

class'
crouute
Traiteur

CARTE
2025 - 2026



Read me in english

RESTAURANT & LIVRAISON



Collection Automne-Hiver
**PLATEAUX-REPAS
COCKTAIL & BUFFET
PETIT-DÉJEUNER & BRUNCH**



SOMMAIRE

Pages 4-5

PETITS-DÉJEUNERS

Pages 6

BOISSONS

Pages 7-15

PLATEAUX-REPAS

Pages 16-21

BUFFET À PARTAGER

Pages 22-27

COCKTAIL

Pages 28-31

OFFRES FESTIVES

Simplifiez-
vous la vie en
commandant
class'cROUTE.
Smiley



L'ÉDITO DE L'ÉQUIPE.

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

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

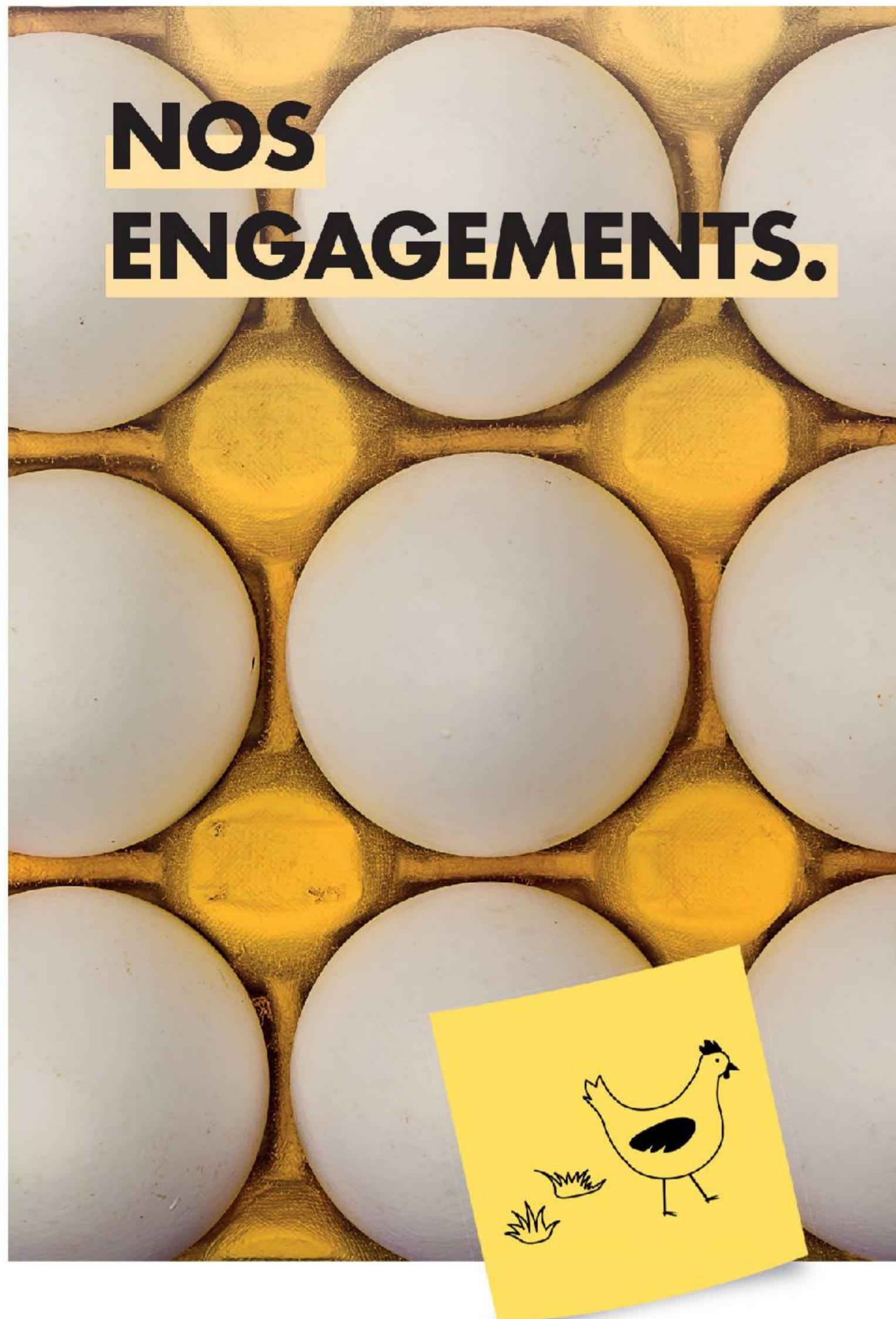
Depuis 1987, le parti pris class'cROUTE reste inchangé :

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

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

Nos 60 cuisines locales sont **à proximité** et au plus près des besoins : nous assurons les **commandes, même prises au dernier moment**. Et des **livraisons ponctuelles** grâce à nos **livreurs, 100% salariés maison**.

NOS ENGAGEMENTS.



CUISINE DE PROXIMITÉ

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

ZÉRO GÂCHIS

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

VALORISATION DE NOS DÉCHETS

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

ENTREPRISE CITOYENNE ET SOLIDAIRE

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

UN CHOIX D'INGRÉDIENTS

Très sélectif répondant aux exigences clean label. Frais et de saison quand cela est possible.

