



PORCELAINE FRANÇAISE DE HAUTE QUALITÉ





Pillivuyt est une entreprise bicentenaire qui contribue à promouvoir à travers le monde la richesse gastronomique, culinaire, de notre beau pays, la France.

Au-delà de ces traditions, ce sont aussi les valeurs d'humanité et de respect qui sont chères à la France que Pillivuyt s'engage au quotidien à faire vivre auprès de tous.

Fier d'être implanté depuis plus de 200 ans au cœur de la région Centre Val de Loire, Pillivuyt met l'accent sur une fabrication 100% française, prônant ainsi une économie locale et réduisant l'empreinte carbone de ses consommateurs.

For over two hundred years, Pillivuyt has been promoting the exquisite gastronomy and cuisine of our beautiful country, France, around the world.

Beyond these traditions, we also embrace France's core cultural values such as humanity and respect, to all people whose lives we touch.

Pillivuyt is proud of its 200-year history in the heart of the Centre Val de Loire region where it specialises in 100% Made in France production, favouring the local economy and reducing the carbon footprint of its customers.





Sommaire

Afin de renforcer l'identité et les valeurs de Pillivuyt ; issue d'un héritage fort de plus de 200 ans. Notre marque met en avant 3 univers qui segmentent l'offre de Pillivuyt.

Strengthening the identity and values of Pillivuyt; with a 200-year-old legacy, our brand promotes 3 themes to segment Pillivuyt's offerings.

		<i>Authenticité éternelle</i>	
Edito	3	Collection Plissé	18
Responsabilité sociétale engagée	7	Collection Paris	22
L'histoire de Pillivuyt	11	Collection Sancerre	26
Tradition et technologie	12	Collection Générale - Table & service	30
Une qualité exceptionnelle	13	Décor Brasserie	44
Authenticité éternelle	15	Décor Nice	45
Moments de partage	48	Décor Flore	46
Dîners d'exception	78		
Décors by Pillivuyt	104		
Index par références	105		

Moments de partage

Collection Toulouse	50
Collection Ulysse	55
Collection Teck	58
Collection Bourges Europe	63
Collection Bronze	66
Collection Eden	68
Collection Générale - Culinaires	70
Décor Apolline	78

Dîners d'exception

Collection Gaïa	80
Collection Canopée	82
Collection Grand chef, galet	86
Collection Louna Cécil	88
Collection Odyssée	91
Collection Valencay	93
Collection Vendôme	95
Décor Platine	98
Décor Linéa	99
Décor Trivia	100
Décor Céleste	102



RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE ENGAGÉE

Au cours des 200 ans d'existence de Pillivuyt, notre volonté a toujours été de contribuer à améliorer la société et l'environnement dans lequel vit notre entreprise. Aujourd'hui, la Maison Pillivuyt est entrée dans une démarche pour formaliser et intégrer 4 piliers de RSE: Capital Humain, Ethique, Environnement et Economique.

During Pillivuyt's 200 years of existence, our desire has always been to contribute to improving society and the environment in which our company lives. Today, Pillivuyt has committed on a process to formalize and integrate four pillars of CSR policy : Human Capital, Ethics, Environment and Economics.

Capital humain

Afin de garantir au quotidien nos principes d'actions et nos valeurs, Pillivuyt a décidé de rédiger une charte de bonnes pratiques managériales. Cet outil de communication interne, formalisé avec l'ensemble de nos managers, aide à harmoniser le fonctionnement managérial dans tous les secteurs de l'entreprise.

Dans une démarche d'intégration des nouveaux arrivants, Pillivuyt a formalisé en 2017 un parcours d'intégration. Le nouvel arrivant se voit remettre un livret d'accueil regroupant toute l'histoire ainsi que les règles de base liées à la manufacture. Pour se familiariser avec le sentiment d'appartenance à l'entreprise et dans le cadre d'une bonne intégration et compréhension de notre savoir-faire, le nouvel arrivant bénéficiera d'une période d'immersion au sein de la manufacture.

Partant d'un constat fort, Pillivuyt a mis en oeuvre des actions permettant une représentation professionnelle femmes/hommes plus équilibrée sur l'ensemble des métiers de l'entreprise. Cette démarche a été valorisée par la région Centre Val de Loire et ARACT.

Pillivuyt s'est engagé à former 4 opérateurs sur le rôle de tuteur dans l'entreprise. Le tuteur est un collaborateur expérimenté dans sa profession. Il intègre et forme les nouveaux arrivants à l'organisation de l'entreprise et son fonctionnement. Il transmet ses compétences et son savoir-faire aux nouveaux collaborateurs.

In order to uphold our principles and values, Pillivuyt has published a charter of «good managerial practices.» This internal communication tool includes the contributions of the entire management team and helps to harmonize the methods of management throughout the company.

In this spirit, Pillivuyt has set up an integration program for all new employees as of 2017. Each new employee receives a welcome booklet that outlines the history and setup of the company. To become familiar with Pillivuyt's savoir-faire and to create a sense of belonging, each new staff member will spend a period of time immersed in each department.

Pillivuyt recognizes gender equality and has implemented plans to provide an improved balance of men and women in all departments of the company. This has been acknowledged by local officials in the region Center Val de Loire and ARACT.

Pillivuyt is committed to having four trained mentors on staff. Each mentor is skilled in their job, they welcome new employees and share their expertise as they train newcomers in the organization of the company.

Ethique

Pillivuyt s'engage dans diverses œuvres caritatives, notamment en réalisant un don de porcelaine dans un orphelinat en Afrique.

Parce que le don de sang constitue un geste fort, Pillivuyt encourage le don de sang en accordant, par salarié donneur, 2 heures payées par an.

Pillivuyt est fier d'être un partenaire engagé auprès du projet Chromosome. Grâce à son don de vaisselle, la manufacture est un acteur de ce restaurant qui vise à permettre à des adultes trisomiques d'accéder au marché du travail dans un cadre protégé mais proche de la réalité.
<http://www.chromosome-resto.fr>

Pillivuyt soutient ses collaborateurs qui s'engagent dans la sécurité civile en étant sapeur-pompier volontaire. L'entreprise a signé en 2018 une convention avec le SDIS du Cher concernant un de ses collaborateurs pour permettre à celui-ci d'être pris en charge pendant ses périodes de formation.

Pillivuyt est fier de participer au Grand Marché de Noël organisé par Mécénat Chirurgie Cardiaque, à Paris : un événement exceptionnel permettant de récolter des fonds pour opérer plus de 12 enfants atteints de malformations cardiaques soit près de 144 000€ de recettes sur une journée. En 2019, Pillivuyt est ravi de devenir un nouveau partenaire de Mécénat Chirurgie Cardiaque.

Pillivuyt is engaged in various charitable activities including donating porcelain to an orphanage free of charge in Africa.

Pillivuyt also supports blood donation by encouraging its staff to give blood, granting two paid hours per year for those who wish to participate.

Pillivuyt is proud to support Chromosome, a restaurant based in Nantes whose mission is to provide jobs to young adults with disabilities. The restaurant has been fully equipped with donations of Pillivuyt porcelain.

Pillivuyt supports employees who wish to be involved in civil service. In 2018, Pillivuyt signed an agreement with Cher's SDIS to support employees during volunteer firefighter training.

In 2019, Pillivuyt is delighted to partner with Mécénat Chirurgie Cardiaque. Each year they organize a Grand Christmas Market in Paris to raise funds for children with heart defects. With almost 144,000 € raised in a day, Mécénat Chirurgie Cardiaque is able to provide the funds needed for heart operations for over a dozen children each year.

Environnement

Pillivuyt s'est engagé à prévenir et réduire l'impact environnemental relatif à son fonctionnement interne :

- Modernisation de l'informatique :
 - Installation de serveurs virtuels (réduction des coûts matériel, maintenance, et réduction de la consommation énergétique)
 - Installation de postes de travail à faible consommation électrique
- Dématérialisation de documents
 - Mise en place de la dématérialisation des factures clients (11 000/an)
- La récupération et la valorisation de la chaleur des fours industriels constituent un potentiel d'économie d'énergie que la manufacture a su exploiter. Ainsi environ 75% des ateliers sont chauffés grâce à nos fours.
- Isolation sur une partie de la voute du four cuisson permettant une diminution de 50% de nos pertes énergétiques sur cette zone.

Car il est important de se soucier de l'écologie pour le bien-être de notre planète, Pillivuyt est porteur de diverses actions de recyclage :

- L'ensemble des ateliers est équipé de bennes pour le tri collectif, ainsi cartons, plastiques et papiers sont recyclés.
- Des bennes pour le recyclage de la pâte sont également présentes sur l'ensemble des postes de coulage et calibrage, pour réinjection dans le process de fabrication de la pâte.
- Aux postes du service décor, emballages, chiffons et pinceaux ayant eu contact avec des matériaux précieux sont également recyclés.
- Filière de revalorisation des déchets de porcelaine : nous travaillons avec un grand nom du BTP pour mettre en place une filière de revalorisation des déchets de notre porcelaine (à défauts). En effet, nos déchets de porcelaine sont maintenant utilisés pour créer un produit à plus forte valeur ajoutée que le bitume classique. Cela permet de produire des sols (trottoirs, places...) qui reflètent davantage la lumière pendant la nuit, ce qui permet un éclairage public moins important et donc une économie d'énergie.

Face à une demande grandissante et dans une démarche «ecofriendly» Pillivuyt a lancé en avril 2019 un audit sur sa stratégie packaging afin de mettre en place une utilisation plus respectueuse de l'environnement et proposer des packagings durables. Ces actions seront menées au cours de l'année 2020.

In order to reduce its carbon footprint, Pillivuyt has taken several actions:

- *Updates to it to improve productivity and reduce energy consumption.*
- *Going paperless and eliminating over 11,000 paper invoices per year.*
- *Regenerating heat from our kilns to provide the heat for 75% of our workshops. Improved insulation within our kilns to decrease energy losses by 50%.*

For years, Pillivuyt has worked to improve its eco-friendly attitude by:

- *Recycling and reusing raw materials and water as much as possible.*
- *Providing designated recycling bins for cardboard, plastics and paper.*
- *As illustrated by the enclosed picture we are working with a famous road maker to re-use the hard defect products by including them in the surface of pavements, square or roads to get a shiny look and a better reflection of light at night entailing a lower consumption of electricity.*

Faced with a growing demand for an eco-friendly approach to packaging, Pillivuyt has evaluated their packaging strategy and plans to implement a more environmentally friendly packaging strategy using sustainable materials in the year 2020.





Economie

L'entreprise accueille dans ses locaux, en partenariat avec Pôle Emploi et la Mission Locale, des publics en difficulté. En 2019, elle a permis à 30 demandeurs d'emploi de découvrir ses métiers et ses savoirs-faire au cours d'une visite durant la semaine nationale de l'industrie.

Afin de réduire notre empreinte écologique tout en défendant l'emploi local, Pillivuyt favorise les réseaux locaux dans le choix de ses prestataires.

Fier d'être implanté depuis près de 200 ans au cœur de la région Centre Val de Loire, Pillivuyt met l'accent sur la valorisation de ce terroir riche d'un patrimoine constitué de monuments et de sites prestigieux.

Dans cette idée de valorisation du territoire, Pillivuyt a développé le concept mobilité « Du Feu à la Table », un camion de démonstration, qui fait écho avec une pointe de nostalgie aux vendeurs itinérants de notre enfance. Grâce à ce concept, Pillivuyt souhaite également promouvoir la région Centre Val-de-Loire et les différents savoir-faire qu'elle héberge, notamment culinaires. L'utilisation de produits locaux vous fait donc découvrir les richesses de notre région d'origine.

Pillivuyt est fier de faire redécouvrir l'art de vivre à la française en faisant déguster des plats de qualité avec des produits locaux grâce à son restaurant éphémère mis en place au pied du Château de Chambord !

In partnership with Pole Emploi and Local Mission, Pillivuyt enabled 30 jobseekers to discover their trade skills during National Industry Week.

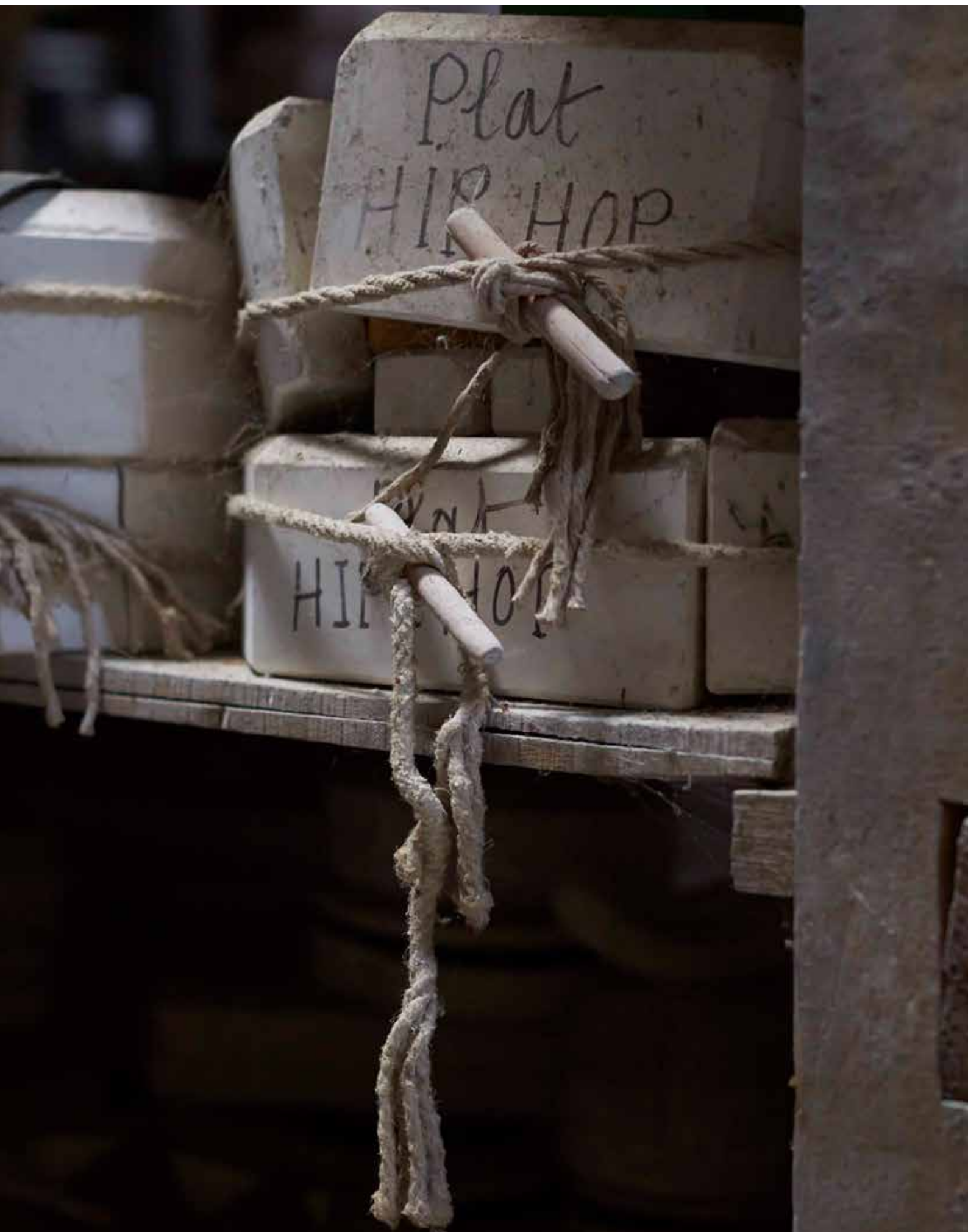
Pillivuyt favors local businesses whenever possible to promote the local economy.

Founded 200 years ago in this very region along the Loire Valley, Pillivuyt is dedicated to preserving the rich history of the area's monuments and historical sites.

In celebration of the Center Val-de-Loire region, Pillivuyt has developed a mobile food truck concept, «From Fire to Table,» which shares the region's dedication to local fare and gastronomy.

Pillivuyt is proud to rediscover the French way of life through the culinary art of elegant plating and the use of local ingredients thanks to its pop-up restaurant situated at the foot of Chateau de Chambord !





L'HISTOIRE DE PILLIVUYT

Pillivuyt est une entreprise bicentenaire qui contribue à promouvoir à travers le monde la richesse gastronomique et culinaire française. Toujours en quête d'excellence en termes de qualité et de design, Pillivuyt fut très tôt fournisseur des Cours Royales des Pays-Bas et d'Egypte. Récoltant plusieurs médailles d'or aux Expositions Universelles de 1878 et 1889, l'entreprise fut récompensée en 2009, en recevant le titre d'Entreprise du Patrimoine Vivant, pour son respect des traditions et d'un savoir-faire authentique.

For over two hundred years, Pillivuyt has been promoting the exquisite gastronomy and cuisine of our beautiful country, France, around the world. Always striving for excellence in terms of quality and design, Pillivuyt was one of the earliest suppliers to the Royal Courts of the Netherlands and Egypt. Having won several gold medals at the 'Exposition Universelle' of 1878 and 1889, the company was awarded the title of 'Entreprise du Patrimoine Vivant' (Living Heritage Company) in 2009, for its respect of traditions and authentic craftsmanship.

1818

Deux frères suisses - Jean Louis Richard et Charles Pillivuyt achètent une usine de briques dans la petite ville de Foëcy dans le Berry, qu'ils transforment en manufacture de porcelaine. Ils utilisent leur nom de famille, appelant la société Pillivuyt. Après un début difficile, mais seulement quelques années plus tard, ils gagnent leur premier prix de design à New York.

Two Swiss brothers – Jean Louis Richard and Charles Pillivuyt buy a brick factory in the small town of Foëcy in the Berry region. Instead of making bricks, however, they plan to make porcelain for the common household. They use the family name, calling the company Pillivuyt. After a difficult start, but only a few years later, they win their first design award in New York.

1854

Charles Pillivuyt construit une nouvelle usine dans la ville voisine à Mehun-sur-Yèvre. L'entreprise prospère, gagnant des prix et des médailles à des expositions à travers le monde. La réputation de l'entreprise se développe à l'échelle internationale et bientôt Pillivuyt devient le choix de beaucoup de maisons royales.

Charles Pillivuyt ventures out on his own and builds a new factory in the nearby town of Mehun sur Yevre. The business flourishes, winning awards and medals at exhibits throughout the world. The company's reputation grows internationally and soon Pillivuyt becomes the choice of many royal households.

1870

Pillivuyt a fait de grands progrès dans l'amélioration de son efficacité grâce aux moteurs à vapeur. L'entreprise en pleine expansion atteint un effectif de 800 salariés. Pillivuyt continue à adopter de nouvelles technologies et se modernise du bois au gaz combustible. Sa distribution se développe en Amérique.

Pillivuyt has made great strides in improving efficiency with steam engines. The company grows to a workforce of 800 in an expanding facility. In the new century, Pillivuyt continues to embrace new technology and modernizes from wood to coal to gas fuel. Distribution makes its way into the Americas.

1950

Après la Seconde Guerre mondiale, Pillivuyt poursuit ses efforts pour capter un marché mondial, en collaborant notamment avec des chefs et d'autres professionnels pour créer de nouvelles formes innovantes et attrayantes ancrées dans la tendance. La modernisation continue d'aider à augmenter l'efficacité et la rentabilité de la production.

