

COLLECTION PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

AU MENU

DOUCEURS SUCRÉES	
Collections Chocolatée & Fruitée Formats de gâteaux Mignardises & Plaisirs d'enfance Éclairs & Co Gamme Festive Tartes à la carte Glaces collection	3 4 4 5 5 6 7
LUNCH PAUSE	
Baguettes & sandwichs garnis Pains surprise & buffets Tartes salées Salades en folie & soupes	8 9 9 10
COMPTOIR DU PAIN	
Un pain pour chaque jour Boulangerie fine Viennoiseries & Co	11 12 13
CONFISERIE & CO	14
	17
MAIS ENCORE Pour la maison Pour les entreprises	15 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.



COLLECTION CHOCOLAT & C

INTENSE CHOCOLAT

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

ABSOLU CHOCOLAT CARAMEL

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

OEUPHORIQUE # Création de Pâques

Biscuit croustillant pécan/noisettes – génoise chocolat – confit mangue -crémeux passion – mousse pralinée

JAVANAIS # NEW Retour tradition

Superposition de fins biscuits aux amandes et de crème onctueuse et légère au moka - ganache au chocolat

COLLECTION FRUITÉE

ROUGE 2.0

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

CLARA FRAGOLA



Biscuit sans farine aux fruits rouges et à la pistache - mousse légère à la vanille - compotée de fraises gourmandes légèrement acidulées - crème brûlée pistache



Pour un dessert tout en fraicheur 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

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 : 4,90 € 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 1,80 €/pièce

gamme de gâteaux (min. 3 pièces/goût)

Mini-éclairs : vanille, chocolat, café (min. 6 pièces/goût) 1,50 € /pièce

Mini-carré aux fruits frais (min. 10 pièces) 1,65 € /pièce

PLAISIRS 'ENFANCE **GLACÉ** 3,40 €

GOSETTE FEUILLETÉE À LA CRÈME 3,20 €

MERVEILLEUX 4,20 €



CLAIRS

CHOUCHOU TIRAMISU

5.10€

Chou gourmand - crémeux café - ganache montée vanille mascarpone

ÉCLAIR JACQUES

2,70€

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

2.90€

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

ÉCLAIR CHOCOLAT

2,90€

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

FESTIVE GAMME

ST-HONORÉ revisité (sur commande)

4 personnes : 22,00 €

Une couronne de petits choux caramélisés 6 personnes : 31,00 € et fourrés à la crème, garnie d'une compotée de

8 personnes : 38,40 €

fruits rouges, de crème fraiche et de fruits rouges frais.

CROQUEMBOUCHE (sur commande)

10 - 15 - 20 personnes

Une délicieuse pièce montée à base de

Part: 7.00 €

petits choux à la crème caramélisés.

PROFITEROLE revisité (sur commande)

6 personnes : 28,00 €

Assemblage de petits choux fourrés à la crème, décorés de plaques de chocolats et d'un glaçage

9 personnes : 38,00 €

au chocolat.

CREME FRAICHE & FRUITS FRAIS (sur commande) Part : 5,20 €

Crème diplomate légère, confit de fruits rouges, biscuit

génoise 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.



LA CART ഗ TARTE

TARTES TRADITION

6 personnes

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

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 €





COLLECTION GLACES

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 - Passion & Banane

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 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)

. =
4,70 €
4,70€
4,70 €
4,70 €
4,80€
4,80€
4,70€
4,70 €
4,80€
4,70 €
4,80€
4,80€
4,80 €
4,90€
5,20€

SANDWICHS 2,70 €

Salade de crabe - tomates cerise

Poulet curry* - tomates cerise

Jambon - fromage - salade - mayonnaise maison

Légumes grillés - feta - pesto vert - tomates - roquette



WRAPS 4,70 €

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

Légumes grillés - feta - pesto vert - tomates - roquette





* 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.



