



» ET SI  
ON RETROUVAIT  
LE GOÛT  
DES BONNES CHOSES ?



  
**100%**  
**FAIT MAISON**



**CARRÉMENT  
BON**

C O L L E C T I O N  
P R I N T E M P S - É T É 2 0 2 1

## DOUCEURS SUCRÉES

Collection Création  
Collection Émotion  
Gamme Festive  
Gamme Intemporelle  
Éclairs collection  
Tartes à la carte  
Glaces collection

## LUNCH PAUSE

Baguettes & sandwiches garnis  
Pains surprise & buffets  
Tartes salées  
Soupes & salades en folie

## COMPTOIR DU PAIN

Un pain pour chaque jour  
Pains spéciaux  
Viennoiseries & Co

## MACARONS, CHOCOLATS & CO.

## MAIS ENCORE

Pour la maison  
Pour les entreprises

## OÙ NOUS TROUVER ?

### **Pictogrammes**

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

*Nous les avons identifiés par ces pictogrammes :*



Sans farine



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.*

**ROUGE FRAMBOISE** 4,50 €

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

**COCO PASSION** 4,50 €

Mousse coco - crémeux aux fruits de la passion - gelée de mangue acidulée - biscuit moelleux aux amandes

**CITRONISSIME #NEW** 4,50 €

Croustillant praliné de graines de courge caramélisées – biscuit citron à l'huile d'olive – crémeux citron – confit citron – mousse citron

**CHOUCHOU TIRAMISU** 4,30 €

Chou gourmand - crémeux café - ganache montée vanille mascarpone - streusel au chocolat (*uniquement disponible en format individuel*)

**INTENSE CHOCOLAT** 4,50 €

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

**ABSOLU CHOCOLAT CARMEL** 4,50 €

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

**PEANUTS #NEW** 4,50 €

Mousse chocolat cacahuète – croustillant praliné cacahuète – biscuit chocolat – crémeux chocolat Guayaquil

**CAFFÈ FORTE** 4,50 €

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



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 !

**FORMATS GÂTEAUX**

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

4 personnes : 18,00 €

6 personnes : 26,00 €

8 personnes : 34,00 €

Grand format : 4,30 € par personne

*Vous ne trouvez pas votre bonheur parmi ces formats ?  
Nous réalisons des ensembles de gâteaux harmonieux,  
nos équipes de vente sont là pour vous renseigner !*

**DIMINUTIFS** (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

## GAMME FESTIVE

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

Une élégante couronne de petits choux 6 personnes : 26,00 €

caramélisés et fourrés à la crème, décorée de 8 personnes : 34,00 €

crème fraîche et de fruits rouges.

**CROQUEMBOUCHE** (sur commande) 8 personnes : 48,00 €

Une délicieuse pièce montée à base de 10 à 60 personnes :

petits choux à la crème caramélisés. 5,50 € la part

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

Assemblage de petits choux fourrés à la crème, 9 personnes : 35,00 €

décorés de plaques de chocolats et d'un glaçage au chocolat.

## ÉCLAIRS COLLECTION

**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.

**CHOUCHOU TIRAMISU** 4,30 €

Chou gourmand - crémeux café - ganache montée vanille mascarpone - streusel au chocolat

## GAMME INTÉMPIRELLÉ

**GLACÉ** 2,70 €**MERVEILLEUX** 3,50 €

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 - 8 personnes*

Sucre	8,50 € - 11,50 €
Pommes couvertes	8,50 € - 11,50 €
Abricots passés	8,50 € - 11,50 €
Grand-mère cassonade	9,50 € - 12,50 €
Crème pâtissière	9,50 € - 12,50 €
Riz - crème pâtissière	9,50 € - 12,50 €
Fromage - compotée de pommes	9,50 € - 12,50 €
Fondant chocolat	9,50 € - 13,00 €
Fondant café - noix de pécan	9,50 € - 13,50 €
Cerise - crumble	9,90 € - 13,50 €

*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  
 Frangipane - Framboises

**Fruits frais / fraises fraîches****4,50 € - 18,00 € - 22,00 €****CROÛTE «GÂTEAU» CITRON VERT MERINGUÉE***Individuelle - 4 personnes - 6 personnes*

4,50 € - 18,00 € - 22,00 €

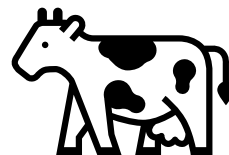


Toutes nos croûtes et tartes sont 100% faites maison. De plus, nous aimons vous proposer les meilleurs ingrédients ! Un exemple parmi tant d'autres : nos boulangers préparent chaque jour le riz au bon lait de ferme qui viendra garnir notre gourmande tarte au riz.





**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 - Vanille / café

Vanille/ sorbet framboise-cuberdon - Vanille / sorbet passion-banane

Décorations en chocolat pour enfants sur demande (renseignements en boutique !)

