



# LE · CERCLE

*Carte Automne 2023*

Plateaux repas

---

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 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 CO<sub>2</sub>**.





## 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**.

## LE CERCLE

# Octobre Rose : la solidarité à l'honneur

Cette saison, à l'occasion de la célébration d'Octobre rose, nous avons choisi de confier l'élaboration de notre nouvelle **carte à des cheffes audacieuses aux inspirations italiennes et végétales.**

Des collaborations prestigieuses qui s'accompagnent d'une opération de sensibilisation et de soutien à La Ligue contre le Cancer grâce à un partenariat engagé : tout au long de l'automne, nous nous engageons à **lui reverser 1€ par plateau-repas et 1€ par personne pour chaque buffet** commandé parmi la gamme des Cheffes.

Choisir Le Cercle pour vos repas cet automne, c'est ainsi rejoindre une **démarche solidaire** et contribuer à faire la différence.



## Opération Octobre Rose



**1 plateau-repas ou 1 buffet**  
commandé parmi la gamme des  
Cheffes de notre carte Automne



**1€ reversé\***  
à La Ligue Contre le Cancer  
(\*par personne comprise dans votre  
commande de buffet)



LE CERCLE

# 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 Alcidia Vulbeau pour son univers végétal et Justine Piluso pour son univers italien.

Chaque plateau est disponible en Trilogie ou en Square

LE · CERCLE





# Alcidia Vulbeau

Le bon produit à la bonne saison

Alcidia pratique une cuisine bistrotière joyeuse et décomplexée. Guidée par les saisons et leur rythme cadencé, la finesse des assaisonnements et le plaisir du condiment bien troussé.

Son travail quotidien : mettre en valeur des produits locaux bien sourcés grâce aux techniques apprises lors de ses voyages et différentes expériences : un chutney, une pâte de piment, une infusion d'épices.

Découvrez des assiettes légères, esthétiques aux goûts subtils.

De quoi vous régalez !

Une cuisine spontanée,  
épicienne et respectueuse



## TRILOGIE/SQUARE

# Œuf mollet aux champignons rôtis

29,90 € HT

 Végétarien

## Entrée

Tartelette toute en couleur de betteraves jaune et Chioggia, sablé au parmesan et aux graines de carvi  
+ Petit pain individuel

## Plat

Œuf mollet aux champignons rôtis et pickles de moutarde

## Dessert

Poire pochée au bissap sur palet breton léger et croquant



## TRIOLOGIE/SQUARE

# *Poulet moelleux à la saumure*

35,10 € HT



## Entrée

Gravlax de lieu noir à la crème crue de Normandie et à l'aneth

+ Petit pain individuel

## Plat

Poulet moelleux à la saumure, crème de jolies carottes et chutney de poivrons

## Dessert

Mi-cuit chocolat café et crème montée à la cardamome

# Justine Piluso

La Cheffe toujours de bonne humeur

Justine déborde d'énergie.

C'est **sa façon de vivre**, et c'est super contagieux. C'est d'ailleurs ce qu'elle veut : ne pas être la seule à sourire, nous emmener dans sa danse...

C'est aussi pour cela qu'elle cuisine. Beaucoup, depuis longtemps, avec plein d'amour qu'elle saupoudre partout et **qui donne le sourire à ceux qui goûtent ses plats.**

Justine défend **une restauration abordable** et lisible pour tous.

Elle motive aussi son public à redécouvrir le plaisir de recuisiner à la maison

Justine prône une **cuisine équilibrée** : pour la planète, pour nos corps et pour nos esprits.

Ni végétarien, ni minceur, elle se veut raisonnable et pensée avant tout au service du plaisir

**Elle partage avec nous sa cuisine Italienne qu'elle tient de sa grand-mère**





## TRILOGIE/SQUARE

# *Radiatori al dente*

 Végétarien, sans gluten

## Entrée

Courge rôtie aux herbes de Provence sur petite crème de brocolis et condiment de grenade  
+ **Petit pain individuel**

