

# class' croute

L'APPÉTIT VIENT  
EN PARTAGEANT

Plateaux-repas, cocktail,  
buffet et petit-déjeuner  
RESTAURANT & LIVRAISON



*Collection 2024*

## SOMMAIRE

..... **PLATEAUX-REPAS**  
CLASSIC - PREMIUM - BISTROT

..... **BUFFETS**  
SALÉS - SUCRÉS

..... **COCKTAILS**  
SALÉS - SUCRÉS

..... **PETITS-DÉJEUNERS**

class'  
crouite





**REPAS  
DÉLICIEUX :  
ET VOILÀ  
LE TRAVAIL !**



Dans votre entreprise, class'crouste comble tous les goûts en toute occasion :

### LE COCKTAIL

#### Un événement à célébrer ?

Pour vos inaugurations, séminaires, succès d'entreprise... Notre offre cocktail adaptée aux dernières tendances donne à vos événements le grain de sel ou de sucre qui marquera les esprits et les papilles.

### LE BUFFET

#### Du monde à régaler ?

Rendez-vous clients dans vos bureaux, réunions de travail sur la journée un peu pressées... Particulièrement convivial et rapide, le buffet mettra tout le monde d'accord quel que soit l'appétit ou le régime alimentaire.

### LE PETIT-DÉJEUNER

#### Une journée spéciale ?

Journée de formation, réunion d'équipe, anniversaire, fêtes de fin d'année... Avec nos formules sucrées ou salées vous avez l'embarras du choix pour surprendre vos clients ou salariés par un accueil matinal des plus gourmands.



**72 cuisines  
implantées localement**



**Commandable  
le jour même**



**Livraison rapide  
par nos soins**

## LES PLATEAUX REPAS

*Côté choix,  
vous êtes servis !*

### PLATEAU BISTROT

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

De 18,00€ HT à  
25,00€ HT



### 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 !

De 27,00€ HT à  
32,00€ HT



### 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.

De 39,00€ HT à  
41,00€ HT





## LES CLASSIC

*Classique mais toujours class'*

PLATEAUX-REPAS

class' croute



### LE VERDON

**Entrée :** Tatin de légumes du soleil et roquette.

**Plat :** Pavé de saumon cuit vapeur, polenta, mélange de légumes et sauce fromage blanc aneth et menthe.

32,00€ HTT | 35,20€ TTC



### LA RHONELLE

**Entrée :** Salade de légumes verts à la crème de roquette.

**Plat :** Poulet aux thym et citron, parmentier de patate douce aux champignons, tomates cerises rôties.

32,00€ HT | 35,20€ TTC



### L'AURENCE

**Entrée :** Cake aux olives, tomates, feta et roquette.

**Plat :** Emincé de poulet en salaison, salade de fusilli au pesto, tomates cerises rôties et fromage de brebis.

30,00€ HT | 33,00€ TTC



### L'ORNAIN

**Entrée :** Pain bao, effeuillé saumon fumé à chaud, fromage frais, avocat, concombre.

**Plat :** Emincé de bœuf, gratin de légumes du jardin à l'emmental, haricots verts à la sauce béarnaise, tomates cerises rôties.

33,00€ HT | 36,30€ TTC



## COMPOSITION DE VOTRE PLATEAU-REPAS :

- 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

### Les desserts sont :

Cheese cake San Sebastien  
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

### DESSERT GOURMAND SELON SÉLECTION DU MOMENT

Notre sélection de desserts varie selon les arrivages et les saisons.



