



LA CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ 2020

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

class'croute®

La recette des belles journées



NOUVEAUTÉ 2020 : UNE CARTE DE SAISON !

En pleine réunion avec le soleil !

Embarquez le soleil au cœur de votre journée de travail avec notre toute nouvelle carte Printemps-Été, élaborée dans le respect des **produits de saison**. Décollez le nez du travail le temps d'un voyage au travers de **spécialités méditerranéennes** !

CLASS'S

NOS GESTES VERTS

Nos engagements pour vous et la planète

AGIR POUR MIEUX MANGER

Frais & de saison !

Chez class'croute, on reste fidèle à **chaque saison**. Alors, pour les envies de tomates juteuses, d'asperges savoureuses ou d'artichauts fondants, 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 "Too Good to Go" qui sauve les invendus.





CROUTE ENGAGE



AGIR POUR MOINS POLLUER

3 actions qui vont cartonner !



- 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 du Soleil, celle que vous êtes justement en train de lire, est imprimée sur du **papier recyclé** et **imprim'vert**. Quèsaco ? Un label de référence qui atteste qu'une impression respecte les engagements forts en matière d'impacts environnementaux.
- 3 Un geste essentiel pour la planète : des **poubelles de recyclage** dans nos restaurants. De la cuisine jusqu'en salle, nous sommes tous acteurs d'un bon tri pour un bon recyclage !

AGIR POUR UNE ÉCONOMIE SOCIALE

De tout cœur avec nos producteurs !

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



NOTRE MISSION ? ENSOLEILLER VOS JOURNÉES DE TRAVAIL !

Class'crouste 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 méditerranéennes** aux produits naturellement sans gluten, variez les plaisirs avec plus de 150 recettes à la Carte du Soleil ! Nous avons aussi pensé à nos amis végétariens comme flexitariens. Les bœufs sucrés sont également à l'honneur : les desserts de nos plateaux-repas Premium sont signés **Philippe Urraca**, Meilleur Ouvrier de France !

ET GRANDE NOUVEAUTÉ de votre Carte du Soleil : nos "Bowls", des plats complets et sains par excellence, qui offrent légèreté et satiété. L'allié parfait des working-girls et boys !

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'crouste 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 : **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 !

Carte de fidélité

Bénéficiez de 5€ de réduction tous les 215 points et utilisez votre carte de fidélité 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

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

5,50 € HT - 5,80 € 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

50,00 € HT - 52,75 € 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

30,00 € HT - 31,65 € 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

28,00 € HT - 29,54 € 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

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 **29,00 € HT**

LES PLATEAUX CLASSIC p.9

À partir de **20,00 € HT**

LES PLATEAUX BISTROT p.12

À partir de **13,00 € HT**



LES PLATEAUX SANDWICH p.14

À partir de **13,00 € HT**

NOUVEAU !

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

LES PLATEAUX PREMIUM

À PARTIR DE 29,00 € HT

- 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*

* Couverts en bambou, serviette rafraîchissante, sel, poivre, confiserie.

À DÉCOUVRIR !

Les 3 desserts signature de Philippe Urraca,
Meilleur Ouvrier de France dans nos
plateaux Premium. Gourmandise assurée !



NEW



SOCRATE

29,00 € HT - 31,90 € TTC



ENTRÉE Saumon fumé, citron vert et yaourt grec.

PLAT Onglet de veau à la gremolata, polenta, parmesan et petits pois, tartine d'artichauts, 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



ÉPICURE

29,00 € HT - 31,90 € TTC



ENTRÉE Foie gras aux épices et cacao, mâche et coulis de betterave.

PLAT Filet de poulet assaisonné au thym et citron, flan de pommes de terre et duo de carottes, tomates cerises mi-séchées, artichaut grillé, sauce aux agrumes, fêta AOP et épinard.

FROMAGES AFFINÉS AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT Dôme à la mangue et cœur de fruits rouges signé Philippe Urraca, Meilleur Ouvrier de France.

NEW



PLATON

30,00 € HT - 33,00 € TTC



ENTRÉE Émiette de saumon et mousse d'asperge verte.

PLAT Tataki de thon à la sauce vierge aux pignons de pin, riz vénéré à la gremolata, radis rôtis, mâche et coulis au balsamique de Modène.

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

À PARTIR DE 20,00€ HT

- 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 • Financier fleur d'oranger et figue
• Pavlova aux framboises et fruits secs • Tarte citron • Tiramisu • Cheesecake • Fondant café spécious

** Couverts, serviette rafraîchissante, sel, poivre, confiserie.

NEW



SAINT-TROPEZ

20,00 € HT - 22,00 € 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 artichauts grillés, parmesan AOP et roquette.

FROMAGE AFFINÉ AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

NEW



CAPRI

21,00 € HT - 23,10 € TTC



ENTRÉE Salade de concombre, fêta AOP, framboises, mâche, noix et coulis de betterave.

PLAT Filet de colin d'Alaska façon napolitaine, riz basmati au curry, tomates cerises rôties, têtes d'asperges, petits pois, 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



ISTANBUL

22,00 € HT - 24,20 € TTC



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

PLAT Boulette de soja à la tomate et basilic, salade de lentilles corail, riz vénéré, azuki et chou kale, patate douce grillée, tomates cerises, radis, épinard, coulis de persil et coriandre.

