LE·CERCLE

Printemps - Eté

2024

Buffets Finger Food

Le 1er plateau repas chic et réutilisable

LE CERCLE

Au démarrage du Cercle en 2016, les emballages jetables des 20 000 plateaux livrés chaque jour à Paris pesaient 2 fois plus lourd que la nourriture qu'ils transportaient ! Je suis fier de la solution que nous avons créée : vous régaler en supprimant 99% des emballages jetables.

Pierre CORNET-VERNET, Fondateur

Pensés pour être **100% réutilisables**, design et pratiques, nos produits respectent nos valeurs en faveur de l'environnement, pour les Hommes.

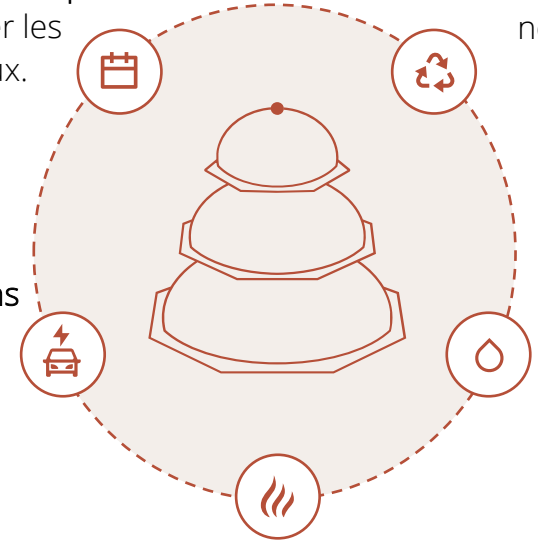
LE CERCLE

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.

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



Réduire 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

Logistique verte

Place aux triporteurs...

Nous avons inauguré il y a quelques semaines notre toute nouvelle flotte de **triporteurs réfrigérés**.

Ce sont les premiers modèles à embarquer un moteur pour tourner en froid positif (>0°C), permettant ainsi d'assurer la fraîcheur des plats que l'on conserve comme dans un vrai réfrigérateur.

Cette initiative soutient **notre démarche RSE** et notre souhait d'aller toujours plus loin dans **la chasse aux émissions de $C0_2$**.

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 fraiches, 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 tzatzíki, 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

Foccacias – 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 tzatzíki

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

Foccacias – 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

Cube Apéro du Monde (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

Planche Libanaise – 840g

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

Planche Parisienne (avec porc) – 975g

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

Planche Italienne – 710g

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

Pain tradition

Pour 20 personnes – 245,00 € 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 fraiches, 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 lévantin

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 fraiches, 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 fraiches
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 rôtis 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 fraiches 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

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 2 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

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 mèle charcuteries et fromages traditionnels ainsi qu'une délicieuse tapenade

47,10 € HT

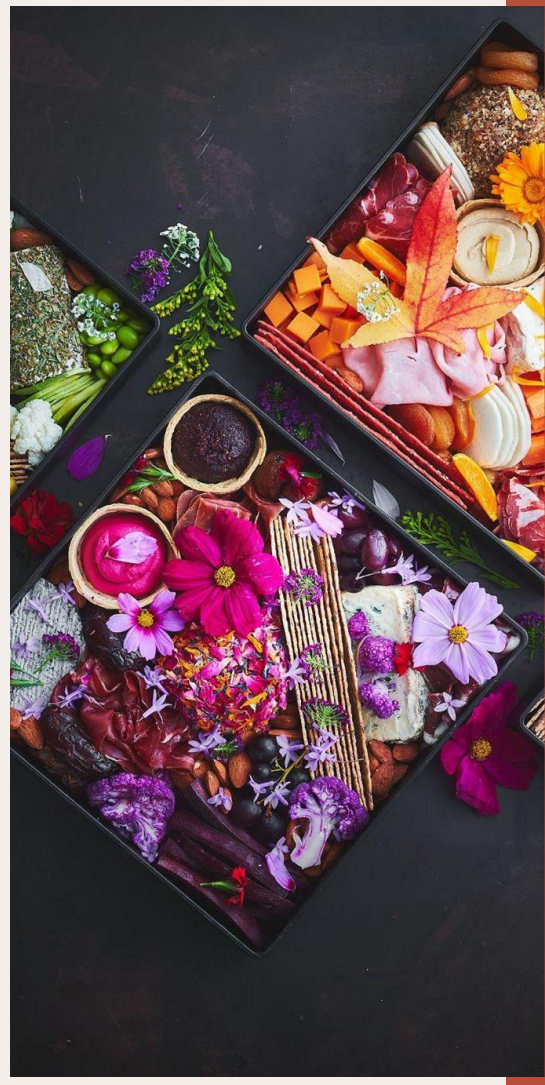
Grazing Platters

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 natures 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 natures et aux graines de sésame

