



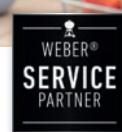
Grills & Saveurs

votre barbecue... c'est NOUS !

PISCINES  FITNESS
CRÉATEUR DE BIEN-ÊTRE

GRILLS & SAVEURS





CRÉATEUR DE SAVEURS

Grills & Saveurs est une marque du groupe **Piscines-Fitness** qui propose depuis plus de 45 ans des solutions pour le bien-être et l'aménagement du jardin.

CRÉATEURS DE SAVEURS RECONNUS

Spécialistes des barbecues, cheminées et cuisines extérieures, nous avons développé des partenariats privilégiés avec les créateurs de saveurs les plus prestigieux. A ce titre, Grills & Saveurs est partenaire Weber World Experience et partenaire Premium pour les planchas Le Marquier, les cheminées d'extérieur Tole et les cuisines d'extérieur ENO et Indu+.

COURS DE CUISINE CERTIFIÉS WEBER

Participez à un cours de barbecue certifié Weber! Que vous soyez en famille, entre amis ou entre collègues, vous passerez un moment convivial où s'enchaînent apéritif, cuisson au grill et délicieux repas. Nous pouvons également vous proposer sur demande des formules au choix à différents moments de la journée. Retrouvez toutes les dates et menus disponibles sur notre site web et notre flyer dédié.

TRANQUILLITÉ ASSURÉE AVEC NOTRE SERVICE D'ENTRETIEN

Afin de toujours vous offrir le meilleur service, nous assurons aussi l'entretien complet et le service après-vente de vos équipements Weber.

VENEZ VISITER NOTRE SHOWROOM

Difficile de faire un choix? Venez découvrir notre showroom situé entre Morges et Lausanne, dédié à l'univers du barbecue. Vous y découvrirez les gammes Weber, Le Marquier, ENO et Tole, sans oublier leurs multiples accessoires. Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller.

PAS ENVIE DE VOUS DÉPLACER ?

Toutes les références de cette brochure sont disponibles sur notre e-shop www.grills-saveurs.ch/. Faites-vous livrer le barbecue de vos rêves en un seul clic!

UN BESOIN SPÉCIFIQUE?

Nos spécialistes se tiennent à votre entière disposition pour toute demande aux coordonnées suivantes :
info@grills-saveurs.com
+41 21 566 16 66



Grills & Saveurs
votre barbecue... c'est NOUS !

GRILLS & SAVEURS



CUSINE AU BARBECUE AVEC WEBER

Beaux et de qualité, les barbecues Weber sont bien plus que des appareils de cuisson, ils créent des instants culinaires et des émotions uniques. Rien de tel que cet équipement à part pour donner envie de ralentir le temps et se retrouver en famille, en amoureux, entre amis, au bord de votre piscine, simplement dans votre jardin ou sur votre balcon.



CUSINEZ A LA PLANCHA AVEC LE MARQUIER

Savoureuse, la plancha Le Marquier donne à un simple aliment toute sa saveur ! Grâce à ce mode de cuisson sain, la caramélation très rapide des sucs se fait grâce à la saisie des aliments à très haute température, sans avoir besoin de les mariner ou d'ajouter de la matière grasse. C'est l'effet Maillard !.



CUISINEZ AU FEU DE BOIS AVEC TOLE

Retrouvez le plaisir simple et nature de la flamme, l'odeur du feu de bois et ses instants de convivialité. Cette cheminée d'extérieur devient vite le centre d'attention, l'endroit où tout le monde se réunit. Elle interpelle par son aspect, son originalité et sa convivialité et propose de multiples possibilités de cuisson au barbecue.



AMENAGEZ VOTRE CUISINE EXTÉRIEURE AVEC ENO

Découvrez ce qui se fait de mieux en matière de cuisine en plein air ! Avec la nouvelle gamme Modulo, profitez pleinement des longues soirées d'été et créez votre espace cuisine design sur mesure où bon vous semble dans votre jardin, sur votre terrasse ou au bord de la piscine selon l'espace dont vous disposez.



CUISINEZ PARTOUT AVEC INDU +

Chariot design de cuisine au gaz, trolley avec plaques à induction modulaires ou encore bar mobile vous permettent d'emmener votre cuisine à l'extérieur en un tour de main. Avec Indu+, vous pouvez préparer un large éventail de mets rapidement, tout en participant à votre soirée.



PASSIONS GRILL

Un lieu chaud dans votre jardin

Les cheminées de jardin PassionsGrill leur donnent la possibilité de créer un endroit chaleureux dans leur jardin avec un design élégant ou de devenir le roi du grill dans leur quartier avec de nombreux accessoires de grill



Le Blockbuster de l'été

PLAGE DE TEMPÉRATURE DE 90 °C À 315 °C

Faites griller les côtelettes, rôtir les légumes ou saisir les steaks à feu vif, comme sur un barbecue à charbon. Une fois la température atteinte, le SmokeFire maintient automatiquement la chaleur – vous la réglez, le barbecue fait le reste.



ÉLIMINATION FACILE DES CENDRES ET DES GRAISSES

Les cendres et les graisses sont dirigées vers un tiroir extérieur pour un nettoyage rapide et aisément. Ce système unique empêche aussi aux cendres de se diffuser dans la cuve de cuisson.

GRANDE ZONE DE CUISSON

Les deux grandes zones de cuisson accueilleront deux paniers de légumes et quatre échines de porc en même temps, voir même des burgers pour tout le monde.

45 x 61 cm pour le EX4

45 x 91 cm pour le EX6

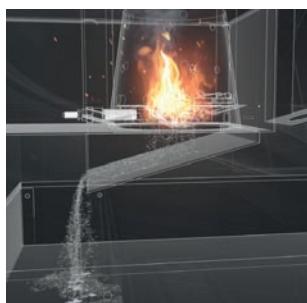
WEBER CONNECT

Weber Connect vous dit quand il faut retourner, faire reposer et servir les aliments. La fonction de cuisson à distance vous donne la liberté de surveiller et même d'ajuster la chaleur directement depuis votre smartphone.

Weber Smokefire

EX4 | CHF 1490.-

EX6 | CHF 1990.-



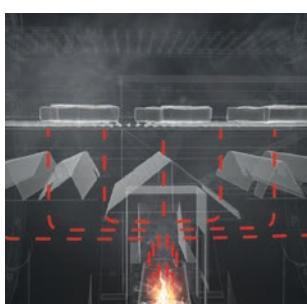
NETTOYAGE ET ENTRETIEN FACILES

En raison de sa conception haut de gamme et de ses fonctions uniques, le Weber SmokeFire rend cette tâche plus facile. Accès facile à la bougie de préchauffage si elle doit être remplacée. Mode arrêt automatique : distributeur de pellets auto-nettoyant après chaque session.



