



Grès de Ratilly – Nathalie Pierlot

CATALOGUE



CHATEAU DE RATILLY – 89520 Treigny

Tél : 06 09 12 13 74

LE PRÉSENT CATALOGUE ANNULE TOUS LES PRÉCÉDENTS

SOMMAIRE

Services de table assiettes, légumiers, saladiers	page 3
Plats	page 5
Pichets	page 7
Services à dessert	page 8
Cuisson vapeur, pièces diverses braisières, estouffadiers, tourneaux, fraisiers, ramequins, marmites, poêlons, cloches à fromage	page 10
Pour la cuisine épices, condiments, coquetiers, coin évier, horloge...	page 14
Petits services café, thé, tisane, petit-déjeuner, beurriers, bébés, liqueurs, tabac	page 16
Fleurs vases, pique-fleurs	page 18
Décoration d'intérieur lampes, bougeoirs, brûle-parfum, vasques, carrelages	page 19
Musique et céramique – Udus	page 20
Cuisiner dans le grès	page 21
Conditions de vente	page 23

SERVICES DE TABLE



Assiette géante 25 cm + assiette à déjeuner 22 cm + assiette à fromage 19 cm + assiette creuse 17 cm

Service empilable

	dimensions	blanc	bleu ou vert
Assiette géante	25 cm	18,00	22,00
Assiette déjeuner	22 cm	16,00	19,00
Assiette fromage	19 cm	14,00	17,00
Assiette creuse	17 cm	16,00	19,00
Grande calotte	4,5 x 19 cm	16,00	19,00
Augette ext. brut	5 x 15 cm	14,00	17,00
Augette ext. émaillé	5 x 15 cm	15,00	



Grande calotte 4,5 x 19 cm



Augette ext. brut 5 x 15 cm + augette ext. émaillé 5 x 15 cm



Légumiers

	h. x d.	blanc avec couvercle	bleu ou vert avec couvercle
N°1	9 x 18,5 cm	50,00	60,00
N°2	10 x 20 cm	60,00	72,00
N°3	11 x 24 cm	72,00	86,00



Cocottes

	h. x d.	blanc avec couvercle	bleu ou vert avec couvercle
N°1	8,5 x 18 cm	45,00	54,00
N°2	9,5 x 20,5 cm	56,00	67,00
N°3	10 x 23 cm	67,00	80,00



Saladiers à bec : 3 + 2 + 1 + 0

Saladiers à bec

	h. x d.	ext. brut	ext. émaillé	bleu ou vert
N°0	6,5 x 11,5 cm	14,00	15,00	18,00
N°1	7,5 x 14 cm	17,00	19,00	23,00
N°2	10,5 x 17 cm	25,00	27,00	32,00
N°3	12 x 20 cm	34,00	37,00	45,00

Saladiers

1 pers.

2 pers.

Petit

Moyen

Grand

Géant

h. x d.

7,5 x 14 cm

10,5 x 17 cm

12 x 20 cm

14 x 23 cm

16 x 26 cm

22 x 33 cm

ext. brut

17,00

25,00

34,00

50,00

70,00

160,00

ext. émaillé

19,00

27,00

37,00

55,00

77,00

180,00

bleu ou vert

23,00

32,00

45,00

66,00

92,00

220,00



Saladiers : Moyen blanc + Grand bleu

PLATS



Plats creux emboîtables

N°1

N°2

N°3

h. x d.

5 x 21 cm

5 x 24 cm

5,5 x 28,5 cm

blanc

25,00

42,00

62,00

bleu ou vert

30,00

50,00

75,00

Plats à fromage (bords très plats)

N°1

N°2

25 cm

28 cm

27,00

38,00

32,00

45,00



Plats à 2 anses N°2

Plats à 2 anses

	h. x d.	blanc	bleu ou vert
N°1	4,5 x 15 cm	21,00	25,00
N°2	5 x 21 cm	40,00	48,00
N°3	6 x 26 cm	59,00	71,00



Plats à Paëlla (Cassoulet, Choucroute)

N°1	7 x 29 cm	70,00	84,00
N°2	8 x 35 cm	90,00	108,00

Les plats à Paëlla sont d'excellents plats à pâtisserie pour cuire de grands gâteaux : quatre quart, chocolat etc...



