



LE · CERCLE

Carte Hiver 2024

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

Depuis l'été 2023, le saumon a disparu 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 HIVER 2024, nous vous proposons de découvrir Justine Piluso pour son univers italien

Abdel Alaoui, une cuisine franco marocaine

Hugo Riboulet, centré sur le végétal

Renaud Ramamourty, cuisine haute en couleurs

Chaque plateau est disponible en Trilogie ou en Square

LE · CERCLE



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 végan, 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

Gnocchi, crème de courge et fromage frais



Végétarien

30,80 € HT

Entrée

Tartine de focaccia aux
petits légumes

Plat

Gnocchi, crème de courge et
fromage frais

Dessert

Cake moelleux au chocolat

+ Petit pain individuel



TRIOLOGIE/SQUARE

Polpette, sauce tomate et riz noir

35,90 € HT

Entrée

Vitello san tonato

Plat

Polpette, sauce tomate et riz noir

Dessert

Panettone perdu, pomme caramélisée, chantilly mascarpone amaretto

+ Petit pain individuel



Abdel Alaoui

Le roi du métissage gastronomique

D'aussi loin qu'Abdel Alaoui se souvienne, il a toujours été commis de cuisine. Petit déjà, il épluchait des légumes dans les jupes de sa mère : « J'étais très gourmand, alors je restais près d'elle ».

Dès son plus jeune âge, il est partagé entre ses **deux passions, la cuisine et la comédie.**

Parallèlement à son activité dans le domaine de la gastronomie, Abdel Alaoui vit également de sa passion pour le quatrième art.

A son arrivée en France il découvre la gastronomie française mais **toujours avec une touche marocaine !**

Avant de devenir **le roi du métissage gastronomique**, avant d'être un « chef comédien » capable de faire rire son auditoire en préparant un kebab végétarien, avant d'être entendu à la radio et de passer par les fourneaux de grands chefs comme Pierre Gagnaire ou encore Michel Rostang ; Abdel Alaoui a dû convaincre ses parents.

Une cuisine métissée franco-marocaine



TRILOGIE/SQUARE

Choux rôtis au ras el hanout et houmous de betterave



Végétarien

30,80 € HT

Entrée

Falafel de Loubia

Plat

Choux rôtis au ras el hanout
et houmous de betterave

Dessert

Tiramisouk

+ Petit pain individuel



TRILOGIE/SQUARE

Gravlax de truite, pois chiche harissa et labneh



35,90 € HT

Entrée

Taboulé de lentilles au cumin et quinoa noir

Plat

Gravlax de truite, pois chiche harissa et labneh

Dessert

Cornes de gazelles

+ Petit pain individuel

Hugo Riboulet

Un jeune chef ambitieux

Habitué au **bien manger** par ses grands-parents et sa mère qui cuisinent énormément, c'est logiquement qu'Hugo Riboulet a fait de la cuisine son métier.

Hugo est un technicien affirmé qui **aime les étoiles**. Ça ne le gêne pas de manager une équipe plus âgée que lui, revendiquant que la jeunesse n'est pas une barrière, mais réellement une force.

Hugo est de ceux qui ne perdent pas de temps. Il a en tête que la vie peut s'arrêter du jour au lendemain, même quand tout va bien ; et à 23 ans il prouve qu'avec travail et passion, on peut aller très très loin.

Il concentre sa cuisine sur le végétal, star de ses assiettes, et il utilise généralement les protéines plutôt en condiment. Il aime les légumes et se plaît à les utiliser entièrement, déclinés de multiples façons.

Il fait des légumes les stars de sa cuisine





TRILOGIE/SQUARE

Purée de trompettes de la mort



Végétarien

Entrée

Butternut rôtie au zaatar sur lit de courge spaghetti crue, crème de butternut, citron et praliné de graines de courge
+ **Petit pain individuel**

Plat

Purée de trompettes de la mort et champignon de paris, pleurotes grillés et compotées d'échalotes

Dessert

Crumble pommes sarrasin et mascarpone au cerfeuil

30,80 € HT



TRIOLOGIE/SQUARE

Céleri rave en variation et tendre paleron

 Sans gluten

35,90 € HT

Entrée

Poireaux confits, orange sanguine, purée épinard-cresson et oeuf parfait

+ Petit pain individuel

Plat

Céleri rave en variation et tendre paleron

Dessert

Mousse chocolat de ma mère, poire pochée au romarin



Renaud Ramamourty

Gourmand et inspiré des 4 coins du monde

Né de parents originaires de Pondichéry, en Inde, Renaud Ramamourty tient son inspiration des quatre coins du monde, lui qui décrit sa cuisine comme "légère, moderne, gourmande, avec de la finesse pour sublimer les produits nobles".

