

BONSIGNÉ

TRAITEUR BAS CARBONE



QUI SOMMES NOUS ?



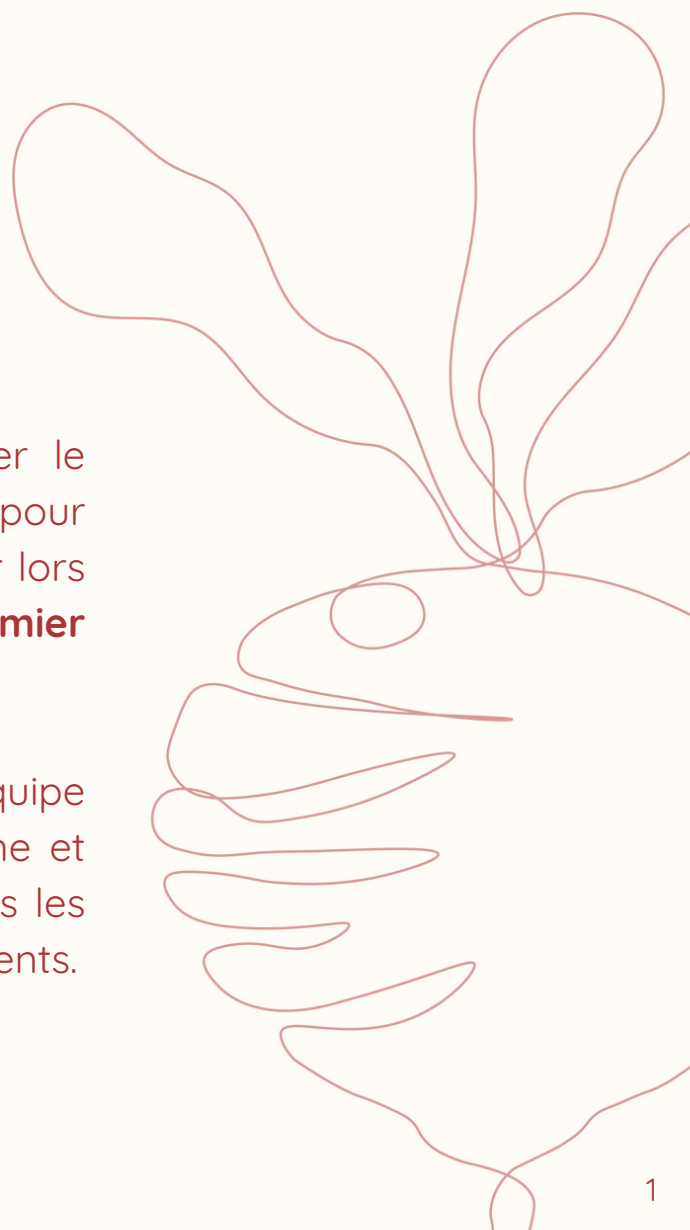
Bonsigne, c'est l'histoire de deux passionnées de cuisine (et de bien manger), Emmanuelle et Jeanne.

L'une, ancienne responsable marketing dans la grande distribution, s'est tournée vers la cuisine avec deux CAP en cuisine et pâtisserie.

L'autre, ancienne responsable logistique dans le tourisme, s'est reconvertie à la Naturopathie.

Rêvant toutes les deux de révolutionner le monde du traiteur événementiel pour permettre aux français de mieux manger lors de leurs événements, elles créent **le premier traiteur bas carbone de la MEL**.

Rêve devenu réalité grâce à une super équipe de 11 personnes engagées dans la cuisine et l'éco-responsabilité, qui se démènent tous les jours pour vous servir lors de vos événements.



NOTRE OBJECTIF ?

Devenir **la référence traiteur bas carbone de la MEL**. Nous proposons une cuisine 100% fait maison, végétarienne, locale et de saison, le tout livré et servi dans une belle vaisselle chinée et des contenants consignés pour des événements 100% zéro déchet.

Nous souhaitons vous aider à mieux manger lors de vos événements pour limiter votre impact environnemental tout en vous garantissant gourmandise et convivialité.

**FAIRE APPEL À BONSIGNE COMME
TRAITEUR BAS CARBONE C'EST
DIVISER PAR 2 SON ÉMISSION
DE CO2 ÉQUIVALENT !***

*par rapport à un traiteur traditionnel



Notre équipe est à votre disposition pour organiser vos événements zéro déchet sur mesure, que ce soit pour des occasions **personnelles** ou **professionnelles**.

