



BONSIGNE

TRAITEUR BAS CARBONE



PRINTEMPS ——— ÉTÉ ——— 2026

QUI SOMMES NOUS ?



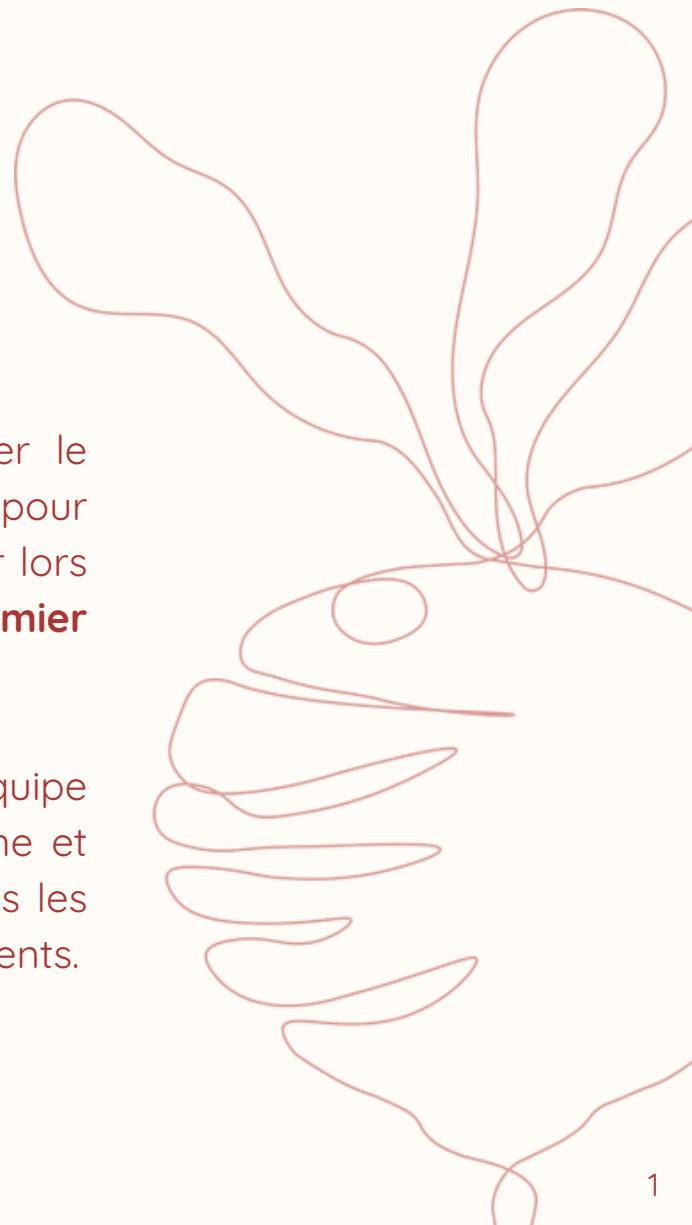
Bonsigne, c'est l'histoire de deux passionnées de cuisine (et de bien manger), Emmanuelle et Jeanne.

L'une, ancienne responsable marketing dans la grande distribution, s'est tournée vers la cuisine avec deux CAP en cuisine et pâtisserie.

L'autre, ancienne responsable logistique dans le tourisme, s'est reconvertie à la Naturopathie.

Rêvant toutes les deux de révolutionner le monde du traiteur événementiel pour permettre aux français de mieux manger lors de leurs événements, elles créent **le premier traiteur bas carbone de la MEL**.

Rêve devenu réalité grâce à une super équipe de 11 personnes engagées dans la cuisine et l'éco-responsabilité, qui se démènent tous les jours pour vous servir lors de vos événements.



NOTRE OBJECTIF ?

Devenir **la référence traiteur bas carbone de la MEL**. Nous proposons une cuisine 100% fait maison, végétarienne, locale et de saison, le tout livré et servi dans une belle vaisselle chinée et des contenants consignés pour des événements 100% zéro déchet.

Nous souhaitons vous aider à mieux manger lors de vos événements pour limiter votre impact environnemental tout en vous garantissant gourmandise et convivialité.

**FAIRE APPEL À BONSIGNE COMME
TRAITEUR BAS CARBONE C'EST
DIVISER PAR 2 SON ÉMISSION
DE CO2 ÉQUIVALENT !***

*par rapport à un traiteur traditionnel



Notre équipe est à votre disposition pour organiser vos événements zéro déchet sur mesure, que ce soit pour des occasions **personnelles** ou **professionnelles**.

**VOS ÉVÉNEMENTS ENGAGÉS
DE 10 À 500 PERSONNES !**



PERMAENTREPRISE

Après un parcours de 4 mois inspirant et enrichissant auprès des pionniers de la **permaentreprise** (**Norsys** et **Audicce**) et soutenu par le **MEDEF**, nous sommes fiers de pouvoir nous déclarer **permaentreprise** depuis septembre 2025.



LES 3 PRINCIPES ÉTHIQUES

Le modèle de la permaentreprise vise à obtenir une production efficace, utile aux humains, tout en préservant la planète via un usage sobre voire régénératif des ressources, et le partage équitable des richesses.

