



Coutellerie
GOYON-CHAZEAU
Cœur de Forge



pour
que
audio

ite.

oument à

ité, l'expérience

si l'hors de célébrer

is à l'outil, à la ma

Équipe GOYON-CHAZEAU



CATALOGUE 2026



Un savoir-faire artisanal cultivé depuis 3 générations

Fondée en 1975 par Denis Goyon et ses parents, Solange et Gabriel, la marque GOYON-CHAZEAU traduit un savoir-faire familial cultivé depuis les années 50.

L'entreprise familiale, située près de Thiers, se transmet ensuite de père en file avec l'arrivée de Magali en janvier 2017, signant ainsi la troisième génération coutelière. En 2026, la marque est fière de fêter ses 50 ans.

Labellisée deux fois Entreprise du Patrimoine Vivant pour son expertise unique de la soudure de l'inox et du travail de la forge, GOYON-CHAZEAU crée et fabrique entièrement à la main l'ensemble de ses couteaux et couverts de table, couteaux de cuisine et couteaux de poche à partir de fournitures exclusives du bassin coutelier de Thiers.

L'exigence de la qualité forgée, la recherche de l'ergonomie, des matières nobles et de la finition manuelle soignée, font des couteaux et couverts GOYON-CHAZEAU des objets incomparables et uniques, à forte valeur ajoutée.



Vincent, Magali, Christine et Denis, 2025



Barreau d'acier en fusion

La qualité forgée pour faire la différence

La fabrication d'un couteau forgé GOYON-CHAZEAU commence par un barreau d'acier en fusion.

Plus de 40 étapes - dont les principales sont le choix des meilleurs aciers, le refoulage, la forge, la trempe, l'émouture, le façonnage et l'affilage à la main - sont ensuite nécessaires pour réaliser un produit fini.

Vous pourrez ainsi mesurer les bénéfices inégalés de la qualité forgée : la robustesse, la longévité et l'excellente tenue de coupe qui ont fait la renommée de la marque GOYON-CHAZEAU.

La maîtrise de la soudure de l'inox et d'une fabrication monocoque

GOYON-CHAZEAU détient aussi un savoir-faire unique pour la soudure de l'inox et les techniques du montage monocoque qui consiste à assembler par points de soudure manuelle deux coquilles d'inox creuses pour former un manche. Celui-ci sera ensuite lui-même soudé sur une lame ou un haut de couvert entièrement forgé(e).

La maîtrise de cette technique de fabrication artisanale vous offrira les bénéfices d'un couteau parfaitement équilibré en main, signe de la haute coutellerie de fabrication française.



Soudure d'une lame forgée sur un manche monocoque



Atelier GOYON-CHAZEAU

Un savoir-faire traditionnel au service de la coutellerie moderne

Conserver les acquis de l'expérience et les adapter aux goûts et aux usages de son époque, donner la possibilité de transmettre sans paraître démodé, c'est le défi que relève chaque génération GOYON-CHAZEAU.

Ainsi, au fil des ans, la coutellerie a su créer des couteaux haut de gamme selon différentes méthodes de fabrication.

Au travail de la soudure de l'inox qui permettait de réaliser les couverts monocoques orfèvres des ménagères traditionnelles se sont ajoutées la forge intégrale et la découpe laser afin de répondre à différents budgets.

Bienvenue chez GOYON-CHAZEAU.

Ce catalogue s'articule autour de **3 univers** : la Table, la Cuisine et les Fermants.
Chacun de ces univers propose plusieurs **collections** (ou niveaux de gamme) dans lesquelles se déclinent nos **modèles** historiques Laguiole, LE THIERS®, Styl'ver et d'autres modèles plus récents, tous créés et déposés par GOYON-CHAZEAU.

Univers

Collections

Modèles

Table

| | | |
|---------------|-------------------|--------|
| Brasserie | Laguiole | P03-05 |
| | Le Thiers Pirou | P06-08 |
| | Styl'ver | P09-11 |
| Avantage | Laguiole | P12-16 |
| | Laguiole Klasse G | P17-19 |
| | Le Thiers | P20-24 |
| | Styl'ver | P26-28 |
| | Le Thiers Pirou | P25 |
| Brut de forge | Styl'ver Origines | P29 |
| | Styl'ver Factory | P44 |
| Prestige | Laguiole | P30-33 |
| | Le Thiers | P34-37 |
| | Le Thiers Pirou | P38-39 |
| Luxe | Laguiole | P40-41 |
| | Styl'ver Origines | |
| | Le Thiers | |
| | Le Thiers Pirou | |
| Tout inox | Cottage | P43 |
| | Laguiole | P45-47 |
| | Laguiole Klasse G | P48-49 |
| | Le Thiers | P50-53 |

Cuisine

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Le Thiers cuisine | P55 |
| Tradi'chef | P56-57 |
| Le P'tit, Le Grand et Le Happy Tradi | P58-59 |
| Styl'ver cuisine | P60-61 |
| Audacieuse | P62-63 |
| Coffrets | P64 |
| Blocs | P65 |

Fermants

| | |
|------------------------|--------|
| Le Thiers plein manche | P67 |
| Le Saint Vincent | P68-69 |
| 750 | P70 |
| Le Thiers Pirou | P72-73 |
| Styl'ver | P74-77 |
| Collection exclusive | P79-80 |
| Sur mesure | P81 |
| Présentoirs | P82 |
| Etuis | P83 |

LA TABLE

*Manches
façonnés*



Brasserie

Laguiole
Goyon-Chazeau

Avec la gamme Brasserie, GOYON-CHAZEAU propose des couteaux design, légers et équilibrés, dans des matières et des coloris tendance, pour sublimer la table au quotidien. Ces couteaux de table reprennent la forme traditionnelle du Laguiole et respectent les exigences de fabrication de la maison GOYON-CHAZEAU.

Manches disponibles en :

Bois



| | |
|-------------------|------------|
| Couteau à l'unité | ...PL0109 |
| Coffret / 6 | ...PL00001 |



Assortiment 6 bois Laguiole Brasserie

- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X46Cr13
- Pleine soie 2.5mm d'épaisseur découpée laser
- Traitement thermique
- Emouture complète des lames
- Montage du manche 3 rivets
- Finition mate
- Coffret carton noir, intérieur mousse



Olivier

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 02 DU TARIF HT

Laguiole

Goyon-Chazeau

Le Paperstone est un matériau composite, essentiellement constitué de papier recyclé et de résine à base d'amidon et de noix de cajou. Sans solvant, il est écoresponsable et bénéficie du label environnemental FSC.

Esthétique, élégant et au toucher chaleureux, il offre une belle alternative au bois.

Apte au contact alimentaire, résistant à l'eau et au choc, le Paperstone est un matériau idéal pour la restauration et l'hôtellerie.



Noir

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 02 DU TARIF HT

Brasserie

- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X46Cr13
- **Pleine soie 2.5mm d'épaisseur découpée laser**
- Traitement thermique
- Emouture complète des lames
- Montage du manche 3 rivets
- Finition mate
- Coffret carton noir, intérieur mousse

Manches disponibles en :

Paperstone



| | |
|-------------------|----------|
| Couteau à l'unité | ...0109 |
| Coffret / 6 | ...00001 |



Couteaux Laguiole Brasserie Paperstone noir

Suggestions parmi notre offre



33PL00001
6 bois assortis



37PL00001
Cade



35PL00001
Olivier



38PL00001
Wenge



09PLSABL00001
Paperstone sable



09PLGG00001
Paperstone gris

LE THIERS® - Pirou
Goyon-Chazeau

Avec la gamme Brasserie, GOYON-CHAZEAU propose des couteaux design, légers et équilibrés, dans des matières et des coloris tendance, pour sublimer la table au quotidien. Ces couteaux de table reprennent la forme typique du couteau **LE THIERS®**, avec une mouche «Château du Pirou» propre à la maison GOYON-CHAZEAU. Ils respectent la charte de la Confrérie du couteau **LE THIERS®**.



Wengé

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 02 DU TARIF HT

Brasserie

- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X46Cr13
- Pleine soie 2.5mm d'épaisseur découpée laser
- Traitement thermique
- Emouture complète des lames
- Montage du manche 3 rivets
- Finition mate
- Coffret carton noir, intérieur mousse

Manches disponibles en :

Bois



| | |
|-------------------|------------|
| Couteau à l'unité | ...PLD106 |
| Coffret / 6 | ...PL00001 |



Couteaux Le Thiers Pirou Brasserie, manches en bois

Brasserie

LE THIERS® - Pirou
Goyon-Chazeau

Le Paperstone est un matériau composite, essentiellement constitué de papier recyclé et de résine à base d'amidon et de noix de cajou. Sans solvant, il est écoresponsable et bénéficie du label environnemental FSC. Esthétique, élégant et au toucher chaleureux, il offre une belle alternative au bois. Apte au contact alimentaire, résistant à l'eau et au choc, le Paperstone est un matériau idéal pour la restauration et l'hôtellerie.

Manches disponibles en :

Paperstone



| | |
|-------------------|----------|
| Couteau à l'unité | ...0106 |
| Coffret / 6 | ...00001 |



Couteaux Le Thiers Pirou Brasserie, manches Paperstone

- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X46Cr13
- Pleine soie 2.5mm d'épaisseur découpée laser
- Traitement thermique
- Emouture complète des lames
- Montage du manche 3 rivets
- Finition mate
- Coffret carton noir, intérieur mousse



Gris

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 02 DU TARIF HT

Suggestions parmi notre offre



84PL00001
Buis



83PL00001
6 bois assortis



82PL00001
Bois de violette



59PLGG00001
Paperstone gris



59PLSABL00001
Paperstone sable



59PL00001
Paperstone noir

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 02 DU TARIF HT

Brasserie

GOYON **STYL'VER** CHAZEAU

Avec la gamme Brasserie, GOYON-CHAZEAU propose des couteaux design, légers et équilibrés, dans des matières et des coloris tendance, pour sublimer la table au quotidien. Les couteaux de table Styl'ver, dont le design s'est inspiré de la courbure de la paume de la main, respectent les exigences de fabrication de la maison GOYON-CHAZEAU.

Manches disponibles en :

Bois



| | |
|-------------------|------------|
| Couteau à l'unité | ...PL0107 |
| Coffret / 6 | ...PL00001 |



Assortiment 6 bois Styl'ver Brasserie

- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X46Cr13
- **Pleine soie 2.5mm d'épaisseur découpée laser**
- Traitement thermique
- Emouture complète des lames
- Montage du manche 3 rivets
- Finition mate
- Coffret carton noir, intérieur mousse



Bois de violette

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 02 DU TARIF HT

Le Paperstone est un matériau composite, essentiellement constitué de papier recyclé et de résine à base d'amidon et de noix de cajou. Sans solvant, il est écoresponsable et bénéficie du label environnemental FSC.

