



Emile Henry
PROFESSIONNEL



FOOD
SERVICE
2016 - 2017

MADE IN FRANCE SINCE 1850 / 



SOMMAIRE

SUMMARY

2 À PROPOS
ABOUT US

4 LA CÉRAMIQUE
OUR CERAMICS

7 GASTRON®

12 URBAN BUFFET

16 GOURMET STYLE

20 TOUTE L'OFFRE
PRODUCT LIST



—
HÉRITAGE
—



—
CRÉATION
—



—
DESIGN
—



—
SAVOIR-FAIRE
—



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 principaux ingrédients de la recette de
nos produits – **robustes et esthétiques à la fois, respectueux
des normes en vigueur et 100 % traçables.**

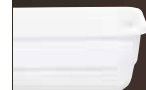
Aujourd'hui, notre objectif est de mettre ces produits
au service de tous les professionnels et de vous accompagner
selon vos besoins, afin d'assurer votre succès !

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

We are proud to create high quality products that are both
**sturdy and attractive, in accordance with current standards
and 100% traceable.**

Our goal today is to make our products available to you,
the Professionals, and address your needs to ensure your success.

LA CÉRAMIQUE CERAMIC



05
BLANC
WHITE



33
CERISE
CHERRY



71
NOIR
BLACK



11
FARINE
FLOUR



02
ARGILE
CLAY



32
BRIQUE
BRICK



34
GRAND CRU
BURGUNDY



75
GRANNY
GRANNY



79
FUSAIN
CHARCOAL



96
CHÊNE
OAK



97
FEU DOUX
BLUE FLAME

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 11 couleurs harmonieuses : 4 couleurs standard et une palette de 7 couleurs disponibles sur demande (50 pièces par forme).

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 11 colours: 4 standard ones and 7 to choose from based on a minimum order (for only 50 pieces per shape).



Grâce à la céramique, nous apportons aux professionnels des solutions qui valorisent leurs préparations culinaires, apportent une touche d'authenticité à leurs présentations et les maintiennent à température – chaude ou froide – le tout dans un matériau sain et naturel.

Thanks to HR ceramic, we can offer professionals a variety of solutions to enhance their preparations, add a traditional flair to their presentations, and maintain at temperature—whether hot or cold—in a safe and natural material.



DESIGN SPÉCIFIQUE PROFESSIONNELS

- 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 colors remain bright
- Scratch-resistant

LES BÉNÉFICES DE LA CÉRAMIQUE HR® THE ADVANTAGES OF EMILE HENRY'S HR CERAMIC®

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

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

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 AUX CHOCs
SHOCK RESISTANT

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'ébréçage en service, plonge et stockage.

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.

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.

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.



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

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.

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.



LAVAGE INDUSTRIEL
2000 CYCLES
INDUSTRIAL WASHERS

LAVAGE INDUSTRIEL

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

INDUSTRIAL DISHWASHERS

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



GASTRON®

RESTAURATION COLLECTIVE
ENTREPRISE | SCOLAIRE | SANTÉ
TRAITEUR ET MÉTIERS DE BOUCHE
CATERING & INSTITUTIONS:
CORPORATE, HEALTH & EDUCATION
DELI COUNTERS | GROCERY STORES

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

Particulièrement adaptée à la restauration
collective, Gastron® est la solution
céramique fonctionnelle résistante
aux utilisations intensives qui véhicule
la notion de « fait-maison » et apporte
une note chaleureuse aux présentations
en vitrine ou en ligne de self.

Specifically designed for mass catering
and food service, Gastron® is the solution
for functional, resistant ceramic adapted
to intensive use while conveying
a "home-made" atmosphere. Consisting of
gastronorm containers and clever serving
dishes for buffet presentations,
the Gastron® range offers attractive,
appetizing presentations for food service
and delicatessens.



