



— CRÉATEUR D'EXPÉRIENCES —

2025
Hotel, Restaurant & Bar Catalogue



The Arc Group celebrates its **200th** anniversary in 2025.

Founded in 1825, Arc has built its reputation on the ancestral know-how of its glass craftsmen, handed down from generation to generation. The men and women of Arc are at the heart of the company, which develops complete and efficient tableware solutions through exceptional products.

Arc has always placed the customer at the center of its concerns, by listening carefully to needs and constantly adapting to market trends. The Group's strength in innovation has enabled its Luminarc™, Cristal d'Arques Paris™, Arcoroc™ and Chef&Sommelier™ brands to become key references in the tableware sector.

It is with great pride that our Group celebrates its 200th anniversary.

We warmly thank all our customers
for their loyalty and unfailing support over the years!





Beer Tasting.....	54
Champagne & Cocktail	67
Decanters & Jug	57
Open'Up	13
Reveal'Up	05
Séquence	37
Spirits.....	89
Sublym	21
Table Stemglass.....	45
Tumblers	79
Villeneuve	29

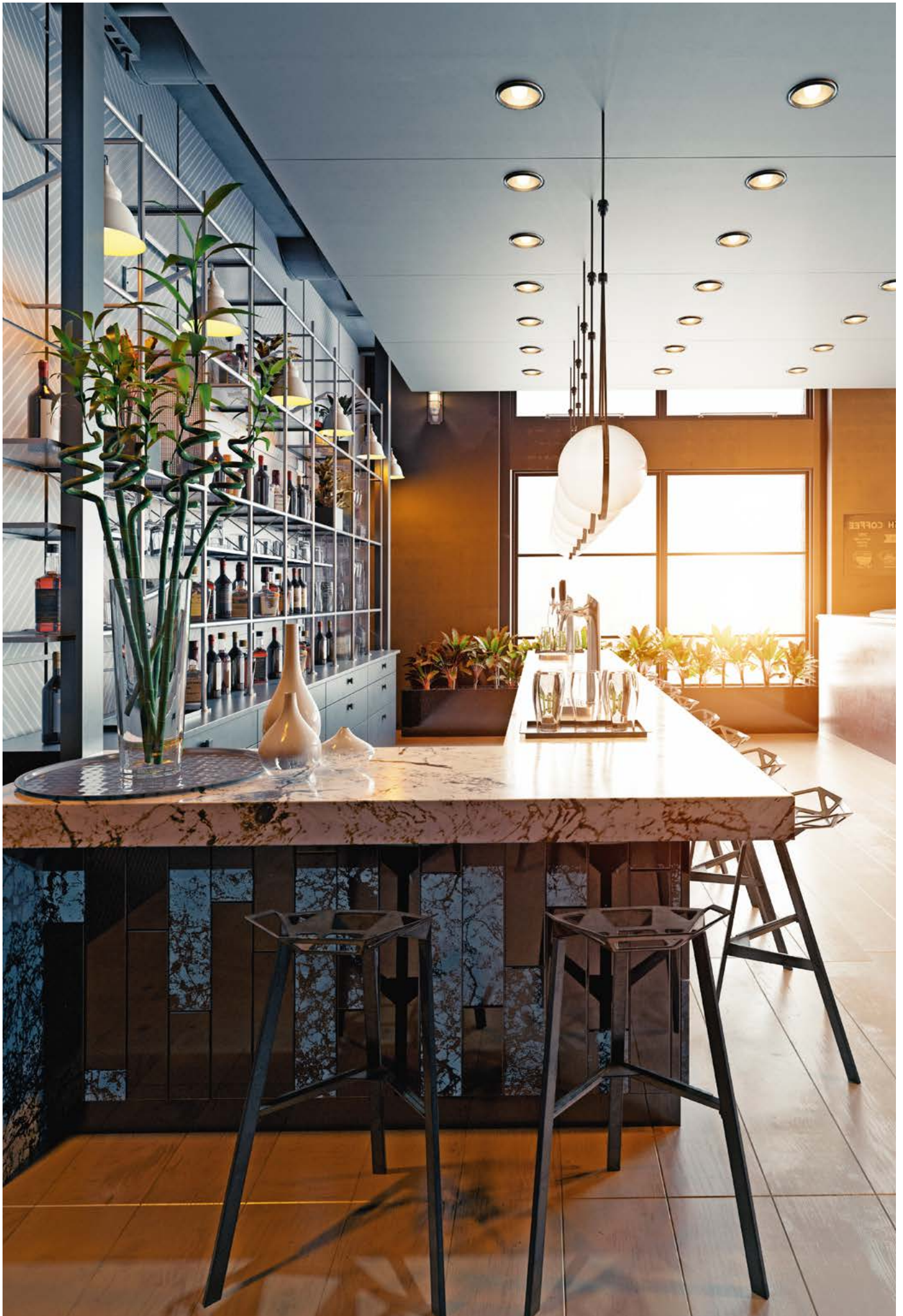
 Click on the page you want



Chef&Sommelier,
a brand of the Arc Group,
celebrates 200 years
of glassmaking expertise.

Created in 2008, Chef&Sommelier™ is a benchmark in glassmaking expertise for the gustatory and visual experience. Inspired by French heritage, gastronomy and oenology, the brand designs iconic glasses such as Cabernet and Open'up.

Driven by a team of passionate people,
our brands are constantly exploring new frontiers of innovation.



Reveal' Up





A versatile glass, perfectly suited to young and mature wines.

Verre polyvalent, vins jeunes et matures.

The Reveal'Up

Story



Chef&Sommelier™ has designed a unique new line of wine glasses.

The Reveal'Up collection shows its characteristically refined personality with a range of six glasses that enliven the senses when tasting, and provide a sublime serving experience.

Tasting: Reveal'Up creates a dialogue between wine and glass that awakens the four senses used by wine professionals and discerning enthusiasts alike: touch, sight, smell, and taste.

Touch: The perfect balance of Reveal'Up glasses allows for a pleasant experience when held, allowing the wine to swirl easily. The thin rim is also extremely comfortable on the lips.

Sight: The architecture of the glasses brings together curves, angles, finesse and stem, forming a perfect visual harmony. This design, together with the purity and total transparency of Krysta™, allows the wine's colour to be clearly seen.

Smell: A large surface area for oxygenation allows the wine to breathe, which in turn lets the power and richness of the varieties to be fully expressed. A chimney in the upper part of the bowl attenuates the perception of alcohol in young wines, thus revealing the fullness of their aromas.

Taste: The Reveal'Up collection is suitable for tasting both young and mature wines. The Soft stemmed glass conveys the aromas of young, light wines, while the generous bowl of the Intense stemmed glass is ideal for appreciating full-bodied, high-tannin red wines.

Chef&Sommelier™ signe une nouvelle ligne œnologique inédite.

La collection Reveal'Up décline sa personnalité affirmée et raffinée en une gamme de six verres alliant révélation des sens lors de la dégustation et sublimation du service.

La dégustation : avec Reveal'Up, un dialogue entre le vin et la matière se forme pour mettre en éveil les quatre sens du professionnel comme de l'amateur averti.

Le toucher : le parfait équilibre des verres Reveal'Up permet une prise en main agréable et une mise en rotation aisée du vin. La finesse du buvant procure un confort extrême au contact des lèvres.

La vue : l'architecture des verres, concordance de galbes, d'angles, de finesse et de cols, crée une parfaite harmonie visuelle. Ce design associé à la pureté et la transparence absolue de la matière Krysta™ permettent une lecture claire de la robe des vins.

L'odorat : la large surface d'oxygénation favorise le « carafage » des vins et l'expression de la force et de la volupté des cépages. La cheminée sur le haut des verres atténue la perception d'alcool des vins jeunes et révèle ainsi l'amplitude des arômes.

Le goût : la collection Reveal'Up s'adapte aussi bien à la dégustation des vins jeunes qu'à celle des vins matures. Le verre à pied Soft révèle les arômes des vins jeunes et légers. La chambre aromatique généreuse du verre à pied Intense est, quant à elle, idéale pour l'appréciation des vins rouges puissants et tanniques.

Julia Scavo

Sommelier and trainer - *Sommelier et formateur*

2018 Romania Best Sommelier
5th Best Sommelier in the World'
and 3rd Best Sommelier in Europe (2013 & 2017 ASI Contests)

Meilleur sommelier de Roumanie 2018
5^e Meilleur Sommelier du Monde
& 3^e Meilleur Sommelier d'Europe (aux Concours ASI 2013 & 2017)



"Awaken the senses and enjoy a sublime serving experience... with Reveal' Up, Chef&Sommelier™ once again unveils an innovative and refined collection. It's the perfect set for the most demanding professionals."

"Révélation des sens, sublimation du service : avec Reveal'up, Chef&Sommelier™ signe à nouveau une ligne innovante et raffinée. L'atout parfait pour les professionnels les plus exigeants."

Reveal' Up

Assets



A versatile technical glass in 2 forms.
Ideal for both young and mature wines.
Perfect for tasting **sweet, light** and **aromatics** wines.

Verre technique, polyvalent, 2 formes.

Idéal pour les vins jeunes et matures.

*Parfait pour la dégustation de vins **doux, légers** et **aromatiques**.*



INTENSE

55 cl
45 cl
flute 21 cl

Extra-wide oxygenation surface and large aromatic chamber allows the aromas to develop.

Surface d'oxygénation et chambre aromatique extra larges permettant le développement des arômes.

Usable capacity readily visible.

Lecture facile du volume utile.

Elegant narrow stem.
Very light, with excellent balance in the hand.

*Jambe fine et élégante
Très léger, excellent équilibre en main.*

Extra-wide base provides perfect stability.
Pied extra large, parfaite stabilité.

50 cl
40 cl
30 cl
flute 21 cl

SOFT



Gentle angle allowing the oxygenation of young wines and revealing the aromas of mature wines.

Angle doux permettant l'oxygénation des vins jeunes et révélant les arômes des vins matures.

Usable capacity readily visible.

Lecture facile du volume utile.

Elegant narrow stem.
Very light, with excellent balance in the hand.

*Jambe fine et élégante
Très léger, excellent équilibre en main.*

Extra-wide base provides perfect stability.
Pied extra large, parfaite stabilité.



Did you Know?

Champagne winegrowers regularly test and conduct tastings of their sparkling wines using Reveal'Up Soft, and in much higher volumes than those conducted with the flutes. This is due to the fact that the perception of alcohol is diminished and the aromas better expressed with the wine glasses.

In addition, Effervescence Plus nucleation made by Chef&Sommelier™ on the Reveal'Up 30 and 40cl models, allows a nice flow of bubbles on which the aromas cling and can flourish.

Le saviez-vous ?

Les vignerons de Champagne testent et dégustent leurs vins effervescents depuis toujours dans des volumes bien supérieurs à ceux des flûtes. Ainsi les sensations alcooliques sont diminuées et l'aromatique est mieux exprimée.

Le point mousse réalisé par Chef&Sommelier™ sur les modèles Reveal'Up 30 et 40cl, permet un joli balai de bulles sur lesquelles les arômes s'accrochent et s'épanouissent dans la chambre aromatique.



