



LE · CERCLE

Carte automne 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

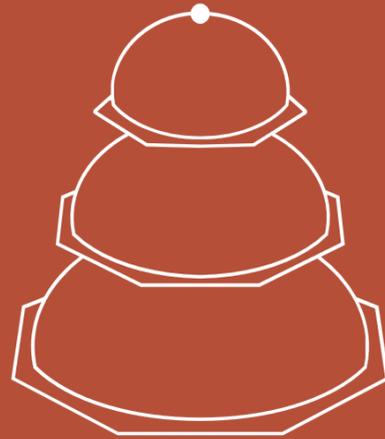
Nous sommes heureux de vous annoncer notre partenariat avec l'ESAT l'Envol !

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

Crumble de légumes, quinoa

 Végétarien

23,30 € HT

Entrée

Poireaux rôtis au four, façon bistrot

Plat

Crumble de légumes grillés, quinoa fondant

Dessert

Banana Bread, ganache chocolat Michel Cluizel

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Risotto d'orge moelleux au parmesan

24,90 € HT

 Végétarien

Entrée

Pressé de légumes au chèvre frais et pistou basilic

Plat

Risotto moelleux d'orge au parmesan, champignons de Paris, légumes d'automne

Dessert

Financier chocolat noir, noisettes

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Emincé de poulet au curry doux

24,90 € HT



Entrée

Clafoutis fondant betterave et gorgonzola

+ Petit pain individuel

Plat

Emincé de poulet au curry doux, pomme et raisins secs, poêlée de légumes automnale, riz

Dessert

Tartelette poire chocolat



LA TRILOGIE

Salade de fusilli aux saveurs d'Automne

26,90 € HT

 Végétarien

Entrée

Betteraves à la Marocaine,
ricotta au cumin

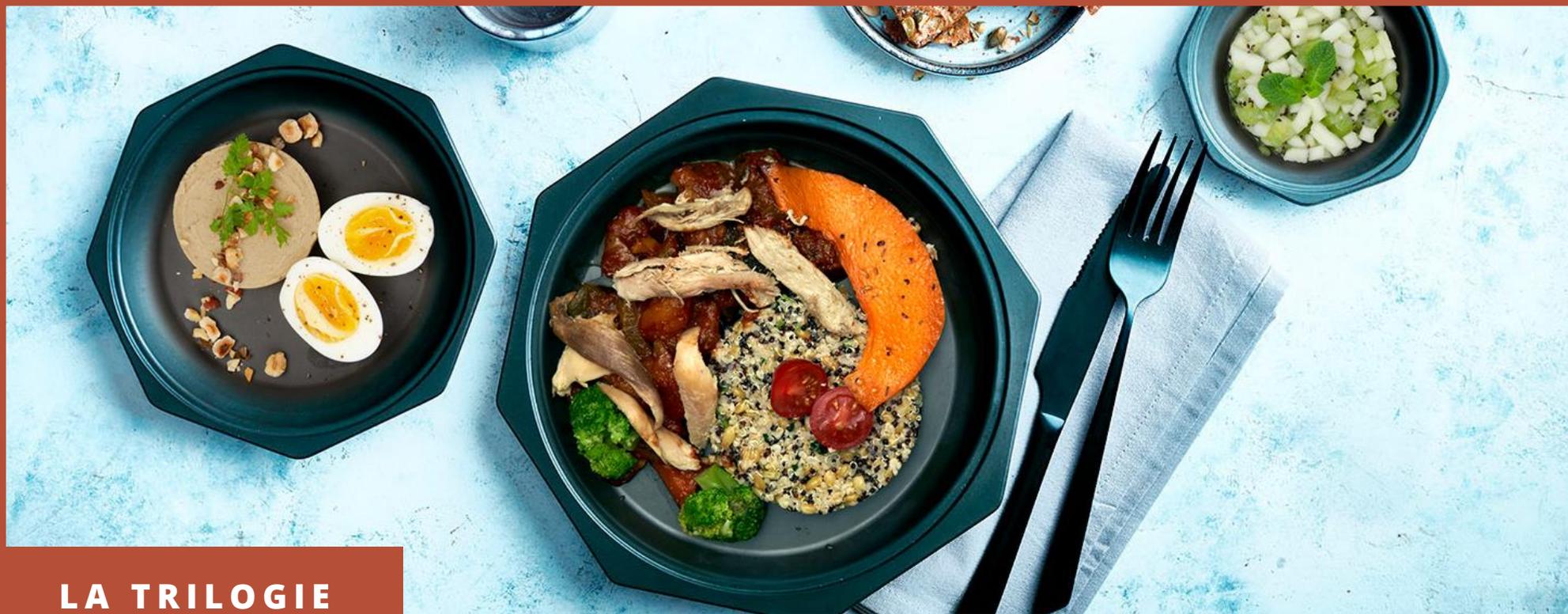
Plat

Salade de fusilli, potiron,
pousses d'épinard, et feta
grecque

Dessert

Pecan Pie à la vanille fraîche,
chantilly au sirop d'érable

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Poulet confit aux pois chiche et figues

