



LE · CERCLE

Automne 2021

Buffets classiques

Le 1^{er} 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.



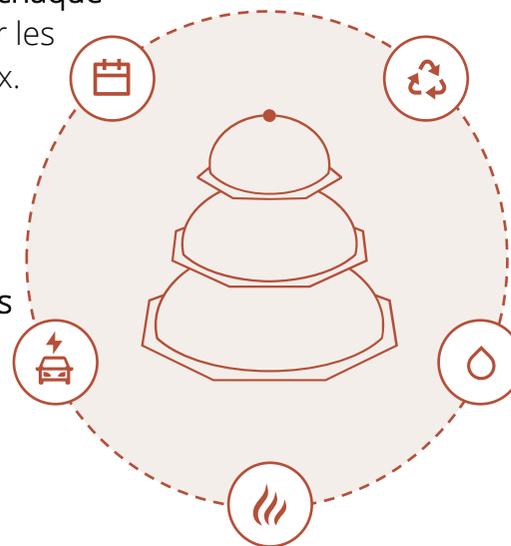
LE CERCLE

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.

Réduire nos émissions de CO2



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

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 !

Du champ à l'assiette !



Buffets Classiques

Nos buffets se commandent pour un minimum
de 8 personnes puis par multiple de 4.

LE·CERCLE



Buffet Montsouris

Accompagnements et grandes salades (320 gr./pers.)

Winterpoke bowl : Carotte rôtie, céleri rôti, lentilles beluga, perles de couscous, roquette, cerneaux de noix de pécan

Légumes Grillés Feta : Aubergine grillée, poivron grillé, marinade

Poisson et viande (120 gr./pers.)

Poulet Caesar : Cœur de romaine, croutons, parmesan, pomme de terre grenaille, sauce Caesar

Rougail d'effiloché de cabillaud et perles de couscous

Dessert

Fruits coupés frais de saison

Par personne : 25,80 € HT*

Buffet Luxembourg

Accompagnements et grandes salades (320 gr./pers.)

Poke Veggie : Betteraves, fèves de soja, pousses d'épinards, quinoa blanc, radis rouge, sauce huile de noix

Salade de lentilles, œufs pochés

Poisson et viande (120 gr./pers.)

Bœuf sauce Tartare Céleri rôti, patate douce rôtie, pomme de terre grenaille, roquette

Farfalle saumon gambas : Concombre, fenouil, sauce Marianne

Dessert

Mousse au chocolat

Par personne : 29,80 € HT*



Buffet Pamphili !

Accompagnements et grandes salades (320 gr./pers.)

Pasta trapanese, ricotta, amandes concassées

Salade de farfalles aux gambas, sauce pesto

Antipasti, légumes du soleil grillés et marinés,
mozzarella et parmesan

Roquette, Bresaola, Parmesan

Dessert

Tiramisu classico

*Par personne : 31,80 € HT**

POUR COMPLÉTER VOTRE
BUFFET CLASSIQUE

LE · CERCLE



Planche de crudités

1 Kg

Concombre, carottes, radis, choux-fleur, tomates cerise,... et 3 dips

30,00€HT*



Planche de crackers

700 gr

Crackers et 3 dips

30,00€HT*



Planche de fromages

600 gr

Camembert fermier, Comté, Chèvre, livré avec du pain tradition

35,00€HT*



Planche de charcuterie

500 gr – Avec Porc

Coppa, Chorizo doux, Jambon Serrano. Livré avec du pain tradition.

40,00€HT*



Planche de charcuterie

500 gr – Sans porc

Bresaola, Pastrami. Livré avec du pain tradition.

45,00€HT*

Plateau sucré

BOISSONS

LE · CERCLE



BOISSONS

Softs

Eau Evian 50cl 2 € HT

Eau Badoit 50cl 2 € HT

Eau vittel 150cl 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

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

Champagne Jacquart Brut 75cl 48 € 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.



Confirmation

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

