

Double X-Small

Double Small

Double Medium

Double Large

Double X-Large

Double is an exploration in extremes. The family evolves in a linear way but on two axis at the same time. The heavier it gets, the wider it gets. Therefore, the styles in this display typeface define the way they want to be used. If you want to make sure your text always overflows, use the X-Large. If you want to make sure your text always feels like too few words, use the X-Small. The choice is yours.

F A A T

Fruiterie

Truite

Espresso shot

Mile End

Street-Food

BAGELS

Is it Hot & Spicy?

Quartier

Currywurst and Fries

ENERGIZING MEAL

Pindasaus!

Trinidad and Tobago

QUICK AND EASY, MAKE IT AT HOME!

A lot of different ingredients

Confectionné avec soin, directement de notre cuisine à votre porte

Double X-Small

~~Double Small~~

~~Double Medium~~

~~Double Large~~

~~Double X-Large~~

Uppercase

ABCDEFGHIJKLM
NOPQRSTUVWXYZ

Lowercase

abcdefghijklm
nopqrstuvwxyz

Default Figures

0123456789

Double X-Small
36 / 48

Troubleshooters
Mysteriousness
French-Canadian
Environmentalist
Quintuplicated
Hypercriticism
Autodestructing

Double X-Small
72 / 82

Unresolvedness
Straightjackets
Tranquillization
Whistle-Blowers
Extinguishment
Confrontational
Hyperventilation

Double X-Small
72 / 82

FLAMETHROWERS
ENSHRINEMENT
DISEMBARKMENT
OBJECTIONABLY
UNEXPENSIVELY
OVERQUALIFIED
SYNCHRONIZING

Double X-Small
72 / 82

DEPOLYMERIZES
LEISURELINESS
HINDQUARTERS
DECOMPOUNDING
ACQUIESCENCES
IMPERSONALISE
VENERABLENESS

Double X-Small
72 / 82

Street food is ready-to-eat food or drink sold by a hawker, or vendor on a street or other public place, such as at a market or fair. It is often sold from a portable food booth, food cart, or food truck and meant for immediate consumption. Some street foods are regional, but many have spread beyond their region of origin. Most street foods are classed as both street food and fast food, and are cheaper on average than restaurant meals. Types of street food varies between regions and cultures in different countries around the world. According to a 2007 study from the Food and Agriculture Organization, 2.5 billion people eat street food every day. A large number of low-and-middle-income consumers rely on the quick access and convenience of street food for daily nutrition and job opportunities, especially in developing countries. Today, people may purchase street food for a number of reasons, such as convenience, to get flavourful food for a reasonable price in a sociable setting, to try ethnic cuisines, or for nostalgia. Real concerns of street food includes health hazards and sanitation issues, illegal usage of public or private areas, social and ethical problems, and traffic congestion. Small fried fish were a street food in ancient Greece; however, Theophrastus held the custom of street food in low regard. Evidence of a large number of street food vendors was discovered during the excavation of Pompeii. Street food was widely consumed by poor urban residents.

La cuisine de rue (parfois désignée par le terme anglais de « street food ») est la mise en vente de plats, aliments et boissons dans la rue ou tout espace public par des marchands ambulants ou au moyen d'aménagements extérieurs de commerces d'alimentation. Dans le même secteur, la cuisine de rue est moins chère que l'offre des restaurants voisins. La cuisine de rue peut reposer sur les recettes traditionnelles d'une région, mais pour le pluspart du temps les mets se diffusent au-delà de leur région d'origine. En France, des marchands vendaient de la nourriture de rue en vantant leurs mérites ; en témoignent les « cris de Paris » mis en musique par Clément Jannequin au XVIe siècle, ou ceux rapportés par Louis Sébastien Mercier dans son Tableau de Paris au XVIIIe siècle. La vente d'oublies et de châtaignes dans la rue remonte au Moyen Âge ; celle des châtaignes rôties est particulièrement vivace en période de Noël. En Belgique comme dans le nord de la France, les baraques à frites ont tendance à disparaître au XXIe siècle mais la tradition des beignets subsiste dans les ducasses, kermesses et autres fêtes. En Chine, la tradition est importante et reste présente dans l'ensemble du pays, où elle est appelée littéralement, « collation du coin de la rue ». Les chariots ambulants qui proposent des baozi ou des jianbinguozi à l'aube, aux vendeurs offrant tard dans la soirée des patates douces ou des fruits prédécoupés comme de l'ananas, de la pastèque, prêt

Street food is ready-to-eat food or drink sold by a hawker, or vendor, in a street or other public place, such as at a market or fair. It is often sold from a portable food booth, food cart, or food truck and meant for immediate consumption. Some street foods are regional, but many have spread beyond their region of origin. Most street foods are classed as both finger food and fast food, and are cheaper on average than restaurant meals. The types of street food varies between regions and cultures in different countries around the world. According to a 2007 study from the Food and Agriculture Organization, 2.5 billion people eat street food every day. A majority of low-and-middle-income consumers rely on the quick access and cheap service of street food for daily nutrition and job opportunities, especially in developing countries. Today, people may purchase

Double X-Small
16 / 19

Street food is ready-to-eat food or drink sold by a hawker, or vendor, in a street or other public place, such as at a market or fair. It is often sold from a portable food booth, food cart, or food truck and meant for immediate consumption. Some street foods are regional, but many have spread beyond their region of origin. Most street foods are classed as both finger food and fast food, and are cheaper on average than restaurant meals. The types of street food varies between regions and cultures in different countries around the world. According to a 2007 study from the Food and Agriculture Organization, 2.5 billion people eat street food every day. A majority of low-and-middle-income consumers rely on the quick access and cheap service of street food for daily nutrition and job opportunities, especially in developing countries. Today, people may purchase street food for a number of reasons, such as convenience, to get flavourful food for a reasonable price in a sociable setting, to try ethnic cuisines, or for nostalgia. Rising concerns of street food includes health hazards and sanitation issues, illegal usage of public or private areas, social and ethical problems, and traffic congestion. Small fried fish were a street food in ancient Greece; however, Theophrastus held the custom of street food in low regard. Evidence of a large number of street food ve

Double X-Small
12 / 14

Street food is ready-to-eat food or drink sold by a hawker, or vendor, in a street or other public place, such as at a market or fair. It is often sold from a portable food booth, food cart, or food truck and meant for immediate consumption. Some street foods are regional, but many have spread beyond their region of origin. Most street foods are classed as both finger food and fast food, and are cheaper on average than restaurant meals. The types of street food varies between regions and cultures in different countries around the world. According to a 2007 study from the Food and Agriculture Organization, 2.5 billion people eat street food every day. A majority of low-and-middle-income consumers rely on the quick access and cheap service of street food for daily nutrition and job opportunities, especially in developing countries. Today, people may purchase street food for a number of reasons, such as convenience, to get flavourful food for a reasonable price in a sociable setting, to try ethnic cuisines, or for nostalgia. Rising concerns of street food includes health hazards and sanitation issues, illegal usage of public or private areas, social and ethical problems, and traffic congestion. Small fried fish were a street food in ancient Greece; however, Theophrastus held the custom of street food in low regard. Evidence of a large number of street food vendors was discovered during the excavation of Pompeii. Street food was widely consumed by poor urban residents of ancient Rome whose tenement homes did not have ovens or hearths. Here, chickpea soup with bread and grain paste were common meals. In ancient China, street food generally catered to the poor, however wealthy residents would send servants to buy street food and bring it back for them to eat in their homes. A traveling Florentine r

Double X-Small
9 / 11

La cuisine de rue (parfois désignée par le terme anglais de « street food ») est la mise en vente de plats, aliments et boissons dans la rue ou tout espace public par des marchands ambulants ou au moyen d'aménagements extérieurs de commerces d'alimentation. Dans le même secteur, la cuisine de rue est moins chère que l'offre des restaurants voisins. La cuisine de rue peut reposer sur les recettes traditionnelles d'une région, mais la plupart du temps les mets se diffusent au-delà de leur région d'origine. En France, des marchands vendaient de la nourriture de rue en vantant leurs mérites; en témoignent les « cris de Paris » mis en musique par Clément Jannequin au XVI^e siècle, ou ceux rapportés par Louis Sébastien Mercier dans son Tableau de Paris au XVIII^e siècle. La vente d'oublies et de gaufres dans la rue remonte au Moyen Âge; celle des châtaignes r

Double X-Small
16 / 19

La cuisine de rue (parfois désignée par le terme anglais de « street food ») est la mise en vente de plats, aliments et boissons dans la rue ou tout espace public par des marchands ambulants ou au moyen d'aménagements extérieurs de commerces d'alimentation. Dans le même secteur, la cuisine de rue est moins chère que l'offre des restaurants voisins. La cuisine de rue peut reposer sur les recettes traditionnelles d'une région, mais la plupart du temps les mets se diffusent au-delà de leur région d'origine. En France, des marchands vendaient de la nourriture de rue en vantant leurs mérites; en témoignent les « cris de Paris » mis en musique par Clément Jannequin au XVI^e siècle, ou ceux rapportés par Louis Sébastien Mercier dans son Tableau de Paris au XVIII^e siècle. La vente d'oublies et de gaufres dans la rue remonte au Moyen Âge; celle des châtaignes rôties est encore vivace en période de Noël. En Belgique comme dans le nord de la France, les baraques à frites ont tendance à disparaître au XXI^e siècle mais la tradition des beignets subsiste dans les ducasses, kermesses et autres foires. En Chine, la tradition est importante et reste présente dans l'ensemble du pays, où elle est appelée littéralement, « collation du coin de la rue ». Des chariots ambulants qui proposent des baozi ou des jianbinguozi avant l'aube, aux vendeurs offrant tard dans la so

La cuisine de rue (parfois désignée par le terme anglais de « street food ») est la mise en vente de plats, aliments et boissons dans la rue ou tout espace public par des marchands ambulants ou au moyen d'aménagements extérieurs de commerces d'alimentation. Dans le même secteur, la cuisine de rue est moins chère que l'offre des restaurants voisins. La cuisine de rue peut reposer sur les recettes traditionnelles d'une région, mais la plupart du temps les mets se diffusent au-delà de leur région d'origine. En France des marchands vendaient de la nourriture de rue en vantant leurs mérites; en témoignent les « cris de Paris » mis en musique par Clément Jannequin au XVI^e siècle, ou ceux rapportés par Louis Sébastien Mercier dans son Tableau de Paris au XVIII^e siècle. La vente d'oublies et de gaufres dans la rue remonte au Moyen Âge; celle des châtaignes rôties est encore vivace en période de Noël. En Belgique comme dans le nord de la France, les baraques à frites ont tendance à disparaître au XXI^e siècle mais la tradition des beignets subsiste dans les ducasses, kermesses et autres foires. En Chine, la tradition est importante et reste présente dans l'ensemble du pays, où elle est appelée littéralement, « collation du coin de la rue ». Des chariots ambulants qui proposent des baozi ou des jianbinguozi avant l'aube, aux vendeurs offrant tard dans la soirée des patates douces au four ou des fruits prédécoupés comme de l'ananas, de la pastèque, prêts à être dégustés, en passant par les nombreux vendeurs de tofu puant, des œufs durs cuits dans du thé, des ananas grillés. L'importance de la cuisine de rue dans l'économie des pays émergents est souvent sous-évaluée car elle est considérée comme faisant partie du secteur informel. La cuisine de rue engendre pourtant des revenus importants et cons

Double X-Small
12 / 14

Double X-Small
9 / 11

STREET FOOD IS READY-TO-EAT FOOD OR DRINK SOLD BY A HAWKER, VENDOR, IN A STREET OR OTHER PUBLIC PLACE, SUCH AS AT A MARKET OR FAIR. IT IS OFTEN SOLD FROM A PORTABLE FOOD BOOTH, FOOD CART, OR FOOD TRUCK AND MEANT FOR IMMEDIATE CONSUMPTION. SOME STREET FOODS ARE REGIONAL, BUT MANY HAVE SPREAD BEYOND THEIR REGION OF ORIGIN. MOST STREET FOODS ARE CLASSIFIED AS BOTH FINGER FOOD AND FAST FOOD AND ARE CHEAPER ON AVERAGE THAN RESTAURANT MEALS. THE TYPES OF STREET FOOD VARIES BETWEEN REGIONS AND CULTURES IN DIFFERENT COUNTRIES AROUND THE WORLD. ACCORDING TO A 2007 STUDY FROM THE FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION, 2.5 BILLION PEOPLE EAT STREET FOOD EVERY DAY. A MAJORITY OF LOW-AND-MIDDLE-INCOME CONSUMERS RELY ON THE QUICK ACCESS AND CHEAP SERVICE OF STREET FOOD FOR DAILY NUTRITION AND JOB OPPORTUNITIES, ESPECIALLY IN DEVELOPING COUNTRIES. TODAY, PEOPLE MAY PURCHASE STREET FOOD FOR A NUMBER OF REASONS, SUCH AS CONVENIENCE, TO GET FLAVOURFUL FOOD FOR A REASONABLE PRICE IN A SOCIABLE SETTING, TO TRY ETHNIC CUISINES, OR NOSTALGIA. RISING CONCERNS OF STREET FOOD INCLUDES HEALTH AND SANITATION ISSUES, ILLEGAL USAGE OF PUBLIC OR PRIVATE AREAS, SOCIAL AND ETHICAL PROBLEMS, AND TRAFFIC CONGESTION. SMALL FINGER FOODS WERE A STREET FOOD IN ANCIENT GREECE; HOWEVER, THEOPHRASTUS

