



CARTE 2025



←
Read me in english

RESTAURANT & LIVRAISON



**PLATEAUX-REPAS
COCKTAIL
BUFFET
PETIT-DÉJEUNER
BRUNCH**



SOMMAIRE

Pages 6-7

PETITS-DÉJEUNERS

Pages 8-17

PLATEAUX-REPAS

Pages 18-23

BUFFET À PARTAGER

Pages 24-29

COCKTAIL

Pages 31

BOISSONS

*Simplifiez-
vous la vie en
commandant
class'route.*





L'ÉDITO DE L'ÉQUIPE.

Chez class'crouite, nous avons **l'amour du beau, du bon et du bien** : nous nous engageons chaque jour à offrir des repas savoureux, réalisés le matin même sur place.

On sait que les goûts et les couleurs ne se discutent pas : ainsi, nous proposons de nombreuses recettes gourmandes, équilibrées, et créatives !

Depuis 1987, le parti pris class'crouite reste inchangé :

Sélectionner des **ingrédients de qualité** et diversifier notre offre pour **répondre aux attentes de nos clients**.

Valoriser les **circuits courts**, la **transparence**, la **réduction de nos emballages**. Nous agissons pour moins gaspiller et mieux emballer. La charte "**Clean Label**" vient également renforcer l'engagement de notre position.

Nos 67 cuisines locales sont à **proximité** et au plus près des besoins : nous assurons les **commandes, même prises au dernier moment**. Et des **livraisons ponctuelles** grâce à nos **livreurs, 100% salariés maison**.



**ENSEMBLE,
SUBLIMONS
VOS ÉVÉNEMENTS.**

Réunion de travail, formation, évènement... ou simplement pause gourmande. Il y a une offre class'croute adaptée à tous vos besoins entreprises & collaborateurs !

LE PETIT-DÉJEUNER

Une journée spéciale ?

LES PLATEAUX-REPAS

Une réunion de travail ou un déplacement à l'heure du déjeuner ?

LE BUFFET

Du monde à régaler ?

LE COCKTAIL

Un événement à célébrer ?



67 cuisines implantées localement



Commandable le jour même



Livraison rapide par nos soins



NOS ENGAGEMENTS.

UN CHOIX D'INGRÉDIENTS

Très sélectif répondant aux exigences clean label. De saison et frais quand cela est possible.

ORIGINE FRANCE

100% pour nos émincés poulets et notre jambon cuit, et la majorité de nos fournisseurs.

100% DE NOS OEUFS pochés et durs sont issus de poules élevées en plein air pour une consommation plus responsable.

VIVE LE POTAGER

Une offre variée de protéines animales mais aussi une jolie sélection d'offres végétales, sublimes par notre équipe de cuisiniers.

ZÉRO GÂCHIS

Nous cuisinons à la commande afin de limiter le gaspillage alimentaire. Nous valorisons les invendus auprès d'associations.

CUISINE DE PROXIMITÉ

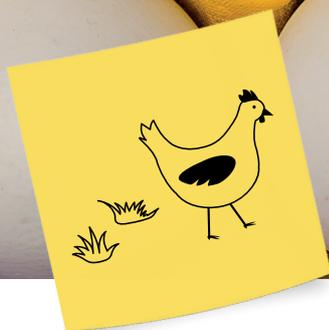
Nous sommes tout à côté, nous ne livrons qu'à quelques kilomètres autour de nos cuisines pour limiter notre impact.

VALORISATION DE NOS DÉCHETS

Depuis 2019, toutes nos prestations se font dans des plateaux en cartons (zéro plastique), certifiés FSC® et entièrement recyclables.

ENTREPRISE CITOYENNE ET SOLIDAIRE

- Parité homme/femme
- Inclusivité dont personnel en situation de handicap (ESAT de la Pyramide)
- Apprentissage
- 100% de nos livreurs salariés maison



COMMENCER LA JOURNÉE EN BEAUTÉ ? ALLÉCHANT !

*Nos cafés
et thés sont
100%
bio !*



Lucile

Offre, Marketing & Communication, Digital

LE PETIT-DÉJEUNER

N'oubliez pas de commander la veille avant 17h ! 

