



LE · CERCLE

Carte été 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.

LE CERCLE

Logistique verte

Place aux triporteurs...

Nous avons inauguré il y a quelques semaines notre toute nouvelle flotte de triporteurs réfrigérés.

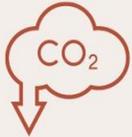
Ce sont les premiers modèles à embarquer un moteur pour tourner en froid positif ($>0^{\circ}\text{C}$), permettant ainsi d'assurer la fraîcheur des plats que l'on conserve comme dans un vrai réfrigérateur.

Cette initiative soutient **notre démarche RSE** et notre souhait d'aller toujours plus loin dans la **chasse aux émissions de CO₂**.





Pourquoi choisir de la truite française ?



Raccourcir notre **chaîne d'approvisionnement** et ainsi réduire nos émissions de **gaz à effet de serre**.



Soutenir une **filière responsable** qui prend en compte le respect de l'animal et la **préservation des écosystèmes**.



Contribuer au **développement socio-économique** de nos régions en favorisant l'**emploi local**.

LE · CERCLE

LE CERCLE

La truite française

A partir du 5 juin 2023, le saumon disparaîtra de nos recettes de plateaux repas ! Nous avons décidé de le remplacer par de la truite élevée en France.

Nous faisons ce choix pour vous offrir une cuisine toujours aussi savoureuse mais plus responsable. Voici nos 3 bonnes raisons de remplacer le saumon par de la truite française :

- raccourcir notre chaîne d'approvisionnement et ainsi **réduire nos émissions de gaz à effet de serre**
- soutenir une filière responsable qui prend en compte le **respect de l'animal** et la **préservation des écosystèmes**
- favoriser l'**emploi local** et le développement socio-économique de nos régions

En choisissant la truite française, nous renforçons donc **notre engagement continu en faveur du bien-être des Hommes et de l'environnement**.

Les Collabs du Cercle

Nous vous proposons de nouvelles gammes de plateaux repas pour diversifier notre offre.

Nous avons sélectionné des chefs partageant nos valeurs, impliqués dans la recherche de produits locaux et de la mise en valeur de la gastronomie

Sur cette carte été, nous vous proposons de découvrir Yoni Saada pour son univers Méditerranée et Thibaut Spiwack pour son univers bistrot végétal

Chaque plateau est disponible en Trilogie ou en Square

LE · CERCLE





Thibaut Spiwack

Un chef engagé

Convaincu que la gastronomie a un rôle à jouer dans la lutte contre le réchauffement climatique, le Chef place **ses valeurs écologiques** au cœur de son travail.

Amoureux des **terroirs français**, il se positionne résolument du côté des agriculteurs. Il source les ingrédients de ses plats auprès de petits **producteurs locaux**, en privilégiant les circuits courts.

Dans l'assiette, il choisit de mettre en valeur le **végétal** pour limiter son empreinte carbone.

Jusqu'au-boutiste, son engagement le pousse également à trier les déchets, traquer le plastique, lutter contre le gaspillage et utiliser de l'énergie verte dans ses établissements.

**Une cuisine gourmande, audacieuse
et responsable**



TRIOLOGIE/SQUARE

Aubergine confite

  Végétarien

Entrée

Pommes de terre aux
herbes & aioli au romarin

+ Petit pain individuel

Plat

Aubergine confite, baba
ganoush à la cardamome
sauvage, nougatine d'ail,
huile de cardamome

Dessert

Mousse pistache et fraise,
biscuit madeleine

31,85 € HT



TRILOGIE/SQUARE

Carpaccio de truite



Entrée

Poireau brûlé, vierge
d'épinard à la caméline,
caramel de thé noir,
noisette
+ **Petit pain individuel**

Plat

Carpaccio de truite, écrasé
de framboise au vinaigre de
chardonnay, praliné
pistache, baie de Sancho

Dessert

Pêche, verveine, pain
d'épices comme un tiramisu

35,10 € HT

Yoni Saada

Une cuisine solaire et chaleureuse.

Fils et petit fils de la **plus ancienne boucherie** du Marais, Yoni Saada a toujours eu un pied dans la cuisine.

Yoni Saada transmet son **amour pour la Méditerranée** et les voyages grâce à sa cuisine parfumée. Ce processus implique une **sélection exigeante des produits**.

Le chef ne choisit que des **légumes français**, et choisit les ingrédients de ses plats « par rapport à des émotions et des attentes que j'ai. »

Le **respect des saisons et des producteurs** est primordial : « C'est important de faire vivre nos agriculteurs, éleveurs, etc. » Il passe également beaucoup de temps sur les marchés. Une fois que les bons produits sont rangés dans la cuisine, place à la créativité.

Un Groupe, une Famille, cultivant l'art de vivre à la méditerranéenne.





