



LE · CERCLE

Carte Printemps 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.

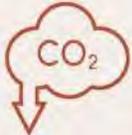
Ce sont les premiers modèles à embarquer un moteur pour tourner en froid positif ($>0^{\circ}\text{C}$), permettant ainsi d'assurer la fraîcheur des plats que l'on conserve comme dans un vrai réfrigérateur.

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 **PRINTEMPS 2024**, nous vous proposons de découvrir :

Justine Piluso pour son univers italien

Rita Higgins et sa cuisine moyenne orientale

Sarika Kor pour ses saveurs exotiques

Chaque plateau est disponible en Trilogie ou en Square

LE · CERCLE



Rita Higgins

La Bistronomie libanaise

Avec beaucoup d'audace, Kubri prend le contre-pied de ce que l'on connaît du pays du Levant et propose **une vision créative de ses saveurs**. Comme dans nos bistrotts d'auteurs, où les inspirations des chefs renouvellent la tradition française depuis déjà plusieurs années, Kubri offre **une dimension contemporaine aux plaisirs libanais**.

Kubri c'est l'histoire et la complicité de **trois femmes franco-libanaises**, passionnées de cuisine et de restauration. Les sœurs Mayfrid et Ingrid Chehlaoui sont tombées dans la marmite quand elles étaient petites, et Rita Higgins.

Rita Higgins est une cheffe passionnée, **libanaise aux multiples facettes**. Elle a parcouru le monde et notamment le Japon. Elle redécouvre le plaisir et l'envie de cuisiner libanais à son retour en France et détermine alors que son identité culinaire qui fera désormais honneur à ses origines, tout en explorant ses multiples expériences, de l'excellence française à la créativité.

La culture de leur pays avec une vision
moderne et créative





TRIOLOGIE/SQUARE

Riz aux saveurs méditerranéennes

 Végétarien, sans œuf

30,80 € HT

Entrée

Labneh monté à la feta et aux olives noires, salade de fines herbes et radis rose

+ Petit pain individuel

Plat

Riz aux saveurs méditerranéennes et feuilles de blettes en salade, pois chiche, mélasse de grenade et crème de sésame

Dessert

Tarte osmallieh



TRIOLOGIE/SQUARE

Filet de poulet poché, salade moghrabieh



Sans œuf

35,90 € HT

Entrée

Houmous crémeux aux épices torrifiées, huile d'olive extra vierge et thym frais
+ Petit pain individuel

Plat

Filet de poulet poché, salade moghrabieh aux fines herbes, asperges et tahini au basilic

Dessert

Samoussas chocolat noisettes



Sarika Sor

Le voyage de saveurs

On retrouve facilement la personnalité de Sarika dans ses assiettes.

Sa cuisine est pleine de peps et s'inspire de ses **origines Cambodgiennes** avec une approche créative mettant en valeur les produits de qualité.

Pour elle, manger va bien au-delà de l'action de se nourrir pour s'alimenter.

Manger c'est prendre du plaisir, aussi bien de façon physique qu'intellectuelle.

Manger est un voyage de saveurs, de découvertes et de surprises ! Une épice, un vinaigre, un agrume, un piment ...

Le juste équilibre et la gourmandise sont deux points essentiels à sa cuisine.

Des saveurs pour prendre du plaisir ...



