



Lecornet.be
The Best cone of the world

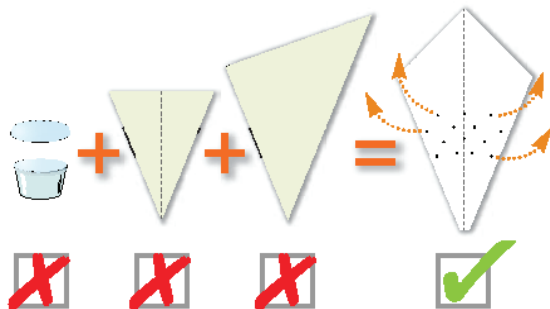


Lors de sa participation, en novembre 2012, au Salon International de l'Innovation «Brussels Innova», le cornet aéré a été récompensé par la Médaille d'Or avec mention, le Prix du Président du jury et surtout, par le Prix spécial du Public.

Un cornet qui ne manque pas d'air !

Les perforations sur les parois et à la base démarquent notre produit de tous les cornets traditionnels existants. Le cornet "ventilé" apporte plus de croustillance et un aspect moins gras aux frites, en quelques mots, il les rend plus savoureuses ! Ce système nous a valu l'obtention d'un brevet international.

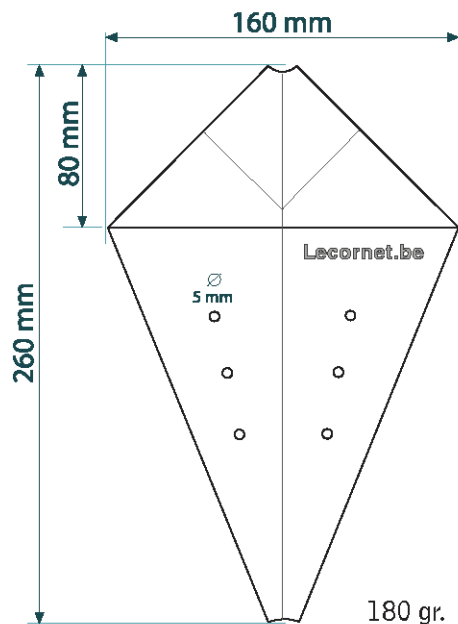
Que ce soit pour le carton ou pour les encres d'impressions, nous répondons à toutes les normes de sécurité alimentaire les plus strictes. Elle sont conformes aux législations en vigueur de l'Union Européenne.



Fiche technique des cornets de la gamme "frites" Série T+

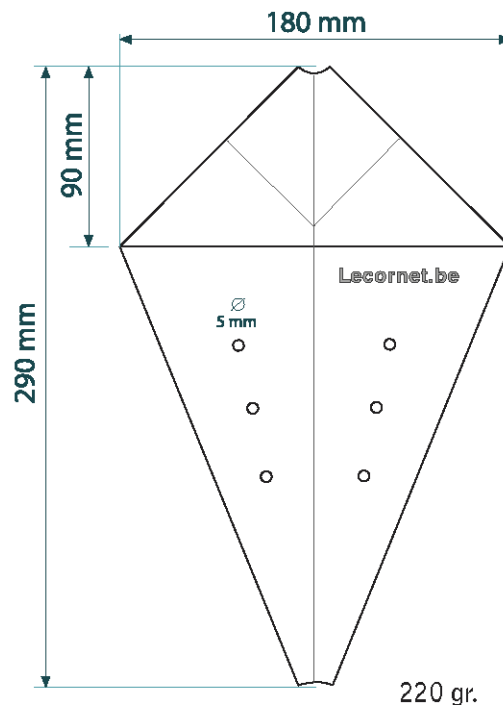


T4+



Compartiment sauce 40 gr.

T3+



Compartiment sauce 50 gr.

