

class'crouûte®

CARTE 2019

PETITS DÉJEUNERS

PLATEAUX REPAS

COFFRETS À PARTAGER

TRAITEUR

PAUSE DÉJEUNER

Livraison · Sur place · À emporter

classcrouute.com



BIENVENUE CHEZ CLASS'CROUTE

Primeur au premium !

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

Pour proposer le meilleur à tous, nous privilégiions 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'route 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'route 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'route, 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 !

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	44,00€	46,42€
----------------------------	---------------	--------

6/8 PERS.

Fruits frais du moment
en fonction des disponibilités du restaurant

Les incontournables

PETIT DÉJEUNER	7,10€	7,49€
-----------------------	--------------	-------

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	69,00€	72,80€
---------------------	---------------	--------

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	49,00€	51,70€
--------------------------	---------------	--------

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.

COMMANDÉZ 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 **34,00 € 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'crouûte s'engage

Chez class'crouûte, 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

34,00 € HT - 37,40 € 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

38,00 € HT - 41,80 € 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

36,00 € HT - 39,60 € 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 **23,00€ 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

23,00 € HT - 25,30 € TTC



Entrée

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

Plat

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

Fromage & Pain multicéréales

Dessert gourmand



NORDIQUE NEW

26,00 € HT - 28,60 € 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 cuites et petits pois, tomates cerises fraîches, sauce à la marjolaine et gomasio

Fromage & Pain multicéréales

Dessert gourmand



LIBANAIS NEW

26,00 € HT - 28,60 € 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'crouûte 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'crouûte propose de savoureuses **recettes veggie friendly** !



NAPOLITAIN NEW

25,00 € HT - 27,50 € 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

26,00 € HT - 28,60 € TTC

Entrée

Oeuf 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

26,00 € HT - 28,60 € 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

26,00 € HT - 28,60 € 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



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

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

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

27,00 € HT - 29,70 € 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

26,00 € HT - 28,60 € 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



SAVEURS HIVERNALES
DISPONIBLE DE NOVEMBRE À DÉCEMBRE



Plateaux Repas

THAÏLANDAIS SEPTEMBRE À OCTOBRE NEW

27,00 € HT - 29,70 € TTC

Entrée

Flan de légumes et cranberries façon crumble et mâche

Plat

Rôti de bœuf, taglioni et légumes aux arômes fumés, sauce soja, coulis piment jalapeño, citron vert

Fromage & Pain multicéréales

Dessert gourmand

SCANDINAVE NOVEMBRE À DÉCEMBRE NEW

29,00 € HT - 31,90 € 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 19,00 € 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 :

KOUGN 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 

FR-170-001

P.29



VOIE ROMAINE NEW

19,00 € HT - 20,90 € 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

20,00 € HT - 22,00 € TTC

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

19,00 € HT - 20,90 € 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

20,00 € HT - 22,00 € 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, chiffonade de dinde en salaison, guacamole et coulis piment jalapeño

Pain

Dessert du moment



PLACE DU MARCHÉ NEW

20,00 € HT - 22,00 € 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

19,00 € HT - 20,90 € 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



QUARTIER SANS GLUTEN NEW

20,00 € HT - 22,00 € 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

COMMANDÉZ SUR CLASSCROUTE.COM

LES PLATEAUX SANDWICHS

À PARTIR DE **14,50 € 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

COMMANDÉZ SUR CLASSCROUTE.COM

**Coffrets
salés** P.34

**Coffrets
sucrés** P.38



COFFRET DEMI PITA 8 PIÈCES • 4/5 PERS. NEW
26,00 € HT - 28,60 € 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
38,00 € HT - 41,80 € 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

36,00 € HT - 39,60 € 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

38,00 € HT - 41,80 € 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.

39,00 € HT - 42,90 € 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.

36,00 € HT - 39,60 € TTC

ASSORTIMENT DE :

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



PLATEAU CRUDITÉS 10 PERS.

45,00 € HT - 49,50 € 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.

COMMANDÉZ SUR CLASSCROUTE.COM



COFFRET DOUCEUR NEW

33,00 € HT - 36,30 € 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

33,00 € HT - 36,30 € TTC **12 PIÈCES • 8/10 PERS.**

ASSORTIMENT DE :

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



COFFRET VITAMINÉ NEW

33,00 € HT - 36,30 € 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



Coffrets à partager

COFFRET SWEET 12 PIÈCES • 8/10 PERS.

29,00 € HT - 31,90 € 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

26,00 € HT - 28,60 € 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 !

