



Emile Henry
PROFESSIONNEL



FOOD SERVICE
2018 - 2019

MADE IN FRANCE
SINCE 1850



sommaire

SUMMARY

- 2 **à propos**
ABOUT US
- 4 **notre céramique**
OUR CERAMIC
- 6 **les collections**
COLLECTIONS
- 8 **welcome**
DESIGN ÉLABORÉ
ELABORATE DESIGN
LES PLATS INDIVIDUELS
INDIVIDUAL DISHES
- 14 **gastron**
RECTOR
- 22 **urban buffet**
- 26 **gourmet style**
LES PLATS INDIVIDUELS
INDIVIDUAL DISHES
LES PLANCHES
PLATTERS
- 36 **mettez votre marque en avant**
PUT YOUR BRAND FORWARD



FR Un design professionnel et rigoureux,
des lignes épurées et des couleurs harmonieuses,
une qualité de céramique irréprochable,
le tout fabriqué à la main, en France,
selon un savoir-faire de plus de 150 ans.

Ce sont les principes qui régissent la création de tous
nos produits. **Robustes et esthétiques à la fois,
respectueux des normes en vigueur et 100 % traçables**,
notre objectif est de mettre ces produits professionnels
à votre service pour vous accompagner dans l'usage
comme dans l'image.

EN Professional and rigorous design,
sleek lines and harmonious colours,
high quality ceramic,
handmade in France,
with more than 150 years of savoir-faire.

These are the principles which govern the creation of all
our products. **Sturdy and attractive, in accordance with
current standards and 100% traceable**, our goal is to offer
professional products which fulfill both your practical
requirements and corporate image.



HERITAGE

CREATION



DESIGN

SAVOIR-FAIRE





notre céramique

OUR CERAMIC

FR

Naturelle, la **céramique HR® Emile Henry** ne contient **ni plomb, ni cadmium**. Conforme aux réglementations alimentaires en vigueur (Norme Californienne 65 incluse), elle ne présente aucun risque de migration d'éléments toxiques dans les aliments.

Grâce aux **propriétés antiadhésives et non-poreuses de l'émail**, elle se nettoie très facilement. Elle ne retient ni les bactéries, ni les odeurs.

La céramique en couleur est encore plus valorisante pour certains environnements et préparations. Aussi nous avons développé un éventail de couleurs harmonieuses : jusqu'à 7 couleurs standard selon la collection et une palette de **couleurs supplémentaires disponibles sur demande** dès 50 pièces par forme.

EN

A natural material, **Emile Henry HR® ceramic** is **cadmium, nickel and lead-free**. It conforms to current food safety standards (including USA Californian norm 65) and guarantees non-toxic cooking.

Non-stick, smooth and non-porous, the hard glaze is easy to clean. It is hygienic and does not retain any odours.

Coloured glaze is a powerful way to enhance dishes and settings. We have developed a range of colours: up to 4 standard ones, depending on the range, and to **choose from based on a minimum order** of only 50 pieces per shape.

les bénéfices de la céramique HR®

THE ADVANTAGES OF EMILE HENRY'S HR CERAMIC®

FR

Mise au point dans nos laboratoires, **la céramique HR® (Haute Résistance)** est adaptée aux contraintes des professionnels de la restauration.

Notre production est régulièrement contrôlée ; la qualité constante permet d'offrir **des produits sains, résistants et fiables**.



EN

Created in our own laboratory, **Emile Henry HR® (High Resistance)** ceramic is designed for use in the professional environment. Our production process is regularly assessed and the consistent quality checks ensure that the products are safe, resistant and reliable.

RÉSISTANCE MÉCANIQUE

Nos plats professionnels supportent la chute répétée d'une bille en métal d'une hauteur supérieure à 40 cm. Leur design spécifique assure une résistance mécanique sur le bord équivalente à 1800 milli joules pour prévenir des risques d'ébréchure en service, plonge et stockage.

MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Notre céramique est un **excellent diffuseur de chaleur** et maintient le froid 30 % plus longtemps que les matériaux en plastique. La température est équitablement et rapidement diffusée sur toute la surface du contenant.

RÉSISTANCE THERMIQUE

Notre céramique HR® résiste à de grands écarts de température - du congélateur (-20°C) au four chaud (+270°C). De ce fait, nos plats répondent à la promesse de **résistance thermique en liaison froide et de bon maintien calorifique en liaison chaude**. De plus, ils passent d'une température à l'autre sans aucune dégradation.

LAVAGE INDUSTRIEL

Le process de fabrication exclusif de notre Céramique HR® permet une excellente résistance aux détergents et aux lavages industriels, bien au-delà des 2000 cycles.



RÉSISTANCE AUX CHOC
SHOCK RESISTANT



CONGÉLATEUR -20°C
FREEZER -4°F



FOUR - COMPATIBLE
AVEC TOUS LES FOURS
PROFESSIONNELS
OVEN - COMPATIBLE WITH
ALL PROFESSIONAL OVENS



MICRO-ONDES
MICROWAVE



SALAMANDRE
SALAMANDER SAFE



LAVAGE INDUSTRIEL
2000 CYCLES
INDUSTRIAL WASHERS

RESISTANT TO MECHANICAL SHOCKS

Our professional dishes can withstand the repeated drop of a steel ball from 40 cm - 15.6" high. Their specific design ensures mechanical resistance on the upper edge to an equivalent of 1800 millijoules to prevent them from chipping during service, cleaning and storage.