Plats ronds à bords doubles, ext. émaillé

N°1	5 x 28,5 cm	67,00	80,00
N°2	5 x 33 cm	78,00	94,00

LES PICHETS

Crémiers

N°1

N°2

blanc

8,00

11,00

bleu ou vert

10,00

13,00



Pichet D 1/2 litre



Pichet L 1 litre



Pichet G 1 litre



Pichet O 1 litre

Pichets formes D - L - G - O

Contenance environ 1/3 L

22,00

26,00

Contenance environ 1/2 L

31,00

37,00

Contenance environ 1 L

40,00

48,00

au-dessus du litre les formes G et O seulement

Contenance environ 1 L. 1/2

47,00

56,00

Contenance environ 2 L

56,00

67,00

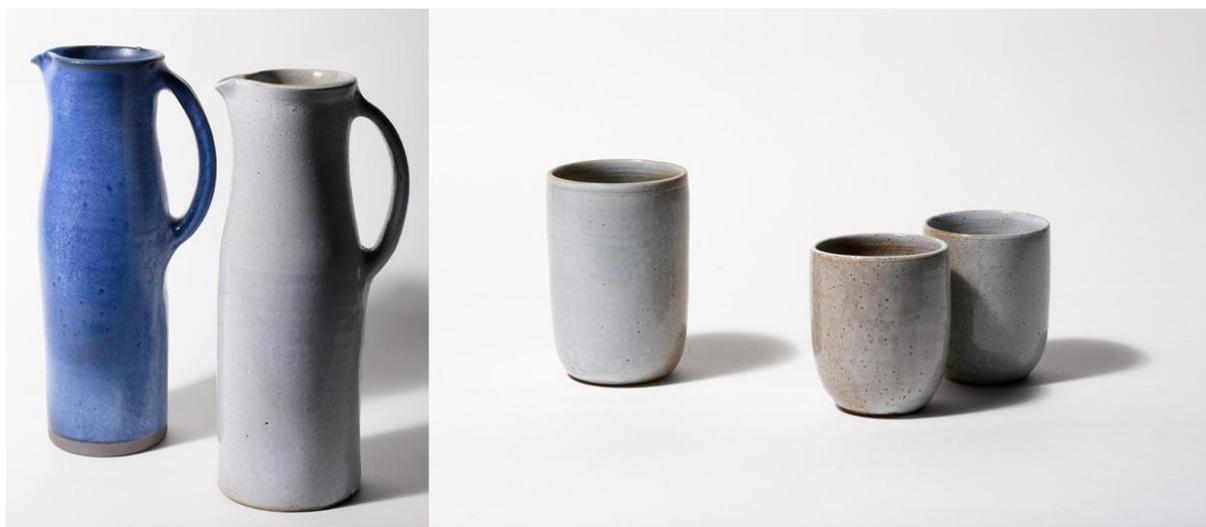


Pichets à vin 1L

40,00



48,00



Pichets à bière 2 litres + gobelets à bière et à vin

Pichets à bière

en 2 L, 1 L.1/2, 1 L, même prix que les autres formes

Gobelets cylindriques

à liqueur

à vin

à bière

dimensions

5 x 5 cm

9 x 7,5 cm

11,5 x 8 cm

blanc

5,00

12,00

14,00

bleu ou vert

6,00

14,00

16,00

SERVICES À DESSERT



Coupes à dessert bleues N°1-3 + Coupe à dessert avec fleur

Service à dessert creux

Coupe N°1

Coupe N°2

Coupe N°3

Coupelle

h. x d.

7 x 22 cm

9 x 26 cm

12 x 30 cm

4 x 13 cm

sans fleur

39,00

56,00

74,00

12,00

avec fleur

42,00

60,00

78,00

14,00

bleu ou vert

47,00

67,00

89,00

14,00



Couppelles avec fleur : 1 - Véronique ; 2 - Pâquerette ; 3 - Edelweiss ; 4 - Scabieuse ; 5 - Digitale ; 6 - Campanule.

