classcroute®

CARTE 2019

PETITS DÉJEUNERS

PLATEAUX REPAS

COFFRETS À PARTAGER

TRAITEUR

PAUSE DÉJEUNER

Livraison · Sur place · À emporter

classcroute.com

BIENVENUE CHEZ CLASS'CROUTE

Primeur au premium !

Très sensible au « bien manger », class'croute donne la priorité aux produits de qualité et choisit minutieusement chaque ingrédient utilisé.

Pour proposer le meilleur à tous, nous privilégions les fournisseurs français et régionaux, encourageons les agriculteurs, portons attention à l'origine et à la traçabilité de chaque ingrédient.

Ainsi, retrouvez dans nos recettes :

- Des pâtes en provenance **d'Italie**
- Des canelés de **Bordeaux**
- Un fromage blanc fermier **fabriqué en France**
- Des fromages **AOP** dans les plateaux repas
- Un plateau de charcuterie **100% ibérique**
- Des pommes issues de vergers du **Val de Loire**

Parlons peu, parlons pain !

Révolution gustative chez class'croute ! Découvrez un tout nouveau pain Baguette pour nos sandwichs : une mie légère et un subtil goût de blé toasté. Pour une croustillance assurée, notre pain est cuit chaque jour sur place pour une cuisson idéale. Ce pain est fabriqué à base de farine Label Rouge d'origine Française.

De la fraîcheur à goût sûr !

Parce que vous savez où et par qui sont préparés vos plats, qualité et fraîcheur sont garanties !

- Nos recettes sont **réalisées chaque jour** dans notre restaurant
- Une large gamme de plateaux-repas peut être commandée **le jour même**
- Nos sandwichs sont **préparés à la commande** pour plus de fraîcheur et de croustillance.

Santé vous bien !

Class'croute veille à apporter :

- Une alimentation saine et équilibrée pour **améliorer le bien-être au travail**
- Des plats **« spécial végétarien »**
- Des recettes spécialement conçues pour les intolérants **au gluten**, sous l'égide de l'AFDIAG*.

*Association Française Des Intolérants Au Gluten.

À la rencontre de nos producteurs : le fromage blanc de Sandra Fougères

Sandra Fougères a reçu **la passion de l'agriculture en héritage** et se lance, en 2010, en association avec son mari, dans **l'aventure de la transformation du lait,** au cœur de leur ferme de la Pommeraie en Normandie.

Touché par son amour du métier, class'croute a choisi de collaborer directement avec sa ferme normande. **Son fromage blanc est ainsi incorporé dans nos recettes telles que** notre dessert **« Plaisir Lacté citron fraise »** ou le Plateau Bistrot **« Promenade des Anglais ».**

Une façon, pour nous, **de privilégier les circuits courts** et de mettre en lumière tout son **savoir-faire, sa grande expertise** et un **produit local de haute qualité.**

NOS SERVICES CLASS'CROUTE

Pour commander, suivre notre actu et retrouver vos dernières commandes, une seule adresse : **classcroute.com**

Pour tous les déjeuners improvisés, class'croute vous livre le jour même pour toute commande de plateau mentionné avec ce pictogramme.

VOS PLATS PRÉFÉRÉS À PORTÉE DE CLICS

2 SOLUTIONS :

• **Livraison :** simple et rapide, toute notre carte est disponible en livraison.
class'croute s'occupe de tout pour vous !

• **Click & collect :** commandez, payez en ligne puis retirez votre repas au comptoir dédié dans le restaurant le plus proche proposant ce service*.

*Liste des restaurants proposant ce service sur **classcroute.com**

LE BONHEUR EST DANS LA FIDÉLITÉ !

Avec la carte class'croute, chaque achat enregistré est converti en points.
Obtenez ainsi 5 € de réduction dès 215 points.
Disponible gratuitement sur simple demande dans votre restaurant ou en ligne. Pourquoi hésiter ?

ON DÉJ' ENSEMBLE ?

Pour commander en groupe, rien de plus simple !
Commandez à plusieurs sur **classcroute.com**, **réceptionnez** vos commandes en une seule livraison, chacun y retrouvera son repas et sa facture.

Petits
déjeuners
P.06

Plateaux
repas
P.09

Coffrets
à partager
P.33

Traiteur
P.41

Pause
déjeuner
P.53

Boissons
P.62

LES PETITS DÉJEUNERS

class'croute vous informe

Dans le cadre d'une alimentation équilibrée,
le petit déjeuner joue un rôle clé. Et oui, après une nuit à jeûner,
notre métabolisme a besoin d'un coup de boost pour redémarrer
et tenir le cap toute la matinée !

COMMANDEZ SUR CLASSCROUTE.COM

Les nouveautés

	HT	TTC
BOX HEALTHY	**35,00€**	36,92€

5 PERS.

5 flûtes aux fruits secs, 5 yaourts nature Bio*,
5 salades de fruits, café Bio* ou thé Bio*

CORBEILLE DE FRUITS	**30,00€**	31,65€

6/8 PERS.

Fruits frais du moment
en fonction des disponibilités du restaurant

Les incontournables

PETIT DÉJEUNER	**6,90€**	7,28€

PRIX PAR PERS. Minimum de commande : 5 personnes

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

BOX MATINALE	**60,00€**	63,30€

10 PERS.

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

BOX VIENNOISERIES	**40,00€**	42,20€

10 PERS.

15 mini croissants, 15 mini pains aux raisins,
15 mini pains au chocolat, 15 chouquettes

*Produits issus de l'agriculture biologique

LES PLATEAUX REPAS

Pour tous les déjeuners improvisés, class'croute vous livre le jour même pour toute commande de plateau mentionné avec ce pictogramme.

COMMANDEZ SUR CLASSCROUTE.COM

Plateaux premium P.11

Plateaux classic P.15

Plateaux bistrot P.25

Plateaux sandwich P.31

LES PLATEAUX
PREMIUM

À PARTIR DE **31,00 € HT**

1 entrée
1 plat
1 fromage affiné AOP
1 dessert
1 pain multicéréales · Farine Label Rouge
1 sachet de crackers fromage
1 étui repas*
1 verre

*Couverts en bambou, serviette rafraîchissante, sel, poivre, confiserie

Poulet
P.12

Veau
P.13

Poisson
P.13

class'croute s'engage

Chez class'croute, notre saumon fumé est sauvage, ce qui signifie qu'il évolue tranquillement dans son milieu naturel, dans les eaux froides du nord du Pacifique. Et pour toujours plus de qualité, nous choisissons autant que possible des espèces prônant la pêche durable et respectant les habitats marins.

FONTAINEBLEAU NEW

31,00 € HT - 34,10 € TTC

Entrée

Saumon fumé sauvage, yaourt grec, œufs de lompe

Plat

Filet de poulet au sirop d'érable, polenta et duxelle de champignons, roulés de courgette à la carotte, graines de grenade, crème de parmesan, mâche

Fromage affiné AOP et pain multicéréales

Dessert

Duo d'entremets chocolat noisette et fruits rouges pistache

VERSAILLES NEW

32,00 € HT - 35,20 € TTC

Entrée

Foie gras aux épices et cacao, compotée de mangue et mâche

Plat

Onglet de veau et écrasé de pommes de terre cœur coulant à la truffe, fondant d'artichaut, sauce vierge, roquette et épinard

Fromage affiné AOP et pain multicéréales

Dessert

Duo d'entremets poire chocolat et orangette

CHAMBORD NEW

32,00 € HT - 35,20 € TTC

Entrée

Émietté de saumon et mousse d'asperge verte

Plat

Tataki de thon, riz basmati aux fèves de soja, radis, aromates fumés, sauce soja, coulis piment jalapeño et citron vert

Fromage affiné AOP et pain multicéréales

Dessert

Duo d'entremets chocolat cassis et fraise fromage blanc

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS EN PAGE 63

LES PLATEAUX
CLASSIC

À PARTIR DE **22,50€ HT**

1 entrée
1 plat
1 fromage affiné
1 dessert gourmand*
1 pain multicéréales · Farine Label Rouge
1 étui repas**
1 verre

***DESSERT GOURMAND QUI VARIE SELON LES JOURS :**
TARTE CITRON, PARIS-BREST, MERVEILLEUX CHOCOLAT, TARTE FRAISE-MENTHE, TARTE GANACHE CHOCOLAT, TARTELETTE AUX FRUITS, PAVLOVA MANGUE, TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES, CHEESECAKE
**Couverts, serviette rafraîchissante, sel, poivre, confiserie

