



LE · CERCLE

Carte Hiver 2025

Plateaux repas

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.

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 Hiver 2025, nous vous proposons de découvrir : le restaurant SAMA.

Chaque plateau est disponible en Trilogie ou en Square

LE · CERCLE





Sama

Incarné par Karim Haïdar

Ancien juriste, Karim est devenu cuisinier par passion.

En 20 ans il a révolutionné les restaurants Libanais à Paris, Beyrouth et Londres. Il a imprimé sa marque et tracé le sillon de la **cuisine libanaise de demain**.

Il a créé l'Académie de Cuisine du Monde Arabe avec les chefs et personnalités les plus marquantes de la gastronomie et de la culture.

Amoureux des marchés du monde entier, des odeurs et des saveurs, Karim adore transmettre sa passion à travers de nombreux ouvrages.

Sa cuisine est originale, vive et colorée, elle est le reflet de sa curiosité de tout. Il adore choisir les **bons produits**, partager des **repas avec les autres** ; la cuisine était donc une évidence.

« Le marché est le premier lieu où je vais lorsque je voyage.... et parfois, je n'en décolle pas. »

Les produits au cœur de la cuisine



TRIOLOGIE/SQUARE

Kebit Adas by Sama



Végétarien, sans gluten, sans œuf

30,80 € HT

Entrée

Loubié : haricots coco plats à la tomate)

Plat

Kebit Adas : purée de lentilles et boulgour, cumin et salade

Dessert

Njas, arak w kharroub : poire pochée à l'arak et mélasse de caroube

+ Petit pain individuel



TRILOGIE/SQUARE

Tajen Samak by Sama



Sans gluten, sans œuf

32,80 € HT

Entrée

Moudardara : salade de lentilles blonde, chou blanc poêlé et labné

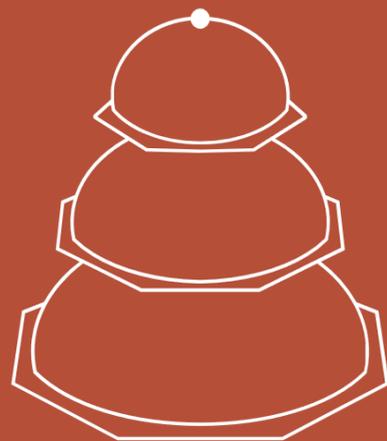
+ Petit pain individuel

Plat

Tajen Samak : filet de sébaste, sauce tahini et orange amère, chou fleur

Dessert

Meglé : gelée de carvi et cannelle à la noix de coco, pistaches et amandes



LA TRILOGIE

Plateaux repas individuels

LE · CERCLE



LA TRILOGIE

Bistrot végétal

 Végan, sans gluten

Entrée

Potiron fondant et pomelo,
graines de courges

+ Petit pain individuel

Plat

Bistrot végétal : Comme un
tartare, frites de patate
douces rôties

Dessert

Amandier végétal

23,90 € HT



LA TRILOGIE

Penne rigate, champignons snackés

25,60 € HT



Végétarien

Entrée

Fleurettes de chou fleur à la reine

+ Petit pain individuel

Plat

Penne rigate locales, champignons snackés, courge musquée grillée, et pesto de roquette

Dessert

Salade rafraichissante d'agrumes



LA TRILOGIE

Curry de poulet pomme-raisin

25,60 € HT



Entrée

Panais rôtis au miel sauce yaourt à l'ail confit

Plat

Curry de poulet pomme-raisin, duo de riz aux herbes

Dessert

Religieuse au café

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Dos de lieu en aioli, légumes de saison confits 27,80 € HT

 Sans gluten

Entrée

Endives aux noix et bleu de Xaintrie

Plat

Dos de lieu en aioli, légumes de saison confits

Dessert

Charlotte aux poires

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Œuf mollet, chou-fleur rôti

27,80 € HT

 Végétarien, sans gluten

Entrée

Toast de patate douce,
chèvre frais aux herbes,
tomates séchées, olives
noires

+ Petit pain individuel

Plat

Œuf mollet, houmous de
butternut, chou-fleur rôti et
champignons sautés

Dessert

Salade rafraichissante
d'agrumes



LA TRILOGIE

Couscous de légumes d'hiver

27,80 € HT

 Végétarien

Entrée

Clafoutis de chou-fleur et betterave au gorgonzola

Plat

Couscous de légumes d'hiver, semoule au safran

Dessert

Kasküechle traditionnelle

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Poulet à la normande, gratin dauphinois

