



» 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 1 9

DOUCEURS SUCRÉES

Gamme Évolution
 Gamme Émotion
 Gamme Festive
 Gamme Intemporelle
 Éclairs collection
 Tartes à la carte
 Glaces collection
 Cakes collection

LUNCH PAUSE

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

COMPTOIR DU PAIN

Un pain pour chaque jour
 Pains spéciaux
 Viennoiseries

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

4,20 €

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

COCO PASSION

4,20 €

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.

CLARA FRAGOLA

4,20 €

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.

**SUB'LIME CHOCOLAT #NEW**

4,20 €

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.

**CHOCOLAT INTENSE**

4,20 €

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

ABSOLU CHOCOLAT CARAMEL

4,20 €

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

TIRAMISU REVISITÉ #NEW

4,20 €

L'association de l'intensité d'un crémeux café et de la rondeur d'une ganache montée mascarpone accompagnée d'un crumble croustillant, le tout posé sur un biscuit moelleux au café.

MISÉRABLE

4,20 €

Une légère et savoureuse crème parfumée à la vanille bourbon entre deux couches de biscuit épais aux amandes.

FORMATS GÂTEAUX

Notre assortiment vous est proposé en format individuel,
4, 6 ou 8 personnes.

Tous nos gâteaux (*excepté le Tiramisu Revisité*) existent également en
grands formats :

10, 15, 20, 25, 30 ou 60 personnes

4 personnes : 18,00 €

6 personnes : 25,00 €

8 personnes : 32,00 €

Grand format : 4,00 € par personne

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) 1,25 €/pièce

Mini-carré aux fruits frais (min. 10 pièces) 1,30 €/pièce

GAMME FESTIVE

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

Une élégante couronne de petits choux 6 personnes : 25,00 €

caramélisés et fourrés à la crème, décorée de 8 personnes : 32,00 €

crème fraîche et de fruits rouges.

CROQUEMBOUCHE (sur commande) 8 personnes : 45,00 €

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

petits choux à la crème caramélisés. 5,00 € la part

PROFITEROLE revisité (sur commande) 6 personnes : 24,00 €

Assemblage de petits choux fourrés à la crème, 9 personnes : 30,00 €

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

ÉCLAIRS COLLECTION

ÉCLAIR JACQUES	2,10 €
La tradition à l'état pur ! (Re)Découvrez une crème pâtissière gourmande issue d'un héritage riche en saveurs.	
ÉCLAIR CAFÉ	2,40 €
L'équilibre parfait entre la puissance et le réconfort d'une crème café.	
ÉCLAIR CHOCOLAT	2,40 €
Une tendre et généreuse crème au chocolat, forte en goût et douce en bouche.	
ÉCLAIR SPÉCULOOS #NEW	3,90 €
Un éclair garni d'un crémeux spéculoos, surmonté d'une ganache spéculoos et d'un crumble croustillant pour un retour en enfance le temps d'une pause gourmande.	
CHOU PARIS-BREST CITRONNÉ	3,90 €
Un chou inspiré de la haute gastronomie française alliant une mousseline praliné & un crémeux citron au croquant des noisettes.	

GAMME INTEMPORELLE

GLACÉ	2,60 €
MERVEILLEUX	3,00 €
CRÈME BRÛLÉE (en petit pot)	3,80 €



LE
SAVIEZ-
VOUS?

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 15 ans.



CARRÉMENT
BON

TARTES À LA CARTE

TARTES TRADITION*6 personnes - 8 personnes (sur commande)*

Sucre	7,50 € - 10,00 €
Grand-mère cassonade	9,00 € - 12,00 €
Riz - compotée d'abricots	9,00 € - 12,00 €
Fromage - compotée de pommes	9,00 € - 12,00 €
Crème pâtissière	8,00 € - 11,00 €
Pommes couvertes	8,00 € - 11,00 €
Abricots passés	8,00 € - 11,00 €

8 personnes

Chocolat	13,00 €
Café - noix de pécan	13,50 €
Cerise - crumble	13,50 €
Myrtille meringuée	13,50 €

Individuelles

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

TARTES RUSTIQUES *4-5 personnes*

9,50 €

Pommes - amandes
Abricots - amandes

TARTE FEUILLETÉE *6 personnes*

11,50 €

Pommes - Dulce De Leche

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

2,90 € - 11,00 € - 15,00 €

Paires

Abricots - Amandes

Cerises - Pistaches

Frangipane - Compotée de framboises

Fruits frais / fraises fraîches**4,00 € - 16,00 € - 19,00 €****CROÛTE «GÂTEAU» CITRON VERT MERINGUÉE***Individuelle - 4 personnes - 6 personnes*

4,00 € - 15,00 € - 18,00 €



En saison, nous aimons travailler des produits locaux pour vous garantir un dessert plein de goût. Nos croûtes aux fraises belges ou carrément locales en saison sont plus que gourmandes !