Esthétique, élégant et au toucher chaleureux, il offre une belle alternative au bois. Apte au contact alimentaire, résistant à l'eau et au choc, le Paperstone est un matériau idéal pour la restauration et l'hôtellerie



Sable

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 02 DU TARIF HT

Brasserie

- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X46Cr13
- **Pleine soie 2.5mm d'épaisseur découpée laser**
- Traitement thermique
- Emouture complète des lames
- Montage du manche 3 rivets
- Finition mate
- Coffret carton noir, intérieur mousse

Manches disponibles en :

Paperstone



| | |
|-------------------|----------|
| Couteau à l'unité | ...0107 |
| Coffret / 6 | ...00001 |



Couteau Styl'Ver Brasserie Paperstone mocha

Suggestions parmi notre offre



133PL00001
6 bois assortis



137PL00001
Cade



135PL00001
Olivier



109PLMOK00001
Paperstone mocha



109PLSABL00001
Paperstone sable



109PLGG00001
Paperstone gris

Laguiole

Goyon-Chazeau

La gamme Avantage est le symbole de la qualité dans la pureté, caractéristiques qui lui confèrent le meilleur avantage concurrentiel des produits GOYON-CHAZEAU. D'une qualité de fabrication digne de la haute coutellerie, ces couteaux de table, fourchettes et cuillères sont le gage de la maîtrise de la forge et de la coupe parfaite.

Le dos de ces couteaux et couverts entièrement forgés est dépourvu de guillochage afin de souligner la noblesse de la matière et la pureté des lignes.

Avantage

- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X50CrMoV15
- Soie et 2 mitres issues d'une barre forgée
- Traitement thermique
- Emouture complète de la lame
- Montage du manche 3 rivets
- Finition mate
- Coffret bois de hêtre

Manches disponibles en :

Bois



| | Couteau | Fourchette de table | Cuillère de table | Cuillère à café |
|---------------|----------|---------------------|-------------------|-----------------|
| À l'unité | ...0101 | ...0301 | ...A0501 | ...A0701 |
| Coffret / 6 | ...00101 | ...00103 | ...00105 | ...00107 |
| Ménagère / 24 | ...00124 | | | |



Bois de violette



Couverts Laguiole Avantage olivier

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 03 DU TARIF HT

Avantage

Laguiole
Goyon-Chazeau

Le Paperstone est un matériau composite, essentiellement constitué de papier recyclé et de résine à base d'amidon et de noix de cajou. Sans solvant, il est écoresponsable et bénéficie du label environnemental FSC. Esthétique, élégant et au toucher chaleureux, il offre une belle alternative au bois. Apte au contact alimentaire, résistant à l'eau et au choc, le Paperstone est un matériau idéal pour la restauration et l'hôtellerie.

- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X50CrMoV15
- Soie et 2 mitres issues d'une barre forgée
- Traitement thermique
- Emouture complète de la lame
- Montage du manche 3 rivets
- Finition mate
- Coffret bois de hêtre

Manches disponibles en :

Paperstone



| | Couteau | Fourchette de table | Cuillère de table | Cuillère à café |
|---------------|----------|---------------------|-------------------|-----------------|
| À l'unité | ...0101 | ...0301 | ...0501 | ...0701 |
| Coffret / 6 | ...00101 | ...00103 | ...00105 | ...00107 |
| Ménagère / 24 | ...00124 | | | |



Couverts Laguiole Avantage Paperstone



Noir

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 03 DU TARIF HT

Laguiole

Goyon-Chazeau

La gamme Avantage est le symbole de la qualité dans la pureté. Ces deux caractéristiques fondamentales lui confèrent d'ailleurs le meilleur avantage concurrentiel des produits GOYON-CHAZEAU.

D'une qualité de fabrication digne de la haute coutellerie, ces couteaux de table, fourchettes et cuillères sont le gage de la maîtrise de la forge et de la coupe parfaite.

Le dos de ces couteaux et couverts entièrement forgés est dépourvu de guillochage afin de souligner la noblesse de la matière et la pureté des lignes.



Bleu lavande

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 03 DU TARIF HT

Avantage

- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X50CrMoV15
- Soie et 2 mitres issues d'une barre forgée
- Traitement thermique
- Emouture complète de la lame
- Montage du manche 3 rivets
- Finition brillante
- Coffret bois de hêtre

Manches disponibles en :

Acrylique



| | Couteau | Fourchette de table | Cuillère de table | Cuillère à café |
|---------------|----------|------------------------|----------------------|--------------------|
| À l'unité | ...0101 | ...0301 | ...A0501 | ...A0701 |
| Coffret / 6 | ...00101 | ...00103 | ...00105 | ...00107 |
| Ménagère / 24 | ...00124 | | | |



Cuillères à café Laguiole Avantage noir nacré et champagne

Avantage

Laguiole
Goyon-Chazeau

La gamme Avantage est le symbole de la qualité dans la pureté, caractéristiques qui lui confèrent le meilleur avantage concurrentiel des produits GOYON-CHAZEAU. D'une qualité de fabrication digne de la haute coutellerie, ces couteaux de table, fourchettes et cuillères sont le gage de la maîtrise de la forge et de la coupe parfaite.

Le dos de ces couteaux et couverts entièrement forgés est dépourvu de guillochage afin de souligner la noblesse de la matière et la pureté des lignes.

Manches disponibles en :

Acrylique



| | Couteau | Fourchette de table | Cuillère de table | Cuillère à café |
|---------------|----------|---------------------|-------------------|-----------------|
| À l'unité | ...0101 | ...0301 | ...A0501 | ...A0701 |
| Coffret / 6 | ...00101 | ...00103 | ...00105 | ...00107 |
| Ménagère / 24 | ...00124 | | | |



Couverts Laguiole Avantage Nougat

- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X50CrMoV15
- Soie et 2 mitres issues d'une barre forgée
- Traitement thermique
- Emouture complète de la lame
- Montage du manche 3 rivets
- Finition brillante
- Coffret bois de hêtre



Aubergine

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 03 DU TARIF HT

Suggestions parmi notre offre



LAUT00101
Assortiment automne



09SABL00103
Paperstone sable



310101
Gris nacré



PEPITEL00101
Pepite mix



3300123CF
6 bois assortis



3500124
Olivier

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 03 DU TARIF HT

Avantage

C'est l'équilibre idéal entre modernité et tradition !
La ligne Laguiole Klasse G est une interprétation exclusive de l'emblématique couteau Laguiole par GOYON-CHAZEAU.

Les codes du Laguiole sont revisités avec une lame profilée, un manche affiné et une abeille stylisée.
Chaque pièce est réalisée selon les procédés propres à la fabrication forgée GOYON-CHAZEAU.

La ligne Laguiole Klasse G est proposée en finition brillante ou mate.

Manches disponibles en :

Bois



| | Couteau | Fourchette de table | Cuillère de table | Cuillère à café |
|---------------|-------------|---------------------|-------------------|-----------------|
| À l'unité | ...0108 | ...0301 | Sur demande | |
| Coffret / 6 | ...00101 | ...00103 | Sur demande | |
| Ménagère / 24 | Sur demande | | | |



Couteaux Laguiole Klasse G, bois

Laguiole - Klasse G Goyon-Chazeau

- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X50CrMoV15
- Soie et 2 mitres issues d'une barre forgée
- Traitement thermique
- Emouture complète de la lame
- Montage du manche 3 rivets
- Finition brillante ou mate
- Coffret bois de hêtre



Amourette, finition brillante

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 04 DU TARIF HT

Laguiole - Klasse G Goyon-Chazeau

C'est l'équilibre idéal entre modernité et tradition ! La ligne Laguiole Klasse G est une interprétation exclusive de l'émblématique couteau Laguiole par GOYON-CHAZEAU.

Les codes du Laguiole sont revisités avec une lame profilée, un manche affiné et une abeille stylisée. Chaque pièce est réalisée selon les procédés propres à la fabrication forgée GOYON-CHAZEAU.

La ligne Laguiole Klasse G est proposée en finition brillante ou mate, au choix.

Avantage

- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X50CrMoV15
- Soie et 2 mitres issues d'une barre forgée
- Traitement thermique
- Emouture complète de la lame
- Montage du manche 3 rivets
- Finition brillante ou mate
- Coffret bois de hêtre

Manches disponibles en :

Acrylique

228...
Ivoire uni

228...
Noir uni



Ivoire uni, finition brillante

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 04 DU TARIF HT

| | Couteau | Fourchette de table | Cuillère de table | Cuillère à café |
|---------------|-------------|---------------------|-------------------|-----------------|
| À l'unité | ...0108 | ...0301 | Sur demande | |
| Coffret / 6 | ...00101 | ...00103 | Sur demande | |
| Ménagère / 24 | Sur demande | | | |



Fourchette Laguiole Klasse G Avantage, acrylique ivoire uni

Suggestions parmi notre offre



22800101
Acrylique ivoire uni



23500103
Olivier



23300123F
12 bois assortis



22900103
Acrylique noir uni



23300123CF
6 bois assortis

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 04 DU TARIF HT

LE THIERS® par GOYON-CHAZEAU répond à toutes les exigences de fabrication, d'authenticité, de traçabilité et de territorialité dictées par la charte de la Confrérie du couteau LE THIERS®, garante de la protection de la marque.

La gamme **Avantage** présente le meilleur avantage concurrentiel des produits GOYON-CHAZEAU. Entièrement forgés, d'une qualité de fabrication digne de la haute coutellerie, ces couteaux de table, fourchettes et cuillères sont le gage de la maîtrise de la forge et de la coupe parfaite. Ils sont dépourvus de guillochage afin de souligner la noblesse de la matière et la pureté des lignes.



Bouleau

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 05 DU TARIF HT

Avantage

- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X50CrMoV15
- **Soie et 2 mitres issues d'une barre forgée**
- Traitement thermique
- Emouture complète de la lame
- Montage du manche 3 rivets
- Finition mate
- Coffret bois de hêtre

Manches disponibles en :

Bois



| | Couteau | Fourchette de table | Cuillère de table | Cuillère à café |
|---------------|----------|---------------------|-------------------|-----------------|
| À l'unité | ...0102 | ...0301 | ...A0501 | ...A0701 |
| Coffret / 6 | ...00101 | ...00103 | ...00105 | ...00107 |
| Miragère / 24 | ...00124 | | | |



Couverts Le Thiers Advantage bois assortis

Avantage

Le Paperstone est un matériau composite, essentiellement constitué de papier recyclé et de résine à base d'amidon et de noix de cajou. Sans solvant, il est écoresponsable et bénéficie du label environnemental FSC.

Esthétique, élégant et au toucher chaleureux, il offre une belle alternative au bois.

Apte au contact alimentaire, résistant à l'eau et au choc, le Paperstone est un matériau idéal pour la restauration et l'hôtellerie.

Manches disponibles en :

Paperstone



| | Couteau | Fourchette de table | Cuillère de table | Cuillère à café |
|---------------|----------|---------------------|-------------------|-----------------|
| À l'unité | ...0102 | ...0301 | ...0501 | ...0701 |
| Coffret / 6 | ...00101 | ...00103 | ...00105 | ...00107 |
| Ménagère / 24 | ...00124 | | | |



Ménagère Le Thiers Avantage Paperstone

LE THIERS®
par Goyon Chazeau

- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X50CrMoV15
- Soie et 2 mitres issues d'une barre forgée
- Traitement thermique
- Emouture complète de la lame
- Montage du manche 3 rivets
- Finition mate
- Coffret bois de hêtre



Mocha

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 05 DU TARIF HT

LE THIERS® par GOYON-CHAZEAU répond à toutes les exigences de fabrication, d'authenticité, de traçabilité et de territorialité dictées par la charte de la Confrérie du couteau LE THIERS®, garante de la protection de la marque.

