

class'croute®

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 dépayssantes 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 « Déli »* 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 pecan caramel...

Il ne vous reste plus qu'à déguster !

CLASS'S'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** 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 **imprimé 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.



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 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 sandwichs garnis pour vous tenir "Hot"; composés de recettes gourmandes et savoureuses, ils offrent chaleur et satiété. Une pause de j' dans l'esprit **Streetfood**.

Des produits frais exprès pour vous !



Pour toujours plus de fraîcheur, nos sandwichs 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 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 :

classroute.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.

CARTE 2020-21 LES PETIS DÉJEUNERS

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

5,80 € HT - 6,12 € 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

55,83 € HT - 58,90 € 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, friandises chocolatées, serviettes et gobelets, 1 litre de jus d'orange 100% pur jus.

LA BOX VIENNOISERIES

34,03 € HT - 35,90 € 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



*Produits issus de l'agriculture biologique.

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

CARTE 2020-21 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 **32,64 € HT**

LES PLATEAUX CLASSIC p.9

À partir de **23,55 € HT**

LES PLATEAUX BISTROT p.12

À partir de **15,36 € HT**

LES PLATEAUX SANDWICH p.14

À partir de **14,45 € 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 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

32,64 € HT - 35,90 € TTC



ENTRÉE Saumon fumé, citron vert et yaourt grec.

PLAT Onglet de veau à la gremolata, polenta, parmesan et petits pois, karkare 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

32,64 € HT - 35,90 € 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

34,45 € HT - 37,90 € 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 CLASSROUTE.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

23,55 € HT - 25,91 € TTC



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

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

FROMAGE AFFINÉ AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

NEW



ALASKA

23,55 € HT - 25,91 € 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

PLATEAUX REPAS

A top-down view of a healthy meal. The central focus is a brown ceramic bowl containing several golden-brown chickpea fritters, sliced carrots, radishes, and a colorful salad of chickpeas, tomatoes, and herbs. To the top left, a small black plate holds two halves of a hard-boiled egg on a slice of toast, accompanied by a small portion of red tomatoes. To the top right, a small black cup contains a dark green dressing. To the bottom left, a small white bowl contains a piece of bread or a small pizza. To the bottom right, a black bowl is filled with fresh green leafy vegetables and a wedge of blue cheese. The entire meal is set against a dark, textured background.

24,45 € HT - 26,90 € TTC

VEGÉ

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 mangues aux agrumes.

FROMAGE AFFINÉ AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

24.45 € HT - 26.90 € TTC

ENTRÉE Tortilla au chorizo, batavia et tartare de tomates.

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

FROMAGE AFFINÉ AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

A top-down view of a healthy meal. In the center is a dark grey bowl containing a portion of white rice, a piece of cooked chicken breast, and a mix of vegetables including green peas and orange carrots. To the left of the bowl is a small white plate with a hard-boiled egg cut in half, showing the yolk, and a lime wedge. To the right is a small white bowl filled with a yellow, chunky sauce. In the bottom left corner, there are wooden cutlery (a fork and a knife). The entire meal is set on a dark grey surface with a green napkin under the bowl.

24,45 € HT - 26,90 € 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

25,36 € HT - 27,90 € TTC

ENTRÉE Salade boulgour, quinoa rouge et blanc, fèves, fruits secs, sauce manque 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

10

LES PLATEAUX CLASSIC

PLATEAUX REPAS

NEW



TEXAS

25,36 € HT - 27,90 € 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

NEW



HAWAÏ

27,18 € HT - 29,90 € 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 groseilles



NEW



OREGON

16,27 € HT - 17,90 € 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 saison, concombre, fromage fouellé, batavia, oignon rouge et menthe.

PAIN FARINE LABEL ROUGE

DESSERT DU MOMENT

NEW



MAINE

15,36 € HT - 16,90€ 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

16,27 € HT - 17,90 € TTC



ENTRÉE Sablé au fromage, tarte 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

16,27 € HT - 17,90 € TTC



ENTRÉE Gratin aux 4 légumes, épinard et coulis de poivron.

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

PAIN FARINE LABEL ROUGE

DESSERT DU MOMENT

NEW



MONTANA

16,27 € HT - 17,90 € 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

17,64 € HT - 19,40 € 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

LES PLATEAUX SANDWICH

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

À PARTIR DE 14,45 € HT - 15,90 € 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 mûre, bacon, sauce au bleu et batavia.

