class' croute

L'APPÉTIT VIENT EN PARTAGEANT

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



Collection 2024



SOMMAIRE

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

14 ..... **BUFFETS**
SALÉS - SUCRÉS

20 ..... **COCKTAILS**
SALÉS - SUCRÉS

26 ..... **PETITS-DÉJEUNERS**

class' croute





UN NOUVEAU CHAPITRE GOURMAND

Chez class'croute, nous considérons chaque plat comme une histoire à partager. C'est pourquoi nous nous attachons à sélectionner les meilleurs ingrédients pour que nos recettes se racontent avec passion et gourmandise.

L'exigence quant à la qualité de nos produits constitue depuis toujours le socle de notre approche culinaire. Aujourd'hui, parce que notre conviction RSE est plus forte que jamais, nous avons décidé d'exclure totalement les huiles de palme et de coco de toutes nos recettes, ainsi que 50 additifs controversés.

Mais nos engagements ne s'arrêtent pas là. Ils se reflètent également dans le travail quotidien de nos équipes animées par un objectif galvanisant : préparer des recettes originales signées class'croute dans nos 72 ateliers répartis dans toute la France, au plus près de vos entreprises.

Notre nouvelle collection, nous l'avons imaginée pour vous faire ressentir l'amour et la passion du métier dans chacun de nos plats. Que ce soit pour accompagner une réunion de travail, célébrer un succès de votre entreprise ou simplement partager un repas entre collègues, nous vous remercions de nous accorder une place de choix dans vos moments gourmands. Cette confiance nous fait chaud au cœur et nous motive à honorer une belle responsabilité : celle de prendre soin de votre appétit une année de plus.

Il est temps de vous laisser découvrir notre nouvelle carte, qui nous l'espérons, vous régalera durant les beaux jours grâce à nos créations culinaires délicieusement class'croute.

REPAS DÉLICIEUX : ET VOILÀ LE TRAVAIL !



class' croute

Dans votre entreprise, class'croute 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 **15,90€ HT** à
19,90€ 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 **20,90€ HT** à
29,90€ 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 **34,90€ HT** à
35,90€ HT



LES CLASSIC

Classique mais toujours class'



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.

29,90€ HTT | **32,89€ 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.

29,90€ HTT | **32,89€ 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.

24,90€ HTT | **27,39€ 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.

28,90€ HTT | **31,79€ 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.

100% RECYCLABLE · 0 PLASTIQUE · COMMANDABLE LE JOUR MÊME





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.

26,90€ HT | 29,59€ TTC

L'ADOUR
Entrée : Œuf mayonnaise réhaussé de sauce vierge, roquette.
Plat : Emincé de poulet en salaison, salade de penne, tartare de tomates aux herbes italiennes.

21,90€ HT | 24,09€ 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.

20,90€ HT | 22,99€ TTC





L'ISLE
Entrée : Gratin de légumes du jardin à l'emmental et pousses d'épinard.
Plat : Poisson blanc et sauce crémée chimichurri, riz basmati, tartare de tomates.

24,90€ HT | 27,39€ 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.

25,90€ HT | 28,49€ 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.

23,90€ HT | 26,29€ TTC



LES PREMIUM

Ils ont le chic pour vous régaler.



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.

100% RECYCLABLE · 0 PLASTIQUE · COMMANDABLE LE JOUR MÊME

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.

35,90€ HT | **39,49€ 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.

34,90€ HT | **38,39€ 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.

34,90€ HT | **38,39€ 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.

34,90€ HT | **38,39€ TTC**

LES BISTROT

Le restau vient à vous.

PLATS NOUVEAU À RECHAUFFER

100% RECYCLABLE

COMMANDABLE LE JOUR MÊME





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 VIKING

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

16,90€ HT | 18,59€ TTC



PLATEAU SALADE SICILIENNE

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

16,90€ HT | 18,59€ TTC



PLATEAU SALADE ARTISHOW

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

17,90€ HT | 19,69€ TTC



PLATEAU SALADE ÉBOURIFFANTE

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

17,90€ HT | 19,69€ TTC



PLATEAU SALADE TOSCANE

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

17,90€ HT | 19,69€ TTC



PLATEAU SALADE CÉSAR

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

16,90€ HT | 18,59€ 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.