ORIGINE FRANCE

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

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

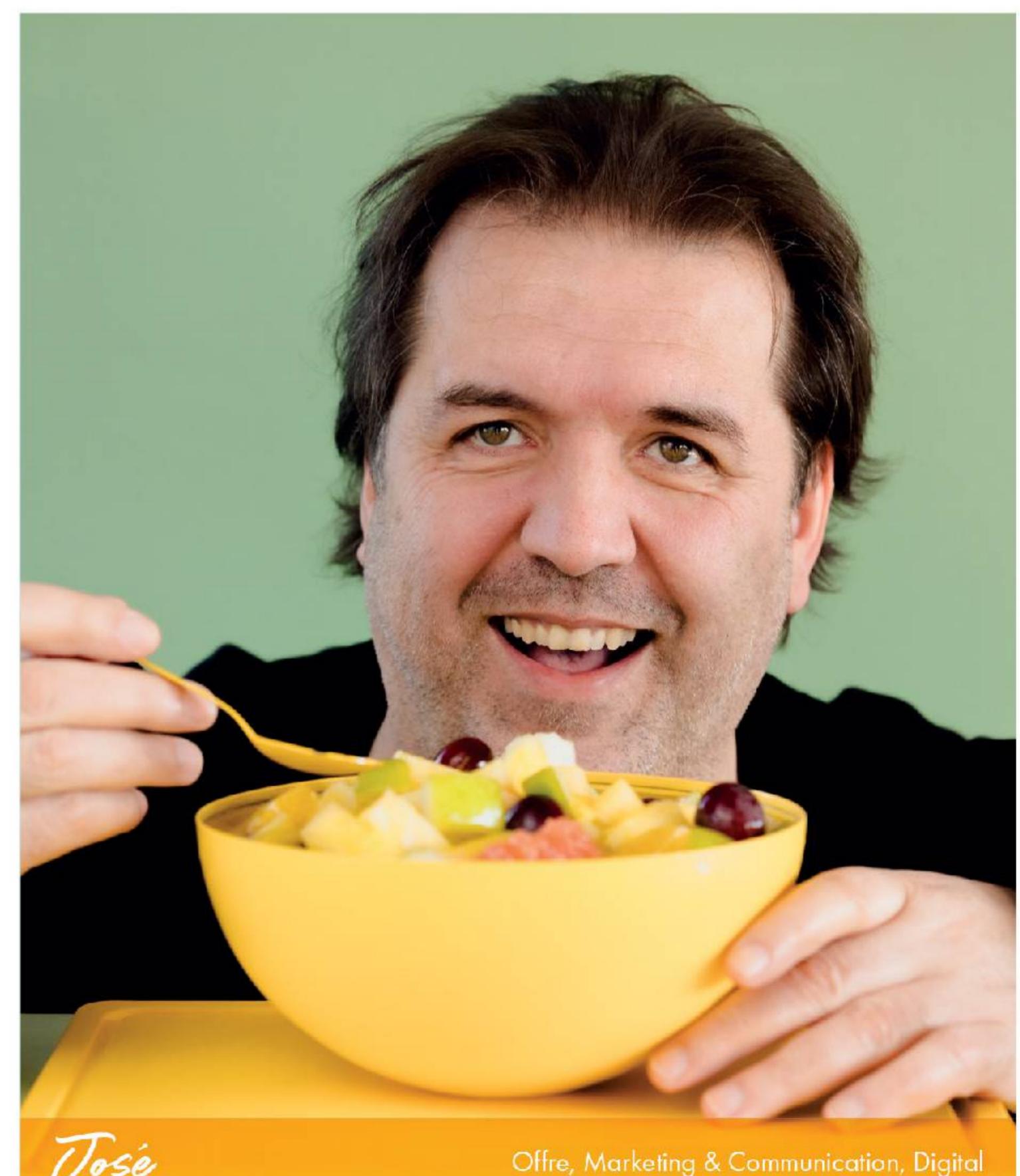
VIVE LE POTAGER

Une offre variée de protéines animales mais aussi une jolie sélection d'offres végétales, sublimées par notre équipe de cuisiniers, pour votre santé et pour limiter notre impact carbone.



COMMENCER LA JOURNÉE EN BEAUTÉ ? ALLÉCHANT !

*Nos cafés
et thés
sont 100%
bio !*



José

Offre, Marketing & Communication, Digital

LE PETIT-DÉJEUNER.

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



EN FORMULE :



PETIT DÉJEUNER LIVRÉ

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

1 personne

8,60€ HT | 9,46€ 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, serviettes et gobelets.

8/10 personnes

79,00€ HT | 86,90€ 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

À LA CARTE :

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



BOX BUN BACON

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

8 portions

46,00€ HT | 50,60€ TTC



BOX BUN SAUMON

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

8 portions

49,00€ HT | 53,90€ TTC



VERRINES PETIT DÉJEUNER

• Yaourt grec, tartare de fraises, bissap, graines de courge • Yaourt grec, purée de pommes, miel, crumble amandes • Yaourt grec, caramel beurre salé, crumble amandes.

9 portions

39,00€ HT | 42,90€ TTC



CORBEILLE DE FRUITS

Assortiment de fruits frais du moment selon arrivage.

Environ 1,5 kg

49,00€ HT | 51,70€ TTC



PACK BOISSONS PETIT-DÉJEUNER

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

8/10 personnes

31,00€ HT | 34,10€ TTC



BOX DE CRÊPES À PARTAGER

• Tartare de fraises, bissap • Mousse mascarpone • Pâte à tartiner sans huile de palme • Sucre

20 portions / 10 personnes

36,00€ HT | 37,98€ TTC

LES BOISSONS.

Ne nous oubliez pas
dans votre commande !



