

BON
SIGNÉ

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, gravlax 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 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 8 personnes
hors frais logistique
forfait nettoyage vaisselle
0,6€ ttc par personne



**nos
cocktails**
à partir de 8 pers.

15,8€ ttc
par
personne

* apéro *

8 bouchées 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, gravlax 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

28,5€ ttc
par
personne

* le 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'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 terrine à partager aux champignons et pain de campagne



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 Frogé
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