

# BOURBON

Le décor asymétrique proposé avec la collection « Bourbon » est empreint du style Rocaille, perfectionné sous le règne de Louis XV. Avec sa forme « Violon », ce motif est d'un rare subtilité avec sa spatule à enroulement se terminant par une coquille, sa branche finement ciselée d'une double chute de fleurons et sa bouterolle représentant une grappe de raisin.

*The asymmetrical decor of this pattern is typical of the Rocaille style, perfected under the reign of Louis XV. This Regence pattern with "Violin" shape is characterized by its delicate ornament with its spatula with spirals ends up by a shell and its stem engraved with a double fall of «finials», topped by a wine grape.*



Couverts en argent massif • Sterling silver cutlery



Ref. 1110 A

ARGENT  
SILVER



Ref. 1110 V

VERMEIL  
SILVER GILT



Ref. 1110 E

ÉPARGNE  
SILVER PARTLY GILD

O  
ODIOT

PARIS



FOURCHETTE DE TABLE  
DINNER FORK  
11100200  
L : 22 cm • 8.6 in



COUTEAU DE TABLE  
DINNER KNIFE  
11100300  
L : 25,5 cm • 10.04 in



CUILLIÈRE DE TABLE  
DINNER SPOON  
11100400  
L : 22 cm • 8.6 in



FOURCHETTE À DESSERT  
DESSERT FORK  
11102300  
L : 19,4 cm • 7.6 in



COUTEAU À DESSERT  
DESSERT KNIFE  
11102000  
L : 21,8 cm • 8.6 in



CUILLÈRE À DESSERT  
DESSERT SPOON  
11102400  
L : 19 cm • 7.5 in

## COUVERTS INDIVIDUELS INDIVIDUAL CUTLERY ITEMS

Cette collection est disponible dans les pièces suivantes :  
*This collection is available with the following cutleries:*

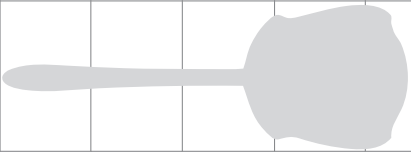













\* seulement disponible en / *only available in* : Marie-Antoinette, Napoléon, Tétard  
\*\* avec lame en vermeil / *with silver gilt blade.*

		0	5	10	15	20	25	30 cm
		0	2"	4"	5 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> "	7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> "	9 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> "	30 inch
Ref								
0200	Fourchette table <i>Dinner fork</i>							
0300	Couteau table <i>Dinner knife</i>							
0400	Cuillère table <i>Dinner spoon</i>							
1200	Fourchette poisson <i>Fish fork</i>							
1300	Couteau poisson <i>Fish knife</i>							
0500	Cuillère bouillon <i>Bouillon spoon</i>							
1100	Cuillère consommé <i>Cream spoon</i>							
2500	Cuillère à sauce individuelle <i>Individual cream spoon</i>							
4700	Fourchette Salade <i>Salade Fork</i>							
0700	Tartineur petit modèle <i>Small spreader silver blade</i>							
2600	Couteau à fromage individuel <i>Individual cheese knife</i>							
2300	Fourchette dessert <i>Dessert fork</i>							
2000	Couteau dessert <i>Dessert knife</i>							
2400	Cuillère dessert <i>Dessert spoon</i>							
2800	Cuillère à glace <i>Ice cream spoon</i>							
1400	Fourchette Gâteau <i>Cake fork</i>							
0100	Cuillère café <i>Coffee spoon, US Tea spoon</i>							
1000	Cuillère thé <i>Tea Spoon, US coffee spoon</i>							
1600	Cuillère à moka <i>Mocha spoon *</i>							
0800	Fourchette à huîtres <i>Oyster fork</i>							
2900	Fourchette à escargots <i>Snail fork</i>							
3500	Fourchette à homards <i>Lobster fork</i>							
3600	Palette à caviar <i>Caviar spreader **</i>							
11500 100	Cuillère Tige Russe <i>Russian spoon</i>							