**VOS ÉVÉNEMENTS ENGAGÉS
DE 10 À 500 PERSONNES !**





SOMMAIRE

Nos valeurs et engagements.....	Page 4
Nos produits de saison Printemps-Été.....	Page 5
Comment on fonctionne ?.....	Page 6
Notre carte printemps-été 2025.....	Page 8
Nos petits déjeuners.....	Page 9
Nos plateaux repas.....	Page 11
Nos buffets et assiettes tapas.....	Page 14
Nos cocktails.....	Page 20
Nos pauses goûter.....	Page 26
Côté boissons.....	Page 28
Notre service.....	Page 31
Animations culinaires.....	Page 32
La touche Bonsigne.....	Page 33
Nos moyens et nos partenaires.....	Page 36
Ils nous font confiance.....	Page 37
Nos fournisseurs.....	Page 37
Un traiteur soutenu et labelisé.....	Page 38

NOS VALEURS & ENGAGEMENTS

Bonsigne, c'est le traiteur zéro déchet, végé et vitaminé,
qui pimente le bien-manger !

Zéro déchet



Végétarien



Local, de saison



- Des contenants consignés, des serviettes en tissu, de la vaisselle chinée
- Une cuisine maison, 100% végétarienne
- Des produits de saison, issus de producteurs de la région



Une cuisine maison
Au fil des saisons



Tous nos plats sont cuisinés selon les arrivages des maraichers chaque semaine, dans une logique **anti-gaspi**.

Nos menus ne sont donc **pas fixes** et changent tous les jours.

Chaque prestation est **unique** et réalisée à la commande avec **des ingrédients frais, locaux et de saison**.

NOS PRODUITS DE SAISON PRINTEMPS-ÉTÉ

Dans une logique de **saisonnalité**, c'est avec ces différents produits et de la **saison printemps-été** que chacun de nos menus sont élaborés, mettant en avant leur **caractère frais et local** qui seront les stars de nos recettes.



