class'croute®

La recette des belles journées

LA CARTE HIVER 2020-2021

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

NOUVEAUTÉS DE SAISON ET SÉJOUR OUTRE ATLANTIQUE

Des recettes dépaysantes et réconfortantes !

Saveur, Chaleur, Générosité, les maîtres-mots qui accompagneront à merveille vos journées de travail. Nos équipes ont pris plaisir à élaborer cette carte dans le respect des **produits de saison**. Décollez le nez du travail le temps d'un voyage au travers de recettes inspirées des **« Déli »* New Yorkais**.

Au menu, des recettes revisitées à la sauce class'croute, généreuses et réconfortantes avec un nouveau pain sandwich façon bretzel, du pastrami au poivre (bœuf français), du coleslaw, du cheddar mature, du bacon (porc français), de la sauce au poivre, des pâtes façon mac&cheese, des noix de pecan, une verrine cheesecake OREO, un muffin cranberries pécan caramel…

Il ne vous reste plus qu'à déguster !

CLASS' S'

NOS GESTES VERTS

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.

*« deli » - contraction de « delicatessen », signifie « épicerie fine »

CROUTE ENGAGE

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.

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 événement à organiser ? Nous préparons vos cocktails et buffets. Et, avec nos recettes saines, concoctées avec des produits de saison, c'est sûr, vous allez retourner **travailler léger** et tout sourire !

AU SERVICE JOURNÉE

De la variété à tous les goûts !

Pour tous vos besoins et envies, nous avons les recettes qu'il vous faut ! Du salé au sucré, **des saveurs 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 comme 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 cet hiver : 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 exprès pour vous !

Pour toujours plus de fraîcheur, nos sandwichs sont préparés à la minute, le pain est cuit, en petite fournée, **sur place** et nos recettes sont réalisées chaque jour, en restaurant. Et parce que la meilleure des recettes ne serait rien sans un produit de qualité, class'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 de Grèce, fromage blanc fermier…

DE VOTRE DE TRAVAIL

NOS SERVICES !

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

Livraison

L'ensemble de notre carte est disponible en livraison.

On déj ensemble ?

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

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.

CARTE 2020-21 LES PETITS DÉJEUNERS

On se booste le matin !

Notre organisme a besoin d'un coup de pouce pour se réveiller après une nuit de repos.
Pour l'aider à tenir toute la matinée et gagner en efficacité au travail,
n'hésitez pas à opter pour un petit-déj plaisir avant de démarrer votre journée !

LE PETIT DÉJEUNER

PRIX PAR PERSONNE.
Minimum de commande : 5 personnes

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

LA BOX MATINALE

10 PERS.

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

LA BOX VIENNOISERIES

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

*Produits issus de l'agriculture biologique.

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

CARTE 2020-21 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.12

LES PLATEAUX SANDWICH p.14

LE SAVIEZ VOUS ?

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

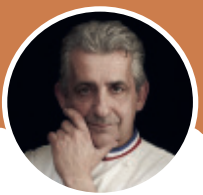
LES PLATEAUX PREMIUM

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

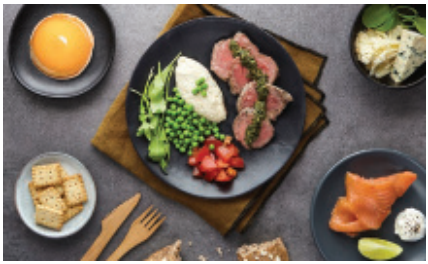
* Nos plateaux sont servis avec un étui repas composé de couverts en bambou, serviette rafraîchissante, sel, poivre et confiserie.

LE SAVIEZ-VOUS ?

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



NEW



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 et coulis de verveine.

FROMAGES AFFINÉS AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT Dôme au citron et aux agrumes signé Philippe Urraca, Meilleur Ouvrier de France.

NEW

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

NEW

SEA PORT

ENTRÉE Mini tatin de légumes, roquette.

PLAT Tataki de thon à la sauce mangue, mélange de riz vénéré, riz basmati et de quinoa à la gremolata accompagné de légumes vapeur et de mâche.

FROMAGES AFFINÉS AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT Dôme au chocolat signé Philippe Urraca, Meilleur Ouvrier de France.

