



BONSIGNE

TRAITEUR - ANNÉE 2023



Vous aider à réaliser des événements de manière plus responsable tout en gardant la convivialité ? Tel est le credo de Bonsigné !

Las de tous les déchets produits lors d'une soirée entre amis, famille, collègues, la question de l'impact environnemental s'est posée :



**COMMENT FAIRE RIMER
IMPACT DURABLE ET
CONSCIENCE ÉCOLOGIQUE AVEC
FESTIVITÉ ET CONVIVIALITÉ ?**



Nous avons donc ouvert le premier traiteur 100% zéro déchet fait maison et végétarien avec plus de 70% de produits locaux.

Notre objectif : devenir le référent de la fête zéro-déchet en vous proposant un service clef en main, livré sur votre lieu de réception. Finis les emballages, les produits industriels et la logistique d'organisation lors de vos événements : place à un service de traiteur consigné, local et joyeux, pour un moment réussi ! Notre équipe est à votre disposition pour organiser avec vous votre fête zéro-déchet sur mesure pour vos événements particuliers ou d'entreprise.





EN TANT QU'ENTREPRISE VOUS SOUHAITEZ DÉVELOPPER VOTRE POLITIQUE RSE ?



C'est bonsigne ! Nous pouvons vous accompagner dans votre conduite du changement en vous proposant un évènement d'entreprise engagé sur mesure. Plus qu'un simple traiteur zéro déchet, Bonsigne a à cœur de mettre en avant une cuisine faite maison, végétarienne et de saison. Choisir Bonsigne comme traiteur événementiel, c'est faire le choix de favoriser l'emploi local et de maîtriser son impact environnemental tout en garantissant qualité et convivialité à vos collaborateurs.

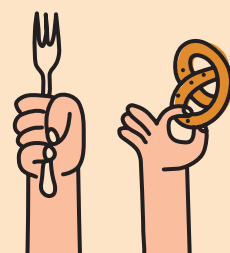


**Faire appel à Bonsigne comme traiteur végétarien c'est
diviser par 2 son émission de CO2 équivalent !**

NOTRE ÉQUIPE À VOTRE SERVICE

Faire confiance à Bonsigne c'est travailler avec une équipe de passionnés. Une équipe soudée à votre service pour vous aider à passer au zéro déchet en toute facilité ! Chez Bonsigne, impact rime avec convivialité et c'est avec naturel, optimiste et professionnalisme que l'équipe est là pour vous gâter et vous conseiller.

Alors si vous faites appel à nous c'est Bonsigne !





SOMMAIRE



COMMENT ÇA MARCHE LE TRAITEUR CHEZ BONSIGNE ?

PAGE 5

NOS VALEURS ET NOS ENGAGEMENTS

PAGE 7

LES FORMULES PETITS DÉJEUNERS

PAGE 9

LES FORMULES DÉJEUNERS ET AFTERWORK

PAGE 11

LES APÉROS ET COCKTAILS

PAGE 14

LES BOISSONS

PAGE 17

LES EXTRAS

PAGE 19

ILS NOUS FONT CONFIANCE

PAGE 20

NOS PARTENAIRES

PAGE 21

LES LÉGUMES DE SAISON

PAGE 22

*NOUS CLÔTURONS LES COMMANDES DE LA
SEMAINE SUIVANTE TOUS LES VENDREDIS APRÈS
MIDI. NOUS DEMANDONS DONC UNE VALIDATION
DE LA PRESTATION UNE SEMAINE À L'AVANCE !*

*UNE FOIS VOTRE DEVIS VALIDÉ, NOUS
NOUS OCCUPONS DE TOUT : LIVRAISON DE
VOTRE COMMANDE CONSIGNÉE SUR VOTRE
LIEU DE RECEPTION, MISE À DISPOSITION
DE PERSONNEL SI BESOIN PENDANT
L'ÉVÈNEMENT ET REPRISE DU MATÉRIEL
LE LENDEMAIN.*



