



class'croute®

La recette des belles journées



CARTE HIVER 2021

SAINT-OUEN-SUR-SEINE

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



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

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

Le saviez-vous ?

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

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

Nouveauté 2021...

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

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





PRODUITS
DE
SAISON



DE
NOUVELLES
RECETTES
AU RYTHME
DES SAISONS



L'OFFREDUMOMENT

Tout au long de l'année,

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

Pourquoi ces recettes de saison ?

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

Alors laissez vous tenter...



NOTRE MISSION ? ACCOMPAGNER VOS JOURNÉES DE TRAVAIL

Class'croute est à vos côtés, depuis plus de 30 ans, pour chaque **pause gourmande** au bureau. Une réunion qui risque de grignoter sur la pause déj ? Commandez un plateau-repas ! Un évènement à organiser ? Nous préparons des cocktails et buffets. Et, avec nos recettes saines, concoctées avec des saveurs de saison, c'est sûr, vous allez retourner **travailler léger** et tout sourire !

De la variété à tous les goûts !

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

ET GRANDE NOUVEAUTÉ à la carte cette année : nos « Cuisi-chauds », des sandwichs garnis pour vous tenir « Hot » composés de recettes gourmandes et savoureuses, ils offrent chaleur et satiété. Une pause déj' dans l'esprit **Streetfood**.

Des produits frais rien que pour vous !

Pour toujours plus de fraîcheur, nos sandwichs sont préparés à la minute, le pain est cuit en petite fournée **sur place** et nos recettes sont réalisées chaque jour en restaurant. Et parce que la meilleure des recettes ne serait rien sans un produit de qualité, Class'croute privilégie les **appellations certifiées** et chaque ingrédient utilisé est minutieusement sélectionné, l'origine strictement contrôlée et traçable : baguette à base de farine Label Rouge, pâtes d'Italie, fromage AOP, jambon cuit origine France, yaourt Grec, fromage blanc fermier...



NOSENGAGEMENTS POURVOUSETLAPLANÈTE

AGIR POUR MIEUX MANGER

Fraîcheur & saisonnalité !

Chez Class'croute, on reste fidèle à **chaque saison**. Alors pour les envies de champignons, avocats, carottes, oignons, choux, marrons ... c'est dans nos plats que ça se passe !

AGIR POUR MOINS GASPILLER BYE-BYE LE GÂCHIS !

Aujourd'hui, 1/3 de la production alimentaire mondiale est gaspillée. Aussi, Class'croute prépare vos repas, chaque matin, en petite quantité et adapte les portions en fonction des besoins journaliers. On propose des gobelets et couverts uniquement à la demande. Et pour ne rien gâcher, nous travaillons avec des partenaires comme « Too Good to Go » et « Phenix » qui sauvent les invendus.

AGIR POUR MOINS POLLUER

3 actions qui cartonnent !

- 1** **Éco-responsable** jusque dans nos contenants. Et oui, les saladiers et gobelets en plastique disparaissent de la pause déj et laissent place à des matériaux recyclables : gobelets en carton et pour nos bowls et salades, bols en carton et couvercles en plastique recyclé. Mais surtout, grosse innovation, nous lançons les 1^{er} plateaux-repas sans plastique, en carton FSC, entièrement recyclables élaborés en France. Ces longs mois de travail pour vous proposer ces solutions en valent la peine, non ?
- 2** Votre Carte, celle que vous êtes justement en train de lire, est imprimée sur du papier **recyclé** et **imprimé vert**. Quèsaco ? Un label de référence qui atteste qu'une impression respecte les engagements forts en matière d'impacts environnementaux
- 3** Un geste essentiel pour la planète : des poubelles **de recyclage** dans nos restaurants. De la cuisine jusqu'en salle, nous sommes tous acteurs d'un bon tri pour un bon recyclage !

AGIR POUR UNE ÉCONOMIE SOCIALE

De tout cœur avec nos producteurs !

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

LE
GESTE
=> VERT <=>



NOSSERVICES

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

Une seule adresse à retenir :
classcroute.com

Livraison

L'ensemble de notre carte est disponible en livraison.



On déj ensemble ?

Commandez à plusieurs et réceptionnez le tout en une seule livraison !

Votre fidélité récompensée

Demandez votre carte en caisse ! Vous bénéficierez de nombreuses réductions et pourrez l'utiliser comme moyen de paiement !



Disponible à la dernière minute

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

Click & collect

Commandez, réglez votre repas en ligne puis retirez-le au comptoir dédié dans votre restaurant.

Nouveauté

Les Tickets Restaurants dématérialisés sont acceptés.

LES PETITS DÉJEUNERS



UN RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER !

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

LE PETIT DÉJEUNER

7€70 TTC

PRIX PAR PERSONNE

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

LA BOX MATINALE

7€80 TTC

10 PERS.

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

LA BOX VIENNOISERIES

5€86 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

4€42 TTC

6/8 PERS.

Fruits frais du moment en fonction des disponibilités du restaurant

☺ Produit issu de l'agriculture biologique

CONSULTEZ LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS SUR NOTRE SITE INTERNET 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

**LES PLATEAUX
CLASSIC** p.9

**LES PLATEAUX
BISTROT** p.11

**LES PLATEAUX
SANDWICH** p.13



**LE SAVIEZ
VOUS ?**

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

LES PLATEAUX PREMIUM

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

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



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

*Selon disponibilités



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



WALL STREET

41€80 TTC / 38€ HT

ENTRÉE

Saumon fumé, citron vert et yaourt grec.

