

BONSIGNE
TRAITEUR BAS CARBONE

AUTOMNE
HIVER
2025 2026

QUI SOMMES NOUS ?



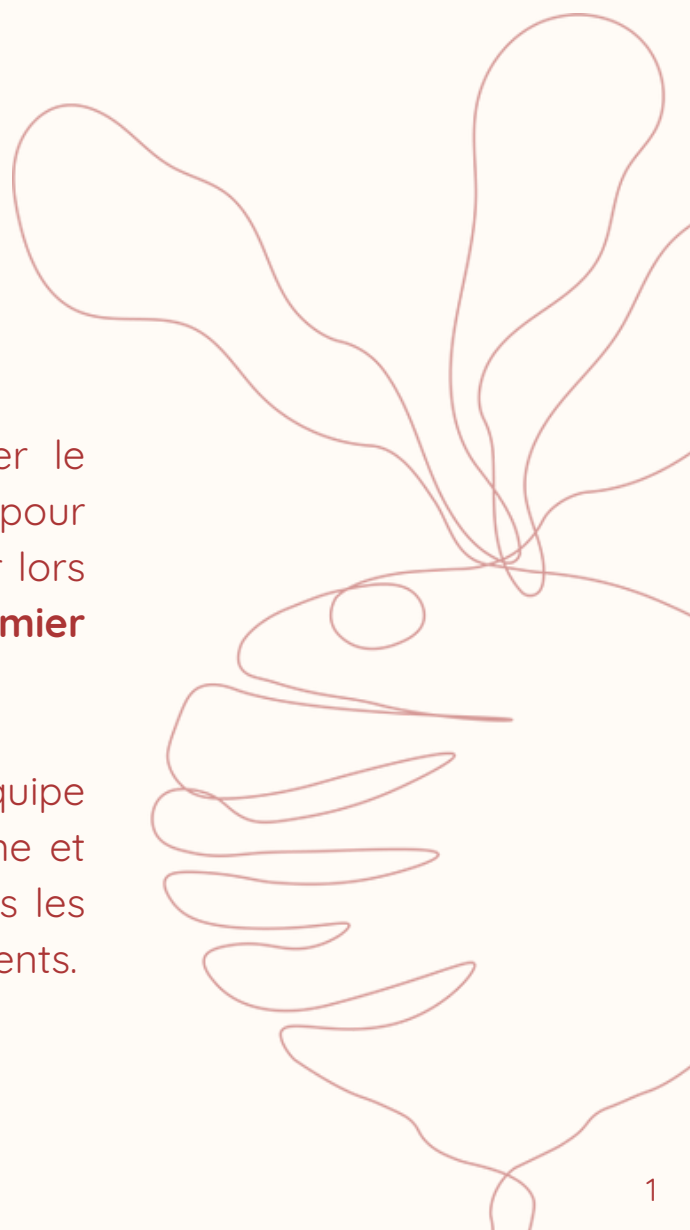
Bonsigne, c'est l'histoire de deux passionnées de cuisine (et de bien manger), Emmanuelle et Jeanne.

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 13 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% faite 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**.

