



class'croute®

CARTE 2018

PETITS DÉJEUNERS

COFFRETS REPAS

COFFRETS À PARTAGER

BUFFETS

COCKTAILS

PAUSE DÉJEUNER



classcroute.com

LIVRAISON . SUR PLACE . À EMPORTER



COMMANDEZ SUR **classcroute.com**



Simple et rapide,
commandez
en quelques clics.



Vos plats préférés sont
disponibles via **mobile,**
tablette et ordinateur.



Gagnez du temps !
Consultez vos dernières
commandes.



**On dej'
ensemble ?**

Un service dédié à la
commande groupée.
Rendez-vous en page 47.



Grâce au click&collect,
commandez en ligne et retirez
votre repas en restaurant.



Suivez notre actualité
et inscrivez-vous à notre
programme fidélité.



**PETITS
DÉJEUNERS** P.04

**COFFRETS
REPAS** P.06

**COFFRETS
À PARTAGER** P.30

BUFFETS P.36

COCKTAILS P.40
Pièces salées et sucrées

**PAUSE
DÉJEUNER** P.48
Sandwichs, salades, plats
chauds, desserts...

BOISSONS P.58

LES PETITS DÉJEUNERS

Commandez sur [classroute.com](https://www.classroute.com)



Vous êtes cinq ou plus ?
Bonne nouvelle ! Vous pouvez
vous faire livrer vos **petits
déjeuners** pour bien entamer
la journée avec le sourire !

COMMENCEZ LA JOURNÉE TOUT EN DOUCEUR !

Un délicieux jus d'orange,
des mini-viennoiseries : avec nos offres
petits déjeuners, le seul débat possible
sera « pain au chocolat
ou chocolatine ? ».



LE PETIT DÉJEUNER



PRIX PAR PERSONNES

minimum de commande : 5 personnes

- 1 thé ou 1 café
- 3 mini-viennoiseries
(croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)
- 1 mini-dosette de lait, sucre, serviette et gobelet
- 1 jus d'orange 100% pur jus

BOX MATINALE



10 PERSONNES

- 1 thermos de café
- 1 thermos d'eau chaude
- Des sachets de thé
- 24 mini-viennoiseries
(croissants, pains au chocolat, pains aux raisins)
- Des mini-dosettes de lait, sucre, friandises chocolatées, serviettes et gobelets
- 1 litre de jus d'orange 100% pur jus

BOX VIENNOISERIES



10 PERSONNES

- 15 mini-croissants/15 mini-pains aux raisins/
15 mini-pains au chocolat/ 15 chouquettes

LES COFFRETS REPAS

Commandez sur [classcroute.com](https://www.classcroute.com)

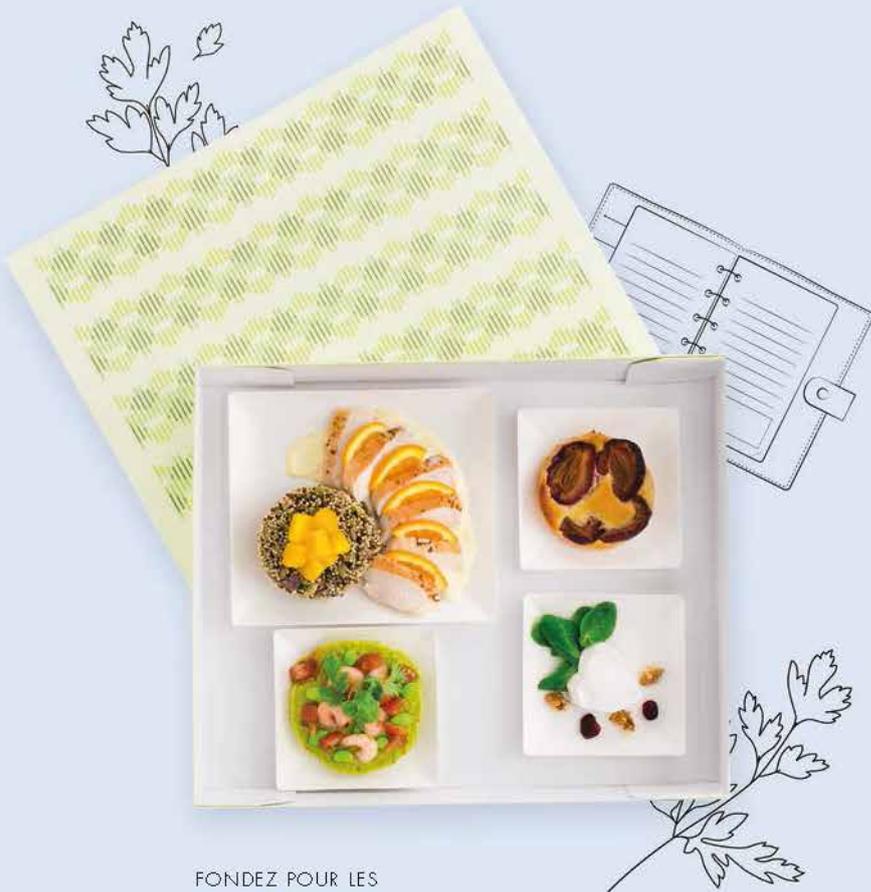


Chez class'croute, notre valeur réside dans notre savoir-faire.

Pour vous garantir des produits frais et de qualité, nous vous livrons des coffrets repas concoctés le jour même.

 **Disponible à la dernière minute**

Ne vous en faites pas pour le timing, avec notre service « **Disponible à la dernière minute** » vous pouvez passer une commande le jour même jusqu'à 10h : vous en profiterez pour votre déjeuner.



FONDEZ POUR LES
**COFFRETS
CLASSIC** P.12

**COFFRETS
PREMIUM** P.08

**COFFRETS
CLASSIC** P.12

**COFFRETS
BISTROT** P.22

**COFFRETS
SANDWICH** P.28

LES COFFRETS PREMIUM

- 1 ENTRÉE
- 1 PLAT
- 1 FROMAGE AFFINÉ
- 1 DESSERT
- 1 PAIN PÉRÈNE
- 1 SACHET DE SABLÉS CROQUANTS
- 1 ÉTUI REPAS*
- 1 VERRE

**couverts, serviette rafraîchissante, sel, poivre, moutarde, confiserie*



classcroute



 **POISSON** P.10

 **POULET** P.11

 **VEAU** P.11



BIENVENUE À BORD !

Le Tataki est un plat japonais composé de poisson ou de viande brièvement saisis.

Le nôtre est élaboré avec du thon, agrémenté d'un tartare d'algues au citron confit bio.



ANDROMÈDE

ENTRÉE

Tatin de légumes, coulis de poivron et thym citron, roquette



Disponible à la dernière minute

PLAT

Tataki de thon, riz basmati aux tagliatelles de carottes et sauce chimichurri, tartare d'algues et citron confit, coriandre fraîche

FROMAGE AFFINÉ ET PAIN PÉRÈNE

PETITS SABLÉS CROQUANTS

DESSERT

Duo d'entremets fruits rouges et nougat framboise



PERSÉE

ENTRÉE

Saumon fumé, crème de mozzarella di Bufala et citron vert

PLAT

Filet de poulet rôti, crumble de boulghour et quinoa aux courgettes, sauce vierge, salade d'herbes, fèves de soja, tomates cerise mi-séchées et coulis de poivron romarin

FROMAGE AFFINÉ ET PAIN PÉRÈNE

PETITS SABLÉS CROQUANTS

DESSERT

Duo d'entremets tiramisu et chocolat praliné



CARÈNE

ENTRÉE

Gourmandise de foie gras aux cranberries et abricots secs, tartare de tomates, pignons de pin

PLAT

Onolet de veau, parmentier de pommes de terre façon tajine, houmous de lentilles corail, roquette, pousses d'épinard et groseilles fraîches

FROMAGE AFFINÉ ET PAIN PÉRÈNE

PETITS SABLÉS CROQUANTS

DESSERT

Duo d'entremets mangue, caramel et chocolat intense

LES COFFRETS CLASSIC

- 1 ENTRÉE
- 1 PLAT
- 1 FROMAGE AFFINÉ
- 1 DESSERT GOURMAND*
- 1 PAIN MULTICÉRÉALES
- 1 ÉTUI REPAS**
- 1 VERRE

**dessert gourmand qui varie selon nos inspirations et les saisons : Chou Paris-Brest, Sablé aux quetsches, Entremet fruit de la passion et chocolat blanc, Croustillant chocolat, Cheesecake et confiture de lait, Tartelette pomme, Tarte citron, Entremet cappuccino, Chou vanille de Bourbon*