EN FORMULE :

Minimum commande 5 personnes



PETIT DÉJEUNER LIVRÉ

1 café bio ou thé bio, 3 mini viennoiseries (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins pur beurre), 1 dosette de lait, 1 jus orange 25 cl, serviettes et gobelets.
1 personne



BOX MATINALE

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.
8/10 personnes



BOX VIENNOISERIES

15 mini croissants pur beurre, 15 mini pains aux raisins pur beurre, 15 mini pains au chocolat pur beurre, 15 chouquettes.
15/20 personnes

À LA CARTE :

Buns, assortiment granola, corbeille de fruits, pain au chocolat...



BOX BUN BACON

Bun feuilleté pur beurre au bacon, sauce Caesar, œuf poché.
8 portions



BOX BUN SAUMON

Bun feuilleté pur beurre au saumon fumé, fromage fouetté aux herbes, concombre et oignon rouge rôti.
8 portions



VERRINES PETIT DEJEUNER

• Yaourt grec, tartare de fraise bissap, graines de courge • Yaourt grec, purée de pommes, miel, crumble amandes • Yaourt grec, caramel beurre salé, crumble amande.
9 portions



CORBEILLE DE FRUITS

Assortiment de fruits frais du moment selon arrivage.
Environ 1,5 kg



PACK BOISSONS PETIT-DÉJEUNER

Assortiment de thé Bio, café Bio et jus d'orange.
8/10 personnes



LES PLATEAUX-REPAS

PLATEAU CLASSIC

Après une longue matinée de travail ou de réunion, nos plateaux Classic seront toujours les bienvenus. Une vraie pause gourmande aux saveurs classiques et authentiques comme on les aime.

PLATEAU PREMIUM

Aussi beaux à regarder que bons à déguster, nos plateaux Premium aux ingrédients raffinés et associations gustatives recherchées s'accorderont à merveille à des occasions spéciales.

PLATEAU BISTROT

Idéal pour accompagner les sessions de travail décontractées comme les formations, nos plateaux Bistrot apporteront une touche de personnalité et de convivialité à vos pauses déjeuner.

**POUR NOUS,
LES DÉTAILS
N'EN
SONT PAS.**



PRENDRE SOIN DE NOTRE PLANÈTE

Cartons et emballages entièrement recyclables.

VOUS OFFRIR LE MEILLEUR DES INGRÉDIENTS

Une charte clean label : 50 additifs et 7 huiles controversées bannis de nos recettes depuis 2019.

SE METTRE À VOTRE SERVICE

Une cuisine à proximité de vous et des livreurs 100% salariés maison, une offre commandable même à la dernière minute.



class'
croute

PLATEAU
CLASSIC



class'
croute
classcroute.com

LES MINI FEUILLETÉS
OLIVES NOIRES & VERTES

BON
VIVANT
Le plaisir
de bien manger

FABRIQUÉ EN FRANCE
SÉRIEUX
FEMME EN

class'
croute
classcroute.com

PLATEAUX CLASSIC.



PLATEAU HÉRAKLION

DES RECETTES ADAPTÉES AUX DIFFÉRENTS RÉGIMES ALIMENTAIRES ET POUR TOUS LES GOÛTS, MÊME AU BUREAU.

COMPOSITION DE VOTRE PLATEAU-REPAS CLASSIC

- 1 entrée
- 1 plat
- 1 double portion de fromage affiné AOP
- 1 dessert gourmand selon sélection du moment
- 1 pain multicéréales issu de farine Label Rouge
- 1 serviette
- 1 kit de couverts
- Sel, poivre, chocolat

Sélection des desserts du moment :

- Moelleux ananas coco
- Tartelette feuilletée aux pommes
- Paris Brest
- Tartelette au citron
- Flan nature feuilleté
- Macaron chocolat cœur praliné
- Tartelette tatin
- Mi-cuit chocolat sans gluten



PLATEAU NUORO

Entrée : Mélange de carotte, radis, courgette, batavia à la sauce aux agrumes.
Plat : Émincé de poulet en salaison, pâtes penne à la sauce pecorino et poivre, tomates cerises, mélange de radis et courgette rapés, grana padano.



PLATEAU IKARIA

Entrée : Purée à la grecque, dés de brebis, olives de Kalamata et tomates cerises.
Plat : Boulettes végétales aux lentilles, mélange de céréales, légumes façon tajine, moutabal et duo d'herbes fraîches.



