



LE · CERCLE

Carte printemps 2023

Plateaux repas

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 !





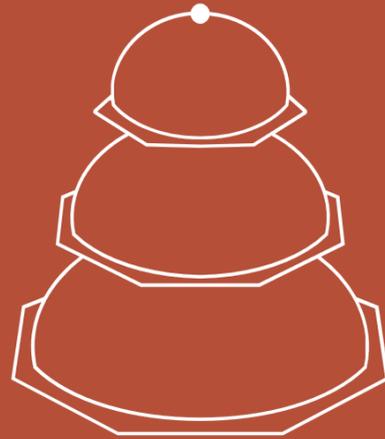
LE CERCLE

La Trilogie Française

Notre première gamme, la Trilogie, dessinée par Nathalie Rives en 2016, est rapidement devenue culte.

Après deux ans de R&D, nous avons sélectionné un matériau composé à 94% de résidus végétaux (épluchures de pommes de terre, rafles de maïs,...) à l'aide d'un fournisseur français situé dans la région de Tours.

Tous nos plateaux-repas sont désormais faits en France à partir de matériaux bio-sourcés !



LA TRILOGIE

Plateaux repas individuels

LE · CERCLE



LA TRILOGIE

Yassa végétarien

 Végétarien

Entrée

Caviar d'aubergines fumées au curry et coriandre, blinis au sarrasin

+ Petit pain individuel

Plat

Yassa végétarien, inspiré du plat typique du Sénégal : riz aux légumes, citron, moutarde, houmous de carotte

Dessert

Cookie gourmand au chocolat noir, noisettes, noix de pécan

23,30 € HT



LA TRILOGIE

Poulet à l'orientale



Entrée

Wrap végétarien à la crème de feta

+ Petit pain individuel

Plat

Poulet à l'orientale façon tajine, graine de couscous, raisins, amandes et abricots moelleux

Dessert

Tartelette amandine croquante à la pistache et aux framboises

24,90 € HT



LA TRILOGIE

Maraichère de légumes

 Végétarien

Entrée

Salade de légumes printaniers et féta, vinaigre de framboise, noisettes entières

+ Petit pain individuel

Plat

Maraichère de légumes et purée de petits pois à la menthe, dés de chèvre fermier, céréales croquantes

Dessert

Tarte tatin à la compotée de rhubarbe

24,90 € HT



LA TRILOGIE

Tajine végétan de printemps

27,10 € HT

 Végétarien, sans lactose, sans œuf, sans gluten

Entrée

Belle tranche d'aubergine,
caviar d'aubergines fumées

Plat

Tajine végétan de printemps,
duo de quinoa, fenouil rôti et
carotte raz el hanout

Dessert

Fraîcheur pomme-kiwi en
tartare

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Poulet à l'américaine

27;10 € HT

 Sans gluten

Entrée

Salade de fèves aux asperges blanches et aux pommes de terre, dés de chorizo

+ Petit pain individuel

Plat

Poulet moelleux à l'américaine, sauce au diable à la moutarde ancienne, haricots rouges, poivrons et mini épis de maïs

Dessert

Dôme de mousse au chocolat Cluizel et croquant praliné



LA TRILOGIE

Farfalle au saumon

27,10 € HT



Entrée

Cannelloni d'aubergine au miel, farci au chèvre frais fermier

+ Petit pain individuel

Plat

Farfalle au saumon fumé maison, pesto de citron et aneth, pois gourmands

Dessert

Tiramisu à notre façon



LA TRILOGIE

Koshari

 Végétarien

Entrée

Spanakopita : croustillant aux épinards et feta grecque

+ Petit pain individuel

Plat

Koshari, inspiré d'Égypte : orecchiette aux lentilles vertes et riz long, sauce tomate

