

class'croute



Mars-mai 2022

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

le plein de nouveautés

- 
- 07** — les petits déjeuners
- 09** — les plateaux-repas
- 17** — les coffrets à partager
- 21** — l'offre traiteur
- 28** — la pause déjeuner

édito

Sébastien Chapalain
Président de class'croute

Je tiens avant toute chose à vous dire merci.

L'année 2021 et ce début d'année 2022 ont encore été largement affectés par la crise sanitaire. Vos habitudes et votre quotidien au travail ont continué à être perturbés. Pourtant, vous êtes restés fidèles à notre enseigne, dans nos restaurants et sur notre site Internet. Nos partenaires franchisés ont partagé un grand nombre d'histoires qui témoignent de votre attachement à class'croute. Ce sont ces histoires qui nous confortent dans le bien-fondé de nos valeurs et de notre engagement : être proches de vous et attentifs à vos goûts pour vous permettre de bien manger au travail. Je tiens aussi à remercier tous nos partenaires franchisés et leurs équipes qui incarnent si bien nos valeurs jour après jour et sont les acteurs de notre engagement et de nos succès.

Ce que nous faisons, nous en sommes fiers, mais nous sommes convaincus que nous devons sans cesse chercher à nous améliorer, à développer de nouvelles collaborations, à défricher de nouvelles idées pour répondre aux besoins des entreprises et des salariés qui pensent comme nous, que « casser la croûte » entre collègues est un moment essentiel d'une bonne journée de travail.

C'est pourquoi, ces derniers mois, nous avons redoublé d'efforts pour vous proposer de nouveaux services : frigos connectés, corner de restauration en entreprise, nouveau site Internet, et même nouvelle identité visuelle, vous avez remarqué ? Et bien sûr, de nouvelles recettes, toujours plus goûteuses, saines et responsables dans leur conception. J'espère que vous les apprécierez.

*Retour vers
le Futur !*

Ravie de vous interview rencontrer

Aux manettes de cette nouvelle carte, Léa Cléry, responsable de recherche et développement produit chez class'croute. Cette jeune femme pétillante de 33 ans a su construire une carte à son image : créative, gourmande et spontanée.

Une carte savoureuse qui répond aux nouvelles attentes de la clientèle : voici tout l'enjeu de ce support, après une année 2021 au contexte particulier... Le parti pris class'croute reste inchangé : s'ouvrir aux différents régimes alimentaires, intégrer les dernières tendances food et développer des solutions sur mesure pour faciliter le quotidien des entreprises. Pour pérenniser ce travail, les équipes ont donné naissance à une carte authentique et variée tout en respectant la saisonnalité des produits.

Bonjour Léa, peux-tu te présenter en quelques mots ?

J'ai commencé des études de cuisine à l'âge de 20 ans dans un restaurant, avec un chef très à l'écoute, qui m'a confortée dans mon choix. J'ai continué avec une licence Événementiel, pour apprendre à maîtriser le côté opérationnel de la restauration. Je travaillais dans une entreprise qui organisait des séminaires. J'ai pu y côtoyer tous les métiers de la cuisine, c'était hyperformatrice. Et je me suis lancée en solo en tant que chef à domicile ! J'ai été approchée par une start-up.

J'ai évolué en interne pour animer un réseau de chefs et gérer la partie création de contenus food. J'ai rejoint ensuite une franchise de restaurants italiens dans laquelle je travaillais sur les recettes,

mais aussi les process métiers. À la suite de cela, j'ai rejoint class'croute il y a un an et demi pour m'ouvrir à un autre challenge : celui d'accompagner les actifs dans tous les moments de la journée !

Où trouves-tu ton inspiration ?

Ses sources sont multiples, j'adore imaginer les associations de saveurs. Sur les réseaux sociaux, je suis un grand nombre de hashtags cuisine et de comptes dans l'air du temps. Mais j'aime aussi les revues classiques : *Elle à table*, *Cuisine et vins de France*. Sans oublier la cuisine du quotidien. Je puise souvent mon inspiration dans les plats préparés par mes proches.

Le choix et le sourcing des ingrédients, comment cela se passe-t-il concrètement chez class'croute ?

C'est une mécanique bien huilée ! Nous travaillons de manière conjointe avec les services Achats, Qualité, RSE. Notre **Charte Clean Label** reste un filtre très important pour sélectionner les ingrédients.

Nous définissons ensuite les produits de saison à mettre en avant avec le service marketing, qui se charge d'identifier les insights des consommateurs et les éléments différenciants des produits afin de créer une vraie identité.

Une fois la base de ces produits validée, nous composons les recettes.

La vraie clé, c'est de proposer des menus équilibrés en prévision du volume car nous travaillons de la matière vivante (périssable). Il faut une certaine transversalité dans les produits, la taille,

« Pour moi, la cuisine, c'est une forme d'art, une connexion aux multiples éléments »

leur conditionnement pour ne pas induire de gaspillage alimentaire.





Parlons sandwich... Qu'est-ce qu'un bon sandwich pour toi ? Comment se consomme-t-il ?