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

LES PLATEAUX CLASSIC

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

***DESSERTS GOURMANDS** QUI VARIENT SELON LES JOURS :

- Chou craquelin au citron de Sicile • Tartelette framboise • Tarte ganache chocolat • tarte aux poires
- Financier fleur d'oranger et figue • Tarte citron • Cheesecake • Fondant café spéculos

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

NEW

MICHIGAN

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

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

FROMAGE AFFINÉ AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

NEW

ALASKA

ENTRÉE Blinis, fromage fouetté, cranberries, noix de pécan, mâche.

PLAT Filet de colin d'Alaska façon napolitaine, riz basmati au curry et yuzu, mélange de légumes verts, roquette et coulis de persil.

FROMAGE AFFINÉ AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS PAGES 30 ET 31

LES PLATEAUX CLASSIC

PLATEAUX REPAS

NEW

OHIO

VÉGÉ

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

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

FROMAGE AFFINÉ AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

NEW

FLORIDE

ENTRÉE Tortilla au chorizo, batavia et tartare de tomates.

PLAT Filet mignon de porc, riz basmati, petits pois, légumes grillés, tomatade, épinard et coulis de persil.

FROMAGE AFFINÉ AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

NEW

LOUISIANE

ENTRÉE Blinis au saumon fumé et tzatziki.

PLAT Rôti de dinde, risotto aux champignons et marrons, lanières de carotte grillées, coulis de poivron.

FROMAGE AFFINÉ AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

NEW

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 cerise rôties, roquette et coulis de verveine.

FROMAGE AFFINÉ AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

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

LES PLATEAUX CLASSIC

PLATEAUX REPAS

NEW

TEXAS

ENTRÉE Mini moricette, coleslaw et pomme granny, mâche.

PLAT Rôti de bœuf, polenta au parmesan et maïs, patates douces grillées, sauce poivre et gomasio Bio.

FROMAGE AFFINÉ AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

NEW

HAWAÏ

ENTRÉE Chou au confit d'oignons, foie gras cacao, chutney de mangue aux agrumes.

PLAT Pavé de saumon fumé à la ficelle, mélange de céréales, fèves et fruits secs, sauce mangue aux agrumes, tzatziki.

FROMAGE AFFINÉ AOP ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

LE MOT D'ISABELLE

LE GESTE VERT

"Un de nos engagements forts pour la planète ? Être les premiers à lancer sur 100% de nos plateaux repas, des emballages, made in France, sans plastique, n'utilisant que des matériaux totalement recyclables "

Isabelle Parrot, Directrice RSE

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 GOURMANDS** QUI VARIENT SELON LES JOURS :
Pastel de nata • Tartelette pomme • Moelleux chocolat pur beurre • Chou à la mousse de mascarpone, compotée de fraises et groseilles

NEW

OREGON

ENTRÉE Salade de mâche, noix de pécan, 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

NEW

MAINE

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

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

PAIN FARINE LABEL ROUGE

DESSERT DU MOMENT

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

NEW

MISSOURI

ENTRÉE Sablé au fromage, tartare de tomates et coulis de persil et verveine citronnée.

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

PAIN FARINE LABEL ROUGE

DESSERT DU MOMENT

NEW

WASHINGTON

VÉGÉ

ENTRÉE Gratin aux 4 légumes, épinard et coulis de poivron.

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

PAIN FARINE LABEL ROUGE

DESSERT DU MOMENT

NEW

MONTANA

ENTRÉE Salade de carottes râpées, roquette et graines grillées.

PLAT Salade de pommes de terre grenaille et oignons, fèves de soja, saumon fumé, tzatziki, batavia, cranberries et menthe.

PAIN FARINE LABEL ROUGE

DESSERT DU MOMENT

* Naturellement sans gluten.

NEW

COLORADO

ENTRÉE Mini brioches, fromage fouetté et falafel.

PLAT Salade de boulgour, quinoa blanc et rouge, fèves de soja, fruits secs, sauce mangue aux agrumes, pastrami, patates douces grillées, sauce poivre et gomasio Bio.

PAIN FARINE LABEL ROUGE

DESSERT DU MOMENT

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS PAGES 30 ET 31

LES PLATEAUX SANDWICH

1 SANDWICH SELON SÉLECTION + 1 PETITE SALADE + 1 DESSERT
+ 1 EVIAN OU 1 BADOIT 50CL

RECETTES AU CHOIX :

POISSON

Pain aux céréales, saumon fumé, tzatziki et menthe.

VÉGÉTARIEN

Pain aux céréales, falafels, lanières de carottes grillées, épinard et menthe.

