



# LE · CERCLE

*Carte Automne 2024*

Plateaux repas

---

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.

## 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 !*



# La Collab de la saison

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 Automne 2024, nous vous proposons de découvrir : Julie Caute.

Chaque plateau est disponible en Trilogie ou en Square

LE · CERCLE





# Julie Caute

La Cheffe volante

Ce qui fascine le plus Julie dans la restauration, c'est la possibilité de **créer un lien avec ses clients**, c'est pour ça que, au départ, elle n'aurait jamais pensé être en cuisine. Elle voulait être en contact étroit avec les gens, **raconter et écouter des histoires**, échanger des énergies. Plus tard, avec l'expérience, elle s'est rendue compte que les deux étaient possibles.

Julie a imaginé son tout petit restaurant, comme sa salle à manger. Un lieu très personnel où l'on vit et où l'on mange à son rythme sa cuisine sensible, percutante et de saison.

Suite au départ de son Chef, il est apparu assez évident que la place de la cuisine allait devenir la sienne. Elle a décidé de passer **une année entière à inviter des femmes de différents horizons**, mais ayant toutes une relation particulière à la cuisine, lui ayant permis d'apprendre énormément à leur contact.

Aujourd'hui Julie a lâché sa structure fixe pour devenir cheffe volante dans de nombreux pays avec une cuisine végétale inspirée des différents lieux qu'elle a découvert.

**Une cuisine féminine inspirée par des femmes du monde**



## TRILOGIE/SQUARE

# *Tombée de champignons sur fregola*

   Végétarien, sans œuf

30,80 € HT

## Entrée

Mille feuilles de butternut à l'huile d'orange et ricotta montée

+ Petit pain individuel

## Plat

Tombée de champignons sur fregola et mousseline de pommes de terre, éclats de châtaigne

## Dessert

Ganache chocolat noir et craquant de sarrasin, coulis de caramel



## TRILOGIE/SQUARE

# *Potimaron rôti, mole cacao et harissa à la rose*

    Végan, sans gluten

32,80 € HT

## Entrée

Poireau en lamelles au citron confit et condiment iodé

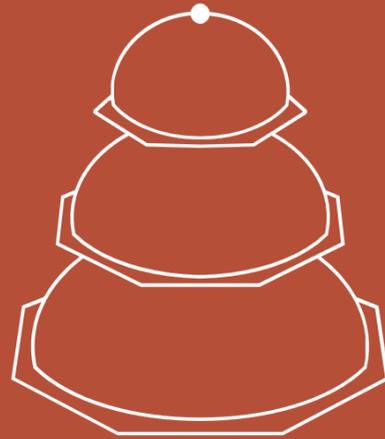
+ Petit pain individuel

## Plat

Potimarron rôti à la crème d'amande, mole cacao et harissa à la rose

## Dessert

Poire pochée, chantilly coco et pralin de noisettes



# LA TRILOGIE

Plateaux repas individuels

LE · CERCLE



## LA TRILOGIE

# *Millefeuille de patate douce, crème de betterave, lentilles*

 Végétarien

23,90€ HT

## Entrée

Champignons sautés et  
crème de topinambour

## Plat

Millefeuille de patate douce,  
crème de betterave et feta,  
lentilles en salade et mesclun

## Dessert

Mousse intense au chocolat,  
praliné croustillant

+ Petit pain individuel



## LA TRILOGIE

# *Crèmeux de mogettes, granola croustillant*

    Végan

25,60€ HT

### Entrée

Carottes à la marocaine,  
raisins moelleux

### Plat

Crèmeux de mogettes,  
potiron rôti et granola  
croustillant

### Dessert

Flognarde normande aux  
pommes

+ Petit pain individuel



## LA TRILOGIE

# *Fines tranches de poulet aux notes nord africaines*



25,60€ HT

## Entrée

Patates douces rôties,  
burratina

## Plat

Fines tranches de poulet aux  
notes nord africaines, quinoa  
et carottes

## Dessert

Tartare fraîcheur kaki, kiwi

+ Petit pain individuel



## LA TRILOGIE

# *Rillettes moelleuses de poisson blanc*



27,80€ HT

## Entrée

Flan moelleux de carottes au cantal, lit de mesclun

+ Petit pain individuel

## Plat

Rillettes de poisson blanc, fondue poireau et fenouil, pommes vapeur persillées, mayo à l'ail confit