FROMAGE AFFINÉ AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

NEW



IBIZA

21,00 € HT - 23,10 € TTC



ENTRÉE Tortilla au chorizo, batavia et tartare de tomates.

PLAT Filet mignon de porc, riz basmati, légumes grillés à la sauce poivron, petits pois, tomate, épinard, olives noires Kalamon et coulis de persil.

FROMAGE AFFINÉ AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

NEW



BARCELONE

21,00 € HT - 23,10 € TTC



ENTRÉE Choux garnis à l'aubergine cuisinée et au fromage fouetté au sel de Guérande et roquette.

PLAT Rôti de dinde, pâtes complètes mafalde à l'aneth et concombre, têtes d'asperges, carottes grillées marinées, sauce aux agrumes et mâche.

FROMAGE AFFINÉ AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

NEW



RHODES

22,00 € HT - 24,20 € TTC



ENTRÉE Salade de boulgour, lentilles corail, azuki et chou kale, fèves de soja, sauce aux agrumes, mâche et fruits secs.

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



SÈTE

25,00 € HT - 27,50 € TTC



ENTRÉE Tielle sêtoise.

PLAT Rôti de bœuf, polenta au parmesan à la caponata, mâche, graines grillées et coulis au balsamique de Modène IGP.

FROMAGE AFFINÉ AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

NEW



MYKONOS

25,00 € HT - 27,50 € TTC



ENTRÉE Choux crémeux d'artichaut et tartare de tomates, roquette, coulis de poivron et pignons de pin.

PLAT Pavé de saumon fumé à chaud aux épices douces, mélange de riz vénéré et riz basmati à la gremolata, mélange de légumes verts et tomates cerises rôties.

FROMAGE AFFINÉ AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

LES PLATEAUX CLASSIC SUR MESURE

PLATEAUX REPAS

UN DÉJEUNER COMPOSÉ PAR VOUS !

Envie de vous chouchouter au milieu d'une journée de réunions ? Faites-vous plaisir en choisissant vous-même votre entrée, votre plat et votre dessert comme au restaurant !

Rendez-vous sur [classcroute.com](https://www.classcroute.com) et sélectionnez votre menu !

* Offre valable pour une commande passée la veille avant midi. Les recettes peuvent varier en fonction des disponibilités.





LES PLATEAUX BISTROT

À PARTIR DE **13,00€ HT**

· 1 entrée · 1 plat · 1 dessert du moment* · 1 pain blanc farine Label Rouge · 1 serviette et couverts en amidon de maïs

*DESSERTS DU MOMENT QUI VARIENT SELON LES JOURS :

Moelleux abricot arôme romarin • Pastel de nata • Moelleux façon tropézienne • Tartelette pomme • Moelleux chocolat pur beurre • Chou à la mousse de mascarpone, compotée de fraises et groseilles

NEW



DIANE

13,00 € HT - 14,30 € TTC



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

PLAT Salade de fusilli, filet de poulet en saison, concombre, féta AOP, batavia, olives noires Kalamon, oignon rouge, huile d'olive au basilic et menthe.

PAIN FARINE LABEL ROUGE

DESSERT DU MOMENT

NEW



ARIANE

13,00 € HT - 14,30 € TTC



ENTRÉE Sablé au fromage, tartina de artichauts, roquette et coulis de poivron.

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

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

NEW

**VENUS**

15,00 € HT - 16,50 € TTC

**ENTRÉE**

Tomate farcie à l'aubergine cuisinée, épinard et coulis au balsamique de Modène.

PLAT

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

PAIN FARINE LABEL ROUGE**DESSERT DU MOMENT**

NEW

**CALYPSO**

15,00 € HT - 16,50 € TTC

**ENTRÉE**

Muffin aux asperges, épinard et coulis de poivron.

PLAT

Salade de fusilli sauce façon andalouse, œuf poché, mélange de légumes grillés, maïs et haricots rouges, batavia, olives noires Kalamon et fromage du Doubs.

PAIN FARINE LABEL ROUGE**DESSERT DU MOMENT**

NEW

**CLIO**

14,00 € HT - 15,40 € 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, grenade et menthe. **PAIN FARINE LABEL ROUGE****DESSERT DU MOMENT**

* Naturellement sans gluten.

NEW

**ATHENA**

15,00 € HT - 16,50 € TTC

**ENTRÉE**

Brochette de tomates cerises, falafels et tzatziki.

PLAT

Salade de boulghour, lentilles corail, azuki et chou kale, rôti de dinde, concombre, batavia, coriandre, gomasio et coulis de betterave.

PAIN FARINE LABEL ROUGE**DESSERT DU MOMENT**



LES PLATEAUX SANDWICHES

À PARTIR DE 13,00€ HT

· 1 sandwich au pain aux céréales · 1 petite salade · 1 dessert · 1 Evian ou 1 Badoit 50cl

RECETTES AU CHOIX :

POISSON



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

VÉGÉTARIEN



Pain aux céréales, falafels, tartinade d'artichauts, lanières de carottes grillées, épinard et menthe.

POULET



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

PORC



Pain aux céréales, jambon cuit, fromage du Doubs, mayonnaise et batavia.

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

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

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 et gourmandises sont à grignoter assis comme debout.

