

# class'croute®

## CARTE 2019

PETITS DÉJEUNERS

PLATEAUX REPAS

COFFRETS À PARTAGER

TRAITEUR

PAUSE DÉJEUNER

Livraison · Sur place · À emporter

[classcroute.com](http://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 sandwiches : 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 sandwiches 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.

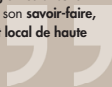


## À la rencontre de nos producteurs : le fromage blanc de Sandra Fougères

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 Pommeraiie 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](http://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](http://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](http://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
<b>BOX HEALTHY</b> .....	<b>35,00€</b>	36,92€
<b>5 PERS.</b>		

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

<b>CORBILLE DE FRUITS</b> .....	<b>44,00€</b>	46,42€
<b>6/8 PERS.</b>		

Fruits frais du moment  
en fonction des disponibilités du restaurant

## Les incontournables

<b>PETIT DÉJEUNER</b> .....	<b>7,10€</b>	7,49€
<b>PRIX PAR PERS.</b> 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

<b>BOX MATINALE</b> .....	<b>69,00€</b>	72,80€
<b>10 PERS.</b>		

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

<b>BOX VIENNOISERIES</b> .....	<b>49,00€</b>	51,70€
<b>10 PERS.</b>		

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.

**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'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

**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

Onolet 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, taglioni, 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 cuisinées 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

Tartellette 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

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**

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

**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.classroute.com](http://www.classroute.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.CLASSROUTE.COM](http://WWW.CLASSROUTE.COM)



SAVEURS PRINTANIÈRES  
DISPONIBLE D'AVRIL À MAI



## 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

SAVEURS ESTIVALES  
DISPONIBLE DE JUIN À JUILLET



## ESPAGNOL JUIN À JUILLET NEW

26,00 € HT - 28,60 € TTC

### Entrée

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

### 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

27,00 € HT - 29,70 € 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

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 :

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

19,00 € HT - 20,90 € TTC

### Entrée

Carottes râpées au gomasio, graines de grenade et roquette

### Plat

Salade de penne, filet de poulet en saison, 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, 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

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



FR-170-001

## 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](http://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

COMMANDEZ SUR [CLASSCROUTE.COM](http://CLASSCROUTE.COM)

# LES PLATEAUX SANDWICHES

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

Salmon 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

COMMANDEZ 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.



### 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



**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\* PARI MI :

- 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\* PARI MI :

- 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 ÉVÈNEMENT,  
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, 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 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 VEGE

**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 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

**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'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

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'croute vous informe

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

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 sandwiches  
réalisés à la commande !

COMMANDEZ SUR [CLASSCROUTE.COM](http://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 TÊTU** ..... 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 SANDWICHS

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 HOUMOUS** ..... 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** **VEGÉ** **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