26,90 € HT

 Sans lactose

Entrée

Œuf mollet, purée de châtaigne, noisettes croquantes et pistou de basilic

Plat

Poulet confit au pois chiche et figues, semoule, poêlée de légumes

Dessert

Fraîcheur pomme – kiwi en tartare

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Tajine vegan

   Vegan, sans lactose

26,90 € HT

Entrée

Bao vegan topinambour
oignons caramélisés, sauce
fumée

+ Petit pain individuel

Plat

Tajine vegan de quinoa aux
potimarrons rôtis au sirop
d'érable, dattes et pois
chiches

Dessert

Fraîcheur pomme – kiwi en
tartare



LA TRILOGIE

Cabillaud aux abricots confits

26,90 € HT

  Sans gluten

Entrée

Crèmeux de chou fleur,
haddock fumé, éclats de
noisette

Plat

Filet de cabillaud mijoté aux
abricots confits, poêlée de
légumes automnale

Dessert

Flan crèmeux traditionnel

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Filet de poulet à la forestière



Entrée

Trio de Houmous ; zaatar, basilic, betterave

Plat

Filet de poulet à la forestière, poêlée de légumes, risotto d'orge

Dessert

Paris Brest au praliné de Michel Cluizel

31,50 € HT

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Aile de raie aux câpres

 Sans gluten, sans lait, sans œuf

31,50 € HT

Entrée

Salade de fenouil à la moutarde à l'ancienne et pomme de terre grenaille, saumon fumé
+ **Petit pain individuel**

Plat

Effiloché d'aile de raie, sauce vierge aux câpres, citron, purée de carotte et pommes de terre grenaille

Dessert

Fraîcheur pomme – kiwi en tartare



LA TRILOGIE

Filet mignon praliné de cèpes

31,50 € HT

Entrée

Sablé maison Parmesan IGP,
compotée d'oignons
caramélisés, bleu d'Auvergne

+ Petit pain individuel

Plat

Filet mignon praliné de
cèpes, pommes grenaille,
champignons poêlés

Dessert

Tiramisu à notre façon



LA TRILOGIE

Saumon au sésame, sauce basilic thaï

31,50 € HT



Entrée

Potiron rôti aux épices
Dukhān, mendiants, brousse

Plat

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

Dessert

Tartelette poire chocolat

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Pintade aux fruits d'automne

31,50 € HT

  Sans gluten

Entrée

Salade de lentilles, pickles, œuf mollet bio

Plat

Filet de pintade moelleux, chutney de pommes au cidre, poêlée de légumes d'automne

Dessert

Dôme de mousse chocolat Michel Cluizel

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Filet de bœuf, poivre malabar

31,50 € HT



Entrée

Rigatoni farcis au chèvre
frais & bresaola

+ Petit pain individuel

Plat

Filet de bœuf, mayonnaise
poivre malabar, pomme de
terre ratte, oignons confits
au miso

Dessert

Religieuse au chocolat



LA TRILOGIE

Canette aux épices



Entrée

Foie gras de canard et millefeuille de pain d'épices, chutney à la figue fraîche

+ Petit pain individuel

Plat

Filet de canette aux épices, chutney doux aux épices, purée de patate douce, poêlée de légumes

Dessert

Religieuse au café

41,50 € HT



LA TRILOGIE

Dos de turbot confit



Entrée

Ceviche de daurade marinée
au combava, radis red meat

Plat

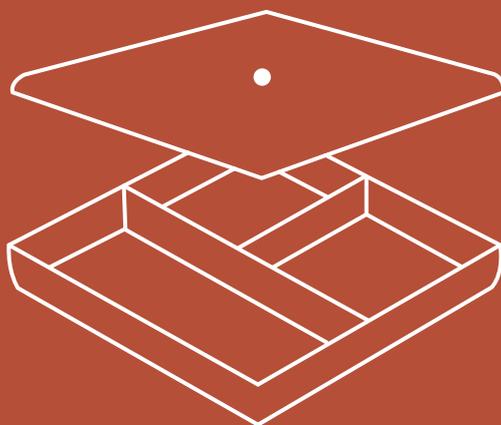
Filet de turbot confit,
légumes d'automne et purée
de persil

