



ERCUIS

FRANCE

SERVICE TROLLEY

LUXURY COLLECTION



ERCUIS, DES TABLES D'EXCEPTION

Le luxe, c'est vivre et partager avec ceux que l'on choisit, des moments hors du temps, qui n'appartiennent qu'à nous. Par sa culture de l'argent, la manufacture ERCUIS éclaire du savoir-faire français les plus belles tables du monde et met à leur service toute l'étendue de sa créativité.

AUX QUATRE COINS DU MONDE, ERCUIS DÉMONTRE SON TALENT POUR LA SCÉNARISATION.

Partenaire des hôtels et des tables les plus réputés du monde entier, Ercuis est fier d'être aujourd'hui présent aussi bien sur des tables étoilées, dans les bars ou les suites de grands hôtels et dans leurs somptueux salons de réception, que dans les salles à manger de clients privés et de grandes sociétés ; autant de temples de l'excellence où affirmer son savoir-faire et sa passion.

Nos clients sont amateurs de beaux objets, esthètes cosmopolites, libres dans leurs choix et amoureux de l'art de recevoir. Ce sont les clients d'un luxe contemporain dont l'identité se construit au contact des cultures du monde.

ERCUIS, EXCEPTIONAL TABLES

Luxury is experiencing timeless moments, which belong to us alone, with our chosen companions. With its longstanding silversmithing culture, the ERCUIS Manufactory brings French expertise to the world's finest tables, offering them its boundless creativity.

ACROSS THE WORLD, ERCUIS DEMONSTRATES ITS TALENT FOR SCENARIZATION.

Ercuis partners the smartest hotels and restaurants in the world, and is proud to appear not only in gastronomic eateries, the bars and suites of luxury hotels, along with their sumptuous reception rooms, but also in private dining rooms and large companies. Each location is a temple of excellence where Ercuis can assert its passion and craftsmanship. Our clients are lovers of fine things, cosmopolitan, connoisseurs of beauty. Free to make their own choices and passionate about the art of hospitality. They buy into a contemporary form of luxury whose identity becomes stronger on contact with world cultures.



CHARIOT À ROSBIF GRAND HOTEL

Le chariot de découpe de la collection Prestige d'Ercuis est une pièce exceptionnelle qui était déjà présente dans les catalogues Ercuis du début du XXe siècle. Entièrement réalisé en métal argenté, il permet la découpe en salle et valorise la mise en scène du geste autour d'une volaille, d'un gigot ou d'un gibier. Le chariot est ceinturé d'un porte-assiette et d'un plateau à couverts. Sous la cloche basculante sont disposés un plan de découpe en aluminium brossé et deux pots à sauce. Le maintien au chaud est assuré au moyen d'un bain-marie fonctionnant au gel combustible.

ROAST BEEF TROLLEY GRAND HOTEL

The roast beef trolley from the Ercuis Prestige collection is an exceptional piece that was already present in the Ercuis catalogs of the early 20th century. Entirely made of silverplated, it allows cutting in the restaurant hall and enhances the staging of the gesture around a poultry, a leg of lamb or a wild game. The trolley is surrounded by a plate holder and a cutlery tray. Under the tilting dome there are a brushed aluminium cutting board and two sauce jars. Keeping warm is provided by a bain-marie operating with safety fuel paste.



F501800-00

CARACTÉRISTIQUES

- Structure et ornements en métal argenté, poli-miroir
- Cloche perforée en métal argenté, basculant jusqu'à 180°
- 1 plateau de découpe amovible en aluminium massif
- 1 support-assiette en métal argenté (Diamètre 17 cm)
- 1 porte-ustensiles en métal argenté
- Fonctionne au gel combustible
- 4 roues pivotantes

En option :

- 4 caches-roue
- Une housse de protection anti-oxydation
- Gravure de personnalisation à définir au moment de la commande
- 1 second porte-assiette
- 1 seconde planche à découper

DIMENSIONS : 83 x 65 cm

HAUTEUR : 115 cm

POIDS : APPROX. 61 KG

FEATURES

- Silverplated structure and ornaments, mirror-polished
- Silverplated perforated dome, tilting up to 180°
- 1 custom cutting board in solid aluminum
- 1 silverplated plate-holder, diameter 6^{2/3} in.
- 1 silverplated knife holder
- Operating with safety fuel paste (not included)
- 4 pivoting wheels

Optional:

- 4 wheel covers
- An anti-oxidation protection cover
- A personalized engraving to be defined when ordering
- 1 additional plate holder
- 1 additional cutting board

DIMENSIONS: 32^{5/8} x 25^{5/8} in.