Poulet
P.16 & P.18

Poisson
P.16 & P.20

Végétarien
P.17

Dinde
P.18

Canard
P.19

Porc
P.19

Bœuf
P.20

Plateaux sur-mesure
P.21

Plateaux de saison
P.22 & P.23

MÉDITERRANÉEN NEW

22,50 € HT - 24,75 € TTC

DISPONIBLE LE JOUR MÊME

Entrée

Salade de lentilles assaisonnée, pomme, graines de grenade et cerfeuil frais

Plat

Filet de poulet en salaison, taglioni, sauce thym et piment d'Espelette, sauce vierge, roquette et tomates cerises mi-séchées

Fromage & Pain multicéréales

Dessert gourmand

NORDIQUE NEW

23,50 € HT - 25,85 €TTC

Entrée

Roulés de courgette à la carotte, tartare de tomates, caramel balsamique de Modène et roquette

Plat

Dos de colin d'Alaska, risotto aux lentilles cuisinées et petits pois, tomates cerises fraîches, sauce à la marjolaine et gomasio

Fromage & Pain multicéréales

Dessert gourmand

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS EN PAGE 63

VÉGÉ

LIBANAIS NEW

DISPONIBLE LE JOUR MÊME

23,00 € HT - 25,30 € TTC

Entrée

Tartelette à la crème de parmesan et fondant d'artichaut, tomates cerises mi-séchées et basilic frais

Plat

Falafels, boulgour assaisonné de menthe et piment d'Espelette, carottes grillées marinées, yaourt grec et graines de grenade

Fromage & Pain multicéréales

Dessert gourmand

class'croute s'engage

Le **végétarisme** est, de nos jours, un véritable choix éthique, culturel ou lié à la santé.

Les personnes souhaitant diminuer ou supprimer la **consommation de viande** pouvaient, il y a encore peu, rencontrer des difficultés à trouver de quoi se régaler en mangeant hors de leur cuisine. Depuis plusieurs années, parce que ce mode d'alimentation s'invite de plus en plus à toutes les tables, class'croute propose de **savoureuses recettes veggie friendly !**

NAPOLITAIN NEW

23,50 € HT - 25,85 € TTC

Entrée

Tartelette au houmous, carottes grillées marinées, coriandre et coulis de menthe

Plat

Rôti de dinde roulé au fondant d'artichaut, pâtes mafalde complètes, légumes grillés et pesto basilic

Fromage & Pain multicéréales

Dessert gourmand

CANADIEN NEW

23,50 € HT - 25,85 € TTC

Entrée

Œuf poché, salade de légumes verts, radis, persil, sauce au fromage

Plat

Filet de poulet au sirop d'érable, gratin de patate douce, roquette, cranberries et sauce crémeuse au vinaigre balsamique

Fromage & Pain multicéréales

Dessert gourmand

BASQUE NEW

25,00 € HT - 27,50 € TTC

Entrée

Chou garni à la piperade et crème fromagère au piment d'Espelette

Plat

Filet de canard à l'écrasé de pomme de terre, panais, topinambour et vitelotte, mâche et carottes grillées marinées, sauce miel et moutarde

Fromage & Pain multicéréales

Dessert gourmand

PROVENÇAL NEW

23,50 € HT - 25,85 € TTC

Entrée

Flan de tomate aux légumes, coulis de poivron et épinard

Plat

Filet mignon de porc, coppa, penne aux aubergines, herbes aromatiques et tomates cerises mi-séchées

Fromage & Pain multicéréales

Dessert gourmand

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS EN PAGE 63

FRANÇAIS NEW

28,00 € HT - 30,80 € TTC

Entrée

Cake à la roquette et fèves, mâche, coulis piment jalapeño

Plat

Rôti de bœuf, patate douce grillée et légumes verts aux aromates fumés, moutarde en grain

Fromage & Pain multicéréales

Dessert gourmand

SUÉDOIS NEW

DISPONIBLE LE JOUR MÊME

28,00 € HT - 30,80 € TTC

Entrée

Tarte façon cheesecake salé au fromage fouetté et guacamole, œufs de lompe et citron vert

Plat

Pavé de saumon fumé à chaud aux épices douces, poêlée de quinoa et riz basmati aux légumes et tartare de tomates, compotée de mangue et coriandre

Fromage & Pain multicéréales

Dessert gourmand

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS EN PAGE 63

VOTRE PLATEAU REPAS SUR MESURE*

Composez votre déjeuner selon vos envies

29,00 € HT Livré

1

Rendez-vous sur **www.classcroute.com**

2

Sélectionnez 1 entrée + 1 plat + 1 dessert **de votre choix.**

3

Faites-vous livrer un plateau conçu spécialement pour vous.

*Offre valable pour une commande passée la veille avant midi.
Les recettes peuvent varier en fonction des disponibilités

EXCLUSIVEMENT SUR WWW.CLASSCROUTE.COM

SAVEURS PRINTANIÈRES
DISPONIBLE D'AVRIL À MAI

SAVEURS ESTIVALES
DISPONIBLE DE JUIN À JUILLET

MAROCAIN AVRIL À MAI NEW

25,00 € HT - 27,50 € TTC

Entrée

Falafels, yaourt grec, sauce vierge, coulis de menthe et roquette

Plat

Rôti de dinde en salaison aux fruits secs, boulgour aux légumes cuisinés, mâche, tomates cerises

Fromage & Pain multicéréales

Dessert gourmand

ESPAGNOL JUIN À JUILLET NEW

22,50 € HT - 24,75 € TTC

Entrée

Tarte façon cheesecake salé au fromage fouetté, au pesto et à la tomatade

Plat

Filet de poulet en salaison, salade de tomates, fromage fouetté, fraises et roquette assaisonnées de sauce vierge, piment d'Espelette

Fromage & Pain multicéréales

Dessert gourmand

SAVEURS AUTOMNALES
DISPONIBLE DE SEPTEMBRE À OCTOBRE

THAÏLANDAIS SEPTEMBRE À OCTOBRE NEW

28,00 € HT - 30,80 € TTC

Entrée
Flan de légumes et cranberries façon crumble et mâche
Plat
Rôti de bœuf, taglioni et légumes aux aromates fumés, sauce soja, coulis piment jalapeño, citron vert

Fromage & Pain multicéréales
Dessert gourmand

SAVEURS HIVERNALES
DISPONIBLE DE NOVEMBRE À DÉCEMBRE

SCANDINAVE NOVEMBRE À DÉCEMBRE NEW

28,00 € HT - 30,80 € TTC

Entrée
Sablé au foie gras aux épices et cacao, purée de mangue et mâche
Plat
Pavé de saumon fumé à la ficelle, salade de pomme de terre à la crème, roquette et citron vert

Fromage & Pain multicéréales
Dessert gourmand

LES PLATEAUX BISTROT

À PARTIR DE **16,50 € HT**

1 entrée
1 plat
1 dessert du moment*
1 pain blanc · Farine Label Rouge
Serviette & couverts en plastique

***DESSERT DU MOMENT QUI VARIE SELON LES JOURS :**
KOUIGN AMANN, TARTELETTE NORMANDE À LA CRÈME D'ISIGNY, MOELLEUX CHOCOLAT PUR BEURRE, MOELLEUX À LA NOISETTE, MOELLEUX AUX MIRABELLES DE LORRAINE ET AMANDE, TARTELETTE POMMES

Poulet
P.26

Poisson
P.26 & P.28

Porc
P.27

Dinde
P.27

Végétarien
P.28

Sans gluten
P.29

FR-170-001

VOIE ROMAINE NEW

17,50 € HT - 19,25 € TTC

Entrée

Carottes râpées au gomasio, graines de grenade et roquette

Plat

Salade de penne, filet de poulet en salaison, tomates cerises, sauce Caesar, parmesan et graines grillées

Pain

Dessert du moment

RUE DE CASABLANCA NEW

16,50 € HT - 18,15 € TTC

DISPONIBLE LE JOUR MÊME

Entrée

Patate douce grillée et mélange de légumes aux aromates fumés et caramel balsamique de Modène

Plat

Poêlée de quinoa aux légumes et au thon à la sauce vierge et menthe

Pain

Dessert du moment

AVENUE D'ITALIE NEW

DISPONIBLE LE JOUR MÊME

16,50 € HT - 18,15 € TTC

Entrée

Trio de tomates cerises aux herbes aromatiques et basilic frais

Plat

Salade de pâtes fusilli à la mozzarella et fondant d'artichaut, coppa et roquette

Pain

Dessert du moment

PLACE DE MEXICO NEW

18,50 € HT - 20,35 € TTC

Entrée

Tartare de tomates et purée de mangue, oignon rouge, épinard et coriandre fraîche