TRIOLOGIE/SQUARE

Casarecce au curry vert et œuf frit



Entrée

Rémoulade à l'asiatique,
poires et wasabi

+ Petit pain individuel

Plat

Casarecce au curry vert,
légumes printaniers et œuf
frit

Dessert

Chou craquelin, diplomate à
la noix de coco, kiwi et
ananas

30,80 € HT



TRILOGIE/SQUARE

Truite façon tigre qui pleure



Entrée

Rouleaux de printemps et sa sauce épicée aux herbes

Plat

Truite façon tigre qui pleure

Dessert

Macaron citron, praliné sésame noir

35,90 € HT

+ Petit pain individuel

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

Roulé aux herbes et noix, achard d'oignons



Végétarien

30,80 € HT

Entrée

Crostata blettes, épinards et feta

Plat

Roulé aux herbes et noix, achard d'oignons

Dessert

Financier à la sauge, yaourt, fraises et rhubarbe

+ Petit pain individuel



TRIOLOGIE/SQUARE

Merlu poché à l'huile d'olive, vierge au kiwi



35,90 € HT

Entrée

Galette de quinoa, crème de fromage frais et artichauts sautés

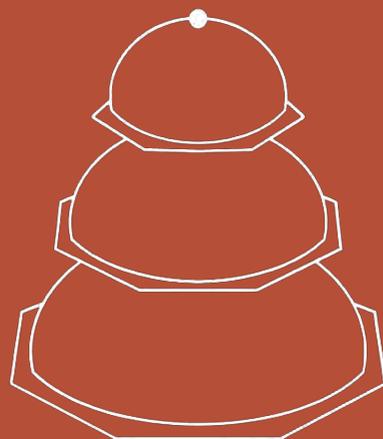
+ Petit pain individuel

Plat

Merlu poché à l'huile, asperges et petits pois, écrasé de pommes de terre, vierge de kiwi

Dessert

Cake polenta et pomelo, gel de romarin



LA TRILOGIE

Plateaux repas individuels

LE · CERCLE



LA TRILOGIE

Tajine végétan de printemps

 Végan, sans gluten, sans lactose, sans œuf

23,90 € HT

Entrée

Salade et crémeux végétan de courgettes, pickles d'oignons rouges et pignons

Plat

Tajine végétan de printemps

Dessert

Salade de fraises de saison

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LA TRILOGIE

Poulet primeur et légumes croquants



25,60 € HT

Entrée

Cake moelleux de chèvre
aux courgettes rôties

+ Petit pain individuel

Plat

Poulet primeur, mayonnaise
et légumes croquants
comme à la maison

Dessert

Incroyable cookie chocolat
pécan



LA TRILOGIE

Notre fameux yassa végétarien

 Végétarien

25,60 € HT

Entrée

Spanakopita comme en Grèce

Plat

Notre fameux yassa végétarien

Dessert

Cheese cake exotique aux kumquats

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Penne crème d'artichaut poivrade



27,80 € HT

Entrée

Truite normande fumée maison, marinée aux baies roses, houmous crémeux de petits pois
+ **Petit pain individuel**

Plat

Penne crème d'artichaut poivrade, parmesan et zeste de citron

Dessert

Crumble acidulé à la rhubarbe et crème de vanille



LA TRILOGIE

Pulled Pork sauce barbecue maison

27,80 € HT

Entrée

Salade de fèves relevées au chorizo

Plat

Pulled pork sauce barbecue maison, patate douce confite et mesclun

Dessert

La traditionnelle tarte au chocolat

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Dos d'églefin sauce montée au rosé et beurre blanc

  Sans gluten

27,80 € HT

Entrée

Courgettes rôties, sauce crémeuse au parmesan

Plat

Dos d'églefin, fenouil et carotte, sauce montée au rosé et beurre blanc

Dessert

Dacquoise orientale aux dattes, figes et zaatar

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LA TRILOGIE

Suprême de poulet au pesto d'ail des ours



27,80 € HT

Entrée

Wraps végétariens et feta onctueuse

+ Petit pain individuel

Plat

Suprême de poulet au pesto d'ail des ours, dés de polenta et tombée d'épinards à l'italienne

Dessert

Tatin de pommes fondantes



LA TRILOGIE

Pintade gourmande au curry et fenouil

 Sans gluten

32,80 € HT

Entrée

Nougat de chèvre aux mendiants, mesclun

Plat

Pintade gourmande au curry et fenouil, crème de patates douces

Dessert

Joli gâteau rose-pamplemousse sans gluten

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LA TRILOGIE

Truite normande, skordalia et tombée d'épinards

 Sans œuf, sans gluten

32,80 € HT

Entrée

Petits pois doux au chèvre frais et au basilic

Plat

Truite normande, pincée de sumac, skordalia de pommes de terre et tombée d'épinards, sauce tahini zaatar