Matching tumblers Gobelets assortis



Bourbon Street



32 cl OF*
Ø M = 95 mm
H = 100 mm
W = 420 g
Q3659
F6/B2=12

Lima⁺



38 cl HB
Ø M = 90 mm
H = 110 mm
W = 220 g
G3368
F6/B4=24

Macaron⁺



40 cl HB
Ø M = 90 mm
H = 105 mm
W = 140 g
N0834
F6/B4=24

Primary⁺

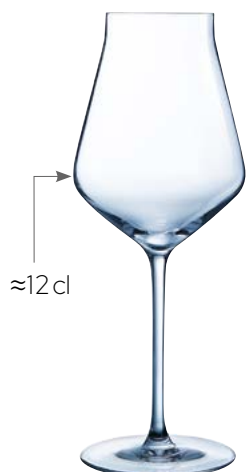


44 cl HB
Ø M = 90 mm
H = 110 mm
W = 155 g
G3323
F6/B4=24

* Items sold under the Arcoroc™ Brand
* Articles vendus sous la marque Arcoroc™

Reveal' Up

Collection

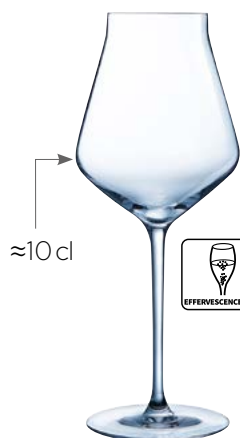


≈12 cl

50 cl SOFT

Ø M = 95 mm
H = 245 mm
W = 200 g

N1738
F6/B2=12

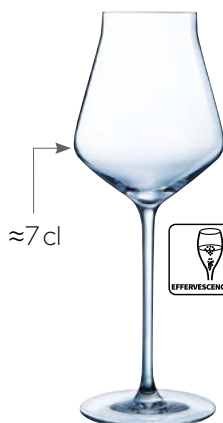


≈10 cl

40 cl SOFT

Ø M = 90 mm
H = 230 mm
W = 195 g

J8743
F6/B4=24
Q8623
F2/B8=16

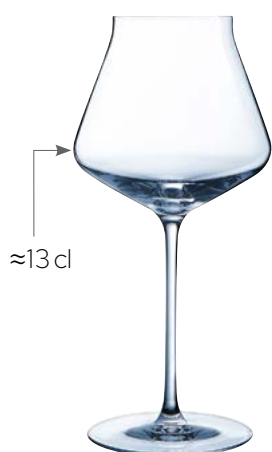


≈7 cl

30 cl SOFT

Ø M = 85 mm
H = 215 mm
W = 140 g

J8908
F6/B4=24



≈13 cl

55 cl INTENSE

Ø M = 110 mm
H = 235 mm
W = 200 g

J9014
F6/B4=24



≈10 cl

45 cl INTENSE

Ø M = 105 mm
H = 220 mm
W = 190 g

J8742
F6/B4=24



21 cl

Ø M = 70 mm
H = 235 mm
W = 155 g

J8907
F6/B4=24

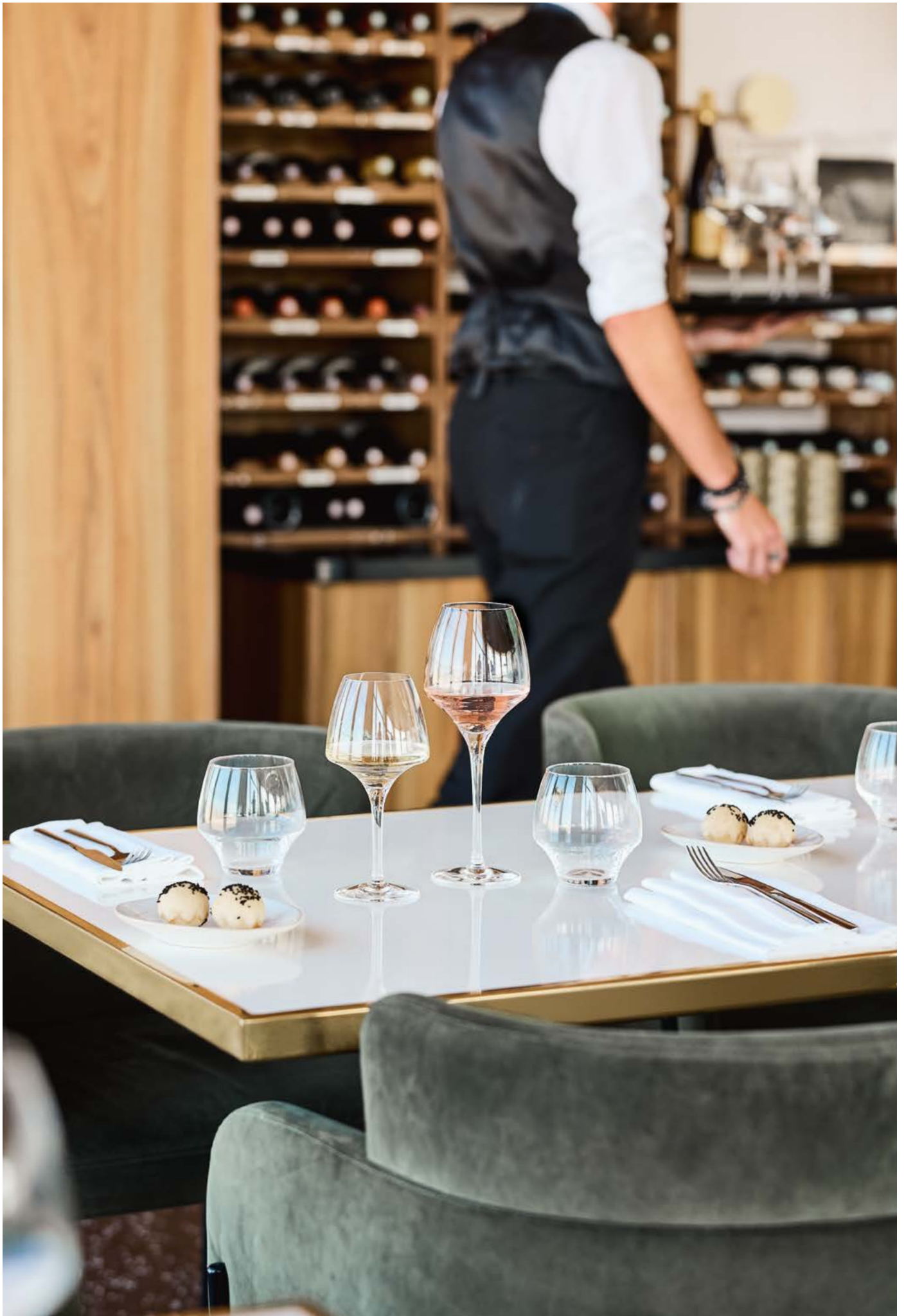


Soft 50 cl



Open' Up





Ideal for young wines.

Idéal pour les vins jeunes.

The Open'Up

Story



Open'Up is a range of glasses with a contemporary and revolutionary design, which provides wine-drinkers with an incomparable tasting experience. Suitable for tasting all types of young wine («young» wine can be defined as 1-3 years for white wine and 1-5 years for red). The different models in the Open'Up range cater for the majority of wine varieties and types produced worldwide.

When the glass is filled to the widest point of the bowl and the wine is rotated in the glass, a wave of liquid is created in the inner corner of the angular point in the wall, trapping the oxygen present in the air inside the wine. This is as effective in developing the aromas as decanting a mature wine. The angle in the wall also acts as a natural gauge making it easy to find the right volume of wine to serve. In addition, the tapering of the wall to the rim concentrates the aromas released for maximum appreciation. —

Open'Up est une ligne de verres au design contemporain et révolutionnaire, qui procure un plaisir olfactif sans commune mesure. Son calice convexe dans sa partie basse propulse le vin vers l'angle formé avec la partie supérieure concave. Sa forme angulaire novatrice, améliore efficacement la dégustation de tous les types de vins jeunes (1 à 3 ans pour les blancs et 1 à 5 ans pour les rouges). Les différentes formes de la ligne Open'Up couvrent la majorité des cépages mondiaux.

Lorsque le verre est rempli jusqu'à la cassure et que le vin tourne dans le verre, une vague de liquide se crée dans l'angle intérieur, emprisonnant l'oxygène présent dans l'air au cœur du vin. C'est ainsi que se développent efficacement les arômes de vin mature. Cet angle permet de repérer facilement le juste volume de vin à servir. Son buvant resserré concentre au maximum les arômes libérés. —

M. Philippe DURAND

CEO Arc from 1997 to 2007, dynamic initiator of wine glass agreements
CEO Arc de 1997 à 2007, initiateur très dynamique des accords Verres Vins

It was in 2004, under the leadership of Philippe Durand, that the company would carry out the development of the most exciting new material, and revolutionary glass range: Open'Up

C'est en 2004, sous l'impulsion de l'entreprise familiale, que Philippe Durand mènera à bien un projet de nouvelle matière et un verre révolutionnaire : Open'Up.



From its launch, this innovative glass won the Janus de l'Industrie trophy, a prestigious award from the French Design Institute.

Dès son lancement, ce verre innovant a obtenu le trophée du Janus de l'industrie, récompense de l'Institut Français du Design.

Open' Up

Assets



Ideal for **young wines**.

Enhances **red wines under 5 years**
and **white wines under 3 years**.

Idéal pour les vins jeunes.

*Bonifie les vins rouges de moins de 5 ans
et les vins blancs de moins de 3 ans.*

6 shapes according to wine type
6 formes par typologie de vin

55 cl
47 cl
40 cl
37 cl
32 cl
flute 21 cl

Pronounced angle
The wine molecules shatter
and are oxygenated at the break point,
thus releasing the aromas.

*Angle prononcé
Les molécules du vin se brisent
et s'oxygènent sur la cassure,
libérant ainsi les arômes.*

Flat base, means no water left on the base
after washing process.

*Cuvette plate,
pas de rétention d'eau au lave-vaisselle.*



Click or scan

Did you Know?

The shape of the Open'Up glasses creates an actual "carafe effect" because the wine is oxygenated faster. The convex part (1) builds up aromas, which are then concentrated in the concave part (2).

After a few minutes in the glass, the wine's acid content is smoothed out and the tannins are softened, making it possible to enjoy even the youngest wines.



Le saviez-vous ?

La forme des verres Open'Up provoque un véritable "effet carafe", grâce à une oxygénation accélérée du vin. La partie inférieure convexe (1) permet de développer les arômes, qui sont ensuite concentrés dans la partie supérieure concave (2). Après quelques minutes dans le verre, la perception acide du vin s'atténue et les tannins s'assouplissent, permettant ainsi d'apprécier les vins les plus jeunes.

Matching tumblers and decanter Gobelets et carafe assortis

Lima+



45 cl HB
Ø M = 80 mm
H = 160 mm
W = 250 g
L 2356
F6/B4=24



40 cl HB
Ø M = 80 mm
H = 135 mm
W = 240 g
L 8110
F6/B4=24



38 cl HB
Ø M = 90 mm
H = 110 mm
W = 220 g
G 3368
F6/B4=24



35 cl OF
Ø M = 95 mm
H = 85 mm
W = 225 g
G 3367
F6/B4=24

Louisiane



32 cl OF*
Ø M = 95 mm
H = 100 mm
W = 410 g
Q 3655
F6/B2=12



Macaron+



40 cl HB
Ø M = 90 mm
H = 105 mm
W = 140 g
N 0834 ♦
F6/B4=24

Maléa+



35 cl HB*
Ø M = 75 mm
H = 125 mm
W = 230 g
H 4531
F6/B4=24



30 cl OF*
Ø M = 75 mm
H = 105 mm
W = 240 g
H 4623
F6/B4=24

Open'Up+



35 cl HB
Ø M = 80 mm
H = 120 mm
W = 150 g
U 1041
F6/B4=24



38 cl OF
Ø M = 95 mm
H = 95 mm
W = 160 g
U 1033
F6/B4=24



≈7cl
30 cl WARM
Ø M = 100 mm
H = 85 mm
W = 155 g
U 1032
F6/B4=24

Primary



36 cl HB
Ø M = 80 mm
H = 100 mm
W = 155 g
G 3322
F6/B4=24

Open'Up



1,4 L
Ø M = 145 mm
H = 315 mm
W = 610 g
D 6653 ♦
F1/B2=2

≈0,75L

* Items sold under the Arcoroc™ Brand
* Articles vendus sous la marque Arcoroc™

Open' Up

Collection



≈11cl

55 cl TANNIC

Ø M = 105 mm
H = 235 mm
W = 210 g

U1013
F6/B4=24

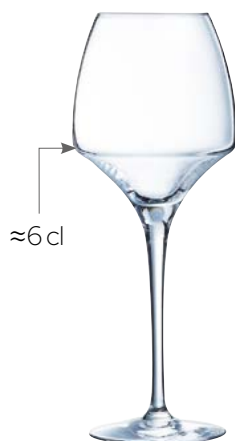


≈9,5cl

47 cl SOFT

Ø M = 105 mm
H = 230 mm
W = 205 g

U1012
F6/B4=24

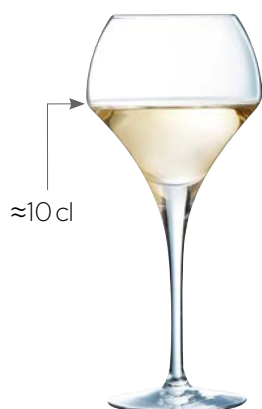


≈6 cl

40 cl UNIVERSAL TASTING

Ø M = 90 mm
H = 230 mm
W = 200 g

U1011
F6/B4=24
Q 8625
FA2/B8=16



≈10cl

37 cl ROUND

Ø M = 95 mm
H = 210 mm
W = 170 g

U1010
F6/B4=24

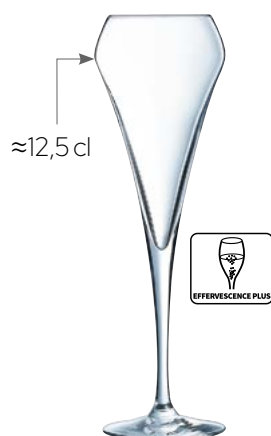


≈4cl

32 cl PRO TASTING

Ø M = 85 mm
H = 180 mm
W = 135 g

U1008
F6/B4=24



≈12,5 cl

20 cl

Ø M = 75 mm
H = 235 mm
W = 165 g

U1051
F6/B4=24



55 cl

Collection that has also a DECANTER (P.59).
Collection qui possède également une CARAFE, (P.59).





Sublym





Classic tapered bowl design that is so sublime!

The Sublym

Story



Sublym is so aptly named!

