17 3/4 X 11 4/5	1888.09	40	15 3/4	1900.09
			50 X 33	19 2/3 X 13	1889.09			
			55 X 38	21 5/8 X 15	1890.09			
			60 X 42	23 1/2 X 16 1/2	1891.09			
			70 X 48	27 5/8 X 18 7/8	1892.09			

**(B) Plat ovale  
Meat platter, oval**

**(C) Plat rond  
Meat Platter, round**


*plateries*

**(A) Plat à poisson**  
**Fish platter**

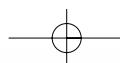
D cm	D in	Ref.
60 X 28,5	23 1/2 X 11 1/4	0520.09
70 X 31	27 5/8 X 12 1/5	1124.09
80 X 35	31 X 13 2/3	1125.09
100 X 40	39 3/8 X 15 3/4	1126.09

**(B) Plat ovale**  
**Meat platter, oval**

D cm	D in	Ref.
22 X 14	8 5/8 X 5 1/2	1110.09
25 X 16	9 4/5 X 6 1/4	1111.09
30 X 20	11 4/5 X 7 7/8	1112.09
35 X 23	13 2/3 X 9	1113.09
40 X 27	15 3/4 X 10 5/8	1114.09
45 X 30	17 3/4 X 11 4/5	1115.09
50 X 33	19 2/3 X 13	1116.09
55 X 38	21 5/8 X 15	1117.09
60 X 42	23 1/2 X 16 1/2	1165.09
70 X 48	27 5/8 X 18 7/8	1118.09

**(C) Plat rond**  
**Meat Platter, round**

D cm	D in	Ref.
22	8 5/8	1120.09
25	9 4/5	1121.09
30	11 4/5	1122.09
33	13	0293.09
35	13 2/3	1123.09
40	15 3/4	1159.09



## *escoffiers et cloches*



**(A) (B) (C)** Plats Escoffier avec couvercle / Vegetable dish Escoffier with cover

Ø cm Ø in Ht. cm Ht. in Réf. compt.

26.5 X 20	10 1/2 X 7 7/8	4	1 1/2	0111.09	1
37.5 X 26.5 X 14.5	14 3/4 X 10 1/2	7	2 4/5	0696.09	1
52 X 35	20 1/2 X 13 5/8	7	2 4/5	1999.09	1
53 X 39	20 4/5 X 13 5/8	7	2 4/5	0639.09	2

**(D)** Cloche sans moulure, pour plat ovale et rond / Cover for meat platter, round and oval

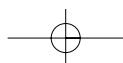
Plus disponible  
Not available

**(E)** Série Riviera - Cloche pour plat ovale / Cover for meat platter - oval

Ø cm	Ø in	H. cm	H. in	Réf.	pour plat ovale/ to fit platter, oval						
22	8 2/3	5	2	0680.09	" 0.25 cm	20					
25	9 4/5	6 6/16	2	0681.09	" 0.30 cm	22	8 2/3	7	2 4/5	0687.09	" 0.25 cm
30	11 1/5	6 5	2 1/2	0682.09	" 0.35 cm	25	9 4/5	7	2 4/5	0688.09	" 0.30 cm
35	13 3/5	7	2 4/5	0683.09	" 0.40 cm	30	11 1/5	7 5	2 1/16	0689.09	" 0.35 cm
38	15	7	2 4/5	0684.09	" 0.45 cm	41	16 1/8	7 5	2 1/16	0685.09	" 0.45 cm
41	16 1/8	7 5	2 1/16	0686.09	" 0.45 cm	45	17 3/4	8	3 1/2	0686.09	" 0.50 cm

**(F)** Cloche pour plat rond,  
série Riviera / Cover for meat  
platter - round

Ø cm	Ø in	H. cm	H. in	Réf.	pour plat ovale/ to fit platter, oval	
20	7 7/8	7	2 4/5	0687.09	" 0.25 cm	21
22	8 2/3	7	2 4/5	0688.09	" 0.30 cm	23
25	9 4/5	7	2 4/5	0689.09	" 0.35 cm	24
30	11 1/5	7 5	2 1/16	0690.09	" 0.40 cm	25

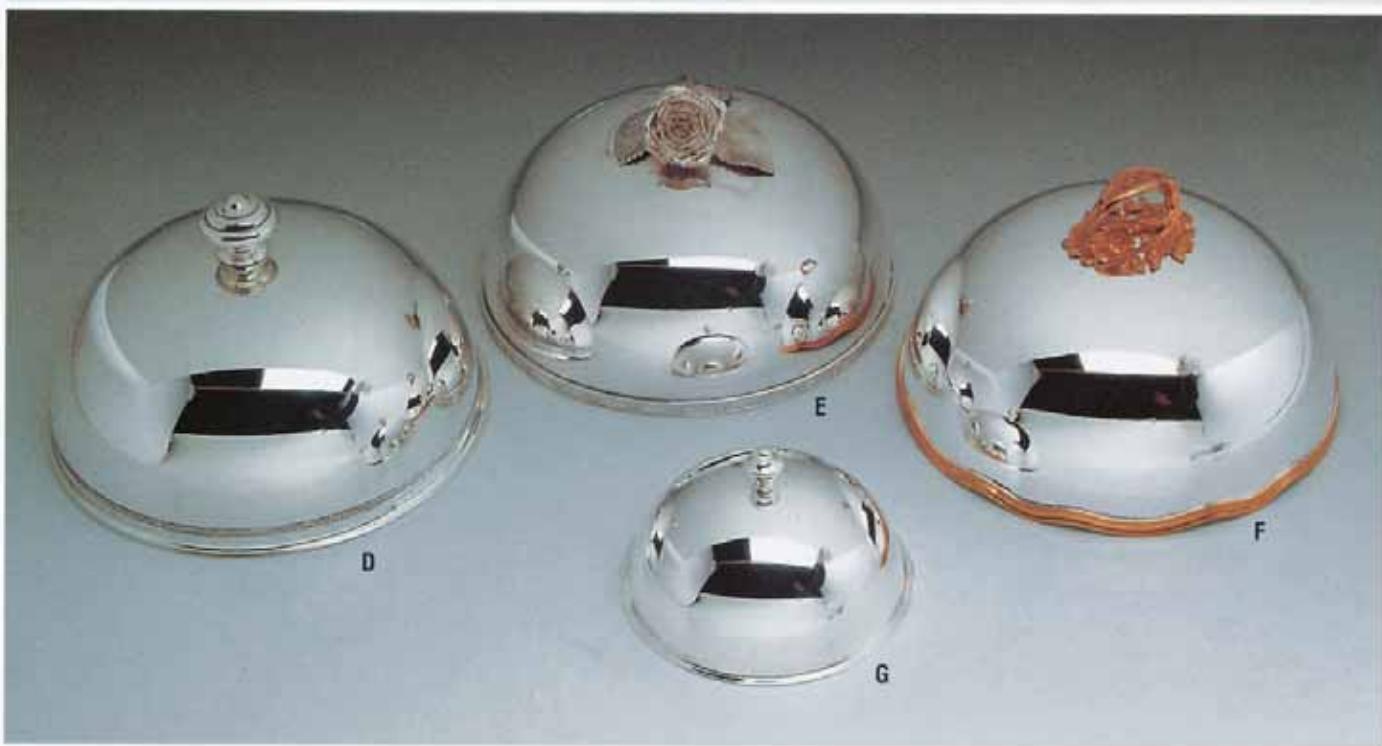


# cloches



B

C



D

E

F

G

**(A) Cloche "Rétro" avec moulure seulement**  
Cover w/rim only

Ø cm	Ø in	Ref.
18	7 1/8	1313.09
21	8 1/4	1314.09
24	9 1/2	1315.09

**(B) Cloche à bord - emboîtable**  
Plate cover stacking

Ø cm	Ø in	Ref.
25	9 45	0238.09
20	7 7/8	0239.09

**(C) Cloche à barette / Plate cover**

Ø cm	Ø in	Ref.
19,5	7 3/4	1320.09
23	9	1321.09

**(D) Cloche "Dauphine" sans moulure**  
Cover w/o rim only

Ø cm	Ø in	Ref.	Ø cm	Ø in	Ref.
17	6 3/4	0211.09	17	6 3/4	0212.09
21	8 1/4	1101.09	21	8 1/4	1104.09
23	9	1102.09	23	9	1105.09
25	9 45	1103.09	25	9 45	1106.09

**(E) Cloche "Impériale" avec moulure / "Imperial" cover with decorated rim only**

Pour le choix des graines, voir page 6 / See Page Nr. 6 for fancy tops

Ø cm	Ø in	Ref.	Ø cm	Ø in	Ref.
17	6 3/4	0211.09	17	6 3/4	0212.09
21	8 1/4	1101.09	21	8 1/4	1104.09
23	9	1102.09	23	9	1105.09
25	9 45	1103.09	25	9 45	1106.09

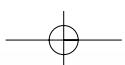
**(F) Cloche festonnée - avec moulure, filets seulement / Festooned cover - with "Filets" decorated rim only**

Ø cm	Ø in	Ref.
21	8 1/4	0499.09
23	9	0467.09
25	9 45	0500.09

**(G) Cloche à muffin**

Ø cm	Ø in	Ref.	Ø cm	Ø in	Ref.

"LES MOULURES ET LES GRAINES DORÉES FONT L'OBJET D'UNE DEMANDE SPÉCIALE"  
Should you wish gold-plated rims and fancy tops, please consult us.



# graines



1 - Terrasse feuille d'acanthe

2 - Terrasse Empire

3 - Raisin

4 - Cygne

5 - Gépard

6 - Louis XIV

8 - Rose

9 - Palmeraie

10 - Coq

11 - Louis XV

12 - Sanglier

13 - Rocaille Louis XV

14 - Doucine

15 - Aigle

16 - Art Déco

17 - Louis XVI

18 - Canard

19 - Vague

20 - Dauphin

Pour petites pièces uniquement  
/ For small items only

21 - Art Déco

22 - Palmeraie

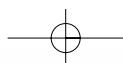
23 - Louis XVI

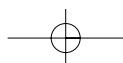
24 - Coq

25 - Canard

26 - Poisson

27 - Dauphin

*moulures*10 Palmerale  
Moderne01 Godrons  
Louis XIV02 Perles  
Louis XVI03 Rubans-croisés  
Louis XVI04 Empire  
Empire05 Laurier  
Louis XV06 Rétro  
Baroque07 Doucine  
Classique08 Filets  
Louis XV09 Art déco  
1930



**(A) Soupière "Galaxie" sur pied**  
Soup tureen with foot

Ø cm Ø in litre oz Réf. corps Réf. couvercle  
soupière/ cover only  
/tureen

	15	19	22	25	Ø cm	Ø in	litre	oz	Réf. corps	Réf. couvercle
	5 7/8	7 1/2	8 1/2	9 4/5	Ø 147.09	5 1/2	0.25	9 1/2	0147.09	0151.09
	15	19	22	25	Ø 148.09	5 1/2	0.25	9 1/2	0148.09	0152.09
	15	19	22	25	Ø 149.09	5 1/2	0.25	9 1/2	0149.09	0153.09
	15	19	22	25	Ø 150.09	5 1/2	0.25	9 1/2	0150.09	0154.09

**(B) Légumier "Galaxie"**  
Vegetable dish

Ø cm Ø in litre oz Réf. corps Réf. couvercle  
légumier/  
vegetable dish

	12	15	17	22	Ø cm	Ø in	litre	oz	Réf. corps	Réf. couvercle
	12	15	17	22	Ø 224.09	8 3/4	0.5	18	0224.09	0161.09
	15	19	22	25	Ø 225.09	9 1/2	0.5	18	0225.09	0162.09
	15	19	22	25	Ø 226.09	9 1/2	0.5	18	0226.09	0163.09
	15	19	22	25	Ø 227.09	9 1/2	0.5	18	0227.09	0164.09

**(C) Soupière avec couvercle, sans pied**  
/Soup tureen, w/cover, w/o foot

Ø cm Ø in litre oz Réf. sans Réf. avec  
moulure/  
w/o rim moulure/  
w/rim

	13	15	17	19	Ø cm	Ø in	litre	oz	Réf.
	13	15	17	19	Ø 637.09	2 1/2	0.46	16	0637.09
	15	17	19	21	Ø 638.09	3 1/2	0.46	16	0638.09
	15	17	19	21	Ø 639.09	3 1/2	0.46	16	0639.09
	17	19	21	23	Ø 640.09	4 1/2	0.46	16	0640.09
	19	21	23	25	Ø 641.09	5 1/2	0.46	16	0641.09

**(D) Saucière sur pied**  
Gravy boat, with foot

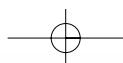
Ø cm Ø in litre oz Réf.

	12	15	17	19	Ø cm	Ø in	litre	oz	Réf.
	12	15	17	19	Ø 121.09	4 3/4	0.10	3 1/2	0121.09
	15	17	19	21	Ø 122.09	5 7/8	0.15	6	0122.09
	17	19	21	23	Ø 123.09	6 1/2	0.25	9	0123.09
	19	21	23	25	Ø 124.09	7 1/2	0.3	10 1/2	0124.09

**(E) Bol à soufflé avec anses coquille / Souffle bowl w/shell handles**

Ø cm Ø in H. cm H. in Réf. avec moulure  
w/rim

	10	12	15	17	Ø cm	Ø in	H. cm	H. in	Réf. avec moulure w/rim
	10	12	15	17	Ø 1831.09	4	7	2 1/8	1831.09
	12	15	17	20	Ø 1832.09	4 3/4	7 1/2	2 1/8	1832.09


*soupières légumiers saucières*


**(A) Soupière sur pied**  
Soup tureen with foot

Ø cm	Ø in	litre	oz	Réf. corps	Réf. couvercle
				soupière	cover only

Ø cm	Ø in	litre	oz	Réf. corps	Réf. couvercle
15	5 7/8	0.7	25	<b>1134.09</b>	<b>1359.09</b>
19	7 1/2	1.5	53	<b>1135.09</b>	<b>1361.09</b>
22	8 2/3	2.5	88	<b>1136.09</b>	<b>1362.09</b>
25	9 4/5	4	141	<b>1137.09</b>	<b>1363.09</b>

**(B) Légumier**  
Vegetable dish

Ø cm	Ø in	litre	oz	Réf. corps	Réf. couvercle
------	------	-------	----	------------	----------------

Ø cm	Ø in	litre	oz	Réf. corps	Réf. couvercle
12	4 3/4	0.5	18	<b>1391.09</b>	<b>1358.09</b>
15	5 7/8	0.9	32	<b>1392.09</b>	<b>1359.09</b>
17	6 3/4	1	35	<b>1393.09</b>	<b>1360.09</b>
19	7 1/2	1.6	57	<b>1394.09</b>	<b>1361.09</b>
22	8 2/3	2.2	73	<b>1395.09</b>	<b>1362.09</b>
25	9 4/5	3.5	123	<b>1396.09</b>	<b>1363.09</b>

**(C) Soupière individuelle avec couvercle / Individual soup tureen**

Ø cm	Ø in	litre	oz	Réf. sans moulure/	Réf. avec
------	------	-------	----	--------------------	-----------

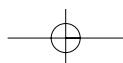
Ø cm	Ø in	litre	oz	Réf. sans moulure/	Réf. avec moulure/
10	4	0.28	10	<b>0642.09</b>	<b>0397.09</b>
15	5 7/8	0.15	6	<b>0397.09</b>	<b>1308.09</b>
17	6 3/4	0.25	9	<b>0393.09</b>	<b>1309.09</b>
19	7 1/2	0.30	10 1/2	<b>0352.09</b>	<b>1310.09</b>
21	8 1/4	0.45	16	<b>0386.09</b>	<b>0307.09</b>

**(D) Saucièr sur plateau / Gravy boat w/attached saucer**

**(E) Saucièr sur pied / Gravy boat with foot**

Ø cm	Ø in	litre	oz	Réf.
------	------	-------	----	------

Ø cm	Ø in	litre	oz	Réf.
12	4 3/4	0.10	3 1/2	<b>1145.09</b>
15	5 7/8	0.15	6	<b>1146.09</b>
17	6 3/4	0.25	9	<b>1147.09</b>
19	7 1/2	0.30	10 1/2	<b>1148.09</b>



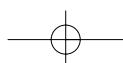
## plateaux de service

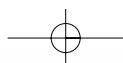


**Plateau de service :** Plateau rectangulaire de service pour 4 assiettes de Ø 30 cm  
**Rectangular Service tray with handles to carry 4 plates of 11'**

	Ø cm	Ø in	Ref.	
A	63 X 58	24 4/5 X 22 7/8	0103.09	4 assiettes / plates
B	63 X 28.5	24 4/5 X 11 1/4	0479.09	3 assiettes / plates

Longueur sans poignées / Measures without handles.




