

# class'crouute®

La recette des belles journées



## CARTE 2021

PETITS DÉJEUNERS - PLATEAUX REPAS  
BOX À PARTAGER - TRAITEUR - PAUSE DÉJEUNER



## DEPUIS PLUS DE 30 ANS, CLASS'CROUTE ACCOMPAGNE VOS JOURNÉES DE TRAVAIL

Cette année encore, nous sommes plus que jamais à vos côtés et avons à cœur de vous satisfaire en accompagnant vos pauses déjeuner avec des saveurs *d'ici et d'ailleurs* et des valeurs sûres aux inspirations traditionnelles françaises, toujours très savoureuses, authentiques et réconfortantes. Nos recettes sont préparées chaque jour dans nos restaurants, ce qui vous garantit une qualité et une fraîcheur irréprochable.

### Le saviez-vous ?

Nos sandwiches sont préparés à la commande pour plus de moelleux et de croustillant !

Vous l'aurez compris, nous attachons une attention particulière à votre **bien-être** au quotidien en vous assurant une **alimentation saine** et équilibrée et adaptée à votre régime alimentaire.

### Nouveauté 2021...

Cette carte vous présente et propose notre sélection de **produits signatures** pour chacune de nos gammes : Plateaux repas, activité traiteur (Cocktails et Buffets) et pause-déjeuner.

En 2021, Class'croute vous propose de vous régaler au **rythme des saisons** : à chacune d'entre elles nous vous proposerons des nouvelles recettes élaborées par notre Chef autour de saveurs qui incarnent au mieux chacune des périodes de l'année.





## L'OFFRE DU MOMENT

### Tout au long de l'année,

nous allons vous faire découvrir de nouvelles recettes concoctées par notre Cheffe avec des ingrédients minutieusement sélectionnés pour vous... à chaque saison, ses fruits et légumes !

Pourquoi ces recettes de saison ?

Pour déguster des aliments plus savoureux, plus sains, remplis d'antioxydants ! Vous militez pour votre santé et pour la planète !

Alors laissez vous tenter...





## NOTRE MISSION ? ACCOMPAGNER VOS JOURNÉES DE TRAVAIL

Class'croute est à vos côtés, depuis plus de 30 ans, pour chaque pause gourmande au bureau. Une réunion qui risque de grignoter sur la pause déj ? Commandez un plateau-repas ! Un événement à organiser ? Nous préparons vos cocktails et buffets. Et, avec nos recettes saines, concoctées avec des saveurs de saison, c'est sûr, vous allez retourner travailler léger et tout sourire !



### De la variété à tous les goûts !

Pour tous vos besoins et envies, nous avons les recettes qu'il vous faut ! Du salé au sucré, **des saveurs originales**, aux produits naturellement sans gluten, variez les plaisirs avec plus de 150 recettes à la Carte. Nous avons aussi pensé à nos amis végétariens ou flexitariens. Les becs sucrés sont également à l'honneur : les desserts de nos plateaux-repas Premium sont signés **Philippe Urraca**, Meilleur Ouvrier de France !

**ET GRANDE NOUVEAUTÉ** à la carte cette année : nos « Cuisi-chauds », des sandwichs garnis pour vous tenir « Hot » composés de recettes gourmandes et savoureuses, ils offrent chaleur et satiété. Une pause dej' dans l'esprit Streetfood.

### Des produits frais rien que pour vous !

Pour toujours plus de fraîcheur, nos sandwichs sont préparés à la minute, le pain est cuï en petite fournée **sur place** et nos recettes sont réalisées chaque jour en restaurant. Et parce que la meilleure des recettes ne serait rien sans un produit de qualité, Class'croute privilégie les **appellations certifiées** et chaque ingrédient utilisé est minutieusement sélectionné, l'origine strictement contrôlée et traçable : baguette à base de farine Label Rouge, pâtes d'Italie, fromage AOP, jambon cuit origine France, yaourt Grec, fromage blanc fermier...



# NOS ENGAGEMENTS POUR VOUS ET LA PLANÈTE

## AGIR POUR MIEUX MANGER

### Fraîcheur & saisonnalité !

Chez Class'crouste, on reste fidèle à **chaque saison**. Alors pour les envies de champignons, avocats, carottes, oignons, choux, marrons ... c'est dans nos plats que ça se passe !

## AGIR POUR MOINS GASPILLER BYE-BYE LE GÂCHIS !

Aujourd'hui, 1/3 de la production alimentaire mondial est gaspillé. Aussi, Class'crouste prépare vos repas, chaque matin, en petite quantité et adapte les portions en fonction des besoins journaliers. On propose des gobelets et couverts uniquement à la demande. Et pour ne rien gâcher, nous travaillons avec des partenaires comme « Too Good to Go » et « Phenix » qui sauvent les invendus.

## AGIR POUR MOINS POLLUER

### 3 actions qui cartonnent !

- 1** **Éco-responsable** jusque dans nos contenants. Et oui, les saladiers et gobelets en plastique disparaissent de la pause déj et laissent place à des matériaux recyclables : gobelets en carton et pour nos bowls et salades, bols en carton et couvercles en plastique recyclé. Mais surtout, grosse innovation, nous lançons les 1<sup>er</sup> plateaux-repas sans plastique, en carton FSC, entièrement recyclables élaborés en France. Ces longs mois de travail pour vous proposer ces solutions en valent la peine, non ?
- 2** Votre Carte, celle que vous êtes justement en train de lire, est imprimée sur du papier **recyclé** et **imprim'vert**. Quèsaco ? Un label de référence qui atteste qu'une impression respecte les engagements forts en matière d'impacts environnementaux
- 3** Un geste essentiel pour la planète : des poubelles **de recyclage** dans nos restaurants. De la cuisine jusqu'en salle, nous sommes tous acteurs d'un bon tri pour un bon recyclage !

## AGIR POUR UNE ÉCONOMIE SOCIALE

### De tout cœur avec nos producteurs !

75% des ingrédients utilisés chez Class'crouste sont **élaborés en France**. Une façon pour nous de soutenir et mettre en valeur les producteurs nationaux avec qui nous avons, au fil des années, tissé un véritable lien.

LE  
**GESTE**  
>**VERT**<



## NOS SERVICES

Où commander, se renseigner, consulter la carte ou ses dernières commandes ?

Une seule adresse à retenir :  
**classcrouste.com**

### Livraison

L'ensemble de notre carte est disponible en livraison.



### On déj ensemble ?

Commandez à plusieurs et réceptionnez le tout en une seule livraison !

### Votre fidélité récompensée

Demandez votre carte en caisse ! Vous bénéficierez de nombreuses réductions et pourrez l'utiliser comme moyen de paiement !



### Disponible à la dernière minute

Retrouvez notre sélection de plateaux repas livrés le jour même pour toute commande effectuée avant 10h.

### Click & collect

Commandez, réglez votre repas en ligne puis refrez-le au comptoir dédié dans votre restaurant.

### Nouveauté

Les Tickets Restaurants dématérialisés sont acceptés.



# LES PETITS DÉJEUNERS

## UN RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER !

C'est le repas le plus important pour aider votre corps à tenir toute la journée et gagner en efficacité au travail, alors optez pour un petit déjeuner plaisir, varié et équilibré.

