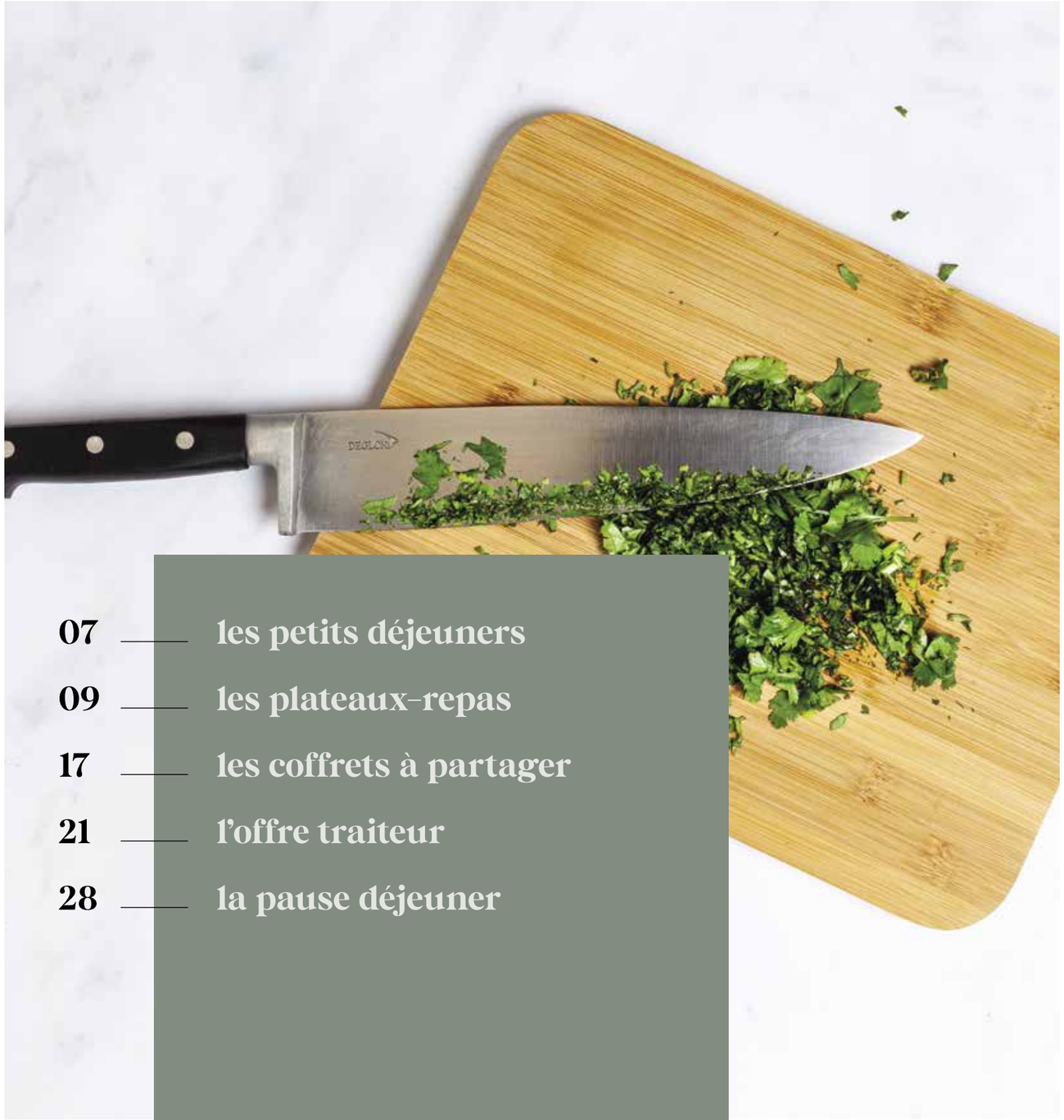
class'croute

Mars–mai 2022

PETITS DÉJEUNERS, PLATEAUX-REPAS, BOX À PARTAGER,
TRAITEUR, PAUSE DÉJEUNER

le plein de nouveautés

N° 1



07 — les petits déjeuners

09 — les plateaux-repas

17 — les coffrets à partager

21 — l'offre traiteur

28 — la pause déjeuner

édito

Sébastien Chapalain
Président de class'croute

Je tiens avant toute chose à vous dire merci.
L'année 2021 et ce début d'année 2022 ont encore été largement affectés par la crise sanitaire. Vos habitudes et votre quotidien au travail ont continué à être perturbés. Pourtant, vous êtes restés fidèles à notre enseigne, dans nos restaurants et sur notre site Internet. Nos partenaires franchisés ont partagé un grand nombre d'histoires qui témoignent de votre attachement à class'croute. Ce sont ces histoires qui nous confortent dans le bien-fondé de nos valeurs et de notre engagement : être proches de vous et attentifs à vos goûts pour vous permettre de bien manger au travail. Je tiens aussi à remercier tous nos partenaires franchisés et leurs équipes qui incarnent si bien nos valeurs jour après jour et sont les acteurs de notre engagement et de nos succès.

Ce que nous faisons, nous en sommes fiers, mais nous sommes convaincus que nous devons sans cesse chercher à nous améliorer, à développer de nouvelles collaborations, à défricher de nouvelles idées pour répondre aux besoins des entreprises et des salariés qui pensent comme nous, que « casser la croûte » entre collègues est un moment essentiel d'une bonne journée de travail.

C'est pourquoi, ces derniers mois, nous avons redoublé d'efforts pour vous proposer de nouveaux services : frigos connectés, corner de restauration en entreprise, nouveau site Internet, et même nouvelle identité visuelle, vous avez remarqué ?
Et bien sûr, de nouvelles recettes, toujours plus goûteuses, saines et responsables dans leur conception. J'espère que vous les apprécierez.

Retour vers le Futur !

Ravie de vous interview rencontrer

Aux manettes de cette nouvelle carte, Léa Cléry, responsable de recherche et développement produit chez class'croute. Cette jeune femme pétillante de 33 ans a su construire une carte à son image : créative, gourmande et spontanée.

Une carte savoureuse qui répond aux nouvelles attentes de la clientèle : voici tout l'enjeu de ce support, après une année 2021 au contexte particulier… Le parti pris class'croute reste inchangé : s'ouvrir aux différents régimes alimentaires, intégrer les dernières tendances food et développer des solutions sur mesure pour faciliter le quotidien des entreprises.
Pour pérenniser ce travail, les équipes ont donné naissance à une carte authentique et variée tout en respectant la saisonnalité des produits.