Dessert

Salade de fraises de saison

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LA TRILOGIE

Emincé de poulet léger, échalote et estragon

  Sans œuf

32,80 € HT

Entrée

Tartelette printanière au fromage frais et aux crudités

+ Petit pain individuel

Plat

Emincé de poulet léger, vinaigrette à l'échalote et à l'estragon, courgettes grillées et petits pois et fèves en salade

Dessert

Mousse de straciatela et croustillant praliné



LA TRILOGIE

Cœur de rumsteack normand, béarnaise

42,90 € HT

Entrée

Barigoule d'artichauts
poivrade

+ Petit pain individuel

Plat

Cœur de rumsteack
normand, béarnaise, galette
moelleuse de pomme de
terre et asperges rôties

Dessert

Chou tout poire



LA TRILOGIE

Pavé de bar, houmous crémeux de petits pois

42,90 € HT



Entrée

Clafoutis onctueux aux tomates confites et olives de Kalamata

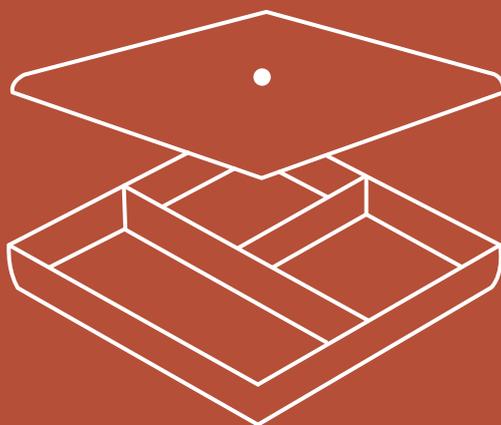
+ Petit pain individuel

Plat

Pavé de bar, légère sauce chien, houmous crémeux de petits pois et asperges rôties

Dessert

Sablé breton au cacao, ganache crémeuse au chocolat au lait Michel Cluizel



LE SQUARE

Plateaux repas
individuels

LE · CERCLE



LE SQUARE

Tajine végétal de printemps

 Végan, sans gluten, sans lactose, sans œuf

23,90 € HT

Entrée

Salade et crémeux végétal de courgettes, pickles d'oignons rouges et pignons

Plat

Tajine végétal de printemps

Dessert

Salade de fraises de saison

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LE SQUARE

Poulet primeur et légumes croquants



25,60 € HT

Entrée

Cake moelleux de chèvre
aux courgettes rôties

+ Petit pain individuel

Plat

Poulet primeur, mayonnaise
et légumes croquants
comme à la maison

Dessert

Incroyable cookie chocolat
pécan



LE SQUARE

Notre fameux yassa végétarien

 Végétarien

25,60 € HT

Entrée

Spanakopita comme en Grèce

Plat

Notre fameux yassa végétarien

Dessert

Cheese cake exotique aux kumquats

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Penne crème d'artichaut poivrade



27,80 € HT

Entrée

Truite normande fumée maison, marinée aux baies roses, houmous crémeux de petits pois
+ **Petit pain individuel**

Plat

Penne crème d'artichaut poivrade, parmesan et zeste de citron

Dessert

Crumble acidulé à la rhubarbe et crème de vanille



LE SQUARE

Pulled Pork sauce barbecue maison

27,80 € HT

Entrée

Salade de fèves relevées au chorizo

Plat

Pulled pork sauce barbecue maison, patate douce confite et mesclun

Dessert

La traditionnelle tarte au chocolat

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Dos d'églefin sauce montée au rosé et beurre blanc

