



BONSIGNE

TRAITEUR BAS CARBONE

24 novembre 2025 au 31 janvier 2026

CARTE
FESTIVE
2025

NOS COCKTAILS



LE SALÉ

BOUCHÉES FROIDES



- Bolinette méli-mélo de champignons, croûtons en persillade
- Blinis tartare d'algues, gravelax de carottes au sel fumé
- Mini toast pain d'épices, faux gras
- Pomme de terre, chantilly à la truffe
- Onigiri
- Choux façon gougère et craquelin
- Sablés, crème chicorée
- Nougats de chèvre
- Focaccia pleurotes, pesto de persil
- Sapin de mini wraps



BOUCHÉES CHAUDES

- Bouchée à la reine champignons, poireaux
- Mini flamiche au Maroilles
- Samossa panais aux épices douces, noisettes
- Croquette courge, butternut aux épices douces
- Falafel crème à l'ail
- Tofu pané sauce sriracha



VERRINES SALÉES

- Méli melo champignons en persillade
- Crème de chou-fleur, noisettes
- Velouté de haricot blanc, châtaignes

PAINS GARNIS

- Navette chutney et fromage de chèvre
- Mini burger patate douce rotie
- Mini hot-dog halloumi
- Mini faluche fromage frais gravelax de carottes



LE SUCRÉ



VERRINES SUCRÉES

- Salade d'agrumes
- Pomme tatin
- Crumble poire sarrasin
- Mousse chocolat



MIGNARDISES

- Mini cookies choco noisettes
- Mini tartelette noix
- Choux vanille fève de tonka
- Mini cake à l'orange façon kougloff
- Bolinette pomme tatin
- Bolinette de salade d'agrumes



Cocktail travaillé
selon vos envies et vos budgets !
bouchée à partir de 1,62€

NOS PLATEAUX REPAS



ENTRÉES

- Faux gras
- Terrine aux champignons
- Blinis tartare d'algues gravelax de carottes
- Salade endive, pomme, noix, fourme d'Ambert
- Velouté de haricot blanc châtaignes



PLATS

- Parmentier à la patate douce, hachis végétal, crumble salé aux noisettes
- Carbonnade flamande, pomme de terres rôties aux herbes
- Courge de fêtes — farce végétale aux châtaignes, boulgour
- Risotto, duo de champignons, truffe
- Croziflette / Tartiflette végétarienne
- Croque-monsieur façon grilled cheese
- Faluche au fromage frais, herbes et gravlax végétal
- Salade composée hivernale :
 - riz rouge, lentilles vertes, chou-fleur, pickles, feta...
 - salade façon tajine aux légumes d'hiver



DESSERTS

- Fromage blanc crème de marron
- Mousse au chocolat, praliné de noisettes
- Cake à l'orange
- Cookies chocolat noisettes, praliné maison
- Salade d'agrumes

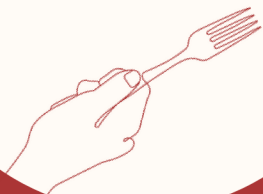


Une grande faim ?
Ajoutez une planche de
fromages de la ferme du
Vinage et pain au levain

**Formule
à partir de 14,50€ht**

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

NOS BUFFETS



- Assiette végétale - poireaux, céleri, betterave
- Terrine de champignons
- Terrine de faux gras
- Focaccia pleurotes pesto de persil
- Velouté de haricot blanc châtaignes
- Flamiche au Maroilles
- Cake salé aux légumes d'hiver
- Brownie salé patate douce feta noix
- Salades composées hivernales
- Carottes rôties, sauce crème tahini
- Smashed potatoes
- Œufs pimpés au curcuma
- Planche de fromages de fêtes de la Ferme du Vinage (Roncq)
- Tartinables de saison
- Planche cancoillotte et croûtons

PLATS CHAUDS en chafing dish

Tartiflette, croziflette, risotto à la truffe, carbonnade, curry de légumes, parmentier

QUICHES ET TARTES

- Tarte rustique à l'endive caramélisée
- Tarte rustique à la patate douce
- Quiche panais curry chèvre amandes
- Quiche champignons noix gorgonzola



**Buffet travaillé
selon vos envies et vos budgets !**
à partir de 15€ ht par personne



NOS GOÛTERS



DOUCEURS SUCRÉES

BRIOCHES ROULÉES

- Version cinnamon rolls
- Version choco noisettes
- Version aux fruits confits
- Coquille de Noël



CAKES

- Cake à la courge vegan et sans gluten
- Cake à l'orange façon kougloff
- Pain d'épices
- Marbré ricotta

COOKIES

- Cookie chocolat noisettes, praliné maison
- Raw cookie

SABLÉS ÉPICES DE NOËL

PANCAKES

CRÊPES

SABLÉS MENDIANTS

PANIER DE CLÉMENTINES

DESSERTS À PARTAGER

- Cheesecake à la courge
- Fromage blanc, crème de marron
- Mousse au chocolat, praliné noisettes
- Carpaccio d'agrumes
- Crumble poire sarrasin



Bûches de Noël sur demande (partenaire)



NOS GOÛTERS



GOLDEN
LATTE



CHOCOLAT
CHAUD

VIN CHAUD

FRÊNETTE

CHICORÉE

CIDRE

INFUSION
GLAÇÉE



JUS DE NOËL
AUX ÉPICES

KOMBUCHA

SHOT VITAMINÉ



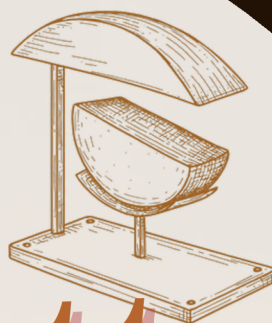
Une envie particulière ? Une animation sucrée ?
Demandez nous !

Une raclette végétarienne
pour un moment convivial
et chaleureux entre collègues !

HIVER 2025/2026

18€
HT
par
personne

Offre Raclette



Format meule ou en tranches*

- 200g de fromage nature ou aromatisé
- 150g de pomme de terre/patate douce
- 100g légumes rôtis de saison :
brocolis, champignons, choux fleurs, oignons,
panais, carottes rôties
- Salade verte et pickles

Complétez votre raclette avec nos terrines,
assiettes végétales, tartinables...

*hors frais de location matériel
commande possible à partir de 15 personnes

Appareil
à raclette
ou à meule
en supplément !

ATELIER

parents / enfants

durée
1 h 30
à 2 h

prix
65 €ht
par duo

BON
SIGNE

En décembre
partagez
un moment
convivial
avec vos enfants
autour d'un atelier
de cuisine
au bureau !



LA GALETTE DES ROIS



du 1^{er} au 31 janvier

La galette 8 personnes · 22€ht

- Pomme ou frangipane



Goûter Épiphanie · 5,10€ht/pers

à partir de 15 personnes

- 2 galettes pomme / frangipane
- 1 panier de clémentines
- 2 cidre ou frênette
- 1 jus de pomme poire



**avec son sac
à galette
consigné**



Commande possible
7 jours à l'avance
par mail à cest@bonsigne.fr

*Hors frais de livraison et reprise



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

[@bonsigne.lille](https://www.instagram.com/bonsigne.lille)