

# BON SIGNE

*Carte  
festive*



*23 novembre 2026  
au 31 janvier 2027*

# *Notre carte festive*

HIVER  
2026-2027

## *Cocktails*



## *Buffets*

## *Plateaux repas*



## *GouÛters*

## *Repas assis*



## *Offres de début d'année*

# Nos cocktails festifs

## le salé

### Bouchées froides

- Brochette de légumes rôtis
- Faux gras, toast de pain d'épices
- Chicon croquant, fourme d'Ambert, noix
- Nougats de chèvre
- Focaccia aux légumes d'hiver
- Wrap, crème cajun, crudités marinées
- Blinis au tartare d'algues, gravelax de carottes au sel fumé
- Bouchée de pomme terre truffée
- Maki omelette, soja et sésame



### Bouchées chaudes

- Bouchée à la reine champignons
- Mini flamiche au Maroilles
- Croquette mimolette et patate douce
- Falafel crème à l'ail
- Samossa panais, épices, noisettes

### Mini ramequins

- Crème de chou-fleur, crumble de noisettes et parmesan
- Tartare végétal



### Pains garnis

- Briochette, chutney abricot harissa, fromage de chèvre
- Mini burger patate douce rôtie ou halloumi snacké
- Bun noir aux crudités et cream cheese
- Mini faluche fromage frais, gralevax de carottes
- Mini club sandwich, œufs truffés



le sucré



### *Mignardises*

- Mini cookie noix de pécan, chocolat blanc
- Mini financier noisette
- Mini cake vegan choco-noisette
- Mini ramequin de gelée aux fruits
- Mini carrot cake
- Mini brownies haricots rouges
- Mini cake à l'orange
- Mini moelleux noix
- Mini ramequin d'apple fee

Cocktail travaillé  
selon vos envies et votre budget !  
→ bouchée à partir de 1,62€ ht

# Nos buffets

## le salé



Demandez-nous la carte détaillée,  
on construit votre buffet  
selon vos envies !

- Assiette végétale
- Spanakopita
- Pains garnis
- Bouchées chaudes
- Terrine de faux gras
- Focaccia aux légumes de saison
- Velouté de saison
- Flamiche au Maroilles
- Frittata
- Cake salé aux légumes d'hiver
- Salades composées hivernales
- Légumes rôtis, sauce crème tahini
- Smashed potatoes
- Œufs pimpés, mayo wasabi
- Tartinables de saison
- Tartes et quiches gourmandes
- Planche de cancoillotte, croûtons
- Planche de fromages / crudités / mixte



### Plats chauds

Carbonade, Curry de légumes,  
Parmentier de patates douces,  
Croziflette, Tourte forestière

Buffet travaillé selon vos envies  
et votre budget !  
à partir de 15€ ht par personne

## le sucré



### Dessert individuel

- Cookie noix de pécan chocolat blanc
- Brownies haricot rouge
- Cake noisette chocolat
- Carrot cake
- Moelleux aux noix
- Cake sarrasin chocolat
- Cake à l'orange
- Pain d'épice
- Madeleines coque chocolat
- Sablés bonhomme
- Sablés mendiants
- Sablés diamants



### Dessert en bocaux

- Liégeois chiorée
- Panacotta
- Crumble poire sarrasin
- Poire, fromage blanc, crème de marrons

### Gâteau sucré à partager

- Carrot cake
- Moelleux aux noix
- Cake sarrasin chocolat
- Cake à l'orange
- Pain d'épice



### Dessert à partager

#### en saladier

- Riz au lait, caramel au beurre salé
- Crumble poire sarrasin
- Mousse choco
- Assiette carpaccio d'oranges

*pour 8 pers*

### Entremet

- Applefee
- Tarte bourdaloue
- Tarte citron, base sablé breton, chantilly
- Tiramisu aux spéculoos
- Tarte chocolat, gruë de cacao
- Cheesecake basque, coulis de cerises
- Pavlova aux fruits de saison
- **Entremet de Noël aux poires et chataignes**