Dessert

Dacquoise Zaatar, marmelade de datte, confit de figue

27,10 € HT



LA TRILOGIE

Cabillaud aux olives

31,85 € HT

 Sans gluten

Entrée

Buratina crémeuse et pesto rosso

Plat

Cabillaud confit aux olives noires et mousseline légère de céleri

Dessert

Notre fameux flan au chocolat Dulcey

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Paleron de bœuf au porto



Entrée

Œuf bio, mayonnaise maison et chou-fleur rôti

Plat

Paleron de bœuf au porto, poêlée de carottes, céleri, panais

Dessert

Cheese-Cake à la new-yorkaise

31,85 € HT

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Saumon rôti façon cajun



Entrée

Tartelette de petits pois et oignons nouveaux, chèvre frais fermier

+ Petit pain individuel

Plat

Filet de saumon rôti aux épices cajun, purée de patate douce

Dessert

Paris Brest au praliné de Michel Cluizel

31,85 € HT



LA TRILOGIE

Pintade marinée au lait de coco

31,85 € HT



Entrée

Guacamole de petits pois,
tartare de légumes
croquants au citron vert

+ Petit pain individuel

Plat

Pintade marinée au lait de
coco et curcuma, boulgour,
courgette et pois maraicher

Dessert

Tartelette bretonne, à la
farine de sarrasin



LA TRILOGIE

Filet de daurade au beurre blanc

31,85 € HT



Entrée

Terrine de légumes et curcuma

Plat

Filet de daurade confit, fenouil et carotte, sauce au beurre blanc et vin rosé

Dessert

Tarte tatin à la compotée de rhubarbe

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Magret de canard façon Thai

31,85 € HT



Entrée

Terrine de paleron de bœuf ,
compotée d'oignons confits

Plat

Magret de canard façon thai,
en sucré salé, riz sauvage aux
légumes

Dessert

Délice aux chocolats, fleur
de sel

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Pavé de bar, mousseline de céleri

41,90 € HT

 Sans gluten

Entrée

Asperges vertes croquantes,
duxelles de morille

Plat

Pavé de bar cuit sur sa peau,
mousseline de céleri, poêlée
de légumes

Dessert

Mi cuit au chocolat sans
gluten, cœur fondant à la
framboise

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Cœur de Rumsteck



Entrée

Foie gras maison, chutney de premières fraises

+ Petit pain individuel

Plat

Cœur de rumsteck, sauce tartare aux oignons rouges confits, écrasé crémeux de pomme de terre

