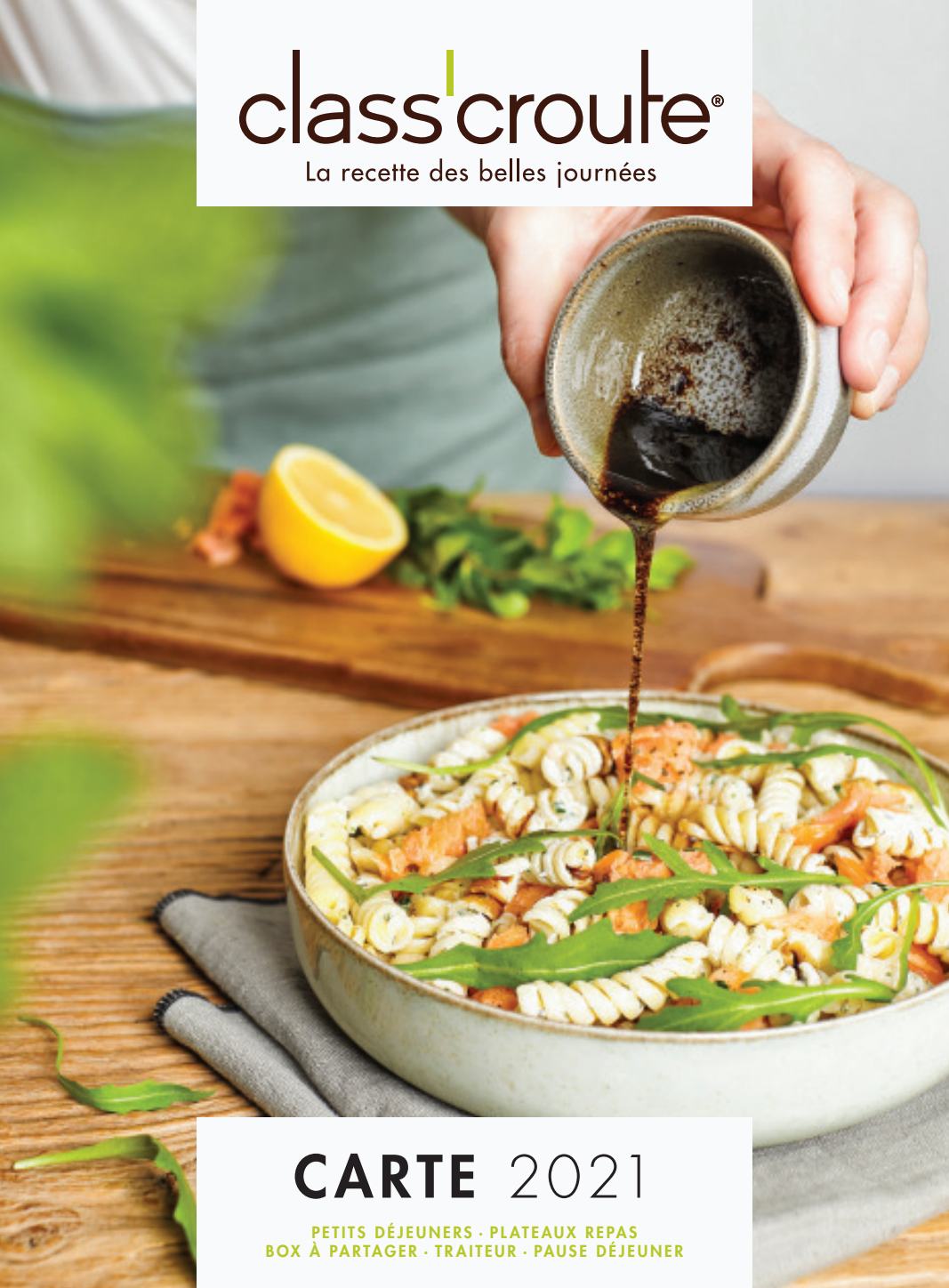
class'croute®

La recette des belles journées



CARTE 2021

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

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

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

Le saviez-vous ?