TRILOGIE/SQUARE

Chakchouka green

   Végétarien, sans œuf

Entrée

Baba ganoush fumé aux
grenades & citrons Beldi

+ Petit pain individuel

Plat

Chakchouka green
croquante, frekeeh & feta

Dessert

Ganache au chocolat &
caramel de sésame**

** Présence de gélatine de poisson

31,85 € HT



TRIOLOGIE/SQUARE

Cuisse de poulet façon Chawarma

35,10 € HT



Entrée

Houmous de carotte, orange, graines de cumin torréfiées

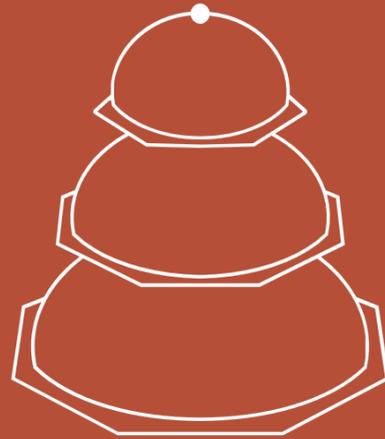
+ Petit pain individuel

Plat

Cuisse de poulet façon chawarma, tomates aux épices chaudes & riz perse aux herbes

Dessert

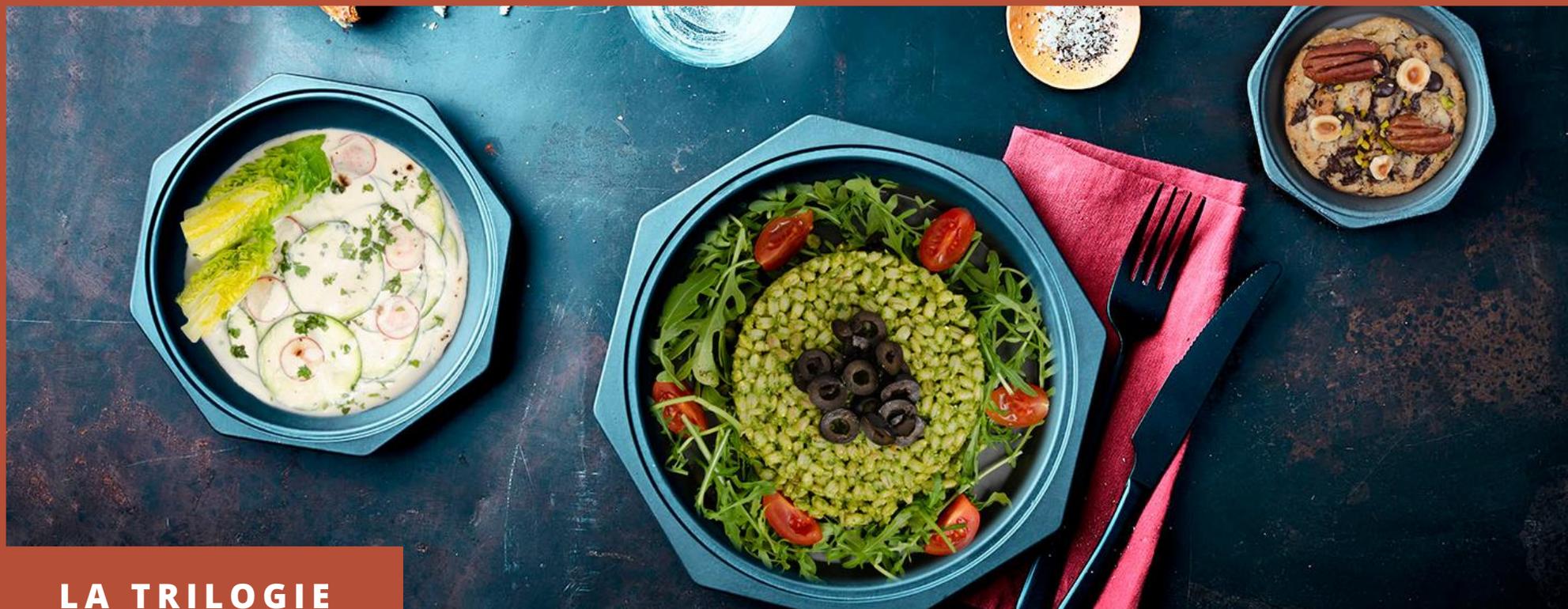
Panacotta comme un malabi à l'eau de rose & coulis de framboise, pistaches grillées



LA TRILOGIE

Plateaux repas individuels

LE · CERCLE



LA TRILOGIE

Salade d'orge au pesto basilic

23,30€ HT

 Végétarien

Entrée

Carpaccio de courgettes au sésame bicolore

Plat

Salade d'orge au pesto de basilic, tomates, olives, burratina crémeuse

Dessert

Cookie gourmand au chocolat blanc et framboise

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Terrine de poulet aux abricots et pistaches

24,90€ HT



Entrée

Taboulé de boulgour au chèvre frais fermier et fines herbes

+ Petit pain individuel

Plat

Terrine moelleuse de poulet aux abricots et pistaches, ratatouille de légumes d'été

