



LE · CERCLE

Carte Eté 2024

Plateaux repas

Le 1^{er} plateau repas chic et réutilisable

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

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



35,90 € HT

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

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





TRILOGIE/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



TRILOGIE/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



TRILOGIE/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





TRILOGIE/SQUARE

Tian de légumes rôtis et ricotta fumée

 Végétarien

30,80 € HT

Entrée

Clafoutis de tomates cerises,
crumble au parmesan

Plat

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

Dessert

Crostata aux fruits rouges

+ Petit pain individuel



TRILOGIE/SQUARE

Ballotine de limande roulée au pesto aux herbes



35,90 € HT

Entrée

Tramezzini sardines grillées,
tomates et fromage frais

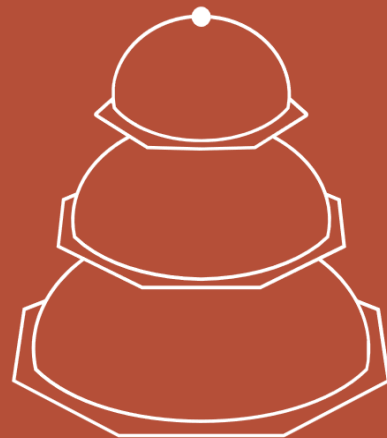
Plat

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

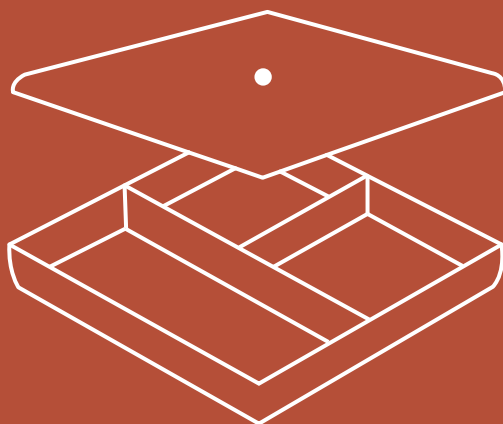
Plat

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

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.

