

fêtes
CARRÉMENT BONnes
es



DU PAIN, DES GÂTEAUX
ET DU CHOCOLAT ✕●}}

En période de fêtes, nos horaires sont quelque peu modifiés.
Prenez bonne note de nos heures d'ouverture ci-après
pour le mois de décembre :

	Lun 19 - Ven 23	Samedi 24	Dimanche 25
Bouge	Ouvert	7h - 17h	8h30 - 12h
Eghezée	Ouvert	7h - 17h	9h - 12h
Namur	Ouvert	7h30 - 17h	Fermé
Jambes	Fermé lundi	7h30 - 17h	9h - 12h
Thorembais	Fermé lundi	7h - 17h	8h30 - 12h

	Lun 26 - Ven 30	Samedi 31	1 & 2 Janvier
Bouge	Ouvert	7h - 17h	Fermé
Eghezée	Ouvert	7h - 17h	Fermé
Namur	Ouvert	7h30 - 17h	Fermé
Jambes	Ouvert	7h30 - 17h	Fermé
Thorembais	Ouvert	7h - 17h	Fermé

La boutique de Namur centre sera également ouverte

le dimanche 18 décembre 2016 et le dimanche 8 janvier 2017 de 13h à 18h30.

Clôture des commandes

Noël : le jeudi 22 décembre à 14h00.

Nouvel An : le jeudi 29 décembre à 14h00.

Pour éviter les erreurs, nous déconseillons les changements de commande.

Au fur et à mesure, notre assortiment risque de se restreindre. Nous ferons l'impossible pour bien vous servir. Néanmoins, nous ne pouvons que vous suggérer de ne pas tarder à faire votre choix.

Nous vous 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 de manière artisanale.



01 NOËL

Ces bûches vous sont proposées en portions individuelles, en format 4 personnes et 6 personnes.

Le prix est de 4,30 € la part de bûche, excepté pour la part de bûche Moka Revisité qui est au prix de 4€.

Rouge Framboise

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

Coco Passion

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.

Passion praliné

La douceur d'un crémeux passion associé à la gourmandise d'une mousse au praliné maison sur un biscuit crumble à la fleur de sel et un biscuit génoise au chocolat.



GLUTEN FREE

Infiniment Chocolat

Le mariage parfait d'une mousse chocolat au lait et d'un crémeux chocolat en association avec un biscuit chocolat sans farine et un biscuit de riz soufflé au chocolat praliné et caramel.

Volupté

Sur un fond de feuillantine, toute l'harmonie d'une mousse pralinée et d'une mousse chocolat déposées sur un biscuit génoise aux amandes.

Carrément Bon

Une onctueuse crème brûlée à l'orange assortie d'une mousse légère au chocolat Carrément Bon sur un biscuit riz soufflé au chocolat.

Moka Revisité

Une subtile et légère crème au beurre café associée à un biscuit imbibé d'un sirop café.



02 NOËL & NOUVEL AN

Gâteaux glacés & gâteaux individuels

Bûche *Série Limitée* - Merveilleux 26,00 €

(uniquement en format 6 personnes)

Bûches glacées

Nos gâteaux glacés vous sont proposés sous forme de bûches -
taille unique 6 personnes

Bûche Forte

Glace à la vanille bourbon - glace moka 26,00 €

Bûche Chocolate

Glace à la vanille bourbon - glace au chocolat 26,00 €

Bûche Allegro

Glace au lait d'amandes - sorbet framboise 26,00 €

Sans oublier ...

Boules de Noël

Une coque en chocolat fourrée d'une onctueuse mousse au chocolat,
d'un coeur de framboises et d'un biscuit chocolat 4,50 €

Réductions

Assortiment de 12 réductions (3 x 4 sortes)

Absolu

Chocolat Intense

Rouge Framboise

Moka revisité

18,00 €

Mini-éclairs Jacques (par 6 pièces min) 7,80 €

Assortiment de 36 macarons (6 x 6 sortes) 32,00 €



03 NOUVEL AN

Ces gâteaux vous sont proposés en 4, 6 ou 8 personnes.