Alors... le pain doit être croustillant et moelleux. Il doit être simple, pour que les ingrédients restent "lisibles". Le sandwich, c'est synonyme de liberté : la possibilité de manger n'importe où. C'est aussi une consommation au gré des saisons : club sandwich et pita l'été, sandwich chaud et gourmand l'hiver...

Le traditionnel sandwich charcuterie-fromage s'accompagne volontiers d'un verre de vin rouge, tandis que celui de tous les jours se consomme avec un jus de fruits ou une limonade pas trop sucrée. Et pour les grandes occasions, pourquoi pas une coupe de champagne ? Bref, c'est le parfait allié du panier pique-nique !

Selon toi, quel est le meilleur produit class'croute pour :

• les gens quelque peu pressés ?

Le sandwich pour son petit côté nomade dont je suis assez fan.

• les personnes qui font attention à leur ligne ?

un bowl (équilibré, avec ce qu'il faut de protéines, de fibres, etc.)

• les addicts du petit déj' ?

Le granola, miam !

• les grands gourmands ?

Nos pâtes, italiennes, sinon rien !

• les freelance devant l'ordi ?

Une salade. Healthy ou non, le choix des variétés donne le ton.

5

Quelle est ta recette préférée de cette nouvelle édition ?

Sans hésiter, le sandwich Poulet Brebis ! Un pain aux céréales, un filet de poulet qui se marie parfaitement avec le fromage de brebis, le tout relevé de tomates mi-séchées, d'huile d'olive au piment d'Espelette et de quelques feuilles de roquette.

Pour moi, c'est le combo gagnant !

Ce qui me plaît, c'est d'être parfois à l'origine de belles découvertes gustatives pour nos clients.

Un dernier mot peut-être ? Que souhaites-tu aux clients et franchisés class'croute pour cette année 2022 ?

Une joyeuse année, aussi paisible que possible, en espérant que les nouvelles recettes leur plaisent, pour passer de bons moments tous ensemble...

La Charte Clean Label interdit l'utilisation de 50 additifs et de 7 huiles controversés.

Trois lettres qui veulent dire beaucoup

la RSE* par class'croute

Trois lettres pour traduire un programme fort.

Trois lettres qui nous engagent vis-à-vis de vous et de l'environnement.

Trois lettres pour valoriser les circuits courts, le préparé maison, la transparence, la réduction de nos emballages ou encore la transformation de l'entreprise.

Notre programme RSE, c'est avant tout trois lettres pour agir.

On vous explique.

Cela commence par... des assiettes au goût des saisons qui répondent à vos besoins spécifiques.

Une carte originale qui respecte la saisonnalité des produits.

Des recettes adaptées à tous les régimes alimentaires avec une offre végétarienne de plus en plus élaborée.

Pour les clients suivant des régimes sans lactose ou sans gluten, 35 % de notre offre en est naturellement dépourvue.

Imposer des standards qualité supérieurs aux exigences de la loi grâce à notre charte "Clean Label".

Nous nous assurons que 100 % de nos recettes excluent l'utilisation d'ingrédients contenant 50 additifs et 7 huiles jugés controversés, car ils peuvent avoir des effets néfastes sur notre santé selon les experts.

Mais aussi agir pour moins gaspiller...

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

... et mieux emballer.

Nos gobelets et nos saladiers sont en carton, leurs couvercles en plastique recyclé. Quant à nos plateaux-repas, ils contiennent 0 % de plastique.

Nos couverts sont en bambou dans les coffrets Classic et Premium.

L'arrêt des sets de table en papier nous permet d'économiser 4 tonnes de papier par an.

L'écoconception de nos emballages, c'est une économie de 50 tonnes de plastique par an.

Et nous testons en ce moment des contenants 100 % réutilisables dans quelques-uns de nos restaurants pilotes.

Vous voulez nous aider à aller encore plus loin dans la démarche ?

Choisissez de ne pas recevoir de couverts lors des commandes en ligne ou réutilisez nos sacs écocitoyens ! Nous vous proposons aussi de garder votre sac de livraison : à chacune de votre visite, il est tamponné et vous donne droit à une offre spéciale dès votre dixième visite !

Et notre communication dans tout ça ?

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

Qu'en est-il de notre empreinte carbone ?

Livrer votre déjeuner au bureau reste un service fidèle à nos valeurs.

Pour cela, notre flotte vient vous livrer depuis le restaurant le plus proche.

Nous avons mis en place une offre digitale qui vise à réduire les flux de livraison (commandes groupées, frigos connectés, etc.).

Accompagner les personnes en situation de handicap

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

*RSE : Responsabilité Sociétale des Entreprises

les petits déjeuners

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

Petit déjeuner livré

MINIMUM DE COMMANDE 5 PERS.

8,00€ HT - 8,44€ TTC

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



Box matinale

POUR 10 PERS.

56,00 € HT - 59,08 € TTC

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



Box viennoiseries

POUR 10 PERS.

33,00 € HT - 34,81 € TTC

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

Nos viennoiseries pur beurre sont cuites sur place.



Assortiment brioche et pain perdu

POUR 8 PERS.

30,00 € HT - 31,65 € TTC

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



Assortiment granola pomme et fruits rouges

POUR 10 PERS.

30,00 € HT – 33,00 € TTC

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

Existe en version sans lactose

POUR 10 PERS.

