

class'crouste



Oct 22 – Mars 23

PETIT-DÉJEUNER, DÉJEUNER, BOX À PARTAGER, PLATEAUX-REPAS,
COCKTAIL, BUFFET

RESTAURANT - LIVRAISON

N° 3

Collection Automne - hiver

- 
- 04** — le déjeuner
- 14** — le petit déjeuner
- 16** — les plateaux-repas
- 24** — les box à partager
- 28** — l'offre traiteur

Découvrez la e-cantine

Si tu ne viens pas à class'croute, *class'croute* *ira à toi*

C'est l'alternative à la restauration collective classique que nous attendions tous !
A l'heure de la transformation digitale des entreprises, notre nouveau service de livraison de repas est simple, rapide et pratique. Avec l'e-cantine, c'est tout le savoir-faire class'croute qui s'invite au bureau. Décryptage.

Un restaurant entièrement digitalisé

Le principe est simple : chaque entreprise possède son propre espace de restauration, accessible via un site web dédié. Pour y entrer, il vous suffit de vous connecter à l'aide d'un lien privé personnalisé.

Adieu la file d'attente

Déjeuner dans votre restaurant d'entreprise n'a jamais été aussi facile. Une fois entré virtuellement dans nos cuisines, vous n'avez plus qu'à faire votre choix et payer en ligne. Votre commande est livrée à heure fixe par notre équipe de livraison, dans des sachets à votre nom. L'horaire de réception et le lieu de livraison sont fixés par votre entreprise.

Un choix varié

Sur cette nouvelle plateforme nous vous proposons une offre de recettes de saison préparés le matin même par nos

équipes. Sandwichs, salades, bowls, pâtes, desserts ou encore gourmandises sucrées ou salées, il y en a pour tous les goûts (végétarien, sans gluten, sans lactose).

Un prix attractif

La e-cantine, ce sont aussi des tarifs préférentiels et des avantages négociés spécifiquement pour chaque entreprise. Les livraisons sont quant à elles gratuites.

Cette expérience optimale est adaptée à la situation sanitaire puisque la commande et le paiement se font sans contact.



Comment ça marche ? Sans plus attendre, testez!

1. Choisissez votre entreprise sur la plateforme class'croute.

2. Cliquez sur le lien personnalisé qui vous est communiqué par votre entreprise.

3. Choisissez votre repas et payez en ligne.

4. Recevez votre repas livré à domicile ou en entreprise.

5. Profitez de votre repas sans attendre !

6. Réservez votre repas à l'avance.

7. Choisissez votre lieu de livraison.

8. Réservez votre repas à l'avance.

le déjeuner *qu'on attendait tous*

La pause déjeuner chez class'croute rime avec équilibre et variété!
De la sélection des ingrédients à la fois sains et gourmands
à l'association des saveurs. Entres autres nouveautés : découvrez
le petit salé et le sandwich banh mi.

05 — Sandwichs

06 — Cuisi-chauds

07 — Mini-sandwichs
Mini-salades

08 — Salades

09 — Bowls

Plats à réchauffer

10 — Desserts

4



les sandwiches

OCTOBRE 2023 MARS 2023

Les formules

TRIO

1 Sandwich + 1 dessert + 1 Boisson

DUO

(dans certains établissements)

1 Sandwich + 1 dessert ou 1 Boisson

Retrouvez la majorité de nos recettes dans nos formules.

Chèvre-moutarde-miel

Pain aux céréales, fromage de chèvre, mayonnaise moutardée, miel, noix et roquette.

VEGET

Jambon-fromage

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

Jambon-beurre

Baguette , jambon cuit d'origine française et beurre.

Poulet-bacon

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

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 , miettes de thon, tomates, oeuf dur, mayonnaise, batavia, pesto et basilic frais.

Saumon fumé-menthe

Baguette , saumon fumé, sauce fromage blanc façon tzatziki, menthe.

Club mimosa

Pain de mie, œuf dur, mayonnaise, coleslaw, ciboulette et pousses d'épinard.





Wrap thon-pesto

Galette de blé, tartina de thon au pesto, tomates, batavia, œuf dur.

Wrap chèvre-patate douce

Galette de blé, guacamole, fromage de chèvre, patate douce grillée, mayonnaise et épinards.

VÉGÉ

Banh mi

Baguette façon viennoise, filet de poulet en salaison, carottes, pousses haricot mungo, sauce aigre douce.

Naan Thaï-poulet

Pain façon naan, filet de poulet en salaison, pommes de terre, oignon rouge, sauce au fromage blanc et curry rouge et menthe.

6



les cuisinés chauds

Les formules

TRIO

1 cuisiné-chaud + 1 dessert + 1 Boisson

DUO

(dans certains établissements)

1 cuisiné-chaud + 1 dessert ou 1 Boisson

Retrouvez la majorité de nos recettes dans nos formules.

