

class'croute®

La recette des belles journées



CARTE 2021

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



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

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

Le saviez-vous ?

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

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

Nouveauté 2021...

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

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





PRODUITS
DE
SAISON



DE
NOUVELLES
RECETTES
AU RYTHME
DES SAISONS



L'OFFRE DU MOMENT

Tout au long de l'année,

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

Pourquoi ces recettes de saison ?

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

Alors laissez vous tenter...

LA PAUSE DÉJEUNER

MENU SANDWICHS

1 sandwich au menu - 1 dessert au menu - 1 boisson au menu
8,10 € TTC sur place - 8,50 € TTC livré

MENU CUISI-CHAUDS

1 cuisiné-chaud au menu - 1 dessert au menu - 1 boisson au menu
8,50 € TTC sur place

MENU SALADES

1 salade au menu - 1 dessert au menu - 1 boisson au menu
9,30 € TTC sur place - 9,60 € TTC livré

MENU PÂTES

1 plat de pâtes au menu - 1 dessert au menu - 1 boisson au menu
9,50 € TTC sur place - 9,80 € TTC livré

MENU PLATS CHAUDS

1 plat chaud au menu - 1 dessert au menu - 1 boisson au menu
10,40 € TTC sur place - 10,70 € TTC livré

MENU BOWLS

1 bowl au menu - 1 dessert au menu - 1 boisson au menu
10,40 € TTC sur place - 10,70 € TTC livré



MINIS SANDWICHS

Sur place
TTC

Livré
TTC

CAROTTE ET JAMBON CUIT

Mini pain, jambon cuit, fromage fouetté à la moutarde, tapenade de carottes

2,10 €

2,20 €

ASPERGE ET SAUCE CÉSAR

Mini pain, asperge, œuf dur, parmesan et sauce césar

2,10 €

2,20 €

COURGETTE ET THON

Mini pain, thon, mayonnaise à la tapenade de courgettes, tomates cerises et courgettes grillées

2,10 €

2,20 €



SANDWICHS

Sur place
TTC

Livré
TTC

ASPERGE, PARMESAN ET SAUCE CÉSAR

Pain double moricette, asperges, œuf dur, sauce césar, parmesan, tomates séchées

4,80 €

4,90 €

CAROTTE, JAMBON CUIT ET ROQUETTE

Baguette, fromage fouetté à la moutarde, jambon cuit, tapenade de carottes

4,80 €

4,90 €

COURGETTE GRILLÉE ET THON

Baguette, thon, mayonnaise, tapenade de courgettes et courgettes grillées, tomates séchées

4,80 €

4,90 €



CUISI-CHAUDS

Sur place
TTC

ASPERGE, POULET ET SAUCE 4 FROMAGES

Pain double moricette, aiguillettes de poulet en saison, asperges, sauce 4 fromages

4,90 €

POIS CHICHE

Pain double moricette, pois chiche, tagliatelles de carottes, sauce curry, épinards

4,90 €



SALADES

Sur place
TTC

Livré
TTC

FUSILLI FRAISE, COPPA ET BURRATA

Salade de pâtes, tomates cerises, coppa, fraise, mozzarella burrata, roquette

6,80 €

7,00 €

ASPERGE, THON ET PARMESAN AOP

Salade de pâtes, asperges, thon, parmesan, roquette

6,70 €

6,90 €

CAROTTE, RÔTI DE DINDE ET CACAHUÈTE

Salade de boulgour, carottes râpées, balavia, rôti de dinde, raisins secs et cacahuètes

6,70 €

6,90 €

COURGETTE, POULET ET PARMESAN AOP

Salade de riz basmati à la sauce yaourt moutardée, aiguillettes de poulet en saison, courgettes grillées, parmesan

6,70 €

6,90 €

PETITES SALADES

Sur place
TTC

Livré
TTC

TOMATE, FRAISE ET BASILIC FRAIS

Salade de tomates cerises, fraise, basilic et crème balsamique

3,30 €

3,60 €

ASPERGE ET PARMESAN AOP

Salade de légumes verts, asperges, sauce césar et copeaux de parmesan

3,30 €

3,60 €

COURGETTES GRILLÉES

Salade de courgettes, huile d'olive, parmesan, citron jaune

3,30 €

3,60 €

CAROTTE ET CACAHUÈTE

Salade de carottes râpées, vinaigrette aux agrumes, raisins secs et cacahuètes

3,30 €

3,60 €



PÂTES

Sur place
TTC

Livré
TTC

PENNE ASPERGE ET PARMESAN AOP

Pâtes penne aux asperges et sauce 4 fromages

7,30 €

7,50 €

FUSILLI COURGETTE GRILLÉE ET POULET

Pâtes fusilli, aiguillettes poulet en saison, courgettes grillées, crème moutardée et feta