Les boissons alcoolisées



Séverine

Digital

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

CHÂTEAU PETIT MOUTA GRAVES 75CL

22,00€ HT | 26,40€ TTC

SAUMUR CHAMPIGNY ROUGE AOP 75CL

22,00€ HT | 26,40€ TTC

CHAMPAGNE VRANKEN BRUT 75CL

39,00€ HT | 46,80€ TTC

CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROYAL 75CL

63,00€ HT | 75,60€ TTC

Les boissons non-alcoolisées



Aida

Achats

JUS PLEIN FRUIT ANANAS 1L

Jus d'ananas à base de concentré.

7,50€ HT | 7,91€ TTC

JUS PLEIN FRUIT MULTIFRUIT 1L

Jus et purées à base de concentrés de 8 fruits.

7,50€ HT | 7,91€ TTC

JUS PLEIN FRUIT ORANGE 1L

Pur jus d'orange pressé.

7,50€ HT | 7,91€ TTC

JUS PLEIN FRUIT PAMPLEMOUSSE 1L

Jus de pamplemousse à base de concentré.

7,50€ HT | 7,91€ TTC

JUS PLEIN FRUIT RAISIN 1L

Pur jus de raisin pressé.

7,50€ HT | 7,91€ TTC

JUS PLEIN FRUIT POMME GALA 1L

Pur jus de pomme pressé trouble.

7,50€ HT | 7,91€ TTC

VITTEL 1L

5,00€ HT | 5,28€ TTC

PERRIER 1L

5,00€ HT | 5,28€ TTC

SAN PELLEGRINO 1L

5,00€ HT | 5,28€ TTC

PRENDRE SOIN DE NOTRE PLANÈTE

Cartons et emballages entièrement recyclables.

VOUS OFFRIR LE MEILLEUR DES INGRÉDIENTS

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

SE METTRE À VOTRE SERVICE

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

LES PLATEAUX-REPAS



PLATEAU CLASSIC

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

De 27,00€ à 33,00€ 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€ à 41,00€ HT

PLATEAU BISTROT

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

De 18,00€ à 27,00€ HT

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

Nos livreurs
sont salariés



PLATEAUX CLASSIC.



PLATEAU HÉRAKLION

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

COMPOSITION DE VOTRE PLATEAU-REPAS CLASSIC

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

Sélection des desserts du moment :

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

Nos desserts varient selon les arrivages et les saisons.



PLATEAUX CLASSIC.



PLATEAU NUORO

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

27,00€ HT | 29,70€ TTC



PLATEAU IKARIA

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

27,00€ HT | 29,70€ TTC



PLATEAU OKINAWA

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

30,00€ HT | 33,00€ TTC



PLATEAU BILBAO

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

30,00€ HT | 33,00€ TTC



PLATEAU OLÉRON

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

31,00€ HT | 34,10€ TTC



PLATEAU NICOYA

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

33,00€ HT | 36,30€ TTC



PLATEAU LOMA LINDA

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

33,00€ HT | 36,30€ TTC



PLATEAU HÉRAKLION

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

33,00€ HT | 36,30€ TTC

Bon à savoir



Édition limitée du 1er janvier
au 31 mars 2026



PLATEAU MONTAGNUARY

Entrée : Burrata, émincé de bresaola, tomates rôties aux herbes.
Plat : Salade de pommes de terre, émincé de filet de poulet français, œuf dur plein air, raclette, oignons rouges, vinaigrette et cive.

29,00€ HT | 31,90€ TTC



PLATEAU VEGANUARY

Entrée : Salade de semoule de chou-fleur, citron, cerfeuil, zaatar et tomates séchées.
Plat : Escalope panée vegan, trio de quinoa aux légumes, sauce coco-curry rouge, fèves de soja.

29,00€ HT | 31,90€ TTC

PLATEAUX PREMIUM.



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

COMPOSITION DE VOTRE PLATEAU-REPAS PREMIUM

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

Sélection des desserts du moment :

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

Pour nos ingrédients, nous privilégions les circuits courts !





PLATEAU L'ÉBLUISSANTE

Entrée : Saumon mariné, sauce yaourt grec à la menthe, mélange de radis et courgette râpés.
Plat : Filet de sole façon tian, polenta crémeuse, courgette marinée, tomates rôties aux herbes.

41,00€ HT | 45,10€ TTC



PLATEAU LA PÉTILLANTE

Entrée : Tatin aux 3 poivrons, pousses d'épinard.
Plat : Burrata, courgette et poivron rouge mariné, poivrons jaunes farcis à la feta, artichaut, tomates cerises rôties, grana padano et olives de Kalamata.

40,00€ HT | 44,00€ TTC



PLATEAU L'ÉTINCELANT

Entrée : Burrata, pesto, tomates séchées, roquette.
Plat : Filet de poulet, thym citron, tatin aux 3 poivrons, caponata de légumes, poivron rouge mariné, olives de Kalamata.

39,00€ HT | 42,90€ TTC



PLATEAU L'ESSENTIEL

Entrée : Caponata de légumes, œuf poché plein air, tomates séchées.
Plat : Faux filet de bœuf façon tataki, sauce poivre, tatin aux oignons et champignons, oignon rouge rôti, sucrine.

40,00€ HT | 44,00€ TTC



PLATEAUX BISTROT.

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

*Tous nos
plateaux
comprennent
une entrée du
jour. ☺*

Infos utiles



PLATEAU SALADE PORTOFINO

L'ESPRIT BISTROT, EN VERSION NOMADE

COMPOSITION DE VOTRE PLATEAU-REPAS BISTROT

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



PLATEAU MAC&CHEESE BACON

Plat à réchauffer : Penne au cheddar, mozzarella et bacon.
Existe aussi en version végétarien.