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



MINI CLUBS 48 PIÈCES NEW

59,00 € HT - 64,90 € 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

57,00 € HT - 62,70 € 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

45,00 € HT - 49,50 € 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

57,00 € HT - 62,70 € TTC

ASSORTIMENT DE BRIOCHES :

- Bille de mozzarella, tomate 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 VEGE

39,00 € HT - 42,90 € TTC

ASSORTIMENT DE MINI TARTES :

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



MINI PÂTISSERIES 48 PIÈCES NEW

55,00 € HT - 60,50 € 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

60,00 € HT - 66,00 € 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

58,00 € HT - 63,80 € TTC

ASSORTIMENT DE :

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



MINI TARTES SUCRÉES 50 PIÈCES NEW

60,00 € HT - 66,00 € TTC

ASSORTIMENT DE TARTES :

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

MACARONS 36 PIÈCES

39,00 € HT - 42,90 € TTC

ASSORTIMENT DE MACARONS :

- Vanille
- Pistache
- Chocolat
- Café
- Framboise
- Citron

PETITES VERRINES 36 PIÈCES NEW

65,00 € HT - 71,50 € TTC

ASSORTIMENT DE VERRINES :

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



LE BUFFET



SALADES VÉGÉTARIENNES 10/12 PERS. NEW VÉGÉ

45,00 € HT - 49,50 € 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 cuisiés à l'huile d'olive, roquette et caramel balsamique de Modène
- Mais 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

45,00 € HT - 49,50 € 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'crouute 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

49,00 € HT - 53,90 € TTC

ASSORTIMENT DE JAMBON IBÉRIQUE CEBO ET CHARCUTERIE IBÉRIQUE :

- Chorizo
- Saucisson
- Lomo
- Jambon cébo
- Pain



PLATEAU DE FROMAGES 10/12 PERS.

45,00 € HT - 49,50 € TTC

ASSORTIMENT DE FROMAGES :

- Tête de moine
- Camembert AOP
- Fourme d'Ambert AOP
- Chevillon
- 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



LA PAUSE DÉJEUNER

class'crouûte vous informe

class'crouûte 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 !

COMMANDÉZ 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

LIVRÉ 9,20 € TTC

SANDWICHS

Livré
TTC

NEW	m L'EXCENTRIQUE	5,40 €
	Pain au malte d'orge, filet de poulet en salaison, sauce au poivre, oignon rouge, cranberries et roquette	
NEW	m L'ENSOLEILLÉ	5,40 €
	VEGE Pain aux céréales, falafels, fondant d'artichaut, lanières de carottes grillées, épinard et menthe	
NEW	m LE GALANT	5,40 €
	Pain au malte d'orge, guacamole, chiffonnade de dinde en salaison, tartare de tomates, grenade et coriandre	
	m LE FLAMBEUR	5,40 €
	Baguette , miettes de thon, tomate, œuf dur, mayonnaise, batavia, pesto et basilic frais	
NEW	m LE TÉTU	5,40 €
	Baguette , fromage de chèvre, bacon, sauce miel moutarde, roquette et noix	
	m LE GLADIATEUR	5,40 €
	Pain aux céréales, filet de poulet en salaison, tomate, sauce Caesar, batavia et parmesan	
	m LE FARFELU	5,40 €
	Baguette , filet de colin d'Alaska façon fish & chips, sauce à la marjolaine, cornichon et batavia	
	LE SPONTANÉ	5,70 €
	Baguette, jambon cuit , fromage du Doubs, mayonnaise et batavia	
	L'ITALIEN	5,70 €
	Pain aux céréales, carpaccio de bœuf mariné, pesto, parmesan et roquette	
	LE PURISTE	4,30 €
	Baguette, jambon cuit et beurre doux	



MINI SANDWICHES

Livré
TTC

LE MINI CHÈVRE	2,50 €
VEGÉ Mini pain, fromage de chèvre, sauce miel moutarde	
LE MINI SPONTANÉ	2,50 €
Mini pain, jambon cuit , fromage du Doubs et mayonnaise	
LE MINI HOUMOS	2,50 €
VEGÉ Mini pain aux céréales, houmous de pois chiche, fèves de soja, tomates cerises et roquette	
LE MINI ITALIEN	2,50 €
Mini pain aux céréales, carpaccio de bœuf mariné, pesto et parmesan	

WRAPS

NEW L'ÉVEILLÉE	5,60 €
Galette de blé, filet de poulet en salaison, concombre, fromage de chèvre, sauce curry, mayonnaise, épinard et menthe fraîche	
LA MUTINE	5,60 €
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

