



# LE · CERCLE

*Carte Eté 2024*

Plateaux repas

---

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

# 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.

0 déchet chez vous : nous livrons et venons rechercher les contenants et les restes alimentaires.

Réduire au quotidien nos émissions de CO2.

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

Animés par notre passion pour la **gastronomie** et l'envie de contribuer à la création d'un **monde plus durable**, nous avons créé **Le Cercle** en 2016.

*Notre ambition ? Proposer une cuisine éthique et gourmande, qui repose sur notre engagement pour la durabilité.*

A la genèse de notre aventure, un constat clair: chaque jour **20 000 repas** sont livrés à Paris, quand l'alimentation représente **20% des émissions de gaz à effet de serre nationales** et que la population mondiale atteindra **10 milliards d'êtres humains** en 2050.

Le Cercle est alors une réponse au **défi écologique** qui s'impose à notre monde.

Pensés pour être chics, pratiques et réutilisables, nos emballages sont fabriqués en France à 94% à partir d'un matériau végétal.



## LE · CERCLE



Désireux d'œuvrer en faveur de l'insertion sociale, nous avons scellé un **partenariat avec l'ESAT l'Envol** (abrité par l'Association Delos Apei 78).

Choisir **Le Cercle** c'est ainsi **soutenir l'emploi des travailleurs en situation de handicap** et participer à leur inclusion professionnelle en valorisant leur savoir-faire.

*Des équipes solidaires !*



L'ESAT l'Envol accueille 186 personnes en situation de handicap, dont **11 sont engagées** à nos côtés.

## LE · CERCLE

Comprendre et réduire notre **impact environnemental** est au cœur de notre démarche.

Nous sommes ainsi engagés au quotidien dans une quête de solutions favorisant la **transition écologique**.

C'est pourquoi cette saison, nous avons fait le choix de proposer des **entrées 100% végétariennes** sur notre nouvelle carte.

*Pour des repas plus durables !*



# Les Collabs du Cercle

Nous vous proposons de nouvelles gammes de plateaux repas pour compléter 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 été 2024, nous vous proposons de découvrir :  
Gabrielle Beck, Priscilla Trâm, Alicidia Vulbeau et Justine Piluso.

Chaque plateau est disponible en Trilogie ou en Square

LE · CERCLE





# Gabrielle Beck

## Les saveurs méridionales

Courir dans les vergers de Baba au Liban, s'allonger aux pieds des amandiers en attendant le goûter de Mama... Gabrielle a été bercée par la Méditerranée.

En créant une cuisine qui raconte **les saveurs d'orient**, elle veut partager ses **souvenirs, les couleurs et le soleil de son enfance**.

Écouter chanter le persil, l'ail et le citron chez Tintamarre, c'est entendre les récits de Gabrielle, ce qui l'anime et son irrésistible gourmandise pour **les douceurs méridionales**.

Commençant par une carrière dans l'architecture d'intérieur et le design, Gabrielle se perfectionne dans le design hôtelier.

Riche de son expérience, elle se lance dans l'aventure de la gastronomie.

Formée à l'excellence chez Lenôtre, elle y puise sa créativité et ses inspirations pour se réinventer et penser ses envies de simplicité.

**Toutes les saveurs du Liban avec  
élégance**



## TRILOGIE/SQUARE

# *Kebbé de carottes aux blettes*

Végétarien, sans œuf

## Entrée

Caviar d'aubergine

## Plat

Kebbé de carottes aux blettes, salade de saison et yaourt à la grecque

## Dessert

Osmaliyé, crème achta et pistaches caramélisées

30,80 € HT

+ Petit pain individuel



## TRILOGIE/SQUARE

# *Samké harra : poisson à la sauce harra*



## Entrée

Houmous au basilic

+ Petit pain individuel

## Plat

Samké harra : poisson à la sauce harra, itch en accompagnement

## Dessert

Mousse chocolat-café et crumble aux pépites de chocolat et cardamome

35,90 € HT

# Priscilla Trâm

Une touche d'Asie dans l'assiette

D'origine franco-vietnamienne, Priscilla Trâm propose une **cuisine colorée**, assumée et aux **assaisonnements détonants** !

Priscilla a commencé il y a 4 ans à cuisiner des dîners privés, caterings, et pop-ups en proposant des menus fofous mélangeant cuisine tradi française de saison et ses origines vietnamiennes, tout en continuant d'exercer son métier d'avocate au barreau de New York.

