

class' croute

Collection 2023

Petit-déjeuner, déjeuner, box à partager,
plateaux-repas, cocktail, buffet
RESTAURANT & LIVRAISON

Le restaurant
au bureau





les PÉTITS DÉJEUNERS

04 — 05



les PLATEAUX REPAS

06 — 13

- Les plateaux Sandwich
- Les plateaux Classic
- Les plateaux Premium
- Les plateaux Bistrot



les OFFRES TRAITEUR

16 — 27

- Les box salées
- Les box sucrées
- Les cocktails salés
- Les cocktails sucrés
- Les buffets salés
- Les buffets sucrés
- Les boissons



les DÉJEUNERS

28 — 30



NOUVEAU

Rendez-vous sur classcrouite.com pour découvrir nos recettes de saisons cuisinées localement et des offres adaptées à tous les collaborateurs et les tailles d'entreprises.





Mathieu Rabaud,
Directeur Général

Thomas Barenfeld,
Directeur Offre & Marketing

NOURRIR LES TRAVAILLEURS, QUE CE SOIT AU BUREAU OU DANS NOS RESTAURANTS, EST NOTRE RAISON D'ÊTRE DEPUIS TOUJOURS.

Cette année encore, nous mettons tout notre cœur à la conception et à la préparation de recettes idéales pour accompagner vos journées de travail.

Avec cette nouvelle carte à destination des entreprises, nous nous sommes appuyés sur les valeurs de class'crouste pour exprimer à nouveau notre ADN culinaire. Celui sur lequel nous avons bâti la renommée de notre marque, qui vient de fêter récemment ses 36 ans.

Cette collection de plateaux-repas, nous l'avons voulue plus gourmande. Notamment grâce à un gros travail sur notre assaisonnement, sans oublier de proposer des recettes à la fois équilibrées, conniventes et rassurantes.

Des recettes à notre image. Toujours engagés dans la qualité des produits que nous proposons, nous continuons notre démarche excluant plus de 50 additifs et huiles controversés. Car nous en sommes conscients : ce qui est bon pour notre santé l'est aussi pour notre planète.

Nos trois gammes de plateaux, dont les recettes viennent d'être renouvelées à 100%, s'adaptent aux besoins de votre entreprise. Tous les plateaux de notre gamme Classic sont composés d'un gratin ou d'une quiche. Des produits d'exception intègrent désormais l'offre de nos plateaux Premium. Et enfin, nos plateaux Bistrot ont été repensés pour apporter une touche de personnalité supplémentaire à votre repas.

Le sérieux dans le travail est une chose. Mais nous n'oublions pas que l'entreprise est aussi un lieu de partage et d'émotions. C'est pourquoi notre offre cocktail évolue pour s'adapter, elle aussi, aux nouvelles tendances.

Cette année encore, vous pouvez compter sur nous pour embellir chaque moment important de votre journée.

les PETITS DÉJEUNERS

Envie d'un petit-déjeuner pas comme les autres ?
Que diriez-vous d'un bun feuilleté au bacon
ou au saumon fumé pour bien commencer la journée ?
Et pour les inconditionnels du sucré, retrouvez notre brioche
façon pain perdu ou encore les délicieux pancakes au sarrasin.



class'
crouste



BOX VIENNOISERIES pour 15/20 pers.

- 15 Mini croissants pur beurre,
- 15 Mini pains aux raisins pur beurre,
- 15 Mini pains au chocolat pur beurre,
- 15 Chouquettes

45,00€ HT | 47,48€



BOX MATINALE pour 8/10 pers.

- 1 Thermos de café bio et d'eau chaude, sachets de thé bio,
- 24 Mini viennoiseries pur beurre, dosettes de lait,
- 1 Litre de jus d'orange, petites gourmandises, serviettes et gobelets

69,00€ HT | 75,90€



ASSORTIMENT BRIOCHE PAIN PERDU pour 8/10 pers.

- 8 Pancakes au sarrasin,
- 4 Brioches façon pain perdu,
- 4 Buns feuilletés pur beurre
- 1 Pot de pâte à tartiner bio

32,00€ HT | 33,76€

Debout
là-dedans !



PETIT-DÉJEUNER LIVRÉ (pour 1 pers.)

Minimum de commande 5 pers.

- 1 Café bio ou un thé bio,
- 3 Mini-viennoiseries (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins pur beurre),
- 1 Verre de jus d'orange,
- 1 Dosette de lait, serviette et gobelet

9,09€ HT | 10,00€



PACK BOISSON P'TIT DÉJ' pour 8/10 pers.

