



» ET SI  
ON RETROUVAIT  
LE GOÛT  
DES BONNES CHOSES ?

  
**100%**  
FAIT MAISON



**CARRÉMENT  
BON**

COLLECTION  
AUTOMNE-HIVER  
**2024-2025**

## 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 CARMEL**

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 tout  
en légèreté

**MOKA REVISITÉ**

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

**ROUGE 2.0**

Biscuit crumble – crémeux framboise – biscuit génoise – compotée de  
framboises – mousse légère façon cheesecake

**MANGO CHACHACHA**

Mousse abricot et mangue - crémeux pistache - confit abricot et mangue -  
compotée de mangue - biscuit financier aux abricots



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	: 5,20 €
4 personnes	: 22,00 €
6 personnes	: 31,00 €
8 personnes	: 38,40 €
Grand format	: 5,00 € par personne

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

## MIGNARDISES

**MIGNARDISES** (sur commande)

<b>Réductions de gâteaux</b> : à choisir parmi notre gamme de gâteaux (min. 3 pièces/goût)	1,80 €/pièce
<b>Mini-éclairs</b> : vanille, chocolat, café (min. 6 pièces/goût)	1,50 € /pièce
<b>Mini-carré aux fruits frais</b> (min. 10 pièces)	1,65 € /pièce

PLAISIRS  
D'ENFANCE

<b>GLACÉ</b>	3,40 €
<b>GOSETTE FEUILLETÉE À LA CRÈME</b>	3,40 €
<b>MERVEILLEUX</b>	4,20 €

**CHOUCHOU PARIS-BREST** 5,20 €  
Crème mousseline praliné & coeur coulant praliné amandes & noisettes

**ÉCLAIR JACQUES** 2,80 €  
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** 3,00 €  
L'équilibre parfait entre la puissance et le réconfort d'une crème café.

**ÉCLAIR CHOCOLAT** 3,00 €  
Une tendre et généreuse crème au chocolat, forte en goût et douce en bouche.

**CRÈME FRAICHE & FRUITS FRAIS** (*sur commande*) Part : 5,20 €  
Crème diplomate légère, confit de fruits rouges, crème fraîche, biscuit génoise moelleux et fruits frais

**ST-HONORÉ revisité** (*sur commande*)  
Une couronne de petits choux caramélisés et fourrés à la crème, garnie d'une compotée de fruits rouges, de crème fraîche et de fruits rouges frais

4 personnes :	22,00 €
6 personnes :	31,00 €
8 personnes :	38,40 €

**PROFITEROLE revisité** (*sur commande*)  
Assemblage de petits choux fourrés à la crème, décorés de plaques de chocolats et d'un glaçage au chocolat

6 personnes :	28,00 €
9 personnes :	38,00 €

**CROQUEMBOUCHE** (*sur commande*)  
Une délicieuse pièce montée à base de petits choux à la crème caramélisés

Part : 8,00 €



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 20 ans.

## TARTES À LA CARTE

**TARTES TRADITION***6 personnes*

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

*Individuelles*

Fondant chocolat	3,80 €
Fondant café - noix de pécan	3,80 €

**TARTE FEUILLETÉE** *6 personnes*

15,00 €

Pommes - Dulce De Leche

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

3,90 € - 13,00 € - 17,00 €

Abricots - Amandes  
 Cerises - Pistaches  
 Financier - Framboises  
 Poires - Amandes

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

5,20 € - 21,00 € - 28,00 €

**100%  
LOCAL**

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 : 14,00 €

### SORBETS

Citron vert - Framboise

1 L : 14,00 €

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

### GÂTEAUX GLACÉS façon "Frisko gourmand"

Format 6 personnes

31,00 €

**Vanille & Chocolat** - brownies - enrobage de chocolat noir & éclats d'amandes

**Vanille & Café** - biscuit dacquoise - enrobage de chocolat au lait & éclats d'amandes

**Lait d'amandes & Framboise** - biscuit dacquoise - enrobage de chocolat blanc & éclats d'amandes

*Envie d'un gâteau glacé de grand format et/ou d'un décor personnalisé pour votre gâteau ?*