WEBER CONNECT

La fonction de cuisson intelligente intégrée proposée par Weber Connect vous offre une assistance très utile lorsque cela est nécessaire - le barbecue n'a jamais été aussi simple à utiliser.



CUSSION FACILE

Different de tous les autres barbecues à pellets du marché, le SmokeFire est doté de barres Flavorizer avec un système de diffusion qui offre une répartition homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson. Avec les grilles de cuisson Gourmet BBQ System (GBS) et un système d'alerte lorsque le niveau de combustible commence à être bas, SmokeFire offre une expérience barbecue entourée en simplicité.





SÉRIE SUMMIT®

POUR LES PREMIÈRES IMPRESSIONS ET CELLES QUI DURENT



SUMMIT 470

BLACK | CHF 3'490.-
ACIER INOX | CHF 3'790.-

EXIGEZ LE MEILLEUR WEBER !

QUE CE SOIT POUR PRÉPARER UN POULET BIEN CROUSTILLANT SUR LA RÔTISSOIRE OU AJOUTER UNE TOUCHE DE FUMÉ À VOTRE PLAT, LES 4 À 6 BRÛLEURS DU BARBECUE À GAZ SUMMIT SÉRIE E/S GBS VOUS PERMETTRONT A COUP SÛR DE SORTIR DES SENTIERS BATTUS.



SUMMIT 670

BLACK | CHF 4'290.-
ACIER INOX | CHF 4'790.-



LE SUMMUM DE LA PERFECTION

SUIVEZ L'ÉVOLUTION DE L'EMBLÉMATIQUE BARBECUE BOULE : EN PLUS DE LA CUISSON AU CHARBON, IL PERMET LA CUISSON LENTE ET À BASSE TEMPÉRATURE. QUE CE SOIT POUR LE FUMAGE, LES GRILLADES OU LA CUISSON INDIRECTE, LE BARBECUE SUMMIT CHARCOAL PRÉSENTE LA CUISINE D'ÉTÉ IDÉALE - LAISSEZ LES BONNES ODEURS DE BARBECUE SE RÉPANDRE DANS LE QUARTIER.

DEUX VERSION AU CHOIX :
SUMMIT CHARCOAL Ø 61 CM
CHF 2'490.-

SUMMIT CHARCOAL GRILLING CENTER Ø 61 CM
AVEC TABLETTE LATÉRALE ET RANGEMENT | CHF 2'990.-



SPIRIT

pour le plaisir du barbecue à l'état pur



SPIRIT E-210
BLACK | CHF 749.-



SPIRIT E-310
BLACK | CHF 999.-

+ RÉCHAUD LATÉRAL
SÉRIE -20



SPIRIT E-320 GBS
BLACK | CHF 1'190.-



SPIRIT SP-335 GBS
INOX | CHF 1'390.-

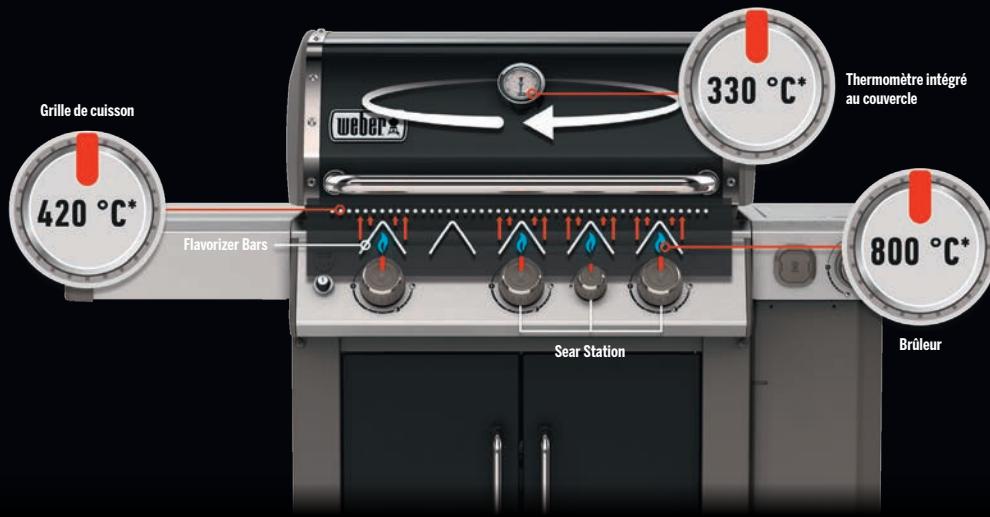
+ RÉCHAUD LATÉRAL
+ SEAR STATION
SÉRIE -35



SPIRIT EP-335 GBS
BLACK | CHF 1'290.-



WEBER SEAR STATION:
**GRANDE CHALEUR SUR
LA GRILLE DE CUISSON
ET UNE CHALEUR
PARFAITE DANS LA
CHAMBRE DE CUISSON**



GENESIS II pour des chefs-d'œuvre culinaires



GENESIS II SÉRIES-10



3 FEUX
GENESIS II 310
BLACK | CHF 1'290.-
ACIER INOX. | CHF 1'390.-

4 FEUX
GENESIS II 410
BLACK | CHF 1'790.-
ACIER INOX. | CHF 1'990.-

6 FEUX
GENESIS II 610
BLACK | CHF 1'990.-



+ PORTES

+ SEAR STATION

+ RÉCHAUD LATÉRAL

GENESIS II 335
BLACK | CHF 1'790.-
ACIER INOXIDABLE | CHF 1'990.-

GENESIS II 435
BLACK | CHF 2'290.-
ACIER INOXIDABLE | CHF 2'490.-

EXCLUSIVITÉ GRILLS & SAVEURS
GENESIS II 415
BLACK | CHF 1'990.-
ACIER INOX. | CHF 2'190.-

4 FEUX
GENESIS II 410
BLACK | CHF 1'790.-
ACIER INOX. | CHF 1'990.-

6 FEUX
GENESIS II 610
BLACK | CHF 1'990.-

GENESIS II LX

POUR UN PLAISIR ILLIMITÉ DU BARBECUE

- + Couvercle plus haut
- + Lampe pour poignée
- + Réchaud latéral
- + Allumage intégré qui réagit sur simple rotation du bouton de réglage de la température
- + Compartiment barbecue fermé
- + Boutons d'allumage éclairés
- + Grille de maintien au chaud, compatible avec le système ETGS

GENESIS II LX 340
BLACK | CHF 2'190.-
ACIER INOXIDABLE | CHF 2'490.-

GENESIS II LX 440
BLACK | CHF 2'790.-
ACIER INOXIDABLE | CHF 2'990.-

GENESIS II LX 640
BLACK | CHF 3'490.-
ACIER INOXIDABLE | CHF 3'790.-

6

Dans la limite des stocks disponibles.