7,30 €

7,50 €

FUSILLI CAROTTE ET FROMAGE DE CHÈVRE

Pâtes fusilli aux carottes, fromage de chèvre, crème et noix

7,20 €

7,40 €

Laissez-vous
TENTER
PAR NOS ÉDITIONS
LIMITÉES DE SAISON !

Retrouvez toutes nos recettes disponibles en menu, en suivant la pastille

Végétarien Naturellement sans gluten Sans lactose



PLATS CHAUDS

Sur place
TTC Livré
TTC

FILET MIGNON, ASPERGE ET BOULGOUR 8,50 € 8,70 €
Boulgour aux herbes aromatiques, filet mignon de porc, asperges, fromage fouetté et raisins secs

FALAFELS, ÉCRASÉ DE CAROTTE ET POMME DE TERRE 8,30 € 8,50 €

Purée de pommes de terre et carottes, falafel, segments d'oranges et sauce curry

POULET, COURGETTE GRILLÉE ET QUINOA 8,50 € 8,70 €
Mélange de riz et quinoa, aiguillettes de poulet en saison, courgettes grillées, raisins secs et huile d'olive



BOWLS

Sur place
TTC Livré
TTC

ASPERGE, THON ET ŒUF POCHÉ 8,30 € 8,50 €
Riz basmati à la gremolata, asperges, thon, œuf poché, yaourt grec

CAROTTE, POIS CHICHE ET FETA 8,30 € 8,50 €
Mélange de crudités : carotte, batavia, concombre, oignon rouge et œuf poché, quinoa rouge et blanc, pois chiche, tapena de carottes, feta



DESSERTS

Sur place
TTC Livré
TTC

PURÉE DE POMMES ET FRAISES 2,90 € 3,00 €
et son crumble

CRÈME DE MASCARPONE ET FRAISES 3,40 € 3,50 €
et son crumble

CHIA COCO ORANGE ET MENTHE 2,50 € 2,60 €
YAOURT GREC À L'ORANGE 2,50 € 2,60 €

NOS PLATEAUX REPAS

LE RESTO S'INVITE AU BUREAU !
DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE SAISON



PREMIUM

Livré
TTC

COURGETTE GRILLÉE, ASPERGE, POLENTA ET PARMESAN AOP 33,00 €

PAVÉ DE SAUMON, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE ET ASPERGE 34,10 €

RÔTI DE BŒUF, POLENTA ET ÉCRASÉ DE CAROTTE 34,10 €



CLASSIC

Livré
TTC

CARPACCIO DE BŒUF, FUSILLI AUX ASPERGES ET PARMESAN AOP 25,85 €

FILET MIGNON DE PORC, ASPERGES ET RIZ BASMATI 25,85 €

RÔTI DE DINDE, POIS CHICHE, CAROTTE ET FETA 25,85 €

POISSON, COURGETTES GRILLÉES ET ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE 24,75 €



BISTROT

Livré
TTC

CARPACCIO DE BŒUF, ASPERGE ET ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE 18,15 €

FALAFELS, BOULGOUR, CAROTTE ET RAISINS SECS 17,60 €

POULET ET COURGETTES GRILLÉES 17,05 €



SANDWICH

Livré
TTC

COFFRET SANDWICH 15,40 €

Découvrez notre sélection de sandwich de saison sur classcroule.com

LE
GESTE
>VERT<

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



NOTRE MISSION ? ACCOMPAGNER VOS JOURNÉES DE TRAVAIL

Class'croute est à vos côtés, depuis plus de 30 ans, pour chaque **pause gourmande** au bureau. Une réunion qui risque de grignoter sur la pause déj ? Commandez un plateau-repas !

Un événement à organiser ? Nous préparons vos cocktails et buffets. Et, avec nos recettes saines, concoctées avec des saveurs de saison, c'est sûr, vous allez retourner **travailler léger** et tout sourire !

De la variété à tous les goûts !