### LA SAÔNE

**Entrée :** Mélange de céréales, graines de tournesol et lin, petits pois et pois chiches rôtis au paprika fumé.

**Plat :** Cabillaud Fish&Chips, sauce tartare et pommes de terre parfumées aux herbes italiennes.

**31,00€ HT | 34,10€ TTC**

### L'ADOUR

**Entrée :** Œuf mayonnaise réhaussé de sauce vierge, roquette.

**Plat :** Emincé de poulet en saison, salade de penne, tartare de tomates aux herbes italiennes.

**27,00€ HT | 29,70€ TTC**



### LA CHARENTE

**Entrée :** Mélange de céréales, graines de tournesol et lin, fèves de soja, roquette.

**Plat :** Gyozas végétariens, salade de crudités à la sauce pad thaï, cacahuètes et menthe.

**27,00€ HT | 29,70€ TTC**



### L'ISLE

**Entrée :** Gratin de légumes du jardin à l'emmental et pousses d'épinard.

**Plat :** Poisson blanc et sauce crémeuse chimichurri, riz basmati, tartare de tomates.

**29,00€ HT | 31,90€ TTC**

### LE TAURION

**Entrée :** Carotte à l'huile de sésame, gyozas végétariens.

**Plat :** Emincé de bœuf, polenta et sauce demi-glace, poêlée de légumes champêtres, tomates cerises rôties.

**30,00€ HT | 33,00€ TTC**



### LE GARTEMPE

**Entrée :** salade de lentilles corail façon dhal, tomates cerises et pousses d'épinard.

**Plat :** Galette de petits pois, mélange de légumes verts à la crème de roquette réhaussée de piment d'Espelette.

**28,00€ HT | 30,80€ TTC**



## LES PREMIUM

*Il's ont le chic  
pour vous régaler.*

PLATEAUX-REPAS

class'  
croute



### COMPOSITION DE VOTRE PLATEAU-REPAS :

- 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

#### Les desserts sont :

- Tartelette feuilletée ananas coco
- Entremet chocolat intense
- Tartelette façon crème brûlée
- Tartelette framboises
- Dôme framboise

#### DESSERT PREMIUM SELON SÉLECTION DU MOMENT

Notre sélection de desserts varie  
selon les arrivages et les saisons.





### L'ARPÈGE

**Entrée :** Crumble de courgettes et chèvre, tomates cerises rôties et roquette.

**Plat :** Filet de merlu mariné aux baies roses, quinoa et salade de légumes verts, sauce au fromage frais agrumes.

41,00€ HT | 45,10€ TTC



### LE QUINTET

**Entrée :** salade de légumes croquants à la crème de roquette.

**Plat :** Escalope panée végétale, tatin de légumes du soleil, salade quinoa et sauce crémée de roquette.

40,00€ HT | 44,00€ TTC



### LE SOLFÈGE

**Entrée :** Tartare de Saint Jacques, roquette.

**Plat :** Cuisse de poulet, gratin dauphinois, salade de céréales, graines de tournesol et lin, tomates cerises rôties.

39,00€ HT | 42,90€ TTC



### LA SONATE

**Entrée :** salade de riz basmati, saumon cru, avocat, sésame et sauce agrumes.

**Plat :** Tataki de faux filet de bœuf, purée de vitelotte et sauce demi-glace, tomates cerises rôties et roquette.

40,00€ HT | 44,00€ TTC



LES  
BISTROT

*Le restau vient à vous.*



PLATEAUX-REPAS

class'  
croute





## COMPOSITION DE VOTRE PLATEAU-REPAS :

- 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

### 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 50 recettes  
disponibles. Pour connaître les  
plateaux du moment connectez-vous  
sur notre site.

Une demande spéciale ? Contactez  
directement votre restaurant.



#### PLATEAU SALADE ÉBOURIFFANTE

**Plat :** Salade batavia, mélange de légumes verts, effeuillé de saumon fumé à chaud, sauce crémée à la roquette - Déjà assaisonnée.

21,00€ HT | 23,10€ TTC



#### PLATEAU SALADE CÉSAR

**Plat :** Salade verte, émincé de poulet en salaison, œuf dur, tomates, grana padano - Servie avec une sauce caesar.

20,00€ HT | 22,00€ TTC



#### PLATEAU SALADE THAÏGER GYOZA

**Plat :** Salade de sucrine aux crudités et gyozas aux légumes, sauce thaï au soja, sésame et épices, cacahuètes - Déjà assaisonnée.

21,00€ HT | 23,10€ TTC



#### PLATEAU SALADE VIKING

**Plat :** Salade de fusilli, saumon fumé, sauce au fromage blanc et persillade, roquette - Déjà assaisonnée.

19,00€ HT | 20,90€ TTC



#### PLATEAU SALADE SICILIENNE

**Plat :** Salade de fusilli, confit de tomates séchées et tartare de tomates, jambon sec, olives noires - Déjà assaisonnée.