LES BOX À PARTAGER



NEW BOX À TARTINES

35,00 € HT - 38,50 € TTC
10 PERS.

ASSORTIMENT DE TARTINABLES :

Guacamole • tartare de tomates • tomatoade, caponata
• tzatziki • tartinable de saumon fumé au fromage frais.

ACCOMPAGNÉS DE PAINS TOASTÉS :

Pain aux céréales • pain aux olives vertes et noires.



NEW BOX À TAPAS

35,00 € HT - 38,50 € TTC
10 PERS.

ASSORTIMENT DE :

Olives noires Kalamon • mélange d'artichauts grillés
et tomates cerises mi-séchées • coppa • tomates
cerises • mozzarella marinée au pesto • boulettes
aux légumes.



NEW BOX À BROCHETTES

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

ASSORTIMENT DE :

Brochettes d'artichauts marinés, tomates cerises et olives
noires Kalamon • brochettes falafels, tomates cerises
mi-séchées et concombre • brochettes coppa,
mozzarella marinée au pesto et tomates cerises
• brochettes jambon, meule du Doubs et tomates cerises.



NEW BOX À CRUDITÉS*

32,00 € HT - 35,20 € TTC
10 PERS.

ASSORTIMENT DE :

Radis • tomates cerises • bâtonnets de carotte
• bâtonnets de concombre • tzatziki • houmous.

*Selon disponibilité en restaurant.



LES BOX À PARTAGER SALÉES



BOX DEMI-PITA

17,00 € HT - 18,70 € TTC

8 PCS. 4/5 PERS.

THON

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

OU

POULET

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

OU

THON/POULET

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



BOX MIXTE

29,00 € HT - 31,90 € TTC

12 PCS. 4/5 PERS.

UNE BOX AU CHOIX :

CAROTTES/POULET/CHÈVRE

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

OU

LÉGUMES/THON/BŒUF

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



BOX MINI SALADES

23,00 € HT - 25,30 € TTC

9 PCS. 3/4 PERS.

UNE BOX AU CHOIX :

SALADES DE PÂTES

Fusilli, miettes de saumon fumé, sauce herbes et fromage blanc fermier, roquette et coulis au balsamique de Modène • Fusilli, mozzarella, tartinade d'artichauts, coppa et roquette • Pâtes complètes mafalda, carottes grillées marinées, fromage fouetté, sauce vierge et tomates cerises.

OU

SALADES DE CRUDITÉS

Carottes râpées, roquette, graines de grenade et gomasio • Mélange de maïs grillé au poivron rouge et haricots rouges, fèves de soja et tomates, guacamole et roquette • Tomates cerises et mozzarella au pesto et roquette.



BOX WRAPS

32,00 € HT - 35,20 € TTC

14 PCS. 5/6 PERS.

UNE BOX AU CHOIX :

POULET/LÉGUMES

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

OU

THON/LÉGUMES

Tartinade de thon, œuf, batavia, tomate, pesto et basilic frais • Carottes râpées, tomate, houmous, batavia et graines grillées.



BOX MINI SANDWICHES

28,00 € HT - 30,80 € TTC

12 PCS. 4/5 PERS.

UNE BOX AU CHOIX :

JAMBON/POULET/BŒUF

Mini pain, jambon cuit, fromage du Doubs et moyonnoise • Mini pain, filet de poulet en salaison, tomates, sauce caesar et parmesan • Mini pain aux céréales, carpaccio de bœuf mariné, pesto et parmesan.

OU

CHÈVRE/VÉGÉ/SAUMON

Mini pain, fromage de chèvre, sauce miel moutarde, noix et roquette • Mini pain, mélange de légumes grillés et féta AOP • Mini pain aux céréales, saumon fumé et fromage fouetté aux herbes.



FIFTEEN BURGERS

29,00 € HT - 31,90 € 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.

LES BOX À PARTAGER SUCRÉES



NEW

DESSERTS DU SOLEIL

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

ASSORTIMENT DE 3 DESSERTS DIFFÉRENTS* PARI :

Moelleux abricot arôme romarin
• Pastel de nata • Chou à la mousse de mascarpone, compotée de fraises, groseilles • Moelleux façon tropézienne • Tartelette pomme
• Moelleux chocolat pur beurre.



BOX DOUCEUR

25,00 € HT - 27,50 € TTC
9 PCS. 6/8 PERS.

ASSORTIMENT DE :

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



NEW

DESSERTS PÂTISSIERS

28,00 € HT - 30,80 € TTC
6 PCS. 6 PERS.

ASSORTIMENT DE 3 DESSERTS DIFFÉRENTS* PARI :

Chou craquelin au citron de Sicile
• Tartelette framboise • Tarte ganache chocolat • Financier fleur d'oranger et figue • Pavlova aux framboises et fruits secs • Tarte citron • Tiramisu • Cheesecake • Fondant café spéculos.



BOX CALIFORNIA DREAM

28,00 € HT - 30,80 € TTC
12 PCS. 8/10 PERS.

ASSORTIMENT DE :

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



NEW

DESSERTS SIGNATURE PHILIPPE URRACA

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

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

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



BOX VITAMINÉE

25,00 € HT - 27,50 € TTC
9 PCS. 6/8 PERS.