Assortiment de thé bio, café bio et jus d'orange

27,00€ HT | 29,70€



BOX BUN BACON

8 Buns feuilletés pur beurre au bacon, sauce Caesar, œuf poché

42,00€ HT | 46,20€

BOX BUN SAUMON

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

45,00€ HT | 49,50€



ASSORTIMENT GRANOLA POMME

20 Verrines : fromage blanc et purée de pommes & fromage blanc, muesli et coulis fruits rouges

32,00€ HT | 35,20€

ASSORTIMENT GRANOLA POMME

20 Verrines : brassé au lait de coco et purée de pommes & brassé au lait de coco, muesli et coulis fruits rouges

42,00€ HT | 46,20€



CORBILLE DE FRUITS

pour 6/8 pers.

Assortiment de fruits frais du moment selon arrivage (1,5kg environ)

35,00€ HT | 36,93€

les PLATEAUX REPAS

À l'heure de votre pause déjeuner en entreprise, pensez aux plateaux-repas gourmands à commander selon vos envies. Nos plateaux sont 100 % recyclables et sans plastique ! Nos offres s'adaptent aux différents régimes alimentaires : sans gluten, sans lactose, végétarien...

Plateaux Sandwich | 7 | Plateaux Classic | 8 | Plateaux Premium | 10 | Plateaux Bistrot | 12

class'
croute



Mini salade
Sandwich
Délicieux dessert
Vittel, Perrier,
San Pellegrino 50cl



les **PLATEAUX SANDWICH**



PLATEAU CHÈVRE MOUTARDE MIEL

Pain aux céréales, fromage de chèvre, mayonnaise moutardée, miel, noix, roquette
15,00€ HT | 16,50€



PLATEAU JAMBON FROMAGE

Baguette, jambon cuit, meule du Doubs, mayonnaise, batavia
15,00€ HT | 16,50€



PLATEAU THON MAYO

Baguette, miettes de thon, tomate, œuf dur, mayonnaise, batavia et basilic frais
15,00€ HT | 16,50€

PLATEAU CLUB MIMOSA

Pain de mie, œuf dur, mayonnaise, coleslaw, pousses d'épinard
15,00€ HT | 16,50€

PLATEAU POULET BREBIS

Pain aux céréales, filet de poulet d'origine française en salaison, fromage de brebis, tomates mi-séchées, huile d'olive au piment d'espelette AOP, roquette
15,00€ HT | 16,50€

PLATEAU WRAP THON MAYO

Galette de blé, tartina de thon, tomate, batavia, œuf dur
15,00€ HT | 16,50€

PLATEAU POULET BACON

Pain Moricette®, émincé de poulet d'origine française en salaison, bacon, cheddar, sauce au poivre, laitue
15,00€ HT | 16,50€

PLATEAU SAUMON FUMÉ ET MENTHE

Baguette, saumon fumé, sauce fromage blanc façon tzatziki, menthe
15,00€ HT | 16,50€

PLATEAU WRAP CHÈVRE PATATE DOUCE

Galette de blé, guacamole, fromage de chèvre, patate douce grillée, mayonnaise et épinards
15,00€ HT | 16,50€



FERMIER

Entrée : Flan de champignons

Plat : Jarret de porc en salaison, lentilles beluga, sauce moutarde

27,00€ HT | 29,70€

les PLATEAUX CLASSIC

class'
crouste

Entrée + plat + fromage affiné AOP
+ un dessert gourmand selon sélection*
+ pain multicéréales issu de farine Label Rouge
+ 1 serviette
+ 1 kit de couverts
+ sel, poivre, chocolat

* Les desserts sont :
Cheesecake San Sebastian,
Tarte tatin, Feuilleté abricot,
Feuilleté poire-chocolat, Tropicane,
Paris-Brest, Tarte chocolat, Tarte citron





FORESTIER

Entrée : Moricettes®, effeuillé de saumon fumé à chaud, sauce tartare

Plat : Filet de poulet d'origine française en salaison, flan de champignons, salade de roquette, tartare de tomates aux épices
26,00€ HT | 28,60€



PRIMEUR

Entrée : Flan d'asperges et roquette

Plat : Bouchées végétales au riz et haricots rouges accompagnés de houmous et d'une salade de céréales aux petits légumes et vinaigrette agrume
26,00€ HT | 28,60€