Ces dimensions sont données à titre indicatif, elles peuvent varier selon la matière et le modèle.  
*Those dimensions are given on an indicative basis, they may differ according to the material and the collection.*

## PIÈCES DE SERVICE SERVICE PIECES

Cette collection est disponible  
dans les pièces suivantes :  
*This collection is available with  
the following cutlery:*

Ref		0	5	10	15	20	25	30 cm
		0	2"	4"	5 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> "	7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> "	9 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> "	30 inch
8900	Pelle à asperges <i>Asparagus slice</i>							
5500	Cuillère à caviar <i>Caviar serving spoon</i>							
8300	Louche potage <i>Soup ladle</i>							
0600	Tartineur GM <i>Large butter spreader sliver blade</i>							
1900	Couteau à beurre <i>Butter knife steel blade</i>							
5100	Couteau de service fromage <i>Cheese serving knife</i>							
5800	Pelle à tarte <i>Pie Server</i>							
5900	Couteau à pâtisserie <i>Cake à knife</i>							
8000	Cuillère de service compote <i>Stewed fruit serving spoon</i>							
8500	Pelle à glace <i>Ice Cream scoop</i>							
8700	Pelle à fraises <i>Strawberry serving spoon</i>							
9800	Louche à crème <i>Cream Ladle</i>							
4100	Pince à sucre PM <i>Small sugar tong</i>							
3700	Cuillère à sucre reperçée <i>Pierced sugar spoon</i>							

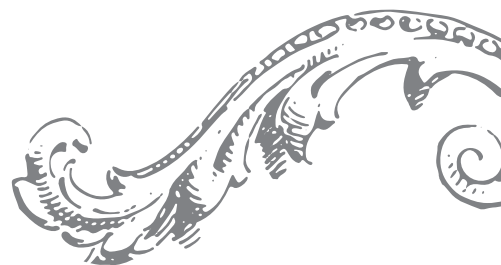
Ces dimensions sont données à titre indicatif, elles peuvent varier selon la matière et le modèle.  
*Those dimensions are given on an indicative basis, they may differ according to the material and the collection.*

## PIÈCES DE SERVICE SERVICE PIECES

Cette collection est disponible  
dans les pièces suivantes :  
*This collection is available with  
the following cutlery:*

		0	5	10	15	20	25	30 cm
		0	2"	4"	5 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> "	7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> "	9 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> "	30 inch
Ref								
6900	Cuillère de service <i>Serving spoon</i>							
7000	Fourchette de service <i>Serving fork</i>							
7700	Couteau service poisson <i>Fish serving knife</i>							
7800	Fourchette service poisson <i>Fish serving fork</i>							
6100	Cuillère de service salade <i>Salad serving spoon</i>							
6200	Fourchette de service salade <i>Salad serving spoon</i>							
6700	Fourchette à découper <i>Carving fork</i>							
6800	Couteau à découper <i>Carving knife</i>							
5400	Cuillère à sauce <i>Gravy ladle</i>							
8200	Cuillère à sauce dégraisseuse <i>Fat &amp; Lean gravy ladle</i>							
8600	Pelle à riz <i>Rice serving spoon</i>							
8800	Pelle à pomme de terre <i>Potato serving spoon</i>							

Ces dimensions sont données à titre indicatif, elles peuvent varier selon la matière et le modèle.  
*Those dimensions are given on an indicative basis, they may differ according to the material and the collection.*



# O ODIOT

PARIS

## ODIOT SHOWROOM

7 RUE ROYALE  
75008 PARIS  
FRANCE

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI DE 10H30 À 18H30  
OPEN FROM MONDAY TO SATURDAY FROM 10:30 A.M TO 6:30 P.M

info@odiot.com  
(+33)153051220

www.odiot.com



@odiot.officiel



@odiot

Ce document n'est pas contractuel. La société Odiot se réserve le droit de modifier ou de supprimer certains modèles, caractéristiques ou finitions, sans préavis. Les informations techniques sont données à titre indicatif et n'ont pas de valeur contractuelle. *This document is not contractual. Odiot reserves the right to change or withdraw certain models, characteristics or finishes. Technical information is only informative only and doesn't have legal value.*