**Surprenante et entière**, la cuisine de Priscilla est une savante adéquation entre assiettes bistrot et **marqueurs d'Asie du Sud-Est** assumés avec le souci des assaisonnements toujours au cœur de tout.

Une cuisine de saison aux saveurs asiatiques





## TRIOLOGIE/SQUARE

# *Carottes laquées au miso, riz aux œufs et à l'ail*

  Végétarien

30,80 € HT

## Entrée

Salade de courgette, sauce ponzu et wakame

## Plat

Carottes laquées au miso, riz aux œufs et à l'ail

## Dessert

Tartelette chocolat et sésame noir

+ Petit pain individuel



## TRILOGIE/SQUARE

# *Poulet citronnelle et courgettes au soja*



35,90 € HT

## Entrée

Tomates au dashi, feta, shiso

## Plat

Poulet citronnelle et courgettes au soja, écrasé de pommes de terre

## Dessert

Biscuit sablé, mascarpone fouetté au citron vert et fraises

+ Petit pain individuel



# Alcidia Vulbeau

Le bon produit à la bonne saison

Alcidia pratique une cuisine bistrotière joyeuse et décomplexée. Guidée par les saisons et leur rythme cadencé, la finesse des assaisonnements et le plaisir du condiment bien troussé.

Son travail quotidien : mettre en valeur des produits locaux bien sourcés grâce aux techniques apprises lors de ses voyages et différentes expériences : un chutney, une pâte de piment, une infusion d'épices.

Découvrez des assiettes légères, esthétiques aux goûts subtils.

De quoi vous régalez !

Une cuisine spontanée,  
épicurienne et respectueuse



## TRIOLOGIE/SQUARE

# *Ratatouille niçoise, frites de polenta*

 Végétarien, sans lactose, sans œuf

30,80 € HT

## Entrée

Minestrone de légumes, pesto aux graines de courge et framboises

## Plat

Ratatouille niçoise, frites de polenta à l'origan grec

## Dessert

Clafoutis au lait d'amande

+ Petit pain individuel



## TRIOLOGIE/SQUARE

# *Tataki de truite marinée, aubergine laquée au miso*



35,90 € HT

## Entrée

Salade de pommes de terre nouvelles, brocolis, estragon, groseilles-fleur de brocoli, gambas  
+ Petit pain individuel

## Plat

Tataki de truite marinée, aubergine laquée au miso, crème de piquillos rôtis, vierge de tomate

## Dessert

Tartelette figes et amandes, chantilly infusée au romarin

# 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 végétarien, 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**





## TRIOLOGIE/SQUARE

# *Tian de légumes rôtis et ricotta fumée*

 Végétarien

30,80 € HT

### Entrée

Clafoutis de tomates cerises,  
crumble au parmesan

+ Petit pain individuel

### Plat

Tian de légumes rôtis, caviar  
d'aubergine brulée, coulis de  
poivron rouge et ricotta  
fumée