40,00 € HT – 44,00 € TTC

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

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



Corbeille de fruits

POUR 6/8 PERS.

29,00 € HT – 30,60 € TTC

Fruits frais du moment selon arrivage.

Debout la-dedans !



Box bun bacon

POUR 8 PERS.

40,00 € HT – 44,00 € TTC

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



Box bun saumon

POUR 8 PERS.

41,00 € HT – 45,10 € TTC

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

les plateaux- repas

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

10 — Plateaux Premium

12 — Plateaux Classic

14 — Plateaux Bistrot

16 — Plateaux Sandwich

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



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



les plateaux Premium

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

*** Les desserts sont :**

Trompe-l'œil mangue

Sphère noisette

Trompe-l'œil citron vert

****Notre kit**

contient une dose de gel hydroalcoolique,
du sel, du poivre et une confiserie.

10



*Un mélange
de culture*



Tataki

34,00 € HT - 37,40 € TTC

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

ENTRÉE

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

PLAT

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

DESSERT

**Gallus****32,00 € HT - 35,20 € TTC**

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

ENTRÉE

Effeillé de saumon fumé, poireaux, fromage fouetté aux herbes, citron jaune, pousses d'épinard.

PLAT

Filet de poulet d'origine française en saison, gratin dauphinois, tomates séchées, fromage de brebis, olives noires confites, piment d'Espelette AOP et sauce César.

DESSERT**Salmo****36,00 € HT - 39,60 € TTC**

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

ENTRÉE

Pancake au sarrasin, tartare de saint-jacques, compotée de mangue et pousses d'épinard.

PLAT

Pavé de saumon fumé à l'aneth, riz vénéré, haricots verts, sauce au citron et zeste de citron.

DESSERT

11

**Végéta****31,00 € HT - 34,10 € TTC**

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

ENTRÉE

Mélange légumes couscous et aubergine, pousses d'épinard, coriandre, citron jaune.

PLAT

Fingers de falafel, mélange d'épeautre et de lentilles, radis, concombre, oignon rouge, sauce tahini et roquette.

DESSERT

les plateaux Classic

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

* Les desserts sont :

Fondant au caramel
Tarte aux pommes
Fondant café spéculoos
Tarte au citron
Cheesecake
Tarte au chocolat

12

**Notre kit

contient une dose de gel hydroalcoolique,
du sel, du poivre et une confiserie.



Louchebem

25,00 € HT - 27,50 € TTC

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

ENTRÉE

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

PLAT

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

DESSERT

**Cocorico****23,50 € HT - 25,85 € TTC**

Un poulet d'origine française,
tendre et savoureux!

ENTRÉE

Clafoutis tomates et chèvre, pousses
d'épinard.

PLAT

Émincé de filet de poulet en salaison,
salade fusilli et tomates séchées,
fromage de brebis et piment
d'Espelette AOP.

DESSERT**Galinette****23,50 € HT - 25,85 € TTC**

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

ENTRÉE

Bouchées végétales au sarrasin
et sésame, patate douce grillée,
sauce tahini et zestes de citron.

PLAT

Émincé de poulet en salaison, boulgour,
couscous aux légumes, coriandre et
pousses d'épinard.

DESSERT**Merluche****23,50 € HT - 25,85 € TTC**

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

ENTRÉE

Tartare de saumon, persil et pousses
d'épinard.

PLAT

Filet de merlu, sauce au beurre
citronnée, riz basmati, poireaux,
pickles d'oignons et aneth.

DESSERT**Marin****23,50 € HT - 25,85 € TTC**

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

ENTRÉE

Gratin aux quatre légumes et pousses
d'épinard.

PLAT

Effeuillé de saumon fumé, duo de
riz, sauce fromage blanc et aneth,
concombre, zeste et citron jaune.

DESSERT**Potager****22,50 € HT - 24,75 € TTC**

Envie de faire voyager vos papilles?
Optez pour ce plateau végété!

ENTRÉE

Crumble de courgettes et pousses
d'épinard.

PLAT

Bouchées végétales au sarrasin et
au sésame, patate douce grillée,
légumes verts vapeur, sauce tahini,
oignon rouge et noisettes.

DESSERT**Piggy****25,00 € HT - 27,50 € TTC**

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

ENTRÉE

Pancake au sarrasin, sauce poivre,
fromage de chèvre, figue séchée, noix.

PLAT

Lamelles de bacon grillé, mélange
d'épeautre et de lentilles, artichauts
grillés, olives noires confites, tomates
séchées et oignon rouge.

DESSERT

les plateaux Bistrot

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

* Les desserts sont :

Far aux pruneaux
Tartelette aux pommes pur beurre
Moelleux au chocolat pur beurre
Pastel de nata



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

14



Boucher

16,00 € HT - 17,60 € TTC

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

ENTRÉE

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

PLAT

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

DESSERT



**Basse-cour****16,00 € HT - 17,60 € TTC****Valeur sûre, saveur certaine, avec ce poulet goûteux d'origine française****ENTRÉE**

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

PLAT

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

DESSERT**Pêcheur****16,00 € HT - 17,60 € TTC****Envie de légèreté et de fraîcheur ce midi ? C'est le pêcheur qu'il vous faut !****ENTRÉE**

Salade de carottes râpées et zestes de citron jaune.