## Dessert

Cheese-cake bicolore et onctueux au sésame noir



## LA TRILOGIE

# *Ballotine de fromage frais, boulgour d'automne*

 Végétarien

27,80€ HT

## Entrée

Brocolis grillés, crème de feta à la betterave

## Plat

Ballotine de fromage frais épinard-tomates confites, boulgour d'automne

## Dessert

Cookie très gourmand au praliné

+ Petit pain individuel



## LA TRILOGIE

# *Filet de poulet, champignon farci*



27,80€ HT

## Entrée

Pissaladière aux oignons confits sur sablé au parmesan

+ Petit pain individuel

## Plat

Filet de poulet, champignon farci, poêlée de saison, sauce légère

## Dessert

Délice vanille, caramel et spéculoos



## LA TRILOGIE

# *Casarecce aux brocolis, crème de gorgonzola*

 Végétarien

27,80€ HT

### Entrée

Fromage frais aux épinards et tomates confites, pita et lit de mesclun

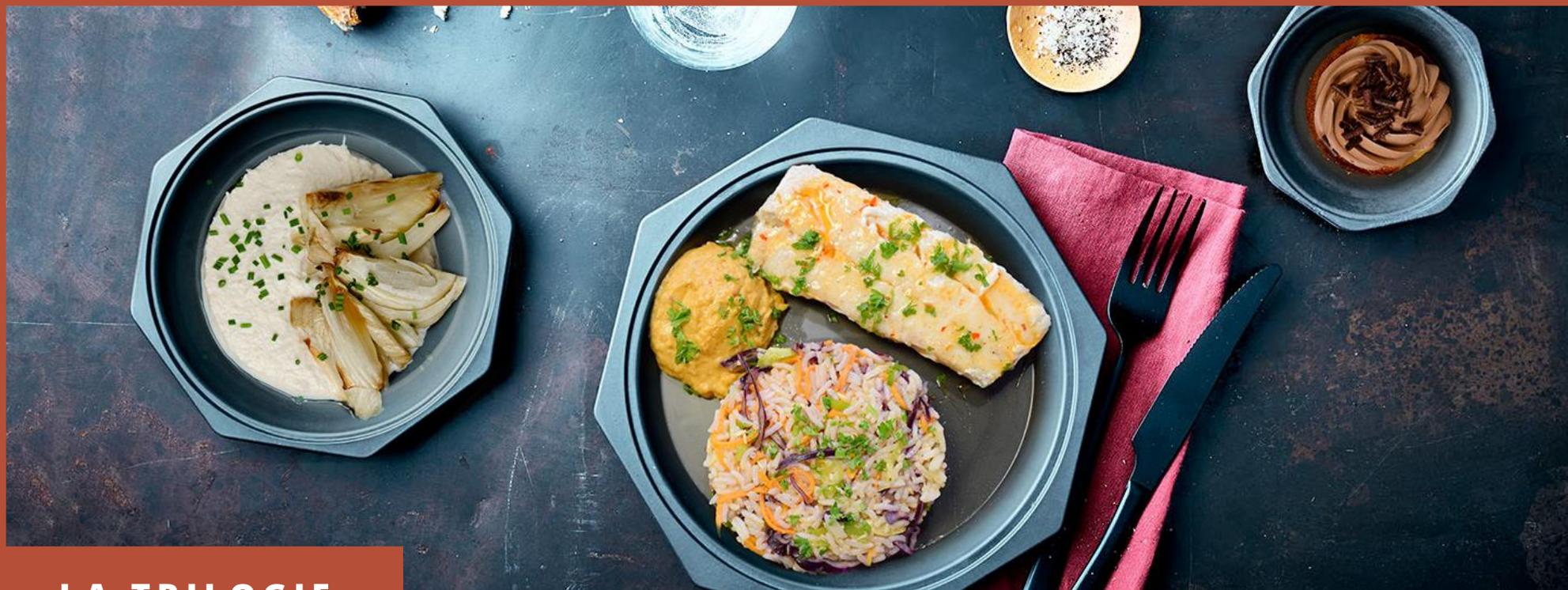
+ Petit pain individuel

### Plat

Casarecce aux brocolis, patates douces et champignons, crème de gorgonzola

### Dessert

Le fameux Paris-Brest



## LA TRILOGIE

# *Lieu à la thaï, riz basmati et sauce sweet chili*



32,80€ HT

## Entrée

Fenouil rôti sur son lit  
crémeux

## Plat

Lieu à la thaï, riz basmati et  
sauce sweet chili

## Dessert

Banana Bread, ganache  
chocolat Michel Cluizel

+ Petit pain individuel



## LA TRILOGIE

# *Pintade aux pruneaux et crémeux de carottes*

  Sans gluten

32,80€ HT

## Entrée

Belle tranche de brie farci,  
endives en salade

## Plat

Pintade aux pruneaux et  
crémeux de carottes

## Dessert

Fondant chocolat &  
châtaigne

