



BONSIGNE
TRAITEUR BAS CARBONE

CATALOGUE BOISSONS

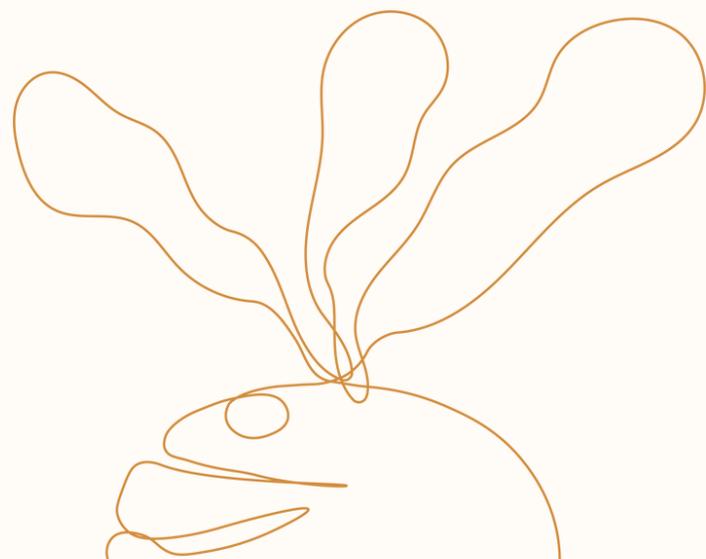


NOTRE VISION

Chez Bonsigne, on cherche le vrai et l'authenticité !
Et nous prenons le temps de bien choisir nos fournisseurs de boissons.

Nos critères principaux

- Des fournisseurs locaux
- Des producteurs artisanaux
- Des bouteilles consignées
- Des collaborations durables



LES BOISSONS À PARTAGER

En bonbonne



Bonbonne d'eau infusée

à partir de 21€ HT

- Réalisée par nos soins pour vous rafraîchir !
- Bonbonnes de 4,5L = environ 30 verres de 12,5cl
- Menthe, citron, concombre, orange...
- Plusieurs propositions possibles selon la saison
- À consommer dans les 48h



Bonbonne de cocktail - @bon_bonnes

à partir de 110€ HT

- Victoire Spanneults mixologue lilloise
- Cocktails et mocktails maisons aux fruits frais avec ou sans alcool
- Bonbonnes de 4,5L = environ 30 cocktails de 12,5cl
- Avec glaçons
- À consommer dans les 48h



Jus frais - Oscar & Céleste

à partir de 90€ HT

- Marque artisanale Lilloise
- Jus et smoothies de fruits, légumes, supers-aliments et oléagineux
- Bons pour la santé avec tous les nutriments pour assurer votre bien-être
- Bonbonnes de 4,5L = environ 30 verres de 12,5cl
- À consommer dans les 48h



Demandez-nous la carte avec les différentes recettes ; possibilité de travailler avec vous un cocktail sur mesure à votre image



LES BOISSONS À PARTAGER

En fût



Location tireuse - 25€

- Offerte à partir de 2 fûts
- Tireuse 2 becs = 2 futs différents maximum
- Tuto tireuse : <https://youtu.be/gAoUUqzjnlw>

Fût - Bière Blonde - Triple - IPA à partir de 85€ HT

- 20L sauf "La Bise" 30L

Les blondes

- La Bise , Pills, Brasserie Duyck 5,5°
- Saison Dupont Bio, Pills 4,5°
- Cadette Blonde, Brasserie Castelain 5°
- Taras Boulba, Brasserie de la Seine 4,5°
- Mongy Saison bio, blonde Brasserie Cambier 5,2°
- Lydéric Blonde Saison, Brasserie Lilloise 5,5°
- Grisetete Blonde Sans gluten 5,5°

La Triple

- La Thiriez Triple Bio, Brasserie Thiriez 8,5°

Les IPA

- Poule Mouillée IPA, Brasserie Tandem
- Vedett IPA 5,5°
- PVL IPA 6,5°
- Mongy Session IPA 4°

Envie d'une autre référence ? Demandez-nous pour que nous puissions contacter le brasseur !



(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé)

LES BOISSONS ALCOOLISÉES

Les bières 75 cl - à partir de 6€ HT



Brasserie Tandem

- Origine Wambrechies
- Blonde, saison, pils, triple, IPA, ambrée, blanche



Brasserie Dupont

- Origine Belgique
- Pils et blondes bio saison dupont ou moquette



Brasserie Moulins D'Ascq

- Origine Villeneuve d'Ascq
- Blonde, triple, IPA, ambrée, blanche



Brasserie Duyck

- Origine Jenlain
- Blonde, triple, saison, IPA BAB ou Jenlain



Brasserie Brunehaut

- Origine Belgique
- Blanche, blonde, ambré, saison - sans gluten

Nous travaillons avec différents brasseurs régionaux (Belgique et Haut de France) pour vous proposer une gamme de bières de qualité.



