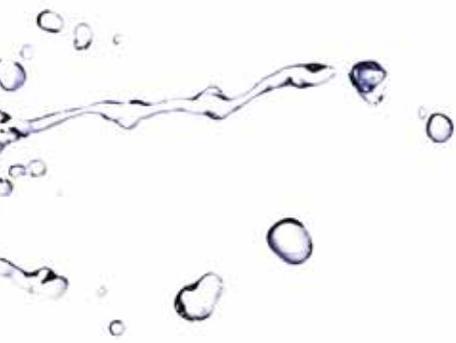


NOËL COLLET

Orfèvrerie







N
O
Ë
L

C
O
L
L
E
T

NOËL COLLET maître-orfèvre

Maître-orfèvre depuis 1925, la maison Noël Collet a su se bâtir une réputation de qualité dans la réalisation des couverts en métal argenté.

En France, la fabrication des couverts en métal argenté est soumise à des réglementations très strictes.

Chaque couvert répond à la norme « catégorie 1 », norme la plus élevée qui garantit la qualité de l'argenterie. Cette norme fixe à 90 grammes d'argent déposé sur 24 pièces de table. Toutes nos pièces sont argentées 45 µ (la norme française étant de 35 µ) et revêtu du poinçon carré de Maître d'orfèvre (Tête de coq et 3 étoiles).



FABRIQUÉ EN FRANCE

Ce catalogue non exhaustif, représente les principaux couverts pour réaliser une belle ménagère, dont nous pouvons également fournir les écrins. En fin de catalogue, vous trouverez un tableau synoptique des couverts disponibles.

« la table restera toujours un lieu de convivialité et de détente »

Bernard Loiseau



ATHÈNES
ATHÈNES



ACADIE
ACADIE



MANON
MANON



BAGUETTE
BAGUETTE



CONTOURS B
CONTOURS B



CONTOURS
CONTOURS





FILETS B
FILETS B



FILETS N°2
FILETS N°2



ELYSÉE
Elysée



COQUILLE LOUIS XIV
COQUILLE LOUIS XIV



RASPAIL
RASPAIL



UNI-PLAT
UNI-PLAT



JOSÉPHINE
10255H14F



AIGLON
AIGLON



RUBANS CROISÉS
РУБАНЫС КРОІЗЭС



PERLES
BEKLETT



FLEURY
FLEURY



LOUIS XV
LOUIS XV



TULIPE
L'ART DE MANGER



MÉNAGÈRES



coffret 37 pièces



coffret 49 pièces

Ménagère 37 pièces*

12 fourchettes table
12 cuillères table
12 cuillères café
Une louche

Ménagère 49 pièces*

12 fourchettes table
12 cuillères table
12 couteaux table
12 cuillères café
Une louche

Ménagère 117 pièces

12 fourchettes table
12 cuillères table
12 couteaux table
12 cuillères café
12 fourchettes dessert
12 cuillères dessert
12 couteaux dessert
12 fourchettes poisson
12 couteaux poisson
Une louche
Cuillère à ragoût
Service poisson
Service à découper
Service à salade
Pince à sucre

Ménagère 144 pièces

12 fourchettes table
12 cuillères table
12 couteaux table
12 cuillères café
12 fourchettes dessert
12 cuillères dessert
12 couteaux dessert
12 fourchettes poisson
12 couteaux poisson
12 fourchettes gâteaux
12 fourchettes huîtres
Une louche
Cuillère à ragoût
Fourchette légumes
Service poisson
Service à découper
Service à salade
Cuillère sauce
Pelle tarte
Pince à sucre

Ménagère 182 pièces

12 fourchettes table
12 cuillères table
12 couteaux table
12 cuillères café
12 fourchettes dessert
12 cuillères dessert
12 couteaux dessert
12 fourchettes poisson
12 couteaux poisson
12 fourchettes gâteaux
12 fourchettes huîtres
12 fourchettes escargots
12 cuillères moka
12 cuillères glace
Une louche
Cuillère à ragoût
Fourchette légumes
Service poisson
Service à découper
Service à salade
Service à glace
Cuillère sauce
Pelle tarte
Pince à sucre

* Arrangement valable pour les couverts poisson et le dessert.

COUTEAUX DE THIERS



Les produits de la marque Claude Dozorme sont garantis d'une tradition de fabrication totalement française. Les règles, régies et définies par une jurande, calquée sur celle de 1582, constituent une charte de fabrication respectant la territorialité, l'utilisation de matériaux avec des critères de qualité élevés. Claude Dozorme adhère depuis le début à cette marque collective symbolisée par le logo.



Collection Contemporaine



2.90.001.64 MI



2.90.001.70 MI



2.90.001.47 MI



2.90.001.85 MI





Les matériaux des manches ont été minutieusement choisis pour leur grande valeur ou leur originalité.

Collection Avant garde



2.90.001.93
Inox mat



2.90.001.91
Inox brillant



2.90.001.54
Nacrine blanche



2.90.001.56
Nacrine naturelle



2.90.001.90
Noir



2.90.001.65
Nacrine gris clair



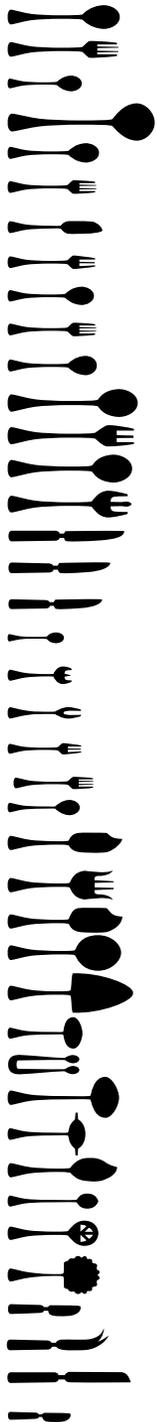
2.90.001.98
Nacrine gris foncé



2.90.001.29
Bambou lisse



2.90.001.89
Olivier



	ACADIE	AIGLON	ATHÈNES	BAGUETTE	CONTOURS	CONTOURS B	COQUILLE LOUIS XIV	ELYSEE	FILET B	FILET N°2	FLEURY	JOSEPHINE	LOUIS XV	MANON	PERLES	RASPAIL	RUBANS CROISÉS	TULIPE	UNI PLAT
Cuiller table	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Fourchette table	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cuiller café	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Louche	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cuiller dessert	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Fourchette dessert	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Couteau poisson	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Fourchette poisson	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cuiller lunch	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Fourchette lunch	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cuiller jus encoche	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cuiller râteau	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Fourchette légumes	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cuiller service salade	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Fourchette service salade	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Couteau table	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Couteau dessert	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Couteau lunch	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cuiller moka	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Fourchette huîtres	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Fourchette escargots	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Fourchette gâteaux	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Fourchette bébé	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pelle glace individuelle	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Couteau service poisson	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Fourchette service poisson	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Couteau service glace	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pelle service glace	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pelle à tarte	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cuiller sauce ordinaire	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pince à sucre	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Poche crème	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Dégraissage	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pelle frites ou riz	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cuiller soda	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cuiller glaçon	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pelle fraise	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Couteau beurre	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Couteau fromage	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Couteau pain	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Couteau tartineur	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●





N
O
Ë
L

C
O
L
L
E
T

NOËL COLLET SARL
179, rue du Temple
75003 PARIS
Tel : + 33 1 48 87 97 50
Fax : + 33 1 48 87 73 69
noelcolletparis@aol.com
www.noelcollet-orfeverie.com