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.

Hot tikka

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



les mini-sandwichs

Mini jambon

Pain moricette®, jambon cuit, meule du Doubs, mayonnaise.

Mini chèvre

Pain moricette, fromage de chèvre, sauce miel, moutarde, noix, roquette.

végé

Mini thon-mayo

Pain moricette®, miettes de thon, tomate, mayonnaise, batavia et pesto.



OCTOBRE 2022-MARS 2023

les mini-salades

7

Mini carottes râpées

Salade de carottes râpées sauce citron.



Mini lentille roquette

Salade de lentilles, maïs, pickles d'oignons rouges, roquette.



Mini coleslaw

Salade de coleslaw, œuf dur.



Mini batavia

Salade batavia



*pour les
petites faims*

les salades

Les formules

TRIO

1 salade + 1 dessert + 1 Boisson

DUO

(dans certains établissements)

1 salade + 1 dessert ou 1 Boisson

Retrouvez la majorité de nos recettes dans nos formules.

Salade César

Salade, filet de poulet d'origine française en saison, œuf dur, tomates et grana padano AOP, accompagné d'une sauce Caesar.



Salade fusilli-saumon-ail et fines herbes

Salade de pâtes fusilli, saumon fumé, sauce au fromage blanc et persillade, roquette.

Salade piémontaise végété

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



Salade lentilles œuf poché

Salade de lentilles, maïs, œuf poché, pickles d'oignons rouges, sauce moutardée, batavia.



Salade de gésiers

Salade de gésiers de poulet confits, pommes de terre grenaille, champignons de Paris, roquette, cornichons, accompagnée d'une vinaigrette balsamique.



Salade riz et thon

Salade de riz basmati, thon, œuf dur, haricots verts, olives noires confites et tomate, accompagnée d'une vinaigrette balsamique.



Salade fusilli pesto et bresaola

Salade de pâtes fusilli, bresaola, pesto, billes de mozzarella et tomates mi-séchées, roquette.





les bowls

Les formules

TRIO

1 bowl + 1 dessert + 1 Boisson

DUO (dans certains établissements)

1 bowl + 1 dessert ou 1 Boisson

Retrouvez la majorité de nos recettes dans nos formules.

Bowl Bibimbap végété

Salade de riz basmati, aiguillettes végétales, pousses d'haricots mungo, champignons de Paris, œuf poché, carotte, concombre, sauce coco, soja et sésame.



Bowl poulet

Salade de céréales, filet de poulet français en salaison, œuf dur, guacamole, patate douce, radis, concombre et citron vert, accompagné d'une sauce mangue sésame.



Bowl saumon

Salade de riz basmati, fèves de soja, saumon fumé effeuillé, radis, concombre, sauce fromage blanc aneth, mangue, graines de courge, accompagné d'une sauce mangue sésame.



9

les plats à réchauffer

Les formules

TRIO

1 plat + 1 dessert + 1 Boisson

DUO (dans certains établissements)

1 plat + 1 dessert ou 1 Boisson

Retrouvez la majorité de nos recettes dans nos formules.

Tikka massala

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



Poisson blanc sauce beurre-citron

Mélange de céréales, dos de poisson blanc, sauce citron et poireaux.

Tortelloni ricotta-épinards

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



Fusilli Gorgonzola AOP

Pâtes fusilli, fromage bleu, sauce crémeuse au gorgonzola AOP, noix.



Risotto aux champignons

Risotto aux champignons de Paris et cantal.



Petit salé lentilles

Lentilles, petit salé, moutarde, oignons rouges grillés.



Penne arrabiata

Pâtes penne à la sauce arrabiata, fromage et basilic.



Penne jambon cantal AOP

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

les desserts

Cheesecake speculoos

Mousse gourmande sur un biscuit speculoos.

Chia coco

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



Cookie

Cookie moelleux aux pépites de chocolat.

Deliss bio nature 0 %

Yaourt au lait écrémé 0%.



Deliss bio framboise

Yaourt au lait entier et confit de framboises.



Madeleine pâte à tartiner

Muffin chocolat

Cuit sur place.

Muffin arôme vanille

Cuit sur place.



Fromage blanc-brownie-sirop macadamia



Purée de pommes

Purée de pommes du Val de Loire sans sucre ajouté.



Salade de fruits

Fruits de saison agrémentés de sirop.



Panna cotta caramel beurre salé

Onctueuse et savoureuse.
(contient de la gélatine bovine)



Brownie

Au chocolat et noix de pécan.

Brassé coco-muesli-poire

Brassé au lait de coco, muesli et purée de poires.



Mousse au chocolat

Une mousse onctueuse et légère.



Canelé

Canelé au rhum et à la vanille.

Tiramisu madeleine

Mousse mascarpone et madeleines imbibées de café.

