



**RETROUVEZ  
LE GOÛT  
DES BONNES  
CHOSSES**



**DU PAIN, DES GÂTEAUX  
ET DU CHOCOLAT**

En période de fêtes, nos horaires sont quelque peu modifiés.  
Prenez bonne note de nos heures d'ouverture ci-après  
pour le mois de décembre :

	<b>Sem. du lun 17 - sam 22</b>	<b>Dimanche 23</b>	<b>Lundi 24</b>	<b>Mardi 25</b>
<b>Bouge</b>	Ouvert	6h30 - 17h	7h - 17h	8h30 - 12h
<b>Belgrade</b>	Fermé lundi	7h - 17h	7h - 17h	8h30 - 12h
<b>Jambes</b>	Fermé lundi	7h - 17h	7h - 17h	9h - 12h
<b>Thorembais</b>	Fermé lundi	7h - 17h	7h - 17h	8h30 - 12h
<b>Eghezée</b>	Ouvert - Mercredi de 8h à 17h	7h - 17h	7h - 17h	9h - 12h

	<b>Sem. du mer 26 - sam 29</b>	<b>Dimanche 30</b>	<b>Lundi 31</b>	<b>1 &amp; 2 Janvier</b>
<b>Bouge</b>	Ouvert	6h30 - 17h	7h - 17h	Fermé
<b>Belgrade</b>	Ouvert	7h - 17h	7h - 17h	Fermé
<b>Jambes</b>	Ouvert	7h - 17h	7h - 17h	Fermé
<b>Thorembais</b>	Ouvert	7h - 17h	7h - 17h	Fermé
<b>Eghezée</b>	Ouvert - Mercredi de 8h à 17h	7h - 17h	7h - 17h	Fermé

## Clôture des commandes

**Noël** : le samedi 22 décembre à 14h00.

**Nouvel An** : le samedi 29 décembre à 14h00.

Pour éviter les erreurs, nous déconseillons les changements de commande.

Au fur et à mesure, notre assortiment risque de se restreindre. Nous ferons l'impossible pour bien vous servir. Néanmoins, nous ne pouvons que vous suggérer de ne pas tarder à faire votre choix.

Nous vous garantissons l'utilisation de produits frais de haute qualité pour la fabrication de nos produits. Tous les produits disponibles sont entièrement fabriqués par nos soins de manière artisanale.



# 01 NOËL

Ces bûches vous sont proposées en portions individuelles, en format 4 personnes et 6 personnes.

4 personnes : 19 €

6 personnes : 28 €



## SubLIME Chocolat - #NEW Création de Fêtes

Sur un biscuit moelleux au chocolat sans farine, un lit de riz soufflé praliné croustillant recouvert d'un crémeux chocolat & citron vert (*lime en anglais*) et d'une onctueuse mousse au chocolat.

## Rouge Framboise

Une mousse légère à la vanille réhaussée d'une compotée de framboises offrant une belle acidité, sur un biscuit génoise au citron vert et un sablé breton.

## Coco Passion

Au coeur d'une mousse coco se dévoile un crémeux aux fruits de la passion, une gelée de mangue acidulée et un biscuit moelleux aux amandes.

## Absolu Chocolat Caramel

Sur un biscuit brownies aux noix de pécan, l'association d'un coulis de caramel beurre salé et d'une crème brûlée au caramel, le tout surmonté d'une mousse au chocolat gourmande.

## Absolu Chocolat

Un duo de sabayons chocolat au lait et chocolat noir, sur un biscuit chocolat, serti d'un miroir chocolat.

## Volupté

Sur un fond de feullantine, toute l'harmonie d'une mousse pralinée et d'une mousse chocolat déposées sur un biscuit génoise aux amandes.

## Moka Revisité

Une subtile crème au beurre café d'une grande légèreté associée à un biscuit moelleux au café.



# 02 NOËL & NOUVEL AN

Gâteaux glacés & gâteaux individuels

## Bûche Classique Fruits Frais revisitée

(uniquement en format 6 personnes)

28,00 €

## Bûches glacées

Nos gâteaux glacés vous sont proposés sous forme de bûches - taille unique 6 personnes

### Bûche Forte

Glace à la vanille bourbon - glace moka

28,00 €

### Bûche Chocolate

Glace à la vanille bourbon - glace au chocolat

28,00 €

### Bûche Allegro

Glace au lait d'amandes - sorbet framboise

28,00 €

## Sans oublier...

### Le Père Noël #NEW Création de Fêtes

L'association d'un brownie chocolat gourmand, d'une ganache montée au chocolat, d'une fine couche de feuellantine et d'un décor chocolaté.

