

C'est du chocolat, du simple chocolat. Mais, à chaque fois, le choc est là. Son goût n'a pas changé et c'est ça qui change tout. Carré qui fond, carrément bon, macarons au goût rond, gâteaux au goût long. En un éclair, tous les souvenirs sont là. Saveurs d'avant. Plaisirs d'antan. Souvenirs d'enfant.

CARREMENT **BON**



## DOUCEURS SUCREES

Nouvelles créations  
Assortiment de pâtisseries fines  
Tartes à la carte  
Glaces

## LUNCH PAUSE

Baguettes & sandwiches garnis  
Pains surprise & buffets  
Salades & tartes salées

## COMPTOIR DU PAIN

Nos viennoiseries  
Un pain pour chaque jour  
Pains spéciaux

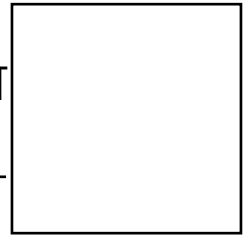
## LE PRET-A-CUIRE

## CHOCOLATS ET MACARONS

## DU COTE DES ENTREPRISES

*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.*

*Nos prix s'entendent TVA comprise et peuvent être soumis à modification. Les prix communiqués sont des prix de vente au comptoir.*



FUSION

Mousse chocolat - crémeux au yuzu (fruit aux arômes de citron vert) - fine feuille de chocolat craquante - biscuit chocolat.

LE FORET NOIRE REVISITE

Mousse chocolat - biscuit chocolat - crème chantilly à la framboise - paillettes de chocolat.

FRESH CITRON

Crémeux citron-basilic - mousse de mascarpone à la vanille bourbon - biscuit streusel praliné.

CRISTAL... pour les rares qui ne l'ont pas encore goûté !

**(Médaille de bronze coupe du monde 2009)**

Mousse jivara lactée au cassis - gelée de mûres-violette - ganache chocolat Guanaja - biscuit croquant aux amandes - biscuit chocolat-framboises.

GLACES & SORBETS

A découvrir ou redécouvrir .....

Le sorbet cuberdon-framboises & la glace Dolce de Leche.

Jeannot lapin pour les petits.

La bombe sorbet passion, glace au lait de coco et meringue coco.

MAIS ENCORE....

Après la violette, la guimauve à la framboise.

Nouvelle collection de diminutifs pour vos réceptions.

Sans oublier les incontournables macarons aux saveurs d'été.

AU COIN SALE...

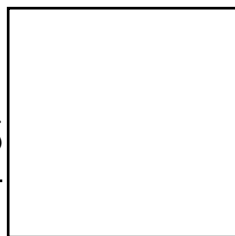
Nos nouvelles salades de pâtes!



## PATISSERIES FINES

CRISTAL DES NEIGES* <b>(Médaille de bronze coupe du monde 2009)</b> Mousse jivara lactée au cassis - gelée de mûres-violette - ganache chocolat Guanaja - biscuit croquant aux amandes - biscuit chocolat-framboises.	3,20 €
FUSION* Mousse chocolat - crémeux au yuzu (fruit aux arômes de citron vert) - fine feuille de chocolat craquante - biscuit chocolat.	3,20 €
CELESTE Mousse cassis - crème brûlée à la vanille - génoise aux amandes.	3,00 €
SYMPHONIE VIOLETTE* Biscuit aux amandes - confiture de fruits des bois et <i>violette</i> - mousse au lait d'amandes - miroir violette.	3,20 €
FRESH CITRON* Crémeux citron-basilic - Mousse de mascarpone à la vanille bourbon - biscuit streusel praliné.	3,20 €
FORET NOIRE REVISITE* Mousse chocolat - biscuit chocolat - crème chantilly à la framboise - paillettes de chocolat.	3,20 €

## PÂTISSERIES FINES



**COCO PASSION\*** **3,20 €**  
Crèmeux aux fruits de la passion - gelée de mangue acidulée - mousse au lait de coco - génoise amandes - biscuit frangipane.