*plateaux buffet*
**A****B****C**

**(A) Plat à Mouton rond sans anses**  
Lamb platter, round, without handles

Ø cm	Ø in	Ref.
93	36 2/3	0127.09
70	27 1/2	0812.09

**(B) Plat de présentation ovale /**  
Serving tray - oval

• Avec anses / with handles

Ø cm	Ø in	Ref.
44.5	17 1/2	0120.09
61	24	1959.09

• Sans anses / without handles

Ø cm	Ø in	Ref.
44.5	17 1/2 X 13 1/3	1960.09
61	24 X 20	0126.09

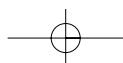
**(C) Plat à mouton rectangulaire avec anses / Lamb platter - rectangular - with handles**

Ø cm	Ø in	Ref.
92 X 65	36 1/4 X 25 5/8	0128.09

Support plat à mouton / Stand for lamb platter : Ref. 0220.09

Dimensions sans les poignées / Measures without handles

13



**(A) Plateau de service rectangulaire  
Service-tray - rectangular  
Avec anses / with handles**

Ø cm	Ø in	Réf. avec moulure/with mouldure	Réf. sans moulure/without decorated rim/decorated rim	Ø cm	Ø in	Réf. avec moulure/with mouldure	Réf. sans moulure/without decorated rim/decorated rim	Ø cm	Ø in	Réf. avec moulure w/rim	Réf. sans moulure w/o rim	Ø cm	Ø in	Réf. avec moulure/with mouldure	Réf. sans moulure/without decorated rim/decorated rim
45 X 35	17 3/4 X 13 2/3	<b>0305.09</b>	<b>0304.09</b>	35 X 27	13 3/4 X 10 5/8	<b>0194.09</b>	<b>0292.09</b>	51 X 20	20 X 7 7/8	<b>1109.09</b>	<b>0699.09</b>	33 X 18	13 X 7 1/8	<b>0118.09</b>	<b>1067.09</b>
49 X 39	19 1/2 X 15 3/8	<b>1049.09</b>	<b>1057.09</b>	43 X 32	16 7/8 X 12 5/8	<b>0676.09</b>	<b>0675.09</b>	65 X 16	25 1/2 X 6 1/4	<b>0591.09</b>	<b>0679.09</b>				
57 X 45	22 5/8 X 17 3/8	<b>0678.09</b>	<b>0266.09</b>	45 X 35	17 3/4 X 13 2/3	<b>0195.09</b>	<b>0264.09</b>								
62 X 49	24 2/5 X 19 1/2	<b>1050.09</b>	<b>1059.09</b>	49 X 39	19 1/2 X 15 3/8	<b>1052.09</b>	<b>0267.09</b>								
63 X 58	24 4/5 X 22 7/8	<b>0103.09</b>	-	57 X 45	22 5/8 X 17 3/8	<b>0677.09</b>	<b>0265.09</b>								
63 X 28.5	32 2/5 X 11 1/4	<b>0479.09</b>	<b>1060.09</b>	60 X 40	23 1/2 X 15 3/4	<b>1048.09</b>	<b>0269.09</b>								
92 X 65	36 1/4 X 25 5/8	<b>0128.09</b>	-	62 X 49	24 X 19 1/2	<b>1053.09</b>	<b>0268.09</b>								

Dimensions sans les anses / measures without handles.

**(B) Sans anses / without handles**

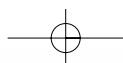
Ø cm	Ø in	Réf. avec moulure/with mouldure	Réf. sans moulure/without decorated rim/decorated rim
45 X 35	17 3/4 X 13 2/3	<b>0305.09</b>	<b>0304.09</b>
49 X 39	19 1/2 X 15 3/8	<b>1049.09</b>	<b>1057.09</b>
57 X 45	22 5/8 X 17 3/8	<b>0678.09</b>	<b>0266.09</b>
62 X 49	24 2/5 X 19 1/2	<b>1050.09</b>	<b>1059.09</b>
63 X 58	24 4/5 X 22 7/8	<b>0103.09</b>	-
63 X 28.5	32 2/5 X 11 1/4	<b>0479.09</b>	<b>1060.09</b>
92 X 65	36 1/4 X 25 5/8	<b>0128.09</b>	-

**(C) Plat à cake / Cake platter**

Ø cm	Ø in	Réf. avec moulure/with mouldure	Réf. sans moulure/without decorated rim/decorated rim
51 X 20	20 X 7 7/8	<b>1109.09</b>	<b>0699.09</b>
65 X 16	25 1/2 X 6 1/4	<b>0591.09</b>	<b>0679.09</b>

**(D) Plateau de service / Service tray  
Avec anses / with handles**

Ø cm	Ø in	Réf. avec moulure/with mouldure	Réf. sans moulure/without decorated rim/decorated rim
33 X 18	13 X 7 1/8	<b>0118.09</b>	<b>1067.09</b>
			Sans anses / without handles :
			33 X 18 13 X 7 1/8 0473.09 0472.09



*plateaux de service et divers*



**(A) Plateau rectangulaire**  
Service-tray - rectangular

Ø cm	Ø in	Réf. avec moulure/with decorated rim	Réf. sans moulure/without decorated rim
20 X 16	7 7/8 X 6 1/4	1985.09	1966.09

**(B) Plateau addition**  
Bill tray

Ø cm	Ø in	Réf. avec moulure/with decorated rim	Réf. sans moulure/without decorated rim
19 X 12	7 1/2 X 4 3/4	0557.09	0426.09

**(C) Plateau de service, sans anses**  
Service tray, without handles

Ø cm	Ø in	Réf. avec moulure/with decorated rim	Réf. sans moulure/without decorated rim
25.5 X 20.5	10 X 8	1328.09	1365.09

**(D) Plateau addition carré**  
Bill-tray, square

Ø cm	Ø in	Réf. avec moulure/with decorated rim	Réf. sans moulure/without decorated rim
18 X 18	7 1/8 X 7 1/8	1399.09	1082.09

**(E-F) Plateau petits-fours, avec anses**  
Cookies-tray, with handles

Ø cm	Ø in	Réf. avec moulure/with decorated rim	Réf. sans moulure/without decorated rim
25 X 16	10 1/4 X 6 1/4	0201.09	0199.09
20 X 16	7 7/8 X 6 1/4	0200.09	0198.09

**(G) Plateau rond**  
Round tray

Ø cm	Ø in	Réf. avec moulure/with decorated rim	Réf. sans moulure/without decorated rim
25	9 4/5	0297.09	0296.09
17	6 3/4	0355.09	0257.09

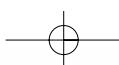
**(H) Plateau à monnaie**  
Change tray

Ø cm	Ø in	Réf. avec moulure/with decorated rim	Réf. sans moulure/without decorated rim
14 X 11	5 1/2 X 4 1/3	-	0425.09

**(I) Coffret à cigarettes ou addition**  
avec intérieur bois/ Cigarette or bill box, with wood insert

Ø cm	Ø in	Réf. avec moulure/with decorated rim	Réf. sans moulure/without decorated rim	• Sans anses / Without handles	• Avec anses / With handles
25	9 4/5	0442.09	0450.09		
17	6 3/4	0256.09	0255.09		

Plus disponible  
Not available



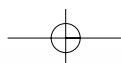
## *plats à tarte et pâtisserie*



**Présentoir à petits-fours**  
**Petits-fours stand**

**Plat à tarte**  
**Cake stand**

Ø cm	Ø in	H. cm	H. in	Réf.	Ø cm	Ø in	Réf. avec moulure w/b rim	Réf. sans moulure w/o rim	Ø cm	Ø in	H. cm	H. in	Réf. avec moulure w/b rim	Réf. sans moulure w/o rim	Ø cm	Ø in	H. cm	H. in	Réf. avec moulure w/b rim	Réf. sans moulure w/o rim										
<b>A - Présentoir "Frédéric" :</b>																														
12.5	5	14	5 1/2	<b>1940.09</b>	<b>D - Plat à cake rectangulaire, sans pied / Cake-tray,</b>		<b>E - Plat à tarte sur pied / Cake stand :</b>		<b>G - Plateau petits-fours / Petits fours stand :</b>																					
12.5	5	14	5 1/2	<b>1940.09</b>	rectangular - w/o foot :		30 11 45 14 5 1/2 0248.09 0247.09		* avec pied																					
<b>B - Présentoir Petits-fours 2 plateaux :</b>																				24 9 1/2 12.5 5 1385.09 1369.09										
11 x 14	4 1/2 x 5 1/2	15	5 7/8	<b>1818.09</b>	65 X 16 25 5/8 X 6 1/4	<b>0591.09</b>	<b>0679.09</b>	35 13 23 14 5 1/2 1386.09 0102.09	24 9 1/2 12.5 5 1385.09 1369.09	17 6 3/4 12.5 5 0495.09 0446.09																				
<b>C - Présentoir Petits-fours 2 plateaux :</b>																				17 6 3/4 12.5 5 0495.09 0446.09										
11 x 14	4 1/2 x 5 1/2	15	5 7/8	<b>1927.09</b>					30 11 45		0454.09	* sans pied	24 9 1/2 - - 0297.09 0296.09																	
																				17 6 3/4 - - 0355.09 0257.09										
																				30 11 45 - - 0250.09 0249.09										
																				33 13 - - 0252.09 0251.09										
																				35 13 2/2 - - 1354.09 0101.09										

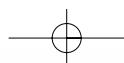


## serviteurs muets et portes mignardises



**Serviteur muet / Cake stand  
Etagère et présentoir à mignardises**

Ø cm	Ø in	H. cm	H. in	Réf. avec moulure with decorated rim	Réf. sans moulure w/o decorated rim	Ø cm	Ø in	H. cm	H. in	Réf. avec moulure with decorated rim	Réf. sans moulure w/o decorated rim
A 45 X 35 X 28	17 3/4 X 13 2/3 X 11	65	25 5/8	1384.09	1388.09	D 18 X 16 11	7 1/8 X 6 1/4 X 4 1/2	34	13 1/2	-	0611.09
B 35 X 30 X 25	13 2/3 X 11 4/5 X 9 4/5	43	16 7/8	0644.09	1819.09	E 15 5 X 12 5	6 X 5	18	7 1/8	-	0273.09
C 25 X 22 X 16	9 4/5 X 8 2/5 X 6 1/4	34	13 1/2	0534.09	0112.09	F 18 X 14 X 11	7 1/8 X 5 1/2 X 4 1/2	25	9 4/5	0286.09	1939.09



**A - Saupoudreuse "Godrons"**  
Sugar dispenser

H. cm 15 H. in 5 7/8 Réf. 0137.091

**B - Moulin à poivre "Godrons"**  
Pepper mill

H. cm 18 H. in 7 1/8 Réf. 0246.09

**C - Moutardier "Godrons"**  
Mustard pot

H. cm 14,5 H. in 5 3/4 Réf. 1961.09

**D - Salière "Godrons"**  
Salt Shaker

H. cm 9,5 H. in 3 3/4 Réf. 0129.091

**E - Poivrière "Godrons"**  
Pepper Shaker

H. cm 9,5 H. in 3 3/4 Réf. 0130.091

**F - Moutardier "Jupiter"**  
Mustard pot

H. cm 8,5 H. in 3 1/4 Réf. 0388.09

Réf. avec moulure with decorated rim

Réf. sans moulure without decorated rim

0382.09

**G - Monture pour salière, poivrière, moutardier / Stand for pepper, salt ans mustard**

D. cm 15 D. in 5 7/8 Réf. 0372.09

**H - Moulin à poivre noyer - bague et capuchon argentés**  
Pepper mill

H. cm 9 H. in 3 1/2 Réf. 1397.09

Réf. avec moulure with decorated rim

Réf. sans moulure without decorated rim

1632.09

**I - Salière noyer - bague et capuchon argentés**  
Salt shaker

H. cm 9 H. in 3 1/2 Réf. 1403.09

Réf. avec moulure with decorated rim

Réf. sans moulure without decorated rim

1301.09

**J - Poivrière corps cristal**  
Pepper shaker

H. cm 7,5 H. in 2 1/16 Réf. 1826.090

Réf. avec moulure with decorated rim

Réf. sans moulure without decorated rim

1826.09

**K - Salière corps cristal**  
Salt shaker

H. cm 7,5 H. in 2 1/16 Réf. 1826.09

Réf. avec moulure with decorated rim

Réf. sans moulure without decorated rim

1826.09

**L - Porte-moutardier ou confitier avec plateau**  
Mustard pot or jam holder, 2 compartments

19 X 12,5 H. cm 7 1/2 X 5 H. in 5 1/2 Réf. 0635.09

Réf. avec moulure with decorated rim

Réf. sans moulure without decorated rim

0635.09

**M - Saupoudreuse / Sugar dispenser**

H. cm : 16,5 H. in : 6 1/2 Réf. 1658.09

**N - Salière tout métal / Salt shaker**

H. cm 9 H. in 3 1/2 Réf. 1311.09

Réf. avec moulure with decorated rim

Réf. sans moulure without decorated rim

0298.09

**O - Moulin à poivre tout métal / Pepper mill**

H. cm 9 H. in 3 1/2 Réf. 1312.09

Réf. avec moulure with decorated rim

Réf. sans moulure without decorated rim

0210.09

**P - Monture pour salière et moulin à poivre, tout métal**  
Salt shaker and pepper mill holder

H. cm 13,5 H. in 5 1/4 Réf. 0371.09

Réf. avec moulure with decorated rim

Réf. sans moulure without decorated rim

0371.09

**Q - Moulin à poivre, noyer - avec bague argentée**  
Pepper mill

H. cm 9 H. in 3 1/2 Réf. 1031.09

Réf. avec moulure with decorated rim

Réf. sans moulure without decorated rim

1031.09

**R - Salière corps cristal / Salt shaker**

H. cm 8,5 H. in 3 1/4 Réf. 6600.04

Réf. avec moulure with decorated rim

Réf. sans moulure without decorated rim

6600.04

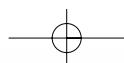
**S - Monture pour moulin à poivre et salière**  
Salt shaker and pepper mill holder