4,70 €

### Réductions

Assortiment de 12 réductions (3 x 4 sortes)

Volupté

Chocolat Intense

Clara Fragola 

Mousse café

20,50 €

Mini-éclairs Jacques (par 6 pièces min)

8,20 €

Assortiment de 36 macarons (6 x 6 sortes) 

34,00 €



# 03 NOUVEL AN

Ces gâteaux vous sont proposés en 4, 6 ou 8 personnes.

À l'exception du Cassis'ment Parfait, tous nos gâteaux existent aussi en grands formats 10 - 15 - 20 - 25 - 30 et 60 personnes.

Nos gâteaux de Nouvel An vous sont aussi proposés en formats individuels.

## Clara Fragola

Une mousse légère à la vanille se mariant à une compotée de fraises gourmandes légèrement acidulées ainsi qu'à une crème brûlée pistache onctueuse; le tout sur un biscuit sans farine aux fruits rouges et pistaches.



## Cassis'ment Parfait #NEW Création 2018

L'alternance d'une roulade moelleuse imbibée d'un sirop de cassis, d'une compotée acidulée au cassis et d'une ganache montée gourmande au goût subtil de marron, le tout sur un fin biscuit sablé croustillant.

## Rouge Framboise

Une mousse légère à la vanille réhaussée d'une compotée de framboises offrant une belle acidité, sur un biscuit génoise au citron vert et un sablé breton.

## Lulu Framboise

Sur un biscuit moelleux au chocolat et aux framboises fraîches, une mousse chocolatée légère, un crémeux chocolat-ramboise et une gelée de framboises offrant une belle fraîcheur acidulée.



### **Absolu Chocolat Caramel**

Une onctueuse mousse au chocolat accompagnée d'une crème brûlée au caramel beurre salé, le tout sur un brownie gourmand aux noix de pécan.

### **Chocolat Intense**

Une feuillantine pralinée surmontée d'une mousse au chocolat d'origine, d'un biscuit chocolat et d'une ganache moelleuse.

### **Volupté**

Sur un fond de feuillantine craquante, toute l'harmonie d'une mousse pralinée associée à une mousse au chocolat et à une génoise aux amandes.

### **Moka revisité**

Une subtile crème au beurre café d'une grande légèreté associée à un biscuit moelleux au café.



4 personnes : 19,00 €

6 personnes : 28,00 €

8 personnes : 35,00 €

Au-delà de 8 personnes :  
4,10 € / personne

# 04 CHOCOLAT & CO

## Pralines Carrément Bon

*Collection de 15 pralines*

Boîte luxe small	17,00 €
Boîte luxe medium	24,50 €
Boîte luxe large	37,00 €

## Douceurs Carrément Bon

*Toutes nos douceurs sont 100% faites maison à base d'ingrédients de qualité pour un goût unique !*

Truffes chocolat	4,80 € / 100g
Mendiants, rochers (lait/noir)	4,80 € / 100g
Mélo-cakes (7 pièces)	8,50 € / sachet
Guimauves à la violette (7 cubes)	4,00 € / sachet
Biscuits	4,70 € / 100g

## Chocolats Bean-to-bar #NEW

*De la fève à la plaquette, une production 100% belge & artisanale !*

*Variétés de chocolat : Vietnam 80% - Colombie 76% - Madagascar 72%  
- Venezuela Lait 45% - Chocolat Blanc*

Plaquette de chocolat Carrément Bon	4,70 €
Pépites de chocolat pour Chocolat Chaud - cube 200g	5,40 €
Pépites de chocolat pour la Pâtisserie - cube 500g	12,20 €

*Avec nos pépites de chocolat, réalisez de véritables chocolats chauds, de délicieuses sauces chocolatées ou des gâteaux gourmands au bon goût de chocolat !*

