class'croute

Voilà l'été, Voilà l'été

Juin–Septembre 2022

PETITS DÉJEUNERS, COFFRETS-REPAS, BOX À PARTAGER,
TRAITEUR, PAUSE DÉJEUNER

N° 2

08 — le déjeuner

17 — les petits déj'

19 — les coffrets-repas

27 — les box à partager

31 — l'offre traiteur

les services

Où commander ?
Toute notre offre est disponible en livraison.
Pour vos commandes, une seule adresse à retenir : classcroute.com

Disponible à la dernière minute
Retrouvez notre sélection de coffrets-repas livrés le jour même pour toute commande validée avant 10 h.

... et en click and collect !
Commandez et réglez votre repas en ligne, puis récupérez-le directement au restaurant (pour les offres Pause déjeuner uniquement).

Toujours plus responsable
On déj' ensemble ? Commandez à plusieurs et réceptionnez le tout en une seule livraison.

Votre fidélité récompensée
Demandez votre carte de fidélité en restaurant pour bénéficier de nombreuses réductions. Vous pouvez aussi utiliser votre carte comme moyen de paiement.

Vous pouvez désormais régler avec les nouvelles cartes de Tickets-Restaurants® dématérialisées en restaurant ou sur classcroute.com

Les allergènes
Retrouvez toutes les informations sur les allergènes.

Nouveauté : la e-cantine

Si tu ne viens pas à class'croute, class'croute ira à toi

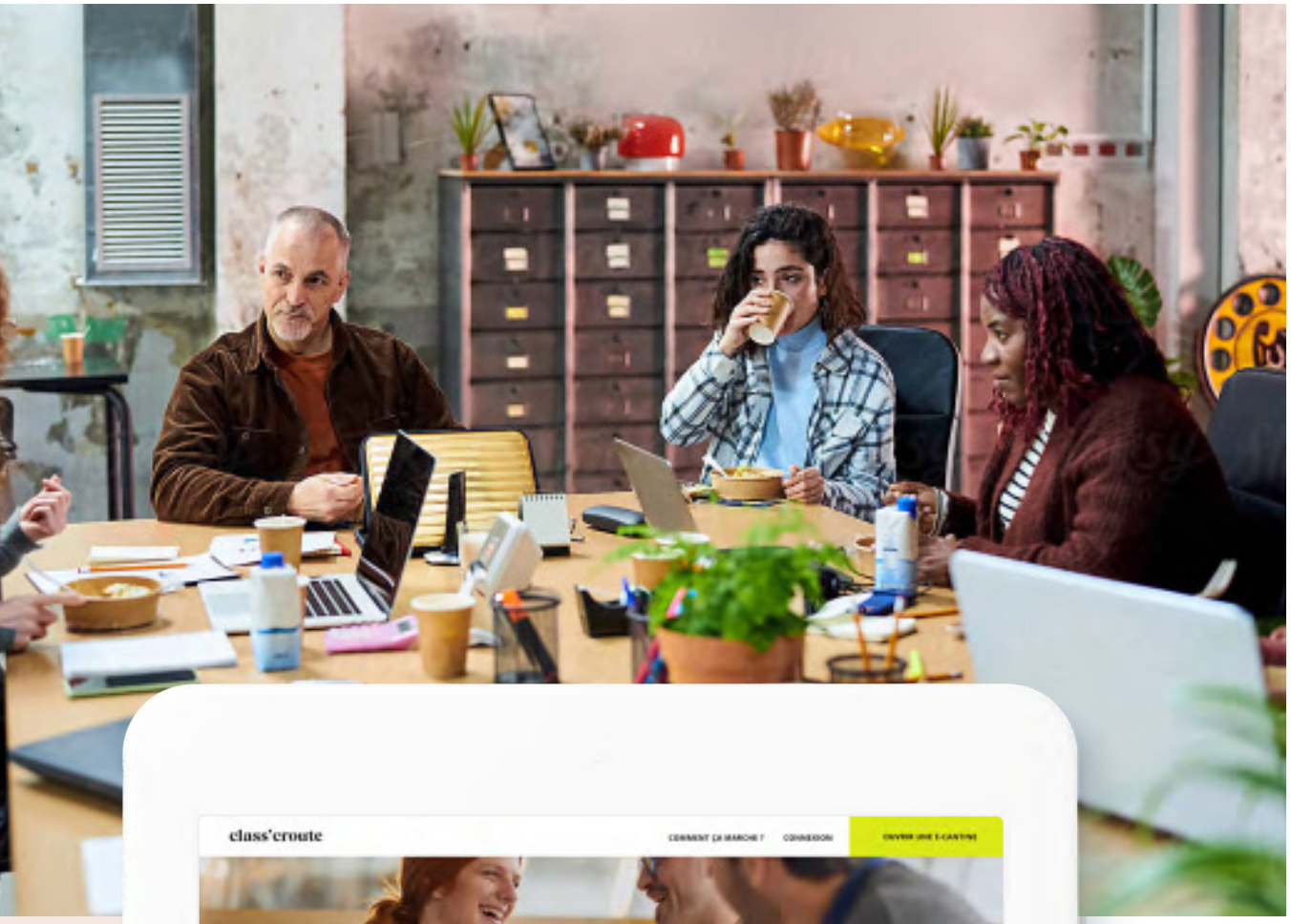
C'est l'alternative à la restauration collective classique que nous attendions tous ! A l'heure de la transformation digitale des entreprises, notre nouveau service de livraison de repas est simple, rapide et pratique. Avec l'e-cantine, c'est tout le savoir-faire class'croute qui s'invite au bureau. Décryptage.