BUCHERON

Entrée : Chou garni d'œufs mimosa à la sauce vierge

Plat : Émincé de bœuf, tatin aux légumes du soleil et salade de céréales, roquette, tartare de tomates
27,00€ HT | 29,70€



PLAGISTE

Entrée : Effeillé de pommes de terre, oignons rouges et tomates séchées

Plat : Emincé de filet de poulet d'origine française en salaison, salade fusilli aux petits légumes, sauce vierge
26,00€ HT | 28,60€



DOCKER

Entrée : Chou garni au caviar d'aubergines et dés de fromage de brebis

Plat : Pavé de colin nappé d'épinards, de patates douces et de parmesan avec un effeuillé de pommes de terre, oignons rouges, salade de roquette aux épices chimichurri
26,00€ HT | 28,60€



ILOTIER

Entrée : Gratin aux 4 légumes et pousses d'épinard

Plat : Tartare de Saint-Jacques, salade de riz basmati aux petits légumes et sauce vierge
28,00€ HT | 30,80€

les PLATEAUX PREMIUM

class' crouste



Entrée + plat + fromage affiné AOP + sachet de sablés
+ un dessert gourmand selon sélection*
+ pain multicéréales issu de farine Label Rouge
+ 1 serviette
+ 1 kit de couverts
+ sel, poivre, chocolat

*Les desserts sont :
Concorde, Feuilleté ananas coco,
Entremet intense choco,
Trompe-l'oeil citron vert





NEPTUNE



Entrée : Effeillé de saumon fumé à chaud, pickles d'oignons rouges et fromage fouetté ail et fines herbes

Plat : Filet de merlu mariné aux baies roses, salade de lentilles beluga, riz basmati et haricots verts

37,00€ HT | 40,70€



OSIRIS

Entrée : Tartare de saumon, citron vert et roquette

Plat : Cuisse de poulet, tatin aux légumes du soleil

37,00€ HT | 40,70€



GAÏA



Entrée : Flan d'asperges, roquette et Grana Padano AOP

Plat : Escalope panée végétale, poêlée de pommes de terre grenaille, pickles d'oignons rouges et sauce tartare

38,00€ HT | 41,80€

TENJIN

Entrée : Tatin aux légumes du soleil, pousses d'épinard et tomates séchées

Plat : Tataki de faux filet de bœuf, gratin dauphinois et salade de roquette, cranberries, pickles d'oignons rouges

36,00€ HT | 39,60€



Entrée + plat
+ un dessert gourmand selon sélection*
+ pain issu de farine Label Rouge
+ 1 serviette
+ 1 kit de couverts

*Les desserts sont :
Financier, Tartelette pommes,
Moelleux au chocolat, Far aux pruneaux,
Cake citron et amandes



class'
crouste

les PLATEAUX BISTROT



BELFORT

Entrée : Œuf mayonnaise réhaussé de sauce vierge
Plat : Quiche façon blanquette de poulet et salade verte, tartare de tomates, cranberries
19,00€ HT | 20,90€



ARREZO

Entrée : Salade verte, tartare de tomates et dés de fromage de brebis
Plat : Salade de fusilli au pesto rosso, émincé de poulet d'origine française en salaison, pétale de Grana Padano AOP
19,00€ HT | 20,90€



SAINT-TROPEZ

Entrée : Œuf mayonnaise réhaussé de sauce vierge
Plat : Buns feuilletés au saumon fumé, fromage frais aux herbes, pickles d'oignons, concombre et jeunes pousses d'épinard
19,00€ HT | 20,90€

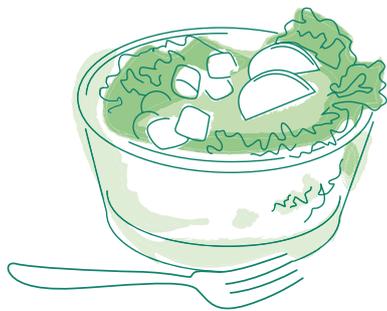


AMSTERDAM



Entrée : Salade de céréales et tartare de tomates

Plat : Salade lentilles, betterave, dés de fromage de brebis et œuf poché
19,00€ HT | 20,90€