Sublym is a very distinguished collection of seven glasses whose design has been carefully considered to highlight the established families of taste.

The choice of the form will be decisive in the revelation of different aromas, from the most volatile to the most discreet, and thus serve all types of wines and spirits.

The choice of the volume of the glass will allow the wine surface to have varying degrees of oxygenation, and thus sublimate the potential of each type of wine.

Sublym porte tellement bien son nom !

Sublym est une collection très distinguée de sept verres dont le design a été étudié pour mettre en valeur les grandes familles de goût.

Le choix de la forme sera déterminant dans la révélation des arômes spécifiques, des plus volatils aux plus discrets et servir ainsi tous types de vins et spiritueux.

Le choix du volume du verre permettra d'adapter la surface d'oxygénation, et ainsi sublimer le potentiel de chaque type de vins.

Sébastien Depis

Oenological consultant - *Consultant en œnologie*



Widespread access to wines from around the world has changed our benchmarks in wine consumption.

However, the choice of a glass is closely correlated with the choice of wine.

The segmentation of wines by region of production or by grape variety is often viewed as too restrictive.

A line of glasses must be able to highlight its unique qualities through different types of taste.

It was to respond to this new trend that the two Sublym glasses, the Tulipe and the Ballon, were born.

L'accès généralisé aux vins du monde a modifié nos repères dans la consommation des vins.

Or, le choix d'un verre est étroitement corrélé au choix du vin.

La segmentation des vins par région de production ou celle par cépage sont trop réductrices.

Une ligne de verres doit mettre en valeur ses spécificités par typologie de goût.

C'est pour répondre à cette nouvelle tendance que sont nés les deux verres Sublym, le Tulipe et le Ballon.

All **types of wine.**

"Tulip"-style **classic vertical design.**

Toutes variétés de vins.

Design classique, vertical, type "Tulipe".



Tannic wines with less volatile aromas.

Balloon-style **horizontal design.**

Vins tanniques aux arômes peu volatils.

Design horizontal type "Ballon".

60 cl
flute 21 cl

BALLON



Did you Know?

The aromas of the wine come from grape variety, but also the interaction between the terroir, the elaboration of wine, and its age. For the same grape variety, terroirs are expressed through palettes of different aromatics according to their unique characteristics.

Developing wine in a neutral container or in oak barrels will be particularly influential on the aromatic profile.

A young wine offers aromas of fruits and flowers. As maturity is reached, the wines gain in woody, spicy, vegetal taste or animal influence.

Fruity



Fruité



Woody



Boisé



Le saviez-vous ?

Les arômes du vin viennent du cépage, mais aussi de l'interaction entre le terroir, l'élaboration du vin et son âge. A cépage égal, les terroirs s'expriment par des palettes aromatiques différentes selon leurs caractéristiques propres.

L'élevage dans un contenant neutre ou en fût de chêne sera particulièrement déterminant sur le profil aromatique.

Un vin jeune offre des arômes de fruits et de fleurs. A maturité, les vins gagnent en goût boisés, épicés, végétaux ou animaux.

Matching tumblers

Gobelets assortis



Primary⁺



44 cl HB
Ø M = 90 mm
H = 110 mm
W = 155 g
G 3323
F6/B4=24



40 cl HB
Ø M = 75 mm
H = 130 mm
W = 150 g
L 8677
F6/B4=24



36 cl HB
Ø M = 80 mm
H = 100 mm
W = 155 g
G 3322
F6/B4=24



27 cl HB
Ø M = 75 mm
H = 95 mm
W = 125 g
G 0036
F6/B4=24

Lima⁺



45 cl HB
Ø M = 80 mm
H = 160 mm
W = 250 g
L 2356
F6/B4=24



40 cl HB
Ø M = 80 mm
H = 135 mm
W = 240 g
L 8110
F6/B4=24



38 cl HB
Ø M = 90 mm
H = 110 mm
W = 220 g
G 3368
F6/B4=24



35 cl OF
Ø M = 95 mm
H = 85 mm
W = 225 g
G 3367
F6/B4=24

Sublym Collection



55 cl
Ø M = 90 mm
H = 260 mm
W = 220 g
V3604
F6/B2=12



45 cl
Ø M = 90 mm
H = 250 mm
W = 210 g
N1739
F6/B2=12



35 cl
Ø M = 80 mm
H = 230 mm
W = 175 g
L2761
F6/B4=24



25 cl
Ø M = 70 mm
H = 210 mm
W = 150 g
L2609
F6/B4=24



21 cl
Ø M = 65 mm
H = 240 mm
W = 140 g
L2762
F6/B4=24



60 cl **BALLON**
Ø M = 110 mm
H = 230 mm
W = 210 g
N4742
F6/B2=12



35 cl **MULTIPURPOSE**
Ø M = 80 mm
H = 180 mm
W = 175 g
N5368
F6/B4=24



Ballon 60 cl



Photo credits / Bildnachweise: Thomas Schauer

Villeneuve





Distinction and taste efficiency is always a guaranteed success with Villeneuve glasses.
Distinction et efficacité gustative. Une réussite garantie avec les verres Villeneuve.

- Story



Following a meeting between Dick Cashin, shareholder of the Arc Group and Daniel Boulud, famous French chef and the head of a number of restaurants around the world, including New Yorker Le Pavillon; the Villeneuve Collection was born.

And with a common connection to France, and a desire to expose the American continent to the elegance and advanced technology of Chef&Sommelier™, Villeneuve was designed to offer an unparalleled sensory experience. _____

De la rencontre de Dick Cashin, actionnaire du groupe Arc et de Daniel Boulud, chef français à la tête de nombreux restaurants dans le monde, dont le New Yorkais Le Pavillon ; est née la Collection Villeneuve.

De l'attachement commun à la France, de l'envie de faire profiter sur le continent américain de l'élégance et de la technologie avancée de Chef&Sommelier™, ont émergé les verres Villeneuve, soigneusement pensés pour offrir une expérience sensorielle inégalée.

Daniel Boulud

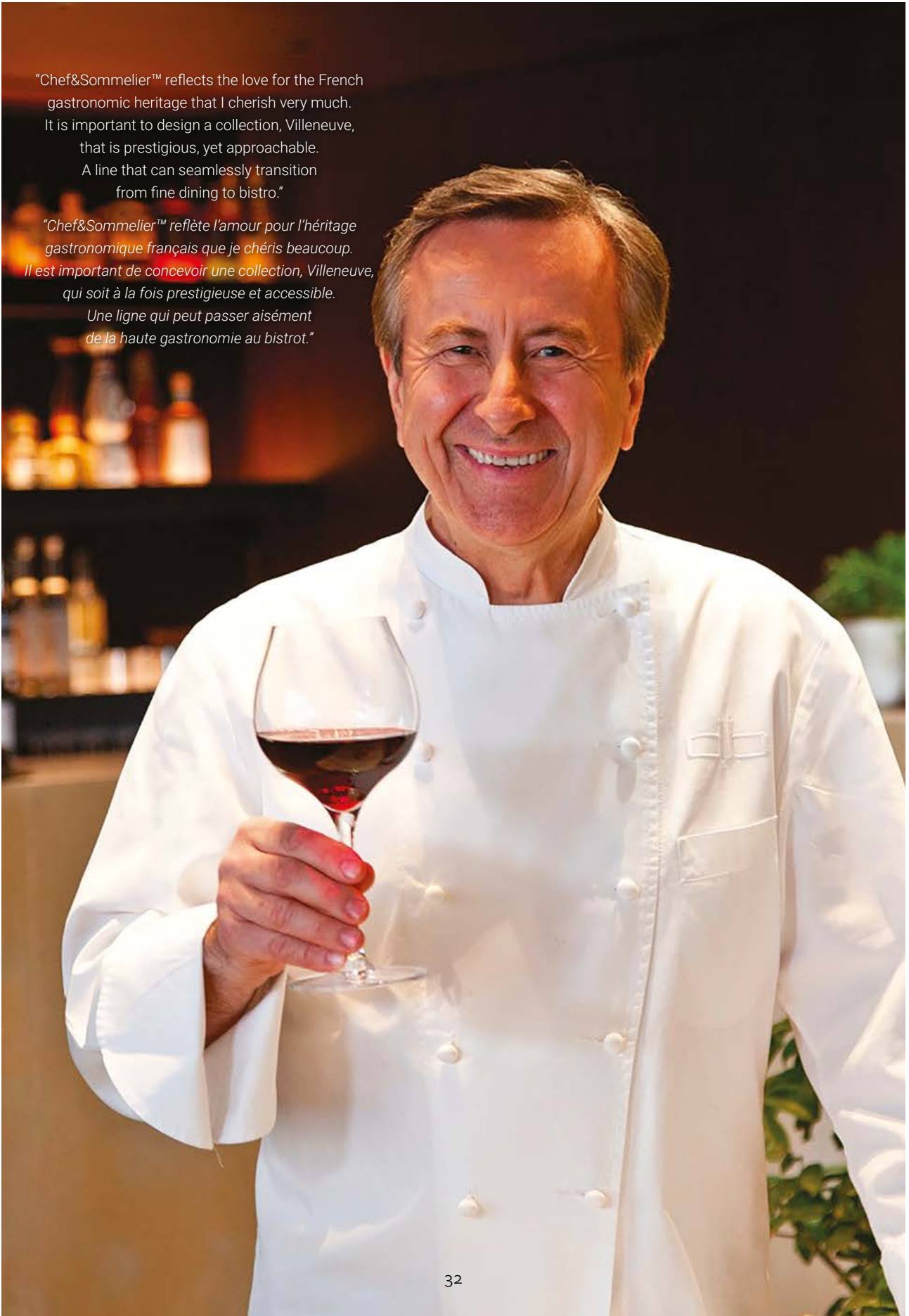
Chef of his New York restaurant Le Pavillon
Chef de son restaurant à New York Le Pavillon

Named «best restaurateur» in the world by Les Grandes Tables du Monde.

Elu meilleur restaurateur du monde par Les Grandes Tables du Monde.

"Chef&Sommelier™ reflects the love for the French
gastronomic heritage that I cherish very much.
It is important to design a collection, Villeneuve,
that is prestigious, yet approachable.
A line that can seamlessly transition
from fine dining to bistro."

*"Chef&Sommelier™ reflète l'amour pour l'héritage
gastronomique français que je chéris beaucoup.
Il est important de concevoir une collection, Villeneuve,
qui soit à la fois prestigieuse et accessible.
Une ligne qui peut passer aisément
de la haute gastronomie au bistrot."*



Villeneuve

Assets



Conceived to magnify **woody and full-bodied wines**.
Perfect balance between **expertise** and **tradition**.

*Conçu pour magnifier **les vins boisés et charpentés**.
Parfait équilibre entre **expertise** et **tradition**.*

3 different shapes depending on the volume
3 formes différentes selon les volumes

73 d
63,5 d
53,5 d
47,5 d
26,5 d

Thin rim designed
for the tasting comfort.

*Buvant fin pensé pour
le confort de la dégustation.*

The top is narrow
to concentrate the aromas.

*Haut du verre resserré
pour une concentration parfaite des arômes.*

Wide oxygenation surface
ensuring the evaporation
of a maximum of aromas.

*Large surface d'oxygénation
assurant l'évaporation
d'un maximum d'arômes.*

Slim and elegant leg
Very light, and with great balance.

*Jambe fine et élégante
Très léger,
excellent équilibre en main.*

Larger foot for more stability.
Pied extra large, parfaite stabilité.



Did you Know?

The great restaurateurs praise enthusiastically and publicly the large-volume glasses; those you dare not use at home but which are so much more distinguished looking.

Interestingly, a slender glass with a large volume can be more effective for wine tasting. In addition, these glasses are more efficient and commercial, because you are able to serve a larger volume of wine customers reorder another bottle much sooner.

This is why a French restaurateur has taken this collection to the United States, and it will also work wonders on your tables.



Le saviez-vous ?

Les grands restaurateurs plébiscitent les verres de grand volume, ceux que l'on n'ose pas utiliser à la maison et qui sont tellement plus distingués.

Un verre élancé, un grand volume est bien plus efficace sur la dégustation des vins charpentés. Et plus efficace aussi économiquement, car on sert un volume plus important de vin et donc on recommande plus vite une autre bouteille.

Voilà pourquoi cette collection empruntée aux Etats-Unis et choisit par un restaurateur français, fera merveille sur vos tables.