Riz au lait

Riz de Camargue au lait et à la vanille.

**Pastel de nata**

Petit flan portugais, pur beurre.

Baba au rhum

Baba au rhum de Marie-Galante et vanille de Madagascar, mousse mascarpone.

Compotée de pomme caramel

Pommes en morceaux, cuites au four, caramélisées et brisures de petit beurre.

NB : Retrouvez notre sélection de boissons à la fin de la carte.



Savourez nos nouvelles recettes *en exclusivité cette saison !*

Octobre 2022

Pour un automne tout en douceur

12



Jambon d'Auvergne IGP - Chèvre frais

Pain au seigle, jambon d'Auvergne IGP, fromage de chèvre frais, tomates mi-séchées, batavia.

Gratin de ravioles du Dauphiné AOP

Ravioles du Dauphiné AOP, crème liquide, mélange de mozzarella et emmental.

VEGE

Fin novembre 2022

La truffe en guest dans nos nouvelles recettes

Mac & Cheese Truffe

Coquillettes, sauce béchamel et truffes, cheddar.

VEGETARIEN

Crabe - truffe

Baguette seigle et céréales, crabe, mayonnaise, citron et truffes.



OCTOBRE 2022 - MAI 2023

13



Mi-janvier 2023

Rencontre au sommet

Chèvre cerise noire

Baguette seigle et céréales, fromage de chèvre, confiture de cerise noire, noix et roquette.

VEGETARIEN

Tartiflette

Pommes de terre, reblochon de Savoie AOP, lardons, crème.

VEGETARIEN

le petit déjeuner

Envie d'un petit déjeuner pas comme les autres ? 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.

14



Box matinale

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

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

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

Assortiment de 20 verrines : fromage blanc et purée de pommes ; fromage blanc, muesli et coulis de fruits rouges.

Existe en version sans lactose

Assortiment de 20 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. (1,5kg environ)

Pack boisson P'tit déj

POUR 10 PERS.

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

Debout
la-dedans !

15



Box bun bacon

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



Box bun saumon

8 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.

17 — Plateaux Premium

19 — Plateaux Classic

21 — Plateaux Bistrot

23 — 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'crouste 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 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 de Modène.

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

Effeillé 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 Caesar.

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 basmati, 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 de boulgour et de lentilles vertes, radis, concombre, oignon rouge, sauce tahini et roquette.

DESSERT



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 speculoos.
Tarte au chocolat

**Notre kit

contient du sel, du poivre et une confiserie.



19



Louchehem

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

Gésiers de poulet confits, riz basmati, champignons de Paris, haricots verts, oignons rouges grillés.

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



20



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, riz, sauce fromage blanc et aneth, concombre, zeste et citron jaune.

DESSERT



Potager

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

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



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

Petit salé, boulgour et lentilles vertes, sauce moutardée et oignons rouges grillés.

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.



LETO BFC 2022-MARS 2023

21



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 de Modène.

DESSERT





Basse-cour

Valeur sûre, saveur certaine, avec ce poulet goûteux d'origine française

ENTRÉE

Salade de lentilles, maïs, sauce vinaigrette moutardée, pickles d'oignons et roquette.

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 riz au thon, œuf dur, olives noires confites, haricots verts, tomates cerise.

DESSERT



Maraicher

La tradition a du bon ! Une piémontaise végétarienne 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 : Pommes de terre, œufs durs, cornichons, mayonnaise, ciboulette et batavia.

DESSERT



les plateaux Sandwich

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

* Selon sélection du moment sur classcroute.com



Chèvre-moutarde-miel

Pain aux céréales, fromage de chèvre, mayonnaise moutardée, miel, noix et roquette.

vifot

Jambon-fromage

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

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 batavia.

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.

simple, basique

23

Thon-mayo

Baguette , miettes de thon, tomates, oeuf dur, mayonnaise, batavia, pesto et basilic frais.

vifot

Wrap chèvre-patate douce

Galette de blé, guacamole, fromage de chèvre, patate douce grillée, mayonnaise et épinards.

vifot

Saumon fumé-menthe

Baguette , saumon fumé, sauce fromage blanc façon tzatziki, menthe.

Wrap thon-pesto

Galette de blé, tartinade de thon au pesto, tomates, batavia, œuf dur.

Naan thaï-poulet

Pain façon naan, filet de poulet en salaison, pommes de terre, oignon rouge, sauce au fromage blanc et curry rouge et menthe.

Banh mi

Baguette façon viennoise, filet de poulet en salaison, carottes, pousses haricot mungo, sauce aigre douce.

Club mimosa

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

vifot

les box à partager

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

25 — Box salées

27 — Box sucrées

24



les box salées

Demi-pitas poulet

8 PIÈCES / BOX

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 PIÈCES / BOX

Assortiment de pitas.