PLAT

Salade de duo de riz au thon, œuf dur, olives noires confites, haricots verts, artichauts grillés, tomates cerises.

DESSERT**Maraicher****16,00 € HT - 17,60 € TTC****La tradition a du bon ! Une piémontaise végétale comme vous ne la connaissez pas encore ! La tester, c'est l'adopter****ENTRÉE**

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

PLAT

Salade piémontaise végétarienne.

DESSERT

les plateaux Sandwich

Sandwich selon sélection ci-dessous

+ petite salade*

+ dessert* + boisson*

14,00 € HT – 15,40 € TTC

*Selon sélection du moment sur classcrouste.com



simple, basique

16

VEGE

Chèvre moutarde miel

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

Jambon fromage

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

Poulet bacon

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

Poulet brebis

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

Thon mayo

Baguette , thon, œuf dur, mayonnaise citronnée, carottes râpées et pousses d'épinard.



Saumon ail et fines herbes

Pain rond multicéréales, saumon fumé, fromage fouetté, ail et fines herbes, pickles d'oignons et pousses d'épinard.



Club pastrami

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

Club mimosa

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



Wrap chèvre bacon

Galette de blé, fromage de chèvre, bacon d'origine française, sauce au poivre, figue, noix et roquette.



Wrap falafel tahini

Galette de blé, falafel, caviar d'aubergines, carottes râpées, sauce tahini citronnée et oignon rouge.



les coffrets à partager

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

18 — Box salées

20 — Box sucrées

17



les box salées

18

Demi-pitas poulet

8 PERS.

19,00 € HT – 20,90 € TTC

Assortiment de pitas.

Poulet d'origine française en salaison, fromage frais fouetté, fromage de brebis, piment d'Espelette AOP, tomates séchées.

Poulet d'origine française en salaison, mayonnaise citronnée, concombre, œuf dur et grana padano AOP.

Demi-pitas poisson

8 PERS.

20,00 € HT – 22,00 € TTC

Assortiment de pitas.

Thon, mayonnaise citronnée, carotte râpée, concombre et œuf dur.

Saumon fumé, fromage fouetté aux herbes, concombre et pickles d'oignons.

Demi-pitas végétal

8 PERS.

17,00 € HT – 18,70 € TTC

Assortiment de pitas.

Caviar d'aubergines, légumes couscous, carottes râpées et oignons rouges.

Mayonnaise, œuf dur, carottes râpées, pickles d'oignons.

100g

Mini-salades crudités

10 PERS.

22,00 € HT – 24,20 € TTC

Assortiment de mini-salades.

Carottes râpées, cranberries, roquette. Tomates cerises séchées, pesto, mozzarella.

Thon, œuf dur, olives noires, artichauts et haricot verts.

Mini-salades composées

10 PERS.

24,00 € HT – 26,40 € TTC

Assortiment de mini-salades.

Fusilli, effeuillé de saumon fumé, fromage fouetté aux herbes, zeste de citron.

Fusilli, pesto, bresaola, mozzarella.

Pommes de terre grenaille, cornichons, œuf dur, tomates cerises.

Mini-sandwichs

4/5 PERS.

30,00 € HT – 33,00 € TTC

Assortiment de mini-sandwichs.

Saumon fumé, fromage fouetté aux herbes, concombre, pickles d'oignons.

Pastrami, coleslaw, concombre, oignon rouge.

Fromage de chèvre, mayonnaise moutardée, miel, noix.

Wraps poulet bœuf

5/6 PERS.

33,00 € HT – 36,30 € TTC

Assortiment de demi-wraps.

Pastrami, coleslaw, moutarde, concombre, oignon rouge.

Poulet en salaison d'origine française, œuf dur, mayonnaise citronnée, concombre, grana padano AOP.



Wraps thon saumon

5/6 PERS.

33,00 € HT - 36,30 € TTC

Assortiment de demi-wraps.

Saumon fumé, fromage fouetté aux herbes, concombre, pickles d'oignons.

Thon, mayonnaise citronnée, carotte râpée, concombre, œuf dur.

Wraps végété

5/6 PERS.

33,00 € HT - 36,30 € TTC

Assortiment de demi-wraps.

Fingers de falafel, sauce tahini citron, oignon rouge, caviar d'aubergines, carotte râpée.

Œuf dur, mayonnaise, carotte râpée, pickles d'oignons.

vég

Crudités

10 PERS.

27,00 € HT - 29,70 € TTC

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

vég

Trio de mini-burgers

6/8 PERS.

46,00 € HT - 50,60 € TTC

Assortiment de burgers.

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

*On partage,
on a dit !*

les box sucrées



Douceurs sucrées

8 À 10 PERS.

33,00 € HT - 34,81 € TTC

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

Gourmandises sucrées

8/10 PERS.

31,00 € HT - 34,10 € TTC

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

Desserts pâtisiers

6 PERS.

31,00 € HT - 32,70 € TTC

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

Pack boisson tea time

25,00 € HT - 27,50 € TTC

10 PERS.

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

Trio de verrines sucrées

6/8 PERS.

