BONSIGNE

TRAITEUR BAS CARBONE

OFFRE MARIAGE



BON SIGNE

“Le mariage c’est la volonté à deux de créer l’unique” - Friedrich Nietzsche

Vous comptez vous marier, célébrer l’amour et le début d’un nouveau chapitre avec vos proches ? Félicitations !

Cette journée restera gravée dans votre mémoire et nous avons conscience de l’importance de l’organisation en amont pour que tout se déroule parfaitement sans stress !

Nous sommes heureux et enchantés à l'idée de pouvoir y participer et faire découvrir à vos invités une nouvelle façon de consommer.



Notre objectif

Vous proposer un service aux petits soins, professionnel et à moindre impact environnemental.
Une prestation à votre image et en lien avec vos envies, tout en cassant les codes du mariage traditionnel.

BONSIGNE

Chez Bonsigne, pas de repas assis avec service à l'assiette, pas de toast au foie gras ni de bar à jambon, mais on vous garantit un mariage convivial, authentique, végétarien, zéro déchet et surtout à moindre impact environnemental !

Nous vous proposons une cuisine 100% maison, végétarienne, locale et de saison, le tout servi dans une belle vaisselle vintage chinée et livré en contenants consignés.

Notre objectif

Vous aider à faire la fête en toute convivialité et en limitant vos émissions de CO_2.

Faire appel à Bonsigne comme traiteur bas carbone pour votre mariage, c'est diviser par deux votre émission de CO_2 équivalent par rapport à un traiteur traditionnel.

Alors, prêts à vivre un mariage écoresponsable ?

Faites-nous part de vos envies, et nous construirons ensemble un moment culinaire engagé qui vous ressemble !



100 % ÉCO-RESPONSABLE & ENGAGÉ



100 % DE VOS ÉVÉNEMENTS



100 % CONVIVIAL ET AUTHENTIQUE

NOS VALEURS & ENGAGEMENTS

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







- Des contenants consignés, des serviettes en tissu et 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 maraîchers 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.
Nous vous donnerons quelques jours avant le D-Day, le menu finalisé.



SOMMAIRE

Nos prestations ..... Page 6

Le vin d'honneur ..... Page 6

Les animations culinaires ..... Page 8

Le repas sous forme de buffet ..... Page 10

Le repas sous forme de plat à partager ..... Page 12

Le buffet de desserts et entremets ..... Page 15

Le brunch de rebond ..... Page 16

Les boissons ..... Page 19

Notre service ..... Page 22

Le service ..... Page 24

La vaisselle ..... Page 26

La décoration ..... Page 28

Nos modalités ..... Page 29

LE COCKTAIL - VIN D'HONNEUR

Le vin d'honneur est un moment convivial qui dure dans le temps et où vos invités vont avoir envie de profiter ! On recommande en moyenne 8 à 12 pièces par personne pour le vin d'honneur, que l'on doit répartir tout au long de l'après midi en fonction du déroulé souhaité.



Nos 2 options :

- Commencer par du sucré à 16h puis poursuivre avec le salé vers 17h30/18H
- Servir directement le salé dès 17h

Pas de formule type pour les cocktails, on vous propose une sélection de pièces selon vos envies et budget !



8 à 12 pièces selon la durée du vin d'honneur

À partir de 1,62 € HT

- Bouchées froides
- Bouchées chaudes
- Verrines et bolinettes salées
- Pains garnis (burger, navettes, pitas...)
- Mignardises sucrées
- Verrines sucrées
- Brochettes





LES ANIMATIONS CULINAIRES

Ajoutez une touche de dynamisme à votre vin d'honneur avec nos animations culinaires !