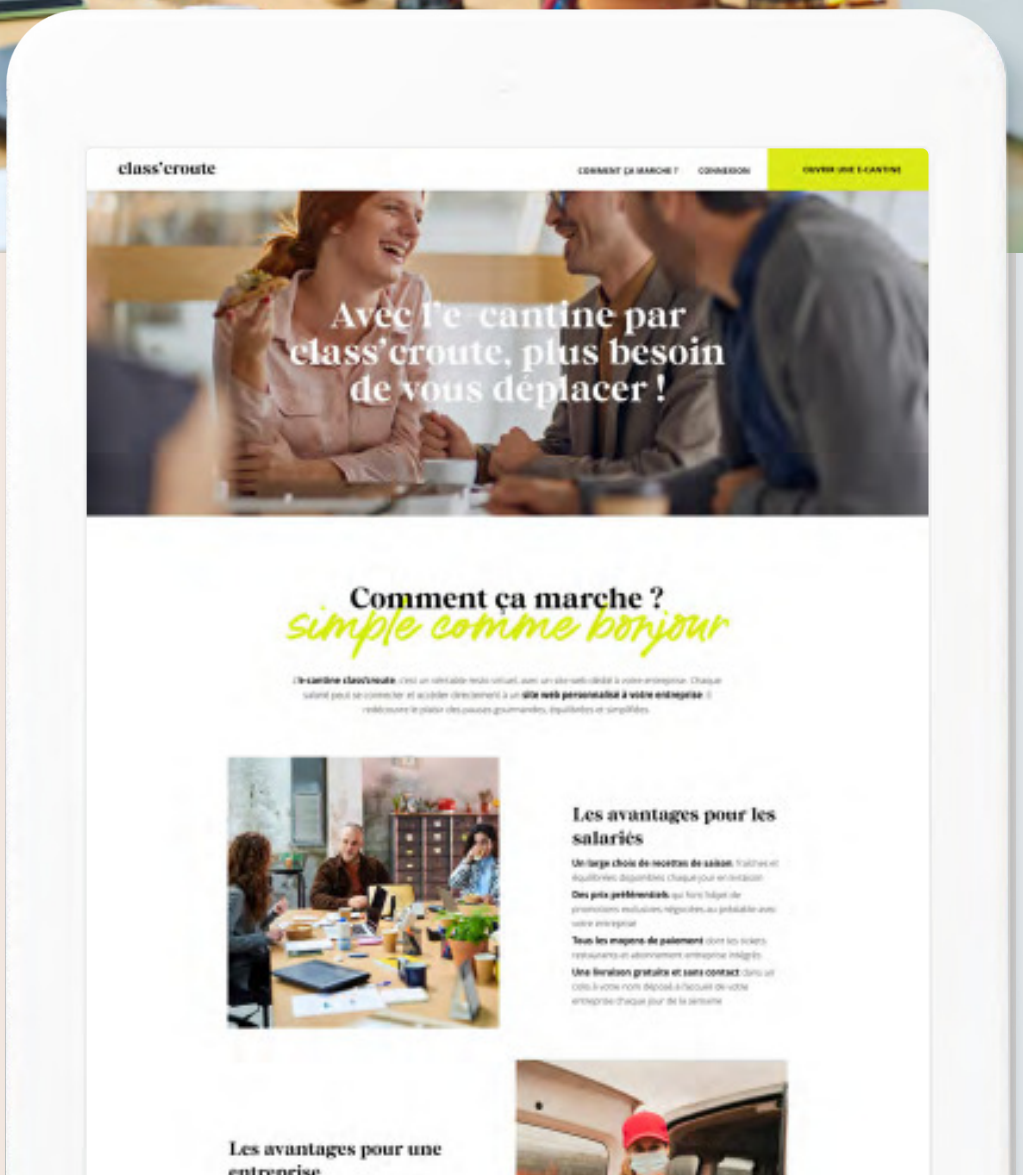
Un restaurant entièrement digitalisé
Le principe est simple : chaque entreprise possède son propre espace de restauration, accessible via un site web dédié. Pour y entrer, il vous suffit de vous connecter à l'aide d'un lien privé personnalisé.

Adieu la file d'attente
Déjeuner dans votre restaurant d'entreprise n'a jamais été aussi facile. Une fois entré virtuellement dans nos cuisines, vous n'avez plus qu'à faire votre choix et payer en ligne. Votre commande est livrée à heure fixe par notre équipe de livraison, dans des sachets à votre nom.
L'horaire de réception et le lieu de livraison sont fixés par votre entreprise.

Un choix varié
Sur cette nouvelle plateforme nous vous proposons une offre de recettes de saison préparés le matin même par nos équipes. Sandwichs, salades, bowls, pâtes, desserts ou encore gourmandises sucrées ou salées, il y en a pour tous les goûts (végétarien, sans gluten, sans lactose).

Un prix attractif
La e-cantine, ce sont aussi des tarifs préférentiels et des avantages négociés spécifiquement pour chaque entreprise. Les livraisons sont quant à elles gratuites.
Cette expérience optimale est adaptée à la situation sanitaire puisque la commande et le paiement se font sans contact.




class'croute
Avec l'e-cantine par class'croute, plus besoin de vous déplacer !
Comment ça marche ?
simple comme bonjour
Les avantages pour les salariés
Les avantages pour une

Trois lettres qui veulent dire beaucoup la RSE* par class'croute

**Trois lettres pour traduire un programme fort.
Trois lettres qui nous engagent vis-à-vis de vous et de l'environnement.
Trois lettres pour valoriser les circuits courts, le préparé maison, la transparence, la réduction de nos emballages ou encore la transformation de l'entreprise.
Notre programme RSE, c'est avant tout trois lettres pour agir.
On vous explique.**

Cela commence par… des assiettes au goût des saisons qui répondent à vos besoins spécifiques.
Une carte originale qui respecte la saisonnalité des produits.
Des recettes adaptées à tous les régimes alimentaires avec une offre végétarienne de plus en plus élaborée.
Pour les clients suivant des régimes sans lactose ou sans gluten, 35 % de notre offre en est naturellement dépourvue.

Imposer des standards qualité supérieurs aux exigences de la loi grâce à notre charte "Clean Label".
Nous nous assurons que 100 % de nos recettes excluent l'utilisation d'ingrédients contenant 50 additifs et 7 huiles jugés controversés, car ils peuvent avoir des effets néfastes sur notre santé selon les experts.

Mais aussi agir pour moins gaspiller…
Plus de 35 % de nos restaurants travaillent avec les associations Too Good To Go et Phénix pour ne plus jeter les invendus (43 000 repas sauvés depuis 2019).

… et mieux emballer.
Nos gobelets et nos saladiers sont en carton, leurs couvercles en plastique recyclé. Quant à nos vv, ils contiennent 0 % de plastique.
Nos couverts sont en bambou dans les coffrets Classic et Premium.
L'arrêt des sets de table en papier nous permet d'économiser 4 tonnes de papier par an.
L'écoconception de nos emballages, c'est une économie de 50 tonnes de plastique par an.
Et nous testons en ce moment des contenants 100 % réutilisables dans quelques-uns de nos restaurants pilotes.

Vous voulez nous aider à aller encore plus loin dans la démarche ?
Choisissez de ne pas recevoir de couverts lors des commandes en ligne ou réutilisez nos sacs écocitoyens !
Nous vous proposons aussi de garder votre sac de livraison : à chacune de votre visite, il est tamponné et vous donne droit à une offre spéciale dès votre dixième visite !

Et notre communication dans tout ça ?
La plupart de nos supports publicitaires sont imprimés sur un papier labellisé Imprim'Vert®. Une certification qui garantit la gestion durable des forêts au niveau environnemental, économique et social. Quant à nos cartes, elles se lisent surtout en format numérique et uniquement sur papier recyclé en version imprimée.

Qu'en est-il de notre empreinte carbone ?
Livrer votre déjeuner au bureau reste un service fidèle à nos valeurs.
Pour cela, notre flotte vient vous livrer depuis le restaurant le plus proche.
Nous avons mis en place une offre digitale qui vise à réduire les flux de livraison (commandes groupées, frigos connectés, etc.).

Accompagner les personnes en situation de handicap
Depuis plus de onze ans, nous sommes fiers de travailler avec L'ESAT La Pyramide.
Cet établissement de services ou d'aide par le travail offre à 86 personnes la possibilité d'exercer une activité professionnelle dans des conditions adaptées.

*RSE : Responsabilité Sociétale des Entreprises

le déjeuner qu'on attendait tous

La pause déjeuner chez class'croute rime avec équilibre et variété ! De la sélection des ingrédients à la fois healthy et gourmands à l'association des saveurs. Côté nouveautés : le sandwich club et le wrap viennent étoffer notre carte.

