

Creative Cooking. Delicious Dining.

# Collectivités Hôtellerie Restauration au 01/01/2023



COUZON

Medard de Noblat  
Depuis 1836



Richardson  
Sheffield  
Since 1839

SABATIER  
TROMPETTE

C&S  
Chef & Sommelier

CUISINOX



Creative Cooking, Delicious Dining



Fort de ses 90 années d'expérience dans le domaine des arts de la table et de la cuisine, le groupe Amefa, leader Européen du couvert, produit plus de 150 millions de pièces par an et commercialise ses produits dans plus de 50 pays.

Un groupe dynamique porté d'hommes passionnés, experts dans leur métier; des équipes locales à votre écoute pour répondre à vos besoins et vous apporter toute l'expérience et le service d'un leader du marché.

Au fil des décennies; Amefa a enrichi son savoir-faire et son portefeuille de marques de renom dans le domaine des arts de la table et de la cuisine. Nous vous invitons au travers de ce catalogue à découvrir les collections par marque du groupe Amefa dédiées à l'hôtellerie/restauration.

With over 90 years of experience in tableware, the Amefa Group, European leader in cutlery, produces more than 150 million pieces per year and distributes its products in over 50 countries.

A dynamic group gathering expert and passionate people with local teams are at your disposal to meet your needs and bring you all the experience and service of a market leader.

Over the decades, Amefa has extended its know-how and its portfolio of renowned brands in tableware and cooking. Through this catalog we invite you to discover the catering collections for each brand of the Amefa group.

## COUZON

Une collection unique de couverts et objets de table dédiés à l'hôtellerie et à la restauration haut de gamme.

Pages 1 à 29

Medard de Noblat  
Depuis 1836

Porcelaines et grès de qualité dédiés aux tables contemporaines et raffinées.

Pages 31 à 63



Une large sélection de couverts et accessoires de table soignés pour répondre à tous les niveaux d'exigences des consommateurs en hôtellerie/restauration.

Pages 65 à 155



Une collection de couteaux de cuisine et couteaux d'office de la marque anglaise de renom.

Pages 156 à 158



Couteaux de cuisine et accessoires destinés à l'hôtellerie et à la restauration haut de gamme.

Pages 159 à 176



Accessoires dédiés à la dégustation de vin et à la préparation des cocktails.

Pages 177 à 179

CUISINOX

L'ustensile de cuisson esthétique et fonctionnel au service de l'utilisateur final qu'il soit néophyte ou gourmet.

Pages 181 à 185

# COUZON

Votre Distributeur : RUVAULT Design

Tel (France) :



+33 (0)6 60 52 24 38

[contact@groupe-ruault.com](mailto:contact@groupe-ruault.com)

# SOMMAIRE

COUZON la marque	3
<b>COUZON Couverts</b>	
pix' elle	6
pix' elle 3d	7
éole	8
élixir	9
j'ai goûté	11
side	13
side velvet <small>NOUVEAUTE</small>	14
side pvd noir <small>NOUVEAUTE</small>	15
side pvd or <small>NOUVEAUTE</small>	16
side pvd cuivre <small>NOUVEAUTE</small>	17
haikou	18
persane <small>NOUVEAUTE</small>	19
neuvième art	20
alkaline	21
steel	22
silhouette	23

## COUZON Métal argenté 24

<b>COUZON Objets de table</b>	
bohème	28
embruns	29
drop	29
duo	29
jellyspoon	29
butterfly	29

# INDEX

alkaline	21
bohème	28
butterfly	29
drop	29
duo	29
élixir	9
embruns	29
éole	8
haikou	18
j'ai goûté	11
jellyspoon	29
neuvième art	20
persane <small>NOUVEAUTE</small>	19
pix' elle	6
pix' elle 3d	7
side	13
side pvd cuivre <small>NOUVEAUTE</small>	17
side pvd noir <small>NOUVEAUTE</small>	15
side pvd or <small>NOUVEAUTE</small>	16
side velvet <small>NOUVEAUTE</small>	14
silhouette	23
steel	22

\* jusqu'à épuisement du stock  
\*\* rupture à prévoir dans l'année

# Couzon, référence française des arts de la table depuis 1947

## UN STYLE UNIQUE ET ORIGINAL, UN DESIGN CONTEMPORAIN

Depuis plus de 76 ans, Couzon s'impose comme un des leaders français dans l'univers du couvert et des accessoires de table.

En repoussant toujours plus loin les limites de la création, notre équipe de designers développe des produits originaux et résolument contemporains.

Des produits à vivre dans le quotidien comme dans les moments d'exception.

Notre expertise nous amène à utiliser des aciers de haute qualité et des technologies de pointe. Et parce qu'il ne peut y avoir de compromis en matière de qualité, nous réalisons des contrôles qualité extrêmement poussés sur chacune de nos productions.



**couverts** cutlery



**objets de table** tableware

Couzon,  
a leading French  
tableware brand  
established 1947

## A UNIQUE AND ORIGINAL STYLE WITH A CONTEMPORARY DESIGN

Since over 76 years, Couzon stands out as a French leader in cutlery and tableware.

Going ahead in the creation for table, our designers develop original and determinedly contemporary products.

Products that accompany the daily routine as well as exceptional moments.

Our expertise has led us to the use of high quality stainless steel and the most recent and up-to-date technology. Also, because there can be no compromise in terms of quality, we carry out high quality checks on each of our productions.

Votre Distributeur : RUAULT Design

Tel (France) : 03 20 33 24 38

la création  
comme une  
évidence  
creation  
as an  
evidence

contact@groupe-ruault.com

# couverts

# cutlery

## ORIGINALITÉ ET RAFFINEMENT

Les couverts Couzon sont des modèles exclusifs, originaux et contemporains, créés par nos designers.

Fabriquée à partir d'acier 18/10 de haute qualité, chaque collection est conçue avec un souci de la précision et de raffinement pour dresser des tables hôtelières haut de gamme.

## ORIGINALITY AND REFINEMENT

Couzon cutlery is exclusive, original and contemporary, created by our designers.

Made from high quality 18/10 stainless steel, each collection is designed with precision and refinement to set up high end tables.



alkaline



élixir



éole



haikou



j'ai goûté



neuvième art



persane NOUVEAUTE



pix'elle



side noir NOUVEAUTE



side cuivre NOUVEAUTE



side or NOUVEAUTE



side velvet NOUVEAUTE



pix'elle 3D



side



silhouette







steel

Votre Distributeur RUVAULT Design  
Tel (France) : 06 53 53 60 53 24 38  
contact@groupe-ruault.com

# pix'elle

C507

Épaisseur / Gauge 2,5 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/10  
Finition miroir / Mirror finish

	Fourchette de table Table fork	C50700B000320
	Cuillère de table Table spoon	C50700B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C50700B000375
	Couteau de table Table knife	C50700B000305



## actuel et original

Joue la carte de la modernité grâce à son profil épuré, rectiligne et contemporain.

Le couteau a la particularité de se poser sur son tranchant formant avec les autres pièces un ensemble au design remarquable et harmonieux.










Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir à cette collection une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON

# pix'elle 3D

C855

Épaisseur / Gauge 2,5 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/10  
Finition miroir / Mirror finish

	Fourchette de table Table fork	C85500B000320
	Cuillère de table Table spoon	C85500B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C85500B000375
	Couteau de table Table knife	C85500B000305
	Fourchette à dessert Dessert fork	C85500B000340
	Cuillère à dessert Dessert spoon	C85500B000345
	Couteau à dessert Dessert knife	C85500B000335
	Fourchette de service Service fork	C85500B000246
	Cuillère de service Service spoon	C85500B000435



## géométrie contemporaine

Une collection aux proportions équilibrées qui joue la carte de la modernité grâce à son profil épuré, rectiligne et contemporain. Chaque pièce est soulignée d'un décor gravé qui confère un effet scintillant et beaucoup d'éclat à la table.









Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

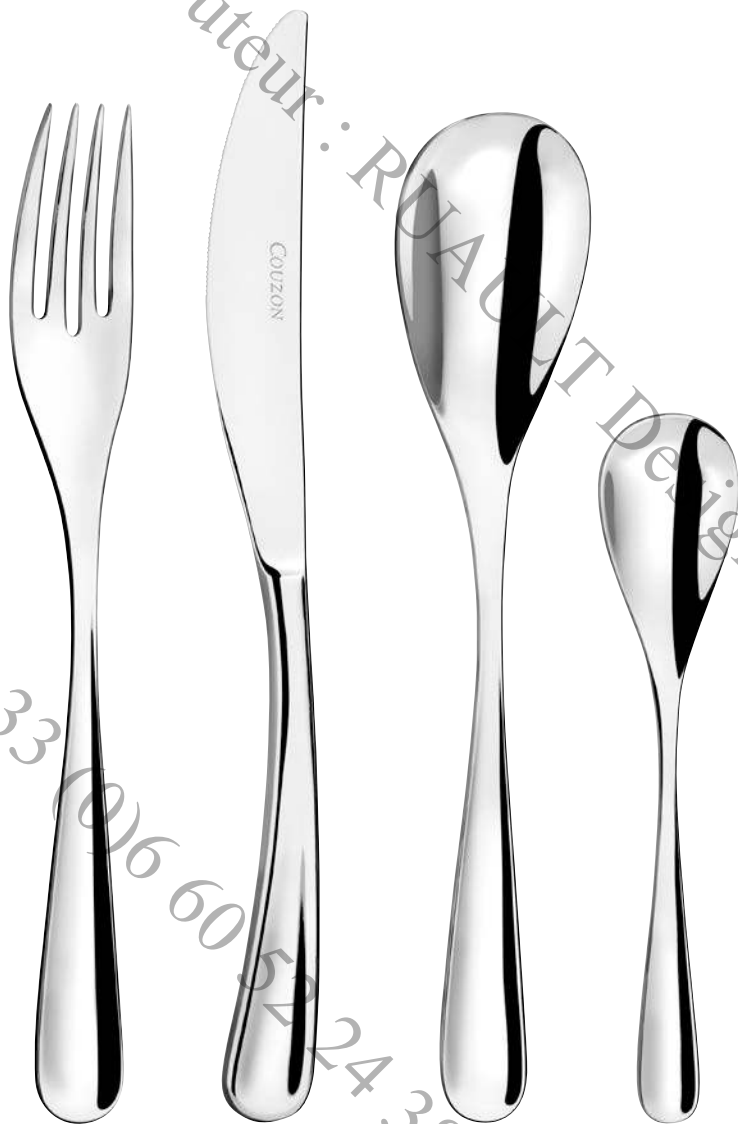
COUZON

# éole

C255

Épaisseur / Gauge 2,5 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/10  
Finition miroir / Mirror finish

	Fourchette de table Table fork	C25500B000320
	Cuillère de table Table spoon	C25500B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C25500B000375
	Couteau de table Table knife	C25500B000305
	Fourchette à dessert Dessert fork	C25500B000340
	Cuillère à dessert Dessert spoon	C25500B000345
	Couteau à dessert Dessert knife	C25500B000335
	Cuillère expresso Expresso spoon	C25500B000380



## la douceur au quotidien

Pour tous les jours, un couvert intemporel ; simple et moderne aux courbes douces et harmonieuses. Chaque pièce bénéficie d'un parfait équilibre ; d'une prise en main confortable qui vous invite à savourer des instants gourmands.










Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir à cette collection une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON

# élixir

C532

Épaisseur / Gauge 3 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/10  
Finition miroir / Mirror finish

	Fourchette de table Table fork	C53200B000320
	Cuillère de table Table spoon	C53200B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C53200B000375
	Couteau de table Table knife	C53200B000305
	Fourchette à dessert/poisson Dessert fork	C53200B000340
	Cuillère à dessert Dessert spoon	C53200B000345
	Couteau à dessert Dessert knife	C53200B000335
	Couteau à poisson* Fish knife	C53200B000410
	Cuillère expresso* Espresso spoon	C53200B000380



## absolu végétal

Une fourchette d'inspiration florale, une cuillère et un couteau qui suggèrent la ligne d'une feuille. Dessiné tout en courbes et en rondeurs, un couvert original, poétique et ergonomique qui crée l'évènement sur la table.

Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir à cette collection une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON












COUZON

# j'ai goûté

C624

Épaisseur / Gauge 4 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/10  
Finition miroir / Mirror finish

	Fourchette de table Table fork	C62400B000320
	Cuillère de table Table spoon	C62400B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C62400B000375
	Couteau de table Table knife	C62400B000305
	Fourchette à dessert Dessert fork	C62400B000340
	Cuillère à dessert Dessert spoon	C62400B000345
	Couteau à dessert Dessert knife	C62400B000335
	Fourchette de service Service fork	C62400B000246
	Cuillère de service Service spoon	C62400B000435



## original et efficace

Un couvert aux douces courbes asymétriques qui apporte une touche d'originalité et de légèreté à votre table. J'ai goûté allié design, fonctionnalité et confort d'usage.

Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps. À mélanger à toutes les sauces !

COUZON












COUZON

# side

C940

Épaisseur / Gauge 3,5 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/10  
Finition miroir / Mirror finish

	Fourchette de table Table fork	C94000B000320
	Cuillère de table Table spoon	C94000B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C94000B000375
	Couteau de table Table knife	C94000B000305
	Fourchette dessert / poisson Dessert / Fish fork	C94000B000340
	Cuillère à dessert Dessert spoon	C94000B000345
	Couteau à dessert Dessert knife	C94000B000335
	Couteau à poisson Fish knife	C94000B000410
	Fourchette à gâteau Cake fork	C94000B000390



## équilibre et harmonie

Un couvert sculptural pour sublimer la table. Les pièces sont longues et joliment galbées ; leurs contours sont délicatement facettés pour épouser parfaitement le galbe de la main et inviter tout naturellement à la dégustation.

Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.








COUZON

# side velvet

NOUVEAUTE

C940

Épaisseur / Gauge 3,5 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/10  
Finition velvet / velvet finish

	Fourchette de table Table fork	C94006B000320
	Cuillère de table Table spoon	C94006B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C94006B000375
	Couteau de table Table knife	C94006B000305
	Fourchette dessert Dessert / Fish fork	C94006B000340
	Cuillère à dessert Dessert spoon	C94006B000345
	Couteau à dessert Dessert knife	C94006B000335



## élégance contemporaine

Nouvelle finition « velvet » pour ce couvert sculptural. Les pièces sont longues et joliment galbées. Leurs contours sont délicatement facettés pour épouser parfaitement le galbe de la main et inviter tout naturellement à la dégustation. Le rendu coloris argenté mat de chaque pièce illumine la table avec élégance et modernité.

Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité et un niveau de finition optimal dans le temps.








COUZON

# side pvd noir

NOUVEAUTE

C940

Épaisseur / Gauge 3,5 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/10  
Finition miroir / Mirror finish

	Fourchette de table Table fork	C940ATB000320
	Cuillère de table Table spoon	C940ATB000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C940ATB000375
	Couteau de table Table knife	C940ATB000305
	Fourchette dessert Dessert / Fish fork	C940ATB000340
	Cuillère à dessert Dessert spoon	C940ATB000345
	Couteau à dessert Dessert knife	C940ATB000335



## sublime attraction

Pour créer des tables à la personnalité forte, un couvert sculptural et innovant aux coloris éclatants de luminosité et de chaleur. Les pièces sont longues et joliment galbées. Leurs contours sont délicatement facettés pour épouser parfaitement le galbe de la main et inviter tout naturellement à la dégustation. Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.








COUZON

# side pvd or

C940

NOUVEAUTÉ

Épaisseur / Gauge 3,5 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/10  
Finition miroir / Mirror finish

	Fourchette de table Table fork	C940AUB000320
	Cuillère de table Table spoon	C940AUB000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C940AUB000375
	Couteau de table Table knife	C940AUB000305
	Fourchette dessert Dessert / Fish fork	C940AUB000340
	Cuillère à dessert Dessert spoon	C940AUB000345
	Couteau à dessert Dessert knife	C940AUB000335



## sublime attraction

Pour créer des tables à la personnalité forte, un couvert sculptural et innovant aux coloris éclatants de luminosité et de chaleur. Les pièces sont longues et joliment galbées. Leurs contours sont délicatement facettés pour épouser parfaitement le galbe de la main et inviter tout naturellement à la dégustation. Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.








COUZON

# side pvd cuivre

NOUVEAUTE

C940

Épaisseur / Gauge 3,5 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/10  
Finition miroir / Mirror finish

	Fourchette de table Table fork	C940AEB000320
	Cuillère de table Table spoon	C940AEB000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C940AEB000375
	Couteau de table Table knife	C940AEB000305
	Fourchette dessert Dessert / Fish fork	C940AEB000340
	Cuillère à dessert Dessert spoon	C940AEB000345
	Couteau à dessert Dessert knife	C940AEB000335



## sublime attraction










Pour créer des tables à la personnalité forte, un couvert sculptural et innovant aux coloris éclatants de luminosité et de chaleur. Les pièces sont longues et joliment galbées. Leurs contours sont délicatement facettés pour épouser parfaitement le galbe de la main et inviter tout naturellement à la dégustation. Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON

# haïkou

C887

Épaisseur / Gauge 3,5 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/10  
Finition miroir / Mirror finish

	Fourchette de table Table fork	C88700B000320
	Cuillère de table Table spoon	C88700B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C88700B000375
	Couteau de table Table knife	C88700B000305
	Fourchette à dessert Dessert fork	C88700B000340
	Cuillère à dessert Dessert spoon	C88700B000345
	Couteau à dessert Dessert knife	C88700B000335
	Fourchette de service Serving fork	C88700B000246
	Cuillère de service Serving spoon	C88700B000435



## épuré et contemporain
















Haïkou se distingue par la pureté et la modernité de ses lignes architecturées. Cette collection séduit par ses formes élancées, ses courbes délicates et ses contours arrondis qui lui confèrent une prise en main très agréable. Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON

**persane** NOUVEAUTE

C219

Épaisseur / Gauge 4 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/10  
Finition miroir / Mirror finish

	Fourchette de table Table fork	C21900B000320
	Cuillère de table Table spoon	C21900B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C21900B000375
	Couteau de table Zen <b>NOUVEAUTE</b> Table knife	C21900B000306
	Couteau de table * Table knife	C21900B000305
	Fourchette à dessert/poisson Dessert fork	C21900B000340
	Cuillère à dessert Dessert spoon	C21900B000345
	Couteau à dessert Zen <b>NOUVEAUTE</b> Dessert knife	C21900B000336
	Couteau à dessert * Dessert knife	C21900B000335
	Couteau à poisson Fish knife	C21900B000410
	Cuillère espresso Espresso spoon	C21900B000380
	Fourchette de service Serving fork	C21900B000246
	Cuillère de service Serving spoon	C21900B000435
	Cuillère à soupe ronde* Round soup spoon	C21900B000350
	Couteau à fruits* Fruit knife	C21900B000360



## inspiration orientale















Une collection au profil épuré, des pièces longues très contemporaines qui annoncent les prémices d'une dégustation haut de gamme. Symbole d'une table éclectique, vivante et sans frontière, Couzon s'inspire du sabre oriental pour créer un couteau au dessin remarquable. Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON

# neuvième art

C517

Épaisseur / Gauge 4 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/10  
Finition miroir / Mirror finish

	Fourchette de table Table fork	C51700B000320
	Cuillère de table Table spoon	C51700B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C51700B000375
	Couteau de table Table knife	C51700B000303
	Fourchette à dessert Dessert fork	C51700B000340
	Cuillère à dessert Dessert spoon	C51700B000345
	Couteau à dessert Dessert knife	C51700B000338
	Fourchette à poisson Fish fork	C51700B000415
	Couteau à poisson Fish knife	C51700B000410
	Cuillère à espresso Espresso spoon	C51700B000380
	Fourchette à gâteau Cake fork	C51700B000390
	Fourchette de service Serving fork	C51700B000246
	Cuillère de service Serving spoon	C51700B000435
	Tartineur* Butter spreader	C51700B000470



## le couvert des gastronomes

Développé en partenariat avec le chef étoilé du « Neuvième art », la collection joue la carte de la modernité grâce à son profil épuré, rectiligne et résolument contemporain.

Le couteau a la particularité de se poser sur son tranchant formant avec les autres pièces un ensemble au design remarquable.










Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir à cette collection une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON

# alkaline

C864

Épaisseur / Gauge 4 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/10  
Finition miroir / Mirror finish

	Fourchette de table Table fork	C86400B000320
	Cuillère de table Table spoon	C86400B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C86400B000375
	Couteau de table Table knife	C86400B000305
	Fourchette à dessert Dessert fork	C86400B000340
	Cuillère à dessert Dessert spoon	C86400B000345
	Couteau à dessert Dessert knife	C86400B000335
	Fourchette de service Serving fork	C86400B000246
	Cuillère de service Serving spoon	C86400B000435



## force et modernité

Une collection qui joue la carte de l'élégance simple et moderne.

Un couvert de caractère au design épuré. Des pièces confortables aux formes généreuses où les courbes et les plats se succèdent pour s'adapter parfaitement aux contours de la main.

Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir à cette collection une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON














# steel

C166

Forgé

Acier inox / *Stainless steel 18/10*

Finition miroir / *Mirror finish*

	Fourchette de table <i>Table fork</i>	C16600B000320
	Cuillère de table <i>Table spoon</i>	C16600B000325
	Cuillère à café <i>Coffee spoon</i>	C16600B000375
	Couteau de table <i>Table knife</i>	C16600B000305
	Fourchette à dessert/poisson <i>Dessert/Fish fork</i>	C16600B000340
	Cuillère à dessert <i>Dessert spoon</i>	C16600B000345
	Couteau à dessert <i>Dessert knife</i>	C16600B000335
	Couteau à poisson <i>Fish knife</i>	C16600B000410
	Cuillère à espresso <i>espresso spoon</i>	C16600B000380
	Fourchette de service <i>Serving fork</i>	C16600B000246
	Cuillère de service <i>Serving spoon</i>	C16600B000435
	Cuillère à soupe ronde <i>Round soup spoon</i>	C16600B000350
	Couteau à fruits <i>Fruit knife</i>	C16600B000360



## l'essence du beau

Pour une table contemporaine et résolument élégante. Une ligne d'exception ayant remporté le grand prix de la création lors de son lancement. Les pièces forgées sont longues, massives et d'une rare pureté. Véritable sculpture, le couteau a la particularité de se poser sur son tranchant formant avec les autres pièces un ensemble au design remarquable.

Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON














# silhouette

C85I

Forgé

Acier inox / *Stainless steel 18/10*

Finition miroir / *Mirror finish*

	Fourchette de table <i>Table fork</i>	C85100B000320
	Cuillère de table <i>Table spoon</i>	C85100B000325
	Cuillère à café <i>Coffee spoon</i>	C85100B000375
	Couteau de table <i>Table knife</i>	C85100B000305
	Fourchette à dessert <i>Dessert fork</i>	C85100B000340
	Cuillère à dessert <i>Dessert spoon</i>	C85100B000345
	Couteau à dessert <i>Dessert knife</i>	C85100B000335
	Fourchette à poisson* <i>Fish fork</i>	C85100B000415
	Couteau à poisson <i>Fish knife</i>	C85100B000410
	Cuillère expresso <i>Espresso spoon</i>	C85100B000380
	Fourchette de service <i>Serving fork</i>	C85100B000246
	Cuillère de service <i>Serving spoon</i>	C85100B000435
	Couteau à fruits* <i>Fruit knife</i>	C85100B000360



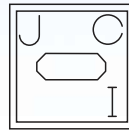
## sublime élégance

Une collection qui réinvente une table d'exception imprégnée de la signature artistique de nos designers.

Les formes sont généreuses et sobres; les pièces aux arrondis et aux finitions parfaites contribuent à une prise en main particulièrement agréable.

Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité, une brillance et une tenue dans le temps optimale.

COUZON



## couverts métal argenté

Tous les modèles Couzon peuvent être argentés à la demande sur commande sous un délai de 6 semaines.

Couzon produit des couverts en métal argenté de qualité 1 (33 microns). La qualité 1 correspond au standard le plus élevé du marché normé.

Le poinçon de maître apposé manuellement sur chacune des pièces garantit la qualité et le grammage d'argent indiqué.

L'argenture est réalisée par nos orfèvres en France au cœur de la région de Thiers.

### FORFAIT ARGENTURE

Le prix du forfait argenture vient s'ajouter au prix des pièces et/ou de votre ménage base acier selon le détail ci-après :

## silverplated cutlery

Each Couzon pattern can be silver plated on request and delivered within 6 weeks from order being placed.

All silver plated Couzon cutlery is manufactured to the highest existing quality standard: Quality Level 1 (33 microns).

Each piece is silver plated by silversmiths in the French region of Thiers.

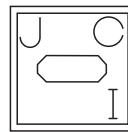
The hand stamped hallmark signifies the quality and weight of silver for each Couzon piece.



















### SILVER PLATING PRICES

The price for silver plating will be added to the price of the 18-10 Stainless Steel Pieces and/or cutlery set according to the following detail:

# Métal argenté

Silverplated cutlery



		Référence
Cuillère de table <i>Table spoon</i>		002101
Fourchette de table <i>Table fork</i>		002102
Couteau de table <i>Table knife</i>		002106
Cuillère à café <i>Coffee spoon</i>		002103
Cuillère expresso <i>Espresso spoon</i>		002141
Cuillère de service <i>Serving spoon</i>		002090
Fourchette de service <i>Serving fork</i>		002091
Louche <i>Soup ladle</i>		002005
Cuillère à dessert <i>Dessert spoon</i>		002122
Fourchette à dessert <i>Dessert fork</i>		002123
Fourchette à dessert/poisson <i>Dessert/Fish fork</i>		002123
Couteau à dessert <i>Dessert knife</i>		002108
Fourchette à gâteau <i>Cake fork</i>		002125
Pelle à tarte <i>Cake server</i>		002026
Fourchette à poisson <i>Fish fork</i>		002115
Couteau à poisson <i>Fish knife</i>		002114
Cuillère à sauce <i>Gourmet spoon</i>		002129
Tartineur <i>Butter spreader</i>		002140

contact@groupe-ruault.com

COUZON

Votre Distributeur : RUAULT Design

# recevoir est un art

entertaining  
is an  
art

[contact@groupe-ruault.com](mailto:contact@groupe-ruault.com)

+33 (0)6 60 52 24 38



# objets de table

## LA CRÉATIVITÉ AU SERVICE DE LA FONCTIONNALITÉ

Pour sublimer les tables et créations culinaires, Couzon propose des objets de table raffinés et fonctionnels, qui viendront agrémenter et créer la différence sur table.

Des objets de caractère, au design exclusif, qui lient les exigences d'esthétique, de qualité et d'usage.

# tableware

## CREATIVITY AND FUNCTIONALITY

To enhance tables and culinary creations, Couzon proposes refined and functional tableware objects, which will enhance and create a difference on the table.

Objects of character, with an exclusive design, which combine the requirements of aesthetics, quality and use.



Tel (France)

+33

(0)6

52 24 38

contact@si  
me-ruault.com

Votre Distributeur: RUVAULT Design

# bohème

C808

Double paroi - Finition poli miroir  
Double sided - Mirror finish

	Désignation Description	Référence Reference
1	Seau à champagne Champagne bucket	C80800WX07742
2	Glocette Wine cooler	C80800WX07780
3	Seau à glace + couv. Ice bucket	C80800WX07758
4	Dessous de bouteille x 2 Bottle coasters box x 2	C80800WX07W4I
5	Cuillère à glaçons Ice cube spoon	C80800B000408



1



2



4



5



3

Votre Distributeur : RUVAULT Design

Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24

contact@groupe-ruault.com

# embruns

C229

Désignation Description	Référence Reference
6 fourchettes à huître 6 oyster fork in gift box	C22900B000BF6



# drop

C505

Désignation Description	Référence Reference
Boite gift 6 porte couteaux 6 knife rests & trivet in gift box	C50500WC13W22



# duo

C803

Finition miroir / Mirror finish

Désignation Description	Référence Reference
Dessous de plat Trivet	C80300WX07925



# jelly spoon

C930

Finition miroir / Mirror finish

Désignation Description	Référence Reference
Cuillère à tartiner Spread spoon	C93000WX07466



# butterfly

C879

Désignation Description	Référence Reference
Couteau beurre/confiture Butter/jam knife	C87900WX07470



Votre Distributeur : RU AUJULT Design

03 (0)6 60 52 24 38

Contact@grouperuault.com

Votre Distributeur : RUVAULT Design

Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

[contact@groupe-ruault.com](mailto:contact@groupe-ruault.com)

# Medard de Noblat

Depuis 1836



Votre Distributeur : RUVAULT Design

Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

contact@groupe-ruault.com

CHR au 01/01/2023

# SOMMAIRE

Aster granit	34
Vertigo volcan <small>NOUVEAUTE</small>	35
Shadow nacre	36
Shadow aqua	38
Feeling bronze	40
Feeling indigo	41
Feeling turquoise	41
Feeling jade	41
Oxalis <small>NOUVEAUTE</small>	42
Tess	44
Hypnose	45
Magma ivoire	46
Magma noir	46
Stone rouge	48
Stone gris	48
Stone ivoire	49
Escale noir	50
Onde	51
Envie	52
Coupe	53
Yaka blanc	54
Yaka noir	55
Baghera blanc	56
Baghera platine	57

# INDEX

Aster granit <small>NOUVEAUTE</small>	34
Baghera blanc	56
Baghera platine	57
Coupe	53
Envie	52
Escale noir	50
Feeling bronze	40
Feeling indigo	41
Feeling jade	41
Feeling turquoise	41
Hypnose	45
Magma ivoire	46
Magma noir	46
Onde	51
Oxalis <small>NOUVEAUTE</small>	42
Shadow aqua	38
Shadow nacre	36
Stone gris	48
Stone ivoire	49
Stone rouge	48
Tess	44
Vertigo volcan <small>NOUVEAUTE</small>	35
Yaka blanc	54
Yaka noir	55

\* jusqu'à épuisement du stock  
\*\* rupture à prévoir dans l'année



## Medard de Noblat

Depuis 1836

Créateur de vaisselle en porcelaine et grès dans un style actuel et raffiné, Médard de Noblat vous invite à découvrir toute la richesse de ses collections.

Des collections en porcelaine et grès, actuelles et chaleureuses, pour partager d'intenses moments de table au quotidien, en famille ou entre amis.

Des collections haut de gamme en porcelaine de Limoges pour créer une table remarquable de raffinement, créer le moment d'exception.

Qu'elles soient sophistiquées ou sobres et pures, les formes sont travaillées dans le souci du détail, les coloris sont vibrants, les décors nous content des histoires et chaque pièce de collection vous invite à partager des instants de table uniques et inoubliables.

Ce sont ces histoires que nous vous invitons à découvrir au travers de cette nouvelle édition du catalogue Médard de Noblat qui, nous l'espérons, fera naître en vous de nouvelles émotions et contribuera à rendre votre quotidien extraordinaire.

Creator of porcelain and stoneware tableware, Médard de Noblat invites you to discover all the richness of its collections.

Porcelain and stoneware ranges, that are trendy and warm to share intense everyday moments, with family and friends. High-end porcelain collections of Limoges to create a remarkable table of refinement, and create the moment of exception.

Whether sophisticated or simple and pure, the shapes are designed in the attention to detail ; the colors are vibrant, the decorations tell us stories, and each piece of collection makes you share unique and unforgettable dining moments.

We are very pleased to present you this new edition of the Medard de Noblat catalog, which we hope will create new emotions to you and make your life extraordinary.

# ASTER - granit NOUVEAUTE



Une collection au design essentiel et contemporain, composée d'assiettes plate, dessert, gourmet, et d'un bol multi-usages. Réalisée sur une base de forme arrondie, les bordures sont relevées et soulignées d'un élégant filet blanc révélant la simplicité des formes impeccables. Les espaces de présentation sont généreux ; les aspérités mates/brillantes formées par l'émail qui réagit à la chaleur du four, créent des pièces toutes uniques en soi pour mettre en valeur les préparations culinaires.



**Assiette plate**  
Ø 26 cm **cond 6**  
BM87CCB0001AP



**Assiette gourmet**  
Ø 22 cm **cond 6**  
BM87CCB0001GM



**Assiette dessert**  
Ø 21 cm **cond 6**  
BM87CCB0001AD



**Assiette salade & pâtes**  
Ø 17 cm **cond 6**  
BM87CCB0001AS



# VERTIGO - volcan **NOUVEAUTE**



Vertigo incarne l'authenticité et la chaleur nées de lignes organiques et de matériaux naturels. Cette collection aux contours irréguliers reprend l'aspect de la pierre, sa texture, ses contours asymétriques et imparfaits. Les surfaces d'expression des assiettes sont généreuses. Cette gamme fonctionnelle et résistante sublimerait vos créations colorées. Pour une présentation encore plus complète, possibilité de l'associer aux pièces de service de la gamme Shadow nacre.



**Assiette plate**  
Ø 27 cm **cond 6**  
BL61CCB0001AP



**Assiette dessert**  
Ø 21 cm **cond 6**  
BL61CCB0001AD



**Assiette salade & pâtes**  
Ø 20.5 cm **cond 6**  
BL61CCB0001AC



**Bol déjeuner**  
Ø 15 cm **cond 6**  
BL61CCB0001BD



**Mug**  
32 cl **cond 6**  
BL61CCB0001MU



# SHADOW - nacre



Magnifique et lumineuse collection de grès réactif émaillé à l'arrondi irrégulier. Pour créer une table remarquable de chaleur et de convivialité. Les formes organiques, les effets de matières et les nuances de coloris nacrés créent lors de la cuisson, des émaux réactifs dévoilant des pièces toutes uniques en soi. Chaque pièce est rehaussée d'un extérieur grainé de gris anthracite qui souligne l'élégance et la délicatesse de l'intérieur nacré pour créer un contraste vivifiant. Beaucoup de petits contenants et de produits aux usages multiples dans cette gamme à utiliser, à superposer selon vos envies et besoins. Pensez à l'assiette gourmet qui devient un précieux saladier individuel.



**Assiette plate**  
Ø 28 cm **cond 6**  
AI06CCB0001AP



**Assiette dessert**  
Ø 20,5 cm **cond 6**  
AI06CCB0001AD



**Mug**  
30 cl **cond 6**  
AI06CCB0001MU



**Bol déjeuner**  
45 cl - 13,5cm **cond 6**  
AI06CCB0001BD



**Coupelle PM**  
Ø 12 cm **cond 6**  
AI06CCB0001CP



**Coupelle GM**  
Ø 15,2 cm **cond 6**  
AI06CCB0001CG



**Assiette gourmet**  
Ø 19,5 cm **cond 6**  
AI06CCB0001GM



**Saladier**  
Ø 24 cm **cond 2**  
AI06CCB0001SP



**Plat long PM**  
23 x 11 cm **cond 6**  
AI06CCB0001OP



**Plat long GM**  
35,5 x 14 cm **cond 2**  
AI06CCB0001OG

Votre Distributeur : RUAULT Design

Tel (France)



+33 20 52 24 38

contact@groupe-ruault.com

# SHADOW - aqua



Magnifique et lumineuse collection de grès réactif émaillé à l'arrondi irrégulier. Pour créer une table remarquable de chaleur et de convivialité. Les formes organiques, les effets de matières et les nuances de coloris créent lors de la cuisson, des émaux réactifs dévoilant des pièces toutes uniques en soi. Chaque pièce est habillée d'un extérieur grainé de gris anthracite qui vient contraster avec la profondeur du coloris aqua en intérieur. Une bordure marron dorée réhausse pour un effet lumineux sur table. Beaucoup de contenants et produits aux usages multiples dans cette gamme à utiliser, à superposer selon vos envies et besoins. Pensez à l'assiette gourmet qui devient un précieux saladier individuel. Et pour parfaire le service, un plat extra large est idéal pour des tablés gourmandes et conviviales.



**Assiette plate**  
Ø 28 cm **cond 6**  
A160CCB0001AP



**Assiette dessert**  
Ø 20.5 cm **cond 6**  
A160CCB0001AD



**Mug**  
30 cl **cond 6**  
A160CCB0001MU



**Bol déjeuner**  
45 cl - Ø 13,5 cm **cond 6**  
A160CCB0001BD



**Coupelle PM**  
Ø 12 cm **cond 6**  
A160CCB0001CP



**Coupelle GM**  
Ø 15.2 cm **cond 6**  
A160CCB0001CG



**Assiette gourmet**  
Ø 19,5 cm **cond 6**  
A160CCB0001GM



**Saladier**  
Ø 24 cm **cond 2**  
A160CCB0001BP



**Plat long PM**  
23 x 11 cm **cond 6**  
A160CCB0001OP



**Plat long GM**  
35,5 x 14 cm **cond 2**  
A160CCB0001OG



**Plat extra large**  
36 x 22 cm **cond 2**  
A160CCB0001OE

Votre Distributeur : RUAULT Design



contact@groupe-ruault.com

## FEELING - bronze



D'inspiration naturelle et sur une base de forme coupe simple et pure, superbe collection de grès émaillé réactif sur la surface intérieure des pièces. De lumineux coloris réhaussés d'une fine bordure marron viennent habiller avec élégance la gamme. Pour créer une table de caractère et partager de chaleureux moments de convivialité, FEELING se décline en 4 coloris : Bronze, Jade, Indigo et un nouveau coloris Turquoise, intérieur et extérieur.



**Assiette plate**  
Ø 26,5 cm **cond 6**  
AH03CCB0001AP



**Assiette gourmet**  
Ø 24,5 cm **cond 6**  
AH03CCB0001GM



**Assiette dessert**  
Ø 21 cm **cond 6**  
AH03CCB0001AD



**Assiette salade & pâtes**  
Ø 18 cm **cond 6**  
AH03CCB0001AS



**Bol déjeuner**  
45 cl - Ø 13 cm **cond 6**  
AH03CCB0001BD

# FEELING - jade, indigo et turquoise



**Assiette plate**  
Ø 26,5 cm **cond 6**  
AH05CCB0001AP



**Assiette dessert**  
Ø 21 cm **cond 6**  
AH05CCB0001AD



**Assiette salade & pâtes**  
Ø 18 cm **cond 6**  
AH05CCB0001AS



**Bol déjeuner**  
45 cl - Ø 13 cm **cond 6**  
AH05CCB0001BD



**Mug \***  
36 cl **cond 6**  
AH05CCB0001MU



**Assiette plate**  
Ø 26,5 cm **cond 6**  
AH04CCB0001AP



**Assiette gourmet**  
Ø 24,5 cm **cond 6**  
AH04CCB0001GM



**Assiette dessert**  
Ø 21 cm **cond 6**  
AH04CCB0001AD



**Assiette salade & pâtes**  
Ø 18 cm **cond 6**  
AH04CCB0001AS



**Bol déjeuner**  
45 cl - Ø 13 cm **cond 6**  
AH04CCB0001BD



**Assiette plate**  
Ø 26,5 cm **cond 6**  
AH59CCB0001AP



**Assiette dessert**  
Ø 21 cm **cond 6**  
AH59CCB0001AD



**Assiette salade & pâtes**  
Ø 18 cm **cond 6**  
AH59CCB0001AS



**Bol déjeuner**  
45 cl - Ø 13 cm **cond 6**  
AH59CCB0001BD

# OXALIS NOUVEAUTE

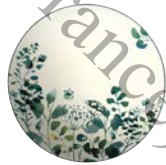


Travaillée sur une base de forme coupe mise en valeur par un joli filet de bordure, une collection au décor végétal relié plus vrai que nature. Les tonalités vert/bleutées du décor sont lumineuses et douces. Elles s'inscrivent dans la tendance actuelle pour créer une table de charme expressive, authentique et chaleureuse.

A noter: pour créer des tables davantage vivantes et personnalisées, les pièces OXALIS se coordonnent parfaitement avec les assiettes de la collection FEELING.



**Assiette plate**  
Ø 27 cm **cond 6**  
BN95CCB0001AP



**Assiette dessert**  
Ø 21 cm **cond 6**  
BN95CCB0001AD



**Assiette salade & pâtes**  
Ø 22 cm **cond 6**  
BN95CCB0001AC



**Bol déjeuner**  
Ø 17 cm **cond 6**  
BN95CCB0001BD



**Mug**  
32 cl **cond 6**  
BN95CCB0001MU



Exemple d'association OXALIS avec les modèles FEELING, SHADOW aqua, FLOW



contact@groupe-ruault.com

# TESS



En grès émaillé, élégante collection d'assiettes mouchetées évoquant la chaleur de la flanelle grise. De forme simple et pure aux dimensions généreuses, les assiettes peuvent se coordonner aisément avec la tasse et le bol Magma noir.



**Assiette plate  
Flanelle**  
Ø 27 cm **cond 6**  
AK10CCB0001AP



**Assiette dessert  
Flanelle**  
Ø 21 cm **cond 6**  
AK07CCB0001AD



**Assiette salade & pâtes  
Flanelle**  
Ø19 cm **cond 6**  
AK10CCB0001AS



**Tasse café & thé Magma**  
60 cl - Ø 13,5 cm **cond 6**  
AK07CCB0001BD



**Bol déjeuner Magma**  
20 cl - Ø 11,5 cm **cond 6**  
AK07CCB0001BP

# HYPNOSE



Les assiettes en grès de la collection HYPNOSE vous accompagnent à tous les moments de la journée. Le décor bicolore à l'effet rayonnant souligné d'un élégant filet, capte l'attention des convives et confère à la table dressée un caractère graphique et une grande modernité. La base de forme coupe au format généreux permet d'optimiser le dressage des préparations. Pour une présentation encore plus complète, les assiettes HYPNOSE se coordonnent harmonieusement avec la tasse café/thé et le bol MAGMA noir.



