



LE · CERCLE

Carte Eté 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

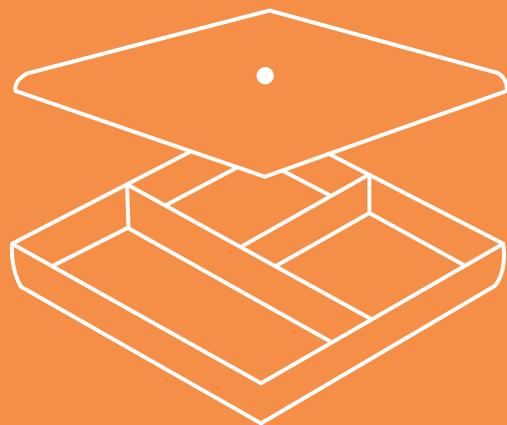
Comprendre et réduire notre **impact environnemental** est au cœur de notre démarche.

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 !





LES PLATEAUX BISTROT

Plateaux repas individuels

LE · CERCLE



TRILOGIE/SQUARE

Ratatouille, petites tortillas et œuf mollet

30,90 € HT



Entrée

Carpaccio de courgettes à la menthe et au parmesan

Plat

Ratatouille, petites tortillas et œuf mollet

Dessert

Financier pistache, crémeux framboise

+ Petit pain individuel traditionnel



TRILOGIE/SQUARE

Rillettes de truite, fromage frais et ciboulette 32,90 € HT

 Sans gluten

Entrée

Petite moussaka à la libanaise

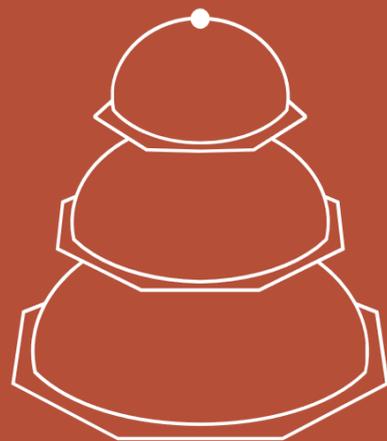
Plat

Rillettes de truite, fromage frais et ciboulette, légumes à la thaï

Dessert

Flan vanille bien onctueux

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LA TRILOGIE

Plateaux repas individuels

LE · CERCLE



LA TRILOGIE

Salade de quinoa au basilic, fenouil confit

23,90 € HT

 Végan, sans lactose, sans œuf, sans gluten

Entrée

Batônnets de courgette,
brunoise de tomate

Plat

Salade de quinoa au basilic,
fenouil confit

Dessert

Mélange de fruits d'été

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LA TRILOGIE

Filet de poulet au piment d'Espelette

25,90 € HT

 Sans gluten

Entrée

Haricots verts croquants et tomates en vinaigrette

Plat

Filet de poulet moelleux au piment d'Espelette et ratatouille

Dessert

Flan vanille bien onctueux

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LA TRILOGIE

Paella végétale aux légumes du soleil

25,90 € HT

 Végan, sans lactose, sans œuf

Entrée

Emincé de fenouil et pomme verte, pointe de sirop d'érable

Plat

Paella végétale aux légumes du soleil

Dessert

Clafouti végétal aux griottes

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Pasta al pomodoro crudo et fromage frais

27,90 € HT



Entrée

Compotée d'aubergine à la marocaine

Plat

Penne Rigate sauce tomate crue, crème de ricotta et brebis

Dessert

Chou chocolat caramel

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Aubergine confite à la turque

27,90 € HT

 Végétarien, sans lactose, sans gluten

Entrée

Batônnets de courgette,
brunoise de tomate

Plat

Aubergine confite à la
turque, quinoa

Dessert

Moelleux au chocolat, sans
gluten

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LA TRILOGIE

Poulet à l'indienne, salade de chou et chutney 27,90 € HT

 Sans œuf

Entrée

Tzatzíki de courgettes, pitas

Plat

Poulet à l'indienne, salade de chou et chutney

Dessert

Bouchée framboise, zestes de citron vert, croustillant praliné

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Salade César à notre façon

32,90 € HT



Entrée

Crumble de légumes du soleil

Plat

Salade César à notre façon

Dessert

Napolitain gourmand

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Dos de lieu façon accras, et quinoa gourmand 32,90 € HT