BOSTON

Entrée : Salade de haricots verts, cerneaux de noix et dés de fromage de brebis

Plat : Salade de penne sauce fromage blanc et agrumes, émincé de bœuf, tartare de tomates et roquette
19,00€ HT | 20,90€

class'
croute

Le RESTAURATEUR
DE TOUTES
VOS JOURNÉES
DE TRAVAIL

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





les OFFRES TRAITEUR

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

Box salées | 17 Box sucrées | 19 Cocktails salés | 20 Cocktails sucrés | 22 Buffets salés | 24 Buffets sucrés | 25

class'
croute



BOX MINI SANDWICH
12 pièces/box

Assortiment de mini sandwichs saumon fumé, fromage fouetté aux herbes, concombre, pickles d'oignons & émincé de boeuf, coleslaw, concombre, oignons rouges & fromage de chèvre, mayonnaise moutardée, miel, noix

33,00€ HT | 36,30€



les BOX SALEES



BOX CRUDITÉS VÉGÉ
pour 10 pers.

Assortiment de carotte, concombre, radis, tomates cerises accompagnés de fromage fouetté aux herbes et de sauce tahini au citron

26,00€ HT | 28,60€



BOX DEMI PITA POISSON
8 pièces/box

Pita, thon, mayonnaise citronnée, carottes râpées, concombre et œuf dur

Pita, saumon fumé, fromage fouetté aux herbes, concombre et pickles d'oignons

24,00€ HT | 26,40€



BOX DEMI PITA POULET
8 pièces/box

Pita, poulet d'origine française en salaison, fromage frais fouetté, fromage de brebis, piment d'Espelette AOP, tomates séchées

Pita, poulet d'origine française en salaison, mayonnaise citronnée, concombre, œuf dur, Grana Padano AOP

24,00€ HT | 26,40€

BOX DEMI PITA VÉGÉ VÉGÉ
8 pièces/box

Pita, caviar d'aubergines, légumes couscous, carottes râpées et oignons rouges

Pita, mayonnaise, œuf dur, carottes râpées, pickles d'oignons

22,00€ HT | 24,20€

On partage,
on a dit!

LES OFFRES TRAITEUR



BOX
MINI SALADES COMPOSÉES
9 pièces/box

Assortiment de mini salades fusilli, effeuillé de saumon fumé, fromage fouetté aux herbes, zeste de citron & fusilli, pesto, bresaola, mozzarella & pommes de terre grenaille, cornichon, œuf dur, tomates cerises
28,00€ HT | 30,80€

class'
crouste



BOX WRAP VÉGÉ 
14 pièces/box

Assortiment de demis wraps bouchées panées végétales au riz et haricots rouges, sauce tahini citron, oignons rouges, sauce d'aubergines, carottes râpées & œuf dur, mayonnaise, pickles d'oignons

37,00€ HT | 40,70€

BOX WRAP POULET BŒUF
14 pièces/box

Assortiment de demis wraps émincé de bœuf, coleslaw, moutarde, concombre, oignons rouges & poulet d'origine française en salaison, œuf dur, mayonnaise citronnée, concombre, Grana Padano AOP

38,00€ HT | 41,80€



BOX WRAP THON SAUMON
14 pièces/box

Assortiment de demis wraps saumon fumé, fromage fouetté aux herbes, concombre, pickles d'oignons & thon, mayonnaise citronnée, carottes râpées, concombre, œuf dur

37,00€ HT | 40,70€

BOX MINI SALADES CRUDITÉS 
9 pièces/box

Assortiment de mini salades carottes râpées, cranberries, roquette & tomates cerises et séchées, pesto, mozzarella & thon, œuf dur, olives noires et haricots verts

27,00€ HT | 29,70€



BOX DOUCEURS SUCRÉES

12 pièces/box

Assortiment de muffins tout juste sortis du four, cookies aux pépites de chocolat, cakes moelleux, brownies fondants

33,00€ HT | 34,82€



les **BOX SUCRÉES**



BOX TRIO DE VERRINES SUCRÉES

9 pièces/box

Assortiment de verrines gourmandes : riz au lait & fromage blanc aux fruits rouges & purée de pommes du Val de Loire

29,00€ HT | 31,90€



BOX GOURMANDISES SUCRÉES

12 pièces/box

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

33,00€ HT | 36,30€



DESSERTS PÂTISSIERS

6 pièces / box

Cheesecake San Sebastian, tropézienne, Paris-Brest, tarte chocolat, tarte citron, tarte aux pommes (selon disponibilité)

31,00€ HT | 32,71€

PACK BOISSON TEA TIME

pour 8/10 pers.