19,00€ HT | 20,90€ TTC



#### PLATEAU SALADE ARTISHOW

**Plat :** Salade de fusilli à la sauce vierge, thon, artichauts grillés et tomates mi-séchées - Déjà assaisonnée.

21,00€ HT | 23,10€ TTC



#### PLATEAU SALADE TOSCANE

**Plat :** Salade de fusilli, bresaola, pesto, billes de mozzarella, tomates mi-séchées - Déjà assaisonnée.

21,00€ HT | 23,10€ TTC



#### PLATEAU SALADE CHARIVARI

**Plat :** Salade de fusilli au pesto rouge, émincé de poulet en salaison, mélange de légumes méditerranéens grillés, tomates cerises rôties, roquette - Déjà assaisonnée.

21,00€ HT | 23,10€ TTC



### PLATEAU SALADE ÉPICURIENNE

**Plat :** Salade de fusilli, émincé de bœuf, sauce à la béarnaise et cornichons extra fins - Déjà assaisonnée.

23,00€ HT | 25,30€ TTC



### PLATEAU SALADE MEZZE

**Plat :** Salade sucrine, légumes méditerranéens grillés, pois chiches rôtis au paprika fumé - Servie avec une vinaigrette balsamique.

21,00€ HT | 23,10€ TTC



### PLATEAU SALADE AVOSALMON

**Plat :** Salade de céréales aux graines de tournesol et lin, saumon cuit vapeur, avocat, tomates cerises et pois chiches au paprika rôtis - Déjà assaisonnée.

25,00€ HT | 27,50€ TTC



### PLATEAU POISSON CHIMICHURRI

**Plat :** Riz basmati, poisson blanc, mélange de légumes, sauce crème chimichurri.

24,00€ HT | 26,40€ TTC



### PLATEAU TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS

**Plat :** Pâtes tortelloni à la ricotta et aux épinards, crème томатée, grana padano.

20,00€ HT | 22,00€ TTC



### PLATEAU PAD THAÏ

**Plat :** Nouilles soba, légumes, émincé de poulet en salaison, cacahuètes, sauce thaï au soja et sésame.

22,00€ HT | 24,20€ TTC



### PLATEAU POULET THAÏ SAUCE CURRY ROUGE

**Plat :** Riz basmati, émincé de poulet en salaison, sauce coco et curry rouge.

20,00€ HT | 22,00€ TTC



### PLATEAU DHAL

**Plat :** Lentilles corail aux épices et lait de coco accompagnées de riz basmati et épinards frais.

18,00€ HT | 19,80€ TTC



### PLATEAU POLENTA DELLA MAMMA

**Plat :** Polenta, saumon cuit vapeur, légumes méditerranéens grillés, sauce tomate, épinards frais.

23,00€ HT | 25,30€ TTC

### PLATEAU PENNE CAPRA

**Plat :** Penne, émincé de poulet en salaison, crème liquide, épinards frais, fromage de chèvre.

22,00€ HT | 24,20€ TTC



# LES PLATEAUX SANDWICHS

Valeurs sûres à croquer.



## COMPOSITION DE VOTRE PLATEAU-REPAS :

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



### PLATEAU GASCON

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

16,00€ HT | 17,60€ TTC



### PLATEAU NEW-YORKAIS

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

16,00€ HT | 17,60€ TTC



### PLATEAU SURFEUR

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

16,00€ HT | 17,60€ TTC



### PLATEAU RAGNAR

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

16,00€ HT | 17,60€ TTC



### PLATEAU WRAP ALPIN

Galette de blé, bresaola, tomates mi-séchées, pesto, grana padano, roquette.

16,00€ HT | 17,60€ TTC



### PLATEAU CHÈVROU

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

16,00€ HT | 17,60€ TTC



### PLATEAU WRAP PIRATE

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

16,00€ HT | 17,60€ TTC



### PLATEAU WRAP CAJUN

Galette de blé, guacamole, fromage de chèvre, patate douce grillée, mayonnaise et épinards.

