

L E · C E R C L E

Carte printemps 2022

Plateaux repas Boissons

Le 1^{er} plateau repas chic et réutilisable

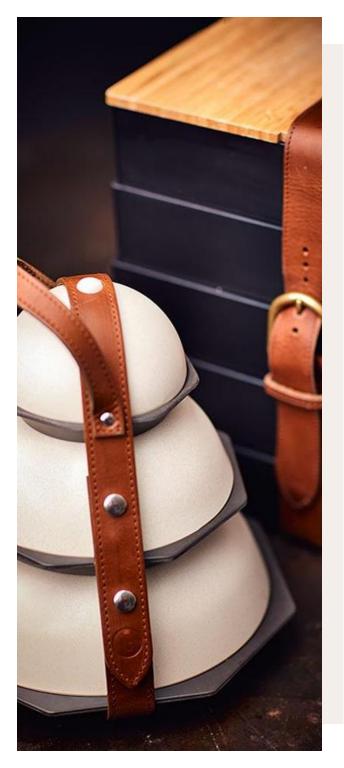
LE CERCLE

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.

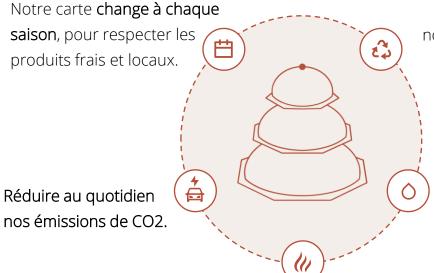




LE CERCLE

Pourquoi Le Cercle?

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



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 & L'ESAT l'envol

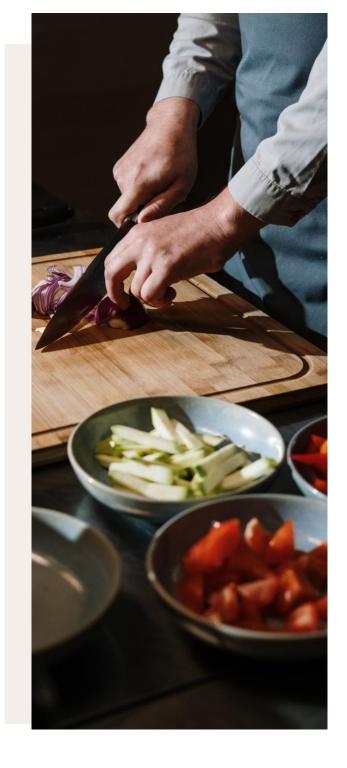
L'insertion Sociale

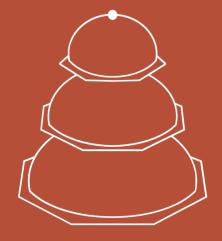
Nous sommes heureux de vous annoncer notre nouveau partenariat avec l'ESAT l'Envol!

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**



Tajine végétarien de printemps

23,30 € HT

Entrée

Trio de houmous : zaatar, basilic, betterave et blinis au sarrasin

Plat

Tajine végan de printemps

Dessert

Salade de fruits de saison



Aiguillettes de poulet au pesto de noix

24,90 € *HT*

Entrée

Terrine maison de bœuf aux carottes, façon pot au feu

Plat

Aiguillettes de poulet au pesto de noix, risotto de fregola

Dessert

Carrot cake



Salade thaï aux légumes croquants

24,90 € *HT*

Entrée

Wrap végétarien à la crème de feta

Plat

Salade thaï aux légumes croquants, radis noir, sésame

Dessert

Cheesecake



Purée de chou fleur aux noisettes, champignons et feta Végétarien

26,90 € *HT*



Entrée

Sablé parmesan, tombée de poireaux et chèvre frais

+ Petit pain individuel

Plat

Purée de chou fleur aux noisettes, champignons et feta

Dessert

Tartare pomme - kiwi



Filet de poulet aux épices zaatar ** Sans gluten / Sans lactose

26,90 € HT

Entrée

Guacamole de petit pois, tartare de légumes au citron vert

Plat

Filet de poulet aux épices zaatar, salade de pois chiche et poêlée de légumes verts