NOTRE RAISON D'ÊTRE PERMA - ENJEUX



Végétaliser la **gourmandise** pour nourrir les humains et les consciences, par une cuisine **créative et locale**, génératrice de **joie et de partage**, pour des **événements** porteurs de sens et une planète en meilleure santé, c'est Bonsigne !

prendre soin
des humains

préserver
la planète

se fixer des limites
et redistribuer
les richesses



SOMMAIRE

Nos valeurs et engagements.....	Page 5
Nos produits de saison Printemps-Été.....	Page 6
Comment on fonctionne ?.....	Page 7
Notre carte printemps-été 2026.....	Page 8
Nos petits déjeuners et brunchs.....	Page 9
Nos plateaux repas.....	Page 15
Nos buffets.....	Page 21
Nos repas assis.....	Page 33
Nos cocktails.....	Page 34
Nos pauses goûter.....	Page 41
Côté boissons.....	Page 43
Notre service.....	Page 47
Animations culinaires.....	Page 48
La touche Bonsigne.....	Page 49
Nos moyens et nos partenaires.....	Page 50
Ils nous font confiance.....	Page 51
Nos fournisseurs.....	Page 52
Un traiteur soutenu et labellisé.....	Page 53

NOS VALEURS & ENGAGEMENTS

Bonsigne, c'est le traiteur zéro déchet, végé et vitaminé, qui pimente le bien-manger !

Zéro déchet



Végétarien



Local, de saison



- Des contenants consignés, des serviettes en tissu, de la vaisselle chinée
- Une cuisine maison, 100% végétarienne
- Des produits de saison, issus de producteurs de la région



Une cuisine maison
Au fil des saisons



Tous nos plats sont cuisinés selon les arrivages des maraichers chaque semaine, dans une logique **anti-gaspi**.

Nos menus ne sont donc **pas fixes** et changent tous les jours.

Chaque prestation est **unique** et réalisée à la commande avec **des ingrédients frais, locaux et de saison**.

NOS PRODUITS DE SAISON PRINTEMPS-ÉTÉ

Dans une logique de **saisonnalité**, c'est avec ces différents produits et de la **saison printemps-été** que chacun de nos menus sont élaborés, mettant en avant leur **caractère frais et local** qui seront les stars de nos recettes.



Les légumes

- Variété de choux
- Ail des ours
- Asperge
- Carotte
- Navet
- Oignon
- Topinambour
- Endive
- Épinard
- Fenouil
- Radis
- Courgette
- Aubergine
- Poivron
- Tomate
- Concombre



Les fruits

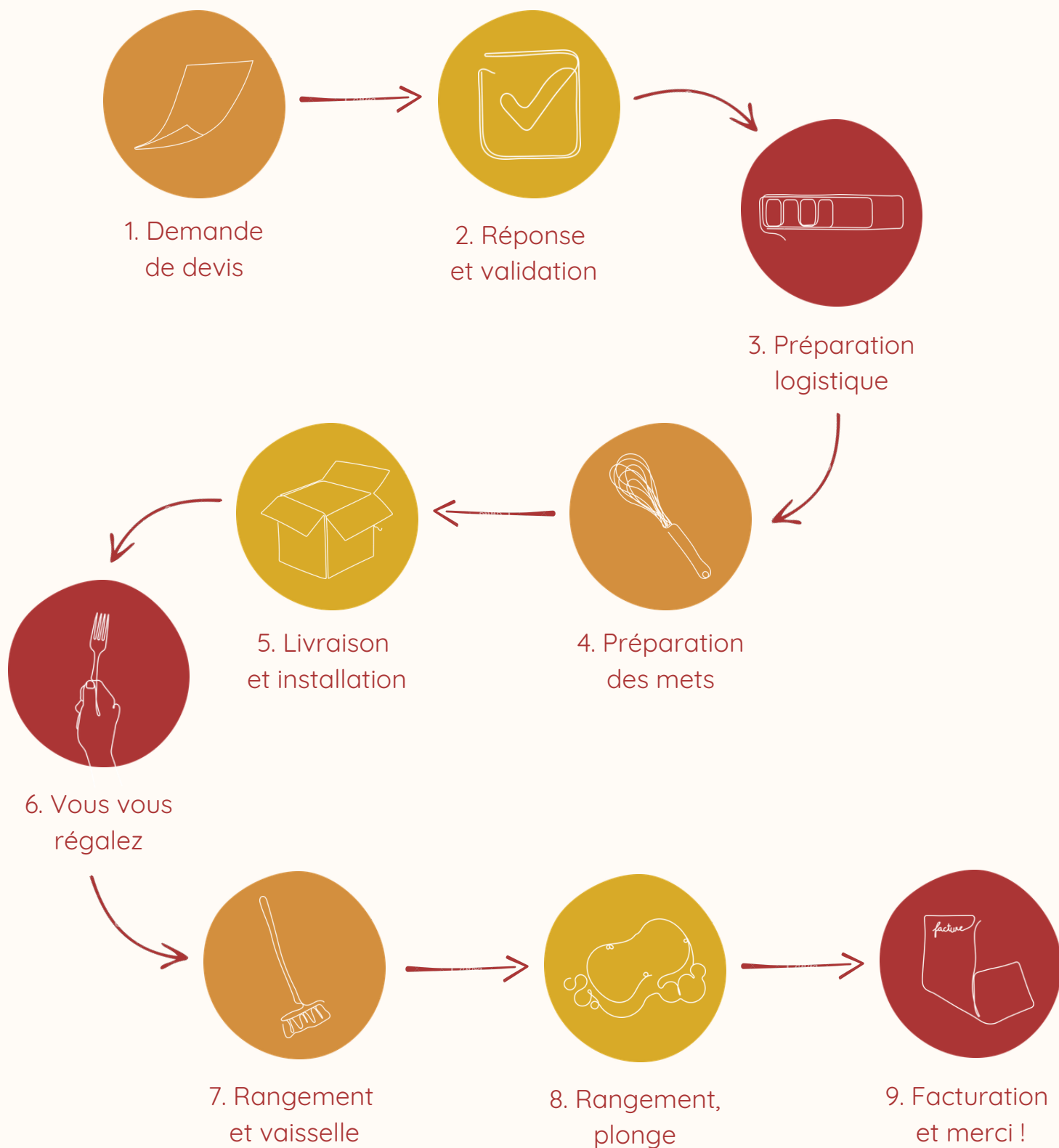
- Nectarine
- Pêche
- Prune
- Melon
- Pastèque
- Cerise
- Abricot
- Fruits rouges
- Framboise
- Fraise



COMMENT ON FONCTIONNE ?