PORC

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

LE SAVIEZ-VOUS ?

Nos sandwiches 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**

29,00 € HT - 31,90 € 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

19,91 € HT - 21,90 € 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

24,36 € HT - 26,80 € TTC
9 PCS. 3/4 PERS.

UNE BOX AU CHOIX : SALADES DE CRUDITÉS

Carottes râpées, roquette, graines de grenade et gomasio Bio • Mélange de céréales, fèves de soja et fruits secs, chutney mangue aigres et roquette • Tomates cerise 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 fondu, sauce vierge et tomates cerise.



BOX À CRUDITÉS*

34,36 € HT - 37,80 € TTC
10 PCS.

ASSORTIMENT DE :

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

* Selon disponibilité en restaurant.



BOX MIXTE

33,93 € HT - 37,32 € 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, 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, pastрами, coleslaw 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

33,00 € HT - 36,30 € 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**  **NEW**
38,00 € HT - 41,80 € TTC
12 PCS. 6/8 PERS.

ASSORTIMENT DE MINI CROISSANTS :

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

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

LES BOX À PARTAGER SUCRÉES



BOX CÉLÉBRATION

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

NEW

ASSORTIMENT DE 3 DESSERTS DIFFÉRENTS* PARI :

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

27,00 € HT - 29,70 € TTC
6 PCS. 6 PERS.

NEW

ASSORTIMENT DE 3 DESSERTS DIFFÉRENTS* PARI :

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 DESSERTS DIFFÉRENTS* PARI :

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



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.



DESSERTS SIGNATURE PHILIPPE URRACA*

39,91 € HT - 43,90 € 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

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

ASSORTIMENT DE :

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



BOX SWEET

25,36 € HT - 27,90 € 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 ÈVÈNEMENT ?

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 39,00 € HT - 42,90 € TTC 48 PCS.

ASSORTIMENTS AU CHOIX : JAMBON/SAUMON/LÉGUMES

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

OU

THON/BŒUF/NOIX

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



ASSORTIMENT EXALTANT 42,00 € HT - 46,20 € TTC 35 PCS.

ASSORTIMENTS AU CHOIX : NEW MINI BLINIS

- Saumon fumé, tzatziki, grosseille
- 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 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 saumon, 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 :

- 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

NEW

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 saison, pesto et roquette



ASSORTIMENT BEYROUTH

43,00 € HT - 47,30 € 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

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 (maquereau à la moutarde à l'ancienne, poulet chorizo, 3 fromages italiens, ricotta légumes verts, duo de poivrons)



ASSORTIMENT ÉTINCELANT

NEW

43,00 € HT - 47,30 € 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 TARTES TATIN SALÉES

39,00 € HT - 42,90 € TTC
24 PCS.

ASSORTIMENT DE TARTES SALÉES :

- Aux 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 :

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



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 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



MINI TARTES SUCRÉES

49,00 € HT - 53,90 € TTC
50 PCS.

ASSORTIMENT DE TARTES SUCRÉES :

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



ASSORTIMENT RÉCONFORTANT

NEW

24 PCS.

45,00 € HT - 49,50 € TTC

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

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 graines de grenade
- Verrine lactée citron et fraise
- Verrine lactée purée de pommes et fruits rouges
- Brownie



ASSORTIMENT TOUR DE FRANCE

53 PCS.

50,00 € HT - 55,00 € 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

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

45,00 € HT - 49,50 € 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 • Cerveaux 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 ficelle • épinard • tzatziki

*
**ÉDITION
LIMITÉE**

Des produits de prestige,
pour accompagner vos
événements festifs.
Renseignez vous auprès
de nos équipes !



NOS PLATEAUX FESTIFS*

50,00 € HT - 55,00 € TTC

10 PERS.

FILET DE CANARD : OU
Tranches de filet de canard •
confit d'oignons • cranberries

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 CLASSROUTE.COM

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 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

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, coppo, tomates cerises mi-séchées, vinaigrette et roquette.