LA CUISINE DE RUE (PARFOIS DÉSIGNÉE PAR LE TERME ANGLAIS DE « FOOD ») EST LA MISE EN VENTE DE PLATS, ALIMENTS ET BOISSONS DANS LA RUE OU TOUT ESPACE PUBLIC PAR DES MARCHANDS AMBULANTS COMME UN MOYEN D'AMÉNAGEMENTS EXTÉRIEURS DE COMMERCE D'ALIMENTATION. DANS LE MÊME SECTEUR, LA CUISINE DE RUE EST MOINS CHÈRE QUE LA FRE DES RESTAURANTS VOISINS. LA CUISINE DE RUE PEUT REPOSER SUR DES RECETTES TRADITIONNELLES D'UNE RÉGION, MAIS LA PLUPART DU TEMPS LES METS SE DIFFUSENT AU-DELÀ DE LEUR RÉGION D'ORIGINE. EN FRANCE, DES MARCHANDS VENDAIENT DE LA NOURRITURE DE RUE EN VANTANT LEURS MÉRITES ; EN TÉMOIGNENT LES « CRIS DE PARIS » MIS EN MUSIQUE PAR CLÉMENT JANNEQUIN AU XVII^E SIÈCLE, OU CEUX RAPPORTÉS PAR JEAN-BAPTISTE SÉBASTIEN MERCIER DANS SON TABLEAU DE PARIS AU XVIII^E SIÈCLE. LA VENTE D'OUBLIES ET DE GAUFRES DANS LA RUE REMONTE AU MOYEN ÂGE ; CELLE DES CHÂTAIGNES RÔTIES EST ENCORE VIVACE EN PÉRIODE DE NOËL. EN BELGIQUE COMME DANS LE NORD DE LA FRANCE, LES BARAQUES À FRITES ONT TENDANCE À DISPARAÎTRE AU XXI^E SIÈCLE MAIS LA TRADITION DES BEIGNETS SUBSISTE DANS LES DUCASSES, KERMESSES ET AFOIRES. EN CHINE, LA TRADITION EST IMPORTANTE ET RESTE PRÉSENTÉ DANS L'ENSEMBLE DU PAYS, OÙ ELLE EST APPELÉE LITTÉRALEMENT, « LA CUISINE DU COIN DE LA RUE ». DES CHARIOTS AMBULANTS QUI PROPOSENT

STREET FOOD IS READY-TO-EAT FOOD OR DRINK SOLD BY A HAWKER, OR VENDOR, IN A STREET OR OTHER PUBLIC PLACE, SUCH AS AT A MARKET OR FAIR. IT IS OFTEN SOLD FROM A PORTABLE FOOD BOOTH, FOOD CART, OR FOOD TRUCK AND MEANT FOR IMMEDIATE CONSUMPTION. SOME STREET FOODS ARE REGIONAL, BUT MANY HAVE SPREAD BEYOND THEIR REGION OF ORIGIN. MOST STREET FOODS ARE CLASSIFIED AS BOTH FINGER FOOD AND FAST FOOD, AND ARE CHEAPER ON AVERAGE THAN RESTAURANT MEALS. THE TYPES OF STREET FOOD VARIES BETWEEN REGIONS AND CULTURES IN DIFFERENT COUNTRIES AROUND THE WORLD. ACCORDING TO A 2007 STUDY FROM THE FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION, 2.5 BILLION PEOPLE EAT STREET FOOD EVERY DAY. A MAJORITY OF LOW-AND-MIDDLE-INCOME CONSUMERS RELY ON THE QUICK ACCESS AND CHEAP SERVICE OF STREET

Double X-Small
16 / 19

STREET FOOD IS READY-TO-EAT FOOD OR DRINK SOLD BY A HAWKER, OR VENDOR, IN A STREET OR OTHER PUBLIC PLACE, SUCH AS AT A MARKET OR FAIR. IT IS OFTEN SOLD FROM A PORTABLE FOOD BOOTH, FOOD CART, OR FOOD TRUCK AND MEANT FOR IMMEDIATE CONSUMPTION. SOME STREET FOODS ARE REGIONAL, BUT MANY HAVE SPREAD BEYOND THEIR REGION OF ORIGIN. MOST STREET FOODS ARE CLASSIFIED AS BOTH FINGER FOOD AND FAST FOOD, AND ARE CHEAPER ON AVERAGE THAN RESTAURANT MEALS. THE TYPES OF STREET FOOD VARIES BETWEEN REGIONS AND CULTURES IN DIFFERENT COUNTRIES AROUND THE WORLD ACCORDING TO A 2007 STUDY FROM THE FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION, 2.5 BILLION PEOPLE EAT STREET FOOD EVERY DAY. A MAJORITY OF LOW-AND-MIDDLE-INCOME CONSUMERS RELY ON THE QUICK ACCESS AND CHEAP SERVICE OF STREET FOOD FOR DAILY NUTRITION AND JOB OPPORTUNITIES, ESPECIALLY IN DEVELOPING COUNTRIES. TODAY, PEOPLE MAY PURCHASE STREET FOOD FOR A NUMBER OF REASONS, SUCH AS CONVENIENCE, TO GET FLAVOURFUL FOOD FOR A REASONABLE PRICE IN A SOCIABLE SETTING, TO TRY ETHNIC CUISINES, OR FOR NOSTALGIA. RISING CONCERNS OF STREET FOOD INCLUDES HEALTH HAZARDS AND SANITATION ISSUES, ILLEGAL USAGE OF PUBLIC OR PRIVATE AREAS, SOCIAL AND ETHICAL PROBLEMS, AND TRAFFIC

Double X-Small
12 / 14

STREET FOOD IS READY-TO-EAT FOOD OR DRINK SOLD BY A HAWKER, OR VENDOR, IN A STREET OR OTHER PUBLIC PLACE, SUCH AS AT A MARKET OR FAIR. IT IS OFTEN SOLD FROM A PORTABLE FOOD BOOTH, FOOD CART, OR FOOD TRUCK AND MEANT FOR IMMEDIATE CONSUMPTION. SOME STREET FOODS ARE REGIONAL, BUT MANY HAVE SPREAD BEYOND THEIR REGION OF ORIGIN. MOST STREET FOODS ARE CLASSIFIED AS BOTH FINGER FOOD AND FAST FOOD, AND ARE CHEAPER ON AVERAGE THAN RESTAURANT MEALS. THE TYPES OF STREET FOOD VARIES BETWEEN REGIONS AND CULTURES IN DIFFERENT COUNTRIES AROUND THE WORLD. ACCORDING TO A 2007 STUDY FROM THE FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION, 2.5 BILLION PEOPLE EAT STREET FOOD EVERY DAY. A MAJORITY OF LOW-AND-MIDDLE-INCOME CONSUMERS RELY ON THE QUICK ACCESS AND CHEAP SERVICE OF STREET FOOD FOR DAILY NUTRITION AND JOB OPPORTUNITIES, ESPECIALLY IN DEVELOPING COUNTRIES. TODAY, PEOPLE MAY PURCHASE STREET FOOD FOR A NUMBER OF REASONS, SUCH AS CONVENIENCE, TO GET FLAVOURFUL FOOD FOR A REASONABLE PRICE IN A SOCIABLE SETTING, TO TRY ETHNIC CUISINES, OR FOR NOSTALGIA. RISING CONCERNS OF STREET FOOD INCLUDES HEALTH HAZARDS AND SANITATION ISSUES, ILLEGAL USAGE OF PUBLIC OR PRIVATE AREAS, SOCIAL AND ETHICAL PROBLEMS, AND TRAFFIC CONGESTION. SMALL FRIED FISH WERE A STREET FOOD IN ANCIENT GREECE; HOWEVER, THEOPHRASTUS HELD THE CUSTOM OF STREET FOOD IN LOW REGARD. EVIDENCE OF A LARGE NUMBER OF STREET FOOD VENDORS WAS DISCOVERED DURING THE EXCAVATION OF POMPEII. STREET FOOD WAS WIDELY CONSUMED BY POOR URBAN RESIDENTS OF ANCIENT ROME WHOSE TENEMENT HOMES DID NOT HAVE OVENS OR HEARTHES. HERE, CHICKPEA SOUP WITH BREAD AND

Double X-Small
9 / 11

LA CUISINE DE RUE (PARFOIS DÉSIGNÉE PAR LE TERME ANGLAIS DE « STREET FOOD ») EST LA MISE EN VENTE DE PLATS, ALIMENTS ET BOISSONS DANS LA RUE OU TOUT ESPACE PUBLIC PAR DES MARCHANDS AMBULANTS OU AU MOYEN D'AMÉNAGEMENTS EXTÉRIEURS DE COMMERCE D'ALIMENTATION. DANS LE MÊME SECTEUR, LA CUISINE DE RUE EST MOINS CHÈRE QUE L'OFFRE DES RESTAURANTS VOISINS. LA CUISINE DE RUE PEUT REPOSER SUR LES RECETTES TRADITIONNELLES D'UNE RÉGION, MAIS LA PLUPART DU TEMPS LES METS SE DIFFUSENT AU-DELÀ DE LEUR RÉGION D'ORIGINE. EN FRANCE, DES MARCHANDS VENDAIENT DE LA NOURRITURE DE RUE EN VANTANT LEURS MÉRITES; EN TÉMOIGNENT LES « CRIS DE PARIS » MIS EN MUSIQUE PAR CLÉMENT JANNEQUIN AU XVII^E SIÈCLE, OU CEUX RAPPORTÉS PAR LOUIS SÉBASTIEN MERCIER DANS SON TABLEAU DE PARIS AU XVIII^E

Double X-Small
16 / 19

LA CUISINE DE RUE (PARFOIS DÉSIGNÉE PAR LE TERME ANGLAIS DE « STREET FOOD ») EST LA MISE EN VENTE DE PLATS, ALIMENTS ET BOISSONS DANS LA RUE OU TOUT ESPACE PUBLIC PAR DES MARCHANDS AMBULANTS OU AU MOYEN D'AMÉNAGEMENTS EXTÉRIEURS DE COMMERCE D'ALIMENTATION. DANS LE MÊME SECTEUR, LA CUISINE DE RUE EST MOINS CHÈRE QUE L'OFFRE DES RESTAURANTS VOISINS. LA CUISINE DE RUE PEUT REPOSER SUR LES RECETTES TRADITIONNELLES D'UNE RÉGION, MAIS LA PLUPART DU TEMPS LES METS SE DIFFUSENT AU-DELÀ DE LEUR RÉGION D'ORIGINE. EN FRANCE, DES MARCHANDS VENDAIENT DE LA NOURRITURE DE RUE EN VANTANT LEURS MÉRITES; EN TÉMOIGNENT LES « CRIS DE PARIS » MIS EN MUSIQUE PAR CLÉMENT JANNEQUIN AU XVII^E SIÈCLE, OU CEUX RAPPORTÉS PAR LOUIS SÉBASTIEN MERCIER DANS SON TABLEAU DE PARIS AU XVIII^E SIÈCLE. LA VENTE D'OUBLIES ET DE GAUFRES DANS LA RUE REMONTE AU MOYEN ÂGE; CELLE DES CHÂTAIGNES RÔTIES EST ENCORE VIVACE EN PÉRIODE DE NOËL. EN BELGIQUE COMME DANS LE NORD DE LA FRANCE, LES BARAQUES À FRITES ONT TENDANCE À DISPARAÎTRE AU XXI^E SIÈCLE MAIS LA TRADITION DES BEIGNETS SUBSISTE DANS LES DUCASSES, KERMESSES ET AUTRES FOIRES. EN CHINE, LA TRADITION EST IMPORTANTE ET RESTE PRÉSENTE DANS L'ENSEMBLE DU PAYS, OÙ ELLE EST APPELÉE LITT