PLAT

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

FROMAGES AFFINÉS AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

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



CITY HALL

37€40 TTC / 34€ HT

ENTRÉE

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

PLAT

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

FROMAGES AFFINÉS AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

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

PLACE À L'HIVER AVEC SES RECETTES RÉCONFORTANTES ET SON AMBIANCE CHALEUREUSE !

Class'croute vous propose de nouvelles recettes en Éditions Limitées, élaborées autour d'**ingrédients de saison, gourmands et savoureux**. Chou-fleur, poireau, maïs, citron et amandes... Des saveurs authentiques qui incarnent l'hiver, pour le plus grand plaisir de vos papilles ! À découvrir également une **sélection de produits de fêtes** ☆ à retrouver dans nos restaurants du 1^{er} décembre au 28 janvier 2022*.



PREMIUM

Livré HT

Livré
TTC

HELLEBORES 🇫🇷

Entrée : Tartare de Saint Jacques, fromage frais aux zestes de citron, poireaux /

Plat : Faux filet de bœuf tataki et confit d'oignons, polenta et sauce champignon et truffe, mélange de légumes vapeur, parmesan / **Fromages** affinés AOP et **pain** multicéréales farine 🌾 / **Dessert**

36,00€

39,60€

VIORNES 🐟

Entrée : Mini moricette, confit d'oignons, magret de canard et noix /

Plat : Tartare de Saint Jacques, œufs de truite, pommes de terre grenaille, concombre et pickles d'oignons / **Fromages** affinés AOP et **pain** multicéréales farine 🌾 / **Dessert**

34,00€

37,40€

NOS ENGAGEMENTS POUR VOUS ET LA PLANÈTE

Avec le **Geste Vert Class'croute**, régaliez-vous de manière Responsable !

Chez Class'croute, place aux actions qui cartonnent ! Nous utilisons des matériaux recyclés et recyclables pour nos emballages et toute notre gamme de plateaux repas est en **carton FSC 100% recyclable**. Des partenariats avec Phenix et Too Good To Go sont mis en place afin de **limiter le gaspillage et sauver les invendus** !

LES PLATEAUX CLASSIC

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

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

*DESSERTS GOURMANDS

QUI VARIENT SELON LES JOURS :

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



MICHIGAN
26€40 TTC / 24€ HT



ENTRÉE

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

PLAT

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

FROMAGES AFFINÉS AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND



ARIZONA
28€60 TTC / 26€ HT

ENTRÉE

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

PLAT

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

FROMAGES AFFINÉS AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

LES PLATEAUX CLASSIC

PLATEAUX REPAS



LE MOT D'ISABELLE

OHIO

28€60 TTC / 26€ HT

ENTRÉE

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

PLAT

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

FROMAGES AFFINÉS AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND



FLORIDE

28€60 TTC / 26€ HT

ENTRÉE

Mini moricette au thon, batavia et tartare de tomates.

PLAT

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

FROMAGES AFFINÉS AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

"UN DE NOS ENGAGEMENTS FORTS POUR LA PLANÈTE ?

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

ISABELLE PARROT, DIRECTRICE RSE



Naturellement sans gluten



Sans lactose

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

PLACE À L'HIVER AVEC SES RECETTES RÉCONFORTANTES ET SON AMBIANCE CHALEUREUSE !

Class'croute vous propose de nouvelles recettes en Éditions Limitées, élaborées autour d'**ingrédients de saison, gourmands et savoureux. Chou-fleur, poireau, maïs, citron et amandes...** Des saveurs authentiques qui incarnent l'hiver, pour le plus grand plaisir de vos papilles ! À découvrir également une **sélection de produits de fêtes** ☆ à retrouver dans nos restaurants du 1^{er} décembre au 28 janvier 2022*.



CLASSIC

Livré HT

Livré
TTC

IRIS

Entrée : Choux confit d'oignons, effiloché de canard, cranberries /

26,00€ 28,60€

Plat : Filet de merlu et sa sauce gremolata, poireaux, pommes de terre grenaille, parmesan et zeste de citron / **Fromages** affinés AOP et **pain** multicéréales farine  / **Dessert** Gourmand

CERISIER

Entrée : Mini brioche, guacamole, œuf de truite, ciboulette /

27,00€ 29,70€

Plat : Pavé de saumon fumé à chaud, purée de pommes de terre à la gremolata, poireaux, pickles d'oignon / **Fromages** affinés AOP et **pain** multicéréales farine  / **Dessert** Gourmand

DAPHNÉ

Entrée : Choux fromage frais fouetté, sauce champignon et truffe, jambon cuit / **Plat :** Effiloché de canard, pickles d'oignons, polenta et petits pois, parmesan / **Fromages** affinés AOP et **pain** multicéréales farine  / **Dessert** Gourmand

25,00€ 27,50€

HAMAMELIS

Entrée : Magret de canard, roquette, noix et cranberries / **Plat :** Roti de bœuf, mafalde à la sauce champignon et truffe, tomates séchées, épinard / **Fromages** affinés AOP et **pain** multicéréales farine  / **Dessert** Gourmand

27,00€ 29,70€

JASMIN

Entrée : Clafoutis de chou-fleur et bleu, épinard / **Plat :** Œuf poché, mélange d'épeautre et lentilles corail, patate douce grillée, pickles d'oignon, touche de yaourt grec / **Fromages** affinés AOP et **pain** multicéréales farine  / **Dessert** Gourmand

25,00€ 27,50€



LES PLATEAUX BISTROT

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

*DESSERTS DU MOMENT

QUI VARIENT SELON LES JOURS :

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



OREGON

20€90 TTC / 19€ HT



MAINE

22€00 TTC / 20€ HT

ENTRÉE

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

PLAT

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

PAIN FARINE LABEL ROUGE

DESSERT DU MOMENT

ENTRÉE

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

PLAT

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

PAIN FARINE LABEL ROUGE

DESSERT DU MOMENT



MISSOURI
20€90 TTC / 19€ HT



ENTRÉE

Sablé au fromage, tartare de tomates.