Plat

Galette de blé et salade de maïs grillé façon mexicaine et riz, chiffonnade de dinde en salaison, guacamole et coulis piment jalapeño

Pain

Dessert du moment

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS EN PAGE 63

PLACE DU MARCHÉ NEW

16,50 € HT - 18,15 € TTC

Entrée

Frittata de légumes, roquette et coulis de menthe

Plat

Salade de lentilles aux fèves de soja et radis, œuf poché, vinaigrette à la moutarde, mâche et persil

Pain

Dessert du moment

PROMENADE DES ANGLAIS NEW

18,50 € HT - 20,35 € TTC

Entrée

Sablé au fromage et fondant d'artichaut, roquette et coulis de poivron

Plat

Filet de colin d'Alaska façon fish & chips, pomme de terre grenaille, sauce fromage blanc et tomates

Pain

Dessert du moment

FR-170-001

QUARTIER SANS GLUTEN NEW

18,50 € HT - 20,35 € TTC

Entrée

Cake tomate et fromage de chèvre Bio*

Plat

Tartelette au jambon et aux légumes Bio*

Desserts

Tartelette chocolat au lait et caramel Bio*
Quartiers de pommes croquantes

*Produits issus de l'agriculture biologique

Ce produit est sous licence auprès de **l'association Française Des Intolérants Au Gluten www.afdiag.fr**

class'croute s'engage

Le gluten est une substance protéique présente dans la plupart des céréales. Si certains ne tolèrent pas le gluten et peuvent souffrir de troubles digestifs, d'autres choisissent tout simplement de l'éliminer de leur alimentation pour un meilleur confort.

C'est dans le respect de cette volonté que class'croute propose une recette sans gluten, sous licence auprès de l'AFDIAG*.

*Association Française Des Intolérants Au Gluten

LES PLATEAUX
SANDWICHS

À PARTIR DE **14,90 € HT**

1 sandwich au pain aux céréales
4 recettes au choix
1 petite salade
1 dessert
1 Evian ou 1 Badoit verte 50 cl

RECETTES AU CHOIX :

POISSON

Saumon sauvage fumé, sauce au yaourt grec
et herbes aromatiques

POULET

Filets de poulet en salaison, sauce moutarde, tartare
de tomates, roquette et tomates cerises mi-séchées

PORC

Jambon cuit, tomatade, légumes grillés,
mayonnaise et basilic frais

VÉGÉTARIEN

Fromage du Doubs, œuf dur, batavia, tomate,
mayonnaise et roquette

LES COFFRETS À PARTAGER

Coffrets **salés** P.34

Coffrets **sucrés** P.38

COMMANDEZ SUR CLASSCROUTE.COM

COFFRET DEMI PITA 8 PIÈCES • 4/5 PERS. NEW

22,00 € HT - 24,20 € TTC

Thon/Poulet
· Tartinade de thon et pesto, tomate, salade et oignon rouge
· Filet de poulet en salaison, tomate, parmesan, sauce Caesar et roquette

COFFRET MINI SALADES 12 PIÈCES • 4/5 PERS. NEW

35,00 € HT - 38,50 € TTC

UN COFFRET AU CHOIX :

Pâtes
· Pâtes, miettes de saumon fumé, sauce fromage blanc, roquette et caramel balsamique de Modène
· Pâtes, mozzarella, fondant d'artichaut, coppa et roquette
· Pâtes complètes, carottes grillées marinées, fromage fouetté, sauce vierge, tomates cerises

OU

Crudités
· Carottes râpées, roquette, graines de grenade et gomasio
· Légumes grillés, roquette et caramel balsamique de Modène
· Tomates cerises au pesto, mozzarella et roquette

COFFRET MINI SANDWICHS 12 PIÈCES • 4/5 PERS. NEW

29,00 € HT - 31,90 € TTC

UN COFFRET AU CHOIX :

Jambon/Poulet/Bœuf

· Mini pain, jambon cuit, fromage du Doubs et mayonnaise
· Mini pain, filet de poulet en salaison, tomates, sauce Caesar et parmesan
· Mini pain aux céréales, carpaccio de bœuf mariné, pesto et parmesan

OU

Chèvre/Végé/Saumon

· Mini pain, fromage de chèvre, sauce miel et noix et roquette
· Mini pain aux céréales, houmous, fèves de soja, tomates cerises et roquette
· Mini pain aux céréales, saumon fumé, fromage fouetté au sel de Guérande

COFFRET MIXTE 12 PIÈCES • 4/5 PERS. NEW

34,00 € HT - 37,40 € TTC

UN COFFRET AU CHOIX :

Carottes/Poulet/Chèvre

· Salade de carottes râpées, roquette, graines de grenade et gomasio
· Pain pita, poulet en salaison, tomate, parmesan, sauce Caesar et roquette
· Mini pain, fromage de chèvre, sauce miel et noix et roquette

OU

Légumes/Poisson/Bœuf

· Salade de légumes grillés, roquette, huile d'olive au basilic et caramel balsamique de Modène
· Pain pita, tartinade de thon et pesto, tomate, salade, oignon rouge
· Mini pain aux céréales, carpaccio de bœuf mariné, pesto et parmesan

COFFRET WRAP 14 PIÈCES • 5/6 PERS.

38,00 € HT - 41,80 € TTC

UN COFFRET AU CHOIX :

Poulet/Légumes

· Filet de poulet en salaison, fromage de chèvre, concombre, sauce au curry, mayonnaise, épinard et menthe fraîche
· Carottes râpées, tomate, houmous, batavia et graines grillées

OU

Thon/Légumes

· Tartinade de thon, œuf, batavia, tomate, pesto et basilic frais
· Carottes râpées, tomate, houmous, batavia et graines grillées

FIFTEEN BURGERS 15 PIÈCES • 6/8 PERS.

35,00 € HT - 38,50 € TTC

ASSORTIMENT DE :

· Burger steak haché et cheddar
· Burger steak haché et bloc de foie gras
· Burger steak haché et bacon

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS EN PAGE 63

PLATEAU CRUDITÉS 10 PERS.

29,00 € HT - 31,90 € TTC

ASSORTIMENT DE* :

· Tomates cerises
· Carottes
· Concombres
· Radis
· Sauce yaourt au thym
· Houmous

*Selon disponibilité en restaurant

class'croute s'engage

Faites voyager vos papilles avec le **gomasio**, délicieux condiment japonais. Ce doux mélange de sel marin et de graines de sésame sublime, entre autres, les saveurs de nos salades de crudités. De plus, riche en **vitamines B et E**, en acides gras insaturés et en acides aminés essentiels, ce condiment est excellent pour nos cellules nerveuses et cérébrales.

COFFRET DOUCEUR NEW

28,50 € HT - 31,35 € TTC 12 PIÈCES • 8/10 PERS.

ASSORTIMENT DE :

· Riz au lait
· Fromage blanc aux fruits rouges
· Purée de pommes du Val de Loire

COFFRET CALIFORNIA DREAM NEW

28,50 € HT - 31,35 € TTC 12 PIÈCES • 8/10 PERS.

ASSORTIMENT DE :

· Verrine yaourt grec au brownie et sirop de macadamia
· Cookie
· Cake

COFFRET VITAMINÉ NEW

28,50 € HT - 31,35 € TTC 12 PIÈCES • 8/10 PERS.

ASSORTIMENT DE :

· Fromage blanc, crème de citron et compotée de fraise
· Spécialité de soja, compotée de mangue et graines grillées
· Salade de fruits : ananas, orange, mangue, raisin et sirop

COFFRET SWEET 12 PIÈCES • 8/10 PERS.

26,00 € HT - 28,60 € TTC

ASSORTIMENT DE :

· Muffin
· Cookie
· Cake
· Brownie

DESSERTS DE NOS RÉGIONS NEW

24,00 € HT - 26,40 € TTC 6 PIÈCES • 4/6 PERS.

ASSORTIMENT DE 3 DESSERTS DIFFÉRENTS* PARMI :

· Kouign Amann
· Tartelette normande à la crème d'Isigny
· Moelleux noisette
· Moelleux mirabelles de Lorraine et amande
· Tartelette pomme
· Moelleux chocolat pur beurre

*Suivant la disponibilité du jour

PÂTISSERIES GOURMANDES NEW

28,50 € HT - 31,35 € TTC 6 PIÈCES • 4/6 PERS.

