

BONSIGNE

MENU DE FÊTES

Valable du 19 novembre 2024 au 30 janvier 2025





GOÛTER DE NOËL

La magie de Noël pour les petits et grands enfants



NOS GOURMANDISES

À partir de 1,62€ HT

- ★ Gâteaux individuels / mignardises
 - Fondant chocolat gingembre
 - Roses des sables
 - Cookies de Noël maison
 - Pain d'épice
 - Carrot cake
 - Financier pralin / pistache
- ★ Madeleines
- ★ Sablés de Noël
- ★ Mini cramiques



NOS GÂTEAUX GRAND FORMAT

- ★ Pain d'épices - 22€ HT
- ★ Carrot cake - 19€ HT
- ★ Cake chocolat - 19€ HT
- ★ Cake citron pavot - 19€ HT



NOS AUTRES DOUCEURS

- ★ Pancakes et toppings - 2€ HT
 - Confiture
 - Chocolat
 - Miel...
- ★ Coquilles de Noël - 13€ HT
- ★ Panier de clémentines - 8€ HT

NOS BOISSONS CHAUDES

- ★ Chocolat chaud maison - 3€ HT
- ★ Vin chaud maison - 3,5€ HT
- ★ Café - 1,4€ HT
- ★ Lait chaud à la cannelle et miel - 2,5€ HT
- ★ Thé Tea Tap de Noël - 2€ HT
- ★ Jus de fruits pressés aux saveurs hivernales en bombonne de 5L - 90€ HT



Vous souhaitez organiser un goûter avec des enfants ?

Nous pouvons proposer des stands d'animations et ateliers ludiques engagés avec nos prestataires. (Contactez-nous pour plus d'infos)



*Commande à partir de 10 personnes



COCKTAIL DE FÊTES

Célébrez les fêtes en tout convivialité et sans impact !

Pour Noël, proposez un cocktail gourmand et raffiné à vos collaborateurs. Liste non exhaustive, laissez vous guider : La cheffe compose votre menu en fonction du type et du nombre de pièces que vous choisissez.

NOS GOURMANDISES

À partir de 1,62€ HT

- ★ Toast de pain d'épices et compotée d'oignons
- ★ Focaccia maison et champignons snackés
- ★ Blinis mousse de carottes et algues
- ★ Sucette de polenta et légumes rôtis
- ★ Croissants de lune ail et persil

BOUCHÉES CHAUDES

À partir de 1,85€ HT

- ★ Samoussas épicés
- ★ Mini bouchées à la reine, béchamel maison
- ★ Mini flamiche gorgonzola et pignon de pin
- ★ Croquettes de pomme de terre
- ★ Falafels aux herbes et fève, crème à l'ail
- ★ Arancinis de Noël

PAINS GARNIS

À partir de 2,20€ HT

- ★ Navette chutney de poire, tomme de brebis à la truffe
- ★ Navette chutney de figue, tomme au piment d'Espelette
- ★ Croque gourmand au butternut et comté
- ★ Déclinaison de mini burgers de Noël aux saveurs hivernales
 - ex : patate douce rôtie et Bleu de Roncq

Côté salé



VERRINES SALÉES

À partir de 2,10€ HT

- ★ Velouté de châtaigne et sarrasin torréfié
- ★ Mousseline de panais, fromage, herbes, graines et pickles
- ★ Panna Cotta de betterave et son coulis aux herbes



*Commande à partir de 10 personnes

COCKTAIL DE FÊTES

Célébrez les fêtes en tout convivialité et sans impact !

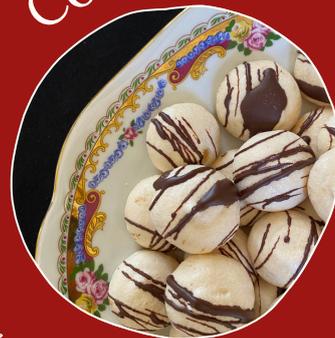
Pour Noël, proposez un cocktail gourmand et raffiné à vos collaborateurs. Liste non exhaustive, laissez vous guider : La cheffe compose votre menu en fonction du type et du nombre de pièces que vous choisissez.

VERRINES SUCRÉES

À partir de 2,20€ HT

- ★ Crumble de pommes aux épices
- ★ Compotée de poires, gruée de cacao
- ★ Mousse vanille, fève de Tonka, caramel beurre salé
- ★ Panna cotta lait de coco et coulis de chocolat noir

Côté sucré



MIGNARDISES SUCRÉES

À partir de 1,62€ HT

- ★ Pain d'épice
- ★ Carrot cake
- ★ Fondant chocolat gingembre
- ★ Tartelette ganache choco pralin
- ★ Choux à la crème de spéculoos



*Commande à partir de 10 personnes

BUFFET DE FÊTES

Célébrez les fêtes de fin d'année en toute convivialité avec nos buffets **réconfortants, gourmands** livrés et installés dans notre belle **vaisselle chinée** !

À partir de 12,90€ HT / pers

ENTRÉES

- ★ Soupe du moment
- ★ Croustillant au fromage du Nord et ses crudités
- ★ Carpaccio de légumes d'automne rôtis
- ★ Guirlande colorée de wraps aux saveurs hivernales
- ★ Mousseline de panais, fromage, herbes, graines et pickles
- ★ Samoussas épicés et salade verte

PLATS À PARTAGER

- ★ Quiche, flamiche et cake salés
- ★ Tartine aux légumes rôtis de saison
- ★ Croque gourmand au butternut et comté
- ★ Curry de légumes de saison
- ★ Crumble de légumes d'automne
- ★ Lasagnes végétariennes aux légumes de saison
- ★ Plateaux de fromages de la Ferme du vinage

Buffet chaud sur demande

DESSERTS

- ★ Fondant chocolat noir, gingembre et sésame
- ★ Carrot cake aux noix de pécan
- ★ Choux à la crème de spéculoos
- ★ Fromage blanc et coulis de fruits de saison
- ★ Compote de saison et amandes effilées
- ★ Roses des sables

*Commande à partir de 10 personnes



PLATEAUX REPAS

Donnez un **goût de fête** à vos plateaux repas et réunions avec nos **menus de Noël**

★
★



*Liaison chaude possible



ENTRÉES

- ★ Velouté de châtaignes grillées et noisettes torréfiées
- ★ Croustillant au fromage du Nord et ses crudités
- ★ Blinis et légumes d'automne rôtis
- ★ Panna cotta salée
- ★ Samoussas épicés et salade verte

PLATS

- ★ Butternut farci, oeuf cocotte, tagliatelles persillées
- ★ Gratin dauphinois au carré du Vinage & oignons caramélisés
- ★ Bruschetta aux légumes de saison
- ★ Potatoes avec des protéines de soja grillées et purée de butternut
- ★ Lasagnes végétariennes aux légumes de saison



DESSERTS

- ★ Fondant chocolat noir, gingembre et sésame
- ★ Carrot cake aux noix de pécan
- ★ Choux à la crème de spéculoos
- ★ Fromage blanc et coulis de fruits de saison
- ★ Brownie



CÔTÉ BOISSONS

- ★ Les boissons chaudes (cf goûter)
- ★ Les boissons festives : champagne, crémant, vin, bière...
- ★ Les softs : colas, jus, kombucha, symples
- ★ Les bombonnes de cocktails et mocktails

→ Toutes les boissons sont disponibles pour chaque formule, demandez nous !



*Commande à partir de 10 personnes

