

class'crouûte®

La recette des belles journées



LA CARTE HIVER 2020-2021

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



NOUVEAUTÉS DE SAISON ET SÉJOUR OUTRE ATLANTIQUE

Des recettes dépayسantes et réconfortantes !

Saveur, Chaleur, Générosité, les maîtres-mots qui accompagneront à merveille vos journées de travail. Nos équipes ont pris plaisir à élaborer cette carte dans le respect des **produits de saison**. Décollez le nez du travail le temps d'un voyage au travers de recettes inspirées des « **Deli** »* New Yorkais.

Au menu, des recettes revisitées à la sauce class'croute, généreuses et réconfortantes avec un nouveau pain sandwich façon bretzel, du pastrami au poivre (bœuf français), du coleslaw, du cheddar mature, du bacon (porc français), de la sauce au poivre, des pâtes façon mac&cheese, des noix de pecan, une verrine cheesecake OREO, un muffin cranberries pécan caramel...

Il ne vous reste plus qu'à déguster !

CLASS' S'

NOS GESTES VERTS

Nos engagements pour vous et la planète

AGIR POUR MIEUX MANGER

Fraîcheur & saisonnalité !

Chez class'croute, 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 mondiale est gaspillée. Aussi, class'croute 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.



*« deli » - contraction de « delicatessen », signifie « épicerie fine »



CROUTE ENGAGE



AGIR POUR MOINS POLLUER

3 actions qui cartonnent !



- 1 **Éco-responsable** jusqu'au bout de nos contenants. Et oui, les saladiers et gobelets en plastique disparaissent de la pause déjeuner 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^{er} 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'croute 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.



NOTRE MISSION ? ACCOMPAGNER VOS JOURNÉES DE TRAVAIL !

Class'croûte 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 produits de saison, c'est sûr, vous allez retourner travailler léger et tout sourire !

AU SERVICE JOURNÉE

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 comme 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 cet hiver : nos "Cuisi-chauds", des sandwiches garnis pour vous tenir "Hot"; composés de recettes gourmandes et savoureuses, ils offrent chaleur et satiété. Une pause déj' dans l'esprit **Streetfood**.

Des produits frais exprès pour vous !



Pour toujours plus de fraîcheur, nos sandwiches sont préparés à la minute, le pain est cuit, 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'croûte 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 de Grèce, fromage blanc fermier...





DE VOTRE DE TRAVAIL



NOS SERVICES !

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

Une seule adresse à retenir :
classcroûte.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 retirez-le au comptoir dédié dans votre restaurant.

Nouveauté

Les Tickets Restaurants dématérialisés sont acceptés.



On se booste le matin !

Notre organisme a besoin d'un coup de pouce pour se réveiller après une nuit de repos.

Pour l'aider à tenir toute la matinée et gagner en efficacité au travail,
n'hésitez pas à opter pour un petit-déj plaisir avant de démarrer votre journée !

LE PETIT DÉJEUNER

6,90 € HT - 7,28 € TTC

PRIX PAR PERSONNE.

Minimum de commande : 5 personnes

1 café **Bio*** ou 1 thé **Bio***, 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

69,00 € HT - 72,80 € TTC

10 PERS.

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

LA BOX VIENNOISERIES

40,00 € HT - 42,20 € 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

35,00 € HT - 36,92 € TTC

6/8 PERS.

Fruits frais du moment en fonction des disponibilités du restaurant



*Produits issus de l'agriculture biologique.



Disponible le jour-même !

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



**LES PLATEAUX
PREMIUM p.8**

À partir de **36,00 € HT**

**LES PLATEAUX
SANDWICH p.14**

À partir de **15,00 € HT**

**LES PLATEAUX
CLASSIC p.9**

À partir de **23,00 € HT**

**LES PLATEAUX
BISTROT p.12**

À partir de **17,00 € HT**

**LE SAVIEZ
VOUS ?**

Toute notre gamme de plateaux repas est en carton FSC, 100% recyclable.



COMMANDEZ SUR CLASSICROUTE.COM

LES PLATEAUX PREMIUM

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS AOP + 1 DESSERT DU CHEF PHILIPPE URRACA + 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 3 desserts signature de Philippe Urraca, Meilleur Ouvrier de France, sont dans nos Plateaux Premium. Gourmandise assurée !



NEW



WALL STREET

37,00 € HT - 40,70 € TTC



ENTRÉE Saumon fumé, citron vert et yaourt grec.

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

FROMAGES AFFINÉS AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT Dôme au citron et aux agrumes signé Philippe Urraca, Meilleur Ouvrier de France.

NEW



CITY HALL

36,00 € HT - 39,60 € 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 Dôme à la mangue et cœur de fruits rouges signé Philippe Urraca, Meilleur Ouvrier de France.

NEW



SEA PORT

36,00 € HT - 39,60 € TTC



ENTRÉE Mini tatin de légumes, roquette.

PLAT Tataki de thon à la sauce mangue, mélange de riz vénéré, riz basmati et de quinoa à la gremolata accompagné de légumes vapeur et de mâche.