***couverts, serviette, sel, poivre, moutarde, confiserie*





POULET P.14



DINDE P.15



POISSON P.15



VÉGÉTARIEN P.16



BOEUF P.17



PORC P.17

DÉCOUVREZ NOS
COFFRETS DE SAISON P.18

DÉCOUVREZ NOS
COFFRETS SUR-MESURE P.20



BACHATA

ENTRÉE

Salade de coleslaw, pommes, cranberries et cerfeuil frais



Disponible à la dernière minute

PLAT

Aiguillettes de poulet en salaison, conchiglie, sauce au tartare de tomates et aromates provençaux, graines et romarin frais

FROMAGE ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND



TANGO

ENTRÉE

Crevettes, guacamole, fèves de soja, tartare de tomates et coriandre fraîche



Disponible à la dernière minute

PLAT

Filet de poulet rôti, mélange de quinoa et graines, sauce fromage blanc et orange, mangue

FROMAGE ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND



CHARLESTON

ENTRÉE

Chou aux légumes, tartare de tomates et roquette

PLAT

Rôti de dinde, mélange de 3 riz aux fruits secs, sauce moutarde, citron vert et coriandre fraîche

FROMAGE ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND



FLAMENCO

ENTRÉE

Millefeuille de légumes, coulis de poivron et romarin, cerfeuil frais

PLAT

Dos de colin d'Alaska, tagliolini au tartare d'algues et citron confit, carottes râpées et citron vert

FROMAGE ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND



COUNTRY

ENTRÉE

Roulés de courgettes aux légumes, sauce vierge et roquette



PLAT

Pavé de truite, risotto, fèves de soja, herbes aromatiques, citron vert

FROMAGE ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND



MADISON

ENTRÉE

Tartelette de petits pois, crème de mozzarella di Bufala, coulis persil et menthe fraîche

PLAT

Œuf poché, gratin de patates douces, mélange de quinoa et graines, sauce marjolaine, mangue, cerfeuil frais

FROMAGE ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND



RUMBA

ENTRÉE

Flan de champignons, coulis persil et mâche

PLAT

Rôti de bœuf, pommes de terre et légumes grillés aux aromates provençaux, moutarde

FROMAGE ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND



BOOGIE WOOGIE

ENTRÉE

Tartelette aux tomates cerise mi-séchées, crème de mozzarella di Bufala, coulis poivron et thym citron

PLAT

Filet mignon de porc, penne aux légumes verts, sauce marjolaine et cerfeuil frais

FROMAGE ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

LA TOUCHE PRINTANIÈRE - DISPONIBLES D'AVRIL À AOÛT 2018



JERK

ENTRÉE

Mozzarella di Bufala, tartare de tomates, huile d'olive et basilic frais

PLAT

Aiguillettes de poulet en salaison, salade de roquette, melon et tomates, sauce aux aromates provençaux, romarin frais

FROMAGE ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND



Disponible à la dernière minute



SALSA

ENTRÉE

Melon, menthe fraîche, coulis de poivron et romarin

PLAT

Rôti d'agneau, boulghour aux carottes et olives, coriandre fraîche

FROMAGE ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND

LES SAVEURS D'AUTOMNE - DISPONIBLES DE SEPTEMBRE À DÉCEMBRE 2018



VALSE

ENTRÉE

Tartellette de houmous de lentilles corail, parmesan et graines

PLAT

Aiguillettes de poulet en salaison, pomme de terre au four et légumes grillés, sauce chimichurri, coulis de poivron et thym citron

FROMAGE ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND



Disponible à la dernière minute



FRENCH CANCAN

ENTRÉE

Œuf poché, salade de petits pois et carottes, coulis poivron, romarin et cerfeuil frais

PLAT

Filet de canard, tatin de légumes, sauce vierge et roquette

FROMAGE ET PAIN MULTICÉRÉALES

DESSERT GOURMAND



NOUVEAU

VOTRE COFFRET REPAS SUR MESURE* : ENFIN UN COFFRET DÉJEUNER QUI VOUS RESSEMBLE

1

Rendez-vous sur
www.classcroute.com

2

Composez votre repas en
choisissant votre :

- Entrée
- Plat
- Dessert

3

Faites-vous livrer un coffret
conçu spécialement pour vous.

*Offre valable pour une commande passée jusqu'à la veille avant 12h00. Les recettes peuvent varier en fonction des disponibilités.
Offre valable uniquement sur internet.

AVEC LE SUR-MESURE
À VOUS DE CHOISIR !



LES COFFRETS BISTROT

- 1 ENTRÉE
- 1 PLAT
- 1 DESSERT DU MOMENT*
- PAIN
- SERVIETTE & COUVERTS EN PLASTIQUE

**Dessert du moment qui varie selon nos inspirations et les saisons :
Moelleux abricot amande, Crumble fraise et rhubarbe, Tartelette
noisette caramel, Tartelette pomme, Moelleux chocolat pur beurre,
Moelleux citron pavot.*





POULET P.24



DINDE P.25



POISSON P.25



PORC P.26



VÉGÉTARIEN P.27



Si le pain de nos coffrets bistro
possède une croûte craquante à
souhait et une mie aussi fondante,
c'est parce qu'il est **élaboré à
base de farine française Label
Rouge** et qu'il est précuit dans
un four à sole de pierre,
comme chez l'artisan.



LA VILLETTE

ENTRÉE

Frittata aux légumes, coulis persil, roquette

PLAT

Aiguillettes de poulet en salaison, fusilli, sauce
vierge aux olives, crème de mozzarella di
Bufala, petits pois, tomates cerise et roquette

DESSERT DU MOMENT



ALÉSIA

ENTRÉE

Salade de tomates cerise mi-séchées fraîches et basilic frais

PLAT

Rôti de dinde, mélange de 3 riz et fruits secs, sauce curry coco, crevettes, petits pois et citron vert

DESSERT DU MOMENT



MONCEAU

ENTRÉE

Salade de légumes verts et coriandre fraîche

PLAT

Filet de colin d'Alaska façon fish and chips, penne, sauce fromage blanc et orange, tagliatelles de carottes, mâche, orange fraîche

DESSERT DU MOMENT



SAINT-MICHEL

ENTRÉE

CŒuf dur, mayonnaise aux herbes et cerfeuil frais



Disponible à la dernière minute

PLAT

Miettes de thon au fromage frais, salade de pommes de terre moutarde et oignons, légumes verts, sauce vierge et roquette

DESSERT DU MOMENT



PORT ROYAL

ENTRÉE

Terrine de campagne, cornichons aigres-doux et tomates



Disponible à la dernière minute

PLAT

Salade de jambon sec, fromage de chèvre, pomme, sauce vierge et graines

DESSERT DU MOMENT



 **GRENELLE** Sans gluten

ENTRÉE

Cake tomate et fromage de chèvre

PLAT

Tartelette au jambon et légumes

DESSERT DU MOMENT

Tartelette chocolat au lait et caramel
Quartiers de pommes croquantes



FR-170-001



 **TRINITÉ**

ENTRÉE

Salade de pommes de terre, moutarde, oignons, radis, cerfeuil et coulis de persil

PLAT

Cœufs pochés, houmous de lentilles corail, tomates cerise mi-séchées, tartare de tomates, salade verte, croûtons

DESSERT DU MOMENT



Disponible à la dernière minute

**Ce produit est sous licence auprès de
l'Association Française Des Intolérants Au Gluten
www.afdiag.fr**

LES COFFRETS SANDWICHS

- 1 SANDWICH AU PAIN AUX CÉRÉALES
4 RECETTES AU CHOIX
- 1 PETITE SALADY
- 1 DESSERT
- 1 EVIAN OU 1 BADOIT VERTE 50CL





RECETTES AU CHOIX :



POISSON

Saumon fumé, sauce au yaourt grec et herbes aromatiques



POULET

Filets de poulet en salaison, sauce moutarde, tartare de tomates, roquette et tomates cerise mi-séchées



PORC

Jambon cuit, tomate, légumes grillés, mayonnaise et basilic frais



VÉGÉTARIEN

Meule affinée du Doubs, œuf dur, batavia, tomate, mayonnaise, roquette

LES COFFRETS À PARTAGER

Commandez sur [classcroute.com](https://www.classcroute.com)