16,00€ HT | 17,60€ TTC



### PLATEAU ROSETTE

Baguette, rosette, beurre, cornichons extra fins.

16,00€ HT | 17,60€ TTC



### PLATEAU ERBE ITALIANE

Pain aux céréales, mozzarella, tomates mi-séchées, mélange d'herbes italiennes, roquette.

16,00€ HT | 17,60€ TTC



### PLATEAU BÉARNAIS

Baguette, émincé de bœuf, sauce à la béarnaise.

16,00€ HT | 17,60€ TTC



### PLATEAU WRAP VERDE

Galette de blé, avocat, crème de roquette, concombre, roquette.

16,00€ HT | 17,60€ TTC



## LES BUFFETS

*Tous les goûts sur la table.*

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.

Portion 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

*Pour partager sans compter.*

BUFFET SALÉ



## LA PLANCHE FROMAGE AOP

Assortiment de fromages AOP, beurre. Pains issu de farine Label Rouge.

10 portions

49,00€ HT | 53,90€ TTC



## LA PLANCHE CHARCUTERIE BASQUE

Assortiment de charcuteries basques, cornichons, oignons rouges rotis. Pains issu de farine Label Rouge.

15 portions

53,00€ HT | 58,30€ TTC

## LA PLANCHE POULET THYM CITRON

Filets de poulet au thym et citron, tomates cerises, mayonnaise. Pain issu de farine Label Rouge.

10 portions

46,00€ HT | 50,60€ TTC

## LA PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE BASQUE ET FROMAGES AOP

Assortiment de charcuteries basques, fromages AOP, beurre. Pains issu de farine Label Rouge.

15 portions

55,00€ HT | 60,50€ TTC

## LA PLANCHE SAUMON FUMÉ

Tranches de saumon fumé, fromage fouetté aux herbes, citron. Pain multicéréales issu de farine Label Rouge.

15 portions

73,00€ HT | 80,30€ TTC



## LES BOXS

*L'occasion est trop bonne.*

BUFFET SALÉ



### LES PETITS BUNS - ÉMINCÉ DE BŒUF & ÉMINCÉ DE POULET

20 portions 54,00€ HT | 59,40€ TTC

### LES PETITS BUNS - THON ET SAUMON FUMÉ À CHAUD

20 portions 56,00€ HT | 61,60€ TTC

### LES PETITS BUNS - ŒUF MIMOSA & CAROTTE HOUMOUS

20 portions 54,00€ HT | 59,40€ TTC

VEGÉ

### LES MINI SALADES CRUDITÉS

Carottes & crudités pad thaï & légumes méditerranéens.

9 portions

31,00€ HT | 34,10€ TTC



VEGÉ

### LES MINI SALADES PÂTES

Saumon fumé à chaud & bœuf & poulet.

9 portions

31,00€ HT | 34,10€ TTC



*Des mélanges hauts en saveurs.*



VEGÉ

### LA BOX CRUDITÉS

Assortiment de :

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

12 portions 48,00€ HT | 52,80€ TTC



### LES MINI SALADES MIXTES

Quinoa, poulet & crudités pad thaï, bœuf & fusilli sauce vierge, thon.

9 portions

31,00€ HT | 34,10€ TTC



VEGÉ

### LES MINI SALADES VEGE

Quinoa légumes verts & crudités sauce pad thaï & céréales riste d'aubergine.

9 portions

31,00€ HT | 34,10€ TTC



### LES MINI SANDWICHES

Poulet tandoori & fromage de chèvre miel noix.

8 portions 29,00€ HT | 31,90€ TTC

*À la hauteur de votre appétit.*



VEGÉ

### LES DUO WRAPS - CAROTTE HOUMOUS & FALAFEL BETTERAVE

14 portions 42,00€ HT | 46,20€ TTC

### LES DUO WRAPS - ÉMINCÉ DE POULET & BRESAOLA

14 portions 42,00€ HT | 46,20€ TTC



## Une touche d'exotisme.



### LES BAO CRUDITÉS

Assortiment de pains bao, mélange de crudités à la sauce pad thaï et cacahuètes.