FROMAGES AFFINÉS AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT Dôme au chocolat signé Philippe Urraca, Meilleur Ouvrier de France.

CONSULTEZ LA LISTE DES ALLERGÈNES 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**

*DESSERTS GOURMANDS QUI VARIENT SELON LES JOURS :

- Chou craquelin au citron de Sicile • Tartelette framboise • Tarte ganache chocolat • Tarte aux poires
- Financier fleur d'oranger et figue • Tarte citron • Cheesecake • Fondant café spéculos

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



NEW



MICHIGAN

23,00 € HT - 25,30 € TTC



ENTRÉE

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

PLAT

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

FROMAGE AFFINÉ AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

NEW



ALASKA

23,00 € HT - 25,30 € TTC



ENTRÉE

Blinis, fromage fouetté, cranberries, noix de pécan, mâche.

PLAT

Filet de colin d'Alaska façon napolitaine, riz basmati au curry et yuzu, mélange de légumes verts, roquette et coulis de persil.

FROMAGE AFFINÉ AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS PAGES 30 ET 31

LES PLATEAUX CLASSIC

PLATEAUX REPAS

NEW



OHIO

24,00 € HT - 26,40 € TTC

VEG

ENTRÉE

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

PLAT

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

FROMAGE AFFINÉ AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND



FLORIDE

25,00 € HT - 27,50 € TTC



ENTRÉE

Tortilla au chorizo, batavia et tartare de tomates.

PLAT

Filet mignon de porc, riz basmati, petits pois, légumes grillés, tomate, épinard et coulis de persil.



FROMAGE AFFINÉ AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND



LOUISIANE

24,00 € HT - 26,40 € TTC



ENTRÉE

Blinis au saumon fumé et tzatziki.

PLAT

Rôti de dinde, risotto aux champignons et marrons, lanières de carotte grillées, coulis de poivron.

FROMAGE AFFINÉ AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND



ARIZONA

25,00 € HT - 27,50 € TTC



ENTRÉE

Salade boulghour, 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 cerise rôties, roquette et coulis de verveine.

FROMAGE AFFINÉ AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

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

LES PLATEAUX CLASSIC

PLATEAUX REPAS

NEW



TEXAS

26,00 € HT - 28,60 € TTC



ENTRÉE Mini moricette, coleslaw et pomme granny, mâche.

PLAT Rôti de bœuf, polenta au parmesan et maïs, patates douces grillées, sauce poivre et gomasio Bio.

FROMAGE AFFINÉ AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND



HAWAÏ

28,00 € HT - 30,80 € TTC



ENTRÉE Chou au confit d'oignons, foie gras cacao, chutney de mangue aux agrumes.

PLAT Pavé de saumon fumé à la ficelle, mélange de céréales, fèves et fruits secs, sauce mangue aux agrumes, tzatziki.

FROMAGE AFFINÉ AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

LE MOT D'ISABELLE



"Un de nos engagements forts pour la planète ? Être les premiers à lancer sur 100% de nos plateaux repas, des emballages, made in France, sans plastique, n'utilisant que des matériaux totalement recyclables "

Isabelle Parrot, Directrice RSE

LES PLATEAUX BISTROT

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

*DESSERTS GOURMANDS QUI VARIENT SELON LES JOURS :

Pastel de nata • Tartelette pomme • Moelleux chocolat pur beurre • Chou à la mousse de mascarpone, compotée de fraises et grasseilles



NEW



OREGON

17,00 € HT - 18,70 € TTC



ENTRÉE

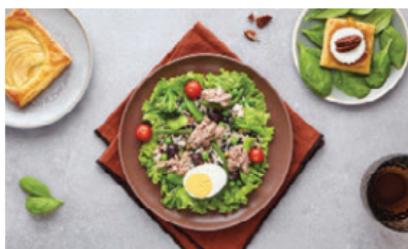
Salade de mâche, noix de pécan, tartare de tomates, œuf poché et sauce caesar.

PLAT

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

PAIN FARINE LABEL ROUGE

DESSERT DU MOMENT



MAINE

18,00 € HT - 19,80 € TTC



ENTRÉE

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

PLAT

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

PAIN FARINE LABEL ROUGE

DESSERT DU MOMENT

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

NEW**MISSOURI**

18,00 € HT - 19,80 € TTC

**ENTRÉE**

Sablé au fromage, tartare de tomates et coulis de persil et verveine citronnée.

PLAT

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

PAIN FARINE LABEL ROUGE**DESSERT DU MOMENT****NEW****WASHINGTON**

17,00 € HT - 18,70 € TTC

**ENTRÉE**

Gratin aux 4 légumes, épinard et coulis de poivron.

PLAT

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

PAIN FARINE LABEL ROUGE**DESSERT DU MOMENT****NEW****MONTANA**

20,00 € HT - 22,00 € TTC

**ENTRÉE**Salade de carottes râpées, roquette et graines grillées. **PLAT**Salade de pommes de terre grenaille et oignons, fèves de soja, saumon fumé, tzatziki, batavia, cranberries et menthe. **PAIN FARINE LABEL ROUGE****DESSERT DU MOMENT**

* Naturellement sans gluten.

