



LE · CERCLE

Été

2024

Buffets

Le 1^{er} 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.

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**

POUR COMPLÉTER VOTRE
BUFFET CLASSIQUE

LE · CERCLE



Planche de charcuterie

500 gr – Avec Porc
Coppa, Chorizo doux, Jambon Speck
Livré avec du pain

52,50 € HT



Planche de charcuterie

480 gr – Avec Porc
Jambon aux herbes, Saucisson du marin, Speck
Livré avec du pain

69,00 € HT



Planche de charcuterie

400 gr – Sans porc
Bresaola, Pastrami.
Livré avec du pain

55,00 € HT

Plateau sucré



Planche de crudités

1 Kg

Carotte, chou-fleur, endive rouge, radis noir, radis rouge, romanesco, houmous et tapenade

35,00 € HT



Planche de crackers

700 gr

Crackers et 3 dips

35,00 € HT



Planche de fromages

600 gr

Camembert fermier, Comté, Chèvre, livré avec du pain

47,10 € HT



Planche de fromages

600 gr

Fleur du Maquis, Abondance, Mimolette livré avec du pain

69,00 € HT

Plateau sucré

BOISSONS

LE · CERCLE



BOISSONS

Softs

Eau Evian 50cl 2 € HT

Eau Badoit 50cl 2 € HT

Paris Cola 33cl 3,2 € HT

Paris Cola Zéro 33cl 3,2 € HT

Parimonade 33cl 3,2 € HT

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.