10 portions

35,00€ HT | 38,50€ TTC



### LES BAO SAUMON

Assortiment de pains bao, effeuillé saumon fumé à chaud, fromage frais, avocat, concombre.

10 portions

38,00€ HT | 41,80€ TTC



### LES BAO POULET

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

10 portions

35,00€ HT | 38,50€ TTC



### LA GRANDE SALADE FUSILLI AU PESTO ROUGE, ÉMINCÉ DE POULET

12 portions

47,00€ HT | 51,70€ TTC

### LA GRANDE SALADE FUSILLI À LA SAUCE BÉARNAISE, ÉMINCÉ DE BŒUF

12 portions

49,00€ HT | 53,90€ TTC



### LA GRANDE SALADE FUSILLI À LA SAUCE VIERGE, THON

12 portions

49,00€ HT | 53,90€ TTC



### LA GRANDE SALADE CÉRÉALES À LA SAUCE AGRUMES, CRUDITÉS

12 portions

47,00€ HT | 51,70€ TTC





# LES BOXS

Parfaitement irrésistibles.



## LE TRIO DE VERRINES

Onctueux citron & purée de pommes crumble & banoffee.

9 portions 35,00€ HT | 38,50€ TTC



## LES GOURMANDISES SUCRÉES

Verrine fromage blanc au brownie et sirop de macadamia & cookie & cakes.

10 portions 40,00€ HT | 44,00€ TTC



## LES DOUCEURS D'ENFANCE

Muffin arôme vanille & financier & cake citron & cookie.

12 portions 39,00€ HT | 42,90€ TTC



## LES DOUCEURS SUCRÉES

Muffin chocolat & madeleine pâte à tartiner & cake chocolat & brownie.

12 portions 41,00€ HT | 45,10€ TTC



## LES DESSERTS PÂTISSIERS

Assortiment de 6 desserts parmi cette sélection :

- Cheese cake San Sebastien • Tartelettes pommes
- Tartelette citron • Tartelette tatin • Macaron chocolat cœur praliné • Mi-cuit chocolat sans gluten.

6 portions 41,00€ HT | 45,10€ TTC



## LES DESSERTS GOURMANDS CHOCOLAT SANS GLUTEN

Assortiment de :

- Macarons chocolat cœur praliné • Mi-cuit chocolat.

9 portions 37,00€ HT | 40,70€ TTC

## LES GOURMANDISES

*Gourmandise droit devant !*

BUFFET SUCRÉ



**LA GRANDE SALADE DE FRUITS ET MENTHE**

12 portions

42,00€ HT | 46,20€ TTC



**LA TARTE POMME RHUBARBE**

10 portions

44,00€ HT | 48,40€ TTC



**LA TARTE POMME BIO**

12 portions

44,00€ HT | 48,40€ TTC



**LE FLAN**

12 portions

46,00€ HT | 50,60€ TTC



**LE MOELLEUX CHOCOLAT BIO**

12 portions

46,00€ HT | 50,60€ TTC

*Une petite soif ?*

### PACK BOISSON TEA TIME

Assortiment de thé Bio et gourmandises sucrées.

8/10 personnes

30,00€ HT | 33,00€ TTC





# LES COCKTAILS

*Célébrez tout avec goût !*

COCKTAIL SALÉ

Avec ses 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.

class' croute

## 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

**ET POUR LES BOISSONS**  
Prévoir 1 bouteille pour 5 personnes.





#### LES MINI TARTELETTES VÉGÉ

Riste aubergine, brebis & radis, crème de roquette & houmous truffe d'été.

30 pièces

50,00€ HT | 55,00€ TTC



#### LES MINI TARTELETTES TERRE ET MER

Jambon cuit & thon & jambon sec.

30 pièces

50,00€ HT | 55,00€ TTC

#### LES BROCHETTES VÉGÉ

Assortiment de brochettes :

• Pomme, raisin, comté • Tomato cerise, mozzarella, concombre.

24 pièces

35,00€ HT | 38,50€ TTC



#### LES BROCHETTES SAUMON

Assortiment de brochettes :

• Saumon fumé, mozzarella, épinard • Saumon fumé, ananas, épinard.