Entrée

Clafoutis de courgette et
compotée d'aubergine

Plat

Dos de lieu façon accras,
quinoa au basilic et haricots
verts

Dessert

Mélange de fruits d'été

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Moussaka à la libanaise et mesclun

32,90 € HT

 Végétarien

Entrée

Haricots verts croquants et tomates en vinaigrette

Plat

Moussaka à la libanaise et mesclun

Dessert

Napolitain gourmand

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Truite fumée et duo de haricots en salade

32,90 € HT



Entrée

Tomates anciennes,
croustillant parmesan,
ricotta

Plat

Truite fumée et duo de
haricots en salade

Dessert

Cheesecake de la maison
aux cerises amarena

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Magret aux cerises, salade de grenailles

35,90 € HT



Entrée

Jolie tartelette aux crudités

Plat

Magret aux cerises et
pommes de terre grenailles
en salade

Dessert

Chou vanille-myrtilles

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Ballotine de pintade à l'italienne

35,90 € HT



Entrée

Emincé de fenouil et pomme verte, pointe de sirop d'érable

Plat

Ballotine de pintade à l'italienne et tian de légumes

Dessert

Trio de tropéziennes

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Pavé de veau, pâtes fraîches au pesto rosso

42,90 € HT



Entrée

Poivrons marinés aux câpres et à l'huile d'olive

Plat

Pavé de veau snacké et pâtes fraîches au pesto rosso

Dessert

Tartelette meringuée aux groseilles

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Cabillaud à la grenobloise, sauté de légumes

42,90 € HT



Entrée

Chiffonnade de légumes et burratina au pesto

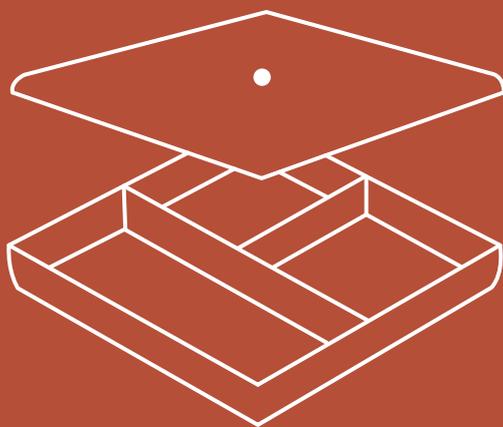
Plat

Cabillaud à la grenobloise, sauté de légumes

Dessert

Pavlova aux nectarines

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Plateaux repas
individuels

LE · CERCLE



LE SQUARE

Salade de quinoa au basilic, fenouil confit

23,90 € HT

 Végan, sans lactose, sans œuf, sans gluten

Entrée

Batônnets de courgette,
brunoise de tomate

Plat

Salade de quinoa au basilic,
fenouil confit

Dessert

Mélange de fruits d'été

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LE SQUARE

Filet de poulet au piment d'Espelette

25,90 € HT

 Sans gluten

Entrée

Haricots verts croquants et tomates en vinaigrette

Plat

Filet de poulet moelleux au piment d'Espelette et ratatouille

Dessert

Flan vanille bien onctueux

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LE SQUARE

Paella végétale aux légumes du soleil

25,90 € HT

 Végan, sans lactose, sans œuf

Entrée

Emincé de fenouil et pomme verte, pointe de sirop d'érable

Plat

Paella végétale aux légumes du soleil

Dessert

Clafouti végétal aux griottes

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Pasta al pomodoro crudo et fromage frais

