



LE · CERCLE

Printemps

2024

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.



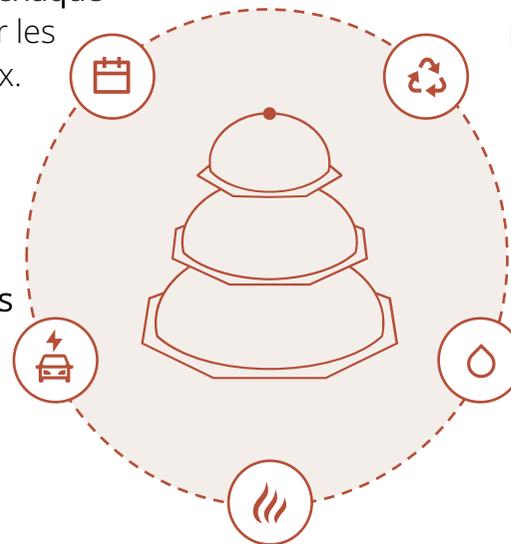
LE CERCLE

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**.



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

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.

