LE·CERCLE

Carte automne 2021

Plateaux repas
Dernière minute
Boissons

Le 1er plateau repas chic et réutilisable

LE CERCLE

Au démarrage du Cercle en 2016, les emballages jetables des 20 000 plateaux livrés chaque jour à Paris pesaient 2 fois plus lourd que la nourriture qu'ils transportaient ! Je suis fier de la solution que nous avons créée : vous régaler en supprimant 99% des emballages jetables.

Pierre CORNET-VERNET, Fondateur

Pensés pour être **100% réutilisables**, design et pratiques, nos produits respectent nos valeurs en faveur de l'environnement, pour les Hommes.

LE CERCLE

Pourquoi Le Cercle ?

Le Cercle a été pensé en économie circulaire afin de créer un CERCLE vertueux et respectueux de l'environnement.

Notre carte **change à chaque saison**, pour respecter les produits frais et locaux.

0 déchet chez vous : nous livrons et venons rechercher les contenants et les restes alimentaires.

Réduire au quotidien nos émissions de CO2.

Nous lavons et réutilisons nos contenants en fibre de bambou.

Les déchets alimentaires sont méthanisés pour les convertir en chaleur et en électricité.

LE CERCLE

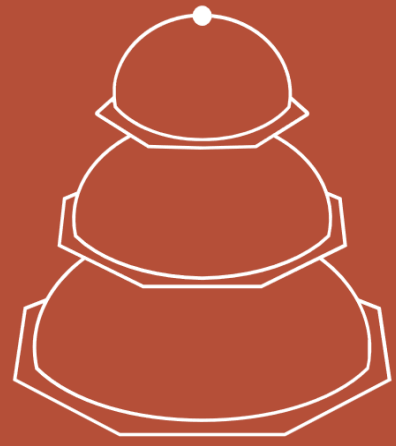
La révolution locale !

Nous sommes heureux de vous annoncer notre nouveau partenariat avec plus de 50 producteurs de fruits et légumes bio ou raisonnés cultivés en Ile de France !

Les avantages sont multiples : des produits frais de pleine saison savoureux, un soutien direct aux producteurs de nos régions, moins de transport et donc moins de camions et de CO2 !

Découvrez notre nouvelle carte de printemps 2021 élaborée par nos chefs avec ces merveilleux produits.

Du champ à l'assiette !



