



» ET SI
ON RETROUVAIT
LE GOÛT
DES BONNES CHOSES ?


100%
FAIT MAISON



**CARRÉMENT
BON**

COLLECTION
AUTOMNE - HIVER
2021 - 2022

DOUCEURS SUCRÉES

Collections Chocolatée & Fruitée	3
Formats de gâteaux	4
Mignardises & Plaisirs d'enfance	4
Éclairs & Co	5
Gamme Festive	5
Tartes à la carte	6
Glaces collection	7

LUNCH PAUSE

Baguettes & sandwiches garnis	8
Pains surprise & buffets	9
Tartes salées	9
Salades en folie & soupes	10

COMPTOIR DU PAIN

Un pain pour chaque jour	11
Boulangerie fine	12
Viennoiseries & Co	13

CONFISERIE & CO

14

MAIS ENCORE...

Pour la maison	15
Pour les entreprises	15

OÙ NOUS TROUVER ?

16

Pictogrammes

Soucieux de mieux répondre à vos attentes, nous avons développé certains produits sans allergène et/ou répondant à des régimes spécifiques.

Nous les avons identifiés par ces pictogrammes :



Sans farine de blé
(attention : traces
possibles !)



Sans lactose



Végétarien

Nous 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. Nos prix s'entendent TVA comprise et peuvent être soumis à modification. Les prix communiqués sont des prix de vente au comptoir.

INTENSE CHOCOLAT

Feuillantine pralinée 100% maison - mousse au chocolat d'origine
- biscuit au chocolat - ganache moelleuse au chocolat

ABSOLU CHOCOLAT CAMEL

Mousse au chocolat onctueuse - crème brûlée au caramel beurre salé
- brownie gourmand aux noix de pécan et fleur de sel

VOLUPTÉ REVISITÉ

Biscuit croquant praliné - mousse au chocolat - biscuit moelleux
au chocolat sans farine - confit gourmand de praliné - mousse
pralinée toute en légèreté

**CAPPUCCINO**

Sablé reconstitué praliné & café - crémeux café - biscuit chocolat -
confit praliné & café - ganache montée vanille

**MOKA REVISITÉ**

Crème au beurre café toute en légèreté - biscuit moelleux imbibé de café

ROUGE FRAMBOISE

Mousse vanille - compotée de framboises - biscuit génoise au
citron vert - sablé breton

VITAMINE D

Biscuit moelleux aux amandes - crémeux ananas & citron vert -
mousse vanille - compotée de fruits exotiques



Pour un dessert tout en fraîcheur et saveur acidulée, pensez à notre
Croûte Citron Meringuée (ind - 4P - 6P).

Et pour un dessert sans chichis, découvrez notre assortiment de
croûtes et tartes en page 6 ! 3



FORMATS GÂTEAUX

FORMATS DE GÂTEAUX

Tous nos gâteaux vous sont proposés dans ces formats : individuel, 4, 6 et 8 personnes, ainsi qu'en grands formats de 10, 15, 20, 30, 40 et 60 personnes.

Individuel :	4,50 €
4 personnes :	18,00 €
6 personnes :	26,00 €
8 personnes :	34,00 €
Grand format :	4,50 € par personne

*Envie d'un décor personnalisé pour votre gâteau ?
Nos équipes de vente sont là pour vous renseigner !*

MIGNARDISES

MIGNARDISES (sur commande)

Réductions de gâteaux : à choisir parmi notre gamme de gâteaux (min. 3 pièces/goût)	1,60 €/pièce
Mini-éclairs : vanille, chocolat, café (min. 6 pièces/goût)	1,30 € /pièce
Mini-carré aux fruits frais (min. 10 pièces)	1,40 € /pièce

PLAISIRS
D'ENFANCE

GLACÉ	2,70 €
GOSETTE CRÈME	2,80 €
MERVEILLEUX	3,60 €

ÉCLAIRS & CO

CHOUCHOU PARIS-BREST #NEW 4,50 €

Biscuit croustillant praliné - crème mousseline praliné - ganache montée praliné - coeur coulant praliné amandes & noisettes

ÉCLAIR JACQUES 2,40 €

La tradition à l'état pur ! (Re)Découvrez une crème pâtissière gourmande au vrai lait & beurre de ferme issue d'un héritage riche en saveurs.

ÉCLAIR CAFÉ 2,50 €

L'équilibre parfait entre la puissance et le réconfort d'une crème café.

ÉCLAIR CHOCOLAT 2,50 €

Une tendre et généreuse crème au chocolat, forte en goût et douce en bouche.