### LE PETIT DÉJEUNER

6,60 € HT - 6,96 € TTC

### PRIX PAR PERSONNE

1 café ☕ ou 1 thé ☕, 3 mini viennoiseries pur beurre (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins), 1 dosette de lait, sucre, serviette, gobelet et 1 jus d'orange 100% pur jus.

### LA BOX MATINALE

57,50 € HT - 60,66 € TTC

### 10 PERS.

1 thermos de café ☕, 1 thermos d'eau chaude, des sachets de thé ☕, 24 mini viennoiseries pur beurre, dosettes de lait, sucre, friandises chocolatées, serviettes et gobelets, 1 litre de jus d'orange 100% pur jus.

### LA BOX VIENNOISERIES

37,90 € HT - 39,98 € TTC

### 10 PERS.

15 mini croissants pur beurre, 15 mini pains aux raisins pur beurre, 15 mini pains au chocolat pur beurre, 15 chouquettes pur beurre.

### LA CORBEILLE DE FRUITS

29,90 € HT - 31,54 € TTC

### 6/8 PERS.

Fruits frais du moment en fonction des disponibilités du restaurant

 Produit issu de l'agriculture biologique

CONSULTEZ LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS SUR NOTRE SITE INTERNET CLASSCROUTE.COM

# LES PLATEAUX REPAS



## DISPONIBLE LE JOUR-MÊME !

Pour tous les déjeuners improvisés, class'crouûte vous livre le jour même pour toute commande de plateau mentionné avec ce pictogramme.



### LES PLATEAUX PREMIUM ..... p.8

À partir de **30,90 € HT**

### LES PLATEAUX BISTROT ..... p.11

À partir de **15,90 € HT**

### LES PLATEAUX CLASSIC ..... p.9

À partir de **22,90 € HT**

### LES PLATEAUX SANDWICH ..... p.13

À partir de **14,20 € HT**



TOUTE NOTRE GAMME DE  
PLATEAUX REPAS EST EN  
CARTON FSC, 100% RECYCLABLE.

# LES PLATEAUX PREMIUM

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS AOP + 1 DESSERT DU CHEF + 1 PAIN MULTICÉRÉALES FARINE LABEL ROUGE + 1 SACHET DE CRACKERS FROMAGE + 1 ÉTUI REPAS\*

\* Nos plateaux sont servis avec un étui repas composé de couverts en bambou, serviette rafraîchissante, sel, poivre et confiserie.



LE SAVIEZ VOUS ?

LES 2 DESSERTS SIGNATURE DE PHILIPPE URRACA, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE, SONT DANS NOS PLATEAUX PREMIUM. GOURMANDISE ASSURÉE !



## WALL STREET

31,50 € HT - 34,65€ TTC

### ENTRÉE

Salmon fumé, citron vert et yaourt grec.

### PLAT

Onglet de veau à la gremolata, polenta, parmesan et petits pois, tartare de tomates, roquette.

### FROMAGES AFFINÉS AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

### DESSERT GOURMAND

Au choix et selon disponibilité : dôme à la mangue et cœur de fruits rouges ou dôme au chocolat signé P. Urraca, Meilleur Ouvrier de France.



## CITY HALL

30,90 € HT - 33,99 € TTC

### ENTRÉE

Foie gras aux épices et cacao, mâche et compotée de mangue.

### PLAT

Filet de poulet assaisonné au thym et citron, flan de pomme de terre et duo de carottes, lanières de carottes grillées, patate douce, confit d'oignons et sauce miel moutarde.

### FROMAGES AFFINÉS AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

### DESSERT GOURMAND

Au choix et selon disponibilité, dôme à la mangue et cœur de fruits rouges ou dôme au chocolat signé P. Urraca, Meilleur Ouvrier de France.



NOUVEAU

À DÉCOUVRIR ET DÉGUSTER,  
CHAQUE SAISON, NOUS VOUS PROPOSONS UN CHOIX  
EN ÉDITION LIMITÉE DE NOUVEAUX PLATEAUX...  
RENSEIGNEZ VOUZ AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE  
OU RENDEZ-VOUS SUR CLASSCROUTE.COM

CONSULTEZ LA LISTE DES ALLÉRGÈNES PRÉSENTS  
SUR NOTRE SITE INTERNET CLASSCROUTE.COM

# LES PLATEAUX CLASSIC

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 FROMAGE AFFINÉ AOP + 1 DESSERT GOURMAND AU CHOIX\* + 1 PAIN MULTICÉRÉALES FARINE LABEL ROUGE + 1 ÉTUI REPAS\*\*

\*\* Nos plateaux sont servis avec un étui repas composé de couverts en bambou, serviette rafraîchissante, sel, poivre et confiserie.

## \*DESSERTS GOURMANDS

QUI VARENT SELON LES JOURS :

- Tartelette framboise • Tartelette aux pommes
- Tartelette citron • Tartelette ganache chocolat
- Tartelette aux poires • Cheesecake
- Fondant café spéculoos



## MICHIGAN



22,90 € HT - 25,19 € TTC

### ENTRÉE

Salade de tomates cerises fraîches et mi-séchées, mozzarella, roquette et basilic frais.

### PLAT

Filet de poulet en salaison, penne sauce au citron et sauge, mélange de poivrons, courgettes et parmesan AOP, roquette.

### FROMAGES AFFINÉS AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

### DESSERT GOURMAND



## ARIZONA

24,50 € HT - 26,95 € TTC

### ENTRÉE

Salade boulgour, quinoa rouge et blanc, fèves, fruits secs, sauce mangue aux agrumes et tzatziki.

### PLAT

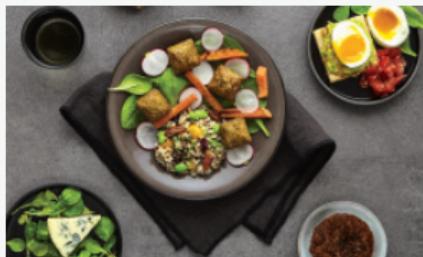
Filet de poulet assaisonné au thym et citron, crumble quinoa aux épinards et ricotta, tomates cerises rôties, roquette.

### FROMAGES AFFINÉS AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

### DESSERT GOURMAND

# LES PLATEAUX CLASSIC

## PLATEAUX REPAS



LE  
**GESTE**  
>VERT<  
**LE MOT D'ISABELLE**

CONSULTEZ LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS  
SUR NOTRE SITE INTERNET CLASSCROUTE.COM

### OHIO

24,50 € HT - 26,95 € TTC

#### ENTRÉE

Toast au guacamole et tartare de tomates, œuf poché, mâche ☺.

#### PLAT

Falafels, mélange de céréales, fèves et fruits secs, patate douce grillée, radis, chutney mangue aux agrumes.

**FROMAGES AFFINÉS AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES**

**DESSERT GOURMAND**



### FLORIDE

24,50 € HT - 26,95 € TTC

#### ENTRÉE

Mini moricette au thon, batavia et tartare de tomates.

#### PLAT ☺

Filet mignon de porc, riz basmati, petits pois, légumes grillés, tomate, épinards.