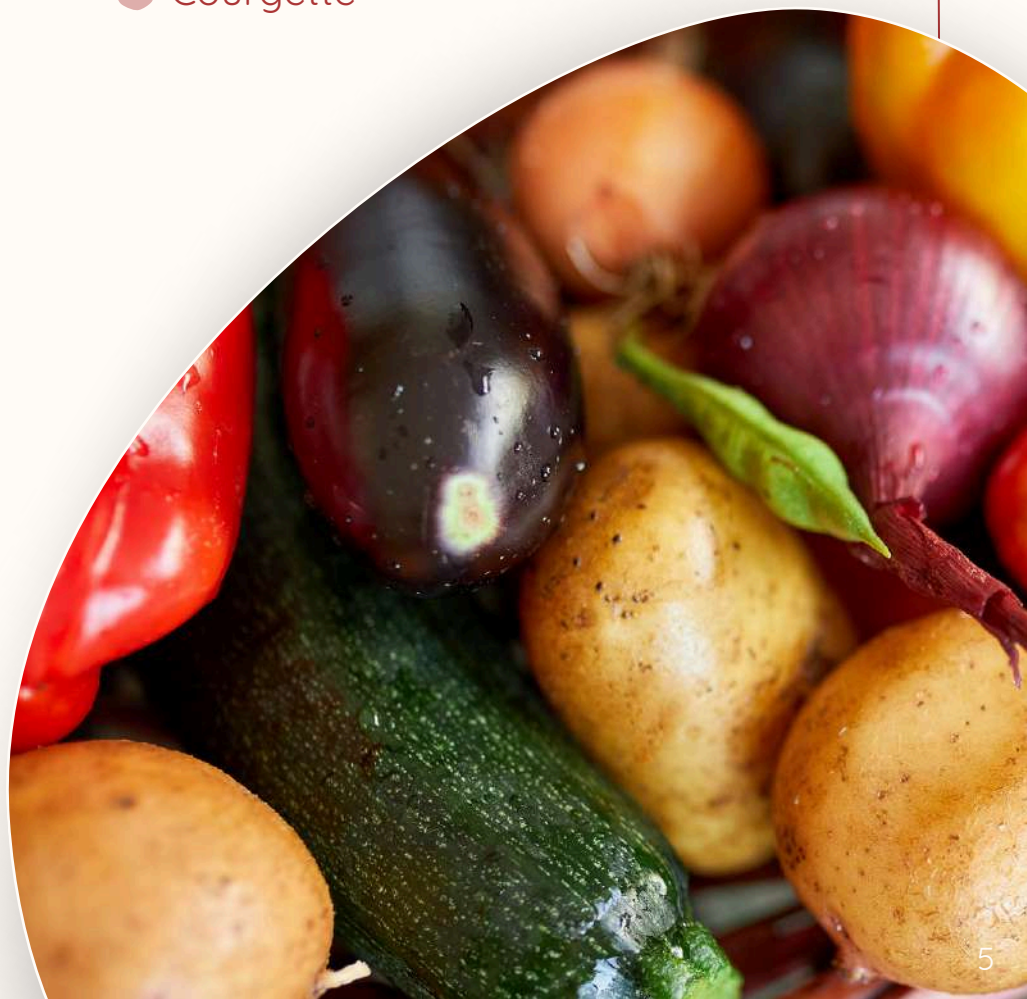
Les légumes

- Variété de choux
- Ail des ours
- Asperge
- Carotte
- Navet
- Oignon
- Topinambour
- Endive
- Épinard
- Fenouil
- Radis
- Courgette
- Aubergine
- Poivron
- Tomate
- Concombre



Les fruits

- Nectarine
- Pêche
- Prune
- Melon
- Pastèque
- Cerise
- Abricot
- Fruits rouges
- Framboise
- Fraise



COMMENT ON FONCTIONNE ?

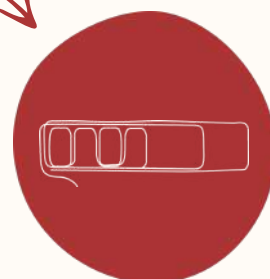
Que vous soyez **professionnel** ou **particulier**, Bonsigne s'occupe de tout et le processus reste le même :



1. Demande de devis



2. Réponse et validation



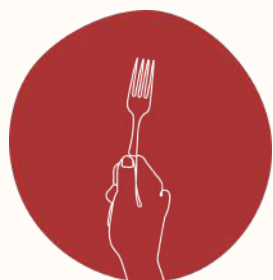
3. Préparation logistique



5. Livraison et installation



4. Préparation des mets



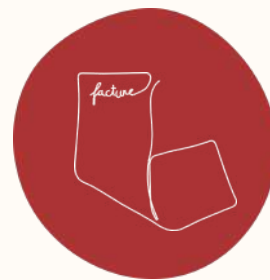
6. Vous vous régalez



7. Rangement et vaisselle



8. Rangement, plonge



9. Facturation et merci !

NOS MODALITÉS - CGV

- Commande avec livraison possible à partir de **10 personnes** pour les repas & cocktails et **20 personnes** pour les petits déjeuners
- Prise de commande acceptée maximum **7 jours ouvrés** avant la date de la prestation souhaitée
- Devis valable **7 jours ouvrés** à partir de sa création
- Modification de la commande possible (effectif plus ou moins 10% contenu, aspects logistiques) **6 jours ouvrés** avant la date de la prestation
- **Accompte de 30%** demandé à la validation et signature du devis

BONSIGNE C'EST :



100 % ÉCO-RESPONSABLE
ET ENGAGÉ



100 % CONVIVIAL
ET AUTHENTIQUE



100 % DE VOS
ÉVÉNEMENTS



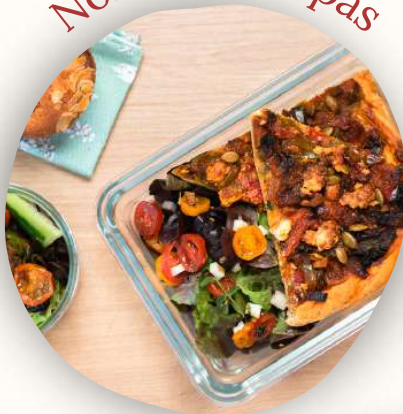
NOTRE CARTE PRINTEMPS-ETE 2024



Nos petits déjeuners



Nos boîtes repas



Nos buffets



Nos cocktails



Nos pauses goûter



NOUS PETITS DÉJEUNERS





NOUS PETITS DÉJEUNERS



Une réunion matinale ? Bonsigne vous livre le petit déjeuner dès 7h30 pour commencer la journée du bon pied !

Le classique

6,90 € HT / pers*

- Mini viennoiseries et chouquettes
- Café MEO et thé de chez TEA TAP
- Lait de vache
- Jus de fruits bio Pajottenlander
- Panier de fruits de saison

Devis sur mesure selon vos envies, budget et besoins

Le vitaminé

8,90 € HT / pers*

- **1 portion vitaminée** : fromage blanc et granola maison / compote / chia bowl / miam o fruits...
- **1 portion gourmande** : cakes aux graines / part de brioche maison / pain aux graines et confiture, moelleux individuel, bread cake
- Café MEO et thé de chez TEA TAP
- Lait d'amande bio
- Jus de fruits bio Pajottenlander
- Energy balls (en supplément)