17,90€ HT | 19,69€ 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.

17,90€ HT | 19,69€ TTC

class' croute

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

18,90€ HT | 20,79€ TTC



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

17,90€ HT | 19,69€ 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.

19,90€ HT | 21,89€ TTC



PLATEAU POISSON CHIMICHURRI
Plat : Riz basmati, poisson blanc, mélange de légumes, sauce crème chimichurri.

19,90€ HTT | 21,89€ TTC





PLATEAU TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS
Plat : Pâtes tortelloni à la ricotta et aux épinards, crème tomatée, grana padano.

16,90€ HT | 18,59€ TTC



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

18,90€ HT | 20,79€ TTC



PLATEAU POULET THAÏ SAUCE CURRY ROUGE
Plat : Riz basmati, émincé de poulet en salaison, sauce coco et curry rouge.

16,90€ HT | 18,59€ TTC



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

15,90€ HT | 17,49€ TTC



PLATEAU POLENTA DELLA MAMMA
Plat : Polenta, saumon cuit vapeur, légumes méditerranéens grillés, sauce tomate, épinards frais.

19,90€ HT | 21,89€ TTC

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

18,90€ HT | 20,79€ TTC



LES PLATEAUX SANDWICHS



COMPOSITION DE VOTRE PLATEAU-REPAS :

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



PLATEAU JAMBON FROMAGE
Baguette, jambon cuit, meule du Doubs, mayonnaise, batavia.

13,90€ HT | 15,29€ TTC



PLATEAU CLUB MIMOSA
Pain de mie, œuf dur, mayonnaise, coleslaw, pousses d'épinard.

14,40€ HT | 15,84€ TTC



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

13,90€ HT | 15,29€ TTC



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

13,90€ HT | 15,29€ TTC



PLATEAU SURFEUR
Baguette, thon, tomate, oeuf dur, mayonnaise, batavia, pesto et basilic frais.

13,90€ HT | 15,29€ TTC



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

13,90€ HT | 15,29€ TTC



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

14,40€ HT | 15,84€ TTC



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

13,90€ HT | 15,29€ TTC



PLATEAU WRAP PIRATE
Galette de blé, tartinade de thon au pesto, tomate, batavia, œuf dur.

14,40€ HT | 15,84€ TTC



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

14,40€ HT | 15,84€ TTC



PLATEAU ROSETTE
Baguette, rosette, beurre, cornichons extra fins.

13,90€ HT | 15,29€ TTC



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

13,90€ HT | 15,29€ TTC



PLATEAU BÉARNAIS
Baguette, émincé de bœuf, sauce à la béarnaise.

13,90€ HT | 15,29€ TTC



PLATEAU WRAP VERDE
Galette de blé, avocat, crème de roquette, concombre, roquette.

14,40€ HT | 15,84€ 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 !

class' croute

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.



LA PLANCHE FROMAGE AOP
Assortiment de fromages AOP, beurre. Pains issu de farine Label Rouge.
10 portions
39,90€ HT | 43,89€ TTC



LA PLANCHE CHARCUTERIE BASQUE
Assortiment de charcuteries basques, cornichons, oignons rouges rotis. Pains issu de farine Label Rouge.
15 portions
59,90€ HT | 65,89€ TTC

LA PLANCHE POULET THYM CITRON
Filets de poulet au thym et citron, tomates cerises, mayonnaise. Pain issu de farine Label Rouge.
10 portions **42,90€ HT** | 47,19€ TTC

LA PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE BASQUE ET FROMAGES AOP
Assortiment de charcuteries basques, fromages AOP, beurre. Pains issu de farine Label Rouge.
15 portions **56,90€ HT** | 62,59€ TTC

LA PLANCHE SAUMON FUMÉ
Tranches de saumon fumé, fromage fouetté aux herbes, citron. Pain multicéréales issu de farine Label Rouge.
15 portions **59,90€ HT** | 65,89€ TTC

LES BOXS

L'occasion est trop bonne.