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



## LA TRILOGIE

# *Truite fumée, lentilles, pickles de fenouil*

 Sans gluten

32,80€ HT

## Entrée

Potiron au four, oignons  
caramélisés, œuf mollet bio

## Plat

Truite fumée, lentilles, pickles  
de fenouil

## Dessert

Tartare fraîcheur kaki, kiwi

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



## LA TRILOGIE

# *Emincé de poulet façon yassa*



32,80€ HT

## Entrée

Carolines au gorgonzola,  
chiffonnade de fenouil

## Plat

Emincé de poulet façon  
yassa, gratin de patate  
douce, brocolis

## Dessert

Banana Bread, ganache  
chocolat Michel Cluizel

+ Petit pain individuel



## LA TRILOGIE

# *Tendre rôti de boeuf, carottes en 2 façons*



35,90€ HT

## Entrée

Gros champignon de Paris  
farci au chèvre et noix

## Plat

Tendre rôti de bœuf, carottes  
en 2 façons, sauce tartare

## Dessert

Tarte exquisite Dulcey aux  
pommes et caramel au  
beurre salé

+ Petit pain individuel



## LA TRILOGIE

# *Gambas flambées, linguine au pesto de pistaches*

  Sans œuf

42,90€ HT

## Entrée

Girolles et pleurotes en persillade sur crémeux de mojettes

+ Petit pain individuel

## Plat

Gambas flambées et linguine au pesto de pistaches

## Dessert

Poire, ganache montée vanille et streusel



## LA TRILOGIE

# *Canette en filet snacké, tapenade de figue*



42,90€ HT

### Entrée

Tarte fine au Saint Félicien,  
miel poire, noisettes

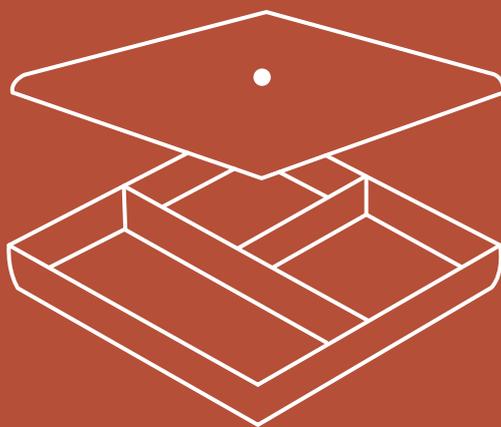
+ Petit pain individuel

### Plat

Canette en filet snacké,  
tapenade de figue, courge  
rôtie, champignons sautés au  
romarin