NEW**COLORADO**

19,00 € HT - 20,90 € TTC

**ENTRÉE**

Mini brioches, fromage fouetté et falafel.

PLAT

Salade de boulgour, quinoa blanc et rouge, fèves de soja, fruits secs, sauce mangue aux agrumes, pastrami, patates douces grillées, sauce poivre et gomasio Bio.

PAIN FARINE LABEL ROUGE**DESSERT DU MOMENT**

RETRouvez toutes nos boissons pages 30 et 31

LES PLATEAUX SANDWICH

1 SANDWICH SELON SÉLECTION + 1 PETITE SALADE + 1 DESSERT
+ 1 EVIAN OU 1 BADOIT 50CL

À PARTIR DE 15,00 € HT - 16,50 € TTC



RECETTES AU CHOIX :

POISSON

Pain aux céréales, saumon fumé, tzatziki et menthe.

VÉGÉTARIEN

Pain aux céréales, falafels, lanières de carottes grillées, épinard et menthe.

POULET

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

NEW POULET - PORC

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

PORC

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

LE SAVIEZ VOUS ?

Nos sandwichs sont préparés le jour même. Découvrez nos recettes à base de pain aux céréales ou notre nouveau pain façon Bretzel : vous n'en ferez qu'une bouchée !



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

CARTE 2020-21

LES BOX À PARTAGER



C'est party au bureau !

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

Il y a mille et une raisons de bien manger au bureau ! Découvrez nos box
à partager où finger food sont à grignoter assis comme debout.



BOX MINI SANDWICHES NEW

36,00 € HT - 39,60 € TTC

12 PCS. 4/5 PERS.

UNE BOX AU CHOIX :

CHÈVRE/SAUMON/FOIE GRAS

Mini pain, fromage de chèvre, sauce miel moutarde, noix

- Mini pain aux céréales, saumon fumé et fromage fouetté aux herbes
- Mini pain, foie gras au cacao, oignons confits.

JAMBON/POULET/BŒUF

Mini pain, jambon, comté • 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

26,00 € HT - 28,60 € TTC

8 PCS. 4/5 PERS.

THON

Pain pita, tartarine 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, tartarine 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

29,00 € HT - 31,90 € TTC

9 PCS. 3/4 PERS.

UNE BOX AU CHOIX :

SAALADES DE CRUDITÉS

Carottes râpées, roquette, graines de grenade et gomasio Bio • Mélange de céréales, fèves de soja et fruits secs, chutney mangue agrumes et roquette • Tomates cerise et mozzarella au pesto et roquette.

OU

SAALADES 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 mafalde, carottes grillées marinées, fromage fouetté, sauce vierge et tomates cerise.



BOX À CRUDITÉS*

39,00 € HT - 42,90 € TTC

10 PCS.

ASSORTIMENT DE :

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

*Selon disponibilité en restaurant.



BOX MIXTE

38,00 € HT - 41,80 € TTC

12 PCS. 4/5 PERS.

UNE BOX AU CHOIX :

CAROTTES/POULET/CHÈVRE

Salade de carottes râpées, roquette, graines de grenade et gomasio Bio • Pain pita, 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, tartarine de thon au pesto, tomate, basilic et oignon rouge • Mini pain aux céréales, pastrami, coleslaw et sauce poivre.



BOX WRAPS

39,00 € HT - 42,90 € TTC

14 PCS. 5/6 PERS.



FIFTEEN BURGERS

36,00 € HT - 39,60 € 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.



28,00 € HT - 30,80 € TTC

12 PCS. 6/8 PERS.

ASSORTIMENT DE MINI CROISSANTS :

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

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

LES BOX À PARTAGER SUCRÉES



BOX CÉLÉBRATION

25,00 € HT - 27,50 € TTC
9 PCS. 6 PERS.

NEW

ASSORTIMENT DE 3 DESERTS DIFFÉRENTS* PARMI :

Verrine fromage blanc fermier, purée de pommes et marron • Verrine chia coco, compotée de mangue • Verrine mousse mascarpone et brisures d'Oreo.



DESSERTS DU SOLEIL

21,00 € HT - 23,10 € TTC
6 PCS. 6 PERS.

NEW

ASSORTIMENT DE 3 DESERTS DIFFÉRENTS* PARMI :

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



DESSERTS PÂTISSIERS

29,00 € HT - 31,90 € TTC
6 PCS. 6 PERS.

ASSORTIMENT DE 3 DESERTS DIFFÉRENTS* PARMI :

Chou craquelé au citron de Sicile • Tartelette framboise • Tarte chocolat • Tarte aux poires • Financier fleur d'oranger et figue • Tarte citron • Cheesecake • Fondant café spéculoos.



BOX DOUCEUR

29,00 € HT - 31,90 € TTC
9 PCS. 6/8 PERS.

ASSORTIMENT DE :

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



DESSERTS SIGNATURE PHILIPPE URRACA*

35,00 € HT - 38,50 € TTC
6 PCS. 6 PERS.

ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES SIGNÉES PHILIPPE URRACA, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE :

Dôme à la mangue et cœur de fruits rouges • Dôme au citron et aux agrumes • Dôme au chocolat.



BOX CALIFORNIA DREAM

33,00 € HT - 36,30 € TTC
12 PCS. 8/10 PERS.

ASSORTIMENT DE :

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



BOX SWEET

29,00 € HT - 31,90 € TTC
12 PCS. 8/10 PERS.

ASSORTIMENT DE :

Muffin • Cookie • Cake • Brownie.

LE SAVIEZ
VOUS ?

Un évènement à organiser ?

Nous vous préparons des offres sur mesure.

Renseignez vous auprès de nos équipes commerciales.

*Selon disponibilité en restaurant.

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS PAGES 30 ET 31



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 DÎNATOIRE 2H À 2H30

18 à 20 pièces par personne
12 à 13 mini pièces salées
6 à 7 mini pièces sucrées

LE COCKTAIL SALÉ



PAIN SURPRISE NEW

45,00 € HT - 49,50 € TTC
48 PCS.

ASSORTIMENTS AU CHOIX :

JAMBON/SAUMON/LÉGUMES

- Jambon, mayonnaise, Comté
- Saumon, fromage frais
- Tomataise, parmesan

OU

THON/BŒUF/NOIX

- Tartinade de thon au pesto
- Pastrami et sauce poivre
- Noix, sauce moutarde et miel

ASSORTIMENT EXALTANT

45,00 € HT - 49,50 € TTC
35 PCS.

ASSORTIMENT AU CHOIX : NEW

MINI BLINIS

- Saumon fumé, tzatziki, groseille
- Œuf de lompe, beurre
- Pastrami, sauce poivre
- Fromage de chèvre, lanières de carotte, noix.

OU

MINI TARTELETTES SABLÉES

- Tête de moine et pomme
- Foie gras et confit d'oignon
- Saumon fumé et fromage aux herbes

MINI MORICETTES

45,00 € HT - 49,50 € 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

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



MINI WRAPS

45,00 € HT - 49,50 € TTC
40 PCS.

ASSORTIMENT DE WRAPS :

- Houmous, 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

52,00 € HT - 57,20 € TTC
40 PCS.

ASSORTIMENT DE MUFFINS :

- Jambon emmental
- Tomate basilic
- Petits pois, menthe
- Carotte curry



MINI BRIOCHES

52,00 € HT - 57,20 € TTC
40 PCS.

ASSORTIMENT DE BRIOCHES :

- Fromage de chèvre, mayonnaise et miel
- Saumon fumé, concombre et yaourt grec aux herbes aromatiques
- Filet de poulet en salaison, pesto et roquette



ASSORTIMENT BEYROUTH

52,00 € HT - 57,20 € TTC
40 PCS.

ASSORTIMENT DE* :

- Verrine céréales, fèves de soja, cranberries, chutney mangue agrumes, noix de pécan
- Mini wrap de houmous, carottes râpées, tomate, graines grillées et roquette
- Brochette de falafel, tomate cerise, concombre, sauce yaourt grec citron, gomasio Bio



ASSORTIMENT FRENCH TOUCH

52,00 € HT - 57,20 € TTC
43 PCS.

ASSORTIMENT DE* :

- Verrine provençale (tartare de tomates et fromage de chèvre)
- Mini wrap jambon, comté et mayonnaise
- Mini quiches (maquereau à la moutarde à l'ancienne, poulet chorizo, 3 fromages italiens, ricotta légumes verts, duo de poivrons)



ASSORTIMENT ÉTINCELANT

55,00 € HT - 60,50 € TTC
32 PCS.

ASSORTIMENT DE* :

- Blinis saumon fumé, tzatziki, groseille
- Blinis œuf de lompe, beurre
- Sablé foie gras, confit d'oignons
- Brioche, fromage de chèvre, miel et noix de pécan

*Selon disponibilité en restaurant.

LE COCKTAIL SALÉ



MINI TARTE TATIN SALÉES

39,00 € HT - 42,90 € TTC
24 PCS.



MINI QUICHES

52,00 € HT - 57,20 € TTC
50 PCS.



BOX SALÉE/SUCRÉE

110,00 € HT - 121,00 € TTC
120 PCS.

ASSORTIMENT DE TARTE SALÉES :

- Aux 2 poivrons
- Au curry
- Aux légumes de tajine
- Aux échalotes, champignons, cèpes

ASSORTIMENT DE QUICHES :

- Maquereau à la moutarde à l'ancienne
- Poulet chorizo
- 3 fromages italiens
- Ricotta légumes verts

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 COCKTAIL SUCRÉ



MINI PÂTISSERIES TRADITION

55,00 € HT - 60,50 € TTC
48 PCS.



PETITS FOURS PRESTIGE

60,00 € HT - 66,00 € TTC
48 PCS.



MINI TARTE SUCRÉES

55,00 € HT - 60,50 € TTC
50 PCS.