9 — Sandwichs

10 — Cuisi-chauds

11 — Mini-sandwichs

Mini-salades

12 — Salades

13 — Bowls

Plats à réchauffer

14 — Pâtes à réchauffer

15 — Desserts

38 — Boissons

les sandwichs

Les formules sont disponibles.
1 sandwich + 1 dessert + 1 boisson
parmi la sélection de produits accompagnés du symbole m
– 8,90 € TTC sur place | 9,10€ TTC livré

Chèvre-moutarde-miel
– 5,40 € TTC sur place | 5,60€ TTC livré
Baguette, fromage de chèvre, mayonnaise moutardée, miel, noix et roquette.

m +0,5€ VÉGÉ

Jambon-fromage
– 5,40 € TTC sur place | 5,60 € TTC livré
Baguette, jambon cuit d'origine française, meule du Doubs, mayonnaise et batavia.

m +1€ m +1€

Jambon-beurre
– 5,40 € TTC sur place | 5,60 € TTC livré
Baguette, jambon cuit d'origine française et beurre.

m +0,5€ m +2,5€

Poulet-bacon
– 5,40 € TTC sur place | 5,60 € TTC livré
Pain Moricette® (pain façon Bretzel), filet de poulet en salaison et bacon d'origine française, cheddar, sauce au poivre et batavia.

m

Poulet-brebis
– 5,40 € TTC sur place - 5,60 € TTC livré
Pain aux céréales, filet de poulet d'origine française en salaison, fromage de brebis, tomates mi-séchées, huile d'olive au piment d'Espelette AOP et roquette.

m

Thon-mayo
– 5,40 € TTC sur place - 5,60 € TTC livré
Baguette, miettes de thon, tomates, oeuf dur, mayonnaise, batavia, pesto et basilic frais.

m

Saumon fumé-menthe
– 5,40 € TTC sur place | 5,60 € TTC livré

Baguette, saumon fumé, sauce fromage blanc façon tzatziki, menthe.

m

Club pastrami
– 5,40 € TTC sur place | 5,60€ TTC livré

Pain de mie, pastrami d'origine française, coleslaw, moutarde, concombre, oignon rouge et laitue.

m

Club mimosa
– 5,40 € TTC sur place | 5,60 € TTC livré

Pain de mie, œuf dur, mayonnaise, carottes râpées, ciboulette et pousses d'épinard.

m VÉGÉ

Wrap thon-pesto
– 5,40 € TTC sur place | 5,60 € TTC livré

Galette de blé, tartinade de thon au pesto, tomates, batavia, œuf dur.

m

Wrap poulet-curry
– 5,40 € TTC sur place | 5,60 € TTC livré

Galette de blé, filet de poulet français en salaison, concombre, fromage de chèvre, sauce curry, batavia et menthe fraîche.

m VÉGÉ

les cuisi-chauds

Les formules sont disponibles.
– 8,80 € TTC sur place
parmi la sélection de produits accompagnés du symbole m

Parce qu'ils doivent se manger chaud et sont préparés à la minute, ils sont exclusivement vendus en restaurant, sur place ou à emporter.
De savoureux sandwichs chauds composés d'une garniture mijotée.

Hot-dog
– 5,30 € TTC sur place

Pain Moricette® (pain façon Bretzel), garni d'une saucisse, de ketchup, moutarde et cornichons.

m

Hot tikka
– 5,30 € sur place

Baguette garnie de filets de poulet d'origine française en salaison, marinés dans une sauce tikka.

m

les mini-sandwichs

Jambon
– 2,90 € TTC sur place | 3,10 € TTC livré
Pain moricette®, jambon cuit, meule du Doubs, mayonnaise.

Thon-mayo
– 2,90 € TTC sur place | 3,10 € TTC livré
Pain moricette®, miettes de thon, tomate, mayonnaise, batavia et pesto.

Chèvre
– 2,90 € TTC sur place | 3,10 € TTC livré
Pain moricette®, fromage de chèvre, sauce miel, moutarde, noix, roquette.

VÉGÉ

les mini-salades

Tomates-mozza
– 2,90 € TTC sur place | 3,10 € TTC livré
Salade de tomates, billes mozzarella et roquette + picto végé et ss gluten.

VÉGÉ

Carottes râpées
– 2,90 € TTC sur place | 3,10 € TTC livré
Salade de carottes râpées et ciboulette.

VÉGÉ

Fusilli-fraise
– 2,90 € TTC sur place | 3,10 € TTC livré
Salade de pâtes, fraises et basilic.

VÉGÉ

pour les petites faims

les salades

Les formules sont disponibles.
1 salade + 1 dessert + 1 boisson
parmi la sélection de produits accompagnés du symbole m
– 11,00 € TTC sur place | 11,20 € TTC livré

Salade César
– 7,50 € TTC sur place | 7,70 € TTC livré
Salade, filet de poulet d'origine française en salaison, œuf dur, tomates, sauce César et grana padano AOP.

m

Salade fusilli-saumon-ail et fines herbes
– 7,50 € TTC sur place | 7,70 € TTC livré
Salade de pâtes fusilli, saumon fumé, sauce au fromage blanc et persillade, roquette.

m

Salade melon-jambon-mozza
– 7,50 € TTC sur place | 7,70 € TTC livré
Salade de melon, billes de mozzarella, jambon sec, roquette.

m

Salade piémontaise végé
– 7,50 € TTC sur place | 7,70 € TTC livré
Salade de pommes de terre, mayonnaise, œuf dur, cornichons et tomates.

m VÉGÉ

Salade fusilli-pesto-bresaola
– 7,50 € TTC sur place | 7,70 € TTC livré
Accompagnée de tomates , fromage fouetté aux herbes.

m

Salade pastèque-brebis-concombre
– 7,50 € TTC sur place | 7,70 € TTC livré
Salade de pastèque, fromage de brebis, concombre, olives noires confites et oignons rouges.

m VÉGÉ

Salade fusilli-fraise-jambon-mozza
– 7,50 € TTC sur place | 7,70 € TTC livré
Salade de pâtes, jambon sec, fraises et billes de mozzarella.

m

Salade fusilli-fraise-mozza
– 7,50 € TTC sur place | 7,70 € TTC livré
Salade de pâtes, fraises, billes de mozzarella, roquette.

m

les bowls

Les formules sont disponibles.
1 bowl + 1 dessert + 1 boisson
parmi la sélection de produits accompagnés du symbole m
– 12,50 € TTC sur place | 12,70 € TTC livré

Bowl végé
– 9,00 € TTC sur place | 9,20 € TTC livré
Salade de boulgour et le lentilles vertes, bouchées de sarrasin, patate douce, haricots verts, fromage de brebis, sauce tahini citronnée et carottes râpées.

m VÉGÉ

Bowl poulet
– 9,00 € TTC sur place | 9,20 € TTC livré
Salade de céréales, filet de poulet français en salaison, œuf dur, guacamole, patate douce, radis,concombre et citron vert.

m

Bowl saumon
– 9,00 € TTC sur place | 9,20 € TTC livré
Salade de riz basmati, fèves de soja, saumon fumé effeuillé, radis, concombre, sauce fromage blanc aneth, mangue, graines de courge.

m

les plats à réchauffer

Les formules sont disponibles.
1 plat + 1 dessert + 1 boisson
parmi la sélection de produits accompagnés du symbole m
– 11,60 € TTC sur place | 11,80 € TTC livré

Moussaka
– 8,10 € TTC sur place | 8,30 € TTC livré
Moussaka et riz.

m

Tikka massala
– 8,10 € TTC sur place | 8,30 € TTC livré
Filet de poulet d'origine française en salaison, sauce tikka et riz basmati.