NOS DESSERTS POUR VOS BUFFETS



SALADE DE FRUITS

34,00 € HT - 37,40 € TTC

10 PERS.

Mélange de 6 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 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

 végétarien

 au menu

CUISI-CHAUDS

MENU CUISI-CHAUDS

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

LE BOMBAY



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

LE NEW YORKAIS



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

LE GREEN FISH



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

LE MEXICAIN



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



NOUVEAU !

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

2. Baguette à base de farine française Label Rouge.



EXCLUSIVEMENT
EN RESTAURANT

LA PAUSE DÉJEUNER



SALADES

MENU SALADE

LIVRÉ 9,70 € TTC

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

LIVRÉ

NEW

LA SOHO

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

7,00 € TTC

NEW

LA MANHATTAN

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

6,80 € TTC

LA ÉCLATANTE

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

6,80 € TTC

LA SENSUELLE

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

6,80 € TTC

LA ROMANTIQUE

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

6,80 € TTC

LA AVENTURIÈRE

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

6,90 € 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.

6,90 € TTC

LA CHARMEUSE

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

6,90 € TTC

NOS SOUPES ET PETITES SALADES

SOUPE DE LÉGUMES

Pomme de terre, carottes, petits pois, céleri.

3,60 € TTC

NEW

SOUPE DE CAROTTE ET LENTILLE CORAIL

avec du curcuma.

3,60 € TTC

COMPAGNE

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

3,60 € TTC

CAROTTES RÂPÉES

Carottes râpées, roquette, cranberries et gomasio BIO.

3,60 € TTC

NEW

COLESLAW

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

3,60 € TTC

¹. Pâtes italiennes.

LA PAUSE DÉJEUNER



SANDWICHES

MENU SANDWICH

LIVRÉ 8,60 € TTC

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

NEW

LE BROOKLYN

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

LIVRÉ

5,20 € TTC

NEW

LE QUEENS

Pain façon Bretzel, pastrami, coleslaw, sauce au poivre, batavia.

5,00 € TTC

LE GLADIATEUR

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

5,00 € TTC

LE FLAMBEUR

Baguette², miettes de thon, tomate, œuf dur, mayonnaise, batavia, pesto et basilic frais.

5,00 € TTC

LE TÊTU

Baguette², fromage de chèvre, bacon, sauce miel moutarde, raquette et noix.

5,00 € TTC

NEW

LE SURPRENANT

Baguette², saumon fumé, sauce façon tzatziki, avocat et menthe.

5,00 € TTC

LE SPONTANÉ

Baguette², jambon cuit origine France, Comté, mayonnaise et batavia.

5,10 € TTC

NEW

L'ARISTO

Baguette², foie gras au cacao, confit d'oignons et raquette.

EDITION LIMITÉE

5,30 € TTC

LE PURISTE

Baguette², jambon cuit origine France et beurre doux.

4,00 € TTC

LE ENSOLEILLÉ

Pain aux céréales, falafels, sauce curry, lanière de carottes grillées, épinard et menthe.



5,00 € TTC

NOS MINIS SANDWICHES

LE MINI CHÈVRE

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



2,20 € TTC

LE MINI SPONTANÉ

Mini pain, jambon cuit, Comté et mayonnaise.

2,20 € 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

LIVRÉ 9,90 € TTC

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

LA SAVOUREUSE
LIVRÉ 7,50 € TTC

Pâtes complètes mafalde¹ aux légumes
cuisinés, tomate, pesto, basilic,
parmesan et pignons de pin. **VEGE**

L'IMPULSIVE
LIVRÉ 7,50 € TTC

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

NEW

LA LITTLE ITALY
LIVRÉ 7,50 € TTC

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

NEW

LE MAC & CHEESE
LIVRÉ 7,60 € TTC

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

LA MAGNANIME
LIVRÉ 7,50 € TTC

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



PLATS CHAUDS & BOWL

MENU PLAT CHAUD ET BOWL

LIVRÉ 10,90 € TTC

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

NEW

LE MILANAIS
LIVRÉ 8,70 € TTC

Risotto aux champignons et filet de poulet
en saison, marrons et noix de pécan. **?**

LE TORRIDE
LIVRÉ 8,70 € TTC

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

NEW

LE CHINATOWN
LIVRÉ 8,70 € TTC

Nouilles soba au bœuf teriyaki.