**VOLUPTÉ\*** **3,20 €**  
Mousse praliné - génoise aux amandes - mousse au chocolat - fond de feuillantine.

**ABSOLU CHOCOLAT** **3,00 €**  
Biscuit chocolat - duo de sabayon de chocolat au lait et au chocolat noir - miroir chocolat.

**CHOCOLAT INTENSE** **3,00 €**  
Biscuit chocolat - mousse chocolat - feuilleté praliné croquant.

**INFINIMENT NOUGAT** **3,00 €**  
Biscuit amandes & framboises - crème de framboises sabayon au nougat de Montélimar - brisures de fruits secs.

**JAVANAIS** **3,00 €**  
Biscuit aux amandes - fine crème au beurre moka - ganache chocolat.

**MISERABLE** **3,00 €**  
Biscuit aux amandes - crème au beurre vanille bourbon.

5 DOUCEURS SUCRÉES



CARREMENT **BON**



CARREMENT **BON**



## PATISSERIES FINES

**CARRE TONKA\***

Ganache puissante au chocolat aromatisée à la fève de Tonka - biscuit chocolat - crème chocolat.

**3,20€****PROFITEROLE REVISITE**

Assemblage de petits choux fourrés à la crème - plaques de chocolats - glaçage au chocolat.

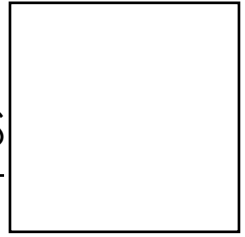
**17 € (6 pers)****24 € (9 pers)**

Tout notre assortiment vous est proposé en individuel, 4, 6 ou 8 personnes.

Seuls les gâteaux "intense, javanais, tonka, infiniment nougat et misérable" existent en grand format (multiple de 4 ou de 6 personnes)

**4 personnes : 14 €/ \*15 €****6 personnes : 19 €/ \* 21 €****8 personnes : 24 € / \* 26 €****Grand format : 2,90 € par pers.**CARREMENT **BON**CARREMENT **BON**

## PÂTISSERIES FINES



### TRANSPARENCES

Au gré de l'inspiration du chef, **les verrines** offrent l'avantage de permettre des textures différentes et d'oser d'autres associations de goûts....

A découvrir dans nos boutiques !

3,20 €

ECLAIR

1,35 €

ECLAIR SPECIAL

1,50 €

GLACE

1,40 €

MERVEILLEUX

1,95 €

CREME BRULEE (en verrine)

2,60 €

### DIMINUTIFS (sur commande)

**NEW** gamme étendue de gâteaux disponibles en réduction

1,20 €

**Intense, Tonka, Absolu chocolat, Infiniment nougat, Javanais, Misérable, Cristal, Fusion**

Mini-éclair vanille, chocolat ou café

1,10 €

Petit choux vanille, chocolat ou café

1,10 €

Mini-carré aux fruits

1,10 €

7 DOUCEURS SUCREES



CARREMENT **BON**



CARREMENT **BON**



## TARTES A LA CARTE

## TARTES TRADITION

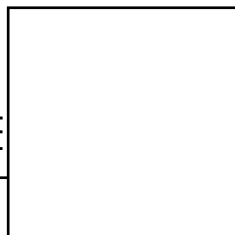
8 personnes

Tarte poires - caramel	9,80 €
Tarte cerises - crumble	9,80 €
Tarte feuilletée - abricots - amandes	9,80 €
Tarte pêches - amandes	9,80 €
Tarte fromage - compotée de framboises	9,40 €
Tarte tradition sucre blanc	6,90 €
Tarte tradition sucre brun	6,90 €

6 personnes

Tarte compotée de pommes aromatisée à la cannelle	7,10 €
Tarte pommes grand-mère	7,10 €
Tarte tradition compotée d'abricots maison	7,10 €
Tarte tradition riz	7,10 €
Tarte tradition riz-abricots-amandes	7,10 €
Tarte Tatin <b>NEW</b>	12,00 €

