



LE · CERCLE

Pièces cocktail

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.



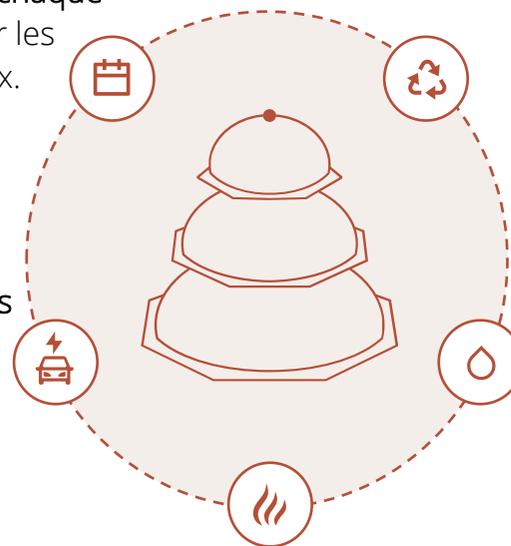
LE CERCLE

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**.





LE CERCLE

Notre nouvelle gamme cocktail

Découvrez notre nouvelle gamme de cocktails, toujours chics et réutilisables.

Notre nouvelle gamme de cocktails offre une gamme variée de pièces individuelles salées ou sucrées.

Composez votre cube cocktail ou choisissez ceux que nous avons conçu pour vous.

Commande disponible jusqu'à 72h à l'avance.

CUBES
PIECES COCKTAIL

LE · CERCLE



Cocktail Apéro

1 Plateau Cocktail végétal d'exception

32 pièces végétariennes

4 Sablés 100% végan, tapenade de lentille corail au curry et raisin frais
 4 Sablés 100% végan, houmous de betterave à l'olive de Kalamata
 4 Betterave rouge et raifort en 2 façons relevée au yuzu
 4 Nougats de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries
 4 Sablés parmesan quinoa, fromage fouetté à l'olive, tomate cerise confite à l'origan
 4 Billes d'Ossau-Iraty aux noisettes, gel de cerise griotte acidulé
 4 Tommes de Savoie IGP à la noisette, beurre de pain d'épices au citron vert, condiment poire coing
 2 Finger poire, pointe de gorgonzola et noix de pécan
 2 Finger poire, pointe de gorgonzola et noix de pécan

1 Plateau Cocktail équilibre et raffinement

34 pièces, association flexitarienne

4 Sablés 100% végan, tapenade de lentille corail au curry et raisin frais
 4 Betteraves rouge et raifort en 2 façons relevée au yuzu
 4 Nougats de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries
 4 Sablés parmesan quinoa, fromage fouetté à l'olive, tomate cerise confite à l'origan
 2 Finger poire, pointe de gorgonzola et noix de pécan
 4 Risottos betterave et noix de Saint Jacques, crème de raifort et yuzu, perle de hareng
 4 Kubs saumon façon gravlax, crème de yuzu et kumquat
 4 Douceurs de panais à la noisette, filet de caille, condiment estragon
 4 Effilochés de joue de bœuf façon Rossini

1 Plateau Cocktail prestige

36 pièces

4 Pains aux épices, coussin de Kalamansi et lieu fumé
 4 Fleurs de lotus et crevette à la menthe, condiment framboise sriracha au yuzu
 4 Lentilles vertes et cabillaud safrané, crème acidulée aux graines de rocou
 4 Douceurs de panais à la noisette, filet de caille, condiment estragon
 4 Polentas trompette, crème de cèpes, noix du Périgord et magret fumé
 4 Petits choux, confit de canard à la noisette, gel d'épinard à l'estragon
 4 Quenelles de fèves et carotte en chapelure d'herbes, veau et volaille, crémeux de canard fumé à la moutarde
 4 Risottos black, veau à la tartufata, parmigiano reggiano
 4 Sablés gruë de cacao, ganache foie gras, tuile aux mendiants

1 Plateau Cocktail délices sucrés

36 pièces sucrées

4 Paris Brest cœur coulant, praliné 69%
 4 Tourbillons châtaigne d'Ardèche AOP
 4 100% régressif (carambar)
 4 Dômes Dulcey, glaçage gourmand
 4 Crèmes brûlées pop corn, cœur coulant caramel
 4 Quenelles citron, râpé de citron vert
 4 Harmonies de sésame noir et mangue fraîche
 4 Opéras praliné noisette, crémeux de citron vert
 4 Tartes vanille Bourbon, confit d'argousier, voile de kumquat