24 pièces

39,00€ HT | 42,90€ TTC



#### LES BROCHETTES CHARCUTERIE

Assortiment de brochettes :

• Jambon sec, ananas, mozzarella • Rosette, cornichon, comté.

24 pièces

35,00€ HT | 38,50€ TTC



## LES MINI MORICETTES®

COCKTAIL SALÉ

*Les croquer, c'est les adorer.*

### LES MINI MORICETTES MIXTES

Thon & émincé de poulet & émincé de bœuf.

24 pièces

49,00€ HT | 53,90€ TTC



### LES MINI MORICETTES VÉGÉ

Oeuf mimosa & falafel betterave & tomates séchées.

24 pièces

49,00€ HT | 53,90€ TTC



### LES MINI WRAPS MIXTES

Carotte houmous & bresaola & thon & avocat & falafel betterave.

40 pièces

59,00€ HT | 64,90€ TTC



## LES MINI BRIOCHES

### LES MINI BRIOCHES MIXTES

Effeuillé de saumon fumé à chaud & émincé de poulet.

25 pièces

38,00€ HT | 41,80€ TTC



### LES MINI BRIOCHES VÉGÉ

Oeuf mimosa & carotte houmous.

25 pièces

38,00€ HT | 41,80€ TTC

VÉGÉ

# LES INTEMPORELS

*Vos papilles disent oui !*

COCKTAIL SALÉ



## LE TRIO DE MINI BURGERS

Assortiment de burgers :

- Fromage
- Rossini
- Bacon

15 pièces

54,00€ HT | 59,40€ TTC

## LES MINI MUFFINS

Jambon & tomate & petits pois & carotte.

40 pièces

55,00€ HT | 60,50€ TTC



## L'ASSORTIMENT TEX MEX VÉGÉ

Bouchées végétales.

28 pièces

47,00€ HT | 51,70€ TTC



## LES MINI MADELEINES

Pesto & olives & curry & fromage.

40 pièces

47,00€ HT | 51,70€ TTC



## LES MINI QUICHES SALÉES

Champignon & tartiflette & saumon  
& tomates chèvre & choux fleur  
brocoli.

50 pièces

58,00€ HT | 63,80€ TTC



## LES MINI SANDWICHES NOMADES

Assortiment de :

- 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

79,00€ HT | 86,90€ TTC



## LES CANAPÉS VÉGÉ

Burgers & sandwichs club & cakes & blinis.

54 pièces

79,00€ HT | 86,90€ TTC



# LES DÉLICES

*On y revient forcément.*

COCKTAIL SUCRÉ

class' croute

## LES MINI TARTELETTES PLAISIR

Crème citron & compotée de pomme & mousse chocolat.

30 pièces

47,00€ HT | 49,59€ TTC



## LES VERRINES PLAISIR

Fromage blanc fraise & mousse au chocolat & mascarpone caramel.

25 pièces

40,00€ HT | 42,20€ TTC



## LES VERRINES SUCRÉES

Chocolat & citron & tiramisu & vanille, framboise.

36 pièces

66,00€ HT | 69,63€ TTC



## LES MINI MIRLITONS

Chocolat & pommes caramel & abricot pistache & noix de coco & griotte amande & noisette.

40 pièces

55,00€ HT | 58,03€ TTC



## LES MINI PÂTISSERIES

Macaron & coulant choco & canelé & pastel de nata.

48 pièces

44,00€ HT | 46,42€ TTC

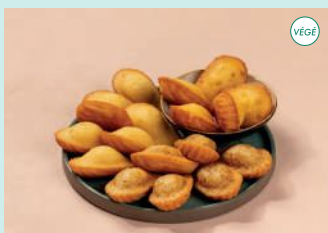
### LES MINI FONDANTS CHOCOLAT

40 pièces

44,00€ HT | 46,42€ TTC



VÉGÉ



VÉGÉ

### LES MINI MADELEINES

Nature & vanille & agrume.

40 pièces

39,00€ HT | 41,15€ TTC

### LES PETITS FOURS PASTEL

Tartelettes & entremets & fondants & financiers.