Bonjour Léa, peux-tu te présenter en quelques mots ?
J'ai commencé des études de cuisine à l'âge de 20 ans dans un restaurant, avec un chef très à l'écoute, qui m'a confortée dans mon choix. J'ai continué avec une licence Événementiel, pour apprendre à maîtriser le côté opérationnel de la restauration. Je travaillais dans une entreprise qui organisait des séminaires. J'ai pu y côtoyer tous les métiers de la cuisine, c'était hyperformateur. Et je me suis lancée en solo en tant que chef à domicile ! J'ai été approchée par une start-up.
J'ai évolué en interne pour animer un réseau de chefs et gérer la partie création de contenus food. J'ai rejoint ensuite une franchise de restaurants italiens dans laquelle je travaillais sur les recettes, mais aussi les process métiers. À la suite de cela, j'ai rejoint class'croute il y a un an et demi pour m'ouvrir à un autre challenge : celui d'accompagner les actifs dans tous les moments de la journée !

Où trouves-tu ton inspiration ?
Ses sources sont multiples, j'adore imaginer les associations de saveurs. Sur les réseaux sociaux, je suis un grand nombre de hashtags cuisine et de comptes dans l'air du temps. Mais j'aime aussi les revues classiques : *Elle à table*, *Cuisine et vins de France*. Sans oublier la cuisine du quotidien. Je puise souvent mon inspiration dans les plats préparés par mes proches.

Le choix et le sourcing des ingrédients, comment cela se passe-t-il concrètement chez class'croute ?
C'est une mécanique bien huilée ! Nous travaillons de manière conjointe avec les services Achats, Qualité, RSE. Notre Charte Clean Label reste un filtre très important pour sélectionner les ingrédients.
Nous définissons ensuite les produits de saison à mettre en avant avec le service marketing, qui se charge d'identifier les insights des consommateurs et les éléments différenciants des produits afin de créer une vraie identité.
Une fois la base de ces produits validée, nous composons les recettes.
La vraie clé, c'est de proposer des menus équilibrés en prévision du volume car nous travaillons de la matière vivante (périssable). Il faut une certaine transversalité dans les produits, la taille, leur conditionnement pour ne pas induire de gaspillage alimentaire.

« Pour moi, la cuisine, c'est une forme d'art, une connexion aux multiples éléments »

Parlons sandwich… Qu'est-ce qu'un bon sandwich pour toi ? Comment se consomme-t-il ?
Alors… le pain doit être croustillant et moelleux. Il doit être simple, pour que les ingrédients restent "lisibles".
Le sandwich, c'est synonyme de liberté : la possibilité de manger n'importe où. C'est aussi une consommation au gré des saisons : club sandwich et pita l'été, sandwich chaud et gourmand l'hiver…
Le traditionnel sandwich charcuterie-fromage s'accompagne volontiers d'un verre de vin rouge, tandis que celui de tous les jours se consomme avec un jus de fruits ou une limonade pas trop sucrée. Et pour les grandes occasions, pourquoi pas une coupe de champagne ? Bref, c'est le parfait allié du panier pique-nique !

Selon toi, quel est le meilleur produit class'croute pour :
• les gens quelque peu pressés ?
Le sandwich pour son petit côté nomade dont je suis assez fan.
• les personnes qui font attention à leur ligne ?
un bowl (équilibré, avec ce qu'il faut de protéines, de fibres, etc.)
• les addicts du ptit déj' ?
Le granola, miam !
• les grands gourmands ?
Nos pâtes, italiennes, sinon rien !
• les freelance devant l'ordi ?
Une salade. Healthy ou non, le choix des variétés donne le ton.

Quelle est ta recette préférée de cette nouvelle édition ?
Sans hésiter, le sandwich Poulet Brebis ! Un pain aux céréales, un filet de poulet qui se marie parfaitement avec le fromage de brebis, le tout relevé de tomates mi-séchées, d'huile d'olive au piment d'Espelette et de quelques feuilles de roquette. Pour moi, c'est le combo gagnant !
Ce qui me plaît, c'est d'être parfois à l'origine de belles découvertes gustatives pour nos clients.

Un dernier mot peut-être ? Que souhaites-tu aux clients et franchisés class'croute pour cette année 2022 ?
Une joyeuse année, aussi paisible que possible, en espérant que les nouvelles recettes leur plaisent, pour passer de bons moments tous ensemble…

La Charte Clean Label interdit l'utilisation de **50 additifs** et de **7 huiles** controversés.

Trois lettres qui veulent dire beaucoup

la RSE* par class'croute

**Trois lettres pour traduire un programme fort.
Trois lettres qui nous engagent vis-à-vis de vous et de l'environnement.
Trois lettres pour valoriser les circuits courts, le préparé maison, la transparence, la réduction de nos emballages ou encore la transformation de l'entreprise.
Notre programme RSE, c'est avant tout trois lettres pour agir.
On vous explique.**

Cela commence par… des assiettes au goût des saisons qui répondent à vos besoins spécifiques.
Une carte originale qui respecte la saisonnalité des produits.
Des recettes adaptées à tous les régimes alimentaires avec une offre végétarienne de plus en plus élaborée.
Pour les clients suivant des régimes sans lactose ou sans gluten, 35 % de notre offre en est naturellement dépourvue.

Imposer des standards qualité supérieurs aux exigences de la loi grâce à notre charte "Clean Label".
Nous nous assurons que 100 % de nos recettes excluent l'utilisation d'ingrédients contenant 50 additifs et 7 huiles jugés controversés, car ils peuvent avoir des effets néfastes sur notre santé selon les experts.

Mais aussi agir pour moins gaspiller…
Plus de 35 % de nos restaurants travaillent avec les associations Too Good To Go et Phénix pour ne plus jeter les invendus (43 000 repas sauvés depuis 2019).

… et mieux emballer.
Nos gobelets et nos saladiers sont en carton, leurs couvercles en plastique recyclé. Quant à nos plateaux-repas, ils contiennent 0 % de plastique.
Nos couverts sont en bambou dans les coffrets Classic et Premium.
L'arrêt des sets de table en papier nous permet d'économiser 4 tonnes de papier par an.
L'écoconception de nos emballages, c'est une économie de 50 tonnes de plastique par an.
Et nous testons en ce moment des contenants 100 % réutilisables dans quelques-uns de nos restaurants pilotes.

Vous voulez nous aider à aller encore plus loin dans la démarche ?
Choisissez de ne pas recevoir de couverts lors des commandes en ligne ou réutilisez nos sacs écocitoyens !
Nous vous proposons aussi de garder votre sac de livraison : à chacune de votre visite, il est tamponné et vous donne droit à une offre spéciale dès votre dixième visite !

Et notre communication dans tout ça ?
La plupart de nos supports publicitaires sont imprimés sur un papier labellisé Imprim'Vert®. Une certification qui garantit la gestion durable des forêts au niveau environnemental, économique et social. Quant à nos cartes, elles se lisent surtout en format numérique et uniquement sur papier recyclé en version imprimée.

Qu'en est-il de notre empreinte carbone ?
Livrer votre déjeuner au bureau reste un service fidèle à nos valeurs.
Pour cela, notre flotte vient vous livrer depuis le restaurant le plus proche.
Nous avons mis en place une offre digitale qui vise à réduire les flux de livraison (commandes groupées, frigos connectés, etc.).