After WWII, with continuing efforts to capture a worldwide market, Pillivuyt collaborates with chefs and other professionals to create innovative and appealing new shapes that are on trend. Modernization continues to help increase efficiency and profitability in production.

2005

Pillivuyt crée Pillenium, une porcelaine plus dure et résistante que les autres pâtes, et remporte le Prix de l'innovation. Dans le même temps, Pillivuyt développe des produits compatibles à la flamme et à l'induction, ainsi que de nouveaux émaux et formes contemporaines pour le marché d'aujourd'hui.

Pillivuyt introduces Pillenium, a stronger and more versatile porcelain recipe, and immediately wins the Innovation Award. At the same time begins the development of flame-proof and induction versions of cookware plus new glazes, colors and contemporary shapes for today's market.

2018

Pillivuyt fête son 200^{ème} anniversaire, faisant partie d'une poignée de sociétés dans le monde à atteindre cette longévité remarquable.

Pillivuyt celebrated its 200th anniversary, one of only a handful of companies in the world to achieve this remarkable longevity.

2020

Pillivuyt s'engage dans une politique RSE qui résulte d'une volonté d'agir, que ce soit auprès du personnel, des clients, du respect de l'environnement mais aussi à l'extérieur de l'entreprise.

Pillivuyt is committed to a CSR policy based on a willingness to be proactive, whether it be with staff, customers, respect for the environment as well as aspects external to the company.

TRADITION & TECHNOLOGIE

La Maison Pillivuyt est l'une des seules à élaborer et à fabriquer sa propre pâte sur le site même de l'entreprise, et à maintenir une production 100% française.

Elle comprend des équipements traditionnels, tels que le four tunnel dédié à la cuisson émail ou encore ses broyeurs pour la fabrication de la pâte. De nombreux savoir-faire manuels sont mis à l'honneur autour des différents ateliers, de la création des modèles de plâtre à l'art de l'émaillage, en passant par la délicate fabrication des anses, le complexe façonnage de la pâte crue, sans oublier la finition subtile et le décor à l'or fin de certaines pièces d'exception.

Toujours en quête d'innovation, l'entreprise n'a cessé d'améliorer les performances de sa matière céramique et de ses procédés de fabrication.

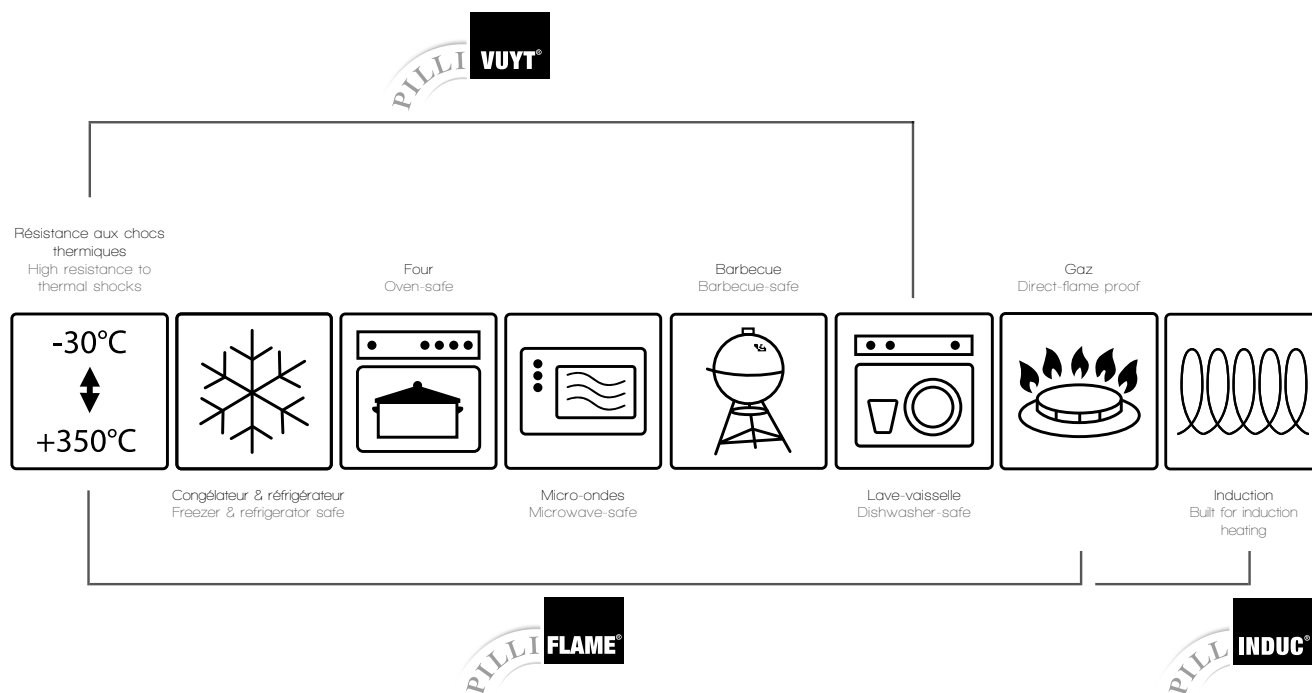
C'est ainsi que Pillivuyt a développé une expertise et un savoir-faire exclusifs pour concevoir de nouvelles technologies en matière de pâtes, ainsi que dans d'autres domaines, et créer de nouveaux procédés qui font sa réputation nationale et internationale.

Maison Pillivuyt is one of the only porcelain makers to produce its own paste on the company's own production site, ensuring that its products are 100% Made in France.

Its facilities include traditional equipment, such as the tunnel kiln for enamel firing or its crushing machines for making the paste. Different crafts are employed in the various workshops, from the creation of plaster models to the art of glazing, including the delicate crafting of handles, the complex forming of the raw paste, not forgetting the subtle finishing and fine gold decoration of some exceptional works.

Ever seeking innovation, the company is constantly improving the quality of its ceramics and its production processes.

This is how Pillivuyt has developed unique in-house skills and knowledge to design new technology in paste production, as well as in other fields, and devise new processes that have earned it a national and worldwide reputation.



UNE QUALITÉ EXCEPTIONNELLE

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

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

La porcelaine Pillivuyt cuite à très haute température (1400°C) confère aux produits une très grande résistance aux chocs thermiques, une totale non-porosité empêchant tout développement bactérien et garantissant ainsi une hygiène alimentaire maximale et une parfaite neutralité aux goûts. Tous nos articles sont garantis sans plomb ni cadmium, ni aucun autre composant actif (phthalate, benzène...).

RÉSISTANCE AUX CHOCS THERMIQUES

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

CUISSON

Tous nos produits peuvent être utilisés au four traditionnel et à micro-ondes*. La qualité de la porcelaine permet également de les utiliser sur le gaz et les plaques électriques avec un diffuseur. Par ailleurs, notre gamme Ulysse s'utilise avec tous types de moyens de cuisson y compris l'induction.

EXCELLENTE DIFFUSION ET CONSERVATION DE LA CHALEUR

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

ESTHÉTIQUE ET FACILEMENT NETTOYABLE

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

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

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

FOOD HYGIENE

Pillivuyt® porcelain is fired at very high temperatures (1400°C / 2552°F) which gives the products a high resistance to thermal shocks and creates a totally non-porous exterior surface. This prevents the penetration of bacteria as well as tastes or odors, ensuring the maximum protection in food hygiene. All our products are free from lead and cadmium and from active components such as phthalates, benzene...

RESISTANCE TO THERMAL SHOCKS

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

COOKING

All our products can be used in the oven or microwave. The quality of the porcelain allows them to be used on gas or electric stoves with a diffuser. Our new Ulysses range can even be used on direct heat sources including gas, electric burners and induction stoves.*

EXCELLENT HEAT RETENTION TO KEEP FOOD WARM

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

BEAUTIFUL AND EASY TO CLEAN

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

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





Authenticité éternelle

Univers composé de nos collections indéniablement intemporelles, Authenticité éternelle regroupe nos pièces d'art de la table les plus emblématiques.

Nos maîtres porcelainiers revisitent ici leurs références d'antan pour proposer des pièces qui reflètent la beauté, l'élégance et la qualité du savoir-faire de la Maison Pillivuyt.

Prolongement d'un souvenir et d'une atmosphère authentiquement française, cet univers mêle l'esprit du raffinement des tables d'époque à celui des brasseries parisiennes.

Made up of our truly timeless collections, the 'Authenticité éternelle' range brings together our most emblematic tableware designs.

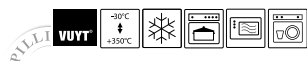
Our expert porcelain makers have revived their original designs to offer pieces that embody the beauty, elegance and quality of Maison Pillivuyt's craftsmanship.

An echo of authentic French flair and memory, this assortment blends the refined art of traditional tableware with the spirit of Parisian brasseries.

COLLECTION PLISSÉ

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

Plissé, un grand classique revisité.



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





	Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
	204220BL	Assiette calotte Plissé Shallow round bowl Plissé	Ø 200 Ø 7,75	- -	- -	Blanc White
	204223BL	Assiette calotte Plissé Shallow round bowl Plissé	Ø 230 Ø 9	- -	- -	Blanc White
	204216BL	Assiette creuse Louna Plissé Soup plate Louna Plissé	Ø 160 Ø 6	29 1,1	20 6,70	Blanc White
	204222BL	Assiette creuse Plissé Soup plate Plissé	Ø 220 Ø 8,5	- -	- -	Blanc White
	214217BL	Assiette plate Plissé Dinner plate Plissé	Ø 170 Ø 6,5	- -	- -	Blanc White
	214220BL	Assiette plate Plissé Dinner plate Plissé	Ø 200 Ø 7,75	- -	- -	Blanc White
	214222BL	Assiette plate Plissé Dinner plate Plissé	Ø 220 Ø 8,5	- -	- -	Blanc White
	214224BL	Assiette plate Plissé Dinner plate Plissé	Ø 240 Ø 9	- -	- -	Blanc White
	214226BL	Assiette plate Plissé Dinner plate Plissé	Ø 260 Ø 10	- -	- -	Blanc White
	214228BL	Assiette plate Plissé Dinner plate Plissé	Ø 280 Ø 11	- -	- -	Blanc White
	214231BL	Assiette plate Plissé Dinner plate Plissé	Ø 315 Ø 12,25	- -	- -	Blanc White
	214229BL	Assiette à steak Steak plate	295x255 11x10	- -	- -	Blanc White
	174212BL	Bol Asean Plissé Plissé Bowl	Ø 120 Ø 3,5	- -	- -	Blanc White
	174214BL	Bol Asean Plissé Plissé Bowl	Ø 140 Ø 3,5	- -	- -	Blanc White
	174218BL	Bol Asean Plissé Plissé Bowl	Ø 180 Ø 3,5	- -	- -	Blanc White
	514218BS	Bol à sucre Plissé Sugar bowl Plissé	Ø 88 Ø 3,5	57 2,25	20 6	Blanc White
	274240BL	Coquetier Plissé Egg cup Plissé	Ø 48 Ø 1,75	42 1,5	4 1	Blanc White

	Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
	464207BL	Coupelle Europe Plissé Sauce dish Europe Plissé	Ø 70 Ø 2,75	30 1,25	4,5 1,50	Blanc White
	464216BL	Coupelle guacamole Plissé Guacamole dish Plissé	160x110 6x4	48 2	20 6	Blanc White
	464212BL	Coupelle ronde Louna Plissé Sauce dish Louna Plissé	Ø 120 Ø 4,5	42 1,5	18 6	Blanc White
	274215BL	Disque 150 Plissé Plissé disk 150	Ø 150 Ø 6	7 0,3	- -	Blanc White
	274225BL	Disque 250 Plissé Plissé disk 250	Ø 250 Ø 9,8	7 0,3	- -	Blanc White
	274230BL	Disque 300 Plissé Plissé disk 300	Ø 300 Ø 11,8	7 0,3	- -	Blanc White
	114220BL	Gobelet Plissé Tumbler Plissé	Ø 70 Ø 2,75	90 3,5	20 6	Blanc White
	114227BL	Mug Plissé Mug Plissé	- -	80 3	27 10	Blanc White
	244246BL	Plat à poisson PM Plissé Fish serving platter Plissé	445 x 170 17,5x6,75	- -	- -	Blanc White
	224218BL	Plat à tapas 180 Plissé Tapas dish Plissé	180 x 120 7x4,5	30 1,2	30 10	Blanc White
	224224BL	Plat à tapas 240 Plissé Tapas dish Plissé	240 x 120 9,5 x 4,5	30 1,2	40 13,50	Blanc White
	224236BL	Plat à tapas 360 Plissé Tapas dish Plissé	360 x 120 14x4,5	30 1,2	60 20	Blanc White
	244217BL	Plat ordinaire ovale Plissé Oval platter Plissé	175x120 6,75x4,75	- -	- -	Blanc White
	244236BL	Plat ovale Plissé Oval platter Plissé	360 x 250 14,25 x 9,75	- -	- -	Blanc White
	224226BL	Plat rectangulaire Plissé Tapas dish Plissé	240 x 140 9,5x5	26 1	- -	Blanc White
	234228BL	Plat rond creux Plissé Pasta / soup bowl Plissé	Ø 280 Ø 11	- -	- -	Blanc White

	Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
	174215BL	Saladier Plissé Individual bowl Plissé	Ø 150 Ø 6	63 2,5	60 21	Blanc White
	174220BL	Saladier Plissé Serving bowl Plissé	Ø 200 Ø 9,75	102 4	170 6,5	Blanc White
	174225BL	Saladier haut Plissé Serving bowl Plissé	Ø 250 Ø 9,75	- -	330 3 qt	Blanc White
	224211BL	Saladier carré Plissé Square saladbowl Plissé	110x110 4 x 4	32 1,3	16 12,10	Blanc White
	224214BL	Saladier carré Plissé Square saladbowl Plissé	140x140 5,5 x 5,5	40 1,5	36 10,15	Blanc White
	964230BL	Saucière à anse Plissé Sauce boat with handle Plissé	205x95 8 x 3,75	- -	30 10	Blanc White
	994210BX	Paire tasse café Plissé Coffee cup and saucer Plissé	- -	- -	9 2	Blanc White
	514210BL	Tasse café Plissé Coffee cup Plissé	- -	57 2,25	9 2	Blanc White
	524213BL	Soucoupe café Plissé Coffee saucer Plissé	Ø 130 Ø 5	- -	- -	Blanc White
	994218BX	Paire tasse thé Plissé Tea cup and saucer Plissé	- -	- -	18 6	Blanc White
	514218BL	Tasse thé Plissé Tea cup Plissé	- -	57 2,25	18 6	Blanc White
	524214BL	Soucoupe thé / genieu Plissé Tea saucer Plissé	Ø 140 Ø 5,25	- -	- -	Blanc White
	994229BX	Paire tasse genieu Plissé Breakfast cup and saucer Plissé	- -	- -	29 9	Blanc White
	514229BL	Tasse genieu Plissé Breakfast cup Plissé	- -	67 2,75	29 9	Blanc White
	524216BL	Soucoupe genieu Plissé Breakfast saucer Plissé	Ø 160 Ø 6,25	- -	- -	Blanc White



Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
334250BX	Théière Plissé Teapot Plissé	- -	130 5	50 18	Blanc White



334215BX	Théière Plissé Teapot Plissé	- -	170 6,75	150 1,5 qt	Blanc White
----------	---------------------------------	--------	-------------	---------------	----------------



334235BX	Verseuse Plissé Coffee pot Plissé	- -	150 6	35 13	Blanc White
----------	--------------------------------------	--------	----------	----------	----------------

364213BL	Pot à lait Plissé Milk jug Plissé	- -	92 3,5	13 5	Blanc White
----------	--------------------------------------	--------	-----------	---------	----------------

364235BL	Pot à lait Plissé Milk jug Plissé	- -	137 5,5	35 13	Blanc White
----------	--------------------------------------	--------	------------	----------	----------------



994225BX	Porte-douceurs 2 étages Plissé 2 tiered cake stand Poignée argent, Silver handle	Ø 150 / Ø 250 Ø 6 / Ø 9,8	260 10	- -	Blanc White
----------	--	------------------------------	-----------	--------	----------------



994230BX	Porte-douceurs 3 étages Plissé 3 tiered cake stand Poignée argent, Silver handle	Ø 150 / Ø 250 / Ø 300 Ø 6 / Ø 9,8 / Ø 11,8	320 12,5	- -	Blanc White
----------	--	---	-------------	--------	----------------

COLLECTION PARIS

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



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





Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
200123BL	Assiette creuse Paris Deep plate Paris	Ø 230 Ø 9	- -	- -	Blanc White
200720BL	Assiette calotte Shallow round bowl	Ø 200 Ø 7,75	- -	- -	Blanc White
200723BL	Assiette calotte Shallow round bowl	Ø 230 Ø 9	- -	- -	Blanc White
200726BL	Assiette calotte Shallow round bowl	Ø 260 Ø 10,25	- -	- -	Blanc White
210115BL	Assiette plate Paris Plate Paris	Ø 150 Ø 6	- -	- -	Blanc White
210117BL	Assiette plate Paris Plate Paris	Ø 170 Ø 6,75	- -	- -	Blanc White
210118BL	Assiette plate Paris Plate Paris	Ø 185 Ø 7,25	- -	- -	Blanc White
210120BL	Assiette plate Paris Plate Paris	Ø 200 Ø 7,75	- -	- -	Blanc White
210121BL	Assiette plate Paris Plate Paris	Ø 215 Ø 8,5	- -	- -	Blanc White
210123BL	Assiette plate Paris Plate Paris	Ø 230 Ø 9	- -	- -	Blanc White
210124BL	Assiette plate Paris Plate Paris	Ø 245 Ø 9,75	- -	- -	Blanc White
210127BL	Assiette plate Paris Plate Paris	Ø 270 Ø 10,5	- -	- -	Blanc White
210131BL	Assiette plate Paris Plate Paris	Ø 310 Ø 12,25	- -	- -	Blanc White



Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
240117BL	Plat ovale ordinaire N°6 Oval serving platter N°6	170 x 114 6,75 x 4,5	- -	- -	Blanc White
240120BL	Plat ovale ordinaire N°7 Oval serving platter N°7	200 x 135 7,75 x 5,25	- -	- -	Blanc White
240124BL	Plat ovale ordinaire N°8 Oval serving platter N°8	225 x 155 8,75 x 6,25	- -	- -	Blanc White
240126BL	Plat ovale ordinaire N°9 Oval serving platter N°9	251 x 172 10 x 6,75	- -	- -	Blanc White
240128BL	Plat ovale ordinaire N°10 Oval serving platter N°10	280 x 189 11 x 7,5	- -	- -	Blanc White
240131BL	Plat ovale ordinaire N°11 Oval serving platter N°11	301 x 204 11,75 x 8	- -	- -	Blanc White
240133BL	Plat ovale ordinaire N°12 Oval serving platter N°12	330 x 233 13 x 9,25	- -	- -	Blanc White
240137BL	Plat ovale ordinaire N°13 Oval serving platter N°13	363 x 249 14,25 x 9,75	- -	- -	Blanc White
240140BL	Plat ovale ordinaire N°14 Oval serving platter N°14	388 x 269 15,25 x 10,5	- -	- -	Blanc White
240145BL	Plat ovale ordinaire N°16 Oval serving platter N°16	454 x 309 17,75 x 12,25	- -	- -	Blanc White
240155BL	Plat ovale ordinaire N°19 Oval serving platter N°19	550 x 374 21,25 x 14,75	- -	- -	Blanc White
170113BL	Saladier ordinaire N°5 Footed salad bowl N°5	Ø 130 Ø 5	56 2,25	26 9	Blanc White
170116BL	Saladier ordinaire N°6 Footed salad bowl N°6	Ø 165 Ø 6,5	69 2,75	60 21	Blanc White
170119BL	Saladier ordinaire N°7 Footed salad bowl N°7	Ø 195 Ø 7,75	82 3,25	100 1 qt	Blanc White
170122BL	Saladier ordinaire N°8 Footed salad bowl N°8	Ø 220 Ø 8,75	86 3,25	185 2 qt	Blanc White
170124BL	Saladier ordinaire N°9 Footed salad bowl N°9	Ø 245 Ø 9,75	102 4	200 2 qt	Blanc White
170127BL	Saladier ordinaire N°10 Footed salad bowl N°10	Ø 270 Ø 10,5	104 4	285 3 qt	Blanc White
170133BL	Saladier ordinaire N°12 Footed salad bowl N°12	Ø 330 Ø 13	125 5	400 4,2 qt	Blanc White



	Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
	990810BX	Paire tasse moka Bourges Espresso cup and saucer Bourges	- -	- -	10 4	Blanc White
	111310BL	Tasse moka Europe Espresso cup Europe	- -	53 2	10 4	Blanc White
	120812BL	Soucoupe moka Bourges Espresso saucer Bourges	Ø 125 Ø 5	- -	- -	Blanc White
	990818BX	Paire tasse à thé Bourges Tea cup and saucer Bourges	- -	- -	18 6	Blanc White
	111318BL	Tasse à thé Europe Tea cup Europe	- -	62 2,5	18 6	Blanc White
	120815BL	Soucoupe thé Bourges Tea saucer Bourges	Ø 150 Ø 6	- -	- -	Blanc White
	990830BX	Paire tasse genieu Bourges Breakfast cup and saucer Bourges	- -	- -	30 11	Blanc White
	111330BL	Tasse genieu Europe Breakfast cup Europe	- -	75 3	30 11	Blanc White
	120816BL	Soucoupe genieu Bourges Breakfast saucer Bourges	Ø 165 Ø 6,5	- -	- -	Blanc White
	332835BX	Théière Paris Teapot Paris	- -	95 3,75	35 13	Blanc White
	332860BX**	Théière Paris Teapot Paris	- -	110 4,25	60 21	Blanc White
	332855BX	Verseuse Paris Coffee pot Paris	- -	125 5	55 20	Blanc White
	362815BL	Pot à lait Paris Milk jug Paris	- -	75 3	15 6	Blanc White
	362835BL	Pot à lait Paris Milk jug Paris	- -	97 3,75	35 13	Blanc White

COLLECTION SANCERRE

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



The Sancerre collection, with its more refined look, as become a Pillivuyt classic. This is serious dinnerware that can be used every day and for formal entertaining.





Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
202222BL	Assiette creuse Sancerre Deep plate Sancerre	Ø 220 Ø 8,5	- -	- -	Blanc White
212215BL	Assiette plate Sancerre Plate Sancerre	Ø 150 Ø 6	- -	- -	Blanc White
212217BL	Assiette plate Sancerre Plate Sancerre	Ø 170 Ø 6,5	- -	- -	Blanc White
212220BL	Assiette plate Sancerre Plate Sancerre	Ø 200 Ø 7,75	- -	- -	Blanc White
212222BL	Assiette plate Sancerre Plate Sancerre	Ø 220 Ø 8,5	- -	- -	Blanc White
212224BL	Assiette plate Sancerre Plate Sancerre	Ø 240 Ø 9,5	- -	- -	Blanc White
212226BL	Assiette plate Sancerre Plate Sancerre	Ø 260 Ø 10	- -	- -	Blanc White
212228BL	Assiette plate Sancerre Plate Sancerre	Ø 280 Ø 11	- -	- -	Blanc White
212231BL	Assiette plate Sancerre Plate Sancerre	Ø 315 Ø 12,25	- -	- -	Blanc White
902210BL	Coupelle Sancerre Buter dish Sancerre	Ø 95 Ø 3,75	- -	- -	Blanc White
242232BL	Plat ovale Sancerre Oval platter Sancerre	320 x 225 12,5 x 8,75	- -	- -	Blanc White
242236BL	Plat ovale Sancerre Oval platter Sancerre	360 x 250 14,25 x 9,75	- -	- -	Blanc White
232226BL	Plat rond creux Sancerre Pasta / soup bowl Sancerre	Ø 260 Ø 10,25	- -	- -	Blanc White
232228BL	Plat rond creux Sancerre Pasta / soup bowl Sancerre	Ø 280 Ø 11	- -	- -	Blanc White
232231BL	Plat rond creux Sancerre Pasta / soup bowl Sancerre	Ø 315 Ø 12,5	- -	- -	Blanc White

	Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
	272206BU**	Poivrière Sancerre Pepper cellar Sancerre	Ø 48 Ø 1,75	- -	7 3	Blanc White
	262209BL	Ramequin Sancerre Ramekin Sancerre	Ø 95 Ø 3,75 -	- - -	15 5 -	Blanc White Weiss
	172213BL	Saladier Sancerre Salad bowl Sancerre	Ø 130 Ø 5	- -	40 14	Blanc White
	172215BL	Saladier Sancerre Salad bowl Sancerre	Ø 150 Ø 6	- -	60 21	Blanc White
	862220BX	Sucrier avec couvercle Sancerre Sugar bowl with lid Sancerre	Ø 90 Ø 3,5	- -	20 6	Blanc White
	992213BX	Paire tasse à café Sancerre Coffee cup and saucer Sancerre	- -	- -	12 3	Blanc White
	512212BL	Tasse à café Sancerre Coffee cup Sancerre	- -	65 2,5	12 3	Blanc White
	122213BL	Soucoupe café Sancerre Coffee saucer Sancerre	Ø 134 Ø 5,25	- -	- -	Blanc White
	992219BX	Paire tasse à thé Sancerre Tea cup and saucer Sancerre	- -	- -	18 5	Blanc White
	512218BL	Tasse à thé Sancerre Tea cup Sancerre	- -	63 2,5	18 5	Blanc White
	122214BL	Soucoupe thé Sancerre Tea saucer Sancerre	Ø 150 Ø 6	- -	- -	Blanc White
	992226BX	Paire tasse genieu Sancerre Breakfast cup and saucer Sancerre	- -	- -	25 8	Blanc White
	512225BL	Tasse genieu Sancerre Breakfast cup Sancerre	- -	68 2,75	25 8	Blanc White
	122217BL	Soucoupe genieu Sancerre Breakfast saucer Sancerre	Ø 167 Ø 6,5	- -	- -	Blanc White



Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
992231BX	Paire tasse genieu Sancerre Breakfast cup and saucer Sancerre	- -	- -	30 9	Blanc White
512230BL	Tasse genieu Sancerre Breakfast cup Sancerre	- -	72 2,75	30 9	Blanc White
122217BL	Soucoupe genieu Sancerre Breakfast saucer Sancerre	Ø 167 Ø 6,5	- -	- -	Blanc White
332235BX	Théière Sancerre Teapot Sancerre	- -	105 4	35 13	Blanc White
332255BX**	Théière Sancerre Teapot Sancerre	- -	120 4,75	55 20	Blanc White
332234BX**	Verseuse Sancerre Coffee pot Sancerre	- -	120 4,75	35 13	Blanc White
332274BX**	Verseuse Sancerre Coffee pot Sancerre	- -	160 6,25	75 27	Blanc White
362205BL	Pot à lait Sancerre Milk jug Sancerre	- -	52 2	5 2	Blanc White
362215BL	Pot à lait Sancerre Milk jug Sancerre	- -	75 3	15 5	Blanc White
362235BL	Pot à lait Sancerre Milk jug Sancerre	- -	100 4	35 12	Blanc White



COLLECTION GÉNÉRALE

TABLE & SERVICE

Riche et diversifiée, la Collection Générale Pillivuyt vous propose un large choix de produits pour la table et le service.

Formes classiques ou designs originaux, assiettes, tasserie, petits articles... Un vaste assortiment d'articles élégants et résistants pour répondre à toutes vos attentes.



TABLE AND SERVICE

The Pillivuyt 'Générale' Collection is rich and diversified, offering you a wide choice of products for the table and service. Classic shapes or original designs, plates, cups, small items... A wide range of elegant and resistant tableware to meet all your requirements.







Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
630990BX	Assiette à mignardises Cake stand	Ø 300 Ø 11,75	- -	- -	Blanc White



630960BX	Assiette à mignardises pied haut Cake stand high foot	Ø 300 Ø 11,75	110 4,25	- -	Blanc White
----------	--	------------------	-------------	--------	----------------

630963BX	Assiette à mignardises pied haut Cake stand high foot	Ø 330 Ø 13	110 4,25	- -	Blanc White
----------	--	---------------	-------------	--------	----------------

630966BX	Assiette à mignardises pied haut Cake stand high foot	Ø 360 Ø 14,25	110 4,25	- -	Blanc White
----------	--	------------------	-------------	--------	----------------



200524BL	Assiette à pâtes Pasta plate	Ø 245 Ø 11,25	- -	- -	Blanc White
----------	---------------------------------	------------------	--------	--------	----------------

200528BL	Assiette à pâtes Pasta plate	Ø 280 Ø 11,50	- -	- -	Blanc White
----------	---------------------------------	------------------	--------	--------	----------------



210101BL	Assiette à steak Oval steak plate	230 x 205 9 x 8	- -	- -	Blanc White
----------	--------------------------------------	--------------------	--------	--------	----------------

210129BL	Assiette à steak Oval steak plate	295 x 255 11,5 x 10	- -	- -	Blanc White
----------	--------------------------------------	------------------------	--------	--------	----------------



210523NO**	Assiette café gourmand noire Coffee plate black	Ø 260 Ø 10,25	- -	- -	Noir Black
------------	--	------------------	--------	--------	---------------

200720BL	Assiette calotte Shallow round bowl	Ø 200 Ø 7,75	- -	- -	Blanc White
----------	--	-----------------	--------	--------	----------------



200723BL	Assiette calotte Shallow round bowl	Ø 230 Ø 9	- -	- -	Blanc White
----------	--	--------------	--------	--------	----------------

200726BL	Assiette calotte Shallow round bowl	Ø 260 Ø 10,25	- -	- -	Blanc White
----------	--	------------------	--------	--------	----------------

	Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
	270313BX	Beurrier couvert à facettes Large butter tray with cover, European style	182 x 116 7,25 x 4,5	- -	- -	Blanc White
	270311BX	Beurrier couvert petit-déjeuner Breakfast butter tray with cover	106 x 85 4 x 3,25	- -	- -	Blanc White
	270318BX	Beurrier couvert US Butter tray with cover, American style	193 x 93 7,5 x 3,75	- -	- -	Blanc White
	260130BL	Bloc à beurre Butter block	Ø 65 Ø 2,5	- -	3 1	Blanc White
	260130BS	Bloc à beurre sans gorge Straight butter block	Ø 65 Ø 2,5	- -	3 1	Blanc White
	170341BL	Bol à céréales Cereal bowl	Ø 170 Ø 6,5	- -	40 14	Blanc White
	170145BL	Bol à gratinée avec oreilles Onion soup bowl with ears	Ø 130 Ø 5	- -	45 16	Blanc White
	170145BS	Bol à gratinée sans oreilles Classic onion soup bowl	Ø 130 Ø 5	- -	45 16	Blanc White
	170325BL	Bol à riz Rice bowl	Ø 115 Ø 4,5	- -	30 11	Blanc White
	170314BL**	Bol à soupe Asean Soup bowl Asean	Ø 140 Ø 5,5	- -	32 1	Blanc White
	170140BL	Bol demi-limonade ordinaire Coffee bowl, plain	Ø 140 Ø 5,5	- -	40 14	Blanc White
	170745BL	Bol standard Standard bowl	Ø 135 Ø 5,25	- -	45 16	Blanc White
	903912BL**	Cendrier rectangulaire PM Rectangular ashtray, small	115 x 85 4,5 x 3,25	- -	- -	Blanc White



Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
733921BX	Chocolatière Louis XVIII Louis XVIII chocolate pot	- -	310 12,25	85 30	Blanc White



270306BL	Coquetier ordinaire Traditional footed egg cup	Ø 48 Ø 2	- -	4 1	Blanc White
----------	---	-------------	--------	--------	----------------



240315BL**	Coquille à pâté N°2 Scallop shell N°2	150 x 130 6 x 5	- -	- -	Blanc White
------------	--	--------------------	--------	--------	----------------



951112BL	Coupelle à côtes Ribbed bowl	Ø 120 Ø 4,75 -	- - -	25 9 -	Blanc White Weiss
----------	---------------------------------	----------------------	-------------	--------------	-------------------------



951114BL	Coupelle à côtes Ribbed bowl	Ø 140 Ø 5,5	- -	40 14	Blanc White
----------	---------------------------------	----------------	--------	----------	----------------



130101BL	Coupelle à guacamole Guacamole / dip dish	160 x 102 6,25 x 4	- -	24 9	Blanc White
----------	--	-----------------------	--------	---------	----------------



460107BL	Coupelle à sauce Sauce shell	Ø 70 Ø 2,75	- -	7 3	Blanc White
----------	---------------------------------	----------------	--------	--------	----------------



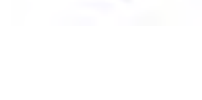
270101BL	Crémier vache Cow creamer	165 x 70 6,5 x 2,75	105 4	13 5	Blanc White
----------	------------------------------	------------------------	----------	---------	----------------



260300BL1S12	Godet à escargot (lot de 12) Snail shells (set of 12)	- -	- -	- -	Blanc White
--------------	--	--------	--------	--------	----------------



510126BL**	Mug empilable Mug stockable mug	- -	87 3,5	26 9	Blanc White
------------	------------------------------------	--------	-----------	---------	----------------



510324BL	Mug cylindrique Mug	- -	87 3,5	26 9	Blanc White
----------	------------------------	--------	-----------	---------	----------------



Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
640937BL	Plat à cake Rectangular platter	373 x 147 14,75 x 5,75	- -	- -	Blanc White
220553BL	Plat à pâté vosgien Oblong platter	530 x 210 20,75 x 8,25	- -	- -	Blanc White
240146BL	Plat à poisson PM Fish serving platter, small	445 x 170 17,5 x 6,75	- -	- -	Blanc White
240157BL	Plat à poisson GM Fish serving platter, large	585 x 200 23 x 7,75	- -	- -	Blanc White
630929BL	Plat à tarte Round platter	Ø 300 Ø 11,75	- -	- -	Blanc White
630933BL	Plat à tarte Round platter	Ø 330 Ø 13	- -	- -	Blanc White
630936BL	Plat à tarte Round platter	Ø 360 Ø 14,25	- -	- -	Blanc White
240117BL	Plat ovale ordinaire N°6 Oval serving platter N°6	170 x 114 6,75 x 4,5	- -	- -	Blanc White
240120BL	Plat ovale ordinaire N°7 Oval serving platter N°7	200 x 135 7,75 x 5,25	- -	- -	Blanc White
240124BL	Plat ovale ordinaire N°8 Oval serving platter N°8	225 x 155 8,75 x 6,25	- -	- -	Blanc White
240126BL	Plat ovale ordinaire N°9 Oval serving platter N°9	251 x 172 10 x 6,75	- -	- -	Blanc White
240128BL	Plat ovale ordinaire N°10 Oval serving platter N°10	280 x 189 11 x 7,5	- -	- -	Blanc White
240131BL	Plat ovale ordinaire N°11 Oval serving platter N°11	301 x 204 11,75 x 8	- -	- -	Blanc White
240133BL	Plat ovale ordinaire N°12 Oval serving platter N°12	330 x 233 13 x 9,25	- -	- -	Blanc White
240137BL	Plat ovale ordinaire N°13 Oval serving platter N°13	363 x 249 14,25 x 9,75	- -	- -	Blanc White
240140BL	Plat ovale ordinaire N°14 Oval serving platter N°14	388 x 269 15,25 x 10,5	- -	- -	Blanc White
240145BL	Plat ovale ordinaire N°16 Oval serving platter N°16	454 x 309 17,75 x 12,25	- -	- -	Blanc White
240155BL	Plat ovale ordinaire N°19 Oval serving platter N°19	550 x 374 21,25 x 14,75	- -	- -	Blanc White



Code	Désignation	Dim. mm / inch	Hauteur mm / inch	Cont. cl / oz	Email
220146BL	Plat rectangulaire XL Rectangular platter extra large	460 x 310 18 x 12,25	47 1,75	- -	Blanc White
250119BL	Poêlon à escargots 6 trous Classic escargot dish - Holds 6 escargots	177 x 115 7 x 4,5	- -	- -	Blanc White
999601BX	Porte-douceurs 3 étages 3 tiered cake stand Poignée argent, Silver handle	Ø 165 / 200 / 240 Ø 6,5 / 7,75 / 9,5	- -	- -	Blanc White
270105BL	Pot à confiture Jam pot	Ø 50 Ø 2	- -	5 2	Blanc White
270310BL	Pot à confiture Jam pot	Ø 65 Ø 2,5	- -	10 4	Blanc White
270130BL **	Pot à confiture Jam pot	Ø 95 Ø 3,75	- -	30 11	Blanc White
360109BL	Pot à jus à anneaux Custard pot	Ø 66 Ø 2,5	- -	8 3	Blanc White
360106BL	Pot Mehun N°7 Milk jug Mehun N°7	- -	60 2,25	6 2	Blanc White
360110BL	Pot Mehun N°6 Milk jug Mehun N°6	- -	77 3	10 4	Blanc White
360118BL	Pot Mehun N°5 Milk jug Mehun N°5	- -	94 3,75	18 6	Blanc White
360127BL	Pot Mehun N°4 ^{1/2} Milk jug Mehun N°4 ^{1/2}	- -	105 4	27 10	Blanc White
360133BL	Pot Mehun N°4 Milk jug Mehun N°4	- -	106 4,25	33 12	Blanc White
360157BL	Pot Mehun N°3 Milk jug Mehun N°3	- -	139 5,5	57 20	Blanc White
360199BL	Pot Mehun N°1 Milk jug Mehun N°1	- -	172 6,75	100 1 qt	Blanc White
360708BL	Pot standard N°11 Standard pot N°11	- -	64 2,5	8 3	Blanc White
360718BL	Pot standard N°10 Standard pot N°10	- -	73 2,75	18 6	Blanc White
360735BL	Pot standard N°8 Standard pot N°8	- -	90 3,5	35 13	Blanc White