Service à tarte

Plat à tarte pour cuire et servir la tarte

N°0	24 cm	sans fleur	avec fleur	bleu ou vert
N°1	28 cm	28,00	31,00	34,00
N°2	32 cm	44,00	48,00	53,00
		60,00	66,00	72,00

Assiette à tarte

17 cm	12,00	14,00	14,00
-------	-------	-------	-------



Plat à tarte N°2 + assiettes à tarte



**Plat de mariage avec bouquet
et inscriptions prénoms et date**

80,00

LA CUISSON VAPEUR



Braisières "Claire" N°2 et sa grille

Braisières "Claire"
pour cuisson-vapeur au four

N°1 (4 pers.) grille comprise
N°2 (8 pers.) grille comprise

blanc
95,00
120,00

bleu ou vert
110,00
145,00



Estouffadiers N°1 (vert) et N°2 (blanc)

Estouffadiers

pour cuire les légumes à la vapeur dans casserole ou cocotte minute

N°1 (3 pers.)	50,00	60,00
N°2 (6 pers.)	65,00	78,00



Poêlons-Vapeur N°1 + et N°3 avec son couvercle

Poêlons-Vapeur empilables

pour cuire ou pour réchauffer sans attacher au-dessus d'une casserole d'eau en ébullition

	h. x d.	blanc	bleu ou vert
N°1	5,5 x 13 cm	sans / avec couvercle 22,00 / 32,00	sans / avec couvercle 26,00 / 38,00
N°2	7,5 x 17 cm	32,00 / 45,00	38,00 / 54,00
N°3	8,5 x 21 cm	40,00 / 56,00	48,00 / 67,00

PIÈCES DIVERSES



Tourneaux

pour égoutter asperges, poireaux, châtaignes

N°1

N°2

blanc

40,00

50,00

bleu ou vert

48,00

60,00



Fraisier avec anses N°1

Fraisier avec anses

N°1

Géant

72,00

145,00

86,00

175,00



Fraisiers



Marmite N°3 + Ramequins N°1 + Marmite N°2

Marmites à gratinées

	h. x d.	blanc	bleu ou vert
		sans / avec couvercle	sans / avec couvercle
N°1	6 x 10,5 cm	16,00 / 25,00	19,00 / 30,00
N°2	7 x 13,5 cm	22,00 / 32,00	26,00 / 38,00
N°3	8,5 x 16 cm	25,00 / 38,00	30,00 / 46,00



De gauche à droite et de haut en bas : Poêlons N°3 et N°1 (empilables) ; Ramequins N°1 et 0

Poêlons (empilables pour frigidaire)

N°1	3,5 x 12 cm	14,00 / 23,00	17,00 / 28,00
N°2	4,5 x 14 cm	17,00 / 27,00	20,00 / 32,00
N°3	5 x 16 cm	20,00 / 33,00	24,00 / 40,00

Ramequins (1 œuf)

		blanc	bleu ou vert
N°0	3,5 x 8 cm	8,00	10,00
N°1	4 x 9 cm	10,00	12,00



Cloches à fromage N°1 et N°2 et plats

Cloches à fromage

		blanc	bleu ou vert
N°0	17 cm	24,00	26,00
N°1	22 cm	33,00	36,00
N°2	25 cm	49,00	54,00
N°3	28 cm	72,00	80,00

POUR LA CUISINE



De gauche à droite et de haut en bas : Chouette sucre, sel et poivre ; Service à moutarde ; Saucière gras maigre + chauffe plat
Service à escargots ; Porte-couteaux ; Service à coquetiers

Épices – Condiments

Poivrière Chouette

Salière Chouette

Sucrière Chouette

Moutardier (avec cuillère en bois)

Porte-couteaux

Coquetier

blanc	bleu ou vert
22,00	26,00
25,00	30,00
28,00	34,00
17,00	20,00
4,00	5,00
5,00	6,00