28,00 € HT - 30,80 € TTC

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

*ça ne peut pas
faire de mal*

l'offre traiteur

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

22 — Cocktail salé

24 — Cocktail sucré

26 — Buffet salé

27 — Buffet sucré

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

le cocktail salé

Cocktail rapide – moins d'une heure

6 à 8 pièces par personne.

Nous vous recommandons 4 à 5 pièces salées et 2 à 3 pièces sucrées.

Cocktail apéritif – entre une heure et une heure et demi

8 à 12 pièces par personne.

Nous vous recommandons 5 à 8 pièces salées et 3 à 4 pièces sucrées.

Cocktail déjeuner ou dîatoire – entre deux heures et deux heures et demi

18 à 20 pièces par personne.

Nous vous recommandons 12 à 13 pièces salées et 6 à 7 pièces sucrées.

22



Mini-muffins salés

40 PIÈCES

53,00 € HT – 55,92 € TTC

Assortiment de muffins :

jambon-emental, tomate-basilic, petits pois-menthe, carotte-curry.



Mini-quiches salées

50 PIÈCES

51,00 € HT – 53,80 € TTC

Assortiment de quiches :

champignon-ail et persil, tartiflette, saumon-aneth, tomates chèvre et basilic, chou-fleur brocoli.



Assortiment tex-mex végété

28 PIÈCES

41,00 € HT – 45,10 € TTC

Assortiment de bouchées végétales, panés de poivrons au cheddar, sauce coriandre et guacamole.

viola



Mini-brioche végétal

40 PIÈCES

44,00 € HT – 48,40 € TTC

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

végé



Mini-brioche mixte

40 PIÈCES

44,00 € HT – 48,40 € TTC

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



Mini-Moricette® végétal

24 PIÈCES

41,00 € HT – 45,10 € TTC

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

végé

MARS-MAI 2022

23



Mini-Moricette® mixte

24 PIÈCES

41,00 € HT – 45,10 € TTC

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



Mini-wrap

40 PIÈCES

48,00 € HT – 52,80 € TTC

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



Plateau madeleine salées

40 PIÈCES

39,00 € HT – 41,14 € TTC

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

végé

le cocktail sucré



Macarons

36 PIÈCES

34,00 € HT - 35,87 € TTC

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

La gourmandise n'est plus



Assortiment de verrines sucrées

36 PIÈCES

59,00 € HT - 64,90 € TTC

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



Assortiment mini-pâtisseries

40 PIÈCES

33,00 € HT - 34,81 € TTC

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



Mini-financiers

48 PIÈCES

48,00 € HT - 50,64 € TTC

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



Mini-fondants

40 PIÈCES

33,00 € HT - 34,81 € TTC

Assortiment de mini-fondants au chocolat.

mandise s un vilain défaut

25



Mini-canelés

40 PIÈCES

19,00 € HT - 20,04 € TTC

Assortiment de mini-canelés.



Mini-Pastel de nata

40 PIÈCES

34,00 € HT - 35,87 € TTC

Assortiment de mini-pasteis de nata.



Plateau madeleines sucrées

40 PIÈCES

25,00 € HT - 26,38 € TTC

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

le buffet salé

Assiettes et couverts sont fournis.

Planche de saumon fumé

10 PERS.

36,00 € HT - 39,60 € TTC

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

Planche de rôti de bœuf

10 PERS.

43,00 € HT - 47,30 € TTC

accompagnée de tomates cerises, mayonnaise, moutarde.

Planche de fromage AOP

10 PERS.

39,00€ HT - 42,90 € TTC

accompagnée de beurre et de mini-pains.

1044

Planche de poulet rôti d'origine française

10 PERS.

40,00 € HT - 44,00 € TTC

accompagnée de tomates cerises, fromage fouetté aux herbes.

Planche mixte

10 PERS.

58,00€ HT - 63,80 € TTC

Charcuterie basque et fromages AOP accompagnés de mini-pains et de beurre.

Planche de charcuterie basque

10 PERS.

59,00 € HT - 64,90 € TTC

accompagnée de cornichons, pickles d'oignons rouges et mini-pains.

Grande salade duo de riz et thon

10 PERS.

46,00€ HT - 50,60 € TTC

Grande salade composée de riz vénéré et basmati, thon, œuf dur, artichaut, haricots verts, olives noires confites, tomates cerises.

Grande salade piémontaise végétale

10 PERS.

42,00 € HT - 46,20 € TTC

Grande salade composée de pommes de terre, mayonnaise, œuf dur, cornichons, tomates cerises.

1044

Grande salade bouchées de sarrasin et tahini

10 PERS.

43,00 € HT - 47,30 € TTC

Grande salade composée de bouchées de sarrasin, boulgour, légumes verts, patate douce, sauce tahini citronnée, noisette, oignon rouge.

1044

Grande salade fusilli pesto et bresaola

10 PERS.

46,00 € HT - 50,60 € TTC

Grande salade composée de fusilli, pesto, billes de mozzarella, tomates, mi-séchées.



le buffet sucré

Grande salade de fruits

10 PERS.

36,00 € HT - 39,60 € TTC

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

Moelleux au chocolat à partager

10 PERS.

33,00€ HT - 36,30 € TTC

Vraiment obligé de partager ?