PLATEAU OKINAWA

Entrée : Salade de carottes au sésame et roquette.
Plat : Émincé de poulet en salaison, nouilles soba à la sauce teriyaki, pois gourmand, haricots mungo, fèves et sésame.



PLATEAU BILBAO

Entrée : Pain bao, fromage frais fouetté, aubergine à la sauce teriyaki, pousses d'épinard.
Plat : Rôti de bœuf, riz basmati au mélange radis courgette et sauce sésame, carotte et éclats de cacahuètes.



PLATEAU OLÉRON

Entrée : Salade de poivrons rouges marinés, poivrons jaunes farcis à la feta et oignon rouge grillé.
Plat : Sole à la tomate, tatin de trio de poivrons jaunes farcis, courgette et poivron rouge mariné, olives de Kalamata.



PLATEAU NICOYA

Entrée : Tarte tatin oignons et champignons.
Plat : Rôti de bœuf, trio de quinoa, oignon rouge grillé, tomates cerises, sucrine, œuf dur et sa mayonnaise béarnaise.



PLATEAU LOMA LINDA

Entrée : Petit bun brioché, tartina de thon, tomate séchée et courgette grillée.
Plat : Saumon cuit vapeur, mini gratin de pommes de terre au pistou, oignon rouge grillé et tomates cerises rôties, concombre, olives de Kalamata, yaourt à la menthe.



PLATEAU HÉRAKLION

Entrée : Mini gratin pommes de terre au pistou.
Plat : Filet de poulet, thym, légumes grillés marinés (aubergine, courgette, poivron rouge), pois chiches rôtis et oignon rouge grillé, sauce yaourt à la cive.

Bon à savoir



PLATEAUX PREMIUM.



L'ART DE LA TABLE GOURMANDE S'INVITE AU BUREAU.

COMPOSITION DE VOTRE PLATEAU-REPAS PREMIUM

- 1 entrée
- 1 plat
- 1 triple portion de fromage affiné AOP
- 1 sachet de petits biscuits
- 1 dessert premium selon sélection du moment
- 1 pain multicéréales issu de farine Label Rouge
- 1 serviette
- 1 kit de couverts
- Sel, poivre, chocolat

Sélection des desserts du moment :

- Tartelette citron meringuée
- Croustillant au chocolat
- Tartelette noisette mascarpone citron
- Abricotier



Pour nos ingrédients, nous privilégions les circuits courts !



PLATEAU L'ÉBLOUISANTE

Entrée : Saumon mariné, sauce yaourt grec à la menthe, mélange de radis, courgette râpée.

Plat : Filet de sole façon tian, polenta crémeuse, courgettes marinées, tomates rôties aux herbes.



PLATEAU LA PÉTILLANTE

Entrée : Tatin aux 3 poivrons, pousses d'épinard.

Plat : Mozzarella burrata, courgette et poivron rouge mariné, poivrons jaunes farcis à la feta, artichaut, tomates cerises rôties, grana padano et olives de Kalamata.



PLATEAU L'ÉTINCELANT

Entrée : Mozzarella, burrata, pesto, tomates séchées, roquette.

Plat : Filet de poulet, thym citron, tatin aux 3 poivrons, caponata de légumes, poivron rouge mariné, olives de Kalamata.



PLATEAU L'ESSENTIEL

Entrée : Caponata de légumes, œuf poché, tomates séchées.

Plat : Faux filet de bœuf façon tataki, sauce poivre, tatin aux oignons et champignons, oignon rouge rôti, sucre.

PLATEAUX BISTROT.

Infos utiles



*Nos desserts
varient
selon les
arrivages
et les saisons.*



PLATEAU SALADE PORTOFINO

L'ESPRIT BISTROT, EN VERSION NOMADE

COMPOSITION DE VOTRE PLATEAU-REPAS BISTROT

- 1 entrée du jour
- 1 plat au choix
- 1 pain issu de farine Label Rouge
- 1 dessert du jour
- 1 serviette
- 1 kit de couverts



Lisa

Marketing & Communication



PLATEAU BISTROT TUTTO-VA-PENNE

Plat à réchauffer : Penne à la sauce pecorino et poivre, roquette.



PLATEAU BISTROT CINÉMA PARADISO

Plat à réchauffer : Riz basmati, thon, caponata de légumes, tomates cerises rôties, olives de Kalamata et légumes grillés.