Livré  
TTC

NEW

**LA PRÉCIEUSE** ..... 7,30 €

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

**LA CHARMEUSE** ..... 7,30 €

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

## PETITES SALADES

**BOULGOUR HOUMOUS** ..... 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

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

LIVRÉ 11,20 € TTC

COMMANDEZ SUR CLASSROUTE.COM

## PLATS CHAUDS

Livré  
TTC

NEW	<b>m</b>	<b>LE SENTIMENTAL</b> .....	8,60 €
	<b>VEGE</b>	Mélange de légumes cuisinés, aubergines cuisinées à la tomate et aux oignons et boulettes aux légumes	
NEW	<b>m</b>	<b>LE TRADITIONNEL</b> .....	8,60 €
		Blanquette de poulet à l'orge perlé, potiron et persil frais	
	<b>m</b>	<b>L'ORIENTAL</b> .....	8,60 €
		Semoule de blé aux légumes, saumon, sauce poivron et romarin, épinard et poivre	
		<b>L'ENVOÛTANT</b> .....	8,80 €
		Riz basmati, sauce tikka massala et filet de poulet	
		<b>LE SAUVAGE</b> .....	8,80 €
		<b>Risotto</b> 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	m	<b>RIZ AU LAIT</b> .....	2,90 €
		<b>Riz de Camargue</b> au lait et à la vanille	
NEW	m	<b>PURÉE DE POMMES</b> .....	2,90 €
		Purée de pommes sans sucre ajouté	
	m	<b>EXOTIQUE</b> .....	3,10 €
		Ananas, orange, mangue, raisin et sirop	
	m	<b>DELISS NATURE 0% BIO*</b> .....	2,40 €
		Yaourt au lait* écrémé	
	m	<b>DELISS FRUITS BIO*</b> .....	2,60 €
		Yaourt au lait* entier et confit de fruits*	
	m	<b>PLAISIR LACTÉ BROWNIE</b> .....	2,90 €
		<b>Yaourt grec</b> au sirop de noix de macadamia et brownie	
	m	<b>PLAISIR LACTÉ CITRON FRAISE</b> ...	2,90 €
		<b>Fromage blanc fermier</b> , crème de citron et compotée de fraise	
	m	<b>LA POM'</b> .....	2,50 €
		Quartiers de <b>pommes fraîches</b> à croquer	
	m	<b>BROWNIE</b> .....	2,80 €
		Au chocolat et noix	
	m	<b>MUFFIN CHOCOLAT</b> .....	2,50 €
		Aux pépites de chocolat. Cuit sur place	
	m	<b>MUFFIN ARÔME VANILLE</b> .....	2,50 €
		Cuit sur place	

\*Produits issus de l'agriculture biologique



## DESSERTS

Livré  
TTC

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

Livré  
TTC

m	EVIAN 50 cl.....	2,40 €
m	BADOIT VERTE 50 cl.....	2,40 €
m	BADOIT ROUGE 50 cl.....	2,40 €
m	BADOIT CITRON VERT 50 cl.....	2,40 €
m	ORANGINA 33 cl.....	2,40 €
m	OASIS TROPICAL 33 cl.....	2,40 €
m	PEPSI COLA 33 cl.....	2,40 €
m	PEPSI MAX 33 cl.....	2,40 €
m	VOLVIC FRAISE 50 cl.....	2,40 €
m	VOLVIC CITRON 50 cl.....	2,40 €
	JUS D'ORANGE PRESSÉ 25 cl.....	3,10 €
NEW	JUS POMME ÉPINARD CÉLERI 25 cl.....	3,10 €
	SMOOTHIE FRAISE 25 cl.....	3,30 €
	SMOOTHIE MANGUE 25 cl.....	3,30 €
	PULCO CITRON 33 cl.....	2,50 €
	SCHWEPES 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 75 cl .....	14,00 €	16,80 €
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 .....	3,31 €	3,50 €
BADOIT 1 L .....	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 1 L		

\*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 gâmes 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
- **CORBILLE 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 : poisson, lait

Allergènes présents plat : poisson, lait  
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

#### 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 Best\* (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), 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 SANDWICHES**  
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), Cheesecake\* (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 PÂTISSERIES 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 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 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  
*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

## 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 périmérer 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.

## DONNÉES 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](mailto: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](http://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](http://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](http://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-Gonnesse\*, Arnouville\*, Villiers-le-Bel\*, Sarcelles\*,  
Montmagny\*, Groslay\***

POUR COMMANDER D'UN CLIC : [classcroute.com](http://classcroute.com)

POUR NOUS CONTACTER :

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

**Sandwichs** 01 49 21 20 20  
**Salades** de 8h00 à 13h45  
**Plats Chauds**

Pour les communes de :

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

POUR COMMANDER D'UN CLIC : [classcroute.com](http://classcroute.com)

POUR NOUS CONTACTER :

**Plateaux repas** 01 49 21 20 22  
**& Cocktails** de 7h00 à 20h00  
e-mail : [saintouen@classcroute.com](mailto:saintouen@classcroute.com)

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

## RESTAURATION ÈVÈNEMENTIELLE :

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

## POUR LES VILLES AVEC

### UN ASTERISQUE \* :

\*modalités de livraison différentes,  
merci de nous contacter



2010