GAMME FESTIVE

ST-HONORÉ traditionnel (sur commande) 4 personnes : 18,00 €

Une élégante couronne de petits choux caramélisés et fourrés à la crème, décorée de crème fraîche et de fruits rouges. 6 personnes : 26,00 €
8 personnes : 34,00 €

CROQUEMBOUCHE (sur commande) 10 - 15 - 20 personnes

Une délicieuse pièce montée à base de petits choux à la crème caramélisés. Part : 7,00 €

PROFITEROLE revisité (sur commande) 6 personnes : 26,00 €

Assemblage de petits choux fourrés à la crème, décorés de plaques de chocolats et d'un glaçage au chocolat. 9 personnes : 35,00 €

CRÈME FRAICHE & FRUITS FRAIS (sur commande) Part : 4,80 €

Crème diplomate légère, confit de fruits rouges, biscuit génois moelleux et fruits frais.



Notre éclair garni d'une crème pâtissière plus que gourmande au bon lait de ferme se prénomme «Jacques» en hommage à Mr Jacques Rouard qui a fondé notre maison devenue Carrément Bon il y a 17 ans.



TARTES À LA CARTE

TARTES TRADITION*6 personnes*

Sucre	8,50 €
Pommes couvertes	8,50 €
Abricots passés	8,50 €
Grand-mère cassonade	9,50 €
Crème pâtissière	9,50 €
Riz - crème pâtissière	9,50 €
Fromage - compotée de pommes	9,50 €
Fondant chocolat	9,50 €
Fondant café - noix de pécan	9,50 €
Cerise - crumble	9,90 €

Individuelles

Fondant chocolat	2,90 €
Fondant café - noix de pécan	2,90 €

TARTE FEUILLETÉE *6 personnes*

11,50 €

Pommes - Dulce De Leche

CROÛTES AUX FRUITS*Individuelle - 4 personnes - 6 personnes*

2,90 € - 11,00 € - 15,00 €

Poires
 Abricots - Amandes
 Cerises - Pistaches
 Pommes - Spéculoos

CROÛTE «GÂTEAU» CITRON VERT MERINGUÉE*Individuelle - 4 personnes - 6 personnes*

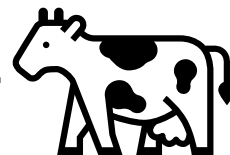
4,50 € - 18,00 € - 22,00 €



Toutes nos croûtes et tartes sont 100% faites maison avec des ingrédients de haute qualité. Par exemple, nos boulangers préparent chaque jour le riz au bon lait de ferme qui viendra garnir notre gourmande tarte au riz.



Nos glaces au bon lait de ferme et sorbets faits-maison sont vendus en pots de 1 litre.



GLACES

Vanille - Chocolat - Café - Lait d'amande -
Praliné - Caramel beurre salé

1 L : 12,50 €

SORBETS

Citron vert - Framboise & Cuberdon - Passion & Banane

1 L : 12,50 €

Sans oublier les propositions glaces/sorbets disponibles en boutique au gré de l'inspiration du chef !

GÂTEAUX GLACÉS

Vanille & chocolat - brownies - streusel chocolat

Vanille & café - biscuit dacquoise

Vanille & sorbet framboise-cuberdon - biscuit dacquoise

4 pers : 18,00 €

6 pers : 26,00 €

8 pers : 34,00 €

Part grand format : 4,50 €

ÉVÉNEMENTS


Pour une communion, un mariage, un anniversaire, ou tout autre événement à fêter, nous pouvons vous proposer de grands formats de gâteaux aux décors personnalisés !

Contactez-nous par mail ou par téléphone pour plus d'informations et un devis sur-mesure.


BAGUETTES À L'ANCIENNE*(blanches ou céréales - pain à fermentation lente au levain naturel)*

Mozzarella - pesto de tomates - tomates - roquette - basilic - sel		4,10 €
Fromage de chèvre - pommes - miel - noix - raisins - salade		4,10 €
Brie - brisures de fruits secs - sirop de Liège - salade		4,10 €
Filet de poulet - mayonnaise maison - cressonnette - tomates		4,10 €
Jambon cuit & gouda - salade - tomates - mayonnaise maison		4,10 €
Salade de crabe* - salade - tomates		4,20 €
Salade de thon maison - cressonnette - tomates		4,20 €
Poulet curry* - salade - concombre - pommes		4,20 €
Omelette maison - persil - ciboulette - tomates - cressonnette - mayonnaise maison		4,20 €
Végétarien - légumes grillés - feta - pesto vert - cressonnette		4,20 €
Comté - brisures de fruits secs - sirop de Liège - salade		4,20 €
Jambon italien - ricotta - roquette - copeaux de parmesan - tomates séchées - épices bruschetta		4,20 €
Pain de viande* - roquette - tomates - mayonnaise maison moutarde		4,30 €
Américain à l'ancienne* - salade		4,30 €
Carpaccio de boeuf* - roquette - copeaux de parmesan - huile d'olive - sel - poivre		4,30 €
Saumon fumé - cheese cream - brunoise d'avocat & concombre - aneth		4,40 €