PLATEAU BISTROT PATATI & PATATA

Plat à réchauffer : Purée de pommes de terre, émincés de poulet en salaison, fromage de brebis, olives de Kalamata, oignons rouges grillés, cerfeuil.



PLATEAU BISTROT AUBERGINE KO KORO

Plat à réchauffer : Riz basmati à la sauce sésame, aubergines à la sauce teriyaki, cive.



BESOIN QUE QUALITÉ RIME AVEC DIVERSITÉ ?

Nos recettes originales de plateau Bistrot se renouvellent fréquemment pour vous permettre de varier les plaisirs avec plus de 35 recettes disponibles. Pour connaître les plateaux du moment connectez-vous sur notre site.

Une demande
spéciale ?
Contactez
directement
votre
restaurant.





PLATEAU SALADE ABSOLUTE VERDE

Plat : Salade de céréales, quinoa, légumes verts au houmous de petits pois, saumon mariné, radis, courgette, cerfeuil. Déjà assaisonnée.



PLATEAU SALADE CEREAL TWIST

Plat : Salade de céréales, petits pois, cranberries, émincé de poulet en salaison, vinaigrette aux agrumes, radis, courgettes. Déjà assaisonnée.



PLATEAU SALADE PORTOFINO

Plat : Salade de fusilli, caponata de légumes, mozzarella burrata, tomates cerises rôties, légumes grillés. Déjà assaisonnée.



PLATEAU SALADE MYKONOS

Plat : Salade verte, concombre, aubergine grillée, tomate rôtie, oignon rouge grillé, fromage de chèvre, olives de Kalamata. Servie avec vinaigrette balsamique.



PLATEAU SALADE RIVIERA

Plat : Salade verte, thon, œuf dur, tomates cerises, haricots verts, poivrons, olives de Kalamata. Servie avec vinaigrette balsamique.



PLATEAU SALADE TAJINE

Plat : Salade de céréales, légumes façon tajine aux abricots, émincés de poulet en salaison, menthe fraîche. Déjà assaisonnée.



PLATEAU SALADE FRESH BUNNY

Plat : Salade de nouilles soba, carottes au sésame, radis, courgettes, coriandre fraîche et éclats de cacahuètes. Déjà assaisonnée.

Tous nos plateaux comprennent une entrée du jour. 😊

LES BISTROTS SANDWICH, UNE VALEUR SÛRE.

COMPOSITION DE VOTRE PLATEAU-REPAS SANDWICH

- 1 petite salade du jour
- 1 sandwich au choix
- 1 dessert du jour
- Vittel, Perrier, San Pellegrino 50cl

PLATEAU SANDWICH AL CAPONE VEGE

Pain aux céréales, caponata de légumes, dés de brebis, roquette.

PLATEAU SANDWICH PARIS-TOKYO

Baguette, aubergine à la sauce teriyaki, rôti de bœuf, pousses d'épinard.

PLATEAU SANDWICH SÉSAME OUVRE TOI

Pain moricette®, émincé de poulet en salaison, sauce sésame, carotte, radis, courgette, cacahuètes et coriandre.

PLATEAU SANDWICH NEW-YORKAIS

Pain moricette®, émincé de poulet en salaison, bacon, cheddar, sauce au poivre, laitue.

PLATEAU SANDWICH SURFEUR

Baguette, miettes de thon, tomate, œuf dur, mayonnaise, batavia, pesto et basilic frais.

PLATEAU SANDWICH RAGNAR

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

PLATEAU SANDWICH JAMBON FROMAGE

Baguette, jambon cuit, meule du Doubs, mayonnaise, batavia.

PLATEAU SANDWICH GASCON

Pain aux céréales, émincé de poulet en salaison, fromage de brebis, tomates mi-séchées, huile d'olive au piment d'Espelette, roquette.

PLATEAU SANDWICH ROSETTE

Baguette, rosette, beurre, cornichon extra fin.

PLATEAU SANDWICH CHÈVROU VEGE

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

PLATEAU WRAP VERTIGO VEGE

Galette de blé, houmous de petits pois, courgette grillée, radis, concombre, petits pois, pousses d'épinard et mayonnaise.

