LE·CERCLE

Carte hiver 2022

Plateaux repas
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 & L'ESAT l'envol

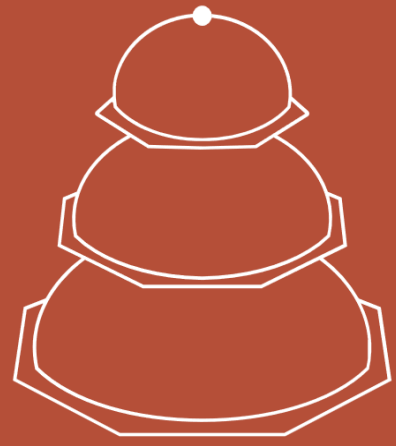
L'insertion Sociale

Nous sommes heureux de vous annoncer notre nouveau partenariat avec l'ESAT l'Envol !

Grâce à ce partenariat, vous aidez concrètement des personnes en situation de handicap à mieux s'insérer dans le monde du travail.

L'ESAT l'Envol accueille 186 équivalents temps plein (ETP) en situation de handicaps (déficiences intellectuelles et ou troubles psychiques).

Des équipes solidaires !



LA TRILOGIE

Plateaux repas individuels

LE·CERCLE

LA TRILOGIE

Curry de légumes au lait de coco

22,90 € HT

Vegan / Sans lactose

Entrée

Taboulé de chou-fleur, pois chiche au curry grillé, houmous épinards, basilic

+ Petit pain individuel

Plat

Curry de légumes au lait de coco, carottes, pois chiche et patate douce, riz sauvage

Dessert

Salade d'agrumes d'hiver

LA TRILOGIE

Parmentier de volaille

24,70 € HT

Entrée

Salade quinoa, chou kale, noix de cajou et vinaigrette à la mélasse de grenade

Plat

Parmentier de volaille au butternut, salade de mesclun et olives

Dessert

Banana cake coco

+ Petit pain individuel

LA TRILOGIE

Quinoa et lentilles vertes au chèvre frais

24,70 € HT

Végétarien

Entrée

Houmous au sumac, pitta frita, grenade

+ Petit pain individuel

Plat

Quinoa, lentilles vertes, courge rôtie au miel, chèvre frais, ciboulette et citron confit

Dessert

Moelleux au chocolat sans gluten

LA TRILOGIE

Orecchiette au pesto de noisette

26,70 € HT

Végétarien

Entrée

Salade kasha, pickles de carotte jaune, sauce à l'orange et moutarde à l'ancienne

+ Petit pain individuel

Plat

Orecchiette au pesto de noisette, gorgonzola, poires et champignons de paris

Dessert

Financier noisette, chocolat Gjanduja

LA TRILOGIE

Filet de poulet cajun

26,70 € HT

Sans lactose

Entrée

Taboulé de boulgour, chou fleur, mimosa d' œuf, mayonnaise à l'huile de persil

Plat

Filet de poulet aux épices cajun, tartare de betterave au citron vert, pita fritta

Dessert

Salade de fruits de saison

+ Petit pain individuel

LA TRILOGIE

Rillettes de maquereaux

26,70 € HT

Sans gluten

Entrée

Salade de lentillons de Champagne, dés de bleu, œuf poché, assaisonné à l'huile de noix

