LE·CERCLE

Carte Eté 2025

Plateaux repas

Le 1er 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.

0 déchet chez vous : nous livrons et venons rechercher les contenants et les restes alimentaires.

Réduire au quotidien nos émissions de CO2.

Nous lavons et réutilisons nos contenants en fibre de bambou.

Les déchets alimentaires sont méthanisés pour les convertir en chaleur et en électricité.

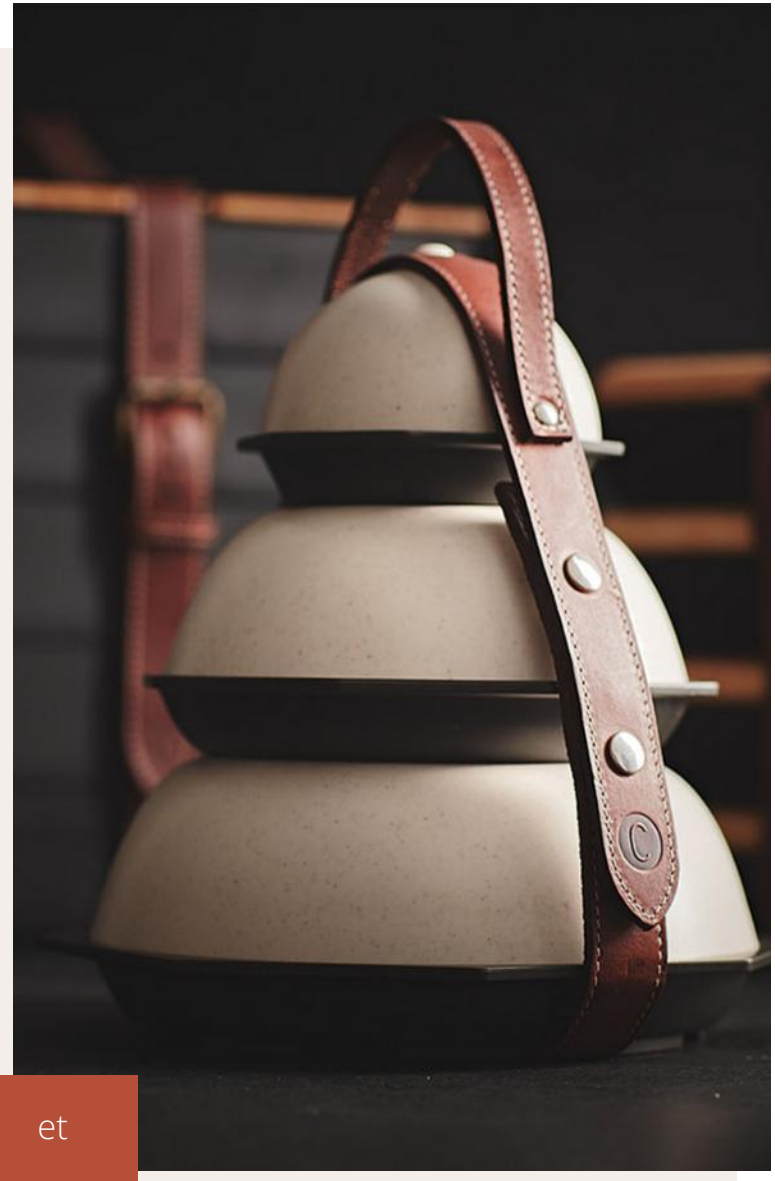
LE·CERCLE

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 !

Délos Apei 78

L'ESAT l'Envol accueille 186 personnes en situation de handicap, dont **11 sont engagées à nos côtés**.