SERVICE MOUTARDE

Moutardier, salièrre, poivrière sur assiette

66,00	79,00
-------	-------

SERVICE COQUETIERS

Chouette salièrre et 6 coquetiers sur assiette moyenne

60,00	72,00
-------	-------

SERVICE ESCARGOTS

35,00	42,00
-------	-------



POTS À ÉPICES

N°1 sel ou thé

N°2 sucre

N°3 café

N°4 farine

Ail

Échalote

Oignons

blanc

22,00

27,00

32,00

37,00

25,00

34,00

43,00

bleu ou vert

26,00

32,00

38,00

44,00

30,00

41,00

52,00



De gauche à droite et de haut en bas : Porte-savon (bleu) ; Porte-couverts à trous ; Porte-éponges ; Porte savon (vert) ; Porte-savon carré

Coin évier

Porte-éponges

Porte-couverts à trous

Porte-savon carré

Porte-savon (à poser ou à suspendre)

22,00

37,00

22,00

35,00

26,00

44,00

26,00

42,00



Cuilleriers - Spécialité des anciennes poteries de Treigny

Cuilleriers (pour égoutter les couverts)

58,00

70,00

PETITS SERVICES



De gauche à droite et de haut en bas : Mazagrans N°1 et N°2 ; Tasses à café à manche ; Cafetières ; Tasses à café à anses et soucoupes

Service à café

Cafetière 3 personnes

Cafetière 5 personnes

Cafetière 7 personnes

Cafetière verseuse à anse

Tasse à café à manche seule

Tasse à café à anse seule

Soucoupe café (intérieur émaillé)

Mazagrans

N°1

N°2

blanc	bleu ou vert
26,00	32,00
32,00	38,00
40,00	48,00
48,00	58,00
8,00	10,00
9,00	11,00
4,00	5,00
16,00	19,00
18,00	22,00



De gauche à droite et de haut en bas : Théières N°2 ; Bols à thé ; Soucoupes à thé et tasses à thé à anse ; Tisanière 1 litre et 1/3 litre

Service à thé

Théière N°1 (3 personnes)

Théière N°2 (6 personnes)

Théière N°3 (10 personnes)

h. x d.

blanc	bleu ou vert
42,00	50,00
54,00	65,00
65,00	78,00

	h. x d.	blanc	bleu ou vert
Bol à thé	5,5 x 10 cm	10,00	12,00
Tasse à thé (manche tourné)		11,00	13,00
Tasse à thé à anse		12,00	14,00
Soucoupe à thé (émailé intérieur)		6,00	7,00

		blanc	bleu ou vert
<u>Service à tisane</u>			
Tisanière N°1 (1/3 L)		32,00	38,00
Tisanière N°2 (1/2 L)		42,00	50,00
Tisanière N°3 (1 L)		50,00	60,00
Bol à tisane	6,5 x 11 cm	12,00	14,00



De gauche à droite et de haut en bas : Petites tasses à déjeuner à anse ; Bols à déjeuner N°2 ; Cafetière verseuse à anse ; Bols à oreille ; Crémiers ; Pot à miel ; Confiturier N°1

	h. x d.	blanc	bleu ou vert
<u>Service à petit-déjeuner</u>			
Bol à déjeuner N°1	7 x 11,5 cm	14,00	17,00
Bol à déjeuner N°2	7 x 13 cm	17,00	20,00
Bol à oreilles	7 x 11,5 cm	17,00	20,00
Petite tasse à déjeuner à anse	6 x 11 cm	17,00	20,00
Grande tasse à déjeuner à anse	7 x 12,5 cm	19,00	23,00
Soucoupe à déjeuner	17 cm	12,00	14,00
Pot à miel		32,00	38,00

<u>Sucriers couverts ou confituriers (appellations au choix)</u>			
N°1	8,5 cm	20,00	24,00
N°2	11,5 cm	24,00	28,00

<u>Beurriers réfrigérateurs</u>			
N°1 (1/4 livre)	8,5 cm	26,00	32,00
N°2 (1/2 livre)	11 cm	32,00	38,00

		blanc	blanc avec nom
<u>Service bébé</u>			
Assiette plate à fleur			20,00
Ecuelle à bouillie		14,00	20,00
Gobelet		10,00	12,00
Bol à oreille + fleur			22,00
Calotte + fleur			22,00
Bol dej N°1 + fleur			20,00

