

**Une partie de la nature faite juste pour vous!  
A piece of nature built just for you!**

**BLOC DE BOUCHER  
BUTCHER BLOCK**

**BELANGER**   
Laminés/Laminates INDUSTRIES

**Le Bloc de Boucher Réinventé  
The Reinvented Butcher Block**

Un mélange harmonieux entre design, utilité et durabilité.  
A harmonious mixture between design, usefulness and durability.

Un bloc 100% dans le respect de l'environnement.  
A Butcher Block 100 % respecting the environment.

Un choix inégalé de longueurs et profondeurs.  
An unequalled choice of length and depths.



1435 Joliot-Curie Boucherville (Québec) J4B 7M4  
Tel.: (450) 449-3447 Fax.: (450) 449-7200  
Watt : 1-800-361-5976  
Internet : [www.belanger-laminates.com](http://www.belanger-laminates.com)



**Une partie de la nature faite juste pour vous!  
A piece of nature built just for you!**

Bélangier Laminés est fier de vous offrir un programme complet de bloc de boucher ; une surface décorative qui rehaussera le design de votre cuisine tout en vous permettant d'avoir une surface de travail fonctionnelle. Vous pourrez couper viandes, volailles, poissons et légumes sur une surface de bois dur renouvelable approuvée à 100% par l'industrie de la restauration tout en préservant vos couteaux.

Belanger Laminates is pleased to provide you with a complete butcher block program giving you the great opportunity to offer a decorative surface enhancing your kitchen design as well as functionality in your work space. Safely cut meat, poultry and vegetables on a 100% foodservice approved / knife friendly surface manufactured of renewable hardwoods.

**Un choix pour l'avenir...  
A choice for the future...**

**C'EST PAYANT D'ÊTRE VERT – CERTIFIÉ FSC  
IT PAYS TO BE GREEN - FSC CERTIFIED**

Le bloc de boucher est fabriqué à l'aide d'un procédé de collage sans formaldéhyde ou à très basse émission de formaldéhyde.

Butcher block is constructed only with formaldehyde free or low emission formaldehyde gluing processes in the manufacturing process.

Un produit fabriqué dans le respect des règles d'utilisation du bois d'oeuvre tel que pratiqué par les membres de NHLA. Nos forestiers suivent des pratiques professionnelles qui respectent les forces de la nature. Les arbres sont soigneusement sélectionnés pour la récolte laissant ainsi aux forêts le temps de se renouveler et de se régénérer de façon naturelle et abondante.

An abundant sustainable renewing timber in our products as practiced by NHLA members. Our hardwood foresters follow professional best practices that mirror natural forces. Individual trees are selected for harvest, encouraging forests to renew and regenerate themselves naturally and prolifically.

Le bloc de boucher est reconnu comme étant une solution de rechange pour un design éco-efficace et renouvelable.

The butcher block product is recognized as a sustainable and renewable solution for eco-effective design.

Le manufacturier qui produit nos blocs de boucher détient un programme de recyclage à 95% des matières premières, la sciure de bois est aussi recyclée comme combustible pour les séchoirs à bois. Nous sommes fiers aussi de recycler nos sciures comme litière pour le bétail comblant ainsi des besoins agricoles locaux.

The manufacturing plant where our butcher block is produced has an active recycling programs in place with 95% of all raw materials. Scrap and even sawdust is being recycled to fuel the kilns. As well, part of the sawdust is proudly recycled as livestock bedding for the local agriculture market.

**Antibactérien  
Anti-Bacterial**

Saviez-vous que le bois d'Érable inhibe la croissance des bactéries, par contre, les planches de plastique elles, retiennent des bactéries dans les sillons de coupe ? De plus la surface de bois abîme moins les couteaux que les surfaces de plastique. Le bois est aussi plus traditionnel et attrayant que le plastique, il est depuis longtemps la surface de travail culinaire de choix.

Did you know that Maple cutting boards inhibit bacteria growth, and that plastic boards most likely harbor bacteria in the grooves cut into the surface of the board, also know that wood cutting boards are easier on knives? Plastic boards dull knives very quickly. Wood boards are more appealing, attractive, and have long been the culinary surface of choice.

**Une partie de la nature faite juste pour vous!  
A piece of nature built just for you!**

Le programme Bloc de boucher de Bélangier offre une gamme complète de produits qui peut répondre à tous vos besoins dans la conception de votre cuisine...  
Belanger Butcherblock program is a complete product offering that can meet any of your kitchen designer requirements...

**Dimensions disponibles / Sizes Available**

1 1/2" épaisseur /thickness

25.5" x 48", 72", 96", 120", 144" .....27" x 48", 72", 96", 120", 144"

30" x 48", 72", 96" .....32" x 48", 72", 96"

36" x 48", 72", 96" .....39" x 48"

1 3/4" épaisseur /thickness

48" x 48"

Essence du bois / Wood species : Bois d'érable dur / Hard Rock Maple

Pour commande spéciale, s.v.p. communiquer avec :

For custom orders, please contact :