*Nos équipes de vente sont là pour vous renseigner !*

### ÉVÉNEMENTS

*Pour un baptême, un mariage, un anniversaire ou tout autre événement d'entreprise, 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 🍏	4,90 €
<b>Légumes grillés - feta</b> - pesto vert - tomates - roquette 🍏	4,90 €
<b>Fromage de chèvre</b> - pommes - miel - noix - raisins - salade 🍏	4,90 €
<b>Brie</b> - brisures de fruits secs - sirop de Liège - salade 🍏	4,90 €
<b>Filet de poulet</b> - mayonnaise maison - cressonnette - tomates	4,90 €
<b>Jambon cuit &amp; gouda</b> - salade - tomates - mayonnaise maison	4,90 €
<b>Salade de crabe*</b> - salade - tomates	4,90 €
<b>Salade de thon maison</b> - cressonnette - tomates	4,90 €
<b>Poulet curry*</b> - salade - concombre - pommes	4,90 €
<b>Omelette maison</b> - persil - ciboulette - tomates - cressonnette 🍏 - mayonnaise maison	4,90 €
<b>Jambon italien</b> - ricotta - roquette - copeaux de parmesan 🍏 - tomates séchées - épices bruschetta	4,90 €
<b>Comté</b> - brisures de fruits secs - sirop de Liège - salade	5,00 €
<b>Pain de viande*</b> - roquette - tomates - mayonnaise maison moutarde	5,00 €
<b>Roastbeef *</b> - tomates- mayonnaise maison - moutarde	5,00 €
<b>Saumon fumé</b> - cheese cream - brunoise d'avocat & concombre - aneth	5,30 €

**SANDWICHS****2,90 €**

<b>Salade de crabe</b> - tomates cerise	
<b>Poulet curry*</b> - tomates cerise	
<b>Jambon - fromage</b> - salade - mayonnaise maison	
<b>Légumes grillés - feta</b> - pesto vert - tomates - roquette 🍏	

**WRAPS****4,90 €**

<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>Légumes grillés - feta</b> - pesto vert - tomates - roquette 🍏	

**100%  
LOCAL**

\* 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.

**PAINS SURPRISE**

*Un pain creusé rempli d'un assortiment de mini pains Jules blancs & Léon céréales garnis ou de mini-sandwichs.*

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

**CLASSIQUE** 56,00 €

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

**CAMPAGNARD** 58,00 €

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

**PRESTIGE** 60,00 €

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

**PLATEAUX BUFFET** (garniture au choix dans l'assortiment)

Mini Jules blanc / mini Léon céréales pièce : 2,20 €

Mini sandwichs pièce : 2,20 €

Sandwichs pièce : 2,90 €

1/4 Baguette pièce : 2,90 €

1/2 Baguette pièce : 4,90 €

**TARTES SALÉES\***

Individuelle : 5,00 € - 4 personnes : 14,00 €

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

**Quiche Lorraine** dés de jambon - fromage râpé

**Quiche Ricotta Epinards** épinards - ricotta - parmesan 

**Quiche Feta Brocolis** brocolis - feta- noix 

## SALADES EN FOLIE

**SALADES DU JARDIN****SALADE POULET - TANDOORI** 7,35 €

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

**SALADE ITALIENNE** 7,35 €

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

**SALADE SAUMON FUMÉ** 7,90 €

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

**SALADE CHÈVRE**  7,35 €

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

**SALADE PAIN DE VIANDE** 7,35 €

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

**SALADES DE PÂTES** 6,80 €**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

**SOUPES MAISON** 

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

Gobelet 200ml : 3,00 €

Gobelet 400ml : 4,50 €

**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**

*Jules le pain blanc et Léon le pain céréales 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)	4,20 €
Léon (céréales - farine locale)	4,30 €
Meule blanc	3,60 €
Meule céréales	3,60 €
Campagnard (blanc)	2,55 € - 3,50 €
Méteil blanc	2,55 € - 3,50 €
Méteil gris	2,55 € - 3,50 €