PLAT

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

PAIN FARINE LABEL ROUGE

DESSERT DU MOMENT



WASHINGTON
22€00 TTC / 20€ HT

ENTRÉE

Gratin aux 4 légumes, épinards.

PLAT

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

PAIN FARINE LABEL ROUGE

DESSERT DU MOMENT



NOUVEAU

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



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

À CHAQUE SAISON, SES NOUVEAUTÉS...
RENSEIGNEZ VOUS AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE
OU RENDEZ VOUS SUR [CLASSCROUTE.COM](https://classcroute.com)

PLACE À L'HIVER AVEC SES RECETTES RÉCONFORTANTES ET SON AMBIANCE CHALEUREUSE !

Class'croute vous propose de nouvelles recettes en Éditions Limitées, élaborées autour d'**ingrédients de saison, gourmands et savoureux. Chou-fleur, poireau, maïs, citron et amandes...** Des saveurs authentiques qui incarnent l'hiver, pour le plus grand plaisir de vos papilles ! À découvrir également une **sélection de produits de fêtes** ☆ à retrouver dans nos restaurants du 1^{er} décembre au 28 janvier 2022*.



CYCLAMEN

Entrée : Mini moricette, sauce curry, chou-fleur et cranberries /
Plat : Emietté de saumon, riz basmati, poireaux, œuf poché et pickles d'oignon / **Pain / Dessert** du moment

20,00 € **22,00 €**

PERCE NEIGE

Entrée : Mini brioche, guacamole, maïs, pickles d'oignon /
Plat : Falafels, mélange d'épeautre et lentilles corail, chou-fleur, radis, yaourt grec aux échalotes / **Pain / Dessert** du moment

19,00 € **20,90 €**



NOS ENGAGEMENTS POUR VOUS ET LA PLANÈTE

Avec le **Geste Vert Class'croute**, réglez-vous de manière Responsable !
Chez Class'croute, place aux actions qui cartonnent ! Nous utilisons des matériaux recyclés et recyclables pour nos emballages et toute notre gamme de plateaux repas est en **carton FSC 100% recyclable**. Des partenariats avec Phenix et Too Good To Go sont mis en place afin de **limiter le gaspillage et sauver les invendus !**

LES PLATEAUX SANDWICH

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



LE SAVIEZ
VOUS ?



**NOS SANDWICHS SONT
PRÉPARÉS LE JOUR MÊME.**
DÉCOUVREZ NOS RECETTES
À BASE DE PAIN AUX CÉRÉALES
OU NOTRE NOUVEAU PAIN
FAÇON BRETEL : VOUS N'EN FEREZ
QU'UNE BOUCHÉE !

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS PAGES 30 ET 31



RECETTES AU CHOIX :

16€50 TTC



POISSON

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



VÉGÉTARIEN

Demandez notre sélection de saison à nos collaborateurs.



POULET

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



POULET - PORC

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



PORC

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

LES BOX À PARTAGER



C'EST PARTY AU BUREAU !

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

Il y a mille et une raisons de bien manger au bureau ! Découvrez nos box à partager, assis ou debout, mais toujours dans le respect des gestes barrières !

**LES BOX À PARTAGER
SALÉES** p.15

**LES BOX À PARTAGER
SUCRÉES** p.16

LES BOX À PARTAGER SALÉES



BOX DEMI-PITA

28€60 TTC - 26€ HT
8 PCS. 4/5 PERS.

THON

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

OU

POULET

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

OU

THON/POULET

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



BOX MINI SALADES

31€90 TTC - 29€ HT
9 PCS. 3/4 PERS.

UNE BOX AU CHOIX :

SALADES DE CRUDITÉS

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

OU

SALADES DE PÂTES

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



BOX À CRUDITÉS*

50€60 TTC - 46€ HT
10 PCS.

ASSORTIMENT DE :

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

BOX MINI SANDWICHES

41€80 TTC - 38€ HT
12 PCS. 4/5 PERS.

UNE BOX AU CHOIX :

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



BOX MIXTE

41€80 TTC - 38€ HT
12 PCS. 4/5 PERS.

UNE BOX AU CHOIX :

CAROTTES/POULET/CHÈVRE

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

OU

LÉGUMES/THON/BŒUF

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



BOX WRAPS

42€90 TTC - 39€ HT
14 PCS. 5/6 PERS.

UNE BOX AU CHOIX :

POULET/LÉGUMES

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

OU

THON/LÉGUMES

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



FIFTEEN BURGERS

39€60 TTC - 36€ HT
15 PCS. 6/8 PERS.

ASSORTIMENT DE :

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

LE CROISSANT* DWICH

12 PCS. 6/8 PERS.
41€80 TTC - 38€ HT

ASSORTIMENT DE MINI CROISSANTS :

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



LES BOX À PARTAGER SUCRÉES



DESSERTS PÂTISSIERS

31690 TTC - 29€ HT

6 PCS. 6 PERS.

ASSORTIMENT DE 3 DESSERTS DIFFÉRENTS PARMI :

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



BOX SWEET

31690 TTC - 29€ HT

12 PCS. 8/10 PERS.

ASSORTIMENT DE :

Muffin • Cookie • Cake • Brownie.



