

Emile Henry



PROFESSIONNEL

COLLECTION
2022

MIEUX PRÉSENTER
L'INCONTOURNABLE :

BREAKFAST TIME

**SUCCESSFUL
PRESENTATIONS**

PAGES 10—11

JOUEZ
LA CARTE
DE LA
MODULARITÉ

**MAXIMUM
FLEXIBILITY
IN SERVICE**

PAGES 14—15



LES PLATS
INDIVIDUELS FONT
LEUR RÉVOLUTION
LIBRE-SERVICE

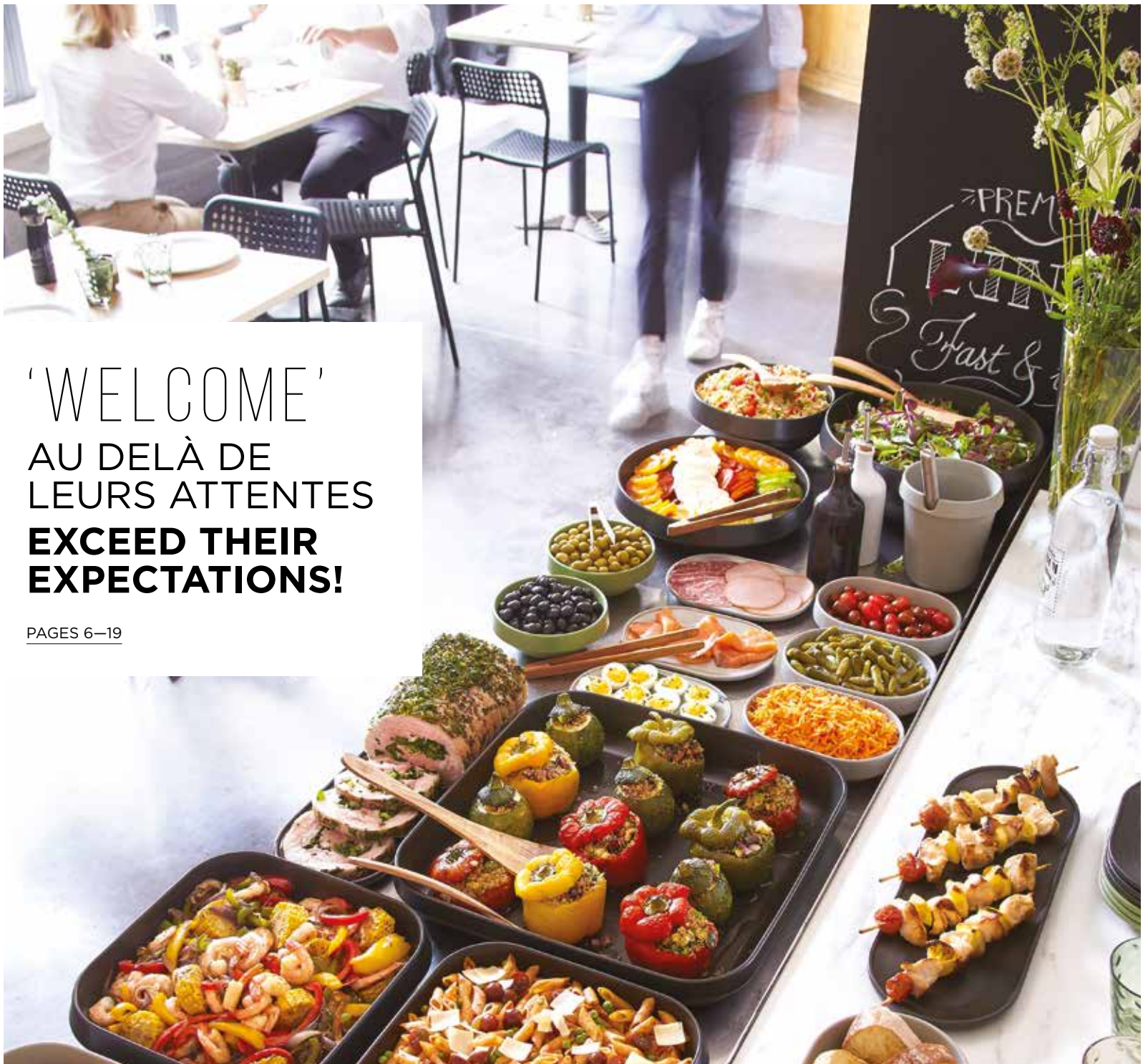
**INDIVIDUAL DISHES
TAKE OVER
SELF-SERVICE**

PAGES 16—17

NOUVEAUX BACS
GASTRONOMES
EN CÉRAMIQUE
PLUS LÉGERS !