H. cm : 14 X 6,5 H. in : 5 1/2 X 2 1/2 Réf. 0367.09

Réf. avec moulure with decorated rim

Réf. sans moulure without decorated rim

0367.09


*ménagères et accessoires divers*

**Huile et vinaigrier / Oil and vinegar set**

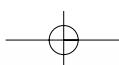
		Réf.
A - Huillier "Galaxie"		0373.05
Burette de recharge / Spare glass		1025.05
B - Huillier "Fil"		1025.05
Burette de recharge / Spare glass		1025.05
C - Huillier "Luxe" *		1329.05
Burette de recharge / Spare glass		1329.05
D - Support N° de banquets Table number stand banquet	Ø cm Ø in	Réf. avec moulure Réf. sans moulure with decorated rim without decorated rim
40 15 3/4	1970.09	1956.09
E - Fromagère à bascule avec intérieur verre Parmesan Jar with glass insert	12 4 3/4	1327.09 0100.05 intérieur verre / Spare glass 1327.05

H. cm H. in Réf. avec moulure Réf. sans moulure  
with decorated rim without decorated rim

**F - Porte-menu et numéro de table sans N°**

F	12 4 3/4 "Lyne"	1955.05	1982.09
G	12 4 3/4	0626.09	0625.09
H	5 2 "Lyne"	-	0419.09
I	3 1 1/8 "Borne"	-	0420.09
J	4 1 1/2 "Réservée"	Gravé	0302.09
K	5,5 2 3/4	Gravé	0496.09
L	4 1 1/2	Gravé	1992.09
M	Porte "Baguette" Dragon / Chop stick holder		R.M. 0508.09
N	Pelle à asperge / Asparagus server		Réf. 0253.09

\* Plus disponible / not available

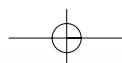


## beurriers

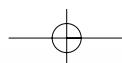


**Beurrier / Butter dish**

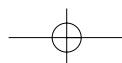
	Ø cm	Ø in	Réf. avec moulure with decorated rim	Réf. sans moulure without decorated rim
A	18.5	7 1/2	GM 1409.09	1352.09
B	15	5 7/8	PM 1410.09	1353.09
C	14	5 1/2 Amsterdam	-	1923.09
D	15	5 7/8 Echiré	1410.09+0595.09	1353.09+0595.09
E	17 X 11.5	6 x 4 Rectangulaire	0463.09	-
F	18	7 1/8 Losange	1409.09	1370.09
G	11	4 1/2 Coquille	-	1066.09
H	8	3 1/2 Beurrier verre + cloche	-	0538.04
	11	4 1/2 Assiette pour beurrier	-	0539.04
I	8	3 1/2 grille pour beurrier PM	-	1353.094
J	14 X 8.5	5 x 3 Méditerranée	-	1965.09

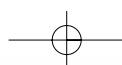

*centres de table et vases à fleurs*


	D cm	D in	H. cm	H. in	Réf. avec moulure with decorated rim	Réf. sans moulure without decorated rim
<b>Vase à fleurs</b>						
A - Centre de table, ovale sur pied / Oval centrepiece with stand	44 X 29	17 1/2 X 11 1/2	17	6 1/2	0514.09	-
<b>Vase à fleurs / Flower vase</b>						
B - "Tulipe".	-	-	19	7 1/2	0106.09	1822.09
C	9.5	3 3/4	13	5 1/5	-	0531.09
D "Gaillon"	-	-	12	4 3/4	-	0132.09
E -Pique-fleurs ajouré, avec intérieur verre	11	4 1/3	6.5	2 1/2	-	1153.09
<b>Verrerie de rechange / Spare glass...</b>						
F - Pique-fleurs fond plat / Flower stand w/o foot	8	3 1/2	5.5	-	-	1823.09
<b>Verrerie de rechange / Spare glass...</b>						
G - Bougeoir pique-fleurs / Candle stick with flower cup	12	4 3/4	8	3 1/2	-	0406.09
	16	6 1/4	8	3 1/2	-	0405.09



	Ø cm	Ø in	H. cm	H. in	Réf. avec moulure with decorated rim	Réf. sans moulure without decorated rim
<b>Seau champagne / Champagne cooler</b>						
<b>A - Seau ovale</b>	26 X 19	11 X 7 1/2	20	7 7/8	0329.09	1809.09
<b>B - Seau biconique</b>	17	6 1/4	23	9	-	0620.09
	12	4 3/4	14	5 1/2	Seau à glace	0621.09
<b>C - Seau à glace sur pied / Ice bucket w/foot</b>						
	12.5	5	14.5	5 3/4	1066.09	-
<b>D - Seau "Médicis"</b>	21	8 1/4	28	11	-	0282.09
<b>E - Seau conique</b>	20	7 7/8	20	7 7/8	-	1588.09
<b>F - Seau conique-anses aigle / Eagle handles</b>						
	20	7 7/8	20	7 7/8	-	0383.09
<b>G - Seau à glace / Ice bucket</b>	13	5 1/8	13.5	5 1/4	1405.09	1307.09
<b>H - Seau à glace / Ice bucket</b>	11.5	4 1/2	13.5	5 1/4	-	1938.09



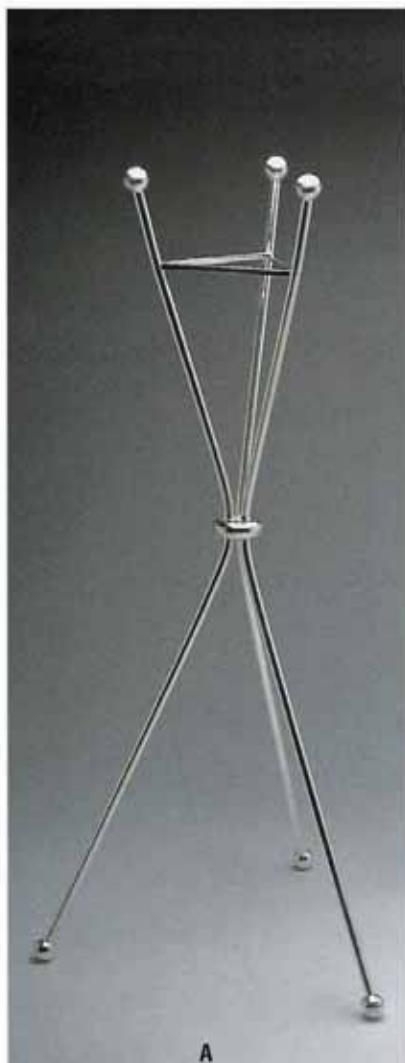
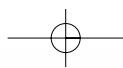


## seaux à rafraîchir et à glaçons



	D cm.	D in.	H. cm	H. in.	Réf. avec moulure with decorated rim	Réf. sans moulure without decorated rim
<b>Seau "boules et anneaux"</b>						
I	25	9 1/2	25	9 1/2	magnum	<b>0308.09</b>
J	16.5	6 1/2	26	10 1/4	vin du Rhin	<b>0328.09</b>
K	19.5	7 3/4	20.5	8	bouteille	<b>0221.09</b>
L	16	6 1/4	16	6 1/4	1/2 bouteille	<b>0370.09</b>
<b>Seau Riviera</b>						
M	20.5	8	20.5	8	bouteille	-
	16	6 1/4	16	6 1/4	1/2 bouteille	<b>0403.09</b>
	25.5	10	24.5	9 3/4	magnum	-
N	13	5 1/2	13	5 1/2	glace	-
	16.5	6 1/2	26.5	10 1/2	vin du Rhin	-
						<b>0579.09</b>

	D cm.	D in.	H. cm	H. in.	Réf. avec moulure with decorated rim	Réf. sans moulure without decorated rim
<b>O - Seau Trianon</b>						
Avec anses grappes de raisin / With grape handles						
	25	9 1/2	29.5	11 5/8	magnum	<b>0281.09</b>
	20	7 7/8	23	9	bouteille	<b>0280.09</b>
<b>P - Avec anses normales / With normal handles</b>						
	25	9 1/2	29.5	11 5/8	magnum	<b>0700.09</b>
	20	7 7/8	23	9	bouteille	<b>0158.09</b>
<b>Q - Seau sur pied, anse tête de lion / "Lions" head handles</b>						
	21.5	8 1/2	24	9 1/2	bouteille	<b>1064.09</b>
	26	10 1/4	28.5	11 1/4	magnum	<b>1374.09</b>
	12	4 3/4	14	5 1/2	glace	<b>1056.09</b>
<b>R - Seau sur pied "Godrons"</b>						
	18	7 1/8	19.5	7 3/4	bouteille	<b>0157.09</b>
<b>S - Cuillère à glaçons / ice spoon</b>						
						<b>1075.09</b>



A



B

C

D

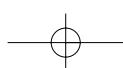


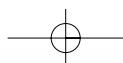
K



J

I





*supports seaux*



**Support seau champagne / Champagne cooler stand**

H. cm H. in Réf.

<b>A - support "Trépied"</b>			
78.5	30 5/8	<b>0619.09</b>	

<b>B - Support "Ovale"</b>			
77	30 1/3	<b>1995.09</b>	

<b>C - Support ajouré</b>			
78.5	30 5/8	<b>1810.09</b>	

<b>D - Support "Octogonal"</b>	Plus disponible / not available		
77	30 1/3	<b>0314.09</b>	pour seau champagne octogonal / for octagonal champagne cooler
77	30 1/3	<b>0529.09</b>	pour seau magnum octogonal / for octagonal magnum cooler

<b>E - Support "Rivière"</b>			
73	28 3/4	<b>0427.09</b>	
73	28 3/4	<b>0536.09</b>	support seau magnum / magnum cooler stand

<b>F - Support "non ajouré"</b>			
78.5	30 5/8	<b>0159.09</b>	

<b>G - Support "Luxe"</b>			
76	30	<b>1067.09</b>	support seau champagne / champagne cooler stand
76	30	<b>1068.09</b>	support magnum / magnum stand

<b>H -</b>			
78.5	30 5/8	<b>0639.09</b>	support seau magnum / magnum cooler stand

<b>I - Support seau fil</b>			
		<b>0404.09</b>	

<b>J - Seau champagne anses tête de lion / Champagne cooler</b>			
D. cm	Ø in	H. cm	H. in.
19.5	7 3/4	20.5	8

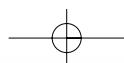
Réf. avec moulure  
with decorated rim

19.5	7 3/4	20.5	8	bouteille	<b>1063.09</b>
25	9 4/5	25	9 4/5	magnum	<b>1387.09</b>

**K - Panier à vin fil Réversible / Wine basket**

Réf.

**0.773.09** pour bouteille et 1/2 bouteille



## seaux à rafraîchir et à glaçons



**Seau champagne octogonal / Champagne cooler**

D. cm	D. in	H. cm	H. in	Réf.	
20,5	8	21	8 1/4	0311.09	bouteille
17,5	6 5/8	21	8 1/4	0434.09	1/2 bouteille

**B - Seau magnum / Magnum cooler**

26	10 1/4	25,5	10	0313.09
----	--------	------	----	---------

**C - Seau vin du Rhin / Rhine wine cooler**

17,5	6 5/8	26,5	10 1/2	0384.09
------	-------	------	--------	---------

**D - Seau à glace / Ice bucket**

D. cm	D. in	H. cm	H. in	Réf. avec moulure with decorated rim	Réf. sans moulure w/o decorated rim
14	5 1/2	13,5	5 1/4	0312.09	

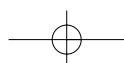
**E - Seau à glace, avec couvercle à bascule / Ice bucket, with revolving cover**

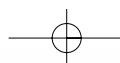
13	5 1/8	13,5	5 1/4	0385.09	0657.09
----	-------	------	-------	---------	---------

**F - Seau à glace avec couvercle / Ice bucket with cover**

13	5 1/8	13,5	5 1/4	0366.09
----	-------	------	-------	---------

Les articles A - B - C - D plus disponible / not available.





*platerie et cafeterie octogonale*



G - Plat ovale / Meat platter, oval

Ø cm	Ø in	H. cm	H. in	Réf. sans moulure w/o rim
47 X 30	19 X 11 1/2	-	-	0761.09

H - Plat carré / Meat platter, square

33,5 X 33,5	13 1/2 X 13 1/2	-	-	0760.09
-------------	-----------------	---	---	---------

I - Corbeille carrée / Basket, square

31 X 29,5	12 1/8 X 11 5/8	4,5	1 3/4	0759.09
-----------	-----------------	-----	-------	---------

J - Cafetières / Coffee pot

Cap. L.	Cap. oz	Réf. sans moulure w/o rim
1	35	0755.09

K - Théière / Tea pot

1	35	0756.09
---	----	---------

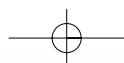
L - Crémier / Creamer

0,28	10	0757.09
------	----	---------

M - Sucrerie avec couvercle / Sugar basin w/lid

0,50	18	0758.09
------	----	---------

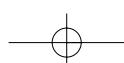
Platerie et cafeterie octogonale plus disponible / not available.