Matching stemglass and tumbler *Verre à pied et gobelet assortis*



Exaltation⁺



35 cl
Ø M = 80 mm
H = 235 mm
W = 155 g
Q0818
F6/B4=24

Macaron⁺



40 cl HB
Ø M = 90 mm
H = 105 mm
W = 140 g
N0834 ♦
F6/B4=24

* Unique bubbling system, patented in France under n°FR20014773
* Système de bullage inédit, breveté en France sous le n°FR20014773

Villeneuve

Collection



73 cl
Ø M = 100 mm
H = 260 mm
W = 230 g
Q5375 ♦
A12=12



63,5 cl
Ø M = 105 mm
H = 230 mm
W = 220 g
Q5373 ♦
A12=12



53,5 cl
Ø M = 90 mm
H = 250 mm
W = 220 g
Q5374 ♦
A12=12



47,5 cl
Ø M = 90 mm
H = 230 mm
W = 180 g
Q5376 ♦
A12=12



26,5 cl
Ø M = 85 mm
H = 200 mm
W = 170 g
Q5372 ♦
A12=12

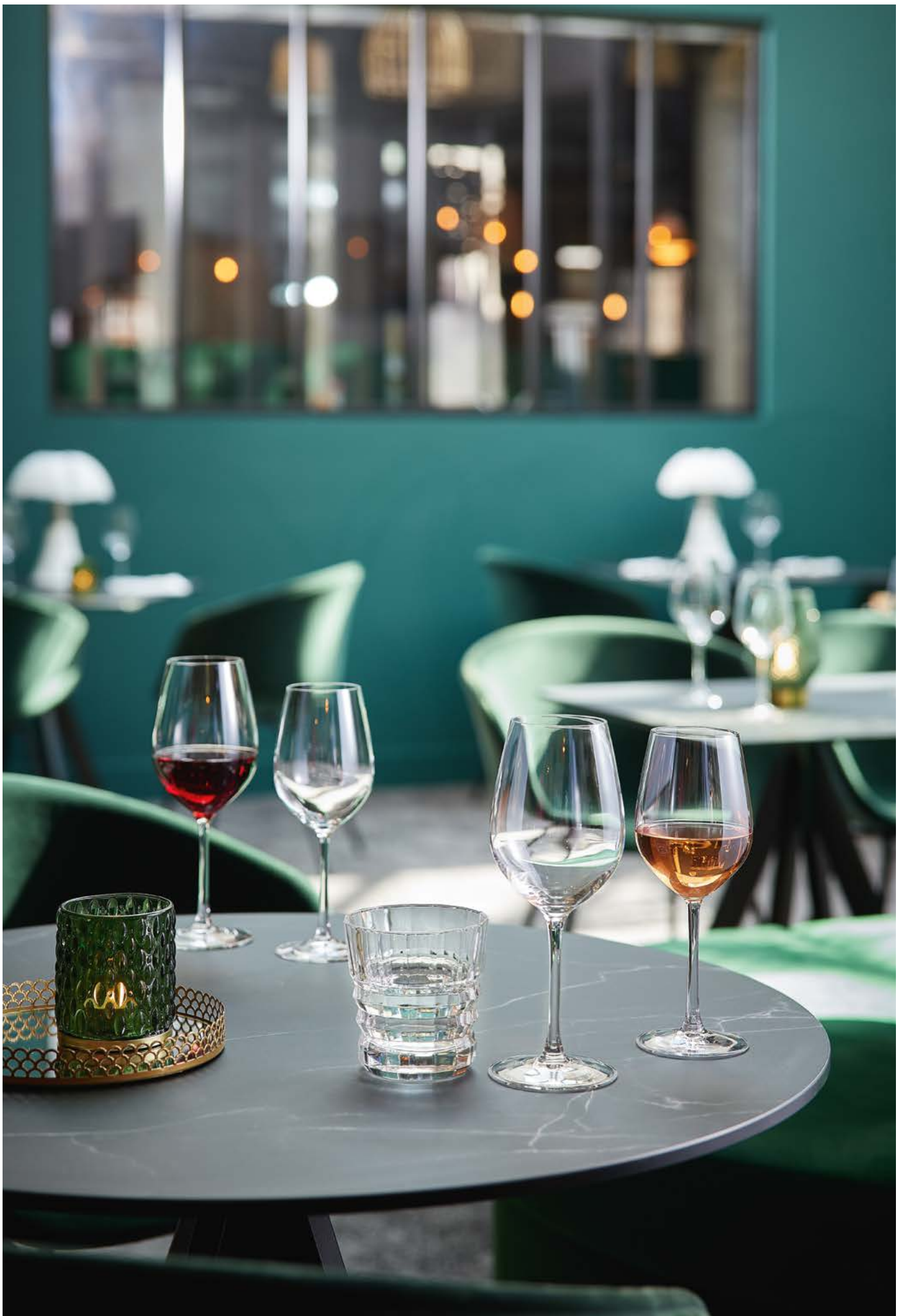


47,5 cl



Séquence





Modern Tulip shape

The Séquence

Story



Ten glasses with 4 different shapes make up the Sequence line designed to meet all of the restaurant owner's requirements. The stem height is adjusted according to the volume of the bowl, so as to make a stable glass on the table.

This modern tulip shaped bowl is slightly angular in the lower part of the bowl while a gentle curve at the top adapts to young and mature wines. Each shape and volume has been carefully selected to take advantage of specific aromas.



Dix verres et 4 formes composent cette ligne Séquence de façon à répondre à toutes les exigences du restaurateur. La hauteur de pied est ajustée au volume du verre, de façon à en faire un verre stable sur la table.

Cette forme tulipe légèrement anguleuse dans le bas et tout en rondeur dans le haut s'adapte aux vins jeunes et matures, aux vins mutés et à la bière. Chaque forme et volume ont été étudiés pour profiter des arômes spécifiques.

Pascal Simon

Wine Merchant at LE CHAIS, Longuenesse
Caviste chez LE CHAIS, Longuenesse

Sequence is a large collection which is dear to the hearts of the British. Indeed, the war of the eighteenth century between the English and the French allowed the Portuguese vineyard to develop: particularly the strong development of dry and tannic red wines and mutated Port wines, made with the same famous Touriga Nacional grape. It is from this influence that the long Sequence line was conceived.

Séquence est une large collection chère au cœur des britanniques. En effet, la guerre du XVIII^e siècle entre les Anglais et les Français a permis au vignoble portugais de se développer : les vins rouges secs et tanniques en fort développement et les vins mutés de Porto, élaborés avec le même célèbre cépage Touriga Nacional. C'est sous cette influence qu'a été imaginée la longue ligne Séquence.



Séquence

Assets



All types of wine.

Updated "Tulip" shape.

Toutes variétés de vins.

Forme "Tulipe" modernisée.

Wide range
Gamme large

74 cl
62 cl
55 cl
44 cl
35 cl
flute 24 cl

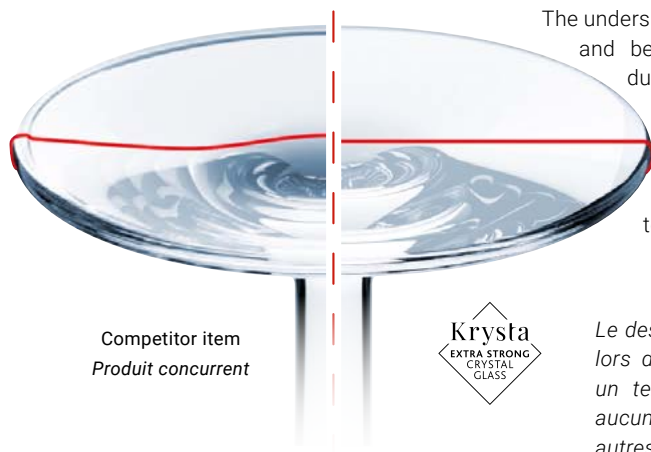
A generous bowl that concentrates aromas
and allows a very precise relationship
between mouth, glass and wine.

*Calice généreux qui concentre les arômes
et permet une attaque en bouche bien précise.*

Well proportioned, practical stem.
Jambe courte et pratique.

Flat, stable base
does not retain water after dishwashing.
*Cuvette plate et stable,
pas de rétention d'eau au lave-vaisselle.*





Did you Know?

The underside of the foot is perfectly flat and smooth, and because no water collects on the base during washing it will save the business precious time. Indeed, no drop of water will come to wet the other glasses that are washed together. When you try a Chef&Sommelier™ glass you don't want to use anything else.

Le saviez-vous?

Le dessous du pied du verre parfaitement aplati lors de sa fabrication va permettre de gagner un temps précieux au restaurateur. En effet, aucune goutte d'eau ne viendra mouiller les autres verres lavés ensemble. Essayer un verre Chef&Sommelier™, c'est l'adopter.

Matching tumblers and decanter *Gobelets et carafe assortis*

Lima+



45 cl HB
Ø M = 80 mm
H = 160 mm
W = 250 g
L 2356
F6/B4=24



40 cl HB
Ø M = 80 mm
H = 135 mm
W = 240 g
L 8110
F6/B4=24



38 cl HB
Ø M = 90 mm
H = 110 mm
W = 220 g
G 3368
F6/B4=24



35 cl OF
Ø M = 95 mm
H = 85 mm
W = 225 g
G 3367
F6/B4=24

Maléa+



35 cl HB*
Ø M = 75 mm
H = 125 mm
W = 230 g
H 4531
F6/B4=24



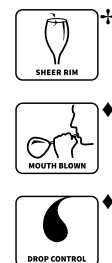
30 cl OF*
Ø M = 75 mm
H = 105 mm
W = 240 g
H 4623
F6/B4=24