ASSORTIMENT DE :

- Far aux pruneaux
- 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

ASSORTIMENT DE TARTE SUCRÉES :

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



ASSORTIMENT RÉCONFORTANT

24 PCS.

42,00 € HT - 46,20 € TTC

NEW

ASSORTIMENT DE* :

- Chou à la mousse de mascarpone et crème de marron
- Chou à la mousse de mascarpone et compotée de fraises
- Chou yaourt grecque et crème de citron



MACARONS

39,00 € HT - 42,90 € TTC

36 PCS.



PETITES VERRINES

65,00 € HT - 71,50 € TTC

36 PCS.

ASSORTIMENT DE MACARONS :

- Vanille
- Pistache
- Chocolat
- Café
- Framboise
- Citron

ASSORTIMENT DE VERRINES :

- Chocolat
- Citron meringué
- Façon tiramisu
- Vanille et framboise
- Citron



MINI FINANCIERS

52,00 € HT - 57,20 € 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

49,00 € HT - 53,90 € TTC

39 PCS.

ASSORTIMENT DE* :

- Verrine de yaourt grec mangue, groseilles et graines de grenade
- Verrine lactée citron et fraise
- Verrine lactée purée de pommes et fruits rouges
- Brownie



ASSORTIMENT TOUR DE FRANCE

53 PCS.

49,00 € HT - 53,90 € TTC

ASSORTIMENT DE* :

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

*Selon disponibilité en restaurant.

LE BUFFET

NOS PLATEAUX

ASSIETTES ET COUVERTS FOURNIS



PLATEAU DE POULET MARINÉ

45,00 € HT - 49,50 € TTC

10 PERS.

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



PLATEAU DE SAUMON FUMÉ

85,00 € HT - 93,50 € TTC

10 PERS.

Pavé de saumon fumé • épinard • tzatziki



PLATEAU DE RÔTI DE BCEUF

55,00 € HT - 60,50 € TTC

10 PERS.

- Rôti de bœuf
- 2 sauces : mayonnaise et moutarde



PLATEAU DE CHARCUTERIE

49,00 € HT - 53,90 € TTC

10 PERS.

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE :

Sélection de charcuterie accompagnée de pain.



PLATEAU MIXTE

49,00 € HT - 53,90 € TTC

10 PERS.

ASSORTIMENT DE :

Sélection de Fromages AOP et charcuterie ibérique • Cereaux de noix, cranberries • Pain aux céréales



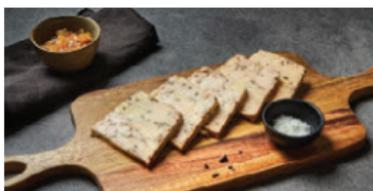
PLATEAU DE FROMAGES AOP

45,00 € HT - 49,50 € TTC

10 PERS.

ASSORTIMENT DE :

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



NOS PLATEAUX FESTIFS*

60,00 € HT - 66,00 € TTC

10 PERS.

FILET DE CANARD :

Tranches de filet de canard • confit d'oignons • cranberries

OU

FOIE GRAS CACAO :

Foie gras aux épices cacao • confit d'oignons • groseilles • petit pain

*Nos plateaux festifs sont proposés en Édition Limitée.
Renseignez vous sur leur disponibilité en restaurant.

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

LE BUFFET

NOS SALADES

ASSIETTES ET COUVERTS FOURNIS



SALADES VÉGÉTARIENNES

45,00 € HT - 49,50 € TTC

10 PERS.

UNE RECETTE AU CHOIX :

- Salade de pâtes complètes mafalde, tomates cerises mi-séchées, lanières de carottes grillées et sauce vierge pignon de pin, roquette et épinard.
- Salade de céréales, fèves de soja, concombre, fruits secs, chutney de mangue agrumes.
- Salade de carottes rapées, roquette, graines de grenade et gomasio Bio.



SALADES COMPOSÉES

45,00 € HT - 49,50 € 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, émietté 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

39,00 € HT - 42,90 € TTC

10 PERS.

Mélange de 6 fruits de saison, sirop et menthe fraîche.

MOELLEUX AU CHOCOLAT

39,00 € HT - 42,90 € TTC

10 PERS.

TARTE BOURDALOUE AUX POIRES

39,00 € HT - 42,90 € TTC

10 PERS.

LES DESSERTS PÂTISSIERS (PAGE 17) SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES.



On prend la pause !

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 !



sans lactose



naturellement sans gluten

VEGETARIEN



au menu

CUISI-CHAUDS

MENU CUISI-CHAUDS

SUR PLACE 4,90 € TTC

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

LE BOMBAY

SUR PLACE 4,90 € TTC

Baguette² croustillante garnie de filet de poulet à la sauce tikka masala.



LE NEW YORKAIS

SUR PLACE 4,90 € TTC

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



LE GREEN FISH

SUR PLACE 4,90 € TTC

Baguette² croustillante garnie de saumon fumé, petit pois, épinards et sauce curry au yuzu.



LE MEXICAIN

SUR PLACE 4,90 € TTC

Pain brezel moelleux garni de chili sin carne et cheddar mature.