Les gâteaux **Chocolat Intense, Rouge Framboise, Forêt Noire Revisité** et **Moka Revisté** existent en plus grand format (10-12-14-20-24-30 personnes).

Nos gâteaux de **Nouvel An** vous sont aussi proposés en formats individuels.

Rouge Framboise

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.

Céleste

Mariage d'une mousse cassis et d'une crème brûlée à la vanille, accompagnées d'un biscuit aux amandes.

Cristal

L'association toute en harmonie d'une mousse jivara lactée au cassis, d'une gelée de mûres-violette, d'une mousse chocolat Carrément Bon ainsi que d'un biscuit croquant aux amandes et d'un biscuit chocolat-amandes.



GLUTEN FREE

Forêt Noire Revisité

L'association d'un crémeux chocolat au lait et d'une mousse légère à la vanille, accompagnés d'une compotée de cerises griottes et d'un biscuit cake au chocolat sans farine.

Absolu Chocolat

Un duo de sabayon de chocolat au lait et de chocolat noir, sur un biscuit chocolat, serti d'un miroir chocolat.

Chocolat Intense

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

Volupté

Sur un fond de feuillantine craquante, toute l'harmonie d'une mousse pralinée associée à une mousse au chocolat et à une génoise aux amandes.

Moka Revisité

Une subtile et légère crème au beurre café associée à un biscuit imbibé d'un sirop café.



4 personnes : 18,00 €

6 personnes : 25,00 €

8 personnes : 32,00 €

Au-delà de 8 personnes
Chocolat Intense, Rouge Framboise,
Forêt Noire Revisité et Moka Revisité

04 CHOCOLAT & CO

Le Chocolat avec un grand C



Chocolats Grands Crus

Le cadeau idéal pour le véritable amateur de chocolat !

Ou le retour à la dégustation du chocolat pour le chocolat, à la découverte des tonalités gustatives et les saveurs aromatiques de notre sélection exclusive des meilleurs grands crus.

*Assortiment à découvrir en boutiques pour plus de détails.
Idéal pour vos cadeaux de fêtes !*

Cube grands crus carrés chocolat	18,00€
Petit cube grands crus carrés chocolat	9,00€
Cube grands crus 8 plaquettes	29,90€
Plaquette dégustation Carrément Bon	4,90 €

Pralines Carrément Bon

Pralines maison (collection de 15 pralines)

Boîte luxe small	16,50 €
Boîte luxe medium	24,00 €
Boîte luxe large	36,00 €

Truffes chocolat	4,70 € / 100g
Mendiants, rochers (lait/noir)	4,70 € / 100g
Mélo-cakes (7 pièces)	8,00 € / sachet

Pâtes à Tartiner Maison Carrément Bon

Pâte à tartiner chocolat lait praliné	9,00 €
Pâte à tartiner chocolat lait praliné crunchy	9,50 €
Pâte à tartiner chocolat noir praliné	9,00 €
Pâte à tartiner chocolat noir praliné crunchy	9,50 €
Pâte à tartiner caramel beurre salé	7,00 €



05 COFFRETS-CADEAUX

Les macarons Carrément Bon

Découvrez en boutique notre collection sucrée de 12 goûts différents

Sachet :	7,50 €
Etui simple	8,50 €
Etui double	15,50 €
Etui quadruple	28,00 €
Assortiment buffet de 36 macarons (6 x 6 sortes)	32,00 €
Macarons au foie gras (12 pièces)	13,40 €
Profiteroles au foie gras (12 pièces)	11,90 €

Colis-cadeaux & épicerie fine

Coffret cadeaux prestige et excellence

Assortiment de 3 petites boîtes «chocolats grands crus»	26,00 €
Assortiment de 3 grandes boîtes «chocolats grands crus»	53,00 €
Assortiment de 3 grandes boîtes «confiserie»	24,50 €

(guimauve, financiers, mendiants, rochers...)