HEIGHT: 42^{1/4} in.

WEIGHT: APPROX 134 LB

CHARIOT À PÂTISSERIES

Ce chariot à double ouverture offre une vitrine où s'exposent viennoiseries et pâtisseries, muffins et scones, cakes et brioches, selon les saisons. La cloche transparente escamotable préserve les pâtisseries et laisse apparaître un plateau de service. Le plateau coulisse vers le client pour faciliter le choix du dessert et optimiser le service.

PÂTISSERIE TROLLEY

This trolley with double opening offers a showcase where pastries, muffins and scones, cakes and buns are displayed, depending on the season. The transparent and retractable dome preserves pastries and reveals a serving platter. The tray slides towards the customer to facilitate the selection of the dessert and to optimize the service.



F523870-BB

CARACTÉRISTIQUES

- Structure en hêtre massif finition laquée noire, vernis brillant
- Ornaments en métal argenté, poli-miroir
- Cloche en méthacrylate, avec double rotation pour ouverture des deux côtés
- 1 plateau supérieur fixe en méthacrylate 75 x 20 cm
- 1 plan intermédiaire coulissant en méthacrylate 75 x 40 cm
- 2 support-assiettes en métal argenté (Diamètre 18 cm)
- 2 poignées en hêtre massif finition laquée noire, vernis brillant
- 2 plateaux inférieurs en bois
- 4 roues pivotantes avec freins

DIMENSIONS : 119 x 55 cm
HAUTEUR : 115 cm
POIDS : APPROX. 75 KG

FEATURES

- Laquered black solid bleech structure with glossy varnish finish
- Silverplated ornaments, mirror polished
- Methacrylate revolving dome, rotating in both directions
- 1 upper fixed deck in methacrylate 29^{1/2} x 7^{7/8} in.
- 1 middle sliding deck in methacrylate 29^{1/2} x 15^{3/4} in.
- 2 silverplated plate holders (diameter 7^{1/8} in.)
- 2 laquered black solid bleech handles with glossy varnish finish
- 2 lower wooden decks
- 4 pivoting wheels with brakes

DIMENSIONS: 46^{7/8} x 21^{5/8} in.
HEIGHT: 45^{1/4} in.
WEIGHT: APPROX 165 LB



Détail de la cloche rotative et du plateau de présentation.
Detail of the open dome and of the sliding deck.



Détail du plateau de présentation ouvert.
Detail of the open plate holder.

CHARIOT À CHAMPAGNE

D'une grande maniabilité, ce chariot compact et de forme circulaire est destiné à servir les champagnes et vins rafraîchis. Le bol peut contenir jusqu'à 5 bouteilles dans la glace. Le service du sommelier est mis en valeur grâce à la disponibilité des verres à champagne ou à vin qui sont enchâssés tout autour du plateau supérieur du chariot. Une tablette coulissante permet de poser verres et accessoires.

CHAMPAGNE TROLLEY

High manageability, compact and round-shaped, this trolley is designed to serve champagnes and refreshing wines. The bowl holds up to 5 bottles in the ice. The sommelier's service is enhanced by the availability of champagne or wine glasses that are embedded around the upper tray of the trolley. A sliding shelf allows to put glasses and accessories.



F523860-BB

CARACTÉRISTIQUES

- Structure en hêtre massif finition laquée noire, vernis brillant
- Ornements en métal argenté, poli-miroir
- 1 bol à champagne métal argenté, diamètre 45 cm, hauteur 27,5 cm.
- 1 récipient à condensation amovible (diamètre 28 cm ; hauteur 8 cm)
- 12 porte-verres enchâssés en métal argenté (diamètre intérieur 8 cm ; hauteur 11,5 cm)
- 2 poignées en hêtre massif, finition laquée noire, vernis brillant
- 1 tablette coulissante 13 x 21 cm finition laquée noire, vernis brillant
- 1 plateau inférieur en bois avec rack
- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins

DIAMÈTRE : 70 cm - AVEC POIGNÉES 86 cm
HAUTEUR : 87 cm - AVEC BOL 106 cm.
POIDS : APPROX. 40 KG

FEATURES

- Laquered black solid bleech structure with glossy varnish finish
- Silverplated ornaments, mirror polished
- 1 silverplated champagne bowl, diameter 17³/₄ in.
- 1 removable container basin to collect condensation (diameter 11 in., height 3¹/₈ in.)
- 12 embedded silverplated glass holders (internal diameter 3¹/₈ in., height 4¹/₂ in.)
- 2 laquered black solid bleech handles with glossy varnish finish
- 1 laquered black solid sliding shelf, with glossy varnish finish, 8¹/₄ x 5¹/₈ in.
- 1 lower wooden deck with protective barriers
- 4 pivoting wheels, two of which with brakes