BUFFET SALÉ



LES PETITS BUNS - ÉMINCÉ DE BŒUF & ÉMINCÉ DE POULET
20 portions — **47,90€ HT** | 52,69€ TTC

LES PETITS BUNS - THON ET SAUMON FUMÉ À CHAUD
20 portions — **47,90€ HT** | 52,69€ TTC

LES PETITS BUNS - ŒUF MIMOSA & CAROTTE HOUMOUS
20 portions — **47,90€ HT** | 52,69€ TTC

class' croute

LES MINI SALADES CRUDITÉS
Carottes & crudités pad thaï & légumes méditerranéens.
9 portions
23,90€ HTT | 26,29€ TTC



LES MINI SALADES PÂTES
Saumon fumé à chaud & bœuf & poulet.
9 portions
26,90€ HT | 29,59€ TTC





LES MINI SALADES MIXTES
Quinoa, poulet & crudités pad thaï, bœuf & fusilli sauce vierge, thon.
9 portions
26,90€ HT | 29,59€ TTC



LES MINI SALADES VEGE
Quinoa légumes verts & crudités sauce pad thaï & céréales riste d'aubergine.
9 portions
23,90€ HT | 26,29€ TTC

Des mélanges hauts en saveurs.



LA BOX CRUDITÉS
Assortiment de :
• Carotte • Concombre • Radis • Tomates cerises
Accompagnés de fromage fouetté aux herbes et de sauce moutarde miel.
12 portions — **36,90€ HT** | 40,59€ TTCC



LES MINI SANDWICHS
Poulet tandoori & fromage de chèvre miel noix.
8 portions — **25,90€ HT** | 28,49€ TTC

À la hauteur de votre appétit.



LES DUO WRAPS - THON & SAUMON CRU
14 portions
44,90€ HT | 49,39€ TTC

LES DUO WRAPS - CAROTTE HOUMOUS & FALAFEL BETTERAVE
14 portions — **41,90€ HT** | 46,09€ TTC

LES DUO WRAPS - ÉMINCÉ DE POULET & BRESAOLA
14 portions — **39,90€ HT** | 43,89€ TTC

Une touche d'exotisme.



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

10 portions

27,90€ HT | 30,69€ TTC



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

10 portions

30,90€ HT | 33,99€ TTC



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

10 portions

27,90€ HT | 30,69€ TTC

LA GRANDE SALADE FUSILLI AU PESTO ROUGE, ÉMINCÉ DE POULET
12 portions 36,90€ HT | 40,59€ TTC

LA GRANDE SALADE FUSILLI À LA SAUCE BÉARNAISE, ÉMINCÉ DE BŒUF
12 portions 39,90€ HT | 43,89€ TTC

LA GRANDE SALADE FUSILLI À LA SAUCE VIERGE, THON
12 portions 34,90€ HT | 38,39€ TTC

LA GRANDE SALADE CÉRÉALES À LA SAUCE AGRUMES, CRUDITÉS
12 portions 36,90€ HT | 40,59€ TTC

LES BOXS

Parfaitement irrésistibles.

BUFFET SUCRÉ

class' croute



LE TRIO DE VERRINES
Onctueux citron & purée de pommes crumble & banoffee.

9 portions **22,90€ HT** | 25,19€ TTC



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

10 portions **22,90€ HT** | 25,19€ TTC



LES DOUCEURS D'ENFANCE
Muffin arôme vanille & financier & cake citron & cookie.

12 portions **26,90€ HT** | 29,59€ TTC



LES DOUCEURS SUCRÉES
Muffin chocolat & madeleine pâte à tartiner & cake chocolat & brownie.