Double X-Small
12 / 14

LA CUISINE DE RUE (PARFOIS DÉSIGNÉE PAR LE TERME ANGLAIS DE « STREET FOOD ») EST LA MISE EN VENTE DE PLATS, ALIMENTS ET BOISSONS DANS LA RUE OU TOUT ESPACE PUBLIC PAR DES MARCHANDS AMBULANTS OU AU MOYEN D'AMÉNAGEMENTS EXTÉRIEURS DE COMMERCE D'ALIMENTATION. DANS LE MÊME SECTEUR, LA CUISINE DE RUE EST MOINS CHÈRE QUE L'OFFRE DES RESTAURANTS VOISINS. LA CUISINE DE RUE PEUT REPOSER SUR LES RECETTES TRADITIONNELLES D'UNE RÉGION, MAIS LA PLUPART DU TEMPS LES METS SE DIFFUSENT AU-DELÀ DE LEUR RÉGION D'ORIGINE. EN FRANCE, DES MARCHANDS VENDAIENT DE LA NOURRITURE DE RUE EN VANTANT LEURS MÉRITES; EN TÉMOIGNENT LES « CRIS DE PARIS » MIS EN MUSIQUE PAR CLÉMENT JANNEQUIN AU XVII^E SIÈCLE, OU CEUX RAPPORTÉS PAR LOUIS SÉBASTIEN MERCIER DANS SON TABLEAU DE PARIS AU XVIII^E SIÈCLE. LA VENTE D'OUBLIES ET DE GAUFRES DANS LA RUE REMONTE AU MOYEN ÂGE; CELLE DES CHÂTAIGNES RÔTIES EST ENCORE VIVACE EN PÉRIODE DE NOËL. EN BELGIQUE COMME DANS LE NORD DE LA FRANCE, LES BARAQUES À FRITES ONT TENDANCE À DISPARAÎTRE AU XXI^E SIÈCLE MAIS LA TRADITION DES BEIGNETS SUBSISTE DANS LES DUCASSES, KERMESSES ET AUTRES FOIRES. EN CHINE, LA TRADITION EST IMPORTANTE ET RESTE PRÉSENTE DANS L'ENSEMBLE DU PAYS, OÙ ELLE EST APPELÉE LITTÉRATUREMENT, « COLLATION DU COIN DE LA RUE ». DES CHARIOTS AMBULANTS QUI PROPOSENT DES BAOZI OU DES JIANBINGGUOZI AVANT L'AUBE, AUX VENDEURS OFFRANT TARD DANS LA SOIRÉE DES PATATES DOUCES AU FOUR OU DES FRUITS PRÉDÉCOUPÉS COMME DE L'ANANAS, DE LA PASTÈQUE, PRÊTS À ÊTRE DÉGUSTÉS, EN PASSANT PAR LES NOMBREUX VENDEURS DE TOFU PUANT, DES EUFS DURS CUITS DANS DU THÉ, DES ANANAS GRILLÉS. L'IMPORTANCE DE LA C

Double X-Small
9 / 11

COPPERS AND BRASSES

Uppercase

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

Lowercase

a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z

Uppercase Diacritics

Á Â Ã Ä Å Æ Ç È É Ê Ë Ì Í Î Ï Ñ Ò Ó Ô Õ Ö Ø Ù Ú Û Ü Ý Þ ß

Lowercase Diacritics

á â ã ä å æ ç è é ê ë ì í î ï ñ ò ó ô õ ö ø ù ú û ü ý þ ß

Lining Proportional Figures (Default)

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Currency Symbols

¤ ¢ \$ € ¥

Punctuation

. , ! ; : ; ... ' " ‘ ’ , “ ” „ ‹ › ‹ ‹ › · · † — —

Mathematical Operators

+ - × ÷ = ± < > ¬

Symbols

& @ ¶ § # † ‡ | * / \ ! _ (^) [~] { N º } © ®

Mathematical Symbols

° %

Ordinals

ª º

~~Double X-Small~~

Double Small

~~Double Medium~~

~~Double Large~~

~~Double X-Large~~

Uppercase

**A B C D E F G H I J K L M
N O P Q R S T U V W X Y Z**

Lowercase

**a b c d e f g h i j k l m
n o p q r s t u v w x y z**

Default Figures

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Double Small
36 / 48

Unionizations
Camouflaging
Thermosphere
Multivalence
Stockholdings
Unwarrantably
Misconjecture

Double Small
72 / 82

Ventriloquists
Deoxygenized
Predispositions
Multicellular
Waiting-Room
Representation
Saleswoman

Double Small
72 / 82

**DISCROWNING
SPIRITUALITY
BACKSTABBING
TRIUMPHALIST
OVERFINISHED
JUXTAPOSING
DEMONETIZED**

Double Small
72 / 82

**QUADRUPLETS
CONFIRMABLE
FIRE-BUCKETS
SHADOWLANDS
PINE-NEEDLE
PERSEVERING
EXPLORATIONS**

Double Small
72 / 82

Street food is ready-to-eat food or drink sold by a hawker or vendor, in a street or other public place, such as at a market or fair. It is often sold from a portable food booth, food cart, or food truck and meant for immediate consumption. Some street foods are regional, but many have spread beyond their region of origin. Street foods are classed as both finger food and fast food, and are cheaper on average than restaurant meals. The types of street food varies between regions and cultures in different countries around the world. According to a 2007 study from the Food and Agriculture Organization, 2.5 billion people eat street food every day. A majority of low-and-middle-income consumers rely on the quick access and cheap service of street food for daily nutrition and job opportunities, especially in developing countries. People may purchase street food for a number of reasons: convenience, to get flavourful food for a reasonable price in a desirable setting, to try ethnic cuisines, or for nostalgia. Risks of street food includes health hazards and sanitation issues, illegal usage of public or private areas, social and ethical problems, and traffic congestion. Small fried fish were a street food in ancient Greece; however, Theophrastus held the custom of eating street food to be a sign of poverty.

La cuisine de rue (parfois désignée par le terme anglais de « street food ») est la mise en vente de plats, aliments et boissons dans tout espace public par des marchands ambulants ou à l'aide de d'aménagements extérieurs de commerces d'alimentation. Dans le même secteur, la cuisine de rue est moins chère que l'offre des restaurants voisins. La cuisine de rue peut reposer sur les recettes traditionnelles d'une région, mais la plupart du temps les mets se vendent au-delà de leur région d'origine. En France, des marchands vantent la nourriture de rue en vantant leurs mérites ; en témoignent les « collations de Paris » mis en musique par Clément Jannequin au XVI^e siècle et ceux rapportés par Louis Sébastien Mercier dans son *Tableau de Paris* au XVIII^e siècle. La vente d'oublies et de gaufres dans la rue remonte au Moyen Âge ; celle des châtaignes rôties est encore vivante à Noël. En Belgique comme dans le nord de la France, les frites ont tendance à disparaître au XXI^e siècle mais la tradition des beignets subsiste dans les ducasses, kermesses et autres fêtes. En Chine, la tradition est importante et reste présente dans tout le pays, où elle est appelée littéralement, « collation de la rue ». Des chariots ambulants qui proposent des baozi et des bingguozi avant l'aube, aux vendeurs offrant tard dans la

Street food is ready-to-eat food or drink sold by a hawker, or vendor, in a street or other public place, such as at a market or fair. It is often sold from a portable food booth, food cart, or food truck and meant for immediate consumption. Some street foods are regional, but many have spread beyond their region of origin. Most street foods are classed as both finger food and fast food, and are cheaper on average than restaurant meals. The types of street food varies between regions and cultures in different countries around the world. According to a 2007 study from the Food and Agriculture Organization, 2.5 billion people eat street food every day. A majority of low-and-middle-income consumers rely on the quick access and cheap ser

Double Small
16 / 19

Street food is ready-to-eat food or drink sold by a hawker, or vendor, in a street or other public place, such as at a market or fair. It is often sold from a portable food booth, food cart, or food truck and meant for immediate consumption. Some street foods are regional, but many have spread beyond their region of origin. Most street foods are classed as both finger food and fast food, and are cheaper on average than restaurant meals. The types of street food varies between regions and cultures in different countries around the world. According to a 2007 study from the Food and Agriculture Organization, 2.5 billion people eat street food every day. A majority of low-and-middle-income consumers rely on the quick access and cheap service of street food for daily nutrition and job opportunities, especially in developing countries. Today, people may purchase street food for a number of reasons, such as convenience, to get flavourful food for a reasonable price in a sociable setting, to try ethnic cuisines, or for nostalgia. Rising concerns of street food includes health hazards and sanitation issues, illegal usage of public or private areas, social and ethical pr

Double Small
12 / 14

Street food is ready-to-eat food or drink sold by a hawker, or vendor, in a street or other public place, such as at a market or fair. It is often sold from a portable food booth, food cart, or food truck and meant for immediate consumption. Some street foods are regional, but many have spread beyond their region of origin. Most street foods are classed as both finger food and fast food, and are cheaper on average than restaurant meals. The types of street food varies between regions and cultures in different countries around the world. According to a 2007 study from the Food and Agriculture Organization, 2.5 billion people eat street food every day. A majority of low-and-middle-income consumers rely on the quick access and cheap service of street food for daily nutrition and job opportunities, especially in developing countries. Today, people may purchase street food for a number of reasons, such as convenience, to get flavourful food for a reasonable price in a sociable setting, to try ethnic cuisines, or for nostalgia. Rising concerns of street food includes health hazards and sanitation issues, illegal usage of public or private areas, social and ethical problems, and traffic congestion. Small fried fish were a street food in ancient Greece; however, Theophrastus held the custom of street food in low regard. Evidence of a large number of street food vendors was discovered during the excavation of Pompeii. Street food was widely consumed by poor urban residents of ancient Rome whose tenement homes did not have ovens or hearths. Here, c

Double Small
9 / 11

La cuisine de rue (parfois désignée par le terme anglais de « street food ») est la mise en vente de plats, aliments et boissons dans la rue ou tout espace public par des marchands ambulants ou au moyen d'aménagements extérieurs de commerces d'alimentation. Dans le même secteur, la cuisine de rue est moins chère que l'offre des restaurants voisins. La cuisine de rue peut reposer sur les recettes traditionnelles d'une région, mais la plupart du temps les mets se diffusent au-delà de leur région d'origine. En France, des marchands vendaient de la nourriture de rue en vantant leurs mérites; en témoignent les « cris de Paris » mis en musique par Clément Jannequin au XVI^e siècle, ou ceux rapportés par Louis Sébastien Mercier dans so

Double Small
16 / 19

La cuisine de rue (parfois désignée par le terme anglais de « street food ») est la mise en vente de plats, aliments et boissons dans la rue ou tout espace public par des marchands ambulants ou au moyen d'aménagements extérieurs de commerces d'alimentation. Dans le même secteur, la cuisine de rue est moins chère que l'offre des restaurants voisins. La cuisine de rue peut reposer sur les recettes traditionnelles d'une région, mais la plupart du temps les mets se diffusent au-delà de leur région d'origine. En France, des marchands vendaient de la nourriture de rue en vantant leurs mérites; en témoignent les « cris de Paris » mis en musique par Clément Jannequin au XVI^e siècle, ou ceux rapportés par Louis Sébastien Mercier dans son Tableau de Paris au XVIII^e siècle. La vente d'oublies et de gaufres dans la rue remonte au Moyen Âge; celle des châtaignes rôties est encore vivace en période de Noël. En Belgique comme dans le nord de la France, les baraques à frites ont tendance à disparaître au XXI^e siècle mais la tradition des beignets subsiste dans les ducasses, kermesses et autres foires. En Chine, la tradition est importante et reste présente dans l'ens

Double Small
12 / 14

La cuisine de rue (parfois désignée par le terme anglais de « street food ») est la mise en vente de plats, aliments et boissons dans la rue ou tout espace public par des marchands ambulants ou au moyen d'aménagements extérieurs de commerces d'alimentation. Dans le même secteur, la cuisine de rue est moins chère que l'offre des restaurants voisins. La cuisine de rue peut reposer sur les recettes traditionnelles d'une région, mais la plupart du temps les mets se diffusent au-delà de leur région d'origine. En France, des marchands vendaient de la nourriture de rue en vantant leurs mérites; en témoignent les « cris de Paris » mis en musique par Clément Jannequin au XVI^e siècle, ou ceux rapportés par Louis Sébastien Mercier dans son Tableau de Paris au XVIII^e siècle. La vente d'oublies et de gaufres dans la rue remonte au Moyen Âge; celle des châtaignes rôties est encore vivace en période de Noël. En Belgique comme dans le nord de la France, les baraques à frites ont tendance à disparaître au XXI^e siècle mais la tradition des beignets subsiste dans les ducasses, kermesses et autres foires. En Chine, la tradition est importante et reste présente dans l'ensemble du pays, où elle est appelée littéralement, « collation du coin de la rue ». Des chariots ambulants qui proposent des baozi ou des jianbinguozi avant l'aube, aux vendeurs offrant tard dans la soirée des patates douces au four ou des fruits prédécoupés comme de l'anas, de la pastèque, prêts à être dégustés, en passant par les nombreux vendeurs de tofu puant, des œufs durs

Double Small
9 / 11

STREET FOOD IS READY-TO-EAT FOOD OR DRINK SOLD BY A HAWKER, OR VENDOR, IN A STREET OR OTHER PUBLIC PLACE SUCH AS AT A MARKET OR FAIR. IT IS OFTEN SOLD FROM A TABLE FOOD BOOTH, FOOD CART, OR FOOD TRUCK AND MEANT FOR IMMEDIATE CONSUMPTION. SOME STREET FOODS ARE REGIONAL, BUT MANY HAVE SPREAD BEYOND THEIR REGION OF ORIGIN. MOST STREET FOODS ARE CLASSIFIED AS BOTH FINE FOOD AND FAST FOOD, AND ARE CHEAPER ON AVERAGE THAN RESTAURANT MEALS. THE TYPES OF STREET FOOD VARIES BETWEEN REGIONS AND CULTURES IN DIFFERENT COUNTRIES AROUND THE WORLD. ACCORDING TO A 2007 STUDY FROM THE FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION, 2.5 BILLION PEOPLE EAT STREET FOOD EVERY DAY. A MAJORITY OF LOW-AND-MIDDLE-INCOME CONSUMERS RELY ON THE QUICK ACCESS AND CHEAP SERVICE OF STREET FOOD FOR DAILY NUTRITION AND JOB OPPORTUNITIES, ESPECIALLY IN DEVELOPING COUNTRIES. TODAY, PEOPLE MAY PURCHASE STREET FOOD FOR A NUMBER OF REASONS, SUCH AS CONVENIENCE, TO GET FLAVOURFUL FOOD FOR A REASONABLE PRICE IN A SOCIABLE SETTING, TO TRY ETHNIC CUISINES, OR FOR NOSTALGIA. RISING CONCERN