Opening



0,9 L
Ø M = 214 mm
H = 241 mm
W = 700 g
R 0020 ♦
F1/B2=2

* Items sold under the Arcoroc™ Brand
* Articles vendus sous la marque Arcoroc™



Séquence

Collection



74 cl

Ø M = 100 mm
H = 235 mm
W = 200 g
L9951 ♦
F6/B2=12



62 cl

Ø M = 95 mm
H = 235 mm
W = 210 g
N9710 ♦
F6/B4=24



55 cl

Ø M = 90 mm
H = 235 mm
W = 190 g
L9950
F6/B2=12



44 cl

Ø M = 90 mm
H = 225 mm
W = 180 g
L9949
F6/B2=12



35 cl

Ø M = 80 mm
H = 210 mm
W = 155 g
L9948
F6/B4=24



24 cl

Ø M = 70 mm
H = 235 mm
W = 155 g
P3787
F6/B4=24



17 cl

Ø M = 70 mm
H = 210 mm
W = 135 g
L9947
F6/B4=24



47 cl MULTIPURPOSE

Ø M = 85 mm
H = 180 mm
W = 165 g
N9711 ♦
F6/B4=24



37 cl BEER

Ø M = 80 mm
H = 150 mm
W = 130 g
P0089 ♦
F6/B4=24



21 cl PORTO

Ø M = 65 mm
H = 190 mm
W = 115 g
N9696 ♦
F6/B4=24



Porto 21 cl

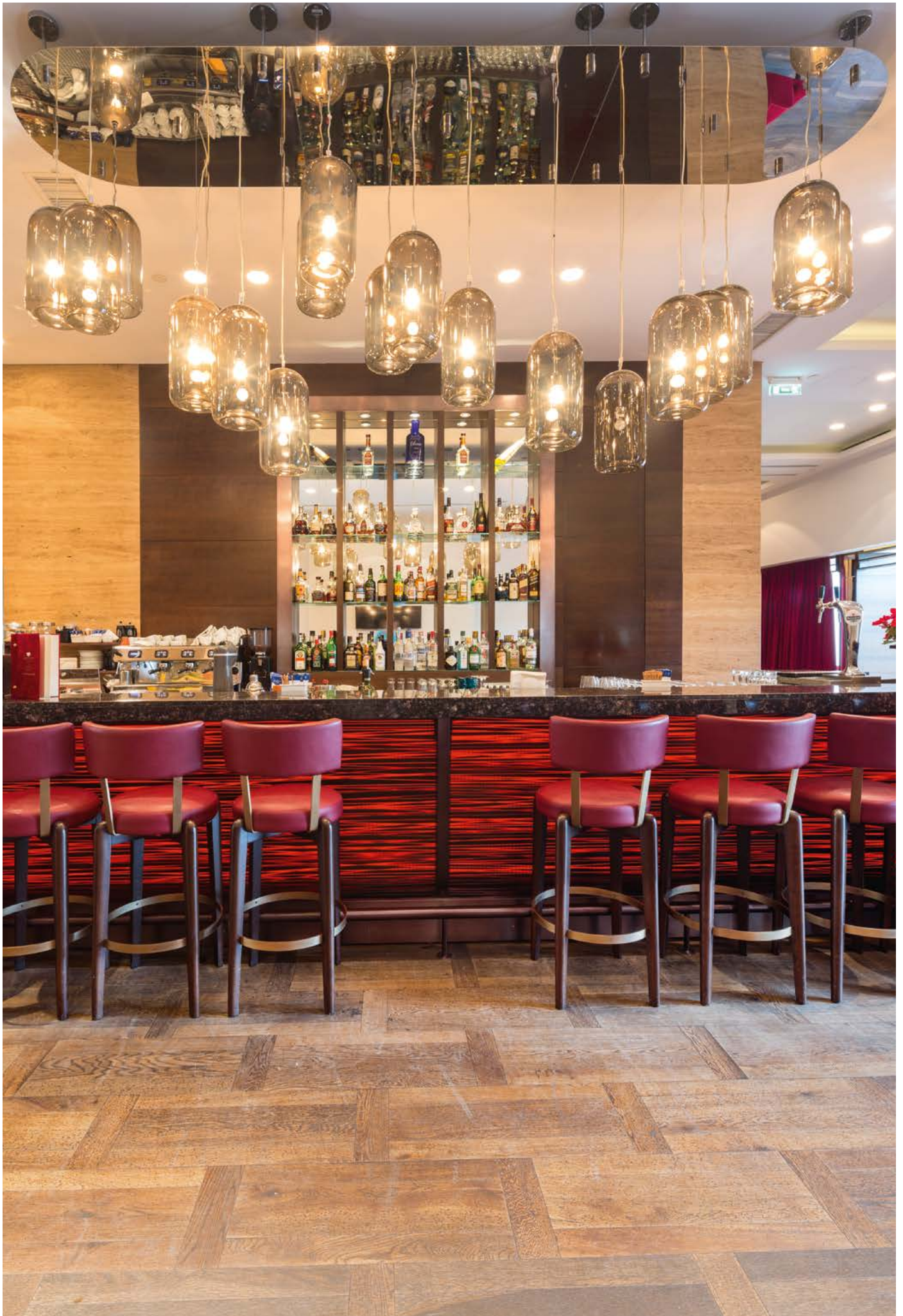


Table Stemglass





Cabernet Abondant



70 cl
Ø M = 110 mm
H = 220 mm
W = 260 g
FJ037 ♦
F6/B2=12



50 cl
Ø M = 100 mm
H = 200 mm
W = 220 g
FJ038 ♦
F6/B2=12

Cabernet Suprême



62 cl
Ø M = 95 mm
H = 240 mm
W = 260 g
FJ035 ♦
F6/B2=24



47 cl
Ø M = 85 mm
H = 216 mm
W = 220 g
FJ036 ♦
F6/B2=12

Table Stemglass

Collection



Cabernet Ballon



70 cl

Ø M = 115 mm
H = 220 mm
W = 270 g

46981

F6/B4=24



58 cl

Ø M = 105 mm
H = 210 mm
W = 240 g

47026

F6/B4=24

N4592

A12=12



47 cl

Ø M = 100 mm
H = 195 mm
W = 190 g

47017

F6/B4=24

N4584

A12=12



35 cl

Ø M = 90 mm
H = 180 mm
W = 190 g

47019

F6/B4=24

N4585

A12=12



Cabernet Ballon

Cabernet Tulipe



75 cl
Ø M = 100 mm
H = 255 mm
W = 230 g
D0795
F6/B2=12



58 cl
Ø M = 95 mm
H = 230 mm
W = 230 g
46888
F6/B4=24
N4580
A12=12



47 cl
Ø M = 90 mm
H = 220 mm
W = 200 g
46961
F6/B4=24
N4581
A12=12



35 cl
Ø M = 80 mm
H = 205 mm
W = 185 g
46973
F6/B4=24
N4574
A12=12



25 cl
Ø M = 70 mm
H = 180 mm
W = 150 g
46978
F6/B4=24
N4582
A12=12



19 cl
Ø M = 65 mm
H = 165 mm
W = 145 g
53468
F6/B4=24



12 cl
Ø M = 55 mm
H = 150 mm
W = 105 g
14798
F6/B4=24



7 cl
Ø M = 50 mm
H = 135 mm
W = 80 g
V5794 ♦
F6/B4=24

Table Stemglass

Collection



Cabernet Vins Jeunes



58 cl
Ø M = 105 mm
H = 225 mm
W = 210 g
E2789
F6/B4=24



47 cl
Ø M = 100 mm
H = 215 mm
W = 190 g
X1720
F6/B4=24



35 cl
Ø M = 90 mm
H = 200 mm
W = 165 g
E2788
F6/B4=24





Distinction



47 cl
 Ø M = 95 mm
 H = 235 mm
 W = 185 g
Q9064
 F6/B4=24



38 cl
 Ø M = 90 mm
 H = 220 mm
 W = 175 g
Q9062
 F6/B4=24



28 cl
 Ø M = 85 mm
 H = 210 mm
 W = 150 g
Q8990
 F6/B4=24



23 cl
 Ø M = 70 mm
 H = 235 mm
 W = 130 g
Q9080
 F6/B4=24

Table Stemglass

Collection



NEW

Exaltation



75 cl
Ø M = 105 mm
H = 260 mm
W = 220 g
V6719
F6/B2=12



55 cl
Ø M = 95 mm
H = 240 mm
W = 195 g
V6189
F6/B2=12



47 cl
Ø M = 90 mm
H = 225 mm
W = 185 g
V6190
F6/B2=12
V6831
F2/B8 =16



38 cl
Ø M = 90 mm
H = 215 mm
W = 165 g
V6181
F6/B2=12



Click or scan

Collection that has also FLUTES, (P.68).
Collection qui possède également des FLÛTES, (P.68).





Macaron



60 cl

Ø M = 105 mm
H = 235 mm
W = 195 g

L 9414 ♦
F6/B2=12



50 cl

Ø M = 100 mm
H = 215 mm
W = 165 g

L 9412 ♦
F6/B4=24

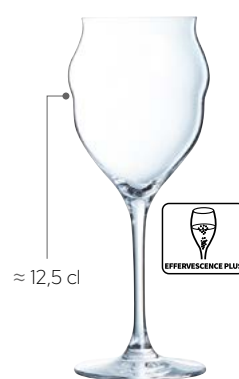


≈ 12,5 cl

40 cl

Ø M = 95 mm
H = 200 mm
W = 135 g

L 9267 ♦
F6/B4=24



≈ 12,5 cl

30 cl

Ø M = 85 mm
H = 200 mm
W = 130 g

L 9348 ♦
F6/B4=24



Click or scan

Macaron

Collection that has also a DECANTER, (P.57).
Collection qui possède également une CARAFE, (P.57).



Table Stemglass

Collection



Sensation Exalt



41 cl
Ø M = 90 mm
H = 205 mm
W = 270 g
E7695
F6/B4=24



31 cl
Ø M = 80 mm
H = 200 mm
W = 220 g
E7696
F6/B4=24



25 cl
Ø M = 75 mm
H = 190 mm
W = 165 g
E7697
F6/B4=24



20 cl
Ø M = 70 mm
H = 180 mm
W = 160 g
E7698
F6/B4=24



19 cl
Ø M = 70 mm
H = 210 mm
W = 170 g
E7700
F6/B4=24





Cabernet Tulipe



47 cl
 Ø M = 80 mm
 H = 190 mm
 W = 240 g
G3570
 F6/B4=24



40 cl
 Ø M = 80 mm
 H = 170 mm
 W = 195 g
G3573
 F6/B4=24

Cabernet Vins Jeunes



47 cl
 Ø M = 100 mm
 H = 215 mm
 W = 190 g
E2790
 F6/B4=24

Open'Up



55 cl TANNIC
 Ø M = 105 mm
 H = 235 mm
 W = 210 g
U1013
 F6/B4=24

Reveal'Up



40 cl SOFT
 Ø M = 90 mm
 H = 230 mm
 W = 195 g
J8743
 F6/B4=24
Q8623
 F2/B8=16

Séquence



47 cl MULTIPURPOSE
 Ø M = 85 mm
 H = 180 mm
 W = 165 g
N9711 ♦
 F6/B4=24



37 cl BEER
 Ø M = 80 mm
 H = 150 mm
 W = 130 g
P0089 ♦
 F6/B4=24



Click or scan

Open'Up Tannic

Beer Tasting Collection



Spirits



70 cl
Ø M = 115 mm
H = 165 mm
W = 200 g
N8172 ♦
F6/B4=24

Sublym



45 cl
Ø M = 90 mm
H = 250 mm
W = 210 g
N1739
F6/B2=12



35 cl MULTIPURPOSE
Ø M = 80 mm
H = 180 mm
W = 175 g
N5368
F6/B4=24

Lima



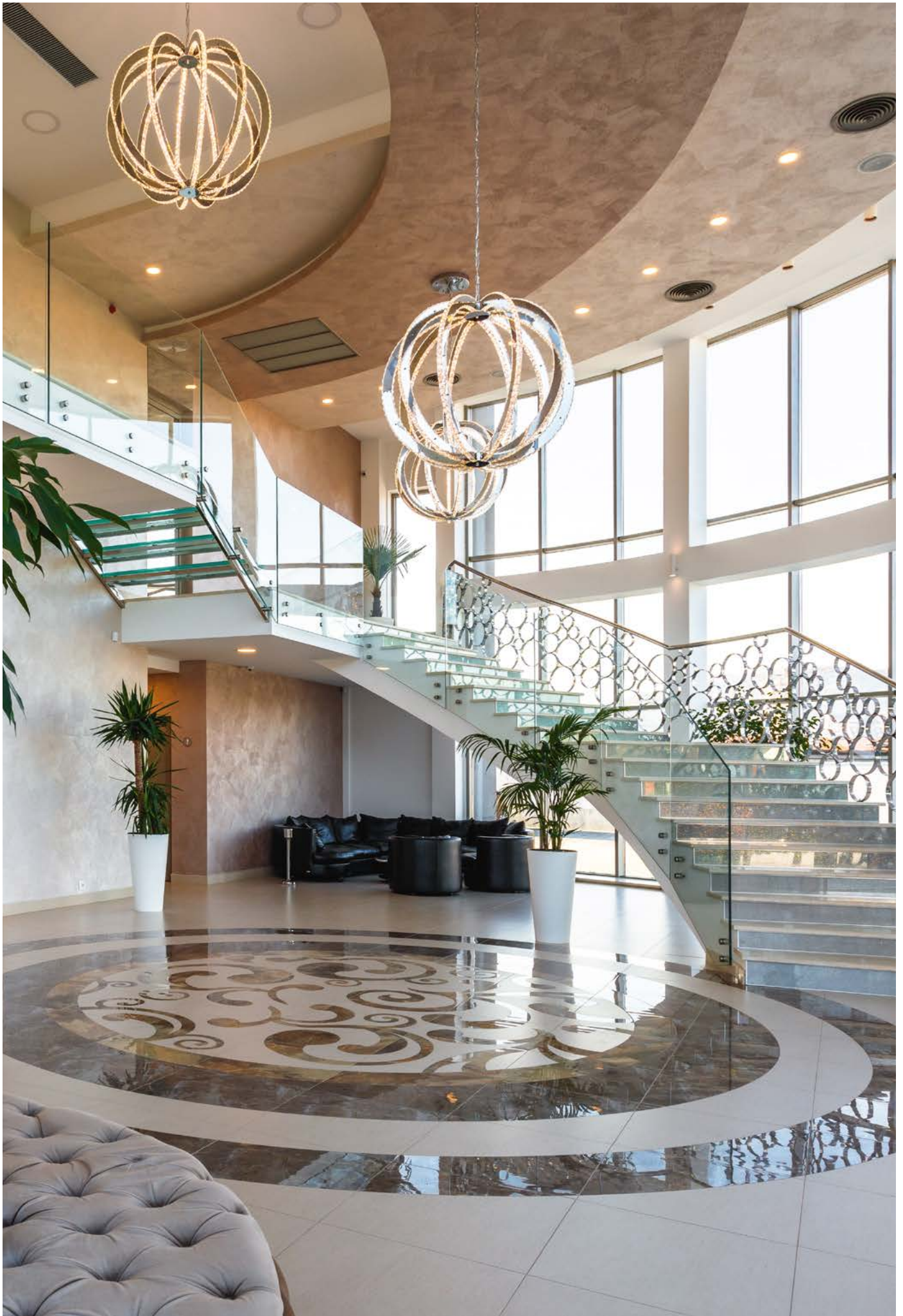
45 cl HB
Ø M = 80 mm
H = 160 mm
W = 250 g
L2356
F6/B4=24

Vigne



45 cl HB *
Ø M = 70 mm
H = 165 mm
W = 310 g
L2369
F6/B4=24





Decanters / Jugs



NEW

Abundance



≈0,75L

1,6 L
Ø M = 190 mm
H = 235 mm
W = 700 g
V9689 ♦
F1/B2=2

Explore



≈0,75L

1,3 L
Ø M = 145 mm
H = 325 mm
W = 800 g
V4667 ♦
F1/B2=2



Decaners

Collection



Macaron



≈ 0,75L

2 L

Ø M = 165 mm

H = 310 mm

W = 700 g

V6503 ◆

CI/B2=2

Decanter that has also STEMGLASSES (P.50)
Carafe qui possède également des VERRES À PIED, (P.50).

Decanter that has also a TUMBLER offers, (P.16).
Carafe qui possède également un GOBELET, (P.16).