ASSORTIMENT DE 3 DESSERTS DIFFÉRENTS* PARMI :

· Chou Paris Brest
· Tarte fraise menthe
· Tarte ganache chocolat
· Tartelette aux fruits
· Pavlova mangue
· Merveilleux au chocolat
· Tarte citron
· Tiramisu aux fruits rouges
· Cheesecake

*Suivant la disponibilité du jour

LE TRAITEUR

class'croute vous informe

POUR BIEN ORGANISER VOTRE ÉVÉNEMENT, SEREZ-VOUS PLUTÔT COCKTAIL OU BUFFET ?

Le cocktail est idéal pour retrouver ses invités autour d'un verre tout en dégustant des bouchées gourmandes.

Quant au buffet, il s'agit de recevoir ses convives assis autour d'une table et de les satisfaire avec des mets de qualité.

À vous de choisir !

COMMANDEZ SUR CLASSCROUTE.COM

Le cocktail..... P.42

Le buffet..... P.48

LE COCKTAIL

QUEL COCKTAIL POUR VOTRE ÉVÉNEMENT ?

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

COMMANDEZ SUR CLASSCROUTE.COM

MINI CLUBS 48 PIÈCES NEW

48,00 € HT - 52,80 € TTC

UN PLATEAU AU CHOIX :

Thon/Jambon

· Pain de mie nature, tartinade de thon, pesto et roquette
· Pain de mie au cacao, jambon cuit, fromage du Doubs et mayonnaise

OU

Dinde/Saumon sauvage

· Pain de mie nature, chiffonnade de dinde en salaison, sauce au poivre et cranberries
· Pain de mie au cacao, saumon sauvage fumé, yaourt grec aux herbes aromatiques et citron vert

MINI WRAPS 40 PIÈCES NEW

42,00 € HT - 46,20 € TTC

ASSORTIMENT DE WRAPS :

· Houmous, carottes râpées, graines grillées et roquette
· Jambon cuit, fromage du Doubs et mayonnaise
· Chiffonnade de dinde en salaison, sauce au curry, cranberries et roquette
· Saumon sauvage fumé, fromage fouetté au sel de Guérande, aux herbes aromatiques et citron vert

MINI MUFFINS 40 PIÈCES NEW

52,00 € HT - 57,20 € TTC

ASSORTIMENT DE MUFFINS :

· Jambon emmental
· Tomates basilic
· Petits pois menthe
· Carotte curry

MINI MORICETTES 24 PIÈCES NEW

39,00 € HT - 42,90 € TTC

UN PLATEAU AU CHOIX :

Saumon/Bœuf/Chèvre
· Saumon sauvage fumé, yaourt grec aux herbes aromatiques
· Carpaccio de bœuf au pesto et roquette
· Fromage de chèvre, sauce au poivre et cranberries

OU

Dinde/Thon/Jambon
· Chiffonnade de dinde en salaison, tartare de tomates et coriandre fraîche
· Tartinade de thon, pesto
· Jambon cuit, fromage du Doubs et mayonnaise

MINI BRIOCHES 40 PIÈCES NEW

53,00 € HT - 58,30 € TTC

ASSORTIMENT DE BRIOCHES :

· Bille de mozzarella, tomatade et roquette
· Saumon sauvage fumé, concombre et yaourt grec aux herbes aromatiques
· Filet de poulet en salaison, parmesan, pesto et roquette

MINI TARTES TATIN SALÉES 24 PIÈCES NEW VÉGÉ

39,00 € HT - 42,90 € TTC

ASSORTIMENT DE MINI TARTES :

· Aux 2 poivrons
· Au curry
· Aux légumes de tajine
· Aux échalotes, champignons, cèpes

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS EN PAGE 63

MINI PÂTISSERIES 48 PIÈCES NEW

49,00 € HT - 53,90 € TTC

ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES :

· 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 PIÈCES

55,00 € HT - 60,50 € TTC

ASSORTIMENT DE :

· Lingot marron cassis
· Mini tiramisu fraise framboise
· Pannacotta fingers coco, mangue et passion
· Mini chou praliné
· Carré 3 chocolats
· Mini cheesecake caramel
· Financier abricot & vanille
· Financier fruits rouges & amande

ASSORTIMENT TOUR DE FRANCE 53 PIÈCES NEW

49,00 € HT - 53,90 € TTC

ASSORTIMENT DE :

· Canelé de Bordeaux
· Meringue
· Riz au lait, cranberrie et graines grillées
· Verrine fromage blanc fruits rouges

MINI TARTES SUCRÉES 50 PIÈCES NEW

49,00 € HT - 53,90 € TTC

ASSORTIMENT DE TARTES :

· Crumble rhubarbe
· Fruits rouges
· Fondant chocolat caramel
· Compotée abricot romarin
· Framboise amande

MACARONS 36 PIÈCES

36,00 € HT - 39,60 € TTC

ASSORTIMENT DE MACARONS :

· Vanille
· Pistache
· Chocolat
· Café
· Framboise
· Citron

PETITES VERRINES 36 PIÈCES NEW

59,00 € HT - 64,90 € TTC

ASSORTIMENT DE VERRINES :

· Chocolat
· Citron meringué
· Façon tiramisu
· Vanille & Framboise

LE BUFFET

COMMANDEZ SUR CLASSCROUTE.COM

SALADES VÉGÉTARIENNES 10/12 PERS. NEW VÉGÉ

38,00 € HT - 41,80 € TTC

UNE RECETTE AU CHOIX :

- Tomates cerises fraîches et mi-séchées, tomates, concombre, roquette et basilic frais
- Pâtes complètes, carottes grillées, sauce vierge, tomates cerises, épinard et roquette
- Carottes rapées, graines de grenade, roquette et gomasio
- Légumes cuisinés à l'huile d'olive, roquette et caramel balsamique de Modène
- Maïs grillé façon mexicaine, fèves de soja, tartare de tomates, tomatade, vinaigrette et coriandre fraîche
- Boulgour, tartare de tomates, concombre, fèves de soja, tomates cerises, sauce au piment d'Espelette

SALADES COMPOSÉES 10/12 PERS. NEW

44,00 € HT - 48,40 € TTC

UNE RECETTE AU CHOIX :

- Pâtes fusilli, billes de mozzarella, fondant d'artichaut, coppa, tomates cerises mi-séchées, vinaigrette et roquette
- Pâtes fusilli, émietté de saumon fumé, sauce aux herbes aromatiques, roquette et caramel balsamique de Modène

class'croute s'engage

Parce que nous cultivons un goût certain pour l'authenticité, nous avons sélectionné ce plateau de charcuterie réalisé à partir de porc de race ibérique, comptant parmi l'une des dernières espèces d'Europe élevée dans un milieu naturel.
Évoluant en prairie, les cochons sont exclusivement nourris de plantes aromatiques, d'herbes, de céréales et de bellotas (glands de chênes). Découvrez un goût singulièrement fin et délicat.

¡buen provecho!

PLATEAU DE CHARCUTERIE 10/12 PERS. NEW

47,00 € HT - 51,70 € TTC

ASSORTIMENT DE JAMBON IBÉRIQUE CEBO
ET CHARCUTERIE IBÉRIQUE :

- Chorizo
- Saucisson
- Lomo
- Jambon cébo
- Pain

PLATEAU DE FROMAGES 10/12 PERS.

49,00 € HT - 53,90 € TTC

ASSORTIMENT DE FROMAGES :

· Tête de moine
· Camembert AOP
· Fourme d'Ambert AOP
· Chevrillon
· Quartiers de pomme
· Pains aux céréales
· Beurre

PLATEAU MIXTE DISPONIBLE (CHARCUTERIE ET FROMAGES).

LES DESSERTS 10/12 PERS. NEW

38,00 € HT - 41,80 € TTC

UNE RECETTE AU CHOIX :

· Salade de fruits : mangue, ananas, raisin, orange, sirop et menthe fraîche

OU

· Moelleux au chocolat

OU

- Tarte aux abricots

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS EN PAGE 63

LA PAUSE DÉJEUNER

class'croute vous informe

class'croute vous propose en 2019,
trois pains différents pour savourer vos sandwichs.

Notre nouveau pain Baguette offre une mie aérée
et un délicieux goût de blé toasté. Il est aussi fabriqué
à base de farine Label Rouge d'origine française.

Vous découvrirez aussi un nouveau pain au malt d'orge
qui avait été plébiscité en 2017 lors d'une recette saisonnière.

Et bien sûr, notre délicieux pain aux céréales
complète cette gamme de sandwichs
réalisés à la commande !