SANDWICHES**2,30 €**

Salade de crabe - tomates cerise	
Poulet curry* - tomates cerise	
Jambon - fromage - salade - mayonnaise maison	
Américain à l'ancienne* - salade	
Végétarien - légumes grillés - feta - pesto vert - cressonnette	

WRAPS**4,40 €**

Jambon italien - ricotta - roquette - tomates séchées	
Poulet curry - pomme - salade - concombre	
Saumon fumé - cheese cream - concombre - avocat - salade - aneth	
Salade de thon maison - cressonnette - tomates	
Végétarien - légumes grillés - feta - pesto vert - cressonnette	



* Toutes les garnitures ornées d'une astérisque sont préparées par nos partenaires locaux car nous aimons travailler des produits de haute qualité: la boucherie Sprimont de Thorembais-St-Trond et la Crèmerie Papy de Salzannes.

PAINS SURPRISE

Un pain creusé rempli d'un assortiment de piccolos (petits pains ronds blancs ou multi-céréales) ou de mini-sandwichs.

Chaque pain surprise contient 24 petits pains (pour 6 à 8 personnes)

CLASSIQUE 50,00 €

Salade de crabe - Jambon cuit - Gouda - Fromage de chèvre
- Poulet curry

CAMPAGNARD 52,00 €

Jambon Italien - Comté - Pain de viande - Mozzarella -
Carpaccio de boeuf

PRESTIGE 54,00 €

Saumon fumé - Jambon italien - Carpaccio de boeuf - Brie -
Filet de poulet

PLATEAUX BUFFET (garniture au choix dans l'assortiment)

Piccolos	pièce : 2,00 €
Sandwichs	pièce : 2,30 €
1/4 Baguette	pièce : 2,30 €
1/2 Baguette	pièce : 4,20 €

LUNCH BOX 25,00 €

Le traditionnel canapé (2 tartines) en pain gris et blanc coupé en triangles pour 4 personnes (24 canapés - triangles).

Garnitures :


Saumon - concombre / Crabe - tomates / Jambon italien - ricotta - tomates / Poulet - julienne de carottes / Fromage de chèvre frais - fruits secs / Jambon - fromage

TARTES SALÉES*

Individuelle : 5,00 € - 4 personnes : 15,00 €

Quiche Italienne jambon italien - mozzarella - tomates confites maison - parmesan

Quiche Lorraine dés de jambon - fromage râpé

Quiche Chèvre fromage de chèvre frais - épinard - noix 

Quiche Saumon saumon - poireaux

Quiche Tartiflette reblochon - pommes de terre - lardons - oignons

* Disponibles le week-end et sur commande

SALADES DU JARDIN**6,80 €****SALADE POULET - TANDOORI**

Salade variée - coriandre - poulet - carottes - tomates - copeaux de parmesan - épices tandoori - oignons frits - vinaigrette maison

SALADE ITALIENNE

Salade variée - mozzarella - jambon italien - copeaux de parmesan - épices bruschetta - vinaigrette maison

SALADE SAUMON FUMÉ

Salade variée - saumon fumé - brunoise d'avocat & de concombre - tomates - aneth - vinaigrette maison

SALADE CHÈVRE 

Salade variée - fromage de chèvre - tomates - copeaux de parmesan - noix - paprika - vinaigrette maison

SALADE PAIN DE VIANDE

Salade variée - pain de viande - tomates - fromage - cornichons - oignons grelots - vinaigrette maison

SALADES DE PÂTES**5,50 €****TOMATES - JAMBON**

Pennes - pesto de tomates - jambon - copeaux de parmesan - tomates cerise

PESTO VERT 

Pennes - pesto vert - copeaux de parmesan - roquette - tomates séchées

THON

Pennes - thon - tomates cerises - oeufs cuits durs - persil frais

SOUPES MAISON *Notre soupe maison est proposée à emporter dans nos 5 boutiques, en différentes saveurs au fil des saisons selon l'inspiration de notre équipe traiteur.*

Gobelet 200ml : 2,20 €

Gobelet 400ml : 3,50 €

LE SECRET D'UN BON PAIN

Le secret d'un bon pain repose sur la qualité de la farine, la durée de la fermentation, l'utilisation d'un levain naturel et la méthode de travail à l'ancienne.