**NEW LIGHTER
CERAMIC
GASTRONOM
CONTAINERS!**

PAGES 18—19



'WELCOME'
AU DELÀ DE
LEURS ATTENTES
**EXCEED THEIR
EXPECTATIONS!**

PAGES 6—19



Un design professionnel et rigoureux, des lignes épurées et des couleurs harmonieuses, une qualité de céramique irréprochable, le tout fabriqué à la main, en France, selon un savoir-faire de plus de 150 ans.

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



HERITAGE
CREATION
DESIGN
SAVOIR-FAIRE

EPV
Entreprise
du Patrimoine
Vivant

UN ENGAGEMENT DURABLE

— **La durabilité**, la qualité et la noblesse des matériaux naturels sont au cœur de notre marque. Nous n'avons donc pas attendu que ce soit à la mode pour cultiver le goût de l'essentiel et de l'authenticité.

Robustes et esthétiques à la fois, respectueux des normes en vigueur et 100% traçables, notre objectif est de mettre ces produits professionnels à votre service pour vous accompagner dans l'usage comme dans l'image.



BV Cert. 6019334

LA QUALITÉ AU CŒUR

— **Nous le savons**, pour séduire et satisfaire, nos plats doivent être de la meilleure qualité.

Aussi, au sein de notre laboratoire maison, nos ingénieurs travaillent sur la résistance au choc thermique et mécanique de nos céramiques.



MADE IN FRANCE

— **Pour Emile Henry**, le made in France est un engagement de toujours. Nous sommes donc fidèles à notre implantation au cœur de la Bourgogne, à Marcigny, et heureux de contribuer à perpétuer des savoir-faire et des emplois.

MADE IN FRANCE

— **We have always** been committed to French craftsmanship. We remain true to our historic location in Marcigny, deep in the heart of Burgundy, and we are proud to contribute to maintaining traditional skills as well as jobs.

QUALITY AT HEART

— **We know** that in order to please and satisfy, our dishes must be of the highest quality,

In our laboratory, our engineers work on the thermal and mechanical shock resistance of our ceramics.

A LASTING COMMITMENT

— **Durability**, quality, and the nobility of natural raw materials lie at the very heart of our brand.

Sturdy and attractive, in accordance with current standards and 100% traceable, our goal is to offer professional products which fulfil both your practical requirements and corporate image.

NOTRE CÉRAMIQUE HR[®] OUR HR[®] CERAMIC

Mise au point dans nos laboratoires, la céramique HR[®] Emile Henry est adaptée aux contraintes des professionnels. A base de **matériaux naturels**, elle ne contient pas de nickel, ni plomb, ni cadmium et **ne présente aucun risque de migration d'éléments toxiques** dans les aliments. Grâce aux propriétés anti-adhésives et non-poreuses de l'émail, elle **se nettoie très facilement et ne retient ni les bactéries, ni les odeurs**. En couleur, elle est encore plus valorisante pour certains environnements et préparations. FR

Created in our own laboratory, Emile Henry HR[®] (High Resistance) ceramic is designed for use by professionals. Made from **natural materials**, free from cadmium, nickel or lead, it guarantees **non-toxic cooking**. Non-stick, smooth and non-porous, the hard glaze is **easy to clean** and **does not retain odours or bacteria**. The coloured glaze is also a powerful way to enhance content and presentations. EN

CONFORME

**AUX RÈGLEMENTATIONS
ALIMENTAIRES EN VIGUEUR
EUROPÉENNES ET FRANÇAISES*
NORME CALIFORNIENNE 'PROP 65'**

COMPLIANCE

**WITH CURRENT FOOD
SAFETY STANDARDS
USA - CALIFORNIAN NORM 'PROP 65'
EUROPEAN & FRENCH NORMS***

0% NO
BPA PLOMB/LEAD
CADMIUM

7 couleurs standards
7 standard colours

* Règlement/Regulation n° 1935/2004/EEC 2710.2004
Directive 84/500/EEC amended 205/31/EEC
NF EN 1388-1



**HR = HAUTE RESISTANCE
HIGH RESISTANCE**



CONTRÔLE
= PRODUITS
SAINS,
RÉSISTANTS
ET FIABLES

QUALITY
= SAFE,
RESISTANT
AND RELIABLE
PRODUCTS

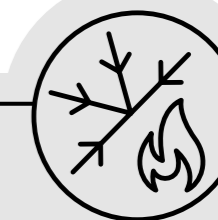
Adaptée
aux contraintes
des professionnels
de la restauration
*Designed for use
in the professional
environment*