MAINTAINS TEMPERATURE

Our ceramic is an **excellent heat diffuser and maintains the cold** for 30% longer than plastic containers. The temperature is evenly and rapidly diffused all over the surface of the product.

THERMAL RESISTANCE

Our HR® ceramic resists wide temperature ranges - from the freezer (-20°C/-4°F) to a hot oven (+270°C/520°F). Our dishes are therefore **resistant in cold use and will retain the heat in hot use**.

All items can be moved from one temperature environment to another without being damaged.

INDUSTRIAL DISHWASHERS

The exclusive production process of our HR Ceramic® offers an excellent resistance to industrial detergents and dishwashers, beyond the recommended 2000 cycles.

welcome

BUFFETS
RESTAURATION COLLECTIVE
BANQUETS

*BUFFETS
CATERING & INSTITUTIONS
BANQUETS*

P. 8 - 13



collections

gastron

RESTAURATION COLLECTIVE
ENTREPRISE
SCOLAIRE
SANTÉ
TRAITEURS ET MÉTIERS DE BOUCHE

*CATERING & INSTITUTIONS:
CORPORATE, HEALTH & EDUCATION
DELI COUNTERS
GROCERY STORES*

P. 14 - 21



urban buffet

BARS & HÔTELS
RESTAURANTS & TRAITEURS

*BARS & HOTELS
RESTAURANTS & CATERING*

P. 22 - 25



gourmet style

HÔTELS
RESTAURANTS
BRASSERIES

*HOTELS
RESTAURANTS
PUBS*

P. 36 - 35



welcome

BUFFETS

RESTAURATION COLLECTIVE

BANQUETS

BUFFETS

CATERING & INSTITUTIONS

BANQUETS



welcome

FR

Conçues pour répondre de façon efficace aux problématiques de flux et de présentation, toutes les pièces de la gamme 'Welcome' permettent de multiples arrangements qui concourent à organiser facilement des tables de buffet attrayantes.

Monobloc, chaque pièce garantit une grande résistance aux chocs grâce à la poignée « ruban » renforcée qui en fait le tour, permettant ainsi une excellente prise en main à 360° et assurant une parfaite stabilité une fois empilée.

EN

Designed to cope with varying traffic and presentation, all items in the Welcome range offer multiple layouts which allow easy organization for buffet presentations. Monobloc, each piece guarantees a high resistance to chips and shocks thanks to the reinforced handle which runs right round the edge, providing easy handling and ensuring perfect stability once stacked.

**La première solution à réunir
esthétique, modularité
et robustesse !**

**The first solution to successfully
blend sleek design, modularity
and sturdiness!**



MODULARITÉ

Plats et saladiers empilables pour multiplier les options :

- différentes hauteurs assurent une présentation flexible
- le plat empilé sur le saladier permet de mieux présenter les petites quantités en fin de service

MODULARITY

Multiple options thanks to dishes and bowls fitting into each other:

- different heights allow for sleek, flexible presentations
- staked on top of the bowl, the shallower dish enhances smaller quantities at the end of service



new

SALADIERS
& PLATS
WELCOME
BOWLS
& DISHES

Bol individuel
Individual bowl
Ref. 3206

Ø 16 x 6 cm – 0,60L

4 PPC

Plat individuel
Individual dish
Ref. 3207

20,5 x 14 x 5 cm – 0,65L

4 PPC

Couvercle plat individuel
Individual lid/plate
Ref. 3208

21 x 15 X 2 cm

8 PPC

Saladier
Salad bowl
Ref. 3225

Ø 25 x 9,5 cm – 2,50L

4 PPC

Plat rond
Round dish
Ref. 3218

Ø 25 x 6,5 cm – 1,80L

4 PPC

Saladier
Salad bowl
Ref. 3250

Ø31,5 x 12,3 cm – 5,00L

2 PPC

Plat rond
Round dish
Ref. 3230

Ø 34,5 x 6,5 cm – 3,00L

2 PPC

Saladier
Salad bowl
Ref. 3270

Ø 35 x 13 cm – 7,00L

2 PPC

Plat rond
Round dish
Ref. 3240

Ø 35 x 6,5 cm – 4,00L

3 PPC

71

Noir Charbon
Coal Black



EH 71 3206

10

Blanc Craie
Chalk



EH 10 3206

12

Gris Béton
Pearl Grey



EH 12 3206

13

Gris Anthracite
Slate



EH 13 3206

18

Vert Cyprés
Fern Green



EH 18 3206



EH 71 3207



EH 10 3207



EH 12 3207



EH 13 3207



EH 18 3207



EH 71 3208



EH 10 3208



EH 12 3208



EH 13 3208



EH 18 3208



EH 71 3225



EH 10 3225



EH 12 3225



EH 13 3225



EH 18 3225



EH 71 3218



EH 10 3218



EH 12 3218



EH 13 3218



EH 18 3218



EH 71 3250



EH 10 3250



EH 12 3250



EH 13 3250



EH 18 3250



EH 71 3230



EH 10 3230



EH 12 3230



EH 13 3230



EH 18 3230



EH 71 3270



EH 10 3270



EH 12 3270



EH 13 3270



EH 18 3270



EH 71 3240



EH 10 3240



EH 12 3240



EH 13 3240



EH 18 3240



Une encoche prévient
l'accumulation d'eau.