Assortiment de thé et café bio, 1l de jus d'orange et gourmandises sucrées

27,00€ HT | 29,70€

MINI BRIOCHES VÉGÉ VÉGÉ
40 pièces

Assortiment de mini brioches œuf mimosa, ciboulette & caviar d'aubergines, tomates séchées, persil & fromage de chèvre, sauce poivre & concombre, fromage fouetté aux herbes, pickles oignons

52,00€ HT | 57,20€



les COCKTAILS SALÉS

class' crouste



MINI MUFFINS SALÉS
40 pièces

Assortiment de mini muffins jambon emmental & tomates au basilic & petits pois menthe & carotte curry

52,00€ HT | 54,86€



TRIO DE MINIS BURGERS
15 pièces

Assortiment de burgers steak haché & cheddar /steak haché & bloc de foie gras / steak haché & bacon

46,00€ HT | 50,60€



MINI QUICHES SALÉES
50 pièces

Assortiment de mini quiches champignon ail et persil & tartiflette & saumon aneth & tomates chèvre et basilic & choux fleur brocoli

52,00€ HT | 54,86€

MINI BRIOCHES MIXTES
40 pièces

Assortiment de mini brioches effeuillé de saumon, fromage fouetté aux herbes, zeste de citron & émincé de bœuf coleslaw, moutarde & thon, mayonnaise citronnée, carottes râpées & poulet d'origine française en salaison, fromage de brebis, piment d'Espelette AOP

52,00€ HT | 57,20€

Petites portions pour grandes occasions



MINI WRAPS MIXTES
40 pièces

Assortiment de mini wraps émincé de boeuf, coleslaw, concombre & poulet d'origine française en salaison, œuf dur, mayonnaise citronnée & saumon fumé, fromage fouetté aux herbes, concombre & thon, œuf dur, mayonnaise citronnée, carottes râpées & bouchées végétales, caviar d'aubergines, sauce tahini

52,00€ HT | 57,20€



MINI MORICETTES® MIXTES
24 pièces

Assortiment de mini Moricettes® thon, caviar d'aubergines, olive noire confite & poulet en salaison, sauce tahini, carottes râpées, pickles d'oignons & émincé de boeuf, concombre, moutarde américaine, pickles d'oignons

45,00€ HT | 49,50€



PLATEAU MADELEINES SALÉES VÉGÉ
40 pièces

Assortiment de mini madeleines pesto & olives & curry & fromage

40,00€ HT | 42,20€

NOUVEAU

Rendez-vous sur classroute.com pour découvrir nos recettes de saisons cuisinées localement et des offres adaptées à tous les collaborateurs et les tailles d'entreprises.



ASSORTIMENT TEX MEX VÉGÉ VÉGÉ
28 pièces

Bouchées végétales & sauce coriandre & guacamole

45,00€ HT | 49,50€



MACARONS

36 pièces

Mini macarons vanille, pistache, chocolat, café, framboise, citron
42,00€ HT | 44,31€

les COCKTAILS SUCRÉS

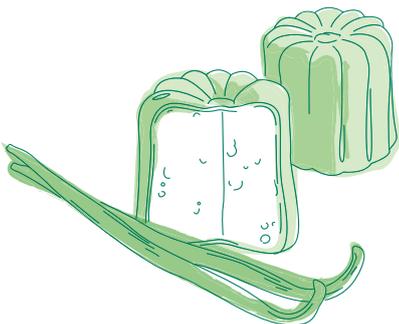
class'
crouite



**ASSORTIMENT
MINI PÂTISSERIES**
40 pièces

Assortiment de mini macarons,
coulants au chocolat, cannelés,
pasteis de nata

37,00€ HT | 39,04€





MINI FINANCIERS
48 pièces

Assortiment de moelleux au chocolat
& au caramel et aux pommes
& à la pistache et compotée à l'abricot
& à la noix de coco & à l'amande
et compotée à la griotte
& à la noisette
55,00€ HT | 58,03€



**PLATEAU MADELEINES
SUCRÉES 40 pièces**

Assortiment de mini madeleines
nature, vanille, agrumes
37,00€ HT | 39,04€



MINI FONDANTS
40 pièces

Au chocolat
37,00€ HT | 39,04€



MINI CANNELÉS
40 pièces

32,00€ HT | 33,76€



MINI PASTEIS DE NATA
40 pièces

40,00€ HT | 42,20€



**ASSORTIMENT
DE VERRINES SUCRÉES**
36 pièces

Chocolat, citron meringué, façon
tiramisu, vanille et framboise
62,35€ HT | 68,58€

LES OFFRES TRAITEUR

PLANCHE MIXTE
10 pers.

