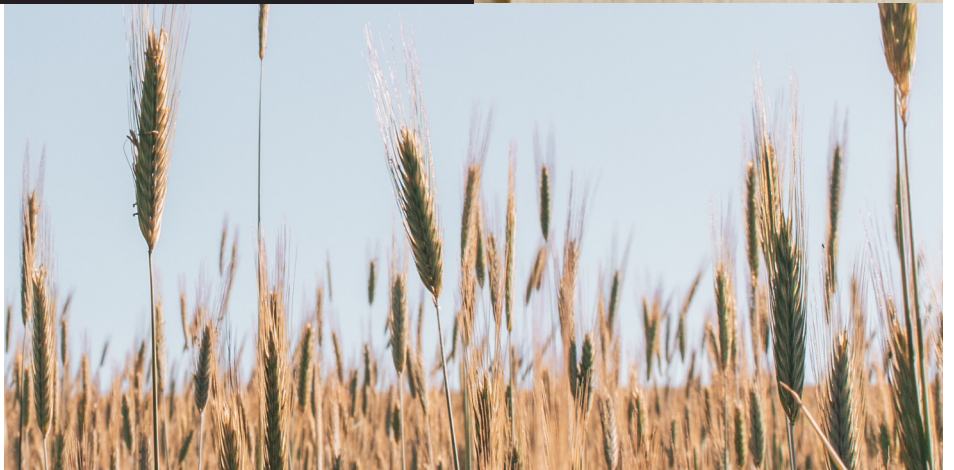


» ET SI
ON RETROUVAIT
LE GOÛT
DES BONNES CHOSES ?


100%
FAIT MAISON



**CARRÉMENT
BON**

COLLECTION
PRINTEMPS-ÉTÉ
2026

DOUCEURS SUCRÉES

Collections Fruitée & Chocolatée	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	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.

LE TIRAMISU #Création

Biscuit aux fruits secs – crémeux café – caramel infusé au café et son
grué de cacao – biscuit cuillère imbibé de café Delahaut

CÉLESTE 

Sablé reconstitué – biscuit noisettes & amandes – crémeux vanille –
confit cassis – mousse cassis

COCO PASSION REVISITÉ

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

GLAMOUR

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

MILLE - FEUILLE FRUITS ROUGES #NEW

Feuilletage caramélisé - crème diplomate et ganache montée à la vanille
de Madagascar - confit framboises - fruits rouges - fruits frais

Uniquement le week-end

3 - 4 personnes : 18,50 €

6 personnes : 33,00 €

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

MISÉRABLE

Crème parfumée à la vanille bourbon - biscuits épais aux amandes



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 : 5,60 €

4 personnes : 22,00 €

6 personnes : 33,00 €

8 personnes : 42,00 €

Grand format : 5,25 € 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) 1,90 €/pièce

Mini-éclairs : vanille, chocolat, café (min. 6 pièces/goût) 1,65 €/pièce

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

PLAISIRS
D'ENFANCE

GLACÉ 3,40 €

GOSETTE FEUILLETÉE À LA CRÈME 3,40 €

MERVEILLEUX 4,20 €

CHOUCHOU VANILLE-PRALINÉ ONCTUEUX 5,20 €
Crème à la vanille de Madagascar- ganache montée à la vanille de Madagascar - coeur coulant de noisettes torréfiées - grué de cacao

ÉCLAIR JACQUES 2,80 €
La tradition à l'état pur ! (Re)Découvrez une crème pâtissière gourmande au vrai lait 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 : 5,30 €
Crème diplomate légère, confit de fruits rouges, crème fraîche, biscuit génoise moelleux et fruits frais

ST-HONORÉ revisité 4 personnes : 22,00 €
Une couronne de petits choux caramélisés 6 personnes : 33,00 €
et fourrés à la crème, garnie d'une compotée de 8 personnes : 44,00 €
fruits rouges, de crème fraîche et de fruits rouges frais

PROFITEROLE revisité (*sur commande*) 6 personnes : 28,00 €
Assemblage de petits choux fourrés à la crème, 9 personnes : 38,00 €
décorés de plaques de chocolats et d'un glaçage au chocolat

CROQUEMBOUCHE (*sur commande*)
Une délicieuse pièce montée à base de petits choux à la crème caramélisés Part : 9,00 €



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 22 ans.

TARTES À LA CARTE

TARTES TRADITION*6 personnes*

Sucre	11,50 €
Grand-mère cassonade	12,00 €
Cerise - crumble	14,00 €
Pommes couvertes	13,00 €
Abricots passées	13,00 €
Crème pâtissière	12,00 €
Riz - crème pâtissière	13,50 €
Fromage - compotée de pommes	12,00 €
Fondant chocolat	14,00 €
Fondant café - noix de pécan	14,50 €
<i>Individuelles</i>	
Fondant chocolat	4,00 €
Fondant café - noix de pécan	4,10 €

TARTE FEUILLETÉE *6 personnes*

15,00 €

Pommes - Dulce De Leche

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

4,00 € - 15,00 € - 18,00 €

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

Fraises (production locale & de saison)

Prix en fonction
du marché**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 : 16,00 €

SORBETS

Citron vert - Framboise

1 L : 16,00 €

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

GÂTEAUX GLACÉS façon "Frisko gourmand"