Show culinaire tenu par 1 serveur de l'équipe Bonsigne

1 pièce par personne réalisée sur place devant les convives - **à partir de 2 € HT**

Côté salé

- Animation plancha - légumes grillés sur une bruschetta
- Montage d'une bouchée froide sur assiette
- Bar à gaspacho /soupe - 1 bol par personne et topping au choix
- Bar à mozzarella / foccacia
- Réalisation d'un petit plat chaud servi dans un bol
  - risotto, gratin dauphinois, petit salé aux lentilles, curry de légumes, carbonnade flamande

Côté sucré

- Bar à pancakes / tartelettes / choux
- Bar à fromage blanc, granola maison et fruits frais à disposition
- Montage d'une bouchée sucrée et service dans un petit bol ou assiette
- Stand glaces
- Stand pop corn






BONSIGNE



LE REPAS SOUS FORME DE BUFFET

Nos traditionnels buffets sous forme d'entrée, plats froid fromage, dessert se réinventent pour vos mariages !

Vous souhaitez un repas convivial et gourmand où chaque invité peut manger à sa faim et ce qu'il aime ?



Buffet salé

À partir de 20€ HT / pers

- Tatin de légumes
- Flamiche du Nord
- Assiettes de légumes rôtis, sauce crémeuse
- Quiches et tartes rustiques à partager
- Bruschettas aux légumes de saison
- Belles salades gourmandes composées
- Planche d'halloumi et tofu grillés et marinés
- Tartinables, Stracciatella, pain pita et crudités
- Assiette végétale
- Œufs pimpés
- Terrines végétales
- Planches de fromages
- Cakes et brownies salés



Envie d'un buffet chaud ?
C'est possible !
Mise en place de chafing dish avec plats chauds à partager et salade verte.



LE REPAS SOUS FORME DE **PLAT À PARTAGER**

Une préférence pour un déroulé plus traditionnel avec un repas assis ? Chez Bonsigne nous vous proposons d'y ajouter une touche de dynamisme et de convivialité : découvrez nos formules de plats centraux à partager ! Avec cette formule, fini les repas où les assiettes repartent encore à moitié pleines : pas de gaspillage, chacun se sert à sa faim !

Nous réinventons le repas assis traditionnel avec une touche de modernité et de convivialité. Chaque table se régale autour d'un bon plat mijoté fait maison, servi à la louche pour le plus grand plaisir de vos papilles !

Comment ça se passe ?

Choisissez votre entrée et votre plat, puis notre équipe de serveurs dépose l'entrée et le plat principal au centre de chaque table, présentés dans de belles soupières vintage, pour une touche d'authenticité et de poésie sur votre table.

Entrée

À partir de 4 € HT/ pers

- Mezze / bouchées chaudes à partager
- Velouté / gaspacho, chips de légumes
- Rouleaux de saison et sauce cacahuète
- Blinis et légumes rôtis ou tartare d'algues
- Terrine végétale, cornichon et salade
- Bouillon végétal au miso et algues
- Carpaccio de tomates anciennes, stracciatella



LE REPAS SOUS FORME DE PLAT À PARTAGER

Plat

À partir de 14€HT / pers

- Curry de légumes et riz
- Dhal de lentilles corail / riz
- Plats gratinés : lasagnes, gratin dauphinois, parmentier...
- Couscous / tajine VG et semoule
- Gros légumes farcis et accompagnement
- Moussaka revisitée
- Arancinis, base crémeuse et légumes rôtis
- Carottes glacées, tofu, halloumi mariné, sauce tahini, et boulgour





Le plat au milieu de la table*

*Nécessite forcément un office avec point chaud
*1 corbeille de pain par table / pain pita selon le plat










LE FROMAGE

Plateau de fromages

À partir de 4,5€ HT/ pers

Nous pouvons vous proposer de beaux plateaux de fromages du Nord de La Ferme du Vinage à partager au centre de chaque table, accompagnés de bon pain au levain d'Il Forno.



IL FORNO
PAIN NATUREL AU LEVAIN

La ferme du Vinage
Agriculture Locale et Responsable



LE DESSERT

“Le mariage est un dîner qui commence par le dessert” - Jules Sandeau

L’importance du dessert ! Le moment tant attendu, que ce soit pour couper à deux la première part du gâteau, d’allumer les bougies ensemble, de trinquer amoureusement avec vos invités à cette merveilleuse soirée, le buffet de desserts est pour nous synonyme de joie, d’amour, de partage et de gourmandise !