COMMANDEZ SUR CLASSCROUTE.COM

Sandwichs P.54

Salades P.56

Pâtes P.58

Plats chauds P.59

LES SANDWICHS

MENU SANDWICH

· 1 sandwich **au menu**
· 1 dessert **au menu**
· 1 boisson **au menu**

m = AU MENU

SUR PLACE **8,90 € TTC**
LIVRÉ **9,20 € TTC**

SANDWICHS

		Sur Place TTC	Livré TTC
NEW m	**L'EXCENTRIQUE** Pain au malte d'orge, filet de poulet en salaison, sauce au poivre, oignon rouge, cranberries et roquette	5,20 €	**5,50 €**
NEW m VÉGÉ	**L'ENSOLEILLÉ** Pain aux céréales, falafels, fondant d'artichaut, lanières de carottes grillées, épinard et menthe	5,20 €	**5,50 €**
NEW m	**LE GALANT** Pain au malte d'orge, guacamole, chiffonnade de dinde en salaison, tartare de tomates, grenade et coriandre	5,20 €	**5,50 €**
m	**LE FLAMBEUR** **Baguette,** miettes de thon, tomate, œuf dur, mayonnaise, batavia, pesto et basilic frais	5,20 €	**5,50 €**
NEW m	**LE TÊTU** **Baguette,** fromage de chèvre, bacon, sauce miel moutarde, roquette et noix	5,20 €	**5,50 €**
m	**LE GLADIATEUR** Pain aux céréales, filet de poulet en salaison, tomate, sauce Caesar, batavia et **parmesan**	5,20 €	**5,50 €**
m	**LE FARFELU** **Baguette,** filet de colin d'Alaska façon fish & chips, sauce à la marjolaine, cornichon et batavia	5,20 €	**5,50 €**
	LE SPONTANÉ **Baguette, jambon cuit,** fromage du Doubs, mayonnaise et batavia	5,30 €	**5,70 €**
	L'ITALIEN Pain aux céréales, carpaccio de bœuf mariné, pesto, **parmesan** et roquette	5,30 €	**5,70 €**
	LE PURISTE **Baguette, jambon cuit** et beurre doux	3,90 €	**4,10 €**

MINI SANDWICHS

	Sur Place TTC	Livré TTC
LE MINI CHÈVRE	2,20 €	**2,40 €**
VÉGÉ Mini pain, fromage de chèvre, sauce miel moutarde		
LE MINI SPONTANÉ	2,20 €	**2,40 €**
Mini pain, **jambon cuit,** fromage du Doubs et mayonnaise		
LE MINI HOUMOUS	2,20 €	**2,40 €**
VÉGÉ Mini pain aux céréales, houmous de pois chiche, fèves de soja, tomates cerises et roquette		
LE MINI ITALIEN	2,20 €	**2,40 €**
Mini pain aux céréales, carpaccio de bœuf mariné, pesto et **parmesan**		

WRAPS

NEW	**L'ÉVEILLÉE**	5,30 €	**5,70 €**
	Galette de blé, filet de poulet en salaison, concombre, fromage de chèvre, sauce curry, mayonnaise, épinard et menthe fraîche		
	LA MUTINE	5,30 €	**5,70 €**
	Galette de blé, tartinade de thon au pesto, tomate, batavia, œuf et basilic frais		

La sélection class'+

- **Parmesan IGP**
- **Jambon cuit origine France**
- **Baguette à base de Farine Label Rouge**

LES SALADES

MENU SALADE

· 1 salade **au menu**
· 1 dessert **au menu**
· 1 boisson **au menu**

m = AU MENU

SUR PLACE **9,90 € TTC**
LIVRÉ **10,30 € TTC**

SALADES

		Sur Place TTC	Livré TTC
NEW	m **LA SENSUELLE**	7,10 €	**7,50 €**
	Salade de **fusilli,** billes de mozzarella, fondant d'artichaut, coppa, tomates cerises rouges mi-séchées, roquette et poivre		
NEW	m **LA ROMANTIQUE**	7,10 €	**7,50 €**
	Salade verte, filet de poulet en salaison, œuf dur, tomates cerises, sauce Caesar, **parmesan**, roquette et graines grillées		
NEW	m **L'AVENTURIÈRE**	7,10 €	**7,50 €**
	VÉGÉ Salade verte, boulgour assaisonné, falafels, concombre, houmous, tomates cerises, sauce vierge, herbes aromatiques et graines grillées		
NEW	m **LA GAGNANTE**	7,10 €	**7,50 €**
	VÉGÉ Salade de **pâtes complètes mafalde**, lanières de carottes grillées marinées, fromage fouetté au sel de Guérande, sauce vierge, tomates cerises, huile d'olive au basilic, épinard et roquette		
	m **LA SOLITAIRE**	7,10 €	**7,50 €**
	Salade de pommes de terre grenaille et oignons, filet de poulet en salaison, batavia, radis, tomates cerises, sauce marjolaine et graines grillées		
NEW	**LA FESTIVE**	7,10 €	**7,50 €**
	VÉGÉ Salade de maïs grillé façon mexicaine, fèves de soja, tartare de tomates, guacamole, tomatade, oignon rouge, coriandre et poivre		

SALADES

	Sur Place TTC	Livré TTC
NEW **LA PRÉCIEUSE**	7,10 €	**7,50 €**

Salade de quinoa et légumes, riz basmati, chiffonnade de dinde en salaison, mâche, **graines de grenade** et **gomasio**

LA CHARMEUSE	7,10 €	**7,50 €**

Salade de **fusilli** à l'émietté de saumon fumé, sauce aux herbes aromatiques, roquette et caramel balsamique de Modène

PETITES SALADES

BOULGOUR HOUMOUS	3,30 €	**3,60 €**

VÉGÉ Boulgour assaisonné, houmous, tomates cerises, fèves de soja, roquette et graines grillées

LÉGUMES GRILLÉS	3,30 €	**3,60 €**

VÉGÉ Mélange de légumes grillés, roquette, huile d'olive au basilic et caramel balsamique de Modène

CAROTTES RAPÉES	3,30 €	**3,60 €**

VÉGÉ Carottes râpées, roquette, **graines de grenade** et **gomasio**

La sélection class'+

- **Pâtes italiennes**
- **Parmesan IGP**
- **Gomasio**
- **Graines de grenade**

LES PÂTES

MENU PÂTES

· 1 plat de pâtes **au menu**
· 1 dessert **au menu**
· 1 boisson **au menu**

m = AU MENU

SUR PLACE **9,90 € TTC**
LIVRÉ **10,30 € TTC**

PÂTES

		Sur Place TTC	Livré TTC
NEW m	**LA SAVOUREUSE**	7,80 €	**8,20 €**
VÉGÉ	**Pâtes complètes mafalde** aux légumes cuisinés, tomatade, pesto, basilic, parmesan et pignons de pin		
NEW m	**LA RADIEUSE**	7,80 €	**8,20 €**
	Ravioli farcis de ricotta et speck, crème, tomatade, basilic frais et poivre		
m	**LA MAGNANIME**	7,80 €	**8,20 €**
VÉGÉ	**Pâtes fusilli** aux 5 fromages et cerfeuil frais		
m	**L'IMPULSIVE**	7,80 €	**8,20 €**
	Pâtes penne à la sauce curry et jus de yuzu, filet de poulet en salaison et épinard		
	LA PROMENEUSE	7,80 €	**8,20 €**
	Nouilles chinoises, filet de poulet, œuf, crevettes et petit émincé de légumes		

LES PLATS CHAUDS

MENU PLAT CHAUD

· 1 plat chaud **au menu**
· 1 dessert **au menu**
· 1 boisson **au menu**

m = AU MENU

SUR PLACE **10,90 € TTC**
LIVRÉ **11,40 € TTC**

COMMANDEZ SUR CLASSCROUTE.COM

PLATS CHAUDS

		Sur Place TTC	Livré TTC
NEW	m VÉGÉ **LE SENTIMENTAL** Mélange de légumes cuisinés, aubergines cuisinées à la tomate et aux oignons et boulettes aux légumes	8,50 €	**8,90 €**
NEW	m **LE TRADITIONNEL** Blanquette de poulet à l'orge perlé, potiron et persil frais	8,50 €	**8,90 €**
	m **L'ORIENTAL** Semoule de blé aux légumes, saumon, sauce poivron et romarin, épinard et poivre	8,50 €	**8,90 €**
	L'ENVOÛTANT Riz basmati, sauce tikka massala et filet de poulet	8,50 €	**8,90 €**
	LE SAUVAGE **Risotto** au colin d'Alaska aux épices et aromates, citron vert, fèves de soja et épinard	8,50 €	**8,90 €**

La sélection class'+

- **Pâtes Italiennes**
- **Risotto d'Italie**

LES DESSERTS

class'croute vous informe

Notre riz au lait est cuit à la marmite avec un riz rond de Camargue et un lait d'origine France. Simple et sain, voilà un dessert au plaisir régressif !

