

# MENU DE FÊTES !

B

MENU VALABLE DU 20 NOVEMBRE 2023 AU 1ER JANVIER 2024

Commandez jusqu'au 15/12 pour Noël et 29/12 pour Nouvel an  
sur notre site [bonsigne.fr](http://bonsigne.fr) ou par mail à [cest@bonsigne.fr](mailto:cest@bonsigne.fr)

**100% FAIT MAISON, VÉGÉTARIEN ET ZÉRO DÉCHET**



## FORMULE

(identique pour toute la table)

**Entrée - plat - dessert 28€ ttc**

Supplément fromage et pain 3€ ttc

Vaisselle comprise jusqu'à 40 personnes (assiettes ou plateaux repas selon demande)  
Forfait nettoyage 0,55€ ttc pour chaque commande  
(hors livraison et reprise)



## ENTRÉE AU CHOIX

Velouté de châtaignes, sarrasin et noisettes torréfiées

Bouchée à la reine (déclinaison de champignons, fromage et béchamel maison)

## PLAT AU CHOIX

Risotto aux champignons (cèpes, pleurotes, bolets...), parmesan et huile de truffe

Gratin dauphinois revisité au carré du Vinage et sa salade verte

## DESSERT

Fondant chocolat noir gingembre

Pana cotta coulis de fruits rouges et amandes torréfiées



**Vous souhaitez ajouter des boissons à votre repas ?  
N'hésitez pas à nous demander la carte des boissons**



# COCKTAIL DE FÊTES !

B

MENU VALABLE DU 20 NOVEMBRE 2023 AU 1ER JANVIER 2024

Commandez jusqu'au 15/12 pour Noël et 29/12 pour Nouvel an  
sur notre site [bonsigne.fr](http://bonsigne.fr) ou par mail à [cest@bonsigne.fr](mailto:cest@bonsigne.fr)

100% FAIT MAISON, VÉGÉTARIEN ET ZÉRO DÉCHET

## FORMULE

(identique pour toute la table)



Composez votre menu en choisissant le nombre et  
type de bouchées selon votre budget

\*(Ces propositions sont des exemples de ce qui sera proposé en  
Novembre et Décembre. La cheffe compose elle même votre  
menu en fonction du type et nombre de pièces que vous avez  
choisies en piochant parmi ces propositions)



Hors frais de livraison et reprise  
Plats de service compris

## LES BOUCHÉES FROIDES 1,8€

TTC

- Blinis à l'aneth, tataki de carottes mi cuites marinées au tandoori
- Nougat de chèvre aux épices de couleurs
- Sucette de polenta et légumes rôtis
- Maki de Noël
- Croissant de lune ail et persil
- Pain d'épices, confit d'oignons et sa pointe de chèvre
- Guirlande colorée de wraps aux saveurs hivernales
- Canapé de pain polaire et sa quenelle de champignons
- Focaccia maison aux légumes de saison

## LES BOUCHÉES CHAUDES 2€

TTC

- Mini flamiche gorgonzola et pignons de pin
- Briochette de Noël
- Mini bouchée à la reine et béchamel maison
- Samoussa épicés
- Croquette de pomme de terre
- Arancini tomates séchées et ricotta
- Falafel aux herbes et fèves, crème à l'ail

## LES VERRINES 2,4€

TTC

- Velouté de châtaignes et sarrasin torréfié
- Velouté de légumes d'hiver et graines
- Mousseline de pomme de terre au fromage, herbes, graines et pickles
- Panna cotta de betterave et son coulis aux herbes

## LES PAINS GARNIS 2,5€

TTC

- Navette chutney du moment, tomme de brebis fleurie
- Déclinaison de mini burgers de Noël aux saveurs hivernales
- Pain polaire surprise

## À PARTAGER

- Nos flamiches maisons
- Nos tartinables de saison
- Nos cakes salés gourmands
- Nouveau : la pain surprise

Vous souhaitez ajouter des boissons à votre repas ?  
N'hésitez pas à nous demander la carte des boissons

