



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





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

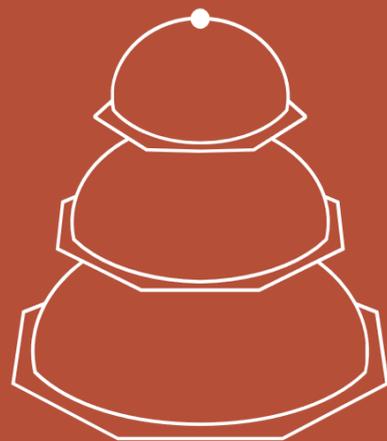
+ Petit pain individuel

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 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

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

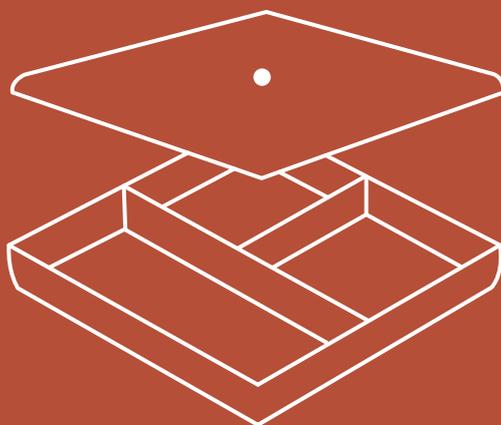
+ Petit pain individuel

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

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 · 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.