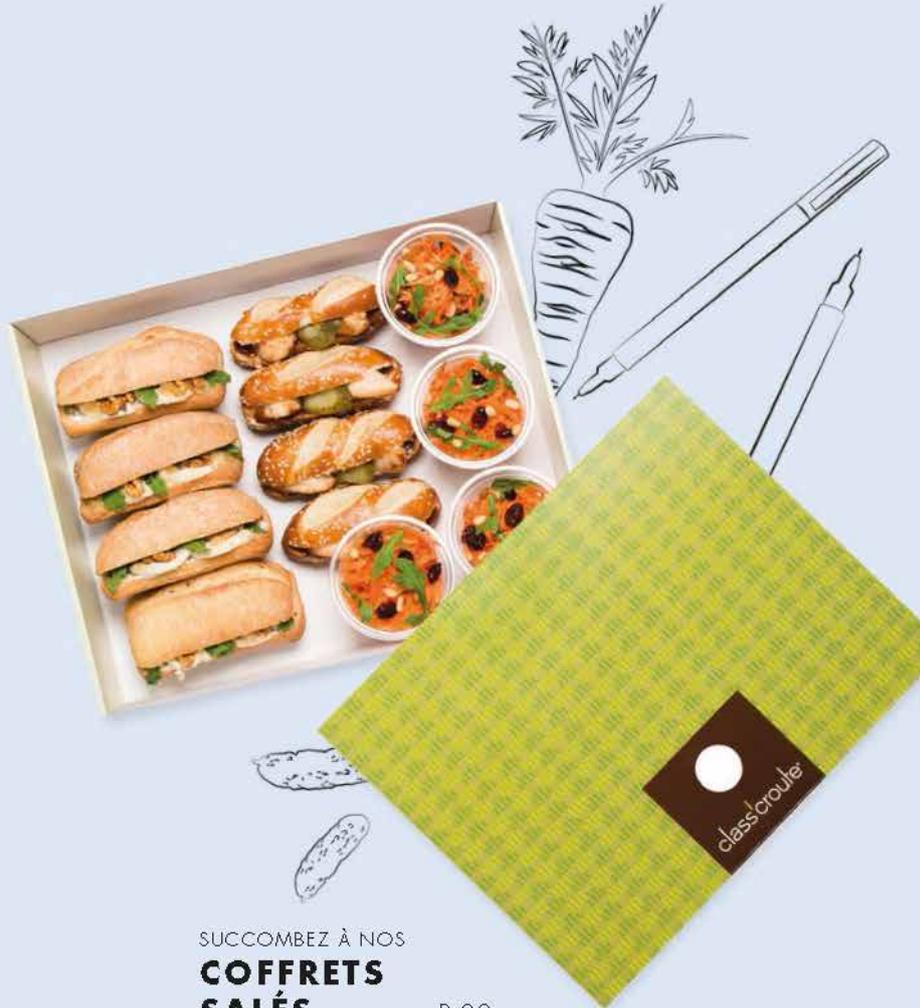


UNE MERVEILLE ALSACIENNE

D'un amour du Bretzel, la Moricette est née; un petit pain à base de pâte à bretzel. Ce pur produit Alsacien est un incontournable chez class'croute, que vous retrouverez dans nos coffrets à partager.

IL Y EN A POUR TOUT LE MONDE !

Quelles que soient vos envies, avec nos offres à partager chacun y trouve son bonheur.



SUCCOMBEZ À NOS

**COFFRETS
SALÉS** P.32

À SAVOURER

**COFFRETS
SALÉS** P.32

**COFFRETS
SUCRÉS** P.35



COFFRET WRAPS



5-6 PERSONNES

14 PIÈCES

UN COFFRET AU CHOIX

♦ THON / LÉGUMES :

- Thon au naturel, œuf dur, tomate
- Aubergine, tomate cerise mi-séchée, mozzarella, parmesan, pignons de pin, roquette, mayonnaise

OU

♦ POULET / LÉGUMES :

- Aiguillettes de poulet en salaison, yaourt grec, concombre et menthe fraîche
- Aubergine, tomate cerise mi-séchée, mozzarella, parmesan, pignons de pin, roquette, mayonnaise



COFFRET MINI MORICETTES



5-6 PERSONNES

24 PIÈCES

UN COFFRET AU CHOIX

♦ SAUMON / POULET / FROMAGE :

- Saumon fumé, yaourt grec aux herbes
- Filet de poulet en salaison, sauce barbecue, cornichon à la Russe
- Fromage frais, noix et salade

OU

♦ POULET / THON / JAMBON :

- Filet de poulet en salaison, sauce caesar, parmesan et salade
- Jambon cuit, meule du Doubs, mayonnaise
- Tartinade de thon, œuf dur et salade



COFFRET MIXTE



4-5 PERSONNES

12 PIÈCES

UN COFFRET AU CHOIX

♦ CAROTTES / POULET / FROMAGE DE CHÈVRE :

- Salade de carottes, cranberries et pignons de pin
- Moricettes au filet de poulet, cornichon et sauce barbecue
- Pain, fromage de chèvre, miel et noix

OU

♦ LÉGUMES / THON / JAMBON :

- Salade de légumes grillés
- Moricettes aux miettes de thon, œuf dur et mayonnaise
- Pain, jambon cuit et meule affinée du Doubs



COFFRET MINI SANDWICHES



5-6 PERSONNES

12 PIÈCES

UN COFFRET AU CHOIX

♦ JAMBON / CHÈVRE / BŒUF :

- Jambon cuit, meule affinée du Doubs et mayonnaise
- Fromage de chèvre, miel, noix et yaourt grec
- Pain aux céréales, carpaccio de bœuf mariné, pesto, roquette et parmesan

OU

♦ SAUMON / GOURMANDISE DE FOIE GRAS / FROMAGE :

- Pain aux céréales, saumon fumé et yaourt grec aux herbes
- Gourmandise de foie gras de canard aux fruits secs
- Fromage tête de moine et beurre



COFFRET MINI SALADES



4-5 PERSONNES

12 PIÈCES

UN COFFRET AU CHOIX

• PÂTES & CRUDITÉS :

- Pâtes, miettes de saumon, sauce fromage blanc, roquette et caramel balsamique
- Pâtes au pesto, légumes verts, parmesan et pignons de pin
- Pâtes, tomates, fromage fouetté, sauce vierge aux tomates séchées

OU

• CRUDITÉS :

- Carottes râpées, cranberries, roquette et pignon de pin
- Légumes grillés, roquette et caramel balsamique
- Tartare de tomates, parmesan, tomates mi-séchées et roquette



FIFTEEN BURGER



6-8 PERSONNES

15 PIÈCES

ASSORTIMENT DE

- Cheddar
- Bacon
- Bloc de foie gras de canard



COFFRET CUP



8-10 PERSONNES 12 PIÈCES

UN COFFRET AU CHOIX

• COFFRET CUP DÉLICE :

- Riz au lait, compotées de fruits, yaourt grec aux fruits rouges et canelés de Bordeaux

OU

• COFFRET CUP GOURMAND :

- Riz au lait aux noisettes, brunoises de fruits, yaourt grec à la compotée de fraises et canelés de Bordeaux

OU

• COFFRET CUP SAVEURS :

- Brunoises de fruits, yaourt grec au brownie, yaourt grec au citron et canelés de Bordeaux



COFFRET SWEET



8-10 PERSONNES 12 PIÈCES

ASSORTIMENT DE

- Muffins
- Cookies
- Cakes
- Brownies

LES BUFFETS

Commandez sur [classroute.com](https://www.classroute.com)



Pour plus de variété et de convivialité, choisissez le Buffet !

Vous disposerez d'une myriade de saveurs, le tout dans la bonne humeur.

SAVOUREZ UN REPAS EN TOUTE CONVIVIALITÉ

Détendez-vous, sortez vos couverts et partagez un bon moment à plusieurs en dégustant les plats de nos offres Buffet.



LAISSEZ-VOUS TENTER PAR NOS
SALADES P.38

À DÉGUSTER

**SALADES
& CHARCUTERIE**.. P.38

**FROMAGE
& DESSERTS** P.39

Toutes nos commandes buffet sont
accompagnées d'assiettes, couverts,
serviettes et couverts de service



LES SALADES



10/12 PERSONNES

UNE RECETTE AU CHOIX

- **TOMATES** : Tomates cerise fraîches et confites, tomates, concombre, roquette, basilic
OU
- **TABOULÉ** : Semoule de blé, légumes verts, concombre, menthe fraîche, vinaigrette chimichurri
OU
- **PÂTES FUSILLI** : Pâtes fusilli, sauce vierge aux olives, confit de tomates séchées, légumes grillés, parmesan, roquette



PLATEAU DE CHARCUTERIE



10/12 PERSONNES

ASSORTIMENT DE :

- Jambon sec
- Terrine de campagne
- Cornichons à la Russe
- Beurre doux
- Pain



PLATEAU DE FROMAGE



10/12 PERSONNES

ASSORTIMENT DE :

- Camembert
- Mini chevillons
- Fleurs de tête de moine
- Pomme fraîche
- Beurre doux
- Pain aux céréales



LES DESSERTS



10/12 PERSONNES

UNE RECETTE AU CHOIX

- ♦ **SALADE DE FRUITS À LA MENTHE** : Mangué, ananas, raisin, orange, sirop et menthe fraîche
OU
- ♦ **GÂTEAU AU CHOCOLAT CŒUR FONDANT**
OU
- ♦ **CHEESECAKE FRAMBOISE**

LES COCKTAILS

Commandez sur [classcroute.com](https://www.classcroute.com)



Une occasion à célébrer ?