LIVRÉ 10,20 € TTC

SALADES

Livré
TTC

- | | | | |
|-----|-------------|---|--------|
| NEW | m | LA SENSUELLE | 7,10 € |
| | | Salade de fusilli , billes de mozzarella, fondant d'artichaut, coppa, tomates cerises rouges mi-séchées, roquette et poivre | |
| NEW | m | LA ROMANTIQUE | 7,10 € |
| | | Salade verte, filet de poulet en salaison, œuf dur, tomates cerises, sauce Caesar, parmesan , roquette et graines grillées | |
| NEW | m | L'AVENTURIÈRE | 7,20 € |
| | VEGÉ | Salade verte, boulgour assaisonné, falafels, concombre, houmous, tomates cerises, sauce vierge, herbes aromatiques et graines grillées | |
| NEW | m | LA GAGNANTE | 7,20 € |
| | VEGÉ | 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 | 7,20 € |
| | | 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 | 7,30 € |
| | VEGÉ | Salade de maïs grillé façon mexicaine, fèves de soja, tartare de tomates, guacamole, tomatade, oignon rouge, coriandre et poivre | |



SALADES

NEW

Livré
TTC

LA PRÉCIEUSE 7,30 €

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

LA CHARMEUSE 7,30 €

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

PETITES SALADES

BOULGOUR HOUMOS 3,70 €

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

LÉGUMES GRILLÉS 3,70 €

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

CAROTTES RAPÉES 3,70 €

VEGÉ 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

LIVRÉ 10,60 € TTC



PÂTES

Livré
TTC

NEW	m	LA SAVOUREUSE	7,90 €
	VEGE	Pâtes complètes mafalde aux légumes cuisinés, tomatade, pesto, basilic, parmesan et pignons de pin	
NEW	m	LA RADIEUSE	7,90 €
	VEGE	Ravioli farcis de ricotta et speck, crème, tomatade, basilic frais et poivre	
	m	LA MAGNANIME	7,90 €
	VEGE	Pâtes fusilli aux 5 fromages et cerfeuil frais	
	m	L'IMPULSIVE	8,10 €
		Pâtes penne à la sauce curry et jus de yuzu, filet de poulet en salaison et épinard	
		LA PROMENEUSE	8,10 €
		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**

 = AU MENU

LIVRÉ 11,20 € TTC

COMMANDÉZ SUR CLASSCROUTE.COM

PLATS CHAUDS

Livré
TTC

NEW		LE SENTIMENTAL	8,60 €
		Mélange de légumes cuisinés, aubergines cuisinées à la tomate et aux oignons et boulettes aux légumes	
NEW		LE TRADITIONNEL	8,60 €
		Blanquette de poulet à l'orge perlé, potiron et persil frais	
		L'ORIENTAL	8,60 €
		Semoule de blé aux légumes, saumon, sauce poivron et romarin, épinard et poivre	
		L'ENVOÛTANT	8,80 €
		Riz basmati, sauce tikka massala et filet de poulet	
		LE SAUVAGE	8,80 €
		Risotto au colin d'Alaska aux épices et aromates, citron vert, fèves de soja et épinard	

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

Livré
TTC

NEW	RIZ AU LAIT	2,90 €
	<i>Riz de Camargue au lait et à la vanille</i>	
NEW	PURÉE DE POMMES	2,90 €
	<i>Purée de pommes sans sucre ajouté</i>	
m	EXOTIQUE	3,10 €
	<i>Ananas, orange, mangue, raisin et sirop</i>	
m	DELISS NATURE 0% BIO*	2,40 €
	<i>Yaourt au lait* écrémé</i>	
m	DELISS FRUITS BIO*	2,60 €
	<i>Yaourt au lait* entier et confit de fruits*</i>	
m	PLAISIR LACTÉ BROWNIE	2,90 €
	<i>Yaourt grec au sirop de noix de macadamia et brownie</i>	
m	PLAISIR LACTÉ CITRON FRAISE	2,90 €
	<i>Fromage blanc fermier, crème de citron et compotée de fraise</i>	
m	LA POM'	2,50 €
	<i>Quartiers de pommes fraîches à croquer</i>	
m	BROWNIE	2,80 €
	<i>Au chocolat et noix</i>	
m	MUFFIN CHOCOLAT	2,50 €
	<i>Aux pépites de chocolat. Cuit sur place</i>	
m	MUFFIN ARÔME VANILLE	2,50 €
	<i>Cuit sur place</i>	

*Produits issus de l'agriculture biologique



DESSERTS

Livré
TTC

m	MADELEINE NUTELLA®	2,50 €
m	COOKIE	2,20 €
	Aux pépites de chocolat	
m	CANELÉ	2,20 €
	Canelé de Bordeaux	
NEW	VEGIE BOWL	3,70 €
VEGIE	Spécialité de soja, purée de mangue, mélange de graines grillées, fruits rouges et menthe	
NEW	GOURMANDISE DE FRAISES	3,70 €
	Charlotte aux fraises	
	CHEESECAKE	3,40 €
	TARTE AU CHOCOLAT	3,50 €
	MOUSSE AU CHOCOLAT	3,50 €
	PANNACOTTA	3,50 €
	Au coulis de framboise	
	LE GOURMAND	4,20 €
	Yaourt grec , fruits rouges frais, grenade 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