**RÉSISTANCE
AUX CHOCS
SHOCK
RESISTANT**

**RÉSISTANCE
AUX LAVAGES
& DÉTERGENTS
INDUSTRIELS**

**INDUSTRIAL
DISHWASHERS
& DETERGENT**



**RÉSISTANCE
THERMIQUE**

**-20°C
+270°C**

**THERMAL
RESISTANCE**

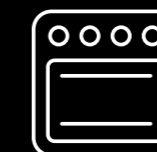
**Maintien
en température
30% PLUS
LONGTEMPS**

**Maintains
temperature
30% LONGER**



**COMPATIBLE
AVEC TOUS LES FOURS
PROFESSIONNELS**

**COMPATIBLE
WITH ALL PROFESSIONAL
OVENS**



FOUR
OVEN



MICRO-ONDES
MICROWAVE SAFE



SALAMANDRE
SALAMANDER SAFE



'WELCOME'

BUFFETS
RESTAURATION COLLECTIVE
BANQUETS
 BUFFETS
 CATERING & INSTITUTIONS
 BANQUETS

Conçues pour répondre de façon efficace aux problématiques de flux et de présentation, toutes les pièces de la gamme 'Welcome' permettent de multiples arrangements qui **concourent à organiser facilement des tables de buffet attrayantes.**

Monobloc, chaque pièce garantit **une grande résistance aux chocs** grâce au « ruban » renforcé qui en fait le tour, permet une excellente prise en main à 360° et assure une parfaite **stabilité une fois empilée.**

Designed to cope with varying traffic and presentation, all items in the 'Welcome' range offer multiple layouts which allow **easy organization for attractive buffet presentations.**

Monobloc, each piece guarantees **a high resistance to chips and shocks** thanks to the reinforced edge which runs right around the rim, providing a good grip for easy handling and ensuring **perfect stability once stacked.**

La solution qui réunit esthétique, modularité et robustesse !

A successful blend of sleek design, modularity and sturdiness!



L'architecture idéale pour des buffets esthétiques — même en volumes extra large !

'Les plats 'Welcome' combinent élégance et optimisation de l'espace avec le look unique, qualitatif de la céramique.

Create the ideal architecture for attractive buffet presentations, even with high volumes!

'Welcome' dishes combine elegance and space optimization with the qualitative look of ceramic.



PLATS & ACCESSOIRES WELCOME DISHES & ACCESSORIES

Plat individuel
Individual dish
Ref. 3207

20,5 x 14 x 5 cm - 0,6L
4 PPC

Couvercle plat individuel
Individual lid/plate
Ref. 3208

21 x 15 X 12 cm
8 PPC

Long plat
Long dish
Ref. 3242

41,5 x 15 x 6,5 cm
2 L - 1,3 kg
3 PPC

Long plateau
Long tray
Ref. 3243

42 x 15 x 1,7 cm - 0,85 kg
6 PPC

Plat Carré
Square Dish
Ref. 3231

30 x 30 x 6,5 cm
3,1 L - 1,8 kg
3 PPC

Grand plat carré
Large square dish
Ref. 3241

42 x 42 x 6,5 cm
6,5 L - 3,4 kg
3 PPC

71

Noir Charbon
Coal Black



EH 71 3207



EH 71 3208



EH 71 3242



EH 71 3243



EH 71 3231



EH 71 3241

10

Blanc Craie
Chalk



EH 10 3207



EH 10 3208



EH 10 3242



EH 10 3243



EH 10 3231



EH 10 3241

12

Gris Béton
Pearl Grey



EH 12 3207



EH 12 3208



EH 12 3242



EH 12 3243



EH 12 3231



EH 12 3241

13

Gris Anthracite
Slate



EH 13 3207



EH 13 3208



EH 13 3242



EH 13 3243



EH 13 3231



EH 13 3241

18

Vert Cyprès
Fern Green



EH 18 3207



EH 18 3208



EH 18 3242



EH 18 3243

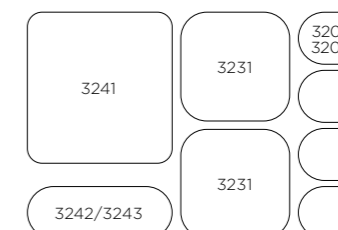


EH 18 3231



EH 18 3241

IMPLANTATION



Adaptés aux installations normalisées : comptoirs chauds et froids, chafing dish, fours, banques réfrigérées et vitrines.

Adapted to standardized equipment: hot or cold counters, chafing dishes, oven, refrigerated cabinets and display cases.