**Hors mise en place, frais de livraison et reprise*

NOS PLATEAUX REPAS



NOS PLATEAUX REPAS



1. Formule plat & dessert

14,50 € HT*

2. Formule entrée, plat & dessert

18,50 € HT*

3. Formule entrée, plat, fromage & dessert

20,50 € HT*

4. Formule sandwich & dessert

9,50 € HT*

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

Livraison **chaude** ou **froide**



- Minimum commande : 10 personnes
- Option boissons sur demande
- Chaque formule est adaptable en fonction de vos contraintes alimentaires
- Pain tranché au levain/baguette en supplément sur demande



*Hors frais de livraison et reprise

Forfait nettoyage 0,50 € HT par personne en supplément

EXEMPLES MENUS PLATEAUX-REPAS

LES ENTRÉES

- Velouté ou gaspacho du moment
- Falafels et coleslaw
- Samosas et lit de salade verte
- Cake individuel
- Blinis et légumes rôtis
- Rouleaux de printemps



LES PLATS FROIDS

- Salade estivale
- Taboulé façon tajine
- Quiche gourmande, salade verte
- Sandwichs, bagels, hot-dog végété
- Bruschetta aux légumes d'été
- Bowl gourmands aux saveurs d'été

LES PLATS CHAUDS

- Chili sin carne
- Curry de légumes printaniers
- Dahl de lentilles corail
- Lasagnes végétariennes
- Poivrons ou courgettes farcis
- Crumble légumes de saison
- Chakchouka

LES DESSERTS

- Crumble de pomme fraise
- Tartelettes aux fruits frais
- Blondie ou brownie vegan
- Financier pistache ou noisette
- Sablé breton caramel au beurre salé
- Panna cotta tonka et chocolat





NOS BUFFETS





NOS BUFFETS

Envie d'un repas sous forme de **buffet** avec de **généreux plats à partager** ?

Nous proposons des formules **buffets gourmands** avec des salades de saison, pizzetas, flamiches, cakes, gaspacho, demi wraps et club sandwich, bruschettas et planches de fromages à partager.



Formule buffet sur mesure

- Minimum 10 personnes
- Option boissons sur demande
- Service recommandé à partir de 80 personnes
- Chaque formule est adaptable en fonction de vos contraintes alimentaires
 - ø gluten, ø lactose, végan



Choisissez votre formule idéale sur demande :
chaude, froide ou mixte !

POUR LE PRINTEMPS

BUFFETS FROIDS

PLATS À PARTAGER

- Tarte fine printanière
 - Fenouil rôti, feta et amande
 - Endive, chèvre et miel
- Pizzeta
 - Zaatar, légumes rôtis, roquette, feta
 - Pesto, légumes rôtis, roquette, burata

Liste non exhaustive

- Carpaccio de légumes crus et marinés
- Velouté froid
 - Petits pois, menthe
 - Champignon et ail des ours
- Salade gourmande composée de saison
- Focaccia, tapenade d'olives noires, feta, légumes marinés
- Cake salé aux légumes printaniers
- Assortiment de desserts : muffins chocolat blanc framboises, clafoutis, tartelettes aux fruits, meringue crème citron, chou mascarpone fraise...



POUR L'ÉTÉ

🍷 BUFFETS FROIDS

PLATS À PARTAGER

- Tarte fine printanière
 - Aubergines, tofu, amandes torréfiées
 - Poivrons marinés aux épices, chèvre, graines de courge
- Pizzeta
 - Zaatar, légumes rôtis, roquette, feta
 - Pesto, légumes rôtis, roquette, burrata



Liste non exhaustive

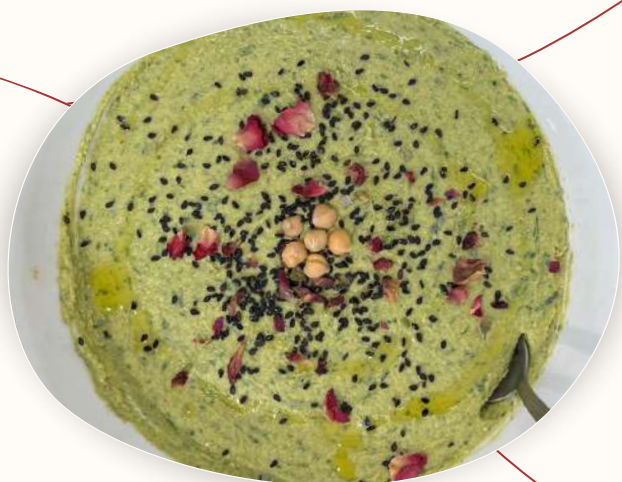
- Assiette végétale de saison
- Gaspacho
 - Melon, concombre
 - Poivron, tomates et basilic
- Salade gourmande composée de saison
- Focaccia, tartare de tomate, mozzarella marinée au basilic frais
- Cake salé aux légumes d'été (poivrons, tomates, courgette)
- Assortiment de desserts : muffins chocolat blanc framboises, clafoutis... tartelettes aux fruits, meringue crème citron, chou mascarpone fraise...