LA CUISINE DE RUE (PARFOIS DÉSIGNÉE PAR LE TERME ANGLAIS DE « STREET FOOD ») EST LA MISE EN VENTE DE PLATS, ALIMENTS ET BOISSONS DANS LA RUE OU TOUT ESPACE PUBLIC. DES MARCHANDS AMBULANTS OU AU MOYEN D'AMÉNAGEMENTS EXTÉRIEURS DE COMMERCE D'ALIMENTATION. DANS LE SECTEUR, LA CUISINE DE RUE EST MOINS CHÈRE QUE L'OFFRE DES RESTAURANTS VOISINS. LA CUISINE DE RUE PEUT REPOSER SUR LES RECETTES TRADITIONNELLES D'UNE RÉGION, MAIS PLUPART DU TEMPS LES METS SE DIFFUSENT AU-DELÀ DE LA RÉGION D'ORIGINE. EN FRANCE, DES MARCHANDS VENDANT DE LA NOURRITURE DE RUE EN VANTANT LEURS MÉRITES TÉMOIGNENT LES « CRIS DE PARIS » MIS EN MUSIQUE PAR JEAN-BAPTISTE LANTIER AU XVII^E SIÈCLE, OU CEUX RAPPORTÉS PAR LOUIS SÉBASTIEN MERCIER DANS SON TABLEAU DE PARIS AU XVIII^E SIÈCLE. LA VENTE D'OUBLIES ET DE GAUFRES DANS LA RUE REMONTE AU MOYEN ÂGE ; CELLE DES CHÂTAIGNES RÔTIES EST ENCORE VIVACE EN PÉRIODE DE NOËL. EN BELGIQUE COMME DANS LE NORD DE LA FRANCE, LES BARAQUES À FRITES ONT UNE TENDANCE À DISPARAÎTRE AU XXI^E SIÈCLE MAIS LA TRADITION DES BEIGNETS SUBSISTE DANS LES DUCASSES, KERMESSES

STREET FOOD IS READY-TO-EAT FOOD OR DRINK SOLD BY A HAWKER, OR VENDOR, IN A STREET OR OTHER PUBLIC PLACE, SUCH AS AT A MARKET OR FAIR. IT IS OFTEN SOLD FROM A PORTABLE FOOD BOOTH, FOOD CART, OR FOOD TRUCK AND MEANT FOR IMMEDIATE CONSUMPTION. SOME STREET FOODS ARE REGIONAL, BUT MANY HAVE SPREAD BEYOND THEIR REGION OF ORIGIN. MOST STREET FOODS ARE CLASSED AS BOTH FINGER FOOD AND FAST FOOD, AND ARE CHEAPER ON AVERAGE THAN RESTAURANT MEALS. THE TYPES OF STREET FOOD VARIES BETWEEN REGIONS AND CULTURES IN DIFFERENT COUNTRIES AROUND THE WORLD. ACCORDING TO A 2007 STUDY FROM THE FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION, 2.5 BILLION PEOPLE

Double Small
16 / 19

STREET FOOD IS READY-TO-EAT FOOD OR DRINK SOLD BY A HAWKER, OR VENDOR, IN A STREET OR OTHER PUBLIC PLACE, SUCH AS AT A MARKET OR FAIR. IT IS OFTEN SOLD FROM A PORTABLE FOOD BOOTH, FOOD CART, OR FOOD TRUCK AND MEANT FOR IMMEDIATE CONSUMPTION. SOME STREET FOODS ARE REGIONAL, BUT MANY HAVE SPREAD BEYOND THEIR REGION OF ORIGIN. MOST STREET FOODS ARE CLASSED AS BOTH FINGER FOOD AND FAST FOOD, AND ARE CHEAPER ON AVERAGE THAN RESTAURANT MEALS. THE TYPES OF STREET FOOD VARIES BETWEEN REGIONS AND CULTURES IN DIFFERENT COUNTRIES AROUND THE WORLD. ACCORDING TO A 2007 STUDY FROM THE FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION, 2.5 BILLION PEOPLE EAT STREET FOOD EVERY DAY. A MAJORITY OF LOW-AND MIDDLE-INCOME CONSUMERS RELY ON THE QUICK ACCESS AND CHEAP SERVICE OF STREET FOOD FOR DAILY NUTRITION AND JOB OPPORTUNITIES, ESPECIALLY IN DEVELOPING COUNTRIES. TODAY, PEOPLE MAY PURCHASE STREET FOOD FOR A NUMBER OF REASONS, SUCH AS CONVENIENCE, TO GET FLAVOURFUL FOOD FOR A REASONABLE PRICE IN A SOCIABLE SETTING, TO

Double Small
12 / 14

STREET FOOD IS READY-TO-EAT FOOD OR DRINK SOLD BY A HAWKER, OR VENDOR, IN A STREET OR OTHER PUBLIC PLACE, SUCH AS AT A MARKET OR FAIR. IT IS OFTEN SOLD FROM A PORTABLE FOOD BOOTH, FOOD CART, OR FOOD TRUCK AND MEANT FOR IMMEDIATE CONSUMPTION. SOME STREET FOODS ARE REGIONAL, BUT MANY HAVE SPREAD BEYOND THEIR REGION OF ORIGIN. MOST STREET FOODS ARE CLASSED AS BOTH FINGER FOOD AND FAST FOOD, AND ARE CHEAPER ON AVERAGE THAN RESTAURANT MEALS. THE TYPES OF STREET FOOD VARIES BETWEEN REGIONS AND CULTURES IN DIFFERENT COUNTRIES AROUND THE WORLD. ACCORDING TO A 2007 STUDY FROM THE FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION, 2.5 BILLION PEOPLE EAT STREET FOOD EVERY DAY. A MAJORITY OF LOW-AND-MIDDLE-INCOME CONSUMERS RELY ON THE QUICK ACCESS AND CHEAP SERVICE OF STREET FOOD FOR DAILY NUTRITION AND JOB OPPORTUNITIES, ESPECIALLY IN DEVELOPING COUNTRIES. TODAY, PEOPLE MAY PURCHASE STREET FOOD FOR A NUMBER OF REASONS, SUCH AS CONVENIENCE, TO GET FLAVOURFUL FOOD FOR A REASONABLE PRICE IN A SOCIABLE SETTING, TO TRY ETHNIC CUISINES, OR FOR NOSTALGIA. RISING CONCERNS OF STREET FOOD INCLUDES HEALTH HAZARDS AND SANITATION ISSUES, ILLEGAL USAGE OF PUBLIC OR PRIVATE AREAS, SOCIAL AND ETHICAL PROBLEMS, AND TRAFFIC CONGESTION. SMALL FRIED FISH WERE A STREET FOOD IN ANCIENT GREECE; HOWEVER, THEOPHRASTUS HELD THE CUSTOM OF STREET FOOD IN LOW REGARD

Double Small
9 / 11

LA CUISINE DE RUE (PARFOIS DÉSIGNÉE PAR LE TERME ANGLAIS DE « STREET FOOD ») EST LA MISE EN VENTE DE PLATS, ALIMENTS ET BOISSONS DANS LA RUE OU TOUT ESPACE PUBLIC PAR DES MARCHANDS AMBULANTS OU AU MOYEN D'AMÉNAGEMENTS EXTÉRIEURS DE COMMERCE D'ALIMENTATION. DANS LE MÊME SECTEUR, LA CUISINE DE RUE EST MOINS CHÈRE QUE L'OFFRE DES RESTAURANTS VOISINS. LA CUISINE DE RUE PEUT REPOSER SUR LES RECETTES TRADITIONNELLES D'UNE RÉGION, MAIS LA PLUPART DU TEMPS LES METS SE DIFFUSENT AU-DELÀ DE LEUR RÉGION D'ORIGINE. EN FRANCE, DES MARCHANDS VENDAIENT DE LA NOURRITURE DE RUE EN VANTANT LEURS MÉRITES; EN TÉMOIGNENT LES « CRIS DE PARIS » MIS EN

Double Small
16 / 19

LA CUISINE DE RUE (PARFOIS DÉSIGNÉE PAR LE TERME ANGLAIS DE « STREET FOOD ») EST LA MISE EN VENTE DE PLATS, ALIMENTS ET BOISSONS DANS LA RUE OU TOUT ESPACE PUBLIC PAR DES MARCHANDS AMBULANTS OU AU MOYEN D'AMÉNAGEMENTS EXTÉRIEURS DE COMMERCE D'ALIMENTATION. DANS LE MÊME SECTEUR, LA CUISINE DE RUE EST MOINS CHÈRE QUE L'OFFRE DES RESTAURANTS VOISINS. LA CUISINE DE RUE PEUT REPOSER SUR LES RECETTES TRADITIONNELLES D'UNE RÉGION, MAIS LA PLUPART DU TEMPS LES METS SE DIFFUSENT AU-DELÀ DE LEUR RÉGION D'ORIGINE. EN FRANCE, DES MARCHANDS VENDAIENT DE LA NOURRITURE DE RUE EN VANTANT LEURS MÉRITES EN TÉMOIGNENT LES « CRIS DE PARIS » MIS EN MUSIQUE PAR CLÉMENT JANNEQUIN AU XVII^E SIÈCLE, OU CEUX RAPPORTÉS PAR LOUIS SÉBASTIEN MERCIER DANS SON TABLEAU DE PARIS AU XVIII^E SIÈCLE. LA VENTE D'OUBLIES ET DE GAUFRES DANS LA RUE REMONTE AU MOYEN ÂGE; CELLE DES CHÂTAIGNES RÔTIES EST ENCORE VIVACE EN PÉRIODE DE NOËL. EN BELGIQUE COMME DANS LE NORD DE LA FRANCE, LES BARAQUES À FRITES ONT TENDANCE À DISPARAÎTRE AU XXI^E SIÈCLE

Double Small
12 / 14

LA CUISINE DE RUE (PARFOIS DÉSIGNÉE PAR LE TERME ANGLAIS DE « STREET FOOD ») EST LA MISE EN VENTE DE PLATS, ALIMENTS ET BOISSONS DANS LA RUE OU TOUT ESPACE PUBLIC PAR DES MARCHANDS AMBULANTS OU AU MOYEN D'AMÉNAGEMENTS EXTÉRIEURS DE COMMERCE D'ALIMENTATION. DANS LE MÊME SECTEUR, LA CUISINE DE RUE EST MOINS CHÈRE QUE L'OFFRE DES RESTAURANTS VOISINS. LA CUISINE DE RUE PEUT REPOSER SUR LES RECETTES TRADITIONNELLES D'UNE RÉGION, MAIS LA PLUPART DU TEMPS LES METS SE DIFFUSENT AU-DELÀ DE LEUR RÉGION D'ORIGINE. EN FRANCE, DES MARCHANDS VENDAIENT DE LA NOURRITURE DE RUE EN VANTANT LEURS MÉRITES; EN TÉMOIGNENT LES « CRIS DE PARIS » MIS EN MUSIQUE PAR CLÉMENT JANNEQUIN AU XVII^E SIÈCLE, OU CEUX RAPPORTÉS PAR LOUIS SÉBASTIEN MERCIER DANS SON TABLEAU DE PARIS AU XVIII^E SIÈCLE. LA VENTE D'OUBLIES ET DE GAUFRES DANS LA RUE REMONTE AU MOYEN ÂGE; CELLE DES CHÂTAIGNES RÔTIES EST ENCORE VIVACE EN PÉRIODE DE NOËL. EN BELGIQUE COMME DANS LE NORD DE LA FRANCE, LES BARAQUES À FRITES ONT TENDANCE À DISPARAÎTRE AU XXI^E SIÈCLE MAIS LA TRADITION DES BEIGNETS SUBSISTE DANS LES DUCASSES, KERMESSES ET AUTRES FOIRES. EN CHINE, LA TRADITION EST IMPORTANTE ET RESTE PRÉSENTE DANS L'ENSEMBLE DU PAYS, OÙ ELLE EST APPELÉE LITTÉRALEMENT, « COLLATION DU COIN DE LA RUE ». DES CHARIOTS AMBULANTS QUI PROPOSENT DES BAOZI OU DES JIANBINGGUOZI AVANT L'AUBE, AUX VENDEURS O