	Code	Désignation	Dim. mm / inch	Hauteur mm / inch	Cont. cl / oz	Email
	221611BL	Ravier Atlantic carré Atlantic square hors d'oeuvre dish	110 x 110 4,25 x 4,25	- -	16 6	Blanc White
	241420BL	Ravier empilable ovale Stackable oval dish	200 x 120 7,75 x 4,75	- -	36 13	Blanc White
	221215BL	Ravier Orly Hors d'oeuvre dish Orly	150 x 95 6 x 3,75	- -	27 10	Blanc White
	170113BL	Saladier ordinaire N°5 Footed salad bowl N°5	Ø 130 Ø 5	56 2,25	26 9	Blanc White
	170116BL	Saladier ordinaire N°6 Footed salad bowl N°6	Ø 165 Ø 6,5	69 2,75	60 21	Blanc White
	170119BL	Saladier ordinaire N°7 Footed salad bowl N°7	Ø 195 Ø 7,75	82 3,25	100 1 qt	Blanc White
	170122BL	Saladier ordinaire N°8 Footed salad bowl N°8	Ø 220 Ø 8,75	86 3,25	185 2 qt	Blanc White
	170124BL	Saladier ordinaire N°9 Footed salad bowl N°9	Ø 245 Ø 9,75	102 4	200 2 qt	Blanc White
	170127BL	Saladier ordinaire N°10 Footed salad bowl N°10	Ø 270 Ø 10,5	104 4	285 3 qt	Blanc White
	170133BL	Saladier ordinaire N°12 Footed salad bowl N°12	Ø 330 Ø 13	125 5	400 4,2 qt	Blanc White
	271104BL	Salière baquet Plissé Pleated salt cellar	Ø 65 Ø 2,75	- -	3 1	Blanc White
	999508BX	Saucière à anse, avec réchaud Sauceboat with warmer	- -	- -	30 11	Blanc White
	960107BL	Saucière à anse Sauceboat with handle	205 x 95 8 x 3,75	- -	30 11	Blanc White
	960108BL	Réchaud à saucière Sauceboat warmer	137 x 95 5,25 x 3,75	- -	- -	Blanc White
	270128BL	Saucière G & M Sauceboat fat & lean	157 x 118 6,25 x 4,75	- -	32 11	Blanc White
	270112BL	Saucière ordinaire N°3 Sauceboat plain N°3	120 x 75 4,75 x 3	- -	11 4	Blanc White





	Code	Désignation		Dim. mm / inch	Hauteur mm / inch	Cont. cl / oz	Email
	400110BL	Soupière tête de lion miniature Mini lion's head tureen		Ø 65 Ø 2,5	- -	10 4	
	400145BL	Soupière tête de lion coulée Lion's head tureen		Ø 110 Ø 4,25	- -	45 18	Blanc White
	400135BL	Soupière tête de lion N°3 ^{1/2} Lion's head tureen N°3 ^{1/2}		Ø 90 Ø 3,5	- -	30 11	Blanc White
	400150BL	Soupière tête de lion N°4 Lion's head tureen N°4		Ø 110 Ø 4,25 -	-	40 14	Blanc White
	400160BL	Soupière tête de lion N°4 ^{1/2} Lion's head tureen N°4 ^{1/2}		Ø 125 Ø 4,75	- -	50 18	Blanc White
	400150BC	Couvercle soupière tête de lion N°4 Lid for lion's head tureen N°4		Ø 120 Ø 4,75	- -	- -	Blanc White
	990912PX	Paire tasse à café Bernard Coffee cup and saucer Bernard		- -	- -	9 3	Blanc White
	110912PP	Tasse à café Bernard Coffee cup Bernard		- -	58 2,25	9 3	Blanc White
	120913PP	Soucoupe à café Bernard Coffee saucer Bernard		Ø 130 Ø 5	- -	- -	Blanc White
	990918PX	Paire tasse à thé Bernard Tea cup and saucer Bernard		- -	- -	18 6	Blanc White
	110918PP	Tasse à thé Bernard Tea cup Bernard		- -	56 2,25	18 6	Blanc White
	520914PP	Soucoupe à thé Bernard Tea saucer Bernard		Ø 140 Ø 5,5	- -	- -	Blanc White
	990929PX	Paire tasse genieu Bernard Breakfast cup and saucer Bernard		- -	- -	29 10	Blanc White
	110929PP	Tasse genieu Bernard Breakfast cup Bernard		- -	62 2,5	29 10	Blanc White
	120916PP	Soucoupe genieu Bernard Breakfast saucer Bernard		Ø 160 Ø 6,25	- -	- -	Blanc White

	Code	Désignation	Dim. mm / inch	Hauteur mm / inch	Cont. cl / oz	Email
	112008BL	Tasse expresso Fluto Espresso cup Fluto	- -	70 2,75	8 3	Blanc White
	122012BL	Soucoupe expresso Fluto Espresso saucer Fluto	Ø 123 Ø 4,75	- -	- -	Blanc White
	112018BL	Tasse thé Fluto Tea cup Fluto	- -	70 2,75	18 6	Blanc White
	120815BL	Soucoupe thé Bourges Tea saucer Bourges	Ø 150 Ø 6	- -	- -	Blanc White
	112027BL	Tasse genieu Fluto Breakfast cup Fluto	- -	75 3	27 10	Blanc White
	120816BL	Soucoupe genieu Bourges Breakfast saucer Bourges	Ø 160 Ø 6,25	- -	- -	Blanc White
	111508BL	Tasse gobelet Corsika Tumbler Corsika	Ø 67 Ø 2,5	- -	8 3	Blanc White
	111525BL	Tasse gobelet Corsika Tumbler Corsika	Ø 90 Ø 3,5	- -	25 9	Blanc White
	112005BL	Tasse Ristretto Cup Ristretto	- -	54 2	5 1,7	Blanc White
	122011BL	Soucoupe Ristretto Saucer Ristretto	Ø 115 Ø 4,5	- -	- -	Blanc White
	110518BL	Tasse Lungo Cup Lungo	- -	71 2,75	18 6,25	Blanc White
	120518BL	Soucoupe Lungo Saucer Lungo	Ø 149 Ø 5,75	- -	- -	Blanc White
	110107BL**	Tasse & soucoupe intégrée Zoucoup Cup with saucer Zoucoup	- -	69 2,75	7 2,5	Blanc White
	330735BX	Théière Standard 2 tasses Standard teapot 2 cups	- -	80 3	35 13	Blanc White
	330750BX	Théière Standard 4 tasses Standard teapot 4 cups	- -	92 3,5	50 18	Blanc White
	330775BX	Théière Standard 6 tasses Standard teapot 6 cups	- -	110 4,25	75 27	Blanc White



DÉCOR BRASSERIE

Depuis le début du siècle, nos plus belles brasseries invitent à la tradition avec une cuisine chaleureuse et authentique aux saveurs véritables.

La sobriété du décor Brasserie permet de sublimer les créations les plus généreuses et gourmandes.



Since the beginning of the century, our most beautiful breweries have invited us to keep the tradition with its warm and authentic cuisine with real flavors. The sobriety of the Brasserie decor makes it possible to sublimate the most generous and gourmet creations. Decor available on Paris Collection...

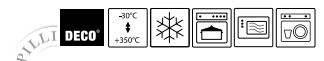




DÉCOR NICE

Nice... une cuisine d'exception, généreuse, perpétuée de génération en génération à la porte de la Provence et de l'Italie. Elle attend de faire rêver les gourmands au son des cigales et à la senteur de la lavande pour un simple moment de retrouvailles entre amis.

Avec ce décor, on imagine des feuilles d'olivier subtiles et délicates simplement suggérées pour embellir votre cuisine.



Nice ... exceptional, generous cuisine, perpetuated from generation to generation at the gateway to Provence in France and Italy. This collection invites food lovers to dream of the son of the cicadas and the scent of lavender during simple moments of friendly gatherings. Nice decor, we imagine subtle and delicate olive leaves simply suggested to embellish your kitchen. Decor available on Paris Collection...

DÉCOR FLORE

La déesse Flore joue dans son monde végétal aux allures nostalgiques de poésie bucolique.

Elle nous transporte dans une cuisine aux goûts raffinés et délicats, pour ouvrir notre regard sur une nouvelle gastronomie traditionnelle Française.



The goddess Flore plays in her floral and vegetal world with nostalgic looks of pastoral poetry. Flore takes us to a culinary with refined and delicate tastes, to open our eyes to a new traditional French gastronomy.





Code	Désignation	Dim. mm / inch	Hauteur mm / inch	Cont. cl / oz	Email
Disponible Mars 2020 Available March 2020	Assiette creuse 210 Bourges FLOre Soup plate Bourges Flore	Ø 210 Ø 8,25	- -	- -	Blanc White



Disponible Mars 2020 Available March 2020	Assiette plate Bourges Flore Plate Bourges Flore	Ø 200 Ø 7,75	- -	- -	Blanc White
--	---	-----------------	--------	--------	----------------



Disponible Mars 2020 Available March 2020	Assiette plate Bourges Flore Plate Bourges Flore	Ø 270 Ø 10,5	- -	- -	Blanc White
--	---	-----------------	--------	--------	----------------



Disponible Mars 2020 Available March 2020	Paire tasse à café Bernard Flore Coffee cup and saucer Bernard Flore	- -	- -	9 3	Blanc White
--	---	--------	--------	--------	----------------

Disponible Mars 2020 Available March 2020	Tasse à café Bernard Flore Coffee cup Bernard Flore	- -	58 2,25	9 3	Blanc White
--	--	--------	------------	--------	----------------

Disponible Mars 2020 Available March 2020	Soucoupe à café Bernard Flore Coffee saucer Bernard Flore	Ø 130 Ø 5	- -	- -	Blanc White
--	--	--------------	--------	--------	----------------





Moments de partage

Univers composé de nos collections dédiées à la table et au culinaire du quotidien, Moments de partage rassemble nos pièces combinant fonctionnalité et esthétisme épuré.

La Maison Pillivuyt offre ici la possibilité de personnaliser chaque moment de partage avec différents styles de pièce en porcelaine pour créer une ambiance conviviale, chaleureuse et intime autour d'un repas fait maison.

Du traditionnel au contemporain, cet univers métamorphose les contraintes en expérience culinaire.

Made up of our truly timeless collections, the 'Authenticité éternelle' range brings together our most emblematic tableware designs.

Our expert porcelain makers have revived their original designs to offer pieces that embody the beauty, elegance and quality of Maison Pillivuyt's craftsmanship.

An echo of authentic French flair and memory, this assortment blends the refined art of traditional tableware with the spirit of Parisian brasseries.



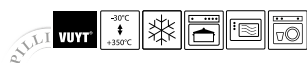
COLLECTION TOULOUSE

Avec la Collection Toulouse, Pillivuyt renoue avec ses racines en proposant une gamme de porcelaine culinaire raffinée et fonctionnelle, pour un usage exceptionnel au quotidien.

Le plissé si cher à Pillivuyt se déroule sur la semelle des plats, affirmant la technicité des produits tandis que l'arche des fours de la manufacture inspire la forme des anses.

Le large assortiment de cette gamme permet de répondre à toutes les envies avec des plats et moules pour des gratins ou pâtisseries.

Collection créée en collaboration avec les designers SISMO.



With the Collection Toulouse, Pillivuyt returns to its roots by providing a range of sophisticated and functional culinary porcelain that is fun and pleasing to the eye but very practical for everyday use. The pleats so identified with Pillivuyt's style are used on the base to reflect the technical skill in producing these dishes, while the arch of our kiln doors provides the inspiration for the shape of the handle. The wide assortment of this range can satisfy all tastes with dinnerware and casseroles, molds for pastries. Collection created in collaboration with the SISMO designers.



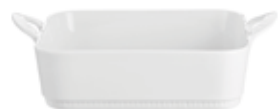


Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
	261717PX Cocotte couverte Ø 160 Cocotte with lid	Ø 160	100	100	Blanc
	261717PX -LI09000 Cocotte à induction couverte Ø 160 Cocotte with lid for induction stove	Ø 6,5	3,9	33	White
	261717PF Cocotte Ø 160 Deep casserole	Ø 160	94	100	Blanc
	261717PF -LI09000 Cocotte à induction Ø 160 Cocotte for induction stove	Ø 6,5	3,7	33	White
	261717BC Couvercle pour cocotte Lid for cocotte	Ø 160 Ø 6,5	26 1	- -	Blanc White

Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
	261720PX Cocotte couverte Ø 200 Cocotte with lid	Ø 200	124	225	Blanc
	261720PX -LI09000 Cocotte à induction couverte Ø 200 Cocotte with lid for induction stove	Ø 7,8	4,8	76	White
	261720PF Cocotte Ø 200 Deep casserole	Ø 200	117	225	Blanc
	261720PF -LI09000 Cocotte à induction Ø 200 Cocotte for induction stove	Ø 7,8	4,6	76	White
	261720BC Couvercle pour cocotte Lid for cocotte	Ø 200 Ø 7,8	26 1	- -	Blanc White

Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
	261724PX Cocotte couverte Ø 240 Cocotte with lid	Ø 240	140	340	Blanc
	261724PX -LI09000 Cocotte à induction couverte Ø 240 Cocotte with lid for induction stove	Ø 9,5	5,5	115	White
	261724PF Cocotte Ø 240 Deep casserole	Ø 240	114	340	Blanc
	261724PF -LI09000 Cocotte à induction Ø 240 Cocotte for induction stove	Ø 9,5	4,50	115	White
	261724BC Couvercle pour cocotte Lid for cocotte	Ø 240 Ø 9,5	26 1	- -	Blanc White

	Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
	201722BL	Assiette creuse 220 Deep plate 220	Ø 220 Ø 8,5	30 1,85	- -	Blanc White
	211715BL	Assiette plate 155 Plate 155	Ø 155 Ø 6,25	16 0,6	- -	Blanc White
	211720BL	Assiette plate 200 Plate 200	Ø 200 Ø 7,75	16 0,6	- -	Blanc White
	211726BL	Assiette plate 260 Plate 260	Ø 260 Ø 10	16 0,6	- -	Blanc White
	211726BL	Assiette plate 280 Plate 280	Ø 280 Ø 11	16 0,6	- -	Blanc White
	171714BL	Bol Toulouse Bowl Toulouse	Ø 140 Ø 5,5	55 2	47 16	Blanc White
	331701BX** - LI09000	Bouilloire induction Induction kettle	- -	95 3,75	100 3,3	Blanc White
	261711BL	Cocotte individuelle Individual cocotte	Ø 110 Ø 4	65 2,55	23 8	Blanc White
	261716BL	Légumier Vegetable dish	Ø 160 Ø 6	113 4,45	115 1,15qt	Blanc White
	281727BL	Moule à tarte Tarte mold	Ø 270 Ø 10,5	40 1,5	- -	Blanc White
	281730BL	Moule à tarte Tarte mold	Ø 300 Ø 12	40 1,5	- -	Blanc White
	Disponible Février 2020 Available February 2020	Gobelet Toulouse Tumbler Toulouse	Ø 80 3	99 4	27 9	Blanc White
	231712BL	Plat à crème brûlée Creme brulee dish	Ø 120 Ø 5	40 1,5	- -	Blanc White

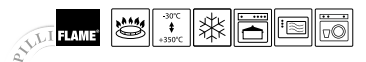


Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
221717BL	Plat à gratin carré Square gratin dish	175 x 175 6,75 x 6,75	45 1,75	- -	Blanc White
221722BL	Plat à gratin carré Square gratin dish	220 x 220 8,5 x 8,5	60 2,35	- -	Blanc White
221727BL	Plat à gratin carré Square gratin dish	270 x 270 10,5 x 10,5	60 2,35	- -	Blanc White
221716BL	Plat à lasagnes rectangulaire individuel Individual rectangular lasagnes dish	160 x 110 6 x 4,5	44 1,75	- -	Blanc White
221725BL	Plat à lasagnes rectangulaire Rectangular lasagnes dish	250 x 230 9,75 x 9	60 2,35	- -	Blanc White
221729BL	Plat à lasagnes rectangulaire Rectangular lasagnes dish	290 x 240 11,25 x 9,5	60 2,35	- -	Blanc White
251734BL	Plat à lasagnes rectangulaire Rectangular lasagnes dish	340 x 250 13,5 x 9,75	60 2,35	- -	Blanc White
231720BL1	Plat à gratin rond n°4 Round gratin dish n°4	Ø 200 Ø 7,75	60 2,35	120 1 qt	Blanc White
231723BL1	Plat à gratin rond n°5 Round gratin dish n°5	Ø 230 Ø 9	65 2,55	185 3 qt	Blanc White
261705BL1	Ramequin S Ramekin S	Ø 55 Ø 2	54 2,10	5 1,5	Blanc White
261718BL1	Ramequin L Ramekin L	Ø 77 Ø 3	71 2,70	16 5	Blanc White
261709BL1	Soufflé n°3 Souffle dish n°3	Ø 165 Ø 6,5	85 3,35	115 1 qt	Blanc White
261719BL1	Soufflé n°4 Souffle dish n°4	Ø 195 Ø 7,5	100 3,95	180 2,5 qt	Blanc White
261723BL1	Soufflé n°5 Souffle dish n°5	Ø 230 Ø 9	105 4,15	300 3 qt	Blanc White



COLLECTION ULYSSE

Multi-usage et ultra-résistante, pratique et esthétique,
la Collection Ulysse réinvente la cuisine.



Multi-use and ultra-resistant, practical and aesthetic, the Collection Ulysses reinvents the cooking.



Code	Désignation	Dim. mm / inch	Hau- teur mm / inch	Cont. cl / oz	Email
265616PX	Cocotte haute avec couvercle Deep casserole with lid	Ø 150	75	83	Blanc
265616PX - LI09000	Cocotte haute à induction avec couvercle Deep casserole with lid for induction stove	Ø 6 PILL INDUC	3	30	White
265616PF	Cocotte haute Deep casserole	Ø 150	75	83	Blanc
265616PF - LI09000	Cocotte haute à induction Deep casserole for induction stove	Ø 6 PILL INDUC	3	30	White
265615PX	Cocotte basse avec couvercle Shallow casserole with lid	Ø 150	47	53	Blanc
265615PX - LI09000	Cocotte basse à induction avec couvercle Shallow casserole with lid for induction stove	Ø 6 PILL INDUC	1,75	19	White
265615PF	Cocotte basse Shallow casserole	Ø 150	47	53	Blanc
265615PF - LI09000	Cocotte basse à induction Shallow casserole for induction stove	Ø 6 PILL INDUC	1,75	19	White
-	Couvercle cocotte Ulysse Lid for casserole Ulysses	Ø 150 Ø 6	- -	- -	- -

265615PC
Blanc
White

265615CR**
Bleu clair
Light blue

265615CE**
Bleu foncé
Dark blue

265615CI**
Miel
Honey

265615CA**
Gris foncé
Steel grey



Code	Désignation	Dim. mm / inch	Hauteur mm / inch	Cont. cl / oz	Email
285620PX	Cocotte haute avec couvercle Deep casserole with lid	Ø 200	96	220	Blanc
285620PX - LI09000	Cocotte haute à induction avec couvercle Deep casserole with lid for induction stove	Ø 7,75 PILL INDUC	3,75	2,25 qt	White
285620PF	Cocotte haute Deep casserole	Ø 200	96	220	Blanc
285620PF - LI09000	Cocotte haute à induction Deep casserole for induction stove	Ø 7,75 PILL INDUC	3,75	2,25 qt	White
265620PX	Cocotte basse avec couvercle Shallow casserole with lid	Ø 200	47	100	Blanc
265620PX - LI09000	Cocotte basse à induction avec couvercle Shallow casserole with lid for induction stove	Ø 7,75	1,75	1qt	White
265620PF	Cocotte basse Shallow casserole	Ø 200	47	100	Blanc
265620PF - LI09000	Cocotte basse à induction Shallow casserole for induction stove	Ø 7,75 PILL INDUC	1,25	1qt	White
-	Couvercle cocotte Ulysse Lid for casserole Ulysses	Ø 200 Ø 7,75 PILL INDUC	- -	- -	- -

265620PC
Blanc
White

265620CR**
Bleu clair
Light blue



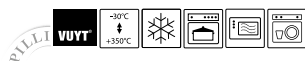
Code	Désignation		Dim. mm / inch	Hauteur mm / inch	Cont. cl / oz	Email
265624PX**	Cocotte haute avec couvercle Deep casserole with lid		Ø 240	108	350	Blanc
265624PX - LI09000**	Cocotte haute à induction avec couvercle Deep casserole with lid for induction stove		Ø 9,5	4,25	3,5qt	White
265624PF**	Cocotte haute Deep casserole		Ø 240	108	350	Blanc
265624PF - LI09000**	Cocotte haute à induction Deep casserole for induction stove		Ø 9,5	4,25	3,5qt	White
-	Couvercle cocotte Ulysse Lid for casserole Ulysses		Ø 200 Ø 7,75	- -	- -	- -
265624PC**	Blanc White					
265624CR**	Bleu clair Light blue					
265624CE**	Bleu foncé Dark blue					
265624CI**	Miel Honey					
265624CA**	Gris foncé Steel grey					



235626PF**	Plat rond Round platter		Ø 260	30	70	Blanc
			Ø 10,25	1,25	9	White
235626PF** - LI09000	Plat rond à induction Round platter for induction stove					
265609BL**	Ramequin haut Deep ramekin		Ø 90 Ø 3,25	57 2,25	20 7	Blanc White

SÉRIE TECK

Teck est une ligne qui se décline en blanc, gris foncé, bleu clair, miel et bronze. Inspirés de la nature, ces coloris chauds et naturels soulignent un relief original pour mettre en valeur une cuisine inventive.



