

BON
SIGNE

Carte festive

*18 décembre 2026
au 10 janvier 2027*



Retrouvez nos formules festives

Cocktail

Des bouchées raffinées que l'on peut manger du bout des doigts.
Sous forme d'apéritif, ou via la formule Gourmet, qui fait office de repas.

Repas festif

Votre repas assis, avec des plats à partager
(à poser au centre de la table)
ou servis à l'assiette, selon vos besoins.

*Pour vos repas de fêtes,
nous proposons aussi des buffets festifs,
ou goûters de Noël, sur mesure.*

Offres de début d'année

Une délicieuse galette des rois ou une raclette végétarienne, pour vous réunir en famille ou entre amis autour d'un moment convivial et gourmand !



Nos cocktails

Apéro

8 bouchées
par personne



2 bouchées chaudes

- Bouchée à la reine aux champignons
- Samossa panais, épices, noisettes

3 bouchées froides

- Pomme de terre truffée
- Faux gras et pain d'épice
- Chicon croquant, fourme d'Ambert, noix caramélisées, pickles d'oignons rouges

1 mini ramequin

- Crème de chou fleur
et crumble de noisettes au parmesan

1 tartinable et pain pita

- Houmous de carottes rôties - 200G

1 pain garni

- Briochette chutney abricot harissa, chèvre frais, graines de courges

ou

- Mini burger patate douce rôtie, crème cajun, pickles

extra sur demande
planche de fromages,
tartinables, terrine végétale,
faux gras, entremets de Noël...



15€ ttc
par personne

- à partir de 8 personnes -

*Hors frais de livraison et reprise

Forfait nettoyage

0,6 € TTC par personne

Vaisselle et service possible en supplément



Le Gourmet

14 bouchées par personne
– formule repas



2 bouchées chaudes

- Bouchée à la reine aux champignons
- Croquette de patates douces, mimolette

5 bouchées froides

- Pomme de terre truffée
- Faux gras et pain d'épice
- Maki omelette, soja, sésame, crudités
- Focaccia pleurotes persillées
ou butternut rôti
- Chicon croquant, fourme d'Ambert,
noix caramélisées, pickles d'oignons rouges

1 mini ramequin

- Crème de chou fleur
et crumble de noisettes au parmesan

2 pains garnis

- Briochette chutney abricot harissa,
chèvre frais, graines de courges
- Mini burger patate douce rôtie,
crème cajun, pickles

1 mini club sandwich

- Œuf truffé

3 mignardises

- Mini cake à l'orange
- Madeleine coque chocolat
- Sablé mendiant



27,1€ ttc
par personne

– à partir de 8 personnes –

*Hors frais de livraison et reprise
Forfait nettoyage 0,6 € TTC
par personne

Vaisselle et service possibles en supplément

EXTRA SUR DEMANDE

planche de fromages, tartinales,
terrines végétales, faux gras,
entremets de Noël...

Repas festif

plat central à partager ou à l'assiette !

Entrée

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



Plat

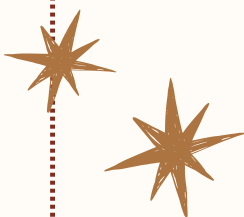
- Tourte forestière à partager
- Courge farcie, boulgour, sauce crémeuse aux saveurs d'automne
- Croquettes de patate douce à la mimolette, sauce verte au cresson, éclats de noisettes

Dessert

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

en extra

- fromages et pain
- boissons
- bouchées apéritives



*26,2€ ttc
par personne*

→ livré en caisse iso, à réchauffer
et dresser en assiettes par vos propres soins

- à partir de 8 personnes -

*Hors frais de livraison et reprise
Forfait nettoyage 0,6 € TTC par personne
Vaisselle et service possibles en supplément



Offre Raclette

21,8€
ttc par
personne

*Une raclette végétarienne
pour un moment convivial
et chaleureux en famille !*

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

31,65 € ttc

- 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*

**Hors frais de livraison et reprise*



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

4 rue de l'innovation,
59800 Lille

www.bonsigne.fr

03 66 76 98 60

cest@bonsigne.fr