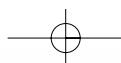


#### Carafe à décanter - Decanter carafe

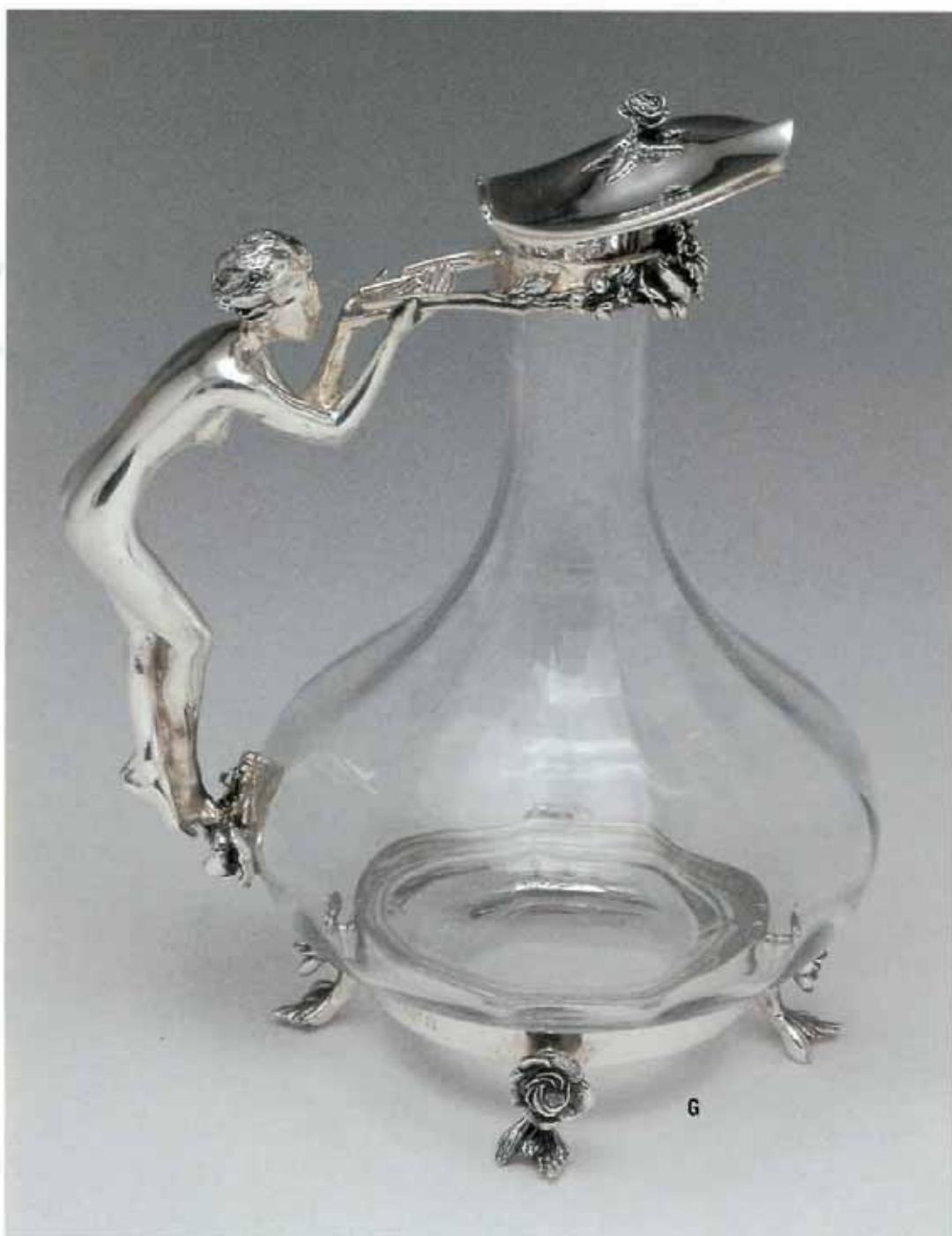
H. cm	H. in	cap	oz	Réf.	H. cm	H. in	cap	oz	Réf.	H. cm	H. in	cap	oz	Réf.
<b>A "Eugénie"</b> 29	11 3/8	100 cl	35	<b>1925.09</b>	<b>D "Neuilly"</b> 29	11 3/8	100 cl	35	<b>1425.09</b>	<b>F "Louis XVI"</b> 26	10 1/4	100 cl	35	<b>0207.09</b>
<b>B "Anna" - Louis XV</b> 29	11 3/8	80 cl	28.75	<b>1837.09</b>	<b>E "La Rose"</b> 26	10 1/4	100 cl	35	<b>0208.09</b>	<b>G "Venus"</b> 28	11	100 cl	35	<b>0445.09</b>
<b>C "Vendange"</b> 28.5	11 1/4	110 cl	38	<b>0209.09</b>										

Les carafes A - B - D sont indisponibles  
The decanter carafe A - B - D are not available.

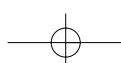


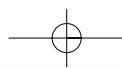


*carafes à décanter*



Carafe à décanter "Vénus" - Réf. 0445.09





**A - Panier à vin fil pour bouteille, 1/2 bouteille, magnum / Wine basket**  
Ref. 1835.09

**B - Bougeoir "Godrons" / Candle stick**

H. cm 19	D. in 7 1/2	H. in Réf. 0441.09
-------------	----------------	--------------------------

**C - Bougeoir à décanter / Decanter candle stick**

D. cm 12	D. in 4 3/4	H. cm 6	H. in 2 1/2	Réf. 0114.09
-------------	----------------	------------	----------------	-----------------

**D - Dessous de bouteille "croisillons" / Coaster for bottles**

D. cm 11	D. in 4 1/3	Réf. avec moulure / w/m 0364.09	Réf. sans moulure / w/o rim 1827.09
-------------	----------------	------------------------------------	--

**E - Dessous de 1/2 bouteille / Coaster for 1/2 bottles**

D. cm 12	D. in 5 1/5	Réf. sans moulure / w/o rim 0494.09
-------------	----------------	--

**F - Dessous de bouteille / Coaster for bottles**

D. cm 14	D. in 5 1/2	Réf. sans moulure / w/m 1306.09	Réf. sans moulure / w/o rim 1389.09
-------------	----------------	------------------------------------	--

**G - Cendrier à poucette / Ashtray**  
D cm : 9.5  
D in : 3 3/4

Ref. 0234.09

**M - Plateau limonadier / Round service tray**  
Ø cm : 40  
Ø in : 15 3/4

Ref. sans moulure  
w/o rim

**N - Dessous de bouteille / Coaster for glasses**

D. cm 9.5	D. in 3 1/2	Réf. 0548.09
--------------	----------------	-----------------

**O - Flûte à champagne / Tall champagne**

D. cm 7	D. in 2 4/5	H. cm 15.5	H. in 6	Réf. 0436.09
------------	----------------	---------------	------------	-----------------

**P - Cendrier sur patins avec intérieur verre / ashtray with foot**

D. cm : 9.5	D. in : 3 3/4	H. cm : 4	H. in : 1 1/2	Réf. 0235.09
-------------	---------------	-----------	---------------	--------------

**Q - Chaîne de sommelier avec tastevin / wine waiter chain**

Longueur en cm : 100	Length in : 39 3/8	Réf. 1974.09
-------------------------	-----------------------	-----------------

**H - Cendrier contemporain**

D. cm 10	D. in 4	Réf. avec moulure / w/m 0232.09	Réf. sans moulure / w/o rim 0231.09
-------------	------------	------------------------------------	--

**I - Dessous de verre / Coaster for glasses**

D. cm 9.5	D. in 3 3/4	Réf. 0622.09
--------------	----------------	-----------------

**J - Cache 1/2 bouteille / 1/2 bottle holder**

D. cm 7	D. in 2 4/5	H. cm 10.5	H. in 4 1/8	Réf. sans moulure / w/o rim 0577.09
------------	----------------	---------------	----------------	--

**K - Cache bouteille / Bottle holder**

D. cm 9	D. in 3 1/2	H. cm 13	H. in 5 1/5	Réf. sans moulure / w/o rim 0610.09
------------	----------------	-------------	----------------	--

**L - Cache bouteille sur pied / Bottle holder footed**

D. cm 9.5	D. in 3 3/4	H. cm 19	H. in 7 1/2	Réf. sans moulure / w/o rim 0416.09
--------------	----------------	-------------	----------------	--

articles de bar et de table

**A - Shaker / Cocktail shaker**

Cap. cts	oz	H. cm	H. in	Réf.
50 cts	18	24	9 1/2	1087.09
75 cts	26	25.5	10	1088.09

**B - Flacon à angustura / Bitter bottle**

Cap. cts	oz	Réf.
35 cts	12	1076.09

**C - Porte chalumeaux / Drinking straw holder**

D. cm	D. in	H. cm	H. in	Réf. sans moulure	Réf. avec moulure
3.5	1 1/2	12.5	5	1409.09	1084.09

**Porte cure dents / Toothpick holder**

D. cm	D. in	H. cm	H. in	Réf. avec moulure	Réf. sans moulure
3.5	1 1/2	6.5	2 1/2	1407.09	1083.09

**F - Rape à muscade à étau / Nutmeg grater**

L. cm	L. in	Réf. sans moulure
8	3 1/2	1086.09

**G - Passoire à cocktail / Cocktail strainer**

D. cm	D. in	L. cm	L. in	Réf.
9.5	3 3/4	18.5	7 1/2	1077.09

**H - Mesure à alcool / Jigger**

Cap. cts	oz	Réf.
3 cts	1	0482.09
4 cts	1.5	0464.09
5 cts	2	0461.09
6 cts	2.5	0465.09

**I - Mesure à alcool double / Jigger**

Cap. cts	oz	Réf.
3 et 5 cts	1 and 2 oz	0480.09

**J - Cuillère à mélange à pilon / Cocktail stir spoon**

D. cm	D. in	Réf.
24	9 1/2	1074.09

**K - Porte mignardises cocktail 3 coupes / Cocktail snack server 3 parts**

D. cm	D. in	Réf.
10.5	4 1/8	GM 0623.09
8.5	3 1/4	PM 0624.09

**L - Porte épices tastevin / Cocktail snack server**

D. cm	D. in	Réf.
8.5	3 1/4	1085.09

**M - Clochette de table / Table ring**

H. cm	H. in	Réf.
15	5 7/8	0633.09

**N - Passe thé/lait / Tea and milk strainer**

D. cm	D. in	Réf.
10	4	0168.09

**Passe thé à bascule / Tea strainer**

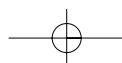
O	Réf.
O	1993.09

P	Réf.
P	0617.09 avec réceptacle

**Q - Passe thé à manche / Tea strainer**

L. cm	L. in	Réf.
14.5	5 3/4	1324.09



collection "Galaxie"

**A - cafetière / Coffee pot**

Cap. L	Cap. oz	Réf.
0.28	10	1811.09
0.42	15	0701.09
0.56	19	1812.09
0.80	29	0702.09
1	35	1976.09
1.5	53	0117.09
2	70	1977.09

**B - Théière / tea pot**

Cap. L	Cap. oz	Réf.
0.35	12	1813.09
0.50	18	1814.09
0.70	24	0522.09
1	35	0509.09

**C - Pot à lait / Milk jug**

Cap. L	Cap. oz	Réf.
0.14	5	1815.09
0.28	10	1816.09
0.42	15	0703.09
0.56	19	1817.09
0.80	29	0704.09
1	35	0705.09
1.5	53	0119.09
2	70	1978.09

**D - Sucrier / Sugar basin w/handles**

Cap. L	Cap. oz	Réf.
0.20	7	0706.09
0.35	12	0138.09
0.50	18	0707.09

# cafeteria

**Cafetière - collection "Riviera"****A - cafetière / Coffee pot**

Cap. L	Cap. oz	Réf. avec moulure w/rim	Réf. sans moulure w/o rim
0.40	14	0662.09	0671.09
0.60	21	0661.09	0502.09
1.2	42	0660.09	0503.09

**B - Verseuse "Riviera" Bec canard / Coffe pot**

Cap. L	Cap. oz	Réf. avec moulure w/rim	Réf. sans moulure w/o rim
1.2	42	-	0758.09

**C - Th iere / Tea pot**

Cap. L	Cap. oz	Réf. avec moulure w/rim	Réf. sans moulure w/o rim
0.40	14	0665.09	0672.09
0.60	21	0664.09	0504.09
1.2	42	0663.09	0542.09

**D - Pot   lait / Milk jug**

Cap. L	Cap. oz	R�f. avec moulure w/rim	R�f. sans moulure w/o rim
0.14	5	0666.09	0505.09
0.28	10	0667.09	0543.09
0.40	14	0668.09	0673.09
0.60	21	0711.09	0674.09

**E - Sucrier / Sugar basin**

Cap. L	Cap. oz	R�f. avec moulure w/rim	R�f. sans moulure w/o rim
0.25	9	0669.09	0506.09
0.60	21	0670.09	0507.09

**Cafetière - collection "Godrons"****A - cafetière / Coffee pot**

Cap. L	Cap. oz	R�f.
0.60	21	0583.09
1.2	42	0582.09

**B - Th iere / Tea pot**

Cap. L	Cap. oz	R�f.
0.60	21	0585.09
1.2	42	0584.09

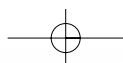
**C - Pot   lait / Milk jug**

Cap. L	Cap. oz	R�f.
0.28	10	0587.09
0.60	21	0586.09

**D - Sucrier / Sugar basin**

Cap. L	Cap. oz	R�f.
0.40	14	0588.09





## cafeteria



Cafeteria - collection "Montaigne"

**A - Cafetière / Coffee pot**

Cap. L Cap. oz

Réf. avec moulure  
w/h/m

0.52	19	0187.09	0.60	21	0190.09	0.08	4	0193.09
0.82	29	0188.09	0.80	29	0191.09	0.14	5	0194.09
1	35	0189.09	1	35	0192.09	0.28	10	0195.09

**B - Théière / Tea pot**

Cap. L Cap. oz

Réf. avec moulure  
w/h/m

0.52	19	0187.09	0.60	21	0190.09	0.08	4	0193.09
0.82	29	0188.09	0.80	29	0191.09	0.14	5	0194.09
1	35	0189.09	1	35	0192.09	0.28	10	0195.09

**C - Pot à lait / Milk jug**

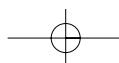
Cap. L Cap. oz

Réf. avec moulure  
w/h/m

0.52	19	0187.09	0.60	21	0190.09	0.08	4	0193.09
0.82	29	0188.09	0.80	29	0191.09	0.14	5	0194.09
1	35	0189.09	1	35	0192.09	0.28	10	0195.09

Sucier 20 cl sur pied avec couvercle

Réf. 1.990.09



## cafeteria et sucriers

**A - Cafetière "Arabe" / Arab coffee pot**

Cap. L.	Cap. oz.	Ref.
0.60	21	1323.09
1	35	1322.09

**B - Pot "Arabe" / Arab water pot**

Cap. L.	Cap. oz.	Ref.
0.12	4	PM 1350.09
0.25	9	GM 1351.09

**C - Porte-verre à thé / Tea glass holder**

Porte-verre / Glass holder	Ref. 0545.09
Verrine unie / Glass insert - plain	Ref. 0545.05

**D - Cafetière filtre / Coffee pot with filter**

Cap. L.	Cap. oz.	Ref.
0.20	7	1 tasse 0173.09
0.40	14	2 tasses 0174.09
0.80	29	4 tasses 0317.09

**E - Broc américain avec grille à glace / Water pitcher with ice trap**

Cap. L.	Cap. oz.	Ref.
1.5	53	0217.09
2	70	0206.09

**F - Chocolatière manche bois / Chocolate pot**

Cap. L.	Cap. oz.	Ref.
1.5	53	0523.09
2	70	0175.09

**G - Plateau rond à sucrettes / Sugar bowl serving tray**

Ø cm	Ø in	Ref. avec moulure	Ref. sans moulure
24	9 1/2	0652.09	0592.09

**H - Plateau rectangulaire à sucrettes / Sugar bowl serving tray**

Ø cm	Ø in	Ref. avec moulure	Ref. sans moulure
26 X 16 cm	10 1/4 X 6 1/4	0660.09	0651.09

**I - Coupe à sucre - à talon / Sugar basin w/o foot**

Ø cm	Ø in	Ref. avec moulure	Ref. sans moulure	Ø rim	Ø rim	Ø cover w/o rim
8.5	3 1/4	1324.09	1020.09			0593.09
10.5	4 1/8	1325.09	1090.09			0594.09

**J - Sucrier sur pied avec couvercle / Sugar basin w/cover**

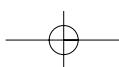
Ø cm	Ø in	H. cm	H. in	Ref.
10	4	12	4 3/4	1922.09 moulte godrons, 1921.09 uni

**K - Sucrier chiffonné / Sugar basin**

Ø cm	Ø in	H. cm	H. in	Ref. sans moulure
9	3 1/2	6	2 1/2	0216.09

**L - Plateau à sucre / Sugar plate**

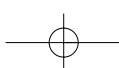
Ø cm	Ø in	Ref. sans moulure w/o rim
9	3 1/2	0254.09

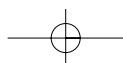
*fontaine à champagne*

A

A - Fontaine à champagne, coupe à fruits / Fruits cup

Ø cm	Ø in	H. cm	H. in	Ref. sans moulure w/o rim
50	19 5/8	27	10 5/8	0630.09

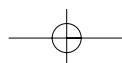


*coupes à fruits*

B

B - Coupe à fruits "Vénus" / Fruits cup

Ø cm	D in	H. cm	H. in	Ref. avec moulure w/rim	Ref. sans moulure w/o rim
36	14 1/8	24	9 1/2	0632.09	0631.09



Service à café et thé de style - Série "Rocaille" plus disponible / not available

A - Cafetière / Coffee pot Cap. Oz. Réf.