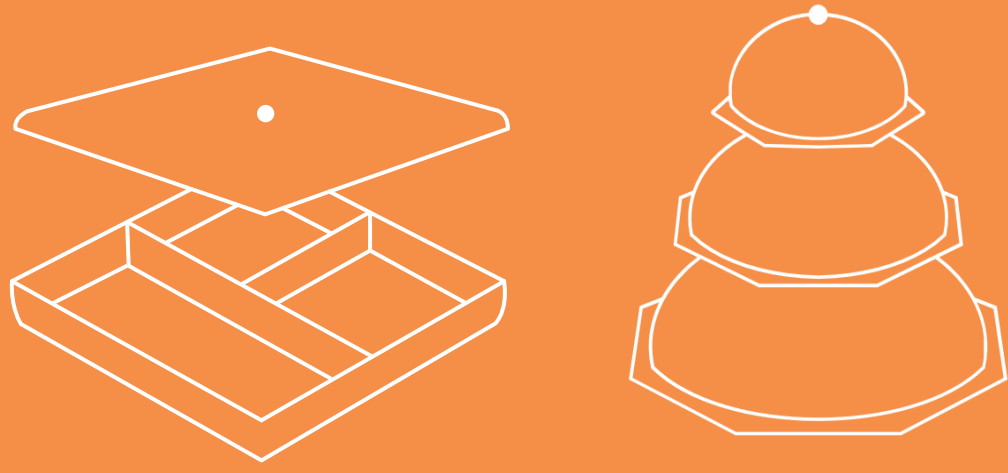
LE·CERCLE

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

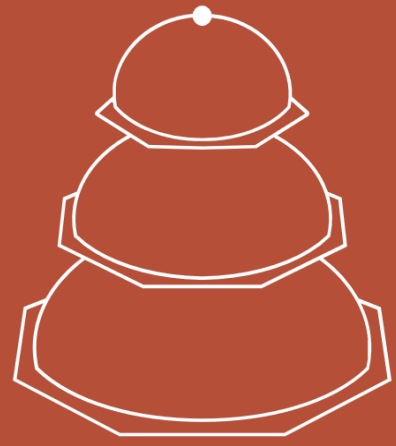
Plat

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 végane 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 végane aux légumes du soleil