EMILE HENRY



Les Rectoron® sont des bacs gastronormés (normes 631.1 et 631.2) en céramique. Parfaitement adaptés aux installations normalisées — comptoir chaud et froid, chafing dish, four, banques réfrigérées, et vitrines.

7 tailles de bacs de 65 mm de profondeur. Les bacs N1/2, N1/3 et N1/6 sont aussi disponibles en 100 mm de profondeur.

Rectoron® are containers made from ceramic which conform to international standards (631.1 and 631.2). Perfectly adapted to standardized equipment—hot or cold counters, chafing dish, oven.

7 sizes in 65 mm depth. The N1/2, N1/3 and N1/6 sizes are also available in 100 mm depth.



EN STOCK
STOCK
COLOURS



SUR DEMANDE
ON DEMAND



Couleurs
Colours



Rectoron N 1/6 100 mm
Ref. 34 66
17,5 x 16 cm – 1 L
3



Rectoron N 1/6 65 mm
Ref. 34 86
17,5 x 16 cm – 0,5 L
3



Couvercle GN 1/2 copolyester
GN 1/2 co-polyester lid
Ref. 003426
32 x 26 cm
3



Rectoron N 1/1 65 mm
Ref. 34 01
53 x 32,5 cm – 5 L
2



Rectoron N 2/4 65 mm
Ref. 34 02
53 x 16 cm – 2 L
4



Rectoron N 1/4 65 mm
Ref. 34 16
26,5 x 16 cm – 0,85 L
3



Rectoron N 1/3 65 mm
Ref. 34 17
32,5 x 17,5 cm – 1,8 L
3



Rectoron N 2/3 65 mm
Ref. 34 23
34,5 x 32,5 cm – 3,4 L
2



Rectoron N 1/2 65 mm
Ref. 34 26
32,5 x 26,5 cm – 2,3 L
3



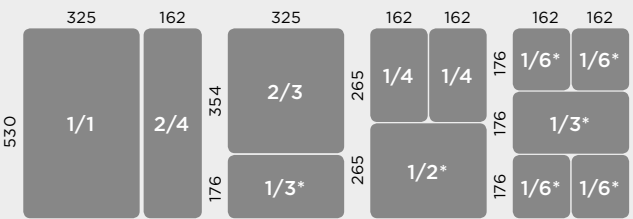
Rectoron N 1/2 40 mm
Ref. 34 42
32,5 x 26,5 cm – 1,1 L
4



Rectoron N 1/2 100 mm
Ref. 34 62
32,5 x 26,5 cm – 4,4 L
2



Rectoron N 1/3 100 mm
Ref. 34 63
32,5 x 17,5 cm – 2,5 L
3



* plat également disponible en 100 mm de profondeur
* also available in 100mm depth

GASTRONORME GARANTIE !

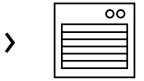
Chaque Rectoron® produit par Emile Henry est soumis à un test systématique des dimensions et de la rectitude des côtés. Les 7 tailles de bacs répondent aux critères de la norme 631.1 pour garantir l'interchangeabilité des bacs, leur emboîtement, une rectitude et une empilabilité parfaite.

GASTRONORM GUARANTEED

Each Rectoron® produced by Emile Henry passes a test to check its dimensions and that the sides are perfectly straight. All 7 sizes meet the 631.1 standard to ensure that they can be exchanged without problem, fit next to one another, and are perfectly straight and stackable.



-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



HEXAGON & PLARON

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

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.

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

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



Hexagon
Ref. 34 22

31 x 27 cm - H 7 cm - 2 L
3



Hexagon
Ref. 34 27

26,5 x 23,5 cm - H 6,5 cm - 1,2 L
3



Plaron
Ref. 34 32

Ø 35,5 / 33,5 cm
3



Pot à ustensiles 13 cm
Utensils holder 13 cm
Ref. 87 13

Ø 13 cm - H 15 cm - 1,3 L
2

BOLON®

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.

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.