NOS ASSIETTES TAPAS

Stracciatella revisitée

- Servie dans son bol vintage
- Avec toppings
 - huile de truffe, basilic frais, graines, fruits de saison...



Tartinables - 200g, 400g ou 1kg

- Houmous de tomates séchées
- Houmous de lentilles corail, curry, coco
- Houmous pois cassé, citron et menthe
- Caviar d'aubergine
- Tzatziki

Pour accompagner

- Bocal de pain pita
- Planche de fromages du Nord
- Planche de légumes de saison
- Planche mixte (fromage et légumes)



LA PLANCHA

Du 12 mai au 30 septembre 2025

Formule - 12,70 € HT*

- Mix plancha 300g : légumes et protéines
- Salade verte
- Sauces maison : bbq / crème à l'ail
- Baguette

Nos mix plancha

Légumes

- Poivrons et oignons aux épices douces
- Champignons en persillade et échalotes
- Courgettes au curry

Protéines

- Mix halloumi, tofu et tempeh marinés
- Saucisses et merguez végétales

Nos extras - Prix HT

- Tartinable 200g.....4€90
- Extra pain pita 200g.....2€90
- Portion de salade composée 100g.....3€
- Gaspacho maison 75cl.....14€
- Stracciatella.....15€
- Saucisses / merguez végétales.....1€50

Location de plancha : 55€ HT

(Animation plancha avec service sur demande)

Le sucré - Prix HT

- Dessert individuel.....3€
- Cakes sucrés à partager 8 parts.....19€



NOS COCKTAILS





NOS FORMULES COCKTAILS

Devis sur mesure selon vos **envies, budget** et **besoins**

Un afterwork, un séminaire, une conférence ou encore un besoin d'un moment convivial debout ? Un apéro dinatoire pour une soirée entre amis ou en famille ?

Optez pour un cocktail déjeunatoire ou dinatoire !

À partir de 10 € HT / pers*

Exemples de formule : Cocktail déjeunatoire

- 4 bouchées
- 1 portion salée généreuse
- 2 petits pains garnis
- 1 verrine
- 2 mignardises

Cocktail 12 pièces

- 6 bouchées
- 2 petits pains garnis
- 1 verrine
- 3 mignardises

Cocktail 9 pièces

- 4 bouchées
- 2 petits pains garnis
- 1 verrine
- 2 mignardises



*Hors frais de livraison et reprise
Forfait nettoyage 0,50 € HT par personne en supplément



NOS FORMULES COCKTAILS

Cocktail léger

- 4 bouchées froides
- 1 mignardise sucrée

Afterwork

- 2 à 3 bouchées froides
- Tartinable et pain pita
- Planche de fromages, légumes ou mixte



Nos bouchées sont copieuses, nous recommandons pour une formule apéro / cocktail **environ 5 bouchées salées par personne et pour un repas 10/12 bouchées.**

- Minimum 10 personnes
- Option boissons sur demande
- Option service au plateau pour des cocktails conviviaux sans stress



POUR LE PRINTEMPS

COCKTAILS



VERRINES

- Velouté de champignons
- Velouté de choux-fleurs, sarrasin et pousse de pois
- Mousse de céleri rôti, miel, piment d'Espelette et noisettes
- Panna cotta au lait de coco, citron vert, coriandre et gingembre



PAINS GARNIS

- Hot-dog caviar d'aubergine, feta et graines
- Burger au céleri rôti, crème moutarde et pickles
- Burger fêta battue, betteraves marinées
- Mini faluche pesto mozzarella tomates et graines de courges
- Burger champignon, crème de gorgonzola et échalotes confites

BOUCHÉES FROIDES

- Blinis dôme de gelée de saison (ail noir, poireaux...)
- Sablés comté et chantilly du moment
- Nougats de chèvre
- Focaccia et tartare de légumes de saison
- Pain d'épices, crème de cajun
- Tartelettes salées

BOUCHÉES CHAUDES

- Samoussas épicés
- Accras de légumes
- Nuggets de tofu
- Arancini champignons ou tomates séchés
- Brick halloumi / feta
- Falafels croustillants