Dessert

Mont blanc à notre façon,
crème de marron

42,20 € HT

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Plateaux repas
individuels

LE · CERCLE



LE SQUARE

Crumble de légumes, quinoa

 Végétarien

23,30 € HT

Entrée

Poireaux rôtis au four, façon bistrot

Plat

Crumble de légumes grillés, quinoa fondant

Dessert

Banana Bread, ganache chocolat Michel Cluizel

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Risotto d'orge moelleux au parmesan

24,90 € HT

 Végétarien

Entrée

Pressé de légumes au chèvre frais et pistou basilic

Plat

Risotto moelleux d'orge au parmesan, champignons de Paris, légumes d'automne

Dessert

Financier chocolat noir, noisettes

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Emincé de poulet au curry doux



24,90 € HT

Entrée

Clafoutis fondant betterave et gorgonzola

+ Petit pain individuel

Plat

Emincé de poulet au curry doux, pomme et raisins secs, poêlée de légumes automnale, riz

Dessert

Tartelette poire chocolat



LE SQUARE

Salade de fusilli aux saveurs d'Automne

26,90 € HT

 Végétarien

Entrée

Betteraves à la Marocaine,
ricotta au cumin

Plat

Salade de fusilli, potiron,
pousses d'épinard, et feta
grecque

Dessert

Pecan Pie à la vanille fraîche,
chantilly au sirop d'érable

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Poulet confit aux pois chiche et figues

26,90 € HT

  Sans lactose

Entrée

Œuf mollet, purée de châtaigne, noisettes croquantes et pistou de basilic

Plat

Poulet confit au pois chiche et figues, semoule, poêlée de légumes

Dessert

Fraîcheur pomme – kiwi en tartare

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Tajine vegan

  Vegan, sans lactose

Entrée

Bao vegan topinambour
oignons caramélisés, sauce
fumée

+ Petit pain individuel

Plat

Tajine vegan de quinoa aux
potimarrons rôtis au sirop
d'érable, dattes et pois
chiches

Dessert

Fraîcheur pomme – kiwi en
tartare

26,90 € HT



LE SQUARE

Cabillaud aux abricots confits

26,90 € HT

  Sans gluten

Entrée

Crèmeux de chou fleur,
haddock fumé, éclats de
noisette

Plat

Filet de cabillaud mijoté aux
abricots confits, poêlée de
légumes automnale

Dessert

Flan crèmeux traditionnel

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Filet de poulet à la forestière



31,50 € HT

Entrée

Trio de Houmous ; zaatar, basilic, betterave

Plat

Filet de poulet à la forestière, poêlée de légumes, risotto d'orge

Dessert

Paris Brest au praliné de Michel Cluizel

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Aile de raie aux câpres

 Sans gluten, sans lait, sans œuf

Entrée

Salade de fenouil à la moutarde à l'ancienne et pomme de terre grenaille, saumon fumé
+ **Petit pain individuel**

Plat

Effiloché d'aile de raie, sauce vierge aux câpres, citron, purée de carotte et pommes de terre grenaille

Dessert

Fraîcheur pomme – kiwi en tartare

31,50 € HT



LE SQUARE

Filet mignon praliné de cèpes

31,50 € HT

Entrée

Sablé maison Parmesan IGP,
compotée d'oignons
caramélisés, bleu d'Auvergne

+ Petit pain individuel

Plat

Filet mignon praliné de
cèpes, pommes grenaille,
champignons poêlés

Dessert

Tiramisu à notre façon



LE SQUARE

Saumon au sésame, sauce basilic thaï

31,50 € HT



Entrée

Potiron aux épices Dukhān, mendiants, brousse

Plat

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

Dessert

Tartelette poire chocolat

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Pintade aux fruits d'automne

31,50 € HT

 Sans gluten

Entrée

Salade de lentilles, pickles,
œuf mollet bio

Plat

Filet de pintade moelleux,
chutney de pommes au cidre,
poêlée de légumes d'automne

Dessert

Dôme de mousse chocolat
Michel Cluizel

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Filet de bœuf, poivre malabar



Entrée

Rigatoni farcis au chèvre
frais & bresaola

+ Petit pain individuel

Plat

Filet de bœuf, mayonnaise
poivre malabar, pomme de
terre ratte, oignons confits
au miso

Dessert

Religieuse au chocolat

31,50 € HT



LE SQUARE

Canette aux épices



41,50 € HT

Entrée

Foie gras de canard et millefeuille de pain d'épices, chutney à la figue fraîche

+ Petit pain individuel

Plat

Filet de canette aux épices, purée de patate douce, poêlée de légumes

Dessert

Religieuse au café



LE SQUARE

Dos de turbot confit



Entrée

Ceviche de daurade marinée
au combava, radis red meat

Plat

Filet de turbot confit,
légumes d'automne et purée
de persil

Dessert

Mont blanc à notre façon,
crème de marron

42,20 € HT

+ 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 Amoutanage 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

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.