La gamme Avantage présente le meilleur avantage concurrentiel des produits GOYON-CHAZEAU. Entièrement forgés, d'une qualité de fabrication digne de la haute coutellerie, ces couteaux de table, fourchettes et cuillères sont le gage de la maîtrise de la forge et de la coupe parfaite. Ils sont dépourvus de guillochage afin de souligner la noblesse de la matière et la pureté des lignes.



Gris nacré

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 05 DU TARIF HT

Avantage

- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X50CrMoV15
- Soie et 2 mitres issues d'une barre forgée
- Traitement thermique
- Emouture complète de la lame
- Montage du manche 3 rivets
- Finition mate
- Coffret bois de hêtre

Manches disponibles en :

Acrylique



| | Couteau | Fourchette de table | Cuillère de table | Cuillère à café |
|---------------|----------|---------------------|-------------------|-----------------|
| À l'unité | ...0102 | ...0301 | ...A0501 | ...A0701 |
| Coffret / 6 | ...00101 | ...00103 | ...00105 | ...00107 |
| Ménagère / 24 | ...00124 | | | |



Fourchettes Le Thiers Avantage, acryliques assorties

Avantage

LE THIERS®
par Goyon Chazeau

LE THIERS® par GOYON-CHAZEAU répond à toutes les exigences de fabrication, d'authenticité, de traçabilité et de territorialité dictées par la charte de la Confrérie du couteau LE THIERS®, garante de la protection de la marque.

La gamme LE THIERS® Avantage est entièrement forgée et d'une qualité de fabrication et de coupe digne de la haute coutellerie.

Ces couteaux de table, fourchettes et cuillères sont dépourvus de guillochage.

Manches disponibles en :

Acrylique



| | Couteau | Fourchette de table | Cuillère de table | Cuillère à café |
|---------------|----------|---------------------|-------------------|-----------------|
| À l'unité | ...0102 | ...0301 | ...A0501 | ...A0701 |
| Coffret / 6 | ...00101 | ...00103 | ...00105 | ...00107 |
| Ménagère / 24 | ...00124 | | | |



Coffret 6 couteaux Le Thiers Avantage, assortiment automatique

- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X50CrMoV15
- Soie et 2 mitres issues d'une barre forgée
- Traitement thermique
- Emouture complète de la lame
- Montage du manche 3 rivets
- Finition mate
- Coffret bois de hêtre



Gris anthracite

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 05 DU TARIF HT

Suggestions parmi notre offre



8300103
6 bois assortis



5600101
Assortiment acrylique



8300123C
12 bois assortis



8300123F
12 bois assortis



8300123CF
6 bois assortis

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 05 DU TARIF HT

Avantage

LE THIERS® - Pirou
Goyon-Chazeau

Cette gamme est l'une de nos interprétations du couteau LE THIERS® par notre atelier.

Fiabilité, légèreté, présentation aboutie et coupe parfaite la caractérisent.

Le Château du Pirou, emblème de la cité coutelière, apposé en poinçon, rappelle l'attachement à la région et les valeurs de la belle coutellerie.

Décliné en fibre de carbone ou manche bois, LE THIERS® Pirou se fait toujours remarquer à table.

- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X46Cr13
- Pleine soie 2.5mm d'épaisseur découpée laser
- Traitement thermique
- Emouture complète des lames
- Mitres avant inox soudées
- Montage du manche 3 rivets
- Finition mate
- Coffret bois de hêtre

Manches disponibles en :

Bois



| | |
|-------------------|-------------|
| Couteau à l'unité | ...PIR0106 |
| Coffret / 6 | ...PIR00101 |



Couteaux Le Thiers Pirou Avantage bois et bois de rose



83PIR00101
6 bois assortis



CARPIR00101
Fibre de carbone



92PIR00101
Pistachier



Buis

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 06 DU TARIF HT

Avec un design inspiré de la courbure de la main et des couteaux du sud, la ligne Styl'ver propose un style incomparable et une prise en main optimale. D'une qualité de fabrication digne de la haute coutellerie, ces couteaux et fourchettes de table sont le gage de la maîtrise de la forge et de la coupe parfaite.



Olivier

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 07 DU TARIF HT

Avantage

- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X50CrMoV15
- Soie et 2 mitres issues d'une barre forgée
- Traitement thermique
- Emouture complète de la lame
- Montage du manche 3 rivets
- Finition brillante ou mate
- Coffret bois de chêne

Manches disponibles en :

Bois



| | Couteau | Fourchette de table | Cuillère de table | Cuillère à café |
|---------------|-------------|---------------------|-------------------|-----------------|
| À l'unité | ...0105 | ...0302 | Sur demande | |
| Coffret / 6 | ...00201 | ...00203 | Sur demande | |
| Ménagère / 24 | Sur demande | | | |



Coffret de 6 couteaux Styl'ver, bois assortis

Avantage

Avec un design inspiré de la courbure de la main et des couteaux du sud, la ligne Styl'ver propose un style incomparable et une prise en main optimale. D'une qualité de fabrication digne de la haute coutellerie, ces couteaux et fourchettes de table sont le gage de la maîtrise de la forge et de la coupe parfaite.

Manches disponibles en :

Corne



| | Couteau | Fourchette de table | Cuillère de table | Cuillère à café |
|---------------|-------------|---------------------|-------------------|-----------------|
| À l'unité | ...0105 | ...0302 | Sur demande | |
| Coffret / 6 | ...00201 | ...00203 | Sur demande | |
| Ménagère / 24 | Sur demande | | | |



Couverts Styl'ver Avantage, pointe de corne

GOYON **STYL'VER** CHAZEAU

- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X50CrMoV15
- Soie et 2 mitres issues d'une barre forgée
- Traitement thermique
- Emouture complète de la lame
- Montage du manche 3 rivets
- Finition brillante
- Coffret bois de chêne



Pointe de corne

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 07 DU TARIF HT

Suggestions parmi notre offre



14200201
Pistachier



13300201
6 bois assortis



13700201
Loupe de cade



11700201
Amourette



13500201
Olivier

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 07 DU TARIF HT

Brut de forge

GOYON **STYL'VER** CHAZEAU
ORIGINES

Héritière d'un savoir-faire ancestral qu'elle a souhaité célébrer en valorisant l'essentiel, Styl'ver Origines apporte un supplément d'âme à la coutellerie de table contemporaine.

La lame et la mitre conservent leur aspect brut de forge; le manche en bois ou en corne, avec de riches nuances, est travaillé à la main.

Enfin, une double émouture partielle finit le couteau, gage de la qualité GOYON-CHAZEAU pour un tranchant exceptionnel et durable.

Manches disponibles en :

Bois



Corne

| | |
|--------------------------|-------------|
| Couteau à l'unité | ...ORG0105 |
| Coffret ou présentoir /6 | ...ORG00401 |



Couteaux Styl'ver Origines, pistachier

- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X50CrMoV15
- Soie et 2 mitres issues d'une barre forgée
- Traitement thermique
- Double émouture, affilage rasoir
- La soie, la mitre et le dos de lame conservent un aspect brut de forge
- Montage du manche 3 rivets
dont un habillé d'une rosette inox (manches bois uniquement)
- Finition brute, tranchant brillant
- Coffret ou présentoir bois de chêne brut



133ORG00401
6 bois assortis



148ORG00401
Corne de bœlier



Pistachier

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 08 DU TARIF HT

Laguiole

Goyon-Chazeau

La gamme Prestige porte la marque du savoir-faire GOYON-CHAZEAU.

Les amateurs de fabrication française artisanale sauront reconnaître la qualité du travail apportée à ces couteaux et couverts entièrement forgés.

Le lustrage brillant, l'entablure des lames, le rivetage des manches et le guillochage du dos des pièces frappé sur la forge, témoignent d'une recherche constante de la perfection.

Cette gamme est également unique par sa déclinaison complète de couverts, pièces de service et ménagères qu'elle propose pour satisfaire toutes les attentes et ravir les plus belles tables.



Amourette

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGES 09 & 11 DU TARIF HT

Prestige

- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X50CrMoV15
- Soie et 2 mitres issues d'une barre forgée
- Traitement thermique
- Emouture complète de la lame
- Montage du manche 3 rivets
- Piquetage «croix du berger»
- Guillochage sur le dos, frappé dans la forge
- Finition brillante (ou mate sur demande)
- Coffret bois de chêne

Manches disponibles en :

Bois



| | Couteau | Fourchettes de table | Cuillère de table | Cuillère à café |
|---------------|----------|----------------------|-------------------|-----------------|
| À l'unité | ...0103 | ...0302 | ...0501 | ...0701 |
| Coffret / 6 | ...00201 | ...00203 | ...00205 | ...00207 |
| Ménagère / 24 | ...00224 | | | |



Fourchettes Laguiole Prestige, bois assortis

Prestige

Laguiole
Goyon-Chazeau

Les amateurs de fabrication française artisanale sauront reconnaître la qualité du travail apportée aux couteaux et couverts entièrement forgés de la gamme Prestige.

Cette gamme est également unique par sa déclinaison complète de couverts, pièces de service et ménagères qu'elle propose pour satisfaire toutes les attentes et ravir les plus belles tables.

Manches disponibles en :

Corne



| | Couteau | Fourchette de table | Cuillère de table | Cuillère à café |
|---------------|----------|---------------------|-------------------|-----------------|
| À l'unité | ...0103 | ...0302 | ...0501 | ...0701 |
| Coffret / 6 | ...00201 | ...00203 | ...00205 | ...00207 |
| Ménagère / 24 | ...00224 | | | |



Couverts Laguiole Prestige : couteau à viande de buffe et couteau de corne

- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X50CrMoV15
- Soie et 2 mitres issues d'une barre forgée
- Traitement thermique
- Emouture complète de la lame
- Montage du manche 3 rivets
- Piquetage «croix du berger»
- Guillochage sur le dos, frappé dans la forge
- Finition brillante (ou mate sur demande)
- Coffret bois de chêne



Bois de corail

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGES 10 & 11 DU TARIF HT



...1801 - Fourchette à poisson
...00209 - Coffret 6 fourchettes



...00219
Service à fromage - Couteau



...00213
Service poisson



...1701 - Couteau à poisson
...00208 - Coffret 6 couteaux



...00216
Service à servir



...0203 - Couteau à dessert
...00202 - Coffret 6 couteaux



...00218
Service à fromage - Couperet



...00217
Service à salade



...0401 - Fourchette à dessert
...00204 - Coffret 6 fourchettes



...1553
Couteau à fromage



...0601 - Cuillère à dessert
...00206 - Coffret 6 cuillères



...1352
Couteau à beurre



...0966
Louche



...1251
Pelle à tarte



...00221
Service à découper chef

Bois



Corne



...2356
Lyre à foie gras

...00215
Service lyre à foie gras



Spatule à foie gras

...00214
Service couteau à foie gras



...2155
Couteau à foie gras



...1654
Couteau à pain

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGES 09 À 11 DU TARIF HT

Prestige

Laguiole Goyon-Chazeau



1600201
Pointe de corne

Suggestions parmi notre offre



3300203
6 bois assortis



3300223F
12 bois assortis



4400223CF
Bois de cerf



3300224
6 bois assortis



LCAS00201
6 cornes assorties

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGES 09 À 11 DU TARIF HT

LE THIERS® par GOYON-CHAZEAU répond à toutes les exigences de fabrication, d'authenticité, de traçabilité et de territorialité dictées par la charte de la Confrérie du couteau LE THIERS®, garante de la protection de la marque.

