



BON
SIGNE

menu
festif
2025

du 24
novembre
2025
au 3
janvier
2026

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



Plat au choix

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 Noël
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 *

8 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 verrine

- 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



* le gourmet *

**28,5€ ttc
par
personne**

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'algues
- 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](https://www.instagram.com/bonsigne.lille)

Commandes possibles 1 semaine à l'avance