20,00€ HT | 22,00€ TTC



PLATEAU EXPRESS NOODLES

Plat à réchauffer : Nouilles sautées aux légumes.

21,00€ HT | 23,10€ TTC



PLATEAU WINTER CEREAL TWIST

Plat à réchauffer : Céréales à la sauce cacahuète, poêlée de butternut, épinards, cranberries, éclats de cacahuètes et coriandre fraîche.

18,00€ HT | 19,80€ TTC



PLATEAU SAUCISSE STORY

Plat à réchauffer : Purée de pomme de terre, saucisse grillée, sauce demi-glace et cive.

18,00€ HT | 19,80€ TTC



PLATEAU CHOUZOTONI

Plat à réchauffer : Pâtes risoni, semoule de chou-fleur, béchamel, grana padano, muscade.

18,00€ HT | 19,80€ TTC



PLATEAU MAFÉ PLAISIR

Plat à réchauffer : Riz cassé 2 fois, émincé de filet de poulet français traité en salaison, sauce aux cacahuètes et à la tomate, cive et éclats de cacahuètes.

21,00€ HT | 23,10€ TTC



PLATEAU GRATIN TARTI'RACLETTE

Plat à réchauffer : Gratin de pommes de terre, raclette, béchamel, mozzarella et oignons rouges.

27,00€ HT | 29,70€ TTC



PLATEAU BETTERNUT

Plat : Salade de lentilles aux butternuts, pousses d'épinard, cranberries, fromage de chèvre et noix.
Servie avec une vinaigrette.

21,00€ HT | 23,10€ TTC



PLATEAU CHOUBOULÉ

Plat : Salade à la sémoule de chou-fleur, citron, cerfeuil, zaatar, tomates séchées, oignons rouges.
Déjà assaisonnée.

18,00€ HT | 19,80€ TTC



PLATEAU ENDLESS SUMMER

Plat : Salade de pâtes risoni, burrata, compotée d'agrumes, émietté de saumon fumé à chaud, carottes et roquette.
Déjà assaisonnée.

22,00€ HT | 24,20€ TTC



PLATEAU SALADE CÉSAR

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

19,00€ HT | 20,90€ TTC



PLATEAU SALADE TOSCANE

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

21,00€ HT | 23,10€ TTC



PLATEAU SALADE VIKING

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

19,00€ HT | 20,90€ TTC

BESOIN QUE QUALITÉ RIME AVEC
DIVERSITÉ ?

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



Lisa

Marketing & Communication



LES BISTROTS SANDWICH, UNE VALEUR SÛRE.

COMPOSITION DE VOTRE PLATEAU-REPAS SANDWICH

- 1 petite salade du jour. 1 sandwich au choix. 1 dessert du jour. Une eau (Vittel, Perrier, San Pellegrino 50cl).

PLATEAU SANDWICH JAMBON TRUFFÉ* - Pain aux céréales, jambon cuit supérieur français aux truffes et beurre.

17,00€ HT | 18,70€ TTC

PLATEAU SANDWICH LE SPORTIF - Pain aux céréales, œufs mimosa à l'aneth, cranberries, concombre et graines de courge.

16,00€ HT | 17,60€ TTC

PLATEAU SANDWICH BANGKOK - Pain aux céréales, crevettes et sauce curry coco, pousses de soja, sucrine et coriandre.

16,00€ HT | 17,60€ TTC

PLATEAU SANDWICH NEW YORKAIS - Pain moricette®, émincé de filet de poulet français traité en salaison, bacon, cheddar, sauce au poivre, laitue.

16,00€ HT | 17,60€ TTC

PLATEAU SANDWICH SURFEUR - Baguette, miettes de thon, tomate, oeuf dur plein air, mayonnaise, batavia, pesto et basilic frais.

16,00€ HT | 17,60€ TTC

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

16,00€ HT | 17,60€ TTC

PLATEAU SANDWICH JAMBON FROMAGE - Baguette, jambon cuit français sans nitrite, meule du Doubs, mayonnaise, batavia.

16,00€ HT | 17,60€ TTC

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

16,00€ HT | 17,60€ TTC

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

16,00€ HT | 17,60€ TTC

PLATEAU PANAME CLUB - Club sandwich au jambon cuit français sans nitrite, fromage frais, mayonnaise et roquette.

16,00€ HT | 17,60€ TTC

PLATEAU PEANUT BUTTER CLUB - Club sandwich à l'émincé de filet de poulet français traité en salaison, sauce cacahuète, mayonnaise, batavia et coriandre.

16,00€ HT | 17,60€ TTC

PLATEAU EGG'N'CHEESE CLUB - Club sandwich aux œufs mimosa, cheddar et batavia.

16,00€ HT | 17,60€ TTC

PLATEAU WRAP PIRATE - Galette de blé, tartinade de thon au pesto, tomates, batavia, œuf dur plein air.

16,00€ HT | 17,60€ TTC

PLATEAU WRAP CAESAR - Galette de blé, émincé de filet de poulet français traité en salaison, tomates, mayonnaise, batavia, grana padano.

16,00€ HT | 17,60€ TTC

PLATEAU WRAP TERIYUMI - Galette de blé, crevettes, sauce mayonnaise et teriyaki, concombre, pousses de soja, batavia.

16,00€ HT | 17,60€ TTC

PLATEAU WRAP FALL IN LOVE - Galette de blé, butternut, épinards, cranberries, dés de brebis et mayonnaise.

16,00€ HT | 17,60€ TTC

BUFFET À PARTAGER.

