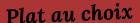


menu unique pour toute la table

# \* le \* \* repas

## Entrée au choix

Velouté de haricot blanc châtaignes ou Faux gras, toast pain d'épices ou Blinis tartare d'algues, gravelax de carottes



Parmentier à la patate douce, crumble salé aux noisettes ou Courge de fêtes — farce végétale aux châtaignes, boulgour ou Risotto, duo de champignons, truffe

## Dessert au choix

Mousse au chocolat, praliné et croustillant de noisettes ou Choux vanille, fèves de tonka ou Cake à l'orange



### extra

sucré : sablé de Noël, carpaccio d'agrumes,
plateau de mignardises,
bûche de Noel
salé : planche de fromages du Nord

entrée | plat | dessert : 25,5€ ttc entrée | plat ou plat | dessert : 19,5€ ttc plat seul : 12,5€ ttc



à partir de 12 personnes hors frais logistique forfait nettoyage vaisselle 0,6€ ttc par personne

nos cocktails à partir de 12 pers.

## \* apéro \* O \* Bouchées par personne

15.8€ ttc par personne

## 2 bouchées chaudes

- Mini flamiche
- Croquette de légumes

## 3 bouchées froides

- Pain d'épices, faux gras
- Pomme de terre, chantilly à la truffe
- Blinis tartare d'algues, gravelax de carottes

## 1 perrine

 Méli-mélo de champignons, croûtons en persillade

## 1 tartinable

 Ajo blanco (400g) à partager, pain pita)

## 1 pain garni

 Mini burger, patate douce, oignons frits, pickles, crème cajun

28,5€ ttc par personne

## gourmet\*

14 bouchées par personne — formule repas

## 2 bouchées chaudes

- Mini flamiche
- Croquette de légumes

## 5 bouchées froides

- Pain d'épices, faux gras
- Pomme de terre à la truffe
- Blinis tartare d'alques
- Mini focaccia pleurotes, pesto de persil
- Chou façon gougère et craquelin

## 1 pain garni

 Mini burger, patate douce, oignons frits, pickles, crème cajun

## 1 verrine salée

 Méli-mélo de champignons, croûtons en persillade

## 1 œuf pimpé mariné au curcuma

1 Terrine aux champignons et pain de campagne à partager



## 3 bouchées sucrées

- Mini cake orange
- Sablé mendiant chocolat
- crumble poire sarrasin



## extra sur demande: planches de fromages,

cake salés, terrines végétales, assiette de carpaccio de légumes...







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

Commandes possibles 1 semaine à l'avance