
Royal

PUIFORCAT










Argent Massif

Louis-Victor Puiforcat, qui transforme la simple coutellerie familiale en orfèvre de renom dès la fin du 19^{ème}, aimait puiser son inspiration dans les chefs d'œuvre des maîtres anciens qu'il rééditait. Ainsi, le dessin du couvert Royal avait été imaginé par l'orfèvre Nicolas Cornu au XVIII^{ème} siècle. Sa noblesse réside dans le raffinement de son manche en argent massif chantourné et souligné d'un élégant entrelacement de branches rocaille. Sa sophistication exige la parfaite maîtrise des savoir-faire artisanaux traditionnels, dont la très délicate finition à la lime. La collection, également disponible sur demande en finition immersion or, comprend une large sélection de couverts et d'accessoires d'usage spécifique (pièces de service, fourchette à huitres, escargots, homard...).

Sterling Silver

Louis-Victor Puiforcat, who transformed the simple family cutlery shop into a renowned silversmithing workshop at the end of the 19th century, drew his inspiration from the masterpieces of past craftsmen, which he revived. Thus, the design of the Royal line of cutlery had been conceived by 18th century silversmith, Nicolas Cornu. Its nobility lies in the refinement of its curved sterling silver handle, enhanced by an elegant interlacing of rocaille branches. The set's sophistication demands the perfect mastery of traditional craftsmanship, including the delicate lime finish. The collection, also available upon request in gold immersion finish, includes a wide selection of cutlery and specialty accessories (serving pieces and oyster, snail and lobster forks, etc.).

<p>211210</p>  <p>fourchette de table table fork</p> <p>L. 20,5 cm L. 8.1 in</p>	<p>2107610</p>  <p>couteau de table table knife</p> <p>L. 25 cm L. 9.8 in</p>	<p>2110110</p>  <p>cuiller de table table spoon</p> <p>L. 20,5 cm L. 8.1 in</p>
<p>2110910</p>  <p>fourchette à dessert dessert fork</p> <p>L. 17 cm L. 6.7 in</p>	<p>2106910</p>  <p>couteau à dessert dessert knife</p> <p>L. 20,5 cm L. 8.1 in</p>	<p>2108410</p>  <p>cuiller à dessert dessert spoon</p> <p>L. 17,5 cm L. 6.9 in</p>
<p>2111410</p>  <p>fourchette à poisson fish fork</p> <p>L. 18,5 cm L. 7.3 in</p>	<p>2107310</p>  <p>couteau à poisson fish knife</p> <p>L. 21,5 cm L. 8.5 in</p>	<p>2113110</p>  <p>couteau à beurre butter spreader</p> <p>L. 14 cm L. 5.5 in</p>

<p>2111510</p>  <p>fourchette à salade salad fork</p> <p>L. 18,5 cm L. 7.3 in</p>	<p>2111110</p>  <p>fourchette à gâteaux pastry fork</p> <p>L. 15,5 cm L. 6.1 in</p>	<p>2112210</p>  <p>fourchette à servir la viande froide cold meat fork</p> <p>L. 21 cm L. 8.3 in</p>
<p>2111210</p>  <p>fourchette à homard lobster fork</p> <p>L. 18,5 cm L. 7.3 in</p>	<p>2111010</p>  <p>fourchette à escargots snail fork</p> <p>L. 16 cm L. 6.3 in</p>	<p>2111310</p>  <p>fourchette à huîtres oyster fork</p> <p>L. 13 cm L. 5.1 in</p>
<p>2109210</p>  <p>cuiller à petit déjeuner tea spoon</p> <p>L. 15 cm L. 5.9 in</p>	<p>2108810</p>  <p>cuiller à moka moka spoon</p> <p>L. 11 cm L. 4.3 in</p>	<p>2107810</p>  <p>cuiller (confiture, caviar, bouillon) jam, caviar, bouillon spoon</p> <p>L. 14 cm L. 5.5 in</p>

<p>2109510</p>  <p>cuiller à sauce individuelle individual sauce spoon</p> <p>L. 17,5 cm L. 6.9 in</p>	<p>2108010</p>  <p>cuiller à consommé, Cuilleron rond round soup spoon</p> <p>L. 17 cm L. 6.7 in</p>	<p>2108610</p>  <p>cuiller à glace ice cream spoon</p> <p>L. 15 cm L. 5.9 in</p>
<p>2109910</p>  <p>cuiller à sucre sugar spoon</p> <p>L. 16,5 cm L. 6.5 in</p>	<p>2110010</p>  <p>cuiller à sucre repercée pierced sugar spoon</p> <p>L. 16,5 cm L. 6.5 in</p>	<p>2113010</p>  <p>pince à sucre sugar tongs</p> <p>L. 15 cm L. 5.5 in</p>
<p>2110310</p>  <p>cuiller à thé/café demitasse spoon</p> <p>L. 13 cm L. 5.1 in</p>	<p>2112010</p>  <p>fourchette à servir la salade salad serving fork</p> <p>L. 25 cm L. 9.8 in</p>	<p>2109810</p>  <p>cuiller à servir la salade salad serving spoon</p> <p>L. 25 cm L. 9.8 in</p>

<p>2111710</p>  <p>fourchette à servir serving fork</p> <p>L. 26,5 cm L. 10.4 in</p>	<p>2109610</p>  <p>cuiller à servir serving spoon</p> <p>L. 26,5 cm L. 10.4 in</p>	
<p>2111910</p>  <p>fourchette à servir le poisson fish serving fork</p> <p>L. 22 cm L. 8.7 in</p>	<p>2107510</p>  <p>couteau à servir le poisson fish serving knife</p> <p>L. 25,5 cm L. 10 in</p>	<p>2107210</p>  <p>couteau à pâtisserie pastry knife</p> <p>L. 25,5 cm L. 10 in</p>
<p>2111810</p>  <p>fourchette à servir le gibier carving serving fork</p> <p>L. 24,5 cm L. 9.6 in</p>	<p>2107410</p>  <p>couteau à servir le gibier carving serving knife</p> <p>L. 28 cm L. 11 in</p>	<p>2107110</p>  <p>couteau à fromage cheese knife</p> <p>L. 20 cm L. 7.9 in</p>

<p>2112310</p>  <p>louche soup ladle</p> <p>L. 28,5 cm L. 11.2 in</p>	<p>2108110</p>  <p>cuiller à crème cream ladle</p> <p>L. 24,5 cm L. 9.6 in</p>	
<p>2109410</p>  <p>cuiller à sauce gravy ladle</p> <p>L. 17 cm L. 6.7 in</p>	<p>2109310</p>  <p>cuiller à sauce filtrante fat & lean gravy ladle</p> <p>L. 17 cm L. 6.7 in</p>	<p>2112410</p>  <p>pelle à asperges asparagus ladle</p> <p>L. 23 cm L. 9.1 in</p>
<p>2112810</p>  <p>pelle à tarte pastry server</p> <p>L. 24,5 cm L. 9.6 in</p>	<p>2112510</p>  <p>pelle à glace ice cream ladle</p> <p>L. 25 cm L. 9.8 in</p>	<p>2112610</p>  <p>pelle à riz rice server</p> <p>L. 27 cm L. 10.6 in</p>

 **finition spéciale**

Toutes les références de cette collection peuvent être personnalisées d'une gravure ou d'un bain à l'or fin (se référer à la page 10 du catalogue pour plus de détails).

Ces options sont réalisées sur demande spéciale et font l'objet d'un devis.

 special finish

All the references in this collection can be personalized with an engraving or a bath in fine gold (refer to page 10 of the catalog for more details).

These options are made on special request and are subject to an estimate.