DESSERTS

			Sur Place TTC	Livré TTC
NEW	m	**RIZ AU LAIT** **Riz de Camargue** au lait et à la vanille	2,90 €	**3,20 €**
NEW	m	**PURÉE DE POMMES** Purée de pommes sans sucre ajouté	2,90 €	**3,20 €**
	m	**EXOTIQUE** Ananas, orange, mangue, raisin et sirop	2,90 €	**3,20 €**
	m	**DELISS NATURE 0% BIO*** Yaourt au lait* écrémé	2,50 €	**2,70 €**
	m	**DELISS FRUITS BIO*** Yaourt au lait* entier et confit de fruits*	2,50 €	**2,70 €**
	m	**PLAISIR LACTÉ BROWNIE** **Yaourt grec** au sirop de noix de macadamia et brownie	2,90 €	**3,20 €**
	m	**PLAISIR LACTÉ CITRON FRAISE** **Fromage blanc fermier,** crème de citron et compotée de fraise	2,90 €	**3,20 €**
	m	**LA POM'** Quartiers de **pommes fraîches** à croquer	2,30 €	**2,50 €**
	m	**BROWNIE** Au chocolat et noix	2,60 €	**2,80 €**
	m	**MUFFIN CHOCOLAT** Aux pépites de chocolat. Cuit sur place	2,20 €	**2,40 €**
	m	**MUFFIN ARÔME VANILLE** Cuit sur place	2,20 €	**2,40 €**

*Produits issus de l'agriculture biologique

DESSERTS

		Sur Place TTC	Livré TTC
Ⓜ	**MADELEINE NUTELLA®**	2,20 €	**2,40 €**
Ⓜ	**COOKIE**	1,90 €	**2,10 €**
	Aux pépites de chocolat		
Ⓜ	**CANELÉ**	1,90 €	**2,10 €**
	Canelé de Bordeaux		
NEW	**VEGGIE BOWL**	3,50 €	**3,70 €**
VÉGÉ	Spécialité de soja, purée de mangue, mélange de graines grillées, fruits rouges et menthe		
NEW	**GOURMANDISE DE FRAISES**	3,50 €	**3,70 €**
	Charlotte aux fraises		
	CHEESECAKE	3,50 €	**3,70 €**
	TARTE AU CHOCOLAT	3,60 €	**3,80 €**
	MOUSSE AU CHOCOLAT	3,50 €	**3,70 €**
	PANNACOTTA	3,50 €	**3,70 €**
	Au coulis de framboise		
	LE GOURMAND	3,90 €	**4,20 €**
	Yaourt grec, fruits rouges frais, grenadine et meringues fondantes		

La sélection class'+

- **Riz de camargue et lait français**
- **Yaourt grec de Grèce**
- **Fromage blanc fermier de France**
- **Pomme du Périgord**

LES BOISSONS

m = AU MENU

	BOISSONS	Sur Place TTC	Livré TTC
m	EVIAN 50 cl	1,90 €	2,20 €
m	BADOIT VERTE 50 cl	1,90 €	2,20 €
m	BADOIT ROUGE 50 cl	1,90 €	2,20 €
m	BADOIT CITRON VERT 50 cl	1,90 €	2,20 €
m	ORANGINA 33 cl	1,90 €	2,20 €
m	OASIS TROPICAL 33 cl	1,90 €	2,20 €
m	PEPSI COLA 33 cl	1,90 €	2,20 €
m	PEPSI MAX 33 cl	1,90 €	2,20 €
m	VOLVIC FRAISE 50 cl	1,90 €	2,20 €
m	VOLVIC CITRON 50 cl	1,90 €	2,20 €
	JUS D'ORANGE PRESSÉ 25 cl	2,90 €	3,10 €
NEW	JUS POMME ÉPINARD CÉLERI 25 cl	2,90 €	3,10 €
	SMOOTHIE FRAISE 25 cl	2,90 €	3,10 €
	SMOOTHIE MANGUE 25 cl	2,90 €	3,10 €
	PULCO CITRON 33 cl	2,20 €	2,40 €
	SCHWEPPES AGRUMES 33 cl	2,20 €	2,40 €
	PURE LEAF PÊCHE 33 cl	2,40 €	2,90 €
	PURE LEAF MENTHE 33 cl	2,40 €	2,90 €
	KRONENBOURG 1664 33 cl	2,90 €	3,10 €

BOISSONS À PARTAGER

	Livrées HT	Livrées TTC
• VIN AOP-AOC		
PETIT CHABLIS BLANC 75 cl	15,00 €	**18,00 €**
CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 75 cl	14,00 €	**16,80 €**
SAUMUR ROUGE 75 cl	14,00 €	**16,80 €**
CÔTES DU RHÔNE BIO* ROUGE 75 cl	15,00 €	**18,00 €**
CHÂTEAU ESCOT BORDEAUX MÉDOC 75 cl	21,00 €	**25,20 €**
• CHAMPAGNE AOC		
LOUIS SERRIER 75 cl	25,00 €	**30,00 €**
DEUTZ BRUT 75 cl	35,00 €	**42,00 €**
• CRÉMANT		
CRÉMANT D'ALSACE 75 cl	20,00 €	**24,00 €**
• EAU MINÉRALE & JUS DE FRUIT		
EVIAN 1 L	2,90 €	**3,06 €**
BADOIT 1 L	2,90 €	**3,06 €**
JUS DE POMME PÉTILLANT 75 cl	12,00 €	**12,66 €**
JUS D'ORANGE 100% PUR JUS TROPICANA 1 L	4,40 €	**4,64 €**

*Produits issus de l'agriculture biologique

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

Les allergènes indiqués ci-après sont ceux qui sont présents volontairement dans la recette. Nous ne pouvons exclure la présence accidentelle d'autres allergènes lors de la préparation dans nos restaurants. Les produits des gammes plateaux repas, coffrets à partager, traiteur, sont à consommer dans les 2 heures suivant la livraison.
Service consommateur : APAGOR SAS 3 avenue du Canada, Bâtiment Sigma 91940 LES ULIS

LES PETITS DÉJEUNERS

- BOX HEALTHY
  Allergènes présents : gluten, lait, fruits à coque
- CORBEILLE DE FRUITS
  Allergène présent : absence
- LE PETIT DÉJEUNER
  Allergènes présents : gluten, lait, œuf, soja
- BOX MATINALE
  Allergènes présents : gluten, lait, œuf, soja
- BOX VIENNOISERIES
  Allergènes présents : gluten, lait, œuf, soja

LES PLATEAUX REPAS

LES PLATEAUX PREMIUM

*Produit décongelé.

- FONTAINEBLEAU
  Allergènes présents entrée : poisson, lait
  Allergène présent plat : lait
  Allergènes présents fromage et pain pérène : lait, fruits à coque, gluten, sésame
  Allergènes présents dessert* : gluten, œuf, soja, lait, fruits à coque
- VERSAILLES
  Allergène présent entrée : lait
  Allergène présent plat : lait
  Allergènes présents fromage et pain pérène : lait, fruits à coque, gluten, sésame
  Allergènes présents dessert* : gluten, œuf, soja, lait, fruits à coque
- CHAMBORD
  Allergènes présents entrée : poisson, lait
  Allergènes présents plat : poisson, soja
  Allergènes présents fromage et pain pérène : lait, fruits à coque, gluten, sésame
  Allergènes présents dessert* : gluten, œuf, soja, lait, fruits à coque

LES PLATEAUX CLASSIC

- MÉDITTERANÉEN
  Allergènes présents entrée : gluten, soja, céleri
  Allergènes présents plat : gluten, œuf, sulfites, moutarde
- NORDIQUE
  Allergènes présents entrée : lait, sulfites
  Allergènes présents plat : poisson, lait, gluten, soja, céleri, sésame, moutarde, œuf, sulfites
- LIBANAIS
  Allergènes présents entrée : gluten, œuf, lait
  Allergènes présents plat : gluten, sulfites, moutarde, lait
- NAPOLITAIN
  Allergènes présents entrée : sésame, gluten, œuf
  Allergènes présents plat : gluten, lait
- CANADIEN
  Allergènes présents entrée : œuf, lait
  Allergènes présents plat : lait, œuf
- BASQUE
  Allergènes présents entrée : gluten, œuf, lait
  Allergènes présents plat : lait, œuf, moutarde, sulfites
- PROVENÇAL
  Allergènes présents entrée : lait, œuf
  Allergène présent plat : gluten
- FRANÇAIS
  Allergènes présents entrée : œuf, gluten, lait, fruits à coque
  Allergènes présents plat : moutarde, sulfites
- SUÉDOIS
  Allergènes présents entrée : lait, gluten, poisson
  Allergènes présents plat : poisson, soja