### Dessert

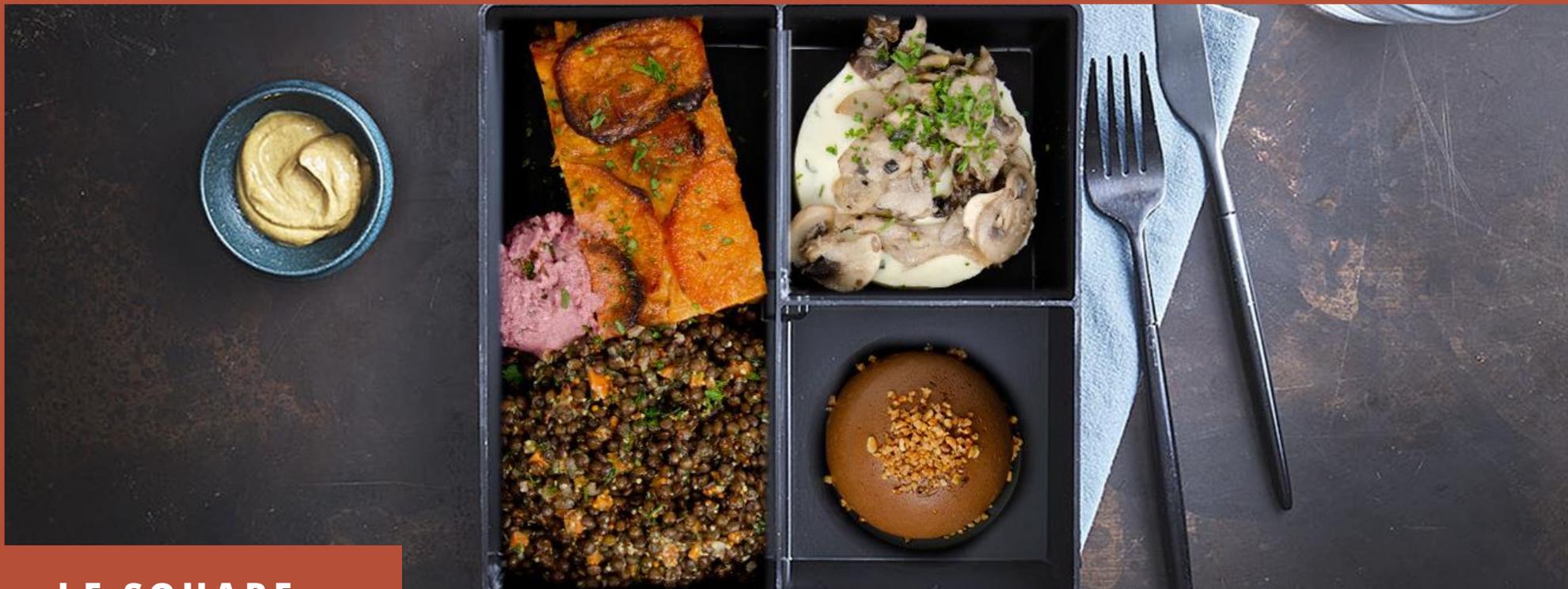
L'indémoudable Succès aux  
noix



# LE SQUARE

Plateaux repas  
individuels

LE · CERCLE



## LE SQUARE

# *Millefeuille de patate douce, crème de betterave, lentilles*

 Végétarien

23,90€ HT

## Entrée

Champignons sautés et  
crème de topinambour

## Plat

Millefeuille de patate douce,  
crème de betterave et feta,  
lentilles en salade et mesclun