ASSORTIMENT DE :

Fromage blanc fermier, crème de citron et compotée de fraises
• Spécialité de soja, compotée de cerises et baies d'acai et graines grillées • Salade de fruits : ananas, orange, mangue, raisin et sirop.



NEW

BOX CRÉATION

28,00 € HT - 30,80 € TTC
9 PCS. 6/8 PERS.

ASSORTIMENT DE :

Verrine de graines de chia au lait de coco et sirop d'agave, compotée d'ananas • Verrine façon tiramisu fraise : mousse de mascarpone, compotée de fraises, éclats de galette pur beurre
• Verrine façon tarte citron meringuée : crème de citron au yaourt grec, éclats de galette pur beurre, meringue.



BOX SWEET

24,00 € HT - 26,40 € TTC
12 PCS. 8/10 PERS.

ASSORTIMENT DE :

Muffin • Cookie • Cake • Brownie.

*Selon disponibilité en restaurant.

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS PAGES 30 ET 31

LE TRAITEUR

class'croute vous informe

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 CANAPÉS

28,00 € HT - 30,80 € TTC
24 PCS.

UN PLATEAU AU CHOIX :

FÊTA/SAUMON

- * Pain de mie, tomate, féta AOP, olives noires Kalamon et roquette
- * Pain de mie, saumon fumé, tzatziki, fruits rouges et menthe

OU

COPPA/CHÈVRE

- * Pain de mie cacao, pesto, coppa et tomates cerises mi-séchées
- * Pain de mie cacao, houmous, fromage de chèvre, noix, cranberries et roquette

*Selon disponibilité en restaurant.



MINI CLUBS

45,00 € HT - 49,50 € TTC
48 PCS.

UN PLATEAU AU CHOIX :

THON/JAMBON

- * Pain de mie, tartinade de thon au pesto et roquette
- * Pain de mie cacao, mayonnaise, jambon, et fromage du Doubs

OU

VEGGIE/SAUMON

- * Pain de mie, tartinade d'artichauts, lanières de carottes grillées et fruits secs
- * Pain de mie cacao, saumon fumé, yaourt grec aux herbes aromatiques et citron vert



MINI MORICETTES

38,00 € HT - 41,80 € TTC
24 PCS.

UN PLATEAU AU CHOIX :

SAUMON/BŒUF/CHÈVRE

- * Saumon fumé, yaourt grec aux herbes aromatiques
- * Carpaccio de bœuf au pesto et roquette
- * Fromage de chèvre, sauce curry et cranberries

OU

POULET/THON/JAMBON

- * Filet de poulet en saison, tzatziki et menthe
- * Tartinade de thon au pesto et tomates cerises mi-séchées
- * Jambon cuit, fromage du Doubs et mayonnaise

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



MINI WRAPS

38,00 € HT - 41,80 € TTC
40 PCS.

ASSORTIMENT DE WRAPS :

- Houmous, carottes râpées, graines grillées et roquette
- Jambon cuit, fromage du Douv et mayonnaise
- Carpaccio de bœuf, pesto, parmesan et roquette
- Saumon fumé, fromage fouetté au sel de Guérande, herbes aromatiques et citron vert



MINI MUFFINS

49,00 € HT - 53,90 € TTC
40 PCS.

ASSORTIMENT DE MUFFINS :

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



MINI BRIOCHES

39,00 € HT - 42,90 € TTC
40 PCS.

ASSORTIMENT DE BRIOCHES :

- Bille de mozzarella, tomate et roquette
- Saumon fumé, concombre et yaourt grec aux herbes aromatiques
- Filet de poulet en salaison, parmesan, pesto et roquette



ASSORTIMENT BEYROUTH

40,00 € HT - 44,00 € TTC
40 PCS.

ASSORTIMENT DE* :

- Verrine de salade de boulgour, lentilles corail, azuki et chou kale, guacamole, graines de grenade et coriandre
- Mini wrap de houmous, carottes râpées, tomate, graines grillées et roquette
- Sauce yaourt grec, citron, gomasio et coriandre.
- Brochette de falafel, tomate cerise et concombre

*Selon disponibilité en restaurant.



ASSORTIMENT FRENCH TOUCH

40,00 € HT - 44,00 € TTC
43 PCS.

ASSORTIMENT DE* :

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

*Selon disponibilité en restaurant.



ASSORTIMENT DOLCE VITA

40,00 € HT - 44,00 € TTC
40 PCS.

ASSORTIMENT DE* :

- Verrine de tartare de tomates, yaourt grec, pesto et pignons de pin
- Canapé pain de mie, coppa, tomates cerises mi-séchées et pesto
- Mini brioche, filet de poulet en salaison, pesto et parmesan
- Brochette de tomate cerise, mozzarella et basilic

*Selon disponibilité en restaurant.

LE COCKTAIL SALÉ



MINI TARTES TATIN SALÉES

38,00 € HT - 41,80 € TTC
24 PCS.

ASSORTIMENT DE TARTES SALÉES :

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



MINI QUICHES

49,00 € HT - 53,90 € TTC
50 PCS.

ASSORTIMENT DE QUICHES :

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



BOX SALÉE/SUCRÉE

97,00 € HT - 106,70 € TTC
120 PCS.