DESSERTS DU SOLEIL

26640 TTC - 24€ HT

6 PCS. 6 PERS.

ASSORTIMENT DE 3 DESSERTS DIFFÉRENTS PARMI :

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



UN ÉVÈNEMENT À ORGANISER ?

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



BOX DOUCEUR

31690 TTC - 29€ HT

9 PCS. 6/8 PERS.

ASSORTIMENT DE :

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



BOX CALIFORNIA DREAM

36630 TTC - 33€ HT

12 PCS. 8/10 PERS.

ASSORTIMENT DE :

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



FÊTES DE FIN D'ANNÉE EN ENTREPRISE

**DÉCOUVREZ
NOTRE OFFRE TRAITEUR
SPÉCIAL FÊTES !**

**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



 **DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION DES FÊTES
À NOS ÉQUIPES COMMERCIALES ET
RETROUVEZ LES SUR WWW.CLASSCROUTE.COM**

class croute®

La recette des belles journées

DÉCOUVREZ UN AVANT-GOÛT DE NOTRE SÉLECTION POUR LES FÊTES



**PLATEAU CROQUE-MONSEUR
À LA TRUFFE & AU COMTÉ**

45,45 € HT - 50,00 € TTC



**ASSORTIMENT DE
24 MINI MORICETTES**

50,00 € HT - 55,00 € TTC



**ASSORTIMENT DE
24 VERRINES**

65,00 € HT - 71,50 € TTC



**ASSORTIMENT DE 54
PETITS FOURS SALÉS D'EXCEPTION**

72,73 € HT - 80,00 € TTC

LE COCKTAIL SALÉ



MINI MORICETTES

31€90 TTC - 29€ HT
24 PCS.

UN PLATEAU AU CHOIX : SAUMON/BŒUF/CHÈVRE

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

OU

POULET/THON/JAMBON

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



MINI WRAPS

62€70 TTC - 57€ HT
40 PCS.

ASSORTIMENT DE WRAPS :

Houmous, carottes râpées, graines grillées et roquette • Jambon cuit, Comté et mayonnaise • Pastrami, sauce poivre, cheddar • Saumon fumé, fromage fougère au sel de Guérande, herbes aromatiques et citron vert.



MINI MUFFINS

57€20 TTC - 54€22 HT
40 PCS.

ASSORTIMENT DE MUFFINS :

Jambon emmental • Tomate basilic • Petits pois, menthe • Carotte curry.



MINI BRIOCHES

62€70 TTC - 57€ HT
40 PCS.

ASSORTIMENT DE BRIOCHES :

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



ASSORTIMENT BEYROUTH

57€20 TTC - 52€ HT
40 PCS.

ASSORTIMENT DE :

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



ASSORTIMENT FRENCH TOUCH

57€20 TTC - 52€ HT
43 PCS.

ASSORTIMENT DE :

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

LE COCKTAIL SALÉ



MINI QUICHES

60€50 TTC - 57€35 HT
50 PCS.

ASSORTIMENT DE QUICHES :

Champignon ail et persil • Tartiflette •
Saumon aneth • Tomate chèvre et basilic
• Choux fleur brocoli.



BOX SALÉE/SUCRÉE

132€ TTC - 120€ HT
120 PCS.

ASSORTIMENT DE :

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

LE SAVIEZ
VOUS ?

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

LE COCKTAIL SUCRÉ



MINI PÂTISSERIES TRADITION

60€50 TTC - 57€35 HT
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

66€00 TTC - 62€56 HT
48 PCS.

ASSORTIMENT DE :

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

LE COCKTAIL SUCRÉ



MACARONS

42690 TTC - 39600 HT

36 PCS.

ASSORTIMENT DE MACARONS :

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



PETITES VERRINES

71650 TTC - 65600 HT

36 PCS.

ASSORTIMENT DE VERRINES :

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



MINI FINANCIERS

66600 TTC - 62656 HT

48 PCS.

ASSORTIMENT DE FINANCIERS :

Moelleux aux amandes • Moelleux à la
pistache et abricot • Moelleux à la noix
de coco • Moelleux aux amandes et
griottes • Moelleux aux amandes/
noisette et compotée de pommes •
Moelleux chocolat aux pépites de
chocolat.



ASSORTIMENT GOURMAND

60650 TTC - 55600 HT

39 PCS.

ASSORTIMENT DE :

Verrine de yaourt grec mangue, groseilles
et cranberries • Verrine lactée citron et
fraise • Verrine lactée purée de pommes
et fruits rouges • Brownie.



ASSORTIMENT TOUR DE FRANCE

64690 TTC - 59600 HT

53 PCS.

ASSORTIMENT DE :

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

LE BUFFET

NOS PLATEAUX

Assiettes et couverts fournis



PLATEAU DE POULET MARINÉ

42€90 TTC - 39€00 HT
10 PERS.

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



PLATEAU DE RÔTI DE BŒUF

60€50 TTC - 55€00 HT
10 PERS.

Rôti de bœuf • 2 sauces : mayonnaise et moutarde.



PLATEAU DE CHARCUTERIE

53€90 TTC - 49€00 HT
10 PERS.

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE :

Sélection de charcuterie accompagnée de pain.



PLATEAU MIXTE

51€70 TTC - 47€00 HT
10 PERS.