Nos sandwichs 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.

L'OFFRE DU MOMENT

Tout au long de l'année,
nous allons vous faire découvrir de nouvelles recettes concoctées par notre Cheffe avec des ingrédients minutieusement sélectionnés pour vous… à chaque saison, ses fruits et légumes !

Pourquoi ces recettes de saison ?

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

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

De la variété à tous les goûts !

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

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

NOS ENGAGEMENTS
POUR VOUS ET LA PLANÈTE

AGIR POUR MIEUX MANGER
Fraîcheur & saisonnalité !

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

AGIR POUR MOINS GASPILLER
BYE-BYE LE GÂCHIS !

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

AGIR POUR MOINS POLLUER
3 actions qui cartonnent !

1. **Éco-responsable** jusque dans nos contenants. Et oui, les saladiers et gobelets en plastique disparaissent de la pause déj et laissent place à des matériaux recyclables : gobelets en carton et pour nos bowls et salades, bols en carton et couvercles en plastique recyclé. Mais surtout, grosse innovation, nous lançons les 1er plateaux-repas sans plastique, en carton FSC, entièrement recyclables élaborés en France. Ces longs mois de travail pour vous proposer ces solutions en valent la peine, non ?

2. Votre Carte, celle que vous êtes justement en train de lire, est imprimée sur du papier **recyclé** et **imprim'vert**. 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.

NOS SERVICES

Où commander, se renseigner, consulter la carte ou ses dernières commandes ?
Une seule adresse à retenir :
classcroute.com

Livraison
L'ensemble de notre carte est disponible en livraison.

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

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

Disponible à la dernière minute
Retrouvez notre sélection de plateaux repas livrés le jour même pour toute commande effectuée avant 10h.

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

Nouveauté
Les Tickets Restaurants dématérialisés sont acceptés.

LES PETITS DÉJEUNERS

UN RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER !

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

LE PETIT DÉJEUNER

PRIX PAR PERSONNE

1 café (b) ou 1 thé (b), 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

10 PERS.

1 thermos de café (b), 1 thermos d'eau chaude, des sachets de thé (b), 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

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

6/8 PERS.

Fruits frais du moment en fonction des disponibilités du restaurant

(b) 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.

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS PAGES 30 ET 31

LES PLATEAUX PREMIUM

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

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

NOUVEAU

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

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

WALL STREET

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 coeur de fruits rouges ou dôme au chocolat signé P. Urraca, Meilleur Ouvrier de France.

CITY HALL

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 coeur de fruits rouges ou dôme au chocolat signé P. Urraca, Meilleur Ouvrier de France.

À DÉCOUVRIR ET DÉGUSTER,

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

LES PLATEAUX CLASSIC

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

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

***DESSERTS GOURMANDS**

QUI VARIENT SELON LES JOURS :

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

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS PAGES 30 ET 31

MICHIGAN

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

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

FROMAGES AFFINÉS AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

ARIZONA

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

OHIO

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

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

LE GESTE VERT

LE MOT D'ISABELLE

"UN DE NOS ENGAGEMENTS FORTS POUR LA PLANÈTE ?
ETRE 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

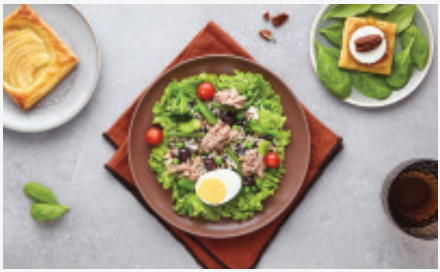
LES PLATEAUX BISTROT

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



RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS PAGES 30 ET 31

OREGON

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

MAINE

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

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

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 SAVOURER 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

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

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 BRETZEL : VOUS N'EN FEREZ QU'UNE BOUCHÉE !

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS PAGES 30 ET 31

RECETTES AU CHOIX :

POISSON

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

VÉGÉTARIEN

Demandez notre sélection de saison à nos collaborateurs.

