



LE · CERCLE

Printemps - Été

2023

Buffets classiques

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.



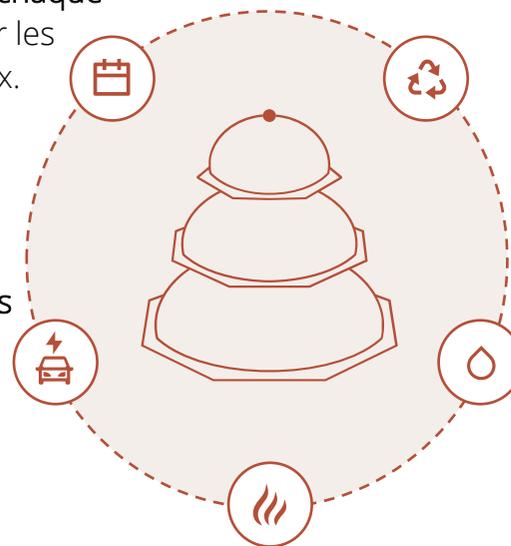
LE CERCLE

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 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**.



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 !



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.

Buffets Classiques

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

LE·CERCLE



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**

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

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.