-20°C > 270°C
-4°F > 520°F



SALAMANDRE
SALAMANDER
SAFE



MICRO-ONDES
MICROWAVE
SAFE



LAVAGE INDUSTRIEL
INDUSTRIAL WASHERS



RÉSISTANCE
AUX CHOCS
SHOCK RESISTANT

NEW



PANORAMA

Breakfast

It's time to care!

SOIGNEZ LA PRÉSENTATION DES BUFFETS DU PETIT DÉJEUNER

Le petit déjeuner est le repas incontournable pour la plupart des clients d'un hôtel et c'est aussi le dernier moment passé sur les lieux. Il est donc important de le rendre mémorable et représentatif de la qualité de l'établissement.

BREAKFAST BUFFETS DESERVE AN APPEALING PRESENTATION

Breakfast is an important and essential part of a hotel experience, and is often the last memory a guest will take home. It should therefore be representative of the hotel's style and quality.

SALADIERS & PLATS WELCOME BOWLS & DISHES

Pot à sauce
Dressing pot
Ref. 3287
Ø 14,5 x 17 cm - 1,2 L - 0,9 kg
4 PPC

71
Noir Charbon
Coal Black



EH 71 3287

10
Blanc Craie
Chalk



EH 10 3287

12
Gris Béton
Pearl Grey



EH 12 3287

Bol individuel
Individual bowl
Ref. 3206
Ø 16 x 6 cm - 0,6 L - 0,5 kg
4 PPC



EH 71 3206



EH 10 3206



EH 12 3206

Saladier
Salad bowl
Ref. 3225
Ø 25 x 9,5 cm - 2,3 L - 1,3 kg
4 PPC



EH 71 3225



EH 10 3225



EH 12 3225

Plat rond
Round dish
Ref. 3218
Ø 25 x 6,5 cm - 1,7 L - 1,2 kg
4 PPC



EH 71 3218



EH 10 3218



EH 12 3218

Saladier
Salad bowl
Ref. 3250
Ø 31,5 x 12,5 cm - 5 L - 2,2 kg
2 PPC



EH 71 3250



EH 10 3250



EH 12 3250

Plat rond
Round dish
Ref. 3230
Ø 31,5 x 6,5 cm - 2,6 L - 1,7 kg
2 PPC



EH 71 3230



EH 10 3230



EH 12 3230

Saladier
Salad bowl
Ref. 3270
Ø 35,5 x 13 cm - 7 L - 2,6 kg
2 PPC



EH 71 3270



EH 10 3270



EH 12 3270

Plat rond
Round dish
Ref. 3240
Ø 35,5 x 6,5 cm - 3,3 L - 2,1 kg
3 PPC



EH 71 3240



EH 10 3240



EH 12 3240

13
Gris Anthracite
Slate



EH 13 3287

18
Vert Cyprés
Fern Green



EH 18 3287



EH 13 3206



EH 18 3206



EH 13 3225



EH 18 3225



EH 13 3218



EH 18 3218



EH 13 3250



EH 18 3250



EH 13 3230



EH 18 3230



EH 13 3270



EH 18 3270



EH 13 3240



EH 18 3240



-20°C > 270°C
-4°F > 520°F



SALAMANDRE
SALAMANDER
SAFE



MICRO-ONDES
MICROWAVE
SAFE



LAVAGE INDUSTRIEL
INDUSTRIAL WASHERS



RÉSISTANCE
AUX CHOCS
SHOCK RESISTANT

FOCUS

DESIGN ÉLABORÉ
RUBAN/CONTOUR RENFORCÉ

- Excellente prise en main
- Parfaite empilabilité ; piles stables
- Support d'expression (nom du plat)

ELABORATE DESIGN
REINFORCED RIM/EDGE

- Great grip for easy handling
- Perfect stackability
- Visible surface to indicate the content



ENCOCHE 'SIGNATURE'
POUR ÉVACUER L'EAU.
WATER DRAINAGE SLOT.





Cold
Buffet
froid

FOCUS

MODULARITÉ

— Plats et saladiers s'empilent pour mieux gérer les flux :

- différentes hauteurs créent une architecture attrayante et pratique
- empilé sur le saladier, le plat permet de mieux présenter les petites quantités en fin de service sans perturber la configuration.