LA TRILOGIE

Plateaux repas individuels

LE·CERCLE

LA TRILOGIE

Salade de chou kale

22,50 € HT

Végétarien

Entrée

Patate douce rôtie aux épices Dukkah, figues et chèvre frais aux herbes

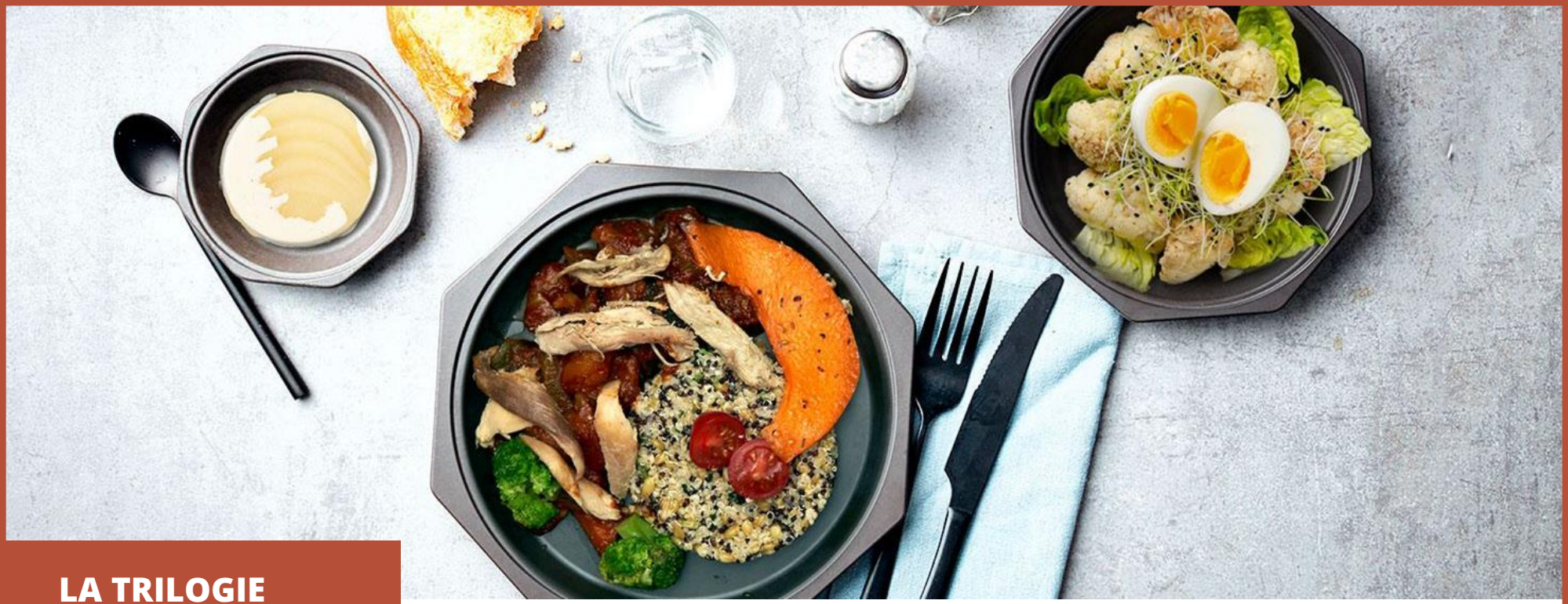
+ Petit pain individuel

Plat

Salade de chou kale, pomme granny, légumes au lait de coco et risotto moelleux d'orge

Dessert

Financier matcha amandes et framboises



LA TRILOGIE

Tajine de poulet confit

24,30 € HT

Sans gluten

Entrée

Duo de chou fleur rôti, œuf dur, mayonnaise maison

Plat

Tajine de poulet confit aux pois chiche et figues, potiron rôti, graines de quinoa

Dessert

Charlotte aux poires

+ Petit pain individuel

LA TRILOGIE

Assiette indienne

24,30 € HT

Végétarien / Sans gluten

Entrée

Légumes au lait de coco, herbes fraîches et granola

+ Petit pain individuel

Plat

Assiette indienne, dahl de lentilles corail, caponata, riz au curcuma, yaourt à la menthe

Dessert

Moelleux chocolat et tonka

LA TRILOGIE

Farfalle au pesto de poivrons

26,30 € HT

Végétarien

Entrée

Taboulé de quinoa au chou fleur violet, granola

Plat

Farfalle Al dente, pesto de poivrons rouges, courgettes grillées, chèvre frais

Dessert

Bavarois aux myrtilles

+ Petit pain individuel

LA TRILOGIE

Filet mignon de porc, chutney de figues

26,30 € HT

Sans gluten

Entrée

Pressé de volaille aux fruits secs et piment d'Espelette

Plat

Filet mignon de porc, chutney de figues, poêlée de légumes racines aux herbes de Provence

Dessert

Mousse au chocolat, croustillant praliné

+ Petit pain individuel

LA TRILOGIE

Risotto d'orge

26,30 € HT

Végétarien

Entrée

Duo de chou fleur rôti, œuf dur, mayonnaise maison

+ Petit pain individuel

Plat

Risotto moelleux d'orge au parmesan, champignons de Paris et Shiitake, légumes racines

Dessert

Amandine aux figues

LA TRILOGIE

Boulettes de poulet kefta

26,30 € HT

Entrée

Quiche aux girolles & gorgonzola

Plat

Boulettes de poulet kefta, trio de quinoa, légumes poêlés et yaourt grec aux herbes fraîches

Dessert

Cheesecake au yuzu

+ Petit pain individuel

LA TRILOGIE

Riz vénéré en risotto

30,40 € HT

Entrée

Houmous aux citrons confits, haddock fumé, blinis

Plat

Riz vénéré en risotto, tomates concassées, duo d'olives vertes et noires & légumes du soleil