PLATEAU WRAP PIRATE

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

PLATEAU WRAP CAESAR

Galette de blé, émincé poulet origine France, tomates, mayonnaise, batavia, grana padano.



BUFFET À PARTAGER.

RIEN DE TEL QU'UN BUFFET POUR PARTAGER UN REPAS SANS AVOIR BESOIN DE SORTIR AU RESTAURANT.

Particulièrement convivial et rapide, il comblera facilement toutes les envies. D'autant que pour régaler vos convives, nos nombreuses nouvelles recettes ne manquent pas d'idées !



COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE BUFFET.

Voici à titre d'exemple, les quantités que nous vous recommandons.

PAR PERSONNE

POUR 10 PERSONNES

SALÉ

4 portions

1 planche mixte
1 plateau de bao saumon
1 box les petits buns
1 grande salade

SUCRÉ

1 portion

Faites vous plaisir
avec notre moelleux au chocolat bio
et un assortiment de macarons

LES PLANCHES



PLANCHE DE CHARCUTERIE BASQUE

Assortiment de :

Charcuteries basques, cornichons, oignons rouges rôtis. Pains issu de farine Label Rouge.

15 portions



PLANCHE FROMAGE AOP

Assortiment de :

Fromages AOP, beurre. Pains issu de farine Label Rouge.

10 portions



PLANCHE MIXTE Assortiment de :

Charcuteries basques, fromages AOP, beurre. Pains issus de farine Label Rouge.

15 portions



PLANCHE POULET THYM

Filets de poulet au thym et citron, tomates cerises, mayonnaise. Pains issus de farine Label Rouge.

10 portions



PLANCHE SAUMON FUMÉ

Tranches de saumon fumé, fromage fouetté aux herbes, citron. Pains issus de farine Label Rouge.

15 portions



HAPPY HOUR SAUMON

Saumon fumé, pavés de saumon cuit, crudités. Accompagné de houmous de petits pois, de moutabal, de yaourt grec à la menthe et de petites brioches et moricettes®.

10 portions



HAPPY HOUR VÉGÉ

Tomates cerises, poivrons jaunes farcis à la feta, poivrons rouges marinés, billes de mozzarella, olives de Kalamata, aubergine grillée, artichauts. Accompagné de caponata de légumes, de tomatade, de fromage frais aux herbes et de pain.

10 portions



LES BOX SALÉES



BOX BAO AUBERGINES

Pains bao, fromage frais fouetté, aubergines à la sauce teriyaki, pousses d'épinard.

10 portions



BOX BAO POULET

Pains bao, poulet en salaison à la sauce tandoori, carottes râpées, pousses d'épinard.

10 portions



BOX BAO SAUMON

Pains bao, effeuillé de saumon à chaud, fromage frais, avocat, concombre.

10 portions



BOX CRUDITES Assortiment de :

• Carotte • Concombre • Radis • Tomates cerise
Accompagnés de fromage fouetté aux herbes et de sauce moutarde miel.

12 portions

Notre offre buffet fonctionne aussi pour un brunch !



BOX MINI SANDWICH Assortiment de :

• Pains multicéréales à la caponata de légumes, dés de brebis • Pains moricette® aux émincés de poulet en salaison, sauce sésame, carottes, radis, courgettes, cacahuètes.

8 portions



BOX BUN BOEUF POULET

Mini buns briochés • Rôti de bœuf, mayonnaise moutardée et oignon rouge rôti • Émincé de poulet en salaison, moutabal, poivron rouge.

20 portions



BOX BUN THON SAUMON

Mini buns briochés • Tartinade de thon, tomate séchée et courgette grillée • Effeuillé de saumon fumé à chaud à la sauce béarnaise.

20 portions



BOX BUN VÉGÉ

Mini buns briochés • Mélange radis et courgette râpés et houmous de petits pois • Aubergines à la sauce teriyaki.

20 portions



BOX DUO WRAP POULET BOEUF Assortiment de :
Émincé de poulet en salaison, légumes méditerranéens et pesto rouge • Bresaola, pesto, tomates mi-séchées et grana padano.

14 portions



BOX DUO WRAP THON SAUMON Assortiment de :
Thon, pesto rouge et courgette grillée • Saumon cru, avocat, yaourt grec à la menthe, concombre.