## Pâtes à tartiner Maison Carrément Bon

Pâte à tartiner chocolat lait praliné	9,00 €
Pâte à tartiner chocolat lait praliné crunchy	9,50 €
Pâte à tartiner chocolat noir praliné	9,00 €
Pâte à tartiner chocolat noir praliné crunchy	9,50 €
Pâte à tartiner caramel beurre salé & chocolat	8,00 €



# 05 IDÉES CADEAUX

## Les macarons Carrément Bon

Découvrez en boutique notre collection sucrée de 12 goûts différents :

Sachet de 10 pièces	9,50 €
Etui simple	8,50 €
Etui double	16,00 €
Etui quadruple	29,00 €
Assortiment buffet de 36 macarons (6 x 6 sortes)	33,00 €

Macarons au foie gras (12 pièces) 13,40 €

Profiteroles au foie gras (12 pièces) 12,50 €

## Colis-cadeaux sur mesure

Envie de composer un colis-cadeau personnalisé ? Nos équipes de vente sont là pour vous renseigner et vous guider dans votre choix ! Nous vous proposons toutes sortes de douceurs plus que gourmandes ainsi qu'une sélection de produits locaux de qualité :

Guimauves	Confitures Maison
Financiers	Pâtes à tartiner Maison
Spéculoos	Meringues
Macarons	Cafés Delahaut
Cookies	Vins du Ry d'Argent
Rochers	La Houppes
Mendiants	Valduc

*Envie de gâter vos collaborateurs avec des cadeaux personnalisés ?*

*Nous pouvons vous réaliser toutes sortes de sachets & colis-cadeaux gourmands, pour petits et grands budgets. Pour plus d'informations ou un devis, n'hésitez pas à nous contacter par mail à [info@carrementbon.be](mailto:info@carrementbon.be) !*



Carrément Bon est également présent sur le marché de Noël d'Upignac !



# 06 PAINS & BRIOCHES



*Les fêtes, c'est aussi profiter de la simplicité d'un BON pain à fermentation lente au levain naturel fabriqué à base d'une farine locale !*

*Assortiment de mini-pains réalisés avec notre farine 100% locale :*

Mini-pain Jules blanc	0,40 €
Mini-pain Léon multi céréales	0,45 €
Mini-pain Léon noix-noisettes-raisins	0,45 €
Mini-pain Jules sésame	0,45 €
Mini-pain Jules parmesan	0,55 €
Mini-sandwich rond	0,35 €
Sandwich	0,45 €
Pain aux noix	3,50 €
Pain curry - curcuma - graines de courge	3,50 €
Pain tomates - olives - parmesan	3,50 €
Pain brioché	
Petit	3,50 €
Grand	5,90 €
Pain hôtel blanc ou gris	
Petit	2,00 €
Grand	3,50 €
Sapin bicolore blanc et multi céréales (16 morceaux)	5,30 €
Pain Jules blanc (farine locale)	3,60 €
Pain Léon céréales (farine locale)	3,70 €
Pain meule blanc	2,90 €
Pain meule multi-céréales	2,90 €
Baguette Marie (farine locale)	2,00 €
Baguette à l'ancienne blanche	1,70 €
Baguette française	1,50 €
Epi	1,60 €
Baguette à l'ancienne multi-céréales	1,80 €
Fleur (7 morceaux)	2,50 €
Fleur aruba (7 morceaux)	2,90 €
Coug nous	
Mini (idéal en accompagnement du foie gras)	1,15 €
Petit	1,95 €
Moyen	3,95 €
Grand	5,95 €





*Nos préparations traiteur 100% maison pour vos repas familiaux ou vos réunions en entreprise !*

#### Assortiment de petits fours salés - 12 pces

Mini-pizzas italiennes, mini-feuilletés crevettes, mini-avisances, mini-quiches lorraines

Vendus congelés - à réchauffer au four à la maison

12,50 €

#### Les macarons au foie gras - 12 pces

Vendus congelés

A décongeler au frigo 1 h avant dégustation

13,40 €

#### Les profiteroles au foie gras - 12 pces

Vendus congelés

A décongeler au frigo 2 h avant dégustation

12,50 €

#### Pain surprise prestige

Piccolos garnis pour 6-8 personnes (3-4 pces/pers)

Assortiment de garnitures :