Dessert

Tarte tatin pommes poires au caramel et pointe de crème

+ Petit pain individuel

LA TRILOGIE

Filet de Cabillaud à la cardamome

30,40 € HT

Sans gluten

Entrée

Salade de fenouil à la moutarde à l'ancienne et pomme de terre grenaille, saumon fumé

Plat

Filet de cabillaud, mayonnaise maison à la cardamome, courge rôtie au miel, quinoa aux herbes

Dessert

Salade de fruits de saison

+ Petit pain individuel

LA TRILOGIE

Poulet moelleux sauce tartare

30,40 € HT

Entrée

Tatin de potiron au miel et thym, chèvre frais

Plat

Filet de poulet moelleux, sauce tartare maison et poêlée de légumes

Dessert

Mousse au chocolat, croustillant praliné

+ Petit pain individuel

LA TRILOGIE

Gravlax de saumon

30,40 € HT

Entrée

Curry d'aubergine, ricotta au cumin et raisins secs

+ Petit pain individuel

Plat

Gravlax de saumon, lentilles beluga sauce moutarde à l'ancienne et légumes racines

Dessert

Chou pâtissier exotique

LA TRILOGIE

Pintade rôtie

30,40 € HT

Sans gluten

Entrée

Caviar de lentilles beluga, sauce moutarde & œuf de caille

Plat

Filet de pintade rôtie, coulis de potiron et légumes racines

Dessert

Ricotta, figues et poires rôties, coulis de fruits rouges

+ Petit pain individuel

LA TRILOGIE

Paleron de bœuf

30,40 € HT

Sans gluten / Sans lactose

Entrée

Gravlax de canard, poires et figues

Plat

Paleron de bœuf confit, sauce ravigote, légumes pot au feu au thym

Dessert

Salade de fruits de saison

+ Petit pain individuel

LA TRILOGIE

Filet de bœuf fumé

35,30 € HT

Entrée

Foie gras au chutney de figues

Plat

Filet de bœuf fumé, sauce barbecue maison et ses légumes racines

Dessert

Chou pâtissier exotique

+ Petit pain individuel

LA TRILOGIE

Homard à la vanille

41,20 € HT

Entrée

Terrine de lotte aux légumes, salicornes

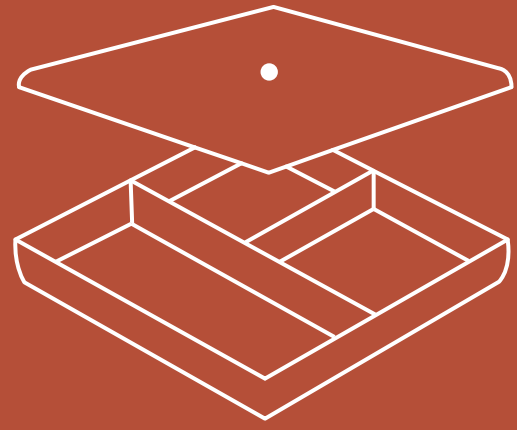
Plat

Homard à la vanille, crémeux d'orge au cresson, courgettes grillées

Dessert

Tartelette au yuzu

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Plateaux repas
individuels

LE·CERCLE

LE SQUARE

Salade de chou kale

22,50 € HT

Végétarien

Entrée

Patate douce rôtie aux épices Dukkah, figues et chèvre frais aux herbes

+ Petit pain individuel

Plat

Salade de chou kale, pomme granny légumes au lait de coco et risotto moelleux d'orge

Dessert

Financier matcha amandes et framboises

LE SQUARE

Tajine de poulet confit

24,30 € HT

Sans gluten

Entrée

Duo de chou fleur rôti, œuf dur, mayonnaise maison

Plat

Tajine de poulet confit aux pois chiche et figues, potiron rôti, graines de quinoa

Dessert

Charlotte aux poires

+ Petit pain individuel

LE SQUARE

Assiette indienne

24,30 € HT

Végétarien / Sans gluten

Entrée

Légumes au lait de coco, herbes fraîches et granola

+ Petit pain individuel

Plat

Assiette indienne, dahl de lentilles corail, caponata, riz au curcuma, yaourt à la menthe