Thon, mayonnaise citronnée, carottes râpées, concombre et œuf dur.

Saumon fumé, fromage fouetté aux herbes, concombre et pickles d'oignons.

Demi-pitas végétal

8 PIÈCES / BOX

Assortiment de pitas.

Caviar d'aubergines, légumes couscous, carottes râpées et oignons rouges.

Mayonnaise, œuf dur, carottes râpées, pickles d'oignons.

100g

Mini-salades crudités

9 PIÈCES / BOX

Assortiment de mini-salades.

Carottes râpées, cranberries, roquette. Tomates cerise et séchées, pesto, mozzarella.

Thon, œuf dur, olives noires, artichauts et haricot verts.

Mini-salades composées

9 PIÈCES / BOX

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 cerise.

Mini-sandwichs

12 PIÈCES / BOX

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

14 PIÈCES / BOX

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

14 PIÈCES / BOX.

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

Wraps végété

14 PIÈCES / BOX

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

VÉGÉ

Crudités

10 PERS.

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

VÉGÉ

Trio de mini-burgers

15 PIÈCES / BOX

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

12 PIÈCES / BOX

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

12 PIÈCES / BOX

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

Desserts pâtisseries

6 PIÈCES / BOX

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

9 PIÈCES / BOX

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.

- 29 — Cocktail salé
- 31 — Cocktail sucré
- 33 — Buffet salé
- 34 — Buffet sucré
Boissons

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 dîatoire – 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.



29



Mini-muffins salés
40 PIÈCES

Assortiment de muffins :
jambon-émmental, tomates-basilic,
petits pois-menthe, carotte-curry.



Mini-quiches salées
50 PIÈCES

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



Assortiment tex-mex végété
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, tomates séchées, 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, carottes râpées ; poulet d'origine française en salaison, fromage de brebis et piment d'Espelette AOP.



Mini-Moricettes® végé

40 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

30



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, carottes râpées, pickles d'oignons ; pastrami, concombre, moutarde, pickles d'oignon.



Mini-wraps

50 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, carottes râpées ; 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 de verrines sucrées

36 PIÈCES

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



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



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 cerise, mayonnaise, moutarde.

Planche de fromage AOP 10 PERS.

—
accompagnée de beurre et de mini-pains.

VEG

Planche de poulet rôti d'origine française 10 PERS.

—
accompagnée de tomates cerise, 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 riz et thon 10 PERS.

—
Grande salade composée de riz basmati, thon, œuf dur, haricots verts, olives noires confites, tomates cerise.

Grande salade piémontaise végétarienne 10 PERS.

—
Grande salade composée de pommes de terre, mayonnaise, œuf dur, cornichons, tomates cerise.

VEG

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.

VEG

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 ?



34

Restez bien hydraté : -) les boissons

Individuelles

	Sur place TTC	Livrés TTC
Évian - 50 cl		
Badoit citron vert - 50 cl		
Badoit - 50 cl		
Badoit rouge - 50 cl		
Volvic citron - 50 cl		
Volvic juicy fraise - 50 cl		
Pepsi - 33 cl		
Pepsi max - 33 cl		
Orangina - 33 cl		
Schweppes aux agrumes - 33 cl		
Pulco citronnade - 33 cl		
Oasis tropical - 33 cl		
Lipton Ice Tea pêche - 33 cl		

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 Fabuleu Innocent - 33 cl
Infusion hibiscus bio Michel et Augustin - 33 cl
1664 - 33 cl

Sur place TTC

Livrés TTC

À partager

	HT	TTC
Évian - 11		
Badoit - 11		
Jus d'orange sans pulpe Tropicana - 11		
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 - 75 cl		

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. Classcroute.com pourrait être tenu pour responsable d'éventuels retards en cas d'informations erronées ou incomplètes.

RÉCLAMATIONS

Nos 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.

DRIT DE RÉTRACTATION

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

PAIEMENT

Sauf convention écrite et signée par les deux parties, l'ensemble de nos prestations sera facturé et réglé au comptant le jour de la livraison. Les règlements par chèques bancaires doivent être libellés à l'ordre de classcroute.com. 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 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'ANULATION

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. Classcroute.com 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 classcroute.com mars-mai 2022. La vente est réputée conclue à la date d'acceptation de juin à septembre de la commande par classcroute.com. 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.

CLASSCROUTE 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 notre 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 « Contactez votre restaurant », puis sélectionnez la ville de votre restaurant.

LIVRAISON

Les conditions générales de ventes concernant la livraison sont propres à chaque restaurant classcroute.com. 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 / 2023

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

class'croute

pour vos réunions et réceptions

PETITS DÉJEUNERS

PLATEAUX-REPAS

BOX À PARTAGER

TRAITEUR

PAUSE DÉJEUNER

Pour plus de renseignements rendez-vous sur
classcroute.com