**FROMAGES AFFINÉS AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES**

**DESSERT GOURMAND**

## "UN DE NOS ENGAGEMENTS FORTS POUR LA PLANÈTE ?

ETRE LES PREMIERS À LANCER UNE GAMME  
DE PLATEAUX FABRIQUÉS EN FRANCE ET ZÉRO  
PLASTIQUE : 11 TONNES DE PLASTIQUE EN  
MOINS EN 2020\*

ISABELLE PARROT, DIRECTRICE RSE

 Naturellement sans gluten

 Sans lactose

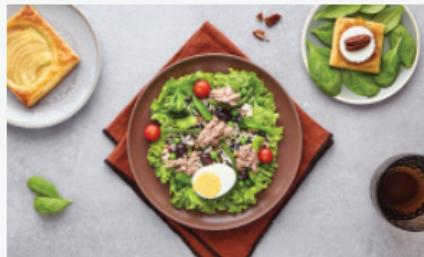
# LES PLATEAUX BISTROT

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT DU MOMENT\*  
+ PAIN BLANC FARINE LABEL ROUGE + 1 SERVETTE  
ET COUVERTS EN AMIDON DE MAÏS

## \*DESSERTS DU MOMENT

QUI VARENT SELON LES JOURS :

- Pastel de nata • Tartelette aux pommes pur beurre
- Moelleux chocolat pur beurre • Chou à la mousse de mascarpone, compotée de fraises et groseilles



## OREGON



15,90 € HT - 17,49 € TTC

### ENTRÉE

Salade de mâche, cerneaux de noix, tartare de tomates, œuf poché et sauce caesar.

### PLAT

Salade de fusilli à la sauce vierge et pignons, filet de poulet en salaison, concombre, fromage fouetté, batavia, oignon rouge et menthe.

### PAIN FARINE LABEL ROUGE

### DESSERT DU MOMENT



## MAINE

15,90 € HT - 17,49 € TTC

### ENTRÉE

Sablé au fromage, fromage de chèvre, confit d'oignons et cerneaux de noix.

### PLAT

Salade façon niçoise au riz basmati et légumes verts, œuf dur, thon, tomates cerises, batavia et sauce vierge aux pignons de pin.

### PAIN FARINE LABEL ROUGE

### DESSERT DU MOMENT



## MISSOURI



17,50 € HT - 19,25 € TTC

---

### ENTRÉE

Sablé au fromage, tartare de tomates.

### PLAT

Salade de penne au pesto, billes de mozzarella, coppa, tomates cerises, roquette et basilic.

### PAIN FARINE LABEL ROUGE

### DESSERT DU MOMENT



## WASHINGTON

17,50 € HT - 19,25 € TTC

---

### ENTRÉE

Gratin aux 4 légumes, épinards.

### PLAT

Salade de fusilli, maïs, mélange de légumes grillés, sauce vierge aux pignons, œuf poché et Comté AOP.

### PAIN FARINE LABEL ROUGE

### DESSERT DU MOMENT



## NOUVEAU

QUOI DE MIEUX POUR RENFORCER  
NOS DÉFENSES IMMUNITAIRES  
ET RESTER EN FORME QUE DE  
SAVOURER DES FRUITS ET  
LÉGUMES, POUR LEURS BIENFAITS  
NUTRITIONNELS ?



C'EST POURQUOI TOUT AU LONG DE L'ANNÉE  
NOUS ALLONS VOUS FAIRE DÉCOUVRIR  
OU RE DÉCOUVRIR ET DÉGUSTER DE NOUVELLES  
RECETTES, CONCOCTÉES PAR NOTRE CHEF  
AVEC DES INGRÉDIENTS, MINUTIEUSEMENT  
SÉLECTIONNÉS POUR VOUS !

À CHAQUE SAISON, SES NOUVEAUTÉS...  
RENSEIGNEZ VOUS AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE  
OU RENDEZ VOUS SUR CLASSCROUTE.COM

# LES PLATEAUX SANDWICH

1 SANDWICH SELON SÉLECTION + 1 PETITE SALADE  
+ 1 DESSERT + 1 BOISSON SELON SÉLECTION

À PARTIR DE 14,20€ HT



LE SAVIEZ  
VOUS ?



NOS SANDWICHES SONT  
PRÉPARÉS LE JOUR MÊME.  
DÉCOUVREZ NOS RECETTES  
À BASE DE PAIN AUX CÉRÉALES  
OU NOTRE NOUVEAU PAIN  
FAÇON BRETELZEL : VOUS N'EN FEREZ  
QU'UNE BOUCHÉE !

RETRouvez toutes nos boissons pages 30 et 31



## RECETTES AU CHOIX :

### POISSON

Pain aux céréales, saumon fumé, tzatziki, concombre et menthe.

### VÉGÉTARIEN

Demandez notre sélection de saison à nos collaborateurs.

### POULET

Pain aux céréales, filet de poulet en salaison, tomate, sauce caesar, batavia et parmesan AOP.

### POULET - PORC

Pain façon Bretzel, aiguillette de poulet en salaison, cheddar mature, bacon, sauce au poivre et batavia.

### PORC

Pain aux céréales, jambon cuit, Comté, mayonnaise et batavia.



# LES BOX À PARTAGER

## C'EST PARTY AU BUREAU !

Une réunion entre collègues, un gros dossier à finaliser, un nouveau collaborateur à célébrer...

Il y a mille et une raisons de bien manger au bureau ! Découvrez nos box à partager,  
assis ou debout, mais toujours dans le respect des gestes barrières !

**LES BOX À PARTAGER  
SALÉES** ..... p.15

**LES BOX À PARTAGER  
SUCRÉES** ..... p.16

### BOX MINI SANDWICHES

12 PCS. 4/5 PERS.

**UNE BOX AU CHOIX :**

mini pain fromage de chèvre, sauce miel  
moutarde, noix  
mini pain, filet de poulet en salaison,  
sauce caesar, copeaux de parmesan  
mini pain aux céréales, pastrami, sauce  
poivre

# LES BOX À PARTAGER SALÉES



**BOX DEMI-PITA**  
19,90 € HT - 21,89 € TTC  
8 PCS. 4/5 PERS.

**THON**

Pain pita, tartinade de thon au pesto, tomate, salade et oignon rouge.

**OU**

**POULET**

Pain pita, filet de poulet en salaison, tomate, parmesan, sauce caesar et roquette.

**OU**

**THON/POULET**

Pain pita, tartinade de thon au pesto, tomate, salade et oignon rouge • Pain pita, filet de poulet en salaison, tomate, parmesan, sauce caesar et roquette.



**BOX MINI SALADES**  
28,00 € HT - 30,80 € TTC  
9 PCS. 3/4 PERS.

**UNE BOX AU CHOIX :  
SALADES DE CRUDITÉS**

Carottes râpées, roquette, cranberries • Mélange de céréales, fèves de soja et fruits secs, chutney mangue agrumes et roquette • Tomates cerises et mozzarella au pesto et roquette.

**OU**

**SALADES DE PÂTES**

Fusilli, miettes de saumon fumé, sauce herbes et fromage blanc fermier, roquette et coulis balsamique de Modène • Fusilli, mozzarella, pesto, coppa et roquette • Pâtes complètes malafida, carottes grillées marinées, fromage fouetté, sauce vierge et tomates cerise.



**BOX À CRUDITÉS\***  
34,90 € HT - 38,39 € TTC  
10 PCS.

**ASSORTIMENT DE :**

Radis • bâtonnets de carotte • bâtonnets de concombre • houmous • Yaourt, miel.