Quel que soit l'évènement, retrouvez une multitude d'offres cocktail. Élégantes et savoureuses, elles satisferont toutes vos envies.

N'hésitez pas à nous contacter pour obtenir un devis ou commandez sur [classcroute.com](https://www.classcroute.com)

QUEL COCKTAIL POUR VOTRE ÉVÈNEMENT ?

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

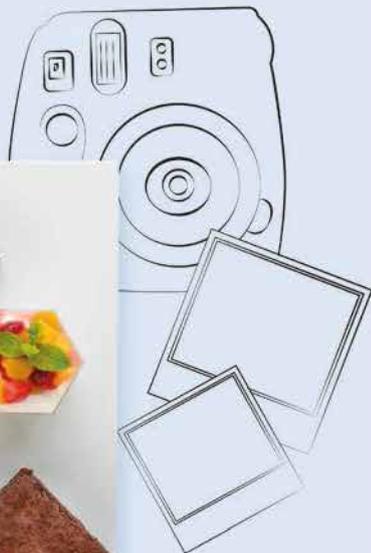
8 à 12 pièces par personne

.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



CRAQUEZ POUR NOS
**COCKTAILS
SUCRÉS** P.44

À DÉCOUVRIR

**COCKTAILS
SALÉS** P.42

**COCKTAILS
SUCRÉS** P.44



PAIN COCKTAIL

56 PIÈCES

UNE RECETTE AU CHOIX

- Filet de poulet en salaison et meule affinée du Doubs, mayonnaïse
OU
- Saumon fumé et yaourt grec aux herbes
OU
- Miettes de thon et cornichons à la Russe, tomate, roquette et mayonnaïse
OU
- Légumes grillés et mozzarella



MINI WRAPS

40 PIÈCES

ASSORTIMENT DE WRAPS

- Légumes grillés, houmous de lentilles corail et mayonnaïse
- Meule affinée du Doubs, mayonnaïse, jambon cuit
- Filet de poulet en salaison, bacon, sauce barbecue
- Thon, houmous de lentilles corail, mayonnaïse



MINI CAKES

50 PIÈCES

ASSORTIMENT DE CAKES

- Olives, tomates
- Poivrons
- Tomatade
- Roquefort



MINI BRIOCHES

40 PIÈCES

ASSORTIMENT DE BRIOCHES

- Fromage de chèvre, tomates cerise mi-séchées
- Saumon fumé, yaourt grec aux herbes
- Rôti de Dinde, concombre, cornichon à la Russe, mayonnaise



MINI BRETZELS

24 PIÈCES

ASSORTIMENT DE BRETZELS

- Saumon fumé aneth
- Mousse de canard aux cèpes
- Pesto et tomates séchées



CÉZEMBRE

48 PIÈCES

ASSORTIMENT DE :

- Lingots marron cassis
- Mini tiramisu fraise framboise
- Pannacotta fingers coco, mangue et passion
- Mini choux praliné
- Carrés 3 chocolats
- Mini cheesecakes caramel
- Financiers abricot vanille
- Financiers fruits rouges et amande



TIBIDY

44 PIÈCES

ASSORTIMENT DE :

- Éclairs : café, chocolat noir
- Choux : praliné, caramel salé, crème chantilly

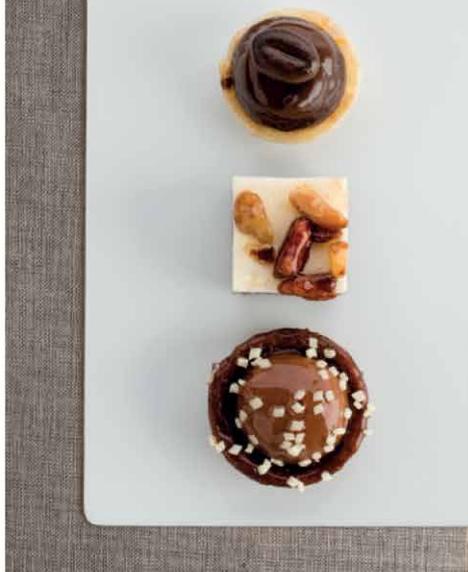


TRISTAN

56 PIÈCES

ASSORTIMENT DE TARTELETTES SABLÉES

- Marron
- Citron
- Framboise-groseille
- Chocolat au lait
- Pomme tatin
- Framboise
- Mirabelle, gingembre, cannelle



BANNEC

48 PIÈCES

ASSORTIMENT DE :

- Tartellettes : chocolat blanc, chocolat noir
- Moelleux : chocolat, cacao orange ganache gianduja
- Mendiants buchettes crème vanille
- Croustillants chocolat blanc ganache café
- Carrés brownies ivoire noix pécan
- Éclairs chocolat
- Rectangles gianduja



MACARONS

36 PIÈCES

ASSORTIMENT DE MACARONS

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



AGANTON

41 PIÈCES

ASSORTIMENT DE :

- Canelés de Bordeaux
- Brownies
- Verrines : riz au lait et noisettes
- Yaourt grec à la vanille et brunoise de fruits

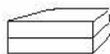


LA LIVRAISON C'EST OÙ VOUS VOULEZ, COMME VOUS VOULEZ.



PETIT DÉJEUNER :

Faites-vous livrer vos **petits déjeuners** collectifs directement en entreprise. Vous pouvez être certain que personne n'arrivera en retard aux réunions matinales !



COFFRET REPAS :

Commandez nos **coffrets repas**, quelle que soit la gamme qui vous fait envie. Il y a forcément un livreur près de chez vous.



PAUSE DÉJEUNER :

Inutile de vous déplacer pour **la pause déjeuner** ! Nos menus sont disponibles en livraison. Salades, sandwiches, pâtes et plats chauds : où que vous soyez, ce sont eux qui viennent à vous.



BUFFETS, COCKTAILS :

Une réunion qui se prolonge ? Une occasion à fêter ? Nous nous occupons de vous livrer **buffets et cocktails**, mais vous proposons également du personnel de service, si besoin.



On dej' ensemble ?

Découvrez notre service
de commande groupée sur
classcroute.com

- 1 Commandez à plusieurs sur classcroute.com
- 2 Réceptionnez vos commandes en une seule livraison
- 3 À chacun son repas et sa facture
- 4 Redécouvrez le plaisir de déjeuner ensemble

LA PAUSE DÉJEUNER

Commandez sur [classcroute.com](https://www.classcroute.com)



**Pour nous, un bon sandwich
est un sandwich préparé
à la minute, juste pour vous.**

C'est pourquoi nos pains sont
cuits chaque jour en petites
fournées régulières, directement
dans nos restaurants.

VARIEZ LES PLAISIRS

Sortez de la routine !
Face à tant de choix,
surprendre ses sens devient
un jeu d'enfant.



IL Y EN A POUR TOUS LES GOÛTS AVEC NOS MENUS DÉJEUNERS

MENU SANDWICH

1 SANDWICH + 1 DESSERT + 1 BOISSON

MENU SALADE

1 SALADE + 1 DESSERT + 1 BOISSON

MENU PÂTES

1 PLÂT DE PÂTES + 1 DESSERT + 1 BOISSON

MENU PLAT CHAUD

1 PLÂT CHAUD + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Retrouvez toutes nos recettes disponibles en menu,
en suivant la pastille : 



MENU SANDWICH

- 1 SANDWICH AU MENU
- 1 DESSERT AU MENU
- 1 BOISSON AU MENU

SANDWICHS BAGUETTE

RECETTE
2018



LE FARFELU

Pain baguette, filet de colin d'Alaska façon fish & chips, sauce marjolaine, cornichon à la Russe, batavia



LE MODESTE

Pain aux céréales, carottes, concombre, œuf dur, sauce au poivre et cerfeuil frais



LE GLADIATEUR

Pain aux céréales, filets de poulet en salaison, sauce caesar, parmesan, tomate, batavia



LE FLAMBEUR

Pain baguette, miettes de thon, sauce aux herbes et aromates, œuf dur, batavia et tomate



LE CABOCHARD

Pain baguette, rondelles de fromage de chèvre, yaourt grec, bacon, pignons de pin et roquette

RECETTE
2018



LE VOLUPTUEUX

Pain baguette, rôti de dinde, guacamole, tartare de tomate et coriandre fraîche

LE DANDY

Pain baguette, filets de poulet en salaison, bacon, mayonnaise, tomate et batavia

LE SPONTANÉ

Pain baguette, jambon cuit, meule affinée du Doubs, mayonnaise et batavia

SANDWICHS BAGUETTE

L'ITALIEN

Pain aux céréales, carpaccio de bœuf mariné, pesto, copeaux de parmesan et roquette

LE PURISTE

Pain baguette, jambon cuit, beurre



Grâce à la carte de fidélité **class'roule**, plus vous commandez et plus vous économisez !