GRAZING PLATTERS

Plateau Opale

109,00 € HT

Un trio de fromages gourmands et de la charcuterie italienne fine, sublimés par un houmous onctueux au curcuma. De quoi ravir toutes les papilles !

+ Petits pains individuels natures 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 natures 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 natures 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 natures et aux graines de sésame

PLATEAUX DESSERTS

LE·CERCLE

Trio de tiramisu

9 pièces
3 Tiramisu traditionnels
3 Tiramisu aux fruits rouges
3 Tiramisu au spéculos

44,10 € HT

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

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 *75c*..... *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

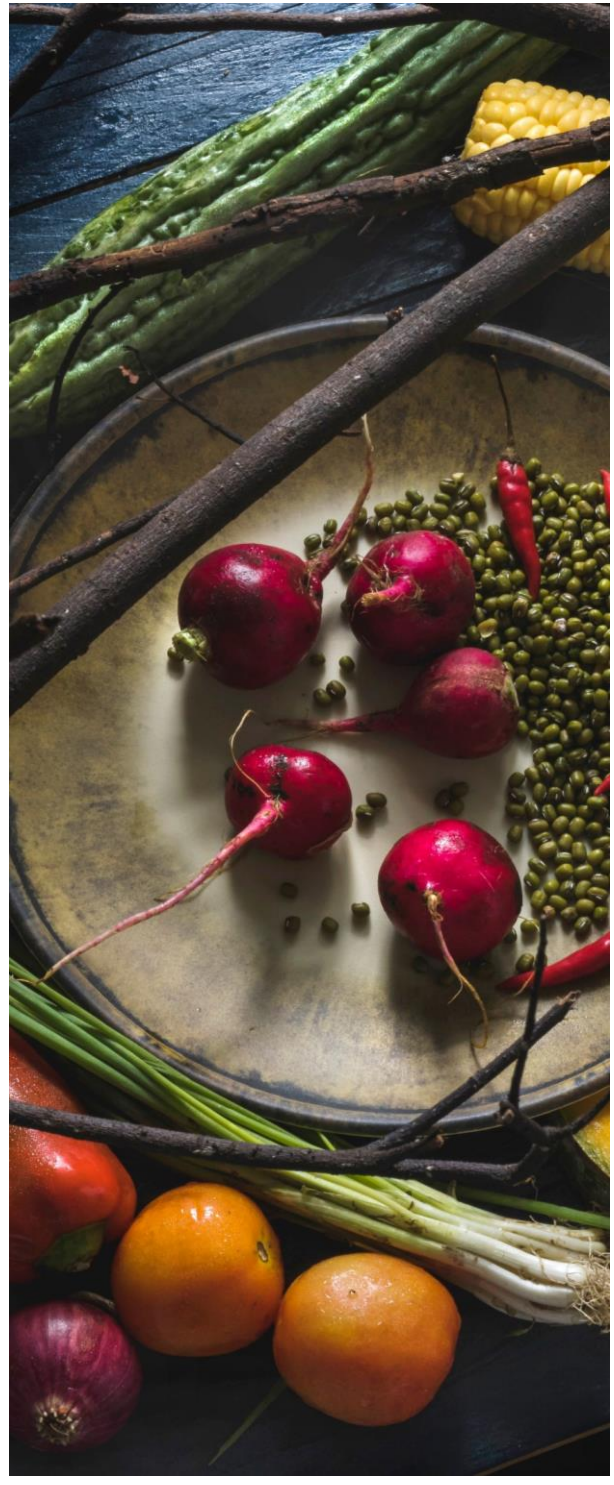
Tel. 01 84 25 14 00

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.