Saumon fumé, cheese cream, cressonnette

Magret de canard fumé, salade variée, parmesan, raisins de corinthe

Brie, brisures de fruits secs, miel, salade variée

Mozzarella, pesto tomates, basilic, tomates, gros sel

Jambon italien, roquette, parmesan, épices bruschetta, huile d'olive

54 €



#### Les Quiches - 4 personnes

Saumon

Chèvre

Lorraine

Jambon italien

14,00 €



## C'est Carrément BON pour la planète !

Chez Carrément Bon, nous sommes attentifs à la gestion des déchets. C'est pourquoi nous vous encourageons à prévoir vos sacs et bacs pour emporter vos commandes à la maison ! Pour les têtes en l'air, nous mettrons à votre disposition un sac en papier recyclable payant.

## Pour passer votre commande :

### Par téléphone :

081.21.40.54 (Bouge)

081.46.06.23 (Eghezée)

081.22.03.12 (Belgrade)

081.30.44.26 (Jambes)

081.24.10.41 (Thorembais)

En cas de saturation, le téléphone peut être branché sur le répondeur.

### En nous rendant visite dans l'une de nos boutiques :

Merci de nous communiquer votre commande dans la boutique où vous souhaitez l'enlever.

### Par mail :

[info@carrementbon.be](mailto:info@carrementbon.be)

En précisant le lieu d'enlèvement :

Bouge - Eghezée - Belgrade - Jambes - Thorembais

*Lors de votre commande, merci de veiller à préciser vos nom et prénom, un numéro de téléphone où vous joindre ainsi que le lieu, la date et l'heure de l'enlèvement de votre commande !*



[www.carrementbon.be](http://www.carrementbon.be)  
[info@carrementbon.be](mailto:info@carrementbon.be)

100%  
LOCAL  
XXXXXX

Toutes nos boutiques seront fermées le mardi 1er janvier  
& le mercredi 2 janvier 2019.

Dès le jeudi 3 janvier, la Galette des Rois pur beurre sera disponible dans nos  
magasins, n'hésitez pas à la réserver !

*Galette frangipane nature, Galette frangipane-chocolat  
& Galette frangipane-comptée d'abricots.*

DÉCOUVREZ TOUT NOTRE ASSORTIMENT SUR [WWW.CARREMENTBON.BE](http://WWW.CARREMENTBON.BE)



Pour les fêtes, simplifiez-vous la vie  
en choisissant le Carrément Bon le plus  
proche de chez vous :

### CARRÉMENTBON BOUGE

Chaussée de Louvain 382 - 5004 Bouge  
+32 81 21 40 54



### CARRÉMENTBON BELGRADE

Avenue Joseph Abras 2 - 5001 Belgrade  
+32 81 22 03 12 ☺🍷



### CARRÉMENTBON EGHEZÉE

Chaussée de Louvain 97- 5310 Eghezée  
+32 81 46 06 23 ☺🍷



### CARRÉMENTBON JAMBES

Rue de Dave 213 - 5100 Jambes  
+32 81 30 44 26 ☺🍷

### CARRÉMENTBON THOREMBAIS

Chaussée de Charleroi 62 - 1360 Thorembois-St-Trond  
+32 81 24 10 41 ☺🍷

☺🍷 COFFEE RESTO & TEA-ROOM

TOUS NOS PRODUITS SONT 100% ARTISANAUX. ILS ONT ÉTÉ CONFECTIONNÉS  
DANS NOS ATELIERS À NAMUR PAR NOS ARTISANS PÂTISSIERS & BOULANGERS.  
ILS SE COMPOSENT D'INGRÉDIENTS DE TRÈS HAUTE QUALITÉ. NOTRE  
SAVOIR-FAIRE SE DÉGUSTE AVEC PASSION ET QUELQUES FOIS SANS  
MODÉRATION... POUR FAIRE PLAISIR, SANS OUBLIER DE SE FAIRE PLAISIR !

ARTISAN BOULANGER - PÂTISSIER

[carrementbon](https://www.facebook.com/carrementbon)

[WWW.CARREMENTBON.BE](http://WWW.CARREMENTBON.BE)

CARRÉMENT  
BON

DU PAIN, DES GÂTEAUX  
ET DU CHOCOLAT ☺🍷