Nos glaces et sorbets maison sont vendus par ½ litre ou litre.

GLACES

Vanille - Moka - Chocolat - Lait d'amandes -
Praliné - Caramel beurre salé

1/2 L : 6,00 €

1 L : 11,00 €

SORBETS

Citron - Cuberdon / Framboises - Fruits de la passion

1/2 L : 6,00 €

1 L : 11,00 €

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

GÂTEAUX GLACÉS

Vanille/chocolat - Vanille/moka

Vanille/sorbet framboise-cuberdon - Vanille/sorbet fruits passion

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

4 pers : 18,00 €

6 pers : 25,00 €

8 pers : 32,00 €

Part grand format : 4,00 €

ÉVÉNEMENTS

Communion, mariage, anniversaire, tout événement.

Possibilité de grands formats et décors personnalisés.

Prix sur demande.

CAKES SUCRÉS

Vanille

7,00 €

Chocolat

8,00 €

Citron

8,00 €

PTI DÉJ' & GOÛTER

Cramique

3,50 €

Craquelin

3,50 €

Brioche chocolat **#NEW**

3,50 €

Brioche fruits secs **#NEW**

3,80 €

BAGUETTES À L'ANCIENNE

(blanches ou multi-céréales - pain à fermentation lente°)

Salade de crabe - tomates	3,80 €
Salade de thon maison - tomates	3,80 €
Mozzarella - pesto de tomates - basilic - gros sel - tomates	3,80 €
Fromage de chèvre - bâtonnets de pommes - miel - amandes grillées - noix - raisins	3,80 €
Rosette de Lyon - beurre - cornichons - oignons grelots	3,90 €
Poulet curry maison - tomates	3,90 €
Brie - brisures de fruits secs - miel - salade variée	3,90 €
Jambon italien - roquette - copeaux de parmesan - épices bruschetta - huile d'olive	3,90 €
Filet de poulet - cheese cream - carottes - coriandre - épices tandoori	3,90 €
Pain de viande maison - roquette - vinaigrette moutarde	3,90 €
Comté - salade - noix - sirop de Liège	3,90 €
Jambon - fromage - salade - cheese cream	3,90 €
Boulettes maison - sauce tartare - salade	3,90 €
Saumon fumé - cheese cream - brunoise d'avocat & concombre - aneth	4,20 €
Sarté - Fromage local (<i>pâte dure au lait de vache cru de Jalhay</i>) - huile d'olive - graines de tournesol - salade - tomates	4,50 €

BAGUETTES ARUBA (multi-céréales)

Omelette maison - persil - ciboulette - mayonnaise légère - tomates	3,90 €
----------------------------------------------------------------------------	--------

SANDWICHES

Salade de crabe - tomates cerise	2,20 €
Salade de jambon/poireaux - tomates cerise	2,20 €
Poulet curry maison - tomates cerise	2,20 €
Jambon - fromage - salade - cheese cream	2,20 €
Filet de poulet - cheese cream - carottes	2,20 €
Pain de viande - roquette - vinaigrette moutarde	2,20 €

WRAPS

Jambon italien - ricotta - roquette - tomates séchées	4,30 €
Poulet curry - pomme - salade - concombre	4,30 €
Thon - oeufs durs - roquette - tomates	4,30 €



Nous aimons travailler avec des producteurs locaux pour vous proposer des garnitures de haute qualité. Le haché avec lequel nous réalisons nos pains de viande et boulettes vient de chez un artisan boucher, parce que nous aimons savoir ce que nous mangeons !