Bolon
Ref. 34 20

Ø 22 cm - H 9,5 cm - 2 L
3



Bolon
Ref. 34 24

Ø 26,5 cm - H 12 cm - 2,9 L
3



Bolon
Ref. 34 28

Ø 30,5 cm - H 13,5 cm - 4,5 L
2

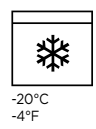
EN STOCK
STOCK
COLOURS



SUR DEMANDE
ON DEMAND



Couleurs
Colours



—



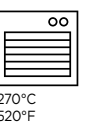
SALAMANDRE
SALAMANDER SAFE



LAVAGE INDUSTRIEL
2000 CYCLES
INDUSTRIAL WASHERS



RÉSISTANCE
AUX CHOCS
SHOCK RESISTANT



—



MICRO-ONDES
MICROWAVE SAFE



URBAN BUFFET COLLECTION

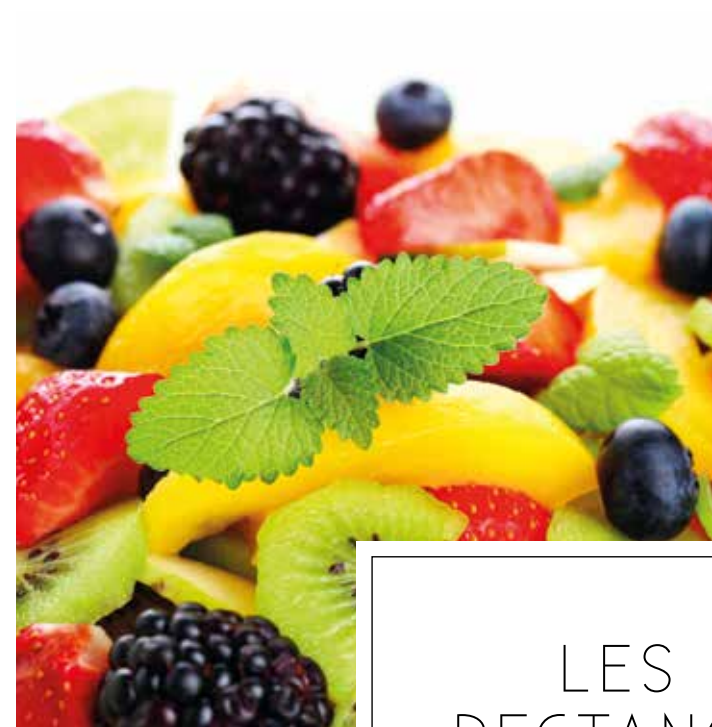
BUFFETS D'HÔTELS
RESTAURATION COLLECTIVE
HOTEL BUFFETS
CATERING & INSTITUTIONS

Avec son style contemporain, Urban Buffet® est une solution idéale pour créer des présentations appétissantes et gourmandes dans les hôtels, les restaurants ou les collectivités — du buffet petit déjeuner au salad'bar.

Ses lignes épurées et ses couleurs chatoyantes, associées à un design professionnel, assurent la mise en place de buffets optimisés, valorisants et durables.

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.



LES PLATS RECTANGULAIRES RECTANGULAR DISHES

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.
- Proposer des plats à partager au design élégant et raffiné.

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.
- Serving multiple portions in an elegant and refined way.



Rectangulaire GN 1/1
Rectangular GN 1/1
Ref. 44 11

53,5 x 32 x 6,5 cm - 5,2 L



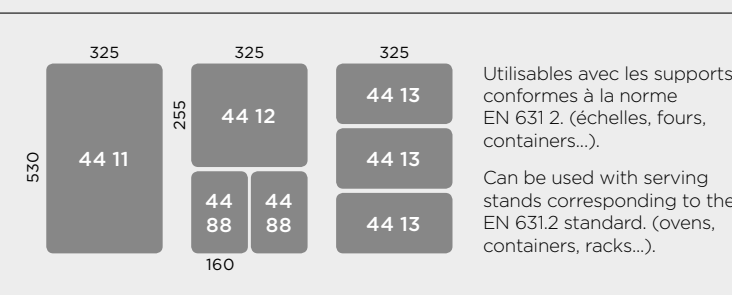
Rectangulaire GN 1/2
Rectangular GN 1/2
Ref. 44 12