2. Baguette à base de farine française Label Rouge.



NOUVEAU !

De savoureux sandwichs chauds composés d'une garniture mijotée, cuisinée. Disponibles exclusivement en restaurant *, nos recettes sont proposées en alternance chaque jour.

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

NEW
LES CUISI
CHAUD



EXCLUSIVEMENT
EN RESTAURANT



LA PAUSE DÉJEUNER



SALADES

MENU SALADE

SUR PLACE 9,90 € TTC - LIVRÉ 10,60 € TTC

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

NEW

LA SOHO

Salade de pommes de terre grenaille aux oignons, pastrami, cheddar mature, maïs, batavia, noix de pécan et sauce au bleu. 

SUR PLACE

LIVRÉ

7,10 € TTC

7,40 € TTC

NEW

LA MANHATTAN

Salade aux filets de poulet en salaison, bacon, coleslaw, avocat, pomme, tomate, batavia et sauce au poivre.  

6,90 € TTC

7,20 € TTC

L'ÉCLATANTE

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

6,90 € TTC

7,20 € TTC

LA SENSUELLE

Salade de pâtes fusilli¹, billes de mozzarella, pesto, coppa, tomates cerises rouges mi-séchées et roquette.

7,00 € TTC

7,30 € TTC

LA ROMANTIQUE

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

6,90 € TTC

7,20 € TTC

L'AVENTURIÈRE

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

6,90 € TTC

7,20 € TTC

LA GAGNANTE

Salade de pâtes complètes mafalde¹, lanières de carottes grillées marinées, fromage fouetté au sel de Guérande, sauce vierge aux pignons de pin, tomates cerises, épinard et roquette. 

7,00 € TTC

7,40 € TTC

LA CHARMEUSE

Salade de pâtes fusilli¹ à l'émincé de saumon fumé, sauce aux herbes aromatiques, roquette et coulis au balsamique de Modène.

7,10 € TTC

7,50 € TTC

NOS SOUPES ET PETITES SALADES

SOUPE DE LÉGUMES

Pomme de terre, carottes, petits pois, céleri. 

3,80 € TTC

3,90 € TTC

NEW SOUPE DE CAROTTE ET LENTILLE CORAIL

avec du curcuma.  

3,80 € TTC

3,90 € TTC

COMPAGNE

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

3,30 € TTC

3,50 € TTC

CAROTTES RÂPÉES

Carottes râpées, roquette, cranberries et gomasio BIO.  

3,30 € TTC

3,50 € TTC

NEW COLESLAW

Choux et carottes rapées aux noix de pécan, pomme, cranberries et salade.  

3,30 € TTC

3,50 € TTC

1. Pâtes italiennes.

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

LA PAUSE DÉJEUNER



SANDWICHS

MENU SANDWICH

SUR PLACE 8,90 € TTC - LIVRÉ 9,60 € TTC

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

| | | SUR PLACE | LIVRÉ |
|-----|---------------|--|-----------------------|
| NEW | LE BROOKLYN | Pain façon Bretzel, aiguillette de poulet en salaison, cheddar mature, bacon, sauce au bleu, batavia. | 5,00 € TTC 5,20 € TTC |
| NEW | LE QUEENS | Pain façon Bretzel, pastrami, coleslaw, sauce au poivre, batavia. | 5,00 € TTC 5,20 € TTC |
| NEW | LE GLADIATEUR | Pain aux céréales, filet de poulet en salaison, tomate, sauce caesar, batavia et parmesan IGP. | 4,90 € TTC 5,20 € TTC |
| | LE FLAMBEUR | Baguette ² , miettes de thon, tomate, œuf dur, mayonnaise, batavia, pesto et basilic frais. | 4,90 € TTC 5,20 € TTC |
| | LE TÊTU | Baguette ² , fromage de chèvre, bacon, sauce miel moutarde, roquette et noix. | 4,90 € TTC 5,20 € TTC |
| NEW | LE SURPRENANT | Baguette ² , saumon fumé, sauce façon tzatziki, avocat et menthe. | 5,40 € TTC 5,60 € TTC |
| | LE SPONTANÉ | Baguette ² , jambon cuit origine France, Comté, mayonnaise et batavia. | 5,00 € TTC 5,20 € TTC |
| NEW | L'ARISTO | Baguette ² , foie gras au cacao, confit d'oignons et roquette. | 7,00 € TTC 7,30 € TTC |
| | LE PURISTE | Baguette ² , jambon cuit origine France et beurre doux. | 4,00 € TTC 4,20 € TTC |
| | L'ENSOLEILLÉ | Pain aux céréales, falafels, sauce curry, lanière de carottes grillées, épinard et menthe. | 4,90 € TTC 5,20 € TTC |

**ÉDITION
LIMITÉE**

NOS MINIS SANDWICHS

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

2,30 € TTC 2,50 € TTC

LE MINI SPONTANÉ Mini pain, jambon cuit, Comté et mayonnaise.

2,30 € TTC 2,50 € TTC

LE SAVIEZ VOUS ?