27,90 € HT



Entrée

Compotée d'aubergine à la marocaine

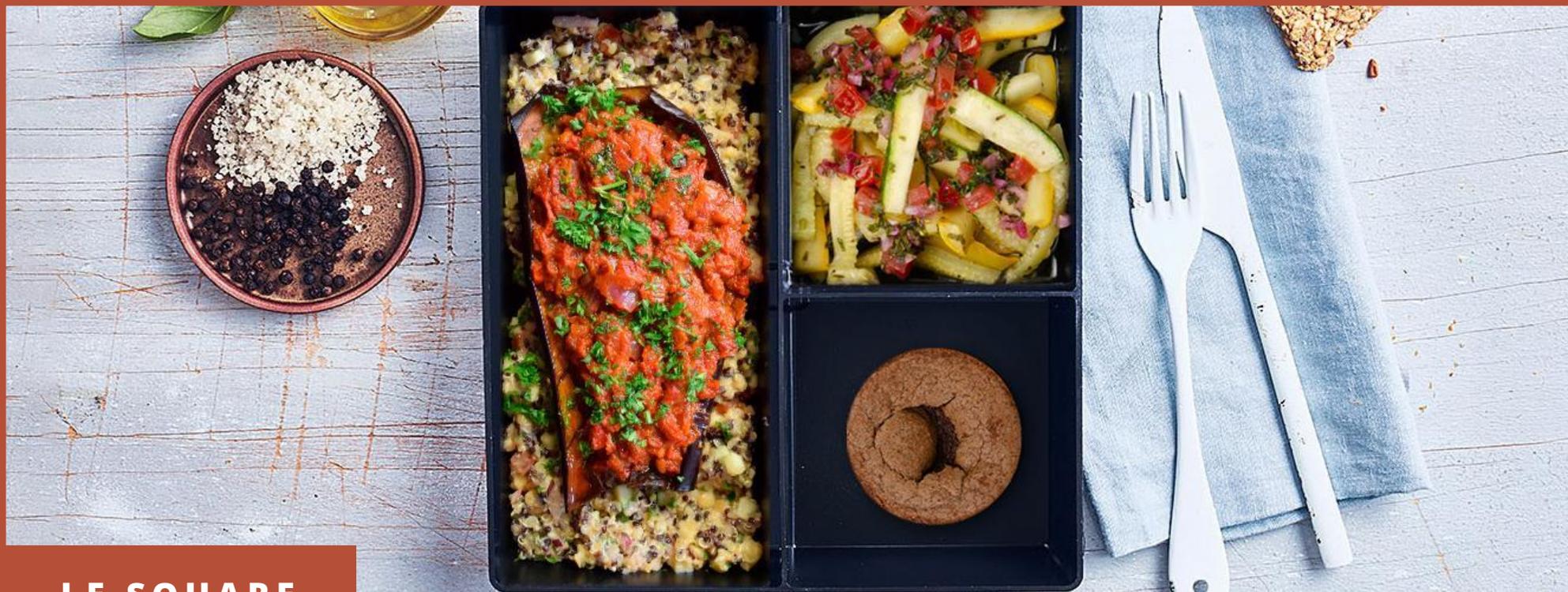
Plat

Penne Rigate sauce tomate crue, crème de ricotta et brebis

Dessert

Chou chocolat caramel

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Aubergine confite à la turque

27,90 € HT

 Végétarien, sans lactose, sans gluten

Entrée

Batônnets de courgette,
brunoise de tomate

Plat

Aubergine confite à la
turque, quinoa

Dessert

Moelleux au chocolat, sans
gluten

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LE SQUARE

Poulet à l'indienne, salade de chou et chutney 27,90 € HT

 Sans œuf

Entrée

Tzatzíki de courgettes, pitas

Plat

Poulet à l'indienne, salade de chou et chutney

Dessert

Bouchée framboise, zestes de citron vert, croustillant praliné

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Salade César à notre façon

32,90 € HT



Entrée

Crumble de légumes du soleil

Plat

Salade César à notre façon

Dessert

Napolitain gourmand

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Dos de lieu façon accras, et quinoa gourmand 32,90 € HT



Entrée

Clafoutis de courgette et
compotée d'aubergine

Plat

Dos de lieu façon accras,
quinoa au basilic et haricots
verts

Dessert

Mélange de fruits d'été

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Moussaka à la libanaise et mesclun

32,90 € HT

 Végétarien

Entrée

Haricots verts croquants et tomates en vinaigrette

Plat

Moussaka à la libanaise et mesclun

Dessert

Napolitain gourmand

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Truite fumée et duo de haricots en salade