27



la pause déjeuner *qu'on attendait tous*

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

29 — Sandwichs

33 — Bowls

30 — Cuisi-chauds

Plats à réchauffer

31 — Mini-sandwichs

34 — Pâtes à réchauffer

Mini-salades

35 — Desserts

32 — Salades

37 — Boissons

les sandwiches

Les formules sont disponibles.

1 sandwich + 1 dessert + 1 boisson

parmi la sélection de produits accompagnés du symbole 

Chèvre, moutarde, miel

5,30 € TTC sur place – 5,50 € TTC livré

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



Jambon-fromage

5,30 € TTC sur place – 5,50 € TTC livré

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



Jambon-beurre

5,00 € TTC sur place – 5,20 € TTC livré

Baguette , jambon cuit d'origine française et beurre.



Poulet-bacon

5,30 € TTC sur place – 5,50% € TTC livré

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

Poulet-brebis

5,10 € TTC sur place – 5,30 € TTC livré

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



Thon mayo

5,10 € TTC sur place – 5,20 € TTC livré

Baguette , thon, œuf dur, mayonnaise citronnée, carottes râpées et pousses d'épinard.



Saumon, ail et fines herbes**5,40 € TTC sur place - 5,60 € TTC livré**

Pain rond multicéréales, saumon fumé, fromage fouetté ail et fines herbes, pickles d'oignons et pousses d'épinard.

Club pastrami**5,30 € TTC sur place - 5,50€ TTC livré**

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

**Club mimosa****5,10 € TTC sur place - 5,30 € TTC livré**

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

**Wrap chèvre-bacon****5,20 € TTC sur place - 5,40 € TTC livré**

Galette de blé, fromage de chèvre, bacon d'origine française, sauce au poivre, figue, noix et roquette.

Wrap falafels-tahini**5,20 € TTC sur place - 5,40 € TTC livré**

Galette de blé, falafels, caviar d'aubergines, carottes râpées, sauce tahini citronnée et oignon rouge.



30



les cuisi-chauds

Les formules sont disponibles.**1 cuisiné-chaud + 1 dessert + 1 boisson**

parmi la sélection de produits accompagnés du symbole 

Parce qu'ils doivent se manger chaud et sont préparés à la minute, ils sont exclusivement vendus en restaurant, sur place ou à emporter.

De savoureux sandwiches chauds composés d'une garniture mijotée.**Hot Dog****5,40 € TTC sur place**

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

**Hot tikka****5,20 € sur place**

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



les mini-sandwichs

Jambon

2,20 € TTC sur place - 2,30 € TTC livré

Mini-pain 🍷, jambon cuit origine France, meule du Doubs et mayonnaise.

Pastrami

2,30 € TTC sur place - 2,40 € TTC livré

Mini-pain 🍷, pastrami, coleslaw, moutarde, concombre, oignon rouge et laitue.

Chèvre

2,30 € TTC sur place - 2,40 € TTC livré

Mini-pain 🍷, fromage de chèvre, sauce miel, moutarde, noix et roquette.



MARS-MAI 2022

31

les mini-salades

Salade verte

3,30 € TTC sur place - 3,40 € TTC livré

Salade verte, noix et cranberries.



Carottes râpées

3,50 € TTC sur place - 3,60 € TTC livré

Salade de carottes râpées et ciboulette.



*pour les
petites faims*

les salades

Les formules sont disponibles:

1 salade + 1 dessert + 1 boisson

parmi la sélection de produits accompagnés du symbole 

Salade César

6,90€ TTC sur place - 7,20 € TTC livré

Salade, filet de poulet d'origine française en salaison, œuf dur, tomates cerises, sauce César et grana padano AOP.



Salade fusilli, saumon, ail et fines herbes

7,20 € TTC sur place - 7,40 € TTC livré

Salade de pâtes fusilli, saumon fumé, fromage fouetté ail et fines herbes, zeste de citron et roquette.

Salade duo riz et thon

6,90 € TTC sur place - 7,20 € TTC livré

Salade de riz vénéré et basmati, thon, œuf dur, artichaut, haricots verts, olives noires confites et tomates cerises.



Salade piémontaise végété

7,00 € TTC sur place - 7,20€ TTC livré

Salade de pommes de terre, mayonnaise, œuf dur, cornichons et tomates cerises.



Salade fusilli, pesto et bresaola

6,90 € TTC sur place - 7,20€ TTC livré

Accompagnée de tomates cerises, fromage fouetté aux herbes.

Salade sarrasin et tahini

7,20 € TTC sur place - 7,30 € TTC livré

Salade de bouchées de sarrasin, boulgour, légumes verts, patate douce, sauce tahini citronnée, noisette et oignon rouge.





les bowls

Les formules sont disponibles.

1 bowl - 1 dessert - 1 boisson

parmi la sélection de produits accompagnés du symbole

Bowl végété

8,70 € TTC sur place - 9,00 € TTC livré

Salade d'épeautre et de lentilles corail, bouchées de sarrasin, patate douce, haricots verts, fromage de brebis, sauce tahini citronnée et carottes râpées.



Bowl poulet

8,80 € TTC sur place - 9,10 € TTC livré

Salade de nouilles soba, filet de poulet d'origine française en salaison, œuf dur, guacamole, patate douce, radis, concombre, pesto et zeste de citron.