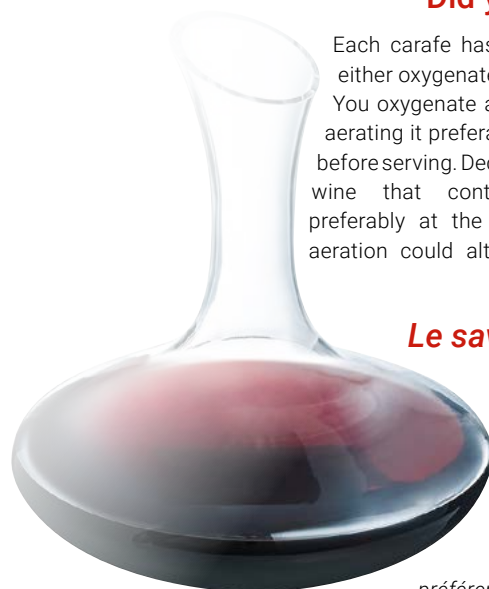
Macaron



Did you Know?

Each carafe has an advantage, either oxygenates, or decanting. You oxygenate a young wine by aerating it preferably a few hours before serving. Decanting a mature wine that contains deposits, preferably at the last too much aeration could alter its qualities.

Le saviez-vous ?



Chaque carafe a un avantage, soit oxygéner, soit décanter. On oxygène un vin jeune en l'aérant de préférence quelques heures avant le service. On décante un vin mature qui contient des dépôts, plutôt au dernier moment, trop d'aération risquerait d'altérer ses qualités.

Opening



0,9 L
 Ø M = 210 mm
 H = 240 mm
 W = 660 g
R0020 ♦
 FI/B2=2

Opening

Decaners

Collection



Open'Up



1,4 L
 Ø M = 145 mm
 H = 315 mm
 W = 610 g
D 6653 ♦
 FI/B2=2

Decanter that has also STEMGLASSES (P.17).
Carafe qui possède également des VERRES À PIED, (P.17). ✨
 Decanter that has also TUMBLERS offers, (P.16).
Carafe qui possède également des GOBELETS, (P.16). ✨



Open'Up

Fluid colors



≈ 0,75 L

0,75 L FROSTED BLUE*
 Ø M = 95 mm
 H = 210 mm
 W = 440 g
Q4033
 A6 = 6



≈ 0,75 L

0,75 L FROSTED GREEN*
 Ø M = 95 mm
 H = 210 mm
 W = 440 g
Q4025
 A6 = 6



≈ 0,75 L

0,75 L FROSTED WHITE*
 Ø M = 95 mm
 H = 210 mm
 W = 440 g
Q4026
 A6 = 6



Decanters

Collection



* Items sold under the Arcoroc™ Brand
* Articles vendus sous la marque Arcoroc™



Spring



1L + LID*

Ø M = 135 mm
 Ø Without handle = 95 mm
 H = 230 mm
 W = 820 g
Q4272
 A6=6



0,75L + LID*

Ø M = 135 mm
 Ø Without handle = 90 mm
 H = 195 mm
 W = 690 g
Q8264
 A6=6



0,5L + LID*

Ø M = 134 mm
 Ø Without handle = 90 mm
 H = 155 mm
 W = 570 g
Q8263
 A12=12



LID*

Ø M = 80 mm
 H = 22 mm
 W = 120 g
Q8265
 A12=12

Jugs

Collection



1L*

Ø M = 135 mm
Ø Without handle = 95 mm
H = 220 mm
W = 700 g

Q 3907
A6=6



0,75L*

Ø M = 135 mm
Ø Without handle = 90 mm
H = 190 mm
W = 570 g

Q 3606
A6=6



0,5L*

Ø M = 135 mm
Ø Without handle = 90 mm
H = 145 mm
W = 450 g

Q 3909
A12=12

* Items sold under the Arcoroc™ Brand
* Articles vendus sous la marque Arcoroc™





Champagne & Cocktail





Exaltation

Assets



The must-have for sparkling wines.

Combination of a unique shape and an exclusive effervescence treatment
for an exceptional tasting experience.

L'incontournable des vins effervescents.

Combinaison d'une forme et d'un traitement d'effervescence inédits
pour une expérience de dégustation unique.

Thin and adapted rim.
Buvant fin et adapté.

Narrow upper section of the bowl
to concentrate aromas and
exalt the most subtle ones.

*Haut de calice refermé, pour concentrer les
arômes et **en exalter les plus subtils.***

Large oxygenation surface
like a wine tasting glass.

*Large surface d'évaporation
comme un verre à dégustation.*

Optimised effervescence to stir
and propel aromas to the surface
thanks to a unique effervescence treatment
(Patented in France under number FR20014773).

*Bullage optimisé pour brasser
et propulser les arômes en surface
grâce à un traitement d'effervescence inédit
(Breveté en France sous le n°FR20014773).*

Slim leg.
Jambe élancée.

Flat & stable foot
no water retention in the dishwasher
Comfortable to hold.
*Cuvette plate et stable,
pas de rétention d'eau au lave-vaisselle.*



Click or scan



Cabernet Tulipe



24 cl GRAND CHAMPAGNE

Ø M = 70 mm
H = 235 mm
W = 140 g

D 0796
F6/B4=24



16 cl COCKTAIL

Ø M = 70 mm
H = 225 mm
W = 145 g

48024
F6/B4=24
N4583
A12=12

Exaltation*



35 cl

Ø M = 80 mm
H = 235 mm
W = 155 g

Q 0818
F6/B4=24



30 cl

Ø M = 80 mm
H = 211 mm
W = 150 g

Q1151
F6/B4=24
Q9945
F2/B4=8

*"Unique bubbling system, patented in France under number FR20014773".

*«Système de bullage inédit, breveté en France sous le n°FR20014773».

Champagne & Cocktail

Collection

Krysta
EXTRA STRONG
CRYSTAL
GLASS



Macaron



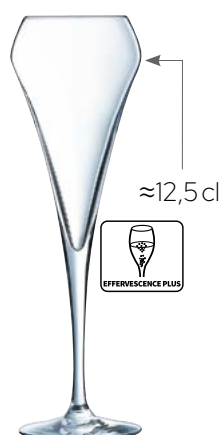
30 cl
Ø M = 85 mm
H = 200 mm
W = 130 g
L9348 ♦
F6/B4=24