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

ET GRANDE NOUVEAUTÉ à la carte cette année : nos « Cuisi-chauds », des 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 rien que 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'croute privilégie les **appellations certifiées** et chaque ingrédient utilisé est minutieusement sélectionné, l'origine strictement contrôlée et traçable : baguette à base de farine Label Rouge, pâtes d'Italie, fromage AOP, jambon cuit origine France, yaourt Grec, fromage blanc fermier...



NOS ENGAGEMENTS POUR VOUS ET LA PLANÈTE

AGIR POUR MIEUX MANGER

Fraîcheur & saisonnalité !

Chez Class'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.

AGIR POUR MOINS POLLUER

3 actions qui cartonnent !

1 **Éco-responsable** jusque dans nos contenants. Et oui, les saladiers et gobelets en plastique disparaissent de la pause déj et laissent place à des matériaux recyclables : gobelets en carton et pour nos bowls et salades, bols en carton et couvercles en plastique recyclé. Mais surtout, grosse innovation, nous lançons les 1^{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**. Quésaco ? 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.

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



NOS SERVICES

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

Une seule adresse à retenir :
classcroute.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.

LES PETITS DÉJEUNERS



UN RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER !

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

LE PETIT DÉJEUNER

5,80 € HT - 6,12 € TTC

PRIX PAR PERSONNE

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

LA BOX MATINALE

55,00 € HT - 58,03 € TTC

10 PERS.

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

LA BOX VIENNOISERIES

32,50 € HT - 34,29 € 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

30,00 € HT - 31,65 € TTC

6/8 PERS.

Fruits frais du moment en fonction des disponibilités du restaurant

 Produit issu de l'agriculture biologique

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

LES PLATEAUX REPAS



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 **30,00 € HT**

LES PLATEAUX CLASSIC p.9

À partir de **20,00 € HT**

LES PLATEAUX BISTROT p.11

À partir de **15,00 € HT**

LES PLATEAUX SANDWICH p.13

À partir de **14,00 € HT**



LE SAVIEZ
VOUS ?

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

LES PLATEAUX PREMIUM

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

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



NOUVEAU

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



LE SAVIEZ
VOUS ?

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



WALL STREET

30,00 € HT - 33,00€ 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.

FROMAGES AFFINÉS AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

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



CITY HALL

30,00 € HT - 33,00 € TTC

ENTRÉE

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

PLAT

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

FROMAGES AFFINÉS AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

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

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

LES PLATEAUX CLASSIC

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

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

*DESSERTS GOURMANDS

QUI VARIENT SELON LES JOURS :

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



RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS PAGES 30 ET 31



MICHIGAN



20,00 € HT - 22,00 € TTC

ENTRÉE

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

PLAT

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

FROMAGES AFFINÉS AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND



ARIZONA

23,50 € HT - 25,85 € TTC

ENTRÉE

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

PLAT

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

FROMAGES AFFINÉS AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

LES PLATEAUX CLASSIC

PLATEAUX REPAS



LE MOT D'ISABELLE

OHIO

22,50 € HT - 24,75 € TTC

ENTRÉE

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

PLAT

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

FROMAGES AFFINÉS AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND



FLORIDE

22,50 € HT - 24,75 € TTC

ENTRÉE

Mini moricette au thon, batavia et tartare de tomates.

PLAT

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

FROMAGES AFFINÉS AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

"UN DE NOS ENGAGEMENTS FORTS POUR LA PLANÈTE ?

ÊTRE LES PREMIERS À LANCER UNE GAMME DE PLATEAUX FABRIQUÉS EN FRANCE ET ZÉRO PLASTIQUE : 11 TONNES DE PLASTIQUE EN MOINS EN 2020»

ISABELLE PARROT, DIRECTRICE RSE



Naturellement sans gluten



Sans lactose

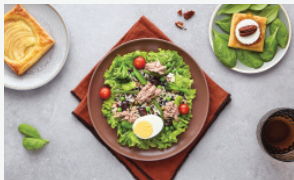
LES PLATEAUX BISTROT

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

*DESSERTS DU MOMENT

QUI VARIENT SELON LES JOURS :

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



OREGON



15,00 € HT - 16,50 € TTC

ENTRÉE

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

PLAT

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

PAIN FARINE LABEL ROUGE

DESSERT DU MOMENT



MAINE

15,00 € HT - 16,50 € TTC

ENTRÉE

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

PLAT

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

PAIN FARINE LABEL ROUGE

DESSERT DU MOMENT



NOUVEAU

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



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



MISSOURI



16,00 € HT - 17,60 € TTC

ENTRÉE

Sablé au fromage, tartare de tomates.