Pour le plaisir: BARBECUES WEBER Q

LE BARBECUE IDÉAL POUR VOTRE BALCON EN VILLE



WEBER Q 1200 GAZ
BLACK | CHF 379.-

Avec allumage électrique, thermomètre de couvercle et tablettes latérales
Surface de cuisson: 43x32 cm



WEBER Q 1400 ÉLECTRIQUE
DARK GREY | CHF 379.-

Surface de cuisson: 43x32 cm



REMISE EXCLUSIVE
100.-
POUR L'ACHAT D'UN GRILL
ET SON CHARIOT



WEBER Q 2200 GAZ
DARK GREY | CHF 479.-

Avec allumage électrique, thermomètre de couvercle et tablettes latérales
Surface de cuisson: 55x39 cm



WEBER Q 2400 ÉLECTRIQUE
DARK GREY | CHF 549.-

Surface de cuisson: 55x39 cm

3 TYPES DE CHARIOT



STAND SÉRIE Q
BLACK | CHF 149.-

Compatible séries Q 1000 et Q 2000



CHARIOT MOBILE PLIABLE SÉRIE Q
BLACK | CHF 199.-

Compatible séries Q 1000 et Q 2000



CHARIOT PREMIUM SÉRIE Q 2000
BLACK | CHF 249.-

Compatible séries Q 2000

Q 3200

UN BARBECUE À GAZ MODERNE

SUFFISAMMENT COMPACT POUR TENIR DANS UN PETIT JARDIN
ET SUFFISAMMENT GRAND POUR CUIRE UN RÔTI ENTIER.

- + 2^{ème} vanne de brûleur central avec commande Infinite
- + Grille de maintien au chaud
- + Châssis en nylon renforcé
- + Lampe pour poignée
- + Crochets porte-ustensiles



CADEAU EXCLUSIF:
GRILLE DE CUISSON ET ÉCRAN
THERMIQUE
AVEC LE WEBER Q 3200

WEBER Q 3200

CHF 749.-

SURFACE DE CUISSON 63X45 CM

Au cœur des tendances avec la nouvelle génération de barbecues électriques

Le Weber Pulse et ses fonctionnalités haute technologie innovantes: simple comme un barbecue électrique, constant comme un barbecue à gaz – pour un goût 100% Weber. L'affichage numérique de la température et le thermomètre Grill intégré vous permettent de toujours garder un œil sur la température de la grille et le temps de cuisson tout en ayant du temps pour vos convives.



LE PULSE

ENVIE D'AUTHENTIQUES GRILLADES SUR UN PETIT BALCON EN VILLE?
VOUS SOUHAITEZ OPTER POUR UNE TECHNOLOGIE ULTRAMODERNE POUR RÉUSSIR TRÈS SIMPLEMENT TOUTES VOS GRILLADES? ALORS PRÉPAREZ-VOUS DÈS MAINTENANT POUR LE NOUVEAU PULSE!

- + PLAISIR DU BARBECUE WEBER 100% GARANTI: GRÂCE À UNE TEMPÉRATURE optimale ET À LA GRILLE DE CUISSON EN FONTE ÉMAILLÉE
- + TEMPÉRATURE PARFAITE: RÉGLAGE PRÉCIS DE LA TEMPÉRATURE ET CONTRÔLE AUTOMATIQUE DE LA CHALEUR POUR UNE TEMPÉRATURE CONSTANTE
- + GRILLADES PARFAITES EN TOUTE SIMPLICITÉ: TECHNOLOGIE iGRILL INTÉGRÉE ET APPLI iGRILL POUR SMARTPHONE



PULSE 2000

SYSTÈME DE CUISSON EN DEUX ZONES
AVEC CHARIOT

Bienvenue dans une NOUVELLE ÈRE DU BARBECUE!



PULSE 1000
CHF 599.-



PULSE 2000
CHF 999.-



CHARIOT SEUL
CHF 249.-

Grillades et fumage en toute simplicité avec LE MASTER-TOUCH E-5750

TOUT CE DONT VOUS AVEZ BESOIN POUR LES GRILLADES
ET LE FUMAGE : UN MASTER-TOUCH GBS DÉSORMAIS AVEC
UN SET DE FUMAGE DE BASE!



1 BOULE, 3 MÉTHODES DE BARBECUE !

Le Master-Touch Premium, barbecue à charbon 3 en 1 (voir p.4), peut tout fumer à petit feu, rôtir ou griller avec un marquage optimal grâce à la Sear Grate (grille de saisie GBS) fournie. Avec de nouvelles fonctions comme un couvercle à charnière plus pratique et un anneau à charbon associé à une plaque de diffusion pour réduire la consommation de combustible, le Master-Touch Premium est un barbecue qui a réponse à tout.



GOÛTEZ AU CONFORT
AVEC LA SÉRIE PERFORMER



PERFORMER Ø 57 CM
549.-

Conçu pour une utilisation quotidienne, chaque Performer est doté d'un plan de travail, du système de nettoyage One-Touch avec cendrier et d'une grille de cuisson Gourmet BBQ System à charnières.

CRAQUEZ POUR LE MODÈLE DELUXE



PERFORMER DELUXE
Ø 57 CM
749.-

Allumez la flamme et utilisez vos ustensiles sur la nouvelle génération de barbecue à charbon. Sur simple pression d'un bouton, le charbon devient ardent et les aliments se mettent à grésiller.

Son plan de travail pratique est idéal pour la préparation ou pour entreposer des plats et épices, tandis que ses crochets à ustensiles vous permettent d'avoir pinces et spatules à portée de main.

POUR L'AMOUR DU BARBECUE CLASSIQUE

Ralentissez le rythme et faites place au fumoir. Vos amis affluent petit à petit : sentez l'excitation les gagner tandis que le porc effiloché et les côtolettes sont fumés à la perfection sous le couvercle de votre **Smokey Mountain Cooker Smoker**.



SUR DEUX NIVEAUX.
DEUX TAILLES AU CHOIX:
Ø 47 CM CHF 479.-
Ø 57 CM CHF 599.-



WEBER CONNECT

L'assistant Weber Connect Smart Grilling Hub est votre secret pour cuire les aliments à la perfection. Il s'agit d'un assistant barbecue qui vous accompagne pas-à-pas en envoyant des notifications directement sur votre smartphone pour vous donner toutes sortes d'informations.

Assistant barbecue.

CHF 169.-



Pratique l'application gratuite Weber iGrill permet de synchroniser à distance les thermomètres connectés iGrill Weber pour gérer vos cuissons en toute quiétude.