27,80 € HT



Entrée

Faisselle aux herbes sur lit de mesclun

Plat

Poulet à la normande, gratin dauphinois, champignons sautés

Dessert

Meringue légère au chocolat

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Effiloché d'aile de raie ravigote



Entrée

Panais rôtis au miel, sauce yaourt à l'ail confit

Plat

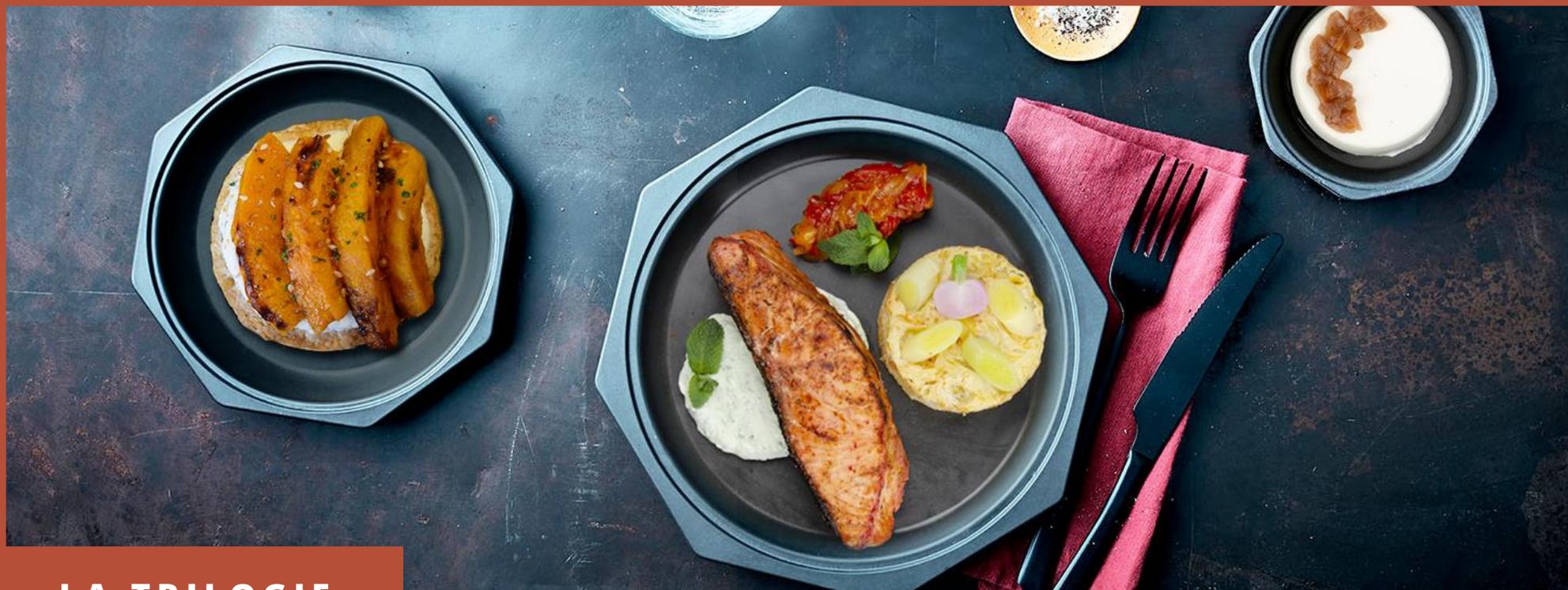
Effiloché d'aile de raie, ravigote et pomme vapeur

Dessert

Religieuse au café

32,80 € HT

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Truite à la plancha, chutney de potiron

32,80 € HT



Entrée

Tartelette sablée, crème de chèvre frais et courge musquée

+ Petit pain individuel

Plat

Truite à la plancha, chutney de potiron, gratin de poireaux, sauce légère au citron vert