PLAT

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

PAIN FARINE LABEL ROUGE

DESSERT DU MOMENT



WASHINGTON

16,00 € HT - 17,60€ TTC

ENTRÉE

Gratin aux 4 légumes, épinards.

PLAT

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

PAIN FARINE LABEL ROUGE

DESSERT DU MOMENT



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

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

LES PLATEAUX SANDWICH

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

À PARTIR DE 14,00€ HT



LE SAVIEZ
VOUS ?



**NOS SANDWICHS SONT
PRÉPARÉS LE JOUR MÊME.**

**DÉCOUVREZ NOS RECETTES
À BASE DE PAIN AUX CÉRÉALES
OU NOTRE NOUVEAU PAIN
FAÇON BREITZEL : VOUS N'EN FEREZ
QU'UNE BOUCHÉE !**



RECETTES AU CHOIX :



POISSON

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



VÉGÉTARIEN

Demandez notre sélection de saison à nos collaborateurs.



POULET

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



POULET - PORC

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



PORC

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

LES BOX À PARTAGER



C'EST PARTY AU BUREAU !

Une réunion entre collègues, un gros dossier à finaliser, un nouveau collaborateur à célébrer...
Il y a mille et une raisons de bien manger au bureau ! Découvrez nos box à partager,
assis ou debout, mais toujours dans le respect des gestes barrières !

**LES BOX À PARTAGER
SALÉES** p.15

**LES BOX À PARTAGER
SUCRÉES** p.16

BOX MINI SANDWICHS

12 PCS. 4/5 PERS.

UNE BOX AU CHOIX :

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

LES BOX À PARTAGER SALÉES



BOX DEMI-PITA
19,00 € HT - 20,90 € TTC
8 PCS. 4/5 PERS.

THON

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

OU

POULET

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

OU

THON/POULET

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



BOX MINI SALADES
24,00 € HT - 26,40 € TTC
9 PCS. 3/4 PERS.

UNE BOX AU CHOIX : SALADES DE CRUDITÉS

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

OU

SALADES DE PÂTES

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



BOX À CRUDITÉS*
34,00 € HT - 37,40 € TTC
10 PCS.

ASSORTIMENT DE :

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



BOX MIXTE
32,00 € HT - 35,20 € TTC
12 PCS. 4/5 PERS.

UNE BOX AU CHOIX : CAROTTES/POULET/CHÈVRE

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

OU

LÉGUMES/THON/BŒUF

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



BOX WRAPS
34,00 € HT - 37,40 € TTC
14 PCS. 5/6 PERS.

UNE BOX AU CHOIX : POULET/LÉGUMES

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

OU

THON/LÉGUMES

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



FIFTEEN BURGERS
32,00 € HT - 35,20 € TTC
15 PCS. 6/8 PERS.

ASSORTIMENT DE :

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

LE CROISSANT* DWICH

12 PCS. 6/8 PERS.
38,00 € HT - 41,80 € TTC

ASSORTIMENT DE MINI CROISSANTS :

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



LES BOX À PARTAGER SUCRÉES



DESSERTS PÂTISSIERS

29,00 € HT - 31,90 € TTC

6 PCS. 6 PERS.

ASSORTIMENT DE 3 DESSERTS DIFFÉRENTS PARI :

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



BOX SWEET

29,00 € HT - 31,90 € TTC

12 PCS. 8/10 PERS.

ASSORTIMENT DE :

Muffin • Cookie • Cake • Brownie.



DESSERTS DU SOLEIL

27,00 € HT - 29,70 € TTC

6 PCS. 6 PERS.

ASSORTIMENT DE 3 DESSERTS DIFFÉRENTS PARI :

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



BOX DOUCEUR

27,00 € HT - 29,70 € TTC

9 PCS. 6/8 PERS.

ASSORTIMENT DE :

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



BOX CALIFORNIA DREAM

29,00 € HT - 31,90 € TTC

12 PCS. 8/10 PERS.

ASSORTIMENT DE :

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



LE SAVIEZ-VOUS ?

UN ÉVÈNEMENT À ORGANISER ?

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

LE TRAITEUR



UNE OCCASION À CÉLÉBRER ?

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

QUEL COCKTAIL POUR VOTRE ÉVÈNEMENT ?