32,90 € HT



Entrée

Tomates anciennes,
croustillant parmesan,
ricotta

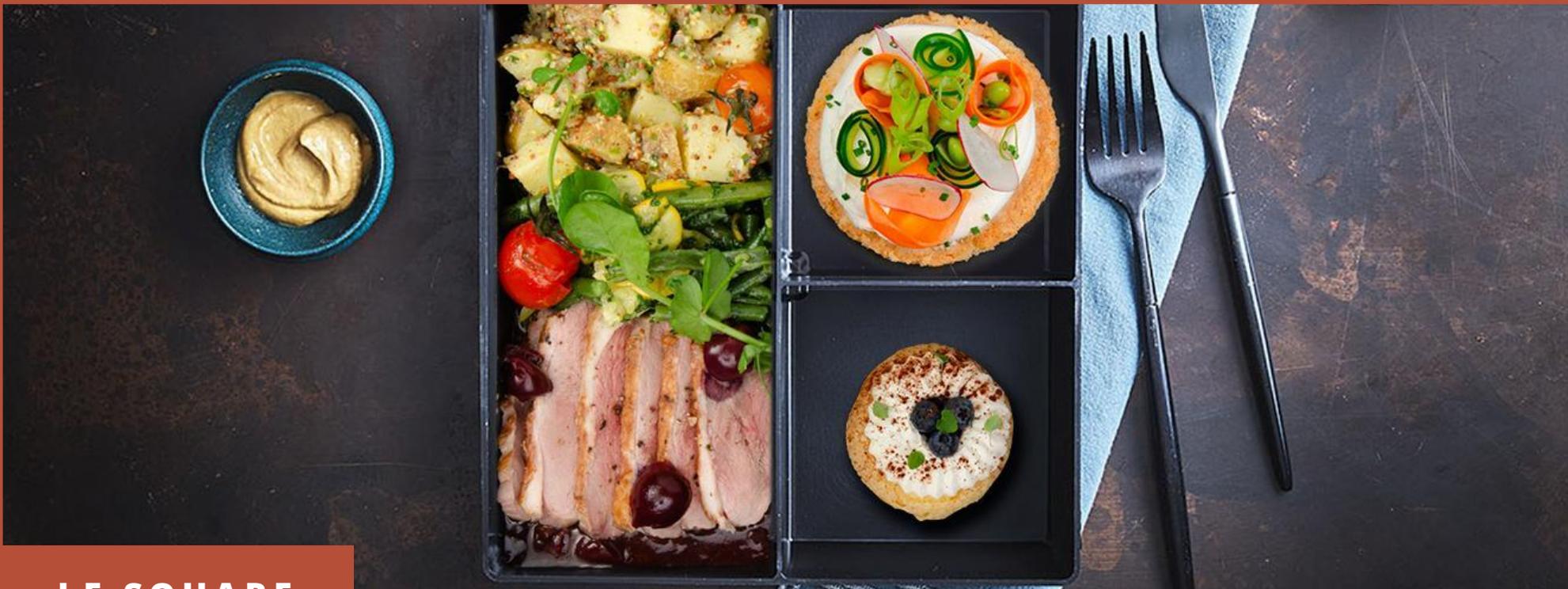
Plat

Truite fumée et duo de
haricots en salade

Dessert

Cheesecake de la maison
aux cerises amarena

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Magret aux cerises, salade de grenailles

35,90 € HT



Entrée

Jolie tartelette aux crudités

Plat

Magret aux cerises et
pommes de terre grenailles
en salade

Dessert

Chou vanille-myrtilles

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Ballotine de pintade à l'italienne

35,90 € HT



Entrée

Emincé de fenouil et pomme verte, pointe de sirop d'érable

Plat

Ballotine de pintade à l'italienne et tian de légumes

Dessert

Trio de tropéziennes

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Pavé de veau, pâtes fraîches au pesto rosso

42,90 € HT



Entrée

Poivrons marinés aux câprons et à l'huile d'olive

Plat

Pavé de veau snacké et pâtes fraîches au pesto rosso

Dessert

Tartelette meringuée aux groseilles

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Cabillaud à la grenobloise, sauté de légumes

42,90 € HT



Entrée

Chiffonnade de légumes et burratina au pesto

Plat

Cabillaud à la grenobloise, sauté de légumes

Dessert

Pavlova aux nectarines

+ Petit pain individuel traditionnel

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.

