



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.

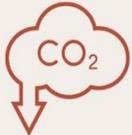
Ce sont les premiers modèles à embarquer un moteur pour tourner en froid positif ($>0^{\circ}\text{C}$), permettant ainsi d'assurer la fraîcheur des plats que l'on conserve comme dans un vrai réfrigérateur.

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



TRILOGIE/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

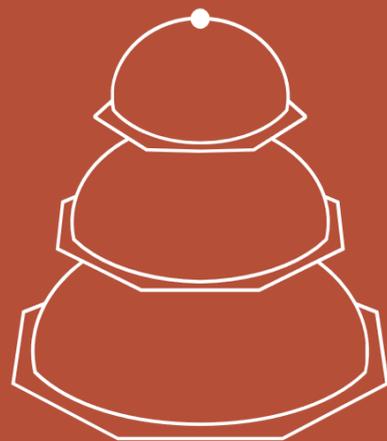
+ Petit pain individuel

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

+ Petit pain individuel

Plat

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

Dessert

Biscuit madeleine, confit
d'abricots, chantilly au
romarin



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

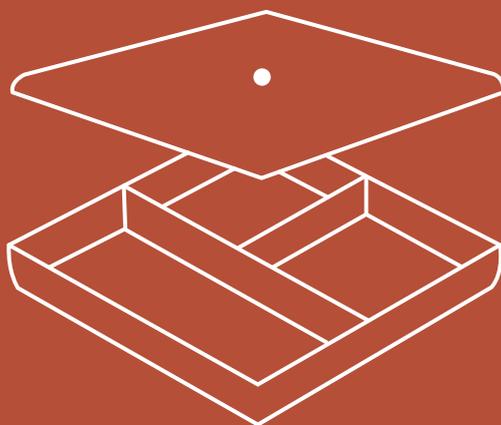
+ Petit pain individuel

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

+ Petit pain individuel

Plat

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

Dessert

Gâteau de semoule moelleux à l'orange et au miel

24,90 € HT



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

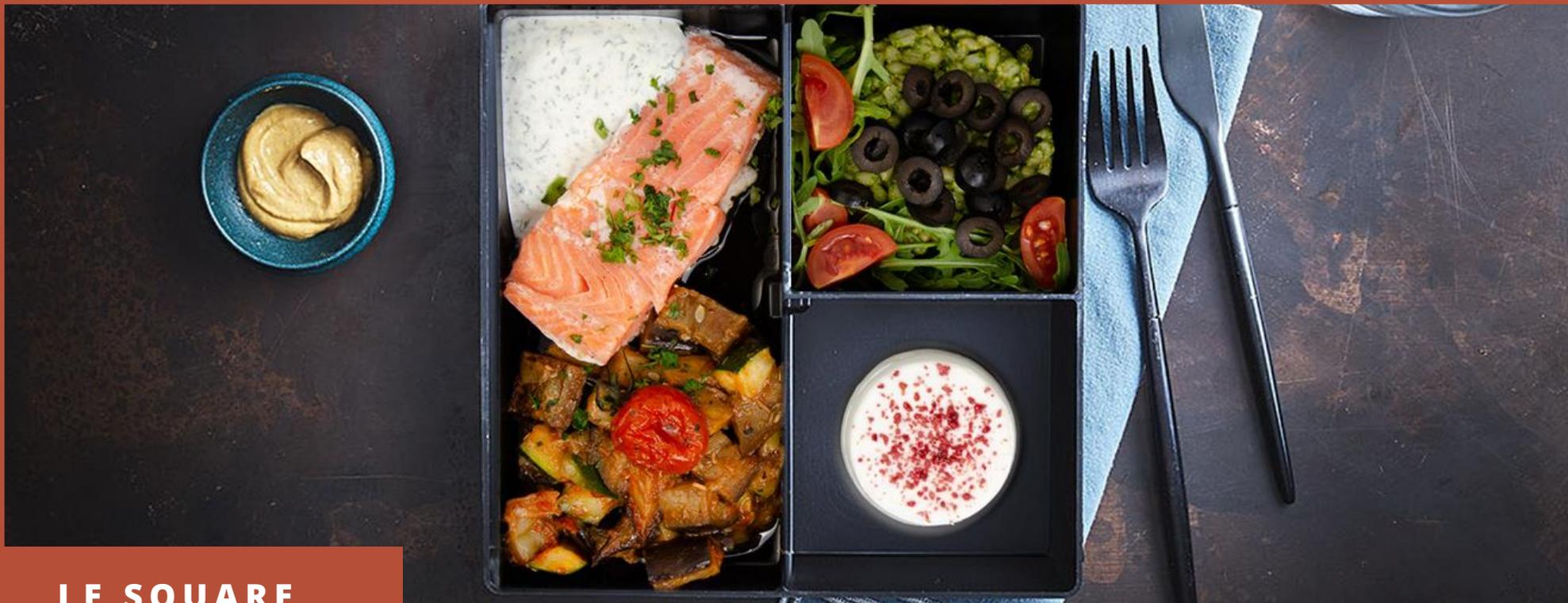
Plat

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

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.