**Assiette plate**  
Ø 27 cm cond 6  
M100BBB0001AP



**Assiette dessert**  
Ø 20,5 cm cond 6  
M100BBB0001AD



**Assiette salade & pâtes**  
Ø 18,5 cm cond 6  
M100BBB0001AS



**Tasse café & thé**  
28 cl cond 6  
AG38CCB0001TX



**Bol déjeuner**  
60 cl - Ø 15 cm cond 6  
AG38CCB0001BO

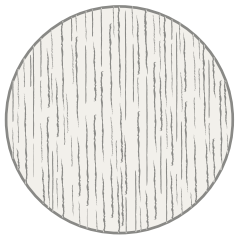
# MAGMA - ivoire et noir



**Contexte :** Actuelle et moderne, une gamme de grès texturé au motif minéral posé sur la totalité de la surface des articles.

**Forme :** Les assiettes de forme coupe possèdent des dimensions généreuses, notamment le bol et la tasse café & thé qui en font une gamme gourmande et conviviale.

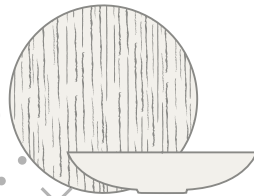
**Couleur :** Ivoire et noir.



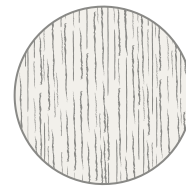
**Assiette présentation**  
Ø 29 cm cond 6  
AG14CCB0001PP



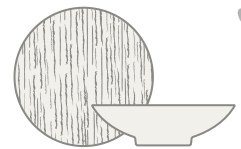
**Assiette plate**  
Ø 27 cm cond 6  
AG14CCB0001AP



**Assiette gourmet**  
Ø 25 cm cond 6  
AG14CCB0001GM



**Assiette dessert**  
Ø 20,5 cm cond 6  
AG14CCB0001AD



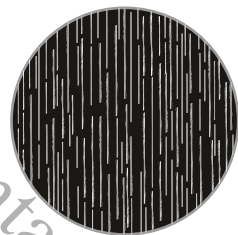
**Assiette salade & pâtes**  
Ø 19 cm cond 6  
AG14CCB0001AS



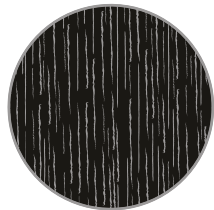
**Tasse café & thé**  
28 cl cond 6  
AG14CCB0001TX



**Bol déjeuner**  
60 cl - Ø 15 cm cond 6  
AG14CCB0001BO



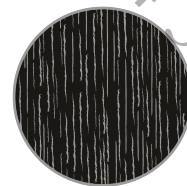
**Assiette présentation**  
Ø 29 cm cond 6  
AG38CCB0001PP



**Assiette plate**  
Ø 27 cm cond 6  
AG38CCB0001AP



**Assiette gourmet**  
Ø 25 cm cond 6  
AG38CCB0001GM



**Assiette dessert**  
Ø 20,5 cm cond 6  
AG38CCB0001AD



**Assiette salade & pâtes**  
Ø 19 cm cond 6  
AG38CCB0001AS



**Tasse café & thé**  
28 cl cond 6  
AG38CCB0001TX

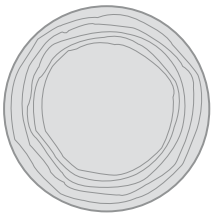


**Bol déjeuner**  
60 cl - Ø 15 cm cond 6  
AG38CCB0001BO

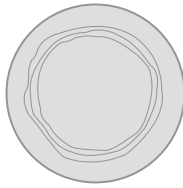
# ESCALE NATURE - terre et gris \*\*



**Décor :** Cette collection évoque les strates et les ondes que la nature dessine sur la roche, le sable, sous l'effet de l'eau et du vent. Détail très actuel : les oppositions de mat et de brillant qui font ressortir le décor de façon très contemporaine et accrochent la lumière. Les couleurs terre et gris, très minérales, nous rapprochent de l'inspiration d'origine de cette ligne.



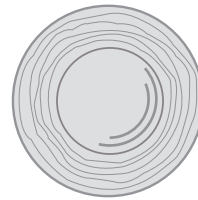
**Assiette de présentation \*\***  
 Ø 31,5 cm **cond 3**  
 ML90CCB0001PP terre  
 ML91CCB0001PP gris



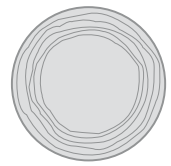
**Assiette plate \*\***  
 Ø 27,5 cm **cond 6**  
 ML90CCB0001AP terre  
 ML91CCB0001AP gris



**Assiette creuse à aile \*\***  
 Ø 22,2 cm **cond 6**  
 ML91CCB0001AC gris



**Assiette à pâtes \*\***  
 Ø 28 cm **cond 6**  
 ML91CCB0001PA gris



**Assiette à dessert \*\***  
 Ø 21,5 cm **cond 6**  
 ML90CCB0001AD terre  
 ML91CCB0001AD gris



**Tasse et soucoupe café \*\***  
 11 cl **cond 6**  
 ML91CCB0001PC gris



**Tasse et soucoupe thé \*\***  
 18 cl **cond 6**  
 ML90CCB0001PT terre



**Tasse et soucoupe déjeuner \*\***  
 40 cl **cond 2**  
 ML91CCB0001PD gris

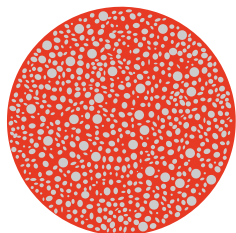
## STONE - rouge et gris



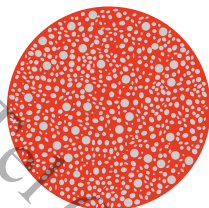
**Contexte :** Une collection de grès coloré, texturé d'inspiration naturelle pour des tables contemporaines.

**Forme :** Modernes et actuelles, les assiettes sont de forme coupe. Leurs dimensions sont généreuses, notamment par le bol et la tasse café & thé qui en font une gamme gourmande et conviviale.

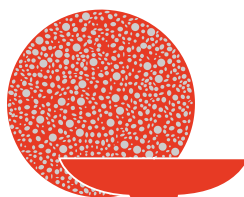
**Décor :** motif minéral



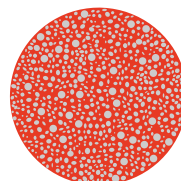
**Assiette présentation**  
Ø 29 cm. **cond 6**  
MM22C1B0001PG



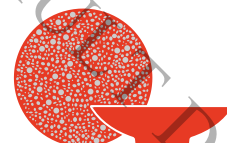
**Assiette plate**  
Ø 27 cm. **cond 6**  
MM22C1B0001AP



**Assiette gourmet**  
Ø 25 cm. **cond 6**  
MM22C1B0001AR



**Assiette dessert**  
Ø 20 cm. **cond 6**  
MM22C1B0001AD



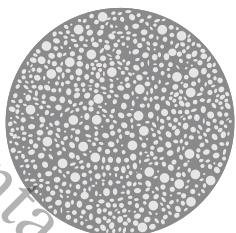
**Assiette salade et pâtes**  
Ø 19 cm. **cond 6**  
MM22C1B0001BS



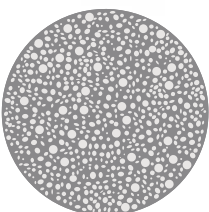
**Tasse café & thé**  
28 cl. **cond 6**  
MM22C1B0001TX



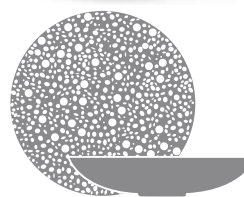
**Bol déjeuner**  
60 cl. Ø 15 cm **cond 6**  
MM22C1B0001BD



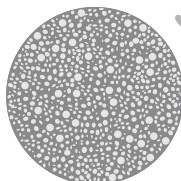
**Assiette présentation**  
Ø 29 cm. **cond 6**  
MM23C1B0001PG



**Assiette plate**  
Ø 27 cm. **cond 6**  
MM23C1B0001AP



**Assiette gourmet**  
Ø 25 cm. **cond 6**  
MM23C1B0001AR



**Assiette dessert**  
Ø 20 cm. **cond 6**  
MM23C1B0001AD



**Assiette salade et pâtes**  
Ø 19 cm. **cond 6**  
MM23C1B0001BS



**Tasse café & thé**  
28 cl. **cond 6**  
MM23C1B0001TX



**Bol déjeuner**  
60 cl. Ø 15 cm **cond 6**  
MM23C1B0001BD

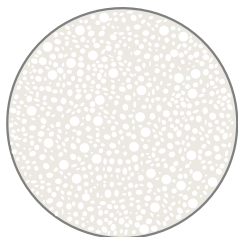
# STONE - ivoire



**Contexte :** Une collection de grès coloré, texturé d'inspiration naturelle pour des tables contemporaines.

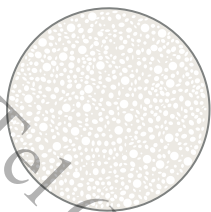
**Forme :** Modernes et actuelles, les assiettes sont de forme coupe. Leurs dimensions sont généreuses, notamment par le bol et la tasse café & thé qui en font une gamme gourmande et conviviale.

**Décor :** motif minéral



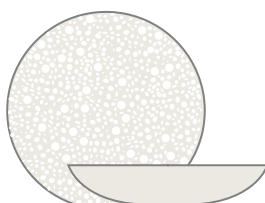
**Assiette présentation**

29 cm. cond 6  
MM24C1B0001PG



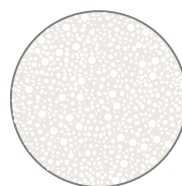
**Assiette plate**

Ø 27 cm cond 6  
MM24C1B0001AP



**Assiette gourmet**

Ø 25 cm cond 6  
MM24C1B0001AR



**Assiette dessert**

Ø 20 cm cond 6  
MM24C1B0001AD



**Assiette salade & pâtes**

Ø 19 cm cond 6  
MM24C1B0001BS



**Tasse café & thé**

28 cl cond 6  
MM24C1B0001TX



**Bol déjeuner**

60 cl - Ø 15 cm cond 6  
MM24C1B0001BD



# ESCALE - noir \*

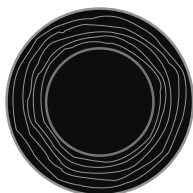


**Contexte :** Une ligne contemporaine, en grés coloré de haute qualité, qui passe avec aisance de la table à la cuisine.

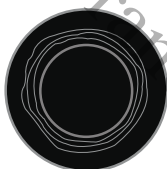
**Forme :** Gravure en relief sur une forme ronde à aile large très actuelle.

**Décor :** Cette collection évoque les strates et les ondes que la nature dessine sur la roche, le sable, sous l'effet de l'eau et du vent. Détail très actuel : les oppositions de mat et de brillant qui font ressortir le décor de façon très contemporaine et accrochent la lumière. Pour un effet encore plus mode et déco, la collection Escale se marie à la collection ONDE pour créer une table graphique mélangée de noir et de blanc.

**A noter :** Les soucoupes sont gravées en grés noir et les tasses sont blanches et lisses en porcelaine. Conseiller les associations blanc/noir au consommateur.



**Assiette de présentation \***  
Ø 31,5 cm **cond 3**  
ML65CCB0001PP



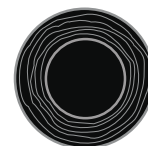
**Assiette plate \***  
Ø 27,5 cm **cond 6**  
ML65CCB0001AP



**Assiette creuse à aile \***  
Ø 22,2 cm **cond 6**  
ML65CCB0001AC



**Assiette à pâtes \***  
Ø 28 cm **cond 6**  
ML65CCB0001PA



**Assiette dessert \***  
Ø 21,5 cm. **cond 6**  
ML65CCB0001AD



**Tasse et soucoupe café \***  
11 cl **cond 6**  
ML65CCB0001PC



**Tasse et soucoupe thé \***  
18 cl **cond 6**  
ML65CCB0001PT



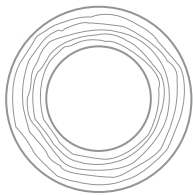
# ONDE



**Contexte :** Une ligne de porcelaine fine qui passe avec aisance de la table à la cuisine.

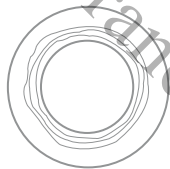
**Forme :** Porcelaine émaillée blanche gravée en relief sur une forme ronde à aile large très actuelle. Les pièces gravées et lisses sont mixées en harmonie.

**Décor :** Cette collection évoque les strates et les ondes que la nature dessine sur la roche, le sable, sous l'effet de l'eau et du vent. Pour un effet encore plus mode et déco, la collection ONDE se marie à la collection ESCALE pour créer une table graphique contrastée par le mix harmonieux se dégageant entre la porcelaine blanche émaillée et le grès noir mat.



**Assiette de présentation \***

Ø 31,5 cm **cond 3**  
MO00C1B0001PP



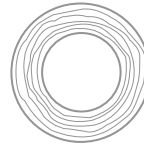
**Assiette plate**

Ø 27,5 cm **cond 6**  
MO00C1B0001AP



**Assiette creuse à aile**

Ø 22,2 cm **cond 6**  
MO00C1B0001AC



**Assiette à dessert**

Ø 21,5 cm **cond 6**  
MO00C1B0001AD



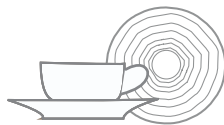
**Assiette à pain**

Ø 15,5 cm **cond 6**  
MO00C1B0001AN



**Tasse et soucoupe café \***

11 cl **cond 6**  
MO00C1B0001PC



**Tasse et soucoupe thé \***

18 cl **cond 6**  
MO00C1B0001PT

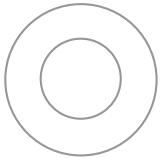
# ENVIE



**Contexte :** Collection de porcelaine blanche de Limoges. Sa silhouette est fine et rigoureuse, sa coupe est parfaite et de caractère. Simple, raffinée, elle s'impose comme l'essentiel d'une table d'aujourd'hui, pure et contemporaine.

**Forme :** Les assiettes à aile ont des proportions amples et élégantes. Les ailes sont très larges.

**À noter :** Hormis les assiettes de présentation, plate et dessert, toutes les pièces sont communes avec la ligne COUPE.



**Assiette de présentation**  
Ø 31,5 cm **cond 3**  
ME00C1B0001PP



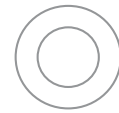
**Assiette plate**  
Ø 27,5 cm **cond 6**  
ME00C1B0001AP



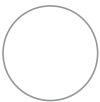
**Assiette creuse à aile**  
Ø 22,2 cm **cond 6**  
ME00C1B0001AC



**Bol salade et pâtes**  
Ø 18 cm **cond 4**  
ME00C1B0001BS



**Assiette dessert**  
Ø 21,5 cm **cond 6**  
ME00C1B0001AD



**Assiette à pain**  
Ø 15,5 cm **cond 6**  
ME00C1B0001AN

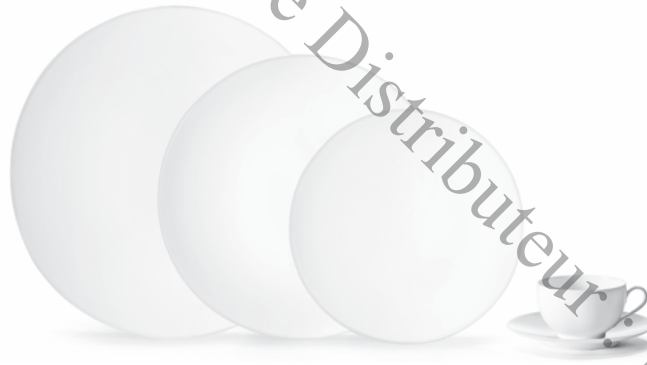


**Tasse et soucoupe café**  
11 cl **cond 6**  
ME00C1B0001PC



**Tasse et soucoupe thé**  
18 cl **cond 6**  
ME00C1B0001PT

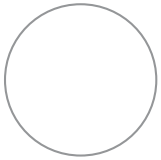
# COUPE



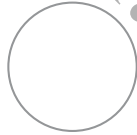
**Contexte :** Collection de porcelaine fine de Limoges à la texture parfaite, d'une blancheur immaculée, discrète, sa simplicité en fait l'évidence d'un quotidien élégant et lumineux, à table comme en cuisine.

**Forme :** Les assiettes rondes et généreuses de forme coupe sont d'une extrême finesse. Elles offrent une ligne pure et élégante.

**À noter :** Hormis les assiettes de présentation, plate et dessert, toutes les pièces sont communes avec la ligne ENVIE.



**Assiette de présentation**  
Ø 31,5 cm **cond 3**  
MC00C1B0001PP



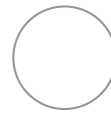
**Assiette plate**  
Ø 27,5 cm **cond 6**  
MC00C1B0001AP



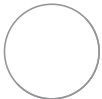
**Assiette creuse à aile**  
Ø 22,2 cm **cond 6**  
ME00C1B0001AC



**Bol salade et pâtes**  
Ø 18 cm **cond 4**  
ME00C1B0001BS



**Assiette dessert**  
Ø 21,5 cm **cond 6**  
MC00C1B0001AD



**Assiette à pain**  
Ø 15,5 cm **cond 6**  
ME00C1B0001AN



**Tasse et soucoupe café**  
11 cl **cond 6**  
ME00C1B0001PC

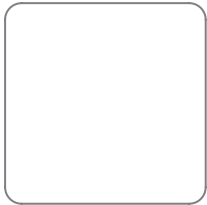


**Tasse et soucoupe thé**  
18 cl **cond 6**  
ME00C1B0001PT

# YAKA - blanc



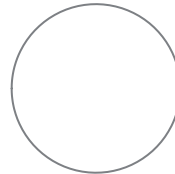
**Contexte :** Un design pur et raffiné, une gamme multi-usage, cette ligne contemporaine répond aux exigences d'une table au quotidien.  
**Forme :** Porcelaine fine au blanc pur et à la silhouette tout en rondeur. Jouant de sa simplicité comme une force, elle dessine une table fluide et apaisante.



**Assiette plate carrée**  
 25,5 x 25,5 cm **cond 6**  
 MY00CCB0001PM



**Assiette plate**  
 Ø 27 cm **cond 6**  
 MY00CCB0001AP



**Assiette dessert**  
 Ø 21,5 cm **cond 6**  
 MY00CCB0001AD



**Assiette salade & pâtes**  
 Ø 20 cm **cond 6**  
 MY00CCB0001AS



**Tasse café & thé**  
 20 cl **cond 6**  
 MY00CCB0001TX



**Mug**  
 40 cl **cond 6**  
 MY00CCB0001MU



**Bol déjeuner**  
 50 cl - Ø 13,5 cm **cond 6**  
 MY00CCB0001BD



**Saladier**  
 Ø 25 cm **cond 1**  
 MY00CCB0001SA



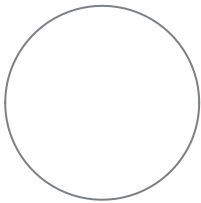
# YAKA - noir



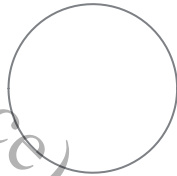
**Contexte :** Une collection de porcelaine épurée et actuelle pour une table graphique intemporelle.

**Forme :** YAKA est une forme contemporaine au blanc pur et apaisant, tout en rondeur; multi-usage, elle est idéale pour le quotidien.

**Décor :** La ligne se pare d'un subtil filet noir posé en bordure de pièce pour créer une table élégante, moderne et épurée.



**Assiette plate**  
Ø 27 cm **cond 6**  
MY42CCB0001AP



**Assiette dessert**  
Ø 21,5 cm **cond 6**  
MY42CCB0001AD



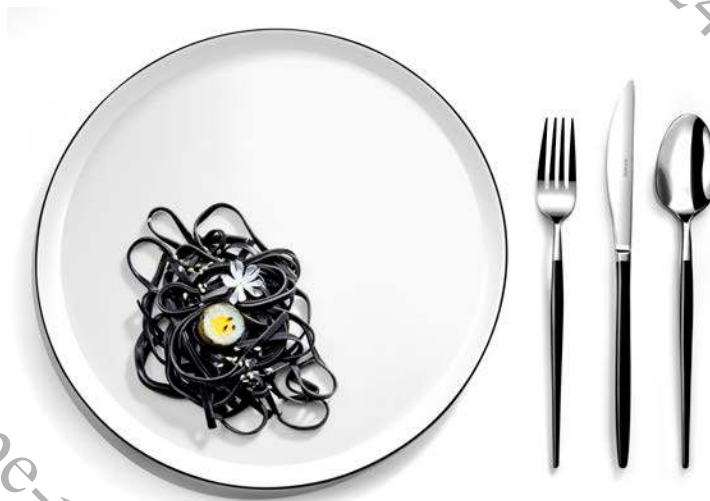
**Assiette salade & pâtes**  
Ø 20 cm **cond 6**  
MY42CCB0001AS



**Tasse café & thé**  
20 cl **cond 6**  
MY42CCB0001TX



**Bol déjeuner**  
50 cl - Ø 13,5 cm **cond 6**  
MY42CCB0001BD



# BAGHERA - blanc

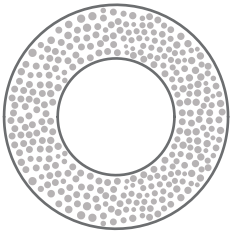


**Contexte :** Une ligne de porcelaine fine décorée d'un subtil motif texturé pour une table urbaine et stylée.

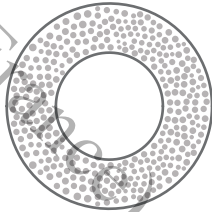
**Forme :** Des assiettes contemporaines aux ailes planes et larges très actuelles mettent en valeur ce décor moderne.