POULET

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

NEW POULET - PORC

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

PORC

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

LE SAVIEZ VOUS ?

Nos sandwichs sont préparés le jour même. Découvrez nos recettes à base de pain aux céréales ou notre nouveau pain façcon Bretzel : vous n'en ferez qu'une bouchée !

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

CARTE 2020-21

LES BOX À PARTAGER

C'est party au bureau !

Une réunion entre collègues, un gros dossier à finaliser, un nouveau client à célébrer… Il y a mille et une raisons de bien manger au bureau ! Découvrez nos box à partager où finger food sont à grignoter assis comme debout.

BOX MINI SANDWICHS NEW

12 PCS. 4/5 PERS.

UNE BOX AU CHOIX :

CHÈVRE/SAUMON/FOIE GRAS

Mini pain, fromage de chèvre, sauce miel moutarde, noix • Mini pain aux céréales, saumon fumé et fromage fouetté aux herbes • Mini pain, foie gras au cacao, oignons confits.

JAMBON/POULET/BŒUF

Mini pain, jambon, comté • Mini pain, filet de poulet en salaison, sauce caesar, copeaux de parmesan • Mini pain aux céréales, pastrami, sauce poivre.

LES BOX ÀPARTAGER 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, graines de grenade et gomasio Bio • Mélange de céréales, fèves de soja et fruits secs, chutney mangue agrumes et roquette • Tomates cerise 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, gomasio Bio.

*Selon disponibilité en restaurant.

BOX MIXTE

12 PCS. 4/5 PERS.

UNE BOX AU CHOIX :
CAROTTES/POULET/CHÈVRE
Salade de carottes râpées, roquette, graines de grenade et gomasio Bio • 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, coleslaw 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 NEW

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, grenades.

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

LES BOX À PARTAGER SUCRÉES

BOX CÉLÉBRATION

6 PCS. 6 PERS. NEW

ASSORTIMENT DE 3 DESSERTS DIFFÉRENTS* PARMI :
Verrine fromage blanc fermier, purée de pommes et marron • Verrine chia coco, compotée de mangue • Verrine mousse mascarpone et brisures d'Oreo.

DESSERTS DU SOLEIL

6 PCS. 6 PERS. NEW

ASSORTIMENT DE 3 DESSERTS DIFFÉRENTS* PARMI :
Pastel de nata • Chou à la mousse de mascarpone, fruits rouges • Tartelette aux pommes • Moelleux chocolat pur beurre.

DESSERTS PÂTISSIERS

6 PCS. 6 PERS.

ASSORTIMENT DE 3 DESSERTS DIFFÉRENTS* PARMI :
Chou craquelin au citron de Sicile • Tartelette framboise • Tarte chocolat • Tarte aux poires • Financier fleur d'oranger et figue • Tarte citron • Cheesecake • Fondant café spéculos.

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.

DESSERTS SIGNATURE PHILIPPE URRACA*

6 PCS. 6 PERS.

ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES SIGNÉES PHILIPPE URRACA, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE :
Dôme à la mangue et cœur de fruits rouges • Dôme au citron et aux agrumes • Dôme au chocolat.

BOX CALIFORNIA DREAM

12 PCS. 8/10 PERS.

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

BOX SWEET

12 PCS. 8/10 PERS.

ASSORTIMENT DE :
Muffin • Cookie • Cake • Brownie.

LE SAVIEZ VOUS ?

Un évènement à organiser ?
Nous vous préparons des offres sur mesure. Renseignez vous auprès de nos équipes commerciales.

*Selon disponibilité en restaurant.

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS PAGES 30 ET 31

CARTE 2020-21 LE TRAITEUR

QUEL COCKTAIL POUR VOTRE ÉVÈNEMENT ?

COCKTAIL RAPIDE
MOINS D'1H
6 à 8 pièces par personne
4 à 5 mini pièces salées
2 à 3 mini pièces sucrées

COCKTAIL APÉRITIF
1H À 1H30
8 à 12 pièces par personne
5 à 8 mini pièces salées
3 à 4 mini pièces sucrées

DÉJEUNATOIRE OU DÎNATOIRE
2H À 2H30
18 à 20 pièces par personne
12 à 13 mini pièces salées
6 à 7 mini pièces sucrées

LE COCKTAIL SALÉ

PAIN SURPRISE NEW

24 PCS.

ASSORTIMENTS AU CHOIX :
JAMBON/SAUMON/LÉGUMES
- Jambon, mayonnaise, Comté
- Saumon, fromage frais
- Tomatade, parmesan

OU

THON/BŒUF/NOIX
- Tartinade de thon au pesto
- Pastrami et sauce poivre
- Noix, sauce moutarde et miel

ASSORTIMENT EXALTANT

48 PCS.

ASSORTIMENTS AU CHOIX : NEW
MINI BLINIS
- Saumon fumé, tzatziki, groseille
- Œuf de lompe, beurre
- Pastrami, sauce poivre
- Fromage de chèvre, lanières de carotte, noix.