## Plat

Radiatori al dente au beurre d'escargot, champignons snackés et stracciatella

## Dessert

Onctueuse panacotta à la pistache et aux cerises amarena

29,90 € HT



## TRIOLOGIE/SQUARE

# *Médailles de lotte lardés aux lentilles*

41,90 € HT

## Entrée

Polpo e patate

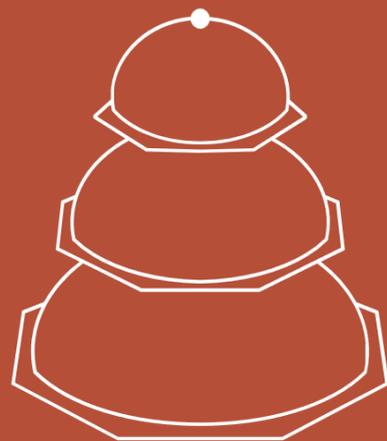
## Plat

Médailles de lotte lardés  
aux lentilles et à la sauce  
tomate maison

## Dessert

Tartelette aux pignons,  
crème pâtissière à fleur  
d'Oranger

+ Petit pain individuel



# LA TRILOGIE

Plateaux repas individuels

LE · CERCLE



## LA TRILOGIE

# *Le bistrot tradi végétarien*

  Végétarien, sans gluten

23,30€ HT

## Entrée

Notre fameux potimarron rôti, au sumac et au bleu

+ Petit pain individuel

## Plat

Le bistrot tradi végétarien : œufs mimosas, poireaux vinaigrette et salade de pommes de terre avec ses pickles d'oignons rouges

## Dessert

Mousse intense au chocolat noir parsemée de crousti-pralin



## LA TRILOGIE

# *Fines tranches de poulet aux notes nord-africaines*



24,90€ HT

## Entrée

Trio de champignons snackés alla gremolata

+ Petit pain individuel

## Plat

Fines tranches de poulet aux notes nord-africaines, quinoa chermoula et carottes épicées

## Dessert

Cheese-cake bicolore satiné au sésame noir



## LA TRILOGIE

# *Délice aigre-doux de soba de sarrasin à l'orange*

   Végan, sans lactose, sans œuf

24,90€ HT

## Entrée

Croustillant au fenouil confit

## Plat

Délice aigre-doux de soba de sarrasin à l'orange

## Dessert

Onctueuse flognarde végétane d'automne

+ Petit pain individuel



## LA TRILOGIE

# *Filet de poulet goûteux au citron*

 Sans gluten, sans œuf

27,10€ HT

## Entrée

Carottes épicées à l'harissa,  
crème de chèvre

+ Petit pain individuel

## Plat

Filet de poulet goûteux au  
citron, sauce légère au  
yaourt, quinoa de saison et  
champignons poêlés