Que vous soyez **professionnel**
ou **particulier**,
Bonsigne s'occupe de tout
et le processus reste le même :

VOS ÉVÈNEMENTS ENGAGÉS
DE 10 À 500 PERSONNES !



NOTRE CARTE PRINTEMPS-ETE 2026

Nos petits déjeuners



Nos boîtes repas



Nos buffets



Nos cocktails



Nos pauses goûter



NOUS PETITS DÉJEUNERS





NOUS PETITS DÉJEUNERS



Une réunion matinale ? Bonsigne vous livre le petit déjeuner dès 7h30 pour commencer la journée du bon pied !

Le classique

6,99 € HT / pers*

- Café MEO, thé de chez TEA TAP, lait de vache
- Jus de fruits bio Pajottenlander
- Mini viennoiseries et chouquettes
- Panier de fruits de saison

Devis sur mesure selon vos **envies, budget** et **besoins**

Le gourmand

9,10 € HT / pers*

- Café MEO et thé de chez TEA TAP, lait de vache
- Jus de fruits bio Pajottenlander
- 1 fromage blanc et granola 100g
- 1 pancake par personne et topping
- 1 portion sucrée gourmande (cake, brioche, muffins)



*Hors mise en place, frais de livraison et reprise

Le vitaminé

10,80 € HT / pers*



- **1 tartine salée vitaminée** : aux œufs brouillés, œufs durs, tartinable protéinée...
- **1 portion gourmande** : chia bowl, fromage blanc et granola, biscuit petit déjeuner, bread cake...
- Café MEO et thé de chez TEA TAP
- Lait d'amande bio
- **1 shot vitaminé**



Les extras

- Œufs brouillés - en libre service ou réalisés devant vous
- Des options de snacks sains : bread cake, biscuit petit déjeuner maison, Energy balls, tartines vitaminées, granola maison...
- Des options plus gourmandes : brioche, tarte aux sucres, madeleines, sablés, pancakes et crêpes
- Des boissons qui changent : chicorée, chocolat chaud..

Envie d'une animation culinaire :
œufs brouillés, pancakes ou crêpes ?
Demandez-nous !



*Hors mise en place, frais de livraison et reprise

NOS BRUNCHS

Côté sucré

- Viennoiseries, chouquettes
- Bar à pancakes/crêpes et toppings sucrés
- Brioche
- Babka, cinnamon rolls
- Fromage blanc, granola
- Salade de fruits frais
- Bread cake, cakes sucrés, clafoutis
- Tarte au sucre à partager
- Madeleines, donuts, cookies, biscuits petits déjeuner
- Energy balls, raw cookies



Côté salé

- Bruschetta vitaminée (base pain nordique)
- Œuf mollet, œuf dur, œuf brouillé
- Tortilla aux légumes
- Quiches, tartes, cakes salés, spanakópita
- Salade gourmande composée
- Planche de fromages et pains de campagne
- Terrines végétales
- Carpaccio de légumes d'été
- Assiette de légumes rôtis
- Gaspacho

Côté boissons

- Latte, lait, lait végétal
- Chocolat chaud
- Café
- Thé
- Chicorée noisette, chicorée nature
- Jus
- Bombonne de jus frais

**Ces propositions
de brunch
peuvent être adaptées
en version vegan
et sans gluten !**



*Brunch,
petit déjeuner*



NOS PLATEAUX REPAS



NOS PLATEAUX REPAS



1. Formule plat & dessert
14,50 € HT*
2. Formule entrée, plat & dessert
18,50 € HT*
3. Formule entrée, plat, fromage & dessert
20,50 € HT*
4. Formule sandwich & dessert
9,50 € HT*

Nous livrons vos plateaux repas en **contenants en verre consignés**, avec les **serviettes en tissus** et **couverts**. Ces boîtes repas passent au four et au micro-onde si vous souhaitez réchauffer votre plat.

Livraison **chaude** ou **froide**



- Minimum commande : 10 personnes
- Option boissons sur demande
- Chaque formule est adaptable en fonction de vos contraintes alimentaires
- Pain tranché au levain/baguette en supplément sur demande



*Hors frais de livraison et reprise

Forfait nettoyage 0,50 € HT par personne en supplément



LE MENU

mars-avril

LES PLATEAUX REPAS

ENTRÉES

- Taboulé vert - boulgour, légumes, herbes vertes
- Samossas/Falafels et crudités
- Terrine végétale, cornichon
- Velouté petits pois, menthe
- Tatin de chou rouge

Formules
à partir
de 14,50 €
HT*

PLATS

- **Risotto** de pâtes orzo, poireaux, asperges
- **Curry de légumes** printaniers
- **Polenta** crémeuse, ragoût de champignons à la tomate, demi œuf mollet
- **Quiche du moment** ou **Spanakópita** et salade verte
- **Bowl 1** - taboulé vert asiatique - quinoa, légumes printaniers, herbes vertes, tofu grillé au sésame, sauce miso, gingembre
- **Bowl 2** - salade rouge - riz rouge, betterave, carottes de couleurs, radis, pois chiche grillés, halloumi
- **Sandwich libanais** - pita, falafels, sauce blanche, crudités
- **Sandwich bagel** - cream cheese, légumes rôtis, pickles, graines



DESSERTS

- Sablé breton façon tarte au citron
- Mouhalabieh
- Poire pochée à l'hibiscus
- Fromage blanc, fruits frais, granola
- Cookie sésame noir, crème citron
- Muffin, financier du moment
- Marbré chocolat, ricotta



Ces menus sont mensuels, les recettes du jour seront choisies parmi cette liste selon les arrivages de notre maraîcher.