ASSORTIMENT DE :

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



PLATEAU DE FROMAGES AOP

49€50 TTC - 45€00 HT
10 PERS.

ASSORTIMENT DE :

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



PLATEAU DE SAUMON FUMÉ

71€50 TTC - 65€00 HT
10 PERS.

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

LE BUFFET

NOS SALADES

Assiettes et couverts fournis



SALADES VÉGÉTARIENNES

50€60 TTC - 46€00 HT

10 PERS.

UNE RECETTE AU CHOIX :

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

D'autres recettes sont disponibles sur notre site internet.



SALADES COMPOSÉES

50€60 TTC - 46€00 HT

10 PERS.

UNE RECETTE AU CHOIX :

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

• Salade de fusilli, émiette de saumon fumé, sauce aux herbes aromatiques, roquette et coulis au balsamique de Modène • Salade de fusilli, billes de mozzarella, pesto, coppa, tomates cerises mi-séchées, vinaigrette et roquette.

D'autres recettes sont disponibles sur notre site internet.

NOS DESSERTS POUR VOS BUFFETS



SALADE DE FRUITS

42€90 TTC - 39€00 HT

10 PERS.

Mélange de fruits de saison, sirop et menthe fraîche.



MOELLEUX AU CHOCOLAT

42€90 TTC - 40€66 HT

10 PERS.



TARTE BOURDALOUE AUX POIRES

42€90 TTC - 40€66 HT

10 PERS.

**LES DESSERTS PÂTISSIERS (PAGE 16)
SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES.**

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

LA PAUSE DÉJEUNER

ON PREND LA PAUSE, ELLE S'IMPOSE !

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

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

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



LES CUISI-CHAUDS

DISPONIBLES UNIQUEMENT EN BOUTIQUE

MENU CUISI-CHAUDS

9€30 TTC (UNIQUEMENT SUR PLACE)

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



Au menu



Sans lactose



Naturellement sans gluten



Végétarien



LE BOMBAY



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

LE NEW YORKAIS



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



PRODUIT INDISPONIBLE EN LIVRAISON

LE SAVIEZ-VOUS ?

NOS CUISI-CHAUDS SONT DISPONIBLES UNIQUEMENT
EN RESTAURANT. ILS SONT PRÉPARÉS À LA COMMANDE...
LAISSEZ-VOUS TENTER !



NOS CUISI-CHAUDS



PATATE DOUCE CHOU-FLEUR

Pain façon bretzel, chou-fleur, patate douce, feta, sauce curry



POIREAU ET SAUMON FUMÉ

Pain façon bretzel, poireaux, émietté de saumon fumé, crème moutardée et pickles d'oignons

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

LA PAUSE SALADES

MENU SALADE

10€40 TTC

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

 Au menu

 Naturellement sans gluten

 Sans lactose

 Végétarien



L'ÉCLATANTE

7€20 TTC

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

  

LA SENSUELLE

7€20 TTC

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



LA ROMANTIQUE

7€20 TTC

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

 

L'AVENTURIÈRE

7€30 TTC

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

  

LA GAGNANTE

7€30 TTC

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

 

LA CHARMEUSE

7€40 TTC

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

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

NOS PETITES SALADES

LA COMPAGNE

3€50 TTC

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

  



RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS PAGES 30 ET 31

PLACE À L'HIVER AVEC SES RECETTES RÉCONFORTANTES ET SON AMBIANCE CHALEUREUSE !

Class'croute vous propose de nouvelles recettes en Éditions Limitées, élaborées autour d'**ingrédients de saison, gourmands et savoureux. Chou-fleur, poireau, maïs, citron et amandes...** Des saveurs authentiques qui incarnent l'hiver, pour le plus grand plaisir de vos papilles ! À découvrir également une **sélection de produits de fêtes** ☆ à retrouver dans nos restaurants du 1^{er} décembre au 28 janvier 2022*.



SALADES

Sur place
TTC

Livré
TTC

POIREAU ET SAUMON FUMÉ   7,00€ **7,30€**
Salade de riz basmati, poireau, miettes de saumon fumé, œuf poché et oignon rouge

PETITES SALADES

Sur place
TTC

Livré
TTC

PETITE POIREAU ET ROQUETTE    3,10€ **3,50€**
Petite salade de poireau, roquette et sauce à l'échalote

PETITE CHOU-FLEUR ÉPINARD    3,10€ **3,50€**
Petite salade de chou-fleur, sauce citronnée, épinard

NOS ENGAGEMENTS POUR VOUS ET LA PLANÈTE

Avec le **Geste Vert Class'croute**, réglez-vous de manière Responsable !
Chez Class'croute, place aux actions qui cartonnent ! Nous utilisons des matériaux recyclés et recyclables pour nos emballages et toute notre gamme de plateaux repas est en **carton FSC 100% recyclable**. Des partenariats avec Phenix et Too Good To Go sont mis en place afin de **limiter le gaspillage et sauver les invendus** !

LA PAUSE SANDWICHS

MENU SANDWICH

9€40 TTC

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

(m) Au menu

VEGE Végétarien



L'ITALIEN

5€80 TTC

Pain aux céréales, carpaccio de boeuf mariné, pesto, parmesan et roquette. (m)

LE BROOKLYN

5€80 TTC

Pain façon **Bretzel**, aiguillette de poulet en salaison, cheddar mature, bacon,
sauce poivre, batavia.

LE GLADIATEUR

5€50 TTC

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

LE FLAMBEUR

5€50 TTC

Baguette 🍞, miettes de thon, tomate, œuf dur, mayonnaise, batavia, (m)
pesto et basilic frais.