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 - Fromage - Salade Jambon / poireaux
- Poulet curry

CAMPAGNARD

52,00 €

Jambon Italien - Comté - Pain de viande - Rosette de Lyon -
Fromage de chèvre / pomme

PRESTIGE

54,00 €

Saumon fumé - Jambon italien - Magret de canard - Brie - Mozzarella

PLATEAUX BUFFET (garniture au choix dans l'assortiment)

Piccolos

pièce : 1,90 €

Sandwichs

pièce : 2,20 €

1/2 Baguette

pièce : 3,90 €

1/4 Baguette

pièce : 2,00 €

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 : 4,00 € - 4 personnes : 14,00 €

Quiche Italienne jambon italien - pesto de tomates - tomates confites - parmesan

Quiche Lorraine dés de jambon - fromage râpé

Quiche Chèvre fromage de chèvre frais - épinard - noix



Quiche Saumon saumon - poireaux

Quiche Végétarienne tomates - aubergines - courgettes



SALADES DU JARDIN

5,90 €

SALADE POULET - TANDOORI

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

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 PAIN DE VIANDE

Salade variée - pain de viande - tomates - comté - oeufs durs - cornichons - oignons grelots

SALADE GRECQUE 

Salade variée - concombre - tomates - radis - olives - feta - tzatziki

SALADE CHÈVRE 

Salade variée - fromage de chèvre - tomates - copeaux de parmesan - amandes grillées - paprika

SALADES DE PÂTES

4,90 €

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 - oeufs cuits durs - mayonnaise - oignons jeunes

SOUPES MAISON

Différentes saveurs au fil des saisons selon l'inspiration du traiteur - nos soupes sont toujours accompagnées d'un piccolo blanc ou multi-céréales.

300ml : 2,30 €

1/2 L : 3,80 €

1 L : 5,60 €

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 - 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 €
Pain au levain	3,30 €
Epeautre gris	3,30 €
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 €
Galette de son (<i>pain santé</i>)	2,60 €
Pain aruba (<i>caissette en bois</i>)	2,60 €
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	1,70 €
Baguette tradition céréales	1,80 €
Baguette française	1,50 €
Baguette rustique	1,90 €
Épi	1,60 €
Épi sésame	1,70 €
Ficelle	1,40 €
Flûte aux fruits secs	1,90 €
Fleur	2,50 €
Fleur Aruba	2,90 €
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 hôtel blanc / gris (<i>sur commande</i>)	
Petit	2,00 €
Grand	2,80 €
Pain aux noix (<i>sur commande</i>)	3,50 €
Pain curry - curcuma - graines de courge (<i>sur commande</i>)	3,50 €
Pain tomates - olives - parmesan (<i>sur commande</i>)	3,50 €
Collection de petits pains (<i>sur commande</i>)	
Mini Jules blanc (<i>farine locale</i>)	0,40 €
Mini Jules sésame (<i>farine locale</i>)	0,45 €
Mini Léon céréales (<i>farine locale</i>)	0,45 €
Mini meule noix-noisette-raisin	0,45 €
Mini meule parmesan	0,50 €
Ciabattas (<i>uniquement le week-end</i>)	
Olives - tomates	3,20 €
Lardons - gruyère	3,20 €

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	1,15 €
Pain au chocolat	1,25 €
Couque au beurre	1,25 €
Couque beurre raisins	1,25 €
Croissant noisettes	1,30 €
Croissant amandes	1,30 €
Couque Suisse	1,40 €
Couque Suisse au chocolat	1,50 €
Bolus	1,20 €
Moulin	1,30 €
Roulade cassonade	1,20 €
Noeud	1,20 €
Brioche sucre - raisins	1,10 €
Galette	1,10 €
Carré confiture abricot	2,00 €
Chausson aux abricots	2,00 €
Chausson aux pommes	2,00 €
Chausson aux cerises	2,00 €
Gosette crème	2,50 €
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 €

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	9,00 €
2- Chocolat lait praliné crunchy	9,50 €
3- Chocolat noir praliné	9,00 €
4- Chocolat noir praliné crunchy	9,50 €
5- Caramel beurre salé & chocolat biscuité	8,00 €

LES CONFITURES MAISON

5,90 €

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

JUSTE POUR LE PLAISIR

CHOCOLATS & CO.

Découvrez notre assortiment de douceurs sucrées qui raviront vos papilles !

Mélocakes
 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)

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

4,50 €

Croissants crus 12 pièces

9,00 €

Pains au chocolat crus 6 pièces

4,80 €

Pains au chocolat crus 12 pièces

9,60 €

ASSORTIMENT DE PICCOLOS PRÉ-CUITS

Assortiment de piccolos blancs ou multi-céréales pré-cuits 10 pièces

4,00 €

COOKIES CRUS

Cube de 8 pièces à cuire à la maison

6,75 €

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 !

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

Rejoignez-nous sur Facebook et Instagram !