La finition Prestige séduit les amateurs de fabrication française artisanale par la qualité du travail apportée à chaque pièce entièrement forgée et par sa déclinaison complète de couverts, pièces de service et ménagères, qu'elle propose pour satisfaire toutes les attentes et ravir les plus belles tables.



Buis

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGES 12 & 14 DU TARIF HT

Prestige

- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X50CrMoV15
- Soie et 2 mitres issues d'une barre forgée
- Traitement thermique
- Emouture complète de la lame
- Montage du manche 3 rivets
- Guillochage sur le dos, frappé dans la forge
- Finition brillante (ou mate sur demande)
- Coffret bois de chêne

Manches disponibles en :

Bois



| | Couteau | Fourchette de table | Cuillère de table | Cuillère à café |
|---------------|----------|---------------------|-------------------|-----------------|
| À l'unité | ...0104 | ...0302 | ...0501 | ...0701 |
| Coffret / 6 | ...00201 | ...00203 | ...00205 | ...00207 |
| Ménagère / 24 | ...00224 | | | |



Couverts Le Thiers Prestige, bois assortis

Prestige

LE THIERS®
par Goyon Chazeau

LE THIERS® par GOYON-CHAZEAU répond à toutes les exigences dictées par la charte de la Confrérie du couteau LE THIERS®, garante de la protection de la marque.

La finition Prestige séduit les amateurs de fabrication française artisanale par la qualité du travail apportée à chaque pièce entièrement forgée et par sa déclinaison complète de couverts, pièces de service et ménagères, qu'elle propose pour satisfaire toutes les attentes et ravir les plus belles tables.

Manches disponibles en :

Corne



| | Couteau | Fourchette de table | Cuillère de table | Cuillère à café |
|---------------|----------|---------------------|-------------------|-----------------|
| À l'unité | ...0104 | ...0302 | ...0501 | ...0701 |
| Coffret / 6 | ...00201 | ...00203 | ...00205 | ...00207 |
| Ménagère / 24 | ...00224 | | | |



Couteaux Le Thiers Prestige cornes assorties

- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X50CrMoV15
- Soie et 2 mitres issues d'une barre forgée
- Traitement thermique
- Emouture complète de la lame
- Montage du manche 3 rivets
- Guillochage sur le dos, frappé dans la forge
- Finition brillante
- Coffret bois de chêne



Croûte de buffe

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGES 13 & 14 DU TARIF HT



...00213
Service poisson



...00216
Service à servir



...00217
Service à salade



...0966
Louche



...00221
Service à découper chef



...00215
Service lyre à foie gras



...00214
Service couteau à foie gras



...2155
Couteau à foie gras



...1654
Couteau à pain



...1801 - Fourchette à poisson
...00209 - Coffret 6 fourchettes



...1701 - Couteau à poisson
...00208 - Coffret 6 couteaux



...0204 - Couteau à dessert
...00202 - Coffret 6 couteaux



...0401 - Fourchette à dessert
...00204 - Coffret 6 fourchettes



...0601 - Cuillère à dessert
...00206 - Coffret 6 cuillères



...1001 - Fourchette à gâteau
...00210 - Coffret 6 fourchettes



...1251
Pelle à tarte



...00219
Service à fromage - Couteau



...00218
Service à fromage - Couperet



...1553
Couteau à fromage



...1352
Couteau à beurre



...1487
Tartineur

Bois



Corne

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGES 12 À 14 DU TARIF HT



8700201
Loupe de cade



TCAS00201
6 cornes assorties



6600223CF
Pointe de corne



6600203
Pointe de corne



8300224
6 bois assortis



8300203
6 bois assortis

La ligne *Pirou* est l'une des interprétations du couteau **LE THIERS®** par notre marque.

Fiabilité, légèreté, présentation aboutie et coupe parfaite la caractérisent.

Le château du Pirou, emblème de la cité coutelière, apposé en poinçon, rappelle notre attachement à la région et les valeurs de la belle coutellerie, le tout sublimé par un guillochage fait main.

Notre sélection de 12 bois précieux, saura séduire les plus fins connaisseurs de coutellerie haut de gamme.

- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X46Cr13
- **Pleine soie 2.5mm d'épaisseur découpée laser**
- Traitement thermique
- Emouture complète des lames
- Platines avec mitres avant inox soudées
- Montage du manche 3 rivets, piquetage du « T »
- Guillochage sur le dos à la moitié de la lame
- Finition mate ou brillante
- Coffret bois de chêne

Manches disponibles en :

Bois



87PPIR00201
Loupe de cade



83PPIR00223
12 bois assortis



Loupe de Thuya

| | |
|-------------------|--------------|
| Couteau à l'unité | ...PPIR0106 |
| Coffret / 6 | ...PPIR00201 |



Couteaux Le Thiers Pirou Prestige, bois de violette et bois

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 15 DU TARIF HT

Prestige

LE THIERS® - Pirou
Goyon-Chazeau

La ligne *Pirou* est l'une des interprétations du couteau LE THIERS® par notre marque.

Le château du Pirou, emblème de la cité coutelière, apposé en poinçon, rappelle notre attachement à région et les valeurs de la belle coutellerie, le tout sublimé par un guillochage fait main.

Les matériaux les plus nobles comme la corne le bois de cerf ou un assortiment de 6 cornes, sauront séduire les plus fins connaisseurs de coutellerie haut de gamme.

Manches disponibles en :

Corne



- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X46Cr13
- Pleine soie 2.5mm d'épaisseur découpée laser
- Traitement thermique
- Emouture complète des lames
- Platines avec mitres avant inox soudées
- Montage du manche 3 rivets, piquetage du «T»
- Guillochage sur le dos à la moitié de la lame
- Finition mate ou brillante
- Coffret bois de chêne

| | |
|-------------------|--------------|
| Couteau à l'unité | ...PPIR0106 |
| Coffret / 6 | ...PPIR00201 |



Couteau Le Thiers Pirou Prestige bois de cerf



66PPIR00201
Pointe de corne



CASPPIR00201
6 cornes assorties



Bois de cerf

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 15 DU TARIF HT

Avec la volonté d'aller toujours plus loin dans nos créations artisanales, nous vous présentons ici des sets premium de 6 couteaux LE THIERS®, LE THIERS® Pirou et Laguiole, déclinables en couverts. Ces créations LUXE utilisent des matières rares et précieuses habituellement très prisées dans l'univers de la coutellerie de poche. Elles sont présentées ici en coutellerie de table d'excellence. Fabrication sur commande.

Manches disponibles en :

Assortiment Molaire de mammouth



Assortiment Déclinaison de mammouth



LE THIERS® - Pirou
Goyon-Chazeau

Suggestions parmi notre offre :

Les couteaux **LE THIERS® PIROU LUXE** utilisent la base acier de la gamme **LE THIERS® PIROU PRESTIGE**

- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X46Cr13
- **Pleine soie 2.5mm d'épaisseur découpée laser**
- Traitement thermique
- Emouture complète des lames
- Platines avec mitres avant inox soudées
- Montage du manche 3 rivets
- Guillochage sur le dos à la moitié de la lame
- Finition brillante
- Coffret bois de chêne



PIRCOFLUXPULP
Pulpe de mammouth

Dans le coffret **LE THIERS® PIROU Full damas**, l'acier laisse place à un assortiment de 3 aciers damas inox.

- Fabrication 100% française et artisanale
- Aciers damas inox assortis
- **Pleine soie 2.5mm d'épaisseur découpée laser**
- Traitement thermique
- Emouture complète des lames
- Mouches «Chateau du Pirou», platines et mitres rapportées en damas inox assortis
- Platines guillochées dessus-dessous
- Guillochage sur le dos à la moitié de lame
- Montage du manche 3 rivets
- Finition brillante
- Coffret bois de chêne



PPIRDACOFLUXMAM
Déclinaison de mammouth

PRIX ET AUTRES REFERENCES PAGE 16 DU TARIF HT

Luxe

LE THIERS®
par Goyon Chazeau

Les couteaux **LE THIERS®** et Laguiole **LUXE** utilisent la base acier inox forgé de la gamme Prestige, avec guillochage et entablure.

Laguiole
Goyon-Chazeau



TCOFLUXPULP
Pulpe de mammoth

- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X50CrMoV15
- Soie et 2 mitres issues d'une barre forgée
- Traitement thermique
- Emouture complète de la lame
- Montage du manche 3 rivets
- Guillochage sur le dos, frappé dans la forge
- Finition brillante
- Coffret bois de chêne



TCOFLUXMOL
Molaires de mammoth
assorties



LCOFLUXMAM
Déclinaison
de mammoth



TCOFLUXMAM
Déclinaison de mammoth



LCOFLUXMOL
Molaires de mammoth assorties

GOYON **STYL'VER** CHAZEAU

Les couteaux **Styl'ver Origines LUXE** utilisent la base acier de la gamme brute de forge Origines.

- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X50CrMoV15
- Soie et 2 mitres issues d'une barre forgée
- Traitement thermique
- Double émouture, affilage rasoir
- La soie, la mitre et le dos de lame conservent un aspect brut de forge
- Montage du manche 3 rivets
- Finition brute, tranchant brillant
- Coffret ou présentoir bois de chêne brut



PHAORG00401
Ivoire de phacochère

PRIX ET AUTRES REFERENCES PAGE 16 DU TARIF HT

LA TABLE

Sigyn Chasson

*Manches
inox*

Tout inox

COTTAGE

La ligne Cottage, entièrement réalisée à la main, renoue avec la tradition du couvert à la française. Le couteau, à lame forgée et manche monocoque, s'associe à des couverts estampés. Ils offrent un décor classique, simple et sobre, pour des tables intemporelles.

Manches disponibles en :



- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X46Cr13
- **Lame forgée** à chaud, trempée
- Traitement thermique
- Emouture complète des lames
- Couteau avec manche monocoque, acier 18-10
- Couverts en acier 18-10 **découpé**
table 3mm d'épaisseur
café et gâteau 2mm d'épaisseur
- Finition mate ou brillante
- Coffret carton 6, 24 ou 30 pièces

| | Couteau | Fourchette de table | Cuillère de table | Cuillère à café | Fourchette à gâteau |
|---------------|----------|---------------------|-------------------|-----------------|---------------------|
| À l'unité | 004U... | 001U... | 002U... | 003U... | 015U... |
| Coffret / 6 | 004K6... | 001K6... | 002K6... | 003K6... | 015K6... |
| Ménagère / 24 | MK24... | | | | - |
| Ménagère / 30 | MK30... | | | | |



Couverts Cottage, finition sablée



Brillant

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 17 DU TARIF HT

GOYON **STYL'VER** CHAZEAU
FACTORY

Dans la continuité de sa fabrication très haut de gamme et pour compléter sa collection Styl'ver, GOYON-CHAZEAU a créé la ligne STYL'VER FACTORY qui fait écho au design industriel en mettant en valeur le caractère brut de la forge.

Issu d'une barre de l'un des meilleurs aciers inoxydables, le couteau STYL'VER FACTORY conserve les rugosités de l'acier forgé à chaud.

Travaillé à la main dans notre atelier, il reçoit en point d'orgue une double émouture partielle, pour une qualité de coupe parfaite et durable qui sublime le caractère brut de forge du manche, de la mitre et du dos du couteau.