Cocktail Déjeuner

2 Plateaux Cocktail équilibre et raffinement

68 pièces, association flexitarienne

- 4 Sablés 100% végan, tapenade de lentille corail au curry et raisin frais
- 4 Betteraves rouge et raifort en 2 façons relevée au yuzu
- 4 Nougats de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries
- 4 Sablés parmesan quinoa, fromage fouetté à l'olive, tomate cerise confite à l'origan
- 2 Finger poire, pointe de gorgonzola et noix de pécan
- 4 Risottos betterave et noix de Saint Jacques, crème de raifort et yuzu, perle de hareng
- 4 Kubs saumon façon gravlax, crème de yuzu et kumquat
- 4 Douceurs de panais à la noisette, filet de caille, condiment estragon
- 4 Effilochés de joue de bœuf façon Rossini

1 Plateau Cocktail délices sucrés

36 pièces sucrées

- 4 Paris Brest cœur coulant, praliné 69%
- 4 Tourbillons châtaigne d'Ardèche AOP
- 4 100% régressif (carambar)
- 4 Dômes Dulcey, glaçage gourmand
- 4 Crèmes brûlées pop corn, cœur coulant caramel
- 4 Quenelles citron, râpé de citron vert
- 4 Harmonies de sésame noir et mangue fraîche
- 4 Opéras praliné noisette, crémeux de citron vert
- 4 Tartes vanille Bourbon, confit d'argousier, voile de kumquat

Pour 6 personnes – 209,90 € HT



Cocktail Dinatoire

1 Plateau Cocktail végétal d'exception

32 pièces végétariennes

- 4 Sablés 100% végan, tapenade de lentille corail au curry et raisin frais
- 4 Sablés 100% végan, houmous de betterave à l'olive de Kalamata
- 4 Betterave rouge et raifort en 2 façons relevée au yuzu
- 4 Nougats de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries
- 4 Sablés parmesan quinoa, fromage fouetté à l'olive, tomate cerise confite à l'origan
- 4 Billes d'Ossau-Iraty aux noisettes, gel de cerise griotte acidulé
- 4 Tommes de Savoie IGP à la noisette, beurre de pain d'épices au citron vert, condiment poire coing
- 2 Finger de chèvre au thym, crémeux d'oignons et amande grillée
- 2 Finger poire, pointe de gorgonzola et noix de pécan

2 Plateaux Cocktail équilibre et raffinement

68 pièces, association flexitarienne

- 4 Sablés 100% végan, tapenade de lentille corail au curry et raisin frais
- 4 Betteraves rouge et raifort en 2 façons relevée au yuzu
- 4 Nougats de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries
- 4 Sablés parmesan quinoa, fromage fouetté à l'olive, tomate cerise confite à l'origan
- 2 Finger poire, pointe de gorgonzola et noix de pécan
- 4 Risottos betterave et noix de Saint Jacques, crème de raifort et yuzu, perle de hareng
- 4 Kubs saumon façon gravlax, crème de yuzu et kumquat
- 4 Douceurs de panais à la noisette, filet de caille, condiment estragon
- 4 Effilochés de joue de boeuf façon Rossini

Cocktail délices sucrés

36 pièces sucrées

- 4 Paris Brest cœur coulant, praliné 69%
- 4 Tourbillons châtaigne d'Ardèche AOP
- 4 100% régressif (carambar)
- 4 Dômes Dulcey, glaçage gourmand
- 4 Crèmes brûlées pop corn, cœur coulant caramel
- 4 Quenelles citron, râpé de citron vert
- 4 Harmonies de sésame noir et mangue fraîche
- 4 Opéras praliné noisette, crémeux de citron vert
- 4 Tartes vanille Bourbon, confit d'argousier, voile de kumquat