**Décor :** Un décor chic et contemporain décliné en deux variantes couleur : platine ou blanc, que l'on peut alterner sur la table pour un résultat encore plus graphique.

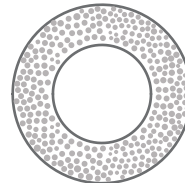
**A noter :** Les tasses café et thé sont blanches. On vient les associer à des soucoupes décorées.



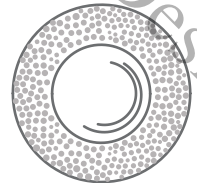
**Assiette présentation**  
Ø 29 cm **cond 6**  
MA21C1B0001PG



**Assiette plate**  
Ø 27 cm **cond 6**  
MA21C1B0001AP



**Assiette dessert**  
Ø 23 cm **cond 6**  
MA21C1B0001AD



**Assiette creuse à aile**  
Ø 23 cm **cond 6**  
MA21C1B0001AC



**Tasse et soucoupe café**  
12 cl **cond 6**  
MA21C1B0001PC



**Tasse et soucoupe thé**  
22 cl **cond 6**  
MA21C1B0001PT



## BAGHERA - platine

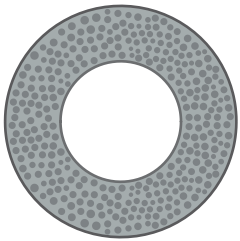


**Contexte :** Une ligne de porcelaine fine décorée d'un subtil motif texturé pour une table urbaine et stylée.

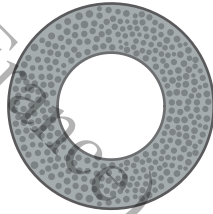
**Forme :** Des assiettes contemporaines aux ailes planes et larges très actuelles mettent en valeur ce décor moderne.

**Décor :** Un décor chic et contemporain décliné en deux variantes couleur : platine ou blanc, que l'on peut alterner sur la table pour un résultat encore plus graphique.

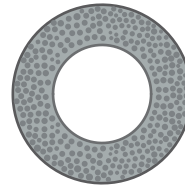
**A noter :** Les tasses café et thé sont blanches. On vient les associer à des soucoupes décorées. Le coloris platine passe au micro-ondes.



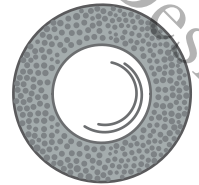
**Assiette présentation**  
Ø 29 cm **cond 6**  
MA20C1B0001PG



**Assiette plate**  
Ø 27 cm **cond 6**  
MA20C1B0001AP



**Assiette dessert**  
Ø 23 cm **cond 6**  
MA20C1B0001AD



**Assiette creuse à aile**  
Ø 23 cm **cond 6**  
MA20C1B0001AC



**Tasse et soucoupe café**  
12 cl **cond 6**  
MA20C1B0001PC



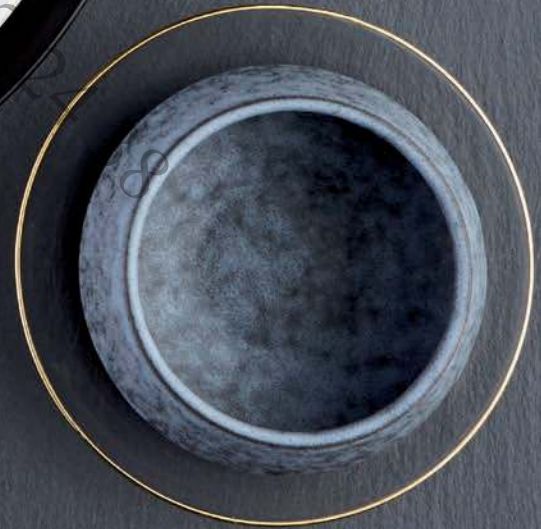
**Tasse et soucoupe thé**  
22 cl **cond 6**  
MA20C1B0001PT



Votre Distributeur : RUVAULT Design

Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

[contact@groupe-ruault.com](mailto:contact@groupe-ruault.com)



contact@groupe-ruault.com

# SOMMAIRE

AMEFA la marque	62
-----------------	----

## AMEFA Première

Cube	64
Métropole	65
Aurora	66
Opus	67
Orphée <small>NOUVEAUTE</small>	68
Drift	70
Jewel	71
Livia	72
Livia Ronda	73

## AMEFA 18/10

Cuba	75
Florence	76
Moderno	77
Baguette	78
Haydn	79
Ourson 2	80

## AMEFA PVD

Soprano PVD noir	83
Diplomate PVD noir	84
Diplomate PVD champagne	85
Austin PVD champagne	86
Austin PVD noir	86
Austin PVD cuivre	87
Austin PVD or	87

## AMEFA 18/0

Carlton	89
Vieux Paris Brillant	90
Vieux Paris Satine	91
Rossini	92
Ariane	93
Havane Jungle	94
Havane	95
Juno	96
Felicity	97
Daily baguette	98
Austin retro	99

Soprano	100
Caractere	101
Quadrille	102
Bongo	103
Jet	105
Canisse	106
Trilogy	107
Double Filet	108
Helena	109
Danube	110
Triomphe	111
Amsterdam	112
Hôtel	113
Actual	114
Manille	115
Vieux Paris standard	116

## AMEFA Éco

Resto	117
Fjord	118
Tam Tam	119
Valmy	120

## AMEFA Couverts Nomades

Mobil pocket	123
Slim <sup>2</sup>	124
Leaves	125

## AMEFA Couverts Couleur

Prisma gris	128
Prisma framboise	128
Prisma ivoire	129
Prisma amande <small>NOUVEAUTE</small>	129

## AMEFA Steaks

Steaks entree de gamme	131
Steaks moyen de gamme	133
Steaks haut de gamme	137

## AMEFA Spécifiques cocktail/services

Handicap	139
Couverts spécifiques	140
Buffet Martin	141
Accessoires service	141

## AMEFA Bar & platerie

Brasserie	143
Unie	143
Plateaux	144
Pots à verser	145
Platerie unie	146
Régence choc	147

## AMEFA Coutellerie

Équipement Studio	149
Polypro	149
Artisan	151
Sup R Cut	152
Bloc Universel	158
Vulcano	157
Asean	158
Origin	161
Pro Tech	163
Universal	165
Pro Flex	167
Valises 5 couteaux	168
Valises 8 couteaux	169
Barrettes Aimantées	170

\* jusqu'à épuisement du stock  
\*\* rupture à prévoir dans l'année

# INDEX

Accessoires service	141	Équipement Studio	149	Prisma framboise	128
Achille bois de pakka	142	Felicity	97	Prisma gris	128
Achille noir <small>NOUVEAUTE</small>	142	Fjord	118	Prisma ivoire	135
Actual	114	Florence	76	Pro	143
Alphonse	143	Fusion	142	Pro Flex	167
Amsterdam	112	Get up <small>NOUVEAUTE</small>	137	Pro Tech	163
Ariane	93	Goliath	139	Quadrille	102
Artisan	151	Handicap	139	Regence /choc	147
Asean	159	Havane	95	Resto	117
Atlantic	138	Havane Jungle	94	Rossini	92
Aurora	72	Haydn	79	Sabatier trompette (lame lisse)	142
Austin PVD champagne	86	Helena	109	Slim <sup>2</sup>	124
Austin PVD cuivre	87	Hercule	141	Soprano	100
Austin PVD noir	86	Hotel	113	Soprano PVD noir	83
Austin PVD or	87	Jet	105	Steaks Entrée de gamme	131
Austin retro	99	Jewel	71	Steaks haut de gamme	137
Baguette	78	Juno	96	Steaks moyen de gamme	133
Barrettes Aimantées	170	Leaves	125	Sup R Cut	152
Bloc Universel	152	Livia	72	Tam Tam	119
Bongo	103	Livia Ronda	73	Torero	138
Brasero	141	Louis	143	Tradition	137
Brasserie	143	Manille	115	Trappeur	137
Buffet Martin	141	Métropole	65	Trilogy	107
Canisse	106	Mobil pocket	123	Triomphe	111
Caractère	101	Moderno	77	Unie	143
Carlton	89	Opus	67	Universal	165
Couverts spécifiques	140	Origin	161	Valises 5 couteaux	168
Cuba	75	Orphée <small>NOUVEAUTE</small>	68	Valises 8 couteaux	169
Cube	64	Ourson 2	80	Valmy	120
Daily baguette	98	Pizza bois	141	Vieux Paris Brillant	90
Danube	110	Pizza noir	140	Vieux Paris Satine	91
Diplomate PVD champagne	85	Plateaux	144	Vieux Paris standard	116
Diplomate PVD noir	84	Platerie unie	146	Virgule	139
Double Filet	108	Polypro	155	Volcano	143
Drift	70	Pots à verser	145	Vulcano	157
Emperor	142	Prisma amande <small>NOUVEAUTE</small>	129		

contact@groupe-ruault.com



Amefa est une marque rassemblant une sélection unique de couverts, couteaux et accessoires de table.

Des produits de qualité, durables dans le temps.

Fort de notre expertise en production, nous utilisons les meilleurs matériaux et imposons pour chaque niveau de produit, des critères de qualité stricts. En constante recherche d'idées nouvelles, Amefa propose des collections actuelles et attractives adaptées à chaque style, à chaque portefeuille pour répondre de façon appropriée aux besoins spécifiques des marchés du détail et de l'hôtellerie.

Une valeur sûre porteuse d'un excellent rapport qualité/prix/design.

*Amefa has a strong international reputation and extensive expertise in manufacturing stainless steel products.*

*We apply high quality standards to all our products to guarantee durability and lasting performance.*

*The assurance of fine quality and attention to detail at every price level is synonymous to the Amefa brand. Enjoy everyday life Amefa offers a wide range of cutlery and kitchen products. Whether it is breakfast with family, dining with friends, or a festive barbecue in the garden, we have a suitable product for every occasion. Amefa makes the everyday pleasures of good food even more enjoyable.*

*The Amefa brand stands for: – Quality – Style – Versatility – Expertise.*

Since 1931

Amefa

PREMIERE

**Pour vous, une sélection Premium signée Amefa Première**

Pour vous, Amefa a créé une sélection de couverts haut de gamme signés Amefa Première. Les couverts Amefa Première vous accompagnent du petit-déjeuner au dîner pour faire de chaque moment de table un instant de plaisir.

Des produits au design élaboré, des aciers 18/10 de haute qualité, des finitions impeccables, des productions faisant appel aux technologies de pointe pour vous accompagner durablement dans le temps.

*Our finest selection of cutlery; Amefa Première*

*Distinctive designs crafted from the highest quality 18/10 stainless steel and beautifully finished to the last detail. 18/10 stainless steel indicates 18% of Chromium and 10% of Nickel.*



*A good combination of the advantage of Chrome (corrosion resistance) and the brightness of Nickel. 18/10 stainless steel is therefore very durable and keeps its shiny finish for a long time. All our cutlery is dishwasher safe.*



# Cube

8020

Épaisseur / Gauge 4,5 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/10  
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	802000B000320
	cuillère de table table spoon	802000B000325
	cuillère à café medium teaspoon	802000B000375
	couteau de table table knife	802000B000305
	fourchette à dessert dessert fork	802000B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	802000B000345
	couteau à dessert dessert knife	802000B000335
	cuillère à moka mocca spoon	802000B000380



# Métropole

1170

Épaisseur / Gauge 4 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/10  
Finition miroir / Mirror finish














	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	117000B000320
	cuillère de table table spoon	117000B000325
	cuillère à café medium teaspoon	117000B000375
	couteau de table table knife	117000B000305
	fourchette à dessert dessert fork	117000B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	117000B000345
	couteau à dessert dessert knife	117000B000335
	cuillère à moka mocca spoon	117000B000380



# Aurora

9065

Épaisseur / Gauge 3,5 mm  
 Acier inox / Stainless steel 18/10  
 Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	906500B000320
	cuillère de table table spoon	906500B000325
	cuillère à café medium teaspoon	906500B000375
	couteau de table table knife	906500B000305
	couteau de table standing table knife	906500B000303
	couteau à steak standing steak knife	906500B000314
	fourchette à dessert/poisson dessert/fish fork	906500B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	906500B000345
	couteau à dessert dessert knife	906500B000335
	couteau à poisson fish knife	906500B000410
	cuillère à moka mokka spoon	906500B000380
	cuillère mazagran iced teaspoon	906500B000400
	cuillère confiture jam spoon	906500B000402



# Opus

8310

Épaisseur / Gauge 3,5 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/10  
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	831000B000320
	cuillère de table table spoon	831000B000325
	cuillère à café medium teaspoon	831000B000375
	couteau de table table knife	831000B000305
	fourchette à dessert dessert fork	831000B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	831000B000345
	couteau à dessert dessert knife	831000B000335
	fourchette à gâteau cake fork	831000B000390











# Orphée

NOUVEAUTE

8340

Épaisseur / Gauge 3,5 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/10  
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	834000B000320
	cuillère de table table spoon	834000B000325
	cuillère à café medium teaspoon	834000B000305
	couteau de table table knife	834000B000375
	fourchette à dessert dessert fork	834000B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	834000B000345
	couteau à dessert dessert knife	834000B000335
	cuillère à moka mocca spoon	834000B000380



Disponibilité stocks 2023 - nous consulter












ault.com



# Drift

8050

Épaisseur / Gauge 3 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/10  
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	805000B000320
	cuillère de table table spoon	805000B000325
	cuillère à café medium teaspoon	805000B000375
	couteau de table table knife	805000B000305
	fourchette à dessert dessert fork	805000B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	805000B000345
	couteau à dessert dessert knife	805000B000335
	cuillère à moka mocca spoon	805000B000380
	fourchette à gâteau cake fork	805000B000390



# Jewel

8010

Épaisseur / Gauge 3 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/10  
Finition miroir / Mirror finish








	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	801000B000320
	cuillère de table table spoon	801000B000325
	cuillère à café medium teaspoon	801000B000375
	couteau de table table knife	801000B000305
	fourchette à dessert dessert fork	801000B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	801000B000345
	couteau à dessert dessert knife	801000B000335
	cuillère à moka mocca spoon	801000B000380



# Livia

8030

Épaisseur / Gauge 3 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/10  
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	803000B000320
	cuillère de table table spoon	803000B000325
	cuillère à café medium teaspoon	803000B000375
	couteau de table table knife	803000B000305
	fourchette à dessert dessert fork	803000B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	803000B000345
	couteau à dessert dessert knife	803000B000335










# Livia ronda

8036

Épaisseur / Gauge 3 mm

Acier inox / Stainless steel 18/10

Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	803600B000320
	cuillère de table table spoon	803600B000325
	cuillère à café medium teaspoon	803600B000375
	couteau de table table knife	803600B000305
	fourchette à dessert dessert fork	803600B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	803600B000345
	couteau à dessert dessert knife	803600B000335



ult.com



Votre Distributeur : RUVAULT Design

Tel (France) : +33 (0)6 60 52 27 88

contact@groupe-ruault.com

Since 1931  
**Amefa**  
**18/10**

Une vaste gamme de couverts en acier inoxydable 18/10 signés Amefa.  
La qualité d'acier 18/10 correspond à la composition chrome/nickel de l'acier. 18 indique le pourcentage de chrome et 10 celui du nickel, soit une bonne combinaison des avantages du chrome (résistance à la corrosion) et nickel (brillance). L'acier 18/10 garantit aux produits Amefa résistance à la corrosion et éclat pour vous accompagner dans le temps. Produits lavables au lave-vaisselle

A wide range of patterns with great diversity to suit every style. The designs vary from very classic and traditional to very contemporary. 18/10 stainless steel indicates 18% of Chromium and 10% of Nickel. A good combination of the advantage of Chrome (corrosion resistance) and the brightness of Nickel. 18/10 stainless steel is therefore very durable and keeps its shiny finish for a long time. All our cutlery is dishwasher safe.





# Cuba

1120

Forgé / Forged

Acier inox / Stainless steel 18/10

Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	112000B000320
	cuillère de table table spoon	112000B000325
	cuillère à café medium teaspoon	112000B000375
	couteau de table table knife	112000B000305



Votre Distributeur : RUVAULT Design




















Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

contact@groupe-ruault.com

# Florence

1810

Épaisseur / Gauge 3 mm  
 Acier inox / Stainless steel 18/10  
 Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	181000B000320
	cuillère de table table spoon	181000B000325
	cuillère à café medium teaspoon	181000B000375
	couteau de table table knife	181000B000306
	louche Soup ladle	181000B000425
	fourchette à dessert/poisson dessert/fish fork	181000B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	181000B000345
	couteau à dessert dessert knife	181000B000336
	couteau à poisson fish knife	181000B000410
	cuillère à moka mocca spoon	181000B000380
	mazagran iced teaspoon	181000B000400
	pelle à tarte cake slicer	181000B000455
	fourchette à gâteau cake fork	181000B000390
	fourchette à huîtres oyster fork	181000B000420
	fourchette à escargots snail fork	181000B000475
	couteau à beurre butter knife	181000B000470
	couverts à salade 2P salad serving set	181000B000A23
	cuillère de service* serving spoon	181000B000435
	cuillère à liqueur liquor spoon	181000B000385



Votre Distributeur : RUVAULT Design














Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

contact@groupe-ruault.com

# Moderno

1923

Épaisseur / Gauge 2,5 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/10  
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	192300B000320
	cuillère de table table spoon	192300B000325
	cuillère à café medium teaspoon	192300B000375
	couteau de table table knife	192300B000305
	fourchette à dessert dessert fork	192300B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	192300B000345
	couteau à dessert dessert knife	192300B000335
	fourchette à poisson fish fork	192300B000415
	couteau à poisson fish knife	192300B000410
	cuillère à moka mocca spoon	192300B000380
	pelle à tarte cake slicer	192300B000455
	fourchette à gâteau cake fork	192300B000390
	couverts à salade 2p salad serving set	192300B000A23



contact@groupe-ruault.com

# Baguette

















8440

Version standard : Épaisseur / Gauge 2,5 mm

Version XL : Épaisseur / Gauge 3,5 mm

Acier inox / Stainless steel 18/10

Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	844000B000320
	cuillère de table table spoon	844000B000325
	cuillère à café medium teaspoon	844000B000375
	couteau de table table knife	844000B000305
	couteau à steak steak knife	844000B000317
	fourchette à dessert/poisson dessert fork/fish fork	844000B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	844000B000345
	couteau à dessert dessert knife	844000B000335
	couteau à poisson fish knife	844000B000410
	cuillère à moka mocca spoon	844000BS10380
	Fourchette table XL <b>NOUVEAU</b> table fork XL	844000B000321
	Cuillère table XL <b>NOUVEAU</b> table spoon XL	844000B000326
	Cuillère café XL <b>NOUVEAU</b> medium teaspoon XL	844000B000377
	Couteau table XL <b>NOUVEAU</b> table knife XL	844000B000309
	Couteau table monocoque <b>NOUVEAU</b> Table knife hollow handle	844000B000300
	Couteau dessert monocoque <b>NOUVEAU</b> Dessert knife hollow handle	844000B000330

## NOUVEAU

Pièces de table au format XL, aux volumes plus généreux, auxquelles s'ajoutent deux couteaux monocoques (table et dessert) pour créer des tables davantage prestigieuses.



Format standard



Format XL + couteau monocoque

# Haydn












8430

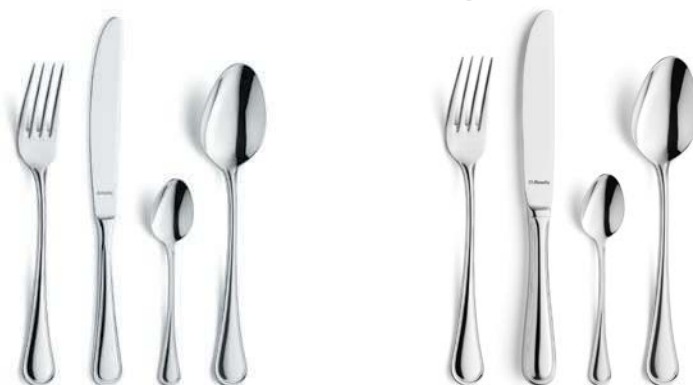
Version standard : Épaisseur / Gauge 2,5 mm

Version XL : Épaisseur / Gauge 3,5 mm

Acier inox / Stainless steel 18/10

Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	843000B000320
	cuillère de table table spoon	843000B000325
	cuillère à café medium teaspoon	843000B000375
	couteau de table table knife	843000B000305
	fourchette à dessert dessert fork	843000B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	843000B000345
	couteau à dessert dessert knife	843000B000335
	Fourchette table XL <b>NOUVEAU</b> table fork XL	843000B000321
	Cuillère table XL <b>NOUVEAU</b> table spoon XL	843000B000326
	Cuillère café XL <b>NOUVEAU</b> medium teaspoon XL	843000B000377
	Couteau table XL <b>NOUVEAU</b> table knife XL	843000B000309



Format standard

Format XL

## NOUVEAU

Pièces de table XL, de formats plus généreux pour créer des tables davantage prestigieuses.