Water drainage slot.

Le nouveau concept buffet
— contemporain et modulable !

The brand new buffet concept
— contemporary and versatile!

FR

DESIGN ÉLABORÉ

Le rebord 'jupe' innovant permet :

- une **excellente prise en main**
- une **parfaite empilabilité**
- un support sur lequel décrire le contenu

EN

ELABORATE DESIGN

Innovative 'skirt' around the rim:

- provides **great grip** for easy handling
- allows **perfect stackability**
- offers a surface to describe the content





les plats Individuels

Individual dishes



FR ORIGINALS ET MODULAIRES

Tour à tour assiette ou couvercle, plat à four ou bol, les individuels oblongs de la gamme Welcome ont la part belle.

Pratiques en contenants de service individuels, ils s'empilent en tête de buffet. Pre-remplis de mets froids ou chauds, ils s'agencent facilement en rangées sans perte d'espace.

Placés sur la sous-assiette ils pourront être portés à table même chauds – ou, pour assurer que leur contenu reste chaud, il suffit de les couvrir avec l'assiette/couvercle.

**Un sans faute du four,
au buffet et à la table**

**Service from the oven, on
the buffet or at the table**



EN ORIGINAL AND MODULAR

For use as a plate or a lid, oven dish or bowl; the oblong individuals in the Welcome range are as versatile as they are unique.

A practical size for individual portions, they can be stacked for self-service buffets. Filled with cold or hot contents, they can easily be arranged in rows without wasting space.

Place the dish directly on the plate to serve hot at the table—or use as a lid to ensure that the contents remain hot.

gastron

RESTAURATION COLLECTIVE

ENTREPRISE

SCOLAIRE

SANTÉ

TRAITEUR ET MÉTIERS DE BOUCHE

CATERING & INSTITUTIONS:
CORPORATE, HEALTH & EDUCATION

DELI COUNTERS

GROCERY STORES



gastron



FR

Composée de **bacs à la norme GN** et de contenants astucieux pour le buffet, la collection Gastron® permet de réaliser des présentations en lignes, de self et rayon traiteur, attractives et appétissantes.

Conçues pour des utilisations intensives, ses pièces en céramique sont robustes tout en apportant une note chaleureuse aux présentations en vitrine ou en ligne de self.

Particulièrement adaptée à la restauration collective, Gastron® est la solution céramique fonctionnelle, résistante et colorée.

EN

Consisting of **gastronorm containers** and clever serving dishes for buffet presentations, the Gastron® range offers attractive, appetizing presentations for food service and delicatessens.

Specifically designed for mass catering and food service, Gastron® is the solution for functional, resistant ceramic **adapted to intensive use**, while conveying a colourful, friendly atmosphere.



DESIGN SPÉCIFIQUE PROFESSIONNEL
- Lignes épurées
- Bords renforcés
- Empilabilité
- Prise en main facile

DESIGNED FOR PROFESSIONAL USE
- Sleek lines
- Reinforced upper edge
- Perfectly stackable
- Good grip

FOND PARFAITEMENT PLAT
Diffusion rapide et efficace en thermo contact
PERFECTLY FLAT BASE
Rapid, even heat diffusion

ÉMAIL DURABLE
- Résiste aux lavages industriels fréquents
- Ne ternit pas
- Ne se raye pas

DURABLE GLAZES
- Resistant to industrial detergents
- The colours remain bright
- Scratch-resistant



recton

FR

Les Recton®, bacs gastronormés (normes 631.1 et 631.2) en céramique sont parfaitement adaptés aux installations normalisées : comptoir chaud et froid, chafing dish, four, banques réfrigérées, et vitrines. 6 tailles de bacs de 65 mm de profondeur et 3 en 100 mm de profondeur – pour les modèles classiques – et 3 tailles de 65 mm de profondeur dans la nouvelle gamme Recton® III 20% plus légers.

EN

Recton® are GN containers made from ceramic which conform to international standards (631.1 and 631.2) and are perfectly adapted to standardized equipment: hot or cold counters, chafing dishes, oven, refrigerated cabinets and display cases. 6 sizes in 65 mm depth, plus 3 in 100 mm in the classic Recton® II range-and 3 sizes in 65 mm depth in the new, 20% lighter, Recton® III range.

new

LES BACS RECTON III CONTAINERS

Recton III GN 1/1 65 mm
Ref. 3201

53 x 32,5 cm – 7,00 L
2 PPC

Recton III GN 1/3 65 mm
Ref. 3217

32,5 x 17,5 cm – 1,80 L
3 PPC

Recton III GN 1/2 65 mm
Ref. 3226

32,5 x 26,5 cm – 3,15 L
3 PPC

71

Noir Charbon
Coal Black



EH 71 3201

10

Blanc craie
Chalk



EH 10 3201

12

Gris Béton
Pearl Grey



EH 12 3201

13

Gris Anthracite
Slate



EH 13 3201

18

Vert Cyprès
Fern Green



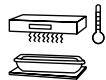
EH 18 3201



-20°C
-4°F



270°C
520°F



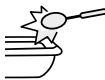
SALAMANDRE
SALAMANDER SAFE



MICRO-ONDES
MICROWAVE SAFE



LAVAGE INDUSTRIEL
2000 CYCLES
INDUSTRIAL WASHERS



RÉSISTANCE AUX CHOCs
SHOCK RESISTANT

GASTRONORME GARANTIE !