Chez Bonsigne, pas de dessert à l’assiette, mais un beau buffet avec différents choix pour que chaque convive puisse se régaler avant d'enchaîner sur la piste de danse ! **Une envie particulière ? Demandez nous !**

Buffet dessert

À partir de 8 € HT/ pers

- Gâteaux à partager
- Entremets chocolat ou fruits
- Tartes et tartelettes
- Cakes
- Verrines
- Choux
- Cookies
- Mignardises
- Fruits coupés





LE BRUNCH DE REBOND



Aucune envie que ce moment s'arrête ? De mettre le temps sur pause et de profiter encore avec vos proches le lendemain ?
Commandez votre brunch de rebond !

Sucré ? Salé ? Les deux ? On s'occupe de tout pour que vous puissiez dormir un peu et reprendre des forces avec vos proches.

Formule sur mesure sous forme de buffet pour que chacun puisse manger à sa faim !

Côté sucré

- Bar à pancakes
  Garnitures : confiture, pâte à tartiner...
- Brioches
- Babka
- Cakes
- Cookies
- Muffins
- Mini ou grandes viennoiseries
- Fromage blanc et granola maison
- Salades de fruits frais
- Paniers de fruits de saison



LE BRUNCH DE REBOND



Côté salé

- Flamiches
- Quiches gourmandes
- Salades composées
- Tartinables et terrines VG
- Assiettes végétales
- Gaspacho ou velouté
- Planches de fromages et pain frais
- Pains garnis
- Bruschettas
- Cakes

Côté boissons

- Thé, café, lait chaud, chocolat chaud
- Bombonnes de jus de fruits frais
- Jus
- Eaux plates et pétillantes
- Vin chaud





LES BOISSONS



Toutes nos boissons sont artisanales, issues de producteurs locaux et consignées. Vous ne trouvez pas votre bonheur dans notre choix de boissons ? Vous pouvez les prévoir de votre côté. Un droit de bouchon sera appliqué en supplément pour le service.

LES BOISSONS ALCOOLISÉES



Nous pouvons aussi vous proposer des bonbonnes de cocktails aux fruits frais et animation mixologie sur demande.

Partenaire : **Bons Bonnes**

Pour le vin d'honneur et le repas

Les bulles

- Champagne
- Crémant bio
- Pétillant naturel

Les vins

- Rouge, blanc, rosé
- Nature, biodynamie, bio, nous travaillons avec des cavistes partenaires pour vous proposer la meilleure sélection

Les bières

- Location de tireuse et fûts 20L (blonde, blanche, IPA...)
- Bières artisanales et régionales à l'unité

LES BOISSONS

LES BOISSONS SANS ALCOOL



Pour le vin d'honneur et le repas

Les softs

- Citronnade
- Colas & limonade artisanale
- Jus de fruits bio Pajottenlander
- Kombucha - Loven Kombucha
- Symples (infusions glacées)



Bar à jus, bonbonnes de mocktails aux fruits frais ou citronnades et thés glacés maisons sur demande

Partenaire : **Oscar & Céleste**

De notre côté, on propose des bonbonnes d'eau infusée !

LES BOISSONS

Pour la fin de soirée

Stand café / thé pour tenir jusqu'au bout de la nuit !
Nous ne proposons pas d'alcool fort, on vous laisse gérer cela de votre côté.







Combien prévoir ?