OU

MINI TARTELETTES SABLÉES
- Tête de moine et pomme
- Foie gras et confit d'oignon
- Saumon fumé et fromage aux herbes

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

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

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 NEW

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, noix de pécan
- Mini wrap de houmous, carottes rapées, tomate, graines grillées et roquette
- Brochette de falafel, tomate cerise, concombre, sauce yaourt grec citron, gomasio Bio

ASSORTIMENT FRENCH TOUCH

43 PCS.

ASSORTIMENT DE* :

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

ASSORTIMENT ÉTINCELANT NEW

32 PCS.

ASSORTIMENT DE* :

- Blinis saumon fumé, tzatziki, groseille
- Blinis œuf de lompe, beurre
- Sablé foie gras, confit d'oignons
- Brioche, fromage de chèvre, miel et noix de pécan

*Selon disponibilité en restaurant.

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS PAGES 30 ET 31

LE COCKTAIL SALÉ

MINI TARTES TATIN SALÉES

24 PCS.

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

MINI QUICHES

50 PCS.

ASSORTIMENT DE QUICHES :
- Maquereau à la moutarde à l'ancienne
- Poulet chorizo
- 3 fromages italiens
- Ricotta légumes verts

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 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

MINI TARTES SUCRÉES

50 PCS.

ASSORTIMENT DE TARTES SUCRÉES :
- Crumble rhubarbe
- Fruits rouges
- Fondant chocolat coulis au caramel
- Compotée abricot romarin
- Framboise amande

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

ASSORTIMENT RÉCONFORTANT NEW

28 PCS.

ASSORTIMENT DE* :

- Chou à la mousse de mascarpone et crème de marron
- Chou à la mousse de mascarpone et compotée de fraises
- Chou yaourt grecque et crème de citron

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 graines de grenade
- 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

*Selon disponibilité en restaurant.

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS PAGES 30 ET 31

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 ficelle • épinard • tzatziki

ÉDITION LIMITÉE

Des produits de prestige, pour accompagner vos événements festifs. Renseignez vous auprès de nos équipes !

NOS PLATEAUX FESTIFS*

10 PERS.

FILET DE CANARD :
Tranches de filet de canard . confit d'oignons . cranberries

OU

FOIE GRAS CACAO :
Foie gras aux épices cacao . confit d'oignons . groseilles . petit pain

*Nos plateaux festifs sont proposés en Édition Limitée. Renseignez vous sur leur disponibilité en restaurant.

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

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 pignon de pin, roquette et épinard.
- Salade de céréales, fèves de soja, concombre, fruits secs, chutney de mangue agrumes.
- Salade de carottes rapées, roquette, graines de grenade et gomasio Bio.

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 6 fruits de saison, sirop et menthe fraîche.

MOELLEUX AU CHOCOLAT

10 PERS.

TARTE BOURDALOUE AUX POIRES

10 PERS.

LES **DESSERTS PÂTISSIERS** (PAGE 17) SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES.

CARTE
2020-21
LA PAUSE DÉJEUNER

On prend la pause !

Vous venez de passer la matinée à enchaîner les réunions et les rendez-vous ?
Il est temps de recharger les batteries avec un bon déjeuner. Un large choix vous attend chez class'croute : Salades, bowls, sandwichs, pâtes, plats chauds, desserts et nos nouveaux Cuisi-Chauds bien-sûr !

sans lactose · naturellement sans gluten · VÉGÉ végétarien · m au menu

CUISI-CHAUDS

MENU CUISI-CHAUDS

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

m LE BOMBAY

Baguette[2] croustillante garnie de filet de poulet à la sauce tikka massala.

m LE GREEN FISH

Baguette[2] croustillante garnie de saumon fumé, petit pois, épinards et sauce curry au yuzu.

m LE MEXICAIN VÉGÉ

Pain bretzel moelleux garni de chili sin carne et cheddar mature.