UTILISEZ GRATUITEMENT L'APPLI WEBER iGRILL ET SES

- propositions de recettes
- conseils barbecue
- prérégagements de température
- liens vers les médias sociaux



THERMOMÈTRE iGRILL 2

Conçu pour 4 sondes, livré avec 2 sondes de température. Écran avec affichage LED de la température.

CHF 169.-



iGRILL mini

1 sonde de température.

CHF 89.90



**L'INCONTOURNABLE
DES PROS DU BARBECUE**

THERMOMÈTRE iGRILL 3

Conçu pour 4 sondes, livré avec 2 sondes de température. Peut être installé de manière fixe sur tous les modèles GENESIS II, GENESIS II LX ET SPIRIT II.

CHF 149.-

Technologie intégrée dans la gamme Pulse.

GBS: POUR UN PLAISIR ILLIMITÉ

Avec les inserts à grilles échangeables de notre Gourmet BBQ System (GBS), votre barbecue Weber devient une véritable cuisine extérieure: Les plats à la poêle, les légumes cuits à la vapeur dans le wok, les pizzas, les gaufres ou les sandwichs peuvent ainsi être préparés sur le barbecue.



ACHETEZ VOTRE BARBECUE CHEZ GRILLS & SAVEURS

ET ACCÉDEZ À NOTRE PALETTE DE SERVICES COMPLÉMENTAIRES :



Livraison

Nous prenons en charge la livraison et l'installation de votre barbecue pour votre confort.



Montage

Vous préférez faire délicatement marinier votre steak au lieu de monter votre grill ? Alors faites confiance à nos mains expertes !



Réparation

Restez tranquille : en cas de problème, notre service après-vente certifié Weber Service Partner remet votre barbecue à neuf pour la saison des grillades.



Nettoyage

En tant qu'experts des grills, nous savons que leur nettoyage peut être fastidieux. C'est pourquoi, nous exécutons sur demande le nettoyage professionnel de votre barbecue.

PACK MONTAGE BASIC

- + Livraison de votre barbecue jusqu'à l'entrée du bâtiment entre 09h00 et 17h00 après accord téléphonique

Tarif par famille de barbecue :

- Q-Pulse : 120.-
- Spirit - Genesis 2 et 3 brûleurs : 150.-
- Genesis 4 et 6 brûleurs - Summit : 180.-

PACK MONTAGE PREMIUM (VIP)

- + Livraison de votre barbecue jusqu'à son lieu d'utilisation (balcon, terrasse, jardin,...) à votre convenance entre 08h00 et 18h00, sur prise de rendez-vous préalable
- + Mise en marche et explications de base (bonbonne de gaz à fournir ou à commander)

Tarif par famille de barbecue :

- Q-Pulse : 180.-
- Spirit - Genesis 2 et 3 brûleurs : 220.-
- Genesis 4 et 6 brûleurs - Summit : 280.-

PACK SERVICE D'ENTRETIEN PREMIUM (VIP)

Préservez la valeur de votre barbecue pour une longue vie de grillades en bénéficiant du pack Service Premium (entretien + nettoyage) à prix avantageux !

- + Démontage complet et contrôle BBQ
- + Entretien complet du BBQ (information si pièce à changer)
- + Nettoyage complet des surfaces intérieures et extérieures

Tarif par famille de barbecue :

- Q-Pulse : 130.-
- Spirit - Genesis 2 et 3 brûleurs : 220.-
- Genesis 4 et 6 brûleurs - Summit : 250.-

Les prix s'entendent barbecue déposé par le client chez Grills & Saveurs à Bremblens

- + Forfait prise en charge BBQ : Zone 1 (< 20km) : 80.- / Zone 2 (< 40km) : 130.- / Zone 3 (+de 60km) : 190.- (depuis Bremblens)
- + Aide à la manutention de chargement lors de la prise en charge du grill



Grills & Saveurs

votre barbecue... c'est NOUS !

POURQUOI UNE PLANCHA?

4 BONNES RAISONS DE CUISINER À LA PLANCHA

1

UNE CUISINE
SAINE

A la plancha, on peut vraiment cuisiner beaucoup plus de fruits de mer, de poissons, ...C'est-à-dire des produits possédant PEU OU PAS DE MATIÈRE GRASSE.

2

UNE CUISINE
SAVOUREUSE

PAS BESOIN DE TALENT CULINAIRE, pas besoin de se lancer dans des recettes compliquées! La plancha donne à un simple aliment toute sa saveur. Si un produit est bon, il sera forcément meilleur après la cuisson à la plancha.

3

UNE CUISINE
FACILE

PAS OU TRÈS PEU DE PRÉPARATION EN AMONT! La plancha a simplement besoin d'être huilée puis chauffée. La cuisson est rapide et se fait en quelques minutes car les aliments rapidement saisis sont plus savoureux.

4

UNE CUISINE
VARIÉE

Vous pouvez CRÉER TOUT VOTRE REPAS autour de la plancha! Vous pouvez cuisiner aussi bien les viandes, les poissons, les crustacés, les légumes que les fruits.

ENTRETENIR MA PLANCHA?



Retrouvez nos tutoriels vidéos sur notre chaîne YouTube ou en suivant les Flashcodes.



COMMENT DÉGLACER MA PLANCHA? (pour enchaîner les recettes)

De l'eau, une spatule inox, raclez et le tour est joué! Enchaînez les cuissons sur une plaque propre pour varier les plaisirs durant un même repas.



COMMENT NETTOYER MA PLANCHA? (ne plaque propre en 1 minute)

Après l'utilisation de votre plancha, nettoyez la plaque de cuisson en 1 minute lorsque la plaque est encore tiède. Munissez-vous d'eau, d'une spatule inox, d'une boule inox et de papier absorbant puis suivez la vidéo.

AVEC LE SUPER DÉGRAISSANT? (rapidité et efficacité!)

Prenez soin de votre plancha en la nettoyant avec le Super Dégraissant LE MARQUIER. Déglacez votre plaque, raclez avec la spatule inox, vaporisez le Super Dégraissant, frottez avec la boule inox, rincez et essuyez avec du papier absorbant.

NOTRE SELECTION

PLANCHAS GAZ & CHARIOTS



ALLURE 260 / COLLECTION SIGNATURE

- 2 zones de cuisson avec radiants réglables par thermostats de température réglables de 50 à 300°C
- Pieds réglables
- Option couvercle, Option desserte
- Disponible en Duo ou Inox satiné+

Plancha ALLURE 260 Duo 780.-

Plancha ALLURE 260 Inox 855.-

AMALIA 360 / COLLECTION EXCLUSIVE

- Brûleurs inox droits double paroi à haut rendement
- Piezzo électronique
- Pieds réglables
- Thermocouple
- Option couvercle, Option chariot
- Noir ou Inox mat+

Plancha AMALIA 360 Noire 820.-

Plancha AMALIA 360 Inox 955.-



DESSERTE SIGNATURE ALLURE

Pour plancha 60cm



**NOIR
425.-**



**DUO
500.-**



**INOX
640.-**

CHARIOT PLANCHAS AMALIA



**NOIR
500.-**



**INOX
1075.-**



LE MARQUIER

GAGE DE QUALITÉ...