Notre pain Baguette est fabriqué à base de farine Label Rouge d'origine française; il offre une mie aérée et un délicieux goût de blé toasté. Ce pain est cuit sur place chaque matin pour un croustillant maximum.



2. Baguette à base de farine française Label Rouge.

sans lactose

naturellement sans gluten

LA PAUSE DÉJEUNER



PÂTES

MENU PÂTES

SUR PLACE 10,50 € TTC - LIVRÉ 11,00 € TTC

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

m LA SAVOUREUSE

SUR PLACE 7,90 € TTC
LIVRÉ 8,20 € TTC

Pâtes complètes mafalde¹ aux légumes cuisi-nés, tomate, pesto, basilic, parmesan et pignons de pin.

m L'IMPULSIVE

SUR PLACE 7,90 € TTC
LIVRÉ 8,20 € TTC

Pâtes penne¹ à la sauce curry et jus de yuzu, filet de poulet en salaison

NEW

m LA LITTLE ITALY

SUR PLACE 7,90 € TTC
LIVRÉ 8,20 € TTC

Pâtes tortelloni¹ à la ricotta et épinards, sauce tomate, parmesan.

NEW

LE MAC & CHEESE

SUR PLACE 7,90 € TTC
LIVRÉ 8,20 € TTC

Pâtes fusilli¹ au bacon, cheddar mature, confit d'oignons et crème.

m LA MAGNANIME

SUR PLACE 7,90 € TTC
LIVRÉ 8,20 € TTC

Elle est de retour ! Pâtes aux 5 fromages, cerfeuil frais.



PLATS CHAUDS & BOWL

MENU PLAT CHAUD ET BOWL

SUR PLACE 11,50 € TTC - LIVRÉ 11,95 € TTC

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

NEW

m LE MILANAIS

SUR PLACE 8,70 € TTC
LIVRÉ 9,00 € TTC

Risotto aux champignons et filet de poulet en salaison, marrons et noix de pécan.

m LE TORRIDE

SUR PLACE 8,70 € TTC
LIVRÉ 9,00 € TTC

Polenta au parmesan, filet de colin d'Alaska² à la sauce napoletaine, mélange de légumes verts et tomates cerises rôties.

NEW

LE CHINATOWN

SUR PLACE 8,90 € TTC - LIVRÉ 9,50 € TTC

Nouilles soba au bœuf teriyaki.

m LE CHILI SIN CARNE

SUR PLACE 8,70 € TTC
LIVRÉ 9,00 € TTC

Chili sin carne et mélange de céréales.

L'ENVOÛTANT

SUR PLACE 8,70 € TTC
LIVRÉ 9,00 € TTC

Riz basmati, sauce tikka massala et filet de poulet.

m LE BOWL BOOSTER

SUR PLACE 9,20 € TTC
LIVRÉ 9,50 € TTC

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

m LE BOWL ZEN

SUR PLACE 9,40 € TTC
LIVRÉ 9,80 € TTC

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

1. Pâtes italiennes 2. Colin d'Alaska issu de la pêche durable

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

LA PAUSE DÉJEUNER

DESSERTS



NEW **PLAISIR LACTÉ MARRON** : Fromage blanc Fermier, purée de pomme et crème de marron.

SUR PLACE

UVRÉ

2,70 € TTC 2,80 € TTC

VERRINE ORÉO : Mousse de mascarpone, brisures d'oréo.

2,90 € TTC 3,00 € TTC

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

2,90 € TTC 3,10 € TTC

RIZ AU LAIT : Riz de Camargue au lait⁴ et à la vanille.

2,80 € TTC 2,90 € TTC

PURÉE DE POMMES : Purée de pommes du Val de Loire sans sucre ajouté.

2,80 € TTC 2,90 € TTC

SALADE DE FRUITS : Salade de fruits de saison et sirop.

2,90 € TTC 3,00 € TTC

DELISS NATURE 0% BIO : Yaourt au lait⁴ écrémé.

2,30 € TTC 2,40 € TTC

DELISS FRUITS BIO : Yaourt au lait⁴ entier, confit de framboise⁴.

2,50 € TTC 2,60 € TTC

PLAISIR LACTÉ BROWNIE : Yaourt grec au sirop de noix de macadamia et brownie.

2,80 € TTC 2,90 € TTC

PLAISIR LACTÉ CITRON FRAISE : Fromage blanc fermier, crème de citron et compotée de fraises.

2,80 € TTC 2,90 € TTC

BROWNIE : Au chocolat et noix.

2,50 € TTC 2,60 € TTC

NEW **MUFFIN CRANBERRIES** : Noix de pécan, confiture de lait. Cuit sur place.

2,50 € TTC 2,60 € TTC

MUFFIN CHOCOLAT : Aux pépites de chocolat. Cuit sur place.

2,40 € TTC 2,50 € TTC

MUFFIN ARÔME VANILLE : Cuit sur place.

2,40 € TTC 2,50 € TTC

MADELEINE PÂTE À TARTINER : Madeleine à la pâte à tartiner aux noisettes et sans huile de palme.