Dessert

Clafouti végan 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

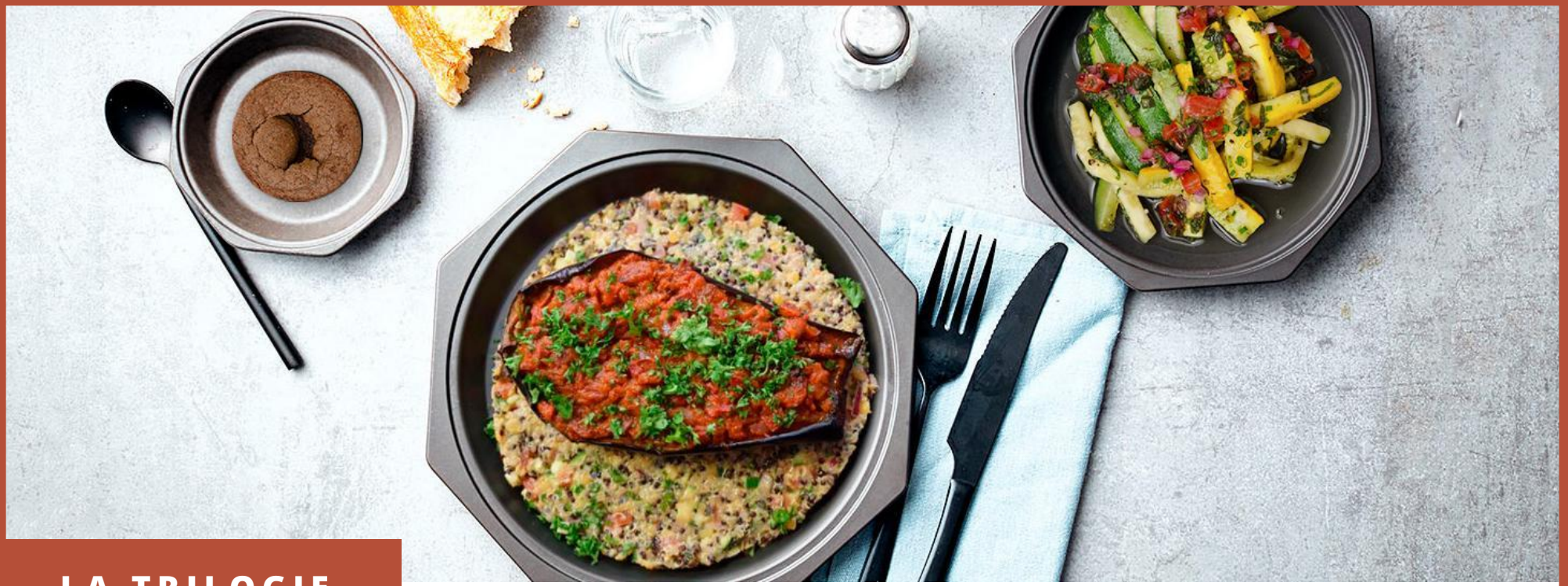
Plat

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

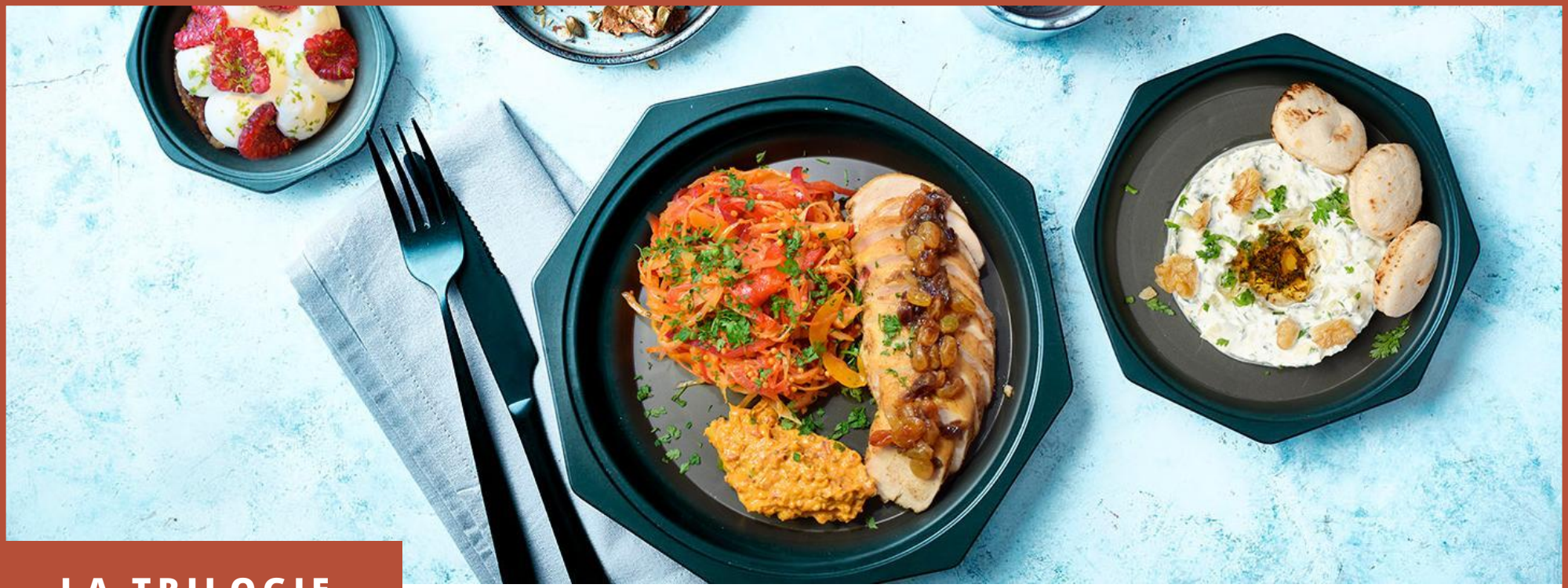
Plat

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 câprons et à l'huile d'olive

Plat

Pavé de veau snacké et pâtes fraiches 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