Amateur de cidre ?

Nous pouvons aussi vous proposer du cidre demi-sec régional.

Envie d'une autre référence ? Demandez-nous pour que nous puissions contacter le brasseur !

(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé)

LES BOISSONS ALCOOLISÉES

Les vins - à partir de 12€ HT



Toute notre gamme de vin est bio, en provenance de vignerons indépendants qui pratiquent la consigne. Nous pouvons aussi avoir des références de vin nature sur demande.



Les blancs

- Gamme Oé Bio (Languedoc, Côte du Rhône, Côte de Bergerac, Bordeaux blanc)
- Gamme Jacques Frelin Bio (Chardonnay, Languedoc, Sauvignon)

Les rosés

- Gamme Jacques Frelin Bio (100% Syrah)
- Gamme Oé Bio (30% Merlot)

Les rouges

- Gamme Jacques Frelin Bio (Merlot, Languedoc)
- Gamme Oé Bio (Languedoc, Côte du Rhône, Bordeaux)

Les pétillants

- Crémant d'Alsace bio Oé
- Pétillant naturel blanc ou rosé "Basic Instinct" (sans sulfite ajouté) - Villa Noria
- Champagne Brut Joseph Perrier
- Champagne Brut de Carnot
- Le Perlé de Groseille



(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé)

LES BOISSONS SANS ALCOOL



Jus 100% BIO - Pajottenlander

4€50 HT

- Origine Belgique
- Certificat BE-BIO-02
- Pomme, pomme-poire, raisin, pomme rhubarbe...
- Bouteille de 75cl



Infusions glacées - Symples

5€90 HT

- Origine France
- BIO et 100% naturelles
- Faibles en sucre
- Menthe douce, basilic, feuille de cassis, verveine-lavande-cerise...
- Bouteille de 75cl

Symples
Infusions glacées

Kombucha - Loven Kombucha

6€50 HT

- Origine Wambrechies (Nord)
- Boisson fermentée à base de thé, acidulé et finement pétillante
- Sans alcool et à base de produits 100% BIO
- Original, menthe citron, jasperberry
- Bouteille de 75cl



LES BOISSONS SANS ALCOOL



**AU
PIF**

Colas et limonades artisanales

5€ HT

- Origine Phalempin (Nord)
- Agriculture Biologique et arômes naturels d'agrumes et d'épices
- Sans additif / citronné / peu sucré
- Bouteille de 75cl

Citronnade - Tidélice

5€ HT

- Origine France
- Citron et fleur de sureau
- Bouteille de 75cl

La Frênette BIO - Delobel & Fils

5€ HT

- Origine Pas-de-Calais
- Infusion de feuilles de frêne et de chicorée
- Pétillant et peu sucré
- Bouteille de 75cl

Eau - Villers

3€ HT

- Origine Saint Amand (Nord)
- Eau minérale naturelle plate ou pétillante
- Bouteille de 1L

Tidélice
Agitateur de papilles depuis 2015



Villers



LES BOISSONS CHAUDES LOCALES



Thé - TeaTap

- Origine Lille
- Thé en vrac
- 100% naturel



Café - MEO

- Origine Lille
- Labellisé AB



Chicorée - Lutun

- Origine Oye-Plage (Pas-de-Calais)
- 100% local et artisanal



Nos boissons maison réconfortantes

- Chocolat chaud
- Lait chaud
- Vin chaud

SERVICES ANNEXE



Pour accompagner vos événements, Bonsigne vous propose un service de location de verrerie. Profitez de verres adaptés à vos boissons. N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations !

Location de verrerie à partir de 0.60€ HT

- Verres à vin
- Verres à soft
- Verres à bière
- Coupes de champagne



**Vous souhaitez du service pendant votre événement ?
Nous pouvons mettre à votre disposition des serveurs pour
assurer le service de vos boissons, demandez-nous !**



CONTACTEZ NOUS !



CONTACT FOURNISSEUR

Jeanne Malfaisan
Co-fondatrice et co-gérante

jeanne@bonsigne.fr
07 50 34 59 23

CONTACT COMMERCIAL

Maud Schellhorn
Business Developer

maud@bonsigne.fr
07 60 60 90 21

Alix Couriet Bossan
Assistante Business Developer

alix@bonsigne.fr
06 66 29 68 42

RETROUVEZ-NOUS AU

4 rue de l'innovation, 59260 Lille
www.bonsigne.fr

cest@bonsigne.fr
03 66 76 98 60