Dessert

Tartelette aux fraises, chantilly basilic, sur sablé breton au sarrasin



LA TRILOGIE

Poke bowl d'été

 Végétarien

Entrée

Tagliatelles de courgettes à la féta sur sablé parmesan

Plat

Poke bowl d'été, fèves de soja, pastèque, melon

Dessert

Gâteau de semoule moelleux à l'orange et au miel

24,90 € HT

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Pasta melon pastèque, saucisson du marin

27,10 € HT

Entrée

Burratina crémeuse aux pêches et tomates

Plat

Pasta aux billes de melon, pastèque, saucisson du Marin, dés de chèvre fermier

Dessert

Chou au caramel au beurre salé

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Filet de poulet à la basquaise

27,10 € HT

 Sans gluten

Entrée

Légumes grillés d'été, belles tranches de coppa

Plat

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

Dessert

Moelleux au chocolat (sans gluten)

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Rillettes de maquereau

 Sans gluten

Entrée

Pastèque, melon en carpaccio, filet d'huile de menthe, dés de féta

+ Petit pain individuel

Plat

Rillettes de maquereaux et légumes estivaux

Dessert

Notre fameux flan à la vanille

27,10 € HT



LA TRILOGIE

Filet de poulet tandoori

27,10€ HT



Entrée

Ktipiti aux deux poivrons,
jaunes et rouges

Plat

Filet de poulet moelleux,
chutney d'épices tandoori,
quinoa, poêlée de légumes

Dessert

Biscuit madeleine, confit
d'abricots, chantilly au
romarin

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Caponata au frekeeh

 Végétarien

27,10€ HT

Entrée

Pasta aux billes de melon, pastèque, dés de chèvre fermier

+ Petit pain individuel

Plat

Légumes d'été façon caponata, mélange d'épeautre, frekeeh moelleux

Dessert

Chou au caramel au beurre salé **

** Présence de gélatine de poisson



LA TRILOGIE

Penne au pesto rosso

 Végétarien

Entrée

Ratatouille de légumes de saison, œuf bio mollet

+ Petit pain individuel

Plat

Penne au pesto rosso, légumes grillés d'été, burratina crémeuse

Dessert

Mini tropéziennes

27,10 € HT



LA TRILOGIE

Truite à l'aneth



Entrée

Salade d'orge au pesto de basilic, tomates, olives

Plat

Filet de truite à l'aneth, ratatouille fondante

Dessert

Mousse au fromage blanc, cœur fruits rouges

31,85 € HT

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Tian de légumes

 Végétarien

Entrée

Ceviche croquant de légumes verts

Plat

Tian de légumes, crumble de parmesan, dés de chèvre fermier, quinoa aux herbes

Dessert

Chou pâtissier, crème cassis, comme dans notre enfance**

+ Petit pain individuel

** Présence de gélatine de poisson

31,85 € HT



LA TRILOGIE

Trio en bouillabaisse

31,85€ HT



Entrée

Rillettes de maquereaux,
blinis au sarrasin

+ Petit pain individuel

Plat

Trio de poissons en
bouillabaisse, légumes
mijotés et sauce rouille
maison

Dessert

Sablé breton au cacao,
ganache au chocolat au lait
Michel Cluizel, noisettes
caramélisées



LA TRILOGIE

Suprême de pintade, chutney melon menthe

31,85€ HT



Entrée

Caponata d'aubergines,
artichauts & câpres, pitas

+ Petit pain individuel

Plat

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

Dessert

Tartelette au chocolat blanc
citronnelle, marmelade de
framboise



LA TRILOGIE

Quasi de veau en croute de pistaches

41,90 € HT



Entrée

Terrine moelleuse de poulet
aux abricots et pistaches

Plat

Quasi de veau en croute de
pistaches, sauce moutarde
miel, ratatouille de légumes

Dessert

Pavlova aux fraises et citron
vert

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Filet de bœuf aux herbes

41,90 € HT

 Sans gluten, sans lactose

Entrée

Truite fumée maison, salade de pommes de terre échalotes, comme au bistrot

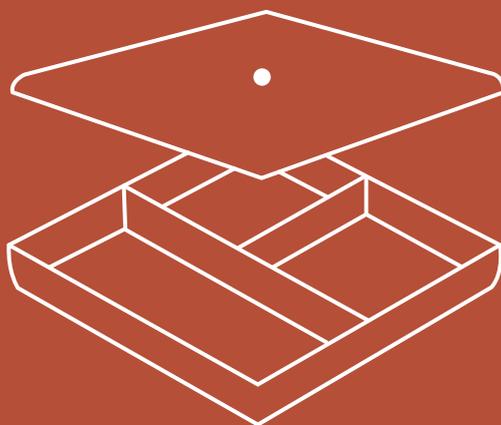
+ Petit pain individuel

Plat

Filet de bœuf aux herbes, légumes d'été en ratatouille et pommes de terre grenaille fondantes

