



BONSIGNE
TRAITEUR BAS CARBONE

repas assis

AVEC PLAT CENTRAL

Vous souhaitez organiser **un repas assis avec service à table** ?

Nous vous proposons notre gamme de **plats conviviaux et raffinés déposés au centre de la table** par nos serveurs puis chacun se sert à sa guise.



info

- Minimum 10 personnes
- Menu unique pour toute la table : plat central à partager pour plus de convivialité !
- Repas adaptable en fonction de vos contraintes alimentaires
- Belle vaisselle chinée comprise dans le prix
- Plat cuisiné/réchauffé et dressé sur place sur grandes assiettes : attention nécessite de prévoir une cuisine avec point de chauffe !
- Pain tranché au levain/baguette en supplément sur demande

Pour les petites réceptions, à moins de 40 personnes nous pouvons aussi faire venir nos cuisiniers pour cuisiner, dresser et servir le plat à l'assiette.

entrées

Servies à l'assiette ou à partager !

printemps
été

printemps

- Tataki de patate douce au sésame, mayonnaise pimentée, vinaigrette asiatique, herbes fraîches
- Asperges vertes glacées, crème de pain grillé, huile verte, poudre de zestes de citron
- Le poireau vinaigrette revisité en carpaccio



été

- Velouté glacé de choux fleur, huile de noisette, kasha (sarrasin grillé), sommités de choux fleurs croquants, cresson
- Carpaccio de tomates anciennes, gelée de fraises, crème de mozzarella, huile de basilic, pignons de pins torréfiés
- Damier de salade grecque, velours balsamique
- Gaspacho du moment, croûtons maisons, huile verte

en toute
saison

- Assiette de mezzé à partager (dips, falafel, pain pita et condiments)
- Faux gras ou terrine végétale, cornichon et pain de campagne
- Tatin de légumes de saison, salade verte
- Blinis sarrasin crème à l'ail, tartare d'algues et graines germées
- Focaccia maison, pesto vert et légumes marinés du moment



plats

Servi dans une belle
vaisselle chinée !

- Tempeh façon coq au vin, purée maison, légumes croquants du moment
- Carbonade flamande végétarienne, pommes de terres rôties
- Curry de légumes de saison et riz basmati
- Dhal de lentilles et riz basmati
- Bourguignon de champignons

printemps
été



- Arancini ricotta épinards, coulis de tomates et légumes marinés du moment
- Arancini au ragù végétarien, mozzarella, coulis de tomates et légumes marinés du moment
- Trio de croquettes, légumes rôtis de saison, base crémeuse, huile végétale
- Steak de chou-fleur rôti, sirop d'érable, noisettes torréfiées, petit épeautre, crème légère au pain grillé
- Moussaka revisitée - aubergine farcie, coulis de tomates et smash potatoes
- Légumes farcis (poivron, aubergine ou courgette, farce végétale), tatziki relevé, boulgour
- Assiette de légumes rôtis de saison, halloumi/tofu snacké, crème tahini, boulgour ou quinoa

plats en gratin

- Lasagnes végétariennes
- Crumble de légumes de saison
- Spanakopita épinards, feta



desserts

Servi à l'assiette
ou en format buffet !

à l'assiette

- Autour de la poire : poire pochée à l'hibiscus, gelée de gingembre, crumble amande, crème infusée au sarrasin (printemps)
- Pavlova aux fruits de saison
- Tarte au citron déstructurée façon sablé breton
- Tiramisu traditionnel ou aux fruits
- Éclat d'été : abricots rôtis, financier amande, crème montée au romarin (été)
- Le gourmand : liégeois chocolat chicorée, éclats de brownies aux noix
- Le chou de mon enfance : chou vanille caramel au beurre salé, craquelin noix de pécan

printemps
été



à partager

- Cheesecake basque et coulis de cerises
- Tarte citron façon sablé breton
- Tarte amandine fraises, rhubarbe
- Tarte chocolat, grué de cacao
- Pavlova aux fruits de saison
- Tiramisu traditionnel ou aux fruits
- Mousse au chocolat, éclat de praliné et noisettes torréfiées
- Mouhalabieh et fruits rôtis au miel



Retrouvez la carte
de nos desserts à partager
dans notre catalogue !