+ Petit pain individuel

Plat

Rillettes de maquereaux et légumes d'hiver

Dessert

Salade d'agrumes d'hiver

LA TRILOGIE

Risotto moelleux d'épeautre

26,70 € HT

Végétarien

Entrée

Duo d’endives et suprêmes d’agrumes, condiment noix & orange

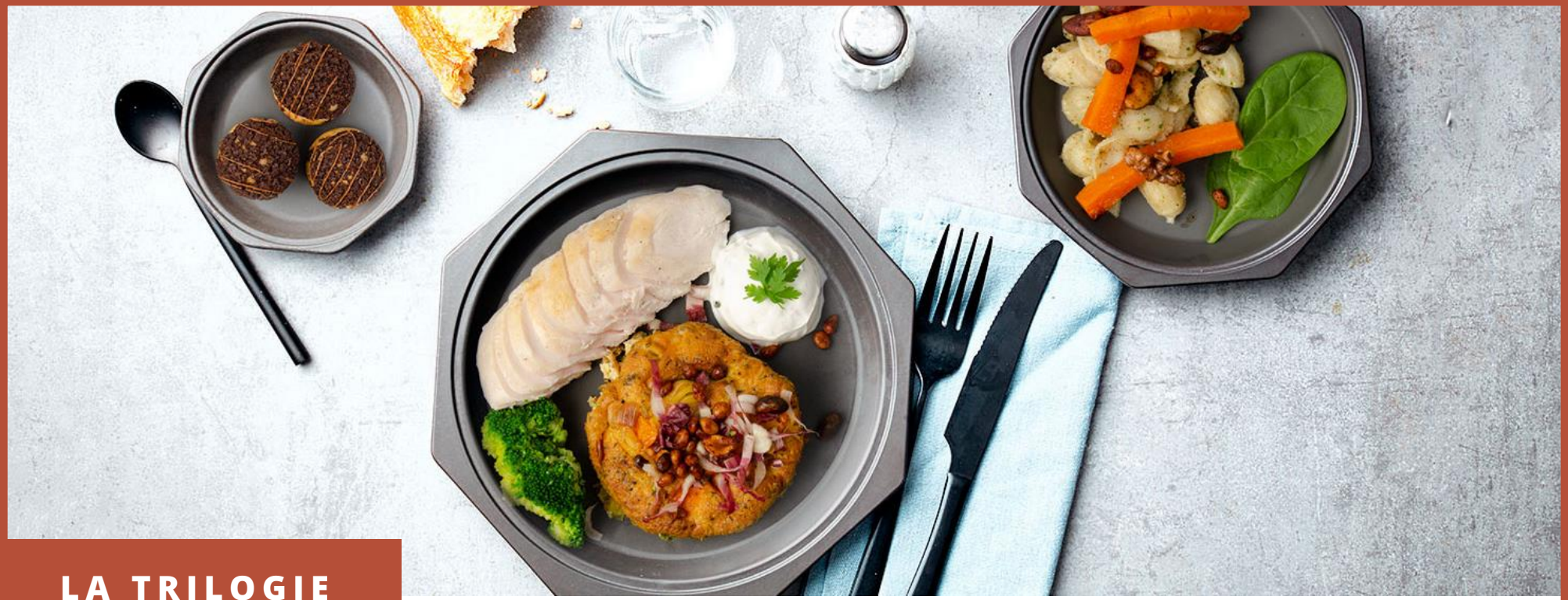
Plat

Risotto d'épeautre, champignons de saison, topinambours rôtis et coulis d'épinard à l’ail des ours