**LES PAINS DE TRADITION BELGE**

Vivaldi (céréales)	2,60 € - 3,60 €
Vivaldi Extra (céréales)	2,60 € - 3,60 €
Florentin (son - graines potiron, tournesol, lin)	2,60 € - 3,60 €
Carré blanc	2,30 € - 3,00 €
Carré gris (sans graines)	2,40 € - 3,30 €

**PAIN SANS GLUTEN**

3,90 €

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

## BOULANGERIE FINE

Baguette tradition blanche	2,20 €
Baguette tradition céréales	2,30 €
Baguette française	1,90 €
Flûte aux fruits secs	2,50 €
Croquant cuit sur pierre	0,60 €
Pistolet	0,50 €
Pistolet gris ( <i>uniquement le week-end</i> )	0,55 €
Pistolet cuit sur pierre ( <i>uniquement le dimanche</i> )	0,55 €
Sandwich	0,60 €
Mini-sandwich ( <i>sur commande</i> )	0,45 €
Pain brioché ( <i>sur commande</i> )	4,00 €
Pain toast blanc / gris ( <i>sur commande</i> )	
Petit	2,40 €
Grand	4,00 €
Pain aux noix ( <i>disponible le vendredi, le week-end &amp; sur commande</i> )	4,50 €
Collection de petits pains ( <i>disponibles le week-end &amp; sur commande</i> )	
Ptit Jules blanc ( <i>farine locale</i> )	0,90 €
Ptit Jules sésame ( <i>farine locale</i> )	0,95 €
Ptit Léon céréales ( <i>farine locale</i> )	0,95 €
Ptit Léon graines de courge ( <i>farine locale</i> )	0,95 €

**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	1,30 €
Croissant	1,60 €
Pain au chocolat	1,80 €
Couque au beurre	1,60 €
Couque beurre raisins	1,70 €
Croissant noisettes	1,80 €
Croissant amandes	1,80 €
Couque Suisse	1,90 €
Roulade cassonade	1,60 €
Galette	1,30 €
Gosette aux abricots	2,85 €
Gosette aux pommes	2,85 €
Gosette aux cerises	2,85 €
Mini-pain au chocolat ( <i>min. 10 pcs - sur commande</i> )	1,00 €
Mini-couque au beurre ( <i>min. 10 pcs - sur commande</i> )	1,00 €
Mini-croissant noisettes ( <i>min. 10 pcs - sur commande</i> )	1,00 €
Mini-couque suisse ( <i>min. 10 pcs - sur commande</i> )	1,10 €
Craquelin	5,00 €
Cramique	5,50 €

**#NEW - Jus d'orange pressé**

Bouteille 250ml - 3,00 €

Bouteille 500ml - 4,50 €

Bouteille 1L - 7,50 €

**LES MACARONS**

Sachet de 10 macarons	12,00 €
Étui cadeau simple (7 pcs)	9,90 €
Étui cadeau double (14 pcs)	18,70 €
Blister de 36 macarons	40,00 €

**LES PÂTES À TARTINER**

1- Chocolat lait praliné	10,50 €
2- Chocolat lait praliné crunchy	10,50 €
3- Chocolat noir praliné	10,50 €
4- Chocolat noir praliné crunchy	10,50 €
5- Caramel beurre salé & chocolat biscuité	10,00 €

**LES CONFITURES MAISON**

6,80 €

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	8,00 €
Boîte de luxe	
Small	21,00 €
Medium	30,00 €
Large	42,00 €

*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)

5,50 €

### **VIENNOISERIES CRUES**

Croissants crus 6 pièces

7,40 €

Croissants crus 12 pièces

14,50 €

Pains au chocolat crus 6 pièces

8,10 €

Pains au chocolat crus 12 pièces

16,00 €

### **ASSORTIMENT DE PTITS PAINS PRÉ-CUITS**

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

### **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 par mail à [info@carrementbon.be](mailto:info@carrementbon.be) 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) !*

### **MANUFACTURE SUARLÉE**

**Rue du Réemploi, 14**

**081.98.05.54**

Ouvert du mardi au vendredi de 7h30 à 17h30

Le samedi et dimanche de 7h30 à 13h30

Fermé le lundi

### **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 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

### **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

### **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](http://www.carrementbon.be)*

*et rejoignez-nous sur Facebook et Instagram !*