MIX BBQ - PLANCHA



PLANCHA OU BARBECUE ?

FIN DU DILEMME

Le mixte MENDY-ALDE-BAIA combine les deux modes de cuisson sur un même produit.

Mixte Ardoise 2070.-

Mixte Rouge Basque 2070.-

Mixte Inox 3170.-



ACCESOIRES PLANCHА ET BARBECUE

Une gamme d'accessoires **indispensables** pour vos cuissons à la plancha et/ou au barbecue.



Couvercle de protection
Dès 90.-



Housse de protection
Dès 50.-



Set 3 ustensiles
30.-



Spatules
Dès 15.-



Boules inox de nettoyage
2 pces avec poignée
9.-



Nettoyant dégraissant
Haute efficacité
20.-



Cloche de cuisson
Vitrée inox
35.-



Repose-aliments
Coulissant de 36 à 63 cm
30.-



TOLE



TOLE, UN NOUVEL ART DE VIVRE

Cuisiner au feu de bois, se réchauffer près du foyer, profiter du jardin en toute saison... C'est plus qu'une tendance! La marque belge **TOLE** est le reflet de ce nouvel art de vivre et conçoit des produits d'ambiance haut de gamme pour l'extérieur.

CHEMINÉE K60, ENTRE ÉLÉGANCE ET FIABILITÉ

Le concept est né de son produit phare, le feu de jardin et barbecue K60. Souhaitant dépasser l'image traditionnelle du barbecue, **TOLE** propose une gamme complète s'articulant autour du feu et de la convivialité. 100% «Made in Belgium», la collection associe l'élegance sobre de son design à la durabilité de ses matériaux résistants (acier CORTEN & acier INOX).

DESIGNED BY FRANÇOIS ROYEN

De l'étude à la production, les préoccupations de François Royen, designer associé chez **TOLE**, sont l'intégration de matériaux traditionnels et résistants, la recherche de produits multi-fonctionnels et la volonté de créer des objets simples d'utilisation.

TOLE
The Outdoor Living Experience

COMBINER DEUX ACIERS: CORTEN ET INOXYDABLE

ACIER CORTEN

TOLE a choisi un acier qui a fait ses preuves depuis des décennies dans la construction navale et dans les aménagements extérieurs. Très résistant, il se recouvre progressivement d'une couche protectrice de corrosion. Sa patine évolue avec le temps pour lui donner son cachet si particulier. Une teinte chaude et intense allant de l'ocre au brun en passant par le cuivré. C'est une matière en perpétuelle évolution.

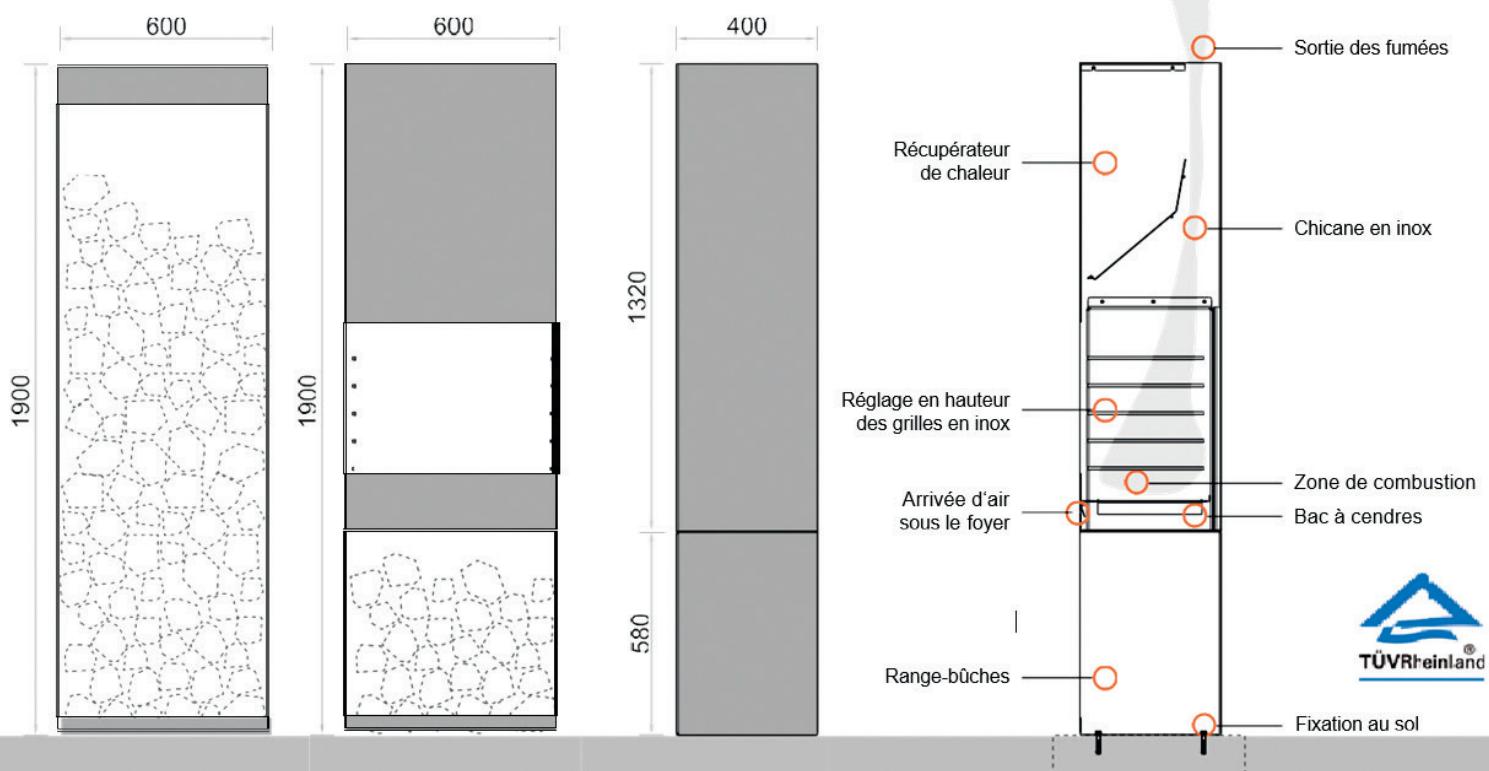
INOX

Le foyer du K60 et les accessoires sont réalisés en acier inoxydable. Résistant à la chaleur, ce matériau convient parfaitement pour la cuisson des aliments. Et pour une finition parfaite, TOLE a choisi un inox brossé. Entièrement conçus et fabriqués en Belgique, les produits TOLE mettent en valeur des matériaux nobles, une créativité et des savoir-faire locaux.