14 portions



BOX DUO WRAP VÉGÉ Assortiment de :
Houmous de petits pois, courgette grillée, radis, concombre, petits pois et mayonnaise • Boulettes aux lentilles, carotte, concombre et sauce sésame.

14 portions

LES GRANDES SALADES ET LES MINIS !

Maxi, à partager sans modération !



GRANDE SALADE VERDE
Salade de céréales, quinoa et légumes verts au houmous de petits pois, radis et courgette.



GRANDE SALADE POULET
Salade de céréales, légumes façon tajine aux abricots, émincé de poulet en salaison, menthe fraîche.



GRANDE SALADE PATES FUSILLI
Fusilli au pesto, légumes méditerranéens, mozzarella, tomates cerises et roquette.



GRANDE SALADE THON
Salade de pâtes fusilli, sauce aux herbes de Provence, thon, olives de Kalamata, tomates cerises, poivron rouge mariné, roquette.



MINI SALADES CRUDITÉS Assortiment de :
Carottes râpées, sauce sésame, cacahuètes
• Mélange radis et courgette râpés, sauce agrumes
• Légumes méditerranéens, pois chiches rôtis paprika.



MINI SALADES PÂTES Assortiment de :
Fusilli saumon fumé à chaud, fromage frais • Fusilli, mozzarella, tomates séchées • Fusilli, poulet, sauce sésame.



MINI SALADES MIXTE Assortiment de :
Céréales, quinoa, légumes verts, houmous petits pois • Fusilli, sauce sésame, émincé poulet en salaison, fèves • Radis et courgette râpés, sauce agrumes.
9 portions



MINI SALADES VÉGÉ Assortiment de :
Céréales, quinoa, légumes verts au houmous de petits pois, roquette • Riz, caponata de légumes, olive de Kalamata • Moutabal, pois chiches rôtis, poivron rouge.
9 portions

Tout est mini, dans les box, sauf le goût !



LES BOX SUCRÉES FINGER FOOD



*Je ne sais
que choisir !*



TRIO DE VERRINES

Yaourt stracciatella • Banoffee • Purée de pommes et fruits secs.

9 portions



LES GOURMANDISES SUCRÉES

Verrine fromage blanc au brownie et sirop de macadamia • Cookie • Cake.

10 portions



DESSERTS TOUT CHOCO Assortiment de :

• Macarons chocolat cœur praliné • Mi-cuit chocolat.

9 portions



DOUCEURS SUCRÉES

Muffin chocolat • Madeleine pâte à tartiner & cake chocolat • Brownie.

12 portions



DOUCEURS D'ENFANCE

Muffin arôme vanille • Financier • Cake citron • Cookie.

12 portions



DESSERTS PÂTISSIERS Assortiment de 6 desserts

parmi cette sélection* : • Flan nature feuilleté • Tartelette feuilletée aux pommes • Tartelette feuilletée aux abricots • Tartelette au citron • Tartelette au chocolat • Macaron chocolat cœur praliné • Tartelette tatin • Mi-cuit chocolat sans gluten.

6 portions

* Selon disponibilité du restaurant

LES BOX SUCRÉES À PARTAGER



VEGÉ

GRANDE SALADE DE FRUITS

Mélange de fruits de saison, sirop et menthe fraîche.

12 portions



VEGÉ

LA TARTE POMME RHUBARBE

10 portions



VEGÉ

LE FLAN

12 portions



VEGÉ

LE MOELLEUX CHOCOLAT BIO

12 portions



VEGÉ

LA TARTE AUX POMMES BIO

12 portions



Joséphine

Achats



Isabelle

Excellence opérationnelle

BUFFET
SUCRÉ



Les bonnes
pommes bio.
♥ 🍏

POUR DES COCKTAILS QUI SWINGUENT, SANS COUP DE BLUES !

DE JOLIES PETITES PORTIONS AU GOÛT GÉNÉREUX

Notre offre cocktail s'inspire des dernières tendances pour en mettre plein les yeux et les papilles. Dans sa version salée ou même sucrée, votre événement culinaire ravira à coup sûr tous les gourmands.



COCKTAIL, CHOISISSEZ LA BONNE FORMULE !