## Dessert

Mousse intense au chocolat,  
praliné croustillant

+ Petit pain individuel



## LE SQUARE

# Crèmeux de mogettes, granola croustillant

    Végan

25,60€ HT

### Entrée

Carottes à la marocaine,  
raisins moelleux

### Plat

Crèmeux de mogettes,  
potiron rôti et granola  
croustillant

### Dessert

Flognarde normande aux  
pommes

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

## *Fines tranches de poulet aux notes nord africaines*



25,60€ HT

### Entrée

Patates douces rôties,  
burratina

### Plat

Fines tranches de poulet aux  
notes nord africaines, quinoa  
et carottes

### Dessert

Tartare fraîcheur kaki, kiwi

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

## *Rillettes moelleuses de poisson blanc*



27,80€ HT

### Entrée

Flan moelleux de carottes au cantal, lit de mesclun

+ Petit pain individuel

### Plat

Rillettes de poisson blanc, fondue poireau et fenouil, pommes vapeur persillées, mayo à l'ail confit

### Dessert

Cheese-cake bicolore et onctueux au sésame noir



LE SQUARE

## *Ballotine de fromage frais, boulgour d'automne*

 Végétarien

27,80€ HT

### Entrée

Brocolis grillés, crème de feta à la betterave

### Plat

Ballotine de fromage frais épinard-tomates confites, boulgour d'automne

### Dessert

Cookie très gourmand au praliné

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

## *Filet de poulet, champignon farci*



27,80€ HT

### Entrée

Pissaladière aux oignons confits sur sablé au parmesan

+ Petit pain individuel

### Plat

Filet de poulet, champignon farci, poêlée de saison, sauce légère

### Dessert

Délice vanille, caramel et spéculoos



LE SQUARE

## *Casarecce aux brocolis, crème de gorgonzola*

 Végétarien

27,80€ HT

### Entrée

Fromage frais aux épinards et tomates confites, pita et lit de mesclun

+ Petit pain individuel

### Plat

Casarecce aux brocolis, patates douces et champignons, crème de gorgonzola

### Dessert

Le fameux Paris-Brest



## LE SQUARE

# *Lieu à la thaï, riz basmati et sauce sweet chili*



32,80€ HT

## Entrée

Fenouil rôti sur son lit  
crémeux

## Plat

Lieu à la thaï, riz basmati et  
sauce sweet chili

## Dessert

Banana Bread, ganache  
chocolat Michel Cluizel

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

## *Pintade aux pruneaux et crémeux de carottes*

 Sans gluten

32,80€ HT

### Entrée

Belle tranche de brie farci,  
endives en salade

### Plat

Pintade aux pruneaux et  
crémeux de carottes

### Dessert

Fondant chocolat &  
châtaigne

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LE SQUARE

## *Truite fumée, pickles de fenouil*

 Sans gluten

32,80€ HT

### Entrée

Potiron au four, oignons  
caramélisés, œuf mollet bio

### Plat

Truite fumée, lentilles, pickles  
de fenouil

### Dessert

Tartare fraîcheur kaki, kiwi

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LE SQUARE

## *Emincé de poulet façon yassa*



32,80€ HT

### Entrée

Carolines au gorgonzola,  
chiffonnade de fenouil

### Plat

Emincé de poulet façon  
yassa, gratin de patate  
douce, brocolis

### Dessert

Banana Bread, ganache  
chocolat Michel Cluizel

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

## *Tendre rôti de boeuf, carottes en 2 façons*



35,90€ HT

### Entrée

Gros champignon de Paris  
farci au chèvre et noix

### Plat

Tendre rôti de bœuf, carottes  
en 2 façons, sauce tartare

### Dessert

Tarte exquisite Dulcey aux  
pommes et caramel au  
beurre salé

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

## *Canette en filet snacké, tapenade de figue*



42,90€ HT

### Entrée

Tarte fine au Saint Félicien,  
miel poire, noisettes

+ Petit pain individuel

### Plat

Canette en filet snacké,  
tapenade de figue, courge  
rôtie, champignons sautés au  
romarin