POULET

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

POULET - PORC

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

PORC

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

LES BOX
À PARTAGER

C'EST PARTY AU BUREAU !

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

LES BOX À PARTAGER SALÉES p.15

LES BOX À PARTAGER SUCRÉES p.16

BOX MINI SANDWICHS

12 PCS. 4/5 PERS.

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

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

LES BOX À PARTAGER **SALÉES**

BOX DEMI-PITA

8 PCS. 4/5 PERS.

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

OU

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

OU

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

BOX MINI SALADES

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*

10 PCS.

ASSORTIMENT DE :
Radis • bâtonnets de carotte • bâtonnets de concombre • houmous • Yaourt, miel.

BOX MIXTE

12 PCS. 4/5 PERS.

UNE BOX AU CHOIX :
CAROTTES/POULET/CHÈVRE
Salade de carottes râpées, roquette, cranberries • Pain pita, poulet en salaison, tomate, parmesan, sauce caesar et roquette • Mini pain, fromage de chèvre, sauce miel, noix et roquette.

OU

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

BOX WRAPS

14 PCS. 5/6 PERS.

UNE BOX AU CHOIX :
POULET/LÉGUMES
Wrap, filet de poulet en salaison, 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

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.

ASSORTIMENT
DE MINI CROISSANTS :
Jambon, mayonnaise, Comté • Tartinade de thon, pesto, tomates mi-séchées, épinard • Poulet en salaison, sauce curry, cranberries.

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS PAGES 30 ET 31

LES BOX À PARTAGER **SUCRÉES**

DESSERTS PÂTISSIERS

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

12 PCS. 8/10 PERS.

ASSORTIMENT DE :
Muffin • Cookie • Cake • Brownie.

DESSERTS DU SOLEIL

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.**

BOX DOUCEUR

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

12 PCS. 8/10 PERS.

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

LE SAVIEZ VOUS ?

UN ÉVÈNEMENT À ORGANISER ?

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

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

LE TRAITEUR

UNE OCCASION À CÉLÉBRER ?

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

QUEL COCKTAIL POUR VOTRE ÉVÈNEMENT ?

COCKTAIL RAPIDE
MOINS D'1H

6 À 8 PIÈCES PAR PERSONNE

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

COCKTAIL APÉRITIF
1H À 1H30

8 À 12 PIÈCES PAR PERSONNE

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

DÉJEUNATOIRE OU DÎNATOIRE
2H À 2H30

18 À 20 PIÈCES PAR PERSONNE

- 12 à 13 mini pièces salées
- 6 à 7 mini pièces sucrées

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS PAGES 30 ET 31

LE COCKTAIL **SALÉ**

MINI MORICETTES

24 PCS.

UN PLATEAU AU CHOIX :
SAUMON/BŒUF/CHÈVRE
Saumon fumé, yaourt grec aux herbes aromatiques • Pastrami, cheddar, sauce poivre • Fromage de chèvre, sauce curry et cranberries.

OU

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

MINI WRAPS

40 PCS.

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

MINI MUFFINS

40 PCS.

ASSORTIMENT DE MUFFINS :
Jambon emmental • Tomate basilic • Petits pois, menthe • Carotte curry.

MINI BRIOCHES

40 PCS.

ASSORTIMENT DE BRIOCHES :
Fromage de chèvre, mayonnaise et miel • Saumon fumé, concombre et yaourt grec aux herbes aromatiques • Filet de poulet en salaison, pesto et roquette.

ASSORTIMENT BEYROUTH

40 PCS.

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

ASSORTIMENT FRENCH TOUCH

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.).

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

LE COCKTAIL **SALÉ**

MINI TARTES TATIN SALÉES

24 PCS.

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

MINI QUICHES

50 PCS.

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

BOX SALÉE/SUCRÉE

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

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

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.