**BOX MIXTE**  
29,90 € HT - 32,89 € TTC  
12 PCS. 4/5 PERS.

**UNE BOX AU CHOIX :  
CAROTTES/POULET/CHÈVRE**

Salade de carottes râpées, roquette, cranberries • Pain pita, poulet en salaison, tomate, parmesan, sauce caesar et roquette • Mini pain, fromage de chèvre, sauce miel, noix et roquette.

**OU**

**LÉGUMES/THON/BŒUF**

Salade de légumes grillés, roquette, huile d'olive au basilic et coulis au balsamique de Modène • Pain pita, tartinade de thon au pesto, tomate, basilic et oignon rouge • Mini pain aux céréales, pastrami, batavia et sauce poivre.



**BOX WRAPS**  
34,50 € HT - 37,95 € TTC  
14 PCS. 5/6 PERS.

**UNE BOX AU CHOIX :  
POULET/LÉGUMES**

Wrap, filet de poulet en salaison, fromage de chèvre, concombre, sauce au curry, mayonnaise, épinard et menthe fraîche • Wrap, carottes râpées, tomate, houmous, batavia et graines grillées.

**OU**

**THON/LÉGUMES**

Wrap, tartinade de thon, œuf, batavia, tomate, pesto et basilic frais • Wrap, carottes râpées, tomate, houmous, batavia et graines grillées.



**FIFTEEN BURGERS**  
32,90 € HT - 36,19 € TTC  
15 PCS. 6/8 PERS.

**ASSORTIMENT DE :**

Burger steak haché et cheddar • Burger steak haché et bloc de foie gras • Burger steak haché et bacon.



**LE CROISSANT'  
DWICH**  
12 PCS. 6/8 PERS.  
38,50 € HT - 42,35 € TTC

**ASSORTIMENT  
DE MINI CROISSANTS :**

Jambon, mayonnaise, Comté • Tartinade de thon, pesto, tomates mi-séchées, épinard • Poulet en salaison, sauce curry, cranberries.

# LES BOX À PARTAGER SUCRÉES

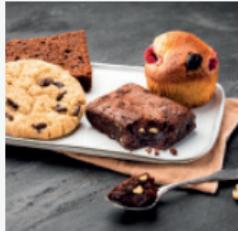


## DESSERTS PÂTISSIERS

29,50 € HT - 32,45 € TTC  
6 PCS. 6 PERS.

### ASSORTIMENT DE 3 DESSERTS DIFFÉRENTS PARMI :

Tartelette aux pommes • Tartelette framboise • Tarte chocolat • Tartelette aux poires • Tartelette au citron • Cheesecake • Fondant café spéculoos.



## BOX SWEET

29,50 € HT - 32,45 € TTC  
12 PCS. 8/10 PERS.

### ASSORTIMENT DE :

Muffin • Cookie • Cake • Brownie.



## DESSERTS DU SOLEIL

27,50 € HT - 30,25 € TTC  
6 PCS. 6 PERS.

### ASSORTIMENT DE 3 DESSERTS DIFFÉRENTS PARMI :

Pastel de nata • Chou à la mousse de mascarpone, fruits rouges • Tartelette aux pommes • Moelleux chocolat pur beurre.



## BOX DOUCEUR

27,50 € HT - 30,25 € TTC  
9 PCS. 6/8 PERS.

### ASSORTIMENT DE :

Riz au lait • Fromage blanc fermier aux fruits rouges • Purée de pommes du Val de Loire.



## BOX CALIFORNIA DREAM

29,50 € HT - 32,45 € TTC  
12 PCS. 8/10 PERS.

### ASSORTIMENT DE :

Verrine yaourt grec au brownie et sirop de macadamia • Cookie • Cake.



## UN ÉVÉNEMENT À ORGANISER ?

NOUS VOUS PRÉPARONS DES OFFRES SUR MESURE.  
RENSEIGNEZ VOUZ AUPRÈS DE NOS ÉQUIPES COMMERCIALES.

# LE TRAITEUR



## UNE OCCASION À CÉLÉBRER ?

Quelque soit l'événement, retrouvez un large choix d'offres cocktail. Elégantes, savoureuses et généreuses elles satisferont toutes vos envies pour le plus grand plaisir de vos convives. Et toujours préparées avec soin et dans le respect des gestes barrières.

## QUEL COCKTAIL POUR VOTRE ÉVÈNEMENT ?

### COCKTAIL RAPIDE MOINS D'1H

#### 6 À 8 PIÈCES PAR PERSONNE

- 4 à 5 mini pièces salées
- 2 à 3 mini pièces sucrées

### COCKTAIL APÉRITIF 1H À 1H30

#### 8 À 12 PIÈCES PAR PERSONNE

- 5 à 8 mini pièces salées
- 3 à 4 mini pièces sucrées

### DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE 2H À 2H30

#### 18 À 20 PIÈCES PAR PERSONNE

- 12 à 13 mini pièces salées
- 6 à 7 mini pièces sucrées



RETRouvez toutes nos boissons pages 30 et 31

# LE COCKTAIL SALÉ



## MINI MORICETTES

39,90 € HT - 43,89 € TTC  
24 PCS.

### UN PLATEAU AU CHOIX :

#### SAUMON/BŒUF/CHÈVRE

Saumon fumé, yaourt grec aux herbes aromatiques • Pastrami, cheddar, sauce poivre • Fromage de chèvre, sauce curry et cranberries.

OU

#### POULET/THON/JAMBON

Filet de poulet en salaison, tzatziki et menthe • Tartinade de thon au pesto et tomates cerises mi-séchées • Jambon cuit, Comté et mayonnaise.



## MINI WRAPS

39,90 € HT - 43,89 € TTC  
40 PCS.

### ASSORTIMENT DE WRAPS :

Humous, carottes râpées, graines grillées et roquette • Jambon cuit, Comté et mayonnaise • Pastrami, sauce poivre, cheddar • Saumon fumé, fromage fouetté au sel de Guérande, herbes aromatiques et citron vert.



## MINI MUFFINS

52,50 € HT - 57,75 € TTC  
40 PCS.

### ASSORTIMENT DE MUFFINS :

Jambon emmental • Tomate basilic • Petits pois, menthe • Carotte curry.



## MINI BRIOCHES

43,50 € HT - 47,85 € TTC  
40 PCS.



## ASSORTIMENT BEYROUTH

43,50 € HT - 47,85 € TTC  
40 PCS.

### ASSORTIMENT DE :

Verrine céréales, fèves de soja, cranberries, chutney mangue agrumes, cerneaux de noix • Mini wrap d'humous, carottes râpées, tomate, graines grillées et roquette • Brochette de falafel, tomate cerise, concombre, sauce yaourt grec citron.



## ASSORTIMENT FRENCH TOUCH

43,50 € HT - 47,85 € TTC  
43 PCS.

### ASSORTIMENT DE :

Verrine provençale (tartare de tomates et fromage de chèvre) • Mini wrap jambon, comté et mayonnaise • Mini quiches (Champignon ail et persil) • Tartiflette • Saumon aneth • Tomates chèvre et basilic • Choux fleur brocoli.).