## TARTES A LA CARTE



### TARTES GATEAUX

ind - 4 pers - 6 pers

Croûte crumble fruits des bois

**2,60 € (ind.)**

Croûte figues (en saison)

**12 € (4 pers)**

Croûte citron meringuée

**14 € (6 pers)**

Croûte fraises

**Prix du marché**

Croûte Wépion

(fraises de Wépion - menthe fraîche & poivre de séchouan)

### LES SOLITAIRES

Individuels uniquement

Tartelette pommes

**2,60 €**

Tartelette pêches

**2,60 €**

Croûte frangipane

**2,60 €**

### TARTES SALEES

Ind & 4 personnes

Quiche lardons - fromage

Tarte toscane

(Jambon italien - pesto tomates - parmesan)

**2,90 € (ind.)**

Tarte saumon-épinards

**10 € (4 pers)**

9 DOUCEURS SUCREES



CARREMENT **BON**



CARREMENT **BON**



GLACES

Nos glaces et sorbets maison sont vendus par 1/2 litre ou litre

GLACES

Vanille -Vanille caramel aux noix de pécan - Moka -  
Chocolat - Praliné - Speculoos - Lait d'amandes  
Dolce de Leche

**1/2 litre : 5,20 €**

**Litre : 9,80 €**

SORBETS

Fraises - Fruits de la passion - Cuberdon/framboises  
Cassis/violette - Melon

**1/2 litre : 5,60 €**

**Litre : 10,50 €**

**3,10 €**

COUPES INDIVIDUELLES

Brésilienne - Dame blanche - Fruits rouges

GATEAUX GLACES

Vanille/chocolat - Vanille/moka - Vanille/pralinée  
Vanille/sorbet fraises - Vanille/sorbet fruits passion  
Bombe : sorbet passion/glace coco, meringue coco

Spécialités enfants (clown, coccinelle, Jeannot Lapin  
ballon et terrain foot ou tennis...)

**4 pers : 12,80 €**

**6 pers : 19,20 €**

**8 pers : 25,60 €**

**Part : 3,20 €**

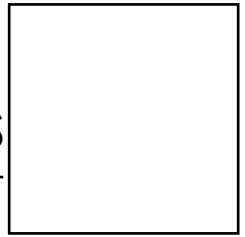
**Spécial enfants : part 3,40 €**

EVENEMENTS

Communion, mariage, anniversaire, tous événements  
Possibilité de grands formats et décor personnalisé.



# SANDWICHES GARNIS



**Lunch Pause**, c'est une gamme de produits salés mis à votre disposition pour le lunch de midi, pour vos réceptions privées ou d'entreprise. Une gamme de produits développée dans la même philosophie de finesse et de qualité que pour vos douceurs sucrées.

