

class'croute®

La recette des belles journées



CARTE 2021

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

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

54€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

46€42 TTC

8/10 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.



NOUVEAU

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

*Selon disponibilités



LE SAVIEZ
VOUS ?

**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 moutardée.

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.

PREMIUM

CUBBO 41€80 TTC / 38€ HT

ENTRÉE

Tatin de courgettes au curry OU tatin duo de carottes*, mâche

PLAT :

Pavé de saumon aux baies, purée de pommes de terre et pesto,
poivrons grillés et feta

FROMAGE affiné AOP et PAIN multicéréales

DESSERT :

Dôme aux fruits OU
au chocolat signé Philippe Urraca OU tartelette aux fraises

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 salaison, 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

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS PAGES 30 ET 31

LES PLATEAUX CLASSIC

PLATEAUX REPAS



LE MOT D'ISABELLE

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

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 PARRÔT, DIRECTRICE RSE



Naturellement sans gluten



Sans lactose

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE SAISON

ÉTÉ

POIVRON, HARICOT VERT, TOMATE, CERISE ET NECTARINE...



CLASSIC

BORLOTTI VEGE 27€50 TTC / 25€ HT

ENTRÉE : Gratin carottes, coriandre OU cake asperges et courgettes*, mâche

PLAT : Tomates anciennes, mozzarella burrata, haricots blancs, pesto et basilic

FROMAGE AOP & PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

PEPPE 27€50 TTC / 25€ HT

ENTRÉE : Gratin carottes, coriandre OU cake asperges et courgettes*, mâche

PLAT : Filet de merlu, boulgour, pesto, poivrons grillés, haricots verts

FROMAGE AOP & PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

BISTROT

RITA 20€90 TTC / 19€ HT

ENTRÉE : Mini blinis, tapenade de poivrons, feta, mâche

PLAT : Salade de chorizo, riz basmati assaisonné à la bruschetta, fromage de chèvre, roquette, pain

DESSERT DU MOMENT

CORNO 20€90 TTC / 19€ HT

ENTRÉE : Sablé au fromage, bruschetta, coppa, mâche

PLAT : Salade de fusilli, tapenade de poivrons, thon, mozzarella, poivrons grillés, pain

DESSERT DU MOMENT

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

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



MAINE

22€00 TTC / 20€ HT

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
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](https://www.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 :

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 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.

CARTE 2021 LES BOISSONS

 Au menu

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	
JUS D'ORANGE FRAIS 25 cl	
SCHWEPPES AGRUMES 33 cl	
PULCO CITRON 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.

DRIT DE RÉTRACTATION

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

PAIEMENT

Sauf convention écrite et signée par les deux parties, l'ensemble de nos prestations sera facturé et réglé au comptant le jour de la livraison. Les règlements par chèques bancaires doivent être libellés à l'ordre de class'croute. Toute somme non payée à la date d'exigibilité produira de plein droit, sans mise en demeure particulière et préalable, des pénalités de retard correspondant à minima à 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

Notre 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*, Villeteuse*, Pierrefitte-sur-Seine*, Stains*
Garges-lès-Gonesse*, Arnouville*, Villiers-le-Bel*, Sarcelles*, Montmagny*, Groslay***

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