100 cl 35 0182.09

C - Sucrerie / Sugar basin Cap. Oz. Réf.

50 18 0184.09

B - Théière / Tea pot Cap. Oz. Réf.

100 cl 35 0183.09

D - Crémier / Creamer Cap. Oz. Réf.

20 cl 7 1/8 0185.09

E - Plateau de service / Service tray Oz. Réf.

48 X 39 cm 13 0186.09



Service à café et thé de style - Série "Perles" Louis XVI

F - Cafetière / Coffee pot Cap. Oz. Réf.

95 cl 37 1/8 1911.09

H - Sucrerie / Sugar basin w/cover Cap. Oz. Réf.

50 18 1913.09

G - Théière / Tea pot Cap. Oz. Réf.

110 cl 43 5/8 1912.09

I - Crémier / Creamer Cap. Oz. Réf.

20 cl 7 1/8 1914.09

J - Plateau de service / Service tray Oz. Réf.

60 cm. 61 in. 1915.09

services à café et à thé de style



Service à café et thé de style - Série "Godrons" avec anse noire

K - Cafetière / Coffee pot	Cap.	Oz	Réf.
	115 cl	45 1/2 oz	0177.09

L - Théière / Tea pot	Cap.	Oz	Réf.
	180 cl	51 1/8 oz	0178.09

M - Sucrier / Sugar basin w/cover	Cap.	Oz	Réf.
	55 cl	18	0179.09

N - Crémier / Creamer	Cap.	Oz	Réf.
	20 cl	7 7/8 oz	0180.09

O - Plateau de service / Service tray	Ø cm	Ø in	Réf.
	48 X 39 cm	13 1/2 X 15 3/8 in	0181.09



Service à café et thé de style - Série "Rubans croisés" Louis XVI

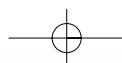
P - Cafetière / Coffee pot	Cap.	Oz	Réf.
	95 cl	37 7/8 oz	1906.09

Q - Théière / Tea pot	Cap.	Oz	Réf.
	110 cl	43 5/16 oz	1907.09

R - Sucrier / Sugar basin w/cover	Cap.	Oz	Réf.
	50	18	1908.09

S - Crémier / Creamer	Cap.	Oz	Réf.
	20 cl	7 7/8 oz	1909.09

T - Plateau de service / Service tray	Ø cm	Ø in	Réf.
	49 X 39 cm	13 1/2 X 15 3/8 in	1910.09



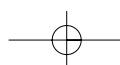
## bols à punch et coupes à fruits



	Ø cm	Ø in	H. cm	H. in	Cap. litre	Cap. gal.	Réf. avec moulure w/rim	Réf. sans moulure w/o rim
--	------	------	-------	-------	------------	-----------	-------------------------	---------------------------

**Coupe à fruits - bol à punch / Punch bowl**

<b>A</b>	36	14 1/8	21	8 1/4	12	3	-	0155.09
<b>B</b>	40	15 3/4	28	11	16	4	0356.09	0512.09
<b>Coupe intérieure / Bowl insert for punch bowl N° B</b>	36	14 1/8	17.5	6 8/9	12	3	-	0459.09
<b>C - Couvercle de bol à punch / Cover for punch bowl</b>	40	15 3/4	22	8 2/3	-	-	-	0357.09
<b>D - Louche pour bol à punch / Ladle for punch bowl</b>	10	4	30	11 4/5	0.26	9 (oz)	-	0156.09
<b>E - Jatte à crème / Cream cup footed</b>	21.05	8 1/2	13.5	5 1/4	2.4	87 (oz)	1971.09	-
	25	9 4/5	16	6 1/4	4	141 (oz)	1926.09	-
<b>F - Pot à crème gervaise / Gervaise cream pot</b>	10	4	14	5 1/2	0.90	32 (oz)	-	1820.09
<b>G - Louche à crème / Cream ladle</b>	6.5	2 1/2	16	6 1/4	0.07	2 (oz)	-	1821.09
<b>H - Coupe royale sur pied / Royal cup</b>	26	10 1/4	24.5	9 3/4	4.5	158 (oz)	1388.09	1357.09
<b>I - Coupe à fruits sur pied / Fruits cup</b>	30	11 4/5	14	5 1/2	-	-	0244.09	0243.09



## rafraîchisseurs


**Rafraîchisseur à caviar et foie gras**

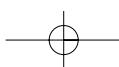
	Ø cm	D in	H. cm	H. in	Ref. avec moulure w/rim	Ref. sans moulure w/o rim
<b>A - Rafraîchisseur à foie gras / Foie gras cooler - 3 pièces</b>	27 X 21	10 23/8 X 8 1/4	11/2	1968.09	-	-

**Rafraîchisseur à caviar / Caviar cooler**

	Ø cm	D in	H. cm	H. in	Cap. grs.	Ref. avec moulure w/rim	Ref. sans moulure w/o rim
<b>B</b>					-	0515.09	-
<b>C</b>	9	3 1/2	7	2 4/5	40	-	0518.09
<b>D</b>	21	8 1/4	16	6 1/8	de 40 à 80 par coupelle	0205.09	0204.09
<b>E</b>	26	10 1/4	21.5	8 1/2	-	0110.09	0133.09
- Support pour boîte de 1 kg / Box holder						0333.09	-
- Support pour boîte de 500 g / Box holder						0334.09	-
- Support pour boîte de 250 g / Box holder						0335.09	-
- Support pour boîte de 125 g / Box holder						0336.09	-

**Rafraîchisseur à caviar / Caviar cooler**

	Ø cm	D in	H. cm	H. in	Cap. grs.	Ref. avec moulure w/rim	Ref. sans moulure w/o rim
<b>F</b>	16.5	6 1/2	7.5	2 1/16	350	1400.09	1150.09
<b>G</b>	10.5	4 1/8	9	3 1/8	de 50 à 100	-	1937.09
<b>H</b>	7	2 4/5	18	7 1/8	-	-	0456.09
<b>I</b>	9	3 1/2	5.5	2 3/4	-	0552.09	-
<b>J</b>	9	3 1/2	7	2 4/5	-	0553.09	-

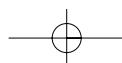


## rafraîchisseurs et supports



	Ø cm	Ø in	H. cm	H. in	Cap.	Réf. avec moulure w/rim	Réf. sans moulure w/o rim
<b>A - Chaud-saucisse de buffet / Chafing dish</b>	33 X 17	13 X 6 3/4	26	10 1/4	1988.09	9222.09	
<b>B - Rafraîchisseur à fruits / Fruits cooler</b>	EXT. 28	11	14	5 1/2	3.5 L	1401.09	1140.09
INT. 23	9	-	-	-	-	-	-
<b>C</b>	EXT. 26.5	10 1/2	9	3 1/2	2.5 L	-	9498.09
INT. 23	9	-	-	-	-	-	-
<b>D - Rafraîchisseur à yaourt / Large yogurt cooler</b>	EXT. 44.5 X 28.5	17 1/2 X 11 1/4	10	4	-	8497.09	
INT. 41 X 25	16 1/2 X 9 4/5	-	-	-	-	-	-
<b>E - Porte condiments (6 places) / Condiment set</b>	23	9	30	11 1/2	-	1152.09	
Porte confiture rond sans la verrerie / Jam holder w/o glass insert	F	14	5 1/2	3 places	-	8359.09	
G	16	6 1/2	4 places	-	-	8360.09	

	Ø cm	Ø in	H. cm	H. in	Cap.	Réf. avec moulure w/rim	Réf. sans moulure w/o rim
H	16	6 1/2	-	-	5 places	-	9618.09
Verrerie seul / Glass insert only							0359.05
<b>I - Porte pot confiture rond avec soliflor sans la verrerie / Jam holder w/o glass insert w/flower vase</b>	14	5 1/2	-	-	3 places	-	8431.09
	15.5	6	-	-	5 places	-	0561.09
J	Ø cm	Ø in	H. cm	H. in	Réf. avec moulure w/rim	Réf. sans moulure w/o rim	
<b>J - Porte confiture rectangulaire 3 places / Jam holder</b>	18.5 X 6.5	7 1/2 X 2 1/2	4.5	1 3/4	-	-	0363.09
<b>K - Porte confiture 3 places / Jam holder</b>	21	8 1/4	-	-	1980.09	1979.09	
<b>L - Rafraîchisseur à jus de fruit sans le verre / Fruit juice cooler w/o glass</b>	EXT. 9	3 1/2	10.5	-	-	-	0548.09
INT. 6.5	-	-	-	-	-	-	-



## réchauds et casseroles



D cm Ø in H. cm H. in Réf. avec moulure Réf. sans moulure  
w/mm w/in

**A - Réchaud III avec brûleur à alcool soliddifié / Heater burner solid alcohol**

39 X 26 15.8 x 10 1/4 18 7 1/8 - 1054.09 1 lampe  
39 X 26 15.8 x 10 1/4 18 7 1/8 - 1055.09 2 lampes

**B - Réchaud fil avec brûleur à alcool / Heater burner alcohol**

39 X 26 15.8 x 10 1/4 18 7 1/8 - 9116.09 1 lampe  
39 X 26 15.8 x 10 1/4 18 7 1/8 - 1800.09 2 lampes

**C - Réchaud à gaz / Heater gaz burner**

40 X 26 15 3/4 x 10 1/4 21.5 8 1/2 - 1098.09

**D - Chauffe plat "Godrons" 2 bougies / Table food warmer 2 candles**

27X18.510.56X7.1in 6.5 2 1/2 0290.09

**E - Porte sauce graine poisson / Gravy or pickles holder**

Coupe seule/Cup ea:

9 3 1/2 20 à 30 cl/coupe/cup 0115.09

D cm Ø in H. cm H. in Réf. avec moulure Réf. sans moulure  
w/mm w/in

**F - Entremetier sur patins avec couvercle et intérieur porcelaine / Entremetier footed w/cover and porcelain insert**

16 6 1/4 11.5 4 1/2 0428.09 -

**G - Ecuelle ronde avec couvercle graine coq / Round special dish w/cover**

Corps seul/Bottom only:

16 6 1/4 - 1953.09

Couvercle seul / Lid only

14.5 5 3/4 - 1952.09

**H - Coupe fond plat anse coquille / Cup w/flat bottom**

11 4 1/2 2.5 1 - 0324.09

**I - Ramequin sans intérieur / Ramekin w/o insert**

8 2 1/2 3.5 1 1/8 - 1923.09

**J - Cassolette / Small pan**

7.5 2 1/8 3 1 1/8 0483.09 1318.89

**K - Cassolette / Small pan**

8 3 1/2 3.5 1 1/8 - 0422.09

D cm Ø in H. cm H. in Réf. avec moulure Réf. sans moulure  
w/mm w/in

**Cassolette / Small pan**

Corps / Bottom

8 3 1/2 3.5 1 1/8 - 0563.09

Couvercle / Lid

- - 0564.09

**M - Cassolette / Small pan**

Corps / Bottom

8 3 1/2 5 2 0484.09 1317.09

Couvercle / Lid

- - 0443.09

**N - Cassolette / Small pan**

Corps / Bottom

9 3 1/2 5 2 - - 1859.09

Couvercle / Lid

- - 0146.09

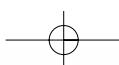
**O - Cassolette / Small pan**

Corps / Bottom

12.5 5 2.5 1 0485.09 1318.09

Couvercle / Lid

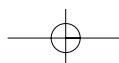
- - 0400.09



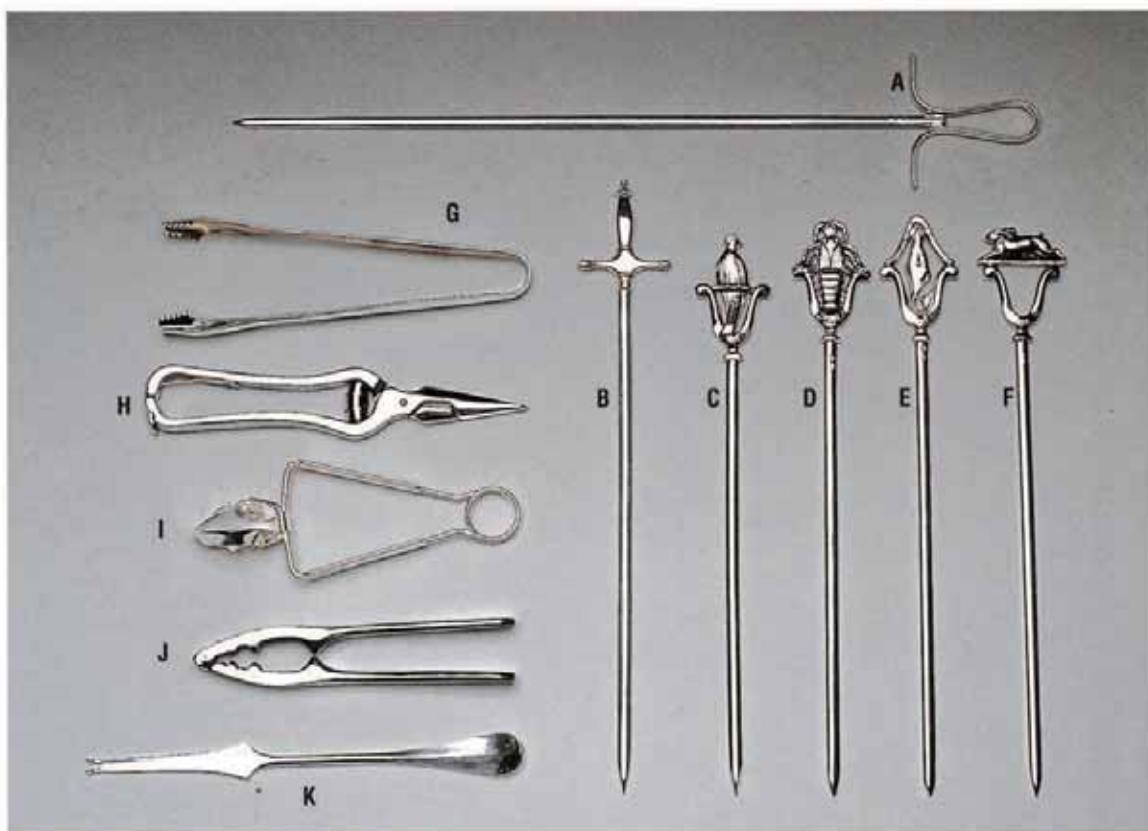
## *coupes glace et sorbetières*



	Ø cm	Ø in	H. cm	H. in	Ref. avec moulure w/brim	Ref. sans moulure w/o rim		Ø cm	Ø in	H. cm	H. in	Ref. avec moulure w/brim	Ref. sans moulure w/o rim
<b>A - Coupe melba / Ice cream cup</b>													
	13.5	5 1/4	7.5	2 1/8	1411.09	1019.09							
	Séparateur 3 compart. / Insert 3 compartment.				-	0277.09							
<b>B - Coupe "Bourguignonne" / Ice cream and fruits cup Modèle "Géodrons" sans séparateur / w/o insert</b>													
	11	4 1/2	6.5	2 1/2	-	9223.09							
	16	6 1/4	8.5	3 1/4	-	1998.09							
	18	7 1/8	9	3 1/2	-	1997.09							
<b>C - Coupe à glace / Ice cream cup</b>													
	11	4 1/2	7	2 4/5	-	1356.09							
<b>D - Coupe à glace / Ice cream cup</b>													
	14	5 1/2	4.5	1 3/5	0241.09	1017.09							
<b>E - Coupe à glace "Festons" / Ice cream cup</b>													
	11	4 1/2	3.5	1 2/5	-	9136.09							
	13	5 1/5	3.5	1 2/5	-	1825.09							
<b>F - Coupe à glace / Ice cream cup</b>													
	9	3 1/2	4.5	1 3/4	1413.09	1326.09							
<b>G - Coupe à talon / Ice cream cup</b>													
	8.5	3 1/4	3	1 1/8	-	1324.09							
	10	4	4	1 1/2	-	1325.09							
<b>H - Coupe à glace "Elysée" / Ice cream cup</b>													
	12	4 3/4	6	2 1/3	-	0291.09							
<b>I - Coupe à glace sur tige / Ice cream cup</b>													
	10.5	4 2/8	14.5	5 3/4	-	1304.09							
	12	4 3/4	16.5	6 1/2	-	1305.09							
<b>J - Coupe à glace "Ballon" / Ice cream cup</b>													
	9	3 1/2	15.5	6	-	-							
	12	4 3/4	16.5	6 1/2	-	-							
<b>K - Coupe à glace à hélices / Ice coffee cup</b>													
	7.5	2 1/8	16.5	6 1/2	-	-							
<b>L - Sorbetière avec couvercle / Ice cream freezer</b>													
	Ø cm	Ø in	H. cm	H. in			Cap.						Réf. sans moulure w/o rim
<b>M - Sorbetière avec anses / w/handles</b>													
	14.5	5 3/4	26	10 1/4	-	-	110 cl						1807.09
<b>N - Sorbetière avec anses / w/handles</b>													
	14.5	5 3/4	25	10 1/4	-	-	110 cl						1931.09



## accessoires divers et pots isothermiques



	Ø cm	Ø in	Réf. sans moulure w/o rim
--	------	------	------------------------------

**A - Brochette "Epée" / Meat skewer**

33	13	1006.09
----	----	---------

**Hâtelets / Meat skewer w/handle**

30	11 1/2	1803.09
----	--------	---------

28	11	1801.09
----	----	---------

28	11	1804.09
----	----	---------

28	11	1805.09
----	----	---------

28	11	1802.09
----	----	---------

G - Pince à glace / Ice tong	18	7 1/8	1079.04
------------------------------	----	-------	---------

H - Pince à homard acier / Lobster tong s/s	18	7 1/8	11008.02
---	----	-------	----------

Modèle différent de la photo.

18	7 1/8	11008.02
----	-------	----------

I - Pince à escargots / Snail tong	15,5	6	1035.09
------------------------------------	------	---	---------

J - casse-noix - casse pattes acier / Nuts and s.s only	15	5 7/8	1009.01
---	----	-------	---------

K - Curette à homard / Lobster fork	20,5	8	1828.09
-------------------------------------	------	---	---------

Cap. Ltr	Cap. oz	H. cm	H. in	Réf. métal argenté silverplated	Réf. nickelé nickelated
----------	---------	-------	-------	------------------------------------	----------------------------

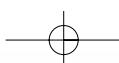
**Cafetièrre isothermique / Coffee pot insulated**

L plus disponible / not available

**Cafetièrre isothermique chromée / Coffee pot insulated chromed**

M	Réf. chromée
---	--------------

35	12	18	4 1/8	-	21.005
65	22	21	8 1/4	-	21.006
1	35	24	9 1/2	-	21.007
1,5	53	28	11	-	21.008



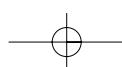
## *corbeilles à pain*



Ø cm	Ø in	H. cm	H. in	Réf. avec moulure w/rim	Réf. sans moulure w/o rim
<b>A - Corbeille à pain ronde / Round bread basket</b>					
21	8 1/4	-	-	-	1014.09
24	9 1/2	-	-	-	1015.09
<b>B - Corbeille à pain ronde sur pied / Round bread basket footed</b>					
21	8 1/4	9	3 1/2	-	0533.09
<b>C - Corbeille à pain ovale / oval bread basket</b>					
15 X 10,5	5 7/8 X 4 1/8	-	-	-	0424.09
22 X 14	8 2/3 X 5 1/2	-	-	-	1012.09
28 X 21	11 X 8 1/4	-	-	-	1013.09
<b>D - Corbeille à pain ovale "Vendome" / Oval bread basket</b>					
20 X 13,5	7 7/8 X 5 1/4	-	-	-	1945.09
28 X 17,5	11 X 6 8/9	-	-	-	1946.09

Ø cm	Ø in	H. cm	H. in	Réf. avec moulure w/rim	Réf. sans moulure w/o rim
<b>E - Corbeille à pain ovale à anse / Oval bread basket w/handle</b>					
20 X 13,5	7 7/8 X 5 1/4	-	-	-	0408.09
28 X 17,5	11 X 6 8/9	-	-	-	0412.09
<b>F - Corbeille à pain ovale "Barquette" / Oval bread basket</b>					
19 X 10	7 1/2 X 4	-	-	-	0325.09
22 X 13	8 2/3 X 5 1/2	-	-	-	0326.09
<b>G + H - Assiette à pain / Bread plate</b>					
16	6 1/4	-	-	0351.09	0315.09
<b>I - Ramasse miettes / Table crumbler</b>					
14,5 X 6,5	5 3/4 X 2 1/2	-	-	-	15 155.09

I - Ramasse miettes plus disponible / not available.

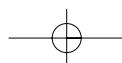


*plateaux fruits de mer et fromages*



B cm	D in	H. cm	H. in	Réf. avec moulure w/m rim	Réf. sans moulure w/o rim
A - Présentoir à fruits de mer 2 étages / Sea food stand 2 trays					
50 + 35	19 2/3 + 13 2/3	61	24	0358.09	0279.09
B - Plateau fruits de mer alu / Sea food tray aluminium					
28	11	-	-	-	1078
35	13 2/3	-	-	-	1071
45	17 3/4	-	-	-	1072
C - Support plateau fruits de mer / Sea food tray holder					
0 20 - 0 26	7 7/8 - 10 1/4	19	7 1/2	-	0396.09
D - Grille à loup pour plat ovale de 55 cm / Seabass grill					
31 X 20	12 1/8 X 7 7/8	6	2 1/3	-	0551.09
Rince doigts / Finger bowl :					
E - "Capitole"					
11.5	4 1/2	5	2	1985.09	1947.09

B cm	D in	H. cm	H. in	Réf. avec moulure w/m rim	Réf. sans moulure w/o rim
F - "Bandeau"					
11.5	4 1/2	6	2 1/2	-	0330.09
G -					
12	4 3/4	5.5	2 3/4	1054.09	1151.09
H - Marteau à homard / Lobster hammer					
14	5 1/2	-	-	-	0457.09
I - Plateau à fromage tournant marbre / Marble cheese tray revolving					
35	13 2/3	26	-	-	0327.09
J - Cloche à frites / French fries cover					
20	7 7/8	-	-	-	0.931.09
22	8 2/3	-	-	-	0.932.09
24	9 1/2	-	-	-	0.933.09

H.cm  
sans bougiesH. in  
w/o candlesRéf. sans moulure  
w/o rim**A - Chandelier "Napoléon III" / Candelabra**

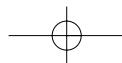
64	25	3 branches / arms	0171.09
34	13 1/2	bougeoir / candle stick	0762.09

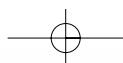
**Chandelier "Girandole" / Candelabra**

B 35	13 2/3	3 branches / arms	1991.09
C 35	13 2/3	2 branches / arms	6492.09
D 24	9 1/2	1 feu / candle stick	0455.09

**E - Chandelier "Carquois" / Candelabra**Plus disponible  
Not available**F - Chandelier / Candelabra**

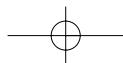
G 18.5	7 1/2	2 branches / arms	0353.09
H 18.5	7 1/2	3 branches / arms	0354.09

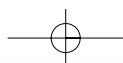


*chandeliers et bougeoirs*

Chandelier "Rocaille" / Candelabra

H.cm	H. in	Réf.
64	25	4 branches 5 feux / Arms 1829.00



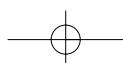


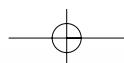
## *chandeliers et bougeoirs*



Chandelier "Riviera" / Candelabra

H.cm	H. in		Réf. sans moulure w/o rim
A 25	9 4/5	5 branches / arms	<b>0.600.09</b>
B 25	9 4/5	4 branches / arms	<b>0.605.09</b>
C 25	9 4/5	3 branches / arms	<b>0.604.09</b>
D 16	6 1/4	2 branches / arms	<b>0.603.09</b>
E 12	4 3/4	bougeoir / candle stick	<b>0.602.09</b>

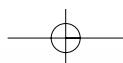




## photophores



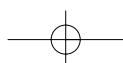
H.cm	H. in	Branches / Arms	Réf. sans moulure w/o rim	H.cm	H. in	Branches / Arms	Réf. sans moulure w/o rim
<b>Chandelier / Candelabra</b>							
<b>A - "Régence"</b>							
39	15 3/8	4	15.150.09				
28	11	3	15.151.09				
26.5	10 1/2	1	15.153.09				
<b>B - "Louis XIV"</b>							
22.5	9	4	15.155.09				
18	7 1/8	2	15.156.09				
18	7 1/8	1	15.157.09				
<b>C - "Louis XVI"</b>							
23	9	3	15.158.09				
18	7 1/8	2	15.159.19				
19	7 1/2	1	15.160.09				
<b>Photophore à bougie / Hurricane lamp w/candles</b>							
<b>D - "Régence"</b>							
32	12 5/8						15.162.09
<b>E - "Louis XIV"</b>							
27	10 5/8						15.163.09
<b>F - "Louis XVI"</b>							
27	10 5/8						15.164.09

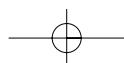


## photophores



H.cm	H. in	Rfl.
G - "Tulipe"		
27	10 5/8	15.161.09
<b>H - "Luxe"</b>		
34	13 1/8	0172.09
<b>Photophore à huile / Hurricane lamp w/oil</b>		
I - "Riviera" boule		
20	7 7/8	0765.09
J - "Riviera" Tulipe		
26	10 1/4	0.764.09




*service bi métal*


Service en cuivre rouge massif - argenture lourde garantie - poignées en bronze brasées à l'argent /  
Cooking service in massive red copper, bronze made handles, brazed w/silver, heavy silver-plating warranted.

Ø cm Ø in H. cm H. in Réf.

**A - Marmitte pommes vapeur /**  
**Steam pot for potatoes**

16 6 1/4 18 7 1/8 1838.09

**B - Cocotte ronde avec couvercle**  
**Round stew pot**

16 6 1/4 8.5 3 1/4 1839.09  
18 7 1/8 9 3 1/2 1840.09  
20 7 7/8 11 4 1/2 1841.09  
22 8 2/3 12 4 3/4 1842.09

**C - Cocotte ovale avec couvercle**  
**Oval stew pot**

14 5 1/2 7 2 4/5 1843.09  
17 6 5/8 8 3 1/2 1844.09  
20 7 7/8 9 3 1/2 1845.09  
24 9 1/2 10 4 1846.09  
28 11 11 4 1/2 1847.09

**D - Sautéuse / Frying pan**

Ø cm Ø in H. cm H. in Réf. corps bottom Réf. couverte lid

10	4	3	1 1/8	1852.09	0139.09
12	4 3/4	3.5	1 2/5	1853.09	0140.09
14	5 1/2	3.5	1 3/5	1854.09	0141.09
16	6 1/4	3.5	1 2/5	1855.09	0142.09
18	7 1/8	5	2	1856.09	0143.09
20	7 7/8	5	2	1857.09	0144.09
22	8 2/3	5.5	2 3/4	1858.09	0145.09

**E - Casserole "Grand mère" / "Grand mère" food pan**

9 3 1/2 5 2 1859.09 0146.09

**F - Poêle ronde / Round pan**

Ø cm Ø in H. cm H. in Réf.

22	8 2/3	4	1 1/2	1860.09
26	10 1/4	4.5	1 3/4	1860.09
30	11 4/5	5	2	1861.09

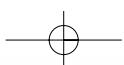
Ø cm Ø in H. cm H. in Réf.