Dessert

Cookies noix de pécan, noisettes et pistaches

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Filet de poulet rôti

30,80 € HT

Entrée

Salade d'orecchiette, pesto de noisettes, butternut rôti

Plat

Filet de poulet rôti, romarin et thym, clafoutis de légumes d'hiver

Dessert

Trio de choux au chocolat

+ Petit pain individuel

LA TRILOGIE

Pavé de saumon au sésame

30,80 € HT

Sans gluten

Entrée

Salade quinoa, chou kale, noix de cajou et vinaigrette à la mélasse de grenade

Plat

Pavé de saumon au sésame légumes d'hiver poêlés, sauce basilic thaï

Dessert

Moelleux au chocolat sans gluten

+ Petit pain individuel

LA TRILOGIE

Pintade rôtie aux morilles

30,80 € HT

Entrée

Clafoutis aux girolles et gorgonzola

Plat

Pintade rôtie et légumes racines (carottes, panais, salsifis) sauce aux morilles

Dessert

Financier noisette, chocolat Gjanduja

+ Petit pain individuel

LA TRILOGIE

Cabillaud pomme granny

30,80 € HT

Entrée

Rillettes de maquereaux

Plat

Cabillaud confit, panaché de légumes, condiment pomme granny

Dessert

Entremet fromage blanc crème de marron

+ Petit pain individuel

LA TRILOGIE

Tataki de bœuf

30,80 € HT

Entrée

Tatin d'endives, magret de canard fumé

Plat

Tataki de bœuf, carottes à l'anis, purée de pommes de terre à l'ail des ours

Dessert

Flan traditionnel à la vanille

+ Petit pain individuel

LA TRILOGIE

Pluma ibérique laqué

30,80 € HT

Entrée

Quiche de poulet zaatar et potimarron rôti

Plat

Pluma ibérique laqué miel, soja, sésame, crémeux de panais et son condiment à la betterave

Dessert

Opéra

+ Petit pain individuel

LA TRILOGIE

Quasi de veau fumé

38,80 € HT

Sans gluten

Entrée

Foie gras mi-cuit, chutney betterave et mélasse de grenade

+ Petit pain individuel

Plat

Quasi de veau fumé, purée courge butternut truffée, poireaux

Dessert

Mousse au chocolat

LA TRILOGIE

Homard sauce crémeuse

41,80 € HT

Entrée

Crémeux de panais, œuf mollet, coulis de cresson à l'huile d'olive

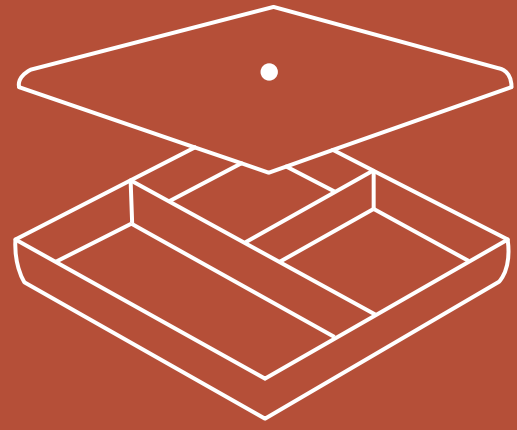
Plat

Homard sauce crémeuse au céleri rave, compotée de potiron au café et sarrasin

Dessert

Entremet fromage blanc crème de marron

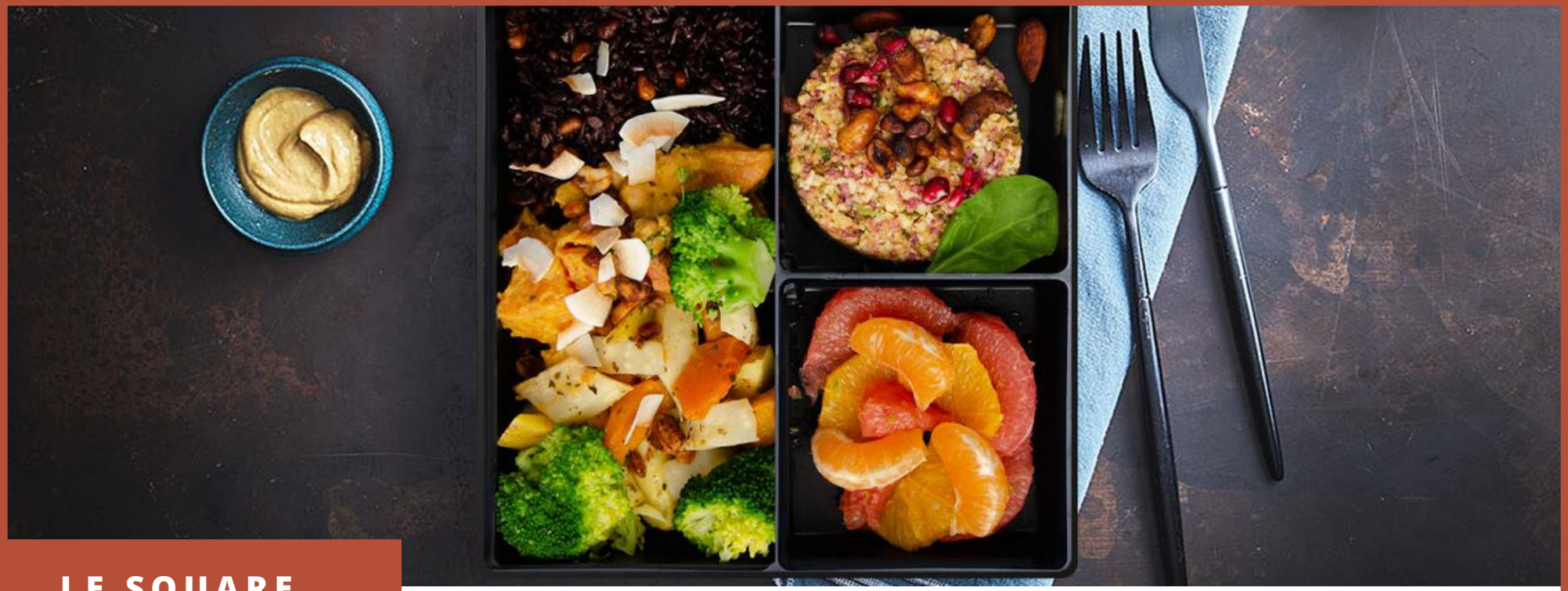
+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Plateaux repas
individuels