Chez CARRÉMENT BON, nos pains de tradition sont cuits sur sole et pétris lentement. Ils fermentent naturellement pendant de longues heures pour que se forment de jolies alvéoles.

FARINE 100% LOCALE

Nos nouveaux triplés, Jules le pain blanc, Léon le pain céréales et Marie la baguette, sont fabriqués à partir d'une farine locale de froment monovariétale aux qualités nutritives exceptionnelles. Cela fait 18 ans que Dominique, ingénieur agronome, et Claude, agriculteur-meunier, cultivent ce blé à la forme originelle en Hesbaye. Retrouvons le goût du pain du temps de nos grands-parents !

LES PAINS DE TRADITION AU LEVAIN NATUREL

Jules (blanc - farine locale)		3,80 €
Léon (céréales - farine locale)		3,90 €
Le Pti' Louis Tartine (blanc - farine locale)		3,80 €
Meule blanc		3,00 €
Meule céréales		3,00 €
Campagnard (blanc)		2,00 € - 2,80 €
Méteil blanc		1,90 € - 2,70 €
Méteil gris		1,90 € - 2,70 €

LES PAINS DE TRADITION BELGE

Vivaldi (céréales)	2,00 € - 2,80 €
Vivaldi Extra (céréales)	2,00 € - 2,80 €
Florentin (son - graines potiron, tournesol, lin)	2,00 € - 2,80 €
Carré blanc	1,80 € - 2,40 €
Intégral	1,85 € - 2,60 €
Demi-gris	1,85 € - 2,60 €

PAIN SANS GLUTEN

3,70 €

Nos pains sont fabriqués en atelier avec des farines de blé; des traces de gluten sont donc possibles.

BOULANGERIE FINE

Baguette Marie (farine locale)	2,10 €
Baguette tradition blanche	2,00 €
Baguette tradition céréales	2,00 €
Baguette française	1,60 €
Baguette rustique	2,00 €
Épi (<i>uniquement le week-end</i>)	1,80 €
Épi sésame (<i>uniquement le week-end</i>)	1,90 €
Flûte aux fruits secs	1,90 €
Fleur	2,50 €
Croquant cuit sur pierre	0,45 €
Pistolet	0,40 €
Pistolet cuit sur pierre	0,40 €
Sandwich	0,45 €
Mini-sandwich (<i>sur commande</i>)	0,35 €
Pain brioché (<i>sur commande</i>)	3,40 €
Pain toast blanc / gris (<i>sur commande</i>)	
Petit	2,00 €
Grand	2,80 €
Pain aux noix (<i>sur commande</i>)	3,50 €
Collection de petits pains (<i>disponibles le week-end & sur commande</i>)	
Ptit Jules blanc (<i>farine locale</i>)	0,85 €
Ptit Jules sésame (<i>farine locale</i>)	0,90 €
Ptit Léon céréales (<i>farine locale</i>)	0,90 €
Ptit Léon graines de courge (<i>farine locale</i>)	0,90 €

LE SAVIEZ-VOUS ?

Toutes nos viennoiseries sont fabriquées par nos soins dans nos ateliers à base d'une pâte feuilletée pur beurre 100% faite maison également !



Tortillon	1,10 €
Croissant	1,20 €
Pain au chocolat	1,30 €
Couque au beurre	1,30 €
Couque beurre raisins	1,30 €
Croissant noisettes	1,40 €
Croissant amandes	1,40 €
Couque Suisse	1,40 €
Roulade cassonade	1,20 €
Brioche sucre - raisins	1,20 €
Brioche pépites de chocolat	1,20 €
Galette	1,10 €
Gosette aux abricots	2,00 €
Gosette aux pommes	2,00 €
Gosette aux cerises	2,00 €
Mini-pain au chocolat (<i>min. 10 pcs - sur commande</i>)	0,80 €
Mini-croissant (<i>min. 10 pcs - sur commande</i>)	0,75 €
Mini-couque au beurre (<i>min. 10 pcs - sur commande</i>)	0,75 €
Mini-croissant amandes (<i>min. 10 pcs - sur commande</i>)	0,85 €
Cramique	4,00 €
Craquelin	4,00 €

MACARONS & CO

LES MACARONS

Sachet de 10 macarons	9,00 €
Étui cadeau simple (7 pcs)	8,00 €
Étui cadeau double (14 pcs)	15,00 €
Étui cadeau quadruple (28 pcs)	27,00 €
Blister de 36 macarons	32,00 €

LES PÂTES À TARTINER

1- Chocolat lait praliné	9,50 €
2- Chocolat lait praliné crunchy	9,50 €
3- Chocolat noir praliné	9,50 €
4- Chocolat noir praliné crunchy	9,50 €
5- Caramel beurre salé & chocolat biscuité	8,50 €

LES CONFITURES MAISON

5,90 €

Les saveurs varient selon la saison : Fraises, Abricots, Fruits rouges, Myrtilles, Framboises...