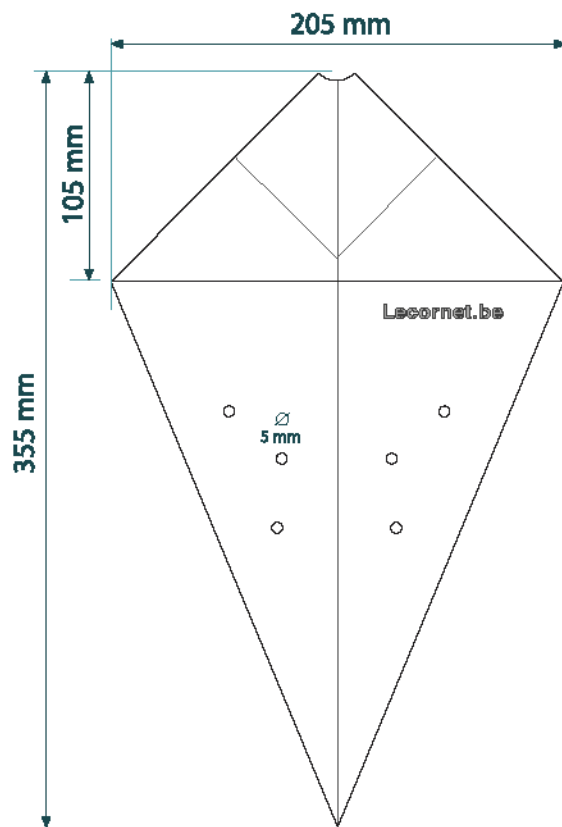
L'appel d'air créé par la base rognée de nos cornets permet l'évacuation de la vapeur, responsable du ramollissement des frites, par de petits trous sur chaque face du cornet. Laissez-vous envahir par le plaisir du croustillant, de la première à la dernière frite !

Ce système d'aération ne refroidit pas les frites plus vite pour autant.

Commande à partir de 15.000 exemplaires (1 palette)

Fiche technique des cornets de la gamme “churros” Série C+

C3+



Compartiment sauce 70 gr.

Les cornets destinés à accueillir les churros et autres beignets ne sont pas rognés à leur base. De par leur forme elle-même, ces croustillons ne sont pas confinés dans le cornet et la perforation des parois suffit donc amplement à l'évaporation. D'autre part, il serait dommage de laisser s'échapper le sucre qui agrmente ces petites gourmandises.

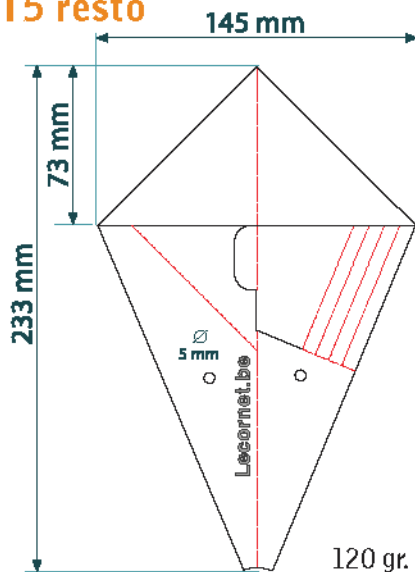




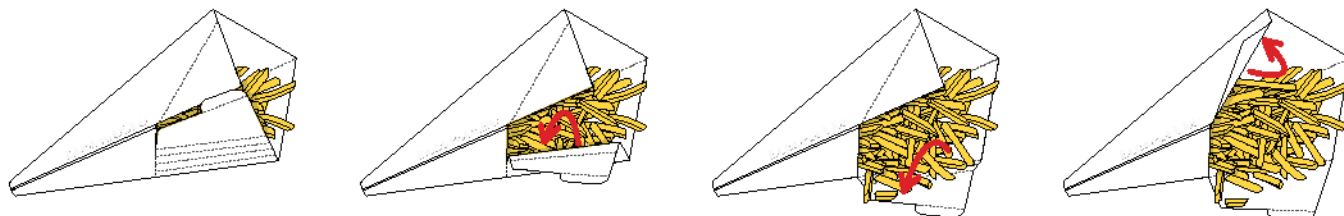
Dans un esprit écologique, nous avons intégré aux cornets des séries **T+** et **C+** un compartiment à sauce, qui par son aspect pratique, offre facilité de dégustation et hygiène.

Fiche technique du cornet T5 resto

T5 resto



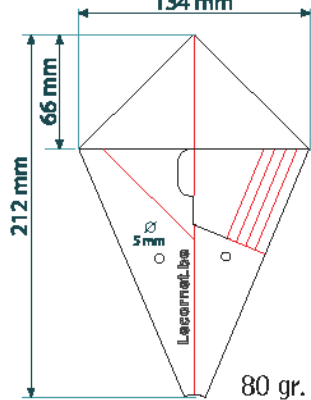
Ce cornet, très apprécié des restaurateurs, accompagne joliment les plats. Prédécoupé, il allie facilité de dégustation et tendances culinaires.