Dessert

Moelleux chocolat et tonka

LE SQUARE

Farfalle au pesto de poivrons

26,30 € HT

Végétarien

Entrée

Taboulé de quinoa au chou fleur violet, granola

Plat

Farfalle Al dente, pesto de poivrons rouges, courgettes grillées, chèvre frais

Dessert

Bavarois aux myrtilles

+ Petit pain individuel

LE SQUARE

Filet mignon de porc, chutney de figues

26,30 € HT

Sans gluten

Entrée

Pressé de volaille aux fruits secs et piment d'Espelette

Plat

Filet mignon de porc, chutney de figues, poêlée de légumes racines aux herbes de Provence

Dessert

Mousse au chocolat, croustillant praliné

+ Petit pain individuel

LE SQUARE

Risotto d'orge

26,30 € HT

Végétarien

Entrée

Duo de chou fleur rôti, œuf dur, mayonnaise maison

+ Petit pain individuel

Plat

Risotto moelleux d'orge au parmesan, champignons de Paris et Shiitaké, légumes racines

Dessert

Amandine aux figues

LE SQUARE

Boulettes de poulet Kefta

26,30 € HT

Entrée

Quiche aux girolles & gorgonzola

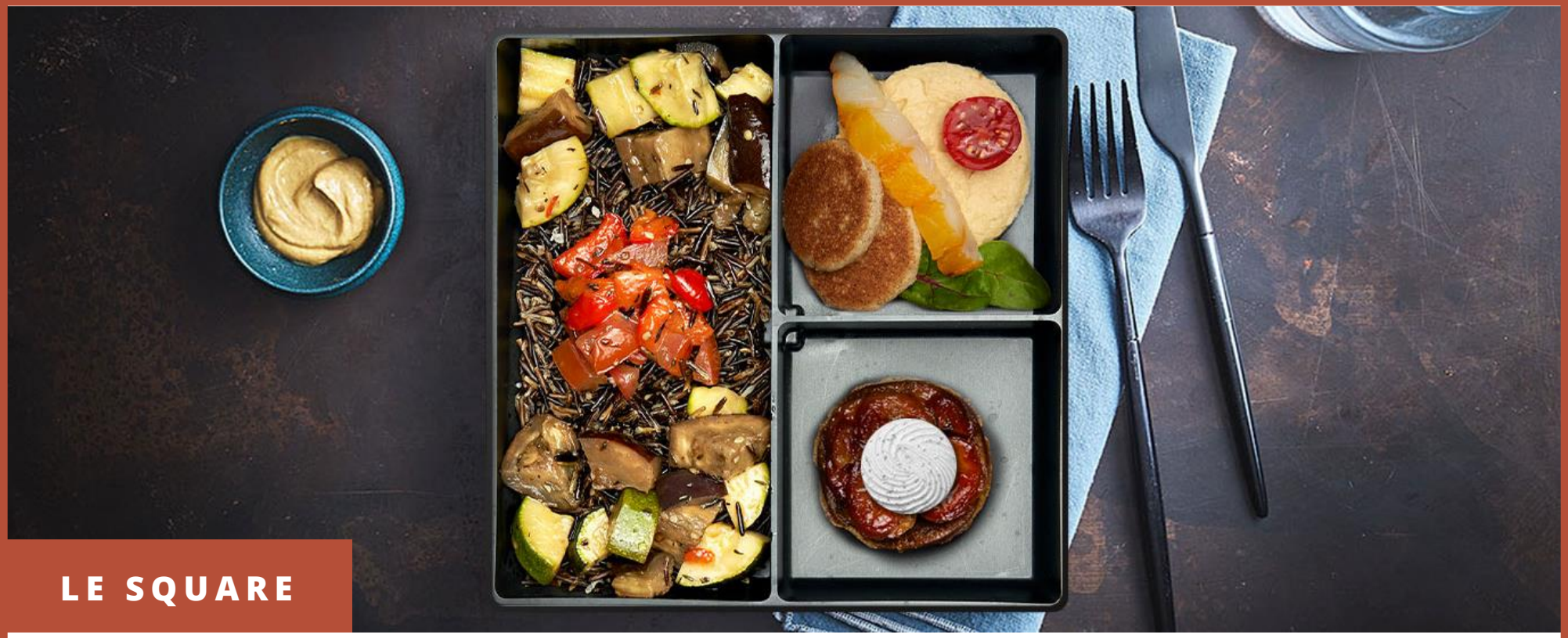
Plat

Boulettes de poulet Kefta, trio de quinoa, légumes poêlés et yaourt grec aux herbes fraîches