Vos achats vous permettent d'obtenir des bons de réduction.

Demandez la vôtre en restaurant ou sur classroule.com lors de votre prochaine commande, ça ne coûte rien.

Commandez sur classroule.com

MINI SANDWICHS

RECETTE 2018  **LE MINI HOUMOUS**
Mini pain aux céréales, houmous de lentilles corail, fèves de soja, tomates cerise et roquette

 **LE MINI CHÈVRE**
Mini pain, fromage de chèvre, miel et noix, roquette

LE MINI SPONTANÉ
Mini pain, jambon cuit, meule affinée du Doubs, mayonnaise

LE MINI ITALIEN
Mini pain aux céréales, carpaccio de bœuf mariné, pesto et copeaux de parmesan

WRAPS

RECETTE 2018  **LA FABULEUSE**
Galette de blé, aiguillettes de poulet en salaison, yaourt grec au concombre et menthe fraîche, batavia

 **LA MALICIEUSE**
Galette de blé, aubergines, tomates, mozzarella, parmesan, tomates mi-séchées, roquette, pignons de pin, mayonnaise

LA MUTINE
Galette de blé, tartina de thon aux herbes aromatiques, tomates, batavia et œuf dur



MENU SALADE

- 1 SALADE AU MENU
- 1 DESSERT AU MENU
- 1 BOISSON AU MENU

SALADES

M **L'ABSOLUE**
Salade verte, filets de poulet en saison, tomate, parmesan, coleslaw, œuf dur et petits croûtons

RE C E T T E **M** **LA SOLITAIRE**
2018 **2018** Salade verte, filets de poulet en saison, pommes de terre aux oignons et moutarde, radis, tomates cerise, sauce marjolaine et graines

M **L'INTRIGANTE**
Salade de pâtes, confit de tomates séchées, jambon sec, parmesan, huile vierge, roquette

M **LA CHAMPIONNE**
Salade de pâtes, tomates cerise, jambon cuit, fromage fouetté, sauce vierge, pousses d'épinard et roquette

V **LA COMBATIVE**
RE C E T T E **M** Salade verte, œuf dur, tomate, fèves de soja, noix, meule affinée du Doubs, sauce fromage blanc au poivre et cerfeuil frais
2018 **2018**

V **L'ENJOUÉE**
Salade de céréales et batavia, œuf poché et compotée de légumes du soleil, sauce moutarde

LA CHARMEUSE
Salade de pâtes à l'émietté de saumon fumé, sauce aux herbes et aromates, roquette et caramel balsamique

PETITES SALAD'



BOULGHOUR ET HOUMOUS

RECETTE
2018



Boulghour, houmous de lentilles corail, fèves de soja, tomates cerise, graines et roquette



LÉGUMES GRILLÉS

Légumes du soleil grillés, huile d'olive au basilic, caramel balsamique et roquette



CAROTTES RÂPÉES

Brins de carottes, roquette, cranberries et pignons de pin

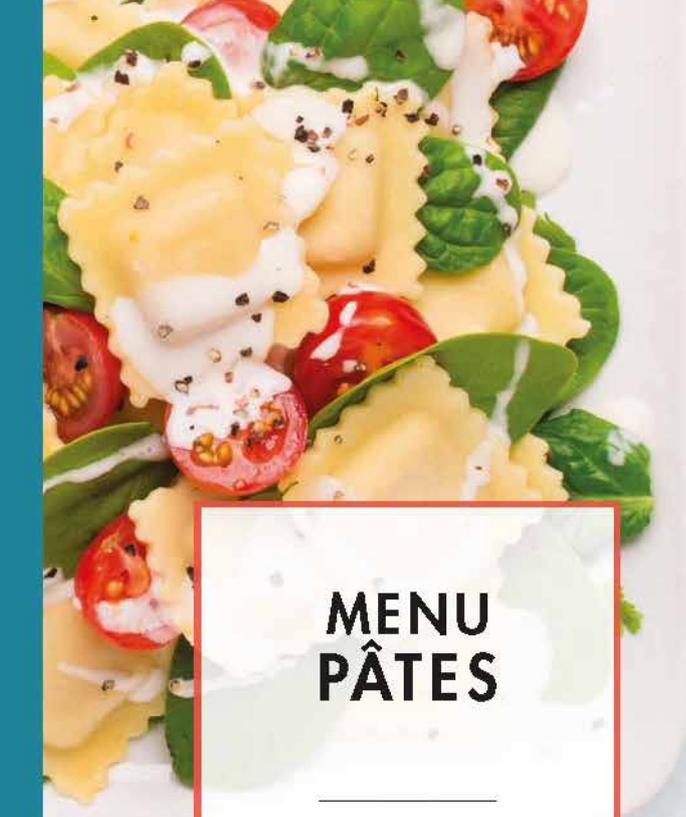


Un petit conseil en passant :
n'hésitez pas à combiner les saveurs
en accompagnant votre salade d'un
mini sandwich ou d'un wrap !

Commandez sur [classcroute.com](https://www.classcroute.com)

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS PAGE 58





MENU PÂTES

- 1 PLAT DE PÂTES AU MENU
- 1 DESSERT AU MENU
- 1 BOISSON AU MENU

PÂTES

MENU **LA MAGNANIME**

Pâtes aux 5 fromages et cerfeuil frais

VIGN

MENU **LA FORMIDABLE**

Pâtes aux légumes verts, pesto, copeaux de parmesan, pignons de pin

VIGN

MENU **L'IMPULSIVE**

Pâtes penne aux filets de poulet en salaison, sauce curry et yuzu, pousses d'épinard

VIGN

VIGN **L'ÉLÉGANTE**

Raviolini au pecorino et poivre, crème, raquette et tomates cerise

RECETTE
2018



LA PROMENEUSE

Nouilles chinoises au wok, dés de poulet, crevettes, œuf et petit émincé de légumes

PLATS CHAUDS

LIVRÉ
TTC

Menu

L'ORIENTAL
Semoule de blé aux légumes et olives façon tagine, saumon, sauce poivron et romarin

Menu

LE CAPTIVANT
Filets de poulet en salaison, sauce au porto et fenouil, purée de pommes de terre et tomates, herbes aromatiques

Menu

LE CONFIAINT
Parmentier de canard à la pomme de terre et patate douce

RECETTE
2018



LE SAUVAGE
Risotto au bouillon de légumes, dos de colin d'Alaska au citron et herbes aromatiques, fèves de soja, citron vert, pousses d'épinard

L'ENVOÛTANT
Poulet cuisiné, sauce au yaourt, amandes, raisins et aux épices tikka massala, riz basmati

Commandez sur [classcroute.com](https://www.classcroute.com)

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS PAGE 58



MENU PLAT CHAUD

- 1 PLAT CHAUD AU MENU
- 1 DESSERT AU MENU
- 1 BOISSON AU MENU



LES DESSERTS

DESSERTS

-  **SALADE EXOTIQUE**
Ananas, orange, mangue, raisin et sirop
-  **BROWNIE**
Au chocolat et aux noix
-  **RIZ AU LAIT**
Confiture de lait
-  **MADELEINE AU NUTELLA®**
-  **MUFFIN VANILLE**
Cuit sur place
-  **MUFFIN CHOCOLAT**
Aux pépites de chocolat. Cuit sur place
-  **COOKIE**
Aux pépites de chocolat
-  **CANELÉ DE BORDEAUX**
Pâte à crêpe caramélisée
-  **PLAISIR LACTÉ BROWNIE**
 Yaourt grec au sirop de noix de macadamia, brownie
-  **PLAISIR LACTÉ CITRON FRAISE**
Fromage blanc, crème de citron et compotée de fraise
-  **DELISS BIO FRUITS**
Yaourt au lait** entier et confits de fruits**
-  **DELISS BIO 0%**
Yaourt au lait** écrémé
-  **LA POM'**
Quartiers de pommes fraîches à croquer