ASSORTIMENT DE* :

- Mini brioches (saumon, mozzarella et poulet)
- Mini wraps (végétarien, saumon, jambon et dinde)
- Mini toquitos
- Mini canelées de Bordeaux
- Brownies

*Selon disponibilité en restaurant.

LE COCKTAIL SUCRÉ



MINI PÂTISSERIES TRADITION

47,00 € HT - 51,70 € 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

53,00 € HT - 58,30 € TTC
48 PCS.

ASSORTIMENT DE :

- Lingot marron cassis
- Mini tiramisu fraise framboise
- Panna cotta fingers coco, mangue et passion
- Mini chou praliné
- Carré 3 chocolats
- Mini cheesecake coulis au caramel
- Financier abricot et vanille
- Financier fruits rouges et amande



MINI TARTES SUCRÉES

47,00 € HT - 51,70 € TTC
50 PCS.

ASSORTIMENT DE TARTES SUCRÉES :

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



MINI FINANCIERS

47,00 € HT - 51,70 € 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



MACARONS

29,00 € HT - 31,90 € TTC
36 PCS.

ASSORTIMENT DE MACARONS :

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



PETITES VERRINES

57,00 € HT - 62,70 € TTC
36 PCS.

ASSORTIMENT DE VERRINES :

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



NEW

ASSORTIMENT ÉMOTIONS

47,00 € HT - 51,70 € TTC
28 PCS.

ASSORTIMENT DE* :

- Verrine de yaourt grec à la compotée d'ananas, groseilles et graines de grenade
- Chou à la mousse de mascarpone et compotée de fraises
- Verrine graines de chia au lait de coco et sirop d'agave, compotée d'ananas

*Selon disponibilité en restaurant.



ASSORTIMENT GOURMAND

47,00 € HT - 51,70 € TTC
39 PCS.

ASSORTIMENT DE* :

- Verrine de yaourt grec à la compotée d'ananas, groseilles et grenade
- Verrine lactée citron et fraise
- Verrine lactée purée de pommes et fruits rouges
- Brownie

*Selon disponibilité en restaurant.



ASSORTIMENT TOUR DE FRANCE

47,00 € HT - 51,70 € TTC
53 PCS.

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

35,00 € HT - 38,50 € TTC

10 PERS.

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

NEW



PLATEAU DE RÔTI DE BŒUF

39,00 € HT - 42,90 € TTC

10 PERS.

- Rôti de bœuf
- 2 sauces : mayonnaise et moutarde



PLATEAU DE CHARCUTERIE

45,00 € HT - 49,50 € TTC

10 PERS.

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE :

- Chorizo • Saucisson • Lomo
- Jambon cébo • Pain



PLATEAU DE SAUMON FUMÉ

59,00 € HT - 64,90 € TTC

10 PERS.

- Pavé de saumon fumé à chaud aux épices douces
- Épinard, tomates cerises mi-séchées
- Tzatziki



PLATEAU MIXTE

43,00 € HT - 47,30 € TTC

10 PERS.

ASSORTIMENT DE :

- Charcuteries ibériques • Coppa
- Camembert AOP • Tête de moine AOP • Comté AOP • Cerneaux de noix, cranberries • Pain aux céréales



PLATEAU DE FROMAGES AOP

35,00 € HT - 38,50 € TTC

10 PERS.

ASSORTIMENT DE :

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



LE MOT DE PIERRE-ADRIEN

"Tomates, olives, artichauts, fêta, tzatziki..."

Tout cela sent bon la Méditerranée, n'est-ce pas ?

C'est justement là que notre carte Printemps-Été 2020,

fait escale avec des recettes toujours plus fraîches

et autour de bons produits de saison."

Pierre-Adrien Menon, Créateur de recettes

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

LE BUFFET

NOS SALADES

ASSIETTES ET COUVERTS FOURNIS



SALADES VÉGÉTARIENNES

38,00 € HT - 41,80 € TTC

10 PERS.

UNE RECETTE AU CHOIX :

- **NEW** Salade de pâtes complètes mafalde, tomates cerises, féta AOP, concombre, olives noires Kalamon et sauce vierge pignons de pin.
- **NEW** Salade de boulgour, lentilles corail, azuki et chou kale, fèves de soja, tomates cerises, roquette et menthe.
- Salade de légumes grillés cuisinés à l'huile d'olive, roquette et coulis au balsamique de Modène.
- Salade de tomates, tomates cerises fraîches et mi-séchées, concombre, roquette et basilic frais.
- Salade de maïs grillé au poivron rouge et haricots rouges, fèves de soja, tartare de tomates, tomatade et coriandre fraîche.
- Salade de carottes rapées, roquette, graines de grenade et gomasio.



SALADES COMPOSÉES

41,00 € HT - 45,10 € TTC

10 PERS.

UNE RECETTE AU CHOIX :

- **NEW** 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, tartina d'artichauts, coppa, tomates cerises mi-séchées, vinaigrette et roquette.

NOS DESSERTS POUR VOS BUFFETS



SALADE DE FRUITS

30,00 € HT - 33,00 € TTC

10 PERS.

Mangue, ananas, raisin, orange, sirop et menthe fraîche.