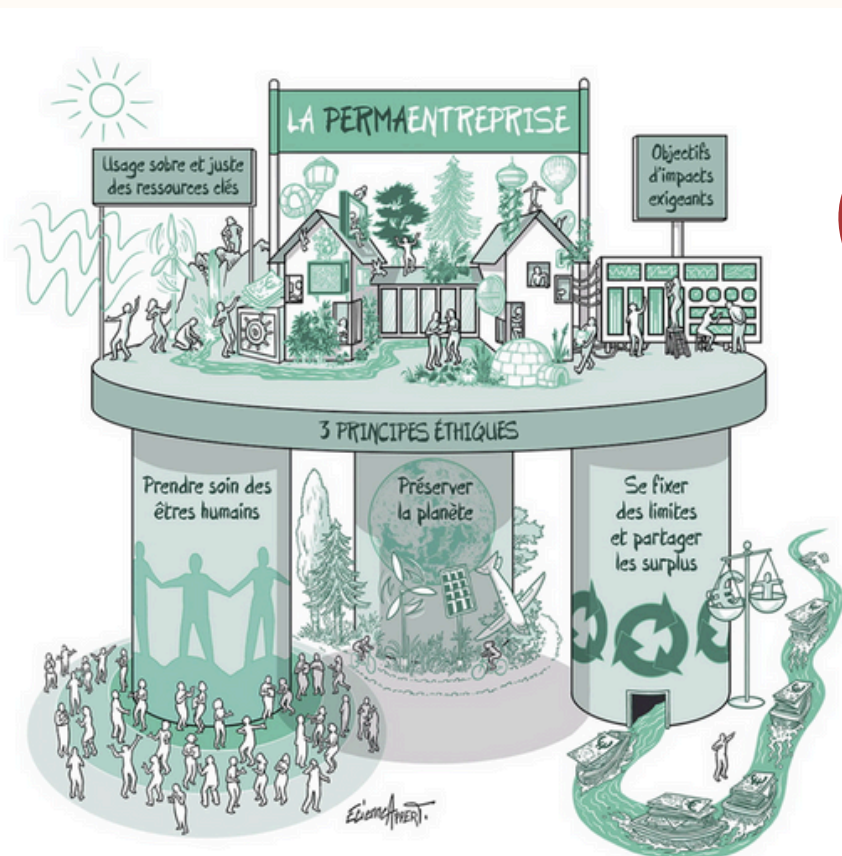
LE BILAN CARBONE

Suite à la réalisation de notre propre bilan carbone en 2024, nous avons réalisé un outil de calcul qui nous permet de vous donner le bilan de votre repas à la suite de votre événement !



PERMAENTREPRISE

Après un parcours de 4 mois inspirant et enrichissant auprès des pionniers de la **permaentreprise** (Norsys et Audicce) et soutenu par le **MEDEF**, nous sommes fiers de pouvoir nous déclarer **permaentreprise** depuis septembre 2025.



LES 3 PRINCIPES ÉTHIQUES

Le modèle de la permaentreprise vise à obtenir une production efficace, utile aux humains, tout en préservant la planète via un usage sobre voire régénératif des ressources, et le partage équitable des richesses.



NOTRE RAISON D'ÊTRE

PERMA - ENJEUX

Végétaliser la **gourmandise** pour nourrir les humains et les consciences, par une cuisine **créative et locale**, génératrice de **joie et de partage**, pour des **évènements** porteurs de sens et une planète en meilleure santé, c'est Bonsigne !

prendre soin
des humains

préserver
la planète

se fixer des limites
et redistribuer
les richesses



SOMMAIRE

Nos valeurs et engagements.....	Page 5
Nos produits de saison Automne-Hiver.....	Page 6
Le fonctionnement	Page 8
Notre carte automne-hiver	Page 8
Nos petits déjeuners.....	Page 10
Nos plateaux repas.....	Page 14
Nos buffets.....	Page 18
Nos cocktails.....	Page 23
Nos pauses goûter.....	Page 28
Côté boissons.....	Page 30
Notre service.....	Page 33
Animations culinaires.....	Page 34
La touche Bonsigne.....	Page 35
Nos moyens et nos partenaires.....	Page 37
Ils nous font confiance.....	Page 38
Nos fournisseurs.....	Page 38
Un traiteur soutenu et labelisé.....	Page 40

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 AUTOMNE-HIVER

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



Les légumes

- Ail
- Betterave
- Brocoli
- Carotte
- Céleri
- Champignon
- Chou-fleur
- Courge
- Échalote
- Endive
- Fenouil
- Poireaux
- Oignon
- Panais
- Potimarron
- Navet