Service à liqueurs

**Bouteille carrée à bouchon plat
Gobelet**

blanc	bleu ou vert
46,00	55,00
5,00	6,00

Service à tabac

**Cendrier N°1
Cendrier N°2**

blanc	bleu ou vert
sans / avec couvercle	sans / avec couvercle
12,00 / 18,00	14,00 / 22,00
16,00 / 24,00	19,00 / 28,00

FLEURS

Vases

**Vase "Violettes" ouv. étroite
Vase "Primevère"
Vase "Coucous"
Vase "Jonquilles"
Vase "Giroflées"
Vase "Lupins"**

	gris cendre	bleu ou vert
env. 6 cm	8,00	10,00
env. 8 cm	14,00	17,00
env. 13 cm	20,00	24,00
env. 17 cm	26,00	32,00
env. 21 cm	36,00	44,00
env. 24 cm	50,00	60,00

Grands vases

**Forme haute Pt. M.
Forme haute Gd. M.
Forme carrée**

env. 34 cm	120,00	145,00
env. 42 cm	150,00	180,00
env. 21 cm	130,00	155,00



De gauche à droite et de haut en bas : Pique-fleurs lunaire avec soucoupe (blanc) – Petit modèle haut ; Pique-fleurs lunaire avec soucoupe (bleu) – Grand modèle ; Pique-fleurs lunaire avec soucoupe (vert) – Petit modèle bas ; Pique-fleurs à grille (bleue).

Pique-fleurs à grille

**Grille épaisse, indépendante,
percée de trous de grosseurs variées**

blanc	bleu ou vert
45,00	50,00

Piques-fleurs lunaires

**Petit modèle haut ou bas avec soucoupe
Grand modèle avec soucoupe**

50,00	60,00
84,00	100,00

DÉCORATION D'INTÉRIEUR

Lampes "chouette"

h. x d.	blanc	bleu ou vert
18 cm	50,00	60,00

Lampes faitage

Petite	27 cm	55,00	65,00
Moyenne	38 cm	100,00	120,00

Abat - jour

petit modèle	60,00	72,00
grand modèle	84,00	100,00



De gauche à droite et de haut en bas : Bougeoir forme haute ; Brûle-parfum à bougie ; Bougeoirs-bobèche ; Cendriers N°1 et N°2 (voir page 17.)

Bougeoirs

	blanc	bleu, vert
Bougeoirs forme haute	20,00	24,00
Bougeoirs-bobèche de table	7,00	9,00
Brûle-parfum à bougie	15 cm 28,00	34,00

Vasque ou Lavabo droit

350,00	420,00
--------	--------

Carrelage

7 cm x 7 cm uni	pièce	1,50	
fleur ou couleur	pièce	1,80	
au m ² (200 carreaux)		300,00	360,00

MUSIQUE ET CÉRAMIQUE – UDUS

« Jean Pierlot, percussionniste et batteur, s'est lancé avec Nathalie Pierlot dans la conception d'instruments de percussions traditionnels en céramique... »

Klaus Blasquiz, Bateur magazine

Le **Udu**, né en Afrique de l'Ouest, se retrouve aux Caraïbes et au Brésil (« Pote africano »), ainsi que parmi les instruments du Flamenco (« La Tinaja »). Il est aussi joué maintenant par de nombreux musiciens de jazz et de musiques du monde.



Grand Udu

hauteur : 43 cm / Ø 32 cm / Prix TTC : **160 €**

Les trois modèles, grand, moyen et petit, existent en deux versions :

- émaillé noir
 - non émaillé, couleur terre, surface avec polissage
- Le fond des udus est plat.**

Il est possible de voir et d'essayer les Udus à Paris.