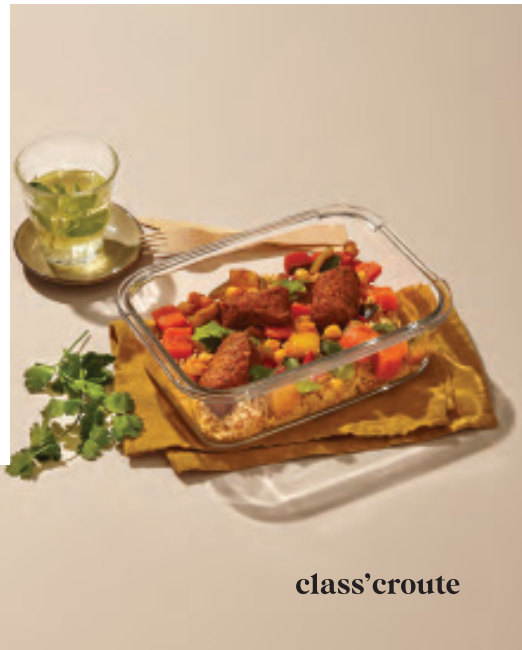
m

Couscous végé
– 8,10 € TTC sur place | 8,30 € TTC livré
Semoule de blé bio, légumes couscous et bouchées végétales.

m VÉGÉ

Colin sauce beurre-citron
– 8,10 € TTC sur place | 8,30 € TTC livré
Mélange de céréales, dos de colin, sauce citron et poireaux.

m



les pâtes à réchauffer

Les formules sont disponibles.
1 plat + 1 dessert + 1 boisson
parmi la sélection de produits accompagnés du symbole m
– 11,60 € TTC sur place | 11,80 € TTC livré

toujours une valeur sûre !

Penne arrabiata
– 8,10 € TTC sur place | 8,30 € TTC livré
Pâtes penne à la sauce arrabiata, fromage et basilic.

m VÉGÉ

Tortelloni ricotta-épinards
– 8,10 € TTC sur place | 8,30 € TTC livré
Tortelloni à la ricotta et aux épinards, crème tomatée et grana padano AOP.

m VÉGÉ

Penne jambon-cantal AOP
– 8,10 € TTC sur place | 8,30 € TTC livré
Pâtes penne au jambon cuit d'origine française, crème et cantal AOP.

m

les desserts

Fraises fraîches
– 2,70 € TTC sur place | 2,80 € TTC livré

m VÉGÉ

Pastèque
– 2,70 € TTC sur place | 2,80 € TTC livré

Dés de pastèque.

m VÉGÉ

Cheesecake speculoos
– 3,60 € TTC sur place | 3,70 € TTC livré

Mousse gourmande sur un biscuit speculoos.

m VÉGÉ

Chia coco
– 3,60 € TTC sur place | 3,70 € TTC livré

Graines de chia au lait de coco, compotée de mangue et sirop d'agave.

m VÉGÉ

Cookie
– 1,90 € TTC sur place | 2,00 € TTC livré

Cookie moelleux aux pépites de chocolat.

m VÉGÉ

Deliss bio nature 0 %
– 2,30 € TTC sur place | 2,40 € TTC livré

m VÉGÉ

Deliss bio framboise
– 2,70 € TTC sur place | 2,80 € TTC livré

m VÉGÉ

Madeleine pâte à tartiner
– 2,70€ TTC sur place | 2,80 € TTC livré

m VÉGÉ

Muffin chocolat
– 2,30 € TTC sur place | 2,40 € TTC livré

Cuit sur place.

m VÉGÉ

Muffin arôme vanille
– 2,30 € TTC sur place | 2,40 € TTC livré

Cuit sur place.

m VÉGÉ

Fromage blanc–brownie–sirop macadamia
– 2,70 € TTC sur place | 2,80 € TTC livré

Fromage blanc au sirop de noix de macadamia et brownie.

m VÉGÉ

Purée de pommes
– 2,90 € TTC sur place | 3,00 € TTC livré

Purée de pommes du Val de Loire sans sucre ajouté.

m VÉGÉ

Salade de fruits
– 2,90 € TTC sur place | 3,00 € TTC livré

Fruits de saison agrémentés de sirop.

m VÉGÉ

Brownie
– 2,70 € TTC sur place | 2,80 € TTC livré

Au chocolat et noix de pécan.

m VÉGÉ

Panna cotta fruits rouges
– 3,20 € TTC sur place | 3,30 € TTC livré

Onctueuse et savoureuse.

m

NB : Retrouvez notre séléction de boissons à la fin de la carte.

Brassé coco-abricot-granola
– 3,20 € TTC sur place | 3,30 € TTC livré

Brassé au lait de coco, muesli granola et purée d'abricots.

m VÉGÉ

Canelé
– 1,90 € TTC sur place | 2,00 € TTC livré

Canelé au rhum et à la vanille.

m VÉGÉ

Riz au lait
– 2,90 € TTC sur place | 3,00 € TTC livré

Riz de Camargue au lait et à la vanille.

m VÉGÉ

Mousse au chocolat
– 3,20 € TTC sur place | 3,30 € TTC livré

Une mousse onctueuse et légère.

m VÉGÉ

Tiramisu madeleine
– 3,60 € TTC sur place | 3,70 € TTC livré

Mousse mascarpone et madeleines imbibées de café.

m VÉGÉ

Pastel de nata
– 1,90 € TTC sur place | 2,00 € TTC livré

Pur beurre.

m

les petits déj'

Le salé fait sa grande entrée dans notre offre petit déjeuner. Que diriez-vous d'une brioche feuilletée au bacon ou au saumon fumé pour bien commencer la journée ? Et pour les inconditionnels du sucré, retrouvez notre pain perdu ou encore les délicieux pancakes au sarrasin.

Petit déjeuner livré

MINIMUM DE COMMANDE 5 PERS.

– 8,40 € HT livré | 8,86 € TTC livré

Un café bio ou un thé bio, 3 mini-viennoiseries (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins pur beurre), 1 jus d'orange 25 cl, 1 dosette de lait, serviette et gobelet.

Box matinale

POUR 10 PERS.

– 60,00 € HT livré | 63,30 € TTC livré

Une box matinale pour bien commencer la journée ! La box est composée de : un thermos de café bio, un thermos d'eau chaude et des sachets de thé bio, 1 litre de jus d'orange, 24 mini-viennoiseries pur beurre, des gourmandises chocolatées, des dosettes de lait, des serviettes et des gobelets.

Box viennoiseries

POUR 10 PERS.

– 35,00 € HT livré | 36,92 € TTC livré

Une box de viennoiseries pleine de gourmandise : 15 mini-croissants pur beurre, 15 mini-pains aux raisins pur beurre, 15 mini-pains au chocolat pur beurre, 15 chouquettes.

Nos viennoiseries pur beurre sont cuites sur place.

Assortiment brioche et pain perdu

POUR 8 PERS.

– 32,00 € HT livré | 33,76 € TTC livré

Assortiment de pancakes au sarrasin, de brioches façon pain perdu, de buns feuilletés pur beurre et pâte à tartiner bio.

Assortiment granola pomme et fruits rouges

POUR 10 PERS.

– 32,00 € HT livré | 33,76 € TTC livré

Assortiment de verrines : fromage blanc et purée de pommes ; fromage blanc, muesli et coulis de fruits rouges.

Existe en version sans lactose

POUR 10 PERS.

Assortiment de verrines : brassé au lait de coco et purée de pommes ; brassé au lait de coco, muesli et coulis fruits rouges.

Le nouveau yaourt brassé coco offre une alternative aux personnes qui suivent un régime sans lactose.

Corbeille de fruits

POUR 6/8 PERS.

– 31,00 € HT livré | 32,70 € TTC livré

Fruits frais du moment selon arrivage.

Pack boisson P'tit déj'

POUR 10 PERS.

– 27,00 € HT livré | 28,49 € TTC livré

Assortiment de thé bio : English Breakfast, menthe ou Earl Grey, café bio et jus d'orange.

Debout la-dedans !