LE·CERCLE



LE SQUARE

Curry de légumes au lait de coco

22,90 € HT

Vegan / Sans lactose

Entrée

Taboulé de chou-fleur, pois chiche au curry grillé, houmous épinards, basilic

+ Petit pain individuel

Plat

Curry de légumes au lait de coco, carottes, pois chiche et patate douce, riz sauvage

Dessert

Salade d'agrumes d'hiver

LE SQUARE

Parmentier de volaille

24,70 € HT

Entrée

Salade quinoa, chou kale, noix de cajou et vinaigrette à la mélasse de grenade

Plat

Parmentier de volaille au butternut, salade de mesclun et olives

Dessert

Banana cake coco

+ Petit pain individuel

LE SQUARE

Quinoa et lentilles vertes au chèvre frais

24,70 € HT

Végétarien

Entrée

Houmous au sumac, pitta frita, grenade

+ Petit pain individuel

Plat

Quinoa, lentilles vertes, courge rôtie au miel, chèvre frais, ciboulette et citron confit

Dessert

Moelleux au chocolat sans gluten

LE SQUARE

Orecchiette au pesto de noisette

26,70 € HT

Végétarien

Entrée

Salade kasha, pickles de carotte jaune, sauce à l'orange et moutarde à l'ancienne

+ Petit pain individuel

Plat

Orechiette au pesto de noisette, gorgonzola, poires et champignons de paris

Dessert

Financier noisette, chocolat Gjanduja

LE SQUARE

Filet de poulet cajun

26,70 € HT

Sans lactose

Entrée

Taboulé de boulgour, chou fleur, mimosa d' œuf, mayonnaise à l'huile de persil

Plat

Filet de poulet aux épices cajun, tartare de betterave au citron vert, pita fritta

Dessert

Salade de fruits de saison

+ Petit pain individuel

LE SQUARE

Rillettes de maquereaux

26,70 € HT

Sans gluten

Entrée

Salade de lentillons de Champagne, dés de bleu, œuf poché, assaisonné à l'huile de noix

+ Petit pain individuel

Plat

Rillettes de maquereaux et légumes d'hiver

Dessert

Salade d'agrumes d'hiver

LE SQUARE

Risotto moelleux d'épeautre

26,70 € HT

Végétarien

Entrée

Duo d’endives et suprêmes d’agrumes, condiment noix & orange

+ Petit pain individuel

Plat

Risotto d'épeautre, champignons de saison, topinambours rôtis et coulis d'épinard à l’ail des ours