MOELLEUX AU CHOCOLAT

30,00 € HT - 33,00 € TTC

10 PERS.



TARTE AUX ABRICOTS

32,00 € HT - 35,20 € TTC

10 PERS.

LES DESSERTS DU SOLEIL ET LES DESSERTS PÂTISSIERS (PAGE 17) SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES.

LA PAUSE DÉJEUNER

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, sandwiches, pâtes, plats chauds, desserts et les nouveaux bowls.



sans lactose



naturellement sans gluten

VEGE végétarien



au menu

MENU PLAT CHAUD ET BOWL

1 bowl au menu + 1 dessert au menu + 1 boisson au menu

LIVRÉ 10,60 € TTC

m LE BOWL BOOSTER



LIVRÉ 8,30 € TTC

NEW

Nouilles soba, filet de poulet en salaison mariné persil et agrumes, patate douce grillée, œuf, radis, guacamole, concombre, batavia, citron vert et coriandre.

Servi avec une vinaigrette mangue et sésame.

m LE BOWL ZEN



LIVRÉ 8,30 € TTC

NEW

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

Servi avec une vinaigrette mangue et sésame.

m LE BOWL GREEN



LIVRÉ 8,30 € TTC

NEW

Salade de boulgour, lentilles corail, azuki et chou kale, boulettes de soja tomate basilic, tomates cerises, batavia, houmous, artichaut grillé, **fêta AOP**, olives noires Kalamon et fruits secs. Servi avec une vinaigrette balsamique.



NOUVEAU !

Découvrez nos bowls : jolis plats colorés pour un apport complet et équilibré en protéines, glucides et lipides.

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

B
O
W
L



POUR LES
GOURMANDS !

LA PAUSE DÉJEUNER



SALADES

MENU SALADE

1 salade au menu + 1 dessert au menu + 1 boisson au menu

LIVRÉ 9,40€ TTC

LIVRÉ

NEW m 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.	6,60€ TTC
m LA SENSUELLE	Salade de pâtes fusilli ¹ , billes de mozzarella, fondant d'artichaut, coppa, tomates cerises rouges mi-séchées et roquette.	6,60€ TTC
m LA ROMANTIQUE	Salade verte, filet de poulet en saison, œuf dur, tomates cerises, sauce caesar, parmesan IGP , roquette et graines grillées.	6,60€ TTC
m L'AVENTURIÈRE	Salade verte, boulgour assaisonné, falafels, concombre, houmous, tomates cerises, sauce vierge aux pignons de pin, herbes aromatiques et graines grillées.	6,60€ TTC
m LA GAGNANTE	Salade de pâtes complètes mafalde ¹ , lanières de carottes grillées marinées, fromage fouetté au sel de Guérande , sauce vierge aux pignons de pin, tomates cerises, huile d'olive au basilic, épinard et roquette.	6,60€ TTC
m LA SOLITAIRE	Salade de pommes de terre grenaille et oignons, filet de poulet en saison, batavia, radis, tomates cerises, sauce aux agrumes et graines grillées.	6,60€ TTC
NEW LA BAROQUE	Salade de lentilles corail, azuki et chou kale, batavia, concombre, tomates cerises, artichaut grillé, bacon et coulis au balsamique de Modène .	6,80€ TTC
LA FESTIVE	Salade de maïs grillé au poivron rouge et haricots rouges, fèves de soja, batavia, tartare de tomates, guacamole, vinaigrette tomate, oignon rouge et coriandre.	6,80€ TTC
LA CHARMEUSE	Salade de pâtes fusilli ¹ à l'émietté de saumon fumé, sauce aux herbes aromatiques, roquette et coulis au balsamique de Modène .	6,80€ TTC

NOS MINIS SALADES ET SOUPE

NEW TOMATES MOZZA	Salade de tomates cerises, billes de mozzarella, olives noires Kalamon, roquette, huile d'olive au basilic et coulis au balsamique de Modène .	3,30€ TTC
NEW LENTILLES GUACAMOLE	Salade boulgour, lentilles corail, azuki et chou kale, batavia, guacamole et coulis au balsamique de Modène .	3,30€ TTC
NEW COMPAGNE	Salade verte, noix et cranberries. Servie avec une vinaigrette.	3,30€ TTC
CAROTTES RÂPÉES	Carottes râpées, roquette, graines de grenade et gomasio BIO ² .	3,30€ TTC
NEW GAZPACHO	Soupe froide méditerranéenne de légumes frais (tomate, poivron, concombre, oignon), huile d'olive, ail et jus de citron.	3,30€ TTC