Box bun bacon

POUR 8 PERS.

– 42,00 € HT livré | 44,31 € TTC livré

Buns feuilletés pur beurre au bacon, sauce César, œuf poché.

Box bun saumon

POUR 8 PERS.

– 42,00 € HT livré | 44,31 € TTC livré

Buns feuilletés pur beurre au saumon fumé, fromage fouetté aux herbes, concombre et pickles d'oignons.

les coffrets-repas

À l'heure de votre pause déjeuner en entreprise, pensez aux coffrets-repas gourmands à commander selon vos envies.

20 — Coffrets Premium

22 — Coffrets Classic

24 — Coffrets Bistrot

26 — Coffrets Sandwich

Nos coffrets sont 100 % recyclables et sans plastique ! Nos offres s'adaptent aux différents régimes alimentaires : sans gluten, sans lactose, végétarien, etc.

Pour vos déjeuners improvisés et pour toute commande de coffret mentionnée avec ce pictogramme… class'croute vous livre le jour même.

les coffrets Premium

Entrée + plat + fromage affiné AOP + sachet de sablés + dessert gourmand selon sélection* + pain + 1 serviette + 1 kit de couverts en bambou**

* Les desserts sont :
Trompe-l'œil mangue
Sphère noisette
Trompe-l'œil citron vert

**Notre kit
contient du sel, du poivre et une confiserie.

Un mélange de culture

Tataki

– 35,50 € HT livré | 39,05 € TTC livré

Laissez-vous tenter ce midi par un savoureux tataki de bœuf, accompagné de ses pommes de terre grenaille. Délice garanti !

ENTRÉE
Pancake au sarrasin, tartare de saumon, concombre, citron jaune et piment d'Espelette AOP.

PLAT
Tataki de bœuf, pommes de terre grenaille, moutarde, figue séchée, noix et crème de vinaigre balsamique de Modène.

DESSERT

Gallus

– 33,00 € HT livré | 36,30 € TTC livré

Un poulet d'origine française, moelleux à souhait, pour le plus grand plaisir de vos papilles, accompagné de son gratin dauphinois. À déguster d'urgence !

ENTRÉE
Effeuillé de saumon fumé, poireaux, fromage fouetté aux herbes, citron jaune, pousses d'épinard.
PLAT
Filet de poulet d'origine française en salaison, gratin dauphinois, tomates séchées, fromage de brebis, olives noires confites, piment d'Espelette AOP et sauce César.
DESSERT

Salmo

– 36,00 € HT livré | 39,60 € TTC livré

Succombez pour ce coffret iodé avec son pavé de saumon à l'aneth, moelleux et savoureux !

ENTRÉE
Pancake au sarrasin, tartare de saint-jacques, compotée de mangue et pousses d'épinard.
PLAT
Pavé de saumon fumé à l'aneth, riz vénéré, haricots verts, sauce au citron et zeste de citron.
DESSERT

Végéta

– 32,00 € HT livré | 35,20 € TTC livré

Envie de "végé gourmet" qui vous fait voyager… c'est ce coffret qu'il vous faut !

ENTRÉE
Mélange légumes couscous et aubergine, pousses d'épinard, coriandre, citron jaune.
PLAT
Fingers de falafel, mélange de boulgour et de lentilles vertes, radis, concombre, oignon rouge, sauce tahini et roquette.
DESSERT

VÉGÉ

les coffrets Classic

Entrée + plat + fromage affiné AOP + dessert gourmand selon sélection* + pain + 1 serviette + 1 kit de couverts en bambou**

* Les desserts sont :
Fondant au caramel
Tarte aux pommes
Fondant café spéculoos
Tarte au citron
Cheesecake speculoos.
Tarte au chocolat

**Notre kit
contient du sel, du poivre et une confiserie.

Louchebem

– 26,50 € HT livré | 29,15 € TTC livré

Ce midi, c'est rôti ! Tendre et goûteux, il ravira vos papilles.

ENTRÉE
Chou garni d'œuf mimosa et effeuillé de saumon fumé.

PLAT
Rôti de bœuf, pommes de terre grenaille, coleslaw, pickles d'oignons et moutarde.

DESSERT

Cocorico

– 22,50 € HT livré | 24,75 € TTC livré

Un poulet d'origine française, tendre et savoureux !

ENTRÉE
Clafoutis tomates et chèvre, pousses d'épinard.
PLAT
Émincé de filet de poulet en salaison, salade fusilli et tomates séchées, fromage de brebis et piment d'Espelette AOP.
DESSERT

Galinette

– 21,50 € HT livré | 23,65 € TTC livré

Ce poulet d'origine française va quand même vous faire voyager ! Laissez vous tenter.

ENTRÉE
Bouchées végétales au sarrasin et sésame, patate douce grillée, sauce tahini et zestes de citron.
PLAT
Émincé de poulet en salaison, boulgour, couscous aux légumes, coriandre et pousses d'épinard.
DESSERT

Merluche

– 22,50 € HT livré | 24,75 € TTC livré

Craquez, non, plongez pour un merlu cuit à la perfection et sa sauce au beurre citronné !

ENTRÉE
Tartare de saumon, persil et pousses d'épinard.
PLAT
Filet de merlu, sauce au beurre citronnée, riz basmati, poireaux, pickles d'oignons et aneth.
DESSERT

Marin

– 22,50 € HT livré | 24,75 € TTC livré

Optez pour les bienfaits de l'air marin ce midi avec ce savoureux effeuillé de saumon fumé, simple et raffiné !

ENTRÉE
Gratin aux quatre légumes et pousses d'épinard.
PLAT
Effeuillé de saumon fumé, riz, sauce fromage blanc et aneth, concombre, zeste et citron jaune.
DESSERT

Potager

– 21,50 € HT livré | 23,65 € TTC livré

Envie de faire voyager vos papilles ? Optez pour ce coffret végé !

ENTRÉE
Crumble de courgettes et pousses d'épinard.
PLAT
Bouchées végétales au sarrasin et au sésame, patate douce grillée, légumes verts vapeur, sauce tahini, oignon rouge et noisettes.
DESSERT

VÉGÉ

Piggy

– 25,50 € HT livré | 28,05 € TTC livré

Il s'appelle Piggy, c'est un coffret pas comme les autres

ENTRÉE
Pancake au sarrasin, sauce poivre, fromage de chèvre, figue séchée, noix.
PLAT
Lamelles de bacon grillé, mélange de boulgour et de lentilles vertes, artichauts grillés, olives noires confites, tomates séchées et oignon rouge.
DESSERT

les coffrets Bistrot

Entrée + plat + dessert du moment selon sélection* + pain blanc + 1 serviette + 1 kit de couverts en bois

* Les desserts sont :
Far aux pruneaux
Tartelette aux pommes pur beurre
Moelleux au chocolat pur beurre
Pastel de nata

Tous les « Bistrot » peuvent être commandés le jour même avant 10 h.

Boucher

– 18,00 € HT livré | 19,80 € TTC livré

L'Italie est à deux pas ce midi. Fusilli et bresaola, votre choix est fait !

ENTRÉE
Duo de madeleines pesto et olives, pousses d'épinard, sauce au fromage blanc et aneth.

PLAT
Salade de fusilli au pesto, émincé de bresaola, billes de mozzarella, tomates mi-séchées et crème de vinaigre balsamique de Modène.

DESSERT

Basse-cour

– 18,00 € HT livré | 19,80 € TTC livré

Valeur sûre, saveur certaine, avec ce poulet goûteux d'origine française

ENTRÉE

Mini-Moricette® (pain façon Bretzel) garnie de thon, sauce au citron, olives noires confites et pousses d'épinard.