On recommande de prévoir à minima par personne pour le vin d'honneur et le repas :

- ½ bouteille de champagne
- 3 verres de vin et / ou bière par personne
- 1 bouteille d'eau par personne
- 1 verre de soft par personne

Droit de bouchon
0,50 € ht par personne
si vous vous occupez des boissons

NOTRE SERVICE
LA TOUCHE BONSIGNE

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









LE SERVICE
CONVIVIAL ET PROFESSIONNEL

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

- Mise en place et réapprovisionnement de vos buffets
- Service au plateau des bouchées et mignardises
- Service des boissons (tireuse, bouteilles..)
- Explication du menu, éducation à une consommation responsable
- Respect du déroulé et timing, en accord avec les mariés et témoins
- Service chaud ou froid
- Animations culinaires sur demande
- Découpage et dressage du buffet de desserts
- Débarrassage et nettoyage du lieu





LA VAISSELLE

Location à partir de 0,60 € HT

Les assiettes - Locadeco

- La gamme Vintage bleues - assiettes plates, à dessert
- La gamme Vintage dépareillées - assiettes plates, à dessert
- La gamme Paris - assiettes plates, à dessert
- La gamme entrée de gamme blanche basique

Vintage



Paris



Les verres - Locadeco

- La gamme Vintage - verres à soft, à eau, à vin
- La gamme Hera - verres à soft, à eau, à vin
- La gamme entrée de gamme

Vintage



Hera



Les couverts - Locadeco

- La gamme Vintage
- La gamme Épurée
- La gamme Virgule
- La gamme entrée de gamme

Vintage



Épurée



Virgule



NAPPES ET SERVIETTES

Location de nappes et serviettes en tissu chinées

Serviettes en gaz de coton - À partir de 1 € HT













Nappes pour buffet - À partir de 12 € HT

Terracota, ocre ou vintage

Nappes pour table - À partir de 12 € HT

Blanche







LA DÉCORATION

Nous pouvons vous aider à sublimer votre repas en réalisant avec vous la décoration centrale des tables.
Bougeoir, chandelier, bouquet de fleurs, support menu... Une décoration éco-responsable et champêtre.

La touche Bonsigne ?

Les fleurs séchées, houblon, hortensia, pampa, gypsophile, couronnes de fleurs...
Nous réalisons des bouquets à vos couleurs !

Vous préférez les fleurs fraîches ? Bonsigne vous propose une décoration florale engagée avec des fleurs de saison et locales grâce à nos partenaires.








NOS MODALITÉS - CGV

- Dégustation pour 2 personnes, moment privilégié sur le déroulé et le contenu du devis environ 2 mois à l'avance
  Facturé si vous ne faites pas appel à nous ensuite
- Prise en compte des allergies et préférences alimentaires des mariés, si applicable
- Adaptation aux principales contraintes alimentaires des convives (gluten, végan et sans lactose)
- Validation du devis par signature et acompte de 50 % du montant total
- Possibilité de modifier le nombre de personnes jusqu'à 7 jours avant l'événement*
- Toutes les informations sur le déroulé du mariage doivent être fournies 2 semaines à l'avance



*CGV complètes sur notre site bonsigne.fr

ANNEXES

EXEMPLES MENUS - VIN D'HONNEUR

Liste non exhaustive

Bouchées froides

- Tomates cerises façon pomme d'amour
- Focaccia maison et son concassé de tomates au basilic
- Blinis et son dôme à l'ail noir
- Sablé parmesan et sa chantilly à la moutarde
- Nougats de chèvre
- Sucette de polenta et sa bille de mozzarella marinée
- Mini bouchée à la reine au caviar d'aubergine
- Canapé de radis et sa crème au raifort



Bouchées chaudes

- Brick fêta et miel
- Tempura de légumes
- Arancinis tomates séchées et ricotta
- Samosas épicés
- Croques aux légumes du soleil
- Falafels aux herbes et fève, crème à l'ail
- Croquettes de pomme de terre
- Mini flamiches Maroilles / mozzarella et poivron



EXEMPLES MENUS - VIN D'HONNEUR

Liste non exhaustive

Pains garnis

- Navette houmous de pois chiches aux tomates confites et pousses
- Burger de betteraves marinées, fêta battue et graines de courge
- Navette pesto, mozzarella et basilic
- Burger aubergine snackée, crème fumée et oignons frits
- Burger crème de curry, oignons, courgettes rôties au sel fumé, pickles d'oignons rouges, salade et noisettes concassées



