



# 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



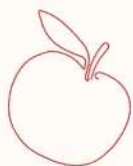
**Buffet travaillé  
selon vos envies et vos budgets !**  
à partir de 15€ ht par personne







# 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

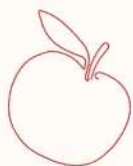


Bûches de Noël sur demande (partenaire)





# NOS GOÛTERS



## BOISSONS

GOLDEN  
LATTE



CHOCOLAT  
CHAUD

VIN CHAUD

FRÊNETTE

CHICORÉE

CIDRE

INFUSION  
GLAÇÉE

KOMBUCHA

JUS DE NOËL

AUX ÉPICES

SHOT VITAMINÉ



Une envie particulière ? Une animation sucrée ?  
Demandez nous !



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

HIVER 2025/2026

19,82€  
HT  
par  
personne

# Offre Raclette



## Format meule ou en tranches\*

- 250g de fromage nature ou aromatisé
- 300g de pomme de terre/patate douce
- 100g légumes rôtis de saison :  
brocolis, champignons, choux fleurs, oignons,  
panais, carottes rôties
- Salade verte et pickles (Cornichons)

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

\*hors frais de location matériel  
commande possible à partir de 12 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 2026



du 1<sup>er</sup> au 31 janvier

**La galette 8 personnes · 24€ht**

- Pomme ou frangipane



**Goûter Épiphanie · 5,20€ht/pers**

à partir de 12 personnes

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



Commande possible  
7 jours à l'avance  
par mail à [cest@bonsigne.fr](mailto:cest@bonsigne.fr)

\*Hors frais de livraison et reprise



Pour la nouvelle année,  
offrez à vos collaborateurs  
un cadeau qui ait du sens !

 **BONSIGNE**  
TRAITEUR BAS CARBONE

# Coffret vœux 2026



11,5€  
ht

Un bocal de sablés mendiants,  
un shot de jus vitaminé Oscar&Céleste  
dans un pochon upcyclé !

A partir de 10 personnes  
Commande 3 semaines à l'avance





**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](http://www.bonsigne.fr)

[cest@bonsigne.fr](mailto:cest@bonsigne.fr)  
03 66 76 98 60

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