CHOCOLATS & CO.

Découvrez notre assortiment de douceurs sucrées 100% maison !

MwalloCUBEs
 Rochers chocolat noir & lait
 Mendiants chocolat noir & lait
 Guimauves à la violette
 Financiers
 Truffes au chocolat
 Chocarons
 Cookies & Spéculoos

#NEW CHOCOLAT
Production Bean-to-bar
100% belge & artisanale

Assortiment de 5 tablettes
 de chocolat de dégustation
 Sacs de pépites de chocolat
 (chocolat chaud & pâtisserie)

LES PRALINES

Pralines par 100 gr	6,50 €
Boîte de luxe	
Small	17,00 €
Medium	24,00 €
Large	36,00 €

JUSTE POUR LE PLAISIR



Toutes nos douceurs sont 100 % faites maison par notre atelier : des macarons garnis d'une ganache gourmande et assemblés à la main, des pâtes à tartiner au bon goût de praliné... Rien que du BON !



POUR LA MAISON

Pour vous permettre de profiter des bonnes odeurs à la maison et de mettre la main à la pâte avec des produits de haute qualité, nous vous présentons notre gamme de produits prêts-à-cuire (vendus congelés).

N'hésitez pas à demander davantage d'informations en boutique !



PÂTES CRUES

Pâte feuilletée (30 / 30 cm)

3,50 €

VIENNOISERIES CRUES

Croissants crus 6 pièces

5,70 €

Croissants crus 12 pièces

11,40 €

Pains au chocolat crus 6 pièces

6,00 €

Pains au chocolat crus 12 pièces

12,00 €

ASSORTIMENT DE PTITS PAINS PRÉ-CUITS

Assortiment de ptits pains Jules blancs ou Léon céréales pré-cuits
(en fonction des disponibilités en boutique)

POUR LES ENTREPRISES

DU CÔTÉ DES ENTREPRISES

Une réunion entre collaborateurs ?

Un petit-déjeuner d'affaires ?

Un départ à la retraite ?

Un lunch entre collègues ?

L'envie de remercier vos clients ?

Des cadeaux d'affaires ?

Carrément BON a la solution pour répondre à vos besoins en entreprise !

Contactez-nous pour plus d'informations et pour découvrir notre gamme de produits et service de livraison pour entreprise.

Pour l'organisation de mariages, baptêmes, communions, événements en entreprise ou autres festivités, ne manquez pas de nous consulter pour une approche sur mesure.

N'hésitez pas à prendre contact avec une de nos boutiques ou à nous envoyer un email à info@carrementbon.be !

BOUGE

Chaussée de Louvain, 382

081.21.40.54

Ouvert du lundi au vendredi de 7h00 à 18h00

Le samedi de 6h30 à 18h00 et le dimanche de 6h00 à 16h30

EGHEZÉE

Chaussée de Louvain, 97

Coin Resto & Tea-room

Wifi

081.46.06.23

Ouvert du lundi au samedi de 7h15 à 18h00

Le dimanche de 7h15 à 15h30

Fermé le mercredi

JAMBES

Rue de Dave, 213

Coin Resto & Tea-room

Wifi

081.30.44.26

Ouvert du mardi au samedi de 7h15 à 18h00

Le dimanche de 7h15 à 15h30

Fermé le lundi

BELGRADE (Namur)

Avenue Joseph Abras, 2

Coin Resto & Tea-room

Wifi

081.22.03.12

Ouvert du mardi au samedi de 7h15 à 18h00

Le dimanche de 7h15 à 15h30

Fermé le lundi

THOREMBAIS-ST-TROND

Chaussée de Charleroi, 62

Coin Resto & Tea-room

Wifi

081.24.10.41

Ouvert du mardi au samedi de 7h00 à 18h00

Le dimanche de 7h00 à 15h30

Fermé le lundi

Envie d'en apprendre plus sur nous et de suivre nos aventures ?

Découvrez notre site internet www.carrementbon.be

et rejoignez-nous sur Facebook et Instagram !