DIAMETER: 27¹/₂ in. - WITH HANDLES 33⁷/₈ in.
HEIGHT: 34¹/₄ in. - WITH BOWL 41³/₄ in.
WEIGHT: APPROX. 88 LB



Détail du plateau coulissant ouvert.
Detail of the open sliding shelf.



Détail des récipients : porte-verre et porte-bol à punch.
Detail of the glass holders and the container basin.



Exemple de chariot avec verres et bouteilles de champagne.
Example of the trolley with glasses and champagne bottles.

TABLE GUÉRIDON

Adaptée à de nombreux usages, cette console mobile est l'indispensable accessoire du service en salle, tant pour présenter des plats, le pain, le vin, ou desservir. Elle favorise la fluidité et l'efficacité du personnel en salle.

GUERIDON TROLLEY

Adapted to many purposes, this moving console is the staple accessory of the service in the restaurant hall, to display dishes, bread, wine, or to clear the table. It promotes the fluidity and efficiency of the serving staff.



F523810-BB

CARACTÉRISTIQUES

- Meuble en hêtre massif finition laquée noire, vernis brillant
- Ornaments en métal argenté, poli-miroir
- 4 roues pivotantes dont 2 avec des freins

DIMENSIONS : 78 x 51 cm
HAUTEUR : 75 cm
POIDS : APPROX. 18 KG

FEATURES

- Laquered black solid bleech furniture with glossy varnish finish
- Silverplated ornaments, mirror polished
- 4 pivoting wheels, two of which with brakes

DIMENSIONS: 30^{3/4} x 20^{1/8} in.
HEIGHT: 29^{1/2} in.
WEIGHT: APPROX. 40 LB



Détail des roues pivotantes.
Detail of the pivoting wheels.

Détail des roues pivotantes, avec frein.
Detail of the pivoting wheels with brake.

CHARIOT DE SERVICE

Tantôt chariot à thé et infusions, tantôt chariot des vins et digestifs, cette console peut se destiner à des fonctions multiples. Elle permet de disposer de la vaisselle et de s'en servir comme dessert. Elle est équipée d'une tablette et d'un tiroir pour y ranger des accessoires.

SERVICE TROLLEY

Sometimes tea and infusions trolley, sometimes wines and digestive trolley, this console can be used for multiple purposes. It permits to have dishes nearby, and to be used as a service trolley. It is equipped with a sliding shelf and a front drawer for storing accessories.



F523850-BB Silverplated S/S – Black lucid

CARACTÉRISTIQUES

- Structure en hêtre massif finition laquée noire, vernis brillant
- Ornaments en métal argenté, poli-miroir. Disponible aussi en coloris doré (code article : F5238504BB)
- 2 poignées en hêtre massif finition laquée noire, vernis brillant
- Rack sur le pourtour du plateau supérieur
- 1 tiroir coulissant 30,5 x 22,5 cm finition laquée noire, vernis brillant
- 1 tablette coulissante 30,5 x 22,5 cm, finition laquée noire, vernis brillant
- 1 plateau inférieur en bois
- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins

DIAMETRE : 130 x 60 cm
HAUTEUR : 90 cm
POIDS : APPROX. 33 KG

FEATURES

- Laquered black solid bleech structure with glossy varnish finish
- Silverplated ornaments, mirror polished. Available also in Gold Color (article code: F5238504BB)
- 2 laquered black solid bleech handles with glossy varnish finish
- Protective barriers on the upper deck
- 1 sliding front drawer 12 x 8^{7/8} in. with glossy varnish finish
- 1 sliding shelf 12 x 8^{7/8} in. with glossy varnish finish
- 1 lower wooden deck
- 4 pivoting wheels, two of which with brakes

DIMENSIONS: 51^{1/8} x 23^{5/8} in.
HEIGHT: 35^{3/8} in.
WEIGHT: APPROX. 73 LB



Détail de la poignée et du rebord.
Detail of the handle and the barrier.



Détail du tiroir coulissant.
Detail of the sliding drawer.



Détail du plateau coulissant.
Detail of the sliding shelf.