### Dessert

Crostata aux fruits rouges



## TRIOLOGIE/SQUARE

# *Ballotine de limande roulée au pesto aux herbes*



35,90 € HT

## Entrée

Tramezzini sardines grillées,  
tomates et fromage frais

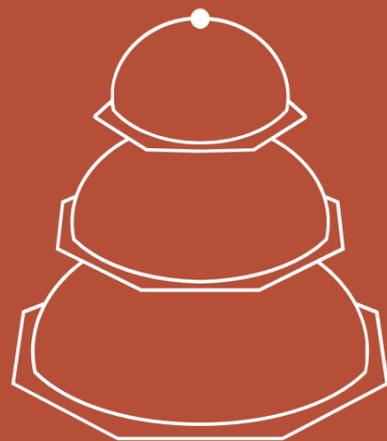
## Plat

Ballotine de limande roulée  
au pesto aux herbes,  
tagliatelles de légumes

## Dessert

Tartelette fraise, chocolat  
blanc, citronnelle

+ Petit pain individuel



# LA TRILOGIE

Plateaux repas individuels

LE · CERCLE



## LA TRILOGIE

# *Campanelles au pesto et tomates confites*

 Végétarien

23,90 € HT

## Entrée

Œuf mollet bio et peperonnata fondante au piment d'Espelette

## Plat

Campanelles locales aux courgettes, tomates confites, pesto au pecorino

## Dessert

Jolie spirale aux fraises

+ Petit pain individuel traditionnel



## LA TRILOGIE

# *Aubergine confite aux légumes méditerranéens*

 Végétarien, sans gluten, sans lactose, sans œuf

25,60 € HT

## Entrée

Haricots verts et pois gourmands orange-noisettes

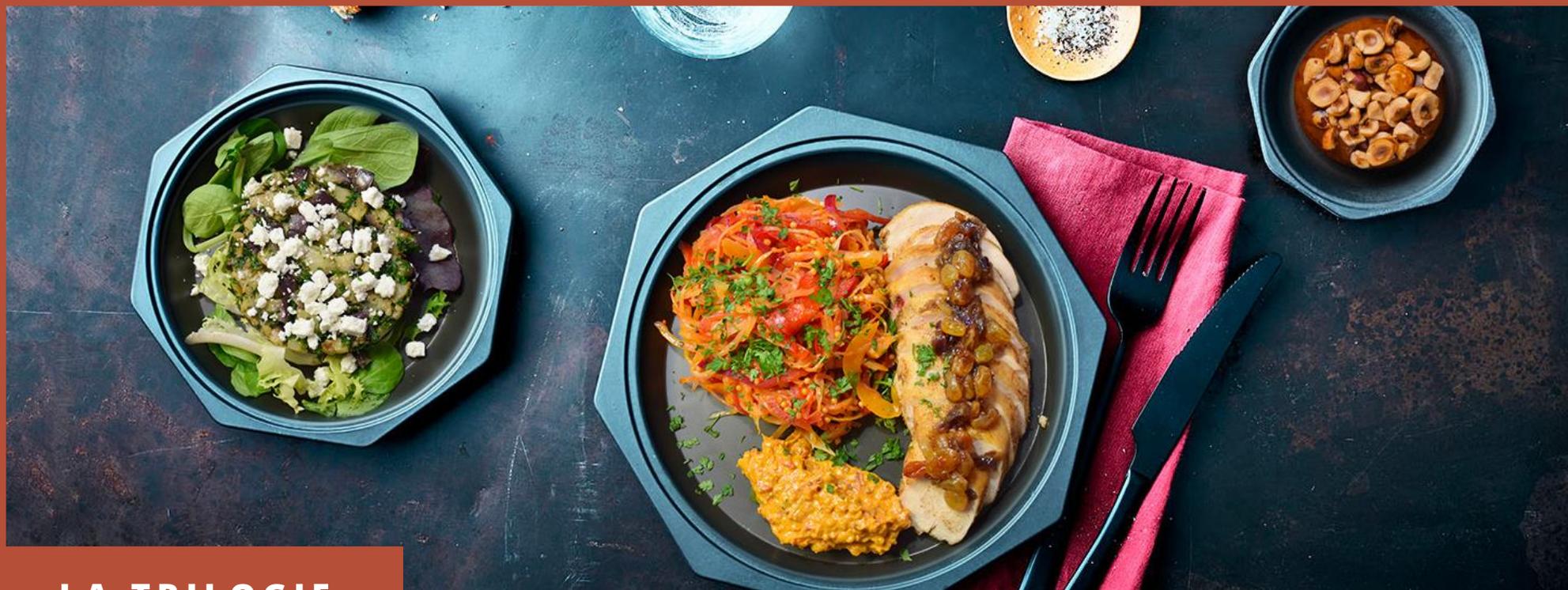
## Plat

Aubergine confite Imam  
Bayildi aux légumes méditerranéens

## Dessert

Salade de fruits d'été

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



## LA TRILOGIE

# *Poulet mariné, chutney de prunes*

  Sans gluten

25,60 € HT

## Entrée

Salade d'aubergine grillée, herbes fraîches et feta grecque

## Plat

Poulet mariné, chutney de prunes et salade de chou blanc à l'indienne

## Dessert

Financier gourmand gianduja aux noisettes et amandes grillées

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



## LA TRILOGIE

# *Gâteau invisible aux courgettes*



Végétarien

27,80 € HT

### Entrée

Melon rôti à l'huile d'olive,  
bleu artisanal de Xaintrie et  
noix

### Plat

Gâteau invisible aux  
courgettes, salade de  
grenailles et haricots verts

### Dessert

Napolitain de notre enfance

+ Petit pain individuel traditionnel



## LA TRILOGIE

# *Filet de poulet au paprika fumé*



27,80 € HT

## Entrée

Crumble de légumes grillés  
au parmesan

+ Petit pain individuel traditionnel

## Plat

Filet de poulet au paprika  
fumé, grenailles à la  
compotée de tomates, duo  
de fenouil & courgette