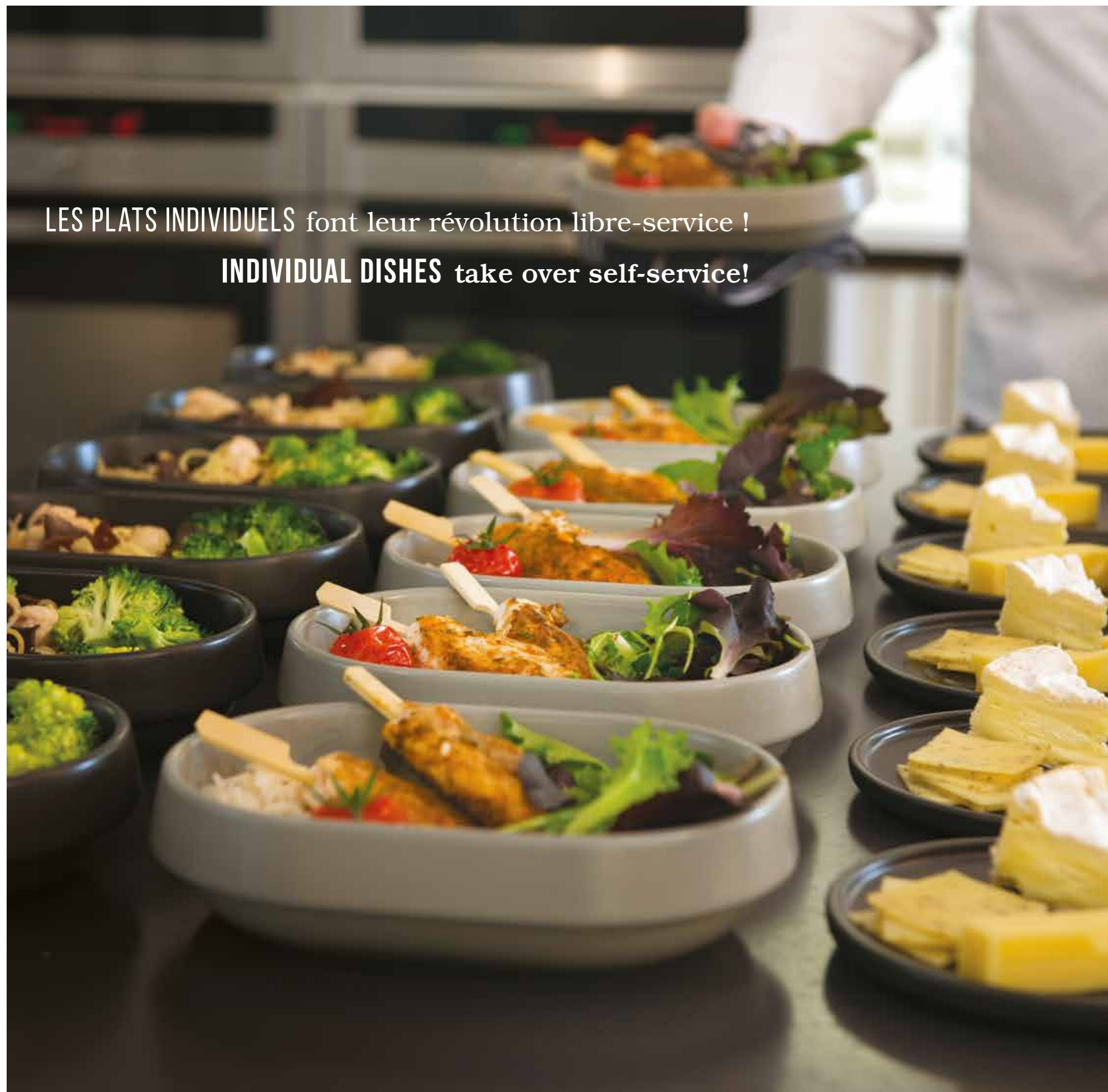
MODULARITY

— Dishes and bowls fit into each other allowing a high level of functionality:

- different heights deliver sleek, flexible presentations
- stacked on top of the bowl, the shallower dish enhances smaller quantities at the end of service without disturbing the layout.



LES PLATS INDIVIDUELS font leur révolution libre-service !
 INDIVIDUAL DISHES take over self-service!



EXCLUSIF

Un service qualitatif et pratique pour un 'sans
 faute' du four, au buffet et à la table
*High level and practical self-service, from the oven
 directly to the buffet counter and to the table*



ORIGINAUX ET MODULAIRES

— **Tour à tour** plat à four ou bol accompagnés de son assiette ou couvercle, les individuels oblongs de la gamme Welcome ont la part belle.

Pratiques, ils s'empilent en tête de buffet. Pre-remplis de mets froids ou chauds, ils s'agencent facilement en rangées sans perte d'espace.