CHARIOT À VIANDE

Fonctionnel, ce chariot permet la mise en scène de la découpe des viandes devant les clients. Il se branche en amont du service pour assurer la chauffe du bain-marie pendant tout le repas. Ce chariot permet la découpe de belles pièces de gibiers, ou gigot, grâce à une planche amovible en Corian®. Il dispose d'un porte-assiettes escamotable et d'un porte-ustensiles.



F523801-BB

ROAST BEEF TROLLEY

Functional, this trolley allows the staging of meat cutting in front of customers. It should be plugged in upstream of the service to ensure the heating of the bain-marie during the whole meal. This trolley allows the cutting of pieces of wild game, or leg of lamb, with a removable Corian® cutting board. It has a retractable plate holder and a knife holder.

CARACTÉRISTIQUES

- Structure en hêtre massif finition laquée noire, vernis brillant
- Ornements en métal argenté, poli-miroir
- 2 poignées en hêtre massif finition laquée noire, vernis brillant
- 1 cloche rabattable à 180° en métal argenté, finition poli-miroir
- 1 plateau inférieur en bois
- 1 cuve Bain-Marie équipée de 3 bacs GN 1/2 en acier inoxydable, 10 litres chacun, hauteur 15 cm
- 1 planche à découper amovible en Corian® 35,5 x 26,5 cm
- 1 support-assiette en métal argenté diamètre 18 cm
- 1 porte-ustensiles amovible en métal argenté pour 2 couteaux à découper et 1 fusil à affûter
- 2 robinets pour l'évacuation de l'eau
- Modèles UE : 2 unités de chauffage de 700 W chacune
- Modèles US : 2 unités de chauffage de 600 W chacune
- 1 prise intégrée, à l'arrière
- 3 prises encastrées, pont en bas
- 2 raccords de tuyau
- Câble
- 3 interrupteurs (1 magnétothermique)
- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins

DIAMETRE : 130 x 87 cm, INCLUS LE SUPPORT-ASSIETTE
HAUTEUR : 105 cm
POIDS : APPROX. 67 KG

FEATURES

- Laquered black solid bleech structure with glossy varnish finish
- Silverplated ornaments, mirror polished
- 2 laquered black solid bleech handles with glossy varnish finish
- 1 silverplated revolving dome, adjustable up to 180°, mirror polishing
- 1 lower wooden deck
- Bain-marie tank equipped with 3 GN 1/2 stainless steel containers, 10 liters each (338 oz), height 5⁷/₈ in.
- 1 removable Corian® cutting board 14 x 10³/₈ in.
- 1 silverplated plate-holder, diameter 7¹/₈ in.
- 1 silverplated removable knife holder to accommodate 2 carving knives and 1 sharpening steel
- 2 taps for water discharge
- UE models: 2 heating units, 700 W each
- US models: 2 heating units, 600 W each
- 1 built-in plug, backside
- 3 built-in sockets, deck downside
- 2 pipe plugs
- cable
- 3 electric switches (1 magneto-thermic)
- 4 pivoting wheels, two of which with brakes

DIMENSIONS: 51³/₈ x 34¹/₄ in., INCLUDING PLATE-HOLDER
HEIGHT: 41³/₈ in., WITH CLOSED DOME
WEIGHT: APPROX. 148 LB



Détail du porte-couteau.
Detail of the knife holder.



Détail du chariot ouvert, montrant les récipients et la planche de découpe en Corian.
Detail of the open dome, showing the containers and the Corian® cutting board.

CHARIOT RÉFRIGÉRÉ À FROMAGES OU DESSERT

Ce chariot discret et peu encombrant permet la mise en scène de assortiment de desserts ou de sélection de fromages affinés. Il est muni d'un compartiment à blocs réfrigérants disposé sous le plateau de présentation, ce qui permet aux pièces présentées de rester à bonne température, pour la dégustation.

REFRIGERATED CHEESE OR CAKE TROLLEY

This discreet and space-saving trolley allows the presentation of a selection of desserts and refined cheeses. It has a cool pack container under the presentation tray, which permits the presented selection to stay at an ideal temperature for tasting.