*Hors frais de livraison et reprise - À partir de 10 personnes - forfait nettoyage 0,5€

LE MENU

mai-juin

Formules à partir
de 14,50 € HT*

LES PLATEAUX REPAS

entrées

- Gaspacho du moment, feta émietlée, croûton zaatar
- Tatin de tomates anciennes, velours balsamique
- Samossas ou Falafels et crudités
- Salade fraîche et croustillante iceberg, radis, concombre, sauce sésame
- Terrine végétale - lentilles, courgettes, carottes, noisettes



plats

- Moussaka végétarienne
- Poivron farci protéine de soja, mozza, parmesan, persil, petit épeautre
- Tarte rustique du moment et salade verte
- **Bowl 1 - Salade de pâtes** mini conchiglie ou oiseaux, pesto, burrata, tomates cerises marinés, pignons
- **Bowl 2 - Salade façon Bò bún** - tofu effiloché, vermicelles de riz, carottes marinées, concombre, menthe coriandre, sauce onctueuse cacahuètes
- **Bowl 3 - Bowl libanais** - boulgour menthe persil, aubergines rôties, crudités, oignons rouges, houmous, falafels x2



desserts

- Abricots rôtis, miel, amande, fromage blanc
- Mouhallabieh  
- Salade de fruits de saison  
- Financier abricots
- Cake citron, courgette
- Cake marbré, ricotta
- Crumb cake framboises
- Cookies sésame noir, lemoncurd
- Cookies chocolat noir, noix



 vegan  sans gluten

Ces menus sont mensuels, les recettes du jour seront choisies parmi cette liste selon les arrivages de notre maraîcher.

*Hors frais de livraison et reprise - À partir de 10 personnes - forfait nettoyage 0,5€

EXEMPLES MENUS PLATEAUX-REPAS

LES ENTRÉES

- Velouté ou gaspacho du moment
- Falafels et coleslaw
- Samosas et lit de salade verte
- Terrine végétale
- Blinis et légumes rôtis
- Rouleaux de printemps



LES PLATS FROIDS

- Salade estivale
- Taboulé façon tajine
- Quiche gourmande, salade verte
- Sandwichs, bagels, hot-dog végété
- Bruschetta aux légumes d'été
- Bowl gourmands aux saveurs d'été

LES PLATS CHAUDS

- Risotto, petits pois, asperges
- Curry de légumes printaniers
- Dahl de lentilles corail
- Lasagnes végétariennes
- Poivrons ou courgettes farcis
- Crumble légumes de saison
- Chakchouka

LES DESSERTS

- Sablé breton façon tarte citron
- Mouhalabieh, panacotta
- Fruits du moment poché à l'hibiscus
- Fromage blanc, fruits frais, granola
- Cookie du moment
- Cake citron
- Marbré chocolat, ricotta
- Crumble de fruits de saison
- Clafoutis aux fruits jaunes
- Financier framboise ou abricot romarin



NOS SANDWICHS

Formule sandwich & dessert



FALUCHE

Faluche pesto ail des ours, œuf dur, betterave jaune râpée, burrata, oignons frits et velours balsamique



BAO

Burrito crème à l'ail, courges rôties au gingembre, crudités et salade



BURRITO

Bao effiloché de tofu façon pulled pork

HOT-DOG

Pain hot dog, mayo fumée, patates douces rôties au paprika, pois chiche grillés, mozzarella, roquette

Pain hot dog, sauce maison, halloumi, légumes d'automne rôtis, graines de courges, velours balsamique



SANDWICH

Baguette traditionnelle, crème à l'ail, crudités, œuf dur, mâche, velours balsamique

Baguette traditionnelle, houmous, halloumi, légumes de saison rôtis aux épices douces, coriandre et cacahuètes

*Hors frais de livraison et reprise

Forfait nettoyage 0,50 € HT par personne en supplément

NOS BUFFET





NOS BUFFETS

Envie d'un repas sous forme de **buffet** avec de **généreux plats à partager** ?

Nous proposons des formules **buffets gourmands** avec des salades de saison, quiches, flamiches, cakes, gaspachos, demi wraps et club sandwiches, bruschettas et planches de fromages à partager.



info

Formule buffet
sur mesure

- Minimum 15 personnes
- Installation du buffet par notre équipe dans une belle vaisselle chinée
- Assiettes et couverts en supplément sur demande
- Option boissons sur demande
- Service recommandé à partir de 80 pers.

Choisissez votre formule idéale sur demande :
chaude, froide ou mixte !

Chaque formule est adaptable en fonction de vos contraintes alimentaires ø gluten, ø lactose, vegan

*Hors frais de livraison et reprise
Forfait nettoyage 0,50 € HT par personne en supplément



Découvrez notre carte de printemps pour vos buffets déjeuners !

Une carte variée qui met à l'honneur les produits de saison.