Double Small
9 / 11

Uppercase

**A B C D E F G H I J K L M
N O P Q R S T U V W X Y Z**

Lowercase

**a b c d e f g h i j k l m
n o p q r s t u v w x y z**

Uppercase Diacritics

**Á Â Ã Ä Å Æ Ç Ć Đ É Ê Ë Ì Í Î Ï
Ĵ Ľ Ń Ň Ó Ô Õ Ö Ø Ù Ú Û Ü Ý Ž Ž Ž**

Lowercase Diacritics

**á â ã ä å æ ç ĉ đ é ê ë ì í î ï
ĵ ħ ŋ ñ ó ô õ ö ø ù ú û ü ý ž ž ž**

Lining Proportional Figures (Default)

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Currency Symbols

₪ ₯ \$ € ¥

Punctuation

. , ! ; ? : ; … ‘ ’ “ ” „ ‹ › « » † ‡ — —

Mathematical Operators

+ - × ÷ = ± < > ¬

Symbols

& @ ¶ § # † ‡ | * / \ ! _ (^) [~] { N ° } © ®

Mathematical Symbols

° %

Ordinals

ª º

~~Double X-Small~~

~~Double Small~~

Double Medium

~~Double Large~~

~~Double X-Large~~

Uppercase

**ABCDEFGHIJKLM
NOPQRSTUVWXYZ**

Lowercase

**abcdefghijklm
nopqrstuvwxyz**

Default Figures

0123456789

Double Medium
36 / 48

Wisecracks
Foregoings
Bookbindery
Automatism
Overbalance
Sweatshirts
Opaqueness

Double Medium
72 / 82

**Emulsified
Objectivizes
Maximising
Unmastered
Ecosystems
Seismometer
Confederacy**

Double Medium
72 / 82

RECEPTACLE

PUNCTUATE

ALLEGORIZE

FRANKNESS

QUOTATIONS

SWADDLING

SEQUENCER

Double Medium
72 / 82

**DISABILITY
JOURNALISM
OVERNIGHT
ALEXANDRIA
CARBONATE
BIRTHPLACE
TORTELLINI**

Double Medium
72 / 82

Street food is ready-to-eat food or drink sold by a hawker, or vendor, in a street or other public place, such as at a market or fair. It is often sold from a table food booth, food cart, or food truck and meant for immediate consumption. Some street foods are regional, but many have spread beyond their region of origin. Most street foods are classed as both fast food and fast food, and are cheaper on average than restaurant meals. The types of street food vary between regions and cultures in different countries around the world. According to a 2007 study from the Food and Agriculture Organization, 2.5 billion people eat street food every day. A majority of low-and-middle-income consumers rely on the quick access and cheap service of street food for daily nutrition and opportunities, especially in developing countries. Every day, people may purchase street food for a number of reasons, such as convenience, to get flavourful food for a reasonable price in a sociable setting, to try ethnic cuisines, or for nostalgia. Rising concerns of

La cuisine de rue (parfois désignée par le terme « street food ») est la mise en vente de plats, aliments et boissons dans la rue ou tout espace public par des vendeurs ambulants ou au moyen d'aménagements de commerces d'alimentation. Dans le même sens, la cuisine de rue est moins chère que l'offre des restaurants de proximité. La cuisine de rue peut reposer sur les recettes traditionnelles d'une région, mais la plupart du temps les mets se diffusent au-delà de leur région d'origine. En France, des marchands vendaient de la nourriture en vantant leurs mérites ; en témoignent les « chansons de cuisine » mis en musique par Clément Jannequin au XVI^e siècle, ou ceux rapportés par Louis Sébastien Mercier son Tableau de Paris au XVIII^e siècle. La vente de gaufres dans la rue remonte au Moyen Âge et la vente de châtaignes rôties est encore vivace en période de Noël. En Belgique comme dans le nord de la France, les beignets frites ont tendance à disparaître au XXI^e siècle. La tradition des beignets subsiste dans les ducasses, les fêtes de village et autres foires. En Chine, la tradition est imposée.

Street food is ready-to-eat food or drink sold by a hawker, or vendor, in a street or other public place, such as at a market or fair. It is often sold from a portable food booth, food cart, or food truck and meant for immediate consumption. Some street foods are regional, but many have spread beyond their region of origin. Most street foods are classed as both finger food and fast food, and are cheaper on average than restaurant meals. The types of street food varies between regions and cultures in different countries around the world. According to a 2007 study from the Food and Agriculture Organization

Double Medium
16 / 19

Street food is ready-to-eat food or drink sold by a hawker, or vendor, in a street or other public place, such as at a market or fair. It is often sold from a portable food booth, food cart, or food truck and meant for immediate consumption. Some street foods are regional, but many have spread beyond their region of origin. Most street foods are classed as both finger food and fast food, and are cheaper on average than restaurant meals. The types of street food varies between regions and cultures in different countries around the world. According to a 2007 study from the Food and Agriculture Organization, 2.5 billion people eat street food every day. A majority of low-and-middle-income consumers rely on the quick access and cheap service of street food for daily nutrition and job opportunities, especially in developing countries. Today, people may purchase street food for a number of reasons, such as convenience, to get flavourful food for a reason

Double Medium
12 / 14

Street food is ready-to-eat food or drink sold by a hawker, or vendor, in a street or other public place, such as at a market or fair. It is often sold from a portable food booth, food cart, or food truck and meant for immediate consumption. Some street foods are regional, but many have spread beyond their region of origin. Most street foods are classed as both finger food and fast food, and are cheaper on average than restaurant meals. The types of street food varies between regions and cultures in different countries around the world. According to a 2007 study from the Food and Agriculture Organization, 2.5 billion people eat street food every day. A majority of low-and-middle-income consumers rely on the quick access and cheap service of street food for daily nutrition and job opportunities, especially in developing countries. Today, people may purchase street food for a number of reasons, such as convenience, to get flavourful food for a reasonable price in a sociable setting, to try ethnic cuisines, or for nostalgia. Rising concerns of street food includes health hazards and sanitation issues, illegal usage of public or private areas, social and ethical problems, and traffic congestion. Small fried fish were a street food in ancient Greece; however, Theophrastus hel

Double Medium
9 / 11

La cuisine de rue (parfois désignée par le terme anglais de « street food ») est la mise en vente de plats, aliments et boissons dans la rue ou tout espace public par des marchands ambulants ou au moyen d'aménagements extérieurs de commerces d'alimentation. Dans le même secteur, la cuisine de rue est moins chère que l'offre des restaurants voisins. La cuisine de rue peut reposer sur les recettes traditionnelles d'une région, mais la plupart du temps les mets se diffusent au-delà de leur région d'origine. En France, des marchands vendaient de la nourriture de rue en vantant leurs mérites; en témoignant

Double Medium
16 / 19

La cuisine de rue (parfois désignée par le terme anglais de « street food ») est la mise en vente de plats, aliments et boissons dans la rue ou tout espace public par des marchands ambulants ou au moyen d'aménagements extérieurs de commerces d'alimentation. Dans le même secteur, la cuisine de rue est moins chère que l'offre des restaurants voisins. La cuisine de rue peut reposer sur les recettes traditionnelles d'une région, mais la plupart du temps les mets se diffusent au-delà de leur région d'origine. En France, des marchands vendaient de la nourriture de rue en vantant leurs mérites; en témoignent les « cris de Paris » mis en musique par Clément Jannequin au XVIe siècle, ou ceux rapportés par Louis Sébastien Mercier dans son Tableau de Paris au XVIIIe siècle. La vente d'oublies et de gaufres dans la rue remonte au Moyen Âge; celle des châtaignes rôties est encore vivace en période de Noël. En Belgique comme dans le nord de la France, les baraques à frites ont tendance à disparaître au XXIe siècle mais la tradition des beignets subsiste dans les ducasses, kermesses et autres foires. En Chine, la tradition est importante et reste présente dans l'ensemble du pays, où elle est appelée littéralement, « collation du coin de la rue ». Des chariots ambulants qui propose

Double Medium
12 / 14

Double Medium
9 / 11

STREET FOOD IS READY-TO-EAT FOOD OR DRINK SOLD BY A HAWKER, OR VENDOR, IN A STREET OR OTHER PUBLIC PLACE, SUCH AS AT A MARKET OR FAIR. IT IS OFTEN SOLD FROM A PORTABLE FOOD BOOTH, FOOD CART, OR FOOD TRUCK AND MEANT FOR IMMEDIATE CONSUMPTION. SOME STREET FOODS ARE REGIONAL, BUT MANY HAVE SPREAD BEYOND THEIR REGION OF ORIGIN. MOST STREET FOODS ARE CLASSIFIED AS BOTH FINGER FOOD AND FAST FOOD, AND ARE CHEAPER ON AVERAGE THAN RESTAURANT MEALS. THE TYPES OF STREET FOOD VARIES BETWEEN REGIONS AND CULTURES IN DIFFERENT COUNTRIES AROUND THE WORLD. ACCORDING TO A 2007 STUDY FROM THE FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION, 2.5 BILLION PEOPLE EAT STREET FOOD EVERY DAY. A MAJORITY OF LOW-AND-MIDDLE-INCOME CONSUMERS RELY ON THE QUICK ACCESS AND CHEAP SERVICE OF STREET FOOD FOR DAILY NUTRITION AND JOB OPPORTUNITIES, ESPECIALLY IN DEVELOPING COUNTRIES

LA CUISINE DE RUE (PARFOIS DÉSIGNÉE PAR LE TERME ANGLAIS DE « STREET FOOD ») EST LA MISE EN VENTE DE PLATS, ALIMENTS ET BOISSONS DANS LA RUE OU TOUT ESPACE PUBLIC PAR DES MARCHANDS AMBULANTS OU AU MOYEN D'AMÉNAGEMENTS EXTÉRIEURS DE COMMERCES D'ALIMENTATION. DANS LE MÊME SECTEUR, LA CUISINE DE RUE EST MOINS CHÈRE QUE L'OFFRE DES RESTAURANTS VOISINS. LA CUISINE DE RUE PEUT REPOSER SUR LES RECETTES TRADITIONNELLES D'UNE RÉGION, MAIS LA PLUPART DU TEMPS LES METTRES DIFFUSENT AU-DELÀ DE LEUR RÉGION D'ORIGINE. EN FRANCE, DES MARCHANDS VENDAIENT DE LA NOURRITURE DE RUE EN VANTANT LEURS MÉTIERS EN TÉMOIGNENT LES « CRIS DE PARIS » MIS EN MUSIQUE PAR CLÉMENT JANNEQUIN AU XVIIÈ SIÈCLE OU CEUX RAPPORTÉS PAR LOUIS SÉBASTIEN MOREAU ER DANS SON TABLEAU DE PARIS AU XVIIIÈ SIÈCLE. LA VENTE D'OUBLIES ET DE GAUFRES DANS LA RUE REMONTE AU MOYEN ÂGE ; CELLE DES CHÂTAIGNES

STREET FOOD IS READY-TO-EAT FOOD OR DRINK SOLD BY A HAWKER, OR VENDOR, IN A STREET OR OTHER PUBLIC PLACE, SUCH AS AT A MARKET OR FAIR. IT IS OFTEN SOLD FROM A PORTABLE FOOD BOOTH, FOOD CART, OR FOOD TRUCK AND MEANT FOR IMMEDIATE CONSUMPTION. SOME STREET FOODS ARE REGIONAL, BUT MANY HAVE SPREAD BEYOND THEIR REGION OF ORIGIN. MOST STREET FOODS ARE CLASSED AS BOTH FINGER FOOD AND FAST FOOD, AND ARE CHEAPER ON AVERAGE THAN RESTAURANT MEALS. THE TYPES OF STREET FOOD VARIES BETWEEN REGIONS AND CULTURES IN DIFFER

Double Medium
16 / 19

STREET FOOD IS READY-TO-EAT FOOD OR DRINK SOLD BY A HAWKER, OR VENDOR, IN A STREET OR OTHER PUBLIC PLACE, SUCH AS AT A MARKET OR FAIR. IT IS OFTEN SOLD FROM A PORTABLE FOOD BOOTH, FOOD CART, OR FOOD TRUCK AND MEANT FOR IMMEDIATE CONSUMPTION. SOME STREET FOODS ARE REGIONAL, BUT MANY HAVE SPREAD BEYOND THEIR REGION OF ORIGIN. MOST STREET FOODS ARE CLASSED AS BOTH FINGER FOOD AND FAST FOOD, AND ARE CHEAPER ON AVERAGE THAN RESTAURANT MEALS. THE TYPES OF STREET FOOD VARIES BETWEEN REGIONS AND CULTURES IN DIFFERENT COUNTRIES AROUND THE WORLD. ACCORDING TO A 2007 STUDY FROM THE FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION, 2.5 BILLION PEOPLE EAT STREET FOOD EVERY DAY. A MAJORITY OF LOW-AND-MIDDLE-INCOME CONSUMERS RELY ON THE QUICK ACCESS AND CHEAP SERVICE OF STREET FOOD FOR DAILY NUTRITION AND JOB OPPORTUNI

