

NOS PLATEAUX REPAS



PREMIUM

Tous nos plateaux repas PREMIUM sont composés de fromages, d'un dessert selon sélection, d'un petit pain multicéréales, de crackers et d'un kit assaisonnement.

LE CEDRE (Saumon) 31,50 € **34,65 €**

Entrée : Sablé fromage, canard, betterave, persil et noisette hachée
Plat : Epinard, lentilles, brocolis, pavé de saumon, pickles de betterave
Dessert : Selon sélection

LE SIPO (Végé) 31,50 € **34,65 €**

Entrée : Sablé fromage, courge, pruneaux, chèvre et graines de courge
Plat : Epinard, quinoa, boulgour, courge, falafels, pickles de betterave
Dessert : Selon sélection

L'ÉPICÉA (Canard) 31,50 € **34,65 €**

Entrée : Mâche, chou, émiette de saumon fumé, fromage à tartiner
Plat : Poêlée de pommes de terre grenaille, canard, mezza betterave
Dessert : Selon sélection

LE TECK (Rôti de bœuf) 31,50 € **34,65 €**

Entrée : Mâche, sablé parmesan, sauce moutarde et miel, courge, pruneaux et fromage de chèvre / Plat : Epinard, quinoa, brocolis, rôti de bœuf, sauce saté citron, noisette hachée, pickles de betterave
Dessert : Selon sélection

Livré HT Livré TTC

CLASSIC

Tous nos plateaux repas CLASSIC sont composés de fromage, d'un dessert selon sélection, d'un petit pain multicéréales et d'un kit assaisonnement.

LE HÊTRE (Pastrami) 24,00 € **26,40 €**

Entrée : 2 mini brioches, mezza betterave et concombre / Plat : Pastrami, nouilles Soba, sauce saté citron, brocolis, noisette hachée, courge
Dessert : Selon sélection

LE SAULE (Saumon) 24,00 € **26,40 €**

Entrée : Cake à la betterave et au chèvre / Plat : Epinard, riz, brocolis, pickles de betterave, saumon fumé, yaourt grec
Dessert : Selon sélection

L'ÉRABLE (Végé) 24,00 € **26,40 €**

Entrée : Mâche, gratin de brocolis
Plat : Pommes de terre grenailles, courge, pruneaux, noisette, chèvre
Dessert : Selon sélection

LE BOULEAU (Montbéliarde IGP) 24,00 € **26,40 €**

Entrée : Mâche, gratin de brocolis / Plat : Epinard, lentilles, courge, saucisse de Montbéliard, moutarde à l'ancienne, persil
Dessert : Selon sélection

Livré HT Livré TTC

BISTRÔT

LE SUREAU (Poisson) 17,50 € **19,25 €**

Entrée : 1 mini moricette, fromage à tartiner, pickles de betterave
Plat : Riz, huile d'olive vierge, merlu, brocolis, crème liquide
Dessert : Selon sélection

LE TILLEUL (Végé) 17,50 € **19,25 €**

Entrée : 1 mini moricette, sauce moutarde miel, courge et chèvre / Plat : Epinard, lentilles, betterave, œuf poché, feta, noisette hachée, vinaigrette nature
Dessert : Selon sélection

L'AUBEPINE (Carpaccio de Bœuf) 17,50 € **19,25 €**

Entrée : 1 mini moricette, brocolis, gremolata et parmesan / Plat : Roquette, fusilli, sauce moutarde miel, courge, carpaccio de bœuf, graines de courge
Dessert : Selon sélection

Livré HT Livré TTC

LE RESTO S'INVITE AU BUREAU ! DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE SAISON

SANDWICH

Livré HT Livré TTC

Tous nos plateaux repas SANDWICH sont composés d'une petite salade, d'un dessert selon sélection et d'une boisson selon sélection.

SANDWICH VEGE BETTERAVE ET CONCOMBRE 14,50 € **15,95 €**

Baguette 🌱, betterave, œuf dur, concombre, fromage fouetté à la moutarde, roquette

BAGEL COURGE ET CHÈVRE 14,50 € **15,95 €**

Bagel au sésame, courge, fromage de chèvre, marron, sauce moutarde miel, noisettes torréfiées, roquette

SANDWICH CANARD SATÉ 14,50 € **15,95 €**

Baguette 🌱, effiloché de canard, radis, pickles betterave, sauce saté citron, noisettes torréfiées, batavia



LE SAVIEZ VOUS ?