Même les vegan et sans gluten trouveront leur bonheur ! *

plat à partager



Taboulé vert asiatique quinoa, légumes printaniers (haricots, petits pois, edamame), herbes vertes, tofu grillé au sésame, sauce miso gingembre

* nous demander la liste des références vegan et sans gluten



Salade rouge - riz rouge, betterave, carottes de couleurs, radis, pois chiches grillés, halloumi



Salade fraîcheur concombre, salade



Quiche blette, tomme



Quiche primavera asperges, petits pois



Tarte rustique poireaux, curry, chèvre



Tarte rustique asperges, oignons, parmesan, pesto



Tarte socca fine zaatar, oignons, olives, tomates séchées



Frittata épinards, champignons



Spanakopita épinards, feta



Cakes carotte, feta / olives, tomates confites



Cake vitaminé au quinoa



Terrine végétale, lentilles, courgettes, carottes, noisettes

assiette végétale



Assiette de légumes rôtis chou fleur, base tahini



Assiette de légumes rôtis carottes base yaourt, harissa



Assiette végétale poireaux vinaigrette



Assiette végétale betterave



Smash potatoes

bouchée à l'unité



Œufs pimpés ail des ours / harissa



Falafel et crème à l'ail



Demi wraps



Focaccia, pesto vert, asperges, pickles

plats chaud à partager



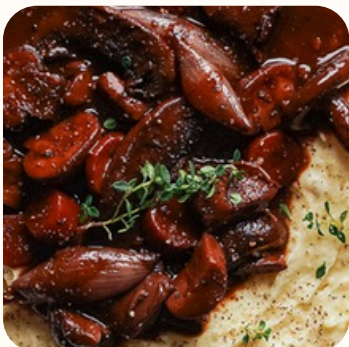
Curry de légumes



Risotto de pâtes orzo



Carbonnade végétarienne



Bourguignon de champignons



plat servi en chafing dish

ÉTÉ



BUFFET FROID

Découvrez notre carte d'été pour vos buffets déjeuners !

Une carte variée qui met à l'honneur les produits de saison.

Même les vegan et sans gluten trouveront leur bonheur ! *

plat à partager



Salade croquante



Salade de pâtes



Salade façon Bo Bun



Salade libanaise



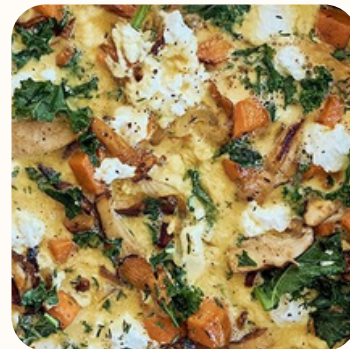
Grande tarte fine aux légumes de saison



Tarte rustique tomates, oignons rouges, moutarde, ricotta citronnée



Tarte rustique courgettes, poivrons, pesto



Fritatta aux légumes d'été



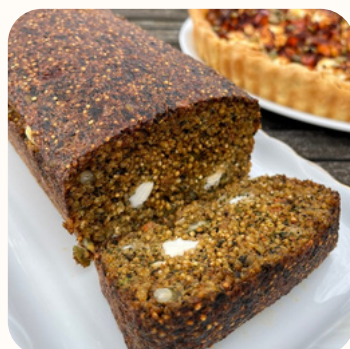
Pinsa aux légumes d'été



Spanakopita épinards, feta



Cakes petit pois menthe feta / olives, tomates confites/



Cake vitaminé au quinoa



Terrine végétale, lentilles, courgettes, carottes, noisettes

* nous demander la liste des références vegan et sans gluten

assiettes
végétales



Damier tomates,
concombres, feta
ou pastèque



Carpaccio
tomates, velour
balsamique



Carpaccio
fenouil, orange

bouchées
à l'unité



Focaccia, pesto,
tomates cerises
marinées



Bruschetta pain noir,
ricotta, courgettes,
tomates confites



Demi wraps



Falafel et crème à l'ail



Smash potatoes

info

Formule buffet
sur mesure

- Minimum 15 personnes
- Option boissons sur demande
- Service recommandé à partir de 80 pers.

- Chaque formule est adaptable en fonction de vos contraintes alimentaires
ø gluten, ø lactose, vegan

TARTINABLE & PLANCHES

stracciatella

avec toppings
huile de truffe,
basilic frais, graines,
fruits de saison...



Stracciatella

tartinables

200g
400g
1kg



Feta, betterave



Houmous
de pois chiches



Houmous carottes



Houmous
tomates confites



Haricot rouge,
cumin, coriandre



Houmous
pois cassés, menthe,
citron



Tzatziki
concombres radis



Caviar d'aubergine
(été)



Poivronnade
(été)

planches



Fromages
du Nord



Légumes/crudités
de saison



Mixte
fromages et légumes

accompagnements pain pita ou crackers

DESSERTS – PRINTEMPS – ÉTÉ

Nos desserts sont déclinables en version à partager ou individuels.

*desserts
individuel
et
à partager*



Cake marbré



Cake citron, pavot



Cake crumble,
amandes, framboises



Cake citron,
courgette



Bread cake



Financier
du moment



Tarte citron,
sablé breton



Poire
pochés à l'hibiscus
ou abricot roti au miel
(en été)



Mouhalabieh



Cookie chocolat



Cookie sésame noir,
crème citron



mousse chocolat



Fromage blanc,
fruit frais, granola



Salade
de fruits



Planche
de fruits de saison

*entremets,
tartes*



8
pers

Tarte citron,
sablé breton



8
pers

Tarte amande fraises,
rhubarbe (printemps)



8
pers

Tarte amandes,
abricots rôtis (été)



8
pers

Pavlova
aux fruits de saison



8
pers

Tiramisu
aux fraises



10-12
pers

Cheesecake basque,
coulis cerise



8
pers

Tarte chocolat,
gruë de cacao

info

À propos
de nos desserts

- Desserts à partager à partir de 8 personnes
- Vaisselle en supplément sur demande
- Desserts individuels servis en bocaux consignés
- Propositions vegan et sans gluten disponibles (nous demander)

Une envie particulière ?
Demandez nous !