DESSERTS

RECETTE
2018



VERRINE THÉ VERT CASSIS

Mousse au thé matcha, compotée de cassis et biscuit au sirop de thé vert

RECETTE
2018



VERRINE MONT BLANC

Meringue, crème de marron, crème vanille

COMPOTÉE CRUMBLE

Compotée de pommes à la cannelle, fruits rouges et biscuit croustillant

TARTE AU CHOCOLAT

MOUSS'CHOCOLAT

Mousse au chocolat noir et copeaux de chocolat

PANNACOTTA

Au coulis de framboise

GOURMAND

Yaourt grec, fruits rouges frais, grenadine et meringues fondantes

CHEESE CAKE

Au citron et biscuit croustillant

(** produits issus de l'agriculture biologique)

Commandez sur [classcroute.com](https://www.classcroute.com)

RETROUVEZ TOUTES NOS BOISSONS PAGE 58



LES BOISSONS

Commandez sur [classcroute.com](https://www.classcroute.com)

BOISSONS

-  EVIAN 50cl
-  BADOIT VERTE 50 cl
-  BADOIT ROUGE 50 cl
-  BADOIT ARÔME CITRON VERT 50 cl
-  ORANGINA 33 cl
-  OASIS TROPICAL 33 cl
-  PEPSI 33 cl
-  PEPSI MAX 33 cl
-  VOLVIC JUICY FRAISE 50 cl
-  VOLVIC CITRON 50 cl
- JUS D'ORANGE 25 cl
Fraîchement pressé
- PURE LEAF PÊCHE 50cl
Préparé à partir de thé infusé noir
- PURE LEAF MENTHE 50cl
Préparé à partir de thé infusé noir
- SCHWEPPE AGRUM' 33 cl
- PULCO CITRONNADE 33 cl
- EAU DE COCO 25 cl
- SMOOTHIE FRAISE 25 cl
- SMOOTHIE MANGUE, FRUIT
DE LA PASSION 25 cl
- KRONENBOURG 1664 33 cl

BOISSONS À PARTAGER

VINS

PETIT CHABLIS
AOC - blanc 75 cl

CÔTE DE PROVENCE
AOC - rosé 75 cl

CÔTE DU RHÔNE*
BIO - rouge 75 cl

SAUMUR
AOC - rouge 75 cl

CHÂTEAU ESCOT BORDEAUX MÉDOC
AOC - rouge cru bourgeois 75 cl

VINS À BULLES

CHAMPAGNE LOUIS SERRIER
AOC - blanc, 75cl

CHAMPAGNE DEUTZ
AOC - blanc, 75 cl

CRÉMANT D'ALSACE
AOC - blanc, 75 cl

NON ALCOOLISÉES

JUS DE POMME PÉTILLANT 75cl

EVIAN 1L

BADOIT 1L

JUS D'ORANGE TROPICANA
100% pur jus, 1L

(* produits issus de l'agriculture biologique)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



ALLERGÈNES CARTE 2018

les allergènes indiqués ci-après sont ceux qui sont présents volontairement dans la recette. Nous ne pouvons exclure la présence accidentelle d'autres allergènes lors de la préparation dans nos restaurants.
Les produits des gammes coffrets repas, coffrets à partager, buffets et cocktails, 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

LE PETIT DÉJEUNER

Allergènes présents : gluten, lait, œuf, soja

BOX*MATINALE

Allergènes présents : gluten, lait, œuf, soja

BOX*VIENNOISERIE

Allergènes présents : gluten, lait, œuf, soja

LES COFFRETS REPAS

LES COFFRETS PREMIUM

ANDROMÈDE

Allergènes présents entrée : gluten, lait, sulfites
Allergènes présents plat : poisson, lait
Allergènes présents fromage et pain périmé : lait, fruits à coque, gluten, sésame
Allergènes présents dessert : gluten, œuf, soja, lait, fruits à coque

PERSÉE

Allergènes présents entrée : poisson, lait
Allergènes présents plat : gluten, lait, soja
Allergènes présents fromage et pain périmé : lait, fruits à coque, gluten, sésame
Allergènes présents dessert : gluten, œuf, soja, lait, fruits à coque

CARÈNE

Allergènes présents entrée : sulfites
Allergènes présents plat : sésame, fruits à coque, sulfites, lait
Allergènes présents fromage et pain périmé : lait, fruits à coque, gluten, sésame
Allergènes présents dessert : gluten, œuf, soja, lait, fruits à coque

LES COFFRETS CLASSIC

BACHATA

Allergènes présents entrée : œuf, moutarde
Allergènes présents plat : gluten, sésame, soja

TANGO

Allergènes présents entrée : crustacés, soja
Allergènes présents plat : lait, œuf, moutarde, sulfites

CHARLESTON

Allergènes présents entrée : gluten, œuf, lait
Allergènes présents plat : fruits à coque, sulfites, moutarde, lait, œuf

FLAMENCO

Allergènes présents entrée : lait
Allergènes présents plat : gluten, œuf, poisson, moutarde, lait

COUNTRY

Allergènes présents entrée : absence
Allergènes présents plat : poisson, lait, céleri, soja

MADISON

Allergènes présents entrée : gluten, œuf, lait
Allergènes présents plat : œuf, lait, moutarde, sulfites

RUMBA

Allergènes présents entrée : gluten, lait, œuf, sulfites
Allergènes présents plat : lait, moutarde

BOOGIE WOOGIE

Allergènes présents entrée : gluten, œuf, lait
Allergènes présents plat : gluten, moutarde, œuf, sulfites

LA TOUCHE PRINTANIÈRE

JERK

Allergènes présents entrée : lait
Allergènes présents plat : absence

SALSITA

Allergènes présents entrée : absence
Allergènes présents plat : gluten

LES SAVEURS D'AUTOMNE

VALSE

Allergènes présents entrée : gluten, œuf, sésame, lait, soja
Allergènes présents plat : absence

FRENCH CANCAN

Allergènes présents entrée : lait, œuf
Allergènes présents plat : gluten, lait, sulfites

Fromage et pain

Allergènes présents : lait, fruits à coque, gluten et sésame

Desserts gourmands

Chou Paris-Brest* (œuf, fruits à coque, lait, gluten)
Sablé aux quetsches (lait, gluten, œuf, fruits à coque)
Entremets fruit de la passion chocolat blanc* (lait, soja, gluten, fruits à coque, œuf)
Croustillant chocolat* (lait, gluten, œuf, soja)
Cheesecake* et confiture de lait (gluten, lait, fruits à coque, œuf)
Tartelette pomme (gluten, lait, œuf, fruits à coques)
Tarte citron* (lait, œuf, gluten)
Entremets cappuccino* (lait, soja, gluten, fruits à coque, œuf, poisson)
Chou vanille Bourbon* (lait, œuf, gluten)
*produits décongelés

LES COFFRETS BISTROT

VILLETTE

Allergènes présents entrée : œuf, lait
Allergènes présents plat : gluten, lait

ALÉSIA

Allergènes présents entrée : sulfites
Allergènes présents plat : fruits à coque, sulfites, crustacés, moutarde, œuf

MONCEAU

Allergènes présents entrée : sulfites
Allergènes présents plat : gluten, poisson, lait, œuf, moutarde, sulfites

SAINT-MICHEL

Allergènes présents entrée : œuf, moutarde, sulfites
Allergènes présents plat : poisson, lait, moutarde, sulfites

PORT-ROYAL

Allergènes présents entrée : œuf, moutarde
Allergènes présents plat : lait, sulfites, sésame, soja

GRENELLE SANS GLUTEN

Allergènes présents : œuf, lait

TRINITÉ

Allergènes présents entrée : moutarde, sulfites
Allergènes présents plat : œuf, gluten, sulfites, sésame

Petit pain

Allergène présent : gluten

Desserts du moment

Moelleux abricot amandes* (gluten, œuf, lait, fruits à coque)
Crumble fraise et rhubarbe (gluten, lait)
Tartelette noisette caramel* (gluten, œuf, lait, fruits à coque, soja)
Tartelette pomme (gluten, lait)
Moelleux chocolat pur beurre* (gluten, lait, œuf, soja)
Moelleux citron pavot* (gluten, œuf)
*Produits décongelés

LES COFFRETS SANDWICHS

Pour connaître les allergènes de la petite salad', se reporter à la rubrique petite salad'.
Pour connaître les allergènes du dessert, se reporter à la rubrique dessert.