1. Pâtes italiennes. 2. Produit issu de l'agriculture biologique.

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

LA PAUSE DÉJEUNER



SANDWICHS

MENU SANDWICH

1 sandwich au menu + 1 dessert au menu + 1 boisson au menu

LIVRÉ 8,30 € TTC

LIVRÉ

NEW  LE RAYONNANT	Pain ciabatta ³ aux olives, filet de poulet en saison, roquette, artichaut grillé, sauce au citron, fromage et sauge.	4,90 € TTC
NEW  L'ÉLÉGANT	Pain ciabatta ³ aux olives, billes de mozzarella, coppa, roquette et huile d'olive au basilic.	4,90 € TTC
 LE GLADIATEUR	Pain aux céréales, filet de poulet en saison, tomate, sauce caesar, batavia et parmesan IGP .	4,90 € TTC
 LE FLAMBEUR	Baguette ⁴ , miettes de thon, tomate, œuf dur, mayonnaise, batavia, pesto et basilic frais.	4,90 € TTC
 LE TÊTU	Baguette ⁴ , fromage de chèvre, bacon, sauce miel moutarde, roquette et noix.	4,90 € TTC
 L'ENSOLEILLÉ	Pain aux céréales, falafels, fondant d'artichaut, lanières de carottes grillées, épinard et menthe.  	4,90 € TTC
NEW  LE SURPRENANT	Baguette ⁴ , saumon fumé, tzatziki, framboises et menthe.	5,70 € TTC
LE SPONTANÉ	Baguette ⁴ , jambon cuit origine France , fromage du Doubs, mayonnaise et batavia.	5,10 € TTC
L'ITALIEN	Pain aux céréales, carpaccio de bœuf mariné, pesto, parmesan et roquette.	5,10 € TTC
LE PURISTE	Baguette ⁴ , jambon cuit origine France et beurre doux.	3,80 € TTC

NOS MINIS SANDWICHS

NEW  LE MINI FÊTA	Mini pain ³ , mélange de légumes grillés, fêta AOP et huile d'olive au basilic. 	2,10 € TTC
LE MINI CHÈVRE	Mini pain ³ , fromage de chèvre, sauce miel moutarde, noix et roquette. 	2,10 € TTC
LE MINI SPONTANÉ	Mini pain ³ , jambon cuit, fromage du Doubs et mayonnaise.	2,10 € TTC
LE MINI ITALIEN	Mini pain aux céréales, carpaccio de bœuf mariné, pesto, parmesan et roquette.	2,10 € TTC

NOS WRAPS

L'ÉVEILLÉE	Galette de blé, filet de poulet en saison, concombre, fromage de chèvre, sauce curry, mayonnaise, épinard et menthe fraîche.	5,10 € TTC
LA MUTINE	Galette de blé, tartina de thon au pesto, tomate, batavia, œuf et basilic frais.	5,10 € TTC

3. Pain à base de farine française. 4. Baguette à base de farine française Label Rouge.  sans lactose  naturellement sans gluten

LA PAUSE DÉJEUNER



PÂTES

MENU PÂTES

1 plat de pâtes au menu + 1 dessert au menu + 1 boisson au menu

LIVRÉ 9,60 € TTC

NEW **m LA DELICIEUSE**

Pâtes tagliolini¹, sauce caponata, boulettes de viande de bœuf².

m LA SAVOUREUSE

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

m L'IMPULSIVE

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

SAUCE CAPONATA

LIVRÉ

7,30 € TTC

7,30 € TTC

7,30 € TTC

"Grand classique de la cuisine sicilienne, la caponata est un plat riche en saveurs à base d'aubergines, oignons, tomates, céleri, olives et câpres. Très répandue dans toute l'île, il existe autant de variantes de cette recette que de mama italiennes !"



PLAT CHAUD

MENU PLAT CHAUD ET BOWL

1 plat chaud au menu + 1 dessert au menu + 1 boisson au menu

LIVRÉ 10,60 € TTC

LIVRÉ

NEW **m LE TORRIDE**

Polenta au parmesan, filet de colin d'Alaska³ à la sauce napolitaine, mélange de légumes verts et tomates cerises rôties.

8,30 € TTC

m LE SENTIMENTAL

Mélange de légumes cuisinés, aubergines cuisinées à la tomate et aux oignons et boulettes aux légumes. **VEGE**

8,30 € TTC

L'ENVOÛTANT

Riz basmati, sauce tikka massala et filet de poulet.

8,50 € TTC

LA PROMENEUSE

Nouilles chinoises, filet de poulet, œuf, crevettes et petit émincé de légumes.

