



LE · CERCLE

Carte été 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.

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

Réduire au quotidien 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.

L'insertion Sociale

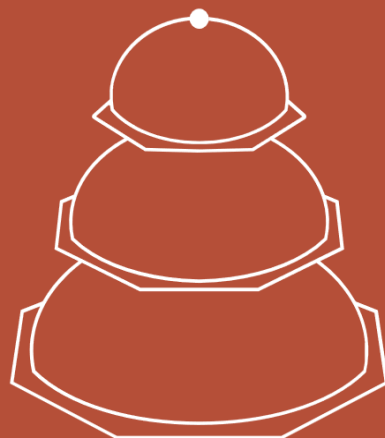
Nous sommes heureux de vous annoncer notre nouveau partenariat avec l'ESAT l'Envol !

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

Courgettes zephyr crues & cuites

23,30 € HT

 Végétarien

Entrée

Kefta de lentilles corail et
boulgour, sauce au yaourt
grec ciboulette, sucrose
croquante
+ Petit pain individuel

Plat

Courgettes zephyr crues &
cuites, houmous crémeux,
achard de légumes et
semoule aux raisins secs

Dessert

Duo de billes de melon et
fraises



LA TRILOGIE

Boulettes moelleuses de poulet

24,90 € HT

Entrée

Courgettes zephyr crues & cuites, pignons de pin, houmous

+ Petit pain individuel

Plat

Boulettes moelleuses de poulet au raz el hanout, taboulé de boulgour, poêlée de légumes d'été

Dessert

Financier pistache, crème framboise



LA TRILOGIE

Gâteau d'aubergine à la tomme de brebis 24,90 € HT

 Végétarien

Entrée

Kefta de lentilles corail et boulgour, sauce au yaourt grec ciboulette, sucrine croquante

+ Petit pain individuel

Plat

Gâteau fondant d'aubergine à la tomme de brebis, poêlée de légumes verts, caviar de tomate

Dessert

Tartelette aux fraises



LA TRILOGIE

Farfalles au pesto de roquette

 Végétarien

Entrée

Dip de féta à la pistache,
pain pita

Plat

Farfalles au pesto de
roquette, mozzarella et
tomates cerise

Dessert

Mini tropéziennes

26,90 € HT

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Chili sin carne

 Végétarien/ Sans gluten

Entrée

Sablé au Muffin brocolis, poivrons, lait de coco et son caviar de tomates, tombée de poireaux et chèvre frais

+ Petit pain individuel

Plat

Chili sin carne, quinoa, lentilles, maïs à la mexicaine

Dessert

Salade de fruits rouges au basilic

26,90 € HT



LA TRILOGIE

Filet de poulet à la basquaise

26,90 € HT

Entrée

Tomates mozzarella di buffala, comme à la maison

Plat

Tendre filet de poulet à la basquaise, riz et poêlée de légumes

Dessert

Chou crémeux passion

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Rillettes de cabillaud au curry

26,90 € HT

Entrée

Quiche gourmande
courgettes féta

Plat

Rillettes de cabillaud au curry
et achard de légumes sur
une belle poêlée de légumes
verts

Dessert

Cheesecake à la new-
yorkaise

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Volaille grillée sauce yaourt menthe poivrée

31,50 € HT

Entrée

Taboulé de boulgour au fromage frais et fines herbes

+ Petit pain individuel

Plat

Volaille grillée sauce yaourt menthe poivrée, poêlée de courgettes et cresson à la féta

Dessert

Duo de billes de melon et fraises



LA TRILOGIE

Brochettes de porc façon teriyaki

31,50 € HT

Entrée

Caviar frais de poivron et
salade de boulghour

Plat

Brochettes de porc façon
teriyaki, sauce moutarde et
miel, poêlée de légumes
verts et pommes grenaille

Dessert

Mousse au fromage blanc
cœur fruits rouges

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Suprême de pintade chutney melon menthe

31,50 € HT

Entrée

Sablé à l'italienne au parmesan, tomates mi-cuites et fromage frais

+ Petit pain individuel

Plat

Suprême de pintade, chutney melon menthe, poêlée d'orge aux fruits et légumes d'été confits au basilic