12 portions **32,90€ HT** | 36,19€ TTC



LES DESSERTS PÂTISSIERS
Assortiment de 6 desserts parmis cette sélection* :
• Cheese cake San Sebastien • Tartelettes pommes • Tartelette citron • Tartelette tatin • Macaron chocolat cœur praliné • Mi-cuit chocolat sans gluten.

6 portions **35,20€ HT** | 38,72€ TTC



LES DESSERTS GOURMANDS CHOCOLAT SANS GLUTEN
Assortiment de :
• Macarons chocolat cœur praliné • Mi-cuit chocolat.

9 portions **31,90€ HT** | 35,09€ TTC

* Selon disponibilité du restaurant

LES GOURMANDISES

Gourmandise droit devant !



LA GRANDE SALADE DE FRUITS ET MENTHE
12 portions — **36,90€ HT** I 40,59€ TTC



LA TARTE POMME BIO
12 portions — **34,90€ HT** I 38,39€ TTC



LA TARTE POMME RHUBARBE
10 portions — **28,90€ HT** I 31,79€ TTC



LE FLAN
12 portions — **39,90€ HT** I 43,89€ TTC



LE MOELLEUX CHOCOLAT BIO
12 portions — **39,90€ HT** I 43,89€ TTC

Une petite soif ?

PACK BOISSON TEA TIME
Assortiment de thé Bio et gourmandises sucrées.
8/10 personnes

26,90€ HT I 29,59€ TTC

LES COCKTAILS

Célebrez tout avec goût !

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.



COCKTAIL, CHOISISSEZ LA BONNE FORMULE !

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

	Cocktail **APÉRITIF** 1H	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
39,90€ HT I 43,89€ TTC



LES MINI TARTELETTES TERRE ET MER
Jambon cuit & thon & jambon sec.
30 pièces
39,90€ HT I 43,89€ TTC

LES BROCHETTES VÉGÉ
Assortiment de brochettes :
• Pomme, raisin, comté • Tomate cerise, mozzarella, concombre.
24 pièces **24,90€ HT** I 27,39€ TTC

LES BROCHETTES SAUMON
Assortiment de brochettes :
• Saumon fumé, mozzarella, épinard • Saumon fumé, ananas, épinard.
24 pièces **32,90€ HT** I 36,19€ TTC

LES BROCHETTES CHARCUTERIE
Assortiment de brochettes :
• Jambon sec, ananas, mozzarella • Rosette, cornichon, comté.
24 pièces **26,90€ HT** I 29,59€ TTC

COCKTAIL SALÉ

LES MINI MORICETTES®

Les croquer, c'est les adorer.

LES MINI MORICETTES MIXTES
Thon & émincé de poulet & émincé de bœuf.
24 pièces

45,90€ HT | **50,49€ TTC**



LES MINI MORICETTES VÉGÉ
Oeuf mimosa & falafel betterave & tomates séchées.
24 pièces

46,90€ HT | **51,59€ TTC**





LES MINI WRAPS MIXTES
Carotte houmous & bresaola & thon & avocat & falafel betterave.
40 pièces

34,90€ HT | **38,39€ TTC**

class' croute

LES MINI BRIOCHES



LES MINI BRIOCHES MIXTES
Effeuillé de saumon fumé à chaud & émincé de poulet.
25 pièces

32,90€ HT | **36,19€ TTC**



LES MINI BRIOCHES VÉGÉ
Oeuf mimosa & carotte houmous.
25 pièces

29,90€ HT | **32,89€ TTC**

LES INTEMPORELS

Vos papilles disent oui !



LE TRIO DE MINI BURGERS

Assortiment de burgers :
- Fromage
- Rossini
- Bacon

15 pièces **42,90€ HT** | 47,19€ TTC

LES MINI MUFFINS

Jambon & tomate & petits pois & carotte.

40 pièces

52,90€ HT | 58,19€ TTC





L'ASSORTIMENT TEX MEX VÉGÉ

Bouchées végétales.