**BAGUETTE A L 'ANCIENNE** blanche ou multi-céréales

**Mozzarella** - pesto tomates - basilic - gros sel - tomates **3,50 €**

**Brie** - brisures de fruits secs - miel - salade variée **3,70 €**

**Chèvre** - salade variée - poivre au moulin - huile d'olives - raisins de corinthe **3,50 €**

**Jambon italien** - roquette - parmesan - épices brushetta - huile d'olives **3,70 €**

**Filet de poulet fumé** - cheese cream - carottes - coriandre - épices tandoori - vinaigrette citron **3,70 €**

**Magret de canard fumé** - salade croquante - parmesan - raisins de corinthe **4,20 €**

**Saumon fumé** - cheese cream - aneth **3,90 €**

**Jambon - fromage** - salade - cheese cream **3,70 €**

## SANDWICHES

**Pâté crème** - champignons **1,75 €**

**Salade de crabe** - tomates cerise **1,75 €**

**Gouda vieux** - beurre au gros sel - salade **1,75 €**

**Jambon artisanal** - beurre au gros sel - salade **1,75 €**

**Salade de poireaux/jambon** - tomates cerise **1,75 €**

L  
U  
N  
C  
H  
P  
A  
U  
S  
E  
  
11

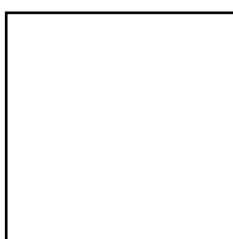


CARREMENT BON



CARREMENT BON





## PAINS SURPRISE & BUFFETS

L  
U  
N  
C  
H  
P  
A  
U  
S  
E  
  
1  
2

**Véritable jambon d'Ardenne** - beurre au gros sel **1,85 €**

**Pain de viande artisanal** - beurre au gros sel -  
carottes **1,85 €**

**Jambon - fromage** - salade croquante - cream  
cheese - salade **1,85 €**

**Saumon fumé** - cheese cream - aneth **1,90 €**

**PAINS SURPRISE** pain avec assortiment de piccolos et  
mini-sandwiches - 8 personnes - 3 petits pains par pers.

2 assortiments :

Classique : crabe - pâté - jambon-  
fromage - jambon fumé **42 €**  
Petit pain suppl **1,50 €**

Prestige : saumon fumé - jambon italien -  
magret canard - brie - mozzarella **46,8 €**  
Petit pain suppl **1,65€**

### PLATEAUX\* SANDWICHES GARNIS

A choisir dans notre gamme - min 6 pces par sorte **voir prix sandwiches**

### PLATEAUX\* PICCOLOS GARNIS

A choisir dans notre gamme - min 6 pces par sorte **1,65€/pce**

### PLATEAUX\* BAGUETTE

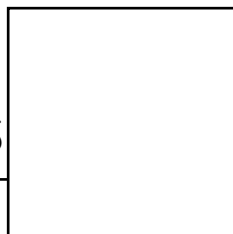
 présenté en 1/4 de baguette

A choisir dans notre gamme - min 6 pces par sorte **voir prix baguettes**

\*plateaux cautionnés



# SALADES & TARTES SALEES



E  
S  
E  
P  
A  
U  
S  
E  
P  
A  
U  
S  
E  
C  
H  
P  
A  
U  
S  
E  
L  
U  
N  
C  
H  
P  
A  
U  
S  
E  
13

## SALADE POULET FUMÉ TANDOORI

Salade variée - carottes - coriandre - poulet fumé - épices tandoori - vinaigrette maison - oignons grillés

**A emporter 5,60 €**

**Assiette traiteur 9,20 €**

## SALADE MAGRET DE CANARD FUMÉ - PARMESAN

Salade variée - brisures de fruits secs - tomates séchées - magret de canard fumé - copeaux de parmesan - vinaigrette

**A emporter 6,10 €**

**Assiette traiteur 9,80 €**

## SALADE MOZZARELLA - JAMBON ITALIEN

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

**A emporter 5,60 €**

**Assiette traiteur 9,20 €**

## SALADE SAUMON FUME

Salade variée - saumon fumé - aneth - tomates - vinaigrette maison

**A emporter 5,60 €**

**Assiette traiteur 9,20 €**

## SALADES DE PATES **NEW**

**4,00 €**

Pâtes, pesto, tomates confites, parmesan, roquette  
Pâtes, feta, olives noires, concombre

## TARTES SALEES

Quiche lardons - fromage

Tarte toscane

(Jambon italien - pesto tomates - parmesan)

**2,90 € (ind.)**

Tarte chèvre - olives noires

**10 € (4 pers)**

## MIGNARDISES SALEES **NEW**

Petits choux, croques, mini-feuilletés crevettes, mini-quiches...