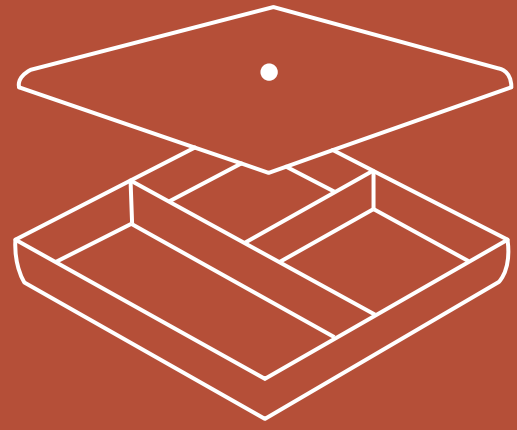
Plat

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

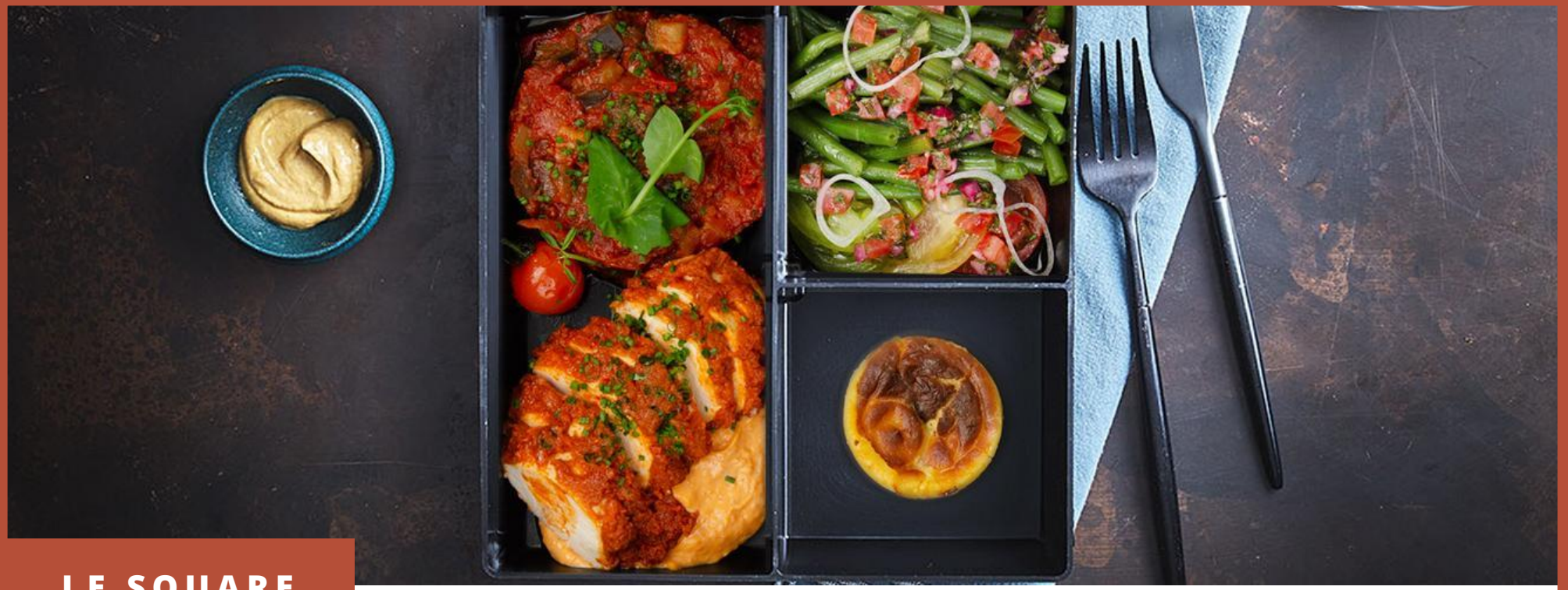
Plat

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 végane 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 végane aux légumes du soleil

Dessert

Clafouti végan 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

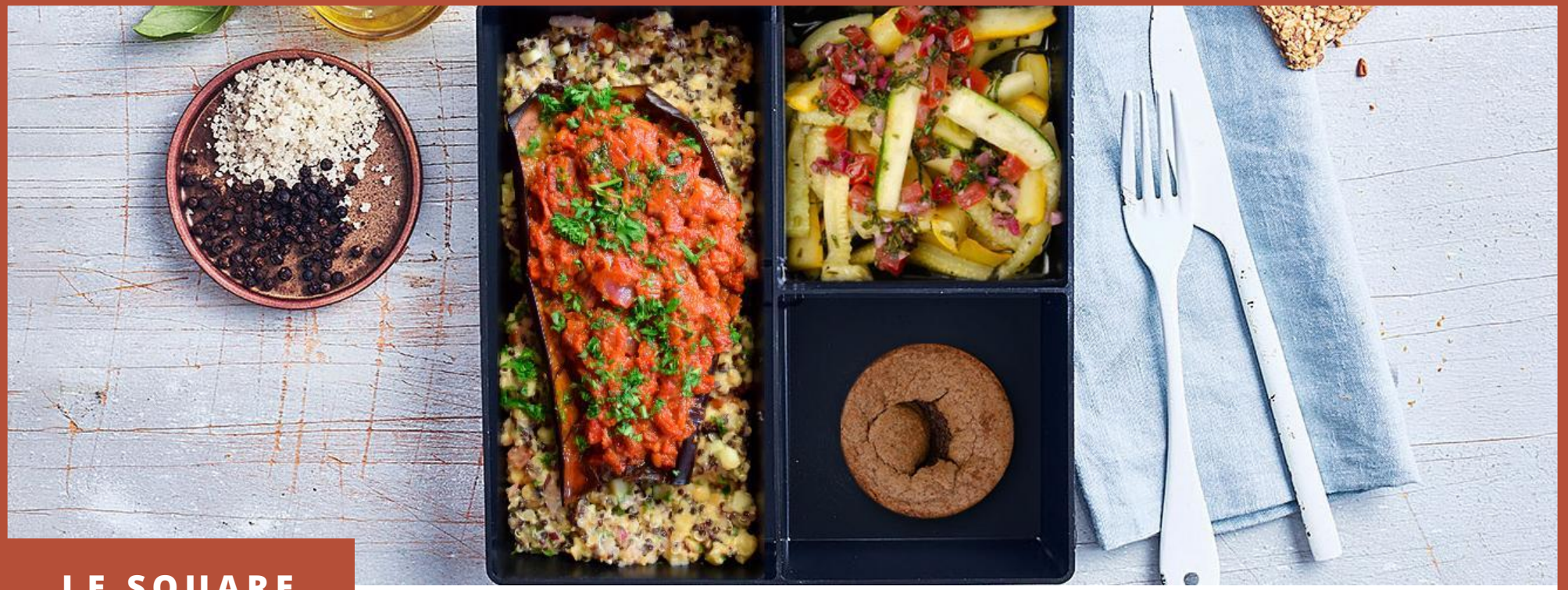
Plat

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 fraiches 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

