



# LE · CERCLE

*Carte Printemps 2024*

Plateaux repas

---

Le 1<sup>er</sup> 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 CO<sub>2</sub>**.





## 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**





# 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 ...**



## TRILOGIE/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





## TRIOLOGIE/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

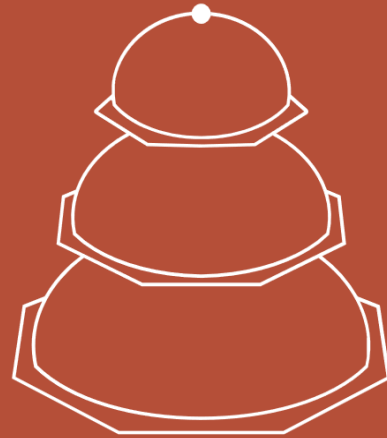
+ Petit pain individuel

## 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 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



## LA TRILOGIE

# *Poulet primeur et légumes croquants*



25,60 € HT

## Entrée

Cake moelleux de chèvre  
aux courgettes rôties

## Plat

Poulet primeur, mayonnaise  
et légumes croquants  
comme à la maison

## Dessert

Incroyable cookie chocolat  
pécan

+ Petit pain individuel



## 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

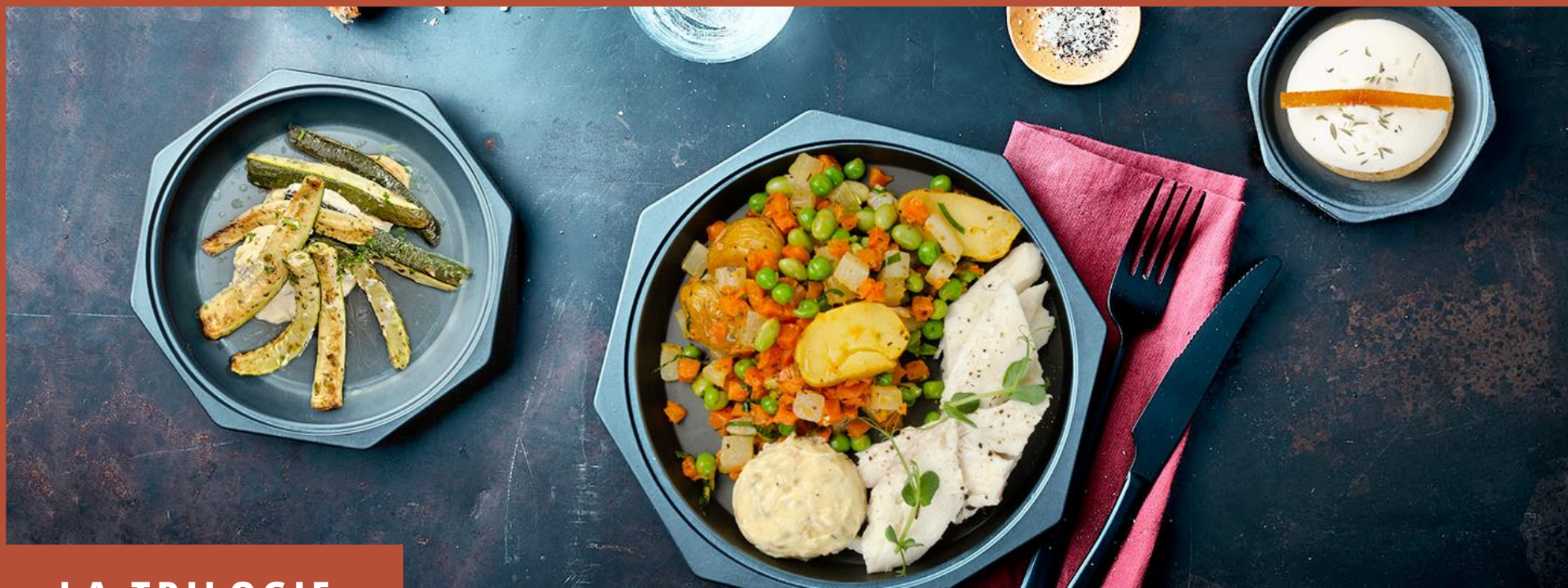
## Plat

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

# *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



## 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

# *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



## 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

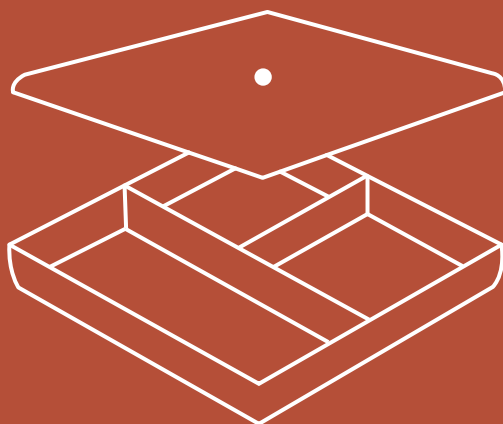
+ Petit pain individuel

### 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

### Plat

Poulet primeur, mayonnaise  
et légumes croquants  
comme à la maison

### Dessert

Incroyable cookie chocolat  
pécan

+ Petit pain individuel



## 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, figes 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

## *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



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 straciatela et croustillant praliné