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

Retrouvez tout le détail des informations sur notre site internet www.classcroute.com

LE TRAITEUR

UNE OCCASION À CÉLÉBRER ?

Quelque soit l'événement, retrouvez un large choix d'offres cocktail. De saison, 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

PLATEAUX REPAS · BOX À PARTAGER
TRAITEUR · PAUSE DÉJEUNER



ÉDITION LIMITÉE DE SAISON

AUTOMNE

LE HAVRE

COMMERÇANT INDÉPENDANT

class'croute PICKLES RESTAURATION SARL

51 Rue Viviani,
76600 LE HAVRE

NOUS LIVRONS LES COMMUNES DE :

Le Havre, Montvilliers, Octeville-sur-Mer, Oudalle, Rogerville,
Notre-Dame-de-Gravenchon, Harfleur et Gonfreville l'Orcher

POUR COMMANDER D'UN CLIC: classcroute.com

POUR NOUS CONTACTER :

tél: 02 35 24 34 46

email: lehavre@classcroute.com

HEURES D'APPEL DU SERVICE LIVRAISON

du lundi au vendredi de 9h00 à 14h00

RESTAURATION ÉVÈNEMENTIELLE

Pour l'organisation de votre cocktail, buffet ou de toute autre réception festive, nous vous proposons une prestation sur mesure. Contactez M. Burguière

MINIMUM DE COMMANDE ET DÉLAIS DE LIVRAISON

Consultez votre restaurant ou rendez-vous sur classcroute.com

TITRES RESTAURANT ACCEPTÉS

La réglementation nous interdit de rendre la monnaie sur les titres restaurants

Ne pas jeter sur la voie publique.

Photos non contractuelles. Produits proposés dans la limite des stocks disponibles

LA PAUSE DÉJEUNER

MENU CUISI-CHAUDS

1 cuisiné chaud **au menu** + 1 dessert **au menu** + 1 boisson **au menu**
8,90 € TTC sur place

MENU SANDWICHS

1 sandwich **au menu** + 1 dessert **au menu** + 1 boisson **au menu**
8,60 € TTC sur place · 8,80 € TTC livré

MENU PÂTES

1 plat de pâtes **au menu** + 1 dessert **au menu** + 1 boisson **au menu**
9,80 € TTC sur place · 10,10 € TTC livré

MENU SALADES

1 salade **au menu** + 1 dessert **au menu** + 1 boisson **au menu**
9,70 € TTC sur place · 9,90 € TTC livré

MENU PLATS CHAUDS

1 plat chaud **au menu** + 1 dessert **au menu** + 1 boisson **au menu**
10,80 € TTC sur place · 11,10 € TTC livré

MENU BOWLS

1 bowl **au menu** + 1 dessert **au menu** + 1 boisson **au menu**
11,20 € TTC sur place · 11,50 € TTC livré

Retrouvez toutes nos recettes disponibles en menu, en suivant la pastille 

L'AUTOMNE ARRIVE DANS VOS ASSIETTES !

Class'croute vous propose de nouvelles recettes en Editions Limitées, élaborées autour d'ingrédients de saison, gourmands et savoureux.

Betterave, Courge, Brocoli, Marron, Pomme et Noisette... Des saveurs réconfortantes qui incarnent l'Automne, pour le plus grand plaisir de vos papilles !