Accompagner les personnes en situation de handicap
Depuis plus de onze ans, nous sommes fiers de travailler avec L'ESAT La Pyramide. Cet établissement de services ou d'aide par le travail offre à 86 personnes la possibilité d'exercer une activité professionnelle dans des conditions adaptées.

*RSE : Responsabilité Sociétale des Entreprises

les petits déjeuners

Le salé fait sa grande entrée dans notre offre petit déjeuner. Que diriez-vous d'une brioche feuilletée au bacon ou au saumon fumé pour bien commencer la journée ? Et pour les inconditionnels du sucré, retrouvez notre pain perdu ou encore les délicieux pancakes au sarrasin.

Petit déjeuner livré

MINIMUM DE COMMANDE 5 PERS.

Un café bio ou un thé bio,
3 mini-viennoiseries (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins pur beurre),
1 jus d'orange 25 cl, 1 dosette de lait,
serviette et gobelet.

Box matinale

POUR 10 PERS.

Une box matinale pour bien commencer la journée ! La box est composée de : un thermos de café bio, un thermos d'eau chaude et des sachets de thé bio, 1 litre de jus d'orange, 24 mini-viennoiseries pur beurre, des gourmandises chocolatées, des dosettes de lait, des serviettes et des gobelets.

Box viennoiseries

POUR 10 PERS.

Une box de viennoiseries pleine de gourmandise : 15 mini-croissants pur beurre, 15 mini-pains aux raisins pur beurre, 15 mini-pains au chocolat pur beurre, 15 chouquettes.

Nos viennoiseries pur beurre sont cuites sur place.

Assortiment brioche et pain perdu

POUR 8 PERS.

Assortiment de pancakes au sarrasin, de brioches façon pain perdu, de buns feuilletés pur beurre et pâte à tartiner bio.

Assortiment granola pomme et fruits rouges

POUR 10 PERS.

—

Assortiment de verrines : fromage blanc et purée de pommes ; fromage blanc, muesli et coulis de fruits rouges.

Existe en version sans lactose

POUR 10 PERS.

—

Assortiment de verrines : brassé au lait de coco et purée de pommes ; brassé au lait de coco, muesli et coulis fruits rouges.

Le nouveau yaourt brassé coco offre une alternative aux personnes qui suivent un régime sans lactose.

Corbeille de fruits

POUR 6/8 PERS.

—

Fruits frais du moment selon arrivage.

Pack boisson P'tit déj'

POUR 10 PERS.

—

Assortiment de thé English Breakfast, menthe ou Earl Grey, café bio et jus d'orange.

Debout là-dedans !

Box bun bacon

POUR 8 PERS.

—

Buns feuilletés pur beurre au bacon, sauce César, œuf poché.

Box bun saumon

POUR 8 PERS.

—

Buns feuilletés pur beurre au saumon fumé, fromage fouetté aux herbes, concombre et pickles d'oignons.

les plateaux-repas

À l'heure de votre pause déjeuner en entreprise, pensez aux plateaux-repas gourmands à commander selon vos envies.

10 — Plateaux Premium

12 — Plateaux Classic

14 — Plateaux Bistrot

16 — Plateaux Sandwich

Nos plateaux sont 100 % recyclables et sans plastique ! Nos offres s'adaptent aux différents régimes alimentaires : sans gluten, sans lactose, végétarien, etc.

Pour vos déjeuners improvisés et pour toute commande de plateau mentionnée avec ce pictogramme… class'croute vous livre le jour même.

les plateaux Premium

Entrée + plat + fromage affiné AOP + sachet de sablés + dessert gourmand selon sélection* + pain + 1 serviette + 1 kit de couverts en bambou**

* Les desserts sont :
Trompe-l'œil mangue
Sphère noisette
Trompe-l'œil citron vert

**Notre kit
contient une dose de gel hydroalcoolique, du sel, du poivre et une confiserie.

Un mélange de culture

Tataki

Laissez-vous tenter ce midi par un savoureux tataki de bœuf, accompagné de ses pommes de terre grenaille. Délice garanti !

ENTRÉE
Pancake au sarrasin, tartare de saumon, concombre, citron jaune et piment d'Espelette AOP.
PLAT
Tataki de bœuf, pommes de terre grenaille, moutarde, figue séchée, noix et crème de vinaigre balsamique.
DESSERT

Gallus

Un poulet d'origine française, moelleux à souhait, pour le plus grand plaisir de vos papilles, accompagné de son gratin dauphinois. À déguster d'urgence !

ENTRÉE
Effeuillé de saumon fumé, poireaux, fromage fouetté aux herbes, citron jaune, pousses d'épinard.
PLAT
Filet de poulet d'origine française en salaison, gratin dauphinois, tomates séchées, fromage de brebis, olives noires confites, piment d'Espelette AOP et sauce César.
DESSERT

Salmo

Succombez pour ce plateau iodé avec son pavé de saumon à l'aneth, moelleux et savoureux !

ENTRÉE
Pancake au sarrasin, tartare de saint-jacques, compotée de mangue et pousses d'épinard.
PLAT
Pavé de saumon fumé à l'aneth, riz vénéré, haricots verts, sauce au citron et zeste de citron.
DESSERT

Végéta

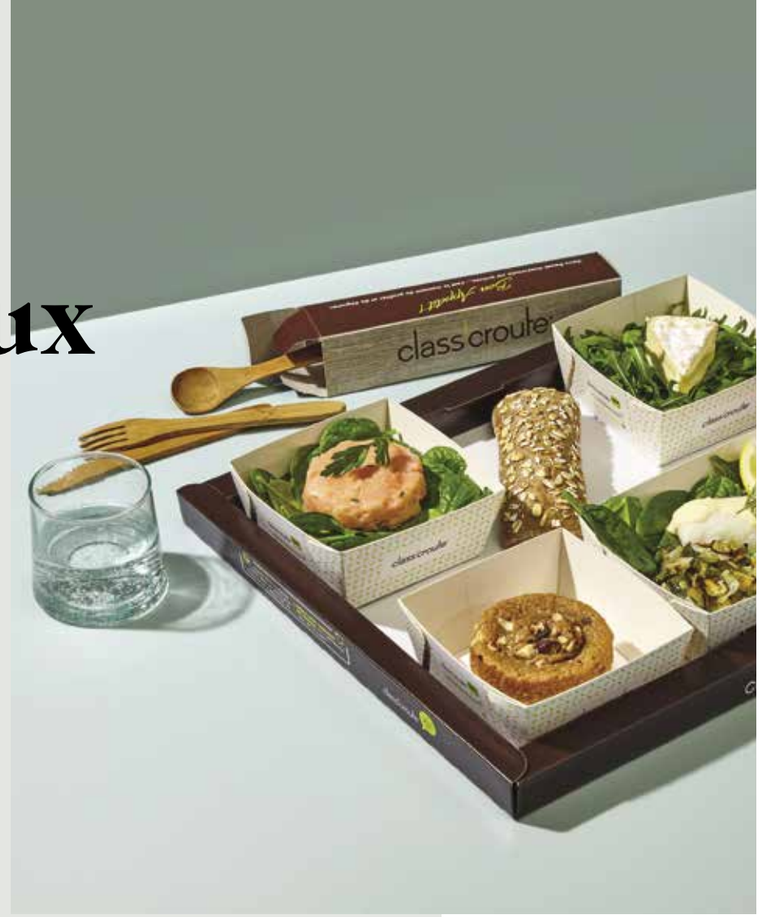
Envie de "végé gourmet" qui vous fait voyager… c'est ce plateau qu'il vous faut !

