



LE · CERCLE

Printemps - Été

2025

Buffets

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 bioplastique (94% de résidus végétaux).

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.

Buffets Classiques

Nos buffets se commandent pour un minimum
de 8 personnes puis par multiple de 4.

LE·CERCLE



Buffet Ada Lovelace - végétarien

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

Muhammara végan, tomates et caviar d'aubergine

Stracciatella et mix de tomates colorées

Penne aux légumes grillés d'été et pesto de basilic

Taboulé de quinoa aux petits légumes

Dessert

Tiramisu à la fraise et coulis de fruits rouges

*Par personne : 25,80 € HT**

Tous nos buffets sont livrés avec pain contenant du gluten, assiettes, couverts, verres en verre, serviettes, couverts de service. Du pain sans gluten est disponible sur commande



Buffet Lise Meitner – sans gluten

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

Légumes du soleil grillés, feta et pesto rosso

Fenouil émincé, vinaigre de framboise, burratina

Cabillaud aux herbes fraîches, pommes de terre et fèves

Tendre poulet tandoori, petits légumes et gouda au cumin

Dessert

Salade de fruits

*Par personne : 28,80 € HT**

Tous nos buffets sont livrés avec pain contenant du gluten, assiettes, couverts, verres en verre, serviettes, couverts de service. Du pain sans gluten est disponible sur commande



Buffet Marthe Gautier

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

Antipasti comme en Italie

Falafels, houmous, tzatzíki et duo de boulgour & quinoa

Poulet au pesto verde, petites pâtes et légumes du soleil

Truite fumée, sauce tartare et pommes de terre gourmandes

Dessert

Mousse au citron et lemon curd

*Par personne : 30,80 € HT**

Tous nos buffets sont livrés avec pain contenant du gluten, assiettes, couverts, verres en verre, serviettes, couverts de service. Du pain sans gluten est disponible sur commande



Buffet Rosalind Franklin

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

Salade à la grecque à notre façon

Pasta alla trapanese, ricotta, sauce tomate maison et amandes concassées

Cabillaud gravlax et quinoa en salade

Gambas façon Tom kha kai au lait de coco, citronnelle et combava

Dessert

La fameuse mousse au chocolat

*Par personne : 32,80 € HT**

Tous nos buffets sont livrés avec pain contenant du gluten, assiettes, couverts, verres en verre, serviettes, couverts de service. Du pain sans gluten est disponible sur commande

POUR COMPLÉTER VOTRE
BUFFET CLASSIQUE

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, concombre, radis noir, radis rouge, tomates cerises et 2 dips

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, Abondance, Mimolette livré avec du pain

69,00 € HT

Plateau sucré



Planche libanaise

840 gr

Chèvre, carotte, caviar d'aubergine, fumé, pita, concombre, zaatar, falafels, falafel à la betterave, feuilles de vigne farcies (oignon, riz, huile de tournesol, épices, sel huile de colza), olives Kalamata, olives vertes, filet de poulet, épices tandoori, fromage blanc, ail, radis

59,00 € HT



Planche Italienne

700 gr

Bresaola, cœur d'artichaut, Grana Padano, pomme de terre, ricotta dure, pesto rosso (ail, huile d'olive, sel, poivre, parmesan, amandes, tomates, vinaigre balsamique), spianata, tomate, origan

59,00 € HT



Planche Parisienne

950 gr

Carotte, comté, cornichon, Gouda au cumin, jambon aux herbes, olives Kalamata, pâté de campagne, radis, saucisse sèche, tapenade de figues (ail, figues séchées, huile d'olive, olives noires, vinaigre balsamique)

47,10 € HT

Plateau sucré

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

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.