Charcuterie basque, fromages AOP
et mini pains
70,00€ HT | 77,00€



les BUFFETS SALES



class'
crouste



PLANCHE DE POULET RÔTI
10 pers.

Accompagnée de tomates cerises,
fromage fouetté aux herbes, pain
45,00€ HT | 49,50€



PLANCHE DE FROMAGE AOP VEGÉ
10 pers.

Accompagnée de beurre, mini pains
45,00€ HT | 49,50€



PLANCHE DE
CHARCUTERIE BASQUE 10 pers.

Accompagnée de cornichons, pickles d'oignons
rouges & mini pains
65,00€ HT | 71,50€

PLANCHE DE SAUMON FUMÉ
10 pers.

Accompagnée de fromage fouetté aux
herbes, pancake au sarrasin, citron jaune
70,00€ HT | 77,00€



GRANDE SALADE RIZ ET THON VEGÉ
10 pers.

Salade de riz basmati, thon, œuf dur,
haricots verts, olives noires confites,
tomates mi-séchées
48,00€ HT | 52,80€

Safe, Sacré? Ou les deux!



les BUFFETS SUCRÉS



GRANDE SALADE PIÉMONTAISE VÉGÉ

10 pers.

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

48,00€ HT | 52,80€

GRANDE SALADE BOUCHÉES VÉGÉTALES ET TAHINI

10 pers.

Salade de bouchées végétales, boulgour,
légumes verts, patate douce, sauce tahini
citronnée, noisette, oignons rouges

48,00€ HT | 52,80€

GRANDE SALADE FUSILLI PESTO ET BRESAOLA

10 pers.

Salade de fusilli, pesto, billes de mozzarella,
tomates mi-séchées

48,00€ HT | 52,80€



GRANDE SALADE DE FRUITS

10 pers.

Mélange de fruits de saison, sirop
et menthe fraîche

40,00€ HT | 44,00€



MOELLEUX AU CHOCOLAT À PARTAGER

10 pers.

39,00€ HT | 41,15€



les BOISSONS

class'
crouste

CÔTES DE PROVENCE 75CL

15,00€ HT | 18,00€

CHABLIS 75CL

29,00€ HT | 34,80€

SAUVIGNON IGP 75CL

17,00€ HT | 20,40€

SAUMUR-CHAMPIGNY AOP 75CL

17,00€ HT | 20,40€

CÔTES DU RHÔNE AOP 75CL

17,00€ HT | 20,40€

BORDEAUX ROUGE AOP 75CL

19,00€ HT | 22,80€

VRANKEN BRUT 75CL

40,00€ HT | 48,00€

POMMERY BRUT ROYAL 75CL

49,00€ HT | 58,80€

CRÉMANT D'ALSACE 75CL

22,00€ HT | 26,40€

JUS PLEIN FRUIT ANANAS 1L

À base de concentré
6,00€ HT | 6,33€

**JUS PLEIN FRUIT
MULTIFRUIT 1L**

Jus et purées à base de concentré
de 8 fruits
6,00€ HT | 6,33€

JUS PLEIN FRUIT ORANGE 1L

Pur jus d'orange pressée
6,00€ HT | 6,33€

**JUS PLEIN FRUIT
PAMPLEMOUSSE 1L**

À base de concentré
6,00€ HT | 6,33€

**JUS PLEIN
FRUIT RAISIN 1L**

Pur jus de raisin pressé
6,00€ HT | 6,33€

**JUS PLEIN
FRUIT POMME GALA 1L**

Pur jus de pomme pressée trouble
6,00€ HT | 6,33€

PERRIER 1L

4,69€ HT | 4,95€

VITTEL 1L

4,60€ HT | 4,85€

SAN PELLEGRINO 1L

4,69€ HT | 4,95€

**VITTEL
BOUTEILLE VERRE 75CL**

6,00€ HT | 6,33€

**SAN PELLEGRINO
BOUTEILLE VERRE 75CL**

6,00€ HT | 6,33€

Rester
bien hydraté!

Chez **CLASS' CROUTE**

**ON SAIT QUE CE QUI EST BON POUR LA PLANÈTE
L'EST AUSSI POUR VOS PAPILLES.**



À travers notre Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE),
nous nous engageons au quotidien dans des actions qui valorisent la qualité de nos produits
tout en limitant notre impact environnemental :

- Des recettes préparées localement.
- L'exclusion de plus de 50 additifs et huiles controversés dans nos recettes.
- Nos plateaux-repas 0 plastique et 100% recyclables.