ENTRÉE
Mélange légumes couscous et aubergine, pousses d'épinard, coriandre, citron jaune.
PLAT
Fingers de falafel, mélange d'épeautre et de lentilles, radis, concombre, oignon rouge, sauce tahini et roquette.
DESSERT

VÉGÉ

les plateaux Classic

Entrée + plat + fromage affiné AOP + dessert gourmand selon sélection* + pain + 1 serviette + 1 kit de couverts en bambou**



* Les desserts sont :
Fondant au caramel
Tarte aux pommes
Fondant café spéculoos
Tarte au citron
Cheesecake
Tarte au chocolat

**Notre kit
contient une dose de gel hydroalcoolique, du sel, du poivre et une confiserie.

Louchebem

Ce midi, c'est rôti ! Tendre et goûteux, il ravira vos papilles.

ENTRÉE
Chou garni d'œuf mimosa et effeuillé de saumon fumé.
PLAT
Rôti de bœuf, pommes de terre grenaille, coleslaw, pickles d'oignons et moutarde.
DESSERT

Cocorico

Un poulet d'origine française, tendre et savoureux !

ENTRÉE
Clafoutis tomates et chèvre, pousses d'épinard.
PLAT
Émincé de filet de poulet en salaison, salade fusilli et tomates séchées, fromage de brebis et piment d'Espelette AOP.
DESSERT

Galinette

Ce poulet d'origine française va quand même vous faire voyager ! Laissez vous tenter.

ENTRÉE
Bouchées végétales au sarrasin et sésame, patate douce grillée, sauce tahini et zestes de citron.
PLAT
Émincé de poulet en salaison, boulgour, couscous aux légumes, coriandre et pousses d'épinard.
DESSERT

Merluche

Craquez, non, plongez pour un merlu cuit à la perfection et sa sauce au beurre citronné !

ENTRÉE
Tartare de saumon, persil et pousses d'épinard.
PLAT
Filet de merlu, sauce au beurre citronnée, riz basmati, poireaux, pickles d'oignons et aneth.
DESSERT

Marin

Optez pour les bienfaits de l'air marin ce midi avec ce savoureux effeuillé de saumon fumé, simple et raffiné !

ENTRÉE
Gratin aux quatre légumes et pousses d'épinard.
PLAT
Effeuillé de saumon fumé, duo de riz, sauce fromage blanc et aneth, concombre, zeste et citron jaune.
DESSERT

Potager

Envie de faire voyager vos papilles ? Optez pour ce plateau végé !

ENTRÉE
Crumble de courgettes et pousses d'épinard.
PLAT
Bouchées végétales au sarrasin et au sésame, patate douce grillée, légumes verts vapeur, sauce tahini, oignon rouge et noisettes.
DESSERT

VÉGÉ

Piggy

Il s'appelle Piggy, c'est un plateau pas comme les autres

ENTRÉE
Pancake au sarrasin, sauce poivre, fromage de chèvre, figue séchée, noix.
PLAT
Lamelles de bacon grillé, mélange d'épeautre et de lentilles, artichauts grillés, olives noires confites, tomates séchées et oignon rouge.
DESSERT

les plateaux Bistrot

**Entrée + plat + dessert du moment selon sélection*
+ pain blanc
+ 1 serviette + 1 kit de couverts en bois**

* Les desserts sont :
Far aux pruneaux
Tartelette aux pommes pur beurre
Moelleux au chocolat pur beurre
Pastel de nata

Tous les « Bistrot » peuvent être commandés le jour même avant 10 h.

Boucher

L'Italie est à deux pas ce midi. Fusilli et bresaola, votre choix est fait !

ENTRÉE
Duo de madeleines pesto et olives, pousses d'épinard, sauce au fromage blanc et aneth.
PLAT
Salade de fusilli au pesto, émincé de bresaola, billes de mozzarella, tomates mi-séchées et crème de vinaigre balsamique.
DESSERT

Basse-cour

Valeur sûre, saveur certaine, avec ce poulet goûteux d'origine française
ENTRÉE
Mini-Moricette® (pain façon Bretzel) garnie au thon, sauce au citron, olives noires confites et pousses d'épinard.
PLAT
Salade de pommes de terre grenaille à la sauce César, poulet en salaison, tomates, œuf dur et graines de courge.
DESSERT

Pêcheur

**Envie de légèreté et de fraîcheur ce midi ?
C'est le pêcheur qu'il vous faut !**

ENTRÉE
Salade de carottes râpées et zestes de citron jaune.
PLAT
Salade de duo de riz au thon, oeuf dur, olives noires confites, haricots verts, artichauts grillés, tomates cerises.
DESSERT

Maraîcher

**La tradition a du bon ! Une piémontaise végé comme vous ne la connaissez pas encore !
La tester, c'est l'adopter**

ENTRÉE
Pancake au sarrasin et caviar d'aubergines, olives noires confites, tomates mi-séchées.
PLAT
Salade piémontaise végétarienne.
DESSERT

VÉGÉ

les plateaux Sandwich

Sandwich selon sélection ci-dessous
+ petite salade*
+ dessert* + boisson*

* Selon sélection du moment sur classcroute.com

simple, basique

Chèvre moutarde miel

Baguette, fromage de chèvre, mayonnaise moutardée, miel, noix et roquette.

VÉGÉ

Jambon fromage

Baguette, jambon cuit d'origine française, meule du Doubs, mayonnaise et laitue.

Poulet bacon

Pain Moricette® (pain façon Bretzel), filet de poulet d'origine française en salaison et bacon d'origine française, cheddar, sauce au poivre et laitue.

Poulet brebis

Pain aux céréales, filet de poulet d'origine française en salaison, fromage de brebis, tomates mi-séchées, huile d'olive au piment d'Espelette AOP et roquette.

Thon mayo

Baguette, thon, œuf dur, mayonnaise citronnée, carottes râpées et pousses d'épinard.

Saumon ail et fines herbes

Pain rond multicéréales, saumon fumé, fromage fouetté, ail et fines herbes, pickles d'oignons et pousses d'épinard.

Club pastrami

Pain de mie, pastrami d'origine française, coleslaw, moutarde, concombre, oignon rouge et laitue.