## Dessert

Tartare fraîcheur kaki, kiwi  
au sirop d'orgeat



## LA TRILOGIE

# *Casarecce à la truite fumée maison*



27,10€ HT

## Entrée

Panaché de légumes fondants et leur aioli doux

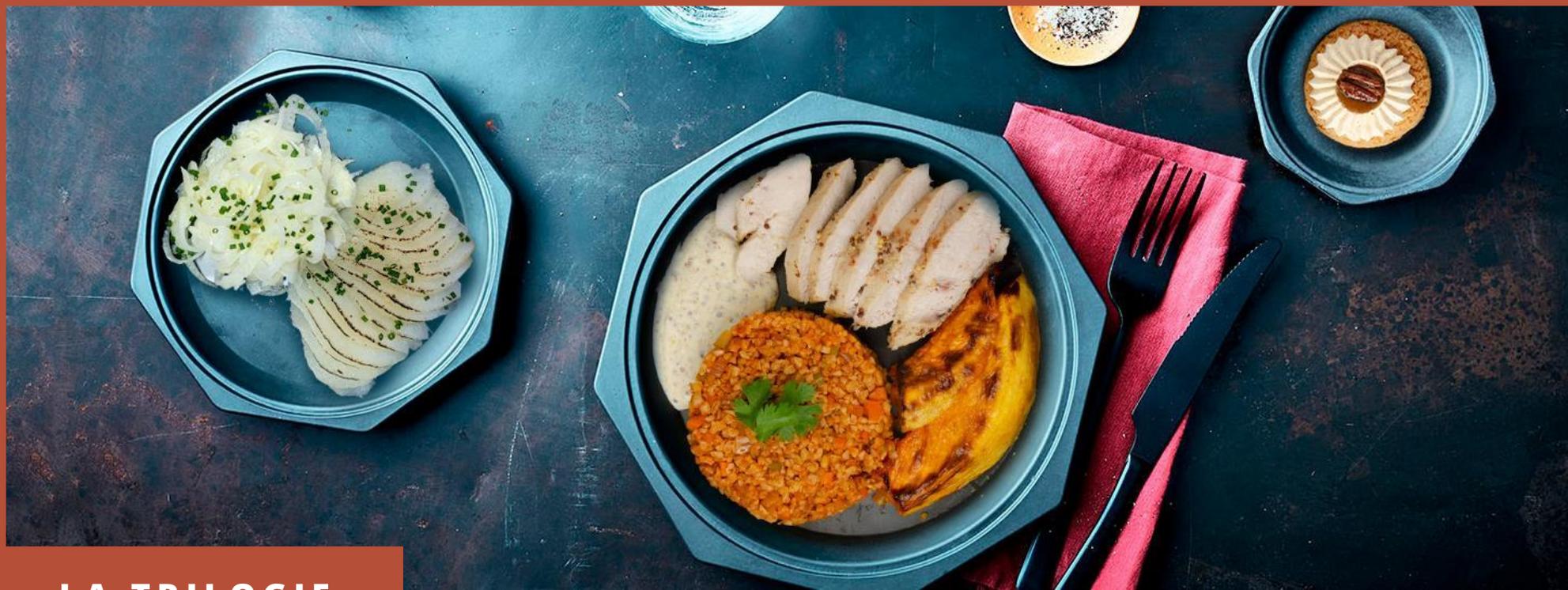
## Plat

Casarecce parfumées au persil, ricotta soyeuse et truite fumée maison

## Dessert

Cookie régressif au praliné

+ Petit pain individuel



## LA TRILOGIE

# *Emincé de poulet relevé au miel et à la moutarde*

27,10€ HT

## Entrée

Chiffonnade croquante de fenouil et demie-poire en éventail au bleu

+ Petit pain individuel

## Plat

Généreux émincé de poulet relevé au miel et à la moutarde à l'ancienne, boulgour pilaf et potimarron rôti

## Dessert

Chou gourmand vanille pécan



## LA TRILOGIE

# *Effiloché gourmand d'aile de raie*



27,10€ HT

## Entrée

Tendre pancake aux épinards et crème de ricotta citronnée

+ Petit pain individuel

## Plat

Effiloché gourmand d'aile de raie ravigote, pomme à l'anglaise et fenouil confit

## Dessert

Entremet délicat aux poires et au caramel



## LA TRILOGIE

# *Truite moelleuse laquée au miso*



31,85€ HT

## Entrée

Brocolis grillés au gochujang et ricotta crémeuse à la ciboulette

+ Petit pain individuel

## Plat

Truite moelleuse laquée au miso, riz noir d'automne

## Dessert

Moelleux citron-estragon subtilement anisé



## LA TRILOGIE

# *Pintade rôtie aux légumes racines*

31,85€ HT

## Entrée

Carottes à la marocaine,  
raisins golden moelleux

## Plat

Pintade rôtie aux légumes  
racines, sauce morilles

## Dessert

Chou tout rose aux pralines

+ Petit pain individuel



## LA TRILOGIE

# *Aïoli de cabillaud comme à Marseille*

 Sans gluten

31,85€ HT

## Entrée

Œufs mimosas au piment d'Espelette

## Plat

Aïoli de cabillaud comme à Marseille, panaché de légumes confits

## Dessert

Fondant chocolat & châtaigne

+ Petit pain individuel



## LA TRILOGIE

# *Filet de bœuf à la japonaise*

41,90€ HT

## Entrée

Cèpes acidulés sur lit onctueux de châtaignes

+ Petit pain individuel

## Plat

Filet de bœuf à la japonaise, grenailles à la coréenne et échalote confite dans sa peau

## Dessert

Délicieuse tarte dulcèe aux pommes et caramel au beurre salé



## LA TRILOGIE

# *Linguine au pesto de pistache, langoustines flambées*

41,90€ HT

## Entrée

Chou blanc en arôme terremer aux girolles poêlées et haddock

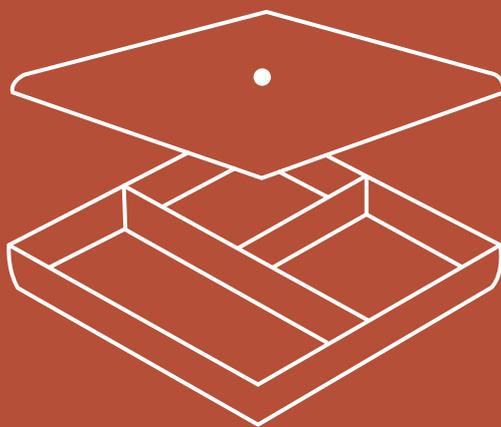
+ Petit pain individuel

## Plat

Linguine savoureuses au pesto de pistache et roquette, langoustines flambées à l'armagnac