COCKTAIL RAPIDE MOINS D'1H

6 À 8 PIÈCES PAR PERSONNE

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

COCKTAIL APÉRITIF 1H À 1H30

8 À 12 PIÈCES PAR PERSONNE

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

DÉJEUNATOIRE OU 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



MINI MORICETTES

39,00 € HT - 42,90 € TTC
24 PCS.

UN PLATEAU AU CHOIX : SAUMON/BŒUF/CHÈVRE

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

OU

POULET/THON/JAMBON

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



MINI WRAPS

39,00 € HT - 42,90 € TTC
40 PCS.

ASSORTIMENT DE WRAPS :

Haumous, 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

42,00 € HT - 46,20 € 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

43,00 € HT - 47,30 € TTC
40 PCS.

ASSORTIMENT DE :

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



ASSORTIMENT FRENCH TOUCH

43,00 € HT - 47,30 € TTC
43 PCS.

ASSORTIMENT DE :

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

LE COCKTAIL SALÉ



**MINI TARTES TATIN
SALÉES**
39,00 € HT - 42,90 € TTC
24 PCS.

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



MINI QUICHES
52,00 € HT - 57,20 € TTC
50 PCS.

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



BOX SALÉE/SUCRÉE
99,00 € HT - 108,90 € TTC
120 PCS.

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

LE SAVIEZ
VOUS ?

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

LE COCKTAIL SUCRÉ



**MINI PÂTISSERIES
TRADITION**
49,00 € HT - 53,90€ TTC
48 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.



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

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

LE COCKTAIL SUCRÉ



MINI TARTES SUCRÉES

49,00€ HT - 53,90 € TTC
50 PCS.

ASSORTIMENT DE :

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



MACARONS

31,00€ HT - 34,10 € TTC
36 PCS.

ASSORTIMENT DE MACARONS :

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



PETITES VERRINES

59,00 € HT - 64,90 € TTC
36 PCS.

ASSORTIMENT DE VERRINES :

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



MINI FINANCIERS

49,00 € HT - 53,90 € 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 cranberries • Verrine lactée citron et
fraise • Verrine lactée purée de pommes
et fruits rouges • Brownie.



ASSORTIMENT TOUR DE FRANCE

49,00 € HT - 53,90 € TTC
53 PCS.

ASSORTIMENT DE :

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

LE BUFFET

NOS PLATEAUX

Assiettes et couverts fournis



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

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



**PLATEAU DE
RÔTI DE BŒUF**
43,00 € HT - 47,30 € TTC
10 PERS.

Rôti de bœuf • 2 sauces : mayonnaise et moutarde.



**PLATEAU DE
CHARCUTERIE**
47,00 € HT - 51,70 € TTC
10 PERS.

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



PLATEAU MIXTE
45,00 € HT - 49,50 € TTC
10 PERS.

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



**PLATEAU DE
FROMAGES AOP**
39,00 € HT - 42,90 € TTC
10 PERS.

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



**PLATEAU DE
SAUMON FUMÉ**
67,00 € HT - 73,70 € TTC
10 PERS.

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

LE BUFFET

NOS SALADES

Assiettes et couverts fournis



SALADES VÉGÉTARIENNES

41,00 € HT - 45,10 € TTC
10 PERS.

UNE RECETTE AU CHOIX :

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



SALADES COMPOSÉES

44,00 € HT - 48,40€ TTC
10 PERS.

UNE RECETTE AU CHOIX :

Salade de riz vénéré et basmati, mélange de légumes verts, thon, œuf, tomates cerises, sauce vierge aux pignons de pin et menthe • Salade de fusilli, émiette de saumon fumé, sauce aux herbes aromatiques, roquette et coulis au balsamique de Modène • Salade de fusilli, billes de mozzarella, pesto, coppa, tomates cerises mi-séchées, vinaigrette et roquette.

NOS DESSERTS POUR VOS BUFFETS



SALADE DE FRUITS

32,00 € HT - 35,20€ TTC
10 PERS.

Mélange de fruits de saison, sirop et menthe fraîche.



MOELLEUX AU CHOCOLAT

32,00 € HT - 35,20 € TTC
10 PERS.



TARTE BOURDALOUE AUX POIRES

34,00 € HT - 37,40€ TTC
10 PERS.

LES DESSERTS PÂTISSIERS (PAGE 16)
SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES.

LA PAUSE DÉJEUNER

ON PREND LA PAUSE, ELLE S'IMPOSE !

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

Il est temps de recharger les batteries avec un bon déjeuner.

Un large choix vous attend chez class'croute : Salades, bowls, sandwiches, pâtes, plats chauds, desserts et nos nouveaux Cuisi-Chauds bien-sûr !