LE NEW YORKAIS

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

NOUVEAU !

De savoureux sandwichs chauds composés d'une garniture mijotée, cuisinée. Disponibles exclusivement en restaurant *, nos recettes sont proposées en alternance chaque jour.

2. Baguette à base de farine française Label Rouge.

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

NEW
LES CUISI CHAUD
EXCLUSIVEMENT
EN RESTAURANT

LA PAUSE DÉJEUNER

SALADES

MENU SALADE

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

NEW **LA SOHO** — Salade de pommes de terre grenaille aux oignons, pastrami, cheddar mature, maïs, batavia, noix de pécan et sauce au bleu.

NEW (m) **LA MANHATTAN** — Salade aux filets de poulet en salaison, bacon, coleslaw, avocat, pomme, tomate, batavia et sauce au poivre.

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

(m) **LA SENSUELLE** — Salade de **pâtes fusilli**[1], billes de mozzarella, pesto, coppa, tomates cerises rouges mi-séchées et roquette.

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

(m) **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**[1], lanières de carottes grillées marinées, **fromage fouetté au sel de Guérande**, sauce vierge aux pignons de pin, tomates cerises, épinard et roquette. VÉGÉ

LA CHARMEUSE — Salade de **pâtes fusilli**[1] à l'émietté de saumon fumé, sauce aux herbes aromatiques, roquette et **coulis au balsamique de Modène**.

NOS SOUPES ET PETITES SALADES VÉGÉ

SOUPE DE LÉGUMES — Pomme de terre, carottes, petits pois, céleri.

NEW **SOUPE DE CAROTTE ET LENTILLE CORAIL** — avec du curcuma.

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

CAROTTES RÂPÉES — Carottes râpées, roquette, cranberries et **gomasio BIO**.

NEW **COLESLAW** — Choux et carottes rapées aux noix de pécan, pomme, cranberries et salade.

1. Pâtes italiennes.

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

LA PAUSE DÉJEUNER

SANDWICHS

MENU SANDWICH

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

NEW	LE BROOKLYN	**Pain façon Bretzel**, aiguillette de poulet en salaison, cheddar mature, bacon, sauce au bleu, batavia.
NEW	LE QUEENS	**Pain façon Bretzel**, pastrami, coleslaw, sauce au poivre, batavia.
	LE GLADIATEUR	Pain aux céréales, filet de poulet en salaison, tomate, sauce caesar, batavia et **parmesan IGP**.
	LE FLAMBEUR	**Baguette**[2], miettes de thon, tomate, œuf dur, mayonnaise, batavia, pesto et basilic frais.
	LE TÊTU	**Baguette**[2], fromage de chèvre, bacon, sauce miel moutarde, roquette et noix.
NEW	LE SURPRENANT	**Baguette**[2], saumon fumé, sauce façon tzatziki, avocat et menthe.
	LE SPONTANÉ	**Baguette**[2], **jambon cuit origine France**, Comté, mayonnaise et batavia.
NEW	L'ARISTO	**Baguette**[2], **foie gras au cacao, confit d'oignons et roquette.** ÉDITION LIMITÉE
	LE PURISTE	**Baguette**[2], **jambon cuit origine France** et beurre doux.
	L'ENSOLEILLÉ	Pain aux céréales, falafels, sauce curry, lanière de carottes grillées, épinard et menthe. VÉGÉ

NOS MINIS SANDWICHS

LE MINI CHÈVRE	Mini **pain**, fromage de chèvre, sauce miel moutarde, noix et roquette. VÉGÉ
LE MINI SPONTANÉ	Mini **pain**, jambon cuit, Comté et mayonnaise.

LE SAVIEZ VOUS ?

Notre pain Baguette est fabriqué à base de farine Label Rouge 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.

2. Baguette à base de farine française Label Rouge.

sans lactose — naturellement sans gluten

LA PAUSE DÉJEUNER

PÂTES

MENU PÂTES

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

LA SAVOUREUSE — **Pâtes complètes mafalde**[1] aux légumes cuisinés, tomatade, pesto, basilic, parmesan et pignons de pin. VÉGÉ

L'IMPULSIVE — **Pâtes penne**[1] à la sauce curry et jus de yuzu, filet de poulet en salaison

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

NEW **LE MAC & CHEESE** — **Pâtes fusilli**[1] au bacon, cheddar mature, confit d'oignons et crème.