Dessert

Cookies noix de pécan, noisettes et pistaches

LE SQUARE

Filet de poulet rôti

30,80 € HT

Entrée

Salade d'orecchiette, pesto de noisettes, butternut rôti

Plat

Filet de poulet rôti, romarin et thym, clafoutis de légumes d'hiver

Dessert

Trio de choux au chocolat

+ Petit pain individuel

LE SQUARE

Pavé de saumon au sésame

30,80 € HT

Sans gluten

Entrée

Salade quinoa, chou kale, noix de cajou et vinaigrette à la mélasse de grenade

Plat

Pavé de saumon au sésame légumes d'hiver poêlés, sauce basilic thaï

Dessert

Moelleux au chocolat sans gluten

+ Petit pain individuel

LE SQUARE

Pintade rôtie aux morilles

30,80 € HT

Entrée

Clafoutis aux girolles et gorgonzola

Plat

Pintade rôtie et légumes racines (carottes, panais, salsifis) sauce aux morilles

Dessert

Financier noisette, chocolat Gjanduja

+ Petit pain individuel

LE SQUARE

Cabillaud pomme granny

30,80 € HT

Entrée

Rillettes de maquereaux

Plat

Cabillaud confit, panaché de légumes, condiment pomme granny

Dessert

Entremet fromage blanc crème de marron

+ Petit pain individuel

LE SQUARE

Tataki de bœuf

30,80 € HT

Entrée

Tatin d'endives, magret de canard fumé

Plat

Tataki de bœuf, carottes à l'anis, purée de pommes de terre à l'ail des ours

Dessert

Flan traditionnel à la vanille

+ Petit pain individuel

LE SQUARE

Pluma ibérique laqué

30,80 € HT

Entrée

Quiche de poulet zaatar et potimarron rôti

Plat

Pluma ibérique laqué miel, soja, sésame, crémeux de panais et son condiment à la betterave

Dessert

Opéra

+ Petit pain individuel

LE SQUARE

Quasi de veau fumé

38,80 € HT

Sans gluten

Entrée

Foie gras mi-cuit, chutney betterave et mélasse de grenade

Plat

Quasi de veau fumé, purée courge butternut truffée, poireaux

Dessert

Mousse au chocolat

+ Petit pain individuel

LE SQUARE

Homard sauce crémeuse

41,80 € HT

Entrée

Crémeux de panais, œuf mollet, coulis de cresson à l'huile d'olive

Plat

Homard sauce crémeuse au céleri rave, compotée de potiron au café et sarrasin

Dessert

Entremet fromage blanc crème de marron

+ Petit pain individuel

MENUS DU MARCHÉ

Nouveauté

LE·CERCLE

NOUVEAU

Menu du marché

23,80 € HT

Le Cercle vous propose sa nouvelle gamme, le Menu du Marché.
Ces plateaux repas sont composés par nos chefs chaque semaine
en fonction des arrivages.

Le Menu du Marché change tous les jours, retrouvez vite les recettes
sur notre site Internet ou contactez nous.

Une entrée, un plat et un dessert, servis en emballage à usage unique.

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

Château Rochers Bellevue – Bio Full - Rouge *75cl* Vin biologique	*12€ HT*
Maison Orcia – Côtes du Rhône – Blanc *75cl* Vin biologique	*12€ HT*
AOC Luberon Amountanage Rose *75cl* Vin biologique	*12€ HT*
AOC Sancerre Blanc Domaine Raimbault *75cl*	*23€ HT*
Château les Bugadelles – cuvée réserve – Rouge *75cl*	*24€ HT*
Jérémie Huchet – Monty le Parc 2019 – Blanc *75cl*	*24€ HT*
AOC Julien Connetable Talbot – Rouge *75cl*	*36€ HT*
Château Boucarut – Petit Duc 2020 – 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.

Confirmation

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