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

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



**COMPOSEZ
VOUS-MÊME
VOTRE BUFFET.**

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

PAR PERSONNE

SALÉ

4 portions

SUCRÉ

1 portion

POUR 10 PERSONNES

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

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

LES PLANCHES



Christelle Comptabilité



PLANCHE POULET THYM

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

10 portions

46,00€ HT | 50,60€ TTC



PLANCHE MIXTE Assortiment de :

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

15 portions

57,00€ HT | 62,70€ TTC



HAPPY HOUR SAUMON

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

10 portions

55,00€ HT | 60,50€ TTC



PLANCHE FROMAGE AOP

Assortiment de :

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

10 portions

51,00€ HT | 56,10€ TTC



PLANCHE DE CHARCUTERIE BASQUE

Assortiment de :

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

15 portions

60,00€ HT | 66,00€ TTC



PLANCHE SAUMON FUMÉ

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

15 portions

73,00€ HT | 80,30€ TTC



HAPPY HOUR VÉGÉ

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

10 portions

50,00€ HT | 55,00€ TTC



LES BOX SALÉES

Maxi, à partager sans modération !



BOX BAO AUBERGINES

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

10 portions

38,00€ HT | 41,80€ TTC



BOX BAO POULET

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

10 portions

38,00€ HT | 41,80€ TTC



BOX BAO SAUMON

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

10 portions

38,00€ HT | 41,80€ TTC



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

Notre offre buffet fonctionne aussi pour un brunch !



BOX BUN BOEUF POULET

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

20 portions

€ HT | € TTC



BOX BUN THON SAUMON

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

20 portions

€ HT | € TTC



BOX DUO WRAP POULET BOEUF

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

14 portions

44,00€ HT | 48,40€ TTC



BOX DUO WRAP THON SAUMON

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

14 portions

€ HT | € TTC



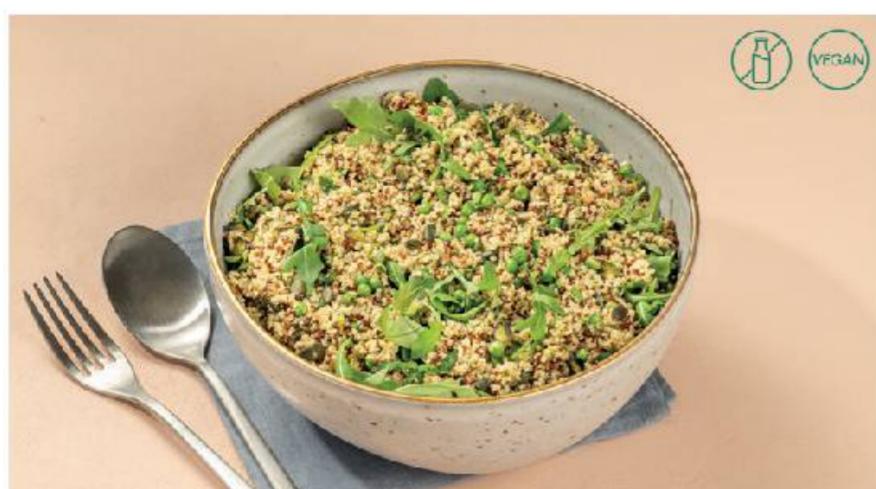
BOX DUO WRAP VÉGÉ

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

14 portions

41,00€ HT | 45,10€ TTC

LES GRANDES SALADES ET LES MINIS !



GRANDE SALADE VERDE

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

10 portions

47,00€ HT | 51,70€ TTC



GRANDE SALADE POULET

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

10 portions

47,00€ HT | 51,70€ TTC



GRANDE SALADE PÂTES FUSILLI

Fusilli au pesto, légumes méditerranéens, mozzarella, tomates cerises et roquette.

10 portions

49,00€ HT | 53,90€ TTC



GRANDE SALADE THON

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

10 portions

49,00€ HT | 53,90€ TTC



MINI SALADES CRUDITÉS Assortiment de :

Carottes râpées, sauce sésame, cacahuètes
• Mélange radis et courgette râpés, sauce agrumes
• Légumes méditerranéens, pois chiches rôtis paprika.

9 portions

33,00€ HT | 36,30€ TTC



MINI SALADES PÂTES Assortiment de :

Fusilli saumon fumé à chaud, fromage frais • Fusilli, mozzarella, tomates séchées • Fusilli, émincé de poulet en salaison, sauce sésame.

9 portions

33,00€ HT | 36,30€ TTC



MINI SALADES MIXTE Assortiment de :

Céréales, quinoa, légumes verts, houmous de petits pois • Fusilli, sauce sésame, émincé de poulet en salaison, fèves • Radis et courgette râpés, sauce agrumes.

9 portions

33,00€ HT | 36,30€ TTC



MINI SALADES VÉGÉ Assortiment de :

Céréales, quinoa, légumes verts au houmous de petits pois, roquette • Riz, caponata de légumes, olive de Kalamata • moutabal, pois chiches rôtis, poivron rouge.

9 portions

33,00€ HT | 36,30€ TTC

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



Moncef

Achats

LES BOX SUCRÉES FINGER FOOD



TRIO DE VERRINES

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

9 portions

36,00€ HT | 39,60€ TTC



LES GOURMANDISES SUCRÉES

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

10 portions

40,00€ HT | 44,00€ TTC



DESSERTS TOUT CHOCO

Assortiment de : • Macarons chocolat cœur praliné • Mi-cuit chocolat.

6 portions

42,75€ HT | 45,10€ TTC



DOUCEURS SUCRÉES

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

12 portions

43,79€ HT | 46,20€ TTC



DOUCEURS D'ENFANCE

Muffin arôme vanille • Gâteau marbré • Cake citron • Cookie.

