



LE · CERCLE

Carte Festive 2024



Plateaux repas
Buffets
Finger food



Le 1^{er} 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.



LA TRILOGIE

Plateaux repas individuels

LE · CERCLE



LA TRILOGIE

Bourguignon de champignons et dariole de topinambour



Entrée

Crostata au Cabécou et au butternut

Plat

Bourguignon de champignons et dariole de topinambour

Dessert

Comme un rocher vanille clémentine

39,20 € HT

+ Petit pain individuel





LA TRILOGIE

Saint Jacques snackées, crémeux de patate douce



Entrée

Gravlax rose de truite, sauce suédoise

Plat

Saint Jacques snackées, chou rouge à la scandinave et crémeux de patate douce

Dessert

Buche brownie et praliné croustillant

45,20 € HT

+ Petit pain individuel





LA TRILOGIE

Magret de canard aux épices



Entrée

Terrine de foie gras et pain d'épices maison, chutney pomme fenouil

Plat

Magret de canard aux épices, crumble de butternut et châtaignes

Dessert

Cadeau crémeux aux 3 citrons

45,20 € HT

+ Petit pain individuel





LE SQUARE

Plateaux repas
individuels

LE · CERCLE



LE SQUARE

Bourguignon de champignons et dariole de topinambour



Entrée

Crostata au Cabécou et au butternut

Plat

Bourguignon de champignons et dariole de topinambour

Dessert

Comme un rocher vanille clémentine

39,20 € HT

+ Petit pain individuel





LE SQUARE

Saint Jacques snackées, crèmeux de patate douce



Entrée

Gravlax rose de truite, sauce suédoise

Plat

Saint Jacques snackées, chou rouge à la scandinave et crèmeux de patate douce

Dessert

Buche brownie et praliné croustillant

45,20 € HT

+ Petit pain individuel





LE SQUARE

Magret de canard aux épices



Entrée

Terrine de foie gras et pain d'épices maison, chutney pomme fenouil

+ Petit pain individuel

Plat

Magret de canard aux épices, crumble de butternut et châtaignes

Dessert

Cadeau crémeux aux 3 citrons

45,20 € HT





BUFFET

LE · CERCLE



Buffet de Noël

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



Freekeh des fêtes aux carottes confites, éclats de marron et noix

Légumes d'hiver rôtis à l'huile de truffe, quenelles de ricotta truffée

Gambas snackées et truite fumée sur fondue de poireau

Salade périgourdine au foie gras et magret, lentilles beluga et patate douce

Dessert

Mousse au chocolat, éclats de marrons glacés



*Par personne : 45,80 € HT**



FINGER FOOD

LE · CERCLE



Cube de Noël

Bun's – 12 pièces

6 buns au foie gras de canard, oignons caramélisés et piment d'Espelette
6 buns aux écrevisses, sauce citronnée à l'aneth



Navettes – 12 pièces

6 navettes de Jambon aux herbes, pecorino et tartuffade
6 navettes comme un lobster roll, pointe de yuzu et fondue de poireau

Salades – 9 pièces

3 salades des fêtes au freekeh, carottes confites et éclats de marron
3 salades de mini farfalles à la truite fumée et aux gambas
3 salades périgourdines au magret et foie gras de canard, lentilles beluga et patate douce

Bretzel – 12 pièces

6 bretzels au Gouda truffé, houmous et butternut rôti
6 bretzels de magret fumé, chèvre frais et tapenade aux figues maison



Mini choux multicolores – 36 pièces

Pour 8 à 10 personnes – 309,00 HT



Bun's

12 pièces

6 bun's : foie gras de canard, oignons caramélisés et piment d'Espelette

6 bun's : écrevisses, sauce citronnée à l'aneth

69,00€HT



Navettes

12 pièces

6 navettes : jambon aux herbes, pecorino et tartuffade

6 navettes : comme un lobster roll, pointe de yuzu et fondue de poireau

64,00€HT



Salades

9 pièces

3 salades freekeh, carottes confites et éclats de marron

3 salades mini farfalles à la truite fumée et aux gambas

3 salades périgourdine

59,00€HT



Bretzel

12 pièces

6 navettes bretzel : gouda truffé, houmous et butternut rôti

6 navettes bretzel : magret fumé, chèvre frais et tapenade aux figes maison

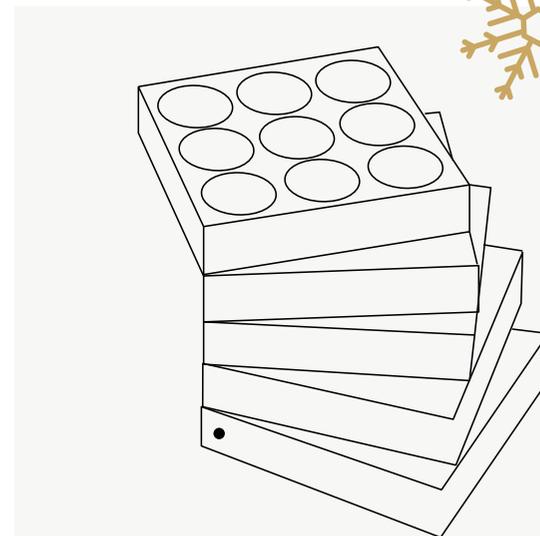
62,00€HT



Mini choux

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 · 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.