*NOS FORMULES SONT RÉALISÉES À PARTIR
D'INGRÉDIENTS FRAIS, LOCAUX ET DE SAISON. TOUTES
NOS FORMULES SONT VÉGÉTARIENNES. NOS MENUS
CHANGENT DONC TOUT LE TEMPS ET VOUS SONT
COMMUNIQUÉS TOUS LES VENDREDI POUR LA SEMAINE
SUIVANTE.*



*NOUS AJOUTONS DES FRAIS DE LIVRAISON ET DE
REPRISE DE LA VAISSELLE CONSIGNÉE EN FONCTION
DE LA DISTANCE DE VOTRE LIEU DE RECEPTION !
VOUS POUVEZ AUSSI VENIR RÉCUPÉRER ET REDÉ-
POSER VOTRE COMMANDE DIRECTEMENT CHEZ
NOUS !*

BONSIGNE

NOS VALEURS



DES REPAS LIVRÉS DANS DES CONTENANTS
100% CONSIGNÉS ET ZÉRO DÉCHET



DES PRODUITS FRAIS LOCAUX
ET DE SAISON



UNE CUISINE 100% MAISON FAITE À
LA DEMANDE PAR NOS CHEFFES



DES LIVRAISONS LIMITÉES À 50KM
POUR LIMITER NOTRE ÉMISSION DE CO2



UNE CUISINE ZÉRO DÉCHET ET UN
MENU ÉTABLI SELON LES STOCKS DE
MATIÈRES PREMIÈRES À LA COMMANDE

COMPOST EN CUISINE ET LORS
DE VOS ÉVÈNEMENTS

les
Alchimistes

CONSIGNER PLUTÔT QUE RECYCLER C'EST :

-> 80% DE CO2 EQUIVALENT EN MOINS DANS L'ATMOSPHERE

-> 76% D'ENERGIE EN MOINS

-> 30% D'EAU EN MOINS



MAIS ÇA VEUT DIRE QUOI ÊTRE VÉGÉTARIEN ?

VÉGÉTARIEN ->

Ce régime exclut la consommation de viande, de poisson et de fruits de mer

VÉGÉTALIEN ->

Ce régime exclut la consommation de viande, de poisson et de fruits de mer mais aussi d'œufs, de produits laitiers et de miel

VÉGAN ->

C'est un régime végétalien mais qui exclut également du quotidien l'utilisation de tous les produits d'origine animale, par exemple dans les vêtements, divertissements ...

FLÉXITARIEN ->

C'est un régime qui prône la consommation modérée et occasionnelle de viande et poissons en faisant attention à sa provenance



LES FORMULES PETIT DÉJEUNER

Le petit déjeuner classique *

6,9€

HT / PERS

- Mini viennoiseries et chouquettes de chez Auguste et Ferdinand
- Café BON GRAIN et thé de chez TEA TAP
- Lait d'amande bio
- Panier de fruits de saison
- Jus de fruits bio Patjolander