POUR L'ÉTÉ

COCKTAILS



VERRINES

- Gaspacho tomate et poivron
- Soupe melon, basilic et gingembre
- Caponata
- Salade estivale



PAINS GARNIS

- Hot-dog caviar d'aubergine, feta et graines
- Burger au céleri rôti, crème moutarde et pickles
- Burger fêta battue, betteraves marinées
- Mini faluche pesto mozzarella tomates et graines de courges
- Burger champignon, crème de gorgonzola et échalotes confites

BOUCHÉES FROIDES

- Blinis dôme de gelée de saison (ail noir, poireaux...)
- Sablés comté et chantilly du moment
- Nougats de chèvre
- Focaccia et tartare de légumes de saison
- Pain d'épices, crème de cajun
- Tartelettes salées

BOUCHÉES CHAUDES

- Samoussas épicés
- Accras de légumes
- Nuggets de tofu
- Arancini champignons ou tomates séchés
- Brick halloumi / feta
- Falafels croustillants



LES DESSERTS COCKTAILS

MIGNARDISES SUCRÉES

- Financier pistache
- Sablé breton et caramel au beurre salé
- Mini muffin chocolat blanc et framboise
- Mini meringue crème citron
- Mini tartelettes aux fruits
- Biscuit fleur de sel et dôme aux fruits
- Financier pralin
- Brownie



VERRINES SURCÉES

- Crème chikorée et noisettes torréfiées
- Panna cotta tonka et chocolat
- Smoothie de fruits de saison
- Soupe fraise, basilic et gingembre
- Panna cotta vanille et fruits rouges
- Crumble de saison



NOS PAUSES GOÛTER



NOS PAUSES GOÛTER

Nos douceurs maison

- Verrines
- Mignardises
- Energy balls
- Gâteaux individuels
- Paniers de fruits de saison
- Brioche ou cake à partager



Boissons

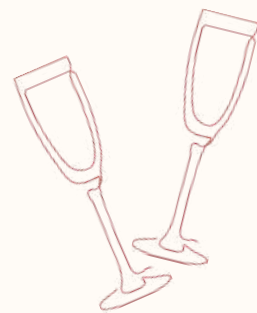
- Sodas
- Café, thé ou chicorée
- Chocolat chaud
- Jus bio Pajottenlander
- Bombonnes de jus de fruits frais

**Une envie de bar à crêpes
ou pancakes ?**

C'est possible aussi sur
demande !



CÔTÉ BOISSONS



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



Nous proposons un large choix de boissons en provenance directe des **producteurs locaux**. Choisissez vos **bières**, **vins**, **softs** et le nombre de bouteilles que vous souhaitez, nous vous livrons le tout dans des **caisses consignées**.

LES BOISSONS ALCOOLISÉES

Pour vos afterworks, séminaires, inaugurations...



Les bulles

- Le champagne Joseph Perrier
- Crémant bio Oé
- Petillant naturel basic Instinct

Les vins

- Rouge, blanc, rosé
- Producteurs : Oé ou Jacques Frelin

Les bières

- Bières artisanales et régionales (blonde, blanche, IPA, triple, ambré...)
- Location de tireuse (Fut 20L)

Nous travaillons aussi avec des partenaires pour vous fournir des **bonbonnes de cocktails** aux fruits frais pour vos gros événements.

- Bonbonnes de cocktails de chez **Bons Bonnes** travaillées au fil des saisons



CÔTÉ BOISSONS

LES BOISSONS SANS ALCOOL

Faire la fête sans alcool c'est possible
et c'est Bonsigne !



Les softs

- Citronnades en bouteilles ou bombones
- Colas & limonades artisanales - Brasserie Au Piff
- Jus de fruits bio Pajottenlander
- Kombucha - Loven Kombucha
- Symples (infusions glacées)
- Frênette - Delobel & Fils

Nous travaillons aussi avec
des partenaires pour vous fournir
des **bonbonnes de mocktails** aux fruits
pour vos gros événements.

- Bonbonnes de jus de fruits frais et vitaminés
de chez **Oscar & Céleste**



CÔTÉ BOISSONS

LES BOISSONS CHAUDES

Des boissons réconfortantes
pour vos goûters, petits déjeuners
ou pauses café



Les boissons chaudes

- Chocolat chaud maison
- Café MEO
- Thé Tea Tap
- Chicorée Leroux



NOTRE SERVICE

CONVIVAL ET PROFESSIONNEL

Une équipe qualifiée, professionnelle et motivée pour vous servir lors de vos événements.

