

class'
croute
Traiteur

LA MAGIE DE NOËL DANS UNE BOÎTE

100% gourmand et... zéro logistique pour vous !



ÉDITION **LIMITÉE**

RESTAURANTS - TRAITEUR - PLATEAUX REPAS - BRUNCH & PETIT DÉJEUNER - COCKTAIL & BUFFET
EN LIVRAISON, À EMPORTER OU SUR PLACE



class'croute
PLATEAU
CLASSIC



**ENSEMBLE,
SUBLIMONS
VOS ÉVÉNEMENTS
DE FIN D'ANNÉE.**

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

LE PETIT-DÉJEUNER

LES PLATEAUX-REPAS

LE BUFFET

LE COCKTAIL

NOS ENGAGEMENTS



60 cuisines
implantées
localement



Commandable
le jour même



Livraison rapide
par nos soins

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.

CHOIX D'INGRÉDIENTS

Très sélectif répondant aux exigences clean label. Frais et de saison quand cela est possible. 100% pour nos émincés de poulet et notre jambon cuit, et la majorité de nos fournisseurs.

LE PETIT-DÉJEUNER.

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



BOX MATINALE

1 Thermos de café bio et d'eau chaude, sachets de thé bio, 24 mini viennoiseries pur beurre, dosettes de lait, 1 litre de jus d'orange, petites gourmandises, serviettes et gobelets.

8/10 personnes



BOX VIENNOISERIES

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

15/20 personnes

Bio !



PACK BOISSONS PETIT-DÉJEUNER

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

8/10 personnes

Retrouvez
l'intégralité de
notre offre sur
classcroute.com



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

PLATEAUX CLASSIC.

ÉDITION LIMITÉE DU
3 NOV. AU 31 JANV. 2026



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.

Dessert du moment

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.

Dessert du moment



A TSAR IS BORN

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

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

Dessert du moment



PLATEAUX BISTROT.

ÉDITION LIMITÉE DU
3 NOV. AU 31 JANV. 2026

Tous nos
plateaux
comprennent
une entrée du
jour.



CANARD À L'ORANGE

Entrée du jour

Plat : Manchons de canard confit, pommes de terre rôties, sauce à l'orange et aux cranberries, compotée d'agrumes

Dessert du jour

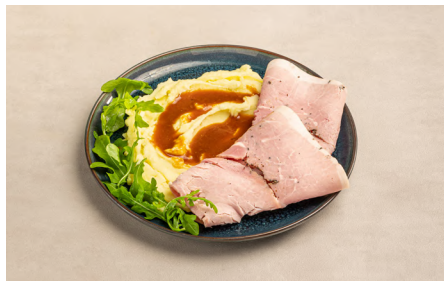


CRUSTA CRUNCH PASTA

Entrée du jour

Plat : Penne à la sauce homard, cabillaud et estragon, crevettes et citron.

Dessert du jour



PURÉE JAMBON TRUFFÉ

Entrée du jour

Plat : Purée, jambon cuit supérieur français aux truffes, sauce demi-glace et roquette.

Dessert du jour



SANDWICH JAMBON TRUFFÉ

Entrée du jour

Plat : Pain aux céréales, jambon cuit supérieur français aux truffes et beurre.

Dessert du jour

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 & risotti 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 & risotti 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 coulubiak 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



Consultez tous nos prix sur classcroute.com ou en appelant votre restaurant.

*Contactez votre restaurant si vous souhaitez
d'autres offres sur-mesure ou
renseignez-vous sur le site classroute.com*



VOTRE/VOS RESTAURANT(S) CLASS'CROUTE

THANK
YOU ♥



b'app

bon'app
avec class'croute

Tout ça
préparé
à 2 pas !



Régalez toute l'équipe, offrez-leur
une cantine digitale : des déjeuners
en quelques clics, livrés au bureau.

- Variez les plaisirs.
- Savourez des recettes délicieuses.
- Profitez des prix bas.



Sans engagement, sans frais de livraison, sans minimum de commande. Contactez votre restaurant ou renseignez-vous sur classcroute.com



RESTAURANT



LIVRAISON



TRAITEUR



PLATEAUX-REPAS



Suivez-nous sur :