La cuisine a été une évidence pour ce gourmand qui a baigné dans la cuisine de l'Inde du Sud de sa maman : "C'est d'ailleurs elle qui m'a poussé à considérer le métier de cuisinier professionnel, au moment où il fallait faire un choix sur mon orientation".

Avec ses créations délicates et hautes en couleurs, il renoue avec ses origines de Pondichéry ; notamment en proposant des assiettes végétales assaisonnées avec des touches d'épices et des condiments issus de sa terre natale. Tout un univers coloré et épicé.

Du végétal avec des épices :
que du goût



TRIOLOGIE/SQUARE

Salade de carotte confite aux feuilles de curry



Végétarien

30,80 € HT

Entrée

Œufs de poule, spicy
mayonnaise

+ Petit pain individuel

Plat

Salade de carottes confites
aux feuilles de curry, noix de
pécan, vinaigrette aux
agrumes

Dessert

Pain d'épices, sauce au
bourbon et sirop de dattes



TRILOGIE/SQUARE

Gambas façon koujambou

 Sans gluten

35,90 € HT

Entrée

Salade de pois-chiches, semoule de choux-fleurs, vinaigrette pamplemousse et vadouvan

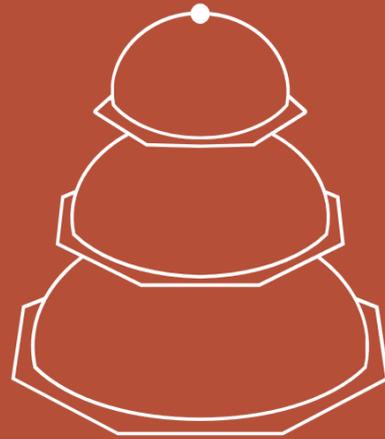
+ Petit pain individuel

Plat

Gambas façon Koujambou, riz pilaf au paneer et herbes fraîches, ourka de carottes

Dessert

Flan coco, caramel de tamarin



LA TRILOGIE

Plateaux repas individuels

LE · CERCLE



LA TRILOGIE

Curry réconfortant de légumes d'hiver

 Végan, sans gluten

23,90 € HT

Entrée

Côtes de blettes crémeuses
à la libanaise

Plat

Curry réconfortant de
légumes d'hiver et son
quinoa noir

Dessert

Salade rafraichissante
d'agrumes

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Parmentier de volaille au butternut fondant



25,60 € HT

Entrée

Duo d'endives et suprêmes d'agrumes, condiment orange et noix

+ Petit pain individuel

Plat

Parmentier de volaille au butternut fondant, salade de mesclun et olives

Dessert

Notre fameux flan



LA TRILOGIE

Campanelle aux shiitakés, châtaignes et mimolette

 Végétarien

25,60 € HT

Entrée

Carottes au ras el hanout,
miel et pignons

Plat

Campanelle d'Eure et Loire
aux shiitakés, châtaignes et à
la mimolette

Dessert

Käsküече traditionnelle

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Filet de poulet chich taouk



Entrée

Falafels maison de pois chiches noirs locaux et bio, caviar de carottes

+ Petit pain individuel

Plat

Filet de poulet chich taouk, chou-fleur au safran, riz au four à la menthe, sauce légère au yaourt grec, noix et olives

Dessert

Divine banoffee pie

27,80€ HT



LA TRILOGIE

Comme à la brasserie : Rillettes de lieu

 Sans gluten

27,80 € HT

Entrée

Rosace colorée de betterave
fromage frais aux herbes

+ Petit pain individuel

Plat

Comme à la brasserie :
Rillettes de lieu, sauce
tartare, pommes de terre
grenaille, pickles d'oignons
rouge

Dessert

Financier pistache-fleur
d'oranger, ganache montée
et agrumes



LA TRILOGIE

Poulet aux champignons et jujubes



Entrée

Potiron rôti au sumac et au bleu

+ Petit pain individuel

Plat

Poulet aux champignons et jujubes, purée de pomme de terre

Dessert

Mousseux chocolat au lait et spéculoos

27,80 € HT



LA TRILOGIE

Savoureuse truite normande cuite puis fumée



32,80 € HT

Entrée

Toast de patate douce,
fromage frais, shiitakés et
châtaignes, confiture
d'oignons
+ **Petit pain individuel**