Double Medium
12 / 14

STREET FOOD IS READY-TO-EAT FOOD OR DRINK SOLD BY A HAWKER, OR VENDOR, IN A STREET OR OTHER PUBLIC PLACE, SUCH AS AT A MARKET OR FAIR. IT IS OFTEN SOLD FROM A PORTABLE FOOD BOOTH, FOOD CART, OR FOOD TRUCK AND MEANT FOR IMMEDIATE CONSUMPTION. SOME STREET FOODS ARE REGIONAL, BUT MANY HAVE SPREAD BEYOND THEIR REGION OF ORIGIN. MOST STREET FOODS ARE CLASSED AS BOTH FINGER FOOD AND FAST FOOD, AND ARE CHEAPER ON AVERAGE THAN RESTAURANT MEALS. THE TYPES OF STREET FOOD VARIES BETWEEN REGIONS AND CULTURES IN DIFFERENT COUNTRIES AROUND THE WORLD. ACCORDING TO A 2007 STUDY FROM THE FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION, 2.5 BILLION PEOPLE EAT STREET FOOD EVERY DAY. A MAJORITY OF LOW-AND-MIDDLE-INCOME CONSUMERS RELY ON THE QUICK ACCESS AND CHEAP SERVICE OF STREET FOOD FOR DAILY NUTRITION AND JOB OPPORTUNITIES, ESPECIALLY IN DEVELOPING COUNTRIES TODAY, PEOPLE MAY PURCHASE STREET FOOD FOR A NUMBER OF REASONS, SUCH AS CONVENIENCE, TO GET FLAVOURFUL FOOD FOR A REASONABLE PRICE IN A SOCIABLE SETTING, TO TRY ETHNIC CUISINES, OR FOR NOSTALGIA. RISING CONCERNS OF STREET FOOD INCLU

Double Medium
9 / 11

LA CUISINE DE RUE (PARFOIS DÉSIGNÉE PAR LE TERME ANGLAIS DE « STREET FOOD ») EST LA MISE EN VENTE DE PLATS, ALIMENTS ET BOISSONS DANS LA RUE OU TOUT ESPACE PUBLIC PAR DES MARCHANDS AMBULANTS OU AU MOYEN D'AMÉNAGEMENTS EXTÉRIEURS DE COMMERCES D'ALIMENTATION. DANS LE MÊME SECTEUR, LA CUISINE DE RUE EST MOINS CHÈRE QUE L'OFFRE DES RESTAURANTS VOISINS. LA CUISINE DE RUE PEUT REPOSER SUR LES RECETTES TRADITIONNELLES D'UNE RÉGION, MAIS LA PLUPART DU TEMPS LES METS SE DIFFUSENT AU-DELÀ DE LEUR RÉGION D'ORIGINE. EN FR

Double Medium
16 / 19

LA CUISINE DE RUE (PARFOIS DÉSIGNÉE PAR LE TERME ANGLAIS DE « STREET FOOD ») EST LA MISE EN VENTE DE PLATS, ALIMENTS ET BOISSONS DANS LA RUE OU TOUT ESPACE PUBLIC PAR DES MARCHANDS AMBULANTS OU AU MOYEN D'AMÉNAGEMENTS EXTÉRIEURS DE COMMERCES D'ALIMENTATION. DANS LE MÊME SECTEUR, LA CUISINE DE RUE EST MOINS CHÈRE QUE L'OFFRE DES RESTAURANTS VOISINS. LA CUISINE DE RUE PEUT REPOSER SUR LES RECETTES TRADITIONNELLES D'UNE RÉGION, MAIS LA PLUPART DU TEMPS LES METS SE DIFFUSENT AU DELÀ DE LEUR RÉGION D'ORIGINE. EN FRANCE, DES MARCHANDS VENDAIENT DE LA NOURRITURE DE RUE EN VANTANT LEURS MÉRITES; EN TÉMOIGNENT LES « CRIS DE PARIS » MIS EN MUSIQUE PAR CLÉMENT JANNEQUIN AU XVIIÈ SIÈCLE, OU CEUX RAPPORTÉS PAR LOUIS SÉBASTIEN MERCIER DANS SON TABLEAU DE PARIS AU XVIIIÈ SIÈCLE. LA VENTE D'OUBLIES ET DE GAUFRES DANS

Double Medium
12 / 14

LA CUISINE DE RUE (PARFOIS DÉSIGNÉE PAR LE TERME ANGLAIS DE « STREET FOOD ») EST LA MISE EN VENTE DE PLATS, ALIMENTS ET BOISSONS DANS LA RUE OU TOUT ESPACE PUBLIC PAR DES MARCHANDS AMBULANTS OU AU MOYEN D'AMÉNAGEMENTS EXTÉRIEURS DE COMMERCES D'ALIMENTATION. DANS LE MÊME SECTEUR, LA CUISINE DE RUE EST MOINS CHÈRE QUE L'OFFRE DES RESTAURANTS VOISINS. LA CUISINE DE RUE PEUT REPOSER SUR LES RECETTES TRADITIONNELLES D'UNE RÉGION, MAIS LA PLUPART DU TEMPS LES METS SE DIFFUSENT AU-DELÀ DE LEUR RÉGION D'ORIGINE. EN FRANCE, DES MARCHANDS VENDAIENT DE LA NOURRITURE DE RUE EN VANTANT LEURS MÉRITES; EN TÉMOIGNENT LES « CRIS DE PARIS » MIS EN MUSIQUE PAR CLÉMENT JANNEQUIN AU XVIIÈ SIÈCLE, OU CEUX RAPPORTÉS PAR LOUIS SÉBASTIEN MERCIER DANS SON TABLEAU DE PARIS AU XVIIIÈ SIÈCLE. LA VENTE D'OUBLIES ET DE GAUFRES DANS LA RUE REMONTE AU MOYEN ÂGE; CELLE DES CHÂTAIGNES RÔTIÈS EST ENCORE VIVACE EN PÉRIODE DE NOËL. EN BELGIQUE COMME DANS LE NORD DE LA FRANCE, LES BARAQUES À FRITES ONT TENDANCE À DISPARAÎTRE AU XXIÈ SIÈCLE MAIS LA TRADITION DES BEIGNETS SUBSISTE DANS LES DUCASSES, KERMESS

Double Medium
9 / 11

Uppercase

**A B C D E F G H I J K L M
N O P Q R S T U V W X Y Z**

Lowercase

**a b c d e f g h i j k l m
n o p q r s t u v w x y z**

Uppercase Diacritics

**Á Ă Â Ã Ä Å Æ Ç Ć Ć Đ É Ê Ë È Ę Ğ
Í Î Ï Ì Í Ĵ Ĳ Ñ Ñ Ó Ô Õ Ö Ø Æ
Ś Ś Ŝ Ŝ Š Š Ţ Ŧ Ů Ú Û Ü Û Ÿ Ž Ž Ž**

Lowercase Diacritics

**á ă â ã ä å æ ç ć ċ đ é ê ë è ę ğ
í î ï ì í ĵ ĳ ñ ñ ó ô õ ö ø œ ś š š
ŕ ŧ ŧ þ ú û ü ù ú ý ŷ ž ž ž**

Lining Proportional Figures (Default)

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Currency Symbols

₣ \$ € £ ¥

Punctuation

.,!;? : ; ... ' " ’ , “ ” „ ‹ › « » • ◦ † – —

Mathematical Operators

+ − × ÷ = ± < > ¬

Symbols

**& @ ¶ § # † ‡ | * / \ ! _
(^) [~] { N ° } © ®**

Mathematical Symbols

° %

Ordinals

ª º

~~Double X-Small~~

~~Double Small~~

~~Double Medium~~

Double Large

~~Double X-Large~~

Uppercase

**ABCDEFGHIJKLM
NOPQRSTUVWXYZ**

Lowercase

**abcdefghijklm
nopqrstuvwxyz**

Default Figures

0123456789

Double Large
36 / 48

Autoclave
Biohazard
Cadencies
Overworld
Roundish
Urgently
Smirkier

Double Large
72 / 82

Unhelpful
Reykjavik
Aquarobic
Plateaux
Rampikes
Extortion
Passports

Double Large
72 / 82

MENDERS
COAXING
PHENOLS
ROULEAU
FREEBEE
SQUIRTS
JUMPERS

Double Large
72 / 82

DAYMARK

RHIZOME

CONVEYS

AVIONICS

PILCROW

CUSHIER

REFRAME

Double Large
72 / 82

Street food is ready-to-eat food or drink sold by a hawker, or vendor, in a street or other public place, such as at a market or fair. It is often sold from a portable food booth, food cart, or food truck and made for immediate consumption. Some street foods are regional, but many have spread beyond their region of origin. Most street foods are classed as both finger food and fast food, and are cheaper on average than restaurant meals. The types of street food varies between regions and cultures in different countries around the world. According to a 2007 study from the Food and Agriculture Organization, 2.5 billion people eat street food every day. A majority of low and middle-income consumers rely on the quick access and cheap service of street food for daily nutrition and job opportunities, especially in developing countries.

La cuisine de rue (parfois désignée par le terme anglais de « street food ») est la vente de plats, aliments et boissons en vente de rue ou tout espace public par des marchands ambulants ou au moyen d'aménagements extérieurs de commerces d'alimentation. Dans le même secteur, la cuisine de rue est moins chère que l'offre des restaurants voisins. La cuisine de rue peut reposer sur des recettes traditionnelles d'une région, mais la plupart du temps les mets se diffusent au-delà de leur région d'origine. En France, des marchands vendaient de la nourriture de rue en vantant leurs mérites ; en témoignent les « cris de Paris » mis en musique par Clément Jannequin au XVIe siècle, ou rapportés par Louis Sébastien Mercier dans son Tableau de Paris au XVIIIe siècle. La cuisine de rue comprend la vente de gaufres et de oublies dans la rue de Paris au Moyen Âge ; celle des châtaignes

Street food is ready-to-eat food or drink sold by a hawker, or vendor, in a street or other public place, such as at a market or fair. It is often sold from a portable food booth, food cart, or food truck and meant for immediate consumption. Some street foods are regional, but many have spread beyond their region of origin. Most street foods are classed as both finger food and fast food, and are cheaper on average than restaurant meals. The types of street food varies between regio

Double Large
16 / 19

Street food is ready-to-eat food or drink sold by a hawker, or vendor, in a street or other public place, such as at a market or fair. It is often sold from a portable food booth, food cart, or food truck and meant for immediate consumption. Some street foods are regional, but many have spread beyond their region of origin. Most street foods are classed as both finger food and fast food, and are cheaper on average than restaurant meals. The types of street food varies between regions and cultures in different countries around the world. According to a 2007 study from the Food and Agriculture Organization, 2.5 billion people eat street food every day. A majority of low-and-middle-income consumers rely on the quick access and cheap service of street

Double Large
12 / 14

Street food is ready-to-eat food or drink sold by a hawker, or vendor, in a street or other public place, such as at a market or fair. It is often sold from a portable food booth, food cart, or food truck and meant for immediate consumption. Some street foods are regional, but many have spread beyond their region of origin. Most street foods are classed as both finger food and fast food, and are cheaper on average than restaurant meals. The types of street food varies between regions and cultures in different countries around the world. According to a 2007 study from the Food and Agriculture Organization, 2.5 billion people eat street food every day. A majority of low-and-middle-income consumers rely on the quick access and cheap service of street food for daily nutrition and job opportunities, especially in developing countries. Today, people may purchase street food for a number of reasons, such as convenience, to get flavourful food for a reasonable price in a sociable setting, to try ethnic cuisine

Double Large
9 / 11

La cuisine de rue (parfois désignée par le terme anglais de « street food ») est la mise en vente de plats, aliments et boissons dans la rue ou tout espace public par des marchands ambulants ou au moyen d'aménagements extérieurs de commerces d'alimentation. Dans le même secteur, la cuisine de rue est moins chère que l'offre des restaurants voisins. La cuisine de rue peut reposer sur les recettes traditionnelles d'une région, mais la plupart du temps les mets se diffusent au-delà

Double Large
16 / 19

La cuisine de rue (parfois désignée par le terme anglais de « street food ») est la mise en vente de plats, aliments et boissons dans la rue ou tout espace public par des marchands ambulants ou au moyen d'aménagements extérieurs de commerces d'alimentation. Dans le même secteur, la cuisine de rue est moins chère que l'offre des restaurants voisins. La cuisine de rue peut reposer sur les recettes traditionnelles d'une région, mais la plupart du temps les mets se diffusent au-delà de leur région d'origine. En France des marchands vendaient de la nourriture de rue en vantant leurs mérites; en témoignent les « cris de Paris » mis en musique par Clément Jannequin au XVIe siècle, ou ceux rapportés par Louis Sébastien Mercier dans son Tableau de Paris a

Double Large
12 / 14

La cuisine de rue (parfois désignée par le terme anglais de « street food ») est la mise en vente de plats, aliments et boissons dans la rue ou tout espace public par des marchands ambulants ou au moyen d'aménagements extérieurs de commerces d'alimentation. Dans le même secteur, la cuisine de rue est moins chère que l'offre des restaurants voisins. La cuisine de rue peut reposer sur les recettes traditionnelles d'une région, mais la plupart du temps les mets se diffusent au-delà de leur région d'origine. En France, des marchands vendaient de la nourriture de rue en vantant leurs mérites; en témoignent les « cris de Paris » mis en musique par Clément Jannequin au XVIe siècle, ou ceux rapportés par Louis Sébastien Mercier dans son Tableau de Paris au XVIIIe siècle. La vente d'oublies et de gaufres dans la rue remonte au Moyen Âge; celle des châtaignes rôties est encore vivace en période de Noël. En Belgique comme dans le nord de la France, les baraques à frites ont tendance à disparaître au XXIe siècle