Macaron Fascination



30 cl
Ø M = 95 mm
H = 190 mm
W = 135 g
N6386 ♦
F6/B4=24

Open'Up



20 cl
Ø M = 75 mm
H = 235 mm
W = 165 g
U1051
F6/B4=24



Open'Up

Reveal'Up



21 cl
Ø M = 70 mm
H = 235 mm
W = 155 g
J8907
F6/B4=24



40 cl SOFT
Ø M = 90 mm
H = 230 mm
W = 195 g
J8743
F6/B4=24
Q8623
F2/B8=16



30 cl SOFT
Ø M = 85 mm
H = 215 mm
W = 140 g
J8908
F6/B4=24

Séquence



24 cl IMPERIALE
Ø M = 70 mm
H = 235
W = 155 g
P3787
F6/B4=24

Sensation Exalt



19 cl
Ø M = 70 mm
H = 210 mm
W = 170 g
E7700
F6/B4=24

Sublym



21 cl
Ø M = 65 mm
H = 240 mm
W = 140 g
L2762
F6/B4=24

Villeneuve



26,5 cl
Ø M = 85 mm
H = 200 mm
W = 165 g
Q5372 ♦
A12=12

Sublym 21 cl

Champagne & Cocktail

Collection

Krysta
EXTRA STRONG
CRYSTAL
GLASS



Champagne & Cocktail



30 cl COUPE

Ø M = 120 mm
H = 170 mm
W = 175 g

N 6815
F6/B2=12



21 cl COUPE

Ø M = 115 mm
H = 180 mm
W = 170 g

L 3678
F6/B4=24



30 cl MARTINI

Ø M = 120 mm
H = 190 mm
W = 220 g

N 6831
F6/B2=12
N 4594
A12=12



21 cl MARTINI

Ø M = 115 mm
H = 170 mm
W = 210 g

N 6887
F6/B2=12



21 cl COUPE

Ø M = 95 mm
H = 150 mm
W = 100 g

Q 7785 ♦
F6/B4=24



44 cl HURRICANE

Ø M = 80 mm
H = 210 mm
W = 300 g

V 3263
F6/B4=24



15 cl NICK & NORA

Ø M = 70 mm
H = 145 mm
W = 100 g

Q 3702 ♦
F6/B4=24



Champagne & Cocktail Coupe



Brio+



21 cl*
 Ø M = 85 mm
 H = 190 mm
 W = 135 g
L 8941
 F6/B4=24



16 cl*
 Ø M = 65 mm
 H = 200 mm
 W = 125 g
J 1478
 F6/B4 = 24



9,5 cl*
 Ø M = 56 mm
 H = 170 mm
 W = 95 g
H 8466
 F6/B4=24

Monti



58 cl GIN*
 Ø M = 105 mm
 H = 190 mm
 W = 240 g
Q 1257
 F6/B2=12



27 cl COUPE*
 Ø M = 90 mm
 H = 155 mm
 W = 220 g
Q 8201
 F6/B2=12



27 cl*
 Ø M = 80 mm
 H = 170 mm
 W = 190 g
Q 8701
 F6/B2=12



21 cl COCKTAIL*
 Ø M = 115 mm
 H = 155 mm
 W = 210 g
Q 1325
 F6/B2=12



Click or scan

Monti

Champagne & Cocktail

Collection



Broadway



21 cl*
 Ø M = 120 mm
 H = 155 mm
 W = 270 g
P8795
 F6/B2=12



25 cl*
 Ø M = 115 mm
 H = 140 mm
 W = 270 g
P8796
 F6/B2=12



58 cl*
 Ø M = 110 mm
 H = 195 mm
 W = 460 g
P8821
 F6/B2=12



25 cl*
 Ø M = 90 mm
 H = 190 mm
 W = 290 g
Q7932
 F6/B4=24



38 cl HB*
 Ø M = 75 mm
 H = 145 mm
 W = 430 g
L7255
 F6/B4=24

* Items sold under the Arcoroc™ Brand
 * Articles vendus sous la marque Arcoroc™



Broadway 25cl

Click or scan



Cabernet Abondant



70 cl
 Ø M = 110 mm
 H = 220 mm
 W = 260 g
FJ037◆
 F6/B2=12



50 cl
 Ø M = 100 mm
 H = 200 mm
 W = 220 g
FJ038◆
 F6/B2=12

Cabernet Ballon



70 cl
 Ø M = 115 mm
 H = 220 mm
 W = 270 g
46981
 F6/B4=24



58 cl
 Ø M = 105 mm
 H = 210 mm
 W = 240 g
47026
 F6/B4=24

Cabernet Vins Jeunes



58 cl
 Ø M = 105 mm
 H = 225 mm
 W = 210 g
E2789
 F6/B4=24

Champagne & Cocktail

Collection

Krysta
EXTRA-STRONG
CRYSTAL
GLASS



Macaron



60 cl
Ø M = 105 mm
H = 235 mm
W = 195 g
L9414 ♦
F6/B2=12 - P/P = 240



50 cl
Ø M = 105 mm
H = 235 mm
W = 195 g
L9412 ♦
F6/B4=24

Sublym



60 cl BALLON
Ø M = 110 mm
H = 230 mm
W = 210 g
N4742
F6/B2=12

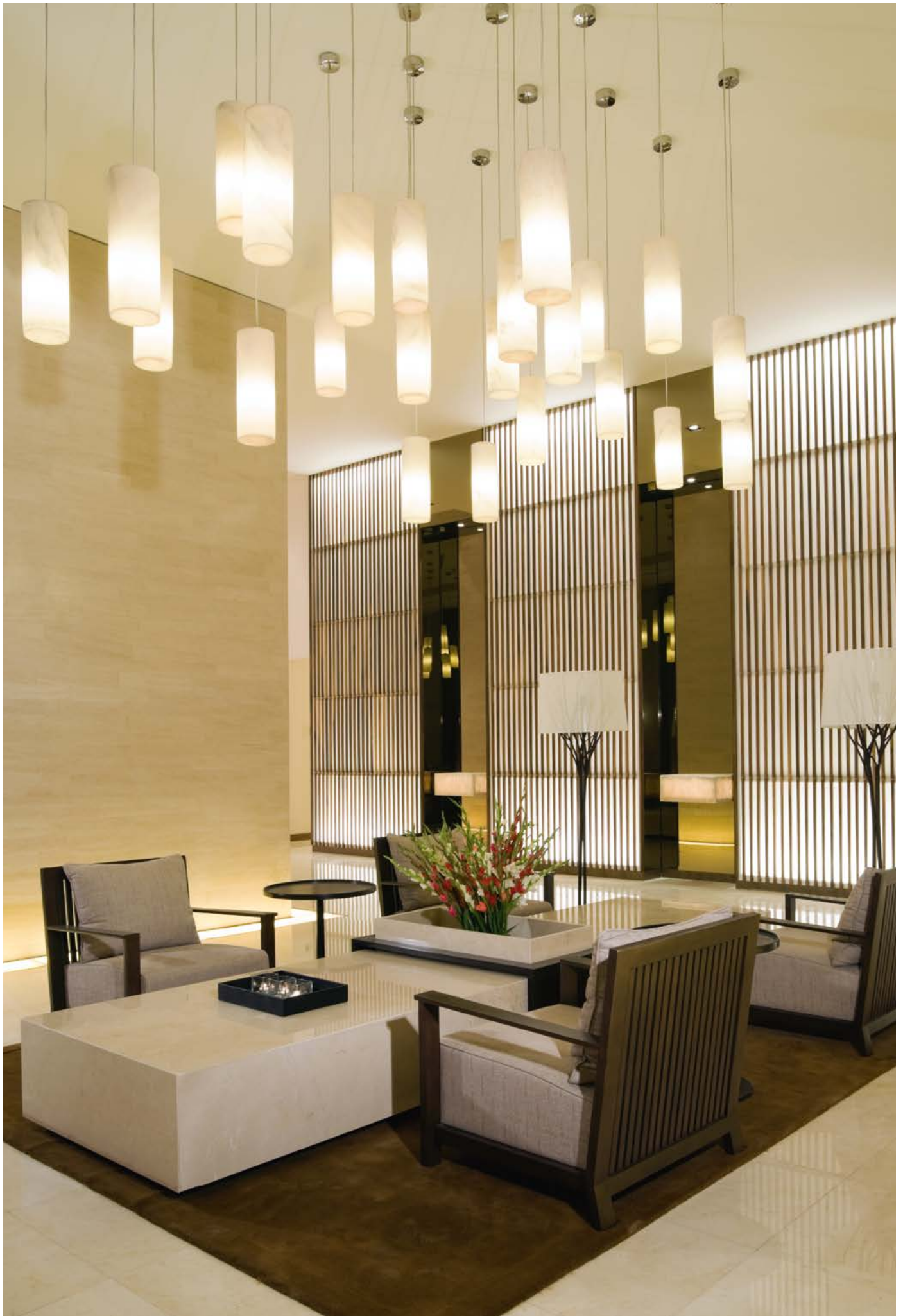
Spirits



70 cl
Ø M = 115 mm
H = 165 mm
W = 200 g
N8172 ♦
F6/B4=24



Sublym : Ballon 60 cl



Tumblers





Primary
Handcraft



36 cl HB BLUE
Ø M = 80 mm
H = 100 mm
W = 155 g
Q 3478
FF6/B4=24



36 cl HB GREY
Ø M = 80 mm
H = 100 mm
W = 155 g
Q 3477
FF6/B4=24



36 cl HB RED
Ø M = 80 mm
H = 100 mm
W = 155 g
Q 3215
FF6/B4=24

Tumblers

Collection



Primary color



36 cl HB BLACK MAT

Ø M = 80 mm
H = 100 mm
W = 155 g

L9406
FF6/B4=24



36 cl HB WHITE MAT

Ø M = 80 mm
H = 100 mm
W = 155 g

L9407
FF6/B4=24



36 cl HB EMERALD

Ø M = 80 mm
H = 100 mm
W = 155 g

V3051
F6/B4=24



36 cl HB JADE

Ø M = 80 mm
H = 100 mm
W = 155 g

V3052
F6/B4=24





Absoluty



45 cl HB
Ø M = 85 mm
H = 130 mm
W = 220 g
Q9217
F6/B4=24



37 cl HB
Ø M = 80 mm
H = 120 mm
W = 190 g
Q9216
F6/B4=24



32 cl OF
Ø M = 85 mm
H = 90 mm
W = 175 g
Q9214
F6/B4=24



25 cl OF
Ø M = 80 mm
H = 85 mm
W = 150 g
Q9215
F6/B4=24

Lima



45 cl HB
Ø M = 75 mm
H = 160 mm
W = 250 g
L2356
F6/B4=24



40 cl HB
Ø M = 80 mm
H = 135 mm
W = 240 g
L8110
F6/B4=24



38 cl HB
Ø M = 90 mm
H = 110 mm
W = 220 g
G3368
F6/B4=24



35 cl OF
Ø M = 95 mm
H = 85 mm
W = 225 g
G3367
F6/B4=24

Tumblers

Collection



Primary



44 cl HB
Ø M = 90 mm
H = 110 mm
W = 155 g
G3323
F6/B4=24



40 cl HB
Ø M = 75 mm
H = 130 mm
W = 150 g
L8677
F6/B4=24



36 cl HB
Ø M = 80 mm
H = 100 mm
W = 155 g
G3322
F6/B4=24



27 cl HB
Ø M = 75 mm
H = 95 mm
W = 125 g
G0036
F6/B4=24

Vigne



45 cl HB
Ø M = 70 mm
H = 165 mm
W = 310 g
L2369
F6/B4=24



33 cl HB
Ø M = 70 mm
H = 125 mm
W = 240 g
G3674
F6/B4=24



22 cl HB
Ø M = 60 mm
H = 110 mm
W = 190 g
G3658
F6/B4=24



37 cl OF
Ø M = 95 mm
H = 90 mm
W = 380 g
L2370
F6/B4=24



31 cl OF
Ø M = 85 mm
H = 85 mm
W = 260 g
G3666
F6/B4=24



20 cl OF
Ø M = 75 mm
H = 75 mm
W = 220 g
G3659
F6/B4=24



Bourbon Street



36 cl HB*
 Ø M = 85 mm
 H = 130 mm
 W = 420 g
Q 3660
 F6/B2=12



6 cl HB*
 Ø M = 25 mm
 H = 80 mm
 W = 115 g
Q 5000
 F12/B2=24



32 cl OF*
 Ø M = 95 mm
 H = 100 mm
 W = 420 g
Q 3659
 F6/B2=12

Louisiane



36 cl HB*
 Ø M = 85 mm
 H = 130 mm
 W = 370 g
Q 3656
 F6/B2=12



6 cl HB*
 Ø M = 25 mm
 H = 80 mm
 W = 115 g
Q 4997
 F12/B2=24



32 cl OF*
 Ø M = 95 mm
 H = 100 mm
 W = 410 g
Q 3655
 F6/B2=12

Maléa⁺



35 cl HB*
 Ø M = 75 mm
 H = 125 mm
 W = 230 g
H 4531
 F6/B4=24



30 cl OF*
 Ø M = 75 mm
 H = 105 mm
 W = 240 g
H 4623
 F6/B4=24



Click or scan

Bourbon Street

Tumblers

Collection



Old Square



36 cl HB*
 Ø M = 85 mm
 H = 100 mm
 W = 420 g
Q 3658
 F6/B2=12



32 cl OF*
 Ø M = 90 mm
 H = 95 mm
 W = 390 g
Q 3657
 F6/B2=12

West Loop



40 cl HB*
 Ø M = 90 mm
 H = 130 mm
 W = 230 g
Q 3619
 F6/B4=24



36 cl HB*
 Ø M = 75 mm
 H = 135 mm
 W = 340 g
P 9950
 F6/B2=12



32 cl OF*
 Ø M = 85 mm
 H = 95 mm
 W = 290 g
P 9958
 F6/B2=12



Old Square 36 cl

* Items sold under the Arcoroc™ Brand
 * Articles vendus sous la marque Arcoroc™



Brixton



35 cl HB*
Ø M = 85 mm
H = 110 mm
W = 400 g
P9067 ♦
F6/B4=24



31 cl HB TUBO*
Ø M = 70 mm
H = 155 mm
W = 310 g
Q8947 ♦
F6/B2=12



30 cl OF*
Ø M = 80 mm
H = 105 mm
W = 340 g
P4188 ♦
F6/B2=12

Tumblers

Collection

Broadway



38 cl HB*
 Ø M = 75 mm
 H = 145 mm
 W = 430 g
L7255
 F6/B4=24



28 cl HB*
 Ø M = 70 mm
 H = 135 mm
 W = 280 g
L7256
 F6/B4=24



30 cl OF*
 Ø M = 85 mm
 H = 90 mm
 W = 280 g
L7254
 F6/B4=24

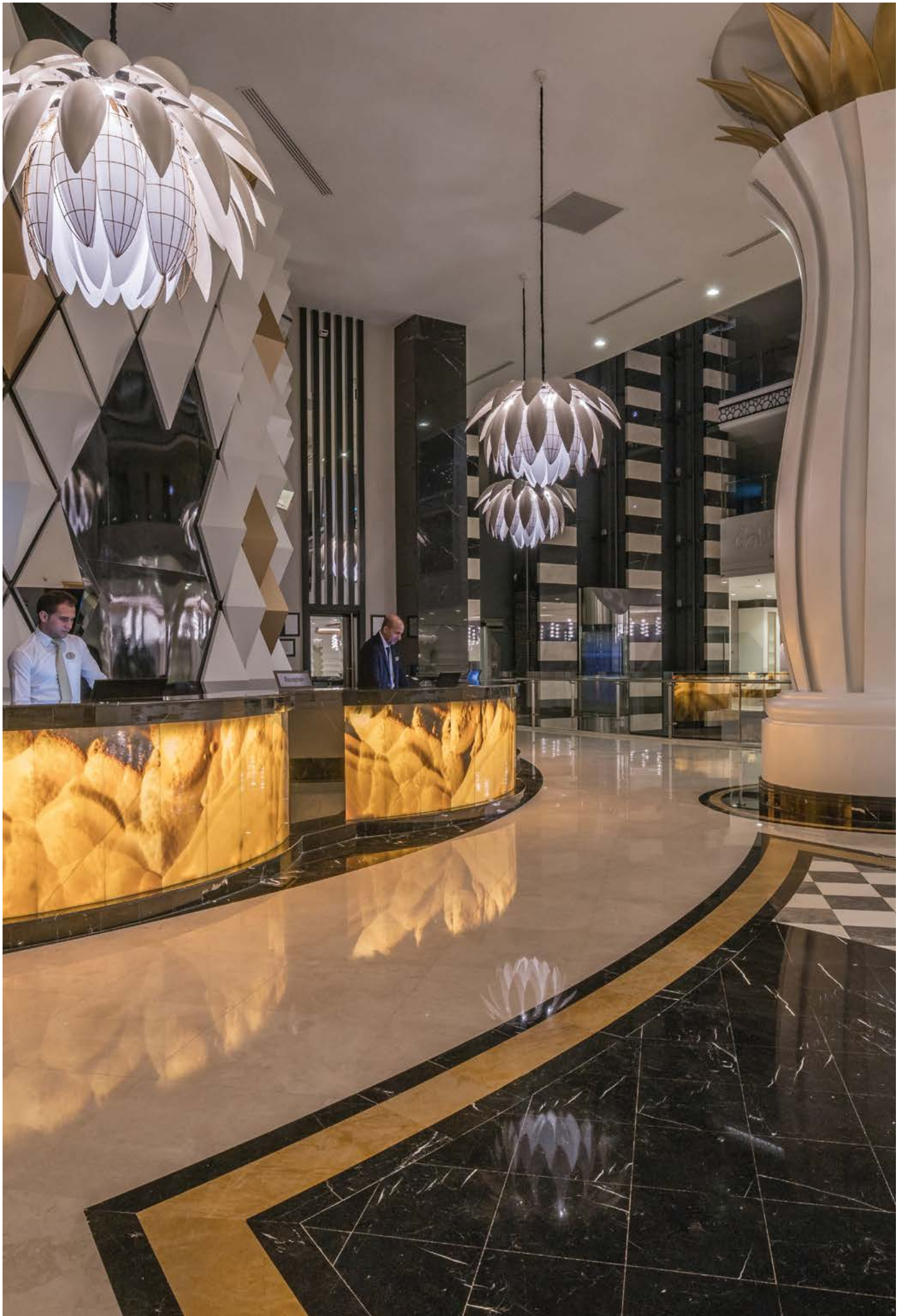


5 cl OF*
 Ø M = 49 mm
 H = 60 mm
 W = 60 g
V2910 ♦
 F6/B4=24



Broadway 38cl

* Items sold under the Arcoroc™ Brand
 * Articles vendus sous la marque Arcoroc™



Spirits



Chef&Sommelier™ has a wide range of well qualified spirit glasses.
From modern to traditional forms, each glass has been designed
to meet the specific characteristics of different spirits.
Revelation of aromas, ergonomics, respect for temperature,
has been give particular attention in each design
in order to offer the taster the maximum pleasure and appreciation.