LE TÊTU

5€50 TTC

Baguette 🍞, fromage de chèvre, bacon, sauce miel moutarde, roquette et noix. (m)

LE SURPRENANT

5€60 TTC

Pain aux céréales, saumon fumé, sauce façon tzatziki, concombre et menthe. (m)

LE SPONTANÉ

5€80 TTC

Baguette 🍞, jambon cuit origine France, Comté, mayonnaise et batavia.

LE PURISTE

4€40 TTC

Baguette 🍞, jambon cuit origine France et beurre doux.

NOS MINIS SANDWICHS

LE MINI ITALIEN

2€50 TTC

Mini **pain**, carpaccio de boeuf mariné,
pesto, parmesan et roquette.

LE MINI CHÈVRE

2€50 TTC

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

VEGE

LE MINI SPONTANÉ

2€50 TTC

Mini **pain**, jambon cuit, Comté
et mayonnaise.

LE SAVIEZ-VOUS ?

NÔTRE PAIN BAGUETTE EST FABRIQUÉ À BASE DE FARINE 🍞 D'ORIGINE FRANÇAISE
IL OFFRE UNE MIE AÉRÉE ET UN DÉLICIEUX GOÛT DE BLÉ TOASTÉ.
CE PAIN EST CUIT SUR PLACE CHAQUE MATIN POUR UN CROUSTILLANT MAXIMUM !

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

PLACE À L'HIVER AVEC SES RECETTES RÉCONFORTANTES ET SON AMBIANCE CHALEUREUSE !

Class'croute vous propose de nouvelles recettes en Éditions Limitées, élaborées autour d'**ingrédients de saison, gourmands et savoureux. Chou-fleur, poireau, maïs, citron et amandes...** Des saveurs authentiques qui incarnent l'hiver, pour le plus grand plaisir de vos papilles ! À découvrir également une **sélection de produits de fêtes** ☆ à retrouver dans nos restaurants du 1^{er} décembre au 28 janvier 2022*.



MINIS SANDWICHES

	Sur place TTC	Livré TTC
MAÏS ET PASTRAMI Ⓞ Petit pain nature, pastrami, maïs, mayonnaise au paprika fumé et pickles d'oignons	2,20€	2,50€
POIREAU ET SAUMON FUMÉ Pain pérenne, fromage frais fouetté moutardé à l'échalote, poireau, émietté de saumon fumé	2,20€	2,50€



SANDWICHES

	Sur place TTC	Livré TTC
☆ COMTÉ JAMBON ET TRUFFE •1€ Baguette 🍞, jambon, comté, beurre doux, sauce champignon et truffe	5,50€	5,80€
☆ CANARD ET CRANBERRIES Ⓞ •1€ Baguette multicéréales, confit d'oignons, effiloché de canard, cranberries et noix	5,50€	5,80€
Ⓜ SAUMON FUMÉ ET POIREAU Baguette 🍞, fromage frais fouetté moutardé à l'échalote, émietté de saumon fumé et poireau	5,20€	5,50€
Ⓜ VÉGÉ CONCOMBRE ET MAÏS Ⓞ VEGE Pain façon bretzel, maïs, mayonnaise au paprika fumé, concombre et pickles d'oignon	5,20€	5,50€
Ⓜ PASTRAMI MAÏS ET CONCOMBRE Ⓞ Pain façon bretzel, pastrami, maïs, mayonnaise au paprika fumé, concombre et pickles d'oignon	5,20€	5,50€



NOS ENGAGEMENTS POUR VOUS ET LA PLANÈTE

Avec le **Geste Vert Class'croute**, régaliez-vous de manière Responsable ! Chez Class'croute, place aux actions qui cartonnent ! Nous utilisons des matériaux recyclés et recyclables pour nos emballages et toute notre gamme de plateaux repas est en **carton FSC 100% recyclable**. Des partenariats avec Phenix et Too Good To Go sont mis en place afin de **limiter le gaspillage et sauver les invendus !**

LA PAUSE PÂTES

MENU PÂTES 10€60 TTC

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

 Au menu

 Végétarien



LA SAVOUREUSE 8€10 TTC

Pâtes complètes mafalde  aux légumes cuisinés, tomate, pesto, basilic, parmesan et pignons de pin.

 

L'IMPULSIVE 8€20 TTC

Pâtes penne  à la sauce curry et jus de yuzu, filet de poulet en salaison et épinard.



LA LITTLE ITALY 8€20 TTC

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

 

LES PLATS CHAUDS

11€40 TTC

MENU PLATS CHAUDS

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



LE TORRIDE 8€70 TTC

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



L'ENVOÛTANT 8€90 TTC

Riz basmati, sauce tikka massala et filet de poulet.



 Pâtes italiennes  Issu de la pêche durable

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS PAGES 30 ET 31

PLACE À L'HIVER AVEC SES RECETTES RÉCONFORTANTES ET SON AMBIANCE CHALEUREUSE !

Class'croute vous propose de nouvelles recettes en Éditions Limitées, élaborées autour d'**ingrédients de saison, gourmands et savoureux. Chou-fleur, poireau, maïs, citron et amandes...** Des saveurs authentiques qui incarnent l'hiver, pour le plus grand plaisir de vos papilles ! À découvrir également une **sélection de produits de fêtes** ☆ à retrouver dans nos restaurants du 1^{er} décembre au 28 janvier 2022*.