Brut de forge

- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X50CrMoV15
- Soie et 2 mitres issues d'une barre forgée
- Traitement thermique
- Double émouture, affilage rasoir
- Le manche, la mitre et le dos de lame conservent un aspect brut de forge
- Finition brute, tranchant brillant
- Coffret ou présentoir bois de chêne brut



P1STYLF00401
Présentoir de 6 couteaux



C1STYLF00401
Coffret de 6 couteaux

| | |
|---------------------------|-------------|
| Couteau à l'unité | 1STYLF0105 |
| Coffret ou présentoir / 6 | 1STYLF00401 |



Couteaux bruts de forge STYL'Veil Factory

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 08 DU TARIF HT

Tout inox Advantage

Laguiole
Goyon-Chazeau

Cette gamme incarne le savoir-faire unique de GOYON-CHAZEAU pour la soudure de l'inox.

Le manche monocoque est soudé à une lame forgée, selon le procédé propre à la fabrication GOYON-CHAZEAU. Cela assure un équilibre et une légèreté aux articles.

Simple, intemporel, d'une qualité irréprochable, le Laguiole Advantage présente le meilleur avantage qualité-prix de la gamme *Tout inox*.

Seul le couteau est disponible, en finition brillante.

- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X46Cr13
- **Lame forgée à chaud, trempée**
- Traitement thermique
- Emouture complète des lames
- Couteau avec manche monocoque, acier 18-10
- Coffret bois de hêtre



0100101

| | |
|------------------------------|---------|
| À l'unité | 010101 |
| Coffret ou présentoir / 6 | 0100101 |



Couteau Laguiole Advantage inox brillant



PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 17 DU TARIF HT

Laguiole

Goyon-Chazeau

Tout inox prestige

Cette gamme incarne le savoir-faire unique de GOYON-CHAZEAU pour la soudure de l'inox. Le manche monocoque est soudé à une lame forgée, selon le procédé propre à la fabrication GOYON-CHAZEAU. Cela assure l'équilibre et la légèreté aux articles.

D'une qualité irréprochable avec une entablure et un guillochage sur le dos de la lame, la gamme Tout inox Prestige est déclinée en couteaux, couverts et pièces de service, en fini brillant, mat et sablé.

- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X50CrMoV15
- **Lame forgée** à chaud, trempée
- Traitement thermique
- Emouture complète des lames
- Couteau avec manche monocoque, acier 18-10
- Entablure, et guillochage sur le dos de la lame
- Couverts en acier 18-10
- Coffret bois de chêne

Manches disponible en :



| | Couteau | Fourchette de table | Cuillère de table | Cuillère à café |
|---------------|----------|---------------------|-------------------|-----------------|
| À l'unité | ...0103 | ...0302 | ...0501 | ...0701 |
| Coffret / 6 | ...00201 | ...00203 | ...00205 | ...00207 |
| Ménagère / 24 | ...00224 | | | |

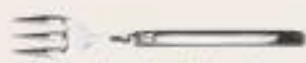


Ménagère 24 pièces Laguiole Prestige tout inox sablé

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGES 17 & 18 DU TARIF HT

Tout inox Prestige

Laguiole
Goyon-Chazeau



...1801 - Fourchette à poisson
...00209 - Coffret 6 fourchettes



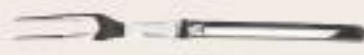
...00219
Service à fromage - Couteau



...00213
Service poisson



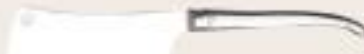
...1701 - Couteau à poisson
...00208 - Coffret 6 couteaux



...00216
Service à servir



...0203 - Couteau à dessert
...00202 - Coffret 6 couteaux



...00218
Service à fromage - Couperet



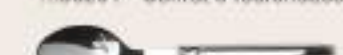
...0401 - Fourchette à dessert
...00204 - Coffret 6 fourchettes



...1553
Couteau à fromage



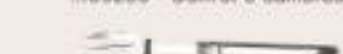
...00217
Service à salade



...0601 - Cuillère à dessert
...00206 - Coffret 6 cuillères



...1352
Couteau à beurre



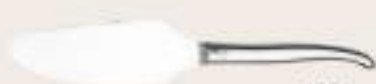
...1001 - Fourchette à gâteau
...00210 - Coffret 6 fourchettes



...1467
Tartineur



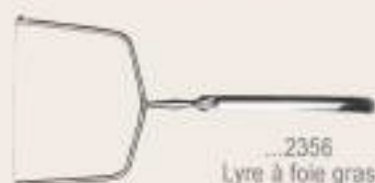
...0966
Louche



...1251
Pelle à tarte



...00221
Service à découper chef



...2356
Lyre à foie gras

...00215
Service lyre à foie gras



...00214
Spatule à foie gras

Service couteau à foie gras



...2155
Couteau à foie gras



...1654
Couteau à pain

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGES 17 & 18 DU TARIF HT

Laguiole - Klasse G

Goyon-Chazeau

C'est l'équilibre idéal entre modernité et tradition ! Le couteau Klasse G est avant tout un Laguiole, garant du respect des codes que véhicule ce couteau emblématique. Le manche monocoque est soudé à une lame forgée, selon le procédé propre à la fabrication GOYON-CHAZEAU. Cette interprétation exclusive de la ligne du Laguiole offre une lame profilée, un manche affiné et une abeille stylisée dans un équilibre parfait.

Tout inox Advantage

- Fabrication 100% française et artisanale
- Acier inoxydable haute qualité X46Cr13
- **Lame forgée à chaud, trempée**
- Traitement thermique
- Emouture complète des lames
- Couteau avec manche monocoque en acier 18-10
- Fourchette manche monocoque, acier 18-10
- Coffret bois de chêne



Mat

| | Couteau | Fourchette de table | Cuillère de table | Cuillère à café |
|---------------|-------------|---------------------|-------------------|-----------------|
| À l'unité | ...0108 | ...0301 | Sur demande | |
| Coffret / 6 | ...00101 | ...00103 | Sur demande | |
| Ménagère / 24 | Sur demande | | | |



Couverts Laguiole Klasse G inox brillant et mat

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 17 DU TARIF HT

Tout inox Advantage

Laguiole - Klasse G
Goyon-Chazeau

Suggestions parmi notre offre

20300101
Brossé



20300103
Brossé



20200223
Brillant



PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 17 DU TARIF HT

LE THIERS® par GOYON-CHAZEAU répond à toutes les exigences de fabrication, d'authenticité, de traçabilité et de territorialité dictées par la charte de la Confrérie du couteau LE THIERS®, garante de la protection de la marque.

Avec le couteau LE THIERS® tout inox monobloc, la maison GOYON-CHAZEAU propose une alternative au modèle monocoque orfèvre.

Ce couteau, forgé en une seule pièce est plus fin et massif. Il est disponible en finition brillante ou mate et respecte l'esprit GOYON-CHAZEAU, gage de qualité.

Tout inox Monobloc

- Fabrication 100% française et artisanale
- **Couteau forgé à chaud**
- Acier inoxydable haute qualité X50CrMoV15
- Traitement thermique
- Double émouture
- Boîte carton noire

Manches disponible en :



Mat

| | |
|-------------------|------------|
| Couteau à l'unité | 500107... |
| Coffret / 6 | 5000001... |



Couteau Le Thiers monobloc, mat

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 19 DU TARIF HT

Tout inox Monobloc

LE THIERS®
par Goyon Chazeau



5000012
Brillant



5000013
Brossé

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 19 DU TARIF HT

LE THIERS® par GOYON-CHAZEAU répond à toutes les exigences de fabrication, d'authenticité, de traçabilité et de territorialité dictées par la charte de la Confrérie du couteau LE THIERS®, garante de la protection de la marque.

Cette gamme incarne le savoir-faire unique de GOYON-CHAZEAU pour la soudure de l'inox. La fabrication et l'assemblage d'un manche monocoque, soudé sur un haut forgé, réalisés en interne, assure l'équilibre et la légèreté des articles. D'une qualité irréprochable, tous les couverts et pièces de service de cette ligne sont déclinés en finition brillante, brossée et sablée.

Tout inox prestige

- Fabrication 100% française et artisanale
- **Lame forgée à chaud, trempée**
- Acier inoxydable haute qualité X50CrMoV15
- Traitement thermique
- Double émouture
- Affilage rasoir
- Entablure, et guillochage sur le dos de la lame
- Couverts et manche du couteau en acier 18-10
- Montage monocoque du manche tout inox
- Coffret bois de chêne

Manches disponibles en :



Sablé

| | Couteau | Fourchette de table | Cuillère de table | Cuillère à café |
|---------------|----------|---------------------|-------------------|-----------------|
| À l'unité | ...0104 | ...0302 | ...0501 | ...0701 |
| Coffret / 6 | ...00201 | ...00203 | ...00205 | ...00207 |
| Ménagère / 24 | ...00224 | | | |



Couverts à dessert Le Thiers Prestige inox sablé

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGES 19 & 20 DU TARIF HT

Tout inox Prestige

LE THIERS®
par Goyon Chazeau



PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGES 19 & 20 DU TARIF HT

LA CUISINE



Entièrement réalisés à la main, les couteaux de cuisine GOYON-CHAZEAU sont forgés dans l'un des meilleurs aciers de coutellerie. Une émouture complète des lames et un affilage rasoir leur confèrent un tranchant exceptionnel recherché par tous les passionnés de cuisine. La collection LE THIERS® Cuisine reprend le design et la charte de qualité du couteau LE THIERS® qu'elle habille d'un manche en bois de cade ou d'olivier.

- Fabrication 100% française et artisanale
- **Acier inoxydable forgé** haute qualité X50CrMoV15, dopé à l'azote
- Traitement thermique
- Emouture complète des lames
- Affilage rasoir par polissage
- Montage du manche 2 rivets
- Boîte carton noire individuelle avec mousse

Manches disponibles en :

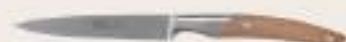
Bois



...5030
Bec d'oiseau 7 cm



...5131
Office 9 cm



...5232
Sandwich 12 cm



...5434
Tomate, lame dentée 13 cm



...5535
Couteau de chef 15 cm



...5636
Couteau de chef 20 cm



...5737
Couteau de chef 25 cm



...6949
Santoku, lame lisse 17 cm



...7050
Santoku, lame alvéolée 17 cm



...6141
Pain, lame dentée 23 cm

Loupe de cade



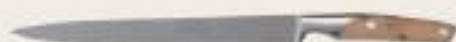
...5333
Steak 13 cm



...6242
Désosser 13 cm



...5838
Tranchelard 20 cm



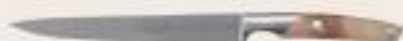
...5939
Tranchelard 25 cm



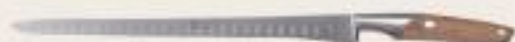
...6444
Fourchette diapason 17 cm



...6343
Couperet 15 cm



...6040
Filet de sole, lame flexible 20 cm



...6848SA
Saumon, lame alvéolée 30 cm



...6848JA
Jambon, lame alvéolée 30 cm



...6545
Fusil, mêche acier 25 cm

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 23 DU TARIF HT



Entièrement réalisés à la main, les couteaux de cuisine GOYON-CHAZEAU sont forgés dans l'un des meilleurs aciers de coutellerie. Une émouture complète des lames et un affilage rasoir leur confèrent un tranchant exceptionnel recherché par tous les passionnés de cuisine. Les manches des couteaux Tradi'chef sont montés en bois de chêne.