 = AU MENU

BOISSONS

Livré
TTC

	EVIAN 50 cl	2,40 €
	BADOIT VERTE 50 cl	2,40 €
	BADOIT ROUGE 50 cl	2,40 €
	BADOIT CITRON VERT 50 cl	2,40 €
	ORANGINA 33 cl	2,40 €
	OASIS TROPICAL 33 cl	2,40 €
	PEPSI COLA 33 cl	2,40 €
	PEPSI MAX 33 cl	2,40 €
	VOLVIC FRAISE 50 cl	2,40 €
	VOLVIC CITRON 50 cl	2,40 €
	JUS D'ORANGE PRESSÉ 25 cl	3,10 €
NEW	JUS POMME ÉPINARD CÉLERİ 25 cl	3,10 €
	SMOOTHIE FRAISE 25 cl	3,30 €
	SMOOTHIE MANGUE 25 cl	3,30 €
	PULCO CITRON 33 cl	2,50 €
	SCHWEPPES AGRUMES 33 cl	2,50 €
	PURE LEAF PÊCHE 33 cl	2,90 €
	PURE LEAF MENTHE 33 cl	2,90 €
	KRONENBOURG 1664 33 cl	3,50 €



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	13,00 €	15,60 €
SAUMUR ROUGE 75 cl	14,00 €	16,80 €
CÔTES DU RHÔNE BIO* ROUGE 75cl	14,00 €	16,80 €
CHÂTEAU ESCOT BORDEAUX MÉDOC 75cl	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 1L	3,31 €	3,50 €
BADOIT 1L	3,31 €	3,50 €
JUS DE POMME PÉTILLANT 75 cl ..	9,47 €	10,00 €
JUS D'ORANGE 100% PUR JUS ..	4,73 €	5,00 €
TROPICANA 1L		

*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 plateau repas, coffrets à partager, traînées sont à consommer dans les 2 heures suivant la livraison.
Service consommateur : APAGOR SAS 3 avenue du Canada, Bâtiment Sigma 91190 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

• MÉDITERRANÉEN

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, œuf, sulfites

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, œuf), Tarte fraise menthe* (lait, gluten, œuf), Tarte ganache chocolat* (lait, soja, œuf, 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), Moelleux 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

Produits décongelés

• 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

Produits décongelés

• 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 SANDWICHES

• 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 HOUMOS

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 HOUMOS

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
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 pourra 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^e 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 communiquée 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





classcroute®

SAINT-OUEN

commerçant indépendant - eurl LE LAB
50 Avenue Gabriel Péri
93400 Saint-Ouen

PANTIN

commerçant indépendant - sarl LE SHOP
2 Place Salvador Allende
93500 Pantin

Pour les communes de:

**Saint-Ouen, Clichy, Aubervilliers, Levallois-Perret,
La Courneuve, L'Île-Saint-Denis,
Zone EMGP D'Aubervilliers, de la Plaine Saint-Denis & des Portes de Paris**

**Épinay-sur-Seine*, Villetaneuse*, Pierrefitte-sur-Seine*, Stains*
Garges-lès-Gonesse*, Arnouville*, Villiers-le-Bel*, Sarcelles*,
Montmagny*, Gloslay***

POUR COMMANDER D'UN CLIC : classcroute.com

POUR NOUS CONTACTER :

Petits-déjeuners 01 49 21 20 22
Plateaux repas & Cocktails de 7h00 à 20h00
e-mail : saintouen@classcroute.com

01 49 21 20 20
de 8h00 à 13h45

Pour les communes de:

**Pantin, Les Lilas, Bondy, Le Pré-Saint-Gervais, Bobigny,
Noisy-le-Sec, Romainville**

POUR COMMANDER D'UN CLIC : classcroute.com

POUR NOUS CONTACTER :

Plateaux repas & Cocktails 01 49 21 20 22
de 7h00 à 20h00
e-mail : saintouen@classcroute.com

Petits déjeuners 01 48 95 75 75
Sandwichs - Salades - Plats Chauds de 8h00 à 13h45
e-mail : pantin@classcroute.com

RESTAURATION ÉVÉNEMENTIELLE :

Pour l'organisation de votre cocktail, buffet ou de toute autre réception festive, nous vous proposons une prestation sur mesure, contactez Monsieur Mathieu MASNOU ou Monsieur Yann CHOPARD, service traiteur et plateau repas au 01 49 21 20 22.

POUR LES VILLES AVEC UN ASTERISQUE :

* modalités de livraison différentes,
merci de nous contacter