Dessert

Mont blanc à notre façon



LA TRILOGIE

Mignon de cochon laqué, crémeux de panais

32,80 € HT

Entrée

Clafoutis de chou-fleur et betterave au gorgonzola

+ Petit pain individuel

Plat

Mignon de cochon laqué, condiment de betterave et crémeux de panais

Dessert

Religieuse au café



LA TRILOGIE

Tendre filet de poulet à la marocaine

32,80 € HT

  Sans gluten

Entrée

Topinambours rôtis, tomme de brebis, huile de basilic

Plat

Filet de poulet et poêlée de légumes à la marocaine, quinoa

Dessert

Financier pistache fleur d'oranger, ganache montée et agrumes

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Pavé de bœuf au poivre vert

35,90 € HT



Entrée

Panacotta de parmesan,
croustillant et coulis
d'herbes

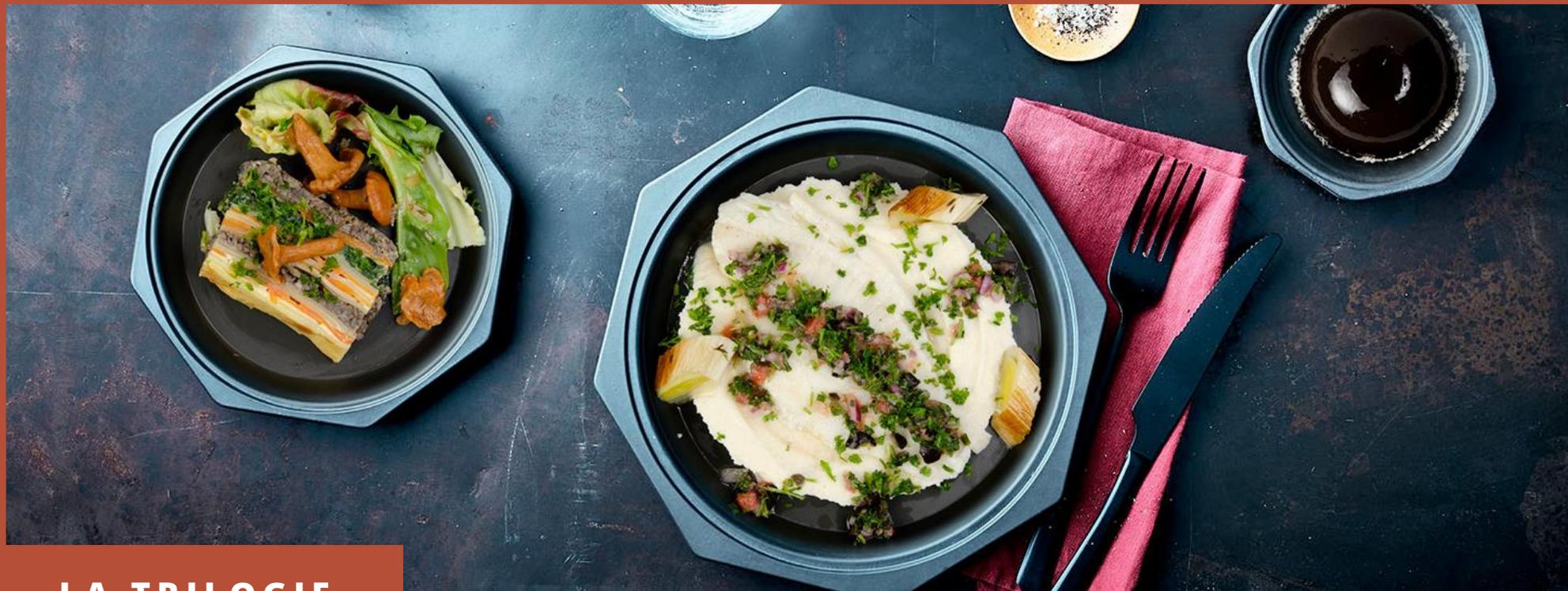
Plat

Pavé de bœuf au poivre vert,
tagliatelles de poireaux et
écrasé de pommes de terre

Dessert

Cheese cake japonais et
clémentine

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Limande snackée, sauce vierge aux agrumes

42,90 € HT



Entrée

Pressé de légumes d'hiver,
girolles en pickles et
vinaigrette au Xérès et à
l'orange
+ **Petit pain individuel**