Traversant les siècles, le chêne est souvent considéré comme le plus grand, le plus fort et le plus «viril» des arbres et souligne donc la nature authentique de cette gamme au style «Sabatier» traditionnel.

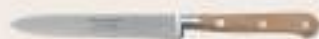
- Fabrication 100% française et artisanale
- **Acier inoxydable forgé** haute qualité X50CrMoV15, dopé à l'azote
- Traitement thermique
- Emouture complète des lames
- Affilage rasoir par polissage
- Montage du manche 2 rivets
- Boîte carton noire individuelle avec mousse

Manches disponibles en :

Bois



TRACH1
Office 10 cm



TRACH2
Tomate, lame dentée 13 cm



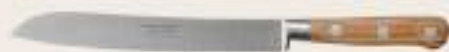
TRACH4
Couteau de chef 15 cm



TRACH9
Couteau de chef 20 cm



TRACH10
Couteau de chef 25 cm



TRACH11
Pain, lame dentée 23 cm



TRACH12
Santoku, lame alvéolée 17 cm



TRACH3
Steak 13 cm



TRACH5
Désosser 13 cm



TRACH6
Tranchelard 20 cm



TRACH7
Yatagan 20 cm



TRACH8
Filet de sole, lame flexible 20 cm



TRACH13
Fourchette baïonnette 17 cm



TRACH15
Fusil, mèche acier 25 cm



Le P'tit Tradi est le couteau d'office à avoir pour la préparation culinaire,

Le Grand Tradi prend le relais sur les aliments plus volumineux tout en restant d'une taille confortable,

Le Happy Tradi complète les deux sur les découpes délicates des aliments à croûte, à peau dure, les fruits et légumes mûrs où ses petites dents montrent toute leur efficacité pour couper tout en préservant la texture.

Avec ces trois couteaux, cuisiner reste un plaisir accessible à tous.

Manches disponibles en :

Bois



P'tit Tradi ébène aubier

TRADIPTL...
P'tit tradi à l'unité



Grand Tradi noyer



TRADIGD...
Grand Tradi à l'unité



Happy Tradi olivier



TRADIHAP...
Happy Tradi à l'unité



TRADIPT16P...
Coffret 6 ctx P'tit tradi



TRADIPT130P...
Présentoir 30 ctx P'tit Tradi



TRADIGD12P...
Présentoir 12 ctx Grand Tradi



TRADIHAP12P...
Présentoir 12 ctx Happy Tradi

- Fabrication 100% française et artisanale

P'TIT TRADI, GRAND TRADI

- Acier inoxydable Sandvik 14C28N, chargé en carbone
- Pleine soie 2mm d'épaisseur (P'tit Tradi) ou 2.5mm d'épaisseur (Grand Tradi) découpée laser
- Affilage rasoir par polissage

HAPPY TRADI

- Acier inoxydable X46Cr13
- Pleine soie 2.5mm d'épaisseur découpée laser
- Denture

- Traitement thermique
- Emouture complète des lames
- Résistance à la corrosion
- Entablure
- Montage du manche 3 rivets
- Différents packagings imprimés



TRADIPTIGD...
Duo 1 P'tit Tradi + 1 Grand Tradi



TRADITRIO...
Trio 1 P'tit Tradi + 1 Grand Tradi + 1 Happy Tradi

PRIX PAGE 22 DU TARIF HT



Entièrement réalisés à la main, les couteaux de cuisine Styl'ver tout inox GOYON-CHAZEAU bénéficient d'une lame forgée dans l'un des meilleurs aciers, assemblée par soudure sur un manche en inox monocoque dont la ligne est inspirée de la courbure de la paume de la main. Une émouture complète des lames et un affilage rasoir leur confèrent un tranchant exceptionnel recherché par tous les passionnés de cuisine.

- Fabrication 100% française et artisanale
- **Lame forgée** en acier inoxydable X50CrMoV15, dopé à l'azote
- Traitement thermique
- Emouture complète des lames
- Affilage rasoir par polissage
- Manche monocoque soudé
- Finition sablée sur le manche
- Boîte carton noire individuelle avec mousse



1045030
Bec d'oiseau 7 cm



1045131
Office 9 cm



1045232
Sandwich 12 cm



1045434
Tomate, lame dentée 13 cm



1045535
Couteau de chef 15 cm



1045636
Couteau de chef 20 cm



1045737
Couteau de chef 25 cm



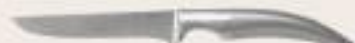
1047050
Santoku, lame alvéolée 17 cm



1046141
Pain, lame dentée 23 cm



1045333
Steak 13 cm



1046242
Désosser 13 cm



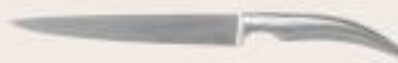
1045838
Tranchelard 20 cm



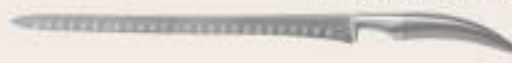
1045939
Tranchelard 25 cm



1046444
Fourchette diapason
17 cm



1046040
Filet de sole, lame flexible 20 cm



1046848SA
Saumon, lame alvéolée 30 cm



1046848JA
Jambon, lame alvéolée 30 cm



1046545
Fusil, mèche acier 25 cm



Goyon-Chazeau
Acier Forge
Made in France-Thiers

Audaceuse doit son nom aux oppositions qui la caractérisent : un style à cheval entre le masculin de sa mitre carrée et le féminin de son rivet mosaïque, une performance d'un outil à l'esthétique orfèvre, des codes de coutellerie traditionnelle, à l'opposé de la tendance japonisante de la coutellerie actuelle.

- Fabrication 100% française et artisanale
- **Acier inoxydable forgé** haute qualité X50CrMoV15, dopé à l'azote
- Traitement thermique
- Emouture complète des lames
- Affilage rasoir par polissage
- Montage du manche 2 rivets inox et 1 rivet mosaïque
- Manche en Evergreen, respectueux de l'environnement, robuste, extrêmement durable, résistant aux odeurs et aux tâches, apte au contact alimentaire
- Boîte carton noire individuelle avec mousse



AUDACE1
Office 10 cm



AUDACE2
Tomate, lame dentée 13 cm



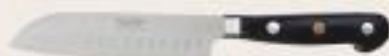
AUDACE3
Sandwich 12 cm



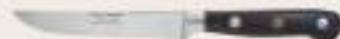
AUDACE4
Couteau de chef 15 cm



AUDACE9
Couteau de chef 20 cm



AUDACE12
Santoku, lame alvéolée 17 cm



AUDACE5
Désosser 13 cm



AUDACE6
Tranchelard 20 cm



AUDACE8
Filet de sole, lame flexible 20 cm



AUDACE11
Pain, lame dentée 23 cm

Suggestions parmi notre offre



870013PCUIS
Coffret hêtre 3 couteaux Le Thiers cado
office, tranchelard, chef 20



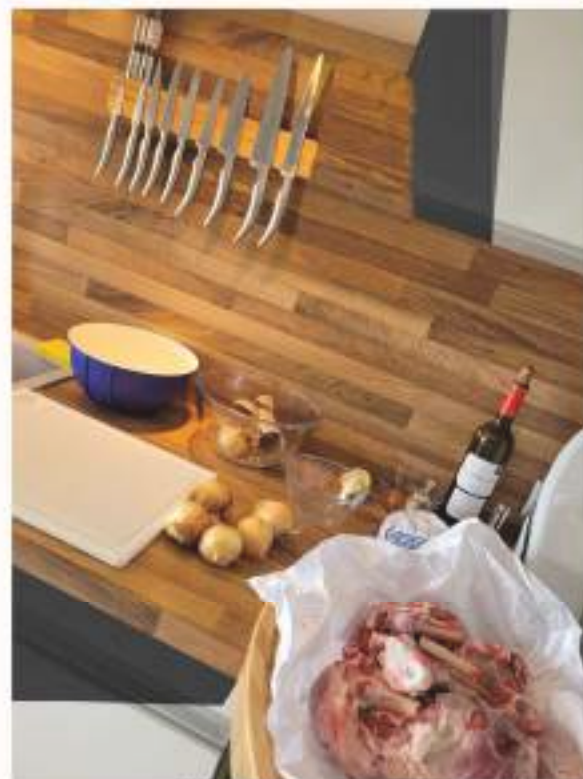
Boîtes individuelles



870003PCUIS
Coffret carton 3 couteaux Le Thiers cado
office, santoku alvéolé, chef 20



Service à découper Le Thiers cado



Barre amovible hêtre 45cm

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 23 DU TARIF HT

Cuisine



BARHET45
Barre aimantée hêtre



BARPAP60
Barre aimantée Paperstone



BLOCBB4P
Bloc aimanté hêtre



BLOC5STYL
Chêne



BLOC12STYL
Chêne



Bloc 4 pièces aimanté et couteaux Le Thiers, luxe de code



BLOCBB7P
Hêtre

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 23 DU TARIF HT

LA POCHE



Ressort simple

LE THIERS®
par Goyon Chazeau

LE THIERS® par GOYON-CHAZEAU répond à toutes les exigences de fabrication dictées par la charte de la Confrérie du couteau LE THIERS®, garante de la protection de la marque : authenticité, traçabilité, territorialité. Bien plus qu'un couteau pliant, LE THIERS® plein manche est un véritable partenaire de vie.

Monté à la main et d'une finition irréprochable, il offre la solidité nécessaire à tous les usages du quotidien et bénéficie d'une coupe parfaite.

Manches disponibles en :



Couteau à l'unité

...7001



Couteaux Le Thiers plein manche, ébène/bois

- Fabrication 100% française et artisanale
- Couteau fermant à **cran forcé**
- Acier inoxydable haute qualité 12C27
- Traitement thermique
- Emouture complète de la lame
- Plein manche inox, bois ou pointe de corne
- Montage du manche 3 ou 4 rivets moletons
- Etui suédine noir
- Boîte carton



Duo bois de violette / bois rose

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 25 DU TARIF HT



Le couteau sommelier St Vincent a été développé en collaboration avec Robert Beillonnet, titré 2 fois Meilleur Ouvrier de France dans le domaine de la coutellerie.

Entièrement réalisé à Thiers, dans notre atelier, il respecte les critères de qualité haut de gamme GOYON-CHAZEAU.

Conditionné avec un bel étui en cuir râpé dans un coffret en liège en forme de bouchon, il est le couteau de tous les amoureux des bonnes tables et des bons vins.



Loupe de peuplier

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 24 DU TARIF HT

Couteau-sommelier

- Fabrication 100% française et artisanale
- Couteau fermant à **cran forcé**
- Acier Sandvik 14C28N, chargé en carbone
- lame 3mm d'épaisseur avec contre-tranchant
- Traitement thermique
- Emouture complète de la lame
- Montage du manche 2 rivets
- Levier-décapsuleur monobloc
- Tire-bouchon trempé 5 spires à mèche conique
- Étui ceinture cuir râpé
- Vendu en coffret liège en forme de bouchon

Manches disponibles en :



Couteau à l'unité

STVIN...



Couteau-sommelier Saint Vincent, palmier

Sommelier



Le sommelier St Vincent est une déclinaison du couteau-sommelier du même nom, dédié à l'univers du vin.

Entièrement réalisé à Thiers, dans notre atelier, il respecte les critères de qualité haut de gamme GOYON-CHAZEAU.

Le sommelier est vendu dans un bel étui en cuir râpé.

Manches disponibles en :

Bois



Couteau à l'unité

SOMSTVIN...