Verrines

- Gaspacho de melon
- Velouté petit pois, courgette et menthe
- Soupe de melon, basilic et gingembre
- Crumble de légumes du soleil
- Salade de lentilles, fraises, basilic, tomates et fêta
- Salade de quinoa, pêche, mozzarella, tomates cerises et basilic



EXEMPLES MENUS - VIN D'HONNEUR

Liste non exhaustive

Mignardises

- Clafoutis aux pêches
- Financier pralin
- Financier pistache
- Cake pavot et citron
- Tartelette ganache chocolat et pralin
- Tartelette chantilly vanillée et fraise
- Chou aux agrumes
- Chou à la crème de spéculoos
- Brownie végan
- Muffin chocolat blanc et framboise
- Cookies
- Rose des sables







NOS PARTENAIRES

Les Alchimistes

- Compost

ESAT

- Nettoyage de nos tissus

Locadéco & Excel Location

- Mobilier et matériel





NOS MOYENS

Mobilier

- Mange-debout
- Tables
- Tonnelle
- Paravent

Location

- Tireuse à bière
- Plancha



AVIS CLIENTS **MERCI**

Bonsigne

4,9 ★★★★★ (119)

★★★★★ il y a 3 semaines **NOUVEAU**

Mon épouse et moi avons commandé un brunch pour 20 personnes à l'occasion du mariage de notre fils. Nous tenions à choisir un traiteur éco-responsable et végétarien parmi les meilleurs de la région et nous n'avons pas été déçus !
Tout était frais, délicieux et joliment présenté, tant le salé que le sucré.
Bonsigne nous a même fourni la décoration sur le thème de l'automne, très réussi !
Les assiettes et les plats chinés était également magnifique. Le tout très bien emballé dans des grands bacs de maintien au frais pratiques à transporter.
Chez Bonsigne, toute la vaisselle, tous les contenants sont consignés, réutilisables et les serviettes sont en tissu, bravo !
Un grand merci pour la livraison à l'heure sur le lieu du mariage à Steenvoorde.
Une vrai succès auprès de nos convives qui n'étaient pas spécialement végétariens, nous les recommandons vivement pour toutes vos réceptions.

★★★★★ il y a 2 semaines **NOUVEAU**

Nous tenons à remercier chaleureusement Bonsigne pour le brunch de notre mariage, qui a été un véritable succès ! Leurs plats étaient délicieux, variés et préparés avec des ingrédients de grande qualité, parfaits pour prolonger les festivités dans une ambiance conviviale et décontractée.
Loïc & Joséphine

★★★★★ il y a 5 mois

Nous avons fait appel à Bonsigne pour notre mariage civil et nous nous sommes régalés ! Le 100% végétarien et de saison a fait l'unanimité. Juste petite amélioration possible sur le côté logistique lorsque nous sommes venus récupérer la commande car nous n'avions pas reçu les indications en amont.
On n'hésitera pas à faire appel à eux de nouveau !

★★★★★ il y a 7 mois

Nous avons eu le plaisir d'avoir bonsigne pour fêter notre pacs.
Nous avions 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 un an

Bonsigne s'est occupé de mon mariage 100% végétalien (vegan). C'était une grande réussite.

Des plats délicieux (mention spéciale aux tofus marinés, et panés), les convives étaient ravi•es, quelques personnes nous ont dit que c'était meilleur que les autres traiteurs non végétariens.

Des plats ont étés conçus spécialement pour des personnes qui avaient des intolérances.

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

Alix Couriet Bossan
Assistante Business Developer

alix@bonsigne.fr
06 66 29 68 42

RETROUVEZ-NOUS AU

4 rue de l'innovation, 59260 Lille
www.bonsigne.fr

cest@bonsigne.fr
03 66 76 98 60