12 portions

41,71€ HT | 44,00€ TTC



DESSERTS PÂTISSIERS

Assortiment de 6 desserts parmi cette sélection* : • Flan nature feuilleté • Tartelette feuilletée aux pommes • Tartelette feuilletée aux abricots • Tartelette au citron • Tartelette au chocolat • Macaron chocolat cœur praliné • Tartelette tatin • Mi-cuit chocolat sans gluten.

6 portions

39,62€ HT | 41,80€ TTC

* Selon disponibilité du restaurant

LES BOX SUCRÉES À PARTAGER



LA TARTE POMME RHUBARBE

10 portions

46,92€ HT | 49,50€ TTC



LE FLAN

12 portions

49,00€ HT | 51,70€ TTC

Les desserts bio



LE MOELLEUX CHOCOLAT BIO

12 portions

49,00€ HT | 51,70€ TTC



LA TARTE AUX POMMES BIO

12 portions

46,92€ HT | 49,50€ TTC



GRANDE SALADE DE FRUITS

Mélange de fruits de saison, sirop et menthe fraîche.

12 portions

43,00€ HT | 47,30€ TTC

POUR DES COCKTAILS QUI SWINGUENT, SANS COUP DE BLUES !

DE JOLIES PETITES PORTIONS AU GOÛT GÉNÉREUX

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



COCKTAIL, CHOISISSEZ LA BONNE FORMULE !

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

	Cocktail APÉRITIF 1H 1	Cocktail DÉJEUNATOIRE 1H30 1	Cocktail DINATOIRE 2H 0
SALÉ	6 pièces par personne	8 pièces par personne	12 pièces par personne
SUCRÉ	2 pièces par personne	4 pièces par personne	6 pièces par personne

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

LES MINI BROCHETTES



BROCHETTES SAUMON

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

24 pièces

40,00€ HT | 44,00€ TTC



BROCHETTES CHARCUTERIE

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

24 pièces

40,00€ HT | 51,70€ TTC



BROCHETTES VÉGÉ

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

24 pièces

49,00€ HT | 53,90€ TTC

LES TARTELETTES



TARTELETTES JARDIN CROQUANT

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

30 pièces

50,00€ HT | 55,00€ TTC



TARTELETTES MIXTES

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

30 pièces

50,00€ HT | 55,00€ TTC



MINI QUICHES SALÉES

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

50 pièces

59,00€ HT | 64,90€ TTC

LES CANAPÉS



BATEAU SUR L'EAU Assortiment de sucrines :

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

20 pièces

50,00€ HT | 55,00€ TTC



VOYAGE VOYAGE Assortiment de verrines :

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

25 pièces

40,00€ HT | 44,00€ TTC



TEX MEX VÉGÉ

Bouchées végétales sauce fromage blanc coriandre.

28 pièces

48,00€ HT | 52,80€ TTC



CANAPÉ VÉGÉ Assortiment de :

Burger • Sandwich club • Cakes • Blinis.

54 pièces

79,00€ HT | 86,90€ TTC



MINI MADELEINES SALÉES Assortiment de :

Pesto • Olives • Tomate • Fromage.

40 pièces

40,00€ HT | 44,00€ TTC



MINI MUFFINS SALÉS

• Jambon • Tomate • Petits pois • Carotte.

40 pièces

55,00€ HT | 60,50€ TTC



SAMOUSSAS VÉGÉTARIENS

24 pièces

44,00€ HT | 48,40€ TTC

LES MINI BRIOCHES



MINI BRIOCHES MIXTES

Effeuillé de saumon, houmous de petits pois • Émincé de poulet, mayonnaise au zaatar.

25 pièces

43,00€ HT | 47,30€ TTC



MINI BRIOCHES VÉGÉ

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

25 pièces

43,00€ HT | 47,30€ TTC



TRIO DE MINI BURGERS

Fromage • Rossini • Bacon.

15 pièces

54,00€ HT | 59,40€ TTC

LES MINI SANDWICHES



MINI MORICETTES MIXTES

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

24 pièces

49,00€ HT | 53,90€ TTC



MINI SANDWICHES VÉGÉ

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

24 pièces

49,00€ HT | 53,90€ TTC



MINI SANDWICHES NOMADES

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

35 pièces

79,00€ HT | 86,90€ TTC

LES MINI WRAPS



LES MINI WRAPS MIXTES Assortiment de :

Houmous de petits pois, courgette grillée, radis, mayonnaise • Bresaola, pesto, tomates séchées, grana padano • Tartinade de thon, haricots verts, poivron rouge mariné • Fromage fouetté, fromage de chèvre, miel • Œuf mimosa, courgette grillée.

40 pièces

69,00€ HT | 75,90€ TTC



Joséphine

Achats

LES VERRINES



VERRINES VIENNOISES

Mousse mascarpone, crème d'amande et pain d'épices • Mousse mascarpone et chocolat, cacahuètes • Crème citron et fraises.

25 pièces

48,00€ HT | 52,80€ TTC



LES TARTELETTES



TARTELETTES PLAISIR

Purée de pommes, cranberries, graines de courge, cacahuètes • Mousse mascarpone, compotée de mangue, sésame • Mousse chocolat, caramel, cacahuètes.

30 pièces

50,05€ HT | 52,80€ TTC



VERRINES GOURMANDES

Riz au lait coco • Yaourt et purée de pommes • Crème citron et fraises.

25 pièces

48,00€ HT | 52,80€ TTC



TARTELETTES GOURMANDISE

Citron, tartare de fraises au jus de bissap • Mousse au chocolat et lait de coco • Mousse aux amandes et pain d'épices, banane.