Colis-cadeaux sur mesure

Composez vous-même votre colis en sélectionnant les produits de votre choix

Gamme de chocolats grands crus

www.c-bon.be

Guimauve

Financiers

Spéculoos

Macarons

Rochers

Mendiants

Confitures MAISON

Pâtes à tartiner MAISON

Cafés Delahaut

Thés Oasis des Saveurs



Plus d'informations & conseils dans nos boutiques

Carrément Bon est également présent sur le marché de Noël d'Upignac.

06 PAINS & BRIOCHES

Mini-pain meule blanc	0,40 €
Mini-pain meule multi céréales	0,40 €
Mini-pain parmesan	0,45 €
Mini-pain rustique noix-noisettes-raisins	0,45 €
Mini-pain sésame	0,45 €
Mini-sandwich rond	0,35 €
Sandwich	0,45 €
Pain meule blanc	2,80€
Pain meule multi-céréales	2,80€
Baguette à l'ancienne	1,60 €
Baguette française	1,50 €
Epi	1,60 €
Baguette à l'ancienne multi-céréales	1,70 €
Fleur (7 morceaux)	2,50 €
Fleur aruba (7 morceaux)	2,90 €
Sapin bicolore blanc et multi céréales (16 morceaux)	5,30 €
Pain aux noix	3,20 €
Pain aux tomates séchées	3,20 €
Pain aux olives	3,20 €
Pain brioché	
Petit	3,50 €
Grand	5,90 €
Pain hôtel blanc ou gris	
Petit	2,00 €
Grand	3,50 €
Cougness	
Mini (en accompagnement du foie gras)	1,15 €
Petit	1,95 €
Moyen	3,95 €
Grand	5,95 €



Pour vos repas familiaux ou vos réunions en entreprise

Assortiment de petits fours salés - 12 pces

Mini-pizzas, mini-feuilletés saumon, mini-avisances, mini-quiches lorraines

Vendu congelé

A réchauffer au four 12,50 €

Les macarons au foie gras - 12 pces

Vendus congelés

A décongeler au frigo 1 h avant dégustation 13,40 €

Les profiteroles au foie gras - 12 pces

Vendus congelés

A décongeler au frigo 2 h avant dégustation 11,90 €

Pain surprise prestige

Piccolos garnis pour 6-8 personnes (3-4 pces/pers)

Assortiment de garnitures :

Saumon fumé, cheese cream, cressonnette

Magret de canard fumé, salade croquante, parmesan, raisins de corinthe

Brie, brisures de fruits secs, miel, salade variée

Mozzarella, pesto tomates, basilic, tomates, gros sel

Jambon italien, roquette, parmesan, épices bruschetta, huile d'olive

52 €



Les Quiches - 4 personnes

Saumon

Chèvre

Lorraine

Jambon italien

13,90 €



Pour passer votre commande :

Par téléphone :

081.21.40.54 (Bouge)

081.46.06.23 (Eghezée)

081.22.03.12 (Namur)

081.30.44.26 (Jambes)

081.24.10.41 (Thorembais)

En cas de saturation, le téléphone peut être branché sur le répondeur.

En nous rendant visite dans une de nos boutiques :

Merci de faire votre commande dans la boutique où vous souhaitez enlever votre commande.

Via mail :

info@carrementbon.be

En confirmant le lieu d'enlèvement

(Bouge - Eghezée - Namur - Jambes - Thorembais)

Lors de votre commande, précisez vos nom et prénom, un numéro de téléphone où vous joindre ainsi que le lieu, la date et l'heure de l'enlèvement de votre commande.



www.carrementbon.be
info@carrementbon.be



Nous serons fermés le dimanche 1er janvier et le
lundi 2 janvier 2017.

Dès le dimanche 3 janvier, la Galette des Rois
«pur beurre» sera disponible dans nos magasins.

N'hésitez pas à la réserver !

Galette frangipane nature.

& Galette frangipane et compote d'abricots
à la vanille.

Chaussée de Louvain 382 - Bouge

Rue Saint-Jacques 11 - Namur

Chaussée de Louvain 97 - Eghezée

Rue de Dave 213 - Jambes

Chaussée de Charleroi 62 - Thorembais