PLAT

Salade de pommes de terre grenaille à la sauce César, poulet en salaison, tomates, œuf dur et graines de courge.

DESSERT

Pêcheur

– 16,00 € HT livré | 17,60 € TTC livré

Envie de légèreté et de fraîcheur ce midi ?
C'est le pêcheur qu'il vous faut !

ENTRÉE

Salade de carottes râpées et zestes de citron jaune.

PLAT

Salade de riz au thon, oeuf dur, olives noires confites, haricots verts, artichauts grillés, tomates cerise.

DESSERT

Maraîcher

– 16,00 € HT livré | 17,60 € TTC livré

La tradition a du bon ! Une piémontaise végé comme vous ne la connaissez pas encore !
La tester, c'est l'adopter

ENTRÉE

Pancake au sarrasin et caviar d'aubergines, olives noires confites, tomates mi-séchées.

PLAT

Salade piémontaise végétarienne : Pommes de terre, oeufs durs, cornichons, mayonnaise, ciboulette et batavia.

DESSERT

les coffrets Sandwich

Sandwich selon sélection ci-dessous
+ **petite salade***
+ **dessert*** + **boisson***
– A partir de 14,00 € HT livré | 15,40 € TTC livré
* Selon sélection du moment sur classcroute.com

Chèvre-moutarde-miel

Baguette, fromage de chèvre, mayonnaise moutardée, miel, noix et roquette.

VÉGÉ

simple, basique

Jambon-fromage

Baguette, jambon cuit d'origine française, meule du Doubs, mayonnaise et batavia.

Poulet-bacon

Pain Moricette® (pain façon Bretzel), filet de poulet d'origine française en salaison et bacon d'origine française, cheddar, sauce au poivre et batavia.

Poulet-brebis

Pain aux céréales, filet de poulet d'origine française en salaison, fromage de brebis, tomates mi-séchées, huile d'olive au piment d'Espelette AOP et roquette.

Thon-mayo

Baguette, miettes de thon, tomates, oeuf dur, mayonnaise, batavia, pesto et basilic frais.

Saumon fumé-menthe

Baguette, saumon fumé, sauce fromage blanc façon tzatziki, menthe.

Club pastrami

Pain de mie, pastrami d'origine française, coleslaw, moutarde, concombre, oignon rouge et batavia.

Club mimosa

Pain de mie, œuf dur, mayonnaise, carottes râpées, pickles d'oignons et pousses d'épinard.

VÉGÉ

Wrap thon-pesto

Galette de blé, tartinade de thon au pesto, tomates, batavia, œuf dur.

Wrap poulet-curry

Galette de blé, filet de poulet français en salaison, concombre, fromage de chèvre, sauce curry, batavia et menthe fraîche.

VÉGÉ

les box à partager

Box salées ou sucrées, faites le choix d'un moment convivial et d'une pause gourmande.

28 — Box salées

30 — Box sucrées

les box salées

Demi-pitas poulet

8 PIÈCES / BOX

– 20,00 € HT livré | 22,00 € TTC livré

Assortiment de pitas.
Poulet d'origine française en salaison, fromage frais fouetté, fromage de brebis, piment d'Espelette AOP, tomates séchées.
Poulet d'origine française en salaison, mayonnaise citronnée, concombre, œuf dur et grana padano AOP.

Demi-pitas poisson

8 PIÈCES / BOX

– 20,00 € HT livré | 22,00 € TTC livré

Assortiment de pitas.
Thon, mayonnaise citronnée, carottes râpées, concombre et œuf dur.
Saumon fumé, fromage fouetté aux herbes, concombre et pickles d'oignons.

Demi-pitas végé

8 PIÈCES / BOX

– 18,00 € HT livré | 19,80 € TTC livré

Assortiment de pitas.
Caviar d'aubergines, légumes couscous, carottes râpées et oignons rouges.
Mayonnaise, œuf dur, carottes râpées, pickles d'oignons.

VÉGÉ

Mini-salades crudités

9 PIÈCES / BOX

– 24,00 € HT livré | 26,40 € TTC livré

Assortiment de mini-salades.
Carottes râpées, cranberries, roquette.
Tomates cerise et séchées, pesto, mozzarella.
Thon, œuf dur, olives noires, artichauts et haricot verts.

Mini-salades composées

9 PIÈCES / BOX

– 24,00 € HT livré | 26,40 € TTC livré

Assortiment de mini-salades.
Fusilli, effeuillé de saumon fumé, fromage fouetté aux herbes, zeste de citron.
Fusilli, pesto, bresaola, mozzarella.
Pommes de terre grenaille, cornichons, œuf dur, tomates cerise.

Mini-sandwichs

12 PIÈCES / BOX

– 29,00 € HT livré | 31,90 € TTC livré

Assortiment de mini-sandwichs. Saumon fumé, fromage fouetté aux herbes, concombre, pickles d'oignons.
Pastrami, coleslaw, concombre, oignon rouge.
Fromage de chèvre, mayonnaise moutardée, miel, noix.

Wraps poulet bœuf

14 PIÈCES / BOX

– 32,00 € HT livré | 35,20 € TTC livré

Assortiment de demi-wraps.
Pastrami, coleslaw, moutarde, concombre, oignon rouge.
Poulet en salaison d'origine française, œuf dur, mayonnaise citronnée, concombre, grana padano AOP.

On partage, on a dit !

Wraps thon saumon

14 PIÈCES / BOX.

– 32,00 € HT livré | 35,20 € TTC livré

Assortiment de demi-wraps.
Saumon fumé, fromage fouetté aux herbes, concombre, pickles d'oignons.
Thon, mayonnaise citronnée, carottes râpées, concombre, œuf dur.

Wraps végé

14 PIÈCES / BOX

– 32,00 € HT livré | 35,20 € TTC livré

Assortiment de demi-wraps.
Fingers de falafel, sauce tahini citron, oignon rouge, caviar d'aubergines, carottes râpées.
Œuf dur, mayonnaise, carottes râpées, pickles d'oignons.

VÉGÉ

Crudités

10 PERS.

– 26,00 € HT livré | 28,60 € TTC livré

Assortiment de carottes, concombres, radis, tomates cerise, accompagnés de fromage fouetté aux herbes et de sauce tahini au citron.

VÉGÉ

Trio de mini-burgers

15 PIÈCES / BOX

– 38,00 € HT livré | 41,80 € TTC livré

Assortiment de burgers.
Steak haché et cheddar, steak haché et bloc de foie gras, steak haché et bacon.

les box sucrées

Douceurs sucrées

12 PIÈCES / BOX

– 33,00 € HT livré | 36,30 € TTC livré

Un assortiment qui vous fera fondre de plaisir : muffins tout juste sortis du four, cookies aux pépites de chocolat fondantes, trois cakes moelleux et réconfortants, brownies fondants et au bon goût de chocolat.

Gourmandises sucrées

12 PIÈCES / BOX

– 31,00 € HT livré | 34,10 € TTC livré

Assortiment de verrines au fromage blanc, sirop de noix de macadamia et brownie, cookie et cake. (selon disponibilité).

Desserts pâtissiers

6 PIÈCES / BOX

– 31,00 € HT livré | 34,10 € TTC livré

Assortiment de tartelettes aux pommes, fondants café speculoos, cheesecakes et tartelettes au chocolat (selon disponibilité).

Pack boisson tea time

10 PERS.

– 24,00 € HT livré | 26,40 € TTC livré

Assortiment thé vert menthe, Earl Grey et English Breakfast. Nos thés sont bio.