### Dessert

L'indémoudable Succès aux  
noix



## LE SQUARE

# *Gambas flambées, linguine au pesto de pistaches*

  Sans œuf

42,90€ HT

## Entrée

Girolles et pleurotes en persillade sur crémeux de mojettes

+ Petit pain individuel

## Plat

Gambas flambées et linguine au pesto de pistaches

## Dessert

Poire, ganache montée vanille et streusel

# 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\**



## *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\**



## *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\**



## *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\**

CUBES  
FINGER FOOD

LE·CERCLE



## *Cube Copalier*

### **Pitas – 16 pièces**

8 pitas Chou-fleur rôti au cumin & houmous  
8 pitas Œufs brouillés champignons

### **Focaccias – 12 pièces**

6 focaccias Patate douce rôtie feta  
6 focaccias Omelette à la truffe

### **Bretzel – 12 pièces**

6 bretzels Brie & chutney de figue  
6 Bretzels Carotte et échalote rôties au chèvre

### **Navettes – 12 pièces**

6 navettes Poire rôtie, ossau iraty, tapenade  
6 navettes Chèvre miel oignons confits

### **Trio de desserts fruités – 9 pièces**

3 Pommes caramélisées  
3 Paires rôties pépites de chocolat  
3 Salade de Kiwis jaunes et verts

*Pour 8 personnes – 245,00 € HT*

## *Cube Cascara*

### **Wraps – 16 pièces**

8 wraps Poulet César  
8 wraps Truite fumée, cream cheese

### **Bretzel – 12 pièces**

6 bretzels Brie & chutney de figue  
6 Bretzels Carotte et oignon rôtis au chèvre

### **Focaccias – 12 pièces**

6 focaccias Spianata pesto rosso, scarmoza  
6 focaccias Speck pesto mozzarella

### **Bun's– 12 pièces**

6 bun's Jambon comté truffe  
6 bun's Poulet bacon

### **Mini tropéziennes – 25 pièces**

*Pour 8 personnes – 265,00 € HT*



## *Cube Cyprès*

### **Clubs – 16 pièces**

8 clubs Ossau Iraty, oignons confits  
8 clubs Buratina

### **Bun's– 12 pièces**

6 bun's Bresaola mozzarella  
6 bun's Pastrami cheddar pickles

### **Pitas – 16 pièces**

8 pitas Crevette Thai  
8 pitas Poulet Tikka Coleslaw

### **Navettes – 12 pièces**

6 navettes Truite fumée & poire rôtie  
6 navettes Effiloché de canard, ricotta

### **Bouchées gourmandes – 40 pièces**

*Pour 8 personnes – 270,00 € HT*

## *Cube Cédrat*

### **Bretzel – 12 pièces**

6 bretzels Poulet Tandoori, granny smith  
6 bretzels Truite fumée sauce norvégienne

### **Focaccias – 12 pièces**

6 focaccias Patate douce rôtie feta  
6 focaccias Omelette à la truffe

### **Wraps – 16 pièces**

8 wraps Falafel & coleslaw  
8 wraps Houmous patate douce & échalote rôtie

### **Clubs – 16 pièces**

8 clubs Coronation chicken, carottes rôties  
8 clubs Effiloché de canard au confit d'oignons

### **Mini cheesecakes – 36 pièces**

*Pour 8 personnes – 270,00 € 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 Poire, Ossau Iraty & Chèvre miel

12 pièces

6 navettes Poire rôtie, ossau iraty, tapenade  
6 navettes Chèvre miel oignons confits