Nos conseils afin de commander la quantité idéale selon la durée de l'événement :

	Cocktail APÉRITIF 1H (1)	Cocktail DÉJEUNATOIRE 1H30 (/)	Cocktail DINATOIRE 2H (—)
SALÉ	6 pièces par personne	8 pièces par personne	12 pièces par personne
SUCRÉ	2 pièces par personne	4 pièces par personne	6 pièces par personne

Pour les boissons, c'est 1 bouteille pour 5 personnes

LES MINI BROCHETTES



BROCHETTES SAUMON
 • Saumon fumé, mozzarella, épinard • Saumon fumé, ananas, épinard.
 24 pièces



BROCHETTES CHARCUTERIE
 • Jambon sec, ananas, mozzarella • Rosette, cornichon, comté.
 24 pièces



BROCHETTES VÉGÉ
 • Poivron jaune farci à la feta, tomate séchée • Tortelloni au pesto, tomate rôtie aux herbes • Courgette farcie aux poivrons rouges et dés de brebis.
 24 pièces

Notre offre cocktail fonctionne aussi pour un branch !

LES TARTELETTES



VEGÉ

TARTELETTES JARDIN CROQUANT

Houmous petits pois menthe • Pois chiches, coriandre
• Fromage frais, aubergines teriyaki.
30 pièces



TARTELETTES MIXTES

Thon, caponata de légumes • Emincé de poulet,
légumes façon tajine • Rôti de bœuf, sauce tartare.
30 pièces



MINI QUICHES SALÉES

Champignon • Tartiflette • Saumon • Tomates,
chèvre • Choux fleur, brocoli.
50 pièces

LES CANAPÉS



VEGÉ

BATEAU SUR L'EAU Assortiment de sucrides :

Tartinade de thon olive poivron • Rôti de boeuf moutabal tomate séchée
• Effeuilé saumon, fromage frais aux herbes.
20 pièces



VEGÉ

VOYAGE VOYAGE Assortiment de verrines :

Caponata de légumes, olive • Moutabal, pois chiches, poivron • Légumes
façon tajine, menthe • Yaourt grec à la menthe, concombre • Aubergine à la
sauce teriyaki, sésame.
25 pièces



VEGÉ

TEX MEX VÉGÉ

Bouchées végétales sauce fromage blanc coriandre.
28 pièces



VEGÉ

CANAPÉ VÉGÉ Assortiment de :

Burger • Sandwich club • Cakes • Blinis.
28 pièces



MINI MADELEINES SALÉES Assortiment de :

Pesto • Olives • Tomate • Fromage.
40 pièces



VEGÉ

MINI MUFFINS SALÉS

• Jambon • Tomate • Petits pois • Carotte.
40 pièces



VEGÉ

SAMOUSSAS VÉGÉTARIENNES

24 pièces

LES MINI BRIOCHES



MINI BRIOCHES MIXTES

Effeillé de saumon, houmous de petits pois • Émincé de poulet, mayonnaise au zaatar.
25 pièces



MINI BRIOCHE VÉGÉ

Aubergines à la sauce teriyaki, roquette • Concombre et yaourt à la menthe.
25 pièces



TRIO DE MINIS BURGER

Fromage • Rossini • Bacon.
15 pièces

LES MINI SANDWICHES



LES MINI WRAPS MIXTES Assortiment de :

Houmous petits pois, courgette grillée, radis, mayonnaise • Bresaula, pesto, tomates séchées, grana padano • Tartina de thon, haricots verts, poivron rouge mariné • Fromage fouetté, fromage de chèvre, miel • Cœuf mimosa, courgette grillée.
40 pièces



MINI MORICETTES VÉGÉ

Cœuf mimosa, roquette • Houmous de petits pois, radis et courgette • Fromage frais, fromage de chèvre, poivrons rouges marinés.
24 pièces



MINI MORICETTES MIXTES

Effeillé de saumon, yaourt à la menthe • Émincé poulet en salaison, mayonnaise moutardée • Rôti de bœuf, sauce tartare.
24 pièces



MINI SANDWICHES NOMADES

Pain rond semoule, poivron rouge et courgette • Pain long fariné, jambon comté • Pain carré céréales, aiguillettes de canard, aromates • Pain long oignons, fromage de chèvre, tomate cerise • Pain noir et lin, thon, red thai curry • Pain au pavot, truite fumée, raifort.
35 pièces



Christelle

Comptabilité

LES VERRINES



VEGÉ

VERRINES VIENNOISES

Mousse mascarpone et pistache • Mousse mascarpone et chocolat • Matcha et fraises.