Bowl saumon

8,90 € TTC sur place - 9,20 € TTC livré

Salade de riz vénéré et basmati, fèves de soja, saumon fumé effeuillé, radis, concombre, sauce fromage blanc aneth, mangue, graines de courge.



les plats à réchauffer

33

Les formules sont disponibles.

1 plat - 1 dessert - 1 boisson

parmi la sélection de produits accompagnés du symbole

Nouilles au bœuf à la Kyoto

9,10 € TTC sur place - 9,40 € TTC livré

Bœuf à la Kyoto, nouilles soba et légumes verts.



Tikka massala

8,60 € TTC sur place - 8,90 € TTC livré

Filet de poulet d'origine française en salaison, sauce tikka et riz basmati.



Couscous végété

8,20 € TTC sur place - 8,50 € TTC livré

Semoule de blé bio, légumes couscous et bouchées végétales.



Saumon sauce beurre citron

8,90 € TTC sur place - 9,20 € TTC livré

Effeuillé de saumon fumé, épeautre et lentilles corail, poireaux et sauce beurre citron.



les pâtes à réchauffer

Les formules sont disponibles

1 plat + 1 dessert + 1 boisson

parmi la sélection de produits accompagnés du symbole 

Fusilli poulet

sauce aux champignons

7,60 € TTC sur place – 7,90 € TTC livré

Pâtes fusilli, filet de poulet d'origine française en salaison, sauce aux champignons et grana padano AOP.

Fusilli aubergines grillées

7,50 € TTC sur place – 7,80 € TTC livré

Pâtes fusilli au caviar d'aubergines, sauce tomate, aubergines grillées et pignons.



Fusilli bolognaise

7,60 € TTC sur place – 7,90 € TTC livré

Pâtes fusilli à la sauce bolognaise.

Tortelloni ricotta épinards

7,60 € TTC sur place – 7,90 € TTC livré

Tortelloni à la ricotta et aux épinards, crème tomatée et grana padano AOP.



Penne jambon cantal AOP

7,60 € TTC sur place – 7,90 € TTC livré

Pâtes penne au jambon cuit d'origine française, crème et cantal AOP.

*toujours une
Valeur sûre !*

34



les desserts

Pain perdu

3,60 € TTC sur place - 3,80 € TTC livré
Brioche moelleuse façon pain perdu.



Cheesecake

3,60 € TTC sur place - 3,80 € TTC livré
Mousse gourmande sur un biscuit croustillant.



Chia coco

2,80 € TTC sur place - 3,00 € TTC livré
Graines de chia au lait de coco, compotée de mangue et sirop d'agave.



Cookie

1,90 € TTC sur place - 2,10 € TTC livré
Cookie moelleux aux pépites de chocolat.



Deliss bio nature 0 %

2,20 € TTC sur place - 2,40 € TTC livré



Deliss bio framboise

2,50 € TTC sur place - 2,70 € TTC livré



Madeleine pâte à tartiner

2,20 € TTC sur place - 2,40 € TTC livré



Muffin chocolat

2,30 € TTC sur place - 2,50 € TTC livré
Cuit sur place.



Muffin arôme vanille

2,30 € TTC sur place - 2,50 € TTC livré
Cuit sur place.



Fromage blanc brownie et sirop macadamia

2,70 € TTC sur place - 2,90 € TTC livré
Fromage blanc au sirop de noix de macadamia et brownie.



Purée de pommes

3,00 € TTC sur place - 3,20 € TTC livré
Purée de pommes du Val de Loire sans sucre ajouté.



Salade de fruits

3,00 € TTC sur place - 3,20 € TTC livré
Fruits de saison agrémentés de sirop.



Brownie

2,60 € TTC sur place - 2,80 € TTC livré
Au chocolat et noix de pécan.



Panna cotta fruits rouges

3,60 € TTC sur place - 3,80 € TTC livré
Onctueuse et savoureuse.



LA PAUSE DE J

MARS-MAI 2022

35

Brassé coco mangue

3,60 € TTC sur place - 3,80 € TTC livré

Brassé au lait de coco et compotée de mangue.

**Mousse au chocolat**

3,60 € TTC sur place - 3,80 € TTC livré

Une mousse onctueuse et légère.

**Tiramisu madeleine**

3,60 € TTC sur place - 3,80 € TTC livré

Mousse mascarpone et madeleines imbibées de café.

**Brassé coco granola**

2,80 € TTC sur place - 3,00 € TTC livré

Brassé au lait de coco, muesli granola et coulis de fruits rouges.

**Canelé**

1,90 € TTC sur place - 2,10 € TTC livré

Canelé au rhum et à la vanille.