Les fruits

- Poire
- Pomme
- Clémentine
- Orange

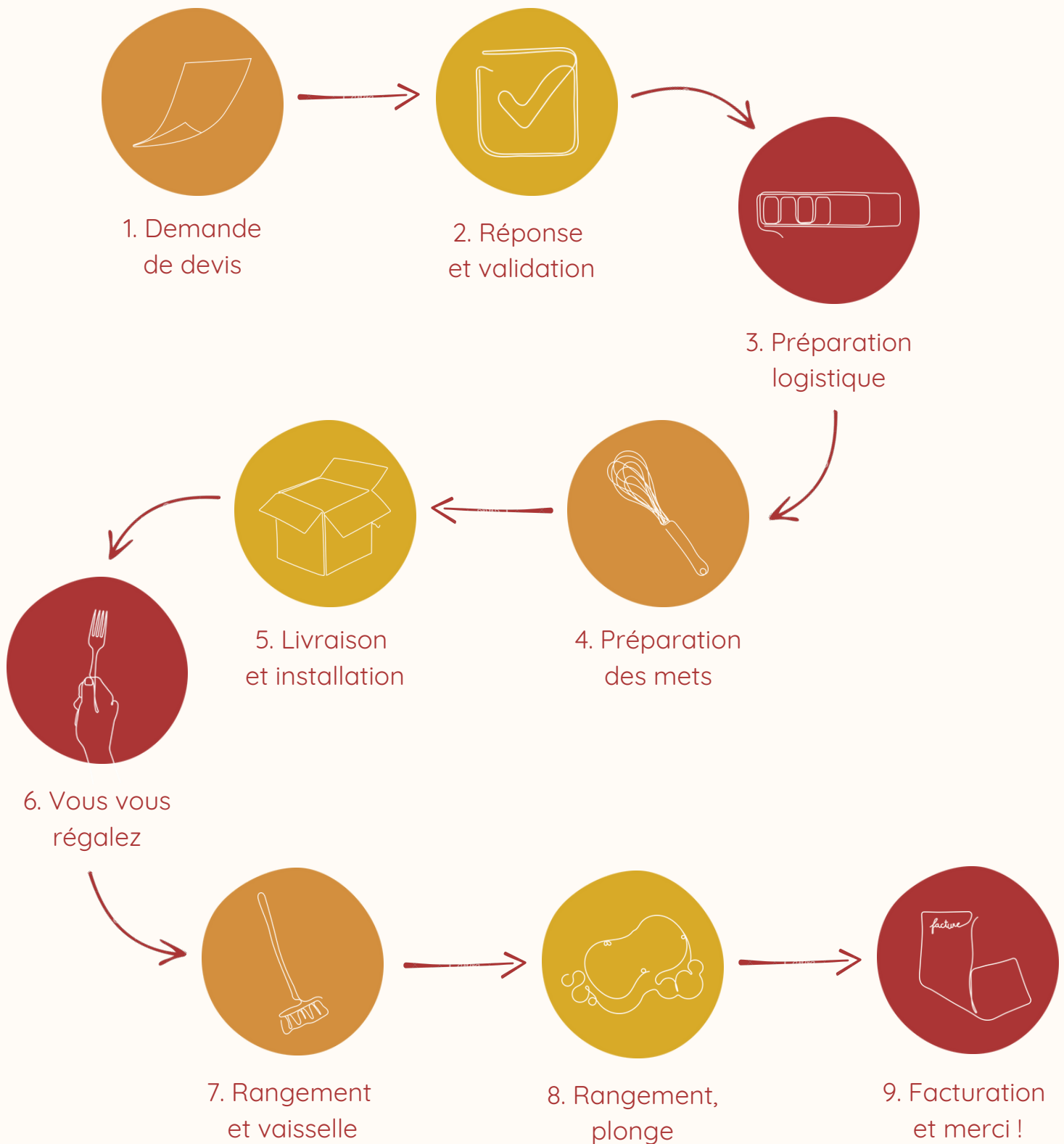


COMMENT ON FONCTIONNE ?

Que vous soyez **professionnel**
ou **particulier**,

Bonsigne s'occupe de tout
et le processus reste le même :

VOS ÉVÈNEMENTS ENGAGÉS
DE 15 À 500 PERSONNES !



NOTRE CARTE

AUTOMNE-HIVER 2025-2026

Nos petits déjeuners



Nos boîtes repas



Nos buffets



Nos cocktails



Nos pauses goûter



NOUS PETITS DÉJEUNERS





NOS PETITS DÉJEUNERS



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

Le classique

6,99 € HT / pers*

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

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

Le gourmand

9,10 € HT / pers*

- Café MEO et thé de chez TEA TAP, lait de vache
- Jus de fruits bio Pajottenlander
- 1 fromage blanc et granola 100g
- 1 pancake par personne et topping
- 1 portion sucrée gourmande (cake, brioche, muffins)



*Hors mise en place, frais de livraison et reprise

Le vitaminé

10,80 € HT / pers*



- **1 tartine salée vitaminée** : aux œufs brouillés, œufs durs, tartinable protéinée...
- **1 portion gourmande** : chia bowl, fromage blanc et granola, biscuit petit déjeuner, bread cake...
- Café MEO et thé de chez TEA TAP
- Lait d'amande bio
- 1 shot vitaminé



Les extras

- Œufs brouillés - en libre service ou réalisés devant vous
- Des options de snacks sains : bread cake, biscuit petit déjeuner maison, Energy balls, tartines vitaminées, granola maison...
- Des options plus gourmandes : brioche, tarte aux sucres, madeleines, sablés, pancakes et crêpes
- Des boissons qui changent : chicorée, chocolat chaud..