Chaque Recton® produit par Emile Henry est soumis à un test systématique des dimensions et de la rectitude des côtés.

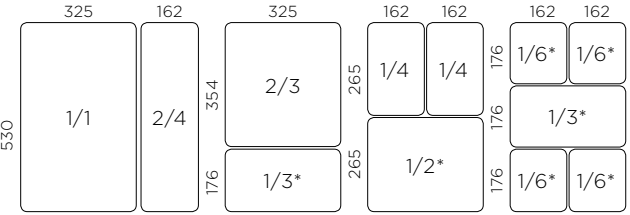
Tous les bacs répondent aux critères

de la norme 631.1 pour garantir leur interchangeabilité, leur emboîtement, une rectitude et une empilabilité parfaite.

GASTRONORM GUARANTEED

Each Recton® produced by Emile Henry passes a test to check its dimensions and that the sides are perfectly straight.

All containers meet the 631.1 standard to ensure that they can be exchanged without problem, fit next to one another and are perfectly stackable.



* plat également disponible
en 100 mm de profondeur

* also available
in 100mm depth

COULEURS SUR DEMANDE COLOURS ON DEMAND

02

Argile
Clay

11

Farine
Flour

34

Grand cru
Burgundy

75

Granny
Granny

79

Fusain
Charcoal

95

Silex
Flint

96

Chêne
Oak

97

Feu doux
Blue flame

LES BACS
RECTON II
CONTAINERS

Recton II GN 1/1 65 mm
Ref. 3401

53 x 32,5 cm – 6,00L

2 PPC

Recton II GN 2/4 65 mm
Ref. 3402

53 x 16 cm – 2,00L

4 PPC

Recton II GN 1/3 65 mm
Ref. 3417

32,5 x 17,5 cm – 1,80L

3 PPC

Recton II GN 2/3 65 mm
Ref. 3423

34,5 x 32,5 cm – 3,40L

2 PPC

Recton II GN 1/2 65 mm
Ref. 3426

32,5 x 26,5 cm – 3,00 L

3 PPC

Recton II GN 1/4 65 mm
Ref. 3416

26,5 x 16 cm – 0,85L

3 PPC

Recton II GN1/2 40 mm
Ref. 3442

32,5 x 26,5 cm – 1,10L

4 PPC

Recton II GN 1/2 100 mm
Ref. 3462

32,5 x 26,5 cm – 4,40L

2 PPC

Recton II GN 1/3 100 mm
Ref. 3463

32,5 x 17,5 cm – 2,50L

3 PPC

Recton II GN 1/6 100 mm
Ref. 3466

17,5 x 16 cm – 1,00L

3 PPC

05
Blanc
White



EH 05 3401

33
Cerise
Cherry



EH 33 3401

71
Noir Charbon
Coal Black



EH 71 3401

02
Argile
Clay



EH 02 3401

97
Feu doux
Blue flame



EH 97 3401

32
Brique
Brick



EH 32 3401



EH 05 3402



EH 33 3402



EH 71 3402



EH 05 3417



EH 33 3417



EH 71 3417



EH 05 3423



EH 33 3423



EH 71 3423



EH 05 3426



EH 33 3426



EH 71 3426



EH 05 3416



EH 33 3416



EH 71 3416



EH 05 3442



EH 33 3442



EH 71 3442



EH 05 3462



EH 33 3462



EH 71 3462



EH 05 3463



EH 33 3463



EH 71 3463



EH 05 3466



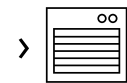
EH 33 3466



EH 71 3466



-20°C
-4°F



270°C
520°F



SALAMANDRE
SALAMANDER SAFE



MICRO-ONDES
MICROWAVE SAFE



LAVAGE INDUSTRIEL
2000 CYCLES
INDUSTRIAL WASHERS



RÉSISTANCE AUX CHOCs
SHOCK RESISTANT

Couvercle GN1/2 copolyester
GN 1/2 copolyester lid
Ref. 3426

32 x 26 cm – L

3 PPC



EH 003426



COULEURS
SUR DEMANDE
COLOURS
ON DEMAND

10

Blanc Craie
Chalk

12

Gris Béton
Pearl Grey

13

Gris Anthracite
Slate

18

Vert Cyprès
Fern Green

02

Argile
Clay

11

Farine
Flour

34

Grand cru
Burgundy

75

Granny
Granny

79

Fusain
Charcoal

95

Silex
Flint

96

Chêne
Oak

97

Feu doux
Blue flame

BOLONS
BOWLS

Bolon	
Bowl	
Ref. 3420	
Ø 22 - H 9,5 cm - 2,00L	
3 PPC	
Bolon	
Bowl	
Ref. 3424	
Ø 26,5 - H 12 cm - 2,90L	
3 PPC	