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS PAGES 30 ET 31

LE COCKTAIL **SUCRÉ**

MINI TARTES SUCRÉES

50 PCS.

ASSORTIMENT DE :
Crumble rhubarbe • Fruits rouges • Fondant chocolat coulis au caramel • Compotée abricot romarin • Framboise amande.

MACARONS

36 PCS.

ASSORTIMENT DE MACARONS :
Vanille • Pistache • Chocolat • Café • Framboise • Citron.

PETITES VERRINES

36 PCS.

ASSORTIMENT DE VERRINES :
Chocolat • Citron meringué • Façon tiramisu • Vanille et framboise.

MINI FINANCIERS

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

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

53 PCS.

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

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

LE **BUFFET**

NOS PLATEAUX

Assiettes et couverts fournis

PLATEAU DE POULET MARINÉ

10 PERS.

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

PLATEAU DE RÔTI DE BŒUF

10 PERS.

Rôti de bœuf • 2 sauces : mayonnaise et moutarde.

PLATEAU DE CHARCUTERIE

10 PERS.

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

PLATEAU MIXTE

10 PERS.

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

PLATEAU DE FROMAGES AOP

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

10 PERS.

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

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS PAGES 30 ET 31

LE **BUFFET**

NOS SALADES

Assiettes et couverts fournis

SALADES VÉGÉTARIENNES

10 PERS.

UNE RECETTE AU CHOIX :

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

SALADES COMPOSÉES

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

NOS DESSERTS POUR VOS BUFFETS

SALADE DE FRUITS

10 PERS.

Mélange de fruits de saison, sirop et menthe fraîche.

MOELLEUX AU CHOCOLAT

10 PERS.

TARTE BOURDALOUE AUX POIRES

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, sandwichs, pâtes, plats chauds, desserts et nos nouveaux Cuisi-Chauds bien-sûr !

LES CUISI-CHAUDS

MENU CUISI-CHAUDS

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

Ⓜ Au menu
Sans lactose
Naturellement sans gluten
VÉGÉ 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.

LE SAVIEZ VOUS ?

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

* NOUVEAU

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

Baguette à base de farine française Label Rouge

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

LA PAUSE
SALADES

MENU SALADE

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

Ⓜ Au menu
Sans lactose
Naturellement sans gluten
VÉGÉ Végétarien

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

LA SENSUELLE Salade de **pâtes fusilli** 🇮🇹, billes de mozzarella, pesto, coppa, tomates cerises mi-séchées et roquette. Ⓜ

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

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

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

LA CHARMEUSE 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 EDITION LIMITÉE
VOUS EST PROPOSÉE !

NOS PETITES SALADES

LA COMPAGNE Salade verte, noix et cranberries. Servie avec une vinaigrette. VÉGÉ

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS PAGES 30 ET 31

LA PAUSE
SANDWICHS

MENU SANDWICH

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

Ⓜ Au menu VEGE Végétarien

L'ITALIEN Pain aux céréales, carpaccio de boeuf mariné, pesto, parmesan et roquette. ..... Ⓜ

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

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

LE FLAMBEUR **Baguette**, miettes de thon, tomate, œuf dur, mayonnaise, batavia, ... pesto et basilic frais. Ⓜ

LE TÊTU **Baguette**, fromage de chèvre, bacon, sauce miel moutarde, roquette et noix. .... Ⓜ

LE SURPRENANT Pain aux céréales, saumon fumé, sauce façon tzatziki, concombre et menthe. ..... Ⓜ

LE SPONTANÉ **Baguette**, **jambon cuit origine France**, Comté, mayonnaise et batavia. .....

LE PURISTE **Baguette**, **jambon cuit origine France** et beurre doux. .....

NOS MINIS SANDWICHS

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

LE MINI CHÈVRE Mini **pain**, fromage de chèvre, sauce miel moutarde, noix et roquette. VEGE

LE MINI SPONTANÉ Mini **pain**, jambon cuit, Comté et mayonnaise.

LE SAVIEZ VOUS ?