# Plateaux repas

## entrées

- Salade de crudités,  
nougats de chèvre 
- Velouté de Noël
- Faux gras & pain d'épice
- Œuf pimpé  
mayonnaise au wasabi 



## plats

- Bowl froid de Noël
- Parmentier  
de patates douces
- Carbonnade végétarienne,  
pomme de terre grenailles 
- Courge de fêtes -  
courge farcie, boulgour
- Tourte forestière et salade



## desserts

- Cake à l'orange
- Crumble poire sarrasin 
- Liégeois
- Duo de madeleines  
coque chocolat

Formule  
à partir de 14,50€ht\*  
à partir de 10 personnes

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

 sans gluten  vegan

# Repas assis

plat central à partager

ou à l'assiette !

## Entrée

- Tataki de patates douces
- Bouchée à la reine aux champignons
- Terrine de faux gras

## Plat

- Tourte forestière à partager
- Courge farcie, boulgour, sauce crémeuse aux saveurs d'automne
- Croquettes de patate douce à la mimolette, sauce verte au cresson, éclats de noisettes

## Dessert

- Entremet de Noël - poires et châtaignes
- Pavlova aux fruits de saison
- Liégeois chicorée, éclats de brownies

### en extra

- fromages et pain
- boissons
- bouchées apéritives



Menu unique pour toute la table  
À partir de 10 personnes  
Service et espace coulisse nécessaires

# Nos goûters

## Brioches roulées



- Babka choco noisette
- Babka aux fruits confits
- Cinnamon roll
- Coquille de Noël

## Cakes à partager

Carrot cake, moelleux aux noix, pain d'épice...

## Douceurs sucrées

- Pancakes
- Madeleines coque chocolat
- Crêpes
- Cookies
- Muffin individuel
- Raw cookies
- Sablés épices de Noël
- Sablés mendiants
- Paniers de clémentines



## Boissons

- Cidre
- Frênette
- Vin chaud
- Chocolat chaud
- Pumpkin spice latte
- Chicorée latte
- Shot vitaminé
- Kombucha
- Jus de fruits
- Infusion glacée



Une envie particulière ?  
Une animation sucrée ?  
Demandez nous !

# Offre Raclette

19,8€  
HT par  
personne

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

## Format meule ou en tranches\*

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

*Appareil  
à raclette  
ou à meule  
en  
supplément !*

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

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



# Galette des rois 2027

du 2  
au 31 janvier

**La galette - 8 personnes**  
**30€ ht**

- Frangipane maison
- Pomme praliné

**Accompagnez votre galette  
de nos paniers de clémentines,  
sablés mendiants, bouteilles  
de cidre, frênette, jus de pomme.**



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

*\*Hors frais de livraison et reprise*

# Atelier parents enfants

EN ENTREPRISE

En décembre

Partagez un moment convivial  
avec vos enfants autour  
d'un atelier de cuisine au bureau !

→ **2 recettes** réalisées sur place  
et **1 recette surprise** réalisée  
par Bonsigne

**Plusieurs thématiques possibles :**

- Cuisiner les légumes  
pour les rendre fun et gourmands
- Faire le plein de protéines  
quand votre enfant est végétarien
- Réaliser le goûter de Noël  
du bureau en famille
- Réaliser des recettes végétariennes  
pour vos apéros de fêtes qui raviront  
petits et grands

65€  
ht  
par duo

FICHE MÉMO RECETTE  
ET TIPS TOUT AU LONG  
DE L'ATELIER !

à partir  
de 6 duos  
parent/enfant

.....  
durée 1h30 à 2h

*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

*Camille Bourgeois*

Account manager

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

06 66 29 68 42

*Retrouvez-nous*

4 rue de l'innovation,

59800 Lille

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

03 66 76 98 60

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