F523822-BB

CARACTÉRISTIQUES

- Structure en hêtre massif finition laquée noire, vernis brillant
- Ornements en métal argenté, poli-miroir
- 2 poignées en hêtre massif finition laquée noire, vernis brillant
- Cloche rabattable à 180° en méthacrylate
- 1 support-assiette en métal argenté
- 1 compartiment à blocs eutectiques avec couvercle en métal argenté, 71 x 40,5 cm
- 10 blocs eutectiques, 1kg chacun, 15 x 18 cm
- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins

DIMENSIONS : 103 x 59 cm
HAUTEUR : 105 cm
POIDS : APPROX. 40 KG

FEATURES

- Laquered black solid bleech structure with glossy varnish finish
- Silverplated ornaments, mirror polished
- 2 laquered black solid bleech handles finish with glossy varnish finish
- Methacrylate revolving cloche (up to 180°)
- 1 silverplated plate-holder
- Eutectic pads container with cover, 28^{3/4} x 16^{3/4} in.
- 10 eutectic pads, 2.2 lbs. each, 6^{3/4} x 7^{7/8} in.
- 4 pivoting wheels, two of which with brakes

DIMENSION: 40^{1/2} x 23^{1/4} in.
HEIGHT: 41^{3/8} in., WITH CLOSED DOME
WEIGHT: APPROX 88 LB



Détail de la zone réfrigérante, comprenant les blocs eutectiques.
Detail of the refrigerated area containing the eutectic pads.



Détail de la cloche ouverte.
Detail of the open cloche.

CHARIOT À FLAMBER

Le chariot à flamber permet une cuisson théâtrale des mets salés ou sucrés, et suscite l'attention de tous les convives émerveillés par le savoir-faire du Maître d'hôtel. Héritage du service des Palaces, cette technique permet d'optimiser deux étapes en salle : la cuisson et la réalisation de la sauce. Trois plateaux rendent le poste efficace et facilitent l'aisance gestuelle autour du matériel.

FLAMBÉ TROLLEY

The flambé trolley provides a theatrical cooking of salty or sweet dishes, and increases the guests' attention amazed by the know-how of the Maître d'hôtel. A heritage of the luxury service, this technique makes it possible to optimize two stages in the restaurant hall: cooking and making the sauce. Three trays make the workstation efficient and facilitate ease of movement around the equipment.



F52381-BB

CARACTÉRISTIQUES

- Structure en hêtre massif finition laquée noire, vernis brillant
- Ornements en métal argenté, poli-miroir
- 1 poignée en hêtre massif finition laquée noire, vernis brillant
- Rack sur le pourtour du plateau supérieur
- 1 compartiment à bouteille
- 2 plateaux inférieurs en bois
- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins
- 1 compartiment pour bouteille de gaz, avec tiroir
- Dispositif d'éclairage piézoélectrique
- Fonctionne avec bouteille de gaz rechargeable (2,75kg – durée 20 heures) ou bouteille classique 1,8kg (Bouteille de gaz non fournie)

DIAMÈTRE : 120 x 59 cm
HAUTEUR : 90 cm
POIDS : APPROX. 63 KG

FEATURES

- Laquered black solid bleech structure with glossy varnish finish
- Silverplated ornaments, mirror polished
- 1 laquered black solid bleech handle with glossy varnish finish
- Protective barriers on the upper deck
- 1 bottle rack
- 2 lower wooden decks
- 4 pivoting wheels, two of which with brakes
- Gas tank cabinet, with drawer
- Piezoelectric lighting device
- Operating with liquid butan gas, 2,75 kg rechargeable cylinder (lasting for about 20 hours) or 1.8 kg gas bottle (Gas bottle not included)

DIMENSIONS: 47³/₄ x 23¹/₄ in.
HEIGHT: 35³/₈ in.
WEIGHT: APPROX 139 LB



Détail du compartiment pour bouteille de gaz et tiroir ouvert.
Detail of the gas tank cabinet and the open drawer.



Détail sur les boutons de réglage.
Detail of the control panel.



Détail de la zone de flambage.
Detail of the cooking area.

SUR MESURE

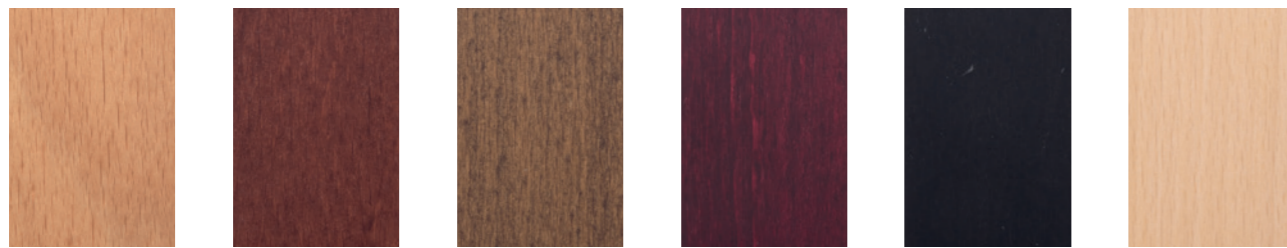
BESPOKE

Le coloris laqué noir, vernis brillant est la finition standard proposée pour la collection de chariots de service Ercuis.