Pour 6 personnes – 274,90 € HT

PLANCHES
COCKTAIL

LE · CERCLE

Cocktail végétal d'exception

32 pièces

- 4 Sablés 100% végan, tapenade de lentille coraïl au curry et raisin frais
- 4 Sablés 100% végan, houmous de betterave à l'olive de Kalamata
- 4 Betterave rouge et raifort en 2 façons relevée au yuzu
- 4 Nougats de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries
- 4 Sablés parmesan quinoa, fromage fouetté à l'olive, tomate cerise confite à l'origan
- 4 Billes d'Ossau-Iraty aux noisettes, gel de cerise griotte acidulé
- 4 Tommes de Savoie IGP à la noisette, beurre de pain d'épices au citron vert, condiment poire coing
- 2 Finger de chèvre au thym, crémeux d'oignons et amande grillée
- 2 Finger poire, pointe de gorgonzola et noix de pécan

64,90 € HT

Cocktail Prestige

36 pièces

- 4 Pains aux épices, coussin de Kalamansi et lieu fumé
- 4 Fleurs de lotus et crevette à la menthe, condiment framboise sriracha au yuzu
- 4 Lentilles vertes et cabillaud safrané, crème acidulée aux graines de rocou
- 4 Douceurs de panais à la noisette, filet de caille, condiment estragon
- 4 Polentas trompette, crème de cèpes, noix du Périgord et magret fumé
- 4 Petits choux, confit de canard à la noisette, gel d'épinard à l'estragon
- 4 Quenelles de fèves et carotte en chapelure d'herbes, veau et volaille, crémeux de canard fumé à la moutarde
- 4 Risottos black, veau à la tartufata, parmigiano reggiano
- 4 Sablés grué de cacao, ganache foie gras, tuile aux mendiants

77,90 € HT



Cocktail équilibre et raffinement

34 pièces

- 4 Sablés 100% végétal, tapenade de lentille corail au curry et raisin frais
- 4 Betteraves rouge et raifort en 2 façons relevée au yuzu
- 4 Nougats de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries
- 4 Sablés parmesan quinoa, fromage fouetté à l'olive, tomate cerise confite à l'origan
- 2 Finger poire, pointe de gorgonzola et noix de pécan
- 4 Risottos betterave et noix de Saint Jacques, crème de raifort et yuzu, perle de hareng
- 4 Kubs saumon façon gravlax, crème de yuzu et kumquat
- 4 Douceurs de panais à la noisette, filet de caille, condiment estragon
- 4 Effilochés de joue de boeuf façon Rossini

69,90 € HT



Cocktail délices sucrés

34 pièces

- 4 Paris Brest cœur coulant, praliné 69%
- 4 Tourbillons châtaigne d'Ardèche AOP
- 4 100% régressif (carambar)
- 4 Dômes Dulcey, glaçage gourmand
- 4 Crèmes brûlées pop corn, cœur coulant caramel
- 4 Quenelles citron, râpé de citron vert
- 4 Harmonies de sésame noir et mangue fraîche
- 4 Opéras praliné noisette, crémeux de citron vert
- 4 Tartes vanille Bourbon, confit d'argousier, voile de kumquat

74,90 € HT



Cocktail sucré onctueux

34 pièces

- 4 Dômes Dulcey, glaçage gourmand
- 4 Crèmes brûlées pop corn, cœur coulant caramel
- 4 Tartelettes artisanale aux noix du Périgord, caramel tendre au cœur de vanille
- 4 Paris Brest cœur coulant, praliné 69%
- 4 Choux Espresso !
- 4 Paris Mont-Blanc
- 4 Choux Chocolat liégeois
- 4 Streusels choco noisette, ganache fondante pur arabica
- 4 Tourbillons châtaigne d'Ardèche AOP

74,90 € HT



Cocktail sucré fruité

36 pièces

- 4 Croustis coco passion, confit exotique
- 4 Coussins de griottes inspiration forêt noire, chantilly vanille Bourbon
- 4 Tartes vanille Bourbon, confit d'argousier, voile de kumquat
- 4 Voiles exotiques croustillants, poivre de Timut
- 4 Opéras praliné noisette IGP, crémeux de citron vert
- 4 Interprétations du Bounty
- 4 Brownies praliné pécan, crémeux aux coings
- 4 Poires saveur épicées
- 4 Croustis pruneaux, praliné noisette

74,90 € HT





Pim's à notre façon

24 pièces

12 Pim's framboise
12 Pim's clémentine de Corse

68,90 € HT



Macarons

24 pièces

Parfums variés : spéculoos, pistache, citron, caramel beurre salé, menthe glaciale

45,90 € 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, 72 h 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.