*plats chaud
à partager*

liste non
exhaustive



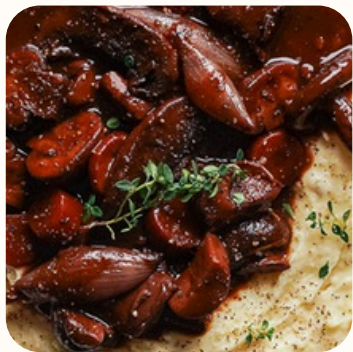
Curry de légumes



Risotto
de pâtes orzo



Carbonnade
végétarienne



Bourguignon
de champignons



*plat servi
en chafing
dish*

offre plancha

Légumes de saison, halloumi, saucisses et merguez végétales...

→ voir offre plancha pour plus de détails !





Buffets d'été

LA PLANCHA

Du 1^{er} mai au 30 septembre 2026

Formule - a partir 12,70 € HT*

- Mix plancha 300g : légumes et protéines
- Salade verte
- Sauces maison : bbq / crème à l'ail
- Baguette

BON
SIGNE



Nos mix plancha

Mix Légumes 2 CHOIX MAX

- Poivrons et oignons aux épices douces
- Champignons en persillade et échalotes
- Courgettes au curry

Protéines 2 CHOIX MAX

- Halloumi, tofu mariné ou mix des deux
- Saucisses et merguez végétales



Nos extras - Prix HT

- Tartinable 200g.....4€99
- Extra pain pita 200g.....2€90
- Portion de salade composée 100g.....3,1€
- Gaspacho maison 75cl.....14€
- Stracciatella.....15€
- Terrine végétale.....17€
- Saucisses / merguez végétales.....1€50



Location de plancha : 55€ HT

(Animation plancha avec service sur demande)



Le sucré - Prix HT

→ Demandez nous la carte !

- Dessert à partager.....3,1€ la part
- Cake à partager.....24€
- Tartes, pavlova, cheesecake.....5€ la part

Commandes

cest@bonsigne.fr
03 66 76 98 60



*Hors frais de livraison et reprise - À partir de 10 personnes Forfait nettoyage 0,5€

repas assis

AVEC PLAT CENTRAL

Vous souhaitez organiser **un repas plus premium 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.

**Demandez nous
la carte du moment !**



info

- Minimum 10 personnes
- Menu unique pour toute la table
- Repas adaptable en fonction de vos contraintes alimentaires
- Pain tranché au levain/baguette en supplément sur demande

NOS COCKTAILS





NOS FORMULES COCKTAILS

Devis sur mesure selon vos **envies, budget** et **besoins**

Un afterwork, un séminaire, une conférence ou encore un besoin d'un moment convivial debout ? Un apéro dinatoire pour une soirée entre amis ou en famille ?

Optez pour un cocktail déjeunatoire ou dinatoire !

À partir de 10 € HT / pers*

Exemples de formule : Cocktail déjeunatoire

- 4 bouchées
- 1 portion salée généreuse
- 2 petits pains garnis
- 1 verrine ou bouchée chaude
- 2 mignardises



Cocktail 12 pièces

- 6 bouchées
- 2 petits pains garnis
- 1 verrine ou bouchée chaude
- 3 mignardises

Cocktail 9 pièces

- 4 bouchées
- 2 petits pains garnis
- 1 verrine ou cake salé
- 2 mignardises



*Hors frais de livraison et reprise
Forfait nettoyage 0,50 € HT par personne en supplément



NOS FORMULES COCKTAILS

Cocktail léger

- 4 bouchées froides
- 1 mignardise sucrée

Afterwork

- 2 à 3 bouchées froides
- Tartinable et pain pita
- Planche de fromages, légumes ou mixte



Nos bouchées sont copieuses,
nous recommandons pour une formule apéro / cocktail
**environ 5 à 6 bouchées salées par personne et pour un
repas 10 à 12 bouchées dont 2 sucrées par personne**

- Minimum 10 personnes
- Option boissons sur demande
- Option service au plateau pour des cocktails conviviaux sans stress



COCKTAIL PRINTEMPS/ÉTÉ

le salé

bouchée
froide



Nougat de chèvre

Découvrez notre carte printemps pour vos buffets déjeuners !

Une carte variée qui met à l'honneur les produits de saison.

Même les vegan et sans gluten trouveront leur bonheur ! *

* nous demander la liste des références vegan et sans gluten



Blinis dôme de légumes du moment (patate douce, betterave, courgette)



Blinis sarrasin tartare d'algues



Sablé parmesan, sésame, crème d'olives noires ou de poivrons



Tartelette mousse de légumes printanier



Focaccia, pesto, tomates cerises marinées



Mini focaccia pesto vert, petit pois radis ou brocoletti



Mini cake moutarde, cheddar sans gluten, crème de carottes rôties au paprika fumées



Brochette de légumes marinées, tofu laqué, sauce soja ou halloumi



Wrap houmous, crème à l'ail, jeunes pousses, pickles de moutarde



Tacos/Roulé de légumes du moment — base radis ou courgette



Cuillère/Bolinette houmous du moment et crackers aux graines



Verrines velouté (au printemps) gaspacho (en été)

bouchées
chaude



Samosas



Beignet
de légumes de saison



Falafel
et sa crème à l'ail



Tofu pané



Flamiche au Maroilles
ou estivale



Brick feta, miel

pain
garni



Navette
chèvre frais, chutney



Navette
pesto, mozzarella



Mini burger
champignons snackés
(au printemps)
aubergine (en été)



Hot-dog ou Faluche
tofu effiloché façon pulled porked /
halloumi, oignons caramélisés, moutarde, miel



Mini club sandwich oeufs mimosas

le sucré

mignardises



Mini gelée de fruits



Mini cookie
chocolat noir



Mini cookie sésame
noir, crème citron



Mini tartelette,
chocolat



Mini tartelette,
aux fruits



Bolinette tarte citron
déstructurée



Mini financier
aux fruits rouges
→ abricot/romarin
(en été)



Mini financier
noisettes



Mini muffin
chocolat, noisettes



Mini cake citron, pavot
→ courgette, citron (en été)

info

Formule cocktail

- Minimum 10 personnes
- Option boissons sur demande
- Option service au plateau pour des cocktails conviviaux sans stress
- Option nappage et vaisselle sur demande

→ Nos bouchées sont copieuses, nous recommandons \approx 5 bouchées /pers. pour un cocktail et 10/12 bouchées /pers. pour un repas.