## LE 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

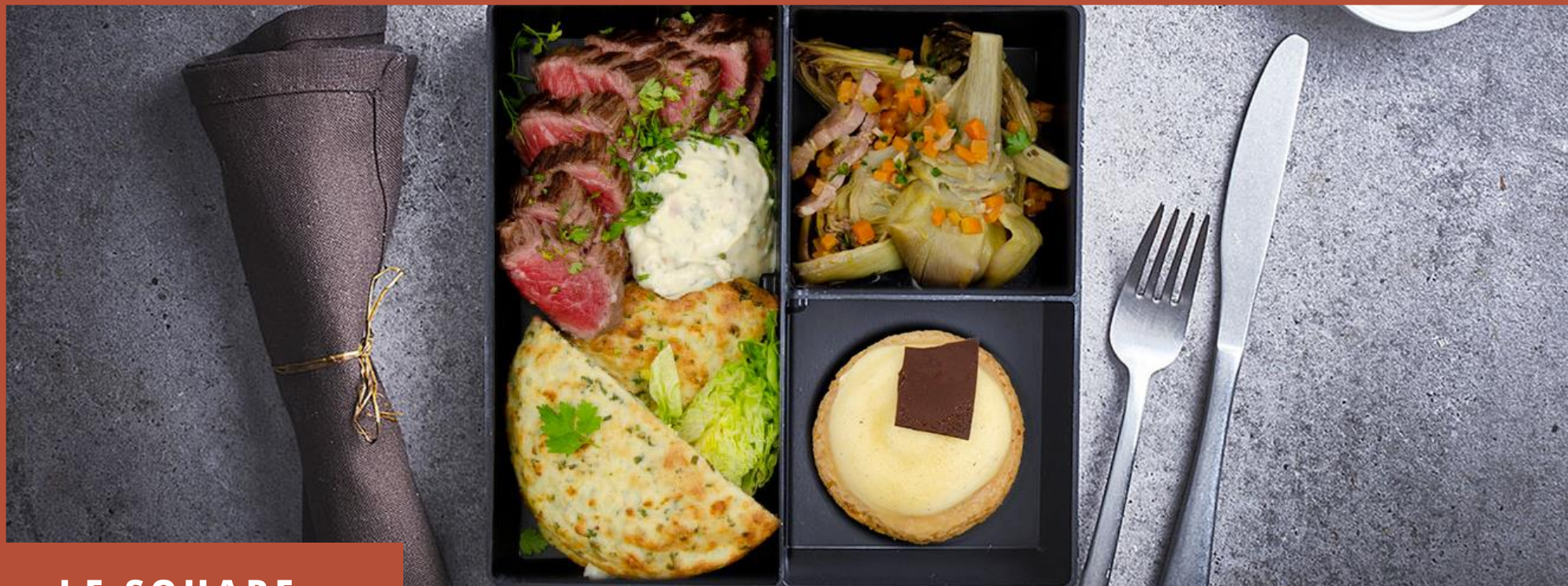
## Plat

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

## Dessert

Samoussas chocolat noisettes





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 - été*

2024

Buffets classiques

---

Le 1<sup>er</sup> 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.

# 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 Crique – végétarien, sans gluten*

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

Aubergines et courgettes rôties sauce vierge

Brunoise printanière au quinoa et à l'oseille

Salade champêtre avec des œufs pochés, de l'abondance et des noix

Riz aux saveurs indiennes, feuilles de vigne et raita de concombre

---

### **Dessert**

Salade de fruits d'été : melon, framboises, myrtilles

*Par personne : 32,80 € HT\**



## *Buffet Calanque*

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

Ratatouille gourmande à l'huile d'olive et à l'ail confit

Casarecce fraîcheur aux deux pois, pesto menthe citron

César de chou pointu, poulet fermier, croûtons à l'huile d'olive

Rillettes de truite et cocos blancs, chiffonnade de fenouil, courgettes, tomates cerises confites maison

---

### **Dessert**

Charlotte déstructurée fraises rhubarbe aux biscuits roses de Reims

*Par personne : 35,80 € HT\**



## *Buffet Lagon*

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

Façon antipasti : courgette et poivrons grillés et marinés, tomates fraîches et mozzarella