Trio de verrines sucrées

9 PIÈCES / BOX

– 30,00 € HT livré | 33,00 € TTC livré

Assortiment de verrines gourmandes ! Riz au lait onctueux, fromage blanc aux fruits rouges, purée de pommes du Val de Loire.

ça ne peut pas faire de mal

l'offre traiteur

Vos événements prennent une saveur particulière avec class'croute : envie d'un buffet de charcuterie basque ? D'un tex-mex végétarien avec de savoureuses bouchées végétales ? Sans oublier la pause sucrée simple et réconfortante avec nos mini-pâtisseries.

32 — Cocktail salé

34 — Cocktail sucré

36 — Buffet salé

37 — Buffet sucré

Nos équipes commerciales sont à votre disposition pour vous aider à préparer vos événements selon vos contraintes.

le cocktail salé

Cocktail rapide – moins d'une heure
6 à 8 pièces par personne.
Nous vous recommandons 4 à 5 pièces salées et 2 à 3 pièces sucrées.

Cocktail apéritif – entre une heure et une heure et demi
8 à 12 pièces par personne.
Nous vous recommandons 5 à 8 pièces salées et 3 à 4 pièces sucrées.

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire – entre deux heures et deux heures et demi
18 à 20 pièces par personne.
Nous vous recommandons 12 à 13 pièces salées et 6 à 7 pièces sucrées.

Mini-muffins salés
40 PIÈCES
– 52,00 € HT livré | 57,20 € TTC livré
Assortiment de muffins : jambon-emmental, tomates-basilic, petits pois-menthe, carotte-curry.

Mini-quiches salées
50 PIÈCES
– 52,00 € HT livré | 57,20 € TTC livré
Assortiment de quiches : champignon-ail et persil, tartiflette, saumon-aneth, tomate-chèvre et basilic, chou-fleur brocoli.

Assortiment tex-mex végé
28 PIÈCES
– 42,00 € HT livré | 46,20 € TTC livré
Assortiment de bouchées végétales, panés de poivrons au cheddar, sauce coriandre et guacamole.

VÉGÉ

Mini-brioches végé

40 PIÈCES

– 44,00 € HT livré | 48,40 € TTC livré

Assortiment de mini-brioches : œuf mimosa, ciboulette ; caviar d'aubergines, tomates séchées, persil ; fromage de chèvre, sauce poivre ; concombre, fromage fouetté aux herbes, pickles d'oignons.

VÉGÉ

Mini-brioches mixte

40 PIÈCES

– 44,00 € HT livré | 48,40 € TTC livré

Assortiment de mini-brioches : effeuillé de saumon, fromage fouetté aux herbes, zeste de citron ; pastrami, coleslaw, moutarde ; thon, mayonnaise citronnée, carottes râpées ; poulet d'origine française en salaison, fromage de brebis et piment d'Espelette AOP.

Mini-Moricettes® végé

40 PIÈCES

– 41,00 € HT livré | 45,10 € TTC livré

Assortiment de mini-Moricettes® (petit pain façon Bretzel) : tomates séchées, pesto, grana padano AOP ; caviar d'aubergines, bouchée au sarrasin, pickles d'oignons ; œuf mimosa et ciboulette.

VÉGÉ

Mini-Moricettes® mixtes

24 PIÈCES

– 42,00 € HT livré | 46,20 € TTC livré

Assortiment de mini-Moricettes® (petit pain façon Bretzel) : thon, caviar d'aubergines, olives noires confites ; poulet d'origine française en salaison, sauce tahini, carottes râpées, pickles d'oignons ; pastrami, concombre, moutarde, pickles d'oignon.

Mini-wraps

50 PIÈCES

– 44,00 € HT livré | 48,40 € TTC livré

Assortiment de mini-wraps : pastrami, coleslaw, concombre ; poulet d'origine française en salaison, œuf dur, mayonnaise citronnée ; saumon fumé, fromage fouetté aux herbes, concombre ; thon, œuf dur, mayonnaise citronnée, carottes râpées ; fingers de falafel, caviar d'aubergines, sauce tahini.

Plateau madeleines salées

40 PIÈCES

– 38,00 € HT livré | 41,80 € TTC livré

Assortiment de mini-madeleines : pesto-olives et curry-fromage.

VÉGÉ

le cocktail sucré

Macarons

36 PIÈCES

– 34,00 € HT livré | 37,40 € TTC livré

Assortiment de mini-macarons : vanille, pistache, chocolat, café, framboise et citron.

La gourm
n'est plu

Assortiment de verrines sucrées

36 PIÈCES

– 61,00 € HT livré | 67,10 € TTC livré

Assortiment de verrines : chocolat, citron meringué, façon tiramisu, vanille et framboise.

Assortiment mini-pâtisseries

40 PIÈCES

– 32,00 € HT livré | 35,20 € TTC livré

Assortiment : mini-macarons, coulants au chocolat, canelés et pasteis de nata.

Mini-financiers

48 PIÈCES

– 50,00 € HT livré | 55,00 € TTC livré

Assortiment : moelleux aux amandes, à la pistache et abricot, à la noix de coco, aux amandes et griottes, moelleux aux amandes-noisettes et compotée de pommes, moelleux aux pépites de chocolat.

Mini-fondants

40 PIÈCES

– 32,00 € HT livré | 35,20 € TTC livré

Assortiment de mini-fondants au chocolat.

mandise
s un vilain défaut

Mini-canelés

40 PIÈCES

– 20,00 € HT livré | 22,00 € TTC livré

Assortiment de mini-canelés.

Mini-Pastel de nata

40 PIÈCES

– 35,00 € HT livré | 38,50 € TTC livré

Assortiment de mini-pasteis de nata.

Plateau madeleines sucrées

40 PIÈCES

– 24,00 € HT livré | 26,40 € TTC livré

Assortiment de mini-madeleines : nature, vanille, chocolat et agrume.

le buffet salé

Assiettes et couverts sont fournis.

Planche de saumon fumé
10 PERS.

accompagnée de fromage fouetté aux herbes, pancakes au sarrasin et citron jaune.

Planche de rôti de bœuf
10 PERS.
– 45,00 € HT livré | 49,50 € TTC livré
accompagnée de tomates cerise, mayonnaise, moutarde.

Planche de fromage AOP
10 PERS.
– 41,00 € HT livré | 45,10 € TTC livré
accompagnée de beurre et de mini-pains.

VÉGÉ

Planche de poulet rôti d'origine française
10 PERS.
– 40,00 € HT livré | 44,00 € TTC livré
accompagnée de tomates cerise, fromage fouetté aux herbes.

Planche mixte
10 PERS.
– 50,00 € HT livré | 55,00 € TTC livré
Charcuterie basque et fromages AOP accompagnés de mini-pains et de beurre.

Planche de charcuterie basque
10 PERS.
– 59,00 € HT livré | 64,90 € TTC livré
accompagnée de cornichons, pickles d'oignons rouges et mini-pains.

Grande salade duo de riz et thon
10 PERS.
– 46,00 € HT livré | 50,60 € TTC livré
Grande salade composée de riz vénéré et basmati, thon, œuf dur, artichaut, haricots verts, olives noires confites, tomates cerise.

Grande salade piémontaise végé
10 PERS.
– 42,00 € HT livré | 46,20 € TTC livré
Grande salade composée de pommes de terre, mayonnaise, œuf dur, cornichons, tomates cerise.