Club mimosa

Pain de mie, œuf dur, mayonnaise, carottes râpées, pickles d'oignons et pousses d'épinard.

VÉGÉ

Wrap chèvre bacon

Galette de blé, fromage de chèvre, bacon d'origine française, sauce au poivre, figue, noix et roquette.

Wrap falafel tahini

Galette de blé, falafels, caviar d'aubergines, carottes râpées, sauce tahini citronnée et oignon rouge.

VÉGÉ

les coffrets à partager

Box salées ou sucrées, faites le choix d'un moment convivial et d'une pause gourmande.

18 — Box salées

20 — Box sucrées

les box salées

Demi-pitas poulet
8 PERS.

—

Assortiment de pitas.
Poulet d'origine française en salaison, fromage frais fouetté, fromage de brebis, piment d'Espelette AOP, tomates séchées.
Poulet d'origine française en salaison, mayonnaise citronnée, concombre, œuf dur et grana padano AOP.

Demi-pitas poisson
8 PERS.

—

Assortiment de pitas.
Thon, mayonnaise citronnée, carotte râpée, concombre et œuf dur.
Saumon fumé, fromage fouetté aux herbes, concombre et pickles d'oignons.

Demi-pitas végé
8 PERS.

—

Assortiment de pitas.
Caviar d'aubergines, légumes couscous, carottes râpées et oignons rouges.
Mayonnaise, œuf dur, carottes râpées, pickles d'oignons.

VÉGÉ

Mini-salades crudités
10 PERS.

—

Assortiment de mini-salades.
Carottes râpées, cranberries, roquette.
Tomates cerises séchées, pesto, mozzarella.
Thon, œuf dur, olives noires, artichauts et haricot verts.

Mini-salades composées
10 PERS.

—

Assortiment de mini-salades.
Fusilli, effeuillé de saumon fumé, fromage fouetté aux herbes, zeste de citron.
Fusilli, pesto, bresaola, mozzarella.
Pommes de terre grenaille, cornichons, œuf dur, tomates cerises.

Mini-sandwichs
4/5 PERS.

—

Assortiment de mini-sandwichs.
Saumon fumé, fromage fouetté aux herbes, concombre, pickles d'oignons.
Pastrami, coleslaw, concombre, oignon rouge.
Fromage de chèvre, mayonnaise moutardée, miel, noix.

Wraps poulet bœuf
5/6 PERS.

—

Assortiment de demi-wraps.
Pastrami, coleslaw, moutarde, concombre, oignon rouge.
Poulet en salaison d'origine française, œuf dur, mayonnaise citronnée, concombre, grana padano AOP.

Wraps thon saumon
5/6 PERS.

—

Assortiment de demi-wraps.
Saumon fumé, fromage fouetté aux herbes, concombre, pickles d'oignons.
Thon, mayonnaise citronnée, carotte râpée, concombre, œuf dur.

Wraps végé
5/6 PERS.

—

Assortiment de demi-wraps.
Fingers de falafel, sauce tahini citron, oignon rouge, caviar d'aubergines, carotte râpée.
Œuf dur, mayonnaise, carotte râpée, pickles d'oignons.

VÉGÉ

Crudités
10 PERS.

—

Assortiment de carottes, concombres, radis, tomates cerises, accompagnés de fromage fouetté aux herbes et de sauce tahini au citron.

VÉGÉ

Trio de mini-burgers
6/8 PERS.

—

Assortiment de burgers.
Steak haché et cheddar, steak haché et bloc de foie gras, steak haché et bacon.

On partage, on a dit !

les box sucrées

Douceurs sucrées
8 À 10 PERS.

Un assortiment qui vous fera fondre de plaisir : muffins tout juste sortis du four, cookies aux pépites de chocolat fondantes, trois cakes moelleux et réconfortants, brownies fondants et au bon goût de chocolat.

Gourmandises sucrées
8/10 PERS.

Assortiment de verrines au fromage blanc, sirop de noix de macadamia et brownie, cookie et cake. (selon disponibilité).

Desserts pâtissiers
6 PERS.

Assortiment de tartelettes aux pommes, fondants café speculoos, cheesecakes et tartelettes au chocolat (selon disponibilité).

Pack boisson tea time

10 PERS.
Assortiment thé vert menthe, Earl Grey et English Breakfast. Nos thés sont bio.

Trio de verrines sucrées
6/8 PERS.

Assortiment de verrines gourmandes ! Riz au lait onctueux, fromage blanc aux fruits rouges, purée de pommes du Val de Loire.

ça ne peut pas faire de mal

l'offre traiteur

Vos événements prennent une saveur particulière avec class'croute : envie d'un buffet de charcuterie basque ? D'un tex-mex végétarien avec de savoureuses bouchées végétales ? Sans oublier la pause sucrée simple et réconfortante avec nos mini-pâtisseries.

22 — Cocktail salé

24 — Cocktail sucré

26 — Buffet salé

27 — Buffet sucré

Nos équipes commerciales sont à votre disposition pour vous aider à préparer vos événements selon vos contraintes.

le cocktail salé

Cocktail rapide – moins d'une heure
6 à 8 pièces par personne.
Nous vous recommandons 4 à 5 pièces salées et 2 à 3 pièces sucrées.

Cocktail apéritif – entre une heure et une heure et demi
8 à 12 pièces par personne.
Nous vous recommandons 5 à 8 pièces salées et 3 à 4 pièces sucrées.

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire – entre deux heures et deux heures et demi
18 à 20 pièces par personne.
Nous vous recommandons 12 à 13 pièces salées et 6 à 7 pièces sucrées.

Mini-muffins salés
40 PIÈCES

Assortiment de muffins : jambon-emmental, tomate-basilic, petits pois-menthe, carotte-curry.

Mini-quiches salées
50 PIÈCES

Assortiment de quiches : champignon-ail et persil, tartiflette, saumon-aneth, tomates chèvre et basilic, chou-fleur brocoli.

Assortiment tex-mex végé
28 PIÈCES

Assortiment de bouchées végétales, panés de poivrons au cheddar, sauce coriandre et guacamole.

VÉGÉ

Mini-brioches végé
40 PIÈCES

Assortiment de mini-brioches : œuf mimosa, ciboulette ; caviar d'aubergines, tomate séchée, persil ; fromage de chèvre, sauce poivre ; concombre, fromage fouetté aux herbes, pickles d'oignons.

VÉGÉ

Mini-brioches mixte
40 PIÈCES

Assortiment de mini-brioches : effeuillé de saumon, fromage fouetté aux herbes, zeste de citron ; pastrami, coleslaw, moutarde ; thon, mayonnaise citronnée, carotte râpée ; poulet d'origine française en salaison, fromage de brebis et piment d'Espelette AOP.