Contact : jeanpierlot@orange.fr



Moyen Udu

hauteur 37 cm / Ø 29 cm / Prix TTC : **140 €**



Petit Udu

hauteur 28 cm / Ø 22 cm / Prix TTC : **80 €**

CUISINER DANS LE GRÈS

Grâce à la nature de sa terre cuite jusqu'à complète vitrification :

- le grès ne prend pas l'odeur des aliments
- le grès maintient les aliments à l'abri de l'humidité (sucre, sel, épices, tisanes...)
- le grès est très bon conducteur de la chaleur, aussi efficace que le cuivre et sans en présenter les dangers
- le grès se lave sans effort : les aliments collés aux parois s'en détachent aisément et ne laissent pas de traces
- le grès est inattaquable aux acides, aux corps gras, aux poudres à laver des lave-vaisselles
- le grès est très solide : après trente années d'usage il paraît aussi neuf qu'au premier jour !

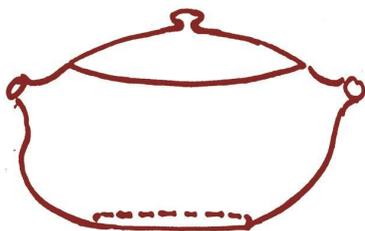
Tous nos grès vont au four et diffusent la chaleur avec une grande égalité ; tartes, gâteaux cuisent et dorent aussi bien sur le fond et sur les bords que sur le dessus, de même pour les gratins cuits dans les légumiers couverts qui, de plus, grâce au couvercle ne se dessèchent pas **mais à deux conditions** :

- **échauffement progressif.**
- **fond entièrement recouvert.**

Aussi **ne jamais y faire réchauffer un reste** ne couvrant pas tout le fond, **ne jamais y saisir un rôti** ; pour viande rôtie, poulets, pintades ou gigot, se servir de la braisière.

À la sortie du four, poser le plat sur le bois ou du tissu.

Tous nos grès vont au micro-ondes.



BRAISIÈRE

- pour cuire au four tous les plats cuisinés
- cuisson vapeur : une grille permet de cuire un rôti, un poulet, ou des légumes, le fond de la braisière étant rempli d'eau jusqu'à la hauteur de la grille (1 verre 1/2 d'eau suffit)
- la viande, sans que l'on ait besoin d'ajouter d'eau cuit « à l'étouffé », garde toute sa saveur et dore sans se dessécher.

Éviter de mettre à four trop chaud et, à la sortie du four, poser la braisière sur du bois ou du tissu.



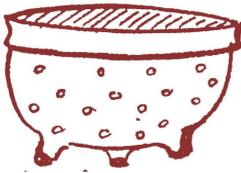
POÊLONS VAPEUR EMPILABLES

mettre le ou les poêlons au dessus d'une casserole pour cuire : la vapeur cuit plus vite que l'eau bouillante. pour réchauffer en quelques minutes et sans attacher.



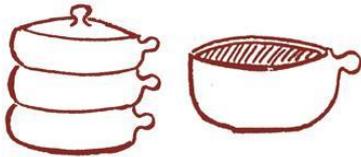
BEURRIER RÉFRIGÉRATEUR

pour maintenir le beurre frais et à bonne consistance, en dehors du frigidaire, prêt à être tartiné.



ESTOUFFADIER

pour cuire à la vapeur, dans une casserole ou un faitout ordinaire, bien couverts, tous les légumes: fenouils, endives, pommes de terre, carottes... et les servir dans le même plat.



POELONS ET MARMITES À GRATINER

- pour cuire au four les plats cuisinés et les gratiner.
- pour ranger les restes au frigidaire sans les transvaser.
- pour garder au congélateur des pâtés ou des plats cuisinés qui pourront être réchauffés au micro-ondes et servis dans le même récipient.



RAMEQUINS

pour cuire au four les œufs cocottes : œuf, crème fraîche, gruyère.

CONDITIONS DE VENTE

Délais de livraison :

à la commande si l'article est disponible ; sinon prévoir délai de fabrication.

Prix :

Les prix indiqués sont T.T.C. : l'emballage et le port sont en sus.

Conditions de paiement :

Chèque bancaire à la commande.

Nota Bene :

Tous nos pots sont tournés à la main et comme dans toute production de poterie artisanale, de petits écarts de dimensions peuvent survenir de même que des variations de nuances dans l'émail.

Contact :

Nathalie Pierlot

Tél : 06 09 12 13 74

e-mail : gresderatilly@orange.fr