# LE COCKTAIL SALÉ



**MINI TARTES TATIN SALÉES**  
39,90 € HT - 43,89 € TTC  
24 PCS.



**MINI QUICHES**  
53,00 € HT - 58,30 € TTC  
50 PCS.



**BOX SALÉE/SUCRÉE**  
112,00 € HT - 123,20 € TTC  
120 PCS.

**ASSORTIMENT DE TARTES SALÉES :**  
2 poivrons • Au curry • Aux légumes de tajine • Aux échalotes, champignons, cépes.

**ASSORTIMENT DE QUICHES :**  
Chamignon ail et persil • Tartiflette • Saumon aneth • Tomate chèvre et basilic • Choux fleur brocoli.

**ASSORTIMENT DE :**  
Mini brioches [saumon, fromage de chèvre et poulet] • Mini wraps [végétarien, saumon, jambon et pastrami] • Mini taquitos • Mini canelés de Bordeaux • Brownies.

LE SAVIEZ  
VOUS ?

NOS ÉQUIPES  
COMMERCIALES SONT  
À VOTRE DISPOSITION  
POUR VOUS AIDER À  
PRÉPARER VOS ÉVÈNEMENTS,  
SELON VOS CONTRAINTES  
ET TOUJOURS DANS LE PLUS  
GRAND RESPECT DES GESTES  
BARRIÈRES.

# LE COCKTAIL SUCRÉ



**MINI PÂTISSERIES TRADITION**  
50,00 € HT - 55,00€ TTC  
48 PCS.



**PETITS FOURS PRESTIGE**  
55,00 € HT - 60,50€ TTC  
48 PCS.

**ASSORTIMENT DE :**  
Far aux prunes • Lingot citron • Almondine, pistache, ananas • Carré framboise vanille • Gâteau chocolat d'antan • Chou praliné • Éclair chocolat • Almondine pistache, framboise.

**ASSORTIMENT DE :**  
Financier amande fruits rouges • Mini cheesecake caramel • Finger panacotta coco mangue passion • Mini chou praliné • Carré 3 chocolats • Mini tiramisu fraise framboise • Financier abricot et vanille • Lingot marron cassis.

# LE COCKTAIL SUCRÉ



## MINI TARTE SUCRÉES

50,00 € HT - 55,00 € TTC  
50 PCS.

### ASSORTIMENT DE :

Crumble rhubarbe • Fruits rouges • Fondant chocolat coulis au caramel • Compotée abricot romarin • Framboise amande.

## MACARONS

32,00 € HT - 35,20 € TTC  
36 PCS.

### ASSORTIMENT DE MACARONS :

Vanille • Pistache • Chocolat • Café • Framboise • Citron.

## PETITES VERRINES

60,00 € HT - 66,00 € TTC  
36 PCS.

### ASSORTIMENT DE VERRINES :

Chocolat • Citron meringué • Façon tiramisu • Vanille et framboise.



## MINI FINANCIERS

50,00 € HT - 55,00 € TTC  
48 PCS.

### ASSORTIMENT DE FINANCIERS :

Moelleux aux amandes • Moelleux à la pistache et abricot • Moelleux à la noix de coco • Moelleux aux amandes et griottes • Moelleux aux amandes/noisette et compotée de pommes • Moelleux chocolat aux pépites de chocolat.

## ASSORTIMENT GOURMAND

50,00 € HT - 55,00 € TTC  
39 PCS.

### ASSORTIMENT DE :

Verrine de yaourt grec mangue, groseilles et cranberries • Verrine lactée citron et fraise • Verrine lactée purée de pommes et fruits rouges • Brownie.

## ASSORTIMENT TOUR DE FRANCE

50,00 € HT - 55,00 € TTC  
53 PCS.

### ASSORTIMENT DE :

Canelé de Bordeaux • Meringue • Riz au lait, cranberries et graines grillées • Verrine fromage blanc et fruits rouges.

# LE BUFFET

## NOS PLATEAUX

Assiettes et couverts fournis



**PLATEAU DE POULET MARINÉ**  
39,00 € HT - 42,90 € TTC  
10 PERS.

Filet de poulet assaisonné au thym et citron • Tomates cerises, mâche et menthe • Tzatziki.



**PLATEAU DE RÔTI DE BŒUF**  
44,00 € HT - 48,40 € TTC  
10 PERS.

Rôti de bœuf • 2 sauces : mayonnaise et moutarde.



**PLATEAU DE CHARCUTERIE**  
48,00 € HT - 52,80 € TTC  
10 PERS.

**ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE :**  
Sélection de charcuterie accompagnée de pain.



**PLATEAU MIXTE**  
46,00 € HT - 50,60 € TTC  
10 PERS.

**ASSORTIMENT DE :**

Sélection de Fromages AOP et charcuterie Ibérique • Cerneaux de noix, cranberries • Pain aux céréales.



**PLATEAU DE FROMAGES AOP**  
40,00 € HT - 44,00 € TTC  
10 PERS.

**ASSORTIMENT DE :**

Tête de moine AOP • Camembert AOP • Fourme d'Ambert AOP • Comté AOP • Quartiers de pomme • Pain aux céréales • Beurre.



**PLATEAU DE SAUMON FUMÉ**  
68,00 € HT - 74,80 € TTC  
10 PERS.

Pavé de saumon à chaud aux épices douces • Épinard • Tomates cerises mi-séchées • Tzatziki.

# LE BUFFET

## NOS SALADES

Assiettes et couverts fournis



### SALADES VÉGÉTARIENNES

42,00 € HT - 46,20 € TTC

10 PERS.

#### UNE RECETTE AU CHOIX :

Salade de pâtes complètes mafalde, tomates cerises mi-séchées, lanières de carottes grillées et sauce vierge aux pignons de pin, roquette et épinard • Salade de céréales, fèves de soja, concombre, fruits secs, chutney de mangue agrumes • Salade de carottes rapées, roquette, cranberries.

### SALADES COMPOSÉES

44,50 € HT - 48,95 € TTC

10 PERS.

#### UNE RECETTE AU CHOIX :

Salade de riz vénérée et basmati, mélange de légumes verts, thon, œuf, tomates cerises, sauce vierge aux pignons de pin et menthe

- Salade de fusilli, émincé de saumon fumé, sauce aux herbes aromatiques, roquette et coulis au balsamique de Modène • Salade de fusilli, billes de mozzarella, pesto, coppa, tomates cerises mi-séchées, vinaigrette et roquette.

## NOS DESSERTS POUR VOS BUFFETS



### SALADE DE FRUITS

32,50 € HT - 35,75 € TTC

10 PERS.

Mélange de fruits de saison, sirop et menthe fraîche.

### MOELLEUX AU CHOCOLAT

32,50 € HT - 35,75 € TTC

10 PERS.

### TARTE BOURDALOUE AUX POIRES

34,50 € HT - 37,95 € TTC

10 PERS.

LES DESSERTS PÂTISSIERS (PAGE 16)  
SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES.

CONSULTEZ LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS SUR NOTRE SITE INTERNET CLASSCROUTE.COM

# LA PAUSE DÉJEUNER

## ON PREND LA PAUSE, ELLE S'IMPOSE !

Vous venez de passer la matinée à enchaîner les réunions et les rendez-vous ?

Il est temps de recharger les batteries avec un bon déjeuner.  
Un large choix vous attend chez class'croute : Salades, bowls, sandwichs, pâtes,  
plats chauds, desserts et nos nouveaux Cuisi-Chauds bien-sûr !



