



*Charles Coultier*



www

*Maître-Artisan Coutelier*



## Tarif détail TTC 2010

### Laguiole "Une main"

Bois de Violette	100 €	Buis	100 €	Bois d'Amourette	105 €
Ébène	105 €	Bois de Rose	100 €		
Olivier	100 €	Corne de Buffle	115 €		
Bois de Cerf	120 €	Bois de Cade	105 €		

### Le Compagnon

Olivier	85 €	Bois de Rose	85 €	Bois de Cerf	105 €
Ébène	90 €	Buis	85 €		
Bois de Cade	90 €	Corne de Buffle	100 €		
Bois de Violette	85 €	Bois d'Amourette	90 €		

### Le Chasse en étui cuir :

Bois de Rose	155 €	Bois de Cade	170 €
Ébène	170 €	Corne de Buffle	190 €
Bois de Violette	155 €	Corne de Bélier	190 €
Bois d'Amourette	170 €	Bois de Cerf	195 €
Buis	155 €		

Pièces uniques sur demande : sculpture, incrustations, Damas, matières nobles et rares...

### Personnalisation :

Lettres gravées 3,5 € la lettre - Prénom sur la lame 8 €

### Couteaux Coups de Coeur

St-Michel	en bois : 100 € - en corne : 110 €
St-Guilhem	Ébène – Buis : 95 €
Tout-Usage	- Bois d'Olivier, de Rose, de Violette ou Buis : 85 € - Bois d'Ébène – Bois d'amourette : 90 € - Corne de Buffle : 100 € - Bois de Cerf : 105 €
Belen	à partir de 156 € suivant le manche
L'Océan	Stamina bleu : 80 € - Bois : 85 € - Corne de Buffle : 95 €
Etui cuir (Noir, marron, beige) :	14,5 €

### Mes couteaux Laguiole

Laguiole 10 cm	à partir de 40 € suivant le manche
Laguiole 12 cm	à partir de 68 € suivant le manche
Laguiole 12 cm + tire-bouchon	à partir de 70 € suivant le manche

### Couteau "Le Thiers"

Thiers 10 cm	à partir de 39 € suivant le manche
Thiers 12 cm	à partir de 43 € suivant le manche
Thiers 12 cm + tire-bouchon	à partir de 49 € suivant le manche

Charles Coultier – Maître Artisan Coutelier – 63290 Paslières – Tel/Fax : 04 73 94 77 09

[charles@charles-coultier.com](mailto:charles@charles-coultier.com) <http://charles-coultier.com>

### Couteaux de régions

<i>Chasse David multifonctions</i>	90 €
<i>Coursolle sujet laiton</i>	18,50 €
<i>Alsace :</i>	16,50 €
<i>Douk-Douk</i>	13,50 €

### Couteaux de table

<i>Steak microdent : boîte de 6</i>	75 €
<i>Côte à l'os palissandre : boîte de 6</i>	50 €
<i>Steak forgé : Bois stabilisé, bois d'olivier, fluo ou ABS noir (lave-vaisselle), le coffret chêne de 6</i>	215 €
<i>Bloc vide pour 6 couteaux</i>	15 €
<i>Sommelier Laguiole David en coffret bois</i>	65 €
<i>Sommelier Thiers,</i>	
<i>mise au point Robert Beillonnet, Meilleur Ouvrier de France :</i>	105 €
<i>Laguiole de table noir (lave-vaisselle), les 6</i>	105 €
<i>Laguiole de table bois naturel – coffret de 6</i>	210 €
<i>Laguiole de table corne – coffret de 6</i>	210 €
<i>Thiers de table corne – coffret bois de 6</i>	200 €
<i>Thiers de table bois – coffret bois de 6</i>	200 €
<i>Thiers de table tout métal – coffret bois de 6</i>	165 €

### Couteaux de cuisine

<i>Boucher 17 cm</i>	17,50 €	<i>Office bec d'oiseau</i>	5 €
<i>Boucher 15 cm</i>	16,00 €	<i>Epluchette</i>	3 €
<i>Saigner 20 cm</i>	17 €	<i>Planche à découper</i>	10 €
<i>Saigner 17 cm</i>	15,50 €	<i>Office Idéal forgé 10 cm</i>	24 €
<i>Filet de sole</i>	18,50 €	<i>Cuisine Idéal forgé 15 cm</i>	32,50 €
<i>Huître lancette</i>	12 €	<i>Cuisine Idéal forgé 20 cm</i>	42,50 €
<i>Office Lamina</i>	8,50 €	<i>Découpe Idéal forgé 20 cm</i>	35,50 €
<i>Fourchette Chef forgée</i>	41 €	<i>Pain forgé</i>	42,50 €
<i>Fourchette baïo. forgée</i>	41 €	<i>Jambon alvéolé</i>	36,50 €
<i>Désosser forgé</i>	30 €	<i>Fusil ménage</i>	11,50 €
<i>Couperet 16 cm</i>	41 €	<i>Fusil pro</i>	23,50 €
<i>Office pointu</i>	6,50 €	<i>Pain 20 cm double denture</i>	19,50 €

*Les couteaux sont garantis contre toute malfaçon dans un usage normal. Ils sont vendus sur place dans mon atelier à Paslières (visites sur RDV), ou expédiés en colissimo recommandé (10 € de port en sus pour la France métropolitaine), paiement à la commande.*