HEXAGON

Hexagon Ref. 3422	
31 x 27 - H 7 cm - 2,00L	
3 PPC	
Hexagon Ref. 3427	
26,5 x 23,5 - H 6,5 cm - 1,20 L	
3 PPC	

LES ASSIETTES
& ACCESSOIRES
PLATTERS & ACCESSORIES

Plaron Ref. 3432	
Ø 35,5 / 33,5 cm	
3 PPC	
Pot à ustensiles Utensil holder Ref. 8713	
Ø 13 - H 15 cm - 1,30 L	
2 PPC	

05 Blanc White	33 Cerise Cherry	71 Noir Black
		
EH 05 3420	EH 33 3420	EH 71 3420
		
EH 05 3424	EH 33 3424	EH 71 3424

		
EH 05 3422	EH 33 3422	EH 71 3422
		
EH 05 3427	EH 33 3427	EH 71 3427

		
EH 05 3432	EH 33 3432	EH 71 3432
		
EH 05 8713	EH 33 8713	EH 71 8713



-20°C
-4°F



270°C
520°F



SALAMANDRE
SALAMANDER SAFE



MICRO-ONDES
MICROWAVE SAFE



LAVAGE INDUSTRIEL
2000 CYCLES
INDUSTRIAL WASHERS



RÉSISTANCE AUX CHOCs
SHOCK RESISTANT

FR Les Bolon®, saladiers en céramique, s’encastrent facilement dans la glace pilée pour maintenir les mets frais et appétissants plus longtemps. Ils sont adaptés aux différentes structures de buffets.

EN The Bolon® ceramic salad bowls nestle perfectly in crushed ice to keep the contents cool and fresh-looking for longer. They adapt to all types of buffet presentations.

FR Placés côte à côte, les plats Hexagon créent une présentation originale — sans perte de place.

EN Presented side by side, the Hexagon dishes ensure an original presentation layout without wasting space.

FR Le Plaron maintient à température des préparations chaudes comme les quiches et les pizzas — sans les dessécher. Son émail résiste aux passages répétés de la roulette à pizza sans rayure.

EN The round platter, Plaron, keeps starters hot without drying out. The resistant glaze will not scratch when cutting with a pizza cutter or using a cake slicer.



COULEURS
SUR DEMANDE
COLOURS
ON DEMAND

	10 Blanc Craie Chalk
	12 Gris Béton Pearl Grey
	13 Gris Anthracite Slate
	18 Vert Cyprès Fern Green
	02 Argile Clay
	11 Farine Flour
	34 Grand cru Burgundy
	75 Granny Granny
	79 Fusain Charcoal
	95 Silex Flint
	96 Chêne Oak
	97 Feu doux Blue flame

urban buffet

BARS & HÔTELS

RESTAURANTS & TRAITEURS

BARS & HOTELS

RESTAURANTS & CATERING



urban buffet

FR

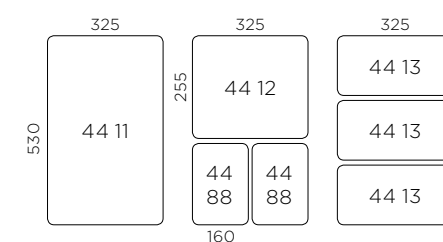
Avec son style moderne et allégé, Urban Buffet® est une solution idéale pour créer des présentations appétissantes et gourmandes dans les hôtels, les restaurants ou les bars — du buffet petit déjeuner au salad'bar. Lignes épurées et couleurs chatoyantes, associées à un design professionnel, assurent la mise en place de buffets optimisés, valorisants et durables.

EN

With its contemporary look, Urban Buffet® is the ideal solution for appetizing and attractive presentations, whether in a hotel, restaurant or canteen – from breakfast to salad bars. The sleek lines and soothing colours, combined with a professional design, ensure enhanced, optimized and durable buffets.

Design professionnel, lignes épurées et couleurs chatoyantes pour des buffets valorisants et durables.

Professional design, sleek lines and soothing colours for enhanced and durable buffets.



Utilisables avec les supports conformes à la norme EN 631 2. (échelles, fours, containers...).

Can be used with serving stands corresponding to the EN 631.2 standard. (ovens, containers, racks...).