  Sans gluten

27,80 € HT

Entrée

Courgettes rôties, sauce crémeuse au parmesan

Plat

Dos d'églefin, fenouil et carotte, sauce montée au rosé et beurre blanc

Dessert

Dacquoise orientale aux dattes, figues et zaatar

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LE SQUARE

Suprême de poulet au pesto d'ail des ours



27,80 € HT

Entrée

Wraps végétariens et feta onctueuse

+ Petit pain individuel

Plat

Suprême de poulet au pesto d'ail des ours, dés de polenta et tombée d'épinards à l'italienne

Dessert

Tatin de pommes fondantes



LE SQUARE

Pintade gourmande au curry et fenouil

 Sans gluten

32,80 € HT

Entrée

Nougat de chèvre aux mendiants, mesclun

Plat

Pintade gourmande au curry et fenouil, crème de patates douces

Dessert

Joli gâteau rose-pamplemousse sans gluten

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LE SQUARE

Truite normande, skordalia et tombée d'épinards

 Sans œuf, sans gluten

32,80 € HT

Entrée

Petits pois doux au chèvre frais et au basilic

Plat

Truite normande, pincée de sumac, skordalia de pommes de terre et tombée d'épinards, sauce tahini zaatar

Dessert

Salade de fraises de saison

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LE SQUARE

Emincé de poulet léger, échalote et estragon

 Sans œuf

32,80 € HT

Entrée

Tartelette printanière au fromage frais et aux crudités

+ Petit pain individuel

Plat

Emincé de poulet léger, vinaigrette à l'échalote et à l'estragon, courgettes grillées et petits pois et fèves en salade

Dessert

Mousse de stracciatela et croustillant praliné



LE SQUARE

Cœur de rumsteack normand, béarnaise

42,90 € HT

Entrée

Barigoule d'artichauts
poivrade

+ Petit pain individuel

Plat

Cœur de rumsteack
normand, béarnaise, galette
moelleuse de pomme de
terre et asperges rôties

Dessert

Chou tout poire



LE SQUARE

Pavé de bar, houmous crémeux de petits pois



42,90 € HT

Entrée

Clafoutis onctueux aux tomates confites et olives de Kalamata

+ Petit pain individuel

Plat

Pavé de bar, légère sauce chien, houmous crémeux de petits pois et asperges rôties

Dessert

Sablé breton au cacao, ganache crémeuse au chocolat au lait Michel Cluizel



LE · CERCLE

Printemps

2024

Buffets classiques

Le 1^{er} plateau repas chic et réutilisable

Les Collabs du Cercle

Buffets

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

LE·CERCLE



Sarika Sor

Le voyage de saveurs

On retrouve facilement la personnalité de Sarika dans ses assiettes.

Sa cuisine est pleine de peps et s'inspire de ses **origines Cambodgiennes** avec une approche créative mettant en valeur les produits de qualité.

Pour elle, manger va bien au-delà de l'action de se nourrir pour s'alimenter.

Manger c'est prendre du plaisir, aussi bien de façon physique qu'intellectuelle.

Manger est un voyage de saveurs, de découvertes et de surprises ! Une épice, un vinaigre, un agrume, un piment ...

Le juste équilibre et la gourmandise sont deux points essentiels à sa cuisine.

Des saveurs pour prendre du plaisir ...



Buffet Sarika Sor - Printemps

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

Légumes rôtis au paprika fumé, quinoa, sauce ponzu au daïkon

Green œuf mimosa sur lit de pousse d'épinard et fenouil

Salade à la cambodgienne : chou chinois, chou rouge, daïkon
poulet et crevettes marinés

Burrata Asian Style

Dessert

Poires pochées caramel au miso et crumble de sarrasin

*Par personne : 39,80 € HT**

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

Rita Higgins

La Bistronomie libanaise

Avec beaucoup d'audace, Kubri prend le contre-pied de ce que l'on connaît du pays du Levant et propose **une vision créative de ses saveurs**. Comme dans nos bistrotts d'auteurs, où les inspirations des chefs renouvellent la tradition française depuis déjà plusieurs années, Kubri offre **une dimension contemporaine aux plaisirs libanais**.