# LES CUISI-CHAUDS

## MENU CUISI-CHAUDS

8,90 € TTC sur place

1 CUISI-CHAUD AU MENU + 1 DESSERT AU  
MENU + 1 BOISSON AU MENU

(m) Au menu

(gluten) Naturellement sans gluten

(lactose) Sans lactose

(vegan) Végétarien



### LE BOMBAY



Baguette (m) crostilante garnie de filets de poulet ..... à la sauce tikka massala.

SUR PLACE

5,20 € TTC

### LE NEW YORKAIS



Pain façon Bretzel moelleux garni d'une saucisse de francfort, confit oignons, crème moutardée et roquette.

5,20 € TTC

LE SAVIEZ  
VOUS ?

LES CUISI-CHAUDS :  
DE SAVOUREUX SANDWICHES  
CHAUDS COMPOSÉS D'UNE  
GARNITURE MIJOTÉE, CUISINÉE.  
DISPONIBLES EXCLUSIVEMENT  
EN RESTAURANT\*, NOS RECETTES  
SONT PROPOSÉES EN ALTERNANCE  
CHAQUE JOUR.



NOUVEAU

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE  
SÉLECTION, PRÉPARÉE AVEC  
DES LÉGUMES DE SAISON.  
DEMANDEZ À NOTRE ÉQUIPE !

Baguette à base de farine française Label Rouge

CONSULTEZ LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS SUR NOTRE SITE INTERNET CLASSCROUTE.COM

# LA PAUSE SALADES

## MENU SALADE

9,80 € TTC sur place - 9,90 € TTC livré

1 SALADE AU MENU + 1 DESSERT AU MENU  
+ 1 BOISSON AU MENU

(M) Au menu

(G) Naturellement sans gluten

(L) Sans lactose

(V) Végétarien



### L'ÉCLATANTE

Salade de riz vénéré et basmati, mélange de légumes verts, thon, œuf, tomates cerises, batavia, sauce vierge aux pignons de pin et menthe.



SUR PLACE

6,70 € TTC

LIVRÉ

6,90 € TTC

### LA SENSUELLE

Salade de pâtes fusilli (G), billes de mozzarella, pesto, coppa, tomates cerises mi-séchées et roquette.



6,70 € TTC

6,90 € TTC

### LA ROMANTIQUE

Salade verte, filet de poulet en salaison, œuf dur, tomates cerises, sauce caesar, parmesan IGP, roquette et graines grillées.



6,70 € TTC

6,90 € TTC

### L'AVENTURIÈRE

Salade verte, boulghour assaisonné, falafels, concombre, houmous, tomates cerises, sauce vierge aux pignons de pin, herbes aromatiques et graines grillées.



6,80 € TTC

7,00 € TTC

### LA GAGNANTE

Salade de pâtes complètes mafalde (G), lanières de carottes grillées marinées, fromage fouetté au sel de Guérande, sauce vierge aux pignons de pin, tomates cerises, épinards et roquette.



6,70 € TTC

6,90 € TTC

### LA CHARMEUSE

Salade de pâtes fusilli (G) à l'émincé de saumon fumé, sauce aux herbes aromatiques, roquette et coulis au balsamique de Modène.

6,90 € TTC

7,10 € TTC

CHAQUE SAISON  
UNE NOUVELLE SÉLECTION  
EN ÉDITION LIMITÉE  
VOUS EST PROPOSÉE !

## NOS PETITES SALADES

### LA COMPAGNE

Salade verte, noix et cranberries.  
Servie avec une vinaigrette.



3,40 € TTC

3,60 € TTC



RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS PAGES 30 ET 31

# LA PAUSE SANDWICHS

## MENU SANDWICH

8,40 € TTC sur place - 8,60 livré

1 SANDWICH AU MENU + 1 DESSERT AU MENU  
+ 1 BOISSON AU MENU

(m) Au menu

VEGETARIEN Végétarien



### L'ITALIEN

Pain aux céréales, carpaccio de boeuf mariné, pesto, parmesan et roquette.



SUR PLACE

5,20 € TTC

LIVRÉ

5,30 € TTC

### LE BROOKLYN

Pain façon Bretzel, aiguillette de poulet en salaison, cheddar mature, bacon, .....  
sauce poivre, batavia.



5,20 € TTC

5,30 € TTC

### LE GLADIATEUR

Pain aux céréales, filet de poulet en salaison, tomate, sauce caesar, .....  
batavia et parmesan IGP.



4,90 € TTC

5,00 € TTC

### LE FLAMBEUR

Baguette®, miettes de thon, tomate, œuf dur, mayonnaise, batavia, .....  
pesto et basilic frais.



4,90 € TTC

5,00 € TTC

### LE TÊTU

Baguette®, fromage de chèvre, bacon, sauce miel moutarde, roquette et noix.



4,90 € TTC

5,00 € TTC

### LE SURPRENANT

Pain aux céréales, saumon fumé, sauce façon tzatziki, concombre et menthe.



5,70 € TTC

5,90 € TTC

### LE SPONTANÉ

Baguette®, jambon cuit origine France, Comté, mayonnaise et batavia.



5,10 € TTC

5,20 € TTC

### LE PURISTE

Baguette®, jambon cuit origine France et beurre doux.



3,80 € TTC

3,90 € TTC



## NOS MINIS SANDWICHS

### LE MINI ITALIEN

Mini pain, carpaccio de boeuf mariné,  
parmesan et roquette.

2,20 € TTC

2,40 € TTC

### LE MINI CHÈVRE

Mini pain, fromage de chèvre, sauce  
miel moutarde, noix et roquette.



2,20 € TTC

2,40 € TTC

### LE MINI SPONTANÉ

Mini pain, jambon cuit, Comté  
et mayonnaise.

2,20 € TTC

2,40 € TTC

LE SAVIEZ  
VOUS ?

NOTRE PAIN BAGUETTE EST FABRIQUÉ À BASE DE FARINE R D'ORIGINE FRANÇAISE  
IL OFFRE UNE MIE AÉRÉE ET UN DÉLICIEUX GÔUT DE BLÉ TOASTÉ.  
CE PAIN EST CUIT SUR PLACE CHAQUE MATIN POUR UN CROUSTILLANT MAXIMUM !

CONSULTEZ LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS SUR NOTRE SITE INTERNET CLASSCROUTE.COM

# LA PAUSE PÂTES

## MENU PÂTES

**9,80 € TTC** sur place - **9,90** livré

1 PLAT DE PÂTES AU MENU + 1 DESSERT AU MENU  
+ 1 BOISSON AU MENU

(m) Au menu

Végétarien



### LA SAVOUREUSE

Pâtes complètes mafalde aux légumes cuisinés, tomatade, pesto, basilic, parmesan et pignons de pin.

(m)

**7,40 € TTC**

**7,50 € TTC**

LIVRÉ

### L'IMPULSIVE

Pâtes penne à la sauce curry et jus de yuzu, filet de poulet ..... en salaison et épinard.

(m)

**7,40 € TTC**

**7,50 € TTC**

### LA LITTLE ITALY

Pâtes tortelloni à la ricotta et épinards, sauce tomatée, parmesan.

(m)

**7,40 € TTC**

**7,50 € TTC**

# LES PLATS CHAUDS

## MENU PLATS CHAUDS

**10,80 € TTC** sur place - **10,90** livré

1 PLAT CHAUD AU MENU + 1 DESSERT AU MENU  
+ 1 BOISSON AU MENU



### LE TORRIDE

Polenta au parmesan, filet de colin d'Alaska à la sauce napolitaine,..... mélange de légumes verts et tomates cerises rôties.