NEW

LE CHILI SIN CARNE
LIVRÉ 8,70 € TTC

Chili sin carne et mélange de céréales.
? **?** **VEGE**

L'ENVOÛTANT
LIVRÉ 8,70 € TTC

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

LE BOWL BOOSTER
LIVRÉ 8,70 € TTC

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

LE BOWL ZEN
LIVRÉ 8,70 € TTC

Duo de riz venere 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

LA PAUSE DÉJEUNER

DESSERTS



LIVRÉ

NEW

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

2,60 € TTC

NEW

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

2,60 € TTC

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

2,60 € TTC

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

2,90 € TTC

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

2,90 € TTC

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

2,90 € TTC

DELISS NATURE 0% BIO : Yaourt au lait⁴ écrémé. 

2,60 € TTC

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

2,60 € TTC

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

2,60 € TTC

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

2,60 € TTC

BROWNIE : Au chocolat et noix.

2,10 € TTC

NEW

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

2,20 € TTC

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

2,20 € TTC

MUFFIN ARÔME VANILLE : Cuit sur place.

2,20 € TTC

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

2,20 € TTC

CANELÉ : Canelé de Bordeaux.

1,80 € TTC

COOKIE : Aux pépites de chocolat.

1,80 € TTC

PASTEL DE NATA : Pastel de nata pur beurre.

1,60 € TTC

MOUSSE AU CHOCOLAT

3,50 € TTC

CHEESECAKE

3,50 € TTC

TARTE AU CHOCOLAT

3,50 € TTC

PANNA COTTA : Au coulis de framboise.

3,50 € TTC

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

4,00 € TTC

CARTE

2020-21

LES BOISSONS




LIVRÉ

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

LES BOISSONS À PARTAGER

VIN AOP-AOC	LIVRÉ	CHAMPAGNE AOC	LIVRÉ	EAU MINÉRALE & JUS DE FRUIT	LIVRÉ
PETIT CHABLIS BLANC 75 cl	15,00€ TTC	LOUIS SERRIER 75 cl	28,00€ TTC	EVIAN 1 L	3,00€ TTC
CÔTES-DE-PROVENCE ROSÉ 75 cl	12,00€ TTC	DEUTZ BRUT 75 cl	39,00€ TTC	BADOIT 1 L	3,00€ TTC
SAUMUR ROUGE 75 cl	15,00€ TTC	CRÉMANT		JUS D'ORANGE 100% PUR JUS TROPICANA 1 L	4,00€ TTC
CÔTES-DU-RHÔNE BIO* ROUGE 75 cl	15,00€ TTC	CRÉMANT D'ALSACE 75 cl	23,00€ TTC		
CHÂTEAU ESCOT BORDEAUX MÉDOC 75 cl	22,00€ 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'croute ne pourrait être tenu pour responsable d'éventuels retards en cas d'informations erronées ou incomplètes.

RÉCLAMATIONS

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

DROIT DE RÉTRACTATION

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

PAIEMENT

Sauf convention écrite et signée par les deux parties, l'ensemble de nos prestations sera facturé et réglé au comptant le jour de la livraison. Les règlements par chèques bancaires doivent être libellés à l'ordre de class'croute. Toute somme non payée à la date d'exigibilité produira de plein droit, sans mise en demeure particulière et préalable, des pénalités de retard correspondant 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'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-Été 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.

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 estreme - Studio316 - Photos : Studio B - Impression : Imprimerie FUCHEY

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

WWW.MANGERBOUGER.FR

class'croute®

La recette des belles journées

RUEIL MALMAISON

SUCCURSALE

VOTRE RESTAURATION

Sur place et vente à emporter

class'croute

4 avenue Edouard Belin,
92500 RUEIL MALMAISON

NOUS LIVRONS LES COMMUNES DE :

**Nanterre, Puteaux, Rueil-Malmaison, Suresnes,
La Garenne-Colombes, Colombes, Bois-Colombes,
Courbevoie et Neuilly-sur-Seine**

POUR COMMANDER D'UN CLIC :

classcroute.com

POUR NOUS CONTACTER :

Petits-déjeuners

01 84 20 70 27

Plateaux repas & Cocktails de 8h00 à 17h00

email : nanterre@classcroute.com

Sandwichs

Salades

Plats Chauds

01 84 20 70 28

de 8h00 à 13h45

Retrouvez toutes nos actualités