Mezzi rigatoni alla Norma : Sauce tomate maison, aubergines et ricotta salata

Généreuse bavette aux herbes fraîches, kasha et crudités de saison

Lieu noir et pommes nouvelles aux fonds d'artichauts, oignons doux des Cévennes, fromage frais mode tartare

---

### **Dessert**

Key lime pie acidulée

*Par personne : 37,80 € HT\**



## *Buffet libanais (végétarien, sans gluten)*

### **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\**

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*





# LE · CERCLE

*Printemps - Été*

*2024*

Buffets Finger Food

---

Le 1<sup>er</sup> plateau repas chic et réutilisable

CUBES  
FINGER FOOD

LE · CERCLE



## *Cube Mistral*

### **Navettes – 12 pièces**

6 navettes légumes d'été grillés, pesto rosso et feta  
6 navettes œufs brouillés aux asperges et à la truffe

### **Bun's– 12 pièces**

6 buns duo de tomates confites et fraîches, fior di latte  
6 buns shiitakes marinés, œufs mimosa, crème d'asperge

### **Wraps – 16 pièces**

8 wraps carotte croquante, citron confit, poivron grillé  
8 wraps courgette, menthe et chèvre

### **Pitas – 16 pièces**

8 pitas ktipiti, poivron, concombre et origan  
8 pitas falafels et tzatziki, tomates cerises, concombre

### **Trio de desserts fruités – 9 pièces**

3 Mousses citronnées rafraichissantes  
3 Duos de melons-fraises  
3 Salades de fruits de saison

*Pour 8 personnes – 245,00 € HT*

## *Cube Vent d'Autan*

### **Bretzel – 12 pièces**

6 bretzels houmous crémeux et falafels  
6 bretzels crème d'artichauts, mozzarella et fenouil émincé

### **Clubs – 16 pièces**

8 clubs BLT : bacon, laitue, tomate  
8 clubs parisiens jambon et comté, honey mustard

### **Focaccias – 12 pièces**

6 focaccias speck fumé, mozzarella  
6 focaccias spianata piccante, crème d'artichauts

### **Wraps – 16 pièces**

8 wraps poulet tandoori, moutabal et courgettes grillées  
8 wraps truite fumée et cream cheese citronnée

### **Mini tropéziennes – 25 pièces**

*Pour 8 personnes – 260,00 € HT*



## *Cube Tramontane*

### **Clubs – 16 pièces**

8 clubs mozzarella et légumes d'été grillés  
8 clubs carotte, courgette et mimolette

### **Pitas – 16 pièces**

8 pitas ktipiti, poivron, concombre et origan  
8 pitas falafels et tzatziki

### **Navettes – 12 pièces**

6 navettes gravlax rainbow de truite fumée  
6 navettes rillettes de cabillaud à l'italienne

### **Bretzel – 12 pièces**

6 bretzels poulet tandoori, gouda au cumin  
6 bretzels gambas marinées au citron, ktipiti

### **Mini macarons – 36 pièces**

*Pour 8 personnes – 265,00 € HT*

## *Cube Sirocco*

### **Focaccias – 12 pièces**

6 focaccias stracciatella et pesto rosso  
6 focaccias chèvre frais, légumes grillés

### **Bun's– 12 pièces**

6 buns effiloché de bœuf, cheddar  
6 buns pastrami comme à New-York

### **Pains suédois – 16 pièces**

8 pains suédois aubergine, feta, chou rouge  
8 pains suédois truite façon gravlax, fenouil et concombre

### **Pitas – 16 pièces**

8 pitas gambas acidulées, concombre, fenouil  
8 pitas poulet aux épices levantines, mayonnaise Kewpie

### **Mini gourmandises – 36 pièces**

*Pour 8 personnes – 275,00 € 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 légumes d'été & Œufs brouillés

12 pièces

6 navettes aux légumes d'été grillés, pesto rosso et feta  
6 navettes œufs brouillés aux asperges et à la truffe

51,20 € HT



## Navettes gravlax de truite & rillettes de cabillaud

12 pièces

6 navettes gravlax rainbow de truite fumée  
6 navettes de rillettes de cabillaud à l'italienne

56,20 € HT



## Bun's duo de tomates & shiitakés

12 pièces

6 buns duo de tomates confites et fraîches, fior di latte, pesto verde  
6 buns aux shiitakes marinés, œufs mimosa et crème d'asperge

59,80 € HT



## Bun's effiloché de bœuf & pastrami

12 pièces

6 buns d'effiloché de bœuf, cheddar, tomates, sauce miel-moutarde  
6 buns comme à New-York au pastrami