→ Un point de réchauffe est nécessaire pour les bouchées chaudes.



Cocktails d'été

NOS PAUSES GOÛTER



NOS PAUSES GOÛTER

Nos douceurs maison

- Madeleines
- Tarte au sucre
- Cookies, muffins, financiers
- Mignardises
- Raw cookies
- Gâteaux à partager
- Paniers ou planches de fruits de saison
- Brioche ou babka à partager



Boissons

- Sodas
- Café, thé ou chicorée
- Chocolat chaud
- Jus bio Pajottenlander
- Bombonnes de jus de fruits frais



Une envie
de bar à crêpes
ou pancakes ?
C'est possible aussi
sur demande !



CÔTÉ BOISSONS



Chez Bonsigne, nous cherchons **le vrai et l'authenticité** !
Et nous prenons le temps de bien choisir nos fournisseurs.



Nous proposons un large choix de boissons en provenance directe des **producteurs locaux**. Choisissez vos **bières, vins, softs** et le nombre de bouteilles que vous souhaitez, nous vous livrons le tout dans des **caisses consignées**.

LES BOISSONS ALCOOLISÉES

Pour vos afterworks, séminaires, inaugurations...



Les bulles

- Le champagne Joseph Perrier
- Crémant bio Oé
- Petillant naturel basic Instinct

Les vins

- Rouge, blanc, rosé
- Vin bio, voir biodynamie

Les bières

- Bières artisanales et régionales (blonde, blanche, IPA, triple, ambré...)
- Location de tireuse (Fut 20L)

Nous travaillons aussi avec des partenaires pour vous fournir des **bonbonnes de cocktails** aux fruits frais pour vos gros événements.

- Bonbonnes de cocktails de chez **Bons Bonnes** travaillées au fil des saisons



CARTE DES VINS ET BULLES



Les vins

Blancs

- Vin de France Bio Chardonay - Hérisson - Jacques Frelin
- Vin de France Chenin - Montgilet - Famille Lebreton
- Vin de France Sauvignon - Montgilet - Famille Lebreton
- Vin de France Bio Viognier - Le fourgon - Famille Beaubois

- Gamme supérieure : Domaine Famille K -

Rouges

- Vin de France Bio Merlot - Hérisson - Jacques Frelin
- Vin de France Bio Pinot Noir - Hérisson - Jacques Frelin
- Vin de France Grolleau - Montgilet - Famille Lebreton
- Vin de France Gamay- Montgilet - Famille Lebreton
- Vin de France Bio Syrah- Le fourgon - Famille Beaubois

- Gamme supérieure : Domaine Famille K -

Les bulles

Champagne

- Champagne Brut Leclère-Torrens

Crémants

- Saumur Blanc Brut - Domaine du Moulin de l'Horizon
- Crémant blanc de Noir - Domaine des Coteaux Blancs

- Gamme supérieure BIO : Crémant d'Alsace Oé



CÔTÉ BOISSONS

LES BOISSONS SANS ALCOOL

Faire la fête sans alcool c'est possible
et c'est Bonsigne !

Les softs

- Citronnades en bouteilles ou bombones
- Colas & limonades artisanales - Brasserie Au Piff
- Jus de fruits bio Pajottenlander
- Kombucha - Loven Kombucha
- Symples (infusions glacées)
- Frênette - Delobel & Fils
- Ginger beer
- Bière sans alcool

Nous travaillons aussi avec
des partenaires pour vous fournir
des **bonbonnes de mocktails** aux fruits
pour vos gros événements.

- Bonbonnes de jus de fruits frais et vitaminés
de chez **Oscar & Céleste**



CÔTÉ BOISSONS

LES BOISSONS CHAUDES

Des boissons réconfortantes
pour vos goûters, petits déjeuners
ou pauses café



Les boissons chaudes

- Chocolat chaud maison
- Café MEO
- Thé Tea Tap
- Chicorée Leroux



NOTRE SERVICE

CONVIVAL ET PROFESSIONNEL

Une équipe qualifiée, professionnelle et motivée pour vous servir lors de vos événements.

- Mise en place et réapprovisionnement de vos buffets
- Service au plateau des bouchées et mignardises
- Service des boissons au bar (tireuse, bouteilles..)
- Explication du menu, éducation à une consommation responsable
- Débarrassage et nettoyage du lieu
- Service chaud ou froid
- Animations culinaires sur demande



ANIMATIONS CULINAIRES

Pour vos événements professionnels de plus de 100 personnes

Show culinaire tenu par 1 serveur de l'équipe Bonsigne
1 pièce par personne réalisée sur place devant les convives

Côté salé

- Animation plancha - légumes grillés
- Animation œufs brouillés
- Animation chaude
- Montage d'une bouchée devant les convives et service
- Bar à gaspacho / soupe
 - 1 bol de 90ml/pers. et topping
- Bar à focaccia et mozzarella

Côté sucré

- Bar à pancakes (ajout de garniture / topping selon vos envies)
- Bar à fromage blanc, granola maison et fruits frais
- Montage d'une bouchée devant les convives
- Stand glace
- Stand pop-corn



LA TOUCHE BONSIGNE

Toute notre offre est livrée avec de **jolis plats de service vintage** comme chez mamie. Pour vous accompagner dans votre démarche **zéro-déchet** jusqu'au bout, nous proposons toute une **vaisselle chinée**, ou dans un style classique pour les plus traditionnels.