Format "réduction" (cube glacé) 3,50 €

Format individuel (frisko) 6,00 €

Format 6 personnes 32,00 €

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)*

Mozzarella - pesto de tomates - tomates - roquette - basilic - fleur de sel		4,90 €
Légumes grillés - feta - pesto vert - tomates - roquette		4,90 €
Fromage de chèvre - pommes - miel - noix - raisins - salade		4,90 €
Brie - brisures de fruits secs - sirop de Liège - salade		4,90 €
Filet de poulet - mayonnaise maison - cressonnette - tomates		4,90 €
Jambon cuit & gouda - salade - tomates - mayonnaise maison		4,90 €
Salade de crabe maison - salade - tomates		4,90 €
Salade de thon maison - cressonnette - tomates		4,90 €
Poulet curry maison - salade - concombre - pommes		4,90 €
Omelette maison - persil - ciboulette - tomates - cressonnette - mayonnaise maison		4,90 €
Jambon italien - ricotta - roquette - copeaux de parmesan - tomates séchées - épices bruschetta		4,90 €
Comté - brisures de fruits secs - sirop de Liège - salade		5,00 €
Pain de viande* - roquette - tomates - mayonnaise maison - moutarde		5,00 €
Roastbeef * - tomates - mayonnaise maison - moutarde		5,00 €
Saumon fumé - cheese cream - brunoise d'avocat & concombre - aneth		5,30 €

SANDWICHES**2,90 €****Salade de crabe maison** - tomates cerise**Poulet curry maison** - tomates cerise**Jambon - fromage** - salade - mayonnaise maison**Légumes grillés** - feta - pesto vert - tomates - roquette**WRAPS****4,90 €****Jambon italien** - ricotta - roquette - tomates séchées**Poulet curry maison** - pomme - salade - concombre**Saumon fumé** - cheese cream - concombre - avocat - salade - aneth**Salade de thon maison** - cressonnette - tomates**Légumes grillés** - feta - 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.

PAINS SURPRISE

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

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 - Roastbeef - Brie -
Filet de poulet

PLATEAUX BUFFET (garniture au choix dans l'assortiment)

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

Mini sandwich pièce : 2,20 €

Sandwich 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 Tomates Mozzarella mozzarella - tomates semi confites - basilic



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

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 €
Epeautre farine bio de Tongrinne	5,20 €

**LES PAINS "FERMIER"**

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

Uniquement les mardi et samedi

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 toast blanc / gris (<i>sur commande</i>)	
Petit	2,40 €
Grand	4,00 €
Pain brioché #NEW	
4 Boules	3,50 €
6 Boules	5,00 €
Pain aux noix (<i>disponible le vendredi, le week-end & sur commande</i>)	4,50 €
Collection de petits pains (<i>disponibles le week-end & 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 AOP 100% faite maison également !



Tortillon	1,60 €
Croissant	1,70 €
Croissant frangipane	1,80 €
Pain au chocolat	1,80 €
P Choc 65 (uniquement le weekend)	1,85 €
Roll choco-noisettes (uniquement le weekend)	1,90 €
Couque au beurre	1,80 €
Couque beurre raisins	1,85 €
Croissant noisettes	1,90 €
Croissant amandes	1,90 €
Couque Suisse	2,00 €
Roulade cassonade	1,70 €
Galette	1,40 €
Gosette aux abricots / pommes / cerises	2,85 €
Palmier	2,85 €
Brownie	2,85 €
Barre céréales énergie	2,80 €
Barre pékans-amandes	2,80 €
Cookie pépites de chocolat (e 85g)	4,00 €
Cookie cacahuètes (e 85g)	4,00 €
Cookie noisettes (e 85g)	4,00 €
Cookie pistache-framboises (e 85g)	4,50 €
Mini couque (min. 10 pcs - sur commande)	1,00 €
Chocolat / beurre / noisette	
Mini couque suisse (min. 10 pcs - sur commande)	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	Financiers
Rochers chocolat noir & lait	Truffes au chocolat
Mendiants chocolat noir & lait	Brownies
Barres céréales	Cookies
Barres snickers	Spéculoos
Barres massepain	
Guimauves à la violette	

LES PRALINES

Pralines (au poids)	8,00 €/100gr
Boîte de luxe	
Small	21,00 €
Medium	30,00 €
Large	42,00 €



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 !

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

8,50 €

Croissants crus 12 pièces

16,50 €

Pains au chocolat crus 6 pièces

9,60 €

Pains au chocolat crus 12 pièces

18,50 €

Pains burger 4 pièces

3,80 €

ASSORTIMENT DE PTITS PAINS PRÉ-CUITS

Assortiment de petits 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 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 !

MANUFACTURE SUARLÉE

Rue du Réemploi, 14

Coin Resto & Tea-room
Wifi

081.98.05.54

Ouvert le lundi de 7h30 à 13h30
Du mardi au vendredi de 7h30 à 17h30

Le samedi et dimanche de 7h30 à 13h30

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

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

SALZINNES

Place Wiertz 2A

Coin Resto & Tea-room
Wifi

081.21.65.15

Ouvert du mardi au samedi de 7h15 à 18h00

Le dimanche de 7h15 à 15h30

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

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 !