# Ourson 2

NOUVEAUTE

4310

Épaisseur / Gauge 2,5 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/10  
Finition miroir / Mirror finish



	Désignation Description	Code
	fourchette enfant <i>children's fork</i>	431000B000545
	cuilère enfant <i>children's spoon</i>	431000B000550
	petite cuillère enfant <i>children's small spoon</i>	431000B000551
	couteau enfant <i>children's knife</i>	431000B000540



Votre Distributeur : RUVAULT Design

Tel (France)

+33 (0)6 60 52 24 38

contact@groupe-ruault.com



Since 1931  
**Amefa**  
**PVD**

Le couvert en PVD est devenu incontournable des tables contemporaines et stylisées. Ces couleurs sont obtenues grâce à un procédé spécial de revêtement appelé PVD (Physical Vapor Deposition).  
Après avoir été polis une seconde fois, lavés et purifiés par ultrasons, les articles sont placés dans une chambre sous vide, dans laquelle ils sont colorés par vaporisation de particules métalliques.

*PVD cutlery has become a must have for contemporary and stylish tables. These colours are achieved through a special coating process called PVD (Physical Vapor Deposition).  
After being polished a second time, washed and ultrasonically purified, the items are placed in a vacuum chamber, where they are coloured by spraying metal particles.*



Tel (France) : +33

(0)6 60 52 24 38





contact@groupe-ruault.com

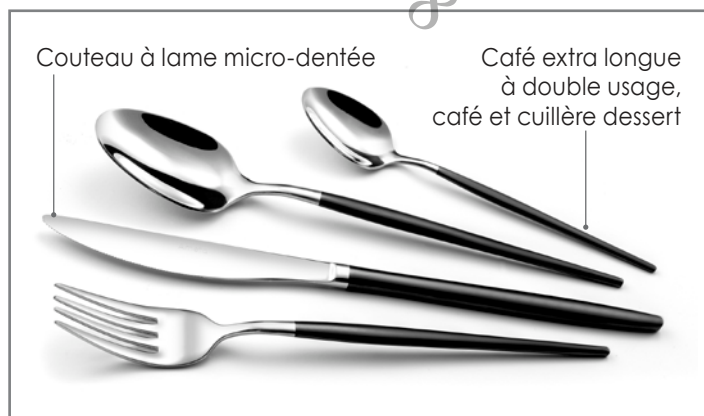
# Soprano PVD Noir

NOUVEAUTE

1114

Épaisseur / Gauge 4,0 mm  
Acier / Stainless steel 18/0  
Finition miroir / Mirror finish  
Manche PVD noir / Black PVD handle

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	1114DTB000320
	cuillère de table table spoon	1114DTB000325
	cuillère à café / dessert dessert / medium teaspoon	1114DTB000375
	couteau de table table knife	1114DTB000305



contact@groupe-ruault.com





# Diplomate PVD Noir

1202

Forgé / Forged

Acier / Steel 18/0

Finition vintage + PVD / Stonewash + PVD finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	1202VTB000320
	cuillère de table table spoon	1202VTB000325
	cuillère à café medium teaspoon	1202VTB000375
	couteau de table table knife	1202VTB000305



contact@groupe-ruault.com





# Diplomate PVD Champagne

1202

Forgé / Forged

Acier / Steel 18/0

Finition vintage + PVD / Stonewash + PVD finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	1202VCB000320
	cuillère de table table spoon	1202VCB000325
	cuillère à café medium teaspoon	1202VCB000375
	couteau de table table knife	1202VCB000305



contact@groupe-ruault.com








# Austin PVD Champagne

1410

Épaisseur / Gauge 2,5 mm

Acier / Stainless steel 18/0

Finition satiné / Satin finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	1410AVB000320
	cuillère de table table spoon	1410AVB000325
	cuillère à café medium teaspoon	1410AVB000375
	couteau de table table knife	1410AVB000305
	fourchette à dessert dessert fork	1410AVB000340
	cuillère à dessert dessert spoon	1410AVB000345
	couteau à dessert dessert knife	1410AVB000335













# Austin PVD Noir

1410

Épaisseur / Gauge 2,5 mm

Acier / Stainless steel 18/0

Finition satiné / Satin finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	1410ATB000320
	cuillère de table table spoon	1410ATB000325
	cuillère à café medium teaspoon	1410ATB000375
	couteau de table table knife	1410ATB000305
	fourchette à dessert dessert fork	1410ATB000340
	cuillère à dessert dessert spoon	1410ATB000345
	couteau à dessert dessert knife	1410ATB000335
	coffret 6 cuillères à mazagran set content 6 iced teaspoons	1410ATTR06AV6
	coffret 6 cuillères à moka set content 6 mocca spoons	1410ATTR06AK6
	coffret 6 fourchettes à tapas (gâteau) set content 6 tapas forks (cake forks)	1410ATTR06AN6













# Austin PVD Cuivre

1410

Épaisseur / Gauge 2,5 mm

Acier / Stainless steel 18/0

Finition satiné / Satin finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	1410AEB000320
	cuillère de table table spoon	1410AEB000325
	cuillère à café medium teaspoon	1410AEB000375
	couteau de table table knife	1410AEB000305
	fourchette à dessert dessert fork	1410AEB000340
	cuillère à dessert dessert spoon	1410AEB000345
	couteau à dessert dessert knife	1410AEB000335
	coffret 6 cuillères à mazagran set content 6 iced teaspoons	1410AETRO6AV6
	coffret 6 cuillères à moka set content 6 mocca spoons	1410AETRO6AK6
	coffret 6 fourchettes à tapas (gâteau) set content 6 tapas forks (cake forks)	1410AETRO6AN6













# Austin PVD Or

1410

Épaisseur / Gauge 2,5 mm

Acier / Stainless steel 18/0

Finition satiné / Satin finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	1410AUB000320
	cuillère de table table spoon	1410AUB000325
	cuillère à café medium teaspoon	1410AUB000375
	couteau de table table knife	1410AUB000305
	fourchette à dessert dessert fork	1410AUB000340
	cuillère à dessert dessert spoon	1410AUB000345
	couteau à dessert dessert knife	1410AUB000335
	coffret 6 cuillères à mazagran set content 6 iced teaspoons	1410AUTRO6AV6
	coffret 6 cuillères à moka set content 6 mocca spoons	1410AUTRO6AK6
	coffret 6 fourchettes à tapas (gâteau) set content 6 tapas forks (cake forks)	1410AUTRO6AN6





# 18/0

Du grand classique au style plus contemporain, une sélection de modèles pour répondre à tous les goûts, à tous les budgets. Les couverts Amefa en acier inoxydable 18/0 sont fabriqués avec le plus grand soin et contrôlés attentivement, afin de garantir leur longévité. Produits résistants au lave-vaisselle.

*From the classic to the more contemporary style, a selection of models to suit all styles and budgets.*

*Amefa's 18/0 stainless steel cutlery is manufactured with the utmost care and is carefully tested to ensure its longevity. Dishwasher safe products.*













Votre Distributeur  
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38  
QUALITY DESIGN  
amefa.com

Forgé / *Forged*

Acier inox / *Stainless steel 18/0*

Finition miroir / *Mirror finish*

	Désignation <i>Description</i>	Code
	fourchette de table <i>table fork</i>	1054X0B000320
	cuillère de table <i>table spoon</i>	1054X0B000325
	cuillère à café <i>medium teaspoon</i>	1054X0B000375
	couteau de table <i>table knife</i>	1054X0B000305
	couteau à steak <i>steak knife</i>	105400B000620
	fourchette à dessert <i>dessert fork</i>	105400B000340
	cuillère à dessert <i>dessert spoon</i>	105400B000345
	couteau à dessert <i>dessert knife</i>	105400B000335
	cuillère à moka <i>mocca spoon</i>	105400B000380
	mazagran <i>iced teaspoon</i>	105400B000406



Votre Distributeur : RUVAULT Design

Tel (France) : +33











(0)6 60 52 24 38

contact@groupe-ruault.com

# Vieux Paris brillant

0701

Épaisseur / Gauge 3 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/0  
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table* table fork	070100B000320
	cuillère de table* table spoon	070100B000325
	cuillère à café* medium teaspoon	070100B000375
	couteau de table* table knife	070100B000305
	couteau à steak steak knife	070500B000315
	fourchette à dessert* dessert fork	070100B000340
	cuillère à dessert* dessert spoon	070100B000345
	couteau à dessert* dessert knife	070100B000335
	cuillère à moka* mocca spoon	070100B000380
	mazagran* iced teaspoon	070100B000400














contact@groupe-ruault.com

# Vieux Paris satiné

0708

Épaisseur / Gauge 3 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/0  
Finition satiné / Satin finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	070800B000320
	cuillère de table table spoon	070800B000325
	cuillère à café medium teaspoon	070800B000375
	couteau de table table knife	070800B000305
	couteau à steak steak knife	070800B000315
	fourchette à dessert dessert fork	070800B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	070800B000345
	couteau à dessert dessert knife	070800B000335
	fourchette à poisson fish fork	070800B000415
	couteau à poisson fish knife	070800B000410
	cuillère à moka mokka spoon	070800B000380













contact@groupe-ruault.com

# Rossini

8435

Épaisseur / Gauge 3 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/0  
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	843500B000320
	cuillère de table table spoon	843500B000325
	cuillère à café medium teaspoon	843500B000375
	couteau de table 110 g table knife 110 g	1848X0B000305
	couteau de table 80 g table knife 80 g	843500B000305
	fourchette à dessert/poisson dessert fork/fish fork	843500B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	843500B000345
	couteau à dessert dessert knife	843500B000335
	couteau à poisson fish knife	843500B000410
	cuillère à moka mocca spoon	843500B000380











Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38  
contact@groupe-ruault.com

# Ariane

9361

Épaisseur / Gauge 3 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/0  
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	936100B000320
	cuillère de table table spoon	936100B000325
	cuillère à café medium teaspoon	936100B000375
	couteau de table table knife	936100B000305
	fourchette à dessert dessert fork	936100B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	936100B000345
	couteau à dessert dessert knife	936100B000335
	cuillère à moka mocca spoon	936100B000380



Votre Distributeur : RUVAULT Design








Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

contact@groupe-ruault.com

# Havane jungle

9036

Épaisseur / Gauge 3 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/0  
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	903629B000320
	cuillère de table Table spoon	903629B000325
	cuillère à café medium teaspoon	903629B000375
	couteau de table table knife	903629B000305
	fourchette à dessert dessert fork	903629B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	903629B000345
	couteau à dessert dessert knife	903629B000335



Votre Distributeur : RUVAULT Design










Tel (France) : +33 (0)6 62 52 24 38

contact@groupe-ruault.com

# Havane

9036

Épaisseur / Gauge 3 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/0  
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	903600B000320
	cuillère de table Table spoon	903600B000325
	cuillère à café medium teaspoon	903600B000375
	couteau de table table knife	903600B000305
	couteau à steak standing standing steak knife	906500B000314
	fourchette à dessert dessert fork	903600B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	903600B000345
	couteau à dessert dessert knife	903600B000335
	cuillère à moka mocca spoon	903600B000380











contact@groupe-ruault.com

# Juno

1420

Épaisseur / Gauge 3 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/0  
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	124200B000320
	cuillère de table table spoon	124200B000325
	cuillère à café medium teaspoon	124200B000375
	couteau de table table knife	124200B000305
	fourchette à dessert dessert fork	142000B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	142000B000345
	couteau à dessert dessert knife	142000B000335
	cuillère à moka mocca spoon	142000B000380



Votre Distributeur : RUVAULT Design








Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

contact@groupe-ruault.com

# Felicity

3319

Épaisseur / Gauge 2,5 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/0  
Finition brillant / Bright finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	331923B000320
	cuillère de table table spoon	331923B000325
	cuillère à café medium teaspoon	331923B000375
	couteau de table table knife	331923B000305
	fourchette à dessert dessert fork	331923B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	331923B000345
	couteau à dessert dessert knife	331923B000335















Un modèle sobre aux lignes droites et aux contours arrondis. Très confortable en main, il séduit par son élégance, ses proportions harmonieuses et généreuses. Les manches finement gravés des 2 côtés valorisent le contour épuré de la ligne et apportent un subtil scintillement sur la table.

# Daily Baguette

3710

Épaisseur / Gauge 2,5 mm  
 Acier inox / Stainless steel 18/0  
 Finition brillant / Bright finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	371000B000320
	cuillère de table table spoon	371000B000325
	cuillère à café medium teaspoon	371000B000375
	couteau de table table knife	371000B000305
	Couteau table universel rond universal table knife <b>NOUVEAUTE</b>	862000B000305
	fourchette à dessert / poisson dessert / fish fork	371000B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	371000B000345
	couteau à dessert dessert knife	371000B000335
	Couteau dessert universel rond universal dessert knife <b>NOUVEAUTE</b>	862000B000335
	couteau à poisson fish knife	371000B000410
	cuillère à moka mokka spoon	371000B000380
	fourchette à huîtres oyster fork	371000BL00420



contact@groupe-ruault.com








# Austin Rétro

1410

Épaisseur / Gauge 2,5 mm

Acier / Stainless steel 18/0

Finition vintage / Vintage finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	141024B000320
	cuillère de table table spoon	141024B000325
	cuillère à café medium teaspoon	141024B000375
	couteau de table table knife	141024B000305
	fourchette à dessert dessert fork	141024B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	141024B000345
	couteau à dessert dessert knife	141024B000335



Votre Distributeur : RUVAULT Design

contact@groupe-ruault.com





+33 (0)6 60 52 24 38

# Soprano

NOUVEAUTE

1114

Épaisseur / Gauge 4,0 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/0  
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	111400B000320
	cuillère de table table spoon	111400B000325
	cuillère à café / dessert dessert / medium teaspoon	111400B000375
	couteau de table table knife	111400B000305











Un couvert au dessin épuré que l'on remarque pour sa modernité, son côté sobre et longiligne. Soprano conjugue l'élégance et le plaisir d'usage de pièces aux contours arrondis; délicates et agréables à prendre en main. Un couvert de caractère pour créer des ambiances de tables raffinées.

# Caractère

1060

Forgé / Forged  
Acier inox / Stainless steel 18/0  
Finition brillant / Bright finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	1060X0B000320
	cuillère de table table spoon	1060X0B000325
	cuillère à café medium teaspoon	1060X0B000375
	couteau de table/steak steak knife	1060X0B000315
	couteau de table/bout rond table knife	106000B000305
	fourchette à dessert dessert fork	106000B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	106000B000345
	couteau à dessert dessert knife	106000B000335







contact@groupe-ruault.com

# Quadrille

2600

Épaisseur / Gauge 2,5 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/0  
Finition brillant / Bright finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	2600XXB00320
	cuillère de table table spoon	2600XXB00325
	cuillère à café medium teaspoon	2600XXB00375
	couteau de table table knife	2600XXB00305









Votre Distributeur : RUVAULT Design  
Tel (France) : +33 (0)6 61 22 24 38  
contact@groupe-ruault.com

# Bongo

2465

Épaisseur / Gauge 2,5 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/0  
Finition brillant / Bright finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	246523B000320
	cuillère de table table spoon	246523B000325
	cuillère à café medium teaspoon	246523B000375
	couteau de table table knife	246523B000305
	couteau steak XL XL steak knife	246523B000621
	cuillère à dessert dessert spoon	246523B000345



contact@groupe-ruault.com

Votre Distributeur RUVAULT Design



Tel (France)

+33 (0) 6 51 24 38












contact@groupe-ruault.com

Lou Laguiole®

# Jet

## 2513

Épaisseur / Gauge 2,5 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/0  
Finition brillant / Bright finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	251300BL00320
	cuillère de table table spoon	251300BL00325
	cuillère à café medium teaspoon	251300BL00375
	couteau de table table knife	251300BL00305
	couteau de table/bout rond table knife	251300B000306
	fourchette à dessert dessert fork	251300B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	251300B000345
	couteau à dessert dessert knife	251300B000335
	fourchette à gâteau cake fork	251300NT04AN3
	cuillère mazagran/sorbet iced teaspoon	251300NT04AV3
	cuillère à moka mocca spoon	251300AF28AK6



Fourchettes gâteaux et  
Cuillères mazagran/sorbet  
sur carte (lots de 3 pièces)







Cuillères moka en boîtes de 6 pièces

Lou Laguiole®

# Canisse

4131

Epaisseur / Gauge 3mm  
Acier / Steel 18/0  
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	413100BL00320
	cillère de table table spoon	413100BL00325
	cillère à café medium teaspoon	413100BL00375
	couteau de table table knife	413100BL00305



Votre Distributeur : RUVAULT Design






Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

contact@groupe-ruault.com

# Trilogy

9421

Épaisseur / Gauge 2,5 mm  
Acier / Steel 18/0  
Finition brillant / Bright finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	942100B000320
	Cuillère table table spoon	942100B000325
	Cuillère café medium teaspoon	942100B000375
	couteau de table table knife	942100B000305
	cuillère à dessert/entremets dessert spoon	942100B000345







Le 3 pièces superposable:  
couteau table/cuillère dessert/fourchette table

# Double filet

5990

Épaisseur / Gauge 2 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/0  
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	59900B000320
	cuillère de table table spoon	59900B000325
	cuillère à café medium teaspoon	59900B000375
	couteau de table monobloc table knife	59900B000305








contact@groupe-ruault.com



# Héléna

1242

Épaisseur / Gauge 2 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/0  
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	124200B000320
	cuilère de table table spoon	124200B000325
	cuilère à café medium teaspoon	124200B000375
	couteau de table cadet table knife	124200B000305
	couteau de table 80 g table knife 80 g	124200B000309











contact@groupe-ruault.com

# Danube

2460

Épaisseur / Gauge 2 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/0  
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	246000B000320
	cuillère de table table spoon	246000B000325
	cuillère à café medium teaspoon	246000B000375
	couteau table table knife	246000B000305
	couteau steak steak knife	903600B000315
	fourchette à dessert dessert fork	246000B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	246500B000345
	couteau dessert manche lourd dessert knife	246000B000335











contact@groupe-ruault.com

# Triomphe

0705

Épaisseur / Gauge 2 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/0  
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	070500B000320
	cuillère de table table spoon	070500B000325
	cuillère à café medium teaspoon	070500B000375
	couteau de table 80 g table knife 80 g	070500B000309
	couteau de table cadet/dessert table/dessert knife	070500B000305
	couteau à steak steak knife	070500B000315
	fourchette à dessert dessert fork	070500B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	070500B000345



Votre Distributeur : RUVAULT Design





Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

contact@groupe-ruault.com

# Amsterdam

2374

Épaisseur / Gauge 2,2 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/0  
Finition satiné / Satin finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	237400B000320
	cuillère de table table spoon	237400B000325
	cuillère à café medium teaspoon	237400B000375
	couteau de table table knife	237400B000305



Votre Distributeur : RUVAULT Design






Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

contact@groupe-ruault.com

# Hôtel

2450

Épaisseur / Gauge 1,8 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/0  
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	245000B000320
	cuillère de table table spoon	245000B000325
	cuillère à café medium teaspoon	245000B000375
	couteau de table table knife	245000B000317
	cuillère à moka mocca spoon	245000B000380



contact@groupe-ruault.com






Votre Distributeur : RUAULT Design

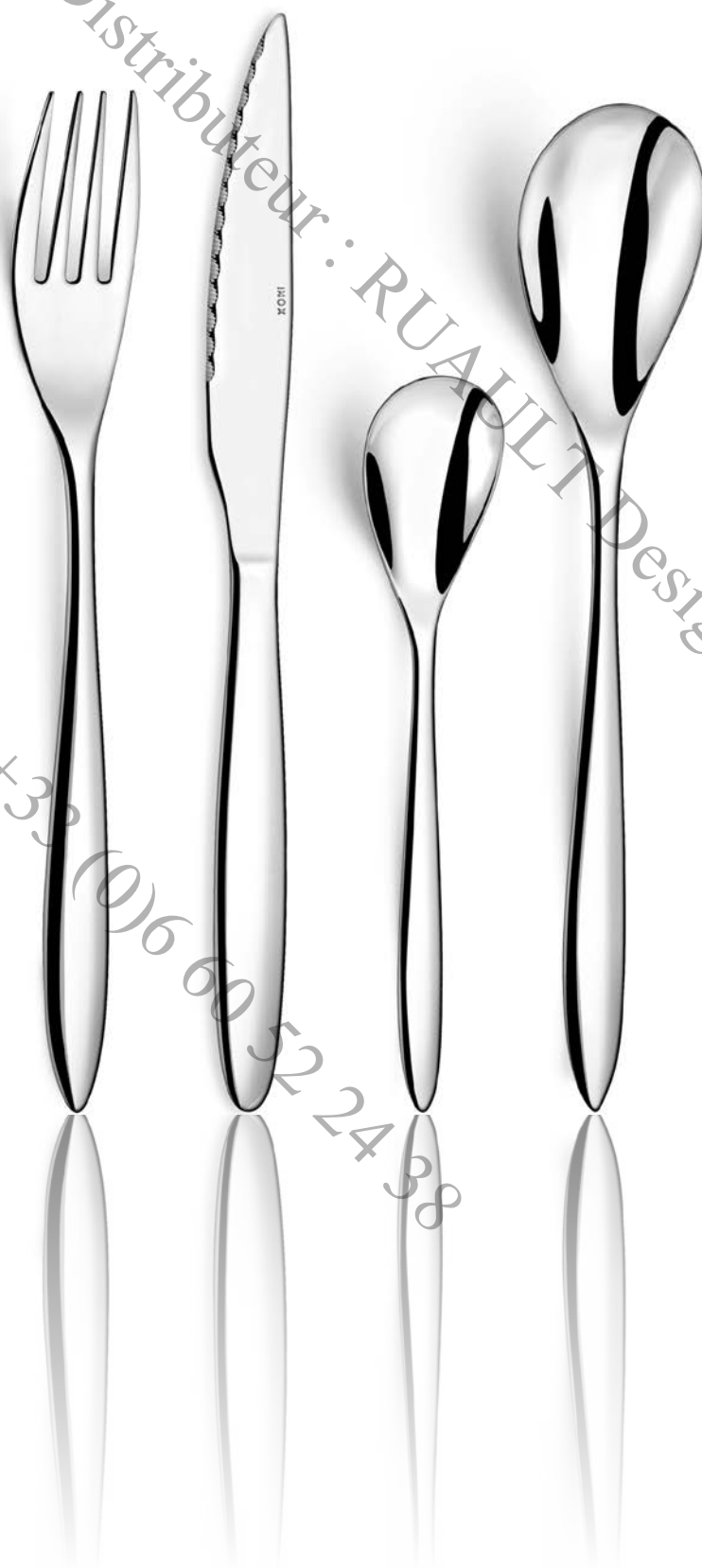
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