Plat

Savoureuse truite normande
cuite puis fumée, légumes
racines rôtis au romarin,
mayonnaise exotique

Dessert

Religieuse onctueuse au
chocolat



LA TRILOGIE

Pintade moelleuse au balsamique



Entrée

Tatin de navet boule d'or à la crème de brillat savarin

+ Petit pain individuel

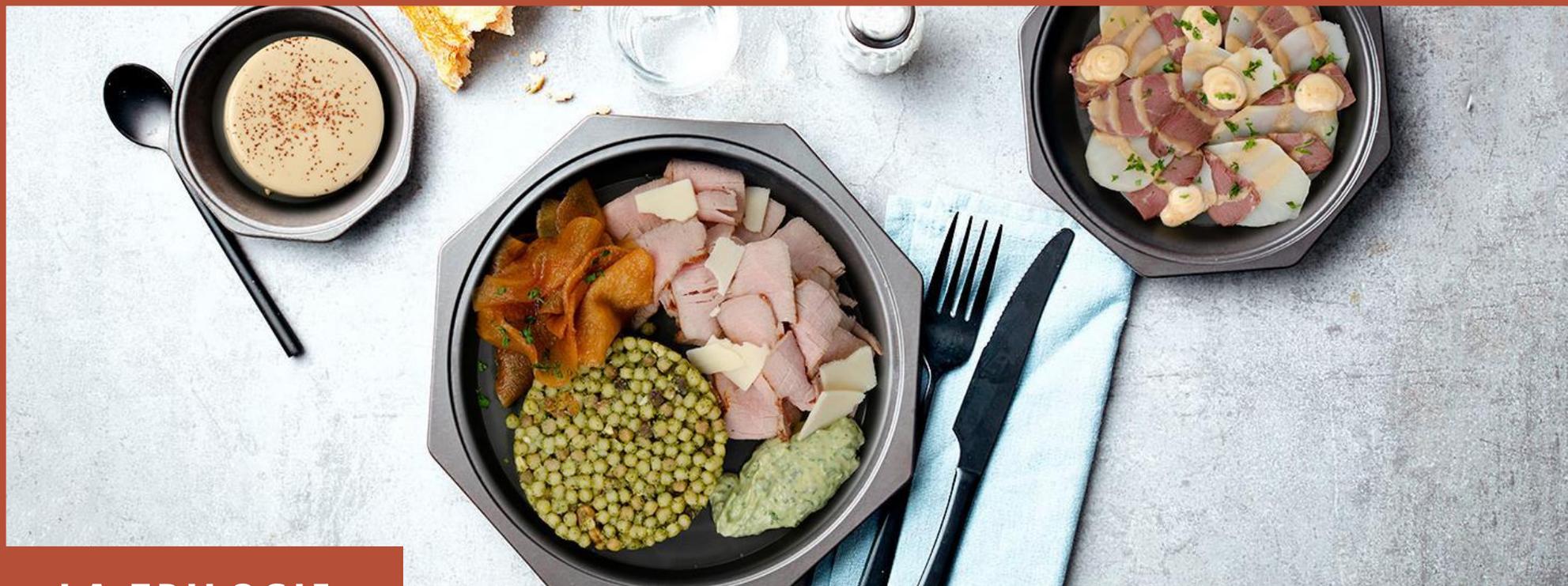
Plat

Pintade moelleuse au balsamique, compotée d'oignons, mousseline de carottes et légumes racines rôtis

Dessert

L'intense mousse au chocolat et croquant praliné

32,80 € HT



LA TRILOGIE

Délicate chiffonnade de veau



42,90 € HT

Entrée

Feuille à feuille de magret fumé et topinambours, mayonnaise au miel et piment d'Espelette, huile de noix
+ **Petit pain individuel**

Plat

Délicate chiffonnade de veau, fregola sarda au coulis de mache, navets confits et salsa verde italienne