*Chef&Sommelier™ dispose d'une large gamme de verres qualifiés pour les spiritueux.
Des formes modernes aux plus traditionnelles, chaque verre a été dessiné
pour répondre aux spécificités des différents spiritueux.
Révélation des arômes, ergonomie, respect de la température.
Une attention bien spécifique a été apportée
afin d'offrir au dégustateur le plaisir que ces alcools méritent.*



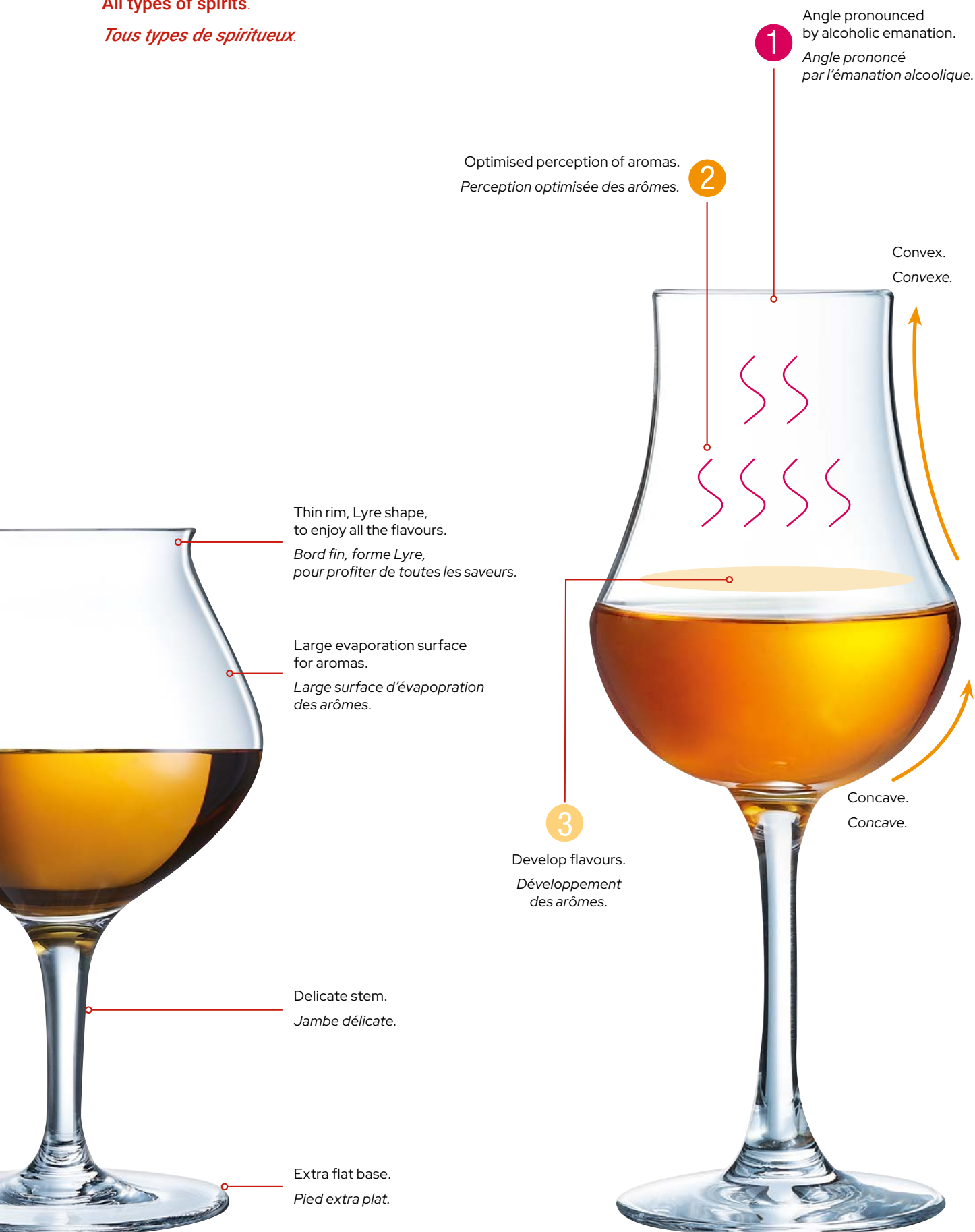
Spirits

Assets



All types of spirits.

Tous types de spiritueux.





Did you Know? Le saviez-vous ?

To taste spirits, the three major steps in wine analysis are respected (observe, smell, taste). However, the exercise remains complicated because the pervasive presence of ethyl alcohol, which anesthetizes the smell and taste buds. Chef&Sommelier™ has meticulously worked on the shape, size, stature and the ergonomics of its spirit glasses to help flush out the delicate qualities of this type of beverage.

Pour déguster des spiritueux, les trois grandes étapes de l'analyse des vins sont respectées (observer, sentir, goûter). L'exercice reste néanmoins compliqué car la présence envahissante de l'alcool éthylique, anesthésie l'odorat et les papilles. Chef&Sommelier™ a étudié méticuleusement la forme, le contenant et l'ergonomie de ses verres afin d'aider à débusquer les qualités si délicates de ces spiritueux.

Cabernet Tulipe+



19 cl
Ø M = 65 mm
H = 165 mm
W = 145 g
53468
F6/B4 = 24



12 cl
Ø M = 55 mm
H = 150 mm
W = 105 g
14798
F6/B4 = 24



7 cl
Ø M = 50 mm
H = 135 mm
W = 80 g
V5794 ♦
F6/B4 = 24

Séquence+



21 cl PORTO
Ø M = 65 mm
H = 190 mm
W = 115 g
N9696 ♦
F6/B4 = 24

Open'Up Spirit+



16,5 cl AMBIENT
Ø M = 70 mm
H = 170 mm
W = 105 g
U1062 ♦
F6/B4 = 24

≈ 6 cl



≈ 7 cl



≈ 10 cl

30 cl WARM
Ø M = 100 mm
H = 85 mm
W = 155 g
U1032
F6/B4 = 24
V0828
F2/B6 = 12

39 cl ARDENT
Ø M = 105 mm
H = 130 mm
W = 170 g
U1059 ♦
F6/B4 = 24

Spirits Collection



BOURBON STREET*
6 cl HB

Ø M = 49 mm
H = 80 mm
W = 120 g
Q5000
F12/B2=24



BROADWAY*
5 cl OF

Ø M = 49 mm
H = 60 mm
W = 60 g
V2910 ♦
F6/B4=24



LOUISIANE*
6 cl HB

Ø M = 25 mm
H = 80 mm
W = 115 g
Q4997
F12/B2=24



70 cl COGNAC

Ø M = 115 mm
H = 165 mm
W = 200 g
N8172 ♦
F6/B4=24



17 cl RHUM

Ø M = 75 mm
H = 130 mm
W = 105 g
N6374
F6/B4=24



12 cl SHERRY

Ø M = 60 mm
H = 190 mm
W = 80 g
N8209 ♦
F6/B4=24



11 cl CORDIAL

Ø M = 60 mm
H = 200 mm
W = 90 g
N8212 ♦
F6/B4=24



10 cl GRAPPA

Ø M = 65 mm
H = 180 mm
W = 95 g
N8211 ♦
F6/B4=24



6,5 cl CORDIAL

Ø M = 56 mm
H = 160 mm
W = 105 g
N8213 ♦
F6/B4=24



Grappa 10cl

* Items sold under the Arcoroc™ Brand
* Articles vendus sous la marque Arcoroc™



Gastronomy professionals are searching for glasses that satisfy their needs in terms of perfection and sophistication. Their desire: Splendidly elegant table settings with fine, lightweight, extremely transparent products. Their professional needs: Intensive daily use requires products that are highly resistant to shocks and detergents.

To meet these **twin challenges of aesthetic excellence and resistance**, the Arc Research Centre is introducing a new generation of lead-free crystal:

Krysta™: The high-performance crystal glass.



Click or scan

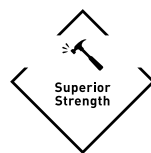
Les professionnels de la gastronomie sont en quête de verres répondant à leur exigence de perfection et de raffinement.

Leur désir : une mise en table de grande élégance grâce à des produits fins, légers et extrêmement transparents.

Leur contrainte professionnelle : une utilisation intensive quotidienne qui réclame des produits à haute résistance aux chocs et aux détergents.

Pour répondre à ce **double défi d'excellence esthétique et de résistance**, le centre de recherche d'Arc, présente une nouvelle génération de cristallin sans plomb :

Krysta™, le cristallin aux performances d'exception.



SUPERIOR STRENGTH

The Arc Research Centre has developed a crystalline material, Krysta™, combining **superior strength with exceptional finesse.**

With a thickness of 1.1 mm at the rim, Krysta™ is 30% stronger*

- **Savings across the entire operation: fewer breakages and chipping during transportation, storage, washing and polishing.**

*Than other standard crystal glasses on the market.

RÉSISTANCE SUPÉRIEURE

Le centre de recherche d'Arc a élaboré un matériau cristallin, le Krysta™, qui allie **une résistance supérieure à une finesse remarquable des produits.**

Pour une épaisseur d'1,1 mm, Krysta™ est 30% plus résistant.

- **Des économies sur toute la chaîne : moins de casse et d'ébréchure durant le transport, le stockage, le lavage et le polissage.**

*Que les verres cristallin de l'ensemble du marché.



COMPLETE TRANSPARENCY

Krysta™ is the purest and most transparent crystal glass on the market. The perfect mastery of its composition, the quality of the sand used, and fusion at a very high temperature gives Krysta™ perfect transparency.

- **Tables enhanced by the sparkle of Krysta™.**
- **The visual aspects of every wine respected to perfection.**

TRANSPARENCE ABSOLUE

Krysta™ est le cristallin le plus pur et le plus transparent du marché.

La parfaite maîtrise de sa composition, la qualité du sable utilisé et la fusion à très haute température assurent au Krysta™ une transparence parfaite.

- **Des tables sublimes par l'éclat du Krysta™.**
- **La robe de chaque vin respectée à la perfection.**



PERFECT ACOUSTICS

Krysta™'s exclusive composition gives it **a clear, pure sound** in keeping with the tone of the finest crystals.

- **The allure of Krysta™: A unique shine coupled with a distinct sound for a refined sensory experience.**

ACOUSTIQUE PARFAITE

Grâce à sa formulation exclusive, Krysta™ produit **un son clair et pur** dans la tradition sonore des meilleurs cristallins.

- **La séduction du Krysta™: un éclat unique associé à une sonorité singulière pour un plaisir sensoriel raffiné.**



LONGLASTING BRILLIANCE

Krysta™ boasts extreme, long-lasting brilliance. After 2,000 professional dishwasher cycles, Krysta™ is **as brilliant and transparent as ever.**

- **Glasses that bring a special brilliance to your tables.**
- **Dinner service items with a long lasting sparkle that you will be using for a long time.**

BRILLANCE DURABLE

Krysta™ possède une extrême brillance durable dans le temps. Après 2000 cycles en lave-vaisselle professionnel, Krysta™ conserve **sa brillance et sa transparence originelles.**

- **Des verres qui apportent leur touche unique de brillance sur vos tables.**
- **Des services à l'éclat durable que vous conserverez longtemps.**

Contents and innovation: Matières et innovation :



The Chef&Sommelier™ glasses have an extremely fine rim in order to have an optimal comfort during tasting, while keeping an incomparable resistance.

Les verres Chef&Sommelier™ possèdent un buvant extrêmement fin pour un confort de dégustation optimal, tout en gardant une résistance incomparable.



"Effervescence plus" is a technology that develops an even and delicate effervescence, delighting the eyes and the taste buds alike...

"Effervescence plus" est une technologie qui développe une effervescence fine et régulière, pour le plaisir des yeux et des papilles.



Items sprayed with innovative inks technically adapted to professional constraints, guaranteed to withstand more than 2000 cycles in industrial dishwashers without damage.

Articles décorés par pulvérisation avec des encres spécialement adaptées pour un usage professionnel et testées à plus de 2000 cycles en lave-vaisselle industriel sans dégradation.



The decanters collection are mouth blown, hand rolled. It makes the product range transcendent.

Le verre artisanal soufflé bouche confère toute sa magie aux carafes.



Drop Control is used on the neck and lip of the decanter to help prevent drips when in service.

Le Drop Control est un traitement anti-goutte exclusif appliqué sur le col des carafes.



PACKAGING / EMBALLAGES

C → Gift box / Coffret cadeau

F → Closed box. Self-closing or semi-self-closing base / Boîte fermée. Fond automatique ou semi-automatique

FF → Closed box with window / Boîte fermée avec fenêtre

A → Regular slotted carton used as primary packaging / Carton compartimenté utilisé comme emballage primaire.

Example / Exemple :

F6/B4=24 - Primary packaging: F / Emballage primaire : F

Master carton: B / Emballage secondaire en carton : B

Number of pieces inside the primary packaging: 6 / Nombre de pièces dans un emballage primaire : 6

Number of primary packs in Master carton: 4 /

Nombre d'emballages primaires dans le suremballage en carton: 4.

M = Maximum diameter / Encombrement maxi - H = Height / Hauteur - W = Weight / Poids.

All of products are labelled ORIGINE FRANCE GARANTIE, except products with ♦ mention.

Tous les produits sont ORIGINE FRANCE GARANTIE, à l'exception des produits portant la mention ♦.