Cependant, tous nos chariots étant fabriqués à la commande, ils peuvent être personnalisés avec les couleurs de votre choix, dans les teintes de la gamme ci-dessous (teintes de bois naturels ou vernis) :

The standard finish suggested by Ercuis for the service trolley collection is the lacquered black solid bleech, glossy varnish.

However, all our trolleys are made to order and they can be personalized with the color of your choice, in the colors of the range below (natural wood colors or varnish):



- 01. CERISIER
CHERRY WOOD
- 02. ACAJOU
DARK MAHOGANY
- 04. NOYER
DARK WALNUT
- 05. PALISSANDRE
ROSEWOOD
- 06. WENGE
WENGHE
- 07. BOIS BLANC
WHITE WOOD

Quelques exemples de chariots personnalisés Some examples of solid lucid colors trolleys



ROUGE AVEC ORNEMENTS DORÉS
RED WITH GOLD FINISHING



BLANC AVEC ORNEMENTS CUIVRÉS
WHITE WITH COPPER FINISHING

FINITION COLORIS

La collection de chariots de service Ercuis est également disponible sur demande en finition PVD.

Le PVD est une technique utilisée pour colorer le métal. Elle est obtenue par évaporation, dans une enceinte sous vide, d'un dépôt de particules métalliques. Le substrat s'évapore et vient se fixer à l'acier inoxydable, et ce, à l'échelle atomique. Cela procure au matériau une plus grande dureté, une très forte résistance à l'usure (au frottement et à la corrosion), en empêchant la formation de rouille et d'oxydes. Ce procédé donne un éclat tout particulier aux couleurs exclusives Noir, Cuivre, Or et Champagne.

Cependant, tous nos chariots étant fabriqués à la commande, ils peuvent être personnalisés selon votre choix sur les éléments suivants :

- Les couleurs : teintes de bois naturels, vernis mat ou brillant, autres couleurs.
- Les pièces métalliques : acier, or, couleurs PVD (or, noir, cuivre, champagne).
- Les rangements : tiroirs ou étagères supplémentaires

Toute demande de personnalisation fera l'objet d'une étude de faisabilité au sein de notre usine.

COLOR FINISH

The Ercuis service trolley collection is also available on request with PVD finish.

PVD is a technique used which color metal. It is obtained by evaporating metal particles in a vacuum chamber. This special treatment is welded at an atomic level to the surface of the stainless steel flatware, hardening the steel and optimizing its resistance to both rubbing and corrosion, as well as preventing rust and oxides from forming. A process that generates the Black, Copper, Gold and Champagne exclusive colors.

However, all our trolleys are made to order and they can be personalized to your choice on the following items:

- Colours: natural wood colors, mat or glossy varnish, other colours.
- The metal parts: steel, gold, PVD colours (Gold, Black, Copper, Champagne).
- Storage: additional drawers or shelves.

Any request for customisation will be subject to a feasibility study in our factory.



DÉTAIL SUR LA FINITION COULEUR DORÉE.
DETAILS OF THE GOLD FINISHING.





PHOTO
RICCARDO BIANCHI

LOCATION
MANDARIN ORIENTAL, MILAN

ART DIRECTION
PAOLA LONGONI

GRAPHIC PROJECT
SAMBONET PADERNO INDUSTRIE S.P.A.

SPECIAL THANKS TO
PASTRY CHEF NICOLA DI LENA



ERCUIS SAS
12 RUE DE L'ARCADE
75008 PARIS

TÉL +33 (0)1 40 17 03 20
FAX +33 (0)1 42 66 64 18

SERVICES COMMERCIAUX
VIA GIOVANNI COPPO, 1C
28060 ORFENGO (NO)

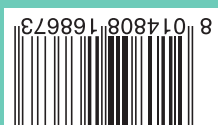
TEL +39 0321 1916 500
GESTION@ERCUIS.COM

WWW.ERCUIS.COM

XA9042

MEMBER
OF 

ARCTURUS GROUP





ERCUIS
FRANCE

XA9042

WWW.ERCUIS.COM