48 pièces

66,00€ HT | 69,63€ TTC



VÉGÉ

### LES PETITS FOUR CLASS'

Tartelettes & brownies & financiers & éclairs & entremets & croquants.

48 pièces

71,00€ HT | 74,91€ TTC

### LES MOELLEUX PÉCAN

Mini cakes au caramel, pommes et noix de pécan.

24 pièces

51,00€ HT | 53,81€ TTC



VÉGÉ



VÉGÉ



VÉGÉ

### LES MACARONS

Vanille & pistache & chocolat & café & framboise & citron.

36 pièces

44,00€ HT | 46,42€ TTC



VÉGÉ

### LES MINI PASTEIS DE NATA

40 pièces

44,00€ HT | 46,42€ TTC



VÉGÉ

### LES MINI CANELÉS

40 pièces

30,00€ HT | 31,65€ TTC



## LES PETITS DÉJEUNERS

class'  
crouste

*Petit-déjeuner  
comme  
il vous plaît*



### 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.

Minimum commande 5 personnes

8,40€ HT | 9,24€ TTC



### 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

63,00€ HT | 66,47€ TTC





#### BOX BUN BACON

Bun feuilleté pur beurre au bacon, sauce caesar, œuf poché.

8 portions

46,00€ HT | 50,60€ TTC

#### BOX BUN SAUMON

Bun feuilleté pur beurre au saumon fumé, fromage fouetté aux herbes, concombre et oignons rouges rôtis.

8 portions

48,00€ HT | 52,80€ TTC



#### 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, des serviettes et des gobelets.

8/10 personnes

79,00€ HT | 86,90€ TTC



#### ASSORTIMENT BRIOCHE PAIN PERDU

Assortiment de :

- Palmier pur beurre
- Brioche façon pain perdue
- Feuilleté pur beurre.

8/10 personnes

36,00€ HT | 37,98€ TTC



#### LA CORBEILLE DE FRUITS

Assortiment de fruits frais du moment selon arrivage.

Environ 1,5kg

49,00€ HT | 51,70€ TTC



#### ASSORTIMENT GRANOLA POMME

Assortiments de verrines :

- Fromage blanc et purée de pommes
- Fromage blanc, compotée de fraises et muesli.

9 portions

36,00€ HT | 39,60€ TTC

*Une petite soif ?*

#### PACK BOISSON PETIT DEJ

Assortiment de thé Bio, café Bio et jus d'orange.

8/10 personnes

30,00€ HT | 33,00€ TTC



À L'HEURE  
DU DÉJEUNER

*La pause  
déjeuner  
approche...*

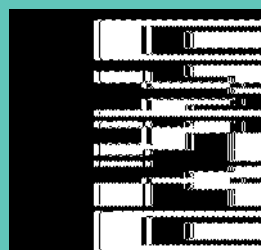
class'  
croute



Salades, sandwichs, plats  
chauds... Pour votre pause du  
midi, profitez de nos offres  
savoureuses et équilibrées en  
commande groupée.



Retrouvez toutes  
les informations  
sur notre offre déjeuner



LES  
BOISSONS

## CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 75CL

16,00€ HT | 19,20€ TTC

## SAUVIGNON BLANC IGP 75CL

18,00€ HT | 21,60€ TTC

## CHABLIS LES CHARMES DU VERGER 75CL

33,00€ HT | 39,60€ TTC

## CÔTES DU RHÔNE ROUGE 75CL

18,00€ HT | 21,60€ TTC

## BORDEAUX ROUGE AOP 75CL

22,00€ HT | 26,40€ TTC

## SAUMUR CHAMPIGNY ROUGE AOP 75CL

18,00€ HT | 21,60€ TTC

## CHAMPAGNE VRANKEN BRUT 75CL

39,00€ HT | 46,80€ TTC

## CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROYAL 75CL

63,00€ HT | 75,60€ TTC

## CRÉMANT D'ALSACE 75CL

25,00€ HT | 30,00€ TTC

## JUS PLEIN FRUIT ANANAS 1L

Jus d'ananas à base de concentré.