Dessert

Salade de fruits de saison



LA TRILOGIE

Salade de risetti aux légumes printaniers *26,90* € *HT*

Végétarien

Entrée

Crémeux de carottes et son œuf mollet, mayonnaise maison

Plat

Salade de risetti aux légumes printaniers

Dessert

Cookie chocolat noir, noisettes, noix de pécan



Escabèche de maquereau, pomme de terre grenaille

26,90 € *HT*



Entrée

Salade de pois chiche au citron confit

+ Petit pain individuel

Plat

Escabèche de maquereau, pomme de terre grenaille

Dessert

Moelleux au chocolat, cœur framboise



Pressé de volaille

31,50 € HT

Entrée

Baos de boudin noir et son ketchup de carottes

Plat

Pressé de volaille aux figues et abricots confits, poêlée de légumes

Dessert

Brioche façon pain perdu, compotée de rhubarbe



Fregola en risotto, crème de petit pois et haddock fumé

31,50 € *HT*

Entrée

Wrap végétarien à la crème de feta

Plat

Fregola en risotto, crème de petit pois et haddock fumé

Dessert

Tarte au yuzu



Filet de pintade, poêlée d'artichauts, champignons

Entrée

Saumon fumé à la crème fouettée au pesto miso et blinis au sarrasin Plat

Filet de pintade, poêlée d'artichauts, champignons et sucrine croquante Dessert

Flan crémeux au chocolat Dulcey

31,50 € *HT*



Saumon au fenouil rôti et crème à l'anis 31,50 € HT

Sans gluten

Entrée

Asperges mimosa, mayonnaise maison

+ Petit pain individuel

Plat

Saumon au fenouil rôti, crème à l'anis et poêlée de légumes verts

Dessert

Tartare pomme - kiwi



Filet de bœuf mi-cuit

31,50 € *HT*

Entrée

Salade d'artichaut, magret séché et segments d'orange

Plat

Filet de bœuf mi-cuit, sauce béarnaise, artichauts et radis noir

Dessert

Financier crème de rhubarbe



Cabillaud, écrasé d'artichaut

31,50 € *HT*

Entrée

Fondant de poireaux, condiment ail noir et œufs de truite

Plat

Cabillaud et écrasé d'artichaut aux légumes croquants

Dessert