Mini-Moricettes® végé
24 PIÈCES

Assortiment de mini-Moricettes® (petit pain façon Bretzel) : tomates séchées, pesto, grana padano AOP ; caviar d'aubergines, bouchée au sarrasin, pickles d'oignons ; œuf mimosa et ciboulette.

VÉGÉ

Mini-Moricettes® mixtes
24 PIÈCES

Assortiment de mini-Moricettes® (petit pain façon Bretzel) : thon, caviar d'aubergines, olives noires confites ; poulet d'origine française en salaison, sauce tahini, carotte râpée, pickles d'oignons ; pastrami, concombre, moutarde, pickles d'oignon.

Mini-wraps
40 PIÈCES

Assortiment de mini-wraps : pastrami, coleslaw, concombre ; poulet d'origine française en salaison, œuf dur, mayonnaise citronnée ; saumon fumé, fromage fouetté aux herbes, concombre ; thon, œuf dur, mayonnaise citronnée, carotte râpée ; fingers de falafel, caviar d'aubergines, sauce tahini.

Plateau madeleines salées
40 PIÈCES

Assortiment de mini-madeleines : pesto-olives et curry-fromage.

VÉGÉ

le cocktail sucré

Macarons
36 PIÈCES

—

Assortiment de mini-macarons : vanille, pistache, chocolat, café, framboise et citron.

Assortiment mini-pâtisseries
40 PIÈCES

—

Assortiment : mini-macarons, coulants au chocolat, canelés et pasteis de nata.

Mini-financiers
48 PIÈCES

—

Assortiment : moelleux aux amandes, à la pistache et abricot, à la noix de coco, aux amandes et griottes, moelleux aux amandes-noisettes et compotée de pommes, moelleux aux pépites de chocolat.

Mini-fondants
40 PIÈCES

—

Assortiment de mini-fondants au chocolat.

La gourmandise n'est plus un vilain défaut

Assortiment de verrines sucrées
36 PIÈCES

—

Assortiment de verrines : chocolat, citron meringué, façon tiramisu, vanille et framboise.

Mini-canelés
40 PIÈCES

—

Assortiment de mini-canelés.

Mini-Pastel de nata
40 PIÈCES

—

Assortiment de mini-pasteis de nata.

Plateau madeleines sucrées
40 PIÈCES

—

Assortiment de mini-madeleines : nature, vanille, chocolat et agrume.

le buffet salé

Assiettes et couverts sont fournis.

Planche de saumon fumé
10 PERS.
—
accompagnée de fromage fouetté aux herbes, pancakes au sarrasin et citron jaune.

Planche de rôti de bœuf
10 PERS.
—
accompagnée de tomates cerises, mayonnaise, moutarde.

Planche de fromage AOP
10 PERS.
—
accompagnée de beurre et de mini-pains.

VÉGÉ

Planche de poulet rôti d'origine française
10 PERS.
—
accompagnée de tomates cerises, fromage fouetté aux herbes.

Planche mixte
10 PERS.
—
Charcuterie basque et fromages AOP accompagnés de mini-pains et de beurre.

Planche de charcuterie basque
10 PERS.
—
accompagnée de cornichons, pickles d'oignons rouges et mini-pains.

Grande salade duo de riz et thon
10 PERS.
—
Grande salade composée de riz vénéré et basmati, thon, œuf dur, artichaut, haricots verts, olives noires confites, tomates cerises.

Grande salade piémontaise végé
10 PERS.
—
Grande salade composée de pommes de terre, mayonnaise, œuf dur, cornichons, tomates cerises.

VÉGÉ

Grande salade bouchées de sarrasin et tahini
10 PERS.
—
Grande salade composée de bouchées de sarrasin, boulgour, légumes verts, patate douce, sauce tahini citronnée, noisette, oignon rouge.

VÉGÉ

Grande salade fusilli pesto et bresaola
10 PERS.
—
Grande salade composée de fusilli, pesto, billes de mozzarella, tomates. mi-séchées.

le buffet sucré

Grande salade de fruits
10 PERS.
—
Grande salade composée d'un mélange de fruits de saison, sirop et menthe fraîche.

Moelleux au chocolat à partager
10 PERS.
—
Vraiment obligé de partager ?

la pause déjeuner *qu'on attendait tous*

La pause déjeuner chez class'croute rime avec équilibre et variété ! De la sélection des ingrédients à la fois healthy et gourmands à l'association des saveurs. Côté nouveautés : le sandwich club et le wrap viennent étoffer notre carte.

29 — Sandwichs

30 — Cuisi-chauds

Mini-sandwichs

Mini-salades

31 — Salades

Bowls

32 — Plats à réchauffer

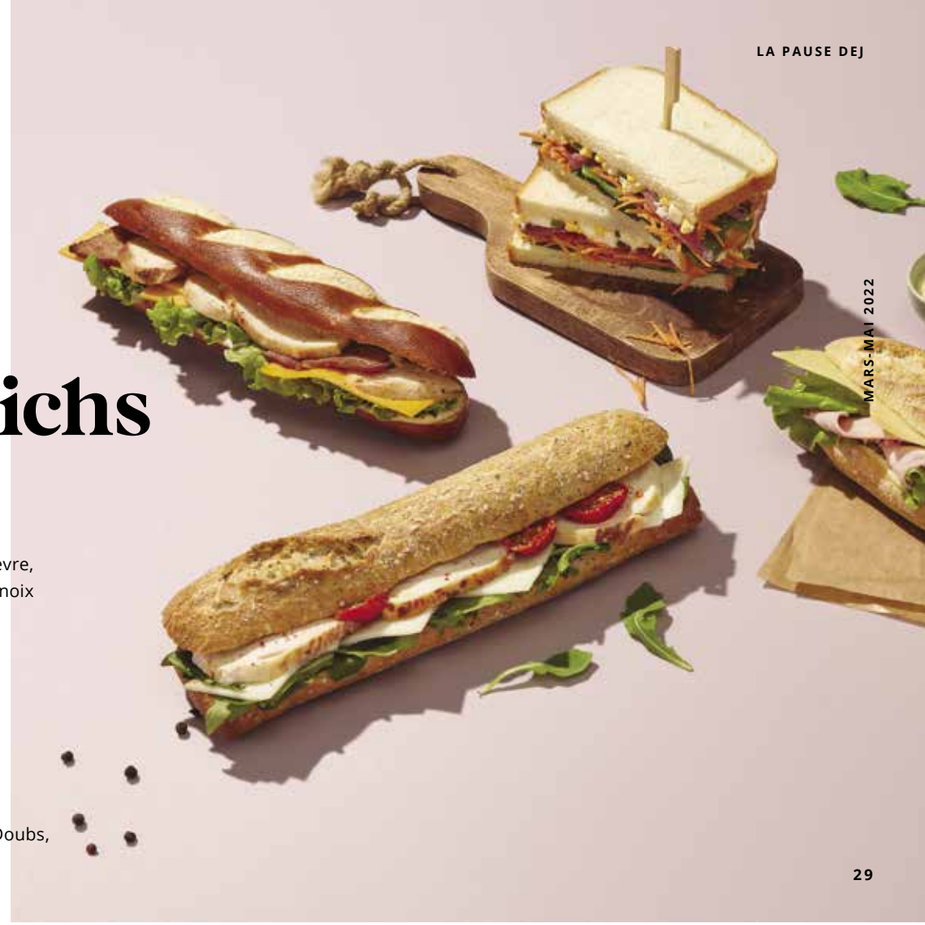
Pâtes à réchauffer

33 — Desserts

34 — Boissons

Les formules sont disponibles.
1 plat + 1 dessert + 1 boisson
parmi la sélection de produits accompagnés du symbole m

les sandwichs



Chèvre, moutarde, miel

Baguette, fromage de chèvre, mayonnaise moutardée, miel, noix et roquette.