Placés sur leur assiette, ils pourront facilement être portés à table — même chauds. Ou, pour assurer que leur contenu reste chaud, il suffit de les couvrir avec l'assiette/couvercle.

ORIGINAL AND MODULAR

— **For use as** a plate or a lid, oven dish or bowl; the oblong individuals in the Welcome range are as versatile as they are unique.

A practical size for individual portions, they can be stacked for self-service buffets. Filled with cold or hot contents, they can easily be arranged in rows without wasting space.

Place the dish directly on the plate to easily carry the hot dish to the table— or use as a lid to ensure that the contents of the dish remain hot.



'Welcome' gastronormés — un accompagnement qualitatif, plus léger et robuste à la fois !

'Welcome' GN containers— a high level, lighter yet robust solution!



LES BACS GASTRONORMÉS WELCOME GN CONTAINERS

LIGHT

Recton III GN 1/1 65 mm
Ref. 3201
53 x 32,5 cm - 5,80 L - 3,13 kg
2 PPC

Recton III GN 1/3 65 mm
Ref. 3217
32,5 x 17,5 cm - 1,5 L - 1,1 kg
3 PPC

Recton III GN 1/2 65 mm
Ref. 3226
32,5 x 26,5 cm - 2,6 L - 1,5 kg
3 PPC

Recton II GN 1/2 100 mm
Ref. 3462
32,5 x 26,5 cm - 4,6 L
2 PPC

Recton II GN 1/3 100 mm
Ref. 3463
32,5 x 17,5 cm - 1,65 L
3 PPC

71
Noir Charbon
Coal Black



EH 71 3201



EH 71 3217



EH 71 3226



EH 71 3462



EH 71 3463

10
Blanc craie
Chalk



EH 10 3201



EH 10 3217



EH 10 3226



EH 10 3462



EH 10 3463

12
Gris Béton
Pearl Grey



EH 12 3201



EH 12 3217



EH 12 3226



EH 12 3462



EH 12 3463

13
Gris Anthracite
Slate



EH 13 3201



EH 13 3217



EH 13 3226



EH 13 3462



EH 13 3463

18
Vert Cyprès
Fern Green



EH 18 3201



EH 18 3217



EH 18 3226

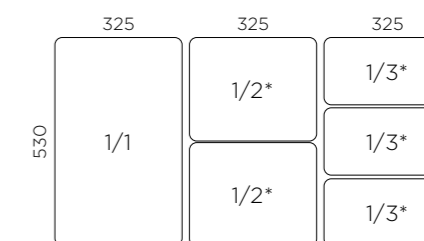


EH 18 3462



EH 18 3463

IMPLANTATION



- comptoir chaud et froid
- chafing dish
- four
- banques réfrigérées
- vitrine

- hot or cold counters
- chafing dishes
- oven
- refrigerated cabinets
- display cases



-20°C > 270°C
-4°F > 520°F



SALAMANDRE
SALAMANDER
SAFE



MICRO-ONDES
MICROWAVE
SAFE



LAVAGE INDUSTRIEL
INDUSTRIAL WASHERS



RÉSISTANCE
AUX CHOCS
SHOCK RESISTANT

PRÉSENTATIONS rigoureuses, colorées et durables !
Rigorous, colourful and durable presentations!

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

'GASTRON'

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

Conçues pour des utilisations intensives, ses pièces en céramique sont robustes tout en apportant une note chaleureuse aux présentations en vitrine ou en ligne de self.

Particulièrement adaptée à la restauration collective, Gastron® est la solution céramique fonctionnelle, résistante et colorée.

Consisting of gastronorm containers and serving dishes for buffet presentations, the Gastron® range offers attractive, appetizing presentations for food service and delicatessens.

Specifically designed for mass catering and food service, Gastron® is the solution for functional, resistant ceramic adapted to intensive use, while conveying a colourful, friendly atmosphere.



DESIGN SPÉCIFIQUE PROFESSIONNEL

- Lignes épurées
- Bords renforcés
- Empilabilité
- Prise en main facile

- DESIGNED FOR PROFESSIONAL USE**
- Sleek lines
 - Reinforced upper edge
 - Perfectly stackable
 - Good grip

FOND PARFAITEMENT PLAT

- Diffusion rapide et efficace en thermo contact
- PERFECTLY FLAT BASE**
Rapid, even heat diffusion

ÉMAIL DURABLE

- Résiste aux lavages industriels fréquents
- Ne ternit pas
- Ne se raye pas

- DURABLE GLAZES**
- Resistant to industrial detergents
 - The colours remain bright
 - Scratch-resistant