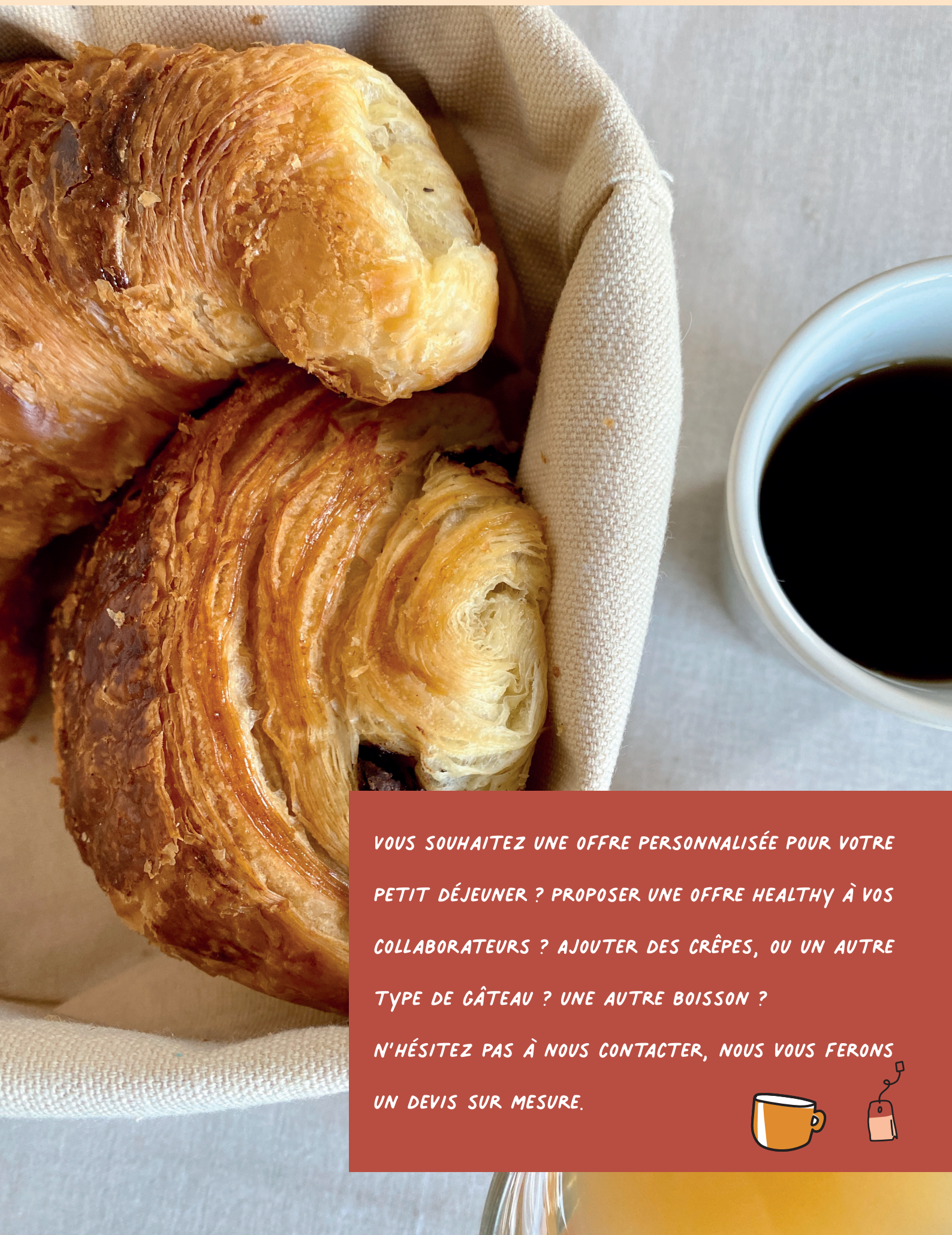


Le petit déjeuner vitaminé gourmand *

8,5€

HT / PERS

- Café BON GRAIN et thé de chez TEA TAP
- Jus de fruits bio Patjolander
- Une verrine vitaminée (ex : yaourt et son coulis fruits de saison et granola, compote, chai pudding, salade de fruits)
- 1 portion gourmande au choix :
 - Cakes aux fruits et noix
 - Part de brioche maison ou pancakes et sa pâte à tartiner
 - Pain aux graines et sa confiture



*VOUS SOUHAITEZ UNE OFFRE PERSONNALISÉE POUR VOTRE
PETIT DÉJEUNER ? PROPOSER UNE OFFRE HEALTHY À VOS
COLLABORATEURS ? AJOUTER DES CRÊPES, OU UN AUTRE
TYPE DE GÂTEAU ? UNE AUTRE BOISSON ?*

*N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER, NOUS VOUS FERONS
UN DEVIS SUR MESURE.*



LES FORMULES DÉJEUNER

- Formule Plat + dessert



13,5€
HT / PERS

.....

- Formule Entrée + Plat + dessert



17,9€
HT / PERS

.....

- Formule Entrée + Plat + Fromage + Dessert



19,9€
HT / PERS

.....



Nous livrons vos plateaux repas* en contenant en verre consignés, avec les serviettes en tissus et couverts. Ces boîtes repas passent au four ou au micro-onde si vous souhaitez réchauffer votre plat.**

Vous souhaitez une formule repas sous forme de buffet ? C'est possible aussi, n'hésitez pas à nous en parler pour que nous puissions adapter le devis en fonction***.