32,5 x 25,5 x 6,5 cm - 2,7 L



Rectangulaire GN 1/3
Rectangular GN 1/3
Ref. 44 13

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



-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





LES ASSIETTES & ACCESSOIRES PLATES & ACCESSORIES

L'**assiette rectangulaire** renforce le côté terroir des charcuteries présentées en buffet. Elle valorise aussi les plats à partager, chauds comme froids.

Généreuse et très résistante, l'**assiette ronde** permet de valoriser les quiches, tartes et desserts.

The **rectangular plate** gives a touch of authenticity to display cold cuts or cheeses on a buffet. It enhances dishes to share, whether hot or cold.

Generous and resistant, the **round plate** is used for serving quiches, tarts or desserts.



Assiette GN 1/4
Plate GN 1/4
Ref. 44 88

26,5 x 16 x 1,5 cm
4



Assiette ronde de présentation
Round plate
Ref. 75 11

Ø 32 cm
3



Assiette rectangulaire
Rectangular plate
Ref. 75 33

35,5 x 23,5 x 3,5 cm
3



Support bois
Wooden charger
Ref. 007530

36 x 26 x 1 cm
3



Pot à sauce 12 cm
Dressing pot 12 cm
Ref. 44 87

Ø 12 cm / Ø 15 cm - H 17 cm - 1,6 L
3



Bol japonais
Japanese bowl
Ref. 21 10

Ø 11 cm - H 6,5 cm - 0,2 L
6



Saladier individuel
Individual salad bowl
Ref. 44 05

Ø 16 cm - H 5 cm - 0,5 L
6

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

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



Saladier M
Bowl M
Ref. 44 20

Ø 24 cm - H 9 cm - 2 L
4



Saladier XL
Bowl XL
Ref. 44 35

Ø 29 cm - H 11 cm - 3,5 L
2

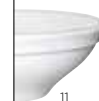


Saladier XXL
Bowl XXL
Ref. 44 50

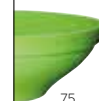
Ø 31 cm - H 12 cm - 5 L
2

LES BOLS BOWLS

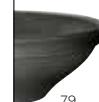
EN STOCK
STOCK
COLOURS



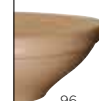
11



75



79



96

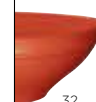
SUR DEMANDE
ON DEMAND



02



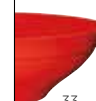
05



32



34



33



97



71

Couleurs
Colours



-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



HÔTELS | RESTAURANTS | BRASSERIES
HOTELS | RESTAURANTS | PUBS

Gourmet Style est une sélection de produits directement issue de notre offre grand public qui accompagne une mise de table plus classique et qui permet d'agrémenter les buffets avec une touche d'authenticité.

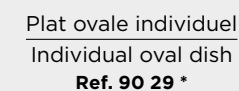
Nos plats et ustensiles les plus populaires sont maintenant accessibles aux professionnels qui souhaitent diversifier et valoriser leur présentation avec la touche « fait-maison ».

Gourmet Style is a selection of products from our retail catalogue to add a homemade touch to table settings or buffets.

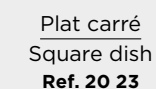
Our most popular dishes and accessories are now available to professionals who wish to diversify and enhance their presentations with a homestyle feeling.

From ramekins to dishes, and from the oil cruet to the pitcher, a wide range of colours is available to brighten up individual tables or buffets.