Dessert

Cheesecake au yuzu

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Riz vénéré en risotto

30,40 € HT

Entrée

Houmous aux citrons confits, haddock fumé, blinis

Plat

Riz vénéré en risotto, tomates concassées, duo d'olives vertes et noires & légumes du soleil

Dessert

Tarte tatin pommes poires au caramel et pointe de crème

+ Petit pain individuel

LE SQUARE

Filet de Cabillaud à la cardamome

30,40 € HT

Entrée

Salade de fenouil à la moutarde à l'ancienne et pomme de terre grenaille, saumon fumé

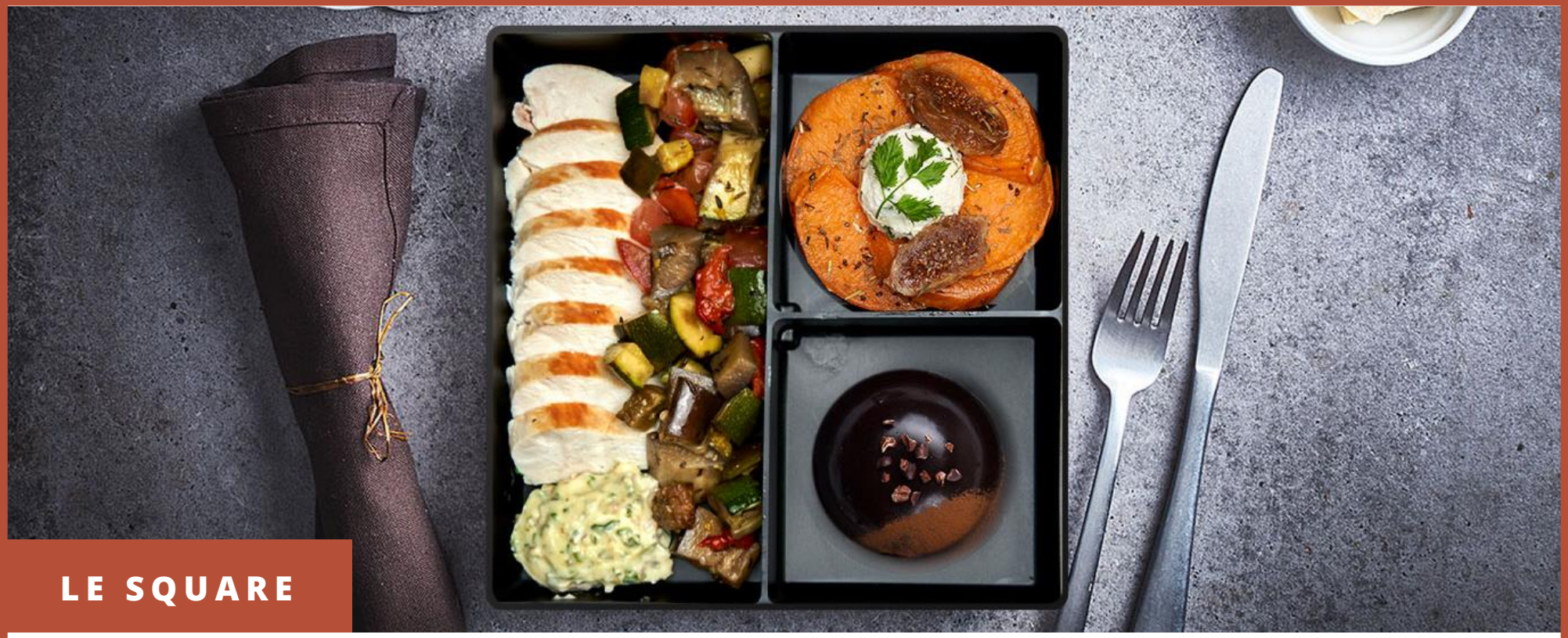
+ Petit pain individuel

Plat

Filet de cabillaud mayonnaise maison à la cardamome, courge rôtie au miel, quinoa aux herbes