* Merci de préciser s'il y a des allergies ou intolérances en amont

** Merci de préciser si vous souhaitez un plat froid ou chaud. (À réchauffer, pas de livraison chaud).

*** Commande possible à partir de 8 personnes

BUFFET DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE ?

ENVIE D'UN REPAS SOUS FORME DE BUFFET AVEC DE GROS PLATS À PARTAGER ?

NOUS POUVONS AUSSI PROPOSER DES FORMULES BUFFETS AVEC DE GROSSES

SALADES DE SAISON, QUICHES, FLAMICHES, CAKES, GASPACHO, DEMI WRAPS

ET CLUB SANDWICH, BRUSCHETTA ET PLANCHES DE FROMAGES À PARTAGER ...

* LISTE NON EXHAUSTIVE



CETTE FORMULE PEUT AUSSI EXISTER SOUS FORME DE BUFFET CHAUD SUR
DEMANDE (LASAGNES, HACHIS PARMENTIER, CURRY DE LÉGUMES, DHAL,
GRATIN DAUPHINOIS, GRATIN OU CRUMBLE DE LÉGUMES, SOUPE ...)

LES APÉRITIFS ET COCKTAILS

Que vous souhaitiez une offre apéro, cocktail dinatoire ou déjeunatoire, toutes nos propositions sont faites maison par nos cuisiniers*.

Nous ne travaillons qu'avec des produits de saison ; nous ne pouvons donc vous présenter un menu pré-établi mais les recettes évoluent au cours des saisons .

Nos bouchées sont copieuses, nous recommandons pour une formule apéro/cocktail environ 5 bouchées salées par personne et pour une formule repas, environ une dizaine de bouchées salées.



* Commande possible à partir de 8 personnes



LES FORMULES AFTERWORK

● Offre afterwork apéro

Assortiment de tartinables et crackers

3 bouchées froides

1 petit pain garni

10,3€

HT / PERS

* hors frais de livraison (mise en place et serviettes compris)



● Offre afterwork gourmande

3 bouchées froides

2 petits pains garnis

1 bouchée chaude ou 1 verrine

Assortiment de tartinables et crackers

14,5€

HT / PERS

* hors frais de livraison (mise en place et serviettes compris)



● Offre Cocktail Dinatoire

3 bouchées froides

2 petits pains garnis

2 bouchées chaudes ou verrines

Assortiment de tartinables et pain pita

2 mignardises

17,9€

HT / PERS

* hors frais livraison (mise en place et serviettes en tissus compris)

Vous trouverez ci-dessous une liste exemple non exhaustive des catégories de bouchées que l'on propose et dont les saveurs changent au cours de l'année !

**À PARTIR DE
4,5€ HT**

Tartinables de saison, terrines vegan servies avec du pain pita , des crackers ou du pain aux graines .

**À PARTIR DE
1,5€ HT**

Bouchées végétariennes froides (ex : canapés, blinis et dômes, pain d'épices et crème montée, mini wraps, focaccias aux légumes du moment, nougats de chèvre, petits roulés du moment, mini cakes, sacristains, rouleaux de printemps, mini croissants, sablés garnis...)

**À PARTIR DE
1,64€ HT**

Bouchées végétariennes chaudes (ex: falafels, samosas, arancinis, briochettes fourées, gyozas, camemberts panés, mini tatins, nems, mini flamiches...)

**À PARTIR DE
2,37€ HT**

Les petits pains garnis (ex: mini burgers, navettes, pains polaires surprise, mini club-sandwichs, mini kebabs, mini faluches...)

**À PARTIR DE
2€ HT**

Les verrines du moment



*Liste non exhaustive selon disponibilité



ET CÔTÉ SUCRÉ ?



Nous proposons des desserts faits maison gourmands et de saison :

- Gâteau Individuel : cookies, muffins, financiers
- Merveilleux, choux garnis maison sur demande *
- Compote, salade de fruits de saison maison
- Dessert individuel en bocaux : Panna cotta, cheese cake crumble, mousse au chocolat vegan...
- Gros gâteau à partager : carrot cake, banana bread, brownies, grand financier, fraisier ... selon vos envies !
- Grande tarte aux fruits à partager
- Mignardises

**À PARTIR DE
3€ HT LA PART**

Nous ne sommes pas des pâtisseries, nous ne proposons donc pas de pièces montées ou entremets, nous pouvons cependant faire appel à un partenaire sur demande.



