



LE · CERCLE

Automne – Hiver

2024

Buffets Finger Food

Le 1^{er} 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.



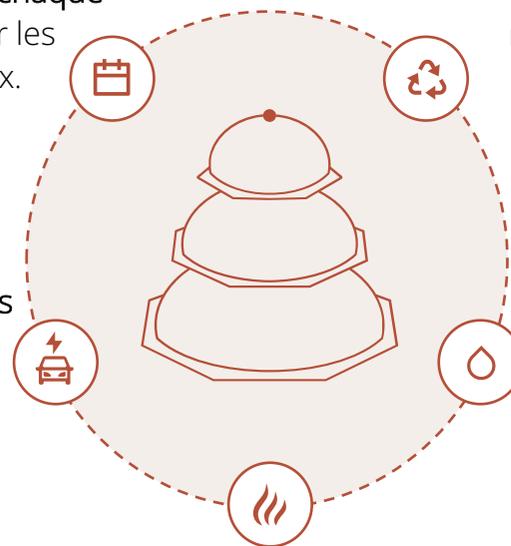
LE CERCLE

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.

Réduire 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

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 ($>0^{\circ}\text{C}$), 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 CO₂**.



CUBES
FINGER FOOD

LE·CERCLE



Cube Chardonneret

Bun's – 12 pièces

6 bun's Camembert, confiture de griottes/balsamique
6 bun's Gorgonzola, oignons caramélisés

Wraps– 16 pièces

8 wraps Falafels à la betterave, coleslaw
8 wraps Ossau Iraty, endives et tapenade

Pitas – 16 pièces

8 pitas véganes façon levantine
8 pitas végétariennes à la thaï

Clubs – 16 pièces

8 clubs Egg and cress
8 clubs Brie, tomates confites, pécan

Trio de desserts gourmands – 9 pièces

3 Mousses capuccino
3 Truffles pommes caramélisées
3 Mousses praliné

Pour 8 personnes – 245€ HT

Cube Pinson

Makis de mie – 16 pièces

8 makis de mie aux carottes rôties, chèvre et échalote au sirop d'érable
8 makis de mie à la butternut rôtie et radis blanc, sauce curry

Bun's – 12 pièces

6 bun's Camembert, confiture de griottes/balsamique
6 bun's Gorgonzola, oignons caramélisés

Clubs – 16 pièces

8 clubs Coronation chicken, échalote, éclats de marrons et carottes rôties au sirop d'Erable
8 clubs Truite fumée et betterave rôtie, sauce norvégienne

Bretzels – 12 pièces

6 bretzels au poulet sauce tartare, pickles de chou rouge
6 bretzels au poulet à la marocaine, raisins secs et carottes

Mini macarons – 36 pièces

Pour 8 personnes – 260,00 € HT



Cube Mésange

Pitas – 16 pièces

8 pitas véganes façon levantine
8 pitas végétariennes à la thaï

Bretzels – 12 pièces

6 bretzels végans aux légumes racines rôtis, houmous au cumin et herbes fraîches
6 bretzels végans aux crudités d'hiver et houmous à la betterave

Focaccias – 12 pièces

6 focaccias au speck fumé et straciatella
6 focaccias de Mortadelle à la pistache et pesto de roquette

Bun's – 12 pièces

6 bun's d'effiloché de porc, endives, pickles d'oignons rouges
6 bun's pastrami cheddar, mayonnaise au raifort

Mini tropézienne – 25 pièces

Pour 8 personnes – 265,00 € HT

Cube Verdier

Navettes – 12 pièces

6 Patate douce et carottes râpées sauce chermoula
6 Gorgonzola et légumes d'hiver rôtis au thym et romarin

Focaccias – 12 pièces

6 focaccias Margherita : pesto de roquette, straciatella et tomates confites
6 focaccias aux épinards, ricotta, feta et champignons

Pitas – 16 pièces

8 pitas au poulet tandoori, carottes et gouda au cumin
8 pitas d'hiver au pastrami et coleslaw

Navettes – 12 pièces

6 Rillettes de cabillaud au parmesan et fondue de poireaux
6 Truite fumée, pickles de chou rouge, céleri rôti et sauce tartare

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 mêle 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 Patate douce, ricotta & Courge rôtie, gorgonzola

12 pièces

6 Patate douce et carottes râpées sauce chermoula, crème de ricotta
6 Gorgonzola et légumes d'hiver rôtis au thym et romarin

51,20 € HT



Navettes Truite sauce tartare & Rillettes de cabillaud

12 pièces

6 Rillettes de cabillaud au parmesan et fondue de poireaux
6 Truite fumée, pickles de chou rouge, céleri rôti et sauce tartare

56,20 € HT



Bun's Camembert, griottes & Gorgonzola oignons confits

12 pièces

6 buns Camembert, confiture de griottes/balsamique
6 buns Gorgonzola, oignons caramélisés

59,80 € HT



Bun's Pastrami cheddar & Effiloché de porc

12 pièces

6 buns d'effiloché de porc, endives, pickles d'oignons rouges
6 buns pastrami cheddar, mayonnaise au raifort

59,80 € HT



Pitas Chou fleur rôti & Mix Thaï vegan

16 pièces

8 pitas véganes façon levantine

8 pitas végétariennes à la thaï

53,20 € HT



Pitas Pastrami coleslaw & Poulet tandoori

16 pièces

8 pitas au poulet tandoori, carottes et gouda au cumin

8 pitas d'hiver au pastrami et coleslaw

53,20 € HT



Club Brie moutarde miel & Œufs brouillés

16 pièces

8 clubs Egg and cress

8 clubs Brie, tomates confites, pecan

47,80 € HT



Club Coronation chicken & Truite fumée

16 pièces

8 clubs Coronation chicken, échalote, éclats de marrons et carottes rôties au sirop d'Erable