**G - Poêle ovale - Oval pan**

28	11	4	1 1/2	1862.09
32	12 5/8	4.5	1 3/4	1863.09
36	14 1/8	5	2	1864.09
40	15 3/4	5.5	2 3/4	1865.09

**H - Plat à gratin oval / Oval baking dish**

20	7 7/8	3.5	1 2/5	1866.09
24	9 1/2	3.5	1 2/5	1867.09
28	11	4	1 1/2	1868.09
32	12 5/8	4.5	1 3/4	1869.09
36	14 1/8	5	2	1870.09



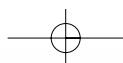
## présentoirs divers



	Ø cm	Ø in	H. cm	H. in	Réf. avec moulure w/rim	Réf. sans moulure w/o rim
<b>A - Coupe à fruits sur pied "Napoléon III" / Fruits cup footed</b>	36	14 1/8	30,5	12	0518.09	0746.09
<b>B - Plateau rond sur pied / Round cake stand footed</b>	22	8 2/3	12,5	5	-	0612.09
<b>C - Plateau sur pied / Round cake stand footed</b>	17	6 3/4	12,5	5	-	1446.09
<b>D - Présentoir à mignardise 2 plateaux sur pied / Cookies stand 2 tiers</b>	11/13	4 5/8	18	4 1/8	-	0589.09

	Ø cm	Ø in	H. cm	H. in	Cap. cl.	Réf. avec moulure w/rim	Réf. sans moulure w/o rim
<b>E - tasse à café expresso thermo /coffee cup insulated</b>	8	3 1/7	14,5	5 3/4	12 cl.	-	0643.09
<b>F - Porte pot à confiture 5 places avec soliflor / Jam holder w/bud vase</b>	15,5	6	17	6 5/8	-	-	0581.09
<b>G - Porte pot confiture (9 pots maxi) avec soliflor / jam holder w/bud vase</b>	11/14	5 1/4	18,5	7 1/2	-	0658.09	0655.09





## accessoires divers

Ø cm Ø in H. cm H. in Réf. avec moulure Réf. sans moulure  
w/rim w/o rim

**H - Rafraîchisseur à caviar sur pied / Caviar cooler w/foot**  
16 6 1/4 17 6 3/4 – 0515.09

**I - Cloche à barette pour assiette / Cover for plate**  
23 9 6.5 2 1/2 – 0549.09

**J - Plateau oval sans anses / Oval tray w/o handles**  
Ø cm Ø in H. cm H. in Réf. avec moulure Réf. sans moulure  
w/rim w/o rim

44.5 X 34	17 1/2 X 13 1/2	1960.09	0721.09
61 X 51	24 X 20	0126.09	0720.09

**K - Ramasse mie et pelle avec brosse / Crumbs-tray w/brush**  
Plus disponible  
Not available

**L - Cassolette avec anses Louis XVI / Ramekin w/handles**  
Ø cm Ø in H. cm H. in Réf. avec moulure Réf. sans moulure  
w/rim w/o rim

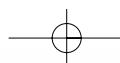
8.5	3 1/4	5	2	0229.09	–
-----	-------	---	---	---------	---

## plat à ouzi

Ø cm Ø in H. cm H. in Réf. avec moulure Réf. sans moulure  
w/rim w/o rim

**M - Plat à ouzi avec couvercle / Ouzi dish w/cover**  
50 19 2/5 15 5 7/8 – 0649.09





## assiettes de présentation et coupes à fruits



Coupe à fruits / Fruits cup

Ø cm	Ø in	H. cm	H. in	Réf. avec moulure w/rim	Réf. sans moulure w/o rim
25	9 1/2	13	5 1/2	-	0385.09
30	11 1/2	13	5 1/2	-	0386.09
35	13 1/2	13	5 1/2	-	0387.09

B - Coupe à fruits "Godrons" molette godrons / Fruits cup w/foot					
30	11 1/2	-	-	0477.09	G

Assiette de buffet-pied amovible / Buffet plate w/separate foot					
C	26	10 1/4	9	3 1/2	-

D					
26	10 1/4	17	6 3/4	-	0227.09

Assiette de présentation / Show plate

Ø cm ext.	Ø in	Ø cm bassin	Ø center	Réf. avec moulure w/rim	Réf. sans moulure w/o rim
17	6 3/4	9 5/8	3 5/8	0351.09	0315.09
27	10 5/8	19	7 1/2	1003.09	1001.09
30.5	12	19	7 1/2	1004.09	1002.09

E - F	G	Ø center	Réf. avec moulure w/rim	Réf. sans moulure w/o rim
34.5	13 1/2	19	7 1/2	1996.09



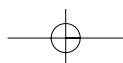
# EUROPE FELIX

*Offre en fabrication depuis  
1875*

*La ligne  
“Buffet petit-déjeuner”  
qui vous fait tourner  
la tête...*

Urne à café / Coffee urn  
H cm Ø cm Réf.  
55 25 0.975.095





# EUROP-FELIX

*Orfèvre fabricant depuis  
1875*

CHAFING-DISH  
Métal argenté  
**“CAPITOLE”**



Capacité : 4,5 L  
Dimensions : 58,5 x 41 cm  
Hauteur avec cloche : 41 cm  
Hauteur du socle : 22 cm  
• Chauffage par corps de chauffe électrique ou alcool.



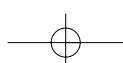
REF 0.793.09

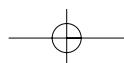


Capacité : 3,5 L  
Diamètre : 43 cm  
Hauteur avec cloche : 40 cm  
Hauteur du socle : 23 cm  
• Chauffage par corps de chauffe électrique ou alcool.



REF 0.791.09





# EUROP-FELIX

*Orfèvre fabricant depuis  
1875*

CHAFING-DISH  
Métal argenté  
**"DYNASTY"**



Capacité : 3 L

Dimensions : 45,5 x 33,5 cm

Hauteur avec cloche : 33,5 cm

- Cloche basculante
- Chauffage par corps de chauffe électrique
- Avec moulure au choix.

REF. 0.796.095



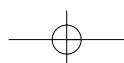
Capacité : 7 L

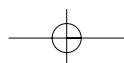
Dimensions : 58,5 x 38 cm

Hauteur avec cloche : 40,5 cm

- Cloche basculante
- Chauffage par corps de chauffe électrique ou alcool solidifié
- Avec moulure au choix.

REF. 0.799.095





# EUROP-FELIX

*Orfèvre fabricant depuis  
1875*

**CHAFING-DISH**  
Métal argenté  
**"DYNASTY"**



Capacité : 1,5 L  
Dimensions : 36,5 x 25,5 cm  
Hauteur avec cloche : 26,5 cm  
Hauteur du socle : 21,5 cm  
• Chauffage par corps de chauffe électrique  
• Avec moulure au choix.



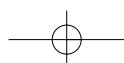
REF. 0.797.095

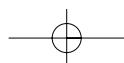


Capacité : 0,75 L  
Diamètre : 33 cm  
Hauteur avec cloche : 31 cm  
Hauteur du socle : 20,5 cm  
• Chauffage par corps de chauffe électrique  
• Avec moulure au choix.



REF. 0.798.095





# EUROP-FELIX

*Orfèvre fabricant depuis  
1875*

## *Rafraîchisseur à charcuterie & fromages*

Dimensions : 52,5 x 36 cm

Hauteur : 9 cm



## *Rafraîchisseur à yaourts*

Dimensions : 53 x 39 cm

Hauteur : 9,5 cm



REF. 0.869.09

*Yogurt cooler.*

REF. 0.733.09  
*Cheese and ham cooler.*

## *Porte assiettes fil*

Diamètre : 29 cm

Hauteur : 53 cm



REF. 0.912.09  
*Plate holder.*

## *Rafraîchisseur à salade de fruits*

Capacité : 3,5 L

Diamètre du bol extérieur : 36 cm

Diamètre du bol intérieur : 25 cm

Hauteur : 22 cm



REF. 0.414.09  
*Fruits cooler.*

# Ligne 3000,

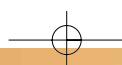
*EUROP-FELIX*  
*Orfèvre fabricant depuis  
 1875*



- 1** Bougeoir "3000" Réf.2.014.09  
**2** Soliflor "3000" Réf.2.012.09  
**3** Coquetier "3000" avec trou rond Réf.2.010.09  
**4** Coquetier "3000" avec trou triangulaire Réf.2.011.09  
**5** Seau à champagne "3000" Réf.2.015.09

- 6** Support seau à champagne "3000" Réf.2.020.09  
**7** Plat en verre "3000" avec pied triangulaire 25x25 cm  
 plus disponible / not available 30x30 cm  
 plus disponible / not available 35x35 cm  
**8** Couverts en acier inoxydable 10/18 modèle "Alizé"  
**9** Assiettes en verre carré 25x25 cm plus disponible / not available

- 10** Cuillère à cocktail GM Réf.30.65-62  
 PM Réf.30.65-61  
**11** Assiette ronde en verre 16 cm "Moire blanc" plus disponible / not available  
**12** Plat rectangulaire Réf.4667.BC Satiné 25x15 cm plus disponible / not available

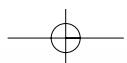


*EUROP-FELIX*  
*Orfèvre fabricant depuis  
1875*



Table à champagne  
Acajou - avec vasque à champagne  
40 cm - métal argenté.

H cm            Ø cm            Réf.  
88                70                0.962.09



## *tables roulantes*



A



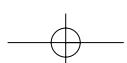
B



D



E



**AB Voiture à trancher****14.156**

Acajou , roues à freins -  
Cloche basculante et bain-marie  
argentés - Réchaud alcool géant -  
Accessoires argentés : 2 coperettes à  
légumes Ø 14 cm, support  
assiettes, porte couverts, poignées.

**Roastbeef wagon**

mahogany frame with brakes -  
Silvered revolving dome and chafing  
dish - Silvered accessories :  
2 vegetable pans Ø 6 Inches, plate  
holder, cutlery holder, handles.

**C Voiture à liqueur****1.972.09.L**

Acajou - Équipé d'une  
double galerie argentée pour  
bouteilles et verrerie - Tablette de  
service coulissante - Poignées  
argentées - Cap. 35 bouteilles.

Hauteur : 75 cm  
Longueur : 92 cm  
Largeur : 55 cm

**Liquor wagon**

mahogany frame with brakes -  
Equipped with a double silvered gallery  
for bottles and glasses - Sliding service  
shelf - Silvered handles.  
Cap. 35 Bottles.

Height : 29.5 Inches  
Length: 36 1/4 Inches  
Width: 21 5/8 Inches

**D Voiture à hors d'œuvres****14.155**

Acajou , roues à freins -  
6 plateaux tournants, système  
crimallière de 3 niviers chacun -  
Plateau intérieur argenté -  
(86x67 cm) - Poignées et axe  
rotatif argentés.

Hauteur : 119 cm  
Longueur : 113 cm  
Largeur : 48 cm

**Hors d'œuvres wagon**

mahogany frame with brakes -  
6 stainless steel revolving tray's of  
three dishes - Silver plated tray  
(33 7/8x14 1/2 Inch.) - Handles and  
rotor all silvered.

Height: 46 7/8 Inches  
Length: 44 2/4 Inches  
Width: 18 7/8 Inches

**E Voiture plat du jour****0.391.09**

Acajou, roues à freins -  
Cloche basculante et bain-marie  
argentés - Réchaud alcool géant -  
Accessoires argentés : 2 légumiers  
Ø 28 cm, support assiettes,  
support couverts, poignées.  
Etagère inférieure.

Hauteur couverte : 114 cm  
Hauteur ouverte : 89 cm  
Longueur : 99 cm  
Largeur : 63 cm

**Plat du jour wagon**

mahogany frame with brakes -  
Silvered revolving dome and chafing  
dish - Silvered accessories :  
2 vegetable dishes Ø 11 Inch., plate  
holder, cutlery holder. Lower storage  
shelf, handles.

Height closed : 44 3/4 Inches  
Height opened : 35 1/4 Inches  
Length : 39 Inches  
Width: 24 4/5 Inches

**F Voiture alcools blancs et armagnacs****0.390.09**

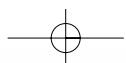
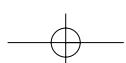
Acajou, roues à freins -  
Double galerie argentée pour  
bouteilles - Etagère centrale  
surélevée - Etagère coulissante -  
Etagère inférieure - Galerie  
argentée - Cap. 40 bouteilles.

Hauteur : 104 cm  
Largeur : 52,5 cm  
Longueur : 78,5 cm  
Plat sup. Larg 27,5 cm  
Plat sup. Long. 80 cm  
Double galerie : Larg. 10 cm  
Long. 80 cm

**Alcohol and armagnac wagon**

mahogany frame with brakes -  
Double silvered gallery for bottles -  
Central raised shelf - Sliding shelf -  
Lower storage with silvered gallery.  
Cap. 40 Bottles.

Height: 41 Inches  
Width: 20 5/8 Inches  
Length: 30 3/4 Inches  
Shelf upper: Width 10 3/4 Inches  
Length: 31 Inches  
Double gallery: Width 4 Inches  
Length: 31 Inches

*tables roulantes*



K

**G Voiture réfrigérée****0214.09**

Acajou, roues à freins - Cloche pivotante Altuglass (H : 21 cm), ceinture argentée - Accessoires argentés : support d'assiettes, support couverts, poignées - Réfrigération 4 cartouches électriques.

Hauteur couverte : 114 cm

Hauteur ouverte : 89,5 cm

Longueur : 99 cm

Largeur : 63 cm

**Refrigerated wagon**

mahogany frame with brakes - Altuglass revolving dome (H: 8 1/4 inch.) - Silver plated and Silvered accessories: plate, and cutlery holder, handles - 4 electric packs.

Height closed: 44 3/4 inches

Height opened: 35 1/4 inches

Length: 39 inches

Width: 24 inches

**H Voiture à sorbets****1.941.09**

Acajou - Plateau argenté 4 sorbierres - Accessoires argentés : jāte à crème, porte-cuillères, porte-assiettes, poignées - Etagère supérieur Altuglass sur 4 colonnes argentées - Etagère coulissante.

Hauteur table : 75 cm

Hauteur avec étagère : 120 cm

Longueur : 92 cm

Largeur : 55 cm

**Sorbet wagon**

mahogany frame - Silvered tray with 4 ice cream insulated containers - Silvered accessories: Cream bowl, spoon holder, plate holder board, handles - Altuglass storage shelf on 4 silver plated columns - Sliding shelf, coulissante.

Table height : 29 1/2 inches

Shelf height : 47 1/4 inches

Length : 36 1/4 inches

Width: 21 inches

**I Voiture à pâtisseries****14.157 PA.**

Acajou, roues à freins - Cloche tournante Altuglass 2 étagères, une coulissante, accessible des deux côtés - Plateau 86x37 - Poignées argentées.

Hauteur : 127 cm

Longueur : 113 cm

Largeur : 53 cm

**Pastry wagon**

mahogany frame with brakes - Revolving Altuglass dome, 2 shelves, one sliding, accessible from both sides - Tray (33 7/8 x 14 1/2 inch.) - Silvered handles.

Height : 49 5/8 inches

Length: 44 2/4 inches

Width: 20 4/5 inches



L

**J Voiture à fromages****14.157 FR.**

Acajou, roues à freins - Cloche tournante Altuglass 2 étagères, une coulissante, accessible des deux côtés - Plateau 86x37 - Poignées argentées.