Saveurs printanières

- MAROCAIN
  Allergènes présents entrée : gluten, lait
  Allergènes présents plat: fruits à coques, sulfites, lait, œuf, gluten

Saveurs estivales

- ESPAGNOL
  Allergènes présents entrée : lait, gluten
  Allergènes présents plat : sulfites, moutarde, lait

Saveurs automnales

- THAÏLANDAIS
  Allergènes présents entrée : œuf, lait, gluten, fruits à coques
  Allergènes présents plat : gluten, lait, soja

Saveurs hivernales

- SCANDINAVE
  Allergènes présents entrée : gluten, lait
  Allergènes présents plat : poisson, lait, sulfites, moutarde
- FROMAGE ET PAIN
  Allergènes présents : lait, fruits à coque, gluten, sésame
- DESSERTS GOURMANDS
  Chou Paris Brest* (œuf, fruits à coque, lait, gluten), Tarte fraise menthe* (lait, gluten, œuf), Tarte ganache chocolat* (lait, soja, gluten, œuf), Tartelette aux fruits (gluten, œuf, lait), Pavlova mangue* (lait, œuf), Merveilleux au chocolat* (œuf, soja, lait), Tarte citron* (lait, œuf, gluten), Tiramisu aux fruits rouges* (lait, œuf, gluten, soja), Cheese cake* (gluten, lait, fruits à coque, œuf)
  **Produits décongelés*

LES PLATEAUX BISTROT

- VOIE ROMAINE
  Allergènes présents entrée : moutarde, sésame
  Allergènes présents plat : gluten, lait, œuf, poisson, sésame, soja
- RUE DE CASABLANCA
  Allergènes présents entrée : sulfites
  Allergènes présents plat : sulfites, poisson, soja
- AVENUE D'ITALIE
  Allergènes présents entrée : sulfites
  Allergènes présents plat : gluten, lait, sulfites
- PLACE DE MEXICO
  Allergène présent entrée : absence
  Allergènes présents plat : gluten, sulfites
- PLACE DU MARCHÉ
  Allergènes présents entrée : œuf, lait
  Allergènes présents plat : gluten, soja, céleri, sulfites, moutarde, œuf
- PROMENADE DES ANGLAIS
  Allergènes présents entrée : gluten, lait
  Allergènes présents plat : poisson, gluten, moutarde, sulfites, œuf, lait,
- QUARTIER SANS GLUTEN
  Allergènes présents entrée : œuf, lait
  Allergènes présents plat : œuf, lait
- PETIT PAIN
  Allergène présent : gluten
- DESSERTS DU MOMENT
  Kouign Amann (gluten, lait), Tartelette normande à la crème d'Isigny (gluten, œuf, lait), Moelleux noisette (gluten, œuf, lait, fruits à coque), Mœlleux mirabelles de Lorraine et amande (œuf, lait, gluten, fruits à coque), Tartelette aux Pommes (gluten, lait), Moelleux chocolat pur beurre* (gluten, lait, œuf, soja)
  **Produit décongelé*

LES PLATEAUX SANDWICH

- SANDWICH RECETTE POISSON
  Allergènes présents : poisson, gluten, sésame, lait
- SANDWICH RECETTE POULET
  Allergènes présents : gluten, sésame, moutarde, sulfites, lait
- SANDWICH RECETTE PORC
  Allergènes présents : gluten, sésame, œuf, moutarde, sulfites
- SANDWICH RECETTE VÉGÉTARIENNE
  Allergènes présents : gluten, sésame, œuf, moutarde, sulfites, lait

LES COFFRETS À PARTAGER

LES COFFRETS SALÉS

- COFFRET DEMI PITA
  Thon · Allergènes présents : gluten, œuf, moutarde, sulfites, lait, poisson
  Poulet · Allergènes présents : gluten, lait, œuf, poisson
- COFFRET MINI SALADES
  Pâtes · Allergènes présents : gluten, poisson, lait, moutarde, sulfites, œuf
  Crudités · Allergènes présents : moutarde, sésame, lait, sulfites
- COFFRET MINI SANDWICHS
  Jambon & Poulet & Bœuf · Allergènes présents: gluten, lait, œuf, moutarde, sulfites, sésame, poisson
  Chèvre & Végétarien & Saumon · Allergènes présents : gluten, lait, fruits à coque, œuf, moutarde, sulfites, sésame, soja, poisson
- COFFRET MIXTE
  Carottes, poulet, chèvre · Allergènes présents : moutarde, sésame, gluten, lait, œuf, poisson, sulfites, fruits à coques
  Légumes, poisson, jambon · Allergènes présents : sulfites, gluten, œuf, moutarde, poisson, lait, sésame, fruits à coque
- COFFRET WRAPS
  Poulet & Légumes · Allergènes présents : gluten, lait, œuf, moutarde, sulfites, sésame, soja
  Thon & Légumes · Allergènes présents : gluten, œuf, moutarde, sulfites, poisson, lait, sésame, soja
- FIFTEEN BURGERS
  Allergènes présents : gluten, œuf, lait, soja, sésame
- PLATEAU CRUDITÉS
  Allergènes présents : lait, sulfites, moutarde, sésame

LES COFFRETS SUCRÉS

- COFFRET DOUCEUR
  Allergène présent : lait
- COFFRET CALIFORNIA DREAM
  Allergènes présents : lait, œuf, soja, gluten, fruits à coque
- COFFRET VITAMINÉ
  Allergènes présents : lait, œuf, sésame, soja
- COFFRET SWEET
  Allergènes présents : gluten, lait, œuf, soja, fruits à coque
- DESSERTS DE NOS RÉGIONS
  Kouign Amann (gluten, lait), Tartelette normande à la crème d'Isigny (gluten, œuf, lait), Moelleux noisette (gluten, œuf, lait, fruits à coque), Moelleux mirabelles de Lorraine et amande (œuf, lait, gluten, fruits à coque), Tartelette Pomme (gluten, lait), Moelleux chocolat pur beurre* (gluten, lait, œuf, soja)
  **Produits décongelés*
- PÂTISSERIES GOURMANDES
  Paris Brest Choux* (œuf, fruits à coque, lait, gluten), Tarte fraise menthe* (lait, gluten, œuf), Tarte ganache chocolat* (lait, soja, gluten, œuf), Tartelette aux fruits (gluten, œuf, lait), Pavlova mangue* (lait, œuf), Merveilleux au chocolat* (œuf, soja, lait), Tarte citron* (lait, œuf, gluten), Tiramisu aux fruits rouges* (lait, œuf, gluten, soja), Cheese cake* (gluten, lait, fruits à coque, œuf)
  **Produits décongelés*

LE TRAITEUR

LES COCKTAILS SALÉS

- MINI CLUBS
  Thon & Jambon · Allergènes présents : gluten, lait, œuf, moutarde, sulfites, poisson
  Dinde & Saumon · Allergènes présents : gluten, lait, œuf, moutarde, soja, poisson
- MINI WRAPS
  Allergènes présents : gluten, moutarde, sésame, soja, lait, œuf, sulfites, poisson
- MINI MUFFINS
  Allergènes présents : gluten, lait, œuf, sulfites, céleri, moutarde
- MINI MORICETTES
  Saumon & Bœuf & Chèvre · Allergènes présents : gluten, sésame, poisson, lait, œuf, moutarde, soja
  Dinde & Thon & Jambon · Allergènes présents : gluten, sésame, œuf, moutarde, sulfites, poisson, lait
- MINI BRIOCHES
  Allergènes présents : gluten, lait, œuf, poisson, sésame
- MINI TARTES TATIN SALÉES
  Allergènes présents : gluten, lait, moutarde, sulfites

LES COCKTAILS SUCRÉS

- MINI PATISSERIES TRADITION
  Allergènes présents : lait, œuf, fruits à coque, gluten, poisson, soja
  Produits décongelés
- PETITS FOURS PRESTIGE
  Allergènes présents : lait, œuf, fruits à coque, gluten, soja, poisson
  Produits décongelés
- ASSORTIMENT TOUR DE FRANCE
  Allergènes présents : lait, soja, gluten, œuf
- MINI TARTES SUCRÉES
  Allergènes présents : gluten, lait, œuf, fruits à coque, soja
  Produits décongelés
- MACARONS
  Allergènes présents : œuf, lait, soja, gluten, fruits à coque
  Produits décongelés
- PETITES VERRINES
  Allergènes présents : gluten, œuf, lait, soja, poisson, fruits à coque
  Produits décongelés