28 pièces

32,90€ HT | 36,19€ TTC





LES MINI QUICHES SALÉES

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

50 pièces

52,90€ HT | 58,19€ TTC

LES MINI MADELEINES

Pesto & olives & curry & fromage.

40 pièces

35,90€ HT | 39,49€ TTC



LES CANAPÉS VÉGÉ

Burgers & sandwichs club & cakes & blinis.

54 pièces

64,90€ HT | 71,39€ TTC



LES MINI SANDWICHS 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 thaï curry • Pain au pavot, truite fumée, raifort

35 pièces **64,90€ HT** | 71,39€ TTC

LES DÉLICES

On y revient forcément.

COCKTAIL SUCRÉ

class' croute

LES MINI TARTELETTES PLAISIR
Crème citron & compotée de pomme & mousse chocolat.

30 pièces — **35,90€ HT** | 37,87€ TTC



LES VERRINES PLAISIR
Fromage blanc fraise & mousse au chocolat & mascarpone caramel.

25 pièces — **35,90€ HT** | 37,87€ TTC



LES VERRINES SUCRÉES
Chocolat & citron & tiramisu & vanille, framboise.

36 pièces

54,90€ HT | 57,92€ TTC





LES MINI MIRLITONS
Chocolat & pommes carmel & abricot pistache & noix de coco & griotte amande & noisette.

40 pièces — **46,90€ HT** | 49,48€ TTC



LES MINI PÂTISSERIES
Macaron & coulant choco & canelé & pastel de nata.

48 pièces — **37,90€ HT** | 39,98€ TTC

LES MINI FONDANTS CHOCOLAT
40 pièces

36,90€ HT I **38,93€ TTC**





LES PETITS FOUR CLASS'
Tartelettes & brownies & financiers & éclairs & entremets & croquants.

48 pièces

59,90€ HT I **63,19€ TTC**



LES MINI MADELEINES
Nature & vanille & agrume.

40 pièces

30,90€ HT I **32,60€ TTC**

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

24 pièces

39,90€ HT I **42,09€ TTC**





LES PETITS FOURS PASTEL
Tartelettes & entremets & fondants & financiers.

48 pièces

54,90€ HT I **57,92€ TTC**



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

36 pièces

37,90€ HT I **39,98€ TTC**



LES MINI PASTEIS DE NATA
40 pièces

36,90€ HT I **38,93€ TTC**



LES MINI CANELÉS
40 pièces

24,90€ HT I **26,27€ TTC**

LES PETITS DÉJEUNERS

class' croute

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

7,90€ HT | 8,69€ 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

39,90€ HT | 42,09€ TTC





BOX BUN BACON
Bun feuilleté pur beurre au bacon, sauce caesar, œuf poché.
8 portions

42,90€ HT I 47,19€ TTC

BOX BUN SAUMON
Bun feuilleté pur beurre au saumon fumé, fromage fouetté aux herbes, concombre et oignons rouges rôtis.
8 portions

46,90€ HT I 51,59€ 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

59,90€ HT I 65,89€ TTC



ASSORTIMENT BRIOCHE PAIN PERDU
Assortiment de :
- Palmier pur beurre
- Brioche façon pain perdue
- Feuilleté pur beurre.

8/10 personnes

32,90€ HT I 34,71€ TTC



LA CORBEILLE DE FRUITS
Assortiment de fruits frais du moment selon arrivage.
Environ 1,5kg

26,90€ HT I 28,38€ TTC



ASSORTIMENT GRANOLA POMME
Assortiments de verrines :
- Fromage blanc et purée de pommes
- Fromage blanc, compotée de fraises et muesli.

9 portions

32,90€ HT I 36,19€ TTC

Une petite soif ?

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

26,90€ HT I 29,59€ TTC

À L'HEURE DU DÉJEUNER

La pause dejeuner approche...