PÂTES

	Sur place TTC	Livré TTC
 FUSILLI RACLETTE ET BACON	7,90€	8,20€
Fusilli raclette, bacon, crème et confit d'oignons		
☆  TORTELLONI AU SAUMON	8,20€	8,50€
Tortelloni au saumon, crème, parmesan AOP, épinard et zeste de citron		
MAFALDES SAUMON ET POIREAU	8,20€	8,50€
Mafaldes, saumon fumé émietté, émincé de poireau à la crème		
FUSILLI 4 FROMAGES ET TRUFFE 	8,20€	8,50€
Fusilli sauce 4 fromages, sauce champignon et truffe, parmesan AOP		



PLATS CHAUDS

	Sur place TTC	Livré TTC
 RISOTTO POIRE ET SAUCE 4 FROMAGES  	8,80€	9,00€
Risotto sauce 4 fromages, poire, amandes effilées et fourme d'ambert AOP		
 PARMENTIER DE CANARD 	8,80€	9,00€
Purée de pomme de terre et chou-fleur, effiloché de canard, amandes et pickles d'oignons		

NOS ENGAGEMENTS POUR VOUS ET LA PLANÈTE

Avec le **Geste Vert Class'croute**, régaliez-vous de manière Responsable ! Chez Class'croute, place aux actions qui cartonnent ! Nous utilisons des matériaux recyclés et recyclables pour nos emballages et toute notre gamme de plateaux repas est en **carton FSC 100% recyclable**. Des partenariats avec Phenix et Too Good To Go sont mis en place afin de **limiter le gaspillage et sauver les invendus !**

LES BOWLS

MENU BOWL
12€60 TTC

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



(m) Au menu (N) Naturellement sans gluten (L) Sans lactose

LE BOOSTER

9€90 TTC

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

(m) (L)



LE ZEN

9€90 TTC

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

(m) (N)

BOWLS

Sur place
TTC

Livré
TTC

	(m) BOWL POULET POMME PAILLASSON (L) 9,90€ 10,30€
	Pomme de terre paillasson, poulet en salaison, mélange d'épeautre et lentilles corail, maïs, tomatade
	(m) BOWL BASMATI ET FALAFELS (N) (L) (VEGE) 9,90€ 10,30€
	Riz basmati, falafels, chou-fleur, poireau, sauce curry et amandes effilées
(m)	BOWL LENTILLES CORAIL ET CHOU-FLEUR (VEGE) 9,50€ 9,90€
	Mélange d'épeautre, lentilles corail, chou-fleur, radis, falafels, yaourt grec et échalote



NOS BOWLS

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



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



LES DESSERTS



Au menu



Naturellement sans gluten



Sans lactose



CHIA COCO : Graines de chia au lait de coco et sirop d'agave, compotée de mangue. (m) (L) (N) (V)	2690 TTC
RIZ AU LAIT : Riz de Camargue au lait (L) et à la vanille. (m) (L) (N)	2690 TTC
PURÉE DE POMMES : Purée de pommes du Val de Loire sans sucre ajouté. (m) (L) (N) (V)	2690 TTC
SALADE DE FRUITS : Salade de fruits de saison et sirop. (m) (L) (N) (V)	3610 TTC
DELISS NATURE 0% BIO : Yaourt au lait (L) écrémé. (L) (m) (L) (N) (V)	2640 TTC
DELISS FRUITS BIO : Yaourt au lait (L) entier, confit de framboise (L) (m) (L) (N) (V)	2670 TTC
PLAISIR LACTÉ BROWNIE : Yaourt grec au sirop de noix de macadamia et brownie. (m)	2690 TTC
BROWNIE : Au chocolat et noix. (m)	2690 TTC
MUFFIN CHOCOLAT : Aux pépites de chocolat. Cuit sur place. (m)	2650 TTC
MUFFIN ARÔME VANILLE : Cuit sur place. (m)	2650 TTC
MADELEINE PÂTE À TARTINER : Madeleine à la pâte à tartiner aux noisettes et sans huile de palme. (m) 2650 TTC	
CANÉLÉ DE BORDEAUX (m)	2630 TTC
COOKIE : Aux pépites de chocolat. (m)	2630 TTC
PASTEL DE NATA : Pastel de nata pur beurre. (m)	2620 TTC
MOUSSE AU CHOCOLAT	3660 TTC
CHEESECAKE	3650 TTC
PANNA COTTA : Au coulis de framboise.	3660 TTC
BRASSÉ CITRON COCO MERINGUÉ (L) (N) (V)	3,60€ 3,80€
Brassé au lait de coco, crème de citron et meringue	
(m) MUFFIN CITRON AMANDES (V)	2,40€ 2,60€
Muffin vanille, crème de citron et amandes effilées	
(m) MOUSSE POIRE AMANDE CHOCOLAT (L) (N) (V) ..	3,50€ 3,60€
Mousse de mascarpone, compotée de poires, copeaux de chocolat et amandes effilées	

(L) Lait Français des Alpes

(V) Produit issu de l'agriculture biologique

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS PAGES 30 ET 31

CARTE 2021 LES BOISSONS

 Au menu

EVIAN 50 cl	2€40 TTC	
BADOIT VERTE 50 cl	2€40 TTC	
BADOIT ROUGE 50 cl	2€40 TTC	
BADOIT CITRON VERT 50 cl	2€40 TTC	
ORANGINA 33 cl	2€40 TTC	
OASIS TROPICAL 33 cl	2€40 TTC	
PEPSI COLA 33 cl	2€40 TTC	
PEPSI MAX 33 cl	2€40 TTC	
VOLVIC JUICY FRAISE 50 cl	2€40 TTC	
VOLVIC ZEST CITRON 50 cl	2€40 TTC	
LIPTON ICE TEA PÊCHE 33 cl	2€40 TTC	
LIPTON ICE TEA GREEN MENTHE 33 cl	2€40 TTC	
JUS D'ORANGE FRAIS 25 cl	3€10 TTC	
SCHWEPPES AGRUMES 33 cl	2€50 TTC	
PULCO CITRON 33 cl	2€50 TTC	