LE·CERCLE

Printemps - Eté

2025

Buffets

Le 1er plateau repas chic et réutilisable

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, JambonSpeck
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

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

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

LE·CERCLE

Printemps – Eté

2025

Buffets Finger Food

Le 1er plateau repas chic et réutilisable

CUBES
FINGER FOOD

LE·CERCLE

Cube Cassiopée

Focaccias – 12 pièces

6 focaccias chèvre, fenouil croquant et tapenade
6 foccacias stracciatella et pesto rosso maison

Bun's – 12 pièces

6 bun's aux épinards, œufs brouillés et crème de feta
6 bun's aux tomates fraiches et manchego

Makis de mie – 24 pièces

12 makis de mie au caviar d'aubergine et féta
12 makis de mie 4 saisons

Bretzels – 12 pièces

6 bretzels végans au muhammara et aubergine
6 bretzels végans aux falafels à la méditerranéenne

Trio de desserts légers – 9 pièces

3 Salade aux deux melons
3 Salade de fruits de saison
3 Salade de fraises et compotée de rhubarbe

Pour 8 personnes – 255,00 € HT

Cube Andromède

Bretzels – 12 pièces

6 bretzels végans au muhammara et aubergine
6 bretzels végans aux falafels à la méditerranéenne

Navettes – 12 pièces

6 navettes veggies au chèvre, courgette et olives noires
6 navettes veggies à la libanaise

Makis de mie – 24 pièces

12 makis de mie fraicheur à la truite fumée et fenouil croquant
12 makis de mie aux rillettes de cabillaud et tapenade de carotte

Pitas – 16 pièces

8 pitas au poulet façon Caesar
8 pitas au poulet tom ka kaï

Mini macarons – 36 pièces

Pour 8 personnes – 255,00 € HT

Cube Persée

Wraps – 16 pièces

8 wraps d'été aux légumes grillés, pesto rosso et féta
8 wraps comme une salade grecque

Clubs – 12 pièces

8 clubs aux légumes rôtis sauce chimichuri
8 clubs tomates en 2 façons, mozza et pesto

Navettes – 12 pièces

6 navettes au poulet, fenouil tzatzíki
6 navettes au poulet, légumes rôtis et pesto rosso maison

Bun's – 12 pièces

6 buns au pastrami et cheddar, sauce piccalilli
6 buns à l'effiloché de bœuf chimichuri et pickles maison

Mini tropéziennes – 25 pièces

Pour 8 personnes – 260,00 € HT

Cube Orion

Navettes – 12 pièces

6 navettes veggies au chèvre, courgette et olives noires
6 navettes veggies à la libanaise

Pitas – 16 pièces

8 pitas aux œufs à la truffe et aux asperges
8 pitas aux falafels et tzatzíki

Focaccias – 12 pièces

6 focaccias printanières à l'artichaut et au speck
6 focaccias comme une Regina

Clubs – 12 pièces

8 clubs BLT : bacon, laitue, tomate
8 clubs Speck, tomate et manchego

Mini gourmandises – 36 pièces

Pour 8 personnes – 270,00 € HT

CUBES
APÉRO

LE·CERCLE

Apéro – After work (Avec porc)

Crudités et dips – 1kg

Carotte, chou-fleur, concombre, radis noir, radis rouge, tomates cerises et 2 dips

Crackers, Gressin et dips – 700g

Crackers et 2 dips

Plateau de fromages – 600g

Camembert fermier
Comté
Chèvre

Planche de Charcuterie (avec porc) – 480g

Coppa
Chorizo doux
Jambon Speck

Pain tradition

Pour 15 à 20 personnes – 165,00 € HT

Apéro – After work (Sans porc)

Crudités et dips – 1kg

Carotte, chou-fleur, concombre, radis noir, radis rouge, tomates cerises et 2 dips

Crackers, Gressin et dips – 700g

Crackers et 2 dips

Plateau de fromages – 600g

Camembert fermier
Comté
Chèvre

Planche de Charcuterie (sans porc) – 400g

Bresaola
Pastrami

Pain tradition

Pour 15 à 20 personnes – 175,00 € HT

Cube Apéro du Monde (Avec porc)