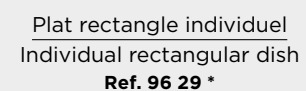
MODERN
CLASSICS



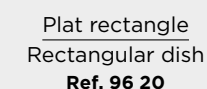
14 x 21 cm - 0,55 L



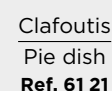
27 x 23 cm - 1,35 L



14 x 20 cm – 0,55 L



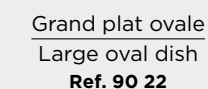
34 x 24 cm - 1,82 L



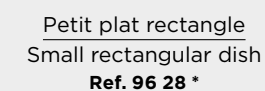
Clafoutis
Pie dish
Ref. 61 21
Ø 26 cm – 1,15 L
 3



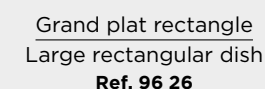
18 x 27 cm - 1,1L



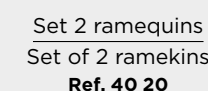
35,5 x 23 cm - 1,75 L



17,5 x 26 cm - 1,1 L



42 x 26,5 cm - 2,5 L



Set 2 ramequins
Set of 2 ramekins
Ref. 40 20
Ø 10 cm - 0,25 L
 9

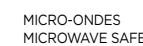
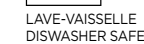
EN STOCK
STOCK
COLOURS



Couleurs
 Colours

* NOUVEAUTÉS :
en stock en Rouge (36)
et Sugar (23)

NEW:
stock only in Red (36)
and Sugar (23)



EN STOCK
STOCK
COLOURS



Couleurs
Colours



LES RAMEQUINS & ACCESSOIRES RAMEKINS & ACCESSORIES



Ramequin - Le n°8
Ramekin - n°8
Ref. 10 08

Ø 8,5 cm - H = 7 cm - 0,2 L
6



Ramequin - Le n°9
Ramekin - n°9
Ref. 10 09

Ø 9 cm - H = 5,5 cm - 0,2 L
6



Ramequin - Le n°10
Ramekin - n°10
Ref. 10 10

Ø 10,5 cm - H = 6 cm - 0,3 L
6



Crème brûlée
Ref. 10 13

Ø 13 cm - H = 3,5 cm - 0,25 L
6



Huilier
Oil cruet
Ref. 02 15
Ø 7,5 cm - 0,31 L
3



Pichet
Pitcher
Ref. 15 40
15 x 21 cm - 0,92 L
2



Saladier
Salad bowl
Ref. 65 22
17,5 cm - 0,81 L
3



Saladier
Salad bowl
Ref. 65 24
21,5 cm - 1,3 L
2



Coupe individuelle
Individual salad bowl
Ref. 21 16
Ø 15,5 cm - 0,36 L
6

LES SALADIERS & PLATS À FOUR SALAD BOWLS & OVEN DISHES



Plat rectangle individuel
Individual rectangular dish
Ref. 96 49
22 x 14 cm - 0,75 L
3



Plat carré
Square baking dish
Ref. 20 50
28 x 23 cm - 2,05 L
3



Plat rectangulaire
Small rectangular dish
Ref. 96 50
29 x 19 cm - 1,65 L
3



Plat rectangulaire
Medium rectangular dish
Ref. 96 52
36 x 23 cm - 2,95 L
3



Plat rectangulaire
Large rectangular dish
Ref. 96 54
42 x 27 cm - 4,45 L
2

Grâce à Emile Henry, retrouvez 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 aujourd'hui disponibles dans de nouvelles couleurs très contemporaines.

Découvrez aussi dans ce nouveau catalogue notre sélection de produits issus de notre offre grand public, et en particulier notre toute nouvelle gamme de plats au design particulièrement soigné, parfait équilibre entre tradition, modernité et générosité.

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

Thanks to Emile Henry, you will find a multitude of solutions to give added value and authenticity to your buffet presentations. These solutions have been used with success all over the world, and are available today in new, contemporary colours.

Also in this new catalogue is a selection of items from our retail offer, with in particular a new range of serving dishes with a sleek design, offering a perfect balance between tradition, modernity and generosity.

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

Jean-Baptiste HENRY
CEO



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