Envie d'une animation culinaire :
œufs brouillés, pancakes ou crêpes ?
Demandez-nous !



*Hors mise en place, frais de livraison et reprise

LES PETITS DEJ EN IMAGES



NOS PLATEAUX REPAS



NOS PLATEAUX REPAS



1. Formule plat & dessert
14,50 € HT*
2. Formule entrée, plat & dessert
18,90 € HT*
3. Formule entrée, plat, fromage & dessert
20,90 € 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

- Arancini
- Falafels et coleslaw
- Croustillants au fromage
- Soupe ou velouté maison
- Cake salé et crème épicée
- Rouleaux d'hiver



LES PLATS FROIDS

- Salade asiatique
- Taboulé façon tajine
- Quiche gourmande, salade verte
- Sandwichs, bagels, hot-dog végété
- Bruschetta, patate douce, courges rôties
- Bowl de riz complet, lentilles, pickles, courges rôties et fêta

LES PLATS CHAUDS

- Chili sin carne,
- Curry de légumes
- Couscous végétarien
- Lasagnes végétariennes
- Butternut ou courges farcies
- Crumble aux légumes d'hiver

LES DESSERTS

- Carrot cake
- Pain d'épices
- Crumble de pomme
- Muffin chocolat et poires
- Blondie ou brownie vegan
- Financier noisette



LE MENU d'octobre

LES PLATEAUX REPAS

ENTRÉES

- Terrine végétale aux champignons
- Falafels, crème à l'ail, salade verte
- Bouillon régénérant (miso, tofu, sésame, algues)
- Velouté du moment
- Tatin de légumes d'automne, salade verte



PLATS

- Courge farcie végétarienne
- Lasagnes aux légumes d'automne
- Mafé de patate douce et riz basmati
- Quiche du moment
- Salade tajine — semoule, carottes de couleurs, pois chiches grillés, abricots secs, noisettes et amandes torréfiées, épices orientales, halloumi
- Sandwich — bao, effiloché de tofu façon pulled pork



DESSERTS

- Fromage blanc, crème de marron, fruits de saison
- Cookie chocolat, praliné de graines de courges
- Crumble poire, sarrasin
- Carrot cake
- Marbré ricotta



NOS SANDWICHS

Formule sandwich & dessert

9,50 € HT*



FALUCHE

Faluche pesto ail des ours, œuf dur, betterave jaune râpée, burrata, oignons frits et velours balsamique



BURRITO

Burrito crème à l'ail, courges rôties au gingembre, crudités et salade



BAO

Bao effiloché de tofu façon pulled pork



HOT-DOG

Pain hot dog, mayo fumée, patates douces rôties au paprika, pois chiche grillés, mozzarella, roquette

Pain hot dog, sauce maison, halloumi, légumes d'automne rôtis, graines de courges, velours balsamique



SANDWICH

Baguette traditionnelle, crème à l'ail, crudités, œuf dur, mâche, velours balsamique

Baguette traditionnelle, houmous, halloumi, légumes de saison rôtis aux épices douces, coriandre et cacahuètes

*Hors frais de livraison et reprise

Forfait nettoyage 0,50 € HT par personne en supplément

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, quiches, flamiches, cakes, gaspachos, demi wraps et club sandwiches, bruschettas et planches de fromages à partager.



Formule buffet sur mesure

- Minimum 15 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 !



EXEMPLES MENUS

BUFFETS FROIDS

PLATS À PARTAGER

- Flamiche
- Quiche gourmande
- Planche de fromage ou mixte
- Tartinables et pain pita
- Cancoillotte aux noix
- Tarte rustique
- Terrine de saison

Liste non exhaustive

PLATS À PARTAGER

- Cakes salés et cakes vitaminés
- Assiette végétale : céleri ou poirreau
- Assiettes de légumes rotis et base crémeuse
- Focaccia champignons poêlés et pesto de persil
- Salade gourmande composée de saison
- Assiettes d'oeufs mimosas revisités
- Assiette de smash potatoes



RECETTES DU MOMENT





EXEMPLES MENUS

BUFFETS CHAUDS

Réchauffez vos événements avec nos plats chauds et gourmands.