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

class' croute

LES BOISSONS



class' croute

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 75CL
12,90€ HT I 15,48€ TTC

SAUVIGNON BLANC IGP 75CL
14,90€ HT I 17,88€ TTC

CHABLIS LES CHARMES DU VERGER 75CL
29,90€ HT I 35,88€ TTC

CÔTES DU RHÔNE ROUGE 75CL
12,90€ HT I 15,48€ TTC

BORDEAUX ROUGE AOP 75CL
19,90€ HT I 23,88€ TTC

SAUMUR CHAMPIGNY ROUGE AOP 75CL
14,90€ HT I 17,88€ TTC

CHAMPAGNE VRANKEN BRUT 75CL
35,90€ HT I 43,08€ TTC

CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROYAL 75CL
49,90€ HT I 59,88€ TTC

CRÉMANT D'ALSACE 75CL
20,90€ HT I 25,08€ TTC

JUS PLEIN FRUIT ANANAS 1L
Jus d'ananas à base de concentré.
4,60€ HT I 4,85€ TTC

JUS PLEIN FRUIT MULTIFRUIT 1L
Jus et purées à base de concentrés de 8 fruits.
4,60€ HT I 4,85€ TTCC

JUS PLEIN FRUIT ORANGE 1L
Pur jus d'orange pressée.
4,60€ HT I 4,85€ TTCC

JUS PLEIN FRUIT PAMPLEMOUSSE 1L
Jus de pamplemousse à base de concentré.
4,60€ HT I 4,85€ TTC

JUS PLEIN FRUIT RAISIN 1L
Pur jus de raisin pressé.
4,60€ HT I 4,85€ TTC

JUS PLEIN FRUIT POMME GALA 1L
Pur jus de pomme pressée trouble.
4,60€ HT I 4,85€ TTC

VITTEL BOUTEILLE VERRE 75CL
5,90€ HT I 6,22€ TTC

SAN PELLEGRINO BOUTEILLE VERRE 75CL
5,90€ HT I 6,22€ TTC

VITTEL 1L
3,10€ HT I 3,30€ TTC

PERRIER 1L
3,10€ HT I 3,30€ TTC

SAN PELLEGRINO 1L
3,10€ HT I 3,30€ TTC

LES SERVICES

OÙ COMMANDER ?

Toute notre offre est disponible en livraison.
Pour vos commandes, une seule adresse à retenir :
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.**

class' croute

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

CONFIRMATION : Toute commande non passée sur le site 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 a minima à trois fois le taux d'intérêt légal communiqué par la Banque centrale Européenne, une indemnité forfaitaire par facture d'un montant de 40 euros ainsi que la cessation immédiate de toute commande en cours ou à venir sans préjudice de toute autre voie d'action. Nous ne pratiquons pas l'escompte.

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

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

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

LIVRAISON : Les conditions générales de vente concernant la livraison sont propres à chaque restaurant class'croute. Pour les consulter, nous vous invitons à vous connecter sur notre site internet classcroute.com 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 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

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

28T 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

BRON

COMMERÇANT INDÉPENDANT

VOTRE RESTAURATION
En livraison, sur place et vente à emporter

class'croute **SARL DU CHENE**

Parc d'activité du chêne 30/32 rue du 35e Régiment d'Aviation
69500 BRON

NOUS LIVRONS LES COMMUNES DE :

Prise de commande de 8h à 13h

Bron, St Priest, Genas, Chassieu, Decines

Prise de commande de 8h à 9h30

Meyzieu, Venissieux, Corbas, Mions, Pusignan, Colombier Saugnieu, Villefontaine, St Bonnet et St Laurent de Mure, St Quentin Fallavier, L'Isle d'Abeau

POUR COMMANDER D'UN CLIC : **classcroute.com**

POUR NOUS CONTACTER :
tél : 04 72 14 13 30
email : **lyonbron@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 réglement par CB lors de votre appel. La règlementation nous interdit de rendre la monnaie sur les titres restaurant.

HEURES D'APPEL DU SERVICE DE LIVRAISON
Du lundi au vendredi de 8h00 à 15h00 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 évènement important, vous souhaitez une prestation sur mesure ? Contactez-nous.