25 pièces

LES TARTELETTES



VEGÉ

TARTELETTES PLAISIR

Citron, tartare fraise au jus de bissap • Mousse chocolat, lait de coco • Mascarpone pistache, purée abricot.

30 pièces



VEGÉ

VERRINES GOURMANDES

Riz au lait coco • Yaourt purée pomme • Crème citron fraise.

25 pièces



VEGÉ

TARTELETTES GOURMANDISE

Purée de pommes, fruits secs • Mousse matcha, compotée de mangue, sésame • Mousse chocolat, caramel, cacahuète

30 pièces



VEGÉ

VERRINES TUTTI FRUTTI

Fraises bissap • Mangue coco • Abricot.

25 pièces



VEGÉ

PASTEIS DE NATA

40 pièces

LES PETITS FOURS



PETITS FOURS CLASS Assortiment de :
Tartelettes • Brownies • Financiers • Éclairs
• Entremets • Croquants.
48 pièces



PETITS FOURS PASTEL Assortiment de :
Tartelettes • Entremets • Fondants • Financiers.
48 pièces



MINI PÂTISSERIES Assortiment de :
Macaron • Coulant choco • Canelé • Patei de nata.
40 pièces



MINI CANELÉS
40 pièces



MINI MIRLITONS
Chocolat • Pomme caramel • Abricot pistache
• Noix de coco • Griotte amande • Noisette.
48 pièces



MINI FONDANTS CHOCOLAT
40 pièces



MINI MADELEINES SUCRÉES
Nature • Vanille • Agrume.
40 pièces



MACARONS
Vanille • Pistache • Chocolat • Café • Framboise
• Citron.
36 pièces



MOELLEUX PÉCAN
Mini cakes au caramel, pommes et noix de pécan.
24 pièces

résisterez-vous à une douceur ?





Laurence

Informatique



Jean-Pierre

Chef

POURQUOI CHOISIR LE SERVICE CLASS'CROUTE ?

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

Tous nos plateaux sont commandables avant 10h. Et retrouvez notre sélection de plateaux pour vos commandes de dernières minutes.

... ET EN CLICK & COLLECT

Commandez et réglez votre repas en ligne, puis récupérez-le directement au restaurant.

TOUJOURS PLUS RESPONSABLE

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

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 31 mars au 05 octobre 2025. 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.

2025 / 2026 : 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

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

IDENTIFIANT UNIQUE
FR216887_01GNHD

LES BOISSONS.

Ne nous oubliez pas dans votre commande !



CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 75CL

JUS PLEIN FRUIT ANANAS 1L
Jus d'ananas à base de concentré.

SAUVIGNON BLANC IGP 75CL

JUS PLEIN FRUIT MULTIFRUIT 1L
Jus et purées à base de concentrés de 8 fruits.

CHABLIS LES CHARMES DU VERGER 75CL

JUS PLEIN FRUIT ORANGE 1L
Pur jus d'orange pressée.

CÔTES DU RHÔNE ROUGE 75CL

JUS PLEIN FRUIT PAMPLEMOUSSE 1L
Jus de pamplemousse à base de concentré.

BORDEAUX ROUGE AOP 75CL

JUS PLEIN FRUIT RAISIN 1L
Pur jus de raisin pressé.

SAUMUR CHAMPIGNY ROUGE AOP 75CL

JUS PLEIN FRUIT POMME GALA 1L
Pur jus de pomme pressée trouble.

CHAMPAGNE VRANKEN BRUT 75CL

VITTEL BOUTEILLE VERRE 75CL

CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROYAL 75CL

SAN PELLEGRINO BOUTEILLE VERRE 75CL

CHÂTEAU PETIT MOUTA GRAVES 75CL

VITTEL 1L

PERRIER 1L

SAN PELLEGRINO 1L



Severine

Digital



Aida

Achats

class' croute

MINIMUM DE COMMANDE ET DÉLAIS DE LIVRAISON

Le montant minimum de commande peut différer d'une cuisine à l'autre. Se rapprocher de votre service class'croute. En fonction des conditions climatiques et de circulation nos livreurs peuvent varier, pour leur sécurité merci de 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 14h00 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.



THANK
YOU ♥