Une envie d'un entremet spécifique ?
Demandez nous !
On s'adapte et on innove !

entrées

Servies à l'assiette
ou à partager !

automne
hiver

- Tataki de patate douce au sésame, mayonnaise pimentée, vinaigrette asiatique, herbes fraîches
- Bouchée à la reine, méli-mélo de champignons
- Le poireau vinaigrette revisité en carpaccio



- Velouté glacé de choux fleur, huile de noisette, kasha (sarrasin grillé), sommités de choux fleurs croquants, cresson
- Velouté du moment (ex velouté de châtaignes, noisettes torréfiées et sarrasin)
- Flamiche aux maroilles AOP et salade verte

en toute
saison

- Assiette de mezzé à partager (dips, falafel, pain pita et condiments)
- Faux gras ou terrine végétale, cornichon et pain de campagne
- Tatin de légumes de saison, salade verte
- Blinis sarrasin crème à l'ail, tartare d'algues et graines germées
- Focaccia maison, pesto vert et légumes rôtis de saison



plats

Servi dans une belle
vaisselle chinée !

- Tempeh façon coq au vin, purée maison, légumes croquants du moment
- Carbonade flamande végétarienne, pommes de terres rôties
- Curry de légumes de saison et riz basmati
- Dhal de lentilles et riz basmati
- Bourguignon de champignons



automne
hiver



- Arancini ricotta épinards, coulis de tomates et légumes marinés du moment
- Arancini au ragù végétarien, mozzarella, coulis de tomates et légumes marinés du moment
- Trio de croquettes, légumes rôtis de saison, base crémeuse du moment, huile végétale
- Tourte forestière et salade verte
- Steak de chou-fleur rôti, sirop d'érable, noisettes torréfiées, petit épeautre, crème légère au pain grillé
- Légumes farcis (courge, potiron, butternut), crème automnale, boulgour
- Assiette de légumes rôtis de saison, halloumi/tofu snacké, base crémeuse au tahini, boulgour/quinoa

plats en gratin

- Lasagnes végétariennes
- Tartiflette / croziflette oignons, champignons
- Hâchi parmentier de patate douce



desserts

Servi à l'assiette
ou en format buffet !

à l'assiette

- Autour de la poire : poire pochée à l'hibiscus, gelée hibiscus, compotée de poire, crumble sarrasin, crème infusée au sarrasin
- Pavlova aux fruits de saison
- Tarte au citron déstructurée façon sablé breton
- Tiramisu traditionnel ou aux fruits
- Le gourmand : liégeois chocolat chicorée, éclats de brownies aux noix
- Le chou de mon enfance : chou vanille, caramel au beurre salé
- Crumble de poire sarrasin
- Autour du marron : moelleux au marron, chocolat, chantilly maison



automne
hiver



à partager

- Mouhalabieh et fruits rôtis au miel
- Cheesecake basque et coulis de cerises
- Tarte citron façon sablé breton
- Tarte amandine aux poires
- Tarte aux pommes caramélisées
- Tarte chocolat, gruë de cacao
- Pavlova aux fruits de saison
- Tiramisu traditionnel ou aux fruits
- Mousse au chocolat, éclat de praliné et noisettes torréfiées

Retrouvez la carte
de nos desserts à partager
dans notre catalogue !

Une envie d'un entremet spécifique ?
Demandez nous !
On s'adapte et on innove !

planche de fromages

servie à table

pour 10 pers

servie avec une miche de pain au levain

automne
hiver

printemps
été



- Briquette chti (fromage de chèvre)
- Galet boisé (fromage de vache au noix de la Ferme du Vinage)
- Jolirond (fromage de vache de la Ferme du Vinage)
- Chti gris (fromage de vache de la Ferme du Vinage)
- Beurre demi-sel
- Chutney

Salade verte
en supplément sur demande

*fromages non pasteurisés