## Dessert

Voluptueux marronnier



# LE SQUARE

Plateaux repas  
individuels

LE · CERCLE



## LE SQUARE

# *Le bistrot tradi végétarien*

 Végétarien, sans gluten

23,30€ HT

## Entrée

Notre fameux potimarron rôti, au sumac et au bleu

+ Petit pain individuel

## Plat

Le bistrot tradi végétarien : œufs mimosas, poireaux vinaigrette et salade de pommes de terre avec ses pickles d'oignons rouges

## Dessert

Mousse intense au chocolat noir parsemée de crousti-pralin



LE SQUARE

## *Fines tranches de poulet aux notes nord-africaines*



24,90€ HT

### Entrée

Trio de champignons  
snackés alla gremolata

+ Petit pain individuel

### Plat

Fines tranches de poulet aux  
notes nord-africaines, quinoa  
chermoula et carottes  
épicées

### Dessert

Cheese-cake bicolore satiné  
au sésame noir



LE SQUARE

## *Délice aigre-doux de soba de sarrasin à l'orange*

   Végan, sans lactose, sans œuf

24,90€ HT

### Entrée

Croustillant au fenouil confit

### Plat

Délice aigre-doux de soba de sarrasin à l'orange

### Dessert

Onctueuse flognarde végétane d'automne

+ Petit pain individuel



## LE SQUARE

# *Filet de poulet goûteux au citron*

 Sans gluten, sans œuf

27,10€ HT

## Entrée

Carottes épicées à l'harissa,  
crème de chèvre

+ Petit pain individuel

## Plat

Filet de poulet goûteux au  
citron, sauce légère au  
yaourt, quinoa de saison et  
champignons poêlés

## Dessert

Tartare fraîcheur kaki, kiwi  
au sirop d'orgeat



LE SQUARE

## *Casarecce à la truite fumée maison*



27,10€ HT

### Entrée

Panaché de légumes  
fondants et leur aioli doux

### Plat

Casarecce parfumées au  
persil, ricotta soyeuse et  
truite fumée maison

### Dessert

Cookie régressif au praliné

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

## *Emincé de poulet relevé au miel et à la moutarde*

27,10€ HT

### Entrée

Chiffonnade croquante de fenouil et demie-poire en éventail au bleu

+ Petit pain individuel

### Plat

Généreux émincé de poulet relevé au miel et à la moutarde à l'ancienne, boulgour pilaf et potimarron rôti

### Dessert

Chou gourmand vanille pécan



LE SQUARE

## *Effiloché gourmand d'aile de raie*



27,10€ HT

### Entrée

Tendre pancake aux épinards et crème de ricotta citronnée

### Plat

Effiloché gourmand d'aile de raie ravigote, pomme à l'anglaise et fenouil confit

### Dessert

Entremet délicat aux poires et au caramel

+ Petit pain individuel



## LE SQUARE

# *Truite moelleuse laquée au miso*



31,85€ HT

## Entrée

Brocolis grillés au gochujang et ricotta crémeuse à la ciboulette

+ Petit pain individuel

## Plat

Truite moelleuse laquée au miso, riz noir d'automne

## Dessert

Moelleux citron-estragon subtilement anisé



LE SQUARE

## *Pintade rôtie aux légumes racines*

31,85€ HT

### Entrée

Carottes à la marocaine,  
raisins golden moelleux

### Plat

Pintade rôtie aux légumes  
racines, sauce morilles

### Dessert

Chou tout rose aux pralines

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

## *Aïoli de cabillaud comme à Marseille*

 Sans gluten

31,85€ HT

### Entrée

Œufs mimosas au piment  
d'Espelette

+ Petit pain individuel

### Plat

Aïoli de cabillaud comme à  
Marseille, panaché de  
légumes confits

### Dessert

Fondant chocolat &  
châtaigne



LE SQUARE

## *Filet de bœuf à la japonaise*

41,90€ HT

### Entrée

Cèpes acidulés sur lit onctueux de châtaignes

+ Petit pain individuel

### Plat

Filet de bœuf à la japonaise, grenailles à la coréenne et échalote confite dans sa peau

### Dessert

Délicieuse tarte dulcèy aux pommes et caramel au beurre salé



## LE SQUARE

# *Linguine au pesto de pistache, langoustines flambées*

41,90€ HT

### Entrée

Chou blanc en arôme terremer aux girolles poêlées et haddock

+ Petit pain individuel

### Plat

Linguine savoureuses au pesto de pistache et roquette, langoustines flambées à l'armagnac

### Dessert

Voluptueux marronnier

**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](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.