NOS ENGAGEMENTS POUR VOUS ET LA PLANÈTE

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



NÔTRE CUISI-CHAUD

Sur place
TTC

BAGEL CHAUD CANARD ET COURGE  5,20 €
Bagel au sésame, effiloché de canard, courge, pruneaux, noisettes torréfiées, roquette



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



NOS SANDWICHS

Sur place
TTC Livré
TTC

-  **LE VEGE BETTERAVE ET CONCOMBRE**  5,00 € 5,10 €
Baguette , betterave, œuf dur, concombre, fromage fouetté à la moutarde, roquette
- LE CANARD SATÉ**  5,20 € 5,40 €
Baguette , effiloché de canard, radis, pickles de betterave, sauce saté citron, noisettes torréfiées, batavia
-  **LE BAGEL COURGE ET CHÈVRE**  5,20 € 5,40 €
Bagel au sésame, courge, fromage de chèvre, marron, sauce moutarde miel, noisettes torréfiées

NOS MINI SANDWICHS

Sur place
TTC Livré
TTC

- LE MINI VEGE BETTERAVE**  2,20 € 2,30 €
Mini pain multicéréales, betterave, œuf dur, concombre, fromage fouetté à la moutarde, roquette
- LE MINI COURGE ET CHÈVRE**  2,20 € 2,30 €
Mini pain, courge, fromage de chèvre, marron, noisettes torréfiées et sauce moutarde miel

NOS PETITES SALADES

Sur place
TTC Livré
TTC

- PETITE BETTERAVE ET FETA**   3,50 € 3,70 €
Petite salade de betteraves, feta, noisettes torréfiées, pousses d'épinard sauce à la crème balsamique
- PETITE MONTBELIARDE, CHÈVRE**  3,50 € 3,70 €
Petite salade de courge, saucisse de Montbéliard IGP, fromage de chèvre, noisettes torréfiées sauce moutarde miel

NOS SALADES

Sur place
TTC Livré
TTC

-  **SALADE LENTILLE, BETTERAVE**   6,90 € 7,00 €
Salade de lentilles, betterave, œuf poché, feta, noisettes torréfiées
-  **SALADE MONTBÉLIARDE, COURGE**   6,90 € 7,00 €
Salade de pommes de terre grenaille, courge, saucisse de Montbéliard IGP, pruneaux, graines de courge et sauce moutarde miel



NOS BOWLS

Sur place
TTC Livré
TTC

-  **BOWL CHAUD SAUMON ET BROCOLI**   8,50 € 8,70 €
Riz, lentilles, pavé de saumon, brocolis, pickles de betterave et sauce gremolata citron
- BOWL CHAUD COURGE ET FALAFEL**   8,70 € 8,90 €
Boullgour, quinoa, courge, falafels, pickles betterave, oignons rouges, noisettes torréfiées et sauce saté citron

ENCORE MEILLEUR RÉCHAUFFÉ !

 Végétarien  Naturellement sans gluten  Sans lactose

2070



NOS PLATS CHAUDS

Sur place
TTC Livré
TTC

-  **MERLU SAUCE GREMOLATA**  8,60 € 8,80 €
Cœur de filet de merlu, riz basmati, brocolis, sauce crémée à la gremolata
-  **SAUCISSE MONTBELIARDE IGP**   8,60 € 8,80 €
Saucisse Montbéliarde IGP, lentilles, courge, moutarde et épinards
-  **RISOTTO BUTTERNUT ET CHÈVRE**   8,60 € 8,80 €
Risotto aux courges, fromage de chèvre et noisettes torréfiées

NOS PÂTES

Sur place
TTC Livré
TTC

-  **FUSILLI COURGE ET CHÈVRE**  7,40 € 7,60 €
Fusilli, courge, crème tomatée, fromage de chèvre et noisettes torréfiées
- MAFALDES CANARD ET BETTERAVE**  7,60 € 7,80 €
Pâtes Mafalde, effiloché de canard, confit d'oignons, mezza de betterave et sésame
- NOUILLES SOBA AUX LÉGUMES**  7,40 € 7,60 €
Nouilles Soba, mélange de légumes verts, sauce 4 fromages, noisettes torréfiées



NOS DESSERTS

Sur place
TTC Livré
TTC

-  **PURÉE POMME NOISETTE**   3,50 € 3,60 €
Purée de pommes 100% Val de Loire, sauce noisette et noisettes torréfiées
-  **MUFFIN MARRON NOISETTE**  2,20 € 2,30 €
Muffin à la crème de marrons et noisettes torréfiées. Cuit sur place
-  **PLAISIR LACTÉ MARRON**   2,50 € 2,60 €
Fromage blanc fermier, purée de pomme du Val de Loire et crème de marrons