LES CUISI-CHAUDS

MENU CUISI-CHAUDS

8,50 € TTC sur place

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



Au menu



Sans lactose



Naturellement sans gluten



Végétarien



LE BOMBAY



Baguette 🍞 croustillante garnie de filets de poulet
à la sauce tikka massala.



SUR PLACE

4,90€ TTC

LE NEW YORKAIS



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

5,00 € TTC

LE SAVIEZ
VOUS ?

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



NOUVEAU

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



Baguette à base de farine française Label Rouge

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

LA PAUSE SALADES

MENU SALADE

9,30 € TTC sur place - 9,60 € TTC livré

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

 Au menu

 Sans lactose

 Naturellement sans gluten

 Végétarien



L'ÉCLATANTE

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

SUR PLACE
6,70 € TTC

LIVRÉ
6,90 € TTC

LA SENSUELLE

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



6,50 € TTC

6,70 € TTC

LA ROMANTIQUE

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

6,50 € TTC

6,70 € TTC

L'AVENTURIÈRE

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

6,50 € TTC

6,70 € TTC

LA GAGNANTE

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

6,70 € TTC

6,90 € TTC

LA CHARMEUSE

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

6,70 € TTC

6,90 € TTC

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



NOS PETITES SALADES

LA COMPAGNE

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

3,30 € TTC

3,60 € TTC

LA PAUSE SANDWICHS

MENU SANDWICH

8,10 € TTC sur place - 8,50 livré

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

 Au menu

 Végétarien



L'ITALIEN

Pain aux céréales, carpaccio de boeuf mariné, pesto, parmesan et roquette.  **5,00 € TTC** **5,10 € TTC** SUR PLACE LIVRÉ

LE BROOKLYN

Pain façon Bretzel, aiguillette de poulet en salaison, cheddar mature, bacon, **5,50 € TTC** **5,60 € TTC**
sauce poivre, batavia.

LE GLADIATEUR

Pain aux céréales, filet de poulet en salaison, tomate, sauce caesar,  **4,80 € TTC** **4,90 € TTC**
batavia et **parmesan IGP**.

LE FLAMBEUR

Baguette , miettes de thon, tomate, œuf dur, mayonnaise, batavia,  **4,80 € TTC** **4,90 € TTC**
pesto et basilic frais.

LE TÊTU

Baguette , fromage de chèvre, bacon, sauce miel moutarde, roquette et noix.  **4,80 € TTC** **4,90 € TTC**

LE SURPRENANT

Pain aux céréales, saumon fumé, sauce façon tzatziki, concombre et menthe.  **5,50 € TTC** **5,60 € TTC**

LE SPONTANÉ

Baguette , jambon cuit origine France, Comté, mayonnaise et batavia. **5,00 € TTC** **5,10 € TTC**

LE PURISTE

Baguette , jambon cuit origine France et beurre doux. **3,70 € TTC** **3,80 € TTC**

NOS MINIS SANDWICHS

LE MINI ITALIEN

Mini pain, carpaccio de boeuf mariné, pesto, parmesan et roquette. **2,10 € TTC** **2,20 € TTC**

LE MINI CHÈVRE

Mini pain, fromage de chèvre, sauce miel moutarde, noix et roquette.  **2,10 € TTC** **2,20 € TTC**

LE MINI SPONTANÉ

Mini pain, jambon cuit, Comté et mayonnaise. **2,10 € TTC** **2,20 € TTC**



LE SAVIEZ-VOUS ?

NOTRE PAIN BAGUETTE EST FABRIQUÉ À BASE DE FARINE  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 !

