



Tarif détail TTC 2008

Laguiole "Une main"

Genévrier	98 €	Buis	93 €
Èbène	98 €	Bois de Rose	93 €
Olivier	88 €	Pointe de Corne :	108 €
Amourette	98 €	Cerf	113 €

Le Compagnon

Olivier	72 €	Bois de Rose	77 €
Èbène	87 €	Buis	77 €
Genévrier	87 €	Corne	98 €

Le Chasse en étui cuir :

Olivier	149 €	Noyer	165 €
Èbène	165 €	Buffle	180 €
Genévrier	165 €	Bélier	180 €
Amourette	165 €	Cerf	185 €

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

Personnalisation :

Lettres gravées	3 € la lettre
Prénom sur la lame	8 €

Couteaux Coups de Cœur

St-Michel	à partir de 100 € suivant le manche
St-Guillem	à partir de 90 € suivant le manche
Tout-Usage	à partir de 70 € suivant le manche
Belen	à partir de 156 € suivant le manche
L'Océan	à partir de 75 € suivant le manche

Étui cuir (Noir, marron, beige) : 12 €

Mes couteaux Laguiole

Laguiole 10 cm	à partir de 39 € suivant le manche
Laguiole 12 cm	à partir de 65 € suivant le manche
Laguiole 12 cm + tire-bouchon	à partir de 69 € suivant le manche

Couteau "Le Thiers"

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

Couteaux de régions

<i>Chasse David multifonctions</i>	<i>85 €</i>
<i>Coursolle sujet laiton</i>	<i>17, 50 €</i>
<i>Alsace :</i>	<i>14, 50 €</i>
<i>Douk-Douk</i>	<i>11, 50 €</i>

Couteaux de table

<i>Steak microdent : boîte de 6</i>	<i>69 €</i>
<i>Côte à l'os palissandre : boîte de 6</i>	<i>49 €</i>
<i>Steak forgé : Bois stabilisé, bois d'olivier, fluo ou ABS noir (lave-vaisselle), le coffre chêne de 6</i>	<i>195 €</i>
<i>Bloc vide pour 6 couteaux</i>	<i>14 €</i>
<i>Sommelier Laguiole David en coffret bois</i>	<i>60 €</i>
<i>Sommelier Thiers,</i>	
<i>mise au point Robert Beillonnet, Meilleur Ouvrier de France :</i>	<i>109 €</i>
<i>Laguiole de table noir (lave-vaisselle), les 6</i>	<i>99 €</i>
<i>Laguiole de table bois naturel – coffret de 6</i>	<i>195 €</i>
<i>Laguiole de table corne – coffret de 6</i>	<i>190 €</i>
<i>Thiers de table corne – coffret bois de 6</i>	<i>205 €</i>
<i>Thiers de table bois – coffret bois de 6</i>	<i>205 €</i>

Couteaux de cuisine

<i>Boucher 17 cm</i>	<i>14 €</i>	<i>Office bec d'oiseau</i>	<i>5 €</i>
<i>Boucher 15 cm</i>	<i>12, 50 €</i>	<i>Epluchette</i>	<i>3 €</i>
<i>Saigner 20 cm</i>	<i>15 €</i>	<i>Planche à découper</i>	<i>18 €</i>
<i>Saigner 17 cm</i>	<i>14 €</i>	<i>Office Idéal forgé 10 cm</i>	<i>21, 50 €</i>
<i>Filet de sole</i>	<i>16, 50 €</i>	<i>Cuisine Idéal forgé 15 cm</i>	<i>30 €</i>
<i>Huître lancette</i>	<i>11 €</i>	<i>Cuisine Idéal forgé 20 cm</i>	<i>39 €</i>
<i>Office Lamina</i>	<i>8 €</i>	<i>Découpe Idéal forgé 20 cm</i>	<i>32 €</i>
<i>Fourchette Chef forgée</i>	<i>37 €</i>	<i>Pain forgé</i>	<i>39 €</i>
<i>Fourchette baïo. forgée</i>	<i>37 €</i>	<i>Jambon alvéolé</i>	<i>33 €</i>
<i>Désosser forgé</i>	<i>27 €</i>	<i>Fusil ménage</i>	<i>11 €</i>
<i>Couperet 16 cm</i>	<i>37 €</i>	<i>Fusil pro</i>	<i>22 €</i>
<i>Office pointu</i>	<i>6, 50 €</i>	<i>Pain 20 cm double denture</i>	<i>17 €</i>

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.