59,80 € HT





## Pitas ktipiti & falafels

16 pièces

8 pitas au ktipiti, poivron, concombre et origan

8 pitas aux falafels et tzatziki, tomates cerises, concombre et oignon rouge

53,20 € HT



## Pitas gravlax de gambas & poulet levantin

16 pièces

8 pitas au gravlax de gambas acidulées, croquants de concombre et fenouil

8 pitas de poulet aux épices levantines, mayonnaise kewpie, laitue iceberg et oignon rouge

53,20 € HT



## Club légumes d'été & légumes mimolette

16 pièces

8 clubs à la mozzarella et aux légumes d'été grillés, pesto verde et roquette

8 clubs de julienne gourmande de carotte et courgette à la mimolette

47,80 € HT



## Club BLT & parisien

16 pièces

8 clubs BLT : bacon, laitue, tomate

8 clubs parisien : jambon et comté, honey mustard, tomates confites et laitue iceberg

47,80 € HT



## Focaccia stracciatella & chèvre frais légumes grillés

12 pièces

6 focaccias à la stracciatella, pesto rosso maison et roquette  
6 focaccias au chèvre frais, légumes grillés, tomates confites

59,80 € HT



## Focaccia speck mozzarella & spianata piccante

12 pièces

6 focaccias au speck fumé, mozzarella, tomates fraîches, roquette et pesto vert  
6 focaccias à la spianata piccante, crème d'artichauts et fior di latte

59,80 € HT



## Bretzel houmous falafels & crème d'artichaut

12 pièces

6 bretzels au houmous, falafels assaisonnés façon tabouleh  
6 bretzels à la crème d'artichaut, mozzarella et fenouil émincé

51,20 € HT



## Bretzel poulet tandoori & gambas marinées

12 pièces

6 bretzels au poulet tandoori, gouda au cumin et carottes croquantes  
6 bretzels aux gambas marinées au citron, ktipiti et jeunes pousses d'épinard

53,20 € HT



## Pain suédois aubergine feta & truite façon gravlax

16 pièces

8 pains suédois aux aubergines et caviar d'aubergines, feta, chou rouge, raisins secs et herbes fraîches

8 pains suédois à la truite façon gravlax, fenouil et concombre

56,20 € HT



## Wrap carotte citron confit & courgette chèvre

16 pièces

8 wraps aux carottes croquantes, citron confit, poivron grillé et cream cheese

8 wraps de courgettes à la menthe et au chèvre, raisins moelleux

45,80 € HT



## Wrap poulet tandoori & truite fumée

16 pièces

8 wraps façon tandoori, moutabal et courgettes grillées

8 wraps à la truite fumée et au cream cheese citronné, croquants de fenouil

47,80 € HT

PLATEAUX  
SALADES

LE · CERCLE



## Trio de Salades 100% Végé

9 pièces

3 verrines penne au basilic frais et pesto maison, légumes grillés à l'ail, mozzarella

3 verrines tzatziki et houmous crémeux, falafels sur lit de boulgour et quinoa, tomates cerises, piquillos

3 verrines salades comme en Grèce au concombre, tomates et olives noires

44,10 € HT



## Trio de Salades poulet, gambas & végété

9 pièces

3 verrines poulet rôti aux épices et petits légumes frais

3 verrines gambas marinées, duo de quinoa et cœur d'artichauts aux herbes

3 verrines Caprese légère aux tomates fraîches et confites, basilic et billes de mozzarella

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 tiramisu

9 pièces

- 3 Tiramisu traditionnels
- 3 Tiramisu aux fruits rouges
- 3 Tiramisu au spéculos

44,10 € HT

*Plateau sucré*



## Trio de desserts fruités

9 pièces

- 3 Mousse citronnée rafraîchissante
- 3 Duo de melon-fraise
- 3 Salade changeante de saison

44,10 € HT



## Mini gourmandises

40 pièces

- 14 Cannelés
- 12 financiers
- 10 fondants au chocolat

59,00 € HT



## Mini choux Philippe Uracca

36 pièces

69,00 € HT



## Mini tropéziennes

25 pièces

52,50 € HT



## Mini macarons

36 pièces

59,00 € HT



## Mini cheesecakes

36 pièces

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

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](http://www.lecercle.fr) · [contact@lecercle.fr](mailto: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.





# LE · CERCLE

Petit déjeuner  
et pause

---

Le 1<sup>er</sup> plateau repas chic et réutilisable



FORMULE  
PETIT DÉJEUNER

LE · CERCLE



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 cannelés  
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](http://www.lecercle.fr) · [contact@lecercle.fr](mailto: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.