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

LA PAUSE PÂTES

MENU PÂTES

9,50 € TTC sur place - 9,80 livré

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

 Au menu

 Végétarien



LA SAVOUREUSE

Pâtes complètes mafalde  aux légumes cuisinés, tomate,  

SUR PLACE

LIVRÉ

7,20 € TTC

7,40 € TTC

L'IMPULSIVE

Pâtes penne  à la sauce curry et jus de yuzu, filet de poulet 

7,20 € TTC

7,40 € TTC

LA LITTLE ITALY

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

7,20 € TTC

7,40 € TTC

LES PLATS CHAUDS

MENU PLATS CHAUDS

10,40 € TTC sur place - 10,70 livré

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



LE TORRIDE

Polenta au parmesan, filet de colin d'Alaska  à la sauce napolitaine, 

SUR PLACE

LIVRÉ

8,20 € TTC

8,40 € TTC

L'ENVOÛTANT

Riz basmati, sauce tikka massala et filet de poulet 

8,40 € TTC

8,60 € TTC

 Pâtes italiennes  Issu de la pêche durable

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS PAGES 30 ET 31

LES BOWLS

MENU BOWL

10,40 € TTC sur place - 10,70 livré

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

 Au menu

 Naturellement sans gluten

 Sans lactose



LE BOOSTER

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



SUR PLACE

8,20 € TTC

LIVRÉ

8,40 € TTC

LE ZEN

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



8,20 € TTC

8,40 € TTC



NOS BOWLS

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



LES DESSERTS



Au menu



Naturellement sans gluten



Sans lactose



	SUR PLACE	LIVRÉ
CHIA COCO : Graines de chia au lait de coco et sirop d'agave, compotée de mangue. (m) (N) (S) 2,50 € TTC	2,50 € TTC	2,60 € TTC
RIZ AU LAIT : Riz de Camargue au lait (L) et à la vanille. (m) (N) 2,80 € TTC	2,80 € TTC	2,90 € TTC
PURÉE DE POMMES : Purée de pommes du Val de Loire sans sucre ajouté. (m) (N) (S) 2,80 € TTC	2,80 € TTC	2,90 € TTC
SALADE DE FRUITS : Salade de fruits de saison et sirop. (m) (N) (S) 2,80 € TTC	2,80 € TTC	2,90 € TTC
DELISS NATURE 0% BIO : Yaourt au lait (L) écrémé. (L) (m) (N) 2,10 € TTC	2,10 € TTC	2,20 € TTC
DELISS FRUITS BIO : Yaourt au lait (L) entier, confit de framboise (L) (m) (N) 2,40 € TTC	2,40 € TTC	2,50 € TTC
PLAISIR LACTÉ BROWNIE : Yaourt grec au sirop de noix de macadamia et brownie. (m) 2,50 € TTC	2,50 € TTC	2,60 € TTC
PLAISIR LACTÉ CITRON FRAISE : Fromage blanc fermier, crème de citron et compotée de fraises. (m) (N) 2,50 € TTC	2,50 € TTC	2,60 € TTC
BROWNIE : Au chocolat et noix. (m) 2,10 € TTC	2,10 € TTC	2,20 € TTC
MUFFIN CHOCOLAT : Aux pépites de chocolat. Cuit sur place. (m) 2,10 € TTC	2,10 € TTC	2,20 € TTC
MUFFIN ARÔME VANILLE : Cuit sur place. (m) 2,10 € TTC	2,10 € TTC	2,20 € TTC
MADELEINE PÂTE À TARTINER : Madeleine à la pâte à tartiner aux noisettes et sans huile de palme. (m) 2,10 € TTC	2,10 € TTC	2,20 € TTC
CANELÉ DE BORDEAUX (m) 1,70 € TTC	1,70 € TTC	1,80 € TTC
COOKIE : Aux pépites de chocolat. (m) 1,70 € TTC	1,70 € TTC	1,80 € TTC
PASTEL DE NATA : Pastel de nata pur beurre. (m) 1,70 € TTC	1,70 € TTC	1,80 € TTC
MOUSSE AU CHOCOLAT 3,40 € TTC	3,40 € TTC	3,50 € TTC
CHEESECAKE 3,40 € TTC	3,40 € TTC	3,50 € TTC
TARTELETTE CHOCO-CARAMEL 3,40 € TTC	3,40 € TTC	3,50 € TTC
PANNA COTTA : Au coulis de framboise. 3,40 € TTC	3,40 € TTC	3,50 € TTC
GOURMAND : Yaourt grec, fruits rouges frais, grenadine et meringue fondante. (N) 3,90 € TTC	3,90 € TTC	4,00 € TTC