Kubri c'est l'histoire et la complicité de **trois femmes franco-libanaises**, passionnées de cuisine et de restauration. Les sœurs Mayfrid et Ingrid Chehlaoui sont tombées dans la marmite quand elles étaient petites, et Rita Higgins.

Rita Higgins est une cheffe passionnée, **libanaise aux multiples facettes**. Elle a parcouru le monde et notamment le Japon. Elle redécouvre le plaisir et l'envie de cuisiner libanais à son retour en France et détermine alors que son identité culinaire qui fera désormais honneur à ses origines, tout en explorant ses multiples expériences, de l'excellence française à la créativité.

La culture de leur pays avec une vision
moderne et créative





Buffet Rita Higgins (végétarien, sans gluten) - Printemps

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

Kale fattouch : salade croquante de chou kale, salsa de grenade, pickles d'abricot et herbes méditerranéennes

Betteraves rôties, salsa de noix et grenade, labné feta

Fenouil et pois chiche rôtis, riz et vinaigrette orange et cumin

Jeunes carottes rôties, houmous de carotte, salsa de coriandre

Dessert

Gâteau amande citron, labné au miel

*Par personne : 41,80 € HT**

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





Buffet Justine Piluso - Printemps

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

Méli-mélo d'asperges et fraises, chimichurri de basilic

Salade printanière, haricots, focaccia, burrata, échalote

Fregola en salade, petits pois, fèves et lard grillé

Involtini au speck et fromage frais, salade de roquette, crème de balsamique, poires et amandes

Dessert

Crumble aux fraises fraîches, pesto de pistache et roquette, mousse de fromage blanc fais aux zestes de citron

*Par personne : 45,80 € 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**



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**

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

CUBES
FINGER FOOD

LE·CERCLE



Cube Copalier

Pitas – 16 pièces

8 pitas Chou-fleur rôti au cumin & houmous
8 pitas Œufs brouillés champignons

Focaccias – 12 pièces

6 focaccias Patate douce rôtie feta
6 focaccias Omelette à la truffe

Bretzel – 12 pièces

6 bretzels Brie & chutney de figue
6 Bretzels Carotte et échalote rôties au chèvre

Navettes – 12 pièces

6 navettes Poire rôtie, ossau iraty, tapenade
6 navettes Chèvre miel oignons confits

Trio de desserts fruités – 9 pièces

3 Pommes caramélisées
3 Poires rôties pépites de chocolat
3 Salade de Kiwis jaunes et verts

Pour 8 personnes – 245,00 € HT

Cube Cascara

Wraps – 16 pièces

8 wraps Poulet César
8 wraps Truite fumée, cream cheese

Bretzel – 12 pièces

6 bretzels Brie & chutney de figue
6 Bretzels Carotte et oignon rôtis au chèvre

Focaccias – 12 pièces

6 focaccias Spianata pesto rosso, scarmoza
6 focaccias Speck pesto mozzarella

Bun's– 12 pièces

6 bun's Jambon comté truffe
6 bun's Poulet bacon

Mini tropéziennes – 25 pièces

Pour 8 personnes – 265,00 € HT



Cube Cyprès

Clubs – 16 pièces

8 clubs Ossau Iraty, oignons confits
8 clubs Buratina

Bun's– 12 pièces

6 bun's Bresaola mozzarella
6 bun's Pastrami cheddar pickles

Pitas – 16 pièces

8 pitas Crevette Thai
8 pitas Poulet Tikka Coleslaw

Navettes – 12 pièces

6 navettes Truite fumée & poire rôtie
6 navettes Effiloché de canard, ricotta

Bouchées gourmandes – 40 pièces

Pour 8 personnes – 270,00 € HT

Cube Cédrat

Bretzel – 12 pièces

6 bretzels Poulet Tandoori, granny smith
6 bretzels Truite fumée sauce norvégienne