Plat

Limande snackée, sauce
vierge aux agrumes,
mouseline de céleri

Dessert

Comme un Bounty



LA TRILOGIE

Suprême de pintade aux morilles

42,90 € HT



Entrée

Tagliatelles de poireaux,
feta, oignons crispy

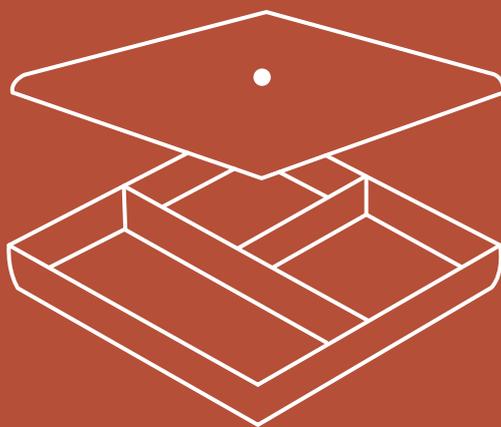
Plat

Suprême de pintade aux
morilles, poêlée de légumes
racines

Dessert

Tartelette sweet kiwi

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Plateaux repas
individuels

LE · CERCLE



LE SQUARE

Bistrot végétan

 Végan, sans gluten

Entrée

Potiron fondant et pomelo,
graines de courges

+ Petit pain individuel

Plat

Bistrot végétan : Comme un
tartare, frites de patate
douces rôties

Dessert

Amandier végétal

23,90 € HT



LE SQUARE

Penne rigate, champignons snackés

25,60 € HT



Végétarien

Entrée

Fleurettes de chou fleur à la reine

+ Petit pain individuel

Plat

Penne rigate locales, champignons snackés, courge musquée grillée, et pesto de roquette

Dessert

Salade rafraichissante d'agrumes



LE SQUARE

Curry de poulet pomme-raisin

25,60 € HT



Entrée

Panais rôtis au miel sauce yaourt à l'ail confit

Plat

Curry de poulet pomme-raisin, duo de riz aux herbes

Dessert

Religieuse au café

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Dos de lieu en aioli, légumes de saison confits 27,80 € HT