# Actual

1133

Épaisseur / Gauge 2 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/0  
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	1133X0BS10320
	cuillère de table table spoon	1133X0BS10325
	cuillère à café medium teaspoon	1133X0BS10375
	couteau steak steak knife	1133X0B000315
	cuillère à dessert dessert spoon	113300B000345



Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38  
contact@groupe-ruault.com






# Manille

9035

Épaisseur / Gauge 2 mm

Acier inox / Stainless steel 18/0

Finition standard / Standard finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table Manille Manille table fork	903505B000320
	cillère de table Manille Manille table spoon	903505B000325
	cillère à café Manille Manille medium teaspoon	903505B000375
	lot de 12 couteaux de table Manille (Menu) Manille (Menu) table knife x12	2410X0ZT00AA7
	couteau à steak Manille (Danube) Manille (Danube) steak knife	903500B000305



contact@groupe-ruault.com





# Vieux Paris standard

4720 0705

Épaisseur / Gauge 2 mm

Acier inox / Stainless steel 18/0

Finition standard / Standard finish

	Désignation Description	Code
	lot 12 fourchettes de table table fork x 12	070505ZT00AF7
	lot 12 cuillères de table table spoon x 12	070505ZT00AC7
	lot 12 cuillères à café medium teaspoon x 12	070505ZT00AH7
	boîte 12 couteaux de table 12 table knife box	472000B000AA7








lot: scotché par 12

# Resto

4250

Épaisseur / Gauge 2 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/0  
Finition standard / Standard finish

	Désignation Description	Code
	boîte 12 fourchettes de table 12 table fork box	425000ZT00AF7
	boîte 12 cuillères de table 12 table spoon box	425000ZT00AC7
	boîte 12 cuillères à café 12 medium teaspoon box	425000B000AH7
	boîte 12 couteaux de table 12 table knife box	425000B000305
	boîte 12 couteaux de table microdenté 12 microtoothed table knife box	425000B000607









contact@groupe-ruault.com

# Fjord

4870

Épaisseur / Gauge 1,8 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/0  
Finition standard / Standard finish

	Désignation Description	Code
	boîte 12 fourchettes de table 12 table forks box	487000ZT00AF7
	boîte 12 cuillères de table 12 table spoons box	487000ZT00AC7
	boîte 12 cuillères à café 12 medium teaspoons box	487000B000AH7
	boîte 12 couteaux de table 12 table knives box	487000B000AA7
	boîte 12 couteaux cadet 12 small knives box	139000B000AA7
	boîte 12 cuillères à moka 12 moka spoons box	C43103ZT00AK7



Votre Distributeur : RUVAULT Design





Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

contact@groupe-ruault.com

# Tam Tam

2416

















Épaisseur / Gauge 1,5 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/0  
Finition standard / Standard finish

	Désignation Description	Code
	Lot 6 fourchettes de table 6 table fork box	241623ZT00AF6
	Lot 6 cuillères de table 6 table spoon box	241623ZT00AC6
	Lot 6 cuillères à café 6 medium teaspoon box	241623ZT00AH6
	Lot 6 couteaux de table 6 table knife box	241623ZT00AA3



contact@groupe-ruault.com

Épaisseur / Gauge 1,5 mm  
 Acier inox / Stainless steel 18/0  
 Finition standard / Standard finish

	Désignation Description	Code
	lot 12 fourchettes de table table fork x 12	240000ZT00AF7
	lot 12 cuillères de table table spoon x 12	240000ZT00AC7
	lot 12 cuillères à café medium teaspoon x 12	240000ZT00AH7
	lot 12 couteaux de table table knife x 12	2400X0ZT00AA7
	lot scotché 12 couteaux de table ECO + table knife ECO x 12	134000ZT00CB7
	boîte 12 steak VALMY H 12 steak knife VALMY H box	240000B000BR7
	louche Soup ladle	240000B000425
	lot 12 fourchettes à dessert dessert fork x 12	240000ZT00AG7
	lot 12 cuillères à dessert dessert spoon x 12	240000ZT00AE7
	lot 12 couteaux à dessert dessert knife x 12	2400X0ZT00AB7
	fourchette de service sewing fork	240000B000436
	cuillère de service sewing spoon	240000B000250
	pelle à tarte cake slicer	240000B000455
	lot 12 fourchettes à huîtres oyster fork	240000ZT00BF7
	lot 12 fourchettes à escargots snail fork x 12	240000ZT00BI7
	tartineur FAST butter spreader	134000BX00470



lot: scotché par 12

Votre Distributeur : RUVAULT Design

Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38



contact@groupe-ruault.com



# Couverts nomades

L'alternative la plus qualitative et la plus écologique aux couverts jetables.

Spécialement conçus pour les besoins CHR, les couverts nomades Amefa sont optimisés en taille, épaisseur, et poids. Résistants et durables, ces couverts sont réutilisables, inaltérables et recyclables. Grâce à leur ergonomie, les pièces sont emboîtables permettant ainsi un gain de place en salle ou en cuisine.

An ecological and qualitative alternative to disposable cutlery. Specially designed for the needs of the catering customers, our mobile cutlery are optimised in size, thickness and weight. Resistant and durable, they are reusable, unalterable and recyclable. Thanks to their ergonomic design, the pieces can be stackable to gain space in all kind of restaurants.



Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38


contact@groupe-ruault.com

# Mobil Pocket

NOUVEAUTE

0592

Épaisseur / Gauge 1,2 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/0  
Finition standard / Standard finish

Désignation Description	Code
 Set 4pièces dans étui de rangement 4 pieces set in storage case	059205PC04A42
1 fourchette (170 mm, 1,2 mm)	
1 couteau (170 mm, 2 mm)	
1 cuillère (170 mm, 1,2 mm)	
1 petite cuillère (125 mm, 1,2 mm)	
+ 1 étui de rangement/transport	













Set 4 pièces dans étui de rangement

contact@groupe-ruault.com

# Slim<sup>2</sup>

0952

Épaisseur / Gauge 0,5 mm  
 Acier inox / Stainless steel 18/0  
 Finition standard / Standard finish

	Désignation Description	Code
	lot de 12 fourchettes 165mm fork x 12	095200ZT00AF7
	lot de 12 cuillères 165mm spoon x 12	095200ZT00AC7
	lot de 12 petites cuillères 125mm (café/moka) mocca/medium teaspoon x 12	095200ZT00AH7
	lot de 12 couteaux 165mm knife x 12	095200ZT00AA7
	lot de 12 petites fourchettes 125mm (gâteau/tapas) cake fork x 12	095200ZT00AH7
	Lot 6 fourchettes (sur carte) <b>NOUVEAUTE</b> fork x 6 (on card)	095205HC16AF6
	Lot 6 cuillères (sur carte) <b>NOUVEAUTE</b> spoon x 6 (on card)	095205HC16AC6
	Lot 6 petites cuillères (café, moka) (sur carte) <b>NOUVEAUTE</b> mocca/medium teaspoon x 6 (on card)	095205HC16AH6
	Lot 6 couteaux (sur carte) <b>NOUVEAUTE</b> knife x 6 (on card)	095205HC16AA6
	Lot 6 petites fourchettes (gâteaux, tapas) (sur carte) <b>NOUVEAUTE</b> cake fork x 6 (on card)	095205HC16AN6



Display de présentation (lots de 12pc)









Lot 6 pièces

Disponibilité stock des lots sur carte mai 2023

# Leaves

0259

Épaisseur / Gauge 0,5 mm  
 Acier inox / Stainless steel 18/0  
 Finition standard / Standard finish

	Désignation Description	Code
	Lot 40 fourchettes fork x 40	025905AF29BF5
	Lot 40 cuillères spoon x 40	025905AF29BC5
	Lot 40 petites cuillères teaspoon x 40	025905AF29BH5
	Lot 40 couteaux knife x 40	025905AF29BA5
	Set 3 P sur carte + cravate 3P on card + merchandising strip	025905HC18AB1
	Sachet 3p prêt à l'emploi 3P on card + merchandising strip	025905HC18AB1



Lots 40pc (boîtes kraft)



Sets 3pc + cravate pour 18 sets



Sachet 3pc (lavées)

contact@strome-ruault.com



# Couverts couleur

Votre Distributeur : RUAULT Design

Tel (France) : +33 (0) 6 60 52 24 38

contact@groupe-ruault.com



# Prisma

2294

PRISMA est une alternative joyeuse et qualitative au couvert acier pour la restauration.

Son manche en ABS toucher « soie » résiste aux chocs, à la rayure et aux nombreux passages en lave-vaisselle. Exclusif dans la famille des couverts couleur, le couteau micro denté est conçu pour une coupe optimale, précise et durable dans le temps grâce à une **double opération d'étiage et d'affinage de la lame**.

Les pièces sont légères en main, ergonomiques et facilement préhensibles pour assurer confort et sécurité à l'utilisateur.

Lame micro-dentée affilée.  
La coupe est fine, uniforme et agréable; sans « arrachements ».  
Les fruits sont pelés finement.

Manche épais et forme ergonomique pour une préhension parfaite des enfants et personnes ayant des difficultés de prise en main.

Double opération laminage destinée à affiner la lame et améliorer les performances de coupe de la micro-denture.

Des pièces légères pour l'utilisateur mais aussi pour le service.

Manche ABS mat toucher « soie », résistant aux chocs, à la rayure et compatible lave-vaisselle.

Tel (France)

+33





06 60 52 24 38

contact@groupe-ruault.com

# Prisma Gris

2294

Épaisseur / Gauge 2,0 mm  
 Acier inox / Stainless steel 18/0  
 Finition miroir / Mirror finish  
 Manche ABS





	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	2294SLBOK0320
	cuillère de table table spoon	2294SLBOK0325
	cuillère à café medium teaspoon	2294SLBOK0375
	couteau de table table knife	2294SLBOK0306



# Prisma Framboise

2294

Épaisseur / Gauge 2,0 mm  
 Acier inox / Stainless steel 18/0  
 Finition miroir / Mirror finish  
 Manche ABS





	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	2294RFBOK0320
	cuillère de table table spoon	2294RFBOK0325
	cuillère à café medium teaspoon	2294RFBOK0375
	couteau de table table knife	2294RFBOK0306



# Prisma Ivoire

2294

Épaisseur / Gauge 2,0 mm  
 Acier inox / Stainless steel 18/0  
 Finition miroir / Mirror finish  
 Manche ABS

	Désignation Description	Code
	fourchette de table* table fork	2294OWB0K0320
	cuillère de table* table spoon	2294OWB0K0325
	cuillère à café* medium teaspoon	2294OWB0K0375
	couteau de table* table knife	2294OWB0K0306







# Prisma Amande

NOUVEAUTE

2294

Épaisseur / Gauge 2,0 mm  
 Acier inox / Stainless steel 18/0  
 Finition miroir / Mirror finish  
 Manche ABS

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	2294SAB0K0320
	cuillère de table table spoon	2294SAB0K0325
	cuillère à café medium teaspoon	2294SAB0K0375
	couteau de table table knife	2294SAB0K0306



Since 1931  
**Amefa**

# Steak & accessoires

Essentiel pour tout amateur de viande rouge, un beau couteau à steak est indispensable! Il est rare que ce genre de couteau ne serve qu'à découper du bœuf, tant leurs lames en dents de scie sont efficaces pour découper quasiment tous les aliments... Le couteau à steak peut être autant utilisé à table mais aussi en cuisine.

Les couteaux steak haut de gamme ont une lame lisse qui permet de renforcer le niveau et la précision de coupe. Certains ont une lame micro-dentée qui permet un entretien facile (pas d'affûtage)

*Essential for any red meat lover, a nice steak knife is a must-have. It is rare that this type of knife is only used to cut beef, as their saw-toothed blades are so effective in cutting almost all foods...the steak knife can be used at the table as well as in the kitchen. High-end steak knives have a smooth blade that enhances the level and precision of the cut. Some have a micro-serrated blade that allows easy cleaning (no sharpening)*



# Steaks - Entrée de gamme

Désignation Description	Code
1 boîte 24 couteaux steak POLYPRO manches ronds	491100PK00CA4
2 boîte 12 couteaux steak POLYPRO	491400B000BR9
2 boîte 24 couteaux steak POLYPRO	491400PK01CA4
3 boîte 12 couteaux steak POLYPRO 2 rivets	491200B000BR9
4 boîte 12 couteaux steak bout rond POLYPRO 2 rivets	491200B000BZ7
5 boîte 12 cout. steak campagnard POLYPRO 2 rivets	491200B000BS9
6 couteau steak GET UP <b>NOUVEAUTE</b>	492100B000314
7 boîte 18 lots de 3 couteaux steak TRAPPEUR	497400CDU6JSK
8 couteau steak ARTISAN	R26600B000113
9 boîte 12 couteaux steak VALMY H	240000B000BR7
10 couteau steak TRADITION Gris	2511ACBL00305
11 boîte 12 couteaux steak TRADITION Inox	250200B000AA7

Polypro MR

PRADEL  
essentiel



1

Polypro

PRADEL  
essentiel



2



3



4



5

Get Up

**NOUVEAUTE**



6

Trappeur

PRADEL  
essentiel



7

Artisan

Richardson  
Sheffield  
since 1831



8

Valmy H



9

Tradition

Lou Laguiole\*

Gris



10

Inox



11

contact@groupe-ruault.com

# Steaks - Moyen de gamme

Désignation Description	Code
1 couteau steak TRIOMPHE	070500B000315
2 couteau de table / steak - JET	251300BL00305
3 couteau de table / steak - JET SABLÉ	251306BL00305
4 couteau steak HAVANE	903600B000315
5 couteau steak TORERO	703800B000315
6 fourchette steak TORERO	703800B000371
7 couteau pizza ATLANTIC*	182400B000362
8 couteau steak BAGUETTE	844000B000317

Triomphe



1

Jet



2

Jet sablé



3

Havane



4

Torero



5



6

Atlantic\*



7

Baguette



8



Couteau pizza Atlantic

# Steaks - Moyen de gamme

Désignation Description	Code
1 couteau steak ROSSINI	1848X0B000315
2 couteau steak VIEUX PARIS SATINÉ	070800B000315
3 couteau steak VIRGULE	056100B000315
4 couteau GOLIATH	491600B000621
5 couteau XL BONGO	246523B000621
6 couteau steak standing AURORA	906500B000314

Rossini



1

Vieux Paris satiné



2

Virgule



3

Goliath



4

Bongo XL



5

Aurora



6

contact@groupe-ruault.com

# Steaks - Moyen de gamme

Steak Pizza noir

Désignation Description	Code
1 fourchette steak PIZZA NOIR	700000B000340
2 couteau steak PIZZA NOIR	700000B000620
3 couteau steak PIZZA ROND <b>NOUVEAUTE</b>	700000B000607
4 couteau steak PIZZA 20 <b>NOUVEAUTE</b>	700000B000113
5 couteau jumbo PIZZA NOIR	700000B000621



**STEAK:**

Bout pointu

Microdenture crantée: efficacité de coupe optimale dans le temps (pas besoin d'aiguisage).

**STEAK ROND:**

**NOUVEAUTE**

Bout rond rassurant

Microdenture crantée: efficacité de coupe optimale dans le temps (pas besoin d'aiguisage).

**STEAK 20:**

**NOUVEAUTE**

Bout pointu

Microdenture « steak »: idéale pour couper la viande de façon nette.

**JUMBO:**

Bout pointu

Microdenture crantée: efficacité de coupe optimale dans le temps (pas besoin d'aiguisage).

# Steaks - Moyen de gamme

Steak Pizza bois

Désignation Description	Code
1 fourchette steak PIZZA BOIS	7000WNB000340
2 couteau steak PIZZA BOIS	7000WNB000620
3 Couteau jumbo PIZZA BOIS <b>NOUVEAUTE</b>	7000WNB000621
4 couteau steak BRASERO	495715B000113
5 couteau HERCULE	491715B000621



Brasero



Hercule



contact@groupe-ruault.com

# Steaks - Haut de gamme

Sabattier Trompette lame lisse



1

Royal steak



2



3

Achille bois de pakka



4

Achille noir\*

NOUVEAUTE



5

Fusion



6

Emperor



7

Désignati D	Code
1 coffret 6 steak lame lisse Sabattier Trompette	R08000RC22BP7
2 couteau ROYAL STEAK manche bois	252000B000113
3 couteau ROYAL STEAK manche noir	2520AAB000113
4 couteau steak ACHILLE BOIS DE PAKKA	255004B000113
5 couteau steak ACHILLE NOIR <b>NOUVEAUTE</b>	2550A1B000113
6 couteau FUSION	4918AAB000122
7 couteau EMPEROR	2540AAB000113

\*Disponibilité stocks 2023 - nous consulter

# Steaks - Haut de gamme

Volcano **NOUVEAUTE** Lou Laguiole®



1

Désignation Description	Code
1 couteau steak VOLCANO <b>NOUVEAUTE</b>	2520BGB000630
2 couteau steak LOUIS coloris noyer	2520HNB000113
3 couteau steak LOUIS coloris hêtre	2520WNB000113
4 couteau steak PRO	866000B000113
5 couteau steak ALPHONSE Écorce	905000
6 couteau steak ALPHONSE Abeille	905100

Louis Lou Laguiole®

Noyer



2

Louis Lou Laguiole®

Hêtre



3

Pro Lou Laguiole®



4

Alphonse Lou Laguiole® France

Écorce



5

Abeille



6



Des couteaux steaks **Alphonse** fabriqués dans le bassin Thiernois. Dans le plus pur respect de la tradition coutelière. Un soin tout particulier d'acier de haute qualité, au meulage de la lame et à la finition des produits. Le fil des couteaux tiendra longtemps et vous pourrez aisément réaffûter vos lames pendant des années. Des outils de précision au parfait équilibre. Un gage de qualité Lou Laguiole. Deux finitions : miroir et motif écorce.