FEU DE JARDIN ET BARBECUE

Le TOLE K60 offre les avantages d'un feu de jardin et les plaisirs d'un barbecue. Accompagné du range-bûches B60 et de ses accessoires, il vous garantit une utilisation confortable quelles que soient vos envies. Son système de ventilation étudié offre une excellente combustion : près de 90% du bois est brûlé, laissant peu de cendres et donc peu de nettoyage. Agréable pour vous et vos convives : le brasier ne dégage pas de fumée.

| | PRODUIT | | PRODUIT |
|---|--|--|---|
|  | K60 Feu de jardin & Barbecue Acier corten et inox Inclus : plaque grillade et poignées CHF 2'860.- |  | Plaque Grillade pour K60 Inox (poignées non incluses) CHF 230.- |
|  | B60 Range-bûches Acier corten CHF 1'690.- |  | Plaque Teppanyaki pour K60 Inox (poignées non incluses) CHF 230.- |
|  | Desserte pour K60 Acier corten et inox Inclus : 3 crochets CHF 750.- |  | Plaque Wok pour K60 Inox (poignées non incluses) CHF 230.- |
|  | Tablette amovible pour K60 Inox, Inclus : 3 crochets CHF 240.- |  | Plaque Raclette pour K60 Inox et Afzelia (poignées non incluses) CHF 315.- |
|  | Supports grilles pour K60 2 pièces Inox CHF 150.- |  | Poignées Inox, 2 pièces CHF 110.- |





SHINE

Le feu ouvert d'extérieur Shine a été créé pour les clients exigeants. Ses particularités sont une double paroi de chauffe, une cheminée doublée en laine de roche et des portes coulissantes lui permettant d'être le feu ouvert le plus sûr.

L
 Ø int. 55 cm
 Ø ext. 66 cm
 Haut. 242 cm
CHF 1'990.-

XL
 Ø int. 60 cm
 Ø ext. 87 cm
 Haut. 250 cm
CHF 2'190.-



CUTE

Le feu ouvert d'extérieur Cute offre une élégance sans égal. Sa construction en inox lui procure style et longévité. Ses nombreux accessoires complètent sa polyvalence et ses 4 roues lui permettent une mobilité à toute épreuve.

| M | L | XL |
|--------------------|--------------------|--------------------|
| Ø int. 55 cm | Ø int. 65 cm | Ø int. 75 cm |
| Ø ext. 66 cm | Ø ext. 78 cm | Ø ext. 90 cm |
| Haut. 242 cm | Haut. 242 cm | Haut. 242 cm |
| CHF 1'990.- | CHF 2'190.- | CHF 2'390.- |



SONSY

Réalisé complètement en inox. Une longue durée de vie grâce à sa conception et la qualité des matériaux utilisés. 4 roulettes: facilitant le déplacement et permettant de s'adapter à toute orientation du vent.

| M | L | XL |
|--------------------|--------------------|--------------------|
| Ø int. 50 cm | Ø int. 60 cm | Ø int. 70 cm |
| Ø ext. 72 cm | Ø ext. 82,5 cm | Ø ext. 95 cm |
| Haut. 250 cm | Haut. 250 cm | Haut. 250 cm |
| CHF 2'990.- | CHF 3'190.- | CHF 3'390.- |



1. Chapeau

Stoppe les flammèches et permet l'utilisation les jours de pluie.

2. Cheminée

Disponible en différentes hauteurs.

3. Paroi

Double paroi de chauffe afin d'éviter les brûlures.
(Uniquement Shine)

4. Isolation

Double paroi afin d'isoler l'espace de chauffe grâce à la laine de roche. (Uniquement Shine)

5. Charnières

Au nombre de 4, permettant l'accroche de tous les accessoires.

6. Pierres réfractaires

Permettant une chaleur constante et diffuse.

7. Espace de stockage

Pour ranger le bois.

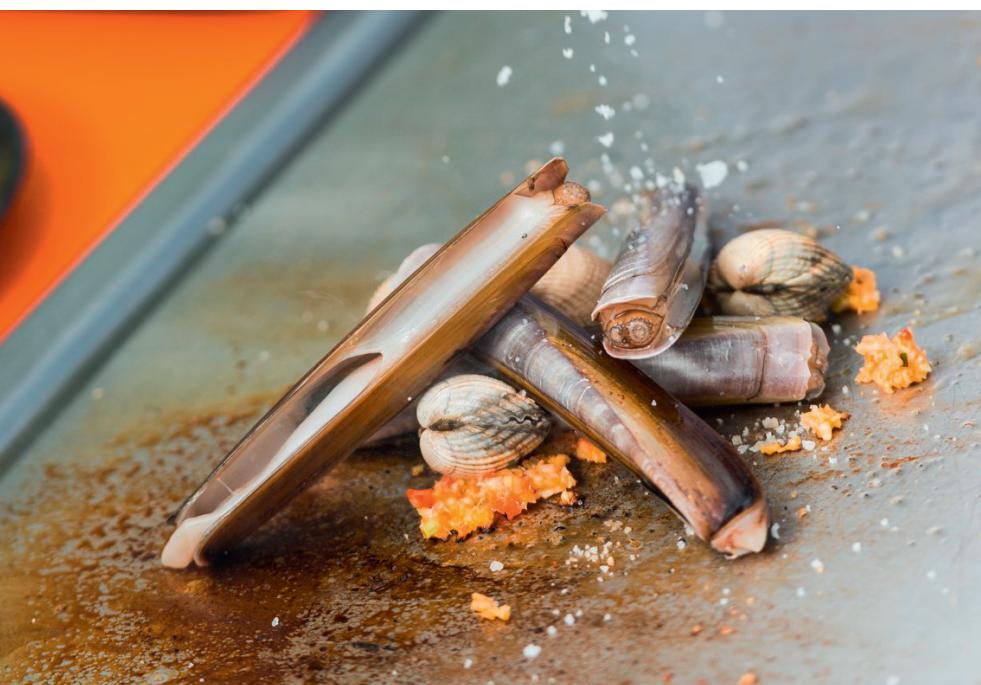
8. Roues

Facilitent le déplacement même en période de chauffe.