Dessert

Mousse au chocolat Michel Cluizel, sur croquant praliné



LA TRILOGIE

Pavé de saumon mariné aux zestes d'agrumes

31,50 € HT

 Sans gluten

Entrée

Rillettes de cabillaud au curry et achard de légumes

+ Petit pain individuel

Plat

Pavé de saumon mariné aux zestes d'agrumes et épices levantines, chutney nectarine et légumes verts croquants

Dessert

Moelleux au chocolat (sans gluten)



LA TRILOGIE

Bœuf mi-cuit marinade “Tigre qui pleure” 31,50 € HT

Entrée

Duo de melon & bresaola,
pesto et copeaux de
parmesan

+ Petit pain individuel

Plat

Boeuf mi-cuit marinade
“Tigre qui pleure”, haricots
verts et pommes de terre
nouvelles

Dessert

Tartelette aux fraises et
compotée de rhubarbe



LA TRILOGIE

Tournedos de merlu aux fines herbes

31,50 € HT

Entrée

Duo tarama de cabillaud et caviar d'aubergine

Plat

Tournedos de merlu aux fines herbes, caponata d'aubergine, légumes d'été

Dessert

Salade de fruits rouges au basilic

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Filet mignon de veau sauce romesco

39,90 € HT

Entrée

Tataki de filet de bœuf fumé,
caviar de tomates

Plat

Filet mignon de veau sauce
romesco, brocoli et pommes
primeurs

Dessert

Chou pâtissier, crème cassis

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Filet de bar et son aïoli

42,20 € HT

Entrée

Tartare de daurade royale
marinée au fenouil, prunes
au miel façon chutney

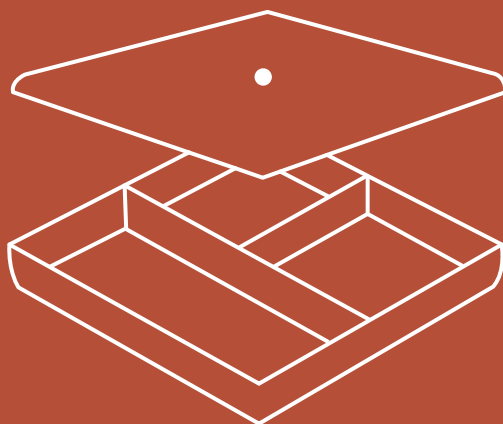
Plat

Filet de bar et son aïoli,
poêlée de courgettes et
fenouils

Dessert

Chou façon Saint Honoré,
coque de chocolat rose,
framboises

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Plateaux repas
individuels

LE · CERCLE



LE SQUARE

Courgettes zephyr crues & cuites

23,30 € HT

 Végétarien

Entrée

Kefta de lentilles corail et
boulgour, sauce au yaourt
grec ciboulette, sucrose
croquante
+ Petit pain individuel

Plat

Courgettes zephyr crues &
cuites, houmous crémeux,
achard de légumes et
semoule aux raisins secs

Dessert

Duo de billes de melon et
fraises



LE SQUARE

Boulettes moelleuses de poulet

24,90 € HT

Entrée

Courgettes zephyr crues & cuites, pignons de pin, houmous

+ Petit pain individuel

Plat

Boulettes moelleuses de poulet au raz el hanout, taboulé de boulgour, poêlée de légumes d'été

Dessert

Financier pistache, crème framboise



LE SQUARE

Gâteau d'aubergine à la tomme de brebis 24,90 € HT

 Végétarien

Entrée

Kefta de lentilles corail et
boulgour, sauce au yaourt
grec ciboulette, sucrose
croquante
+ **Petit pain individuel**

Plat

Gâteau fondant d'aubergine
à la tomme de brebis,
poêlée de légumes verts,
caviar de tomate

Dessert

Tartelette aux fraises



LE SQUARE

Farfalles au pesto de roquette

 Végétarien

Entrée

Dip de féta à la pistache,
pain pita

Plat

Farfalles au pesto de
roquette, mozzarella et
tomates cerise

Dessert

Mini tropéziennes

+ Petit pain individuel

26,90 € HT



LE SQUARE

Chili sin carne

26,90 € HT

 Végétarien/ Sans gluten

Entrée

Sablé au Muffin brocolis, poivrons, lait de coco et son caviar de tomates, tombée de poireaux et chèvre frais