Double Large
9 / 11

STREET FOOD IS READY-TO-EAT FOOD OR DRINK SOLD BY A HAWKER, OR VENDOR IN A STREET OR OTHER PUBLIC PLACE SUCH AS AT A MARKET OR FAIR. IT IS OFTEN SOLD FROM A PORTABLE FOOD BOOTH, FOOD CART, OR FOOD TRUCK MEANT FOR IMMEDIATE CONSUMPTION. SOME STREET FOODS ARE REGIONAL BUT MANY HAVE SPREAD BEYOND THE REGION OF ORIGIN. MOST STREET FOODS ARE CLASSIFIED AS BOTH FINGER FOODS AND FAST FOOD, AND ARE CHEAPER ON AVERAGE THAN RESTAURANT MEALS. THE TYPES OF STREET FOOD VARY BETWEEN REGIONS AND CULTURES IN DIFFERENT COUNTRIES AROUND THE WORLD. ACCORDING TO A 2007 STUDY FROM THE FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION, 2.5 BILLION PEOPLE EAT STREET FOOD EVERY DAY. A MAJORITY

LA CUISINE DE RUE (PARFOIS DÉSIGNÉ PAR LE TERME ANGLAIS DE « STREET FOOD ») EST LA MISE EN VENTE DE PLATS, ALIMENTS ET BOISSONS DANS LA RUE OU TOUT ESPACE PUBLIC PAR DES MARCHANDS MOBILES, SOIT AU MOYEN D'AMÉNAGEMENTS EXTÉRIEURS DE COMMERCES D'ALIMENTATION. DANS LE MÊME SECTEUR, LA CUISINE DE RUE EST MOINS CHÈRE QUE L'OFFRE DES RESTAURANTS VOISINS. LA CUISINE DE RUE PEUT REPOSER SUR LES RECETTES TRADITIONNELLES D'UNE RÉGION, MAIS LA PLUPART DU TEMPS LES METS SE FUSENT AU-DELÀ DE LEUR RÉGION D'ORIGINE. EN FRANCE, DES MARCHANDS VENDENT LA NOURRITURE DE RUE EN ÉVALUANT LEURS MÉRITES ; EN TÉMOIGNAGE, LES « CRIS DE PARIS » MIS EN MUSIQUE PAR CLÉMENT JANNEQUIN AU XVIIÈME SIÈCLE SONT CEUX RAPPORTÉS PAR LOUIS SÉBAS

STREET FOOD IS READY-TO-EAT FOOD OR DRINK SOLD BY A HAWKER, OR VENDOR, IN A STREET OR OTHER PUBLIC PLACE, SUCH AS AT A MARKET OR FAIR. IT IS OFTEN SOLD FROM A PORTABLE FOOD BOOTH, FOOD CART, OR FOOD TRUCK AND MEANT FOR IMMEDIATE CONSUMPTION. SOME STREET FOODS ARE REGIONAL, BUT MANY HAVE SPREAD BEYOND THEIR REGION OF ORIGIN. MOST STREET FOODS ARE CLASSED AS BOTH FINGER FOOD AND FAST FOOD, AND ARE

Double Large
16 / 19

STREET FOOD IS READY-TO-EAT FOOD OR DRINK SOLD BY A HAWKER, OR VENDOR, IN A STREET OR OTHER PUBLIC PLACE, SUCH AS AT A MARKET OR FAIR. IT IS OFTEN SOLD FROM A PORTABLE FOOD BOOTH, FOOD CART, OR FOOD TRUCK AND MEANT FOR IMMEDIATE CONSUMPTION. SOME STREET FOODS ARE REGIONAL, BUT MANY HAVE SPREAD BEYOND THEIR REGION OF ORIGIN. MOST STREET FOODS ARE CLASSED AS BOTH FINGER FOOD AND FAST FOOD, AND ARE CHEAPER ON AVERAGE THAN RESTAURANT MEALS. THE TYPES OF STREET FOOD VARIES BETWEEN REGIONS AND CULTURES IN DIFFERENT COUNTRIES AROUND THE WORLD. ACCORDING TO A 2007 STUDY FROM THE FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION, 2.5 B

Double Large
12 / 14

STREET FOOD IS READY-TO-EAT FOOD OR DRINK SOLD BY A HAWKER, OR VENDOR, IN A STREET OR OTHER PUBLIC PLACE, SUCH AS AT A MARKET OR FAIR. IT IS OFTEN SOLD FROM A PORTABLE FOOD BOOTH, FOOD CART, OR FOOD TRUCK AND MEANT FOR IMMEDIATE CONSUMPTION. SOME STREET FOODS ARE REGIONAL, BUT MANY HAVE SPREAD BEYOND THEIR REGION OF ORIGIN. MOST STREET FOODS ARE CLASSED AS BOTH FINGER FOOD AND FAST FOOD, AND ARE CHEAPER ON AVERAGE THAN RESTAURANT MEALS. THE TYPES OF STREET FOOD VARIES BETWEEN REGIONS AND CULTURES IN DIFFERENT COUNTRIES AROUND THE WORLD. ACCORDING TO A 2007 STUDY FROM THE FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION, 2.5 BILLION PEOPLE EAT STREET FOOD EVERY DAY. A MAJORITY OF LOW- AND-MIDDLE-INCOME CONSUMERS RELY ON THE QUICK ACCESS AND CHEAP SERVICE OF STREET FOOD FOR DAILY NUTRITION AND JOB OPPORTUNITIES, ESPECIALLY IN DEVE

Double Large
9 / 11

LA CUISINE DE RUE (PARFOIS DÉSIGNÉE PAR LE TERME ANGLAIS DE « STREET FOOD ») EST LA MISE EN VENTE DE PLATS, ALIMENTS ET BOISSONS DANS LA RUE OU TOUT ESPACE PUBLIC PAR DES MARCHANDS AMBULANTS OU AU MOYEN D'AMÉNAGEMENTS EXTÉRIEURS DE COMMERCE D'ALIMENTATION. DANS LE MÊME SECTEUR, LA CUISINE DE RUE EST MOINS CHÈRE QUE L'OFFRE DES RESTAURANTS VOISINS. LA CUISINE DE RUE PEUT REPOSER SUR LES RECETTES

Double Large
16 / 19

LA CUISINE DE RUE (PARFOIS DÉSIGNÉE PAR LE TERME ANGLAIS DE « STREET FOOD ») EST LA MISE EN VENTE DE PLATS, ALIMENTS ET BOISSONS DANS LA RUE OU TOUT ESPACE PUBLIC PAR DES MARCHANDS AMBULANTS OU AU MOYEN D'AMÉNAGEMENTS EXTÉRIEURS DE COMMERCE D'ALIMENTATION. DANS LE MÊME SECTEUR, LA CUISINE DE RUE EST MOINS CHÈRE QUE L'OFFRE DES RESTAURANTS VOISINS. LA CUISINE DE RUE PEUT REPOSER SUR LES RECETTES TRADITIONNELLES D'UNE RÉGION, MAIS LA PLUPART DU TEMPS LES METS SE DIFFUSENT AU-DELÀ DE LEUR RÉGION D'ORIGINE. EN FRANCE, DES MARCHANDS VENDAIENT DE LA NOURRITURE DE RUE EN VANTANT LEURS MÉRITES ; EN TÉMOIGNENT LES « CRIS DE PARIS » MIS EN MUSIQUE PAR CLÉMENT JANNEQUIN AU XVIIÈME SIÈCLE, OU CEUX RAPPORTÉS PAR LOUIS SÉBASTIEN MERCIER DANS SON TABLEAU DE PARIS AU XVIIIÈME SIÈCLE. LA VENTE D'OUBLIES ET DE GAUFRES DANS LA RUE REMONTE AU MOYEN

Double Large
12 / 14

LA CUISINE DE RUE (PARFOIS DÉSIGNÉE PAR LE TERME ANGLAIS DE « STREET FOOD ») EST LA MISE EN VENTE DE PLATS, ALIMENTS ET BOISSONS DANS LA RUE OU TOUT ESPACE PUBLIC PAR DES MARCHANDS AMBULANTS OU AU MOYEN D'AMÉNAGEMENTS EXTÉRIEURS DE COMMERCE D'ALIMENTATION. DANS LE MÊME SECTEUR, LA CUISINE DE RUE EST MOINS CHÈRE QUE L'OFFRE DES RESTAURANTS VOISINS. LA CUISINE DE RUE PEUT REPOSER SUR LES RECETTES TRADITIONNELLES D'UNE RÉGION, MAIS LA PLUPART DU TEMPS LES METS SE DIFFUSENT AU-DELÀ DE LEUR RÉGION D'ORIGINE. EN FRANCE, DES MARCHANDS VENDAIENT DE LA NOURRITURE DE RUE EN VANTANT LEURS MÉRITES ; EN TÉMOIGNENT LES « CRIS DE PARIS » MIS EN MUSIQUE PAR CLÉMENT JANNEQUIN AU XVIIÈME SIÈCLE, OU CEUX RAPPORTÉS PAR LOUIS SÉBASTIEN MERCIER DANS SON TABLEAU DE PARIS AU XVIIIÈME SIÈCLE. LA VENTE D'OUBLIES ET DE GAUFRES DANS LA RUE REMONTE AU MOYEN

Double Large
9 / 11

Uppercase

**A B C D E F G H I J K L M
N O P Q R S T U V W X Y Z**

Uppercase Diacritics

**Á Â Ã Ä Å Æ Ç Ć Đ É Ê
Ë Ì Í Î Ï Ĵ Ŀ Ń Ņ Ó Ô
Ö Õ Ø Œ Š Š Š Š Š Š Š Š Š Š
Ů Ú Û Ü Û Ú Ý Ÿ Ž Ž Ž**

Lining Proportional Figures (Default)

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Punctuation

**. , ! ; ? : ; ... ' " ‘ ’ , “ ” „ ‹ › « »
• • , - -**

Symbols

**& @ ¶ § # † ‡ | * / \ | _
(^) [~] { N ° } © ®**

Ordinals

ª º

Lowercase

**a b c d e f g h i j k l m
n o p q r s t u v w x y z**

Lowercase Diacritics

**á â ã ä å æ ç ĉ đ ð é ê ë
è é ĝ ħ í î ï ð ĵ ĳ Ĺ ŋ ñ ó ô õ ò ï
õ ø ø œ ś š š š š Œ ı ı ı ú û ü ù
ú ý ÿ ź ź ź**

Currency Symbols

¤ ¢ \$ € £ ¥

Mathematical Operators

+ - × ÷ = ± < > ¬

Mathematical Symbols

° %

~~Double X-Small~~

~~Double Small~~

~~Double Medium~~

~~Double Large~~

Double X-Large

Uppercase

A B C D E F G H I J
K L M N O P Q R S
T U V W X Y Z

Lowercase

a b c d e f g h i j
k l m n o p q r s
t u v w x y z

Default Figures

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Double X-Large
36 / 48

Divulge
Risible
Swaths
Compel
Flaxiest
Liquids
Fogyish

Double X-Large
72 / 82

Carjack
Dozing
Offered
Elective
Friseur
Tenaille
Bazaars

Double X-Large
72 / 82

BLUISH
ARRIVE
WEIRD
THEFT
NICOLE
BLANK
FOGGY

Double X-Large
72 / 82

**JUMPS
MONZA
QUOTE
OXIDE
DOWNS
YEAST
GRIND**

Double X-Large
72 / 82

Street food is ready-to-eat food or drink sold by a hawker, or vendor, in a street or other public place, such as at a market fair. It is often sold from a portable food booth, food cart, or food truck and meant for immediate consumption. Some street foods are regional, but many have spread beyond their region of origin. Most street foods are classed as both finger food and fast food, and are cheaper on average than restaurant meals. The types of street food vary between regions and cultures in different countries around the world. According to a 2007 survey from the Food and Agriculture Organization, 2.5 billion people

La cuisine de rue (parfois désignée par le terme anglais de « street food ») est la mise en vente de plats, aliments et boissons de rue ou tout espace public par des marchands ambulants ou au sein d'aménagements extérieurs de commerces d'alimentation. Dans le même secteur, la cuisine de rue est moins chère que l'offre de restaurants voisins. La cuisine de rue peut reposer sur les recettes traditionnelles d'une région, mais la plupart du temps les mets diffusent au-delà de leur région d'origine. En France, des marchands vendaient de la nourriture de rue en vantant leurs mérites, en témoignent les « cris de Paris » mis en musique par Clément

Street food is ready-to-eat food or drink sold by a hawker, or vendor, in a street or other public place, such as at a market or fair. It is often sold from a portable food booth, food cart, or food truck and meant for immediate consumption. Some street foods are regional, but many have spread beyond their region of origin. Most street foods are classed as both finger food