**14 € (20 pces)**



CARREMENT **BON**



CARREMENT **BON**



## UN PAIN POUR CHAQUE JOUR

14 COMPTOIR DU PAIN

### LES GRANDS CLASSIQUES

Carré blanc

**1,45 € - 1,95 €**

Froment

**1,45 € - 1,95 €**

### LES PAINS " TRADITION "

Intégral

**1,50 € - 2,00 €**

Demi-gris

**1,50 € - 2,00 €**

Méteil

**1,50 € - 2,00 €**

Fendu

**1,50 € - 2,00 €**

### LES PAINS " SAVEUR "

Vivaldi (multi-céréales)

**1,55 € - 2,05 €**

Florentin (pain au son enrichi aux céréales  
potiron - tournesol-lin )

**1,55 € - 2,05 €**

Pain campagnard (pain blanc au levain  
naturel)

**1,55 € - 2,05 €**

Pain aruba (caissette bois)

**2,05 €**

Pain au levain

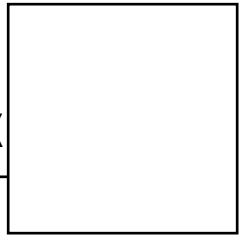
**1,95 €**

### LES PAINS " ÉQUILIBRE "

Galette de son

**1,95 €**

## PAINS SPECIAUX



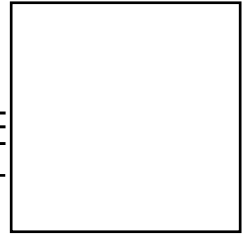
Baguette	1,20 €
Baguette rustique	1,50 €
Epi	1,20 €
Epi sésame	1,30 €
Ficelle	0,95 €
Baguette multi-céréales	1,30 €
Fleur	2,20 €
Soleil	2,20 €
Pistolet	0,25 €
Sandwich	0,35 €
Croquant cuit sur pierre	0,40 €
Mini-sandwich (sur commande)	0,30 €
Pain brioché (sur commande)	3,20 €
Pain hôtel blanc/gris (sur commande)	
Petit	1,70 €
Grand	2,30 €
Pain aux noix - pain aux olives - pain à la tomate	2,90 €
Flûte aux fruits secs	1,30 €
Collection de piccolos (sur commande)	
Piccolo blanc	0,20 €
Piccolo florentin (demi-gris)	0,25 €
Piccolo pavot	0,25 €
Piccolo multi-céréales	0,30 €

Pour vos buffets et barbecues, n'hésitez pas à nous consulter pour constituer votre assortiment.



VIENNOISERIES

Croissant	0,85 €
Couque au beurre	0,85 €
Pain chocolat	0,90 €
Tortillon	0,85 €
Croissant amandes	1,00 €
Croissant noisettes	1,00 €
Croissant cassis	1,00 €
Couque suisse	1,25 €
Brioche	0,85 €
Animal brioché	0,90 €
Roulade cassonade	0,90 €
Brownies	1,65 €
Galette	0,80 €
Chausson abricots	1,25 €
Chausson pommes	1,25 €
Chausson cerises	1,25€
Gosette crème	1,50 €
Cramique	2,65 €
Craquelin	2,75 €
Cake nature	5,20 €
Cake chocolat	6,20 €
Cake citron	6,20 €



## NOUVEAU - NOUVEAU - NOUVEAU

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 (congelés). N'hésitez pas à demander davantage d'information en boutique.

Vous pourrez ainsi préparer de succulentes tartes sucrées ou salées, profiter d'un petit déjeuner matinal tout chaud. Ou encore épater vos amis avec un dessert à l'assiette minute.

PÂTES CRUES 2,05 €  
Pâte feuilletée(30/30 cm)

VIENNOISERIES CRUES  
Croissant crus 12 pces 6,00 €  
Pain au chocolat crus 12 pces 7,20 €

ASSORTIMENT PICCOLOS PRE-CUITS 3,00 €  
Assortiment de piccolos blancs  
ou gris pré-cuits 10 pces

MOELLEUX AU CHOCOLAT 8,00 €  
Assortiment de 4 moelleux crus congelés

MOELLEUX AU CHOCOLAT & GLACE 12,80 €  
Assortiment de 4 moelleux crus congelé & son  
1/2 l de glace au choix

MIGNARDISES SALEES 20pces **NEW** 14,00€  
Petits choux, croques, mini-feuilletés crevettes,  
mini-quiches...