SANDWICH RECETTE POISSON

Allergènes présents : gluten, sésame, lait, poisson

SANDWICH RECETTE POULET

Allergènes présents : gluten, sésame, moutarde, sulfites, lait

SANDWICH RECETTE PORC

Allergènes présents : gluten, sésame, œuf, moutarde, sulfites

SANDWICH RECETTE VÉGÉ

Allergènes présents : gluten, sésame, œuf, moutarde, sulfites, lait

LES COFFRETS À PARTAGER

COFFRETS SALÉS

COFFRET WRAPS

- Thon & légumes
Allergènes présents : poisson, gluten, œuf, moutarde, sulfites, lait
- Poulet & légumes
Allergènes présents : gluten, œuf, sulfites, moutarde, lait

COFFRET MINI-MORICETTES

- Saumon & poulet & fromage
Allergènes présents : poisson, sésame, lait, poisson, moutarde, fruits à coque
- Poulet & thon & jambon
Allergènes présents : gluten, sésame, lait, poisson, moutarde, œuf, sulfites

COFFRET MIXTE

- Carottes, poulet en saison, fromage de chèvre
Allergènes présents : gluten, sésame, lait, fruits à coque, moutarde
- Légumes, thon, jambon cuit
Allergènes présents : gluten, lait, moutarde, sulfites, œuf, poisson, sésame

COFFRET MINI-SANDWICHS

- Jambon & chèvre & boeuf
Allergènes présents : gluten, lait, moutarde, sulfites, œuf, sésame, fruits à coque
- Saumon & gourmandise de foie gras & fromage
Allergènes présents : gluten, sésame, lait, poisson, sulfites

COFFRET MINI-SALADES

- Pâtes & crudités
Allergènes présents : gluten, moutarde, œuf, sulfites, poisson, lait
- Crudités
Allergènes présents : lait, moutarde

FIFTEEN BURGER

Allergènes présents : gluten, œuf, lait, soja, sésame

COFFRETS SUCRÉS

COFFRET CUP

- Coffret cup délice
Allergènes présents : lait, gluten, soja, œuf
- Coffret cup gourmand
Allergènes présents : lait, fruits à coque, gluten, œuf, soja

- Coffret cup saveurs
Allergènes présents : gluten, œuf, lait, soja, fruits à coque

COFFRET SWEET

Allergènes présents : gluten, lait, soja, œuf, fruits à coque

LES BUFFETS

LES SALADES

- Tomates
Allergènes présents : absence
- Taboulé
Allergènes présents : gluten
- Pâtes fusilli
Allergènes présents : gluten, lait

PLATEAU DE CHARCUTERIE

Allergènes présents : lait, œuf, gluten

PLATEAU DE FROMAGE

Allergènes présents : lait, gluten, sésame

LES DESSERTS

- Salade de fruits
Allergènes présents : absence
- Gâteau au chocolat
Allergènes présents : gluten, œuf, lait, soja, fruits à coque
Produit décongelé
- Cheesecake framboise
Allergènes présents : gluten, œuf, fruits à coque
Produit décongelé

LES COCKTAILS

COCKTAILS SALÉS

PAIN COCKTAIL

- Poulet mûle affinée du Doubs
Allergènes présents : gluten, sésame, lait, moutarde, sulfites, œuf
- Au saumon fumé et yaourt grec aux herbes
Allergènes présents : gluten, sésame, lait, poisson
- Au thon et maquereau
Allergènes présents : gluten, sésame, poisson, œuf, moutarde, sulfites
- Aux légumes grillés et mozzarella
Allergènes présents : gluten, sésame, lait

MINI-WRAPS

Allergènes présents : gluten, œuf, moutarde, sulfites, lait, poisson, sésame

MINI-CAKES

Allergènes présents : gluten, œuf, lait, fruits à coque, sésame

MINI-BRIOCHES

Allergènes présents : gluten, œuf, moutarde, sulfites, lait, poisson

MINI-BRETZEL

Allergènes présents : gluten, œuf, lait, sésame, poisson, sulfites

COCKTAILS SUCRÉS

CÉZEMBRE

Allergènes présents : lait, œuf, fruits à coque, gluten, soja, poisson
Produit décongelé

TIBIDY

Allergènes présents : gluten, œuf, soja, lait, fruits à coque
Produit décongelé

TRISTAN

Allergènes présents : gluten, œuf, soja, lait
Produit décongelé

BANNEC

Allergènes présents : gluten, œuf, soja, lait, fruits à coque
Produit décongelé

MACARONS

Allergènes présents : gluten, œuf, soja, lait, fruits à coque
Produit décongelé

AGANTON

Allergènes présents : gluten, œuf, lait, soja, fruits à coque

LA PAUSE DÉJEUNER

SANDWICHS BAGUETTE

LE FARFELU

Allergènes présents : gluten, poisson, lait, moutarde, sulfites, œuf

LE MODESTE

Allergènes présents : gluten, sésame, lait, œuf, moutarde

LE GLADIATEUR

Allergènes présents : gluten, sésame, œuf, moutarde, sulfites, lait

LE FLAMBEUR

Allergènes présents : gluten, poisson, moutarde, sulfites, œuf

LE CABOCHARD

Allergènes présents : gluten, lait

LE VOLUPTUEUX

Allergènes présents : gluten

LE DANDY

Allergènes présents : gluten, moutarde, sulfites, œuf

LE SPONTANÉ

Allergènes présents : gluten, moutarde, sulfites, œuf, lait

L'ITALIEN

Allergènes présents : gluten, sésame, lait
À conserver entre 0 et +4 °C

LE PURISTE

Allergènes présents : gluten, lait

WRAPS

À conserver entre 0 et +4 °C

LA FABULEUSE

Allergènes présents : gluten, lait

LA MALICIEUSE

Allergènes présents : gluten, lait, moutarde, sulfites, œuf

LA MUTINE

Allergènes présents : poisson, gluten, œuf, moutarde, sulfites

MINI-SANDWICHS

LE MINI HOUMOUS

Allergènes présents : gluten, sésame, soja

LE MINI CHÈVRE

Allergènes présents : gluten, lait, fruits à coque

LE MINI SPONTANÉ

Allergènes présents : gluten, lait, moutarde, sulfites, œuf

LE MINI ITALIEN

Allergènes présents : gluten, lait, sésame,
À conserver entre 0 et +4 °C

SALADES

À conserver entre 0 et +4 °C

L'ABSOLUE

Allergènes présents : moutarde, œuf, gluten, lait

LA SOLITAIRE

Allergènes présents : lait, moutarde, sulfites, œuf, sésame, soja

L'INTRIGANTE

Allergènes présents : gluten, lait

LA CHAMPIONNE

Allergènes présents : gluten, lait

LA COMBATIVE

Allergènes présents : œuf, lait, moutarde, soja, fruits à coque

L'ENJOUÉE

Allergènes présents : gluten, fruits à coque, sulfites, œuf, moutarde

LA CHARMEUSE

Allergènes présents : poisson, lait, gluten, moutarde, sulfites, œuf

PETITES SALAD'

À conserver entre 0 et +4 °C

BOULGOUR ET HOUMOUS

Allergènes présents : gluten, sésame, soja

LÉGUMES GRILLÉS

Allergènes présents : absence

CAROTTES RAPÉES

Allergènes présents : moutarde

PÂTES

À conserver entre 0 et +4 °C

LA MAGNANIME

Allergènes présents : gluten, lait, œuf

FORMIDABLE

Allergènes présents : gluten, lait

L'IMPULSIVE

Allergènes présents : gluten, lait

L'ÉLÉGANTE

Allergènes présents : gluten, lait, œuf

LA PROMENEUSE

Allergènes présents : gluten, œuf, crustacé, soja, poisson

PLATS CHAUDS

À conserver entre 0 et +4 °C

L'ORIENTAL

Allergènes présents : gluten, poisson

LE CAPTIVANT

Allergènes présents : sulfites, lait

LE CONFIAANT

Allergènes présents : lait, céleri, sulfites, gluten

LE SAUVAGE

Allergènes présents : poisson, lait, céleri, soja

L'ENVOÛTANT

Allergènes présents : lait, soja, œuf, fruits à coque

DESSERTS

* * À conserver entre 0 et +4 °C

* Issus de l'agriculture biologique

SALADE EXOTIQUE**

Allergènes présents : absence

BROWNIE

Ingrédients : sucre, **œufs**, chocolat¹ (pâte de cacao, sucre, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de soja), **beurre**, matières grasses végétales (huile de tournesol et/ou colza), farine de **blé**, **noix**, sel
1. Cacao : 57,6 % minimum
Produit décongelé
Poids net : 78g