 Sans gluten

Entrée

Endives aux noix et bleu de Xaintrie

Plat

Dos de lieu en aioli, légumes de saison confits

Dessert

Charlotte aux poires

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Œuf mollet, chou-fleur rôti

27,80 € HT

 Végétarien, sans gluten

Entrée

Toast de patate douce,
chèvre frais aux herbes,
tomates séchées, olives
noires

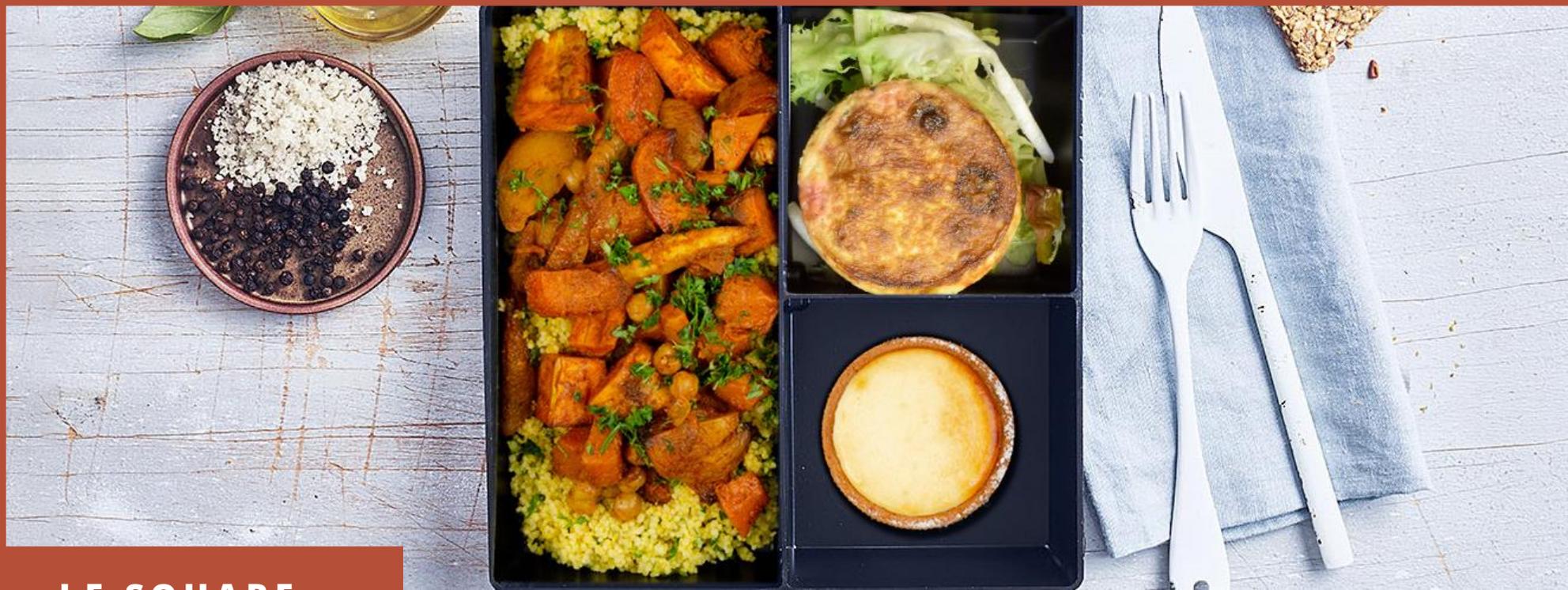
+ Petit pain individuel

Plat

Œuf mollet, houmous de
butternut, chou-fleur rôti et
champignons sautés

Dessert

Salade rafraichissante
d'agrumes



LE SQUARE

Couscous de légumes d'hiver

 Végétarien

Entrée

Clafoutis de chou-fleur et betterave au gorgonzola

Plat

Couscous de légumes d'hiver, semoule au safran

Dessert

Kasküechle traditionnelle

27,80 € HT

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Poulet à la normande, gratin dauphinois

27,80 € HT



Entrée

Faisselle aux herbes sur lit de mesclun

Plat

Poulet à la normande, gratin dauphinois, champignons sautés

Dessert

Meringue légère au chocolat

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Effiloché d'aile de raie ravigote



Entrée

Panais rôtis au miel, sauce yaourt à l'ail confit

Plat

Effiloché d'aile de raie, ravigote et pomme vapeur

Dessert

Religieuse au café

32,80 € HT

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Truite à la plancha, chutney de potiron

32,80 € HT



Entrée

Tartelette sablée, crème de chèvre frais et courge musquée

+ Petit pain individuel

Plat

Truite à la plancha, chutney de potiron, gratin de poireaux, sauce légère au citron vert

Dessert

Mont blanc à notre façon



LE SQUARE

Mignon de cochon laqué, crémeux de panais

32,80 € HT

Entrée

Clafoutis de chou-fleur et betterave au gorgonzola

+ Petit pain individuel

Plat

Mignon de cochon laqué, condiment de betterave et crémeux de panais

Dessert

Religieuse au café



LE SQUARE

Tendre filet de poulet à la marocaine

32,80 € HT

  Sans gluten

Entrée

Topinambours rôtis, tomme de brebis, huile de basilic

Plat

Filet de poulet et poêlée de légumes à la marocaine, quinoa

Dessert

Financier pistache fleur d'oranger, ganache montée et agrumes

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Pavé de bœuf au poivre vert

35,90 € HT



Entrée

Panacotta de parmesan, croustillant et coulis d'herbes

Plat

Pavé de bœuf au poivre vert, tagliatelles de poireaux et écrasé de pommes de terre

Dessert

Cheese cake japonais et clémentine

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Limande snackée, sauce vierge aux agrumes

42,90 € HT



Entrée

Pressé de légumes d'hiver,
girolles en pickles et
vinaigrette au Xérès et à
l'orange
+ **Petit pain individuel**

Plat

Limande snackée, sauce
vierge aux agrumes,
mousseline de céleri

Dessert

Comme un Bounty



LE SQUARE

Suprême de pintade aux morilles

42,90 € HT



Entrée

Tagliatelles de poireaux,
feta, oignons crispy

Plat

Suprême de pintade aux
morilles, poêlée de légumes
racines

Dessert

Tartelette sweet kiwi

+ Petit pain individuel

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.