## Dessert

Comme une profiterole  
chocolat et caramel



## LA TRILOGIE

# *Dos de lieu noir façon moqueca brésilienne*



27,80 € HT

## Entrée

Caviar léger de courgettes et ses mini pitas

## Plat

Dos de lieu de noir façon moqueca brésilienne, poivron & lait de coco

## Dessert

Cheesecake aux cerises amarena

+ Petit pain individuel traditionnel



## LA TRILOGIE

# *Pintade rôtie au thym citron*



32,80 € HT

## Entrée

Burratina et chiffonnade de légumes au pesto parmesan-pecorino

## Plat

Pintade rôtie au thym citron, risotto d'orge et ratatouille confite

## Dessert

Tarte meringuée aux groseilles

+ Petit pain individuel traditionnel



## LA TRILOGIE

# *Truite normande au tzatzíki onctueux*

 Sans gluten, sans œuf

32,80 € HT

### Entrée

Tomates à la provençale  
revisitées

### Plat

Truite normande au tzatzíki  
onctueux & lentilles corail  
croquantes

### Dessert

Panna cotta au sureau et  
prunes rôties

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



## LA TRILOGIE

# *Ballotine de veau, galettes de quinoa gremolata*

42,90 € HT

## Entrée

Terrine de légumes confits  
au chèvre et pesto rosso

## Plat

Ballotine de veau, légumes  
sautés et galettes de quinoa  
gremolata

## Dessert

Tartelette gourmande  
vanille framboise

+ Petit pain individuel traditionnel



## LA TRILOGIE

# *Daurade nacrée crumble sarrasin-noisette*

42,90 € HT



## Entrée

Tatin de tomate au vinaigre de Xérès, crème fouettée au parmesan

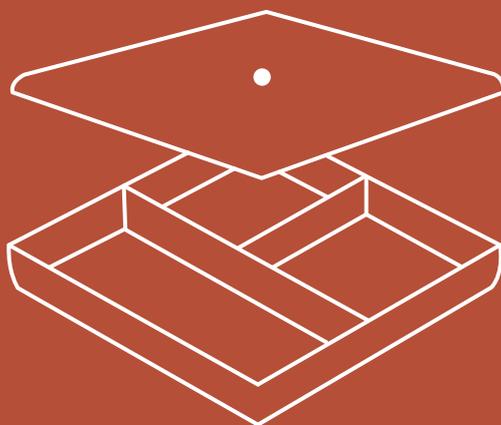
## Plat

Daurade nacrée crumble sarrasin noisette, tian d'été

## Dessert

Pavlova aux pêches

+ Petit pain individuel traditionnel



# LE SQUARE

Plateaux repas  
individuels

LE · CERCLE



LE SQUARE

## *Campanelles au pesto et tomates confites*

 Végétarien

23,90 € HT

### Entrée

Œuf mollet bio et peperonnata fondante au piment d'Espelette

### Plat

Campanelles locales aux courgettes, tomates confites, pesto au pecorino

### Dessert

Jolie spirale aux fraises

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

## *Aubergine confite aux légumes méditerranéens*

 Végétarien, sans gluten, sans lactose, sans œuf

25,60 € HT

### Entrée

Haricots verts et pois gourmands orange-noisettes

### Plat

Aubergine confite Imam  
Bayildi aux légumes méditerranéens

### Dessert

Salade de fruits d'été

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



## LE SQUARE

# *Poulet mariné, chutney de prunes*

 Sans gluten

25,60 € HT

### Entrée

Salade d'aubergine grillée,  
herbes fraîches et feta  
grecque

### Plat

Poulet mariné, chutney de  
prunes et salade de chou  
blanc à l'indienne

### Dessert

Financier gourmand  
gianduja aux noisettes et  
amandes grillées