Poire pochée, caramel et crème diplomate à la vanille



Filet mignon de veau aux morilles

39,90 € HT

Entrée

Carpaccio de maigre au tosazu

Plat

Filet mignon de veau aux morilles et ses légumes printaniers

Dessert

Tartelette pomme basilic



Carpaccio de saint jacques et radis noir

42,20 € *HT*

Entrée

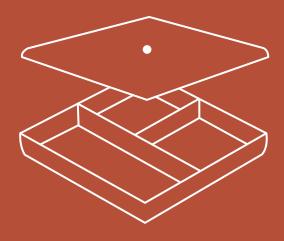
Artichaut et radis rose en pickles

Plat

Carpaccio de saint Jacques aux radis noir et kumquat

Dessert

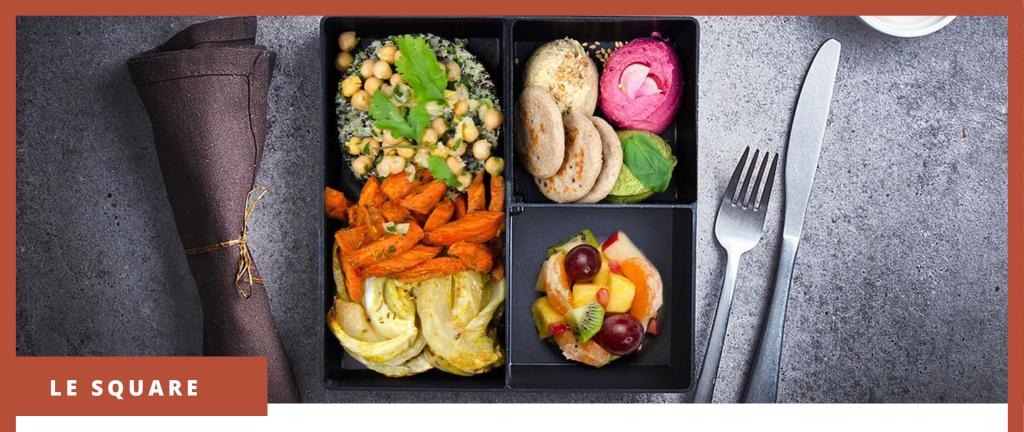
Paris Brest aux noisettes



LE SQUARE

Plateaux repas individuels

LE·**CERCLE**



Tajine végétarien de printemps

23,30 € *HT*

Entrée

Trio de houmous : zaatar, basilic, betterave et blinis au sarrasin

Plat

Tajine végan de printemps

Dessert

Salade de fruits de saison



Aiguillettes de poulet au pesto de noix

24,90 € HT

Entrée

Terrine maison de bœuf aux carottes, façon pot au feu

Plat

Aiguillettes de poulet au pesto de noix, risotto de fregola

Dessert

Carrot cake



Salade thaï aux légumes croquants

24,90 € *HT*

Entrée

Wrap végétarien à la crème de feta

Plat

Salade thaï aux légumes croquants, radis noir, sésame

Dessert

Cheesecake



Purée de chou fleur aux noisettes, champignons et feta Végétarien

26,90 € *HT*



Entrée

Sablé parmesan, tombée de poireaux et chèvre frais

+ Petit pain individuel

Plat

Purée de chou fleur aux noisettes, champignons et feta

Dessert

Tartare pomme - kiwi



Filet de poulet aux épices zaatar ** Sans gluten / Sans lactose

26,90 € *HT*

Entrée

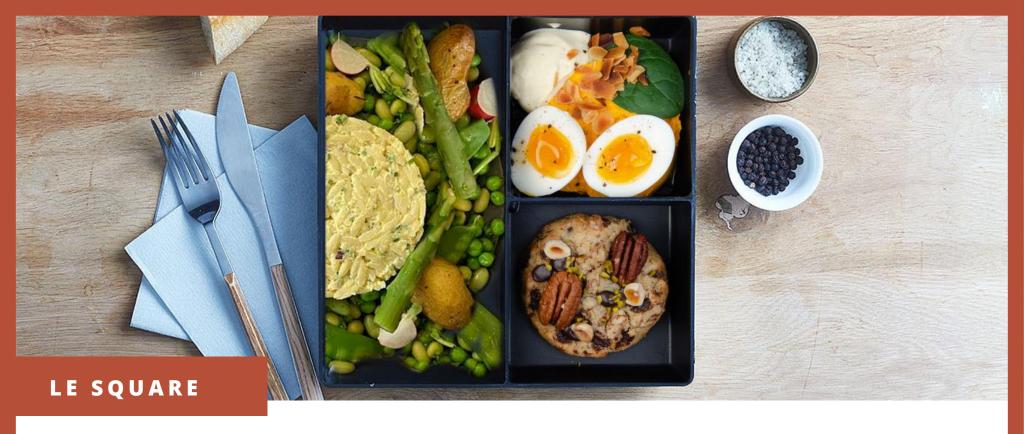
Guacamole de petit pois, tartare de légumes au citron vert

Plat

Filet de poulet aux épices zaatar, salade de pois chiche et poêlée de légumes verts

Dessert

Salade de fruits de saison



Salade de risetti aux légumes printaniers 26,90 € HT

Végétarien

Entrée

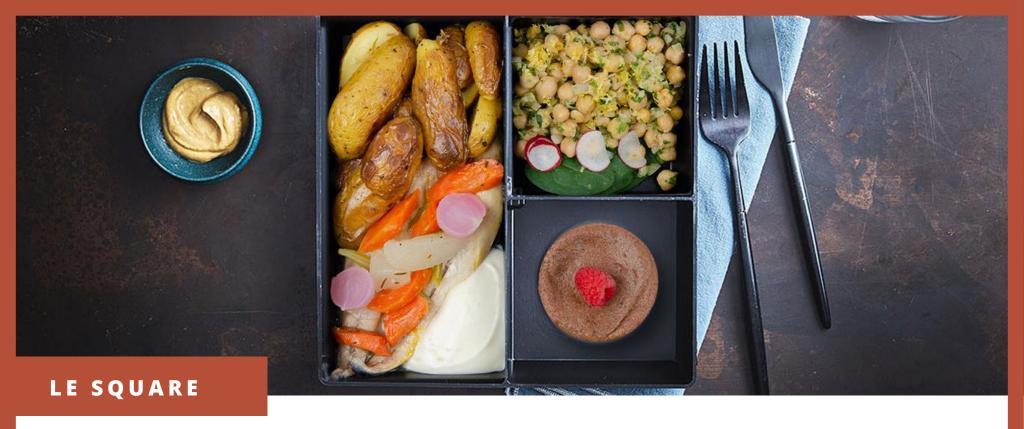
Crémeux de carottes et son œuf mollet, mayonnaise maison