Pour compléter le tout, nous vous livrons toujours avec nos **serviettes en tissus recyclés** faites mains et nos nappes couleur terracotta, blanche ou vintage selon vos envies.



DEMANDEZ NOUS
LE CATALOGUE
ART DE LA TABLE !



VOS MARIAGES

Consultez notre catalogue dédié

NOS MOYENS

Mobilier

- Mange-debout
- Tables
- Tonnelle
- Paravent

Location

- Tireuse à bière
- Plancha



Pour vos plats chauds

- Chaffin dish
- Étuve



NOS PARTENAIRES



Les Alchimistes

- Compost

ESAT

- Nettoyage de nos tissus

Locadéco & Excel Location

- Mobilier et matériel



ILS NOUS FONT CONFIANCE



NOS FOURNISSEURS



- Auguste et Ferdinand
- Oscar et Céleste
- Azade
- Les pousses de Julien
- Marcova
- Sohét
- La Ferme du Vinage
- Il Forno
- Entraid'Union
- Bons Bonnes

UN TRAITEUR SOUTENU ET LABÉLISÉ



Chez Bonsigne, nous plaçons **l'écoresponsabilité** au cœur de nos actions. Engagés dans **une démarche durable**, nous sommes fiers de détenir **plusieurs labels reconnus** qui certifient notre respect des critères **environnementaux, sociaux et éthiques**.

Ces distinctions soulignent notre volonté de proposer des buffets **végétariens, locaux et zéro déchet** pour des événements qui allient **plaisir culinaire et respect de la planète**.

En choisissant **Bonsigne**, vous participez à une alimentation **responsable**, tout en soutenant des pratiques qui préservent **notre environnement et l'humain**.





De beaux événements, grâce à vous !



Soirée de fin d'année de L'UJA - 90 personnes à l'Hospice Comtesse
 Inauguration Palais Rameaux - 400 personnes
 Séminaire entreprise - 400 personnes - Your Nature
 Colloques scientifiques Lilliad - 150 personnes
 Soirée Lauréat Réseau Entreprendre - 800 personnes
 Séminaire entreprise à l'Abbaye de Vaucelle - 300 personnes
 Traiteur à l'Opéra de Lille - 150 à 1000 personnes
 Festival Séries Mania depuis 3 ans Buffet pour 200 personnes



AVIS CLIENTS MERCİ

Bonsigne

4,9 ★★★★★ (111)

★★★★★ il y a 2 semaines **NOUVEAU**

Merci à l'équipe de Bonsigne pour la préparation du sacré apéro de molo molo studio ! Tout était parfait ! Nous nous sommes régalés ! Les pièces étaient très raffinées, cuisinées avec goût et justesse, merci beaucoup ! Je n'hésiterai pas à faire appel à vos services pour les prochaines fois ❤️

★★★★★ il y a 2 semaines **NOUVEAU**

Je travaille avec l'entreprise BONSIGNE pour proposer une offre salée dans mon salon de thé, restaurant et je suis ravie de cette collaboration. Les produits sont gourmands, très bien présentés, frais, tout est hyper qualitatif. L'équipe est réactive et au petits soins pour ses clients. Je recommande à 100%

★★★★★ il y a 6 mois

Nous avons eu le plaisir d'avoir bonsigne pour fêter notre pacs. Nous avons un projet en tête avec des demandes précises. Maud a été très disponible et à l'écoute pour réadapter le devis à chaque appel. Crêpes, soupe, salade, cocktail...

Le jour J, le buffet a fait l'unanimité. Bon, frais, justes proportions. Le service était impeccable.

C'était très important pour nous de faire appel à une structure proche de nos convictions quotidiennes. végé, zéro déchet...

Ça ne pouvait être personne d'autre que bonsigne ! ❤️ Merci de nous avoir accompagnés sur cette journée !

★★★★★ il y a une semaine **NOUVEAU**

Nous avons fait appel à Bonsigne pour un séminaire regroupant 110 personnes. C'était la 2ième fois que nous faisons appel à Bonsigne et encore une fois la prestation a été de très bonne qualité. Nous avons eu beaucoup de retours positifs des participants au séminaire.

★★★★★ il y a 4 mois

Excellente qualité gustative : goût et présentation excellents ; service sur mesure ; génial d'avoir le menu pour découvrir les recettes très originales

NOS MODALITÉS - CGV

- Commande avec livraison possible à partir de **10 personnes** pour les repas & cocktails et **10 personnes** pour les petits déjeuners
- Prise de commande acceptée maximum **7 jours ouvrés** avant la date de la prestation souhaitée
- Devis valable **7 jours ouvrés** à partir de sa création
- Modification de la commande possible (effectif plus ou moins 10% contenu, aspects logistiques) **6 jours ouvrés** avant la date de la prestation
- **Accompte de 30%** demandé à la validation et signature du devis

BONSIGNE C'EST :



100 % ÉCO-RESPONSABLE
ET ENGAGÉ



100 % CONVIVIAL
ET AUTHENTIQUE



100 % DE VOS
ÉVÉNEMENTS





CONTACTEZ NOUS !

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

Camille Bourgeois
Account manager

camille@bonsigne.fr
06 66 29 68 42

RETROUVEZ-NOUS AU

4 rue de l'innovation, 59800 Lille
www.bonsigne.fr

cest@bonsigne.fr
03 66 76 98 60