LES BOLS
URBAN BUFFET
BOWLS

Bol japonais
Japanese bowl
Ref. 2110

Ø 11 - H 6,5 cm - 0,20L

6 PPC

Saladier
Bowl M
Ref. 4420

Ø 24 - H 9 cm - 2,00L

4 PPC

Saladier GM
Bowl XL
Ref. 4435

Ø 29 - H 11 cm - 3,50 L

2 PPC

Saladier XXL
Bowl XXL
Ref. 4450

Ø 31 - H 12 cm - 5,00L

2 PPC

LES PLATS
RECTANGULAIRES
URBAN BUFFET
RECTANGULAR
DISHES

Rectangulaire N 1/1
Rectangular N 1/1
Ref. 4411

53,5 x 32 x 6,5 cm - 5,20L

2 PPC

Rectangulaire N 1/2
Rectangular N 1/2
Ref. 4412

32,5 x 25,5 x 6,5 cm - 2,70L

3 PPC

Rectangulaire N 1/3
Rectangular N 1/3
Ref. 4413

32,5 x 17 x 6,5 cm - 1,60L

3 PPC

ACCESSOIRES
URBAN BUFFET
ACCESSORIES

Pot à sauce
Dressing pot - toppings
Ref. 4487

Ø 12 / Ø 15 - H 17 cm - 1,60L

2 PPC

11
**Farine
Flour**



EH 11 2110

75
**Granny
Granny**



EH 75 2110

79
**Fusain
Charcoal**



EH 79 2110

96
**Chêne
Oak**



EH 96 2110



EH 11 4420



EH 75 4420



EH 79 4420



EH 96 4420



EH 11 4435



EH 75 4435



EH 79 4435



EH 96 4435



EH 11 4450



EH 75 4450



EH 79 4450



EH 96 4450



EH 11 4411



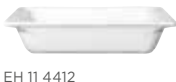
EH 75 4411



EH 79 4411



EH 96 4411



EH 11 4412



EH 75 4412



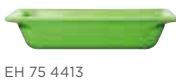
EH 79 4412



EH 96 4412



EH 11 4413



EH 75 4413



EH 79 4413



EH 96 4413



EH 11 4487



EH 75 4487



EH 79 4487



EH 96 4487



FR

Très stables et parfaitement empilables les 3 **saladiers Urban Buffet®** supportent les manipulations intensives avec leurs rebords renforcés.

EN

Very stable and perfectly stackable, the 3 **Urban Buffet® salad bowls** can withstand intensive use thanks to their reinforced edges.

FR

Inspirés par la Gastronomie, les **plats rectangulaires Urban Buffet®** permettent de :

- Maintenir au chaud en chafing dish une offre de petit-déjeuner ou d'accompagnement.
- Dresser harmonieusement des buffets et îlots de hors-d'œuvres.

EN

Inspired by Gastron®, the 3 **Urban Buffet® rectangular dishes** provide all day service:

- Keeping breakfast or side dishes hot in chafing dishes.
- Creating an attractive buffet presentation.



-20°C / -4°F



270°C / 520°F



SALAMANDRE
SALAMANDER SAFE



MICRO-ONDES
MICROWAVE SAFE



LAVAGE INDUSTRIEL
2000 CYCLES
INDUSTRIAL WASHERS



RÉSISTANCE AUX CHOCS
SHOCK RESISTANT

COULEURS
SUR DEMANDE
COLOURS
ON DEMAND



02

**Argile
Clay**

05

**Blanc
White**

33

**Cerise
Cherry**

34

**Grand cru
Burgundy**

71

**Noir
Black**

95

**Silex
Flint**

97

**Feu doux
Blue flame**

gourmet style

HÔTELS

RESTAURANTS

BRASSERIES

HOTELS

RESTAURANTS

PUBS



gourmet style

FR

Gourmet Style, une sélection de produits issue de notre offre grand public, est idéale pour diversifier et valoriser les présentations avec une touche d'authenticité dans les mises de table et les buffets.

En céramique HR®, nos plats et ustensiles offrent les mêmes qualités d'excellence que nos produits professionnels – du maintien en température jusqu'à 45 minutes après sortie du four à l'émail résistant aux rayures et lavages intensifs.

LE PLAT INDIVIDUEL

Le plat à four 'Ultime', idéal « du four à la table », décliné en 5 tailles pour répondre à une large variété de besoins.

La plus petite taille a été conçue pour une portion individuelle, appétissante et économiquement adaptée. La présentation plaisante et les aliments maintenus en température plus longtemps, facilitent le service et participent à une expérience client satisfaisante.

EN

Gourmet Style is a selection of products from our retail offer, to diversify and enhance table settings or buffets with a homestyle feeling.

Made from HR® ceramic, our dishes and accessories offer the same excellent quality as our professional ranges – from maintaining temperature up to 45 minutes out of the oven to the durable glaze, resistant to scratches and professional dishwashers.

L'évocation du « fait maison » rapproche du client en créant un lien émotionnel.

The « homemade » touch creates an emotional tie with the client.



INDIVIDUAL OVEN DISH

The Ultime oven dish is available in 5 sizes, in response to a large variety of requirements and for serving directly from the oven to the table.

The smallest size has been designed for serving individual portions. The attractive presentation creates a satisfying customer experience, while maintaining the temperature for longer facilitates the service.



new

LES PLANCHES
PLATTERS

Planche apéritif
Appetizer platter
- Small -
Ref 5001

23 x 10 cm
4 PPC

Planche apéritif
Appetizer platter
- Medium -
Ref 5002

31 x 10 cm
4 PPC

Planche apéritif
Appetizer platter
- Long -
Ref 5003

42 x 11 cm
4 PPC

Planche apéritif
Appetizer platter
- Large -
Ref 5004

31 x 16 cm
4 PPC

Plat à tapas
Tapas dish
Ref 5016

18 x 16 x 4,3 cm | 0.50 L
3 PPC

84

Camargue
Rosé



EH 84 5001

88

Liège
Cork



EH 88 5001

89

Tapenade
Tapenade



EH 89 5001



EH 84 5002



EH 88 5002



EH 89 5002



EH 84 5003



EH 88 5003



EH 89 5003



EH 84 5004



EH 88 5004



EH 89 5004



EH 84 5016



EH 88 5016



EH 89 5016

du four
au service
cook & serve



Restauration sur le pouce, dégustation au bar, room service ou buffet - à chaque instant ses planches. Directement du four au service, elles font gagner du temps et permettent des présentations originales en mode 'mix & match'.