Depuis de nombreuses années, nous développons et intensifions
ces différents écogestes sur l'ensemble de nos restaurants.

Aujourd'hui, nous sommes fiers de pouvoir compter sur des centaines
de collaborateurs impliqués et des milliers de clients concernés par ces enjeux
aussi environnementaux qu'humains.

POUR UN MONDE MEILLEUR DEMAIN. CLASS' CROUTE S'ENGAGE.

**class'
croute**

les FOCUS SUR DÉJEUNERS



Le déjeuner, c'est sacré ! Découvrez la sélection de nos recettes préférées et retrouvez plus de 60 repas équilibrés et gourmands sur [classcroute.com](https://www.classcroute.com).

class'
croute



PLATS CHAUDS



SALADES



FLASHEZ
ce QR code pour
découvrir toute
notre offre Déjeuner



DESSERTS



SANDWICHS



BOWLS

CHOISIR LA E-CANTINE

POURQUOI ?

Grâce à notre offre e-cantine, la pause-déjeuner n'a jamais été aussi simple. Offrez à vos équipes un instant privilégié et développez votre marque employeur.



LA CANTINE AGILE DE TOUS LES COLLABORATEURS

Intolérances ou régimes spécifiques, nos recettes s'adressent à chacun.

Grâce à votre espace dédié, passez rapidement et facilement vos commandes le jour même. Disponible du lundi au vendredi, sur notre site ou sur mobile.

DES PLATS CUISINÉS LOCALEMENT, EN FORMULE À PARTIR DE 11€00, LIVRÉS À TOUS VOS COLLABORATEURS EN UNE SEULE FOIS.



Livraison offerte chaque jour et assurée par nos équipes.



Des réductions régulières sur une sélection de produits.



50 additifs et 7 huiles controversés bannis de nos ingrédients

LA E-CANTINE : COMMENT ÇA MARCHE ?

AVANT
10H30

- Je passe commande et je choisis mon moyen de paiement. Avec la e-cantine, pas d'engagement, pas de frais cachés !

APRÈS
10H30

- Je peux toujours commander mon déjeuner en click and collect parmi tous les produits disponibles sur classcroute.com.

À 12H30
AU PLUS TARD

- Ma commande est livrée. À table !

les SERVICES

OÙ COMMANDER ?

Toute notre offre est disponible en livraison.
Pour vos commandes, une seule adresse à retenir : [classcroute.com](https://www.classcroute.com).

DISPONIBLE À LA DERNIÈRE MINUTE

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

..... ET EN CLICK AND COLLECT !

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

TOUJOURS PLUS RESPONSABLE

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

VOTRE FIDÉLITÉ RÉCOMPENSÉE

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

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



LES ALLERGÈNES

Retrouvez toutes les informations sur les allergènes.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

CONFIRMATION : Toute commande non passée sur le site [classcroute.com](https://www.classcroute.com) doit être confirmée par téléphone ou par courriel.

COORDONNÉES : Nous vous remercions de vérifier lors de la prise de commande l'exactitude des coordonnées de livraison et de facturation. Class'croute ne pourrait être tenu pour responsable d'éventuels retards en cas d'informations erronées ou incomplètes.

RÉCLAMATIONS : Toutes réclamations et réserves devront être portées à notre connaissance sous huit jours et signalées obligatoirement sur le bon de livraison. Aucun produit ne sera repris ni échangé.

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

PAIEMENT : Sauf convention écrite et signée par les deux parties, l'ensemble de nos prestations sera facturé et réglé au comptant le jour de la livraison. Les règlements par chèques bancaires doivent être libellés à l'ordre de class'croute. Toute somme non payée à la date d'exigibilité produira de plein droit, sans mise en demeure particulière et préalable, des pénalités de retard correspondant à minima à trois fois le taux d'intérêt légal communiqué par la Banque centrale Européenne, une indemnité forfaitaire par facture d'un montant de 40 euros ainsi que la cessation immédiate de toute commande en cours ou à venir sans préjudice de toute autre voie d'action. Nous ne pratiquons pas l'escompte.

CONDITIONS D'ANNULATION : Toute annulation d'une commande faite après 8 h 00 le jour de la livraison entraîne la facturation complète de la prestation commandée.