Tous les prix des accessoires sont valables pour les modèles M – L – XL

| | | | |
|--|--|---|---|
| | La Grille Elément essentiel de tout barbecue, mais celle-ci est en inox. CHF 289.- | | Le wok Accessoire indispensable pour cuire vos légumes et vos plats asiatiques. CHF 329.- |
| | Le four à pizza Pour réaliser des pizzas individuelles très facilement. CHF 699.- | | Le plat à paella L'accessoire parfait pour les grandes réunions d'amis ou en famille. CHF 349.- |
| | Le tourne broche Accessoire essentiel pour un barbecue entre amis réussi. CHF 589.- | | La tablette Idéal pour poser les ingrédients prêts à cuire. CHF 179.- |
| | Le plateau à griller Peut être utilisé pour cuire et frire mais également en récupérateur d'huile, 2-en-1. CHF 269.- | | La plaque sol Pour une protection du sol autour de votre feu d'extérieur. CHF 329.- |
| | La porte Pour protéger des projections culinaires. CHF 369.- | | La plancha Pour une cuisson parfaite de tous vos aliments. CHF 529.- |
| | Le set de piques à brochettes Cuire des brochettes parfaitement sans aucun risque de brûlure. CHF 309.- | Forfait de livraison et montage (départ Bremblens) Zone 1 (< 20km) : 580.- Zone 2 (< 40km) : 650.- Zone 3 (> de 80km) : 750.- y compris évacuation des déchets d'emballage et de protection | |

UNE EXPÉRIENCE DE CUISINE RÉVOLUTIONNAIRE



EMPORTEZ VOTRE CUISINE OÙ VOUS VOULEZ

Les plaques à induction modulaires et les trolley mobiles indu+ vous permettent d'emmener votre cuisine à l'extérieur en un tour de main. Cuisiner, mitonner au wok, cuire au grill n'a jamais été aussi simple, à l'intérieur comme à l'extérieur. Grâce aux trolley indu+, à la fois robustes et tendance, vous emportez votre cuisine partout où bon vous semble : au jardin, au bord de la piscine, dans la véranda ou encore sur la terrasse. Un seul impératif s'impose : la présence d'une alimentation électrique (220-240V). Désormais, la cuisine est enfin libérée de ses entraves !

OPTIMISEZ L'ESPACE

Vous pouvez aussi agrandir votre espace de travail grâce aux planches à découper, qui s'installent indifféremment d'un côté ou de l'autre, voire à la place d'un des foyers. Et grâce à l'élégant porte-couteaux, vous aurez toujours vos outils de découpe à portée de main... en toute sécurité. Découvrez aussi les autres accessoires pratiques !

TOMBOY TROLLEY

SIMPLISSIME ET EFFICACE

Le TomBoy est caractérisé par le robuste modèle rectangle qui combine l'acier inoxydable brossé et le teck massif. Il acquiert après un certain temps une patine grise typique et s'intégrera donc parfaitement au mobilier extérieur en teck.

Le chariot est disponible en 2 dimensions : 100 cm et 140 cm de large. Il est vendu avec 1 planche à découper assortie, 1 porte-couteaux, 1 porte-bouteilles, 1 housse de protection et 2 extensions.



TomBoy Duo 100cm

Table de cuisson induction MultiFlex + Plaque grill en fonte MultiFlex + 2 planches à découper 40 100 x 60 x 90 cm.

CHF 4'545.-



TomBoy Ultimo 140cm

Zone de cuisson Teppanyaki 380 + Antiéclaboussures + Set containers teck et inox + 2 planches à découper 40 140 x 60 x 90 cm.

CHF 6'730.-

ICEBOY TROLLEY



ÊTRE AU FRAIS PARTOUT

Iceboy est un bar mobile multifonctionnel pouvant aussi servir de meuble d'appoint bien pratique. Ce chariot très stylé gardera vos boissons bien au frais pendant tout l'été. La conception de l'Iceboy se veut sobre et combine aluminium thermolaqué noir et teck. Le plateau supérieur coulissant vous offre un plan de travail royal et fermé, ce bar se transforme en meuble d'appoint bien pratique. Le plateau inférieur se prête non seulement au rangement de verres, mais les bouteilles, encas et épices y trouveront eux aussi leur place.



IceBoy

Noir ou blanc

Fermé : 100 x 50 x 75 cm

Ouvert : 142,5 x 50 x 75 cm

CHF 2'950.-

BILBA



Le modèle Bilba est sans nul doute la Rolls Royce des chariots indu+. Son design stylé à châssis noir mat et les finitions en teck allient robustesse et élégance, tout en offrant une foule de possibilités. Vous pouvez ainsi équiper cette cuisine mobile d'extérieur d'une plaque de cuisson à induction ou d'une plaque GazzGrill, voire même des deux! Ce trolley dispose par ailleurs d'un bel espace de rangement, de deux porte-couteaux intégrés, de trois tiroirs et d'une planche à découper pour vous permettre de préparer au grand air de succulents plats comme un vrai pro! Vendu avec 1 planche à découper assortie, 2 porte-couteaux et 1 housse de protection.

Bilba

Noir ou blanc

Dimensions : 142,5 x 68,5 x 93 cm

Table de cuisson au gaz et planche à découper incluses

CHF 5'850.-

PERSONNALISEZ!

FAITES DE VOTRE TROLLEY UN OUTIL INDISPENSABLE

Avec une foule d'accessoires : planches à découper, porte-couteaux ou rebord anti-éclaboussures, vous avez la possibilité de créer la cuisine extérieure de votre choix, donc « parfaite ». Découvrez également les nombreux accessoires de la gamme Indu+.



PLANCHE À DÉCOUPER TECK

Compatible Intas, Bilba et Arvid

40 x 52 x 2,5 cm

CHF 128.-

58 x 52 x 2,5 cm

CHF 165.-



CONTAINERS TECK INOX

Compatible TomBoy, ServeBoy, Intas, Bilba et Arvid.

40 x 52 x 10 cm.

CHF 240.-



ANTI-ÉCLABOUSSURES

Teppanyaki 380 (53 x 38,5 x 15 cm) **CHF 240.-**

Teppanyaki 580 (53 x 58,5 x 15 cm) **CHF 260.-**



SET DE 2 SPATULES

Peuvent se ranger dans le porte-couteaux intégré à chaque trolley.

CHF 69.-



PLAQUE GRILL EN FONTE

49 x 29 x 3,5 cm.

CHF 249.-



PORTE-COUTEAU INTÉGRÉ

Inclus pour tout achat d'un Tomboy, ServeBoy et GazzBoy.



GAZZGRILL

Compatible Intas, Bilba et Gazzboy. Avec ses 4 brûleurs, bénéficiez de 4 zones de cuisson commandées par un système de contrôle de la température facile d'utilisation!

85 x 52 x 23,2 cm.