- Mise en place et réapprovisionnement de vos buffets
- Service au plateau des bouchées et mignardises
- Service des boissons au bar (tireuse, bouteilles..)
- Explication du menu, éducation à une consommation responsable
- Débarrassage et nettoyage du lieu
- Service chaud ou froid
- Animations culinaires sur demande



ANIMATIONS CULINAIRES

Pour vos événements professionnels de plus de 100 personnes

Show culinaire tenu par 1 serveur de l'équipe Bonsigne
1 pièce par personne réalisée sur place devant les convives

Côté salé

- Animation plancha
- Animation chaude
- Montage d'une bouchée devant les convives et servie
- Bar à gaspacho / soupe
 - 1 bol de 90ml/pers. et topping

Côté sucré

- Bar à pancakes (ajout de garniture / topping selon vos envies)
- Bar à fromage blanc, granola maison et fruits frais
- Montage d'une bouchée devant les convives et servie
- Stand glace
- Stand pop-corn



LA TOUCHE BONSIGNE

Toute notre offre est livrée avec de **jolis plats de service vintage** comme chez mamie. Pour vous accompagner dans votre démarche **zéro-déchet** jusqu'au bout, nous proposons toute une **vaisselle chinée**, ou dans un style classique pour les plus traditionnels.

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



NAPPES ET SERVIETTES

Serviettes en gaz de coton - À partir de 1 € HT

Terracota



Beige



Bleu dusty



Vert émeraude



Rose pâle



Vert sauge



Nappes pour buffet - À partir de 12 € HT

Terracota, ocre ou vintage

Nappes pour table - À partir de 12 € HT

Blanche



VAISSELLE

Location à partir de 0,60 € HT

Les assiettes

- La gamme vintage bleues identiques
- La gamme vintage dépareillées comme chez mamie
- La gamme Paris
- La gamme entrée de gamme blanche basique

Vintage bleues



Vintage dépareillées



Paris



Les verres

- La gamme Vintage - verres à soft, à eau, à vin
- La gamme Hera - verres à soft, à eau, à vin
- La gamme entrée de gamme

Vintage



Hera



Les couverts

- La gamme Vintage
- La gamme Épurée
- La gamme Virgule
- La gamme entrée de gamme

Vintage



Épurée



Virgule



NOS MOYENS

Mobilier

- Mange-debout
- Tables
- Tonnelle
- Paravent

Location

- Tireuse à bière
- Plancha



Pour vos plats chauds

- Chaffin dish
- Étuve



NOS PARTENAIRES



Les Alchimistes

- Compost

ESAT

- Nettoyage de nos tissus

Locadéco & Excel Location

- Mobilier et matériel



ILS NOUS FONT CONFIANCE



NOS FOURNISSEURS



- Auguste et Ferdinand
- Oscar et Céleste
- Azade
- Les pousses de Julien
- Marcova
- Sohet
- La Ferme du Vinage
- Il Forno
- Entrait d'union
- Bonbonnes

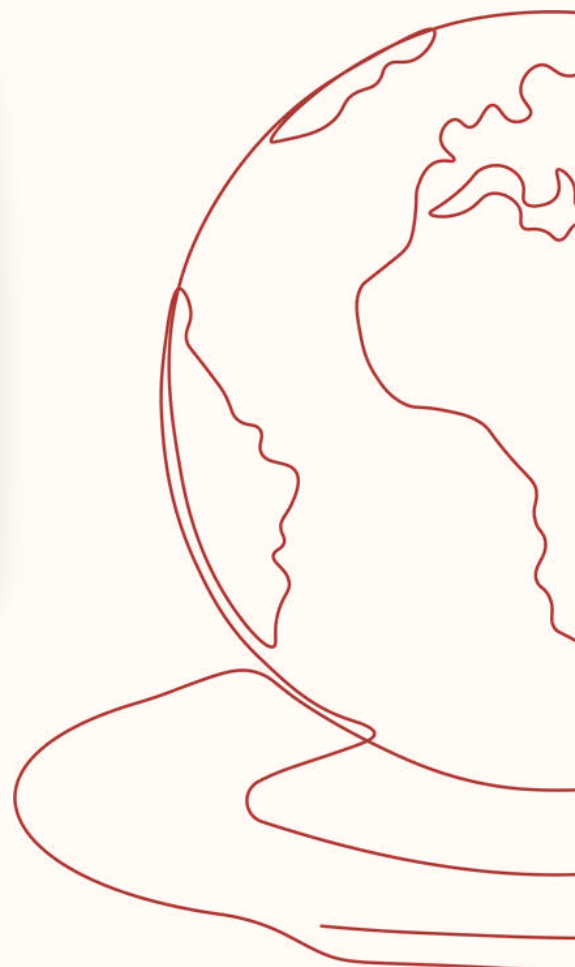
UN TRAITEUR SOUTENU ET LABÉLISÉ



Chez Bonsigne, nous plaçons **l'écoresponsabilité** au cœur de nos actions. Engagés dans **une démarche durable**, nous sommes fiers de détenir **plusieurs labels reconnus** qui certifient notre respect des critères **environnementaux, sociaux et éthiques**.

