



LE · CERCLE

Carte Festive 2023



Plateaux repas
Buffets
Finger food



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**.



LA TRILOGIE

Plateaux repas individuels

LE · CERCLE



LA TRILOGIE

Ballotine de poularde truffée

45,80 € HT

Entrée

Tartelette gourmande au foie gras et champignons

Plat

Ballotine de poularde truffée, crème montée à la truffe et poêlée de légumes de saison

Dessert

Cercle étoilé au caramel fondant et au chocolat

+ Petit pain individuel





LA TRILOGIE

Turbot confit à l'huile d'olive

45,80 € HT

Entrée

Carpaccio de gravlax de St jacques, ciboulette et noisettes, pointes de mousseline de panais

+ Petit pain individuel

Plat

Turbot confit à l'huile d'olive, roulé de légumes au piment d'espelette et joli fagot de carottes

Dessert

Cadeau citronné





LA TRILOGIE

Raviole ouverte et brunoise d'hiver

38,80 € HT



Entrée

Cheese cake onctueux au gorgonzola, chutney de figes sèches et oignons rouges, poires poêlées

+ Petit pain individuel

Plat

Raviole ouverte et savoureuse brunoise d'hiver, rillettes de morilles, flan léger de céleri

Dessert

Moelleux à la mandarine et aux épices de Noël en robe de chocolat





LE SQUARE

Plateaux repas
individuels

LE · CERCLE



LE SQUARE

Ballotine de poularde truffée

45,80 € HT

Entrée

Tartelette gourmande au foie gras et champignons

Plat

Ballotine de poularde truffée, crème montée à la truffe et poêlée de légumes de saison

Dessert

Cercle étoilé au caramel fondant et au chocolat

+ Petit pain individuel





LE SQUARE

Turbot confit à l'huile d'olive

45,80 € HT

Entrée

Carpaccio de gravlax de St jacques, ciboulette et noisettes, pointes de mousseline de panais

+ Petit pain individuel

Plat

Turbot confit à l'huile d'olive, roulé de légumes au piment d'espelette et joli fagot de carottes

Dessert

Cadeau citronné





LE SQUARE

Raviole ouverte et brunoise d'hiver

38,80 € HT



Entrée

Cheese cake onctueux au gorgonzola, chutney de figes sèches et oignons rouges, poires poêlées

+ Petit pain individuel

Plat

Raviole ouverte et savoureuse brunoise d'hiver, rillettes de morilles, flan léger de céleri

Dessert

Moelleux à la mandarine et aux épices de Noël en robe de chocolat





BUFFET

LE · CERCLE



Buffet de Noël

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



Salade gourmande au magret séché et copeaux de foie gras, betteraves chiogga confites, tagliatelles de carottes et pousses d'épinards et betteraves

Orecchiettes de saison au pesto de pistache et de mâche, châtaignes confites, feuilles de trévisse, pleurotes et champignons de Paris au romarin

Suprêmes de pintade contisés à la crème de noix, potimarron et grenailles rôtis à la sauge, cresson et olives de kalamata

Mousseline légère de chou-fleur à la truffe et noix Saint Jacques snackées minute

Dessert

Merveilleux au chocolat blanc et au café



*Par personne : 45,80 € HT**



FINGER FOOD

LE · CERCLE



Cube de Noël

Bun's – 12 pièces

6 bun's foie gras chutney de mangue
6 bun's truite fumée sauce raifort

Navettes – 12 pièces

6 navettes Truite gravlax
6 navettes magret de canard poire

Salades – 9 pièces

3 salades Winter Veggie
3 salades truite fumée, crevette, fenouil
3 salades magret pomme poire mesclun

Navettes bretzel – 12 pièces

6 navettes bretzel légumes d'hiver & houmous de betterave
6 navettes bretzel foie gras oignons caramélisés piment d'Espelette

Macarons – 36 pièces

Pour 8 à 10 personnes – 289,00 HT





Bun's

12 pièces

6 bun's : foie gras chutney de mangue

6 bun's : truite sauce raifort

69,00€HT*



Navettes

12 pièces

6 navettes : truite gravlax

6 navettes : magret de canard poire

62,00€HT*



Salades

9 pièces

3 salades winter veggie

3 salades truite fumée, crevette, fenouil

3 salades magret pomme poire mesclun

59,00€HT*



Bretzel

12 pièces

6 navettes bretzel : légumes d'hiver & houmous de betterave

6 navettes bretzel : foie gras oignons caramélisés piment Espelette

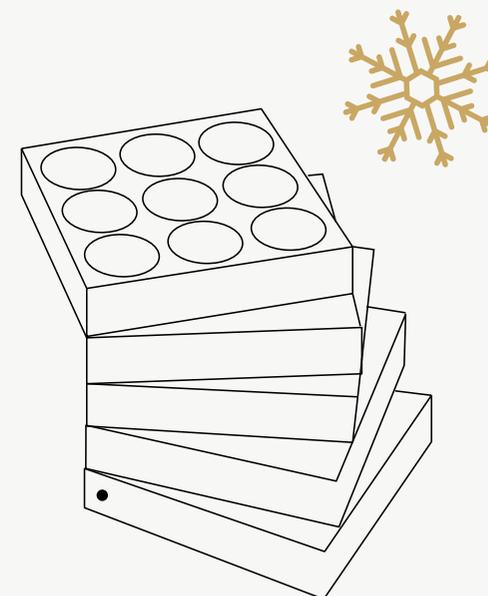
59,00€HT*



Macarons

36 pièces

59,00€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

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.