LES BACS RECTON II CONTAINERS

Recton II GN 1/1 65 mm
Ref. 3401
53 x 32,5 cm - 5 L
2 PPC

05
Blanc
White



EH 05 3401

33
Cerise
Cherry



EH 33 3401

71
Noir Charbon
Coal Black



EH 71 3401

Recton II GN 2/4 65 mm
Ref. 3402
53 x 16 cm - 2,3L
4 PPC



EH 05 3402



EH 33 3402



EH 71 3402

Recton II GN 1/3 65 mm
Ref. 3417
32,5 x 17,5 cm - 1,35 L
3 PPC



EH 05 3417



EH 33 3417



EH 71 3417

Recton II GN 2/3 65 mm
Ref. 3423
34,5 x 32,5 cm - 3,3L
2 PPC



EH 05 3423



EH 33 3423



EH 71 3423

Recton II GN 1/2 65 mm
Ref. 3426
32,5 x 26,5 cm - 2,4 L
3 PPC



EH 05 3426



EH 33 3426



EH 71 3426

Recton II GN 1/4 65 mm
Ref. 3416
26,5 x 16 cm - 1L
3 PPC



EH 05 3416



EH 33 3416



EH 71 3416

Recton II GN 1/2 100 mm
Ref. 3462
32,5 x 26,5 cm - 4,6L
2 PPC



EH 05 3462



EH 33 3462



EH 71 3462

Recton II GN 1/3 100 mm
Ref. 3463
32,5 x 17,5 cm - 1,65L
3 PPC



EH 05 3463



EH 33 3463



EH 71 3463

GASTRONORME GARANTIE !

— Chaque Recton® produit par Emile Henry est soumis à un test systématique des dimensions et de la rectitude des côtés.

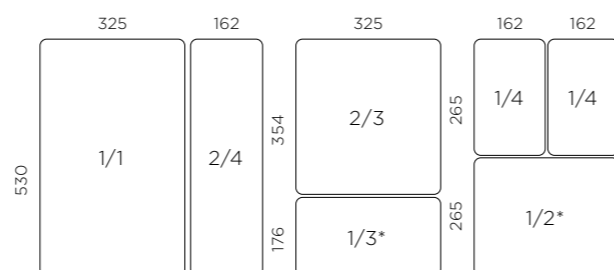
Tous les bacs répondent aux critères de la norme 631.1 pour garantir leur interchangeabilité, leur emboîtement, une rectitude et une empilabilité parfaite.

GASTRONORM GUARANTEED

— Each Recton® produced by Emile Henry passes a test to check its dimensions and that the sides are perfectly straight.

All containers meet the 631.1 standard to ensure that they can be exchanged without problem, fit next to one another and are perfectly stackable.