Cocktail food, bar snacks, room service or buffet - there is a platter for each occasion. Served directly from the oven, they save time and offer unique mix & match presentations.



LES PLATS
MODERN CLASSICS
DISHES

Set 2 ramequins
Set of 2 ramekins
Ref. 4020

Ø 10 cm - 0,25L
9 PPC

Clafoutis
Pie dish
Ref. 6121

Ø 26 cm - 1,60L
3 PPC

Grand plat ovale
Large oval dish
Ref. 9022

35,5 x 23 cm - 2,80L
3 PPC

Ovale 2 personnes
Oval dish for 2
Ref. 9028

18 x 27 cm - 0,85L
4 PPC

Ovale individuel
Individual oval dish
Ref. 9029

14 x 21 cm - 0,42L
4 PPC

Plat carré
Square dish
Ref. 2023

27 x 23 cm - 1,90L
3 PPC

Grand plat rectangulaire
Large rectangular dish
Ref. 9626

42 x 26,5 cm - 4,50L
2 PPC

Plat rectangulaire
Rectangular dish
Ref. 9620

34 x 24 cm - 3,00L
3 PPC

Rectangulaire 2 personnes
Rectangular dish for 2
Ref. 9628

17,5 x 26 cm - 0,84L
4 PPC

Rectangulaire individuel
Individual rectangular dish
Ref. 9629

14 x 20 cm - 0,55L
4 PPC

23
Sugar



EH 23 4020

36
Rouge



EH 36 4020

55
Twilight



EH 55 4020



EH 23 6121



EH 36 6121



EH 55 6121



EH 23 9022



EH 36 9022



EH 23 9028



EH 36 9028



EH 23 9029



EH 36 9029



EH 23 2023



EH 36 2023



EH 55 2023



EH 23 9626



EH 36 9626



EH 55 9626



EH 23 9620



EH 36 9620



EH 55 9620



EH 23 9628



EH 36 9628



EH 23 9629



EH 36 9629

62
Spring



EH 62 6121

85
Leaves



EH 85 6121



10 formes pour faire
vivre l'esprit « fait-maison »
haut en couleur.

10 pieces incarnating
the homemade spirit
in bold colours.