Double X-Large
16 / 19

Street food is ready-to-eat food or drink sold by a hawker, or vendor, in a street or other public place, such as at a market or fair. It is often sold from a portable food booth, food cart, or food truck and meant for immediate consumption. Some street foods are regional, but many have spread beyond their region of origin. Most street foods are classed as both finger food and fast food, and are cheaper on average than restaurant meals. The types of street food varies between regions and cultures in different countries around the world. According to a 2007 study from the Food

Double X-Large
12 / 14

Street food is ready-to-eat food or drink sold by a hawker, or vendor, in a street or other public place, such as at a market or fair. It is often sold from a portable food booth, food cart, or food truck and meant for immediate consumption. Some street foods are regional, but many have spread beyond their region of origin. Most street foods are classed as both finger food and fast food and are cheaper on average than restaurant meals. The types of street food varies between regions and cultures in different countries around the world. According to a 2007 study from the Food and Agriculture Organization, 2.5 billion people eat street food every day. A majority of low-and-middle-income consumers rely on the quick access and cheap service of street food for daily

Double X-Large
9 / 11

La cuisine de rue (parfois désignée par le terme anglais de « street food ») est la mise en vente de plats, aliments et boissons dans la rue ou tout espace public par des marchands ambulants ou au moyen d'aménagements extérieurs de commerces d'alimentation. Dans le même secteur, la cuisine de rue est moins chère que l'offre des restaurants voisins. La cuisine de ru

Double X-Large
16 / 19

La cuisine de rue (parfois désignée par le terme anglais de « street food ») est la mise en vente de plats, aliments et boissons dans la rue ou tout espace public par des marchands ambulants ou au moyen d'aménagements extérieurs de commerces d'alimentation. Dans le même secteur, la cuisine de rue est moins chère que l'offre des restaurants voisins. La cuisine de rue peut reposer sur les recettes traditionnelles d'une région, mais la plupart du temps les mets se diffusent au-delà de leur région d'origine. En France, des marchands vendaient de la nourriture de rue en van

Double X-Large
12 / 14

La cuisine de rue (parfois désignée par le terme anglais de « street food ») est la mise en vente de plats, aliments et boissons dans la rue ou tout espace public par des marchands ambulants ou au moyen d'aménagements extérieurs de commerces d'alimentation. Dans le même secteur, la cuisine de rue est moins chère que l'offre des restaurants voisins. La cuisine de rue peut reposer sur les recettes traditionnelles d'une région, mais la plupart du temps les mets se diffusent au-delà de leur région d'origine. En France, des marchands vendaient de la nourriture de rue en vantant leurs mérites; en témoignent les « cris de Paris » mis en musique par Clément Jannequin au XVI^e siècle, ou ceux rapportés par Louis Sébastien Mercier dans son Tableau de Paris au XVIII^e si

Double X-Large
9 / 11

STREET FOOD IS READY-TO-EAT FOOD OR DRINK SOLD BY A VENDOR, OR VENDOR, IN A STREET OR OTHER PUBLIC PLACE, SUCH AS AT A MARKET OR FAIR. IT IS USUALLY SOLD FROM A PORTABLE FOOD BOOTH, FOOD CART, OR FOOD TRUCK AND MEANT FOR IMMEDIATE CONSUMPTION. SOME STREET FOODS ARE REGIONAL, BUT MANY HAVE SPREAD BEYOND THEIR REGION OF ORIGIN. MOST STREET FOODS ARE CLASSIFIED AS BOTH FINGER FOOD AND FAST FOOD, AND ARE CHEAPER ON AVERAGE THAN RESTAURANT MEALS. THE TYPES OF STREET FOOD VARIES BETWEEN REGIONS AND CULTURES IN DIFFERENT COUNTRIES AROUND

LA CUISINE DE RUE (PARFOIS DÉSIGNÉE PAR LE TERME ANGLAIS DE « STREET FOOD ») LA MISE EN VENTE DE PLATS IMBIBES ET BOISSONS DANS LA RUE OU TOUT ESPACE PUBLIC PAR DES MARCHANDS AMBULANTS OU AU MOYEN D'AMÉNAGEMENTS EXTÉRIEURS DE COMMERCES D'ALIMENTATION. DANS LE SECTEUR, LA CUISINE DE RUE EST MOINS CHÈRE QUE L'OFFRE DES RESTAURANTS VOISINS. LA CUISINE DE RUE PEUT REPOSER SUR LES RECETTES TRADITIONNELLES D'UNE RÉGION, MAIS PLUPART DU TEMPS LES MARCHANDS SE DIFFUSENT AU-DELÀ DE LA RÉGION D'ORIGINE. EN FRANCE, DES MARCHANDS VENDENT

STREET FOOD IS READY-TO-EAT FOOD OR DRINK SOLD BY A HAWKER, OR VENDOR, IN A STREET OR OTHER PUBLIC PLACE, SUCH AS AT A MARKET OR FAIR. IT IS OFTEN SOLD FROM A PORTABLE FOOD BOOTH, FOOD CART, OR FOOD TRUCK AND MEANT FOR IMMEDIATE CONSUMPTION. SOME STREET FOODS ARE REGIONAL, BUT MANY HAVE SPREAD BE

Double X-Large
16 / 19

STREET FOOD IS READY-TO-EAT FOOD OR DRINK SOLD BY A HAWKER, OR VENDOR, IN A STREET OR OTHER PUBLIC PLACE, SUCH AS AT A MARKET OR FAIR. IT IS OFTEN SOLD FROM A PORTABLE FOOD BOOTH, FOOD CART, OR FOOD TRUCK AND MEANT FOR IMMEDIATE CONSUMPTION. SOME STREET FOODS ARE REGIONAL, BUT MANY HAVE SPREAD BEYOND THEIR REGION OF ORIGIN. MOST STREET FOODS ARE CLASSED AS BOTH FINGER FOOD AND FAST FOOD, AND ARE CHEAPER ON AVERAGE THAN RESTAURANT MEALS. THE TYPES OF STREET F

Double X-Large
12 / 14

STREET FOOD IS READY-TO-EAT FOOD OR DRINK SOLD BY A HAWKER, OR VENDOR, IN A STREET OR OTHER PUBLIC PLACE, SUCH AS AT A MARKET OR FAIR. IT IS OFTEN SOLD FROM A PORTABLE FOOD BOOTH, FOOD CART, OR FOOD TRUCK AND MEANT FOR IMMEDIATE CONSUMPTION. SOME STREET FOODS ARE REGIONAL, BUT MANY HAVE SPREAD BEYOND THEIR REGION OF ORIGIN. MOST STREET FOODS ARE CLASSED AS BOTH FINGER FOOD AND FAST FOOD, AND ARE CHEAPER ON AVERAGE THAN RESTAURANT MEALS. THE TYPES OF STREET FOOD VARIES BETWEEN REGIONS AND CULTURES IN DIFFERENT COUNTRIES AROUND THE WORLD. ACCORDING TO A 2007 STUDY FROM THE FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION, 25

Double X-Large
9 / 11

LA CUISINE DE RUE (PARFOIS DÉSIGNÉE PAR LE TERME ANGLAIS DE « STREET FOOD ») EST LA MISE EN VENTE DE PLATS, ALIMENTS ET BOISSONS DANS LA RUE OU TOUT ESPACE PUBLIC PAR DES MARCHANDS AMBULANTS OU AU MOYEN D'AMÉNAGEMENTS EXTÉRIEURS DE COMMERCE D'ALIMENTATION. DANS LE MÊME SECTEUR, LA CUISINE DE R

Double X-Large
16 / 19

LA CUISINE DE RUE (PARFOIS DÉSIGNÉE PAR LE TERME ANGLAIS DE « STREET FOOD ») EST LA MISE EN VENTE DE PLATS, ALIMENTS ET BOISSONS DANS LA RUE OU TOUT ESPACE PUBLIC PAR DES MARCHANDS AMBULANTS OU AU MOYEN D'AMÉNAGEMENTS EXTÉRIEURS DE COMMERCE D'ALIMENTATION. DANS LE MÊME SECTEUR, LA CUISINE DE RUE EST MOINS CHÈRE QUE L'OFFRE DES RESTAURANTS VOISINS. LA CUISINE DE RUE PEUT REPOSER SUR LES RECETTES TRADITIONNELLES D'UNE RÉGION, MAIS LA PLUPART DU TEMPS LES METS

Double X-Large
12 / 14

LA CUISINE DE RUE (PARFOIS DÉSIGNÉE PAR LE TERME ANGLAIS DE « STREET FOOD ») EST LA MISE EN VENTE DE PLATS, ALIMENTS ET BOISSONS DANS LA RUE OU TOUT ESPACE PUBLIC PAR DES MARCHANDS AMBULANTS OU AU MOYEN D'AMÉNAGEMENTS EXTÉRIEURS DE COMMERCE D'ALIMENTATION. DANS LE MÊME SECTEUR, LA CUISINE DE RUE EST MOINS CHÈRE QUE L'OFFRE DES RESTAURANTS VOISINS. LA CUISINE DE RUE PEUT REPOSER SUR LES RECETTES TRADITIONNELLES D'UNE RÉGION, MAIS LA PLUPART DU TEMPS LES METS SE DIFFUSENT AU-DELÀ DE LEUR RÉGION D'ORIGINE. EN FRANCE, DES MARCHANDS VENDAIENT DE LA NOURRITURE DE RUE EN VANTANT LEURS MÉRITES; EN TÉMOIGNENT LES « CRIS D

Double X-Large
9 / 11

COPPERS AND BRASSES

Uppercase

**A B C D E F G H I J K
L M N O P Q R S T U V
W X Y Z**

Lowercase

**a b c d e f g h i j k l m
n o p q r s t u v w x y z**

Uppercase Diacritics

**Á Â Ã Ä Å Æ Ç Ć
Ç Đ É Ê Ë Ì Í Î Ï Ñ
Ĳ Ĵ Ľ Ń Ņ Ó Ô Õ Ö Ø
Œ Š Ś Š Š Š Š Š Š Š Š Š
Ů Ú Û Ü Û Ü Ý Ÿ Ž Ž Ž**

Lowercase Diacritics

**á â ã ä å æ ç ĉ đ
đ é ê ë è é ģ ħ í î ï ð
ñ ñ ó ô õ ö ø œ š ś š š š š š š š š š
š š š Œ ʈ ʈ ʈ ú û ü ù ú ý
ÿ ž ž ž**

Lining Proportional Figures (Default)

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Currency Symbols

¤ ¢ \$ € £ ¥

Punctuation

**.,!;?&:;... ' " ‘ ’ , “ ” „
< > « » • • † —**

Mathematical Operators

+ - × ÷ = ± < > -

Symbols

**& @ ¶ § # † ‡ | * / \ ! _
(^) [~] { N º } © ®**

Mathematical Symbols

° %

Ordinals

ª º

~~Double X-Small~~

~~Double Small~~

~~Double Medium~~

~~Double Large~~

~~Double X-Large~~

OpenType Features (OFF/ON)

Case-Sensitive Forms (case)

HH·HH → **HH·HH**

Kerning (kern)

HHTAVHH → **HHTAVHH**

Standard Ligatures (liga)

affichage → **affichage**

Localized Forms (loc)

Ataşament → **Ataşament**

COPPERS AND BRASSES

Supported Languages

Afar, Afrikaans, Albanian, Aranese Aromanian, Aymara, Basque, Bislama, Bosnian, Breton, Chamorro, Chuukese, Cofán, Croatian, Danish, Dutch, English, Estonian, Faroese, Fijian, Finnish, French, Frisian, Friulian, Galician, German, Greenlandic, Gwich'in, Haitian, Hungarian, Icelandic, Ido, Indonesian, Interlingua, Irish Gaelic, Italian, Javanese, Kashubian, Kinyarwanda, Kiribati, Kirundi, Kituba, Kurdish (Latin), Ladin, Luxembourgish, Malagasy, Malay, Manx, Náhuatl, Ndebele (Northern), Ndebele (Southern), Norfuk, Norn, Norwegian (Bokmål), Norwegian (Nynorsk), Occitan, Oromo, Otomi, Palauan, Papiamentto, Polish, Portuguese, Quechua, Rarotongan, Rhaeto-Romanic, Romani, Romanian, Sango, Sardinian, Sámi (Lule), Sámi (Southern), Scottish Gaelic, Serbian (Latin), Seychelles Creole, Shona, Slovene, Somali (Latin), Sotho, Spanish, Swahili, Swati, Swedish, Tagalog (Filipino), Tetum, Tok Pisin, Tokelauan, Tsonga, Tswana, Turkish, Tuvalu, Ulithian, Veps, Welsh, Xhosa, Zulu.

Supported OpenType Features

Case-Sensitive Forms (case), Kerning (kern), Standard Ligatures (liga), Localized Forms (locl).

Available Formats

Desktop: .otf
Web: .ttf, .eot, .woff, .woff2
App: .otf

Release

2016

Credits

Designed by Étienne Aubert Bonn and Alexandre Saumier Demers

Contact

hello@coppersandbrasses.com

Fonderie Typographique Coppers & Brasses Inc.

5795 Ave. de Gaspé, Studio 210
Montréal, QC
H2S 2X3
Canada

©2020 Fonderie Typographique Coppers & Brasses Inc.
All rights reserved