30 pièces

50,05€ HT | 52,80€ TTC



VERRINES TUTTI FRUTTI

Fraises bissap • Mangue coco • Compotée agrumes miel.

25 pièces

48,00€ HT | 52,80€ TTC



PASTEIS DE NATA

40 pièces

45,00€ HT | 47,48€ TTC

LES PETITS FOURS



PETITS FOURS CLASS

Tartelettes • Brownies • Financiers • Éclairs

• Entremets • Croquants.

48 pièces

72,00€ HT | 75,96€ TTC



PETITS FOURS PASTEL

Tartelettes • Entremets • Fondants • Financiers.

48 pièces

€ HT | 7,39€ TTC



MINI PÂTISSERIES

Macaron • Coulant choco • Canelé • Pastei de nata.

40 pièces

45,00€ HT | 47,48€ TTC



MINI CANELÉS

40 pièces

31,00€ HT | 32,71€ TTC



MINI MIRLITONS

Chocolat • Pomme caramel • Abricot pistache
• Noix de coco • Griotte amande • Noisette.

48 pièces

56,00€ HT | 59,08€ TTC



MINI FONDANTS CHOCOLAT

40 pièces

45,00€ HT | 47,48€ TTC



MINI MADELEINES SUCRÉES

Nature • Vanille • Agrume.

40 pièces

40,00€ HT | 42,20€ TTC



MACARONS

Vanille • Pistache • Chocolat • Café • Framboise
• Citron.

36 pièces

45,00€ HT | 47,48€ TTC



MOELLEUX PÉCAN

Mini cakes au caramel, pommes et noix de pécan.

24 pièces

52,00€ HT | 54,86€ TTC



Isabelle

Excellence opérationnelle



résisterez-
vous à une
douceur ?

LO
VE



LA MAGIE DE NOËL DANS UNE BOÎTE

Une sélection exclusive pour les fêtes, en édition limitée

du 3 novembre 2025 au 31 janvier 2026.



OFFREZ UN MOMENT DE CONVIVIALITÉ AUTOUR DE NOS SAVOUREUX PLATEAUX-REPAS SPÉCIAL FÊTES DE FIN D'ANNÉE

COMPOSITION DE VOTRE PLATEAU-REPAS CLASSIC

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

Il existe aussi des plateaux « bistro » festifs. Renseignements en restaurant ou sur classcroute.com.



NOËL DES CANAILLES

Entrée : Pâté en croûte Bressan de Bobosse, cornichons, oignons rouges et roquette.

Plat : Manchons de canard à la sauce orange et cranberries, poêlée de butternut, épinards, cranberries et paillassons de patate douce.

33,00€ HT | 36,30€ TTC



GREEN SANTA

Entrée : Tarte tatin oignons et champignons, roquette.

Plat : Mélange de lentilles, quinoa, butternut, épinards et cranberries, compotée d'agrumes, graines de courge et roquette.

31,00€ HT | 34,10€ TTC



A TSAR IS BORN

Entrée : Sucrines garnies d'une sauce homard, cabillaud et estragon, de crevettes et de cranberries.

Plat : Coulibiac saumon, épinard et champignons, riz à la sauce aneth, concombre façon tzatziki, œuf dur plein air et pousses d'épinard.

31,00€ HT | 34,10€ TTC

SUBLIMEZ VOS FÊTES DE FIN D'ANNÉE AVEC NOS OFFRES BUFFET & COCKTAIL

Nos box sont prévues pour 10 personnes, avec une sélection de mets d'exception salés et sucrés, en formule apéritif, cocktail déjeunatoire ou buffet à partager, pour que ce soit 100% simple pour vous !