LA MAGNANIME — **Elle est de retour !** Pâtes aux 5 fromages, cerfeuil frais. VÉGÉ

PLATS CHAUDS & BOWL

MENU PLAT CHAUD ET BOWL

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

NEW **LE MILANAIS** — Risotto aux champignons et filet de poulet en salaison, marrons et noix de pécan.

LE TORRIDE — Polenta au parmesan, filet de **colin d'Alaska**[2] à la sauce napolitaine, mélange de légumes verts et tomates cerises rôties.

NEW **LE CHINATOWN** — Nouilles soba au bœuf terriyaki.

NEW **LE CHILI SIN CARNE** — Chili sin carne et mélange de céréales. VÉGÉ

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

LE BOWL 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 BOWL ZEN — Duo de riz venere et basmati, mélange de fèves de soja et mangue, saumon fumé, radis, tzatziki, concombre, épinard et graines grillées.

1. Pâtes italiennes 2. Colin d'Alaska issu de la pêche durable

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

LA PAUSE DÉJEUNER

DESSERTS

NEW **PLAISIR LACTE MARRON :** Fromage blanc Fermier, purée de pomme et crème de marron.

NEW **VERRINE ORÉO :** Mousse de mascarpone, brisures d'oréo.

CHIA COCO : Graines de chia au lait de coco et **sirop d'agave**, compotée de mangue.

RIZ AU LAIT : **Riz de Camargue** au **lait**[4] 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**[4] écrémé.

DELISS FRUITS BIO : Yaourt au **lait**[4] entier, confit de **framboise**[4].

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.

NEW **MUFFIN CRANBERRIES :** Noix de pécan, confiture de lait. Cuit sur place.

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 : **Canelé de Bordeaux**.

COOKIE : Aux pépites de chocolat.

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

MOUSSE AU CHOCOLAT

CHEESECAKE

TARTE AU CHOCOLAT

PANNA COTTA : Au coulis de framboise.

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

3. Lait Français des Alpes 4. Produits issus de l'agriculture biologique. sans lactose naturellement sans gluten

CARTE 2020-21 LES BOISSONS

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

LES BOISSONS À PARTAGER

VIN AOP-AOC

PETIT CHABLIS BLANC 75 cl

CÔTES-DE-PROVENCE ROSÉ 75 cl .....

SAUMUR ROUGE 75 cl .....

CÔTES-DU-RHÔNE BIO* ROUGE 75 cl .....

CHÂTEAU ESCOT BORDEAUX MÉDOC 75 cl....

CHAMPAGNE AOC

LOUIS SERRIER 75 cl .....

DEUTZ BRUT 75 cl .....

CRÉMANT

CRÉMANT D'ALSACE 75 cl ...

EAU MINÉRALE & JUS DE FRUIT

EVIAN 1 L.....

BADOIT 1 L.....

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

*Produits issus de l'agriculture biologique.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

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

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

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

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

2020-2021 - 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 : Agence extreme - Studio396 - Photos : Studio B - Impression : Imprimerie FUCHEY

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

class'croute®

La recette des belles journées

REIMS

COMMERÇANT INDÉPENDANT

VOTRE RESTAURATION

Sur place et vente à emporter

class'croute **SARL MARINE**

15 rue Maurice Hollande
51100 Reims

NOUS LIVRONS LES COMMUNES DE :

Reims, Bezanne, Cormontreuil, Taissy, Betheny, Thillois, Witry-lès-Reims, Tinqueux, Saint-Brice-Courcelles

POUR COMMANDER D'UN CLIC :
classcroute.com

POUR NOUS CONTACTER :

tél : 03 26 83 60 60
email : **reims@classcroute.com**

HEURES D'APPEL
DU SERVICE DE LIVRAISON

du lundi au vendredi de 8h00 à 14h30

RESTAURATION ÉVÉNEMENTIELLE

Pour une convention, un buffet d'entreprise, un évènement important, vous souhaitez une prestation sur-mesure? Contactez votre restaurant au 03 26 83 60 60

MINIMUM DE COMMANDE
ET DÉLAIS DE LIVRAISON

Consultez votre restaurant ou rendez-vous sur **classcroute.com**

TITRES RESTAURANT ACCEPTÉS

La règlementation nous interdit de rendre la monnaie sur les titres restaurant

Retrouvez toutes nos actualités

LE BLOG