51,20 € HT



## Navettes Truite fumée & Effiloché de canard

12 pièces

6 navettes Truite fumée & poire rôtie  
6 navettes Effiloché de canard, ricotta

55,20 € HT



## Bun's Bresaola & Pastrami

12 pièces

6 bun's Bresaola mozzarella  
6 bun's Pastrami cheddar pickles

59,80 € HT



## Bun's Jambon à la truffe & Poulet bacon

12 pièces

6 bun's Jambon comté truffe  
6 bun's Poulet bacon

59,80 € HT



## Pitas Chou-fleur & Œufs brouillés

16 pièces

8 pitas Chou-fleur rôti au cumin & houmous

8 pitas Œufs brouillés champignons

51,20 € HT



## Pitas Crevette & Poulet Tikka

16 pièces

8 pitas Crevette Thaiï

8 pitas Poulet Tikka Coleslaw

51,20 € HT



## Club Ossau Iraty & Buratina

16 pièces

8 clubs Ossau Iraty, oignons confits

8 clubs Buratina

45,20 € HT



## Club Coronation chicken & Effiloché de canard

16 pièces

8 clubs Coronation chicken, carottes rôties

8 clubs Effiloché de canard au confit d'oignons

45,20 € HT



## Focaccia Patate douce & Omelette à la truffe

12 pièces

6 focaccias Patate douce rôtie feta  
6 focaccias Omelette à la truffe

59,80 € HT



## Focaccia Spianata & Speck

12 pièces

6 focaccias Spianata pesto rosso, scarmoza  
6 focaccias Speck pesto mozzarella

59,80 € HT



## Bretzel Brie & Carottes rôties

12 pièces

6 bretzels Brie & chutney de figue  
6 Bretzels Carotte et oignon rôtis au chèvre

51,20 € HT



## Bretzel Poulet Tandoori & Truite fumée

12 pièces

6 bretzels Poulet Tandoori, granny smith  
6 bretzels Truite fumée sauce norvégienne

53,20 € HT



## Wrap Falafel & Houmous

16 pièces

8 wraps Falafel & coleslaw

8 wraps Houmous patate douce & échalote rôtie

45,80 € HT



## Wrap Poulet César & Truite fumée

16 pièces

8 wraps Poulet César

8 wraps Truite fumée, cream cheese

47,80 € HT

PLATEAUX  
SALADES

LE · CERCLE



## Trio de Salades 100% Végé

9 pièces

3 Verrines : Patates douces et betteraves rôties au paprika

3 Verrines : Taboulé d'hiver au labneh

3 Verrines : Pokebowl Veggie Winter

44,10 € HT



## Trio de Salades Saumon, poulet et veggie

9 pièces

3 Verrines : Poulet rôti à la tapenade maison, ossau iraty

3 Verrines : Saumon sauce citron confit, légumes d'automne

3 Verrines : Pokebowl Veggie Winter

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

*Plateau sucré*



## 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



## 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*



## Planche libanaise

840 gr

Une planche moyen-orientale gourmande composée de mezzes typiques et d'un dip de saison

59,00 € HT



## Planche Italienne

700 gr

700 g de charcuteries et fromages italiens accompagnés de crudités de saison autour d'un pesto rosso maison

59,00 € HT



## Planche Parisienne

950 gr

Un apéro généreux comme à la maison qui mêle charcuteries et fromages traditionnels ainsi qu'une délicieuse tapenade