4 pers : 18,00 €

6 pers : 26,00 €

8 pers : 34,00 €

Part grand format : 4,30 €

### 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)*

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

**SANDWICHES****2,30 €**

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

**WRAPS****4,40 €**

<b>Jambon italien</b> - ricotta - roquette - tomates séchées
<b>Poulet curry</b> - pomme - salade - concombre
<b>Saumon fumé</b> - cheese cream - concombre - avocat - salade - aneth
<b>Salade de thon maison</b> - cressonnette - tomates
<b>Végétarien</b> - 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 Salzinnes. D'autres garnitures sont également fabriquées par notre équipe traiteur pour un maximum de saveurs !





**PAINS SURPRISE**

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

24 petits pains (pour 6 à 8 personnes)

Il existe 3 variétés de pains surprise :

**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).

Choix entre 6 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 Végétarienne** légumes de saison 

**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 &amp; de concombre - tomates - aneth - vinaigrette maison

**SALADE VÉGÉTARIENNE** 

Salade variée - légumes grillés - feta - vinaigrette maison

**SALADE CHÈVRE** 

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

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

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

**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 ( <i>blanc - farine locale</i> )	3,60 €
Léon ( <i>céréales - farine locale</i> )	3,70 €
Le Pti' Louis Tartine ( <i>blanc - farine locale</i> )	3,60 €
Meule blanc	2,90 €
Meule céréales	2,90 €
Campagnard ( <i>blanc</i> )	1,90 € - 2,70 €
Méteil blanc	1,80 € - 2,60 €
Méteil gris	1,80 € - 2,60 €



## LES PAINS DE TRADITION BELGE

Vivaldi ( <i>céréales</i> )	1,90 € - 2,70 €
Vivaldi Extra ( <i>céréales</i> )	1,90 € - 2,70 €
Florentin ( <i>son - graines potiron, tournesol, lin</i> )	1,90 € - 2,70 €
Carré blanc	1,70 € - 2,30 €
Froment	1,70 € - 2,30 €
Intégral	1,75 € - 2,50 €
Demi-gris	1,75 € - 2,50 €

## PAIN SANS GLUTEN



3,50 €

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

UN PAIN POUR CHAQUE JOUR

**LES PAINS SPÉCIAUX**

Baguette Marie (farine locale)	2,00 €
Baguette tradition blanche	1,90 €
Baguette tradition céréales	1,90 €
Baguette française	1,50 €
Baguette rustique	1,90 €
Épi ( <i>uniquement le week-end</i> )	1,60 €
Épi sésame ( <i>uniquement le week-end</i> )	1,70 €
Flûte aux fruits secs	1,90 €
Fleur	2,50 €
Croquant cuit sur pierre	0,45 €
Pistolet	0,35 €
Pistolet cuit sur pierre	0,35 €
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 &amp; 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 €

## VIENNOISERIES

**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 / Croissant amandes*	1,40 €

Couque Suisse / Bolus*	1,40 €
Couque Suisse au chocolat	1,50 €

Roulade cassonade	1,20 €
Brioche sucre - raisins	1,20 €
Brioche pépites de chocolat	1,20 €
Galette	1,10 €

Chausson aux abricots	2,00 €
Chausson aux pommes	2,00 €
Chausson aux cerises	2,00 €
Gosette crème	2,75 €

## PTI DÉJ' &amp; GOÛTER

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 €
Brioche chocolat	4,00 €
Brioche fruits secs	4,00 €

\* Pour varier les plaisirs tout au long de l'année, ces viennoiseries vous sont proposées en alternance. Plus de renseignements auprès de nos équipes de vente pour connaître les disponibilités du moment !

MACARONS & CO

## LES MACARONS



Sachet de 10 macarons	9,00 €
Étui cadeau simple	8,00 €
Étui cadeau double	15,00 €
Étui cadeau quadruple	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, Framboise...

## CHOCOLATS & CO.

Découvrez notre assortiment de douceurs sucrées qui raviront vos papilles !

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

**#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)

JUSTE POUR LE PLAISIR

## LES PRALINES

Pralines par 100 gr	6,50 €
Boîte de luxe	
Small	16,50 €
Medium	23,50 €
Large	35,50 €



Toutes nos douceurs sont 100 % faites maison par notre atelier !  
 Des macarons garnis d'une ganache gourmande et assemblés à la main un à un, des pâtes à tartiner au bon goût de praliné... Que des ingrédients de qualité pour se faire plaisir au quotidien !





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 MINI-PAINS PRÉ-CUITS**

Assortiment de mini-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 départ à la retraite ?

Un petit-déjeuner d'affaires ?

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](mailto: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

**Découvrez notre site internet**  
**[www.carrementbon.be](http://www.carrementbon.be)**

Rejoignez-nous sur Facebook et Instagram !