m VÉGÉ

Jambon-fromage

Baguette, jambon cuit d'origine française, meule du Doubs, mayonnaise et laitue.

m

Jambon-beurre

Baguette, jambon cuit d'origine française et beurre.

m

Thon mayo

Baguette, thon, œuf dur, mayonnaise citronnée, carottes râpées et pousses d'épinard.

m

Club mimosa

Pain de mie, œuf dur, mayonnaise, carottes râpées, pickles d'oignons et pousses d'épinard.

m VÉGÉ

Poulet-bacon

Pain Moricette® (pain façon Bretzel), filet de poulet en salaison et bacon d'origine française, cheddar, sauce au poivre et laitue.

Saumon, ail et fines herbes

Pain rond multicéréales, saumon fumé, fromage fouetté ail et fines herbes, pickles d'oignons et pousses d'épinard.

Wrap chèvre-bacon

Galette de blé, fromage de chèvre, bacon d'origine française, sauce au poivre, figue, noix et roquette.

Poulet-brebis

Pain aux céréales, filet de poulet d'origine française en salaison, fromage de brebis, tomates mi-séchées, huile d'olive au piment d'Espelette AOP et roquette.

m

Club pastrami

Pain de mie, pastrami d'origine française, coleslaw, moutarde, concombre, oignon rouge et laitue.

Wrap falafels-tahini

Galette de blé, falafels, caviar d'aubergines, carottes râpées, sauce tahini citronnée et oignon rouge.

VÉGÉ

Les formules sont disponibles.
1 plat + 1 dessert + 1 boisson
parmi la sélection de produits accompagnés du symbole m

pour petites et grandes faims

les cuisi-chauds

Parce qu'ils doivent se manger chaud et sont préparés à la minute, ils sont exclusivement vendus en restaurant, sur place ou à emporter.
De savoureux sandwichs chauds composés d'une garniture mijotée.

Hot Dog

Pain Moricette® (pain façon Bretzel), garni d'une saucisse, de ketchup, moutarde et cornichons.

m

Hot tikka

Baguette garnie de filets de poulet d'origine française en salaison, marinés dans une sauce tikka.

m

les mini-sandwichs

Jambon

Mini-pain, jambon cuit origine France, meule du Doubs et mayonnaise.

Chèvre

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

VÉGÉ

Pastrami

Mini-pain, pastrami, coleslaw, moutarde, concombre, oignon rouge et laitue.

les mini-salades

Salade verte

Salade verte, noix et cranberries.

VÉGÉ

Carottes râpées

Salade de carottes râpées et ciboulette.

VÉGÉ

les salades

Salade César

Salade, filet de poulet d'origine française en salaison, œuf dur, tomates cerises, sauce César et grana padano AOP.

m

Salade fusilli, saumon, ail et fines herbes

Salade de pâtes fusilli, saumon fumé, fromage fouetté ail et fines herbes, zeste de citron et roquette.

Salade duo riz et thon

Salade de riz vénéré et basmati, thon, œuf dur, artichaut, haricots verts, olives noires confites et tomates cerises.

m

Salade fusilli, pesto et bresaola

Accompagnée de tomates cerises, fromage fouetté aux herbes.

Salade piémontaise végé

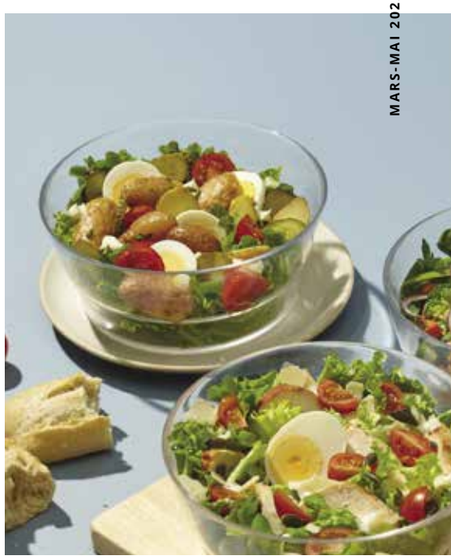
Salade de pommes de terre, mayonnaise, œuf dur, cornichons et tomates cerises.

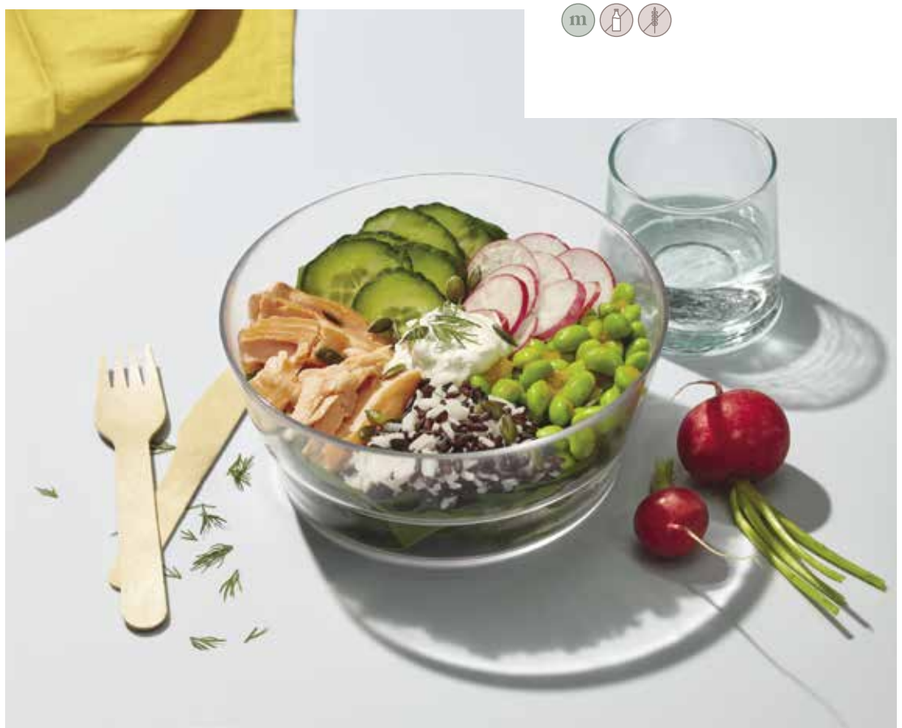
m VÉGÉ

Salade sarrasin et tahini

Salade de bouchées de sarrasin, boulgour, légumes verts, patate douce, sauce tahini citronnée, noisette et oignon rouge.