47,10 € HT

*Plateau sucré*

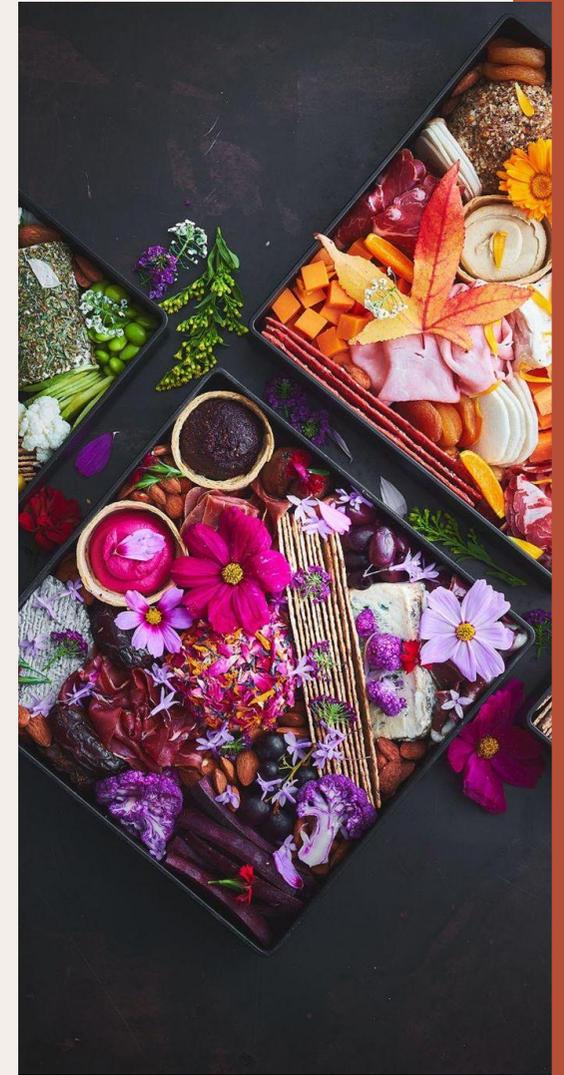
# Grazing Platters

Une formule à partager pour des moments gourmets en toute simplicité !

Nous vous proposons des assortiments de hors d'œuvres frais et colorés, présentés avec élégance dans notre Cube pratique et design.

Composez vous-même votre offre en choisissant parmi nos 5 plateaux, ou commandez directement notre Cube complet. Petit comité ? Commandez à l'unité !

**LE · CERCLE**





## GRAZING PLATTERS

# *Cube Grazing platters*

545,60 € HT

**Nos 5 plateaux réunis en une offre unique.**

Pour un apéritif, comptez 1 planche pour 8 à 10 personnes.  
Pour un repas, comptez 1 planche pour 4 personnes.

+ Petits pains individuels naturels et aux graines de sésame



## GRAZING PLATTERS

# *Plateau Améthyste*

 Sans porc

109,00 € HT

Farandole fleurie de fromages artisanaux et charcuterie sans porc.  
Vous vous régalerez avec nos dips maison : tapenade aux figues et houmous moelleux de betterave.

+ Petits pains individuels naturels et aux graines de sésame





## GRAZING PLATTERS

# *Plateau Topaze*

109,00 € HT

Un mix unique de chiffonnades délicates accompagné de fromages aromatiques, de tapenade de carottes ainsi que de houmous réconfortant.

+ Petits pains individuels naturels et aux graines de sésame



## GRAZING PLATTERS

# Plateau Émeraude

  Sans œuf, végétarien

109,00 € HT

Des notes végétariennes légères mais savoureuses avec des légumes frais et des dips originaux (Edamame à la menthe ; crème d'asperge) qui soulignent le crémeux de nos fromages affinés.

+ Petits pains individuels naturels et aux graines de sésame



## GRAZING PLATTERS

# *Plateau Quartz*

109,00 € HT

Chocolats, calissons, pâtes de fruits et autres douceurs qui évoquent la rondeur de l'enfance.

+ Petits pains individuels naturels et aux graines de sésame

# PLATEAUX DESSERTS

LE · CERCLE



## Trio de desserts gourmands

9 pièces  
3 Mousses chocolat  
3 Tiramisu au speculoos  
3 Marronsuis

44,10 € HT

*Plateau sucré*



## Trio de desserts fruités

9 pièces  
3 Pommes caramélisées  
3 Poires rôties pépites de chocolat  
3 Salade de Kiwis jaunes et verts

44,10 € HT



## Bouchées gourmandes

40 pièces  
14 Cannelés  
14 Bouchons châtaigne  
12 Financiers chocolat

59,00 € HT



## Sablés au chocolat

16 pièces

55,00 € HT



## Mini tropéziennes

25 pièces

52,50 € HT

*Plateau sucré*



## Mini macarons

36 pièces

59,00 € HT



## Mini cheesecakes

36 pièces

69,00 € HT



## Mini choux Philippe Uracca

36 pièces

69,00 € 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

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

Pilsner DECK & DONOHUE 33cl ..... 4,90€ HT  
Bière biologique

Bière de saison DECK & DONOHUE 33cl ..... 4,90€ HT  
Bière biologique

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.