-20°C / -4°F



270°C / 520°F



SALAMANDRE
SALAMANDER SAFE



MICRO-ONDES
MICROWAVE SAFE



LAVAGE INDUSTRIEL
2000 CYCLES
INDUSTRIAL WASHERS

COULEURS
SUR DEMANDE
COLOURS
ON DEMAND

02

Argile
Clay

11

Farine
Flour

34

Grand cru
Burgundy

79

Fusain
Charcoal

95

Silex
Flint

96

Chêne
Oak

97

Feu doux
Blue flame

new

LES PLATS À FOUR
OVEN DISHES

Petit ovale
Small oval
Ref 9050 | New

27 x 17,5 cm | 1.5 L

3 PPC

Ovale
Oval
Ref 9052 | New

35 x 22,5 cm | 2.30 L

3 PPC

Grand ovale
Large oval
Ref 9054 | New

41 x 26 cm | 3,9 L

2 PPC

Plat rectangulaire
Rectangular baking dish
Ref. 9649

22 x 14 cm – 0,79L

3 PPC

Plat carré
Rectangular baking dish
Ref. 2050

28 x 23 cm – 2,05L

3 PPC

Plat rectangulaire
Rectangular baking dish
Ref. 9650

29 x 19 cm – 1,66L

3 PPC

Plat rectangulaire
Rectangular baking dish
Ref. 9652

36 x 23 cm – 2,94L

3 PPC

Plat rectangulaire
Rectangular baking dish
Ref. 9654

42 x 27 cm – 4,56L

2 PPC

34

Grand cru
Burgundy



EH 34 9050

79

Fusain
Charcoal



EH 79 9050

02

Argile
Clay



EH 02 9050

96

Chêne
Oak



EH 96 9050

97

Feu doux
Blue flame



EH 97 9050

11

Farine
Flour



EH 11 9050

95

Silex
Flint



EH 95 9050



EH 34 9052



EH 79 9052



EH 02 9052



EH 96 9052



EH 97 9052



EH 11 9052



EH 95 9052



EH 34 9054



EH 79 9054



EH 02 9054



EH 96 9054



EH 97 9054



EH 11 9054



EH 95 9054



EH 34 9649



EH 79 9649



EH 02 9649



EH 96 9649



EH 97 9649



EH 11 9649



EH 95 9649



EH 34 2050



EH 79 2050



EH 02 2050



EH 96 2050



EH 97 2050



EH 11 2050



EH 95 2050



EH 34 9650



EH 79 9650



EH 02 9650



EH 96 9650



EH 97 9650



EH 11 9650



EH 95 9650



EH 34 9652



EH 79 9652



EH 02 9652



EH 96 9652



EH 97 9652



EH 11 9652



EH 95 9652



EH 34 9654



EH 79 9654



EH 02 9654



EH 96 9654



EH 97 9654



EH 11 9654



EH 95 9654

LES RAMEQUINS

RAMEKINS

Ramequin - Le n°8
Ramekin - n°8
Ref. 1008
Ø 8,5, H 7 cm - 0,20 L
6 PPC

Ramequin - Le n°9
Ramekin - n°9
Ref. 1009
Ø 9, H 5,5 cm - 0,15 L
6 PPC

Ramequin - Le n°10
Ramekin - n°10
Ref. 1010
Ø 10,5, H 6 cm - 0,25 L
6 PPC

Crème brûlée
Crème brûlée
Ref. 1013
Ø 13, H 3,5 cm - 0,25 L
6 PPC

LES ACCESSOIRES

ACCESSORIES

Pichet
Pitcher
Ref. 1520
16 x 12 x 18 cm - 0,90 L
2 PPC

Coupe individuelle
Individual salad bowl
Ref. 2116
Ø 15,5 cm - 0,50 L
6 PPC

Huilier
Oil cruet
Ref. 0215
Ø 7,5 cm - 0,45 L
3 PPC

Saladier
Salad bowl
Ref. 6522
Ø 17,5 cm - 1,60 L
3 PPC

Saladier
Salad bowl
Ref. 6524
Ø 21,5 cm - 3,10 L
2 PPC

34
Grand cru
Burgundy



EH 34 1008

79
Fusain
Charcoal



EH 79 1008

02
Argile
Clay



EH 02 1008

96
Chêne
Oak



EH 96 1008

97
Feu doux
Blue flame



EH 97 1008

11
Farine
Flour



EH 11 1008

95
Silex
Flint



EH 95 1008



EH 34 1009



EH 79 1009



EH 02 1009



EH 96 1009



EH 97 1009



EH 11 1009



EH 95 1009



EH 34 1010



EH 79 1010



EH 02 1010



EH 96 1010



EH 97 1010



EH 11 1010



EH 95 1010



EH 34 1013



EH 79 1013



EH 02 1013



EH 96 1013



EH 97 1013



EH 11 1013



EH 95 1013



EH 34 1520



EH 79 1520



EH 02 1520



EH 96 1520



EH 97 1520



EH 11 1520



EH 95 1520



EH 34 2116



EH 79 2116



EH 02 2116



EH 96 2116



EH 97 2116



EH 11 2116



EH 95 2116



EH 34 0215



EH 79 0215



EH 02 0215



EH 96 0215



EH 97 0215



EH 11 0215



EH 95 0215



EH 34 6522



EH 79 6522



EH 02 6522



EH 96 6522



EH 97 6522



EH 11 6522



EH 95 6522



EH 34 6524



EH 79 6524



EH 02 6524



EH 96 6524



EH 97 6524



EH 11 6524



EH 95 6524



Mettez votre marque en avant

Put your brand forward

FR

La personnalisation des produits permet de rendre votre marque plus mémorable en la rendant visible

jusque dans le service.

Gravé au laser, le rendu des lettres, comme des graphismes, est fin et précis, garantissant un effet qualitatif.

Contrairement au chromo, le marquage laser ne s'altère pas dans le temps ; il résiste aux lavages intensifs.

Le gravage au laser est qualitatif et durable.

Laser engraving is both qualitative and durable.

EN

Personalizing your products makes your brand more memorable, making it visible right up to the service. Laser engraving is precise and detailed, guaranteeing a high quality result which will not degrade or fade over time, even with professional dishwashers.

FR

Chers partenaires,

J'espère que vous avez eu du plaisir à parcourir ce catalogue et qu'il vous a pleinement inspiré pour de nouvelles opportunités commerciales.

Nous sommes fiers chez Emile Henry de nos multiples solutions pour vos buffets, éprouvées avec succès aux 4 coins du monde pour donner réellement de la valeur et de l'authenticité à vos présentations. Et tout particulièrement à l'occasion de ce nouveau catalogue de notre nouvelle gamme « Welcome », fruit d'un travail en étroite collaboration avec des pros, une gamme non seulement « design », valorisante pour votre activité, mais aussi très innovante dans son usage.

Nous sommes toujours aussi heureux de pouvoir vous aider à créer des atmosphères et des présentations uniques, avec des produits de grande qualité fabriqués en France, et sommes plus que jamais déterminés à vous accompagner dans vos projets.

Merci pour votre fidélité et bonnes ventes.

EN

Dear partners,

I hope you enjoyed looking through our catalogue and that you found inspiration for new business opportunities.

At Emile Henry we are proud to propose a multitude of solutions for your buffets, successfully tested all over the world to give added value and authenticity to your presentations. We are particularly pleased to present our new 'Welcome' range in this catalogue, the result of a close collaboration with professionals, a range which is not only 'design', adding value to your activity, but which is also very innovative in its function.

We are always happy to help you create unique atmospheres and presentations, with high quality products made in France, and are more than ever determined to accompany you in your projects.

Thank you for your loyalty and I wish you good sales.

Jean-Baptiste HENRY

CEO



71110 MARCIGNY - FRANCE
TEL. +33 (0)3 85 25 50 50