APÉRITIF NOËL

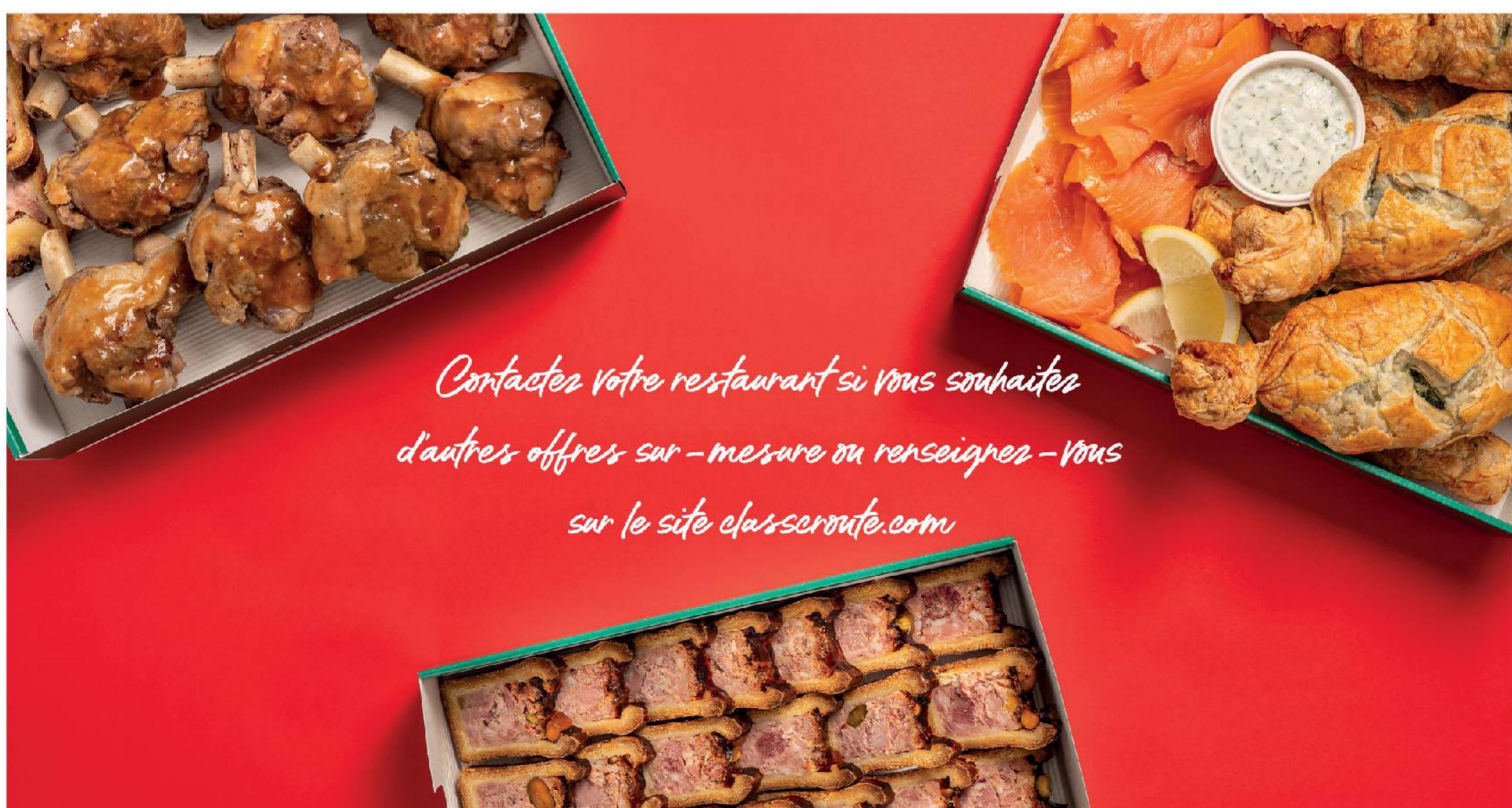
- 25 mini brioches jambon truffé & burrata saumon fumé & crevettes homard
- 15 mini moricette jambon truffé
- 24 brochettes crevettes et saumon
- 25 verrines salées chou-fleur aux herbes & risoni saumon fumé & lentilles, quinoa, dés de brebis
- 30 tartelettes sucrées mousse chocolat, caramel & compotée d'agrumes & crème aux amandes et pain d'épices

DÉJEUNATOIRE NOËL

- 25 mini brioches jambon truffé & burrata saumon fumé & crevettes homard
- 10 bao saumon et crevettes
- 24 brochettes crevettes et saumon
- 15 mini Moricette jambon truffé
- 25 verrines salées chou-fleur aux herbes & risoni saumon fumé & lentilles, quinoa, dés de brebis
- 30 tartelettes sucrées mousse chocolat, caramel & compotée d'agrumes & crème aux amandes et pain d'épices
- 25 verrines viennoises mousse mascarpone, crème d'amande et pain d'épices & mousse mascarpone et chocolat, cacahuètes & crème citron et fraises

BUFFET NOËL

- 1 planche de manchons de canard et pâté en croûte Bressan de Bobosse
- 1 planche coulibiac et saumon fumé
- 1 grande salade végé lentilles et quinoa
- 1 planche de fromages AOP
- 1 grande salade de fruits
- 1 planche de desserts généreux : finger moka & cheesecake, compotée d'agrumes



En édition limitée du 03 Novembre 2025 au
31 Janvier 2026



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'route ne pourra 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 RETRACTATION: 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 périr 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'route. 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'route 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'route du 06 octobre 2025 au 30 mars 2026. La vente est réputée conclue à la date d'acceptation de juin à septembre de la commande par class'route. 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'ROUTE 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@classroute.com. Nous vous invitons à vous rendre dans la rubrique « Contactez-nous » <https://www.classroute.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'route. Pour les consulter, nous vous invitons à vous connecter sur notre site internet classroute.com ou à contacter votre restaurant dont les coordonnées sont au dos de cette carte.

2025 / 2026 : Les produits et prix présentés sont susceptibles de modifications sans préavis. Zone de livraison limitée. La disponibilité de certains produits peut varier au quotidien selon les approvisionnements et les points de vente. Comme notifié dans cette carte, certains restaurants ne proposent pas l'intégralité des recettes, renseignez-vous lors de la prise de commande. Retrouvez les conditions générales de vente sur classroute.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



**ENSEMBLE,
SUBLIMONS
VOS ÉVÉNEMENTS.**

THANK
YOU 

**class'
crouute**

SAINT-OUEN / LA DÉFENSE

COMMERÇANT INDÉPENDANT

VOTRE RESTAURATION

En livraison, sur place et vente à emporter

class'crouute Le Lab

50 avenue Gabriel Péri
93400 Saint-Ouen sur Seine

NOUS LIVRONS LES COMMUNES DE :

Aubervilliers, Bobigny, Bois-Colombes,
Bondy, Bougival, Clichy sur Seine, Colombes,
Courbevoie, Épinay-sur-Seine, Grosley,
La Celle-Saint-Cloud, La Courneuve,
La Garenne-Colombes,
La Plaine Saint-Denis (Zone EMGP),
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, Sarcelles, Stains,
Suresnes, Villetaneuse.

www.classcrouute.com

 [01 49 21 20 22](tel:0149212022)

 saintouen@classcrouute.com

RESTAURATION ÉVÉNEMENTIELLE

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



60 cuisines
implantées
localement



Commandable
le jour même



Livraison rapide
par nos soins