Dessert

Duo de billes de melon et brunoise de fraises



LE SQUARE

Plateaux repas
individuels

LE · CERCLE



LE SQUARE

Salade d'orge au pesto basilic

23,30€ HT

 Végétarien

Entrée

Carpaccio de courgettes au sésame bicolore

Plat

Salade d'orge au pesto de basilic, tomates, olives, burratina crémeuse

Dessert

Cookie gourmand au chocolat blanc et framboise

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Terrine de poulet aux abricots et pistaches

24,90€ HT



Entrée

Taboulé de boulgour au chèvre frais fermier et fines herbes

+ Petit pain individuel

Plat

Terrine moelleuse de poulet aux abricots et pistaches, ratatouille de légumes d'été

Dessert

Tartelette aux fraises, chantilly basilic, sur sablé breton au sarrasin



LE SQUARE

Poke bowl d'été

 Végétarien

Entrée

Tagliatelles de courgettes à la féta sur sablé parmesan

Plat

Poke bowl d'été, fèves de soja, pastèque, melon

Dessert

Gâteau de semoule moelleux à l'orange et au miel

24,90 € HT

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Pasta melon pastèque, saucisson du marin

27,10 € HT

Entrée

Burratina crémeuse aux pêches et tomates

Plat

Pasta aux billes de melon, pastèque, saucisson du Marin, dés de chèvre fermier

Dessert

Chou au caramel au beurre salé

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Filet de poulet à la basquaise

 Sans gluten

27,10 € HT

Entrée

Légumes grillés d'été, belles tranches de coppa

Plat

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

Dessert

Moelleux au chocolat (sans gluten)