**Riz au lait**

3,00 € TTC sur place - 3,20 € TTC livré

Riz de Camargue au lait et à la vanille.



les boissons

Individuelles

-  Évian - 50 cl
2,20 € TTC sur place - 2,40 € TTC livré
-  Badoit citron vert - 50 cl
2,20€ TTC sur place - 2,40 € TTC livré
-  Badoit - 50 cl
2,20 € TTC sur place - 2,40 € TTC livré
-  Badoit rouge - 50 cl
2,20 € TTC sur place - 2,40 € TTC livré
-  Volvic citron - 50 cl
2,20€ TTC sur place - 2,40€ TTC livré
-  Volvic juicy fraise - 50 cl
2,20 € TTC sur place - 2,40 € TTC livré
-  Pepsi - 33 cl
2,20 € TTC sur place - 2,40 € TTC livré
-  Pepsi max - 33 cl
2,20 € TTC sur place - 2,40 € TTC livré
- Orangina - 33 cl
2,20 € TTC sur place - 2,40 € TTC livré
- Schweppes aux agrumes - 33 cl
2,40 € TTC sur place - 2,60 € TTC livré
- Pulco citronnade - 33 cl
2,40€ TTC sur place - 2,60 € TTC livré
-  Oasis tropical - 33 cl
2,20€ TTC sur place - 2,40 € TTC livré
-  Lipton Ice Tea pêche - 33 cl
2,20 € TTC sur place - 2,40 € TTC livré
-  Lipton ice tea green menthe - 33 cl
2,20 € TTC sur place - 2,40 € TTC livré
- May Tea pêche - 33 cl
2,90 € TTC sur place - 3,10 € TTC livré
- May Tea menthe - 33 cl
2,90 € TTC sur place - 3,10 € TTC livré
- Smoothie fraise banane - 25 cl
3,00€ TTC sur place - 3,30 € TTC livré
- Smoothie mangue passion - 25 cl
3,00 € TTC sur place - 3,30 € TTC livré
- Jus d'orange Tropicana - 25 cl
3,00 € TTC sur place - 3,30 € TTC livré
- Jus Energie Cherry Innocent - 33 cl
3,30 € TTC sur place - 3,50 € TTC livré

- Jus Plus Fabuleu Innocent - 33 cl
3,30 € TTC sur place - 3,50 € TTC livré
- Infusion hibiscus bio Michel et Augustin - 33 cl
2,90 € TTC sur place - 3,10 € TTC livré
- 1664 - 33 cl
3,00 € TTC sur place - 3,30 € TTC livré

À partager HT livrées

- Évian - 1 l
3,00 €
- Badoit - 1 l
3,20 €
- Jus d'orange sans pulpe Tropicana - 1 l
4,20 €

- Côtes-de-Provence - 75 cl
12,00 €
- Chablis - 75 cl
14,00 €
- Saumur-Champigny - 75 cl
13,00 €
- Côtes-du-Rhône bio - 75 cl
15,00 €
- Graves Château Petit Mouta - 75 cl
17,00 €
- Champagne Pommery brut royal - 75 cl
38,00 €
- Champagne Bricout brut - 75 cl
31,00 €
- Crémant d'Alsace - 75cl
21,00 €

37

Rester bien hydraté : -)

les services

Où commander ?

Toute notre offre est disponible en livraison.

Pour vos commandes, une seule adresse à retenir : classcroute.com



Disponible à la dernière minute

Retrouvez notre sélection de plateaux-repas livrés le jour même pour toute commande validée avant 10 h.

... et en click and collect !

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

Toujours plus responsable

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

Votre fidélité récompensée

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

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

Les allergènes

Retrouvez toutes les informations sur les allergènes.



Conditions générales de vente

CONFIRMATION

Toute commande non passée sur le site [classcroute.com](https://www.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.

DRIT 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 trois fois le taux d'intérêt légal communiqué par la Banque centrale Européenne, une indemnité forfaitaire par facture d'un montant de 40 euros ainsi que la cessation immédiate de toute commande en cours ou à venir sans préjudice de toute autre voie d'action. Nous ne pratiquons pas l'escompte.

CONDITIONS D'ANNULATION

Toute annulation d'une commande faite après 8 h 00 le jour de la livraison entraîne la facturation complète de la prestation commandée.

APPLICATION DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions. En cas de litige et à défaut d'accord amiable, tout litige sera du ressort du tribunal compétent. Class'croute se réserve le droit de modifier tout ou partie de la composition de ses produits en fonction des aléas d'approvisionnement et/ou par principe de précaution. Les présentes conditions générales de vente s'appliquent de plein droit à toute vente des produits de la carte class'croute mars-mai 2022. La vente est réputée conclue à la date d'acceptation de 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.

Nous vous invitons à vous rendre dans la rubrique « Contactez-nous » <https://www.classcroute.com/page/contact> de notre site Internet. Choisissez ensuite « Contacter votre restaurant », puis sélectionnez la ville de votre restaurant.

LIVRAISON

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

2022 -

Les produits et prix présentés sont susceptibles de modifications sans préavis.

Zone de livraison limitée. La disponibilité de certains produits peut varier au

quotidien selon les approvisionnements et les points de vente.

Comme notifié dans cette carte, certains restaurants ne proposent pas l'intégralité des recettes, renseignez-vous lors de la prise de commande.

Retrouvez les conditions générales de vente sur [classcroute.com](https://www.classcroute.com) ou renseignez-vous auprès de votre restaurant.

Photos non contractuelles/ Suggestions de présentation

Conception, mise en page :

French Connexion • Imprimerie FUCHEY

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

www.mangerbouger.fr

IDENTIFIANT UNIQUE

FR216887_01GNHD

class' croute