## CHOCOLATS & MACARONS

### MACARONS CARREMENT BON **Exclusivité**

La gourmandise tendance incontournable qui varie au gré des saisons et des envies

Sachet 100 g	<b>6,00 €</b>
Etui cadeau (simple)	<b>4,80 €</b>
Etui cadeau (double)	<b>9,60 €</b>
Etui cadeau (quadruple)	<b>18,50 €</b>

### CHOCOLATS & PRALINES

Pralines & chocolats (par 100 g)	<b>4,80 €</b>
Boîte de luxe small	<b>13,80 €</b>
Boîte de luxe medium	<b>19,50 €</b>
Boîte de luxe large	<b>29,00 €</b>

### GUIMAUVES MAISON

Violette, framboises...

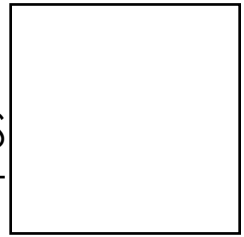
### JUSTE POUR LE PLAISIR

Assortiment d'amandes, noisettes, orangettes, carrés de nougatine enrobés de chocolats

Sachets 150g	<b>4,95 €</b>
Petit étui	<b>5,20 €</b>
Grand étui	<b>7,20 €</b>

Sans oublier au fil de nos découvertes, les lards artisanaux, cuberdons... la sélection de Thés de l'Oasis des Saveurs, de Cafés Delahaut, de confitures artisanales, vins....

## DU CÔTE DES ENTREPRISES



DU COTE DES ENTREPRISES

### PETIT DEJEUNER

Choix parmi notre assortiment de viennoiseries, petits pains et accompagnements de confitures.

### LUNCH D'ENTREPRISE

Dans notre gamme de pains garnis, nous vous proposons des pains surprise avec, au choix, mini-sandwiches ou piccolos aux garnitures hors du commun.

Ou encore des demi-baguettes à l'ancienne présentées sur plateaux (pour découvrir l'assortiment, voir Le Coin Salé)

Sans oublier, pour terminer le repas, une douceur sucrée à choisir dans notre assortiment.

Avec possibilité de personnaliser vos grands gâteaux au logo de l'entreprise.

### CADEAUX D'AFFAIRES

Nos colis garnis se composent sur mesure. Au choix parmi nos assortiments de macarons, nos bonbons au chocolat et pralines. Tout un programme.

A réserver un jour à l'avance

(petit déjeuner et lunch)

Possibilité de livrer les boissons sur réservation

Présentation possible sur plateaux

Facturation sur demande

Livraison sur demande

Pour davantage de renseignements, n'hésitez pas à nous contacter, nous pourrons vous faire une offre sur mesure.



Pour l'organisation de **mariages, baptêmes, communions, événements en entreprise ou autres festivités**, ne manquez pas de nous consulter pour une approche sur mesure.

Vous souhaitez un renseignement supplémentaire, vous souhaitez passer votre commande? N'hésitez pas à prendre contact avec une de nos boutiques :

Chaussée de Louvain, 382 **Bouge**  
[081/21.40.54][fax : 081/20.07.33]

Chaussée de Louvain, 97 **Eghezée**  
**Salon de dégustation**  
[081/46.06.23][fax : 081/46.13.28]

**NOUVEAU** Rue des croisiers 9 **Namur**  
**Espace dégustation**  
[081/22.03.12]

On se repose le mercredi à Bouge et Eghezée.  
On se repose le dimanche à Namur.

**[[info@carrementbon.be](mailto:info@carrementbon.be)]**  
**[www.carrementbon.be](http://www.carrementbon.be)**

Pour faire partie du club **[Carrément bon]** et être tenu au courant de nos activités, envoyez-nous un mail à **[info@carrementbon.be](mailto:info@carrementbon.be)**