



LE · CERCLE

Automne

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**.



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

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



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, épicurienne
et respectueuse**



Buffet Alcidia Vulbeau

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

Œuf mimosa et sauce gribiche au vert de poireau, pousse de moutarde et épinard

Taboulé vert, délicats morceaux de truite fumée, brocolis et poireaux croquants, yaourt aux herbes

Salade burrata, crème de betterave, riz rouge de Camargue et quinoa

Poulet moelleux poché en saumure, purée de jolies carottes et chutney de poivron

Dessert

Panacotta verveine citron

*Par personne : 39,80 € HT**

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

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





Buffet Justine Piluso

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

Salade d'orzo, artichaut, tomate séchée et scarmoza fumée

Champignons sauvages aux figues, chiffonnade de jambon
cru

Courge rôtie et lentilles, coulis de basilic et straciatella

Gambas grillées, fenouil au parmesan et suprêmes d'orange

Dessert

Tiramisu comme la Mama Piluso

*Par personne : 39,80 € 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 Colchique – végétarien

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

Poireaux mimosas aux câpres : poireaux vapeurs vinaigrette aux herbes et câpres, parsemés d'œufs durs hachés

L'hivernale légère : chou blanc et céleri branche émincés, carottes râpées, dés de pomme verte et bleu de Gex

La généreuse italienne : risoni au pesto de roquette, butternut hasselback, jeunes pousses d'épinards et burrata

La riz sophistiquée : trio de riz, patate douce rôtie aux épices , échalotes confites, betteraves, kaki et ricotta au thym citron

Dessert

Savoureux bannoffe : sablé, caramel au beurre salé, banane moelleuse, crème fouettée au mascarpone

*Par personne : 28,80 € HT**

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



Buffet Camélia – sans gluten

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

Salade aux saveurs du Moyen-Orient : carottes râpées, pois chiches; amandes grillées, figues séchées

Tout en couleur : patates douces rôties, betteraves, suprêmes d'orange, oignon rouge et houmous de butternut

La chermoula : pommes de terre, boule d'or et cabillaud, sauce chermoula à base de cumin, paprika, citron, persil et coriandre

Savoureux coronation chicken : poulet, sauce coronation, riz pilaf aux châtaignes et carottes rôties au miel

Dessert

Comme un maronsui's : Onctueuse mousse de marron

*Par personne : 31,80 HT**



Buffet Callune

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

La rustique : endives jaunes et rouges, champignons snackés, poires rôties, mimolette vieille, noix de Grenoble

Comme un mezze : falafels maison, chou-fleur rôti aux graines de cumin, jeunes carottes fanes rôties au miel, ricotta thym citron

Salade thaï revisitée : quinoa mêlé de carottes et chou rouge râpés, basilic thaï et noix de cajou, crevettes au curry rouge

La traditionnelle : lentilles, effiloché de canard, carottes râpées, céleri rave, noisettes, vinaigrette à l'orange

Dessert

Poires pochées aux quatre épices et miel

*Par personne : 37,80 € 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 Speck
Livré avec du pain

52,50 € 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

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

55,00 € HT

Plateau sucré



Planche de crudités

1 Kg

Carotte, chou-fleur, endive rouge, radis noir, radis rouge, romanesco, houmous et tapenade

35,00 € HT



Planche de crackers

700 gr

Crackers et 3 dips

35,00 € HT



Planche de fromages

600 gr

Camembert fermier, Comté, Chèvre, livré avec du pain

47,10 € HT



Planche de fromages

600 gr

Fleur du Maquis, Abondance, Mimolette livré avec du pain

69,00 € 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.