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LE SQUARE

## *Gâteau invisible aux courgettes*



Végétarien

27,80 € HT

### Entrée

Melon rôti à l'huile d'olive,  
bleu artisanal de Xaintrie et  
noix

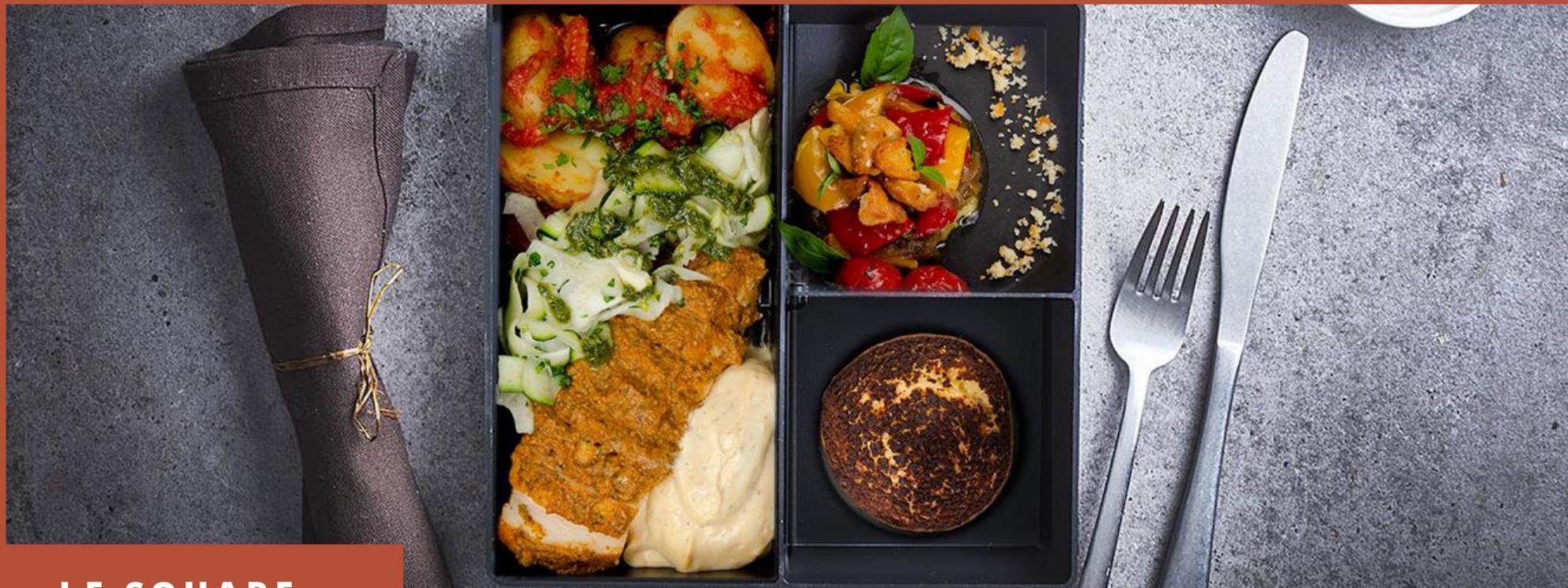
### Plat

Gâteau invisible aux  
courgettes, salade de  
grenailles et haricots verts

### Dessert

Napolitain de notre enfance

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

## *Filet de poulet au paprika fumé*



27,80 € HT

### Entrée

Crumble de légumes grillés  
au parmesan

+ Petit pain individuel traditionnel

### Plat

Filet de poulet au paprika  
fumé, grenailles à la  
compotée de tomates, duo  
de fenouil & courgette

### Dessert

Comme une profiterole  
chocolat et caramel



LE SQUARE

## *Dos de lieu noir façon moqueca brésilienne*

27,80 € HT



### Entrée

Caviar léger de courgettes et ses mini pitas

### Plat

Dos de lieu noir façon moqueca brésilienne, poivron & lait de coco

### Dessert

Cheesecake aux cerises amarena

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

## *Pintade rôtie au thym citron*



32,80 € HT

### Entrée

Burratina et chiffonnade de légumes au pesto parmesan-pecorino

### Plat

Pintade rôtie au thym citron, risotto d'orge et ratatouille confite

### Dessert

Tarte meringuée aux groseilles

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

## *Truite normande au tzatzíki onctueux*

 Sans gluten, sans œuf

32,80 € HT

### Entrée

Tomates à la provençale  
revisitées

### Plat

Truite normande au tzatzíki  
onctueux & lentilles corail  
croquantes

### Dessert

Panna cotta au sureau et  
prunes rôties

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LE SQUARE

## *Ballotine de veau, galettes de quinoa gremolata*

42,90 € HT

### Entrée

Terrine de légumes confits  
au chèvre et pesto rosso

### Plat

Ballotine de veau, légumes  
sautés et galettes de quinoa  
gremolata

### Dessert

Tartelette gourmande  
vanille framboise

+ Petit pain individuel traditionnel



## LE SQUARE

# *Daurade nacrée crumble sarrasin-noisette*

42,90 € HT



## Entrée

Tatin de tomate au vinaigre de Xérès, crème fouettée au parmesan

## Plat

Daurade nacrée crumble sarrasin noisette, tian d'été

## Dessert

Pavlova aux pêches

+ Petit pain individuel traditionnel

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 & végé

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*

# Les Collabs du Cercle

## Buffets

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

LE·CERCLE



# Gabrielle Beck

## Les saveurs méridionales

Courir dans les vergers de Baba au Liban, s'allonger aux pieds des amandiers en attendant le goûter de Mama... Gabrielle a été bercée par la Méditerranée.