RIZ AU LAIT**

Allergènes présents : lait

MADELEINE AU NUTELLA®

Allergènes présents : gluten, lait, œuf, fruits à coque, soja
Produit décongelé

MUFFIN VANILLE

Allergènes présents : gluten, lait, œuf

MUFFIN CHOCOLAT

Allergènes présents : gluten, lait, soja, œuf

COOKIE

Allergènes présents : gluten, soja, lait, œuf
Produit décongelé

CANLÉ DE BORDEAUX

Allergènes présents : gluten, lait, soja, œuf

PLAISIR LACTÉ BROWNIE**

Allergènes présents : lait, fruits à coque, soja, œuf, gluten

PLAISIR LACTÉ CITRON FRAISE**

Allergènes présents : lait, œuf

DELISS BIO FRAMBOISE**

Ingrédients : **lait** entier*, sucre de canne*, framboise 6,3 %*, **lait** maigre en poudre*, épaississants : pectine, farine de graines de caroube, correcteurs d'acidité : citrate de calcium, jus de betteraves rouges concentré*, arômes naturels, ferments lactiques vivants
Poids net : 180g

DELISS BIO POMME CANNELLE**

Ingrédients : **lait** entier*, sucre de canne*, pomme* 5,8 %, **lait** maigre en poudre*, raisins*, jus de citron concentré*, épaississants : pectine, farine de graines de caroube, cannelle 0,05%*, correcteurs d'acidité : citrate de calcium, arômes naturels, ferments lactiques vivants
Poids net : 180g

DELISS BIO 0%**

Ingrédients : **lait** écrémé à 0,5 % de matière grasse*, **lait** maigre en poudre*, ferments lactiques vivants
Poids net : 180g

LA POM**

Ingrédients : pommes fraîches, antioxygène : ascorbate de calcium
Allergènes présents : absence
Poids net : 90g

VERRINE THÉ VERT CASSIS**

Ingrédients : mousse thi vert 42 % (**lait** écrémé, huiles végétales (palmiste, palme), **crème**, eau, sucre, gélatine de boeuf, thé vert matcha 1 %, émulsifiant : mono et diglycérides d'acide gras, stabilisant : alginate de sodium), compotée de cassis 28 % (cassis, sirop de sucre inverti, sirop de glucose, sucre, épaississant : pectine, diphosphate disodique, phosphates tricalciques, dextrose), punch thé vert 19 % (eau, sirop de thé matcha 21 % (sucre, eau, acidifiant : caramelle, tartrazine, bleu brillant FCF, arôme (extrait de thé matcha)), sucre), biscuit cuillère 11 % (blanc d'**œufs**, sucre, farine de **blé**, jaunes d'**œufs**, blanc d'**œufs** en poudre).
Peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants.
Produit décongelé
Poids net : 100g

VERRINE MONT BLANC**

Ingrédients : crème de marrons 44 % (crème liquide (crème de **lait** - stabilisant : carraghénanes), crème de marrons 32 % (marrons, sucre, vanille Bourbon en gousses), pâte de marrons 20,4 % (marrons 60 %,

sucre, poudre de vanille naturelle Bourbon)), crème montée vanille 28 % (crème liquide (crème de **lait** - stabilisant : carraghénanes), mascarpone (crème de **lait** pasteurisé, **lait** pasteurisé, acidifiant : acide lactique), sucre, extrait pur de vanille), meringue 18 % (sucre, blanc d'**œufs**), vermicelle marron 10 % (pâte de marrons (marrons, sucre, poudre de vanille naturelle Bourbon), crème de marrons (marrons, sucre, vanille Bourbon en gousses), crème liquide (crème de **lait** - stabilisant : carraghénanes))
Produit décongelé
Poids net : 90g

COMOTÉE CRUMBLE**

Allergènes présents : lait, gluten
Produit décongelé

TARTE CHOCOLAT**

Allergènes présents : gluten, œuf, lait, fruits à coque, soja
Produit décongelé

MOUSS'CHOCOLAT**

Ingrédients : mousse au chocolat 98,5 % (blanc d'**œufs**, chocolat noir 31,4 % (pâte de cacao 18,8 %, sucre, émulsifiant : lécithine de soja, beurre de cacao, arôme vanille), sucre, jaunes d'**œufs**, **beurre**, poudre de blanc d'**œufs**, épaississant : gomme xanthane) ; copeaux chocolat noir 1,5 % (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, huile de **beurre**, émulsifiant : lécithine de soja, arôme vanille naturel)
Produit décongelé
Poids net : 90g

PANNACOTTA**

Ingrédients : pannacotta au citron 63 % (crème (crème de **lait**, stabilisant : carraghénanes), **lait** demi-crème, sucre, jus de citron à base de concentré, préparation gélifiante (gélatine de poisson, maltodextrine pomme de terre), amidon modifié de maïs, jus concentré de citron (jaune 0,9 %), purée de framboise 1,5 % (framboise, sucre), framboise 6 % farine de **blé**, sucre, poudre d'**amandes**, **beurre** (**lait**), sucre roux, gélifiant : pectine)
Produit décongelé
Poids net : 140g

GOURMAND**

Allergènes présents : lait, œuf

CHEESE CAKE**

Ingrédients : crème (crème de **lait**, stabilisant : carraghénanes), fromage 23,7 % (fromage (**lait**), sel), farine de **blé**, sucre, **œuf** entier, poudre d'**amandes**, sucre roux, **beurre** (**lait**), jus de citron 2,3 % (eau, jus de citron concentré), amidon modifié de pomme de terre, zeste de citron 0,4 %, arôme vanille naturel et autres arômes naturels, cannelle
Produit décongelé
Poids net : 90g



Click'n collect

Simplifiez vous la vie
et prenez du temps pour vous

1

Commandez sur
classcroule.com
et payez en ligne

2

Retirez directement
votre commande au
comptoir dédié

3

Savourez sans
vous presser

class'croute®

en quelques chiffres



31 L'âge de class'croute, pionnier de la restauration livrée en entreprise dès 1987!



+ 1000 Passionnés du goût

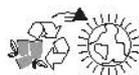


140 Le nombre de restaurants en France, en Belgique et au Luxembourg





NOS ENGAGEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT



Depuis 10 ans, class'croute distribue ses gobelets en PLA, une matière à base d'amidon de maïs, biodégradable.



Les couverts en plastique ont été «ajourés». Class'croute a donc supprimé 7 grammes de plastique par kit, soit **21 tonnes économisées pour la planète en 5 ans.**

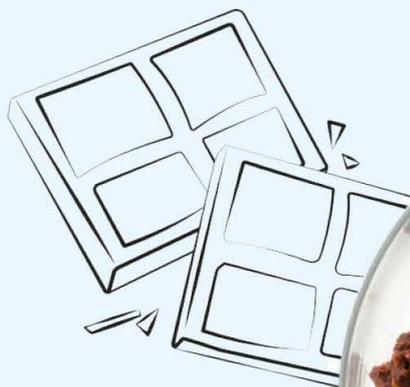


Afin de garantir **qualité et fraîcheur**, nos préparations sont réalisées quotidiennement dans nos restaurants.



550 000 étuis couverts par an sont assemblés par une société certifiée ESAT (Entreprise et Service d'Aide par le Travail).

SUCCOMBEZ À LA TENTATION ET CRAQUEZ POUR NOS
NOUVELLES RECETTES 2018.



PLAISIR LACTÉ BROWNIE

Un savoureux brownie accompagné
d'un onctueux yaourt grec au sirop de
noix de macadamia

LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

CONFIRMATION

Toute commande doit être confirmée par fax ou par courriel.

COORDONNÉES

Nous vous remercions de vérifier lors de la prise de commande l'exactitude des coordonnées de livraison et de facturation. Class'croute ne 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 périmier 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

2018. 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. »

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 info@classcroute.com.

LIVRAISON

Les conditions générales de ventes concernant la livraison sont propres à chaque restaurant class'croute. Pour les consulter, nous vous invitons à vous connecter sur notre site internet.classcroute.com ou à contacter votre restaurant dont les coordonnées sont au dos de cette carte.

2018 - Les produits et prix présentés sont susceptibles de modifications sans préavis. Zone de livraison limitée - la disponibilité de certains produits peut varier au quotidien selon les approvisionnements et les points de vente. Comme notifié dans cette carte, certains restaurants ne proposent pas l'intégralité des recettes, renseignez-vous lors de la prise de commande. Retrouvez les conditions générales de vente sur classcroute.com ou renseignez-vous auprès de votre restaurant. Conception, mise en page : Agence Pschhh - Photos : Studio B - Impression : Imprimerie FUCHEY

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

WWW.MANGERBOUGER.FR



classcroute®

Le partenaire privilégié
de tous vos évènements

PETIT DEJEUNER
PAUSE DEJEUNER
A PARTAGER
COFFRETS-REPAS
BUFFET
COCKTAIL

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