+ Petit pain individuel

Plat

Chili sin carne, quinoa, lentilles, maïs à la mexicaine

Dessert

Salade de fruits rouges au basilic



LE SQUARE

Filet de poulet à la basquaise

26,90 € HT

Entrée

Tomates mozzarella di buffala, comme à la maison

Plat

Tendre filet de poulet à la basquaise, riz et poêlée de légumes

Dessert

Chou crémeux passion

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Rillettes de cabillaud au curry

26,90 € HT

Entrée

Quiche gourmande
courgettes féta

Plat

Rillettes de cabillaud au curry
et achard de légumes sur
une belle poêlée de légumes
verts

Dessert

Cheesecake à la new-
yorkaise

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Volaille grillée sauce yaourt menthe poivrée

31,50 € HT

Entrée

Taboulé de boulgour au fromage frais et fines herbes

+ Petit pain individuel

Plat

Volaille grillée sauce yaourt menthe poivrée, poêlée de courgettes et cresson à la féta

Dessert

Duo de billes de melon et fraises



LE SQUARE

Brochettes de porc façon teriyaki

31,50 € HT

Entrée

Caviar frais de poivron et
salade de boulghour

Plat

Brochettes de porc façon
teriyaki, sauce moutarde et
miel, poêlée de légumes
verts et pommes grenaille

Dessert

Mousse au fromage blanc
cœur fruits rouges

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Suprême de pintade chutney melon menthe

31,50 € HT

Entrée

Sablé à l'italienne au parmesan, tomates mi-cuites et fromage frais

+ Petit pain individuel

Plat

Suprême de pintade, chutney melon menthe, poêlée d'orge aux fruits et légumes d'été confits au basilic

Dessert

Mousse au chocolat Michel Cluizel, sur croquant praliné



LE SQUARE

Pavé de saumon mariné aux zestes d'agrumes

31,50 € HT

 Sans gluten

Entrée

Rillettes de cabillaud au curry et achard de légumes

+ Petit pain individuel

Plat

Pavé de saumon mariné aux zestes d'agrumes et épices levantines, chutney nectarine et légumes verts croquants

Dessert

Moelleux au chocolat (sans gluten)



LE SQUARE

Boeuf mi-cuit marinade “Tigre qui pleure” 31,50 € HT

Entrée

Duo de melon & bresaola,
pesto et copeaux de
parmesan

+ Petit pain individuel

Plat

Boeuf mi-cuit marinade
“Tigre qui pleure”, haricots
verts et pommes de terre
nouvelles

Dessert

Tartelette aux fraises et
compotée de rhubarbe



LE SQUARE

Tournedos de merlu aux fines herbes

31,50 € HT

Entrée

Duo tarama de cabillaud et caviar d'aubergine

Plat

Tournedos de merlu aux fines herbes, caponata d'aubergine, légumes d'été

Dessert

Salade de fruits rouges au basilic

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Filet mignon de veau sauce romesco

39,90 € HT

Entrée

Tataki de filet de bœuf fumé,
caviar de tomates

Plat

Filet mignon de veau sauce
romesco, brocoli et pommes
primeurs

Dessert

Chou pâtissier, crème cassis

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Filet de bar et son aïoli

42,20 € HT

Entrée

Tartare de daurade royale
marinée au fenouil, prunes
au miel façon chutney

Plat

Filet de bar et son aïoli,
poêlée de courgettes et
fenouils

Dessert

Chou façon Saint Honoré,
coque de chocolat rose,
framboises

+ Petit pain individuel

MENUS DU MARCHÉ

Nouveauté

LE · CERCLE



NOUVEAU

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



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



BOISSONS

Alcools

Château Rochers Bellevue – Bio Full - Rouge 75cl..... 12€ HT
Vin biologique

Maison Orcia – Côtes du Rhône – Blanc 75cl 12€ HT
Vin biologique

AOC Luberon Amountanage Rose 75cl 12€ HT
Vin biologique

AOC Sancerre Blanc Domaine Raimbault 75cl 23€ HT

Domaine du Séminaire – Côte du Rhône – 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

Pilsner DECK & DONOHUE 33cl 4,90€ HT
Bière biologique

Bière de saison DECK & DONOHUE 33cl 4,90€ HT
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.



Confirmation

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