Focaccias – 12 pièces

6 focaccias Patate douce rôtie feta
6 focaccias Omelette à la truffe

Wraps – 16 pièces

8 wraps Falafel & coleslaw
8 wraps Houmous patate douce & échalote rôtie

Clubs – 16 pièces

8 clubs Coronation chicken, carottes rôties
8 clubs Effiloché de canard au confit d'oignons

Mini cheesecakes – 36 pièces

Pour 8 personnes – 270,00 € HT

CUBES
APÉRO

LE · CERCLE



Apéro – After work (Avec porc)

Crudités et dips – 1kg

Carotte, chou-fleur, endive rouge, radis noir, radis rouge, romanesco, houmous et tapenade (1kg)

Crackers, Gressin et dips – 700g

Crackers et 2 dips

Plateau de fromages – 600g

Camembert fermier
Comté
Chèvre

Planche de Charcuterie (avec porc) – 480g

Coppa
Chorizo doux
Jambon Speck

Pain tradition

Pour 15 à 20 personnes – 165,00 € HT

Apéro – After work (Sans porc)

Crudités et dips – 1kg

Carotte, chou-fleur, endive rouge, radis noir, radis rouge, romanesco, houmous et tapenade (1kg)

Crackers, Gressin et dips – 700g

Crackers et 2 dips

Plateau de fromages – 600g

Camembert fermier
Comté
Chèvre

Planche de Charcuterie (sans porc) – 400g

Bresaola
Pastrami

Pain tradition

Pour 15 à 20 personnes – 175,00 € HT

PLATEAUX
MINI SANDWICHES

LE · CERCLE



Navettes Poire, Ossau Iraty & Chèvre miel

12 pièces

6 navettes Poire rôtie, ossau iraty, tapenade
6 navettes Chèvre miel oignons confits

51,20 € HT



Navettes Truite fumée & Effiloché de canard

12 pièces

6 navettes Truite fumée & poire rôtie
6 navettes Effiloché de canard, ricotta

55,20 € HT



Bun's Bresaola & Pastrami

12 pièces

6 bun's Bresaola mozzarella
6 bun's Pastrami cheddar pickles

59,80 € HT



Bun's Jambon à la truffe & Poulet bacon

12 pièces

6 bun's Jambon comté truffe
6 bun's Poulet bacon

59,80 € HT



Pitas Chou-fleur & Œufs brouillés

16 pièces

8 pitas Chou-fleur rôti au cumin & houmous
8 pitas Œufs brouillés champignons

51,20 € HT



Pitas Crevette & Poulet Tikka

16 pièces

8 pitas Crevette Thai
8 pitas Poulet Tikka Coleslaw

51,20 € HT



Club Ossau Iraty & Buratina

16 pièces

8 clubs Ossau Iraty, oignons confits
8 clubs Buratina

45,20 € HT



Club Coronation chicken & Effiloché de canard

16 pièces

8 clubs Coronation chicken, carottes rôties
8 clubs Effiloché de canard au confit d'oignons

45,20 € HT



Focaccia Patate douce & Omelette à la truffe

12 pièces

6 focaccias Patate douce rôtie feta
6 focaccias Omelette à la truffe

59,80 € HT



Focaccia Spianata & Speck

12 pièces

6 focaccias Spianata pesto rosso, scarpa
6 focaccias Speck pesto mozzarella

59,80 € HT



Bretzel Brie & Carottes rôties

12 pièces

6 bretzels Brie & chutney de figue
6 Bretzels Carotte et oignon rôtis au chèvre

51,20 € HT



Bretzel Poulet Tandoori & Truite fumée

12 pièces

6 bretzels Poulet Tandoori, granny smith
6 bretzels Truite fumée sauce norvégienne