Découvrez notre formule de plats chauds servis dans nos **chafings dish** sur vos buffets.

Liste non exhaustive

PLATS CHAUDS À PARTAGER

- Lasagne
- Courge farcie
- Curry de légumes et riz basmati
- Dhal de lentilles et riz basmati
- Mafé végétarien
- Carbonnade flamande végété
- Croziflette, tartiflette
- Soupe servie en marmitte
- Risotto de pépinettes à la truffe



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 15€ HT/ pers*

Exemples de formule : Cocktail déjeunatoire

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

Cocktail 12 pièces

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

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 généreuses,
nous recommandons pour une formule apéro /
cocktail **environ 6 bouchées salées par personne**
et pour un repas 10/12 bouchées.

- Minimum 15 personnes
- Option boissons sur demande
- Option service au plateau pour des cocktails conviviaux sans stress



EXEMPLES MENUS

COCKTAILS

VERRINES

- Velouté de butternut et amandes torréfiées
- Panna cotta de betteraves et jus aux herbes
- Velouté de châtaignes et noisettes torréfiées



PAINS GARNIS

- Burger crème au miel, céleri roti, pickles
- Navette à la mozzarella et pesto de saison
- Burger fêta battue, betteraves marinées
- Burger gorgonzola, champignons snackés
- Faluche crudités, oeufs mayo
- Hot-dog végétal
- Bao éfiloché de tofu sauce barbecue

BOUCHÉES FROIDES

- légume caramélisé façon pomme d'amour
- Galet corail sauce shirasha
- Blinis tartare d'algues
- Nougats de chèvre
- Focaccia et champignons snackés
- Pain d'épices, crème de cajun
- Onigiri
- Sablé dôme à l'ail noir

BOUCHÉES CHAUDES

- Samoussas aux épices douces
- Pleurottes panées
- Nuggets de tofu
- Arancini champignons ou tomates séchées
- Croques aux légumes rôtis et parmesan
- Falafels croustillants



EXEMPLES MENUS

COCKTAILS

MIGNARDISES SUCRÉES

- Roses des sables
- Financier pralin
- Tartelette chantilly et poire rôtie
- Moelleux aux pommes façon crumble
- Brownie vegan et sans gluten
- Carrot cake aux noix de pécan
- Pumpkin cake
- Pain d'épices



VERRINES SUCRÉES

- Crumble pomme vanille
- Mousse au chocolat et pralin
- Fromage blanc, miel, fruits rôtis et granola
- Panna cotta vegan au lait de coco et chocolat
- Compote pomme-poire, spéculoos et amandes
- Mousse de chicorée et croustillant speculoos





NOS PAUSES
GOÛTER

NOS PAUSES GOÛTER

Nos douceurs maison

- Verrines
- Mignardises, madeleines, cookies, muffins
- Energy balls, biscuits petits déjeuners
- Gâteaux et cakes à partager
- Paniers de fruits de saison
- Brioches et briochettes
- Gaufres du Nord
- Tarte au sucre
- Bar a crêpes et pancakes



**Une envie d'animation
sucrée ?**

C'est possible aussi sur
demande !



Boissons

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



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 bombonnes
- 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
- Vin chaud maison
- Café MEO
- Thé Tea Tap
- Chicorée Leroux



NOTRE SERVICE

CONVIVIAL 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 œufs brouillés
- Animation chaude
- Montage d'une bouchée devant les convives et service
- 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 en tissu couleur terracotta, blanche ou vintage selon vos envies.





VOS MARIAGES

Consultez notre catalogue dédié

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

Vaisselle introuvable

- Vaisselle vintage



NOS MODALITÉS - CGV

- Commande avec livraison possible à partir de **15 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



ILS NOUS FONT CONFIANCE



NOS FOURNISSEURS



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

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 MERCI

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 régalez ! 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



Déjeuner guinguette
400 personnes - La Redoute



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



Inauguration Palais Rameaux
400 personnes



Colloques scientifiques Liliad
150 personnes



Séminaire entreprise
400 personnes - Your Nature

L'ÉVÉNEMENTIEL SUR MESURE SANS LIMITES



Séminaire entreprise
300 personnes à l'Abbaye
de Vaucelles



Soirée Lauréat Réseau Entreprendre
800 personnes



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



Barbecue végétarien
500 personnes
Soirée ambassadeurs Hello Lille

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