*Demande à faire en avance et dépend du nombre de convives

LES BOISSONS

Nous travaillons avec des micro-brasseries de la région pour vous offrir un large choix de boissons consignées !

Choisissez vos bières, vins, soft et le nombre de bouteilles que vous souhaitez, nous vous livrons le tout dans des caisses consignées.

Bières et cidres en bouteille

- Blonde
- IPA
- Ambrée
- Brune
- Triple
- Sour (acidulé)
- Cidre



Boissons en fût

Vous êtes plus de 20 ?

Nous pouvons vous proposer notre tireuse en location avec des fûts de 20L pour vous servir comme au bar

- Bière Saison Dupont
- Prosecco (Frizzante)
- Kombucha
- Vin (rouge, blanc, rosé)

Tireuse offerte pour la location de deux fûts !

Les softs

- Kombucha, Kefir
- Symples (infusions glacées)
- Jus bio Patjolander
- Colas artisanaux
- Limonades artisanales



Les cocktails en bonbonne

Bonsigne vous propose différents cocktails faits maison en partenariat avec Bons Bonnes et Argotier !
Plus d'infos et détails des cocktails sur demande !



* À consommer avec modération



LES EXTRAS

Service

33€ HT / H

Nappage

27€ HT / NAPPE

Notre vaisselle et verrerie chinée :

Bonsigne étant zéro déchet, toute notre offre est livrée avec de jolis plats de service comme chez mamie. Pour vous accompagner dans votre démarche zéro déchet jusqu'au bout, nous proposons également toute une vaisselle chinée, ou dans un style plus classique.

Pour compléter le tout, nous vous livrons toujours avec nos serviettes en tissus recyclés faites mains et nos nappes couleur terracotta, blanche ou noir selon vos besoins



La décoration :

Pour agrémenter vos événements, nous proposons un ensemble de déco éco-responsables, comme des fanions et des ballons.



Lors de vos évènements, nous pouvons vous proposer une expérience complète autour du zéro déchet et du développement durable grâce à nos **jeux et animations** proposés par nos partenaires. Ces animations sont disponibles à partir de 20 personnes :)



ILS NOUS FONT CONFIANCE ...

DECATHLON

EIFFAGE



ROUGE GORGE

auddicé
formation

hello
lille

LE ROY MERLIN

orange™

adeo

AGAPES
RESTAURATION

**SERIES
MANIA**

MEL

MÉTROPOLE
EUROPÉENNE DE LILLE

**OPÉRA—
—DE—
—LILLE**

... ET VOUS ?



Contactez-nous via notre site pour faire votre devis personnalisé !



UN GRAND MERCI À TOUS NOS PARTENAIRES !



- AUGUSTE ET FERDINAND
- TOO GOOD TO GO
- LOVEN KOMBUCHA
- LES ASSEMBLEURS
- GECCO
- ARGOTIER
- LE SAJ ET ATAYA
- GOODSY
- LE FOURGON
- LA CONSIGNERIE
- BAKO CONSIGNE
- LES ALCHEMISTES
- LA FERME DU VINAGE
- DISTRI SAVEURS
- BONBONNES
- MARCOVA





FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON L'ÉTÉ



LES FRUITS

Fraise, Kiwi, Pomme, Poire, citron, Pastèque, Melon
Pêche, Abricot , Framboise, Tomates, Cerises,
Rhubarbe ...

LES LÉGUMES

Carottes, Maïs, Aubergines, Concombres, Poivrons,
Courgette, Petit pois, Blette, Poireaux, Artichauts,
Brocolis, Radis, Epinards, Petits-pois, Endives ...

BONSIGNÉ



CONTACTEZ-NOUS !

Maud Schellhorn
Business Developer

maud@bonsigne.fr
07 60 60 90 21

Emmanuelle Froger
Gérante

emmanuelle@bonsigne.fr
06 59 13 41 44

RETROUVEZ-NOUS AU :

379 rue Léon Gambetta, 59800, Lille

www.bonsigne.fr

bonsigne.lille