(m)

**8,40 € TTC**

**8,50 € TTC**

LIVRÉ

### L'ENVOÛTANT

Riz basmati, sauce tikka massala et filet de poulet.....

(r)

**8,60 € TTC**

**8,70 € TTC**

Pâtes italiennes Issu de la pêche durable

RETRouvez toutes nos boissons pages 30 et 31

# LES BOWLS

## MENU BOWL

10,90 € TTC sur place - 11,20 livré

1 BOWL AU MENU + 1 DESSERT AU MENU  
+ 1 BOISSON AU MENU

Au menu

Naturellement sans gluten

Sans lactose



SUR PLACE

LIVRÉ

### LE BOOSTER

Nouilles soba, filet de poulet en salaison mariné persil et agrumes, patates douces grillées, œuf, radis, guacamole, concombre, batavia, citron vert et coriandre.

8,50 € TTC

8,70 € TTC

### LE ZEN

Duo de riz vénéré et basmati, mélange de fèves de soja et mangue, saumon fumé, radis, tzatziki, concombre, épinards et graines grillées.

8,50 € TTC

8,70 € TTC



## NOS BOWLS

DES PLATS COMPLETS ET SAINS  
PAR EXCELLENCE, QUI OFFRENT  
LÉGÈRETÉ ET SATIÉTÉ.  
L'ALLIÉ PARFAIT DES  
WORKING-GIRLS ET BOYS !



CONSULTEZ LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS SUR NOTRE SITE INTERNET CLASSCROUTE.COM

# LES DESSERTS

Au menu

Naturellement sans gluten

Sans lactose



		SUR PLACE	LIVRÉ
<b>CHIA COCO :</b> Graines de chia au lait de coco et sirop d'agave, compotée de mangue.	(m)	<b>2,80 € TTC</b>	<b>2,90 € TTC</b>
<b>RIZ AU LAIT :</b> Riz de Camargue au lait  et à la vanille.	(m)	<b>2,80 € TTC</b>	<b>2,90 € TTC</b>
<b>PURÉE DE POMMES :</b> Purée de pommes du Val de Loire sans sucre ajouté.	(m)	<b>2,80 € TTC</b>	<b>2,90 € TTC</b>
<b>SALADE DE FRUITS :</b> Salade de fruits de saison et sirop.	(m)	<b>2,80 € TTC</b>	<b>2,90 € TTC</b>
<b>DELISS NATURE 0% BIO :</b> Yaourt au lait  écrémé.	(m)	<b>2,20 € TTC</b>	<b>2,30 € TTC</b>
<b>DELISS FRUITS BIO :</b> Yaourt au lait  entier, confit de framboise .	(m)	<b>2,50 € TTC</b>	<b>2,60 € TTC</b>
<b>PLAISIR LACTÉ BROWNIE :</b> Yaourt grec au sirop de noix de macadamia et brownie.	(m)	<b>2,50 € TTC</b>	<b>2,60 € TTC</b>
<b>PLAISIR LACTÉ CITRON FRAISE :</b> Fromage blanc fermier, crème de citron et compotée de fraises.	(m)	<b>2,50 € TTC</b>	<b>2,60 € TTC</b>
<b>BROWNIE :</b> Au chocolat et noix.	(m)	<b>2,10 € TTC</b>	<b>2,20 € TTC</b>
<b>MUFFIN CHOCOLAT :</b> Aux pépites de chocolat. Cuit sur place.	(m)	<b>2,10 € TTC</b>	<b>2,20 € TTC</b>
<b>MUFFIN ARÔME VANILLE :</b> Cuit sur place.	(m)	<b>2,10 € TTC</b>	<b>2,20 € TTC</b>
<b>MADELEINE PÂTE À TARTINER :</b> Madeleine à la pâte à tartiner aux noisettes et sans huile de palme.	(m)	<b>2,10 € TTC</b>	<b>2,20 € TTC</b>
<b>CANELÉ DE BORDEAUX (m)</b>		<b>2,10 € TTC</b>	<b>2,20 € TTC</b>
<b>COOKIE :</b> Aux pépites de chocolat.	(m)	<b>2,10 € TTC</b>	<b>2,20 € TTC</b>
<b>PASTEL DE NATA :</b> Pastel de nata pur beurre.	(m)	<b>2,10 € TTC</b>	<b>2,20 € TTC</b>
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>		<b>3,50 € TTC</b>	<b>3,60 € TTC</b>
<b>CHEESECAKE</b>		<b>3,50 € TTC</b>	<b>3,50 € TTC</b>
<b>TARTELETTE CHOCO-CARAMEL</b>		<b>3,50 € TTC</b>	<b>3,60 € TTC</b>
<b>PANNA COTTA :</b> Au coulis de framboise.		<b>3,50 € TTC</b>	<b>3,60 € TTC</b>
<b>GOÛTRONDE :</b> Yaourt grec, fruits rouges frais, grenade et meringue fondante.		<b>3,90 € TTC</b>	<b>4,00 € TTC</b>

Lait Français des Alpes

Produit issu de l'agriculture biologique

# CARTE 2021 LES BOISSONS



Au menu

		SUR PLACE	LIVRÉ
EVIAN 50 cl .....		2,10 € TTC	2,30 € TTC
BADOIT VERTE 50 cl .....		2,10 € TTC	2,30 € TTC
BADOIT ROUGE 50 cl .....		2,10 € TTC	2,30 € TTC
BADOIT CITRON VERT 50 cl .....		2,10 € TTC	2,30 € TTC
ORANGINA 33 cl .....		2,10 € TTC	2,30 € TTC
OASIS TROPICAL 33 cl .....		2,10 € TTC	2,30 € TTC
PEPSI COLA 33 cl .....		2,10 € TTC	2,30 € TTC
PEPSI MAX 33 cl .....		2,10 € TTC	2,30 € TTC
VOLVIC JUICY FRAISE 50 cl .....		2,10 € TTC	2,30 € TTC
VOLVIC ZEST CITRON 50 cl .....		2,10 € TTC	2,30 € TTC
LIPTON ICE TEA PÊCHE 33cl .....		2,10 € TTC	2,30 € TTC
LIPTON ICE TEA GREEN MENTHE 33 cl .....		2,10 € TTC	2,30 € TTC
MAYTEA MENTHE 33 cl .....		3,00 € TTC	3,20 € TTC
MAYTEA PÊCHE 33 cl .....		3,00 € TTC	3,20 € TTC
JUS D'ORANGE FRAIS 25 cl .....		3,00 € TTC	3,20 € TTC
SMOOTHIE FRAISE BANANE 25 cl .....		3,00 € TTC	3,20 € TTC
SMOOTHIE MANGUE PASSION 25 cl .....		3,00 € TTC	3,20 € TTC
MICHEL ET AUGUSTIN			
INFUSION HIBISCUS ☺ 33 cl .....		2,80 € TTC	3,00 € TTC
SCHWEPPES AGRUMES 33 cl .....		2,30 € TTC	2,50 € TTC
PULCO CITRON 33 cl .....		2,30 € TTC	2,50 € TTC
NAKED 33 cl .....		3,20 € TTC	3,40 € TTC
KRONENBOURG 1664 33 cl .....		3,10 € TTC	3,30 € TTC