53,20 € HT



Wrap Falafel & Houmous

16 pièces

8 wraps Falafel & coleslaw

8 wraps Houmous patate douce & échalote rôtie

45,80 € HT



Wrap Poulet César & Truite fumée

16 pièces

8 wraps Poulet César

8 wraps Truite fumée, cream cheese

47,80 € HT

PLATEAUX
SALADES

LE · CERCLE



Trio de Salades 100% Végé

9 pièces

3 Verrines : Patates douces et betteraves rôties au paprika

3 Verrines : Taboulé d'hiver au labneh

3 Verrines : Pokebowl Veggie Winter

44,10 € HT



Trio de Salades Saumon, poulet et veggie

9 pièces

3 Verrines : Poulet rôti à la tapenade maison, ossau iraty

3 Verrines : Saumon sauce citron confit, légumes d'automne

3 Verrines : Pokebowl Veggie Winter

44,10 € HT

PLATEAUX APÉRO

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, Neufchâtel, Mimolette livré avec du pain

69,00 € HT

Plateau sucré

PLATEAUX DESSERTS

LE · CERCLE



Trio de desserts gourmands

9 pièces
3 Mousses chocolat
3 Tiramisu au speculoos
3 Marronsuis

44,10 € HT

Plateau sucré



Trio de desserts fruités

9 pièces
3 Pommes caramélisées
3 Poires rôties pépites de chocolat
3 Salade de Kiwis jaunes et verts

44,10 € HT



Bouchées gourmandes

40 pièces
14 Cannelés
14 Bouchons châtaigne
12 Financiers chocolat

59,00 € HT



Sablés au chocolat

16 pièces

55,00 € HT



Mini tropéziennes

25 pièces

52,50 € HT

Plateau sucré



Mini macarons

36 pièces

59,00 € HT



Mini cheesecakes

36 pièces

69,00 € HT



Mini choux Philippe Uracca

36 pièces

69,00 € 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

Petit déjeuner
et pause

Le 1^{er} plateau repas chic et réutilisable



Petit déjeuner
« *La Loire* »

Petit déjeuner
« *La Seine* »

Petit déjeuner
« *Le Rhône* »

Petit déjeuner
« *Le Rhône* » et Pause

Trois mini viennoiseries
par personne

Mini croissant
Mini pain au chocolat
Chouquette

Accompagnements

Brochette de fruits

Trois mini viennoiseries
par personne

Mini croissant
Mini pain au chocolat
Chouquette

Boisson

25cl jus d'orange pressé

Trois mini viennoiseries
par personne

Mini croissant
Mini pain au chocolat
Chouquette

Boisson

25cl jus d'orange frais

Accompagnements

Brochette de fruits

Trois mini viennoiseries
par personne

Mini croissant
Mini pain au chocolat
Chouquette

Boisson

25cl jus d'orange frais

Accompagnements

Brochette de fruits

Pause

Mini brownie
Mini financier
Mini cannelé

Par personne : 4,90 € HT*

*Dès 16 convives

Par personne : 6,90 € HT*

*Dès 16 convives

Par personne : 9,90 € HT*

*Dès 8 convives

Par personne : 11,90 € HT*

*Dès 8 convives

POUR ENCORE PLUS
DE GOURMANDISE...

LE · CERCLE



Boissons

Thermos de café

Pour 6-8 personnes
*Livré avec tasses, sucres
et touillettes*

16€HT

Thermos de thé

Pour 6-8 personnes
*Livré avec tasses, sucres,
touillettes et 8 sachets de thé*

16€HT

Plateau sucré

Plateau de chouquettes

25 mini chouquettes

*12,50€HT**

Plateau de pastel de Nata

9 pastel de Nata

*21€HT**

Plateau de salade de fruits

9 salades de fruits
coupés au petit matin

34,20€HT

Plateau sucré

Pause sucrée

14 mini canelés
10 mini financiers
6 mini brownies
6 mini macarons

*42,00 €HT**

**disponible uniquement sur commande
de petit-déjeuner ou de pause*

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, 92
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.