Dessert

Religieuse au chocolat

41,90 € HT



LA TRILOGIE

Saint-Pierre vapeur, menthe poivrée

42,60 € HT



Entrée

Ceviche de cabillaud mariné
au lait de coco et citrons
verts

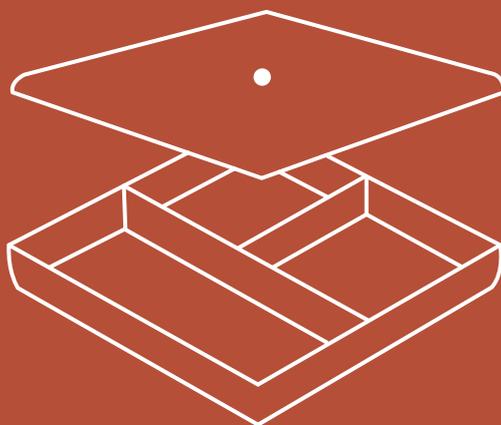
+ Petit pain individuel

Plat

Saint-Pierre vapeur à la
menthe poivrée et aux
asperges vertes

Dessert

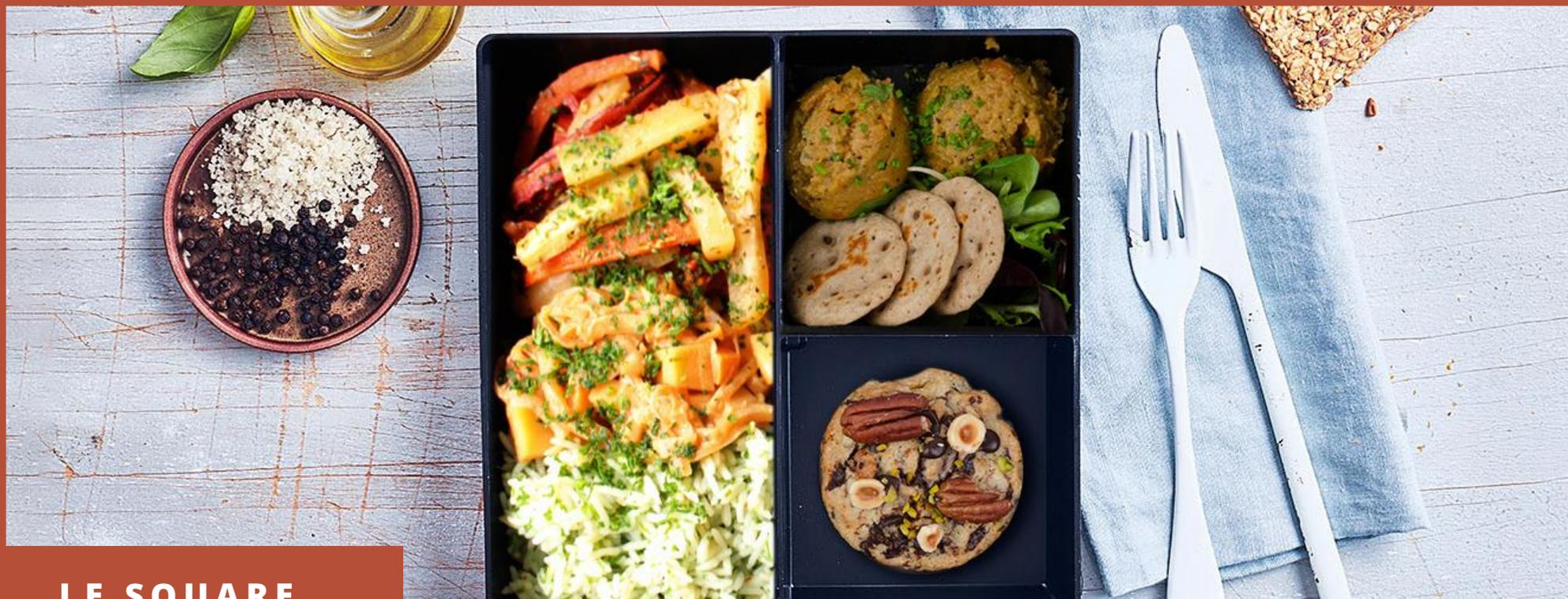
Tartelette bretonne, à la
farine de sarrasin



LE SQUARE

Plateaux repas
individuels

LE · CERCLE



LE SQUARE

Yassa végétarien

 Végétarien

Entrée

Caviar d'aubergines fumées au curry et coriandre, blinis au sarrasin

+ Petit pain individuel

Plat

Yassa végétarien, inspiré du plat typique du Sénégal : riz aux légumes, citron, moutarde, houmous de carotte

Dessert

Cookie gourmand au chocolat noir, noisettes, noix de pécan

23,30 € HT



LE SQUARE

Poulet à l'orientale

24,90 € HT



Entrée

Wrap végétarien à la crème de feta

+ Petit pain individuel

Plat

Poulet à l'orientale façon tajine, graine de couscous, raisins, amandes et abricots moelleux

Dessert

Tartelette amandine croquante à la pistache et aux framboises



LE SQUARE

Maraichère de légumes

 Végétarien

Entrée

Salade de légumes printaniers et féta, vinaigre de framboise, noisettes entières
+ **Petit pain individuel**

Plat

Maraichère de légumes et purée de petits pois à la menthe, dés de chèvre fermier, céréales croquantes

Dessert

Tarte tatin à la compotée de rhubarbe

24,90 € HT



LE SQUARE

Tajine végétan de printemps

27,10 € HT

 Végétarien, sans lactose, sans œuf, sans gluten

Entrée

Belle tranche d'aubergine,
caviar d'aubergines fumées

Plat

Tajine végétan de printemps,
duo de quinoa, fenouil rôti et
carotte raz el hanout

Dessert

Fraîcheur pomme-kiwi en
tartare

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Poulet à l'américaine

 Sans gluten

Entrée

Salade de fèves aux
asperges blanches et aux
pommes de terre, dés de
chorizo
+ **Petit pain individuel**

Plat

Poulet moelleux à
l'américaine, sauce au diable
à la moutarde ancienne,
haricots rouges, poivrons et
mini épis de maïs

Dessert

Dôme de mousse au
chocolat Cluizel et croquant
praliné

27;10 € HT



LE SQUARE

Farfalle au saumon



Entrée

Cannelloni d'aubergine au miel, farci au chèvre frais fermier

+ Petit pain individuel

Plat

Farfalle au saumon fumé maison, pesto de citron et aneth, pois gourmands

Dessert

Tiramisu à notre façon

27,10 € HT



LE SQUARE

Koshari

 Végétarien

Entrée

Spanakopita : croustillant
aux épinards et feta grecque

+ Petit pain individuel

Plat

Koshari, inspiré d'Égypte :
orecchiette aux lentilles
vertes et riz long, sauce
tomate