8,50 € TTC

1. Pâtes italiennes 2. Bœuf origine France 3. Colin d'Alaska issu de la pêche durable

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

LA PAUSE DÉJEUNER

DESSERTS



LIVRÉ

NEW  VERRINE CITRON MERINGUE : Mélange de crème de citron et yaourt grec, éclats de galette pur beurre et meringue.	2,50 € TTC
NEW  VERRINE MASCARPONE FRUITS ROUGES : Mousse de mascarpone, compotée de fraises, éclats de galette pur beurre et framboises.	2,50 € TTC
NEW  VERRINE VEGGIE : Spécialité de soja, compotée de cerises griottes et baies d'açaï, graines grillées.	2,50 € TTC
NEW  PASTEL DE NATA : Pastel de nata pur beurre .	1,70 € TTC
NEW  CHIA COCO : Graines de chia au lait de coco et sirop d'agave , compotée d'ananas.	2,50 € TTC
 RIZ AU LAIT : Riz de Camargue au lait ⁴ et à la vanille.	2,80 € TTC
 PURÉE DE POMMES : Purée de pommes du Val de Loire sans sucre ajouté. 	2,80 € TTC
 EXOTIQUE : Ananas, orange, mangue, raisin et sirop. 	2,80 € TTC
 DELISS NATURE 0% BIO : Yaourt au lait ⁵ écrémé.	2,10 € TTC
 DELISS FRUITS BIO : Yaourt au lait ⁵ entier et confit d'abricot ⁵ et romarin ou yaourt au lait ⁵ entier et confit de framboise ⁵ .	2,40 € TTC
 LA POM' : Quartiers de pommes fraîches du Périgord à croquer. 	2,10 € TTC
 PLAISIR LACTÉ BROWNIE : Yaourt grec au sirop de noix de macadamia et brownie.	2,50 € TTC
 PLAISIR LACTÉ CITRON FRAISE : Fromage blanc fermier, crème de citron et compotée de fraises.	2,50 € TTC
 BROWNIE : Au chocolat et noix.	2,10 € TTC
 MUFFIN CHOCOLAT : Aux pépites de chocolat. Cuit sur place.	2,10 € TTC
 MUFFIN ARÔME VANILLE : Cuit sur place.	2,10 € TTC
 MADELEINE PÂTE À TARTINER : Madeleine à la pâte à tartiner noisette sans huile de palme .	2,10 € TTC
 COOKIE : Aux pépites de chocolat.	1,70 € TTC
 CANÉLÉ : Canelé de Bordeaux.	1,70 € TTC
MOUSSE AU CHOCOLAT	3,40 € TTC
CHEESECAKE	3,40 € TTC
TARTE AU CHOCOLAT	3,40 € TTC
PANNA COTTA : Au coulis de framboise.	3,40 € TTC
GOURMAND : Yaourt grec, fruits rouges frais, grenadine et meringue fondante.	3,90 € TTC

4. Lait Français des Alpes 5. Produits issus de l'agriculture biologique.



sans lactose



naturellement sans gluten

LES BOISSONS

S'hydrater pour mieux travailler !

Vous avez la sensation de fonctionner au ralenti ? Il se pourrait tout simplement que votre organisme soit à sec ! Profitez de la sélection class'crouste et pensez à bien vous hydrater au fil de la journée car le cerveau en a besoin pour être au top de son efficacité.

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 FRAISE 50 cl	2,10€ TTC
VOLVIC CITRON 50 cl	2,10€ TTC
NEW LIPTON ICE TEA PÊCHE 33 cl	2,10€ TTC
NEW LIPTON ICE TEA GREEN MENTHE 33 cl	2,10€ TTC
JUS D'ORANGE PRESSÉ 25 cl	2,80€ TTC
SMOOTHIE FRAISE 25 cl	2,80€ TTC
SMOOTHIE MANGUE 25 cl	2,80€ TTC
NEW SMOOTHIE COCO ANANAS 25 cl	2,80€ TTC
NEW MICHEL ET AUGUSTIN INFUSION HIBISCUS BIO 33 cl	2,80€ TTC
NEW MICHEL ET AUGUSTIN INFUSION FLEUR DE SUREAU BIO 33 cl	2,80€ TTC
NEW KOMBUCHA BIO CITRON MENTHE	2,80€ TTC
PULCO CITRON 33 cl	2,30€ TTC
PURE LEAF PÊCHE 33 cl	2,80€ TTC
PURE LEAF MENTHE 33 cl	2,80€ TTC
SCHWEPES AGRUMES 33 cl	2,30€ TTC

LES BOISSONS À PARTAGER

VIN AOP-AOC

PETIT CHABLIS BLANC 75 cl	16,80 € TTC
CÔTES-DE-PROVENCE ROSÉ 75 cl	14,40 € TTC
SAUMUR ROUGE 75 cl	14,40 € TTC
CÔTES-DU-RHÔNE BIO* ROUGE 75 cl	14,40 € TTC
CHÂTEAU ESCOT BORDEAUX MÉDOC 75 cl	21,60 € TTC

LIVRÉ

CHAMPAGNE AOC

LOUIS SERRIER 75 cl	31,20 € TTC
DEUTZ BRUT 75 cl	43,20 € TTC
CRÉMANT CRÉMANT D'ALSACE 75 cl	22,80 € TTC

LIVRÉ

EAU MINÉRALE & JUS DE FRUIT

EVIAN 1 L	2,86 € TTC
BADOIT 1 L	2,97 € TTC
JUS D'ORANGE 100% PUR JUS TROPICANA 1 L	4,07 € TTC

LIVRÉ

* 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 périmérer 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 - 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** - 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

BOURG EN BRESSE

COMMERÇANT INDÉPENDANT

VOTRE RESTAURATION

Sur place et vente à emporter

class'croute **BOURG EN BRESSE**

Route de Certines,
01250 Montagnat

NOUS LIVRONS LES COMMUNES DE :

Bourg en Bresse et son agglomération dont :

Viriat, Péronnas, Saint Denis-lès-Bourg, Attignat, Ceyzeriat, Montagnat, Pont d'Ain, Ambérieu...

POUR COMMANDER D'UN CLIC :

classcroute.com

POUR NOUS CONTACTER :

tél : 04 74 42 01 20

email : **bourg.en.bresse@classcroute.com**

HEURES D'APPEL DU SERVICE DE LIVRAISON

du lundi au vendredi de 8h00 à 18h00

RESTAURATION ÉVÉNEMENTIELLE

Pour une convention, un buffet d'entreprise, un événement important,
vous souhaitez une prestation sur mesure ?
Contactez-nous au 04 74 42 01 20

MINIMUM DE COMMANDE ET 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



Suivez-nous sur les réseaux sociaux