Dessert

Salade de fruits de saison



LE SQUARE

Poulet moelleux sauce tartare

30,40 € HT

Entrée

Tatin de potiron au miel et thym, chèvre frais

Plat

Filet de poulet moelleux, sauce tartare maison et poêlée de légumes

Dessert

Mousse au chocolat, croustillant praliné

+ Petit pain individuel

LE SQUARE

Gravlax de saumon

30,40 € HT

Entrée

Curry d'aubergine, ricotta au cumin et raisins secs

+ Petit pain individuel

Plat

Gravlax de saumon, lentilles beluga sauce moutarde à l'ancienne et légumes racines

Dessert

Chou pâtissier exotique

LE SQUARE

Pintade rôtie

30,40 € HT

Sans gluten

Entrée

Caviar de lentilles beluga, sauce moutarde & œuf de caille

Plat

Filet de pintade rôtie, coulis de potiron et légumes racines

Dessert

Ricotta, figues et poires rôties, coulis de fruits rouges

+ Petit pain individuel

LE SQUARE

Paleron de bœuf

30,40 € HT

Sans gluten / Sans lactose

Entrée

Gravlax de canard, poire et figue

Plat

Paleron de bœuf confit, sauce ravigote, légumes pot au feu au thym

Dessert

Salade de fruits de saison

+ Petit pain individuel

LE SQUARE

Filet de bœuf fumé

35,30 € HT

Entrée

Foie gras au chutney de figue

Plat

Filet de bœuf fumé, sauce barbecue maison et ses légumes racines

Dessert

Chou pâtissier exotique

+ Petit pain individuel

LE SQUARE

Homard à la vanille

41,20 € HT

Entrée

Terrine de lotte aux légumes, salicornes

Plat

Homard à la vanille, crémeux d'orge au cresson, courgettes grillées

Dessert

Tartelette au yuzu

+ Petit pain individuel

MENUS DU JOUR

LE·CERCLE

MENU DU JOUR

23,80 € HT

Le Cercle vous propose sa gamme de menus du jour, composés d'une entrée, un plat, un dessert.
Ces plateaux repas sont composés par nos chefs chaque semaine
en fonction des arrivages.

Les menus, viande, poisson et végétarien, changent tous les jours.

Retrouvez vite les recettes sur notre site Internet ou contactez nous.

BOISSONS

LE·CERCLE

BOISSONS

Softs

Eau Evian *50cl* ..... *2 € HT*

Eau Badoit *50cl* ..... *2 € HT*

Eau vittel *100cl* ..... *3,5 € HT*

Eau Perrier Fine Bille *100cl* ... *3,5 € HT*

Coca-Cola PET *1,25l* ..... *4,5 € HT*

Coca-Cola Zero PET *1,25l* ..... *4,5 € HT*

NoFilter – tomates *21cl* ..... *3 € HT*

NoFilter – pomme gingembre ... *3 € HT*

NoFilter – carottes citron *21cl* ... *3 € HT*

Alcools

AOC Luberon Amountanage Rouge *75cl* ..... *12 € HT*
Vin biologique

AOC Luberon Amountanage Blanc *75cl* ..... *12 € HT*
Vin biologique

AOC Luberon Amountanage Rose *75cl* ..... *12€ HT*
Vin biologique

AOC Sancerre Blanc Domaine Raimbault *75cl* ..... *23 € HT*

AOC Saint Julien Connetable Talbot Rouge *75cl* .... *36 € HT*

Champagne Senez Carte Blanche *75cl* ..... *35 € HT*

LE·CERCLE

Commander

Quand ?

Du lundi au vendredi, **la veille avant 16h30**

(week-end et jours fériés sur demande et conditions particulières)

Comment ?

www.lecercle.fr · contact@lecercle.fr

Tel. 01 84 25 14 00

Livraison

Paris, 91, 92, 93, 94, 95 et 78

Prix : 24,50 € HT, Reprise offerte

Vous avez laissé passer l'heure ?
Commandez notre gamme de dernière minute jusqu'à 11h le jour même.

Confirmation

Nous vous confirmons vos commandes par mail dans la journée de leur réception.