Lou Laguiole®

# Amefa Spécifiques Cocktail Service



Votre distributeur : RUVAULT Design  
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 23 38

contact@groupe-ruault.com

# Handicap

3000 / 3001

Épaisseur / Gauge 2,5 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/10  
Manche ABS

Désignation Description	Code
1 fourchette	300000B000340
2 cuillère	300000B000345
3 couteau droit	300000B000335
4 fourchette droitier	300100B000485
5 cuillère droitier	300100B000490
6 couteau incliné	300100B000481
7 fourchette gaucher	300100B000486
8 cuillère gaucher	300100B000491



contact@groupe-ruault.com

Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Votre Distributeur : RUVAULT Design

# Couverts spécifiques

Désignation Description	Code
1 boîte de 96 cuillères à moka serie 0265 / PRIMO	026505C003AL5
2 lot de 6 cuillères à mazagran serie 0265 / PRIMO	026500ZT00AV6
3 tube 48p amuse bouche avec crochet PRIMO*	026500T000AX2
4 boîte de 24 cuillères à moka MAKAO	012205C003AK8
5 boîte de 12 cuillères à mazagran RELAIS	240000ZT00AV7
6 boîte 12 cuillères à moka VÉSUYE	489000ZT00AK7
7 fourchette homard FLORENCE	181000B000423
8 tartineur FAST	134000BX00470
9 cuillère à confiture AURORA	906500B000402



Cuillère à confiture Aurora



Primo



1  
2  
3

Makao



4

Relais



5

Vésuve



6

Florence



7

Fast



8

Aurora



9

contact@group-ruault.com

# Buffet Martin

1316

Épaisseur / Gauge 3 mm  
Acier inox / Stainless steel 18/10  
Finition brillant / Bright finish

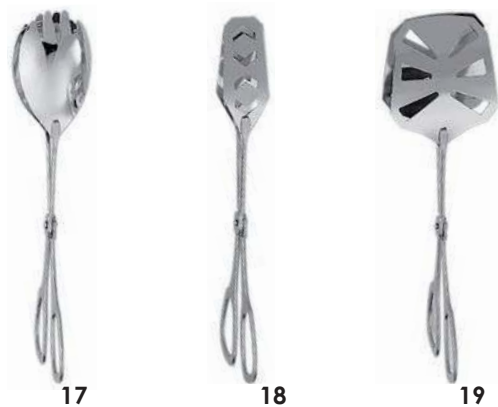
Désignation Description	Code
1 louche	131600B000240
2 louchette 26cm	131600B000241
3 cuillère à servir GM	131600B000244
4 cuillère à servir percée GM	131600B000245
5 cuillère à servir PM	131600B000250
6 cuillère à salade GM	131600B000248
7 fourchette à salade GM	131600B000249
8 cuillère sauce GM	131600B000242
9 cuillère à sauce PM	131600B000254
10 cuillère à spaghetti	131600B000257
11 pelle à servir	131600B000243
12 pelle à tarte	131600B000255
13 fourchette à viande	131600B000246
14 fourchette à charcuterie	131600B000247
15 pince multi usage	131900B000256
16 pince à servir PM	131600B000258



## Accessoires services

0280

Désignation Description	Code
17 pince salade traiteur	C15199BL00411
18 pince gâteau traiteur	C15199BL00413
19 pince asperges traiteur	C15199BL00412



# Amefa Bar & platerie



# Brasserie

Acier / Steel 18/10

Finition brillant / Bright finish

Désignation Description	Code
1 seau à champagne	C16100F000742
2 seau à glace	C16100F000760

Sous sachet plastique



# Unie

Acier / Steel 18/10 sauf porte seau

Finition brillant / Bright finish

Désignation Description	Code
5 rafraîchisseur à champagne 42	C16100WX10834
6 rafraîchisseur à champagne 36	C16100WX10832
7 porte seau champagne	C16100WX03745
8 shaker	C16100WX08835

En boîte



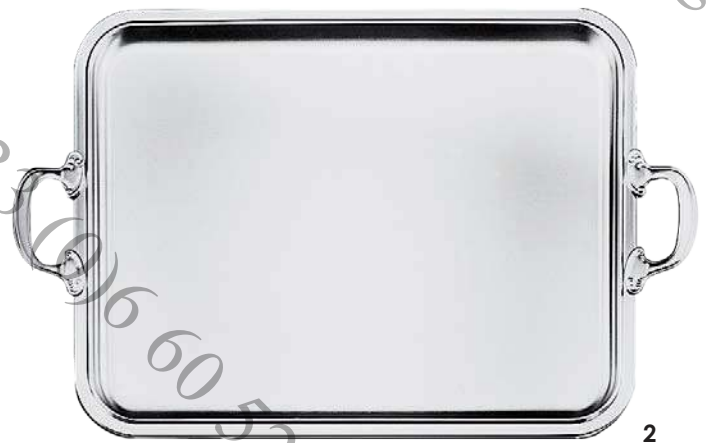
contact@groupe-ruault.com

# Plateaux

C161

Acier / Steel 18/10  
Finition brillant / Bright finish

Désignation Description	Code
1 plateau limonadier 40	C16199WX0770
2 plateau rectangle 63x47 à anses	C16199WX10799



# Pots à verser

C161

Acier / Steel 18/10

Finition brillant / Bright finish

Désignation Description	Code
1 pot empilable 200cl	C16199F000804
2 pot empilable 150cl	C16199F000803
3 pot empilable 100cl	C16199F000802
4 pot droit 100cl	C16199F000801
5 pot droit 50cl	C16199F000800



1



2



3



4



5

contact@groupe-ruault.com

# Platerie unie

C151

Acier / Steel 18/0

Finition brillant / Bright finish



Désignation Description	Code
1 plat ovale 22x14	C15199F000705
1 plat ovale 27x17,5	C15199F000706
1 plat ovale 34x22	C15199F000708
1 plat ovale 38x25	C15199F000709
1 plat ovale 41x27	C15199F000710
1 plat ovale 46x30	C15199F000711
2 plat rond 30	C15199F000824
3 plat poisson 60x27	C15199F000730

Désignation Description	Code
4 légumier 12	C15199F000786
4 légumier 16	C15199F000787
4 légumier 20	C15199F000788
4 légumier 22	C15199F000789
4 légumier 24	C15199F000790
5 plat gratin ovale 25 x 15,5	C15199F000714
5 plat gratin ovale 30,5 x 18,5	C15199F000715
5 plat gratin ovale 38 x 23,5	C15199F000717

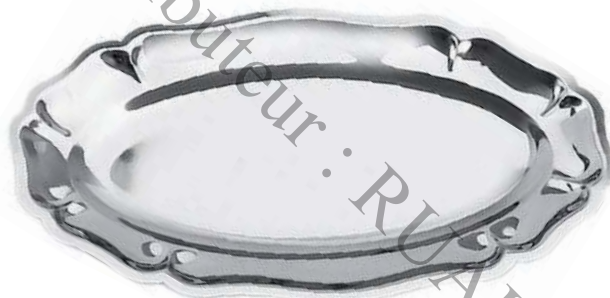
Désignation Description	Code
6 plat gratin rect. 30 x 21	C15199F000796
6 plat gratin rect. 37 x 25,5	C15199F000797
7 soupière 22	C15199F000806
7 soupière 24	C15199F000807

# Régence / Choc

C111

Acier / Steel 18/0  
Finition brillant / Bright finish

Désignation Description	Code
1 plat ovale 35x20	C11199F000702
1 plat ovale 40x23	C11199F000703
1 plat ovale 45x26,5	C11199F000704
2 plat poisson	C11199F000730
3 légumier 22	C11199F000789
3 légumier 24	C11199F000790



1



2



3

contact@groupe-ruault.com

# Amefa Coutellerie

Votre Distributeur

Tel (France)

+33 (0)6 60 52 2 78

RUVAULT Design



contact@groupe-ruault.com

# Équipement studio

4920

Épaisseur / Gauge 1 mm

Manche polypro / Polypro handle

Désignation Description	Code
1 couteau à pain	492000PA00191
2 couteau à découper	492000PA00196
3 couteau Chef	492000PA00132
4 ciseaux cuisine	492000PM00143



NOUVEAUTE



## Polypro

Épaisseur / Gauge 1 mm

Manche polypro / Polypro handle

Désignation Description	Code
5 boîte 12 couteaux steak bout rond POLYPRO 2 RIVETS	491200B000BZ7
6 boîte 12 couteaux office POLYPRO	491400B000BT9
7 boîte 12 couteaux office POLYPRO 2 RIVETS	491200B000BT9
8 boîte 12 éplucheurs POLYPRO	491400B000BU9
9 boîte 12 éplucheurs POLYPRO 2 RIVETS	491200B000BU9
10 couteaux steak GET UP <b>NOUVEAUTE</b>	492100B000314

# Artisan

R266

Épaisseur / Gauge 1,8 mm  
Manche POM / POM handle

Désignation Description	Code
1 couteau office/carte	R26600PCA1117
2 couteau steak	R26600B000113
3 couteau légume/carte	R26600PCA1120
4 couteau fromage/carte	R26600PCA1135
5 couteau desosser/carte	R26600PCA1192
6 couteau cuisine 18/carte	R26600PCA1181
7 couteau chef/carte	R26600PCA1132
8 couteau pain/carte	R26600PCA1191
9 couteau découper/carte	R26600PCA1196



spécial lave-vaisselle  
épaisseur couteau à découper  
manche POM  
pleine soie  
lame inox 13/c aisi 420  
polissage satiné  
pourtour adouci et lustré  
émouture évidé  
trempé, dureté, flexibilité  
rivet inox

# Artisan

R266

Épaisseur / Gauge 1,8 mm  
Manche POM / POM handle

Désignation Description	Code
1 fourchette découper/carte	R26600PCA1197
2 couteau Santoku 18/carte	R26600PCA1161
3 couteau jambon/carte	R26600PCA1182
4 couperet/carte	R26600PCA1130
5 fusil à aiguiser/carte	R26600PCA1195
6 ciseaux cuisine/carte	R26600PCA1143
7 secateur/carte	R26600PCA1146
8 barre magnétique/carte	R26600PCA1115
9 bloc 6 pièces composition : couteau chef / couteau découper / couteau pain / couteau utile / couteau steak / couteau office	R26600BN06K32



spécial lave-vaisselle  
épaisseur couteau à découper  
manche POM  
pleine soie  
lame inox 13/c aisi 420  
polissage satiné  
pourtour adouci et lustré  
émouture évidé  
trempé, dureté, flexibilité  
rivet inox

# Sup R Cut

R400

Épaisseur / Gauge 1,5 mm

Acier MoV / MoV steel

Manche surmoulé polypropylène /  
Overmolded polypropylene handle

Désignation Description	Code
1 couteau à légumes gris*	R400GYB000118
2 épilucheur vert*	R400GRB000268
3 couteau à tomates rouge*	R400RDB000108
4 couteau utile gris - lame lisse*	R400GYB000611
5 couteau utile vert - lame dentée*	R400GRB000116
6 couteau à épilucher rouge*	R400RDB000117



## Bloc universel

NOUVEAUTE

Désignation Description	Code
Bloc universel	R164HSRC58846



# SABATIER

 TROMPETTE®



CHR au 01/01/2023

# CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

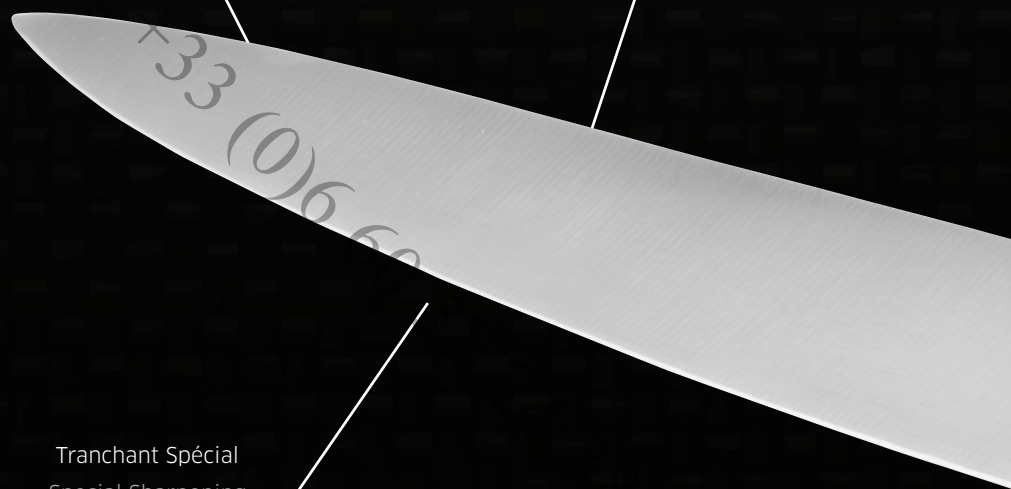
Tous nos couteaux Sabatier Trompette sont dotés de lames en acier de haute qualité, conçues pour un usage intense et professionnels. Le Molybdène Vanadium (MoV) augmente la dureté et la flexibilité des lames, afin d'optimiser leur performance de coupe à travers le temps.

All the SABATIER TROMPETTE blades are made of a high-quality steel perfectly adapted to a professional and intensive use. The molybdenum vanadium (MOV) increases the hardness and the flexibility of the blade to keep optimum cutting performances through the time. MOV is also easier to sharp.



Dos de lame arrondi pour un confort optimal

The rounded back of blades guarantees a better comfort of use.



Tranchant Spécial  
Special Sharpening



Les lames Sabatier Trompette sont pourvues d'un tranchant spécialement élaboré pour les besoins professionnels. A la fin du processus de fabrication, un second polissage au cuir est apporté aux couteaux, pour une finition parfaite et une meilleure qualité de coupe.

The cutting edge of the SABATIER TROMPETTE blades fits all the professional requirements. At the very end of the production process, the SABATIER TROMPETTE knives benefit from a manual leather polishing of the blade edges. This careful operation enhances the cutting performances and guarantees an excellent finishing.

## Couteaux sur carte Hanging cards

Pro Flex



Asean



Pro Tech



Origin



Universal



Vulcano



Packaging pegbordable  
Pegboardable pack

6 langues  
6 languages

Fourreau transparent + carte imprimée  
Transparent cover + printed card

Protection lame  
Blade protection

Maintien sécurisé  
Secured support



# 8657 VULCANO



ACIER DE HAUTE QUALITE  
5CR15MOV

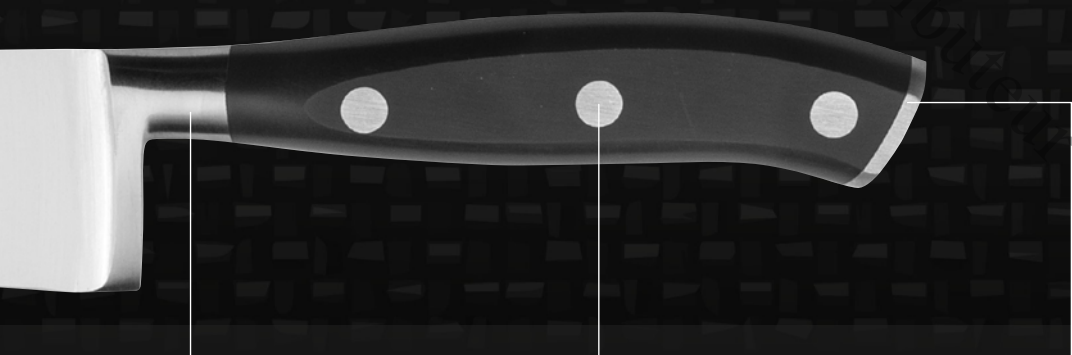
Description	Code	Longueur mm
1 Couteau Office 90 mm	865700STPC117	190
2 Couteau Désosser 130 mm	865700STPC227	235
3 Couteau Filet de sole 180 mm	865700STPC142	290
4 Couteau Santoku 180 mm	865700STPC161	300
5 Couteau Pain 200 mm	865700STPC191	320
6 Couteau Chef 160 mm	865700STPC129	285
7 Couteau Chef 200 mm	865700STPC132	320
8 Couteau Chef 250 mm	865700STPC131	380



1

2

3



MITRE INOX

MANCHE POM / PLEINE SOIE + RIVETS INOX

CULOT INOX



4



5



6



7



8

# 8701 ASEAN



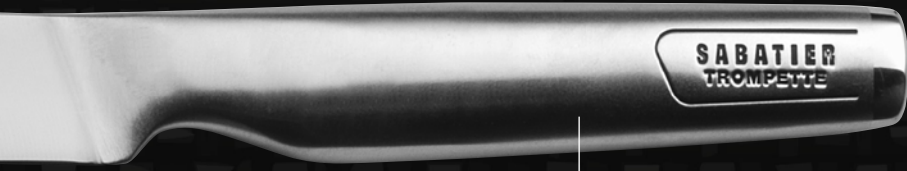
ACIER DE HAUTE QUALITÉ  
5CR15MOV

Description	Code	Longueur mm
1 Couteau Office 90 mm	870100STPC117	195
2 Couteau Utile 130 mm	870100STPC116	240
3 Couteau Filet de sole 180 mm	870100STPC142	290
4 Couteau Santoku 170 mm	870100STPC161	300
5 Couteau Découper 200 mm	870100STPC012	325
6 Couteau Chef 200 mm	870100STPC132	325

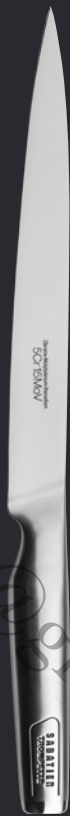


1

2



MANCHE ACIER INOXYDABLE 18/0



3



4



5



6

# 8780 ORIGIN

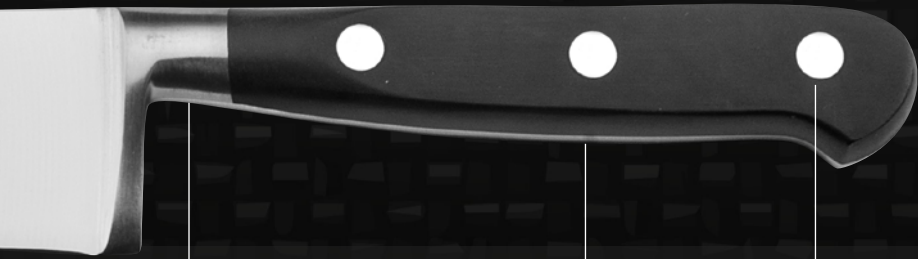


ACIER DE HAUTE QUALITÉ  
5CR15MOV

Description	Code	Longueur mm
1 Couteau Office 100 mm	878000STPC112	200
2 Couteau Désosser 130 mm	878000STPC227	245
3 Couteau Filet de Sole 180 mm	878000STPC011	300
4 Couteau Découper/Tranchelard 200 mm	878000STPC196	310
5 Fourchette Découper	878000STPC197	315
6 Couteau Santoku 180 mm	878000STPC161	300
7 Couteau Chef 150 mm	878000STPC114	270
8 Couteau Chef 200 mm	878000STPC132	310

Description	Code	Longueur mm
9 Couteau Chef 250 mm	878000STPC131	370
10 Couteau Chef 300 mm	878000STPC180	430
11 Fusil à aiguiser 230 mm	878000STPC225	350
12 Couteau Découper/Tranchelard 250 mm	878000STPC179	360
13 Couteau Jambon/Saumon 280 mm	878000STPC188	400





MITRE INOX

MANCHE ABS

RIVETS INOX



8



9



10



11



12



13

# 8888 PRO TECH



ACIER DE HAUTE QUALITÉ  
5CR15MOV

Description	Code	Longueur mm
1 Couteau Désosser 130 mm	888800STPC018	275
2 Couteau à Saigner 130 mm	888800STPC016	270
3 Couteau à Saigner 150 mm	888800STPC015	290
4 Couteau Filet de Sole 170 mm	888800STPC142	320
5 Couteau Dénervier 180 mm	888800STPC017	325
6 Couteau Boucher 200 mm	888800STPC221	350

Description	Code	Longueur mm
7 Couteau Boucher avec alvéoles 250 mm	888800STPC222	400
8 Couteau Chef 200 mm	888800STPC132	350
9 Couteau Chef 250 mm	888800STPC131	390
10 Couteau Chef 300 mm	888800STPC180	440
11 Fusil à aiguiser 250 mm	888800STPC225	375



1



2



3



4



5



6

NORME HACCP



Viande crue



Poisson



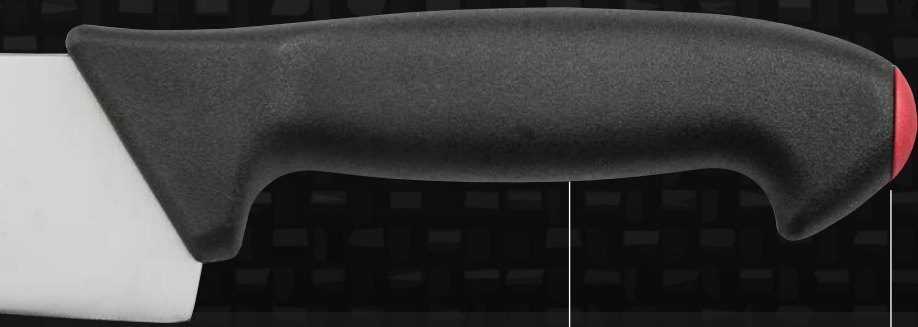
Produits laitiers  
et pain



Fruits et légumes



Volaille



MANCHE NYLON

SYSTÈME HACCP

EMBOUS INTERCHANGEABLES



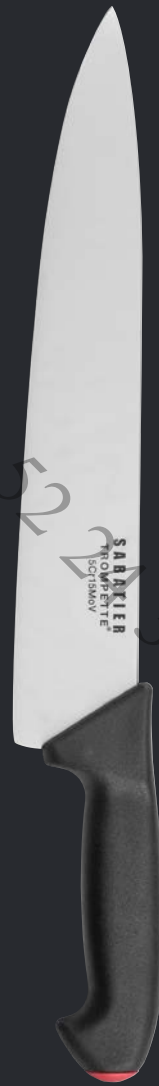
7



8



9



10



11

# 0256 UNIVERSAL



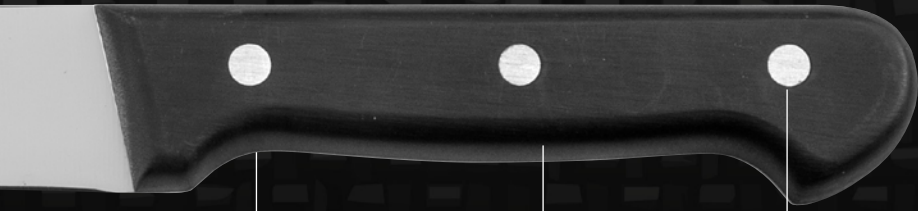
ACIER DE HAUTE QUALITÉ  
5CR15MOV

Description	Code	Longueur mm
1 Couteau Désosser 130 mm	025600STPC227	260
2 Couteau à Saigner 160 mm	025600STPC229	285
3 Couteau Découper 180 mm	025600STPC010	310
4 Couteau Filet de sole 180 mm	025600STPC142	280
5 Fourchette Découper	025600STPC197	325
6 Couteau Chef 20 cm <b>NOUVEAUTE</b>	025600STPC132	200
7 Couteau Boucher 200 mm	025600STPC221	335
8 Couteau Boucher avec alvéoles 250 mm	025600STPC222	385