Lait Français des Alpes



Produit issu de l'agriculture biologique

CARTE 2021 LES BOISSONS



Au menu

		SUR PLACE	LIVRÉ
EVIAN 50 cl	m	2,10 € TTC	2,30 € TTC
BADOIT VERTE 50 cl	m	2,10 € TTC	2,30 € TTC
BADOIT ROUGE 50 cl	m	2,10 € TTC	2,30 € TTC
BADOIT CITRON VERT 50 cl	m	2,10 € TTC	2,30 € TTC
ORANGINA 33 cl	m	2,10 € TTC	2,30 € TTC
OASIS TROPICAL 33 cl	m	2,10 € TTC	2,30 € TTC
PEPSI COLA 33 cl	m	2,10 € TTC	2,30 € TTC
PEPSI MAX 33 cl	m	2,10 € TTC	2,30 € TTC
VOLVIC JUICY FRAISE 50 cl	m	2,10 € TTC	2,30 € TTC
VOLVIC ZEST CITRON 50 cl	m	2,10 € TTC	2,30 € TTC
LIPTON ICE TEA PÊCHE 33 cl	m	2,10 € TTC	2,30 € TTC
LIPTON ICE TEA GREEN MENTHE 33 cl	m	2,10 € TTC	2,30 € TTC
MAYTEA MENTHE 33 cl		2,70 € TTC	2,90 € TTC
MAYTEA PÊCHE 33 cl		2,70 € TTC	2,90 € TTC
JUS D'ORANGE FRAIS 25 cl		2,80 € TTC	3,00 € TTC
SMOOTHIE FRAISE BANANE 25 cl		2,80 € TTC	3,00 € TTC
SMOOTHIE MANGUE PASSION 25 cl		2,80 € TTC	3,00 € TTC
MICHEL ET AUGUSTIN INFUSION HIBISCUS  33 cl		2,80 € TTC	3,00 € TTC
SCHWEPES AGRUMES 33 cl		2,30 € TTC	2,50 € TTC
PULCO CITRON 33 cl		2,30 € TTC	2,50 € TTC
NAKED 33 cl		3,10 € TTC	3,20 € TTC



Produit issu de l'agriculture biologique

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

LES BOISSONS À PARTAGER :

VIN AOP-AOC

LIVRÉ

PETIT CHABLIS BLANC 75cl	16,00 € TTC
CÔTES-DE-PROVENCE ROSÉ 75cl	13,00 € TTC
SAUMUR ROUGE 75cl	13,00 € TTC
CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE 75cl	13,00 € TTC
MÉDOC ROUGE 75cl	19,00 € TTC

CHAMPAGNE AOC

LIVRÉ

LOUIS SERRIER 75cl	28,00 € TTC
DEUTZ BRUT 75cl	39,00 € TTC

EAU MINÉRALE & JUS DE FRUIT

LIVRÉ

EVIAN 1L	2,82 € TTC
BADOIT 1L	2,92 € TTC
JUS D'ORANGE 100% PUR JUS TROPICANA 1L	4,30 € TTC
PEPSI MAX 1,5L	4,20 € TTC

CRÉMANT

LIVRÉ

CRÉMANT D'ALSACE 75cl	20,00 € TTC
-----------------------------	-------------

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

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

CONFIRMATION

Toute commande non passée sur le site classcroute.com 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. Photos non contractuelles.

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 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'ANNULLATION

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'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 Printemps-Eté 2020.

La vente est réputée conclue à la date d'acceptation 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 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'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.

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 : Studio396 • Imprimerie FUCHEY

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

classcroute®

La recette des belles journées

VALENCE

COMMERÇANT INDÉPENDANT

VOTRE RESTAURATION

Sur place et vente à emporter

classcroute **CLASS GMFV**

32 rue Paul Henri Charles Spaak,
Z.A. Briffaut
26000 Valence

NOUS LIVRONS LES COMMUNES DE :

**Valence, Bourg-lès-Valence, Saint-Marcel-lès-Valence, L'ecoparc Rovaltain,
Malissard, Portes-lès-Valence, Beaumont-lès-Valence,
Guilhaud-Granges, Saint-Péray, Secteur aéroport de Valence, Etoile-sur-Rhône**

POUR COMMANDER D'UN CLIC :

classcroute.com

POUR NOUS CONTACTER :

tél : 04 75 61 68 86

email : **valence@classcroute.com**

HEURES D'APPEL DU SERVICE DE LIVRAISON

du lundi au vendredi de 8h00 à 14h30

RESTAURATION ÉVÉNEMENTIELLE

Pour une convention, un buffet d'entreprise, un événement important, vous souhaitez une prestation sur mesure ?
Contactez Georges ou Florence

MINIMUM DE COMMANDE ET DÉLAIS DE LIVRAISON

Minimum de commande : 790 euros
Délais de livraison : consultez votre restaurant
ou rendez-vous sur **classcroute.com**

TITRES RESTAURANT ACCEPTÉS

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

Retrouvez toutes nos actualités