Crudités et dips – 1kg

Carotte, chou-fleur, concombre, radis noir, radis rouge,
tomates cerises et 2 dips

Crackers, Gressin et dips – 700g

Crackers et 2 dips

Planche Libanaise – 840g

Une planche moyen-orientale gourmande composée
de mezzes typiques et d'un dip de saison

Planche Parisienne (avec porc) – 975g

Un apéro généreux comme à la maison qui mèle charcuteries et
fromages traditionnels ainsi qu'une délicieuse tapenade

Planche Italienne – 710g

700 g de charcuteries et fromages italiens accompagnés de crudités de
saison autour d'un pesto rosso maison

Pain tradition

Pour 20 personnes – 245,00 € HT

PLATEAUX
MINI SANDWICHES

LE·CERCLE

Navettes veggies

12 pièces
6 navettes veggies au chèvre, courgette et olives noires
6 navettes veggies à la libanaise

51,20 € HT

Navettes déclinaison poulet

12 pièces
6 navettes au poulet, fenouil tzatzíki
6 navettes au poulet, légumes rôtis et pesto rosso maison

56,20 € HT

Bun's légumes et brebis

12 pièces
6 buns aux épinards, œufs brouillés et crème de feta
6 buns aux tomates fraiches et manchego

59,80 € HT

Bun's classico

12 pièces
6 buns au pastrami et cheddar, sauce piccalilli
6 buns à l'effiloché de bœuf chimichuri et pickles maison

59,80 € HT

Pitas végétariennes

16 pièces
8 pitas aux œufs à la truffe et aux asperges
8 pitas aux falafels et tzatzíki

53,20 € HT

Pitas poulet en deux façons

16 pièces
8 pitas au poulet façon Caesar
8 pitas au poulet tom ka kaï

53,20 € HT

Clubs du soleil

16 pièces
8 clubs aux légumes rôtis sauce chimichuri
8 clubs tomates en 2 façons, mozza et pesto

47,80 € HT

Clubs comme à Londres

16 pièces
8 clubs BLT : bacon, laitue, tomate
8 clubs Speck, tomate et manchego

47,80 € HT

Focaccias primavera

12 pièces
6 focaccias chèvre, fenouil croquant et tapenade
6 foccacias stracciatella et pesto rosso maison

59,80 € HT

Focaccias italiennes

12 pièces
6 focaccias printanières à l'artichaut et au speck
6 focaccias comme une Regina

59,80 € HT

Bretzels végans

12 pièces
6 bretzels végans au muhammara et aubergine
6 bretzels végans aux falafels à la méditerranéenne

51,20 € HT

Bretzels terre et mer

12 pièces
6 bretzels au cabillaud cajun et coleslaw
6 bretzels au poulet tandoori et tzatzíki

53,20 € HT

Makis de pain de mie de saison

24 pièces
12 makis de mie au caviar d'aubergine et féta
12 makis de mie 4 saisons

47,80 € HT

Makis de pain de mie fraicheur

24 pièces
12 makis de mie fraicheur à la truite fumée et fenouil croquant
12 makis de mie aux rillettes de cabillaud et tapenade de carotte

51,80 € HT

Wraps estivaux

16 pièces
8 wraps d'été aux légumes grillés, pesto rosso et féta
8 wraps comme une salade grecque

45,80 € HT

Wraps du monde

16 pièces
8 wraps à l'américaine : bœuf confit, sauce barbecue et cheddar
8 wraps à l'indienne : poulet tandoori, achards de légumes et pickles maison

49,80 € HT

Mini quiches

16 pièces
8 mini quiches Lorraine
8 mini quiches 3 fromages

59,00 € HT

PLATEAUX
SALADES

LE·CERCLE

Trio de Salades Végétariennes

9 pièces
3 taboulés de quinoa à la tomate, au concombre, aux amandes et aux herbes
3 salades véganes orientales muhammara et aubergine
3 salades tomate, stracciatella, pesto

45,80 € HT

Trio de Salades Complètes

9 pièces
3 salades de poulet façon thaï
3 salades veggies d'été aux langues d'oiseaux
3 salades au cabillaud cajun

45,80 € HT

PLATEAUX APÉRO

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

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

47,20 € HT

Planche de fromages

600 gr
Fleur du Maquis, Neufchâtel, Mimolette
livré avec du pain

69,00 € HT

Planche libanaise

840 gr
Une planche moyen-orientale gourmande composée de mezzes typiques et d'un dip de saison