LES BUFFETS

- PLATEAU DE CHARCUTERIE
  Allergènes présents : lait, gluten
- SALADES VÉGÉTARIENNES
  Allergènes présents : gluten, moutarde, sésame, soja, sulfites
- SALADES PÂTES/PROTÉINES
  Allergènes présents : gluten, lait, poisson, moutarde, œuf, sulfites
- DESSERTS
  Allergènes présents : œuf, lait, soja, gluten, fruits à coque
- PLATEAU DE FROMAGES
  Allergènes présents : gluten, lait, sésame

LA PAUSE DÉJEUNER

LES SANDWICHS

- L'EXCENTRIQUE
  Allergènes présents : gluten, lait, œuf, moutarde
- L'ENSOLEILLÉ
  Allergènes présents : gluten, sésame
- LE GALANT
  Allergène présent : gluten
- LE FLAMBEUR
  Allergènes présents : gluten, lait, œuf, moutarde, sulfites, poisson
- LE TÊTU
  Allergènes présents : gluten, lait, œuf, moutarde, sulfites, fruits à coque
- LE GLADIATEUR
  Allergènes présents : gluten, sésame, lait, œuf, poisson
- LE FARFELU
  Allergènes présents : gluten, poisson, lait, œuf, moutarde, sulfites
- LE SPONTANÉ
  Allergènes présents : gluten, lait, œuf, moutarde, sulfites
- L'ITALIEN
  Allergènes présents : gluten, sésame, lait.
  À conserver entre 0 et 4 °C.
- LE PURISTE
  Allergènes présents : gluten, lait

LES MINIS SANDWICHS

- LE MINI CHÈVRE
  Allergènes présents : gluten, lait, fruits à coque, œuf, moutarde, sulfites
- LE MINI SPONTANÉ
  Allergènes présents : gluten, lait, œuf, moutarde, sulfites
- LE MINI HOUMOUS
  Allergènes présents : gluten, sésame, soja
- LE MINI ITALIEN
  Allergènes présents : gluten, sésame, lait.
  À conserver entre 0 et 4 °C.

LES WRAPS

À conserver entre 0 et 4 °C.

- L'ÉVEILLÉE
  Allergènes présents : gluten, lait, œuf, moutarde, sulfites
- LA MUTINE
  Allergènes présents : gluten, lait, œuf, moutarde, sulfites, poisson

LES SALADES

À conserver entre 0 et 4 °C.

- LA SENSUELLE
  Allergènes présents : gluten, lait, sulfites
- LA ROMANTIQUE
  Allergènes présents : œuf, lait, poisson, sésame, soja
- L'AVENTURIÈRE
  Allergènes présents : gluten, soja, sésame
- LA GAGNANTE
  Allergènes présents : gluten, lait
- LA SOLITAIRE
  Allergènes présents : lait, moutarde, œuf, sulfites, sésame, soja
- LA FESTIVE
  Allergènes présents : soja, sulfites
- LA PRÉCIEUSE
  Allergènes présents : soja, sésame
- LA CHARMEUSE
  Allergènes présents : gluten, poisson, lait, moutarde, sulfites, œuf

LES PETITES SALADES

À conserver entre 0 et 4 °C.

- BOULGOUR HOUMOUS
  Allergènes présents : gluten, soja, sésame
- LÉGUMES GRILLÉS
  Allergène présent : sulfites
- CAROTTES RÂPÉES
  Allergènes présents : moutarde, sésame

LES PÂTES

À conserver entre 0 et 4 °C.

- LA SAVOUREUSE
  Allergènes présents : gluten, lait
- LA RADIEUSE
  Allergènes présents : gluten, lait, œuf
- LA MAGNANIME
  Allergènes présents : gluten, lait, œuf
- L'IMPULSIVE
  Allergènes présents : gluten, lait
- LA PROMENEUSE
  Allergènes présents : gluten, crustacés, œuf, poisson, soja, lait

LES PLATS CHAUDS

À conserver entre 0 et 4 °C.

- LE SENTIMENTAL
  Allergènes présents : gluten, soja, céleri, œuf, lait
- LE TRADITIONNEL
  Allergènes présents : gluten, lait.
- L'ORIENTAL
  Allergènes présents : gluten, poisson
- L'ENVOUTANT
  Allergènes présents : lait, œuf, fruits à coque, sulfites
- LE SAUVAGE
  Allergènes présents : poisson, lait, céleri, soja

LES DESSERTS

*À conserver entre 0 et 4 °C.

- RIZ AU LAIT
  Allergène présent : lait
  Produit décongelé
- PURÉE DE POMMES*
  Allergène présent : absence
  Produit décongelé
- EXOTIQUE*
  Allergène présent : absence
- DELISS NATURE 0% BIO*
  Allergène présent : lait
- DELISS FRUIT BIO*
  Allergène présent : lait
- PLAISIR LACTÉ BROWNIE*
  Allergènes présents : lait, fruits à coque, soja, œuf, gluten
- PLAISIR LACTÉ CITRON FRAISE*
  Allergènes présents : œuf, lait
- LA POM'*
  Allergène présent : absence
- BROWNIE*
  Allergènes présents : lait, œuf, gluten, soja, fruits à coque
  Produit décongelé
- MUFFIN CHOCOLAT
  Allergènes présents : gluten, lait, œuf, soja
- MUFFIN ARÔME VANILLE
  Allergènes présents : gluten, lait, œuf
- MADELEINE NUTELLA®
  Allergène présent : gluten, lait, œuf, fruits à coque, soja
  Produit décongelé
- COOKIE
  Allergènes présents : gluten, soja, lait, œuf
  Produit décongelé
- CANELÉ
  Allergènes présents : gluten, lait, soja, œuf
- VEGGIE BOWL*
  Allergènes présents : soja, sésame
- GOURMANDISE DE FRAISES*
  Allergènes présents : gluten, œuf, lait, soja
  Produit décongelé
- CHEESECAKE*
  Allergènes présents : lait, œuf, gluten, fruits à coque, soja
  Produit décongelé
- TARTE AU CHOCOLAT*
  Allergènes présents : gluten, œuf, lait, fruits à coque, soja
  Produit décongelé
- MOUSSE CHOCOLAT*
  Allergènes présents : lait, œuf, soja
  Produit décongelé
- PANNACOTTA*
  Allergènes présents : gluten, lait, poisson, fruits à coque
  Produit décongelé
- LE GOURMAND*
  Allergènes présents : lait, œuf

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

CONFIRMATION

Toute commande doit être confirmée par fax 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 2019. 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.

DONNEES PERSONNELLES

Vos données sont collectées par class'croute afin de gérer votre commande et vous proposer des offres. Elles seront conservées par class'croute pour la durée de la relation commerciale.
Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de limitation et de suppression des données vous concernant. Vous pouvez également vous opposer à la prospection commerciale. Pour l'exercer, adressez-vous par écrit à votre restaurant ou en envoyant un courriel à **info@classcroute.com**. Vous disposez également du droit d'introduire une réclamation auprès de la CNIL.

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.

2019 – 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 – Photos : Studio B, GettyImages – Impression : Imprimerie FUCHEY.

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

class'croute®

CROISSY-BEAUBOURG

commerçant indépendant

VOTRE RESTAURATION
sur place et vente à emporter

class'croute SARL QUENTIN RCS 423 682 459 00031
56 boulevard du Courcerin,
77183 CROISSY-BEAUBOURG

NOUS LIVRONS LES COMMUNES DE :
Croissy-Beaubourg, Torcy, Emerainville, Noisiel, Lognes, Pontault-Combault, Collégien, Saint-Thibaut-des-Vignes, Lagny-sur-Marne, Ozoir,Tournan, Châtres, Gretz, Roissy-en-Brie, Pontcarré, Fontenay-Trésigny, Chelles, Champs-sur-Marne, Noisy-le-Grand, Neuilly-sur-Marne, Gournay-sur-Marne, Bry-sur-Marne, Villiers-sur-Marne

POUR COMMANDER D'UN CLIC :
classcroute.com

POUR NOUS CONTACTER :
tél : 01 60 37 02 02
email : **marne-la-vallee@classcroute.com**

HEURES D'APPEL DU SERVICE LIVRAISON
du lundi au vendredi de 8h00 à 14h30

RESTAURATION ÉVÈNEMENTIELLE
Pour une convention, un buffet d'entreprise, un évènement important, vous souhaitez une prestation sur-mesure ? Contactez-nous

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