APPLICATION DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE : Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions. En cas de litige et à défaut d'accord amiable, tout litige sera du ressort du tribunal compétent. Class'croute se réserve le droit de modifier tout ou partie de la composition de ses produits en fonction des aléas d'approvisionnement et/ou par principe de précaution. Les présentes conditions générales de vente s'appliquent de plein droit à toute vente des produits de la carte class'croute mars-mai 2022. La vente est réputée conclue à la date d'acceptation de juin à septembre de la commande par class'croute. Préalablement à cette date, et conformément aux dispositions des articles L. 112-1, L. 112-2 et L. 141-1 du Code de la consommation, les présentes conditions de vente sont mises à la disposition de tout acheteur à titre informatif.

CLASS'CROUTE VOUS INFORME : Conformément à la loi Informatique et Libertés, le traitement des informations nominatives relatives aux clients a fait l'objet d'une déclaration auprès de la Commission nationale de l'informatique et des libertés (CNIL). Nous vous rappelons que vous disposez d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données qui vous concernent (art. 34 de la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978). Pour l'exercer, adressez-vous par écrit à votre restaurant ou en envoyant un courriel à : rgpd@classcroute.com. Nous vous invitons à vous rendre dans la rubrique « Contactez-nous » <https://www.classcroute.com/page/contact> de notre site Internet. Choisissez ensuite « Contacter votre restaurant », puis sélectionnez la ville de votre restaurant.

LIVRAISON : Les conditions générales de vente 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](https://www.classcroute.com) ou à contacter votre restaurant dont les coordonnées sont au dos de cette carte.

2023 / 2024 : 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](https://www.classcroute.com) ou renseignez-vous auprès de votre restaurant.

Photos non contractuelles/ Suggestions de présentation
Conception, mise en page : Les équipes class'croute, Stéphane Martaux, Benjamin Woehrling, Walter Laouadi, Paule Hermabessière.

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.fr

IDENTIFIANT UNIQUE
FR216887_01GNHD

class' croute



CLASS'CROUTE EST HEUREUX DE VOIR QUE LES ÉCOGESTES FLEURISSENT (ENFIN) DE PARTOUT. ET ÇA, ÇA FAIT TOUJOURS MOINS DE TRAVAIL POUR LA PLANÈTE.

Depuis janvier 2023, une réglementation à destination des restaurateurs encadre la mise en place de contenants réutilisables. Certains ont fait le choix du plastique. Soit.

Dans la continuité de nos nombreuses mesures visant à limiter notre impact environnemental, nous avons décidé d'aller encore plus loin et proposons à nos clients des contenants en verre lavables et réutilisables à l'infini.

class'croute s'engage.

class' croute

GENNEVILLIERS - SAINT DENIS - ASNIÈRES - ARGENTEUIL

COMMERÇANT INDÉPENDANT

VOTRE RESTAURATION

En livraison, sur place et vente à emporter

class'croute FAM 3 2 rue Jesse Owens 93210 La Plaine Saint-Denis

class'croute FAM 125 avenue Louis Roche 92230 Gennevillier

class'croute FAM 35 route principale du Port 92230 Gennevilliers

class'croute FAM Tour d'Asnières 4, avenue Laurent Cély 92600 Asnières

NOUS LIVRONS LES COMMUNES DE :

Prise de commande de 8h à 14h30 :

Saint-Denis, Gennevilliers, Asnières, Argenteuil, Villeneuve La Garenne

POUR COMMANDER D'UN CLIC : classcroute.com

POUR NOUS CONTACTER :

tél : 01 41 21 01 12 / 06.10.20.17.86

email : gennevilliers-port@classcroute.com

MINIMUM DE COMMANDE ET DÉLAIS DE LIVRAISON

Un menu ou équivalent. Délais de livraison :
Consultez votre restaurant ou rendez-vous sur
classcroute.com. La sécurité de nos livreurs peut varier en
fonction des conditions climatiques.
Merci pour votre compréhension.

TITRES RESTAURANT ACCEPTÉS

Merci de préciser votre règlement par CB lors de votre
appel. La réglementation nous interdit de rendre la
monnaie sur les titres restaurant.

HEURES D'APPEL DU SERVICE DE LIVRAISON

Du lundi au vendredi de 8h00 à 14h30
sous réserve d'acceptation.

Les livraisons en dehors des jours et heures
d'ouverture du service entraîneront une majoration
de 10% sur votre commande.

RESTAURATION ÉVÉNEMENTIELLE

Pour une convention, un buffet d'entreprise, un
événement important, vous souhaitez une prestation
sur mesure ? Contactez-nous.