Hauteur : 127 cm

Longueur : 113 cm

Largeur : 53 cm

**Cheese wagon**

mahogany frame with brakes - Revolving Altuglass dome, 2 shelves, one sliding, accessible from both sides - Tray (33 7/8 x 14 1/2 inch.) - Silvered handles.

Height : 49 5/8 inches

Length: 44 2/4 inches

Width: 20 4/5 inches

**K Voiture à flamber****0.176.09**

Acajou, roues à freins - Brûleurs à gaz - Compartiment avec porte pour 2 bouteilles gaz - Etagère inférieure - Poignées métal argenté.

Hauteur : 87 cm

Longueur : 103 cm

Largeur : 47 cm

**Flambé wagon**

mahogany frame with brakes - gas burner - Compartment with door for 2 gas bottles - Rack for 6 bottles - Lower storage shelf - Silver plated handles.

Height : 34 1/4 inches

Length: 40 2/4 inches

Width: 19 inches

**L Table à fromages****0640.09**

Acajou - Cloche basculante en altuglass - Etagère coulissante - Une allonge - Plaque en marbre.

Hauteur couverte : 100 cm

Longueur : 92 cm

Largeur : 55 cm

**Cheese wagon**

mahogany frame - Altuglass revolving dome - Sliding service shelf - Marble top liner.

Height closed: 39 3/8 inches

Length: 36 1/4 inches

Width: 21 5/8 inches



M

**M Voiture de service****0.107.09**

Acajou, roues à freins - Avec 2 allonges - 6 casiers à couverts (60 pièces env) - Etagère inférieure de rangement - Coins protégés en métal argenté.

Hauteur : 74 cm

Longueur : 84 cm

Largeur : 50 cm

**Serving wagon**

mahogany frame with brakes - With 2 extension shelves - 6 cutlery racks (about 60 flatware) - Lower storage tray - Silver plated protected corners.

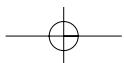
Height: 29 1/8 inches

Length: 33 inches

Width: 19 2/3 inches

## Table des matières

	PAGE	PAGE	
ASSIETTE A PAIN	46	PORTE CHALUMEAUX	31
ASSIETTE DE BUFFET	56	PORTE CURE DENTS	31
ASSIETTE DE PRESENTATION	56	PORTE MENU	19
BEURRIER	20	PORTE MIGNARDISE	31.54
BI-METAL	53	POT A CREME GERVAISE	40
BOL A PUNCH	40	POT A LAIT	27.32.33.34.35.38.39
BOL A SOUFFLE	10	PORTE VERRE A THE	35
BOUGEORI	30.62	PORTE ASSIETTE	61
BROC AMERICAIN	35	PRESENTOIR FRUITS DE MER	47
BROCHETTE	45	PRESENTOIR A MIGNARDISES	16.17.54
CACHE BOUTEILLE	30	RAFRAICHISSEUR A CAVIAR	41.55
CAFETIERE	27.32.33.34.35.38.39	RAFRAICHISSEUR A FOIS GRAS	41
CAFETIERE ISOTHERMIQUE	45	RAFRAICHISSEUR A FRUITS	42.61
CARAFE A DECANTER	28.29	RAFRAICHISSEUR A YAOURTS	42.61
CASSE PATTE / NOIX	45	RAFRAICHISSEUR A CHARCUTERIE	61
CASSEOLETTE	43.55	RAMASSE MIETTES	46.55
CENDRIER	30	RAPE A MUSCADE	31
CHAFING DISH	42.57.58.59.60	RECHAUD	43
CHANDELIER	48.49.50.51	RINCE DOIGTS	47
CHAINE DE SOMMELIER	30	SALIERE	18
CHAUFFE PLAT	43	SAUCIERE	10.11
CHAUFFE SAUCISSE	42	SAPOUDREUSE	18
CHOCOLATIERE	27.35	SEAU A CHAMPAGNE	22.23.24.26.62
CLOCHE	6.7.47.55	SEAU A GLACE	22.23.26
CLOCHELLE	31	SEAU A VIN DU RHIN	23.26
COFFRET A CIGARETTES	15	SEAU MAGNUM	22.23.26
COQUETIER	41	SERVITEUR MUET	17.47
CORBEILLE A PAIN	46	SHAKER	31
COUPE A FRUITS	36.37.40.54.56	SORBETIERE	44
COUPE A GLACE	44	SOUPIERE	10.11
CUILLERE A MELANGE	31	SUCRIER	27.32.33.34.35.38.39
CUILLERE REPERCEE A GLACONS	23	SUPPORT N° BANQUETS	19
CURETTE A HOMARD	45	SUPPORT SEAU	24.25.62
DESSOUS DE BOUTEILLE	30	TABLE DE SERVICE	63.64.65.66.67
ENTREMETIER / ECUELLE	43	THEIERE	32.33.34.38.39
FLACON ANGOSTURA	31	URNE A CAFE	57
FLUTE	30	VASE A FLEURS	21.62
FROMAGERE	19	<i>Alphabetical index</i>	
GRAINES	8	ASHTRAY	30
HATELETS	45	ASPARAGUS SERVER	19
HUILIER	19	BILL TRAY	15
JATTE A CREME	40	BITTER BOTTLE	31
LEGUMIER	10.11	BOTTLE HOLDER	30
MARTEAU A HOMARD	47	BREAD BASKET	46
MESURE A ALCOOL	31	BREAD PLATE	46
MOULIN A POIVRE	18	BUFFET / SERVICE TRAY	13.14
MOULURES	9	BUTTER DISH	20
MOUTARDIER	18	CHAFING DISH	42.57.58.59.60
PANIER A VIN	25.30	CAKE PLATTER	14.16
PASSE THE/LAIT	31	CAKE STAND	17
PASSOIRE A COCKTAIL	31	CANDLE STICK	30.62
PELLE A ASPERGES	19	CANDELABRA	48.49.50.51
PHOTOPHORE	51.52	CAVIAR COOLER	41.55
PINCE A ESCARGOTS	45	CHAFING DISH	42.57.58.59.60
PINCE A GLACE	45	CHAMPAGNE COOLER	22.23.24.26.62
PINCE A HOMARD / CASSE PATTES	45	CHEESE TRAY	47
PIQUE FLEURS	21	CHOCOLATE POT	27.35
PLAT CARRE	27	CHOP STICK HOLDER	19
PLATESCOFFIER	6	CIGARETTES BOX	15
PLAT A MOUTON	13	COASTER FOR BOTTLE	30
PLAT A OUZI	55	COCKTAIL SNACK SERVER	31.54
PLAT A POISSON	4.5	COCKTAIL SPOON	31
PLAT OVALE	4.5	COCKTAIL STRAINER	31
PLAT ROND	4.5	COFFEE POT	27.32.33.34.35.38.39
PLAT A CAKE / TARTE	14.16	CONDIMENT SET	42
PLATEAU ADDITION	15	COOKIES STAND	16.17.54
PLATEAU BUFFET / SERVICE	13.14	COPPER / SILVER ITEMS	53
PLATEAU A SUCRETTES	35	COVER	6.7.47.55
PLATEAU FROMAGE	47	CREAM CUP FOOTED	40
PLATEAU LIMONADIER	30	CRUMBS SWEEPER	45.55
PLATEAU OVALE	13.55	DECANTER CARAFE	28.29
POIVRIERE	18	DECORATED RIM	9
PORTE BAGUETTE	19		
		DRINKING STRAW HOLDER	31
		EGG HOLDER	41
		ENTREMETIER	43
		FANCY TOP	8
		FINGER BOWL	47
		FISH PLATTER	4.5
		FLOWER STAND	21
		FLOWERS VASE	21.62
		FOIS GRAS COOLER	41
		FRUITS COOLER	42.61
		FRUITS CUP	36.37.40.54.56
		GERVAISE CREAM POT	40
		GRAVY BOAT	10.11
		HEATER BURNER	43
		HURRICANE LAMP	51.52
		ICE BUCKET	22.23.26
		ICE CREAM CUP	44
		ICE CREAM FREEZER	44
		ICE SPOON	23
		ICE TONGS	45
		INSULATED COFFEE POT	45
		JIGGER	31
		LAMB PLATTER	13
		LOBSTER FORK	45
		LOBSTER HAMMER	47
		LOBSTER TONGS	45
		MAGNUM COOLER	22.23.26
		MEAT SKEWER	45
		MENU CARD HOLDER	19
		MILK JUG	27.32.33.34.35.38.39
		MULTY PURPOSE	17
		MUSTARD POT	18
		NUTMEG GRATER	31
		OIL AND VINEGARD SET	19
		OUZI DISH	55
		OVAL PLATTER	4.5
		OVAL DISH	13.55
		PARMESAN JAR	19
		PEPPER MILL	18
		PEPPER SHAKER	18
		PUNCH BOWL	40
		ROUND PLATTER	4.5
		SALT SHAKER	18
		SEA FOOD STAND	47
		SERVICE TRAY	12.13.14.15.55
		SERVING TRAY	30
		SHAKER	31
		SHOW PLATE	56
		SMALL PAN	43.55
		SNAIL TONGS	45
		SOUFFLE BOWL	10
		SOUP TUREEN	10.11
		SQUARE PLATTER	27
		STAND FOR CHAMPAGNE COOLER	24.25.62
		SUGAR BOWL	27.32.33.34.35.38.39
		SUGAR BOWL SERVING TRAY	35
		SUGAR DISPENSER	18
		TABLE FOOD WARMER	43
		TABLE NUMBER STAND	19
		TABLE RING	31
		TALL CHAMPAGNE	30
		TEA GLASS HOLDER	35
		TEA POT	32.33.34.38.39
		TEA STRAINER	31
		TOOTH PICK HOLDER	31
		TROLLEYS	63.64.65.66.67
		VEGETABLE DISH ESCOFFIER	6
		VEGETABLE DISH	10.11
		WATER PITCHER	35
		WINE BASKET	25.30
		WINE RHIN COOLER	23.26
		WINE WAITER CHAIN	30
		YOGURT COOLER	42.61



# Quelques-unes de nos références...

MERIDIEN et ABU D'ABI - Emirats Arabes Unis

PLAZA ATHENEES - Paris

MERIDIEN AL KHOBAR et JEDDAH - Arabie Saoudite

ROYAL MONCEAU - Paris

HOTEL DE LA PAIX - Lomé - Togo

DORCHESTER - Londres

CHAMS - Damas - Syrie

CIPRIANI - Venise - Italia

NEGresco - Nice - France

BEAU RIVAGE - Genève - Suisse

CARLTON - Cannes - France

KAIVKU - Helsinki - Finland

KURIAT PALACE - Monastir - Tunisia

MANAPANY COTTAGES - St-Barth - Antilles

LA MAMOUNIA - Marrakech - Morocco

MAJESTIC REAL ESTATE - Bermuda

HOTEL DE PARIS - Monte Carlo - Monaco

PAUL BOCUSE - France

LA TOUR D'ARGENT - Tokyo - Japan

WESTIN KAUAI - Hawaï - U.S.A.

TAJ MAHAL - Bombay - India

BYBLOS - St-Tropez - France

REGENCY CLUB - Hong Kong

EDEN ROC - Cap d'Antibes - France

LE "S" - Istanbul - Turkey

NEW OTANI - Tokyo - Japan

VICTORIA BAY - Les Seychelles

RITZ - Paris

HOWARD - New-York - U.S.A.

SEA GODDESS CRUISES - Miami - U.S.A.

KINSELAS THEATRE - Australie

PLAZA ATHENEES - New-York - U.S.A.

FOUQUET'S - Paris

HILTON - Paris

MAXIM'S - Paris

ROGER VERGE - Mougins - France

NORMANDIE - Deauville - France

MAXIM'S - New-York - U.S.A.

MANDJI - Gabon

PALAIS JAMAI - Morocco

ORIENTAL - Thailande

AMBRIA - Chicago - U.S.A.

MEURICE - PARIS

PALACCIO PLAZA - Madrid - Spain

HILTON - Las Vegas - U.S.A.

L'ORANGERIE - Los Angeles - U.S.A.

LUTETIA - Montreal - Canada

ROYAL - La Baule - France

RITZ MADRID - Spain

LE CRILLON - Paris

GEORGE V - Paris

MERIDIEN - Porto et Lisbonne - Portugal

RESTAURANT GEORGES PERRIER - Philadelphie - USA

PULLMAN - OUAGADOUGOU Burkina Faso - Africa

HANNIBAL PALACE - Port El Kantaoui - Tunisia

MAYFAIR - Londres

TROPICANA - San Francisco - U.S.A.

HOTEL ALPHA - Sapporo

HOTEL TRIANON PALACE - France

RELAYS CARRE D'OR - France

NOGA HILTON CANNES - France

MELISANDE GOLF CLUB BOMMONT - France - Espagne

FOUR SEASONS - San Francisco - U.S.A.

BRISTOL PARIS - France

GROUPE DES HOTELS LUCIEN BARRIERE

CONRAD HILTON - U.S.A.

HILTON INTERNATIONAL

MERIDIEN

SOFITEL

RITZ CARLTON INTERNATIONAL

SHERATON INTERNATIONAL

ST REGIS SHERATON - New-York - U.S.A.

INTERCONTINENTAL

NIKKO

HOLLAND VILLAGE NAGOYA - Japon

CONNAUGHT - Londres - Grande-Bretagne

REID'S MADEIRA - Portugal

GROUPE DES HOTELS PULLMAN

CROISIERES PAQUET

BYBLOS - Andalousie - Espagne

HOTEL ERCILLA BILBAO - Espagne

SWISS DRAKE HOTELS

GOLDEN TULIP

MAYFAIR REGENT - Chicago - U.S.A.

WATERGATE - Washington - U.S.A.

GOLD REEF - St Barthelemy

MARC VEYRAT - France

GEORGES BLANC - Vonnas - France

ORSI - Lyon - France

WESTRA PIREN - Suede

HOTEL DE FRANCE - Madagascar

HOLIDAY INN FRANCE ET INTERNATIONAL

TOP OF BELLEVUE - Philadelphie - U.S.A.

RELAYS ET CHATEAUX - France et International

PENINSULA

TOUR D'ARGENT - Paris - France

LASSERRE - Paris - France

POINT - Vienne - France

EL MANSOUR - Rabat - Maroc

WATERSIDE INN - LE GAVROCHE - Londres - Grande-Bretagne

TANTE CLAIRE - Londres - Grande-Bretagne

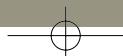
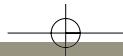
NICO - Londres - Grande-Bretagne

TRUSTHOUSE FORTE

GROUPE DES HOTELS CONCORDE

GROUPE HOTELS COPTHORNE

ROYAL CARIBBEAN CRUISES - LTD



FELIX sas - ORFEVRERIE EUROP FELIX  
9, Rue du Faubourg Saint Honoré - 75008 PARIS - FRANCE  
Tél. : 00 (33) 01 42 66 44 74- Fax : 00 (33) 01 42 66 45 64  
[www.europ-felix.com](http://www.europ-felix.com) - e-mail : [info@europ-felix.com](mailto:info@europ-felix.com)