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Rillettes de maquereau

  Sans gluten

Entrée

Pastèque, melon en carpaccio, filet d'huile de menthe, dés de féta

+ Petit pain individuel

Plat

Rillettes de maquereaux et légumes estivaux

Dessert

Notre fameux flan à la vanille

27,10 € HT



LE SQUARE

Filet de poulet tandoori

27,10€ HT



Entrée

Ktipiti aux deux poivrons,
jaunes et rouges

Plat

Filet de poulet moelleux,
chutney d'épices tandoori,
quinoa, poêlée de légumes

Dessert

Biscuit madeleine, confit
d'abricots, chantilly au
romarin

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Caponata au frekeeh

 Végétarien

Entrée

Pasta aux billes de melon, pastèque, dés de chèvre fermier

+ Petit pain individuel

Plat

Légumes d'été façon caponata, mélange d'épeautre, frekeeh moelleux

Dessert

Chou au caramel au beurre salé **

** Présence de gélatine de poisson

27,10€ HT



LE SQUARE

Penne au pesto rosso

 Végétarien

Entrée

Ratatouille de légumes de saison, œuf bio mollet

+ Petit pain individuel

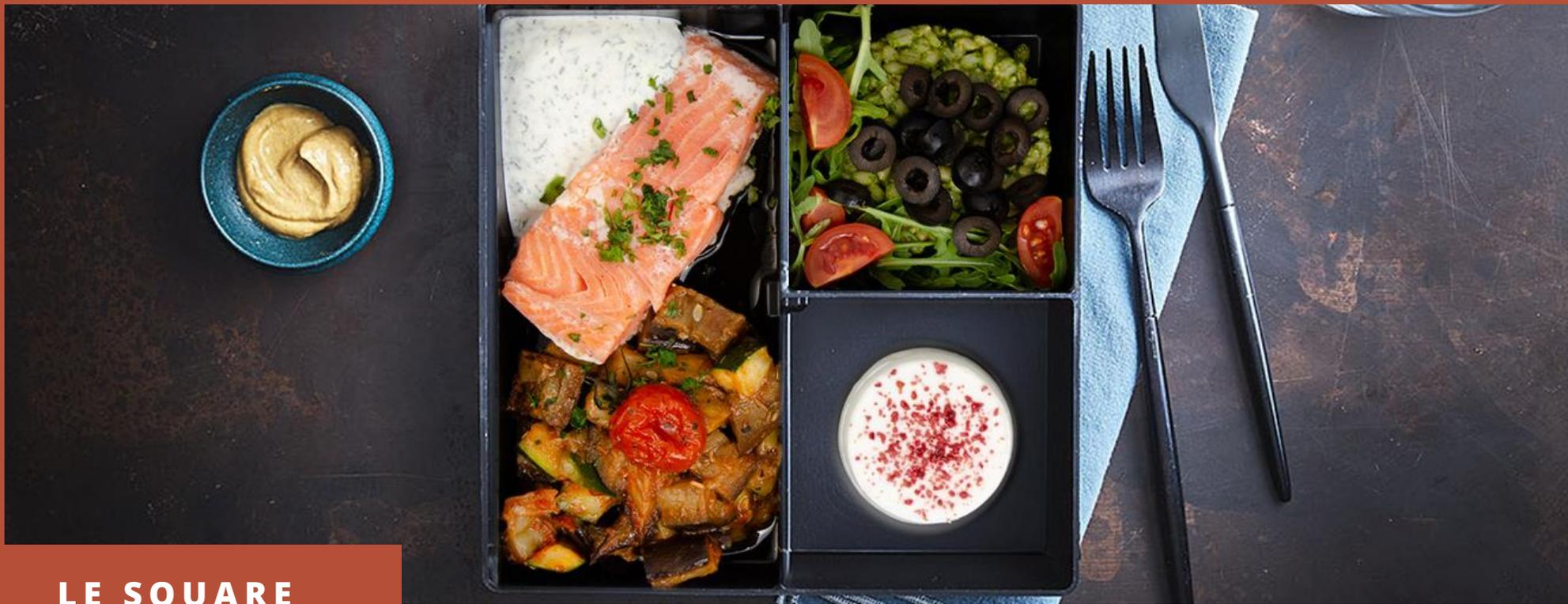
Plat

Penne au pesto rosso, légumes grillés d'été, burratina crémeuse

Dessert

Mini tropéziennes

27,10 € HT



LE SQUARE

Truite à l'aneth



Entrée

Salade d'orge au pesto de basilic, tomates, olives

Plat

Filet de truite à l'aneth, ratatouille fondante

Dessert

Mousse au fromage blanc, cœur fruits rouges

31,85 € HT

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Tian de légumes

 Végétarien

Entrée

Ceviche croquant de légumes verts

+ Petit pain individuel

Plat

Tian de légumes, crumble de parmesan, dés de chèvre fermier, quinoa aux herbes

Dessert

Chou pâtissier, crème cassis, comme dans notre enfance**

** Présence de gélatine de poisson

31,85 € HT



LE SQUARE

Trio en bouillabaisse

31,85€ HT



Entrée

Rillettes de maquereaux,
blinis au sarrasin

+ Petit pain individuel

Plat

Trio de poissons en
bouillabaisse, légumes
mijotés et sauce rouille
maison

Dessert

Sablé breton au cacao,
ganache au chocolat au lait
Michel Cluizel, noisettes
caramélisées



LE SQUARE

Suprême de pintade, chutney melon menthe

31,85€ HT



Entrée

Caponata d'aubergines,
artichauts & câpres, pitas

+ Petit pain individuel

Plat

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

Dessert

Tartelette au chocolat blanc
citronnelle, marmelade de
framboise



LE SQUARE

Quasi de veau en croute de pistaches

41,90 € HT



Entrée

Terrine moelleuse de poulet
aux abricots et pistaches

Plat

Quasi de veau en croute de
pistaches, sauce moutarde
miel, ratatouille de légumes

Dessert

Pavlova aux fraises et citron
vert

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Filet de bœuf aux herbes

41,90 € HT

 Sans gluten, sans lactose

Entrée

Truite fumée maison, salade de pommes de terre échalotes, comme au bistrot

+ Petit pain individuel

Plat

Filet de bœuf aux herbes, légumes d'été en ratatouille et pommes de terre grenaille fondantes

Dessert

Duo de billes de melon et brunoise de fraises



LE · CERCLE

Printemps - Été

2023

Buffets classiques

Le 1^{er} plateau repas chic et réutilisable



Buffet La Fontaine _ Végétarien

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

Risoni fondants aux légumes du soleil :
Risoni, ratatouille maison, chèvre frais, origan

Taboulé sucré salé :
Taboulé frais aux dés de concombre, pomme granny, dés de féta et figues séchées

Orecchiette & Burratina , tomates, olive et sauce au balsamique

Légumes grillés au brocciu : tomates, poivrons confits et aubergines rôties, brocciu et marinade italienne

Dessert

Salade pastèque & melon

*Par personne : 27,80 € HT**

Buffet Cocteau

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

Duos de falafel : boulgour et quinoa, dés de concombres, radis, tomates, falafels de pois chiche et falafels de betterave, tzatziki et houmous

Pasta Estiva : pâtes italiennes, ricotta, sauce tomate maison, amandes et origan

Poisson et viande (120 gr./pers.)

Poulet aux abricots moelleux : poulet rôti aux épices tandoori, céréales et abricots moelleux

Pavé de saumon au citron confit : taboulé de quinoa, pavé de saumon et sauce au citron confit

Dessert

Mousse au chocolat

*Par personne : 32,80 € HT**



Buffet Rimbaud _ Sans gluten

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

Salade des Cyclades : dés de concombre, féta, olive, pastèque et poivrons

Asperges et shiitakés : asperges blanches, pomme de terre à l'origan, shiitakés marinés à l'huile de noisette et soja, petits pois et fèves

Poulet rôti Tandoori : poulet aux épices tandoori, concombre, carotte, courgette, gouda au cumin

Gambas et légumes au pesto : gambas, duo de quinoa, courgettes, aubergines et artichauts grillés