59,00 € HT

Planche Italienne

700 gr
700 g de charcuteries et fromages italiens accompagnés de crudités de saison autour d'un pesto rosso maison

59,00 € HT

Planche Parisienne

950 gr
Un apéro généreux comme à la maison qui mèle charcuteries et fromages traditionnels ainsi qu'une délicieuse tapenade

47,10 € HT

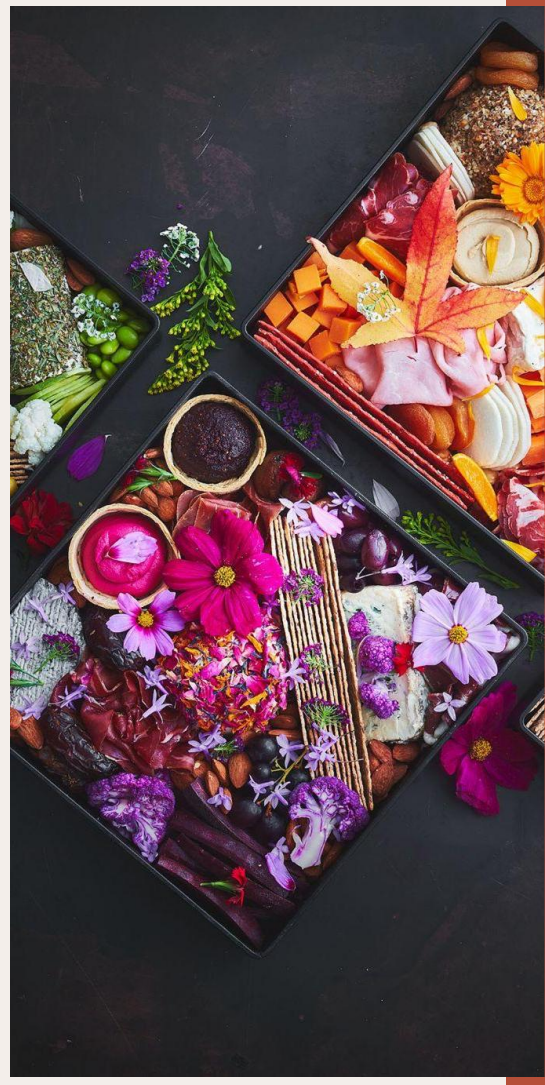
Grazing Platters

Une formule à partager pour des moments gourmets en toute simplicité !

Nous vous proposons des assortiments de hors d'œuvres frais et colorés, présentés avec élégance dans notre Cube pratique et design.

Composez vous-même votre offre en choisissant parmi nos 5 plateaux, ou commandez directement notre Cube complet. Petit comité ? Commandez à l'unité !

LE·CERCLE



GRAZING PLATTERS

Cube Grazing platters

545,60 € HT

Nos 5 plateaux réunis en une offre unique.

Pour un apéritif, comptez 1 planche pour 8 à 10 personnes.
Pour un repas, comptez 1 planche pour 4 personnes.

+ Petits pains individuels natures et aux graines de sésame

GRAZING PLATTERS

Plateau Améthyste

Sans porc

109,00 € HT

Farandole fleurie de fromages artisanaux et charcuterie sans porc.
Vous vous régalerez avec nos dips maison : tapenade aux figues et houmous moelleux de betterave.

+ Petits pains individuels natures et aux graines de sésame

GRAZING PLATTERS

Plateau Opale

109,00 € HT

Un trio de fromages gourmands et de la charcuterie italienne fine, sublimés par un houmous onctueux au curcuma. De quoi ravir toutes les papilles !

+ Petits pains individuels natures et aux graines de sésame

GRAZING PLATTERS

Plateau Topaze

109,00 € HT

Un mix unique de chiffonnades délicates accompagné de fromages aromatiques, de tapenade de carottes ainsi que de houmous réconfortant.

+ Petits pains individuels natures et aux graines de sésame

GRAZING PLATTERS

Plateau Émeraude

Sans œuf, végétarien

109,00 € HT

Des notes végétariennes légères mais savoureuses avec des légumes frais et des dips originaux (Edamame à la menthe ; crème d'asperge) qui soulignent le crémeux de nos fromages affinés.

+ Petits pains individuels natures et aux graines de sésame

GRAZING PLATTERS

Plateau Quartz

109,00 € HT

Chocolats, calissons, pâtes de fruits et autres douceurs qui évoquent la rondeur de l'enfance.