Dessert

Dacquoise Zaatar,
marmelade de datte, confit
de figue

27,10 € HT



LE SQUARE

Cabillaud et écrasé d'artichaut

31,85 € HT

 Sans gluten

Entrée

Buratina crémeuse et pesto rosso

Plat

Cabillaud confit aux olives noires et mousseline légère de céleri

Dessert

Notre fameux flan au chocolat Dulcey

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Paleron de bœuf au porto



Entrée

Œuf bio, mayonnaise maison et chou-fleur rôti

Plat

Paleron de bœuf au porto, poêlée de carottes, céleri, panais

Dessert

Cheese-Cake à la new-yorkaise

31,85 € HT

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Saumon rôti façon cajun



Entrée

Tartelette de petits pois et oignons nouveaux, chèvre frais fermier

+ Petit pain individuel

Plat

Filet de saumon rôti aux épices cajun, purée de patate douce

Dessert

Paris Brest au praliné de Michel Cluizel

31,85 € HT



LE SQUARE

Pintade marinée au lait de coco

31,85 € HT



Entrée

Guacamole de petits pois,
tartare de légumes
croquants au citron vert

+ Petit pain individuel

Plat

Pintade marinée au lait de
coco et curcuma, boulgour,
courgette et pois maraicher

Dessert

Tartelette bretonne, à la
farine de sarrasin



LE SQUARE

Filet de daurade au beurre blanc

31,85 € HT



Entrée

Terrine de légumes et curcuma

Plat

Filet de daurade, fenouil et carotte, sauce au beurre blanc et vin rosé

Dessert

Tarte tatin à la rhubarbe

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Magret de canard façon Thai

31,85 € HT



Entrée

Terrine de paleron de bœuf ,
compotée d'oignons confits

Plat

Magret de canard façon thai,
en sucré salé, riz aux
légumes

Dessert

Délice aux chocolats, fleur
de sel

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Pavé de bar, mousseline de céleri

41,90 € HT

 Sans gluten

Entrée

Asperges vertes, duxelles de morille

Plat

Pavé de bar cuit sur sa peau, mousseline de céleri, poêlée de légumes

Dessert

Mi cuit au chocolat sans gluten, cœur fondant à la framboise

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Cœur de Rumsteck



Entrée

Foie gras maison, chutney de premières fraises

+ Petit pain individuel

Plat

Cœur de rumsteck, sauce tartare aux oignons rouges confits, écrasé crémeux de pomme de terre

Dessert

Religieuse au chocolat

41,90 € HT



LE SQUARE

Saint-Pierre vapeur, menthe poivrée

42,60 € HT



Entrée

Ceviche de cabillaud mariné
au lait de coco et citrons
verts

+ Petit pain individuel

Plat

Saint-Pierre vapeur à la
menthe poivrée et aux
asperges

Dessert

Tartelette bretonne, à la
farine de sarrasin

BOISSONS

LE · CERCLE



BOISSONS

Softs

Eau Evian 50cl 2 € HT

Eau Badoit 50cl 2 € HT

Paris Cola 33cl 3,2 € HT

Paris Cola Zéro 33cl 3,2 € HT

Parimonade 33cl 3,2 € HT

NoFilter - tomates 21cl 3 € HT

NoFilter - pomme gingembre 21cl 3 € HT

NoFilter - carottes citron 21cl 3 € HT

Eau Vittel 100cl 3,5 € HT

Eau Perrier Fine Bulle 100cl 3,5 € HT

Paris Cola 75cl 6,6 € HT

Parimonade 75cl 6,6 € HT

Jus d'orange Alain Milliat 100cl 7 € HT

Jus de pomme Alain Milliat 100cl 7 € HT

Jus de pêche Alain Milliat 100cl 7 € HT



BOISSONS

Alcools

Château Coustolle – AOP Canon-Fronsac - Rouge 75cl..... 12€ HT

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

Clos de Manzotte – IGP Pays d’Oc – Rosé 75cl 12€ HT

Domaine Bonnet Huteau – AOP Muscadet – Blanc 75cl... 24€ HT

Domaine du Séminaire – Côte du Rhône – Rouge 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.