IMPLANTATION



* plat également disponible en 100 mm de profondeur

* also available in 100mm depth

LES BOLS GASTRON BOWLS

Bol japonais
Japanese bowl
Ref. 2110
Ø 11 - H 6,5 cm - 0,20L
6 PPC

05
Blanc
White



33
Cerise
Cherry



71
Noir Charbon
Coal Black



Saladier
Bowl M
Ref. 4420
Ø 24 - H 9 cm - 2,00L
4 PPC



Saladier GM
Bowl XL
Ref. 4435
Ø 29 - H 11 cm - 3,50L
2 PPC



Saladier XXL
Bowl XXL
Ref. 4450
Ø 31 - H 12 cm - 5,00L
2 PPC



LES ASSIETTES & ACCESSOIRES

PLATTERS & ACCESSORIES

Plaron
Ref. 3432
Ø 35,5 / 33,5 cm
3 PPC



EH 05 3432



EH 33 3432



EH 71 3432

Pot à ustensiles
Utensil holder
Ref. 8713
Ø 13 - H 15 cm - 1,2L
2 PPC



EH 05 8713



EH 33 8713



EH 71 8713



-20°C > 270°C
-4°F > 520°F



SALAMANDRE
SALAMANDER
SAFE



MICRO-ONDES
MICROWAVE
SAFE



LAVAGE INDUSTRIEL
INDUSTRIAL WASHERS



RÉSISTANCE
AUX CHOCS
SHOCK RESISTANT



GOURMET
STYLE

HÔTELS
RESTAURANTS
BRASSERIES
HOTELS
RESTAURANTS
PUBS

LES PLANCHES PLATTERS

60
Calanque



EH 60 5002

90
Provence



EH 90 5002

02
Argile



EH 02 5002

34
Grand Cru



EH 34 5002

Planche apéritif
Appetizer platter
- Medium -
Ref. 5002

31 x 10 cm
4 PPC

Planche apéritif
Appetizer platter
- Long -
Ref. 5003

42 x 11 cm
4 PPC

Planche apéritif
Appetizer platter
- Large -
Ref. 5004

31 x 16 cm
4 PPC

Planche apéritif
Appetizer platter
- XLarge -
Ref. 5005

32 x 21 cm
4 PPC



EH 60 5003



EH 90 5003



EH 02 5003



EH 34 5003



EH 60 5004



EH 90 5004



EH 02 5004



EH 34 5004



EH 60 5005



EH 90 5005



EH 02 5005



EH 34 5005

FOCUS

DU FOUR AU SERVICE

— **Restauration sur le pouce**, dégustation au bar, room service ou buffet — à chaque instant ses planches. Directement du four au service, elles font gagner du temps et permettent des présentations originales en mode 'mix & match'.

COOK & SERVE

— **Cocktail food**, bar snacks, room service or buffet - there is a platter for each occasion. Served directly from the oven, they save time and offer unique mix & match presentations.



Encore...



DE LA CUISINE À LA TABLE

— Depuis 170 ans, la céramique culinaire Emile Henry a su trouver sa place au cœur des cuisines à travers le monde grâce à des produits qualitatifs qui tiennent leur promesse, en cuisson comme en service.

Nous vous invitons à découvrir dans notre catalogue général ces plats, cocottes, tajines et accessoires de table qui construisent notre réputation — chacun ayant le potentiel de conférer à votre projet un caractère unique, avec une touche d'authenticité.



FROM THE KITCHEN TO TABLE

— For over 170 years, Emile Henry ceramic has found its place in the heart of kitchens across the world, thanks to high quality products on which you can rely for cooking and serving.

Discover in our general catalogue dishes, casseroles, tagines and many more products which have made our reputation - each one with the potential of giving your project that unique style, with a hint of authenticity.



Ils nous font confiance They trust us

Hôtels & Restaurants

Accor
Hilton
Hyatt
Kempinski
Marriott
Louvre Hôtel
Sheraton
W Hotels
Rotana
Airelles Collection
Groupe Bertrand

Restauration Collective / Contract Caterers & Institutions

Compass
Api
Sodexo
Aramark
Baxter Storey
Ch & Co
Patina Group
Unidine
Spotify
Google
Gopro
Airbnb
Warner Brothers
Nike
Intel
Microsoft
Hewlett Packard
Texas Instrument
Harvard Business School
Georgetown University
Wells Fargo
Td Bank Center

Croisières & Compagnies Aériennes / Cruise & Airline Companies

Royal Caribbean Cruise Line
Costa Crociere
Carnival
Norwegian Cruise Line
P&O Ferries
Delta Atlanta Sky Clubs
Servair
Newrest

Événements & Loisirs / Events & Entertainment

Chateauform
Celtic Manor Hotel
Los Angeles Convention Center
Hollywood Bowl
Seminole Hard Rock Hotel & Casino
Gold Strike Resort & Casino
DisneyLand Paris
Swan & Dolphin
Disneyworld Orlando
Legoland San diego, Atlanta, Paris
Philadelphia 76'ers - Wells Fargo Center
Chase Center San Francisco



Emile Henry

PROFESSIONNEL

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

Chers partenaires,

J'espère que vous avez eu du plaisir à parcourir ce catalogue et que nos collections vous inspirent. Eprouvées avec succès aux 4 coins du monde, elles donnent réellement de la valeur et de l'authenticité à vos présentations. Je pense tout particulièrement à notre nouvelle gamme « Welcome », fruit d'un travail en étroite collaboration avec des professionnels, une gamme non seulement « design », valorisante pour votre activité, mais aussi très pratique et innovante dans son usage.

Nous sommes toujours aussi heureux de pouvoir vous accompagner dans vos projets, et fiers de participer à la création d'atmosphères et de présentations uniques, avec des produits de grande qualité fabriqués en France. Merci pour votre fidélité.

Dear partners,

I hope you enjoyed looking through our catalogue and that you found inspiration from our different ranges.

At Emile Henry we are proud to offer a multitude of catering solutions for your buffets, successfully established all over the world, and with the 'Welcome' range in particular. The result of a close collaboration with professionals, it not only adds value to your activity thanks to its contemporary design, but it is also very innovative in its function.

We are always pleased to be able to help you create unique atmospheres and presentations with high quality products made in France, and to assist you with your projects.

Thank you for your loyalty.

J.B. Henry

JEAN-BAPTISTE HENRY, CEO