 Produit issu de l'agriculture biologique

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

LES BOISSONS À PARTAGER :

VIN AOP-AOC

PETIT CHABLIS BLANC 75cl	18€00 TTC
CÔTES-DE-PROVENCE ROSÉ 75cl	16€00 TTC
SAUMUR ROUGE 75cl	16€80 TTC
CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE 75cl	16€80 TTC
MÉDOC ROUGE 75cl	25€20 TTC

CHAMPAGNE AOC

LOUIS SERRIER 75cl	30€00 TTC
DEUTZ BRUT 75cl	42€00 TTC

EAU MINÉRALE & JUS DE FRUIT

EVIAN 1L	3€50 TTC
BADOIT 1L	3€50 TTC
JUS D'ORANGE 100% PUR JUS TROPICANA 1L	5€00 TTC
PEPSI MAX 1,5L	3€50 TTC
PEPSI MAX 1,5L	3€50 TTC

CRÉMANT

CRÉMANT D'ALSACE 75cl	24€00 TTC
-----------------------------	-----------

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

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

CONFIRMATION

Toute commande non passée sur le site classcroute.com doit être confirmée par téléphone ou par courriel.

COORDONNÉES

Nous vous remercions de vérifier lors de la prise de commande l'exactitude des coordonnées de livraison et de facturation. Class'croute ne pourrait être tenu pour responsable d'éventuels retards en cas d'informations erronées ou incomplètes.

RÉCLAMATIONS

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

DROIT DE RÉTRACTATION

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

PAIEMENT

Sauf convention écrite et signée par les deux parties, l'ensemble de nos prestations sera facturé et réglé au comptant le jour de la livraison. Les règlements par chèques bancaires doivent être libellés à l'ordre de class'croute. Toute somme non payée à la date d'exigibilité produira de plein droit, sans mise en demeure particulière et préalable, des pénalités de retard correspondant à minima à 3 fois le taux d'intérêt légal communiqué par la Banque Centrale Européenne, une indemnité forfaitaire par facture d'un montant de 40 euros ainsi que la cessation immédiate de toute commande en cours ou à venir sans préjudice de toute autre voie d'action. Nous ne pratiquons pas l'escompte.

CONDITIONS D'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.

2021 - Les produits et prix présentés sont susceptibles de modifications sans préavis. Zone de livraison limitée - La disponibilité de certains produits peut varier au quotidien selon les approvisionnements et les points de vente. Comme notifié dans cette carte, certains restaurants ne proposent pas l'intégralité des recettes, renseignez-vous lors de la prise de commande.

Retrouvez les conditions générales de vente sur classcroute.com ou renseignez-vous auprès de votre restaurant.

Conception, mise en page : Studio376 • Imprimerie FUCHEY

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

classcroute®

La recette des belles journées

SAINT-OUEN

Commerçant Indépendant - eurl LE LAB
50 Avenue Gabriel Péri
93400 Saint-Ouen

PANTIN

Commerçant Indépendant - sarl LE SHOP
2 Place Salvador Allende
93500 Pantin

POUR LES COMMUNES DE :

**Saint-Ouen, Clichy, Aubervilliers, Levallois-Perret, La Courneuve, L'île-Saint-Denis,
Zone EMGP D'Aubervilliers, de la Plaine Saint-Denis & des Portes de Paris
Épinay-sur-Seine*, Villetaneuse*, Pierrefitte-sur-Seine*, Stains*
Garges-lès-Gonesse*, Arnouville*, Villiers-le-Bel*, Sarcelles*, Montmagny*, Grolay***

POUR COMMANDER D'UN CLIC : classcroute.com

POUR NOUS CONTACTER :

Petits-déjeuners **01 49 21 20 22**
Plateaux repas & Cocktails de 7h00 à 20h00
email : saintouen@classcroute.com

Sandwichs **01 49 21 20 20**
Salades de 8h00 à 13h45
Plats Chauds

POUR LES COMMUNES DE :

Pantin, Les Lilas, Bondy, Le Pré-Saint-Gervais, Bobigny, Noisy-le-Sec, Romainville

POUR COMMANDER D'UN CLIC : classcroute.com

POUR NOUS CONTACTER :

Plateaux repas **01 49 21 20 22**
& Cocktails de 7h00 à 20h00
email : saintouen@classcroute.com

Petits déjeuners **01 48 95 75 75**
Sandwichs - Salades - Plats Chauds de 8h00 à 13h45
email : pantin@classcroute.com

RESTAURATION ÉVÉNEMENTIELLE

Pour l'organisation de votre cocktail, buffet
ou de toute autre réception festive,
nous vous proposons une prestation sur mesure,
contactez Monsieur Matthieu MASNOU
ou Monsieur Yann CHOPARD, service traiteur et
plateau repas au 01 49 21 20 22.

POUR LES VILLES AVEC UN ASTERISQUE * :

*modalités de livraison différentes, merci de nous contacter

Retrouvez toutes nos actualités