VÉGÉ

Grande salade bouchées de sarrasin et tahini
10 PERS.
– 43,00 € HT livré | 47,30 € TTC livré
Grande salade composée de bouchées de sarrasin, boulgour, légumes verts, patate douce, sauce tahini citronnée, noisette, oignon rouge.

VÉGÉ

Grande salade fusilli pesto et bresaola
10 PERS.
– 46,00 € HT livré | 50,60 € TTC livré
Grande salade composée de fusilli, pesto, billes de mozzarella, tomates mi-séchées.

le buffet sucré

Grande salade de fruits

10 PERS.

– 36,00 € HT livré | 39,60 € TTC livré

Grande salade composée d'un mélange de fruits de saison, sirop et menthe fraîche.

Moelleux au chocolat à partager

10 PERS.

– 33,00 € HT livré | 36,30 € TTC livré

Vraiment obligé de partager ?

les boissons

Individuelles

(m) Évian **- 50 cl**
– 2,20 € TTC sur place | 2,30 € TTC livré

(m) Badoit citron vert **- 50 cl**
– 2,20 € TTC sur place | 2,30 € TTC livré

(m) Badoit **- 50 cl**
– 2,20 € TTC sur place | 2,30 € TTC livré

(m) Badoit rouge **- 50 c**l
– 2,20 € TTC sur place | 2,30 € TTC livré

(m) Volvic citron **- 50 cl**
– 2,20 € TTC sur place | 2,30 € TTC livré

(m) Volvic juicy fraise **- 50 cl**
– 2,20 € TTC sur place | 2,30 € TTC livré

(m) Pepsi **- 33 cl**
– 2,20 € TTC sur place | 2,30 € TTC livré

(m) Pepsi max **- 33 cl**
– 2,20 € TTC sur place | 2,30 € TTC livré

(m) Orangina **- 33 cl**
– 2,20 € TTC sur place | 2,30 € TTC livré

(m) Schweppes aux agrumes **- 33 cl**
– 2,60 € TTC sur place | 2,70 € TTC livré

(m) Pulco citronnade **- 33 cl**
– 2,60 € TTC sur place | 2,70 € TTC livré

(m) Oasis tropical **- 33 cl**
– 2,20 € TTC sur place | 2,30 € TTC livré

(m) Lipton Ice Tea pêche **- 33 cl**
– 2,20 € TTC sur place | 2,30 € TTC livré

(m) Lipton ice tea green menthe **- 33 cl**
– 2,20 € TTC sur place | 2,30 € TTC livré

(m) May Tea pêche **- 33 cl**
– 2,60 € TTC sur place | 2,70 € TTC livré

(m) May Tea menthe **- 33 cl**
– 2,60 € TTC sur place | 2,70 € TTC livré

Smoothie fraise banane **- 25 cl**
– 3,50 € TTC sur place | 3,60 € TTC livré

Smoothie mangue passion **- 25 cl**
– 3,50 € TTC sur place | 3,60 € TTC livré

(m) Jus d'orange Tropicana **- 25 cl**
– 3,00 € TTC sur place | 3,10 € TTC livré

Jus Energie Cherry Innocent **- 33 cl**
– 3,50 € TTC sur place | 3,60 € TTC livré

Jus Plus Fabubleu Innocent **- 33 cl**
– 3,50 € TTC sur place | 3,60 € TTC livré

(m) Infusion hibiscus bio Michel et Augustin **- 33 cl**
– 3,00 € TTC sur place | 3,10 € TTC livré

(m) 1664 **- 33 cl**
– 3,00 € TTC sur place | 3,10 € TTC livré

À partager

Évian **- 1 l**
– 3,01 € HT livré

Badoit **- 1 l**
– 3,20 € HT livré

Jus d'orange sans pulpe Tropicana **- 1 l**
– 4,20 € HT livré

Côtes-de-Provence **- 75 cl**
– 11,00 € HT livré

Chablis **- 75 cl**
– 14,50€ TTC livré

Saumur-Champigny **- 75 cl**
– 11,00 € HT livré

Côtes-du-Rhône bio **- 75 cl**
– 13,00 € HT livré

Graves Château Petit Mouta **- 75 cl**
– 25,00 € HT livré

Champagne Pommery brut royal **- 75 cl**
– 38,00 € HT livré

Champagne Bricout brut **- 75 cl**
– 31,00 € HT livré

Crémant d'Alsace **- 75cl**
– 21,00 € HT livré

Restez bien hydraté : -)

Conditions générales de vente

CONFIRMATION
Toute commande non passée sur le site 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. Class'croute ne pourrait 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.

DROIT DE RÉTRACTATION
Conformément à l'article L. 121-21-8, 4° 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 périmer 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 class'croute. 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 a minima à trois 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 8 h 00 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. Class'croute se réserve le droit de modifier tout ou partie de la composition de ses produits en fonction des aléas 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 class'croute mars-mai 2022. La vente est réputée conclue à la date d'acceptation de juin à septembre de la commande par class'croute. 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 àvotre restaurant ou en envoyant un courriel à : info@classcroute.com.
Nous vous invitons à vous rendre dans la rubrique « Contactez-nous » https://www.classcroute.com/page/contact de notre site Internet. Choisissez ensuite « Contacter votre restaurant », puis sélectionnez la ville de votre restaurant.

LIVRAISON
Les conditions générales de ventes concernant la livraison sont propres à chaque restaurant class'croute. Pour les consulter, nous vous invitons à vous connecter sur notre site internet classcroute.com ou à contacter votre restaurant dont les coordonnées sont au dos de cette carte.

2022 -

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 ou renseignez-vous auprès de votre restaurant.
Photos non contractuelles/ Suggestions de présentation

Conception, mise en page :
French Connexion • Imprimerie FUCHEY

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

IDENTIFIANT UNIQUE
FR216887_01GNHD

class'croute

CAROUX RESTAURATION

COMMERÇANT INDÉPENDANT

VOS RESTAURANTS

Sur place et vente à emporter

class'croute **MOIRANS**

170 rue de Chatagnon centr'Alp
38430 Moirans

04 76 06 06 90 (pause déjeuner)
04 76 06 06 89 (traiteur)
grenoble-centralp@classcroute.com

class'croute **SAINT MARTIN D'HÉRES**

20 rue du tour de l'eau
38400 Saint Martin D'Héres

04 76 00 12 12 (pause déjeuner)
04 76 00 00 13 (traiteur)
grenoble.smh@classcroute.com

class'croute **POLYTEC**

32 rue des berges
38000 Grenoble

class'croute **MONTBONNOT**

10 avenue Jean Kuntzmann
38330 Montbonnot

NOUS LIVRONS LES COMMUNES DE :
Grenoble et son agglomération, Pays Voironnais, Vallée du Grésivaudan

POUR COMMANDER D'UN CLIC :
classcroute.com

HEURES D'APPEL DU SERVICE DE LIVRAISON

Pays Voironnais : du lundi au vendredi de 7h30 à 12h30
Grenoble et son agglomération :
du lundi au vendredi de 7h30 à 12h30

MINIMUM DE COMMANDE ET DÉLAIS DE LIVRAISON

Consultez votre restaurant ou rendez-vous sur **classcroute.com**

RESTAURATION ÉVÉNEMENTIELLE

Pour une convention, un buffet d'entreprise, un évènement important, vous souhaitez une prestation sur-mesure ?
Contactez M. Roux ou M. Canabate.
Devis gratuit sur simple demande

TITRES RESTAURANT ACCEPTÉS

La règlementation nous interdit de rendre la monnaie sur les titres restaurants