Ces distinctions soulignent notre volonté de proposer des buffets **végétariens, locaux et zéro déchet** pour des événements qui allient **plaisir culinaire et respect de la planète**.

En choisissant **Bonsigne**, vous participez à une alimentation **responsable**, tout en soutenant des pratiques qui préservent **notre environnement et l'humain**.



AVIS CLIENTS MERCİ

Bonsigne

4,9 ★★★★★ (111)

★★★★★ il y a 2 semaines **NOUVEAU**

Merci à l'équipe de Bonsigne pour la préparation du sacré apéro de molo molo studio ! Tout était parfait ! Nous nous sommes régalés ! Les pièces étaient très raffinées, cuisinées avec goût et justesse, merci beaucoup ! Je n'hésiterai pas à faire appel à vos services pour les prochaines fois ❤️

★★★★★ il y a 2 semaines **NOUVEAU**

Je travaille avec l'entreprise BONSIGNE pour proposer une offre salée dans mon salon de thé, restaurant et je suis ravie de cette collaboration. Les produits sont gourmands, très bien présentés, frais, tout est hyper qualitatif. L'équipe est réactive et au petits soins pour ses clients. Je recommande à 100%

★★★★★ il y a 6 mois

Nous avons eu le plaisir d'avoir bonsigne pour fêter notre pacs. Nous avons un projet en tête avec des demandes précises. Maud a été très disponible et à l'écoute pour réadapter le devis à chaque appel. Crêpes, soupe, salade, cocktail...

Le jour J, le buffet a fait l'unanimité. Bon, frais, justes proportions. Le service était impeccable.

C'était très important pour nous de faire appel à une structure proche de nos convictions quotidiennes. végé, zéro déchet...

Ça ne pouvait être personne d'autre que bonsigne ! ❤️ Merci de nous avoir accompagnés sur cette journée !

★★★★★ il y a une semaine **NOUVEAU**

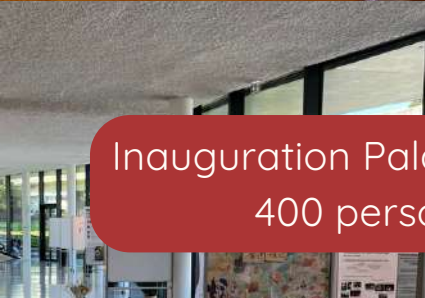
Nous avons fait appel à Bonsigne pour un séminaire regroupant 110 personnes. C'était la 2ième fois que nous faisons appel à Bonsigne et encore une fois la prestation a été de très bonne qualité. Nous avons eu beaucoup de retours positifs des participants au séminaire.

★★★★★ il y a 4 mois

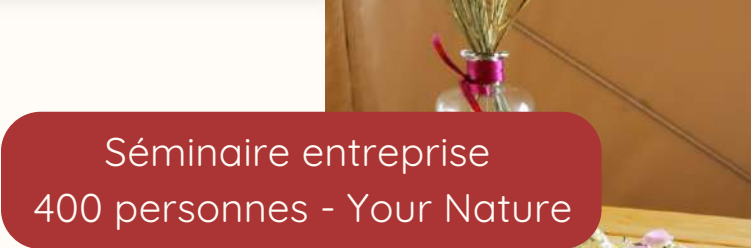
Excellente qualité gustative : goût et présentation excellents ; service sur mesure ; génial d'avoir le menu pour découvrir les recettes très originales



Repas assis, soirée de fin d'année de L'UJA
90 personnes à l'Hospice Comtesse



Inauguration Palais Rameaux
400 personnes



Séminaire entreprise
400 personnes - Your Nature

Colloques scientifiques Liliad
150 personnes

DE BEAUX ÉVÉNEMENTS GRÂCE À VOUS



Séminaire entreprise
300 personnes à l'Abbaye
de Vaucelle



Soirée Lauréat Réseau Entreprendre
800 personnes



Festival Series Mania depuis 3 ans
Buffet pour 200 personnes tous les
midis au Bazar St Sauveur



CONTACTEZ NOUS !



Emmanuelle Froger
Fondatrice et co-gérante

emmanuelle@bonsigne.fr
06 59 13 41 44

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