TECK is a line that comes in white, steel gray, light blue, honey and bronze. Inspired by nature, the warm and organic colors highlight the embossed design but are soft enough to allow your culinary creations to be the "star" at the table.







Code	Désignation		Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
203023BL	Assiette creuse Teck 230 Deep plate Teck		Ø 230 Ø 9	- -	- -	Blanc White
203026BL	Assiette creuse Teck 260 Deep plate Teck		Ø 260 Ø 10,25	- -	- -	Blanc White
Disponible Avril 2020 Available April 2020	Assiette ovale Teck 180 Oval plate Teck		180x115 7x4,5	- -	- -	Blanc White
Disponible Avril 2020 Available April 2020	Assiette ovale Teck 230 Oval plate Teck		230x165 9x6,5	- -	- -	Blanc White
Disponible Avril 2020 Available April 2020	Assiette ovale Teck 340 Oval plate Teck		340x200 13x8	- -	- -	Blanc White
Disponible Avril 2020 Available April 2020	Assiette ovale Teck 360 Oval plate Teck		360x260 14x10	- -	- -	Blanc White
213016BL	Assiette plate Teck 165 Plate Teck		Ø 165 Ø 6,25	- -	- -	Blanc White
213021BL	Assiette plate Teck 210 Plate Teck		Ø 210 Ø 8,25	- -	- -	Blanc White
213026BL	Assiette plate Teck 265 Plate Teck		Ø 265 Ø 10,5	- -	- -	Blanc White
213028BL	Assiette plate Teck 280 Plate Teck		Ø 280 Ø 11	- -	- -	Blanc White
463008BL	Coupelle Teck Sauce shell Teck		Ø 85 Ø 3,3	36 1,4	8 2,7	Blanc White
Disponible Avril 2020 Available April 2020	Gobelet Teck Tumbler Teck		Ø 95 Ø 3,7	105 14	37 12,5	Blanc White
Disponible Avril 2020 Available April 2020	Paire tasse thé Teck Tea cup and saucer Teck		Ø 165 Ø 6,5	70 3	18 6	Blanc White
Disponible Avril 2020 Available April 2020	Plat à rôtir Teck 360 Rectangular baker		360x265 14x10,5	65 2,5	- -	Blanc White
173015BL	Saladier Teck Salad bowl Teck		Ø 150 Ø 6	63 2,5	55 19	Blanc White

	Code	Désignation		Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
	203023BR	Assiette creuse Teck 230 Deep plate Teck		Ø 230 Ø 9	- -	- -	Bleu clair Light blue
	203026BR	Assiette creuse Teck 260 Deep plate Teck		Ø 260 Ø 10,25	- -	- -	Bleu clair Light blue
	213016BR	Assiette plate Teck 165 Plate Teck		Ø 165 Ø 6,25	- -	- -	Bleu clair Light blue
	213021BR	Assiette plate Teck 210 Plate Teck		Ø 210 Ø 8,25	- -	- -	Bleu clair Light blue
	213026BR	Assiette plate Teck 265 Plate Teck		Ø 265 Ø 10,5	- -	- -	Bleu clair Light blue
	213028BR	Assiette plate Teck 280 Plate Teck		Ø 280 Ø 11	- -	- -	Bleu clair Light blue
	463008BR**	Coupelle Teck Sauce shell Teck		Ø 85 Ø 3,3	36 1,4	8 2,7	Bleu clair Light blue
	513040BR**	Mug Teck Mug Teck		Ø 92 Ø 3,5	100 4	30 10	Bleu clair Light blue
	173015BR	Saladier Teck Salad bowl Teck		Ø 150 Ø 6	63 2,5	55 19	Bleu clair Light blue
	203023RA	Assiette creuse Teck 230 Deep plate Teck		Ø 230 Ø 9	- -	- -	Gris foncé Steel grey
	203026RA	Assiette creuse Teck 260 Deep plate Teck		Ø 260 Ø 10,25	- -	- -	Gris foncé Steel grey
	213016RA	Assiette plate Teck 165 Plate Teck		Ø 165 Ø 6,25	- -	- -	Gris foncé Steel grey
	213021RA	Assiette plate Teck 210 Plate Teck		Ø 210 Ø 8,25	- -	- -	Gris foncé Steel grey
	213026RA	Assiette plate Teck 265 Plate Teck		Ø 265 Ø 10,5	- -	- -	Gris foncé Steel grey
	213028RA	Assiette plate Teck 280 Plate Teck		Ø 280 Ø 11	- -	- -	Gris foncé Steel grey
	463008RA**	Coupelle Teck Sauce shell Teck		Ø 85 Ø 3,3	36 1,4	8 2,7	Gris foncé Steel grey
	513040RA**	Mug Teck Mug Teck		Ø 92 Ø 3,5	100 4	30 10	Gris foncé Steel grey
	173015RA	Saladier Teck Salad bowl Teck		Ø 150 Ø 6	63 2,5	55 19	Gris foncé Steel grey

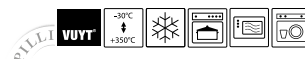


Code	Désignation		Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
203023JP**	Assiette creuse Teck 230 Deep plate Teck		Ø 230 Ø 9	- -	- -	Bronze Bronze
203026JP	Assiette creuse Teck 260 Deep plate Teck		Ø 260 Ø 10,25	- -	- -	Bronze Bronze
213016JP	Assiette plate Teck 165 Plate Teck		Ø 165 Ø 6,25	- -	- -	Bronze Bronze
213021JP	Assiette plate Teck 210 Plate Teck		Ø 210 Ø 8,25	- -	- -	Bronze Bronze
213026JP	Assiette plate Teck 265 Plate Teck		Ø 265 Ø 10,5	- -	- -	Bronze Bronze
213028JP	Assiette plate Teck 280 Plate Teck		Ø 280 Ø 11	- -	- -	Bronze Bronze
463008JP**	Coupelle Teck Sauce shell Teck		Ø 85 Ø 3,3	36 1,4	8 2,7	Bronze Bronze
513040JP**	Mug Teck Mug Teck		Ø 92 Ø 3,5	100 4	30 10	Bronze Bronze
173015JP	Saladier Teck Salad bowl Teck		Ø 150 Ø 6	63 2,5	55 19	Bronze Bronze
203023MI**	Assiette creuse Teck 230 Deep plate Teck		Ø 230 Ø 9	- -	- -	Miel Honey
203026MI**	Assiette creuse Teck 260 Deep plate Teck		Ø 260 Ø 10,25	- -	- -	Miel Honey
213016MI**	Assiette plate Teck 165 Plate Teck		Ø 165 Ø 6,25	- -	- -	Miel Honey
213021MI**	Assiette plate Teck 210 Plate Teck		Ø 210 Ø 8,25	- -	- -	Miel Honey
213026MI**	Assiette plate Teck 265 Plate Teck		Ø 265 Ø 10,5	- -	- -	Miel Honey
213028MI**	Assiette plate Teck 280 Plate Teck		Ø 280 Ø 11	- -	- -	Miel Honey



COLLECTION BOURGES EUROPE

Robuste, la ligne Bourges est parfaite pour les services rapides et nombreux. Solide, la ligne Europe est agrémentée d'un bord aux renflements irréguliers lui donnant un aspect carré.



Robust, the Bourges shape is perfect for frequent use. Solid, the Europe shape wears a rim with irregular swellings reflecting a square look.



Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
200821BL	Assiette creuse 210 Bourges Soup plate Bourges	Ø 210 Ø 8,25	- -	- -	Blanc White

210816BL	Assiette plate Bourges Plate Bourges	Ø 165 Ø 6,5	- -	- -	Blanc White
----------	---	----------------	--------	--------	----------------



210820BL	Assiette plate Bourges Plate Bourges	Ø 200 Ø 7,75	- -	- -	Blanc White
----------	---	-----------------	--------	--------	----------------

210824BL	Assiette plate Bourges Plate Bourges	Ø 240 Ø 9,5	- -	- -	Blanc White
----------	---	----------------	--------	--------	----------------

210827BL	Assiette plate Bourges Plate Bourges	Ø 270 Ø 10,5	- -	- -	Blanc White
----------	---	-----------------	--------	--------	----------------



171335BL**	Bol à bouillon Europe Bouillon bowl Europe	Ø 110 Ø 4,25	- -	30 11	Blanc White
------------	---	-----------------	--------	----------	----------------

121318BL**	Plateau pour bol à bouillon Europe Bouillon saucer Europe	Ø 178 Ø 7	- -	- -	Blanc White
------------	--	--------------	--------	--------	----------------



111318BS**	Bol à sucre Europe Sugar bowl Europe	Ø 80 Ø 3	63 25	20 7	Blanc White
------------	---	-------------	----------	---------	----------------



271340BL	Coquetier Europe Egg cup Europe	Ø 48 Ø 1,75	42 17	4 1	Blanc White
----------	------------------------------------	----------------	----------	--------	----------------



461307BL	Cupelle cocktail Europe Stackable sauce dish Europe	Ø 70 Ø 2,75	30 12	6,5 2	Blanc White
----------	--	----------------	----------	----------	----------------



461308BL	Cupelle Europe Sauce dish Europe	Ø 80 Ø 3	30 12	8 3	Blanc White
----------	-------------------------------------	-------------	----------	--------	----------------



461309BL**	Cupelle Europe Sauce dish Europe	Ø 90 Ø 3,5	34 13	11 4	Blanc White
------------	-------------------------------------	---------------	----------	---------	----------------



241332BL**	Plat rectangulaire Europe Rectangular platter Europe	320 x 210 12,5 x 8,25	- -	- -	Blanc White
------------	---	--------------------------	--------	--------	----------------



361310BL	Pot Europe Milk jug Europe	- -	59 2,25	10 4	Blanc White
----------	-------------------------------	--------	------------	---------	----------------

361315BL	Pot Europe Milk jug Europe	- -	67 2,75	15 5	Blanc White
----------	-------------------------------	--------	------------	---------	----------------

361335BL	Pot Europe Milk jug Europe	- -	90 3,5	35 13	Blanc White
----------	-------------------------------	--------	-----------	----------	----------------

	Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
	990810BX	Paire tasse moka Bourges Espresso cup and saucer Bourges	- -	- -	10 4	Blanc White
	111310BL	Tasse moka Europe Espresso cup Europe	- -	53 2	10 4	Blanc White
	120812BL	Soucoupe moka Bourges Espresso saucer Bourges	Ø 125 Ø 5	- -	- -	Blanc White
	990818BX	Paire tasse à thé Bourges Tea cup and saucer Bourges	- -	- -	18 6	Blanc White
	111318BL	Tasse à thé Europe Tea cup Europe	- -	62 2,5	18 6	Blanc White
	120815BL	Soucoupe thé Bourges Tea saucer Bourges	Ø 150 Ø 6	- -	- -	Blanc White
	990830BX	Paire tasse genieu Bourges Breakfast cup and saucer Bourges	- -	- -	30 11	Blanc White
	111330BL	Tasse genieu Europe Breakfast cup Europe	- -	75 3	30 11	Blanc White
	120816BL	Soucoupe genieu Bourges Breakfast saucer Bourges	Ø 165 Ø 6,5	- -	- -	Blanc White
	112008BL	Tasse expresso Fluto Espresso cup Fluto	- -	70 2,75	8 3	Blanc White
	122012BL	Soucoupe expresso Fluto Espresso saucer Fluto	Ø 123 Ø 4,75	- -	- -	Blanc White
	112018BL	Tasse thé Fluto Tea cup Fluto	- -	70 2,75	18 6	Blanc White
	120815BL	Soucoupe thé Bourges Tea saucer Bourges	Ø 150 Ø 6	- -	- -	Blanc White
	112027BL	Tasse genieu Fluto Breakfast cup Fluto	- -	75 3	27 10	Blanc White
	120816BL	Soucoupe genieu Bourges Breakfast saucer Bourges	Ø 160 Ø 6,25	- -	- -	Blanc White
	331335BX	Théière Europe Teapot Europe	- -	95 3,75	35 13	Blanc White
	331355BX	Théière Europe Teapot Europe	- -	105 4	55 20	Blanc White
	331336BX**	Verseuse Europe Coffeepot Europe	- -	105 4	35 13	Blanc White

COLLECTION BRONZE

Ces assiettes, plats et contenants s'habillent de l'émail Bronze, un émail brun à effet «matière», en alternance de brillant et de mat, qui confère à chaque pièce son caractère unique.



These well-known Pillivuyt pieces are finished with the Bronze glaze, a brown-tone glaze that creates a textured effect with alternately brilliant and matte finishes. In the firing process, each item responds differently, giving every piece its own unique character.



	Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
	224032JP**	Assiette rectangulaire à dégustation Quartet Bronze	320 x 160	-	-	Bronze
		Rectangular degustation plate Quartet Bronze	12,5 x 6,25	-	-	Bronze
	234034JP**	Assiette rectangulaire Quartet Bronze	340 x 230	-	-	Bronze
		Rectangular plate Quartet Bronze	13,5 x 9	-	-	Bronze
	223322JP	Plateau Vendôme Bronze	221 x 86	-	-	Bronze
		Tray Vendôme Bronze	8,75 x 3,25	-	-	Bronze
	170325JP**	Bol à riz Bronze	Ø 115	-	30	Bronze
		Rice bowl Bronze	Ø 4,5	-	11	Bronze
	461308JP**	Coupelle Europe Bronze	Ø 80	30	8	Bronze
		Sauce dishe Europe Bronze	Ø 3	1,25	3	Bronze
	240124JP**	Plat ovale ordinaire Bronze N°8	225 x 155	-	-	Bronze
		Oval serving platter Bronze N°8	8,75 x 6,25	-	-	Bronze
	240126JP**	Plat ovale ordinaire Bronze N°9	251 x 172	-	-	Bronze
		Oval serving platter Bronze N°9	10 x 6,75	-	-	Bronze
	240128JP**	Plat ovale ordinaire Bronze N°10	280 x 189	-	-	Bronze
		Oval serving platter Bronze N°10	11 x 7,5	-	-	Bronze
	240133JP**	Plat ovale ordinaire Bronze N°12	330 x 233	-	-	Bronze
		Oval serving platter Bronze N°12	13 x 9,25	-	-	Bronze
	170119JP**	Saladier ordinaire Bronze N°7	Ø 195	-	100	Bronze
		Footed salad bowl Bronze N°7	Ø 7,75	-	1 qt	Bronze

COLLECTION EDEN

Pour une utilisation au quotidien comme pour les grandes occasions.



Designed both for everyday or special occasions.



	Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
	171030BL	Bol à frites Eden French fries bowl Eden	Ø 103 Ø 4	71 2,75	30 10	Blanc White
	261011BL	Cocotte ronde Eden Round cocotte Eden	Ø 115 Ø 4,75	47 1,75	25 9	Blanc White
	511030BL	Mug Eden Mug Eden	- -	102 4	30 11	Blanc White
	511045BL	Mug Eden Mug Eden	- -	119 4,75	45 16	Blanc White
	261055BL	Ramequin Eden Ramekin Eden	Ø 80 Ø 3	55 2	15 5	Blanc White
	261065BL	Ramequin Eden Ramekin Eden	Ø 87 Ø 3,5	65 2,5	21 8	Blanc White
	171012BL	Saladier Eden Salad bowl Eden	Ø 120 Ø 4,75	88 3,5	60 21	Blanc White
	171016BL	Saladier Eden Salad bowl Eden	Ø 160 Ø 6,25	110 4,25	125 1,3 qt	Blanc White
						
	171020BL	Saladier Eden Salad bowl Eden	Ø 200 Ø 7,75	138 5,5	250 2,6 qt	Blanc White
	111008BL	Tasse expresso Eden Espresso cup Eden	- -	71 2,75	8 3	Blanc White
	122012BL	Soucoupe expresso Fluto Espresso saucer Fluto	Ø 123 Ø 4,75	- -	- -	Blanc White
	111020BL	Tasse thé Eden Tea cup Eden	- -	92 3,5	20 7	Blanc White
	120813BL	Soucoupe café Bourges Coffee saucer Bourges	Ø 133 Ø 5,25	- -	- -	Blanc White
	111027BL	Tasse genieu Eden Breakfast cup Eden	- -	100 4	27 10	Blanc White
	120815BL	Soucoupe thé Bourges Tea saucer Bourges	Ø 150 Ø 6	- -	- -	Blanc White

COLLECTION GÉNÉRALE

CULINAIRE

Riche et diversifiée, la Collection Générale Pillivuyt vous propose un large choix de produits culinaires.

Formes classiques ou designs originaux, assiettes, tasse, petits articles... Un vaste assortiment d'articles élégants et résistants pour répondre à toutes vos attentes.



CULINARY

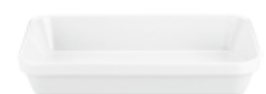
The Pillivuyt 'Générale' Collection is rich and diversified, offering you a wide choice of products for baking. Classic shapes or original designs, plates, cups, small items... A wide range of elegant and resistant tableware to meet all your requirements.





	Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
	260360BX**	Casserole ronde à oreilles N°5 Round covered casserole N°5	Ø 140 Ø 5,5	- -	60 21	Blanc White
	430514BX	Gîte foie gras à pans rectangulaire Oblong faceted casserole with lid	145 x 112 5,75 x 4,5	85 3,25	40 14	Blanc White
	430135BX	Marmite ronde N°5 Covered sugar bowl n°5	Ø 86 Ø 3,5	- -	35 13	Blanc White
	280510BL	Moule à galantine Galantine mold	260 x 90 10,25 x 3,5	- -	- -	Blanc White
	280514BL1	Moule à tarte rectangulaire individuel Individual rectangular tart mold	103 x 146 4 x 6	32 1,30	- -	Blanc White
	280121BL1	Moule à tarte carré Squared tart mold	210 x 210 8,5 x 8,5	32 1,30	- -	Blanc White
	280335BL	Moule à tarte rectangulaire Rectangular tart pan	350 x 120 13,75 x 4,75	32 1,30	- -	Blanc White
	280332BL1	Moule à tarte rectangulaire Rectangular tart mold	320 x 220 12,6 x 8,5	32 1,30	- -	Blanc White
	280111BL	Moule à tarte rond N°1 Round tart dish N°1	Ø 115 Ø 4,5	25 1	- -	Blanc White
	280113BL	Moule à tarte rond N°2 Round tart dish N°2	Ø 135 Ø 5,25	25 1	- -	Blanc White
	280321BL	Moule à tarte rond N°6 Round tart dish N°6	Ø 220 Ø 8,75	30 1,25	- -	Blanc White
	280324BL	Moule à tarte rond N°7 Round tart dish N°7	Ø 245 Ø 9,5	36 1,5	- -	Blanc White
	280325BL	Moule à tarte rond N°8 Round tart dish N°8	Ø 265 Ø 10,5	38 1,5	- -	Blanc White
	280327BL	Moule à tarte rond N°9 Round tart dish N°9	Ø 285 Ø 11,25	40 1,5	- -	Blanc White
	280329BL	Moule à tarte rond N°10 Round tart dish N°10	Ø 310 Ø 12,25	42 1,75	- -	Blanc White
	280333BL	Moule à tarte rond N°11 Round tart dish N°11	Ø 330 Ø 13	42 1,75	- -	Blanc White

	Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
	230314BS	Plat à crème brûlée Crème brûlée dish	Ø 149 Ø 5,75	27 1	25 9	Blanc White
	230511BL	Plat à crème catalane Crème brûlée dish catalane	Ø 110 Ø 4,25	25 1	- -	Blanc White
	230513BL	Plat à crème catalane Crème brûlée dish catalane	Ø 140 Ø 5,5	30 1,25	- -	Blanc White
	250424BL	Plat à lasagnes carré Square lasagnes dish	240 x 240 9,5 x 9,5	69 2,75	- -	Blanc White
	250429BL	Plat à lasagnes rectangulaire Rectangular lasagnes dish	290 x 240 11,5 x 9,5	68 2,75	- -	Blanc White
	250434BL	Plat à lasagnes rectangulaire Rectangular lasagnes dish	340 x 250 13,25 x 10	69 2,75	- -	Blanc White
	220416BL	Plat à rôtir carré N°1 Square baker N°1	140 x 140 5,5 x 5,5	38 1,5	- -	Blanc White
	220420BL	Plat à rôtir carré N°2 Square baker N°2	175 x 175 7 x 7	44 1,75	- -	Blanc White
	220425BL	Plat à rôtir carré N°3 Square baker N°3	220 x 220 8,75 x 8,75	50 2	- -	Blanc White
	220433BL	Plat à rôtir carré N°4 Square baker N°4	270 x 270 10,5 x 10,5	55 2,25	- -	Blanc White
	220324BL	Plat à rôtir rectangulaire N°1 Rectangular baker N°1	264 x 141 10,5 x 5,5	40 1,5	- -	Blanc White
	220329BL	Plat à rôtir rectangulaire N°2 Rectangular baker N°2	320 x 173 12,5 x 6,75	45 1,75	- -	Blanc White
	220335BL	Plat à rôtir rectangulaire N°3 Rectangular baker N°3	397 x 222 15,5 x 8,75	50 2	- -	Blanc White
	220232BL	Plat à rôtir rectangulaire profond Deep rectangular baker	320 x 170 12,5 x 6,75	60 2,25	- -	Blanc White
	220238BL	Plat à rôtir rectangulaire profond MM Deep rectangular baker, medium	375 x 230 14,75 x 9	60 2,25	- -	Blanc White
	220244BL	Plat à rôtir rectangulaire profond GM Deep rectangular baker, large	445 x 260 17,5 x 10,25	78 3	- -	Blanc White



Code	Désignation	Dim. mm / inch	Hauteur mm / inch	Cont. cl / oz	Email
240317BL	Plat ovale à oreilles N°6 Oval eared dish N°6	170 x 100 6,75 x 4	33 1,25	- -	Blanc White
240319BL	Plat ovale à oreilles N°7 Oval eared dish N°7	203 x 115 8 x 4,5	36 1,5	- -	Blanc White
240323BL	Plat ovale à oreilles N°8 Oval eared dish N°8	230 x 129 9 x 5	41 1,5	- -	Blanc White
240325BL	Plat ovale à oreilles N°9 Oval eared dish N°9	255 x 142 10 x 5,5	48 1,75	- -	Blanc White
240328BL	Plat ovale à oreilles N°10 Oval eared dish N°10	285 x 160 11,25 x 6,25	51 2	- -	Blanc White
220230BL	Plat rectangulaire empilable NM Stackable deep roaster, medium	297 x 207 11,75 x 8,75	53 2	- -	Blanc White
220236BL	Plat rectangulaire empilable GM Stackable deep roaster, large	355 x 259 14 x 10,25	53 2	- -	Blanc White
230307BL	Plat rond à oreilles N°3 Round eared dish N°3	Ø 75 Ø 3	24 1	- -	Blanc White
230311BL	Plat rond à oreilles N°4 Round eared dish N°4	Ø 115 Ø 4,5	34 1,25	- -	Blanc White
230312BL	Plat rond à oreilles N°4 ^{1/2} Round eared dish N°4 ^{1/2}	Ø 130 Ø 5	34 1,25	- -	Blanc White
230314BL	Plat rond à oreilles N°5 Round eared dish N°5	Ø 143 Ø 5,5	34 1,25	- -	Blanc White
230315BL	Plat rond à oreilles N°5 ^{1/2} Round eared dish N°5 ^{1/2}	Ø 158 Ø 6,25	43 1,75	- -	Blanc White
230318BL	Plat rond à oreilles N°6 Round eared dish N°6	Ø 180 Ø 7	44 1,75	- -	Blanc White
230319BL	Plat rond à oreilles N°6 ^{1/2} Round eared dish N°6 ^{1/2}	Ø 195 Ø 7,75	44 1,75	- -	Blanc White
230302BL	Plat rond à oreilles N°7 Round eared dish N°7	Ø 210 Ø 8,25	49 2	- -	Blanc White
240514BL	Plat sabot individuel Deep oval baker, individual	140 x 100 5,5 x 4	38 1,5	- -	Blanc White
240526BL	Plat sabot PM Deep oval baker, small	260 x 190 10,5 x 7,5	58 2,25	- -	Blanc White
240531BL	Plat sabot GM Deep oval baker, large	320 x 230 12,25 x 8,75	57 2,25	- -	Blanc White
240536BL	Plat sabot Extra Deep oval baker, extra large	370 x 270 14,5 x 10,5	60 2,25	- -	Blanc White

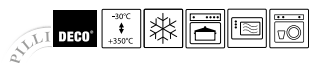


Code	Désignation	Dim. mm / inch	Hauteur mm / inch	Cont. cl / oz	Email
260404BL	Ramequin Plissé N°4 Classic pleated ramekin N°4	Ø 50 Ø 2	33 1,25	3 1	Blanc White
260407BL	Ramequin Plissé N°3 Classic pleated ramekin N°3	Ø 70 Ø 2,75	34 1,25	7 3	Blanc White
260409BL	Ramequin Plissé N°2 Classic pleated ramekin N°2	Ø 80 Ø 3	37 1,5	10 4	Blanc White
260415BL	Ramequin Plissé N°1 Classic pleated ramekin N°1	Ø 90 Ø 3,5	40 1,5	15 5	Blanc White
260411BL	Ramequin Haut N°3 Deep ramekin N°3	Ø 70 Ø 2,75	52 2	11 4	Blanc White
260416BL	Ramequin Haut N°2 Deep ramekin N°2	Ø 80 Ø 3	55 2,25	16 6	Blanc White
260421BL	Ramequin Haut N°1 Deep ramekin N°1	Ø 90 Ø 3,5	58 2,25	21 8	Blanc White
261110BL	Soufflé ordinaire N°5 Classic pleated soufflé dish N°5	Ø 100 Ø 4	53 2	30 11	Blanc White
261113BL	Soufflé ordinaire N°3 Classic pleated soufflé dish N°3	Ø 130 Ø 5	61 2,25	60 21	Blanc White
261116BL	Soufflé ordinaire N°1 Classic pleated soufflé dish N°1	Ø 152 Ø 6	64 2,5	90 32	Blanc White
261121BL **	Soufflé ordinaire S/Extra Classic pleated soufflé dish, S/Extra	Ø 208 Ø 8,25	74 3	190 2 qt	Blanc White
260335BL	Soufflé haut N°5 Pleated deep soufflé dish N°5	Ø 100 Ø 4	65 2,5	35 13	Blanc White
260355BL	Soufflé haut N°4 Pleated deep soufflé dish N°4	Ø 115 Ø 4,5	68 2,5	55 20	Blanc White
260311BL	Soufflé haut N°2 Pleated deep soufflé dish N°2	Ø 145 Ø 5,75	82 3,25	100 1 qt	Blanc White
260314BL	Soufflé haut N°1 Pleated deep soufflé dish N°1	Ø 165 Ø 6,5	90 3,5	140 1,45 qt	Blanc White
260318BL	Soufflé haut Extra Pleated deep soufflé dish, Extra	Ø 185 Ø 7,25	99 4	180 1,9 qt	Blanc White
260321BL	Soufflé haut S/Extra Pleated deep soufflé dish, S/Extra	Ø 205 Ø 8	105 4,25	270 2,85	Blanc White

DÉCOR APOLLINE

Inspiré par les valeurs de transmission et d'héritage, le décor Apolline vous invite à vous replonger dans vos souvenirs d'antan, où partage et tradition s'invitent autour de vos tables.

Doté d'un graphisme épuré et marqué par le temps, ce nouveau décor s'harmonise tout aussi bien sur des tables classiques que contemporaines.



With a clean and timeless design, the Apolline collection invites you to remember the past, where sharing and tradition are welcome around your table. Understated, yet elegant at the same time, this new décor will complement both classic and contemporary tables.





Code	Désignation	Dim. mm / inch	Hauteur mm / inch	Cont. cl / oz	Email
212521BL1 - L18549	Assiette 210 Louna Apolline Plate 210 Louna Apolline	Ø 210 Ø 8,25	- -	- -	Blanc White
212526BL1 - L18549	Assiette 265 Louna Apolline Plate 265 Louna Apolline	Ø 265 Ø 10,5	- -	- -	Blanc White
212528BL1 - L18549	Assiette 280 Louna Apolline Plate 280 Louna	Ø 280 Ø 11	- -	- -	Blanc White
510912BL1 - L18549	Tasse à café Cécil Apolline Espresso cup Cecil Apolline	- -	60 2,25	9 3	Blanc White
520913BL1 - L18549	Soucoupe à café Cécil Apolline Coffee saucer Cecil Apolline	Ø 127 Ø 5	- -	- -	Blanc White
510918BL1 - L18549	Tasse à thé Cécil Apolline Tea cup Cécil Apolline	- -	60 2,25	18 6	Blanc White
520914BL1 - L18549	Soucoupe thé Cécil Apolline Coffee saucer Cecil Apolline	Ø 140 Ø 5,5	- -	- -	Blanc White
510929BL1 - L18549	Tasse genieu Cécil Apolline Breakfast cup Cecil Apolline	- -	70 2,75	29 10	Blanc White
520916BL1 - L18549	Soucoupe genieu Cécil Apolline Breakfast saucer Cecil Apolline	Ø 165 Ø 6,5	- -	- -	Blanc White





Dîners d'exception

Univers composé de nos collections d'art de la table à l'esthétisme singulière, Dîners d'exception regroupe nos pièces créées pour nos plus belles tables gastronomiques.

Dans cet univers, la passion de nos maîtres-porcelainiers rencontre celle des chefs cuisiniers pour créer des dressages élégants et gourmands dans une atmosphère extraordinaire.

La Maison Pillivuyt propose ici des pièces tendance pour oser la carte de l'élégance en toute simplicité avec des formes inspirées des nouvelles tendances.

Composed of our collections of tableware with distinctive design, 'Dîners d'exception' features our pieces created for the very finest culinary art.

One can feel the passion of our master craftsmen combined with that of our chefs, for elegant and gourmet presentation with a truly extraordinary ambiance.

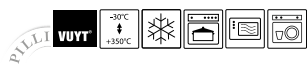
Maison Pillivuyt has crafted here contemporary pieces designed to boldly go for elegance with simplicity and inspired by the latest trends.

COLLECTION GAÏA

D'une rondeur rassurante, les différentes pièces en porcelaine de la collection Gaïa se déclinent dans deux teintes minérales et brutes, Graphite et Kaolin, comme un retour aux sources.

Les assiettes aux formes variées et les petits contenants s'associent pour composer, déstructurer et recomposer les plats. La Collection Gaïa est une invitation au partage.

Collection créée en collaboration avec les designers
Mr & Mrs Clynk.



With reassuring curves, the different porcelain pieces of Gaïa collection are declined in two mineral and raw shades, Graphite and Kaolin, like a return to the sources. Plates with varied shapes and small items can be combined to compose, deconstruct and recompose dishes. The Gaïa collection is an invitation to share.

Collection created with Mr & Mrs Clynk designers.



	Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email	
	462915GT	Mini assiette Bulle Gaïa Small bubble plate Gaïa	150 x 115 6 x 4,5	- -	- -	Graphite	●
	312930GT	Assiette Bulle Gaïa Bubble plate Gaïa	300 x 230 11,75 x 9	- -	- -	Graphite	●
	212927GT	Assiette carrée 270 Gaïa Square plate 270 Gaïa	270 x 270 10,5 x 10,5	- -	- -	Graphite	●
	212930GT	Assiette carrée 300 Gaïa Square plate 300 Gaïa	300 x 300 11,75 x 11,75	- -	- -	Graphite	●
	212928GT	Assiette longue Gaïa Long plate Gaïa	280 x 130 11 x 5	- -	- -	Graphite	●
	222914GT	Demi-assiette longue Gaïa Half-long plate Gaïa	140 x 130 5,5 x 5	- -	- -	Graphite	●
	172913GT	Bol 130 Gaïa Bowl 130 Gaïa	Ø 130 Ø 5	- -	- -	Graphite	●
	172915GT	Bol 150 Gaïa Bowl 150 Gaïa	Ø 150 Ø 6	- -	- -	Graphite	●
	132907GT	Gobelet S Gaïa Tumbler S Gaïa	Ø 60 Ø 2,5	60 2,5	7 2	Graphite	●
	132918GT	Gobelet L Gaïa Tumbler L Gaïa	Ø 80 Ø 3	65 3	18 6	Graphite	●
	462915KA	Mini assiette Bulle Gaïa Small bubble plate Gaïa	150 x 115 5 x 4,5	- -	- -	Kaolin	●
	222914KA	Demi-assiette longue Gaïa Half-long plate Gaïa	140 x 130 5,5 x 5	- -	- -	Kaolin	●
	132907KA	Gobelet S Gaïa Tumbler S Gaïa	Ø 60 Ø 2,5	60 2,5	7 2,3	Kaolin	●

SÉRIE CANOPÉE

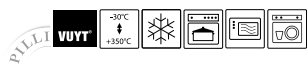
La gamme Canopée s'empare du plissé emblématique de Pillivuyt pour lui donner un nouveau souffle et créer des produits aux lignes à la fois douces et dynamiques.

Cette collection à forte personnalité est née du prolongement de la gestuelle de service en restauration, de l'observation d'une chorégraphie d'attentions portées aux convives par le personnel en salle de restaurant.

Si certaines pièces s'inspirent de produits historiques des collections Pillivuyt, d'autres sont le fruit de prouesses techniques de fabrication.

Fines et légères, les assiettes Canopée invitent à accompagner et enrichir les gestuelles traditionnelles du service et à valoriser la relation à la dégustation.

Collection créée en collaboration avec les designers
SISMO.



The new Canopée collection from Pillivuyt brings together our iconic pleats dating back nearly 200 years with new and some traditional shapes to form a stunning range for foodservice. This range with soft lines will bring a stunning look to any table while still allowing great food presentation. Canopée plates are thin and light.

Collection created with SISMO designers.





	Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
	312729BL	Assiette de présentation Presentation plate	290 x 180 11 x 7	125 5	- -	Blanc White
	212715BL	Assiette plate Plate	Ø 155 Ø 6	- -	- -	Blanc White
	212725BL	Assiette plate aile large (Bassin Ø140) Large rim plate (Basin Ø 5,5)	Ø 250 Ø 10	- -	- -	Blanc White
	212729BL	Assiette plate aile large (Bassin Ø160) Large rim plate (Basin Ø 6,25)	Ø 290 Ø 11	- -	- -	Blanc White
	212726BL	Assiette à dégustation (Bassin Ø140) Degustation plate (Basin Ø 5,5)	Ø 265 Ø 10,5	- -	- -	Blanc White
	612714BL	Cloche pour assiette dégustation Lid for degustation plate	Ø 145 Ø 5,75	- -	- -	Blanc White
	202726BL	Assiette creuse Deep plate	Ø 260 Ø 10,25	- -	- -	Blanc White
	172729BL	Bol Bowl	Ø 120 Ø 4,75	57 2,5	29 10,25	Blanc White
	362707BL	Carafe Carafe	Ø 40 Ø 1,75	150 6	7 2,75	Blanc White
	272716BL	Disque 150 Canopée Canopée disk 150	Ø 150 Ø 6	7 0,3	- -	Blanc White
	272725BL	Disque 250 Canopée Canopée disk 250	Ø 250 Ø 9,75	7 0,3	- -	Blanc
	272730BL	Disque 300 Canopée Canopée disk 300	Ø 300 Ø 11,75	7 0,3	- -	Blanc White



Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
992708BX	Coupelle ronde et cloche Round sauce dish with lid	Ø 80 Ø 3	145 5,75	4 1	
192704BL	Coupelle seule Round sauce dish	Ø 80 Ø 3	27 9	4 1	Blanc White
612708BL	Cloche seule Lid	Ø 80 Ø 3	125 10,75	-	



292740BL	Assiette ovale Oval plate	245 x 105 9,5 x 4,25	- -	- -	Blanc White
612724BL	Cloche pour assiette ovale Lid for oval plate	245 x 105 9,5 x 4,25	- -	- -	Blanc White



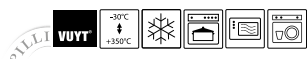
992725BX	Porte-douceurs 2 étages Canopée 2 tiered cake stand Poignée argent, Silver handle	Ø 150 / Ø 250 Ø 6 / Ø 9,8	260 10	- -	Blanc White
992730BX	Porte-douceurs 3 étages Canopée 3 tiered cake stand Poignée argent, Silver handle	Ø 150 / Ø 250 / Ø 300 Ø 6 / Ø 9,8 / Ø 11,8	320 12,5	- -	Blanc White



112709BL** - SILICONE	Tasse à café (avec silicone) Coffee cup (with silicone)	Ø 60 Ø 2,5	70 2,75	9 3	Blanc White
112709BL**	Tasse à café Coffee cup	Ø 60 Ø 2,5	70 2,75	9 3	Blanc White

COLLECTION GRAND CHEF GALET

Grand Chef et Galet, des lignes modernes et épurées dont les différentes formes seront source d'inspiration pour la présentation de vos meilleurs plats.



