



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



**nos  
cocktails**  
à partir de 8 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 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 Froger**

Fondatrice et co-gérante

[emmanuelle@bonsigne.fr](mailto:emmanuelle@bonsigne.fr)

06 59 13 41 44

**Maud Schellhorn**

Business Developer

[maud@bonsigne.fr](mailto:maud@bonsigne.fr)

07 60 60 90 21

**Alix Couriet Bossan**

Assistante Business Developer

[alix@bonsigne.fr](mailto: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)

Commandes possibles 1 semaine à l'avance