Plat

Salade de risetti aux légumes printaniers

Dessert

Cookie chocolat noir, noisettes, noix de pécan



Escabèche de maquereau, pomme de terre grenaille

26,90 € HT

Sans gluten

Entrée

Salade de pois chiche au citron confit

+ Petit pain individuel

Plat

Escabèche de maquereau, pomme de terre grenaille

Dessert

Moelleux au chocolat, cœur framboise



Pressé de volaille

31,50 € *HT*

Entrée

Baos de boudin noir et son ketchup de carottes

Plat

Pressé de volaille aux figues et abricots confits, poêlée de légumes

Dessert

Brioche façon pain perdu, compotée de rhubarbe



Fregola en risotto, crème de petit pois et haddock fumé

31,50 € *HT*

Entrée

Wrap végétarien à la crème de feta

Plat

Fregola en risotto, crème de petit pois et haddock fumé

Dessert

Tarte au yuzu



Filet de pintade, poêlée d'artichauts, champignons

31,50 € HT

Entrée

Saumon fumé à la crème fouettée au pesto miso et blinis au sarrasin

Plat

Filet de pintade, poêlée d'artichauts, champignons et sucrine croquante

Dessert

Flan crémeux au chocolat Dulcey



Saumon au fenouil rôti et crème à l'anis 31,50 € HT

Sans gluten

Entrée

Asperges mimosa, mayonnaise maison

+ Petit pain individuel

Plat

Saumon au fenouil rôti, crème à l'anis et poêlée de légumes verts

Dessert

Tartare pomme - kiwi



Filet de bœuf mi-cuit

31,50 € *HT*

Entrée

Salade d'artichaut, magret séché et segments d'orange

Plat

Filet de bœuf mi-cuit, sauce béarnaise, artichauts et radis noir

Dessert

Financier crème de rhubarbe



Cabillaud, écrasé d'artichaut

31,50 € *HT*

Entrée

Fondant de poireaux, condiment ail noir et œufs de truite

Plat

Cabillaud et écrasé d'artichaut aux légumes croquants

Dessert

Poire pochée, caramel et crème diplomate à la vanille



Filet mignon de veau aux morilles

39,90 € HT

Entrée

Carpaccio de maigre au tosazu

Plat

Filet mignon de veau aux morilles et ses légumes printaniers

Dessert

Tartelette pomme basilic



Carpaccio de saint jacques et radis noir

42,20 € *HT*

Entrée

Artichaut et radis rose en pickles

Plat

Carpaccio de saint Jacques aux radis noir et kumquat

Dessert

Paris Brest aux noisettes

MENUS DU MARCHÉ

Nouveauté

LE·**CERCLE**



Menu du marché

24,10 € *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, disponible en trilogie, square, ou jetable

BOISSONS

LE·**CERCLE**



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



Alcools

Château Rochers Bellevue – Bio Full - Rouge <i>75cl 12€ HT</i> Vin biologique
Maison Orcia – Côtes du Rhône – Blanc <i>75cl</i>
AOC Luberon Amountanage Rose <i>75cl</i>
AOC Sancerre Blanc Domaine Raimbault <i>75cl 23€ HT</i>
Domaine du Séminaire – Côte du Rhône – Rouge 75cl 24€ HT
Jérémie Huchet – Monty le Parc 2019 – Blanc <i>75cl 24€ HT</i>
AOC Julien Connetable Talbot – Rouge 75cl
Château Boucarut – Petit Duc 2020 – Rouge 75cl 36€ HT
Champagne Senez Carte Blanche 75cl

Pilsner DECK & DONOHUE 33cl	
Bière de saison DECK & DONOHUE <i>33cl 4,90€ HT</i> Bière biologique	

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.



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