Grand Chef and Galet, modern and refined lines where there different shapes will be a source of inspiration when presenting your best dishes.

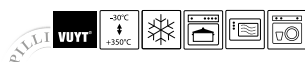


	Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
	210522BL	Assiette Galet Pebble plate	220 8,5	- -	- -	Blanc White
	210522BM	Assiette Galet Pebble plate	220 8,5	- -	- -	Satin Satin
	210522NO	Assiette Galet Pebble plate	220 8,5	- -	- -	Noir Black
	216130BL	Assiette sans bassin Grand Chef Plate without basin Grand Chef	Ø 308 Ø 12,25	- -	- -	Blanc White
	216115BL	Assiette grand bassin rond Grand Chef Plate large round basin Grand Chef Bassin, basin : 150 mm / 6 inch	Ø 308 Ø 12,25	- -	- -	Blanc White
	216131BL	Assiette bassin escargot Grand Chef Plate snail basin Grand Chef	Ø 308 Ø 12,25	- -	- -	Blanc White
	216114BL	Assiette bassin rectangulaire Grand Chef Plate rectangular basin Grand Chef	Ø 308 Ø 12,25	- -	- -	Blanc White
	216109BL**	Assiette G Grand Chef Plate G Grand Chef	Ø 308 Ø 12,25	- -	- -	Blanc White
	276123NO**	Demi disque pour assiette G Half moon shape plate	231 x 124 9 x 5	- -	- -	Noir Black
	216110BL**	Assiette N Grand Chef Plate N Grand Chef	Ø 308 Ø 12,25	- -	- -	Blanc White
	276110NO**	Disque pour assiette N Disk shape insert	Ø 130 Ø 5,25	- -	- -	Noir Black

COLLECTION LOUNA CÉCIL

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

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



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



	Code	Désignation		Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
	202519BL**	Assiette creuse Louna Soup plates Louna		Ø 195 Ø 7,75	- -	- -	Blanc White
	202523BL**	Assiette creuse Louna Soup plates Louna		Ø 230 Ø 9	- -	- -	Blanc White
	242532BL	Assiette ovale Louna Oval plate Louna		320 x 245 12,75 x 9,75	- -	- -	Blanc White
	212516BL	Assiette Louna Plate Louna		Ø 160 Ø 6,25	- -	- -	Blanc White
	212519BL	Assiette Louna Plate Louna		Ø 195 Ø 7,75	- -	- -	Blanc White
	212521BL	Assiette Louna Plate Louna		Ø 210 Ø 8,25	- -	- -	Blanc White
	212526BL	Assiette Louna Plate Louna		Ø 265 Ø 10,5	- -	- -	Blanc White
	212528BL	Assiette Louna Plate Louna		Ø 280 Ø 11	- -	- -	Blanc White
	212531BL	Assiette Louna Plate Louna		Ø 310 Ø 12,25	- -	- -	Blanc White
	612513BL	Assiette à dégustation Louna Degustation plate Louna		Ø 130 Ø 5	- -	- -	Blanc White
	612521BL	Assiette à dégustation Louna Degustation plate Louna		Ø 205 Ø 8	- -	- -	Blanc White
	612526BL	Assiette à dégustation Louna Degustation plate Louna		Ø 265 Ø 10,5	- -	- -	Blanc White
	612528BL	Assiette à dégustation clochable Degustation plate Louna		Ø 280 Ø 11	- -	- -	Blanc White
	510918BS	Bol à sucre Cécil Sugar bowl Cécil		Ø 90 Ø 3,5	57 2,25	18 6	Blanc White
	242510BL	Coupelle ovale Louna Oval sauce dish Louna		103 x 74 4 x 3	- -	- -	Blanc White
	952512BL**	Coupelle ronde Louna Round sauce dish Louna		Ø 120 Ø 4,75	43 1,75	- -	Blanc White
	112540BL	Mug Louna Mug Louna		- -	105 4	40 14	Blanc White
	362515BL**	Pot à lait Louna Milk jug Louna		- -	75 3	15 5	Blanc White

**Articles en cours de suppression - disponible en fonction du stock **Discontinued items - availability according to stock



Code	Désignation		Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
992502BX	Porte-douceurs 2 étages Louna 2 tiered cake stand Louna Poignée argent, Silver handle		Ø 210 / 265 Ø 8,25 / 10,5	- - -	- - -	Blanc White



992503BX	Porte-douceurs 3 étages Louna 3 tiered cake stand Louna Poignée argent, Silver handle		Ø 160/ 210/265 Ø 6,25/ 8,25 / 10,5	- - -	- - -	Blanc White
----------	---	---	---	-------------	-------------	----------------



170936BL	Saladier forme basse Cécil Salad bowl shallow Cécil		Ø 360 Ø 14,25	80 3	430 4,5 qt	Blanc White
----------	--	--	------------------	---------	---------------	----------------



170914BL	Saladier forme haute Cécil Salad bowl tall Cécil		Ø 140 Ø 5,5	70 2,75	51 18	Blanc White
----------	---	--	----------------	------------	----------	----------------

170920BL	Saladier forme haute Cécil Salad bowl tall Cécil		Ø 200 Ø 7,75	102 4	165 1,75 qt	Blanc White
----------	---	--	-----------------	----------	----------------	----------------

170925BL	Saladier forme haute Cécil Salad bowl tall Cécil		Ø 250 Ø 9,75	124 4,75	330 3,5 qt	Blanc White
----------	---	--	-----------------	-------------	---------------	----------------

170930BL	Saladier forme haute Cécil Salad bowl tall Cécil		Ø 300 Ø 11,75	152 6	585 6,2 qt	Blanc White
----------	---	--	------------------	----------	---------------	----------------



993912BX	Paire tasse à café Cécil Coffee cup and saucer Cécil		- -	- -	9 3	Blanc White
----------	---	--	--------	--------	--------	----------------

510912BL	Tasse à café Cécil Coffee cup Cécil		- -	58 2,25	9 3	Blanc White
----------	--	--	--------	------------	--------	----------------

520913BL	Soucoupe café Cécil Coffee saucer Cécil		Ø 127 Ø 5	- -	- -	Blanc White
----------	--	--	--------------	--------	--------	----------------



993918BX	Paire tasse à thé Cécil Tea cup and saucer Cécil		- -	- -	18 6	Blanc White
----------	---	--	--------	--------	---------	----------------

510918BL	Tasse à thé Cécil Tea cup Cécil		- -	57 2,25	18 6	Blanc White
----------	------------------------------------	--	--------	------------	---------	----------------

520914BL	Soucoupe thé Cécil Tea saucer Cécil		Ø 140 Ø 5,5	- -	- -	Blanc White
----------	--	--	----------------	--------	--------	----------------



993929BX	Paire tasse genieu Cécil Breakfast cup and saucer Cécil		- -	- -	29 10	Blanc White
----------	--	--	--------	--------	----------	----------------

510929BL	Tasse genieu Cécil Breakfast cup Cécil		- -	67 2,75	29 10	Blanc White
----------	---	--	--------	------------	----------	----------------

520916BL	Soucoupe genieu Cécil Breakfast saucer Cécil		Ø 162 Ø 6,5	- -	- -	Blanc White
----------	---	--	----------------	--------	--------	----------------



COLLECTION ODYSSÉE

Odysée est une ligne innovante aux formes modernes, qui se distingue par sa solidité et son extrême stabilité.



Odyssee is a modern and innovative range combining practical design with exceptional stability.



Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
212123BL	Assiette clochable Odyssee Dinner plate Odyssee	Ø 230 Ø 9	24 1	- -	Blanc White



202118BL**	Assiette gourmande Odyssee Gourmande plate Odyssee	Ø 180 Ø 7	46 1,75	76 27	Blanc White
------------	---	--------------	------------	----------	----------------



112104BL**	Gobelet Odyssee Tumbler Odyssee	Ø 45 Ø 1,75	66 2,5	4 1	Blanc White
------------	------------------------------------	----------------	-----------	--------	----------------



112109BL**	Gobelet Odyssee Tumbler Odyssee	Ø 72 Ø 2,75	49 2	9 3	Blanc White
------------	------------------------------------	----------------	---------	--------	----------------



262107BL	Ramequin Odyssee Ramekin Odyssee	Ø 70 Ø 2,75	31 1,25	5 2	Blanc White
----------	-------------------------------------	----------------	------------	--------	----------------



222106BL	Ravier carré Odyssee Square dish Odyssee	60 x 60 2,25 x 2,25	44 1,75	6 2	Blanc White
----------	---	------------------------	------------	--------	----------------



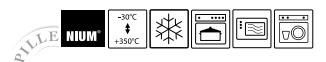
222110BL	Ravier rond Odyssee Round dish Odyssee	Ø 100 Ø 4	31 1,25	11 4	Blanc White
----------	---	--------------	------------	---------	----------------

222113BL	Ravier rond Odyssee Round dish Odyssee	Ø 130 Ø 5	29 1	19 6	Blanc White
----------	---	--------------	---------	---------	----------------



COLLECTION VALENCAY

Un grand classique revisité, offrant plus de résistance et de finesse grâce à notre innovation technique : Pillénium.



A classical line redesigned, offering more resistance and thinness, thanks to our technical innovation: Pillénium.

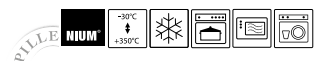


Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
205322BL	Assiette creuse Valencay Soup plate Valencay	Ø 220 Ø 8,75	- -	- -	Blanc White
202523BL**	Assiette creuse Louna Soup plate Louna	Ø 230 Ø 9	- -	- -	Blanc White
215317BL	Assiette plate Valencay Dinner plate Valencay	Ø 170 Ø 6,75	- -	- -	Blanc White
215322BL	Assiette plate Valencay Dinner plate Valencay	Ø 220 Ø 8,75	- -	- -	Blanc White
215326BL	Assiette plate Valencay Dinner plate Valencay	Ø 260 Ø 10,25	- -	- -	Blanc White
215328BL	Assiette plate Valencay Dinner plate Valencay	Ø 280 Ø 11	- -	- -	Blanc White
215331BL	Assiette plate Valencay Dinner plate Valencay	Ø 315 Ø 12,5	- -	- -	Blanc White
215329BL	Assiette à aile large Valencay Large rim plate Valencay	Ø 295 Ø 11,5	- -	- -	Blanc White
235328BL	Plat rond creux Valencay Pasta / soup bowl Valencay	Ø 280 Ø 11	- -	- -	Blanc White
995309BX	Paire tasse moka Valencay Espresso cup and saucer Valencay	- -	- -	8 3	Blanc White
115309BL	Tasse moka Valencay Espresso cup Valencay	- -	63 2,5	8 3	Blanc White
125313BL	Soucoupe moka Valencay Espresso saucer Valencay	Ø 132 Ø 5,25	- -	- -	Blanc White
995318BX	Paire tasse thé Valencay Tea cup and saucer Valencay	- -	- -	18 6	Blanc White
115318BL	Tasse thé Valencay Tea cup Valencay	- -	62 2,5	18 6	Blanc White
125317BL	Soucoupe thé / genieu Valencay Tea / breakfast saucer Valencay	Ø 164 Ø 6,5	- -	- -	Blanc White
995327BX	Paire tasse genieu Valencay Breakfast cup and saucer Valencay	- -	- -	30 11	Blanc White
115327BL	Tasse genieu Valencay Breakfast cup Valencay	- -	71 2,75	30 11	Blanc White
125317BL	Soucoupe thé / genieu Valencay Tea / breakfast saucer Valencay	Ø 164 Ø 6,5	- -	- -	Blanc White



COLLECTION VENDÔME

Grâce à son style pur et asymétrique, Vendôme est idéale pour créer une table très raffinée, élégante et contemporaine.



Thanks to its pure and asymmetrical design, Vendôme is the essential dinnerware to complement a distinctively contemporary and fashionable table.



Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
203316BL**	Assiette creuse Vendôme Deep plate Vendôme	Ø 160 Ø 6,25	39 1,5	- -	Blanc White



233316BL	Assiette carrée Vendôme Square plate Vendôme	164 x 144 6,5 x 5,75	- -	- -	Blanc White
----------	---	-------------------------	--------	--------	----------------

233321BL	Assiette carrée Vendôme Square plate Vendôme	210 x 200 8,25 x 7,75	- -	- -	Blanc White
----------	---	--------------------------	--------	--------	----------------

233326BL	Assiette carrée Vendôme Square plate Vendôme	260 x 250 10,25 x 9,75	- -	- -	Blanc White
----------	---	---------------------------	--------	--------	----------------

233329BL**	Assiette carrée Vendôme Square plate Vendôme	290 x 280 11,5 x 11	- -	- -	Blanc White
------------	---	------------------------	--------	--------	----------------

233322BL	Assiette rectangulaire Vendôme Rectangular plate Vendôme	215 x 160 8,5 x 6,25	- -	- -	Blanc White
----------	---	-------------------------	--------	--------	----------------



233328BL	Assiette rectangulaire Vendôme Rectangular plate Vendôme	280 x 180 11 x 7	- -	- -	Blanc White
----------	---	---------------------	--------	--------	----------------

223334BL	Assiette rectangulaire Vendôme Rectangular plate Vendôme	340 x 160 13,5 x 6,25	- -	- -	Blanc White
----------	---	--------------------------	--------	--------	----------------

463373BL	Cassiolette Vendôme Cassiolette / ramekin Vendôme	74 x 55 3 x 2,25	40 1,75	8 3	Blanc White
----------	--	---------------------	------------	--------	----------------



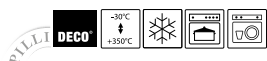
203304BL	Couvercle pour cassiolette Vendôme Lid for cassiolette Vendôme	74 x 55 3 x 2,25	- -	- -	Blanc White
----------	---	---------------------	--------	--------	----------------

223322BL	Plateau pour cassiolette Vendôme Tray for cassiolette Vendôme	221 x 86 8,75 x 3,5	- -	- -	Blanc White
----------	--	------------------------	--------	--------	----------------

	Code	Désignation	Dim. mm inch	Hauteur mm inch	Cont. cl oz	Email
	133308BL	Gobelet Vendôme Tumbler Vendôme	Ø 68 Ø 2,75	58 2,25	8 3	Blanc White
	133318BL**	Gobelet Vendôme Tumbler Vendôme	Ø 90 Ø 3,5	74 3	18 6	Blanc White
	223323BL	Plateau café gourmand Vendôme Snack platter with cup holder Vendôme	222 x 88 8,75 x 3,5	- -	- -	Blanc White
	363315BL	Pot à lait Vendôme Milk jug Vendôme	- -	87 3,5	15 5	Blanc White
	113310BL	Tasse café Vendôme Coffee cup Vendôme	- -	72 2,75	10 4	Blanc White
	522515BL	Soucoupe à café/thé Louna Coffee/tea saucer Louna	Ø 150 Ø 6	- -	- -	Blanc White
	113318BL	Tasse thé Vendôme Tea cup Vendôme	- -	73 3	18 6	Blanc White
	522517BL	Soucoupe genieu Louna Breakfast saucer Louna	Ø 165 Ø 6,5	- -	- -	Blanc White
	113328BL	Tasse genieu Vendôme Breakfast cup Vendôme	- -	84 3,25	28 10	Blanc White
	522517BL	Soucoupe genieu Louna Breakfast saucer Louna	Ø 165 Ø 6,5	- -	- -	Blanc White
	333340BX	Théière Vendôme Teapot Vendôme	- -	100 4	40 14	Blanc White
	333355BX	Verseuse Vendôme Coffeepot Vendôme	- -	150 6	55 20	Blanc White

DÉCOR PLATINE

La ligne pure et délicate du décor Platine fascine par sa luminosité. Il apporte une touche d'élégance et de raffinement à votre table, tout en sublimant votre cuisine.



The pure and delicate design of the 'Platine' decor thoroughly fascinates with its luminosity. It brings a touch of elegance and sophistication to your table, and sits pretty in your kitchen.





DÉCOR LINÉA

C'est l'art de la justesse et de la précision qui a fait naître Linéa, un décor dans l'air du temps.

Ses lignes épurées dessinent les contours d'une page blanche prête à accueillir les plus belles créations culinaires.

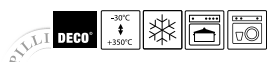


It is the art of accuracy and precision that gives life to Linea, a decor in tune with the times, now and in the future. Its clean lines outline the contours of a blank page ready to welcome the most beautiful culinary creations.

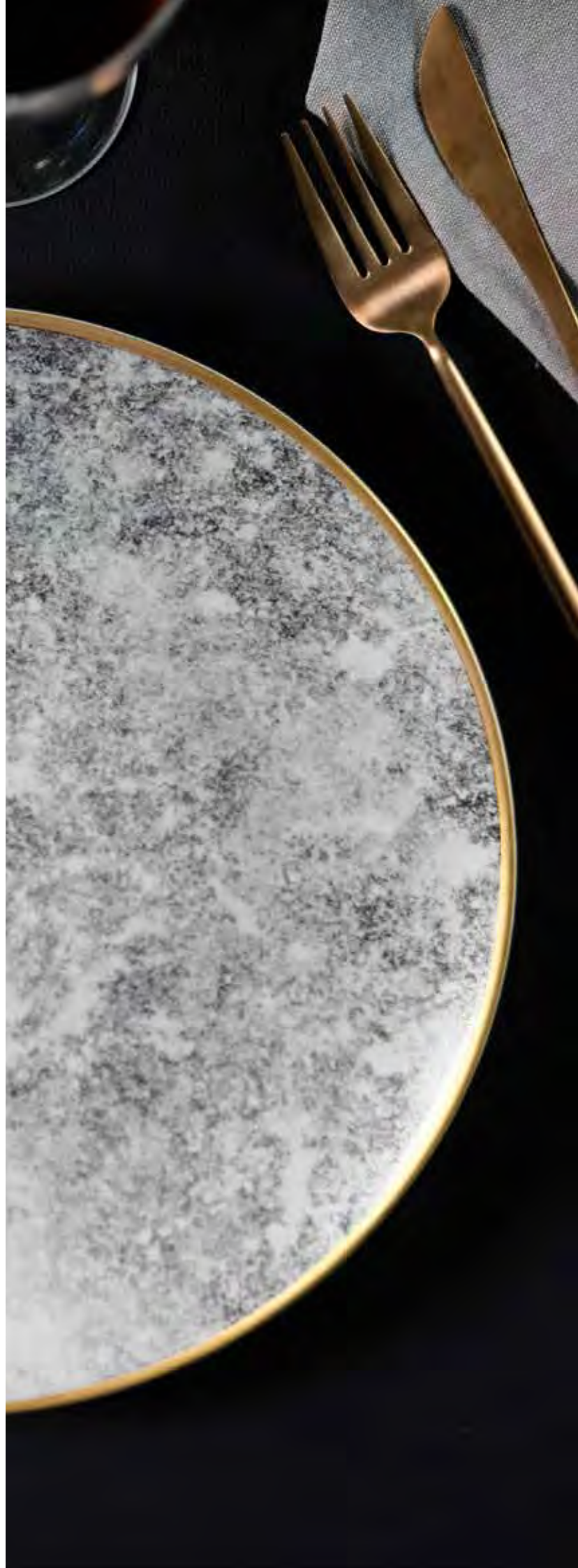
DÉCOR TRIVIA

Trivia trouve son origine dans la manufacture Pillivuyt, où les tables en marbre portent les traces des outils utilisés et transmis de génération en génération. Point de départ de nos créations, les marbres de l'atelier de modelage sont sublimés dans un décor brut retraçant notre histoire et notre savoir-faire.