Produit issu de l'agriculture biologique

CONSULTEZ LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS SUR NOTRE SITE INTERNET CLASSCROUTE.COM

## LES BOISSONS À PARTAGER :

### VIN AOP-AOC

	LIVRÉ
PETIT CHABLIS BLANC 75cl .....	15,80 € TTC
CÔTES-DE-PROVENCE ROSÉ 75cl ....	12,80 € TTC
SAUMUR ROUGE 75cl .....	15,80 € TTC
CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE 75cl .....	19,20 € TTC
MÉDOC ROUGE 75cl .....	23,10 € TTC

### CHAMPAGNE AOC

	LIVRÉ
LOUIS SERRIER 75cl .....	29,20 € TTC
DEUTZ BRUT 75cl .....	41,40 € TTC

### EAU MINÉRALE & JUS DE FRUIT

	LIVRÉ
EVIAN 1L .....	2,95 € TTC
BADOIT 1L .....	3,10 € TTC
JUS D'ORANGE 100% PUR JUS TROPICANA 1L .....	4,75 € TTC
PEPSI MAX 1,5L .....	5,95 € TTC

### CRÉMANT

	LIVRÉ
CRÉMANT D'ALSACE 75cl .....	24,40 € TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
À consommer avec modération.

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

### CONFIRMATION

Toute commande non passée sur le site [classcroute.com](http://classcroute.com) doit être confirmée par téléphone ou par courriel.

### COORDONNÉES

Nous vous remercions de vérifier lors de la prise de commande l'exactitude des coordonnées de livraison et de facturation. Classcroute ne pourra être tenu pour responsable d'éventuels retards en cas d'informations erronées ou incomplètes.

### RÉCLAMATIONS

Toutes réclamations et réserves devront être portées à notre connaissance sous huit jours et signalées obligatoirement sur le bon de livraison. Aucun produit ne sera repris ni échangé. Photos non contractuelles.

### DROIT DE RÉTRACTAISON

Conformément à l'article L. 121-21-8, 4<sup>e</sup> du Code de la consommation, le droit de rétractation ne peut être exercé sur la fourniture de nos produits qui, du fait de leur nature, ne peuvent être réexpédiés ou sont susceptibles de se détériorer ou de se périmér rapidement.

### PAIEMENT

Sauf convention écrite et signée par les deux parties, l'ensemble de nos prestations sera facturé et réglé au comptant le jour de la livraison. Les règlements par chèques bancaires doivent être libellés à l'ordre de classcroute. Toute somme non payée à la date d'exigibilité produira de plein droit, sans mise en demeure particulière et préalable, des pénalités de retard correspondant à minima à 3 fois le taux d'intérêt légal communiqué par la Banque Centrale Européenne, une indemnité forfaitaire par facture d'un montant de 40 euros ainsi que la cessation immédiate de toute commande en cours ou à venir sans préjudice de toute autre voie d'action. Nous ne pratiquons pas l'escompte.

### CONDITIONS D'ANNULATION

Toute annulation d'une commande faite après 8h00 le jour de la livraison entraîne la facturation complète de la prestation commandée.

### APPLICATION DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions. En cas de litige et à défaut d'accord amiable, tout litige sera du ressort du tribunal compétent. Classcroute se réserve le droit de modifier tout ou partie de la composition de ses produits en fonction des délais d'approvisionnement et/ou par principe de précaution. Les présentes conditions générales de vente s'appliquent de plein droit à toute vente des produits de la carte classcroute Printemps-Eté 2020.

La vente est réputée conclue à la date d'acceptation de la commande par classcroute.

Préalablement à cette date, et conformément aux dispositions des articles L. 112-1, L. 112-2 et L. 141-1 du Code de la consommation, les présentes conditions de vente sont mises à la disposition de tout acheteur à titre informatif.

### CLASS'CROUTE VOUS INFORME

Conformément à la loi « Informatique et Libertés », le traitement des informations nominatives relatives aux clients a fait l'objet d'une déclaration auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL). Nous vous rappelons que vous disposez d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données qui vous concernent (art. 34 de la loi « Informatique et Libertés » du 6 janvier 1978). Pour l'exercer, adressez-vous par écrit à votre restaurant ou en envoyant un courriel à [info@classcroute.com](mailto:info@classcroute.com).

### LIVRAISON

Les conditions générales de ventes concernant la livraison sont propres à chaque restaurant classcroute. Pour les consulter, nous vous invitons à vous connecter sur notre site internet [classcroute.com](http://classcroute.com) ou à contacter votre restaurant dont les coordonnées sont au dos de cette carte.

2021 - Les produits et prix présentés sont susceptibles de modifications sans préavis. Zone de livraison limitée - La disponibilité de certains produits peut varier au quotidien selon les approvisionnements et les points de vente. Comme notifié dans cette carte, certains restaurants ne proposent pas l'intégralité des recettes, renseignez-vous lors de la prise de commande.

Retrouvez les conditions générales de vente sur [classcroute.com](http://classcroute.com) ou renseignez-vous auprès de votre restaurant.

Conception, mise en page : Studio396 • Imprimerie FUCHY

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.

[WWW.MANGERBOUGUER.FR](http://WWW.MANGERBOUGUER.FR)

# class'crouute®

La recette des belles journées

## LYON BRON - ST PRIEST

COMMERÇANT INDÉPENDANT

### VOS RESTAURANTS

Sur place et vente à emporter

#### BRON

##### SARL DU CHENE

Parc d'activité du chêne,  
30/32 rue du 35e Régiment d'Aviation  
69673 Bron  
tél : 04 72 14 13 30  
e.mail : [lyonbron@classcroute.com](mailto:lyonbron@classcroute.com)

#### SAINT PRIEST TECHNO

##### SARL PARKSIDE

Parc Technologique  
120 Allée Jacques Monod  
Iléna Park - Bât 2  
69800 Saint Priest  
tél : 04 28 29 19 38  
e.mail : [saint.priest@classcroute.com](mailto:saint.priest@classcroute.com)

#### SAINT PRIEST PARilly

##### SARL PARKSIDE

Multiparc Parilly  
50 rue Jean Zay  
Bât A1  
69800 Saint Priest  
tél : 04 87 63 84 38  
e.mail : [saint.priest@classcroute.com](mailto:saint.priest@classcroute.com)

### NOUS LIVRONS LES COMMUNES DE :

Bron, Saint Priest, Chassieu, Décines, Genas, Venissieux, Meyzieu

### POUR COMMANDER D'UN CLIC :

[classcroute.com](http://classcroute.com)

### RESTAURATION ÉVÉNEMENTIELLE

Pour une convention, un buffet d'entreprise, un événement important,  
vous souhaitez une prestation sur mesure ? Contactez-nous :

e.mail : [lyonbron@classcroute.com](mailto:lyonbron@classcroute.com)

Tél : 04 72 14 13 30

HEURES D'APPEL  
DU SERVICE DE LIVRAISON  
du lundi au vendredi de 8h00 à 14h00

### TITRES RESTAURANT ACCEPTÉS

La réglementation nous interdit de rendre la monnaie  
sur les titres restaurant

MINIMUM DE COMMANDE ET DÉLAIS DE LIVRAISON  
Consultez votre restaurant ou rendez-vous sur [classcroute.com](http://classcroute.com)

Retrouvez toutes nos actualités