Dessert

Salade melon et fraise

*Par personne : 33,80 € HT**

Buffet Michel Ange

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

Antipasti : artichauts, aubergines, involtini, olives et poivrons rôtis

Salade Caprese : tomates ananas, tomates cœur de bœuf, tomates green zébra, burratina, fraises et basilic

Bœuf au pesto Rosso : rumsteck au pesto Rosso, pomme de terre à l'origan, courgettes et ricotta

Pasta aux sardines : rigatoni, sardines françaises aux graines de fenouil, sauce Trapanese aux tomates et aux amandes

Dessert

Tiramisu aux fruits rouges

*Par personne : 35,80 € HT**

Les Collabs du Cercle

Buffets

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

LE·CERCLE



Thibaut Spiwack

Un chef engagé

Convaincu que la gastronomie a un rôle à jouer dans la lutte contre le réchauffement climatique, le Chef place **ses valeurs écologiques** au cœur de son travail.

Amoureux des **terroirs français**, il se positionne résolument du côté des agriculteurs. Il source les ingrédients de ses plats auprès de petits **producteurs locaux**, en privilégiant les circuits courts.

Dans l'assiette, il choisit de mettre en valeur le **végétal** pour limiter son empreinte carbone.

Jusqu'au-boutiste, son engagement le pousse également à trier les déchets, traquer le plastique, lutter contre le gaspillage et utiliser de l'énergie verte dans ses établissements.

**Une cuisine gourmande, audacieuse
et responsable**



Buffet Thibaut Spiwack _ Végétarien

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

Feuilles à Feuilles de légumes cuits croquants

Carottes en taboulé à la cébette, petit épeautre au jus végétal, olive verte, dukkah maison

Artichauts poivrade rôtis, purée d'artichaut à la menthe, vierge artichaut, baie de cassis en saumure, échalote, menthe fraîche, condiment cassis-menthe :

Pommes de terre aux herbes & aioli au romarin, Mizuna, graines de moutarde, chimichurri de céleri, noisettes torréfiées, vinaigre de cidre

Dessert

Cheesecake crémeux pécan caramel beurre salé

*Par personne : 32,85 € HT**

Yoni Saada

Une cuisine solaire et chaleureuse.

Fils et petit fils de la **plus ancienne boucherie** du Marais, Yoni Saada a toujours eu un pied dans la cuisine.

Yoni Saada transmet son **amour pour la Méditerranée** et les voyages grâce à sa cuisine parfumée. Ce processus implique une **sélection exigeante des produits**.

Le chef ne choisit que des **légumes français**, et choisit les ingrédients de ses plats « par rapport à des émotions et des attentes que j'ai. »

Le **respect des saisons et des producteurs** est primordial : « C'est important de faire vivre nos agriculteurs, éleveurs, etc. » Il passe également beaucoup de temps sur les marchés. Une fois que les bons produits sont rangés dans la cuisine, place à la créativité.

Un Groupe, une Famille, cultivant l'art de vivre à la méditerranéenne.





Buffet Yoni Saada _ Végétarien

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

Fleurettes de chou-fleur, labné vert & tomates rôties

Courgettes grillées, figues, roquette, basilic & chèvre

Riz majdra lentilles, pignons, cranberries & herbes

Brocolis, amandes effilées, oranges & mélasse de grenade

Dessert

Abricots secs imbibés à la fleur d'oranger & yaourt fouetté, noisettes

*Par personne : 32,85 € HT**

Tous nos buffets sont livrés avec pain, assiettes, couverts, verres en verre, serviettes, couverts de service.

POUR COMPLÉTER VOTRE
BUFFET CLASSIQUE

LE · CERCLE



Planche de charcuterie

500 gr – Avec Porc
Coppa, Chorizo doux, Jambon Serrano.
Livré avec du pain

50,00 € HT



Planche de charcuterie

480 gr – Avec Porc
Jambon aux herbes, Saucisson du marin, Speck
Livré avec du pain

69,00 € HT



Planche de charcuterie

500 gr – Sans porc
Bresaola, Pastrami.
Livré avec du pain

55,00 € HT

Plateau sucré



Planche de crudités

1 Kg

Concombre, carottes, radis, chou-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

