

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Montauban, le 4 janvier 2021

## Class'croute renforce son réseau en Occitanie et vient d'ouvrir un nouveau restaurant à Montauban

**Fort de 150 restaurants en France, Class'croute accueille Caroline Valente, nouvelle franchisee à la tête du récent restaurant de Montauban. Cette adresse aux portes de la zone commerciale Albasud propose à la fois de la restauration sur place, à emporter et en livraison grâce à une équipe de 5 collaborateurs.**

### Class'croute Montauban, un restaurant idéalement situé

Class'croute à fait le choix d'installer un nouvel établissement dans la zone commerciale d'Albasud, idéalement situé au sud de Montauban dans le Tarn-et-Garonne.

L'emplacement bénéficie d'une desserte privilégiée : la proximité immédiate dans les deux sens de l'Occitane l'autoroute A20.

### Une équipe Montalbanaise au service de ses clients

La nouvelle franchisee **Caroline Valente** qui dispose d'un parcours professionnel déjà riche dans les univers du tourisme et de la restauration, peut compter sur ses 5 collaborateurs montalbanais pour satisfaire les particuliers et les entreprises à la recherche d'une offre à la fois responsable et savoureuse.

Fidèle à sa qualité et son originalité, le restaurant propose tous les ingrédients pour 'bien manger' et faire une pause

déjeuner savoureuse et gustative. Pour toujours plus de fraîcheur, les sandwiches sont préparés à la minute, le pain est cuit en petite fournée **sur place** et les recettes sont réalisées chaque jour en restaurant. Et parce que la meilleure des recettes ne serait rien sans un produit de qualité, Class'croute privilégie les **appellations certifiées** et chaque ingrédient utilisé est minutieusement sélectionné, l'origine est strictement contrôlée et tracable : baguette à base de farine Label Rouge, pâtés d'Italie, fromage AOP... Le restaurant propose également une offre variée de coffrets repas, cocktails et buffets, petits-déjeuners en livraison pour organiser vos réceptions et vos réunions professionnelles.

Les flexitariens ou végétariens ne sont pas en reste puisque l'enseigne offre un large choix : du salé au sucré, **des saveurs originales**, aux produits naturellement sans gluten. Enfin, Class'croute varie les plaisirs avec plus de 150 recettes à la Carte.



### Un restaurant... et bientôt un espace de co-working,

Conçu comme un intérieur accueillant ce restaurant offre une décoration contemporaine et chaleureuse. Le nouveau restaurant Class'croute de Montauban propose une magnifique terrasse en extérieure de 56 places et une salle de 29 places en intérieur. Particulièrement attentif au bien-être de ses clients, Class'croute projette également fin 2022 d'ajouter un espace de coworking à l'étage du restaurant. L'espace de coworking offrira une décoration contemporaine et chaleureuse qui saura séduire les nombreux actifs.

#### Adresse :

Class'croute Montauban  
ALBASUD - 30 Impasse de Monaco  
82000 Montauban

#### Horaires d'ouverture :

Du lundi au vendredi de 8h à 14h30

#### **Class'croute, l'enseigne au service des actifs**

Implantés majoritairement en zone d'activité commerciale, l'enseigne de restauration rapide à destination des actifs s'appuie sur un réseau de près de 150 restaurants. Class'croute propose une offre de qualité avec des produits soigneusement sélectionnés et préparés chaque matin. L'offre Class'croute est disponible :

- **Sur place ou à emporter**
- **En click & collect**
- **Via l'e-cantine** : un service de livraison groupée qui permet aux entreprises de proposer une solution de restauration optimale et aux salariés de bénéficier de tous les avantages négociés par leur employeur (abondement, titres restaurants...)
- **Ou dans les frigos connectés Class'croute** : une solution pratique et digitalisée dédiée aux salariés d'entreprises équipées.

#### **La RSE, au cœur du dispositif**

Véritable stratégie de l'enseigne, l'engagement en faveur du bien-manger s'étend à tous les volets de la RSE : des plateaux 100% biodégradables (100 tonnes de plastique économisé grâce aux emballages éco-conçus), des couverts en bambou, des produits bio, des fromages AOP, du pain préparé avec de la farine Label rouge française, et un engagement anti-gaspi de longue date qui valorise les invendus avec 15 000 repas sauvés en 2019 grâce à des plateformes comme TooGoodToGo ou Phénix.