Saint Vincent, sommelier chêne et couteau-sommelier Pinot noir

- Fabrication 100% française et artisanale
- Couteau fermant à **cran forcé**
- Acier professionnel Sandvik 14C28N, chargé en carbone
- lame 3mm d'épaisseur
- Traitement thermique
- Émouture complète de la lame
- Montage du manche 2 rivets
- Levier-décapsuleur monobloc
- Tire-bouchon trempé 5 spires à mèche conique
- Vendu en étui ceinture cuir râpé



Chêne

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 24 DU TARIF HT

750

Le 750 a été développé en collaboration avec Robert Beillonnet, sacré 2 fois Meilleur Ouvrier de France.

Avec son design racé, sa lame large et épaisse et son manche qui tient bien en main, il est le compagnon idéal des chasseurs, sportifs outdoor et amateurs de beaux couteaux de poche.

Ressort simple

- Fabrication 100% française et artisanale
- Couteau fermant à **cran forcé** et butée fixe
- Acier professionnel Sandvik 14C28N, chargé en carbone
- Traitement thermique
- Emouture complète de la lame
- Contre-tranchant sur le dos de la lame
- Plein manche bois ou corne, monté par rivets
- Soie débordante de protection avec bélière
- Etui cuir, boîte cadeau

Manches disponibles en :

Bois



Corne



Croûte de buffle

Couteau à l'unité

...7003



Couteaux de poche 750, croûte de buffle

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 24 DU TARIF HT



Bien plus qu'un simple couteau, **LE THIERS®** Pirou par **GOYON-CHAZEAU** est un véritable partenaire de vie.

Monté à la main et d'une finition irréprochable, ce compagnon de poche incarne le patrimoine de la cité et ses huit siècles de tradition coutelière : le ressort forgé et guilloché main de ce couteau accueille le château du Pirou en guise de poinçon, bâtit la plus ancienne de la ville de Thiers.

Ce couteau fermant offre la solidité nécessaire à tous les usages du quotidien et bénéficie d'une coupe parfaite.

Il est disponible en 12cm avec ou sans tire-bouchon ou en 10cm lame seule, idéal pour la clientèle féminines, les adolescents et ceux qui préfèrent tous simplement les petits couteaux.



Loupe de cade

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 25 DU TARIF HT

Guillochage main

- Fabrication 100% française et artisanale
- Couteau fermant à **cran forcé**
- Acier inoxydable Sandvik 12C27 (standard) ou carbone XC75 (sur demande)
- Traitement thermique
- Emouture complète de la lame
- Montage du manche 3 rivets
- Ressort forgé guilloché la main
- 1 mitre inox
- Tire-bouchon forgé 5 spires sur les 2 pièces
- Étui cuir

Manches disponibles en :

Bois



Couteau à l'unité

...7001 12cm lame seule
...7001TB 12cm tire-bouchon
...8001 10cm lame seule



Le Thiers Pirou Boulleu et Le Thiers Pirou TB bois rose

Guillochage main

LE THIERS® - Pirou
Goyon-Chazeau

Monté à la main et d'une finition irréprochable, avec ressort forgé et guilloché main le couteau de poche LE THIERS® Pirou accueille le "Château du Pirou" en poinçon, clin d'œil emblématique au plus vieux monument de la ville de Thiers et marque de la Coutellerie GOYON-CHAZEAU. Ce couteau fermant existe en 10cm lame seule et en 12cm avec ou sans tire-bouchon.

Manches disponibles en :

Corne



Fibre de carbone

Couteau à l'unité

...7001 12cm lame seule
...7001TB 12cm tire-bouchon
...6001 10cm lame seule



Couteau de poche Le Thiers Pirou 10cm bois de cerf

- Fabrication 100% française et artisanale
- Couteau fermant à **cran forcé**
- Acier inoxydable Sandvik 12C27 (standard) ou carbone XC75 (sur demande)
- Traitement thermique
- Emouture complète de la lame
- Montage du manche 3 rivets
- Ressort forgé guilloché la main
- 1 mitre inox
- Tire-bouchon forgé 5 spires sur les 2 pièces
- Étui cuir



Fibre de carbone

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 25 DU TARIF HT

GOYON **STYL'VER** CHAZEAU

Le couteau Styl'ver par GOYON-CHAZEAU est un véritable partenaire de poche. Cette version est entièrement montée à la main et présente une mitre avant en inox et un ressort simple, usiné.

Le design incomparable du Styl'ver est inspiré de la courbure de la main.

Ce couteau 12cm offre la solidité nécessaire à tous les usages du quotidien et bénéficie d'une coupe parfaite.

Guillochage usiné

- Fabrication 100% française et artisanale
- Couteau fermant à **cran forcé**
- Acier inoxydable Sandvik 12C27 (standard) ou carbone XC75 (sur demande)
- Traitement thermique
- Emouture complète de la lame
- Montage du manche 3 rivets
- Ressort usiné
- 1 mitre inox
- Etui suédoise noir

Manches disponibles en :



Amourette

| | |
|-------------------|---------|
| Couteau à l'unité | ...7002 |
|-------------------|---------|



Couteaux Styl'ver ressort simple, pistachier

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 26 DU TARIF HT

Guillochage main

GOYON **STYLV'ER** CHAZEAU

Le Styl'ver forgé par GOYON-CHAZEAU est un véritable partenaire de vie. Monté à la main et d'une finition irréprochable il possède un ressort forgé et guilloché se terminant en «S»: pour Styl'ver mais aussi pour le Style de son design contemporain inspiré de la courbure de la paume de main. Ce couteau fermant existe en 12cm avec ou sans tire-bouchon.

Manches disponibles en :

Bois



Couteau à l'unité

...7002 lame seule
...7002TB avec tire-bouchon



Couteau de poche Styl'ver forgé, diviser

- Fabrication 100% française et artisanale
- Couteau fermant à **cran forcé**
- Acier inoxydable Sandvik 12C27 (standard) ou carbone XC75 (sur demande)
- Traitement thermique
- Emouture complète de la lame
- Montage du manche 3 rivets
- Ressort forgé guilloché la main
- 1 mitre inox
- Tire-bouchon forgé 5 spires sur les 2 pièces
- Étui cuir



Bois de violette

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 26 DU TARIF HT

GOYON **STYL'VER** CHAZEAU

Le couteau Styl'ver par GOYON-CHAZEAU offre la solidité nécessaire à tous les usages du quotidien et bénéficie d'une coupe parfaite.

Les amateurs de vin apprécieront la courbure de ce couteau 12cm (fermé) offrant une excellente prise en main et la praticité d'un tire-bouchon à 5 spires.



Croûte de buffle

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 26 DU TARIF HT

Guillochage main

- Fabrication 100% française et artisanale
- Couteau fermant à **cran forcé**
- Acier inoxydable Sandvik 12C27 (standard) ou carbone XC75 (sur demande)
- Traitement thermique
- Emouture complète de la lame
- Montage du manche 3 rivets
- Ressort forgé guilloché la main
- 1 mitre inox
- Tire-bouchon forgé 5 spires sur les 2 pièces
- Étui cuir

Manches disponibles en :

Corne

180...
Pointe
de corne

196
Bois d'acacia

194
Corne
de bœuf

193...
Croûte de
buffle noir

188
Ivoire de
phacélie

198
Fibre de
carbone

Fibre de carbone

Couteau à l'unité

...7002 lame seule
...7002TB avec tire-bouchon



Couteau Styl'ver ressort forgé, corne

Guillochage main

GOYON **STYL'VER** CHAZEAU

Le Styl'ver forgé par GOYON-CHAZEAU est un véritable partenaire de vie.

Monté à la main, ergonomique et d'une finition irréprochable il possède un ressort forgé et guilloché se terminant en «S».

Il est présenté ici en version 12cm plein manche avec ou sans tire-bouchon.

Manches disponibles en :

- Fabrication 100% française et artisanale
- Couteau fermant à **cran forcé**
- Acier inoxydable Sandvik 12C27 (standard) ou carbone XC75 (sur demande)
- Traitement thermique
- Emouture complète de la lame
- Ressort forgé guilloché la main
- Plein manche monté par rivets
- Tire-bouchon forgé 5 spires sur les 2 pièces
- Étui cuir

Corne



| | |
|-------------------|---|
| Couteau à l'unité | ...7002 lame seule ...7002TB avec tire-bouchon |
|-------------------|---|



Couteaux de poche Styl'ver forgé, plein manche, corne de bœuf



Corne de bœuf

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGE 26 DU TARIF HT

LA POCHE



*Collection
exclusive*

Guillochage main

LE THIERS® - Pirou
Goyon-Chazeau

Incarnant notre travail artisanal authentique et l'expression de la passion du métier de coutelier, les couteaux de la COLLECTION EXCLUSIVE sont créés à partir de matériaux nobles et rares et de lames en acier damassé inox ou en damas carbone artisanal de forgeron.

Personnalisables à loisir, ces couteaux deviennent des objets uniques, d'exception et de collection.

Exemples de manches disponibles :

Bois

Corne



- Fabrication 100% française et artisanale
- Couteau fermant à **cran forcé**
- Acier damas inox
ou damas carbone artisanal de forgeron
- Traitement thermique
- Émouture complète de la lame
- Montage du manche 3 rivets
- Ressort forgé guilloché la main
- 1 mitre inox ou plein manche
- Étui cuir et boîte cadeau



Couteau de poche Le Thiers T1900 A200, exclusif, os de chamois traité



Molaire de mammouth teintée

PRIX OU ETUDE SUR DEMANDE
VOIR PAGE 27 DU TARIF HT

Incarnant notre travail artisanal authentique et l'expression de la passion du métier de coutelier, les couteaux de la **COLLECTION EXCLUSIVE** sont créés à partir de matériaux nobles et rares et de lames en acier damassé inox ou en damas carbone artisanal.

Personnalisables à loisir, ces couteaux deviennent des objets uniques, d'exception et de collection.

Exemples de manches disponibles :



Pulpe de mammouth bleue

PRIX OU ETUDE SUR DEMANDE
VOIR PAGE 27 DU TARIF HT

Guillochage main

- Fabrication 100% française et artisanale
- Couteau fermant à **cran forcé**
- Acier damas inox ou damas carbone artisanal de forgeron
- Traitement thermique
- Emouture complète de la lame
- Montage du manche 3 rivets
- Ressort forgé guilloché à la main
- 1 mitre inox ou plein manche
- Etui cuir et boîte cadeau

Exemples de manches disponibles :

Bois

Corne



Couteau de poche Stylver 12cm exclusif, matière de mammouth corne

Sur mesure

GOYON-CHAZEAU réalise sur mesure des couteaux de poche LE THIERS, Pirou, Laguiole et Styl'ver. Matières rares, guillochages spécifiques, lames inox, damas inox ou damas carbone artisanal, mouches sur mesure, personnalisation... Notre fabrication artisanale offre une large étendue de possibilités !

Fabrication sur commande.