Plateau sucré



LE · CERCLE

Printemps - Été

2023

Buffets Finger Food

Le 1^{er} plateau repas chic et réutilisable

CUBES
FINGER FOOD

LE·CERCLE



Le Cube Jeroboam

Pitas – 16 pièces

8 Pitas Coleslaw au citron confit
8 Pitas Brocciu, dés d'aubergine, courgette et poivron

Bretzel – 12 pièces

6 Bretzels Spianata, Ossau Iraty
6 Bretzels Saumon fumé, pomme citronnée, cream cheese

Clubs – 16 pièces

8 Clubs Saumon fumé, pomme citronnée, cream cheese
8 Clubs Poulet aux épices, cheddar rouge, pickles

Navettes – 12 pièces

6 Navettes Brie, avocat, sauce honey mustard
6 Navettes Légumes grillés, pesto Rosso

Trio de desserts – 9 pièces

3 Verrines melon et fraise
3 Mousses chocolat
3 Tiramisu fruits rouges

Pour 8 personnes – 220,00 € HT

Le Cube Mathusalem

Bun's – 12 pièces

6 Bun's Shiitakés marinés et crème d'asperge
6 Bun's chèvre Légumes grillés, chèvre

Clubs – 16 pièces

8 Clubs Féta et oignons rouges aux épices libanaises
8 Clubs Concombre et Ossau Iraty à la mayonnaise Kewpie

Foccacia – 12 pièces

6 Foccacia Omelette au comté et crème de truffe
6 Foccacia Légumes grillés au pesto Rosso, mozzarella

Pitas – 16 pièces

8 Pitas Coleslaw au citron confit
8 Pitas Brocciu, dés d'aubergine, courgette et poivron

Mini tropéziennes – 25 pièces

Pour 8 personnes – 240,00 € HT



Le Cube Salmanazar

Pitas – 16 pièces

8 Pitas Emietté de saumon et saumon fumé
8 Pitas Poulet aux épices libanaises, dés de concombre

Foccacia – 12 pièces

6 Foccacia Speck, brocciu au miel
6 Foccacia Bresaola coulis de poivrons

Bun's– 12 pièces

6 Bun's Shiitakés marinés et crème d'asperge
6 Bun's Légumes grillés, chèvre

Navettes – 12 pièces

6 Navettes Bresaola mozzarella tomate confite
6 Navettes Saumon fumé, Tzatziki au citron confit et pointe de wasabi

Mini gourmandises – 36 pièces

Pour 8 personnes – 245,00 € HT

Le Cube Balthazar

Foccacia – 12 pièces

6 Foccacia Speck, brocciu au miel
6 Foccacia Bresaola coulis de poivrons

Bretzel – 12 pièces

6 Bretzels Chèvre, oignons caramélisé, courgettes
6 Bretzels Légumes grillés, mozzarella, sauce balsamique

Pitas – 16 pièces

8 Pitas Emietté de saumon et saumon fumé
8 Pitas Poulet aux épices libanaises, dés de concombre

Bun's– 12 pièces

6 Bun's Pastrami, cheddar, comme un mini burger
6 Bun's Jambon aux herbes, comté, crème de truffe

Mini cheesecakes – 36 pièces

Pour 8 personnes – 255,00 € HT

CUBES
APÉRO

LE · CERCLE



Apéro – After work (Avec porc)

Crudités et dips – 1kg

Concombre, carottes, radis, choux-fleurs, céleris, tomates cerise,... houmous et houmous betterave (1kg)

Crackers, Gressin et dips – 700g

Crackers et 2 dips

Plateau de fromages – 600g

Camembert fermier
Comté
Chèvre

Planche de Charcuterie (avec porc) – 500g

Coppa
Chorizo doux
Jambon Serrano

Pain tradition

Pour 15 à 20 personnes – 155,00 € HT

Apéro – After work (Sans porc)

Crudités et dips – 1kg

Concombre, carottes, radis, choux-fleurs, céleris, tomates cerise,... houmous et houmous betterave (1kg)