CHF 1'400.-



HOUSSE DE PROTECTION

IceBoy
CookBoy

CHF 180.-
CHF 195.-

CUISINE D'EXTÉRIEUR MODULO

LES + PRODUITS :

- Modularité
- Structure et plateau en acier galvanisé (version gris)
- Structure en inox et plateau en HPL ultra-résistant aux intempéries et à la rouille (version inox)
- Réglage du niveau du meuble
- 2 roues et 2 pieds réglables
- 2 poignées escamotables pour le déplacement
- Crédence anti-chutes et anti-éclaboussures
- Evier inox avec mitigeur prêt à brancher



(sans plancha ni accessoire)

Cuisine 3 modules

Larg. 240 cm, Haut. 115 cm, Prof. 60 cm

GRIS CHF 2'069.-

INOX CHF 2'489.-



ENO Meuble de cuisine Felix

Larg. 120 cm, Haut. totale 115 cm, Haut. plan travail 85cm, Prof. 60 cm

GRIS CHF 619.-

INOX CHF 689.-



(sans plancha ni accessoire)

Cuisine complète 5 modules gris

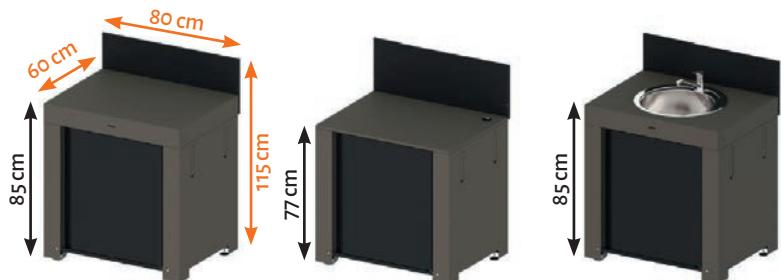
Larg. 300 cm, Haut. 115 cm, Prof. 140 cm

GRIS CHF 2'849.-

INOX CHF 3'559.-

MODULEZ À VOLONTÉ !

2 coloris combinés au choix : Acier galvanisé gris et noir ou Acier inox et galvanisé noir.



Module de base avec porte et crédence

GRIS CHF 650.-
INOX CHF 820.-

Module pour plancha avec porte et crédence

GRIS CHF 599.-
INOX CHF 770.-

Module avec évier et robinet, porte et crédence

GRIS CHF 930.-
INOX CHF 1'030.-



Plateau d'angle avec deux crédences

60 x 60 cm
GRIS CHF 175.-
INOX CHF 310.-



Tiroir acier galvanisé

GRIS / INOX CHF 135.-



Accessoires pour crédences

GRIS / INOX CHF 89.-



Etagère acier galvanisé

GRIS / INOX CHF 59.-



PLANCHAS ET BRASÉRO TABLE REVERSIBLE

Que vous aimiez le crépitement, l'odeur, le charme du feu de bois, ou la douceur, le confort et l'instantanéité d'un brûleur à gaz, installez-vous autour d'un braséro-plancha VULX.

TABLE BRASERO PLANCHA MAGMA

- + Mange-Debout Diamètre 100 cm
- + Modes de combustion : charbon de bois ou gaz, réversible en 5 min
- + Acier Corten (effet rouillé) ou peinture époxy

| | |
|------------------------------|------------|
| Acier Corten (effet rouillé) | CHF 2215.- |
| Peinture époxy Noire | CHF 2395.- |



TABLE BRASERO-PLANCHA FUSION

- + Diamètre de la table: 130 cm
- + Hauteur et mode de combustion convertibles en quelques minutes
- + 3 hauteurs : Table Basse, Table Traditionnelle 80 cm, et Mange-debout 110 cm
- + Modes de combustion : bois ou gaz
- + Acier Corten (effet rouillé) ou peinture époxy

| | |
|----------------------------------|------------|
| Partie haute + plateau HPL | |
| + plaque de cuisson en inox | CHF 2249.- |
| Socle table basse H = 40 cm | CHF 485.- |
| Socle hauteur standard H = 80 cm | CHF 690.- |
| Socle mange-debout H = 110 cm | CHF 690.- |
| Système pour utilisation gaz | CHF 560.- |
| Système pour utilisation bois | CHF 475.- |

OPTIONS ET ACCESSOIRES

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|-------------------------------------|--|------------------------------|--|----------------------------------|--|------------------------------------|
| | Housse de protection Intégrale CHF 315.- Plateau CHF 275.- | | Plateau central en HPL CHF 345.- | | Grille centrale CHF 169.- | | Kit brûleur éthanol CHF 495.- | | Seau à champagne inox CHF 115.- |
|--|--|--|-------------------------------------|--|------------------------------|--|----------------------------------|--|------------------------------------|

GRILLS & SAVEURS

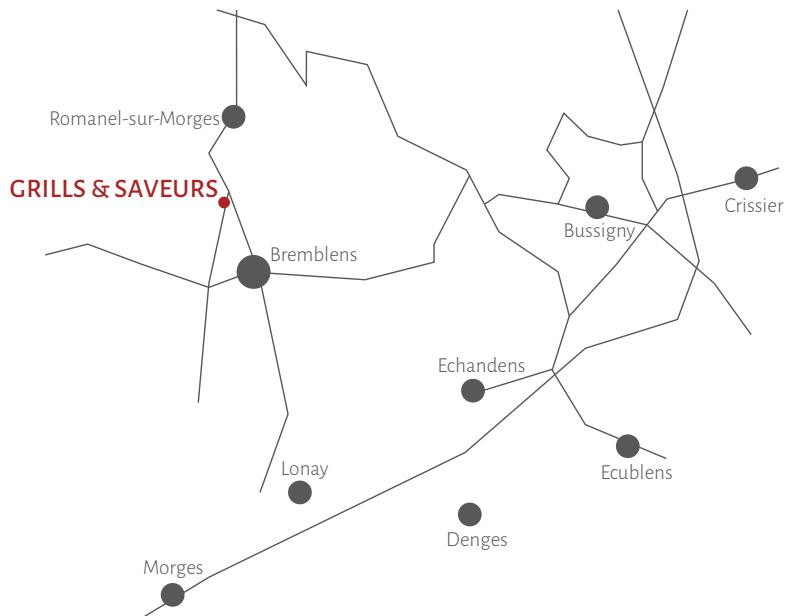
Route de Romanel 13
1121 Bremblens/Morges
+41 21 566 16 66
info@grills-saveurs.ch
www.grills-saveurs.ch

VENEZ VISITER NOS SHOWROOMS !

Nous nous tenons à votre disposition :

Lundi
13h30 à 18h00
Mardi-Vendredi
08h00 à 12h00 - 13h30 à 18h00

Samedi 09h00 à 16h00
(uniquement de mars à octobre)
Se renseigner sur le site
Nous recevons également
sur rendez-vous



MES NOTES PERSONNELLES



WWW.GRILLS-SAVEURS.CH



WWW.PISCINES-FITNESS.CH



WWW.OMBRES-LUMIERES.CH