Les cornets **T5 resto**, **FF5**, **FF4** et **FF3** ont la particularité d'offrir une dégustation traditionnelle mais peuvent également être déposés sur une table et s'ouvrent très facilement. Plus besoin de portes cornets !

FF5

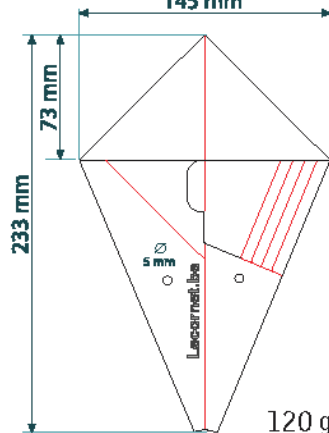
134 mm



80 gr.

FF4

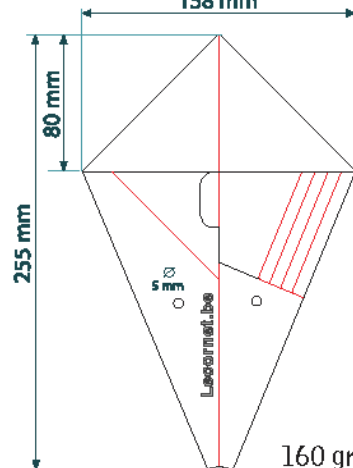
145 mm



120 gr.

FF3

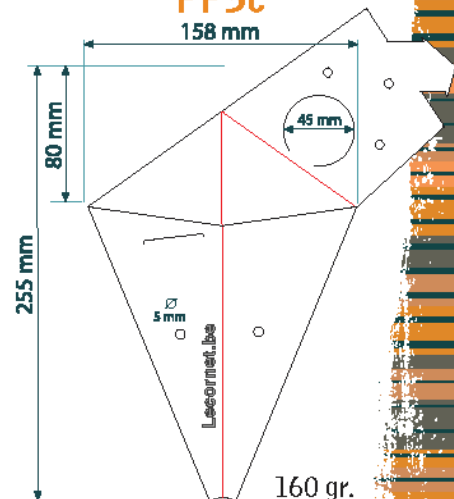
158 mm



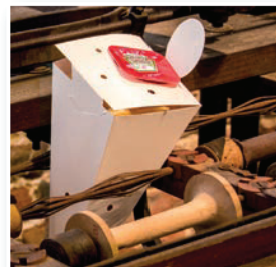
160 gr.

FF3c

158 mm



160 gr.



Le modèle **FF3c** destiné au menu «à emporter» est doté d'un couvercle pouvant accueillir les différents petits pots de sauce.



Un support publicitaire idéal!

Un événement, une exposition, un festival...

vous cherchez à vous démarquer?

Le cornet est le support idéal, son impact est tout aussi frappant qu'une pleine page dans un journal mais moins onéreux. Commande à partir de 10.000 exemplaires



Générique Lecornet.be

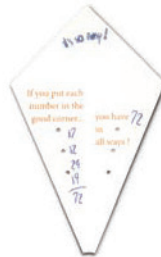
Nous proposons une gamme de cornets déjà imprimés dans les formats **T4+**, **T3+** et **C3+**



T4+ Pac Man



T4+ Happy Birthday



T3+ All Ways



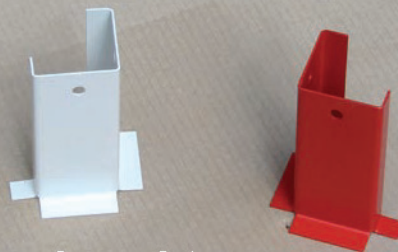
C3+ I Love Churros

Porte-Cornets 4 trous



Les porte-cornets en inox brossé sont adaptés à nos produits et permettent aux frituristes de déposer aisément les cornets sur le comptoir.
Les sacs « à emporter » sont réutilisables et peuvent également être personnalisés.

Porte-Cornets Solo



Lecorner.be



Porte-Cornets 3 trous





Lecornet.be

Rue des Tanneurs 60a
1000 Bruxelles - Belgique

info@lecornet.be

www.lecornet.be



Le-Cornet



LA FONDERIE....

Toutes les photos de cette plaquette ont été prises
au Musée de l'industrie et du travail de Bruxelles