Crackers, Gressin et dips – 700g

Crackers et 2 dips

Plateau de fromages – 600g

Camembert fermier
Comté
Chèvre

Planche de Charcuterie (sans porc) – 500g

Bresaola
Pastrami

Pain tradition

Pour 15 à 20 personnes – 165,00 € HT

PLATEAUX
MINI SANDWICHES

LE · CERCLE



Navettes Brie avocat & Légumes grillés, pesto Rosso

12 pièces

6 navettes : Brie avocat sauce honey mustard

6 navettes : Légumes grillés, pesto Rosso

47,80 € HT



Navettes Bresaola & Saumon Tzatzíki

12 pièces

6 navettes : Bresaola mozzarella tomate confite sauce balsamique

6 navettes : Saumon fumé, Tzatzíki au citron confit et pointe de wasabi

47,80 € HT



Bun's Shiitakés & Légumes grillés, chèvre

12 pièces

6 Bun's : Shiitakés marinés et crème d'asperge

6 Bun's : Légumes grillés, chèvre

52,80 € HT



Bun's Pastrami & Jambon à la truffe

12 pièces

6 Bun's : Pastrami, cheddar, comme un mini burger

6 Bun's : Jambon aux herbes, comté, crème de truffe

52,80 € HT



Pitas Coleslaw & Brocciu

16 pièces

8 Pitas : Coleslaw au citron confit

8 Pitas : Brocciu, dés d'aubergine, courgette et poivron

47,80 € HT



Pitas Duo de saumon & Poulet libanais

16 pièces

8 Pitas : Emietté de saumon et saumon fumé

8 Pitas : Poulet aux épices libanaises, dés de concombre

47,80 € HT



Club Chanklich & Kewpie

16 pièces

8 Clubs : Féta et oignons rouges aux épices libanaises

8 Clubs : Concombre et Ossau Iraty à la mayonnaise Kewpie

42,80 € HT



Club Saumon fumé & Poulet cheddar

16 pièces

8 Clubs : Saumon fumé, pomme citronnée, cream cheese

8 Clubs : Poulet aux épices, cheddar rouge, pickles

42,80 € HT



Focaccia Omelette & Pesto Rosso

12 pièces

6 Focaccia : Omelette au comté et crème de truffe

6 Focaccia : Légumes grillés au pesto Rosso, mozzarella

57,80 € HT



Focaccia Speck brocciu & Bresaola poivron

12 pièces

6 Focaccia : Speck, brocciu au miel

6 Focaccia : Bresaola coulis de poivron

57,80 € HT



Bretzel Chèvre Courgette & Légumes mozzarella

12 pièces

6 Bretzel : Chèvre, oignons caramélisé, courgettes à la menthe

6 Bretzel : Légumes grillés, mozzarella, sauce balsamique

47,80 € HT



Bretzel Spianata & Saumon cream cheese

12 pièces

6 Bretzel : Spianata, Ossau Iraty

6 Bretzel : Saumon fumé, pomme citronnée, cream cheese

47,80 € HT

PLATEAUX
SALADES

LE · CERCLE



Trio de Salades 100% Végé

9 pièces

3 Verrines : Asperges et shiitakés

3 Verrines : Risoni fondants aux légumes du soleil

3 Verrines : Taboulé sucré salé

42,00 € HT



Trio de Salades Gambas, poulet et veggie

9 pièces

3 Verrines : Poulet aux abricots moelleux

3 Verrines : Gambas et légumes pesto

3 Verrines : Pasta Estiva

42,00 € HT

PLATEAUX
À LA CARTE APÉRO
ET DESSERTS

LE · CERCLE



Planche de charcuterie

500 gr – Avec Porc
Coppa, Chorizo doux, Jambon Serrano.
Livré avec du pain

50,00 € HT



Planche de charcuterie

480 gr – Avec Porc
Jambon aux herbes, Saucisson du marin, Speck
Livré avec du pain

69,00 € HT



Planche de charcuterie

500 gr – Sans porc
Bresaola, Pastrami.
Livré avec du pain

55,00 € HT

Plateau sucré



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

45,00 € HT

Planche de fromages

600 gr

XX

livré avec du pain

45,00 € HT

Plateau sucré



Trio de desserts

9 pièces

3 Verrines salade de fruits
3 Mousses chocolat
3 Tiramisu Café

39,00 € HT



Mini gourmandises

36 pièces

14 Cannelés
12 financiers
10 fondants au chocolat

50,80 € HT



Mini tropéziennes

25 pièces

52,50 € HT



Mini macarons

36 pièces

52,50 € HT



Mini cheesecakes

36 pièces

69,00 € HT

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

Petit déjeuner
et pause

Le 1^{er} plateau repas chic et réutilisable



Petit déjeuner
« *La Loire* »

Petit déjeuner
« *La Seine* »

Petit déjeuner
« *Le Rhône* »

Petit déjeuner
« *Le Rhône* » et Pause

Trois mini viennoiseries
par personne

Mini croissant
Mini pain au chocolat
Chouquette

Accompagnements

Brochette de fruits

Par personne : 4,90 € HT*

*Dès 16 convives

Trois mini viennoiseries
par personne

Mini croissant
Mini pain au chocolat
Chouquette

Boisson

25cl jus d'orange pressé

Par personne : 6,90 € HT*

*Dès 16 convives

Trois mini viennoiseries
par personne

Mini croissant
Mini pain au chocolat
Chouquette

Boisson

25cl jus d'orange frais

Accompagnements

Brochette de fruits

Par personne : 9,90 € HT*

*Dès 8 convives

Trois mini viennoiseries
par personne

Mini croissant
Mini pain au chocolat
Chouquette

Boisson

25cl jus d'orange frais

Accompagnements

Brochette de fruits

Pause

Mini brownie
Mini financier
Mini cannelé

Par personne : 11,90 € HT*

*Dès 8 convives

POUR ENCORE PLUS
DE GOURMANDISE...

LE · CERCLE



Boissons

Thermos de café

Pour 6-8 personnes
*Livré avec tasses, sucres
et touillettes*

16€HT

Thermos de thé

Pour 6-8 personnes
*Livré avec tasses, sucres,
touillettes et 8 sachets de thé*

16€HT

Plateau sucré

Plateau de chouquettes

25 mini chouquettes

*12,50€HT**

Plateau de pastel de Nata

9 pastel de Nata

*21€HT**

Plateau de salade de fruits

9 salades de fruits
coupés au petit matin

34,20€HT

Plateau sucré

Pause sucrée

14 mini canelés
10 mini financiers
6 mini brownies
6 mini macarons

*42,00 €HT**

**disponible uniquement sur commande
de petit-déjeuner ou de pause*

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.