Dessert

Tendre caramel cœur mandarine



LA TRILOGIE

Noix de saint jacques snackées, mousseline de carottes



42,90 € HT

Entrée

Rémoulade légère de céleri
et pomme verte au crabe

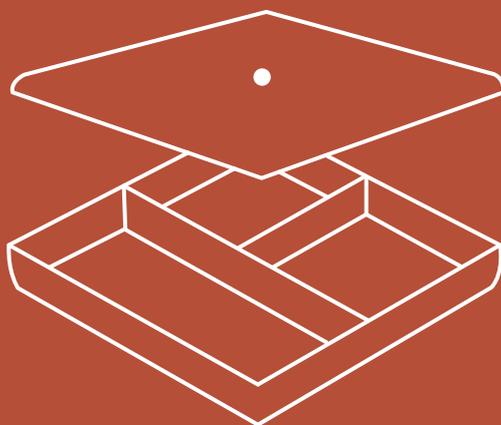
Plat

Noix saint jacques snackées,
endives braisées à l'orange
et mousseline de carottes

Dessert

L'entremet acidulé citron
praliné

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Plateaux repas
individuels

LE · CERCLE



LE SQUARE

Curry réconfortant de légumes d'hiver



Végan, sans gluten

23,90 € HT

Entrée

Côtes de blettes crémeuses
à la libanaise

Plat

Curry réconfortant de
légumes d'hiver et son
quinoa noir

Dessert

Salade rafraichissante
d'agrumes

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Parmentier de volaille au butternut fondant



25,60 € HT

Entrée

Duo d'endives et suprêmes d'agrumes, condiment orange et noix

+ Petit pain individuel

Plat

Parmentier de volaille au butternut fondant, salade de mesclun et olives

Dessert

Notre fameux flan



LE SQUARE

Campanelle aux shiitakés, châtaignes et mimolette

 Végétarien

25,60 € HT

Entrée

Carottes au ras el hanout,
miel et pignons

Plat

Campanelle d'Eure et Loire
aux shiitakés, châtaignes et à
la mimolette

Dessert

Kasküechen traditionnelle

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Filet de poulet chich taouk



27,80 € HT

Entrée

Falafels maison de pois chiches noirs locaux et bio, caviar de carottes

+ Petit pain individuel

Plat

Filet de poulet chich taouk, chou-fleur au safran, riz au four à la menthe, sauce légère au yaourt grec, noix et olives

Dessert

Divine banoffee pie



LE SQUARE

Comme à la brasserie : Rillettes de lieu

 Sans gluten

27,80 € HT

Entrée

Rosace colorée de betterave
fromage frais aux herbes

+ Petit pain individuel

Plat

Comme à la brasserie :
Rillettes de lieu, sauce
tartare, pommes de terre
grenaille, pickles d'oignons
rouge

Dessert

Financier pistache-fleur
d'oranger, ganache montée
et agrumes



LE SQUARE

Poulet aux champignons et jujubes



Entrée

Potiron rôti au sumac et au bleu

Plat

Poulet aux champignons et jujubes, purée de pomme de terre

Dessert

Mousseux chocolat au lait et spéculoos

27,80 € HT

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Savoureuse truite normande cuite puis fumée



32,80 € HT

Entrée

Toast de patate douce,
fromage frais, shiitakés et
châtaignes, confiture
d'oignons
+ **Petit pain individuel**

Plat

Savoureuse truite normande
cuite puis fumée, légumes
racines rôtis au romarin,
mayonnaise exotique

Dessert

Religieuse onctueuse au
chocolat



LE SQUARE

Pintade moelleuse au balsamique



Entrée

Tatin de navet boule d'or à la crème de brillat savarin

+ Petit pain individuel

Plat

Pintade moelleuse au balsamique, compotée d'oignons, mousseline de carottes et légumes racines rôtis

Dessert

L'intense mousse au chocolat et croquant praliné

32,80 € HT



LE SQUARE

Délicate chiffonnade de veau



42,90 € HT

Entrée

Feuille à feuille de magret fumé et topinambours, mayonnaise au miel et piment d'Espelette, huile de noix
+ **Petit pain individuel**

Plat

Délicate chiffonnade de veau, fregola sarda au coulis de mache, navets confits et salsa verde italienne

Dessert

Tendre caramel cœur mandarine



LE SQUARE

Noix de saint jacques snackées, mousseline de carottes



42,90 € HT

Entrée

Rémoulade légère de céleri
et pomme verte au crabe

Plat

Noix saint jacques snackées,
endives braisées à l'orange
et mousseline de carottes

Dessert

L'entremet acidulé citron
praliné

+ Petit pain individuel

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.