2,40 € TTC 2,50 € TTC

CANELÉ : Canelé de Bordeaux.

2,20 € TTC 2,30 € TTC

COOKIE : Aux pépites de chocolat.

2,10 € TTC 2,20 € TTC

PASTEL DE NATA : Pastel de nata pur beurre.

2,00 € TTC 2,20 € TTC

MOUSSE AU CHOCOLAT

3,50 € TTC 3,60 € TTC

CHEESECAKE

3,50 € TTC 3,60 € TTC

TARTE AU CHOCOLAT

3,60 € TTC 3,80 € TTC

PANNA COTTA : Au coulis de framboise.

3,60 € TTC 3,80 € TTC

GORMAND : Yaourt grec, fruits rouges frais, grenadine et meringue fondante.

4,00 € TTC 4,20 € TTC

CARTE
2020-21
LES
BOISSONS




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

LES BOISSONS À PARTAGER

| VIN AOP-AOC | LIVRÉ | CHAMPAGNE AOC | LIVRÉ | EAU MINÉRALE & JUS DE FRUIT | LIVRÉ |
|---------------------------------------|------------|------------------------|------------|--|-----------|
| PETIT CHABLIS BLANC 75 cl | 21,60€ TTC | LOUIS SERRIER 75 cl | 33,60€ TTC | | |
| CÔTES-DE-PROVENCE ROSÉ 75 cl | 18,00€ TTC | DEUTZ BRUT 75 cl | 46,80€ TTC | EVIAN 1 L | 3,80€ TTC |
| SAUMUR ROUGE 75 cl | 18,00€ TTC | CRÉMANT | | BADOIT 1 L | 3,80€ TTC |
| CÔTES-DU-RHÔNE BIO* ROUGE 75 cl | 18,00€ TTC | CRÉMANT D'ALSACE 75 cl | 24,00€ TTC | JUS D'ORANGE 100% PUR JUS TROPICANA 1 L | 4,75€ TTC |
| CHÂTEAU ESCOT BORDEAUX MÉDOC 75 cl | 24,00€ TTC | | | | |

*Produits issus de l'agriculture biologique.

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 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'route ne pourraît 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^e 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 péirmer 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'route. Toute somme non payée à la date d'éxigibilité 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. Class'route se réserve le droit de modifier tout ou partie de la composition de ses produits en fonction des périodes 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'route Printemps-Eté 2020.

La vente est réputée conclue à la date d'acceptation de la commande par class'route. Préalablement à cette date, et en 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'ROUTE 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.

LIVRAISON

Les conditions générales de ventes concernant la livraison sont propres à chaque restaurant class'route. 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.

2020-2021 - 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 ou renseignez-vous auprès de votre restaurant.

Conception, mise en page : Agence extreme - Studio396 - Photos : Studio B - Impression : Imprimerie FUCHY

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

WWW.MANGERBOUGER.FR

class'crouute®

La recette des belles journées

GENNEVILLIERS - SAINT DENIS - ASNIÈRES - ARGENTEUIL COMMERÇANT INDÉPENDANT

VOTRE RESTAURATION

Sur place et vente à emporter

class'crouute FAM 3

2 rue Jesse Owens
93210 La Plaine Saint-Denis

tél : 01 58 34 09 50
fax : 01 58 34 09 60

email : st-denis@classcrouute.com

class'crouute FAM

35 route principale du Port
92230 Gennevilliers

tél : 01 41 21 87 40
fax : 01 41 21 87 41

email : gennevilliers-port@classcrouute.com

class'crouute FAM

125 avenue Louis Roche
92230 Gennevilliers

tél : 01 41 47 08 88
fax : 01 41 47 07 80

email : gennevilliers@classcrouute.com

class'crouute FAM

Tour d'Asnières
4, avenue Laurent Cély
92600 Asnières

tél : 01 41 47 08 88

email : gennevilliers@classcrouute.com

NOUS LIVRONS LES COMMUNES DE :

Saint-Denis, Gennevilliers, Asnières, Argenteuil, Villeneuve La Garenne

POUR COMMANDER D'UN CLIC :

classcrouute.com

SERVICE TRAITEUR POUR VOS RECEPTION: 01 41 21 01 12

gennevilliers-port@classcrouute.com

HEURES D'APPEL

DU SERVICE DE LIVRAISON

du lundi au vendredi de 8h00 à 14h30 pour tous les sites

RESTAURATION ÉVÉNEMENTIELLE

Pour une convention, un buffet d'entreprise, un événement important, vous souhaitez une prestation sur mesure ? Contactez Mme Quintrec

Retrouvez toutes nos actualités

MINIMUM DE COMMANDE

ET DÉLAI DE LIVRAISON

Consultez votre restaurant ou rendez-vous sur classcrouute.com

PAIEMENTS PAR CB ET TITRES RESTAURANT ACCEPTÉS

Nos livreurs sont équipés de TPE et acceptent le paiement par carte bancaire. La réglementation nous interdit de rendre la monnaie sur les titres restaurant.