Description	Code	Longueur mm
9 Couteau Pain 220 mm	025600STPC191	350
10 Couteau Jambon / Saumon 250 mm	025600STPC182	380
11 Couperet	025600STPC130	315
12 Sécateur	025600STPC147	255
13 Fusil Aiguiser 300 mm	025600STPC226	425
14 Couteau Génoise 300 mm	025600STPC014	430
15 Couteau Kebab 400 mm*	025600STPC013	530



**NOUVEAUTE**



MANCHE PLEINE SOIE

MANCHE ABS

RIVETS INOX



8



9



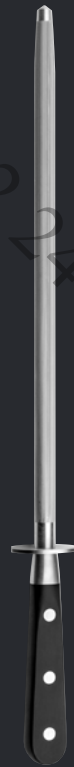
10



11



12



13



14



15

# 0741 PRO FLEX



LAME FLEXIBLE  
INOX X30CR13

Description	Code	Longueur mm
1 Spatule Triangle 130 mm	074100STPCU13	260
2 Spatule Rigide Courbée 150 mm	074100STPCU15	270
3 Spatule Droite Courbée 250 mm	074100STPCU21	365
4 Spatule Large Courbée 220 mm	074100STPCU10	340
5 Spatule Large Courbée 280 mm	074100STPCU14	405
6 Spatule Large Courbée 350 mm	074100STPCU24	465

Description	Code	Longueur mm
7 Spatule Droite 150 mm	074100STPCU01	270
8 Spatule Droite 200 mm	074100STPCU23	325
9 Spatule Droite 250 mm	074100STPCU05	370
10 Spatule Droite 300 mm	074100STPCU06	420
11 Spatule Droite 350 mm	074100STPCU07	470
12 Spatule Droite 400 mm	074100STPCU08	520





MITRE INOX

MANCHE PP

SYSTÈME HACCP

- NORME HACCP
-  Viande crue
  -  Poisson
  -  Produits laitiers et pain
  -  Fruits et légumes
  -  Volaille

EMBOUTS INTERCHANGEABLES



7

8

9

10

11

12

# VALISES HOTELIERES 5 COUTEAUX



## ASEAN

870100NYB555K

	Couteau Utile 130 mm
	Couteau Filet de Sole 180 mm
	Couteau Découper 200 mm
	Couteau Santoku 170 mm
	Couteau Chef 200 mm

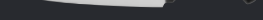
## VULCANO

865700NYB535K

	Couteau Office 90 mm
	Couteau Désosser 130 mm
	Couteau Filet de Sole 180 mm
	Couteau Santoku 170 mm
	Couteau Chef 200 mm



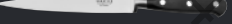


## UNIVERSAL

025600NYB525K

	Couteau Désosser 130 mm
	Couteau Saigner 160 mm
	Couteau Découper 180 mm
	Couteau Filet de Sole 180 mm
	Couteau Boucher 200 mm

## ORIGIN

878000NYB545K

	Couteau Office 100 mm
	Couteau Désosser 130 mm
	Couteau Filet de Sole 180 mm
	Couteau Santoku 200 mm
	Couteau Chef 250 mm

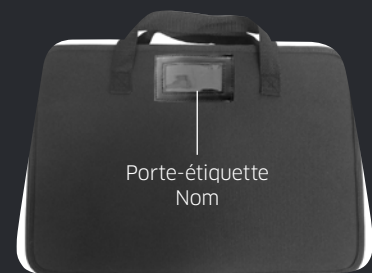


Poignée transport

Vue face

Rangement et transport sécurisé pour 5 grands couteaux de cuisine

Evolutif: rangement possible jusqu'à 5 petits couteaux et ustensiles



Porte-étiquette  
Nom








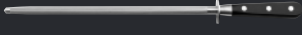
Vue arrière

# VALISES HOTELIERES 8 COUTEAUX





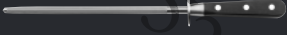
## UNIVERSAL

025600NYB818K

	Couteau Désosser 130 mm
	Couteau Saigner 160 mm
	Couteau Découper 180 mm
	Couteau Filet de Sole 180 mm
	Couteau Boucher 200 mm
	Couteau Jambon/Saumon 250 mm
	Fourchette Découper
	Fusil à aiguiser 300 mm

## ORIGIN

878000NYB828K

	Couteau Office 100 mm
	Couteau Désosser 130 mm
	Couteau Filet de Sole 180 mm
	Couteau Santoku 200 mm
	Couteau Chef 250 mm
	Fourchette Découper
	Couteau Découper 200 mm
	Fusil à aiguiser 230 mm



Poignée transport

Vue face

Rangement et transport sécurisé pour 5 grands couteaux de cuisine

Evolutif: rangement possible jusqu'à 5 petits couteaux et ustensiles



Porte-étiquette Nom

Large poche extérieure

Vue arrière

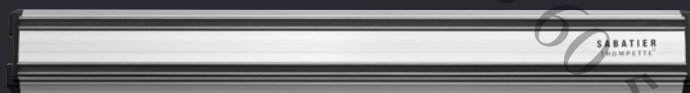
# 9130

## BARRETTES AIMANTEES

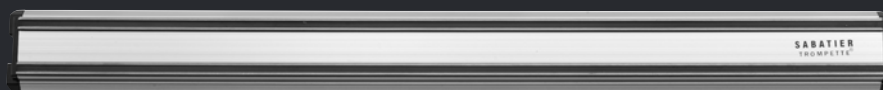


Description	Code
1 Barrette aimantée aluminium 330 mm	00STPC125
2 Barrette aimantée aluminium 450 mm	00STPC123

1



2





Tel (France) : +33 (0)6 67 52 24 38

[contact@groupe-ruault.com](mailto:contact@groupe-ruault.com)

# Accessoires vin



Votre Distributeur : RUAULT Design  
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Désignation Description	Code
----------------------------	------

1 sommelier Bar SOMMELIER**	A77591B000600
2 2 bouchons en verre BLANC & ROUGE*	A775G0ARCSGS2
3 pompe à vide + 3 bouchons AERO	A77500ARCSPU3
4 aérateur de vin EPICURE	A775G0ARCS296

Désignation Description	Code
----------------------------	------

5 tire-bouchon à levier LEVER	A77500ARCS581
-------------------------------	---------------



# Accessoires bar



1



2



3



4



5



6

Voie Distributeur : RUVAULT Design  
 Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Désignation Description	Code	Désignation Description	Code
1 shaker 600 et 700ml MOOVE	A77591B000835	4 doseur à cocktail JUST	A77591B000576
2 pilon PIL	A77591B000579	5 passoire PURE	A77591B000574
3 couteau fruit LEMON*	R31091B0X0617	6 cuillère à cocktail MIX	A77591B000400

contact@groupe-ruault.com



Votre Distributeur : RUVAULT Design

Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

[contact@groupe-ruault.com](mailto:contact@groupe-ruault.com)

Votre Distributeur :

# CUISINOX

Tel (France) : +33

(0)6 60 52 24 38

RUAULT



# Élysée

C615

Acier inox / *Stainless steel 18/10*

Finition miroir / *Mirror finish*

Fond encapsulé tous feux / *Encapsulated bottom all heat sources*

Poignée fixe / *Fixed handle*

Désignation <i>Description</i>	Code
1 casserole Ø18 induction encaps. (2L)	C61500WX13819
2 3 casseroles Ø16/18/20 induction encaps. (1.5 / 2 / 3L)	C61500WX13W23
3 poêle Ø24 anti-adhérente induction encaps.	C61500WX13861
4 poêle Ø28 anti-adhérente induction encaps.	C61500WX13862
5 cuit vapeur universel Ø20/22/24	C61500WX13892
6 le Cuisinox Ø24	C61500WX13W40
7 couvercle Ø16 (7L) <b>NOUVEAUTE</b>	C61499WX05876
8 couvercle Ø18 <b>NOUVEAUTE</b>	C61499WX05877
9 couvercle Ø20 <b>NOUVEAUTE</b>	C61499WX05878
10 couvercle Ø24 <b>NOUVEAUTE</b>	C61499WX05880
11 couvercle Ø28 <b>NOUVEAUTE</b>	C61499WX0581

## Le Cuisinox



## Accessoires



7-8-9-10-11. Couvercles 16/18/20/24/28

## 1-2. Casseroles 16/18/20



## 3-4. Poêles 24/28 anti-adhérentes



## 5. Cuit vapeur universel 20/22/24



## 6. Le Cuisinox 24

Couvercle

Cuit vapeur H72mm

Cuit vapeur H117mm

Bain marie

Cuit pâtes

Marmite



# Éclipse

C614

Acier inox / *Stainless steel 18/10*

Finition miroir / *Mirror finish*

Fond encapsulé tous feux / *Encapsulated bottom all heat sources*

Poignée amovible / *Removable handle*

Désignation Description	Code
1 casserole Ø18 induction encaps. (2L)	C61400WX13819
2 série 3 casseroles Ø16/18/20 + poignée (1.5 / 2 / 3 L)	C61400WX13W23
3 poêle Ø24 induction encaps.	C61400WX13851
4 poêle Ø28 induction encaps.	C61400WX13852
5 poêle Ø24 revêtue induction encaps.	C61400WX13861
6 poêle Ø28 revêtue induction encaps.	C61400WX13862
7 sauteuse induction encaps. + couvercle Ø24	C61400WX13867
8 poignée tout inox	C61400WX14894
9 set de 2 anses amovibles bakélite + inox	C61099WX14895
10 couvercle Ø16 <b>NOUVEAUTE</b>	C61499WX05876
11 couvercle universel Ø18 <b>NOUVEAUTE</b>	C61499WX05877
12 couvercle universel Ø20 <b>NOUVEAUTE</b>	C61499WX05878
13 couvercle universel Ø24 <b>NOUVEAUTE</b>	C61499WX05880
14 couvercle universel Ø28 <b>NOUVEAUTE</b>	C61499WX0581

## 1. Casserole 18



## 2. Casseroles 16/18/20 + poignée



## 3-4. Poêles 24+28



## 5-6. Poêles 24+28 revêtues



## 7. Sauteuse 24



## Accessoires



8. Poignée tout inox



9. Set de 2 anses amovibles



10.11.12.13.14.  
Couvercles 16/18/20/24/28

# Volcan NOUVEAUTE

## C611

Fonte d'acier émaillé  
Enameled cast iron

Désignation Description	Code
1 cocotte ronde avec couvercle - noir - Ø20 + 2 maniques (1.6 L)*	C61179WX36856
1 cocotte ronde avec couvercle - noir - Ø24 + 2 maniques (3.4 L)	C61179WX29857
2 cocotte ronde avec couvercle - rouge - Ø20 + 2 maniques (1.6 L)*	C61180WX21856
2 cocotte ronde avec couvercle - rouge - Ø24 + 2 maniques (3.4 L)	C61180WX22857
3 cocotte ronde avec couvercle - bleu - Ø20 + 2 maniques (1.6 L)*	C61180WX37856
3 cocotte ronde avec couvercle - bleu - Ø24 + 2 maniques (3.4 L)*	C61180WX28857
4 cocotte ovale avec couvercle - noir - 29cm + 2 maniques (3.6 L)	C61179WX32858
4 cocotte ovale avec couvercle - noir - 35m + 2 maniques (5.7 L)	C6118AWX38869
5 cocotte ovale avec couvercle - rouge - 29cm + 2 maniques (3.6 L)	C61180WX30858
5 cocotte ovale avec couvercle - rouge - 35m + 2 maniques (5.7 L)	C6118RWX38869
6 cocotte ovale avec couvercle - bleu - 29cm + 2 maniques (3.6 L)*	C61180WX31858



maniques silicone intégrées



intérieur : acier émaillé noir mat  
extérieur : acier émaillé brillant

CUISINOX

# Volcan

## Cuisinez et révélez les saveurs

### Fonte d'acier émaillée

- Ø Conduction de chaleur optimale
- Ø Conservation de la chaleur à table
- Ø Solidité, durabilité

### Cuisson hermétique en vase clos

- Ø Cuisson homogène
- Ø Concentration des saveurs

### Couvercle

- Ø Innovation bordure anti-débordement
- Ø Picots d'arrosage vapeur des aliments

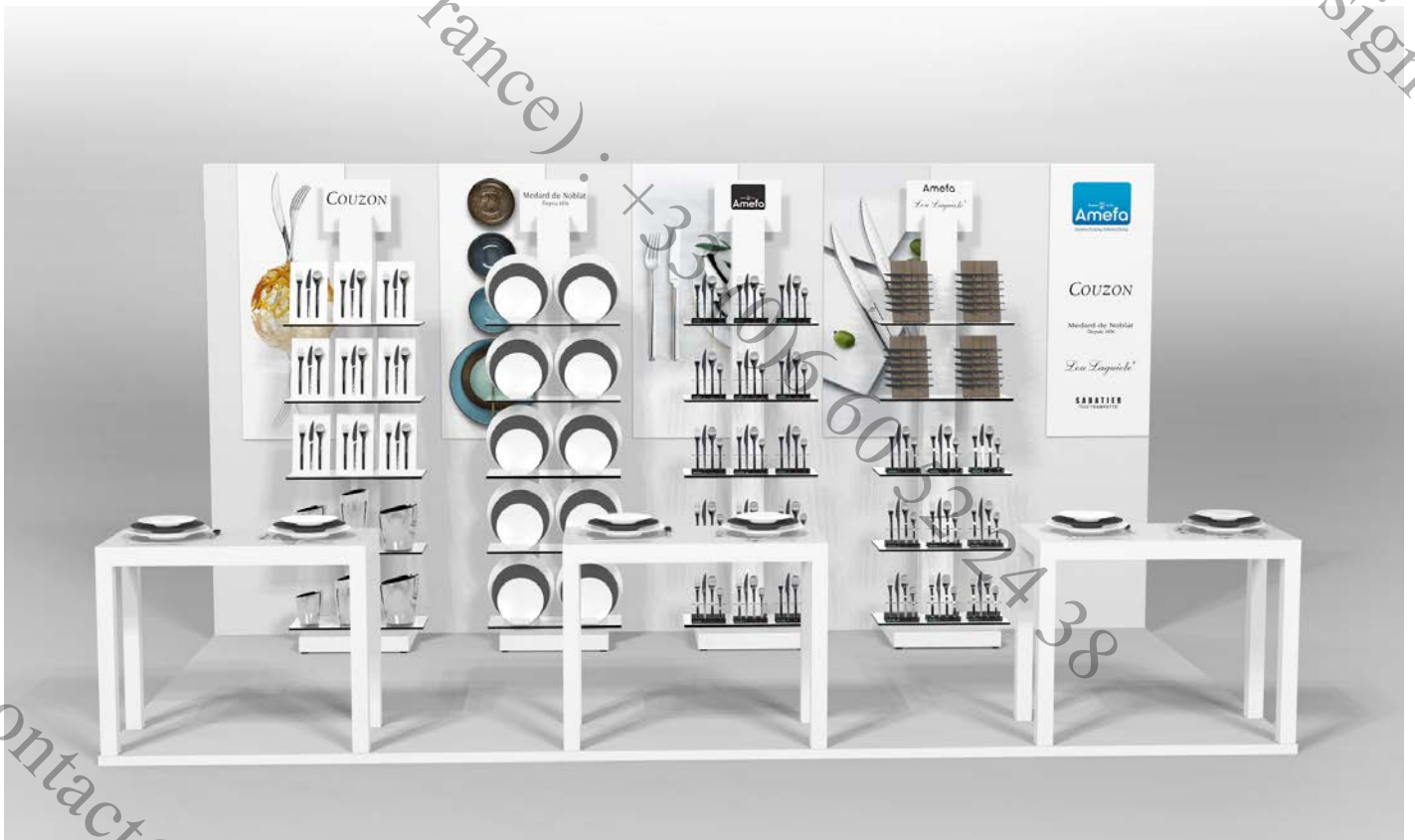
### Poignées

- Ø Grandes poignées latérales pour une préhension aisée





**Votre commercial Amefa  
se tient à votre disposition,  
pour vous conseiller et vous guider  
dans l'optimisation de votre espace  
dédié à nos marques.**



Votre Distributeur : RUVAULT Design

Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

[contact@groupe-ruault.com](mailto:contact@groupe-ruault.com)

COUZON

Medard de Noblat  
Depuis 1836



SABATIER  
TROMPETTE

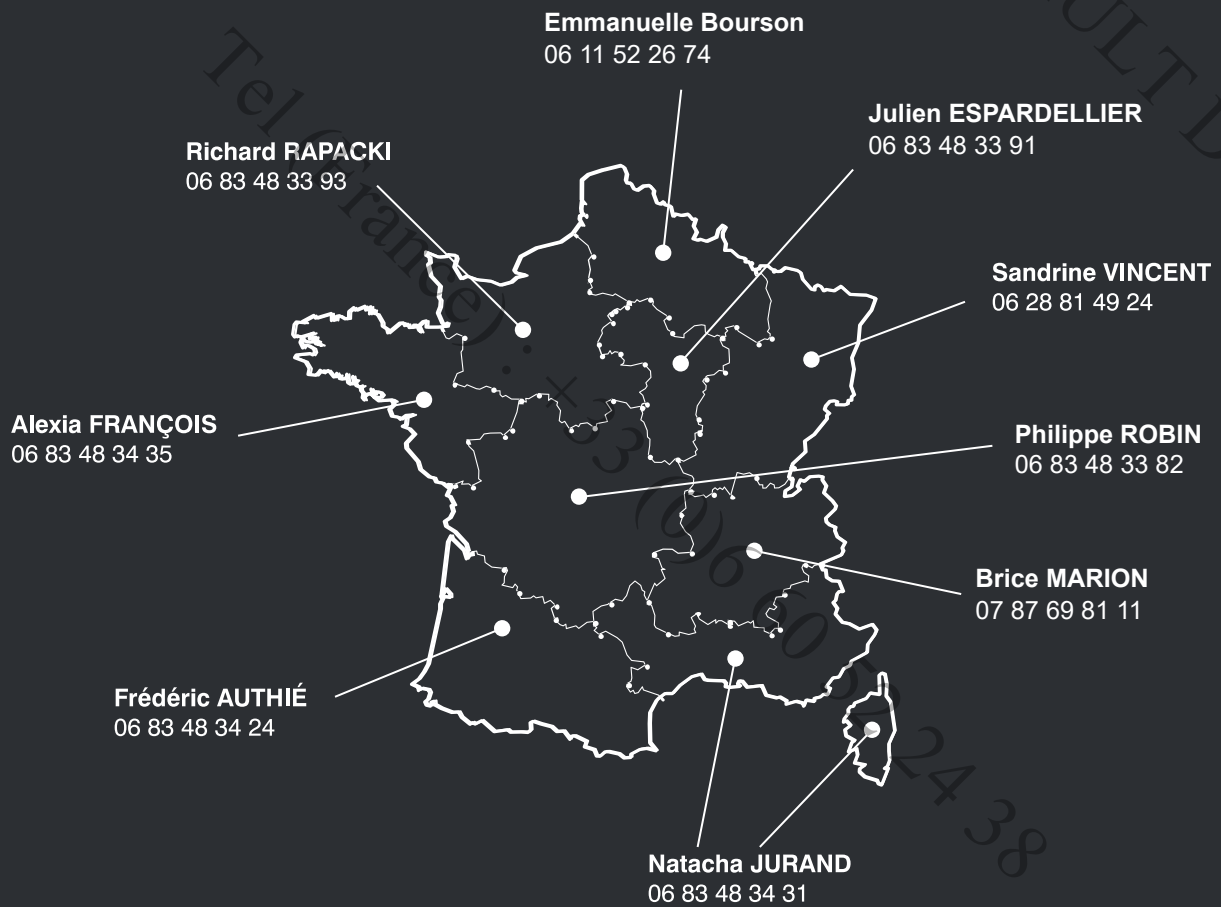
C&S  
Chef & Sommelier

CUISINOX



Creative Cooking. Delicious Dining.

**Collectivités Hôtellerie Restauration au 01/01/2023**



DOM-TOM / EXPORT :  
Franck BERGEMINE  
+33 6 83 48 32 71

Amefa France S.A.  
12-14, rue de L'Auvergne  
42440 Noirétable  
France  
+33 4 77 97 74 75  
amefa@amefa.fr  
www.amefa.fr