Designé sur un émail mat, Trivia offre un toucher et un aspect proche de la pierre originelle. Souligné d'un filet or, Trivia se décline dans une seconde proposition pour devenir une pièce de présentation d'exception.



'Trivia' was born in the Pillivuyt workshops, where the marble tables bear the marks made by the tools used and handed down from generation to generation. As the starting point of our creations, the marble from the modelling workshop is sublimated in a raw decor retracing our history and craftsmanship. Designed on a matt enamel, Trivia looks and feels like the original stone. Highlighted with a gold fillet, 'Trivia' is available as a second offering becoming an exceptional display piece.





Code	Désignation	Dim. mm / inch	Hauteur mm / inch	Cont. cl / oz	Email
Disponible Mars 2020 Available March 2020	Assiette Louna Trivia Plate Louna Trivia	Ø210 Ø8,25	- -	- -	Satin Satin

Disponible Mars 2020 Available March 2020	Assiette Louna Trivia Plate Louna Trivia	Ø280 Ø11	- -	- -	Satin Satin
--	---	-------------	--------	--------	----------------

Code	Désignation	Dim. mm / inch	Hauteur mm / inch	Cont. cl / oz	Email
Disponible Mars 2020 Available March 2020	Assiette Louna Trivia avec filet or Plate Louna Trivia with gold line	Ø210 Ø8,25	- -	- -	Satin Satin

Disponible Mars 2020 Available March 2020	Assiette Louna Trivia avec filet or Plate Louna Trivia with gold line	Ø280 Ø11	- -	- -	Satin Satin
--	--	-------------	--------	--------	----------------

Ces assiettes décorées s'associeront parfaitement avec les pièces suivantes.
These decorated plates will go perfectly with the following pieces.



Code	Désignation	Dim. mm / inch	Hauteur mm / inch	Cont. cl / oz	Email
212521BL	Assiette Louna Plate Louna	Ø210 Ø8,25	- -	- -	Blanc White
212526BL	Assiette Louna Plate Louna	Ø265 Ø10,5	- -	- -	Blanc White
212528BL	Assiette Louna Plate Louna	Ø280 Ø11	- -	- -	Blanc White

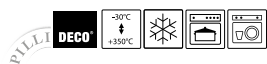


510918BS	Bol à sucre Cécil Sugar bowl Cécil	Ø90 Ø3,5	57 2,25	18 6	Blanc White
----------	---------------------------------------	-------------	------------	---------	----------------

DÉCOR CÉLESTE PLATINE

Le décor aux milles étoiles qui dessinent tout en finesse la voûte céleste. C'est au-dessus de l'horizon que nous pouvons admirer la luminosité de ces petites étoiles si symboliquement et graphiquement inspirées.

Vous pourrez présenter votre art culinaire comme une pluie d'étoiles dans votre décor Céleste.



The decor with a thousand stars that delicately draw the starry sky. It is above the horizon that we can admire the brightness of the small stars that inspired and are symbolically represented in this collection. You can present your culinary art like a shower of stars in your Céleste decor.





Code	Désignation	Dim. mm / inch	Hauteur mm / inch	Cont. cl / oz	Email
Disponible Mars 2020 Available March 2020	Assiette de présentation Céleste platine Celeste platine presentation plate	290 x 180 11 x 7	125 5	- -	Blanc White



Disponible Mars 2020 Available March 2020	Disque 150 Canopée Céleste platine Celeste platine Canopée disk 150	Ø 150 Ø 6	7 0,3	- -	Blanc White
--	--	--------------	----------	--------	----------------



Disponible Mars 2020 Available March 2020	Disque 250 Canopée Céleste platine Celeste platine Canopée disk 250	Ø 250 Ø 9,75	7 0,3	- -	Blanc
--	--	-----------------	----------	--------	-------



Disponible Mars 2020 Available March 2020	Disque 300 Canopée Céleste platine Celeste platine Canopée disk 300	Ø 300 Ø 11,75	7 0,3	- -	Blanc White
--	--	------------------	----------	--------	----------------



Disponible Mars 2020 Available March 2020	Assiette creuse 220 Toulouse Céleste platine Celeste platine Toulouse deep plate 220	Ø 220 Ø 8,5	30 1,85	- -	Blanc White
--	---	----------------	------------	--------	----------------



Disponible Mars 2020 Available March 2020	Assiette plate 200 Toulouse Céleste platine Celeste platine Toulouse plate 200	Ø 200 Ø 7,75	16 0,6	- -	Blanc White
--	---	-----------------	-----------	--------	----------------



Disponible Mars 2020 Available March 2020	Assiette plate 260 Toulouse Céleste platine Celeste platine Toulouse plate 260	Ø 260 Ø 10	16 0,6	- -	Blanc White
--	---	---------------	-----------	--------	----------------

DÉCOR BY PILLIVUYT

Pillivuyt présente son offre de service :
Décors by Pillivuyt

Ce service permet avec une grande souplesse et réactivité, la création de décors sur mesure, sur simple demande.

L'ensemble des décors est réalisé en France, au sein de la manufacture, dont l'expertise est éprouvée depuis 200 ans.

Au fait des dernières tendances, le bureau de style est en capacité de vous proposer une étude complète de votre projet et de vous orienter vers des créations adaptées.



Pillivuyt introduces its service: Decors by Pillivuyt. This service allows with great flexibility and a high degree of responsiveness, the creation of custom decorations on request. All the decorations are entirely made in France, within Pillivuyt workshops, whose expertise has been proven for over 200 years. In keeping with the latest trends, the style office is capable of offering a full study of your project and develops a custom-made and appropriate solution for your creations.



AXES DE CRÉATION

Le service Décors by Pillivuyt répond aux besoins des clients en recherche d'une différenciation et d'une valeur ajoutée, qu'ils soient des CHR ou des institutionnels.

Pillivuyt's Decors service meets the needs of customers looking for differentiation and added value, whether they are HORECA or institutions.

LOGO SIMPLE

Nous personnalisons vos futures pièces Pillivuyt à l'aide de votre identité visuelle (texte ou logo). Nous vous proposons d'ajouter un filet pour agrémenter le bord des pièces.

We personalize your future Pillivuyt pieces using your visual identity (text or logo). We suggest adding a line to decorate the edge of the pieces.

DÉCORS SUR-MESURE

A partir d'un design fourni par le client ou à partir d'un brief créatif, notre équipe de stylistes étudie un projet sur-mesure, qui s'harmonisera avec l'intérieur du restaurant et/ou la cuisine du chef de l'établissement.

From a design provided by the client or from a creative brief, our team of stylists studies a tailor-made project, which will harmonize with the interior of your restaurant and /or the chef's cuisine.

SES ATOUTS



DÉLAIS COURTS

Livraison en 4 à 6 semaines pour une création simple

SHORT DEADLINES

Delivery in 4 to 6 weeks for a simple creation



RÉACTIVITÉ

Devis dans la journée pour un logo, sous 48h pour une création de décor

REACTIVITY

Quote during the day for a logo, within 48 hours for a setting creation



PROXIMITÉ

Fabrication 100 % française

PROXIMITY

100% made in France



PETITES SÉRIES

Capacité à gérer vos demandes de petites séries (minimum tarifaire 200 pièces / en dessous, nous consulter)

SMALL SERIES

Ability to manage your requests for small series (minimum price 200 pieces / below, contact us)



GÉRER L'EXCEPTIONNEL

Faculté à traiter vos demandes d'exception

MANAGE THE EXCEPTIONAL

Ability to process your exception requests

INDEX PAR RÉFÉRENCES

INDEX PER REFERENCE

Index	Page
110107BL**	42
110518BL	42
110912PP	41
110918PP	41
110929PP	41
111008BL	69
111020BL	69
111027BL	69
111310BL	25,65
111318BL	25,65
111318BS**	64
111330BL	25,65
111508BL	42
111525BL	42
112005BL	42
112008BL	42,65
112018BL	42,65
112027BL	42,65
112104BL**	92
112109BL**	92
112540BL	89
112709BL**	85
112709BL -SILICONE**	85
113310BL	97
113318BL	97
113328BL	97
114220BL	19
114227BL	19
115309BL	94
115318BL	94
115327BL	94
120518BL	42
120812BL	25,65
120813BL	69
120815BL	25,42,65,69
120816BL	25,42,65
120913PP	41
120916PP	41
121318BL**	64
122011BL	42
122012BL	42,65,69
122213BL	28
122214BL	28
122217BL	28,29

Index	Page
125313BL	94
125317BL	94
130101BL	34
132907GT	81
132907KA	81
132918GT	81
133308BL	97
133318BL**	97
170113BL	24,38
170116BL	24,38
170119BL	24,38
170119JP**	67
170122BL	24,38
170124BL	24,38
170127BL	24,38
170133BL	24,38
170140BL	33
170145BL	33
170145BS	33
170314BL**	33
170325BL	33
170325JP**	67
170341BL	33
170745BL	33
170914BL	90
170920BL	90
170925BL	90
170930BL	90
170936BL	90
171012BL	69
171016BL	69
171020BL	69
171030BL	69
171335BL**	64
171714BL	53
172213BL	28
172215BL	28
172729BL	84
172913GT	81
172915GT	81
173015BL	60
173015BR	61
173015JP	62
173015RA	61
174212BL	18

Index	Page
174214BL	18
174215BL	20
174218BL	18
174220BL	20
174225BL	20
192704BL	85
200123BL	23
200524BL	32
200528BL	32
200720BL	23,32
200723BL	23,32
200726BL	23,32
200821BL	64
201722BL	53
202118BL**	92
202222BL	27
202519BL**	89
202523BL**	89-94
202726BL	84
203023BL	60
203023BR	61
203023JP**	62
203023MI**	62
203023RA	61
203026BL	60
203026BR	61
203026JP	62
203026MI**	62
203026RA	61
203304BL	96
203316BL**	96
204216BL	18
204220BL	18
204222BL	18
204223BL	18
205322BL	94
210101BL	32
210115BL	23
210117BL	23
210118BL	23
210120BL	23
210121BL	23
210123BL	23
210124BL	23
210127BL	23

INDEX PAR RÉFÉRENCES

INDEX PER REFERENCE

Index	Page
210129BL	32
210131BL	23
210522BL	87
210522BM	87
210522NO	87
210523NO**	32
210816BL	64
210820BL	64
210824BL	64
210827BL	64
211715BL	53
211720BL	53
211726BL	53
212123BL	92
212215BL	27
212217BL	27
212220BL	27
212222BL	27
212224BL	27
212226BL	27
212228BL	27
212231BL	27
212516BL	89
212519BL	89
212521BL	89
212521BL 1-L 18549	77
212526BL	89
212526BL 1-L 18549	77
212528BL	89
212528BL 1-L 18549	77
212531BL	89
212715BL	84
212725BL	84
212726BL	84
212729BL	84
212927GT	81
212928GT	81
212930GT	81
213016BL	60
213016BR	61
213016JP	62
213016MI**	62
213016RA	61
213021BL	60
213021BR	61

Index	Page
213021JP	62
213021MI**	62
213021RA	61
213026BL	60
213026BR	61
213026JP	62
213026MI**	62
213026RA	61
213028BL	60
213028BR	61
213028JP	62
213028MI**	62
213028RA	61
214217BL	18
214220BL	18
214222BL	18
214224BL	18
214226BL	18
214228BL	18
214229BL	18
214231BL	18
215317BL	94
215322BL	94
215326BL	94
215328BL	94
215329BL	94
215331BL	94
216109BL**	87
216110BL**	87
216114BL	87
216115BL	87
216130BL	87
216131BL	87
220146BL	36
220230BL	74
220232BL	73
220236BL	74
220238BL	73
220244BL	73
220324BL	73
220329BL	73
220335BL	73
220416BL	73
220420BL	73
220425BL	73

Index	Page
220433BL	73
220553BL	35
221215BL	38
221611BL	38
221716BL	54
221717BL	54
221722BL	54
221725BL	54
221727BL	54
221729BL	54
222106BL	92
222110BL	92
222113BL	92
222914GT	81
222914KA	81
223322BL	96
223322JP	67
223323BL	97
223334BL	96
224032JP**	67
224211BL	20
224214BL	20
224218BL	19
224224BL	19
224226BL	19
224236BL	19
230302BL	74
230307BL	74
230311BL	74
230312BL	74
230314BL	74
230314BS	73
230315BL	74
230318BL	74
230319BL	74
230511BL	73
230513BL	73
231712BL	53
231720BL1	54
231723BL1	54
232226BL	27
232228BL	27
232231BL	27
233316BL	96
233321BL	96

INDEX PAR RÉFÉRENCES

INDEX PER REFERENCE

Index	Page
233322BL	96
233326BL	96
233328BL	96
233329BL**	96
234034JP**	67
234228BL	19
235328BL	94
235626PF**	57
235626PF-LI09000**	57
240117BL	24,35
240120BL	24,35
240124BL	24,35
240124JP**	67
240126BL	24,35
240126JP**	67
240128BL	24,35
240128JP**	67
240131BL	24,35
240133BL	24,35
240133JP**	67
240137BL	24,35
240140BL	24,35
240145BL	24,35
240146BL	35
240155BL	24,35
240157BL	35
240315BL**	34
240317BL	74
240319BL	74
240323BL	74
240325BL	74
240328BL	74
240514BL	74
240526BL	74
240531BL	74
240536BL	74
241332BL**	64
241420BL	38
242232BL	27
242236BL	27
242510BL	89
242532BL	89
244217BL	19
244236BL	19

Index	Page
244246BL	19
250119BL	36
250424BL	73
250429BL	73
250434BL	73
251734BL	54
260130BL	33
260130BS	33
260300BL1S12	34
260311BL	75
260314BL	75
260318BL	75
260321BL	75
260335BL	75
260355BL	75
260360BX**	72
260404BL	75
260407BL	75
260409BL	75
260411BL	75
260415BL	75
260416BL	75
260421BL	75
261011BL	69
261055BL	69
261065BL	69
261110BL	75
261113BL	75
261116BL	75
261121BL**	75
261705BL1	54
261709BL1	54
261711BL	53
261716BL	53
261717BC	52
261717PF	52
261717PF-LI09000	52
261717PX	52
261717PX-LI09000	52
261718BL1	54
261719BL1	54
261720BC	52
261720PF	52
261720PF-LI09000	52
261720PX	52

Index	Page
261720PX-LI09000	52
261723BL1	54
261724BC	52
261724PF	52
261724PF-LI09000	52
261724PX	52
261724PX-LI09000	52
262107BL	92
262209BL	28
265609BL**	57
265615CA**	56
265615CE**	56
265615CI**	56
265615CR**	56
265615PC	56
265615PF	56
265615PF-LI09000	56
265615PX	56
265615PX-LI09000	56
265616PF	56
265616PF-LI09000	56
265616PX	56
265616PX-LI09000	56
265620CR**	56
265620PC	56
265620PF	56
265620PF-LI09000	56
265620PX	56
265620PX-LI09000	56
265624CA**	57
265624CE**	57
265624CI**	57
265624CR**	57
265624PC**	57
265624PF**	57
265624PF-LI09000**	57
265624PX-LI09000**	57
270101BL	34
270105BL	36
270112BL	38
270128BL	38
270130BL**	36
270306BL	34

INDEX PAR RÉFÉRENCES

INDEX PER REFERENCE

Index	Page
270310BL	36
270311BX	33
270313BX	33
270318BX	33
271104BL	38
271340BL	64
272206BU**	28
272716BL	84
272725BL	84
272730BL	84
274215BL	19
274225BL	19
274230BL	19
274240BL	18
276110NO**	87
276123NO**	87
280111BL	72
280113BL	72
280121BL1	72
280321BL	72
280324BL	72
280325BL	72
280327BL	72
280329BL	72
280332BL1	72
280333BL	72
280335BL	72
280510BL	72
280514BL1	72
281727BL	53
281730BL	53
285620PF	56
285620PF-LI09000	56
285620PX	56
285620PX-LI09000	56
292740BL	85
312729BL	84
312930GT	81
330735BX	42
330750BX	42
330775BX	42
331335BX	65
331336BX**	65
331355BX	65

Index	Page
331701BX-LI09000**	53
332234BX**	29
332235BX	29
332255BX**	29
332274BX**	29
332835BX	25
332855BX	25
332860BX**	25
333340BX	97
333355BX	97
334215BX	21
334235BX	21
334250BX	21
360106BL	36
360109BL	36
360110BL	36
360118BL	36
360127BL	36
360133BL	36
360157BL	36
360199BL	36
360708BL	36
360718BL	36
360735BL	36
361310BL	64
361315BL	64
361335BL	64
362205BL	29
362215BL	29
362235BL	29
362515BL**	89
362707BL	84
362815BL	25
362835BL	25
363315BL	97
364213BL	21
364235BL	21
400110BL	41
400135BL	41
400145BL	41
400150BC	41
400150BL	41
400160BL	41
430135BX	72

Index	Page
430514BX	72
460107BL	34
461307BL	64
461308BL	64
461308JP**	67
461309BL**	64
462915GT	81
462915KA	81
463008BL	60
463008BR**	61
463008JP**	62
463008RA**	61
463373BL	96
464207BL	19
464212BL	19
464216BL	19
510126BL**	34
510324BL	34
510912BL	90
510912BL1-L18549	77
510918BL	90
510918BL1-L18549	77
510918BS	89
510929BL	90
510929BL1-L18549	77
511030BL	69
511045BL	69
512212BL	28
512218BL	28
512225BL	28
512230BL	29
513040BR**	61
513040JP**	62
513040RA**	61
514210BL	20
514218BL	20
514218BS	18
514229BL	20
520913BL	90
520913BL1-L18549	77
520914BL	90
520914BL1-L18549	77
520914PP	41
520916BL	90
520916BL1-L18549	77

INDEX PAR RÉFÉRENCES

INDEX PER REFERENCE

Index	Page
522515BL	97
522517BL	97
524213BL	20
524214BL	20
524216BL	20
612513BL	89
612521BL	89
612526BL	89
612528BL	89
612708BL	85
612714BL	84
612724BL	85
630929BL	35
630933BL	35
630936BL	35
630960BX	32
630963BX	32
630966BX	32
630990BX	32
640937BL	35
733921BX	34
862220BX	28
902210BL	27
903912BL**	33
951112BL	34
951114BL	34
952512BL**	89
960107BL	38
960108BL	38
964230BL	20
990810BX	25,65
990818BX	25,65
990830BX	25,65
990912PX	41
990918PX	41
990929PX	41
992213BX	28
992219BX	28
992226BX	28
992231BX	29
992502BX	90
992503BX	90
992708BX	85
992725BX	85
992730BX	85

Index	Page
993912BX	90
993918BX	90
993929BX	90
994210BX	20
994218BX	20
994225BX	21
994229BX	20
994230BX	21
995309BX	94
995318BX	94
995327BX	94
999508BX	38
999601BX	36



Poursuivez l'aventure Pillivuyt
Follow us

WWW.PILLIVUYT.FR





PILLIVUYT - Rue de la Manufacture 18500 Mehun-sur-Yèvre - France -
tel. : +33 (0)2 48 67 31 00 fax. : +33 (0)2 48 57 13 00 - commercial@pillivuyt.fr
www.pillivuyt.fr