



# LE · CERCLE

*Automne - Hiver*

*2024*

Buffets

---

Le 1<sup>er</sup> 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.

# Buffets Classiques

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

LE·CERCLE





## *Buffet Azuré*

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

Salade de haricots blancs, oignons, persil et cumin

Effiloché de bœuf, écrasé de pommes de terre, compotée oignons et poivrons

Légumes d'antan oubliés et herbes fraîches

Poulet chimichuri et patates douces fondantes

---

### *Dessert*

Riz au lait onctueux miel et abricots

*Par personne : 24,80 € HT\**

Tous nos buffets sont livrés avec pain contenant du gluten, assiettes, couverts, verres en verre, serviettes, couverts de service. Du pain sans gluten est disponible sur commande



## *Buffet Lucine – végétarien*

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

Carottes moelleuses à l'orange et au zaatar

Taboulé citronné au boulgour et aux fèves

Dahl crémeux de lentilles corail au curry et riz

Haricots rouges fondants façon chili

---

### **Dessert**

Crème citron verveine, brisures de spéculoos

*Par personne : 27,80 € HT\**

Tous nos buffets sont livrés avec pain contenant du gluten, assiettes, couverts, verres en verre, serviettes, couverts de service. Du pain sans gluten est disponible sur commande





## *Buffet Machaon*

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

Carottes chermoula à la coriandre

Semoule légère aux légumes et aux œufs

Riz façon paëlla et tendres boulettes de poulet

Betteraves à l'orientale, vinaigrette au cumin

---

### *Dessert*

Cornes de gazelle traditionnelles - 12 pièces

*Par personne : 30,80 € HT\**

Tous nos buffets sont livrés avec pain contenant du gluten, assiettes, couverts, verres en verre, serviettes, couverts de service. Du pain sans gluten est disponible sur commande





## *Buffet Janetta*

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

Fusilli au pesto et effiloché de cabillaud au citron

Légumes méditerranéens et mozzarella de bufala, sauce au basilic

Légumes de saison à la grecque

Salade de pommes de terre au paprika, olives noires et vinaigrette douce à la harissa

---

### **Dessert**

Tiramisu aux pistaches

*Par personne : 32,80 € HT\**

Tous nos buffets sont livrés avec pain contenant du gluten, assiettes, couverts, verres en verre, serviettes, couverts de service. Du pain sans gluten est disponible sur commande

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](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.