En créant une cuisine qui raconte **les saveurs d'orient**, elle veut partager ses **souvenirs, les couleurs et le soleil de son enfance**.

Écouter chanter le persil, l'ail et le citron chez Tintamarre, c'est entendre les récits de Gabrielle, ce qui l'anime et son irrésistible gourmandise pour **les douceurs méridionales**.

Commençant par une carrière dans l'architecture d'intérieur et le design, Gabrielle se perfectionne dans le design hôtelier.

Riche de son expérience, elle se lance dans l'aventure de la gastronomie.

Formée à l'excellence chez Lenôtre, elle y puise sa créativité et ses inspirations pour se réinventer et penser ses envies de simplicité.

**Toutes les saveurs du Liban avec  
élégance**



## *Buffet Gabrielle Beck – Eté - Végétarien*

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

Moudardara : salade de lentilles et riz aux oignons confits

Taboulé libanais traditionnel

Itch : salade arménienne au boulgour, tomates, poivrons et herbes fraîches

Caviar de courgette aux 2 citrons

---

### Dessert

Mousse citron et pistaches caramélisées

*Par personne : 39,80 € HT\**

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

# Priscilla Trâm

Une touche d'Asie dans l'assiette

D'origine franco-vietnamienne, Priscilla Trâm propose une **cuisine colorée**, assumée et aux **assaisonnements détonants** !

Priscilla a commencé il y a 4 ans à cuisiner des dîners privés, caterings, et pop-ups en proposant des menus fofous mélangeant cuisine tradi française de saison et ses origines vietnamiennes, tout en continuant d'exercer son métier d'avocate au barreau de New York.

**Surprenante et entière**, la cuisine de Priscilla est une savante adéquation entre assiettes bistrot et **marqueurs d'Asie du Sud-Est** assumés avec le souci des assaisonnements toujours au cœur de tout.

Une cuisine de saison aux saveurs asiatiques





## *Buffet Priscilla Trâm- Eté*

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

Salade japonaise de pommes de terre

Coleslaw carotte, chou chinois, chou rouge

Gravlax de maquereau mariné, salade de haricots verts aux groseilles

Salade de riz croustillant, bœuf en tataki, oignons

---

### Dessert

Cake à la pêche, glaçage coco, pralin

*Par personne : 41,80 € HT\**

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



# Alcidia Vulbeau

Le bon produit à la bonne saison

Alcidia pratique une cuisine bistrotière joyeuse et décomplexée. Guidée par les saisons et leur rythme cadencé, la finesse des assaisonnements et le plaisir du condiment bien troussé.

Son travail quotidien : mettre en valeur des produits locaux bien sourcés grâce aux techniques apprises lors de ses voyages et différentes expériences : un chutney, une pâte de piment, une infusion d'épices.

Découvrez des assiettes légères, esthétiques aux goûts subtils.

De quoi vous régalez !

Une cuisine spontanée,  
épicurienne et respectueuse



## *Buffet Alcidia Vulbeau- Eté*

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

Pressé de volaille et chutney de tomates

Petits filets de sardines confites, riz noir, brunoise de concombre, oignons nouveau/pickles, mayonnaise au citron confit

Salade de haricots verts et freekeh, feta, pêches fraîches et en pickles, tapenade aux anchois

Tian aux légumes d'été, crumble aux graines de fenouil, straciatella, huile de basilic

---

### *Dessert*

Cheesecake aux fruits d'été, biscuit, crème infusée à la verveine

*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 végétarien, 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 - Eté*

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

Panzetta

Melon, jambon de Parme, roquette et vierge de tomate au basilic

Orecchiette aux légumes rôtis, pesto de basilic et amandes fumées

Gravlax de truite, radis, haricots verts et vinaigrette aux fruits rouges

---

### **Dessert**

Comme une charlotte, pêches et romarin

*Par personne : 45,80 € HT\**

# 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\**

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

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.



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.