AINS SURPRISE & BUFFETS

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 55,00 €

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

CAMPAGNARD 57,00 €

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

PRESTIGE 59,00 €

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 : 2,10 ∈ Mini sandwichs pièce : 2,10 ∈ Sandwichs pièce : 2,70 ∈ 1/4 Baguette pièce : 2,70 ∈ 1/2 Baguette pièce : 2,85 ∈

ARTES SALÉES

TARTES SALÉES*

Individuelle : 5,50 € - 4 personnes : 16,00 €

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 Végétarienne légumes de saison





^{*} Disponibles le week-end et sur commande

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

7,70€

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

6,50€

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

S ш

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 : 2,75 €

Gobelet 400ml : 4,20 €



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

	4,20 €
100% LOCAL	4,30 €
	3,60 €
	3,60 €
	2,55 € - 3,50 €
	2,40 € - 3,40 €
	2,40 € - 3,40 €
	100% LOCAL

LES PAINS DE TRADITION BELGE

Vivaldi <i>(céréales)</i>	2,55 € - 3,50 €
Vivaldi Extra <i>(céréales)</i>	2,55 € - 3,50 €
Florentin (son - graines potiron, tournesol, lin)	2,55 € - 3,50 €
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



ines de blé; des traces de gluten sont donc possibles.



COMPTOIR DU PAIN

Ш	Baguette tradition blanche	2,20€
Z	Baguette tradition céréales	2,30€
Ш Ш	Baguette française	1,90€
	Flûte aux fruits secs	2,40€
\mathbf{C}	Croquant cuit sur pierre	0,60€
BOULANGERIE	Pistolet	0,50 €
Z		•
<	Pistolet gris (uniquement le week-end)	0,55€
5	Pistolet cuit sur pierre (uniquement le dimanche)	0,55€
0	Sandwich	0.60.6
Ш		0,60€
	Mini-sandwich (sur commande)	0,45€
	Pain brioché (sur commande)	4,00€
	Pain toast blanc / gris (sur commande)	,
	Petit	2,20€
	Grand	4,00€
	Pain aux noix (sur commande)	4,00€
	Collection de petits pains (disponibles le week-end & sur commande)	
	Ptit Jules blanc (farine locale)	0,90€
	Ptit Jules sésame (farine locale)	0,95€
	Ptit Léon céréales (farine locale)	0,95€
	Ptit Léon graines de courge <i>(farine locale)</i>	0,95€



COMPTOIR DU PAIN

VIENNOISERIES & CO

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 Croissant Pain au chocolat Couque au beurre Couque beurre raisins Croissant noisettes Croissant amandes	1,30 € 1,50 € 1,70 € 1,60 € 1,70 € 1,80 €
Couque Suisse	1,90 €
Roulade cassonade Galette	1,60 € 1,30 €
Gosette aux abricots	2,70 €
Gosette aux pommes	2,70 €
Gosette aux cerises	2,70 €
Mini-pain au chocolat (min. 10 pcs - sur commande)	1,00€
Mini-couque au beurre (min. 10 pcs - sur commande)	0,90 € 1,00 €
Mini-croissant noisettes (min. 10 pcs - sur commande)	1,00 €
Craquelin	5,00€
Cramique	5,50€

#NEW - Jus d'orange pressé

Bouteille 250ml - 3,00 € Bouteille 500ml - 4,50 € Bouteille 1L - 7,50 €



MACARONS & CO

Ш

OUR

Ш

ഗ

LES MACARONS Sachet de 10 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 Á 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 7,50 €

Boîte de luxe

 Small
 19,00 €

 Medium
 27,00 €

 Large
 40,00 €



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!



MAIS ENCORE...

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)

4,50€

VIENNOISERIES CRUES

Croissants crus 6 pièces	7,00 €
Croissants crus 12 pièces	14,00 €

Pains au chocolat crus 6 pièces 7,70 €
Pains au chocolat crus 12 pièces 15,40 €

ASSORTIMENT DE PTITS PAINS PRÉ-CUITS

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

S ENTREPRISES

Ш

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** pour plus d'informations et pour découvrir notre gamme de produits et service de livraison pour entreprise.



C.

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!

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** et rejoignez-nous sur Facebook et Instagram!

