



# LE · CERCLE

*Automne Hiver*

*2022-2023*

Buffets classiques

---

Le 1<sup>er</sup> 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.



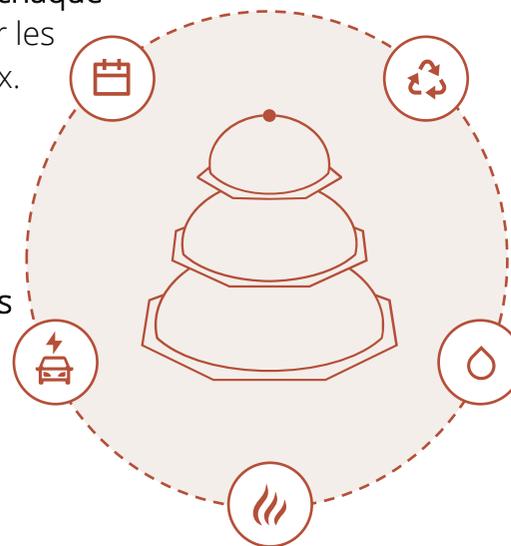
## LE CERCLE

# 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.



# *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 !*



# Buffets Classiques

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

LE·CERCLE



## *Buffet Rousseau \_ Végétarien*

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

Coleslaw, pommes, grenade, coriandre

Winter pokebowl : chèvre, noix, marrons, légumes d'hiver  
rôtis, perles de couscous

Taboulé d'hiver au Kasha & freekeh, labneh, carottes rôties,  
céleri rôti, roquette

Pasta trapanese, ricotta, amandes concassées

---

### **Dessert**

Crumble aux pommes

*Par personne : 27,80 € HT\**

## *Buffet Voltaire*

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

Poke Veggie detox, houmous de betteraves, fèves

Légumes grillés, au chèvre frais, pousse d'épinards

---

### **Poisson et viande (120 gr./pers.)**

Poulet à la tapenade, endives, pousses d'épinard, Ossau  
Iraty

Saumon fumé, sauce gravlax, betterave rôtie, oignons,  
rouges, fèves, radis, pommes de terre grenaille

---

### **Dessert**

Mousse chocolat

*Par personne : 30,80 € HT\**



## *Buffet Diderot – sans gluten*

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

Graines de sarrasin grillées au pomelos : feta, grenade, betterave, chou rouge, pousse d'épinards

Légumes rôtis aux fallafels : courge, potimarron, pois chiche au cumin

---

Bœuf sauce thaï et poêlée de légumes verts

Haddock au Yuzu, chou rouge, fèves de soja, lentilles beluga

---

### **Dessert**

Salade de fruits de saison

*Par personne : 32,80 € HT\**

## *Buffet Montesquieu*

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

Penne aux légumes grillés artichaut, courgettes, poivrons grillés, mozzarella, origan

Burrata au fenouil mariné, roquette

---

Poulet au pesto, mix quinoa blanc et rouge, avocat, céleri, amandes

Cabillaud au coulis de poivrons, fèves, petits pois, pommes de terre grenaille, roquette

---

### **Dessert**

Tiramisu classico

*Par personne : 33,20 € 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

45,00€HT\*



## Planche de charcuterie

500 gr – Avec Porc

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

50,00€HT\*



## Planche de charcuterie

500 gr – Sans porc

Bresaola, Pastrami. Livré avec du pain tradition.

55,00€HT\*

*Plateau sucré*

**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

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](http://www.lecercle.fr) · [contact@lecercle.fr](mailto: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.