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

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

LA PAUSE **PÂTES**

MENU PÂTES

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

Ⓜ Au menu VÉGÉ Végétarien

LA SAVOUREUSE — **Pâtes complètes mafalde** aux légumes cuisinés, tomatade, ... Ⓜ VÉGÉ
pesto, basilic, parmesan et pignons de pin.

L'IMPULSIVE — **Pâtes penne** à la sauce curry et jus de yuzu, filet de poulet ..... Ⓜ
en salaison et épinard.

LA LITTLE ITALY — **Pâtes tortelloni** à la ricotta et épinards, sauce tomatée, parmesan. ..... Ⓜ VÉGÉ

LES PLATS **CHAUDS**

MENU PLATS CHAUDS

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

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

L'ENVOÛTANT — Riz basmati, sauce tikka massala et filet de poulet.....

Pâtes italiennes Issu de la pêche durable

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS PAGES 30 ET 31

LES
BOWLS

MENU BOWL

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

Ⓜ Au menu Naturellement sans gluten Sans lactose

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

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

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. Ⓜ

RIZ AU LAIT : **Riz de Camargue** au **lait** Lait Français des Alpes et à la vanille. Ⓜ

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

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

DELISS NATURE 0% BIO : Yaourt au **lait** Lait Français des Alpes écrémé. Produit issu de l'agriculture biologique Ⓜ

DELISS FRUITS BIO : Yaourt au **lait** Lait Français des Alpes entier, confit de **framboise** Produit issu de l'agriculture biologique. Ⓜ

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

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

BROWNIE : Au chocolat et noix. Ⓜ

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

MUFFIN ARÔME VANILLE : Cuit sur place. Ⓜ

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

CANELÉ DE BORDEAUX Ⓜ

COOKIE : Aux pépites de chocolat. Ⓜ

PASTEL DE NATA : Pastel de nata **pur beurre**. Ⓜ

MOUSSE AU CHOCOLAT

CHEESECAKE

TARTELETTE CHOCO-CARAMEL

PANNA COTTA : Au coulis de framboise.

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

Lait Français des Alpes Produit issu de l'agriculture biologique

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS PAGES 30 ET 31

CARTE 2021
LES BOISSONS

Au menu

EVIAN 50 cl	m
BADOIT VERTE 50 cl	m
BADOIT ROUGE 50 cl	m
BADOIT CITRON VERT 50 cl	m
ORANGINA 33 cl	m
OASIS TROPICAL 33 cl	m
PEPSI COLA 33 cl	m
PEPSI MAX 33 cl	m
VOLVIC JUICY FRAISE 50 cl	m
VOLVIC ZEST CITRON 50 cl	m
LIPTON ICE TEA PÊCHE 33 cl	m
LIPTON ICE TEA GREEN MENTHE 33 cl	m
MAYTEA MENTHE 33 cl	
MAYTEA PÊCHE 33 cl	
JUS D'ORANGE FRAIS 25 cl	
SMOOTHIE FRAISE BANANE 25 cl	
SMOOTHIE MANGUE PASSION 25 cl	
MICHEL ET AUGUSTIN INFUSION HIBISCUS 33 cl	
SCHWEPPES AGRUMES 33 cl	
PULCO CITRON 33 cl	
NAKED 33 cl	
KRONENBOURG 1664 33 cl	

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 .....

CÔTES-DE-PROVENCE ROSÉ 75cl .....

SAUMUR ROUGE 75cl .....

CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE 75cl .....

MÉDOC ROUGE 75cl .....

CHAMPAGNE AOC

LOUIS SERRIER 75cl .....

DEUTZ BRUT 75cl .....

EAU MINÉRALE & JUS DE FRUIT

EVIAN 1L .....

BADOIT 1L .....

JUS D'ORANGE 100%
PUR JUS TROPICANA 1L .....

PEPSI MAX 1,5L .....

CRÉMANT

CRÉMANT D'ALSACE 75cl .....

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 : Studio396 • Imprimerie FUCHEY

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

class'croute®

La recette des belles journées

Retrouvez toutes nos actualités