8 clubs Truite fumée et betterave rôtie, sauce norvégienne

47,80 € HT



Focaccia Epinards, féta & Tomates confites, straciatella

12 pièces

6 focaccias Margherita : pesto de roquette, straciatella et tomates confites
6 focaccias aux épinards, ricotta, feta et champignons

59,80 € HT



Focaccia Mortadelle mozzarella & Speck, straciatella

12 pièces

6 focaccias au speck fumé, straciatella et iceberg mozzarella, tomates fraîches, roquette et pesto vert
6 focaccias Mortadelle à la pistache, mozzarella et tomates confites

59,80 € HT



Bretzel Vegan Légumes rôtis, houmous & Crudités d'hiver

12 pièces

6 bretzels végans aux légumes racines rôtis, houmous au cumin et herbes fraîches
6 bretzels végans aux crudités d'hiver, pickles de chou rouge et houmous à la betterave

51,20 € HT



Bretzel Poulet à la marocaine & Poulet sauce tartare

12 pièces

6 bretzels au poulet sauce tartare, pickles de chou rouge
6 bretzels au poulet à la marocaine, raisins secs et carottes

53,20 € HT



Maki de pain de mie Carottes rôties, sirop d'érable & Butternut rôti

24 pièces

12 makis de mie aux carottes rôties, chèvre et échalote au sirop d'érable
12 makis de mie à la butternut rôtie, radis blanc et sauce coronation

47,80 € HT



Maki de pain de mie Poulet Caesar & Poulet Tikka

24 pièces

12 makis de mie Poulet façon César, tomates confites et romaine
12 makis de mie Poulet tikka, pickles de chou rouge, achards de légumes et carottes râpées

47,80 € HT



Wrap Falafels à la betterave & Endive, tapenade d'olives

16 pièces

8 wraps Falafels à la betterave, coleslaw
8 wraps Ossau Iraty, endives et tapenade

45,80 € HT



Wrap Truite fumée au raifort & Cabillaud chermoula

16 pièces

8 wraps Truite fumée, cream cheese au raifort, pomme verte et aneth
8 wraps Cabillaud chermoula et carottes croquantes

49,80 € HT

PLATEAUX
SALADES

LE · CERCLE



Trio de Salades Végétarienne

9 pièces

3 salades thai : crudités de saison et herbes fraîches sauce thai à l'huile de sésame

3 salades d'hiver véganes : betterave et chou-fleur en duo sur houmous de betterave

3 salades de légumes racines rôtis, sauce zaatar et crème de ricotta

44,10 € HT



Trio de Salades Complètes

9 pièces

3 salades de poulet façon coronation et quinoa

3 salades à la truite fumée, et pommes grenailles à l'origan, sauce tartare

3 salades thai véganes : crudités de saison et herbes fraîches sauce thai à l'huile de sésame

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

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 2 dips

35,00 € HT



Planche de fromages

600 gr

Camembert fermier, Comté, Chèvre, livré avec du pain

47,20 € 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

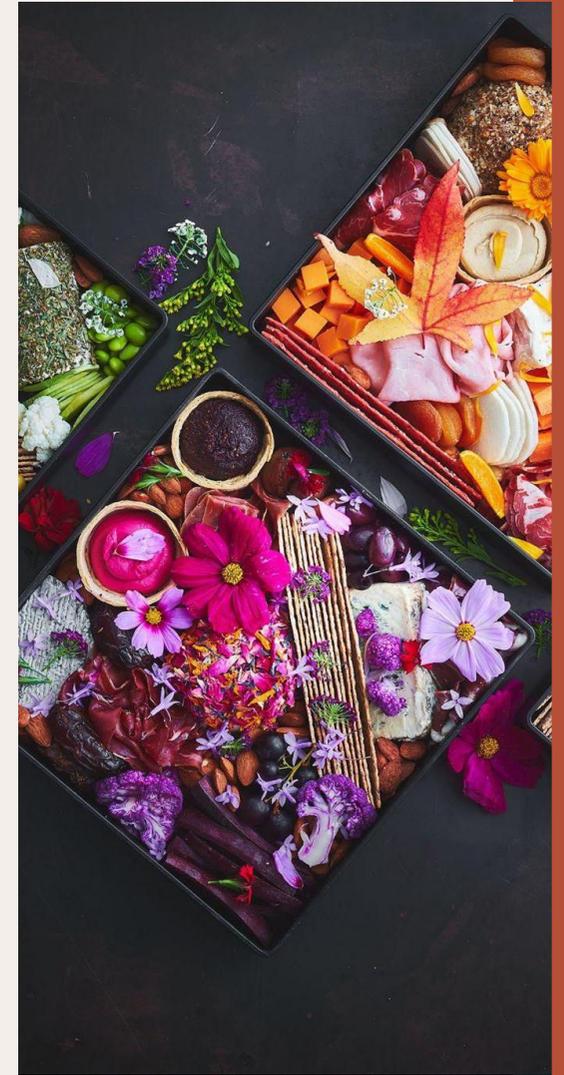
Grazing Platters

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 figes 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 Mousse Capuccino
- 3 Trifle pommes caramélisées
- 3 Mousse praliné

47,80 € HT

Plateau sucré



Trio de desserts légers :

- 9 pièces
- 3 Salades orange cannelle
- 3 Compotée de poires et pralin
- 3 Pommes caramélisées fondantes

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

Plateau sucré



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 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.