VÉGÉ





les bowls

Bowl végé

Salade d'épeautre et de lentilles corail, bouchées de sarrasin, patate douce, haricots verts, fromage de brebis, sauce tahini citronnée et carottes râpées.

m VÉGÉ

Bowl poulet

Salade de nouilles soba, filet de poulet d'origine française en salaison, œuf dur, guacamole, patate douce, radis, concombre, pesto et zeste de citron.

m

Bowl saumon

Salade de riz vénéré et basmati, fèves de soja, saumon fumé effeuillé, radis, concombre, sauce fromage blanc aneth, mangue, graines de courge.

m

Les formules sont disponibles.
1 plat + 1 dessert + 1 boisson
parmi la sélection de produits accompagnés du symbole m

les plats à réchauffer

Nouilles au bœuf à la Kyoto

Bœuf à la Kyoto, nouilles soba
et légumes verts.

Tikka massala

Filet de poulet d'origine française
en salaison, sauce tikka et riz basmati.

Couscous végé

Semoule de blé bio, légumes couscous
et bouchées végétales.

VÉGÉ

Saumon sauce beurre citron

Effeuillé de saumon fumé, épeautre
et lentilles corail, poireaux et sauce
beurre citron.

les pâtes à réchauffer

toujours une valeur sûre !

Fusilli poulet sauce aux champignons

Pâtes fusilli, filet de poulet d'origine
française en salaison, sauce aux
champignons et grana padano AOP.

Tortelloni ricotta épinards

Tortelloni à la ricotta et aux épinards,
crème tomatée et grana padano AOP.

VÉGÉ

Fusilli aubergines grillées

Pâtes fusilli au caviar d'aubergines,
sauce tomate, aubergines grillées
et pignons.

VÉGÉ

Penne jambon cantal AOP

Pâtes penne au jambon cuit d'origine
française, crème et cantal AOP.

Fusilli bolognaise

Pâtes fusilli à la sauce bolognaise.

les desserts

Pain perdu

Brioche moelleuse façon pain perdu.

VÉGÉ

Cheesecake

Mousse gourmande sur un biscuit
croustillant.

VÉGÉ

Chia coco

Graines de chia au lait de coco,
compotée de mangue et sirop d'agave.

VÉGÉ

Cookie

Cookie moelleux aux pépites
de chocolat.

VÉGÉ

Deliss bio nature 0 %

Deliss bio framboise

Muffin chocolat

Cuit sur place.

VÉGÉ

Muffin arôme vanille

Cuit sur place.

VÉGÉ

Fromage blanc brownie et sirop macadamia

Fromage blanc au sirop de noix
de macadamia et brownie.

VÉGÉ

Purée de pommes

Purée de pommes du Val de Loire
sans sucre ajouté.

VÉGÉ

Salade de fruits

Fruits de saison agrémentés de sirop.

VÉGÉ

Brownie

Au chocolat et noix de pécan.

VÉGÉ

Madeleine pâte à tartiner

VÉGÉ

Panna cotta fruits rouges

Onctueuse et savoureuse.

Brassé coco mangue

Brassé au lait de coco et compotée
de mangue.

VÉGÉ

Brassé coco granola

Brassé au lait de coco, muesli granola et coulis de fruits rouges.

VÉGÉ

Tiramisu madeleine

Mousse mascarpone et madeleines imbibées de café.

VÉGÉ

Riz au lait

Riz de Camargue au lait et à la vanille.

m VÉGÉ

Mousse au chocolat

Une mousse onctueuse et légère.

m VÉGÉ

Canelé

Canelé au rhum et à la vanille.

m VÉGÉ

les boissons

Individuelles

- m Évian **- 50 cl**
- m Badoit citron vert **- 50 cl**
- m Badoit **- 50 cl**
- m Badoit rouge **- 50 c**l
- m Volvic citron **- 50 cl**
- m Volvic juicy fraise **- 50 cl**
- m Pepsi **- 33 cl**
- m Pepsi max **- 33 cl**
- m Orangina **- 33 cl**

Schweppes aux agrumes **- 33 cl**
Pulco citronnade **- 33 cl**

- m Oasis tropical **- 33 cl**
- m Lipton Ice Tea pêche **- 33 cl**
- m Lipton ice tea green menthe **- 33 cl**

May Tea pêche **- 33 cl**
May Tea menthe **- 33 cl**
Smoothie fraise banane **- 25 cl**
Smoothie mangue passion **- 25 cl**
Jus d'orange Tropicana **- 25 cl**
Jus Energie Cherry Innocent **- 33 cl**
Jus Plus Fabubleu Innocent **- 33 cl**
Infusion hibiscus bio
Michel et Augustin **- 33 cl**
1664 **- 33 cl**

À partager

Évian **- 1 l**
Badoit **- 1 l**
Jus d'orange sans pulpe Tropicana **- 1 l**

Côtes-de-Provence **- 75 cl**
Chablis **- 75 cl**
Saumur-Champigny **- 75 cl**
Côtes-du-Rhône bio **- 75 cl**
Graves Château Petit Mouta **- 75 cl**
Champagne Pommery brut royal **- 75 cl**
Champagne Bricout brut **- 75 cl**
Crémant d'Alsace **- 75cl**

les services

Où commander ?

Toute notre offre est disponible en livraison.
Pour vos commandes, une seule adresse à retenir : classcroute.com

Disponible à la dernière minute

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

... et en click and collect !

Commandez et réglez votre repas en ligne, puis récupérez-le directement au restaurant (pour les offres Pause déjeuner uniquement).

Toujours plus responsable

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

Votre fidélité récompensée

Demandez votre carte de fidélité en restaurant pour bénéficier de nombreuses réductions. Vous pouvez aussi utiliser votre carte comme moyen de paiement.

Vous pouvez désormais régler avec les nouvelles cartes de Tickets-Restaurants® dématérialisées en restaurant ou sur classcroute.com

Les allergènes

Retrouvez toutes les informations sur les allergènes.

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 a minima à trois 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 8 h 00 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 mars-mai 2022. 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.
Nous vous invitons à vous rendre dans la rubrique « Contactez-nous » https://www.classcroute.com/page/contact de notre site Internet. Choisissez ensuite « Contacter votre restaurant », puis sélectionnez la ville de votre restaurant.

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.

2022 - 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.
Photos non contractuelles/ Suggestions de présentation
Conception, mise en page :
French Connexion • Imprimerie FUCHEY
Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.
www.mangerbouger.fr

IDENTIFIANT UNIQUE
FR216887_01GNHD