LE THIERS® - Pirou
Goyon-Chazeau

Laguiole
Goyon-Chazeau

GOYON STYL'VER CHAZEAU



Couteaux de poche Le Thiers Pirou exclusifs



Couteau de poche Le Thiers Pirou exclusif,
damas inox, os de girafe et moine de mammouth



Couteau de poche Styl'ver exclusif,
damas inox et palpe de mammouth



Couteaux de poche Laguiole exclusifs

PRIX OU ETUDE SUR DEMANDE

Accessoires



PREDESIGN
Présentoir
couteaux fermants vides



Suééine



Etui cuir simple
Le 750



Etui cuir simple
Le Thiers



Etui cuir simple
Styl'ver



Etui ceinture cuir
Le Saint Vincent



Etui ceinture cuir
Le Thiers



Etui ceinture cuir
Styl'ver

PRIX ET AUTRES REFERENCES
PAGES 25-26 DU TARIF HT

Accessoires



ETUITIEC20
Etui cuir
pour Cuisine 20 Le Thiers



ETUITIESAN
Etui cuir
pour Santoku Le Thiers



TROUSSECUIS
Trousse cuir
pour 6 couteaux de cuisine



PRIX PAGE 23 DU TARIF HT

Notes

Conditions générales de vente

Minimum de commande 300€HT
Expédition France, Franco à 700€ HT
Hors France, calcul du port en fonction du poids de la commande

PREAMBULE

Ces conditions générales de vente sont établies pour régir les relations entre GOYON-CHAZEAU SAS et après dénommée « Coustellere GOYON-CHAZEAU » et ses clients professionnels, et après dénommée « acheteur ».
Elles détaillent les droits et obligations de la Coustellere GOYON-CHAZEAU et de l'acheteur, dans le cadre de la vente d'articles de coustellere proposés à l'unité, en particulier au sein d'offres.

Toutes les commandes de vente ou commandes effectuées auprès de la Coustellere GOYON-CHAZEAU impliquent de la part de l'acheteur l'acceptation sans réserve de ces conditions générales de vente (CGV) et de la primauté de ses CGV qui contiennent le cadre unique de la négociation commerciale et précèdent de fait à toutes autres conditions générales d'achat ou d'achat.

ARTICLE 1 : PRIX

Les prix des marchandises vendues sont ceux en vigueur au jour de la prise de commande ou jusqu'à expiration de l'offre commerciale. Ils sont libellés en euros (€) et calculés hors taxes (HT).

La Coustellere GOYON-CHAZEAU s'accorde le droit de modifier ses tarifs à tout moment et sans préavis. Toutefois, elle s'engage à facturer les marchandises commandées au tarif HT en vigueur le jour de la commande. Les prix seront majorés du taux de TVA et des frais de transport applicables.

Le minimum de commande est de 300€HT. Le franco de port est accordé aux commandes supérieures à 100€ HT sur le territoire français.

Pour les ventes export, l'INCOTERM retenu est EX-WORKS LOADED et les frais d'expédition et éventuellement de dédouanement restent entièrement à la charge de l'acheteur sauf stipulation différente prévue au contrat.

ARTICLE 2 : REMISES, RABAIS ET RESTOURNES

Les tarifs proposés sur la facture comprennent les remises, rabais et restournes que la Coustellere GOYON-CHAZEAU serait amenée à octroyer compte tenu de ses résultats ou de la prise en charge par l'acheteur de certaines prestations.

ARTICLE 3 : MODALITES DE PAIEMENT

Toutes les marchandises sont payables au siège social de la Coustellere GOYON-CHAZEAU quel que soit le moyen de paiement utilisé. Sauf stipulation particulière, les factures sont réglées à 30 jours fin de mois le 15 si le siège social de l'acheteur est basé en France ou avant expédition si le siège social de l'acheteur est basé hors de France.

La Coustellere GOYON-CHAZEAU s'accorde le droit de conditionner l'acceptation d'une commande par un paiement comptant, notamment à l'occasion d'une première commande, en cas de solvabilité non garantie, ou d'achats effectués en espèces.

ARTICLE 4 : RETARD DE PAIEMENT

Le terme de paiement ne peut en aucun cas être retardé.

En cas de défaut de paiement total ou partiel des marchandises livrées, l'acheteur doit, de concertation préalable et sans délai, adresser par écrit au siège social de la Coustellere GOYON-CHAZEAU, la somme d'indemnité calculée sur la base de trois fois le taux d'intérêt légal en vigueur, par jour de retard, ainsi qu'une indemnité forfaitaire de 40 euros pour frais de recouvrement, conformément à l'article L441-5 du code de commerce.

Le taux de l'intérêt légal retenu est celui en vigueur au jour de la livraison des marchandises.

Cette pénalité s'applique à compter de la date d'échéance fixée, indiquée sur la facture, sans qu'aucune mise en demeure préalable ne soit nécessaire.

En cas de paiement par effet de commerce, un défaut de retour de l'effet ou son retour avec prorogation d'échéance sera considéré comme un défaut de paiement.

En outre, en cas de défaut de paiement à 72h après une mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception restée infructueuse, la Coustellere GOYON-CHAZEAU se réserve le droit de suspendre ou d'arrêter les ordres en cours, sans préjudice de tous autres recours, dommages et intérêts.

Dans tous les cas où précèdent, les sommes dues en raison de la commande ou d'autres commandes déjà livrées ou en cours, deviennent immédiatement exigibles.

ARTICLE 5 : CLAUSE RESOLUTOIRE

Si dans les quinze jours qui suivent la mise en œuvre de la clause "Retard de paiement", l'acheteur ne s'est toujours pas acquitté des sommes restant dues, la vente sera résolue de plein droit et pourra ouvrir droit à l'attribution de dommages et intérêts au profit de la Coustellere GOYON-CHAZEAU.

ARTICLE 6 : RESERVE DE PROPRIETE

En vertu de la loi, la Coustellere GOYON-CHAZEAU conserve la propriété des biens vendus jusqu'au paiement intégral du prix, en principal et en accessoires.

Il en résulte qu'en cas de paiement partiel ou de non-paiement, la Coustellere GOYON-CHAZEAU pourra exiger à tout moment la restitution des marchandises, les frais de transport et de dédouanement ainsi qu'éventuels restants à la charge de l'acheteur.

Si des marchandises sont livrées, perdue ou volées, l'acheteur sera entièrement responsable des conséquences du vol. L'acheteur est tenu de souscrire une assurance qui garantit le paiement de l'acheteur (dispositif de la Coustellere GOYON-CHAZEAU).

Si l'acheteur fait l'objet d'un rejetssement ou d'une liquidation judiciaire, la Coustellere GOYON-CHAZEAU se réserve le droit de rendre inextinguible par des faits les marchandises vendues et restées payables (art 1700-335 du 12 mai 1982).

ARTICLE 7 : LIVRAISON

La livraison est effectuée soit par la remise directe de la marchandise à l'acheteur, soit par l'envoi d'un colis de mise à disposition de l'acheteur, soit au lieu indiqué par l'acheteur sur le bon de commande.

Le délai de livraison indiqué lors de l'enregistrement de la commande n'est donné qu'à titre indicatif et n'est aucunement garanti. Il ne peut donner droit à des dommages et intérêts.

Le risque de transport est supporté en totalité par l'acheteur.

ARTICLE 8 : RESPONSABILITE DU FOURNISSEUR - GARANTIE LEGALE DE CONFORMITE

Les produits livrés bénéficient d'une garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil français.

Cette garantie de conformité débute à compter de la date de livraison, concernant la non-conformité des produits à la commande et tout vice caché, provenant d'un défaut de matière, de conception ou de fabrication affectant les produits livrés et les rendant impropre à l'utilisation.

Cette garantie est limitée au remplacement ou au remboursement des produits non conformes ou affectés d'un vice. Toute garantie est exclue en cas de mauvaise utilisation, négligence ou défaut d'entretien de la part de l'acheteur ou de l'utilisateur, comme en cas d'usage non prévu ou de force majeure.

Afin de faire valoir ses droits, l'acheteur devra, sous peine de déchéance de toute action et y rapportant, informer la Coustellere GOYON-CHAZEAU, par écrit, de l'existence des vices.

La Coustellere GOYON-CHAZEAU remplacera ou remboursera les produits jugés défectueux après retour de ceux-ci en ses locaux.

ARTICLE 9 : LIMITATION DE RESPONSABILITE

Les produits sont vendus dans l'état où ils se trouvent, tel qu'ils sont et acceptés par l'acheteur le jour de leur réception. En conséquence, la Coustellere GOYON-CHAZEAU ne peut pas être tenue au versement d'une quelconque indemnité à titre de dommages et intérêts pour les préjudices directs ou indirects résultant de l'utilisation de ses produits, de leur défaut d'adaptation aux besoins de l'acheteur, d'une mauvaise utilisation du produit ou d'une réclamation formée par un tiers contre l'acheteur pour lesquelles l'acheteur devra contracter par lui-même les assurances appropriées.

La Coustellere GOYON-CHAZEAU ne peut être tenue responsable des défauts qui toucheraient leur origine dans les données fournies par l'acheteur, si de la non-conformité de ses produits à la réglementation appliquée au point de livraison démandé par l'acheteur.

ARTICLE 10 : RECLAMATIONS

En cas de marchandises manquantes ou défectueuses lors de la réception, l'acheteur devra formuler toutes les réserves nécessaires sur le bon de livraison à réception desdites marchandises.

Ces réserves doivent être, le cas échéant, confirmées à la Coustellere GOYON-CHAZEAU par écrit dans les deux jours suivants la livraison, par courrier recommandé avec accusé de réception.

Toute autre réclamation doit être formale par lettre recommandée dans un délai de 30 jours à dater de la réception de la marchandise. Au-delà de ce délai, la réclamation sera considérée comme nulle et non avenue.

ARTICLE 11 : FORCE MAJEURE

La responsabilité de la Coustellere GOYON-CHAZEAU ne pourra pas être mise en œuvre si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une de ses obligations découlant de ces présentes conditions générales de vente découle d'un cas de force majeure. A ce titre, la force majeure s'entend de tout événement extérieur, imprévisible et inséparable au sens de l'article 1218 du Code civil.

ARTICLE 12 : PROPRIETE INTELLECTUELLE, DROIT D'AUTEUR

Les articles vendus relèvent la propriété civile et le droit de la Coustellere GOYON-CHAZEAU en sa qualité d'auteur ou de titulaire des droits de propriété intellectuelle et conformément aux dispositions de code de la propriété intellectuelle.

La Coustellere GOYON-CHAZEAU se réserve donc le droit d'exercer toutes les actions propres à faire respecter ses droits d'auteur et sa pleine propriété sur les articles qu'elle commercialise. La présente clause de propriété ne saurait en aucun cas porter atteinte ou modifier les droits d'auteur de la Coustellere GOYON-CHAZEAU.

ARTICLE 13 : TRIBUNAL COMPETENT

Tout litige relatif à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales de vente est soumis au droit français.

A défaut de résolution amiable, le litige sera porté devant le Tribunal de Commerce de Clermont-Ferrand (63), même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs.

SAS GOYON-CHAZEAU
6, rue des Cochères, Châtou
93650 LA MONTAGNE DE MONTELL
75185 - France

Tel : +33 034 73 51 44 86
E-mail : contact@goyon-chozeau.fr
www.goyon-chozeau.com



RC: 3385 - 6 304 936 322
SIRET : 304 936 322 000 13
N° TVA : FR 11 304 936 322

Coutellerie GOYON-CHAZEAU

6, rue des Gachères, Lieu-dit Chailas
63650 LA MONNERIE LE MONTEL
Thiers - France

Tel. : +33 (0)4 73 51 44 86

E-mail : contact@goyon-chazeau.fr

www.goyon-chazeau.com

Suivez-nous sur :