6,90€ HT | 7,28€ TTC

## JUS PLEIN FRUIT MULTIFRUIT 1L

Jus et purées à base de concentrés de 8 fruits.

6,90€ HT | 7,28€ TTC

## JUS PLEIN FRUIT ORANGE 1L

Pur jus d'orange pressée.

6,90€ HT | 7,28€ TTC

## JUS PLEIN FRUIT PAMPLEMOUSSE 1L

Jus de pamplemousse à base de concentré.

6,90€ HT | 7,28€ TTC

## JUS PLEIN FRUIT RAISIN 1L

Pur jus de raisin pressé.

6,90€ HT | 7,28€ TTC

## JUS PLEIN FRUIT POMME GALA 1L

Pur jus de pomme pressée trouble.

6,90€ HT | 7,28€ TTC

## VITTEL BOUTEILLE VERRE 75CL

7,00€ HT | 7,39€ TTC

## SAN PELLEGRINO BOUTEILLE VERRE 75CL

7,00€ HT | 7,39€ TTC

## VITTEL 1L

3,70€ HT | 3,90€ TTC

## PERRIER 1L

3,70€ HT | 3,90€ TTC

## SAN PELLEGRINO 1L

3,70€ HT | 3,90€ TTC



# LES SERVICES

## OÙ COMMANDER ?

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

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

**CONFIRMATION :** Toute commande non passée sur le site [classcroute.com](https://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](mailto: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://classcroute.com) ou à contacter votre restaurant dont les coordonnées sont au dos de cette carte.

**2024 / 2025 :** 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://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](https://www.mangerbouger.fr)

IDENTIFIANT UNIQUE  
FR216887\_01GNHD

## NOS ENGAGEMENTS

DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ...  
RIEN D'AUTRE À AJOUTER !

HUILE DE PALME  
**0%**  
ET DE COCO

ÉMINCÉS  
DE POULETS  
**100%**  
FRANÇAIS

JAMBON CUIT  
**0**  
NITRITE

ADDITIFS CONTROVERSÉS  
**50**  
EXCLUS

DES CUISINES  
DE PROXIMITÉ

CUISINES  
**72**  
LOCALES

**28<sup>T</sup>**  
ÉCONOMISÉES

DES EMBALLAGES ÉCO-RESPONSABLES

28 tonnes économisées chaque année depuis 2019  
grâce à l'écoconception de nos emballages.

DES ÉQUIPES EXPERTES  
ET MOTIVÉES

LIVREURS  
**100%**  
SALARIÉS



DES EMBALLAGES  
SOLIDAIRES

310 000 kits de couverts  
produits par notre partenaire  
certifié ESAT (Entreprise et  
Service d'Aide par le Travail).



# class'croute

**Saint-Ouen sur Seine**

## SAINT OUEN

COMMERÇANT INDÉPENDANT

class'croute - **LE LAB Eurl**

50 Avenue Gabriel Péri  
93400 SAINT OUEN

NOUS LIVRONS LES COMMUNES DE :

**Aubervilliers, Bobigny, Bois-Colombes, Bondy, Bougival, Clichy, Colombes, Courbevoie, Epinay-Sur-Seine, Groslay  
La Celle-Saint-cloud, La Courneuve, La Garenne-Colombes, Le Pré-Saint-Gervais, Les Lilas, Levallois-Perret, l'île-Saint-Denis  
Montmagny, Nanterre, Neuilly-sur-Seine, Noisy-le-Sec, Pantin, Pierrefitte-sur-Seine, Puteaux, Romainville, Rueil-Malmaison  
Saint-Cloud, Saint -Ouen, Sarcelle, Stain, Suresnes, Villetaneuse, Zone EMGP des Portes de Paris (Aubervilliers & Saint-Denis)**

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

POUR NOUS CONTACTER

Tél : 01 49 21 20 22 (ligne renvoyée jusqu'à 20h sur un portable)

email: [saintouen@classcroute.com](mailto:saintouen@classcroute.com)

#### MINIMUM DE COMMANDE ET DÉLAIS DE LIVRAISON

Un menu ou équivalent.

Délais de livraison :

En fonction des conditions climatiques, les conditions  
de circulation de 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 7h00 à 20h00

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.