+ Petits pains individuels natures et aux graines de sésame

PLATEAUX DESSERTS

LE·CERCLE

Trio de desserts onctueux

9 pièces
3 Mousses au citron et lemon curd
3 Tiramisus aux fraises
3 Yaourts crémeux aux abricots, myrtilles

47,80 € HT

Trio de desserts légers

9 pièces
3 Salades aux deux melons
3 Salades de fruits de saison
3 Salades de fraises et compotée de rhubarbe

44,10 € HT

Mini gourmandises

40 pièces
14 Cannelés
12 financiers
10 fondants au chocolat

59,00 € HT

Mini choux Philippe Urracca

36 pièces

69,00 € HT

Mini tropéziennes

25 pièces

52,50 € HT

Mini macarons

36 pièces

59,00 € HT

Mini cheesecakes

36 pièces

69,00 € HT

Mini tartelettes

16 pièces
8 mini tartelettes chocolat noir mendiant
8 mini tartelettes caramel

59,00 € HT

LE·CERCLE

Printemps – Eté

2025

Pièces cocktail

Le 1er plateau repas chic et réutilisable

LE CERCLE

Notre gamme cocktail

Découvrez notre 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 _ 16 personnes

1 Plateau Végétal d'exception

39 pièces végétariennes

7 Roulés de courgette et chèvre frais à la provençale, tapenade de tomate cerise, olive Taggiasche
6 Sablés 100% végan, tapenade de lentille corail au curry et raisin frais
6 Sablés quinoa avoine, fromage battu à l'olive, tomate cerise à l'origan
6 Nougats de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries
7 Polentas basilic et parmesan, tapenade de tomate cerise et cœur d'artichaut confit
7 Tians de légumes craquant, pesto de poivron rouge

1 Plateau Raffiné

39 pièces, association flexitarienne

6 Sablés 100% végan, houmous de betterave à l'olive de Kalamata
6 Sablés multigrains, fromage fouetté à l'oignon grillé, tomate cerise fraîche
8 Quenelles de fèves et carotte en chapelure d'herbes, veau et volaille, crème de moutarde à l'estragon
6 Billes d'Ossau-Iraty aux noisettes, gel de cerise griotte acidulé
7 Courgettes crevettes et carottes à l'indienne
6 Taquitos de poulet pané et concombre, sauce chimichuri

1 Plateau Sucré gourmand

36 pièces sucrées

6 Dômes Dulcey, glaçage gourmand
6 Crèmes brulées pop corn, cœur coulant caramel
6 Biscuits noix, crème brulée double vanille bourbon
6 Palets chocolat au miel de garrigue
6 Paris Brest cœur coulant, praliné 69%
6 100% régressif (carambar)

Pour 16 personnes - 5 pièces salées & 2 pièces sucrées par personne – 233,90 € HT

Cocktail Déjeuner _ 8 personnes

2 Plateaux Raffiné

2 * 39 pièces, association flexitarienne

6 Sablés 100% végan, houmous de betterave à l'olive de Kalamata
6 Sablés multigrains, fromage fouetté à l'oignon grillé, tomate cerise fraîche
8 Quenelles de fèves et carotte en chapelure d'herbes, veau et volaille, crème de moutarde à l'estragon
6 Billes d'Ossau-Iraty aux noisettes, gel de cerise griotte acidulé
7 Courgettes crevettes et carottes à l'indienne
6 Taquitos de poulet pané et concombre, sauce chimichuri

---

1 Plateau Sucré fruité

36 pièces sucrées

6 Tourbillons d'amande douce, framboises fraîches
6 Sablés bretons aux framboises fraîches
6 Fingers fraise basilic
6 Croustillants d'abricot légèreté de nougat
6 Coussins de griottes inspiration foret noire, chantilly vanille Bourbon
6 Harmonies de sésame noir et mangue fraiche

Pour 8 personnes - 10 pièces salées & 5 pièces sucrées par personne – 235,90 € HT

Cocktail Dinatoire _ 8 personnes

1 Plateau Végétal d'exception

39 pièces végétariennes

7 Roulés de courgette et chèvre frais à la provençale, tapenade de tomate cerise, olive Taggiasche
6 Sablés 100% végan, tapenade de lentille corail au curry et raisin frais
6 Sablés quinoa avoine, fromage battu à l'olive, tomate cerise à l'origan
6 Nougats de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries
7 Polentas basilic et parmesan, tapenade de tomate cerise et cœur d'artichaut confit
7 Tians de légumes craquant, pesto de poivron rouge

2 Plateaux Raffiné

2 * 39 pièces, association flexitarienne

6 Sablés 100% végan, houmous de betterave à l'olive de Kalamata
6 Sablés multigrains, fromage fouetté à l'oignon grillé, tomate cerise fraîche
8 Quenelles de fèves et carotte en chapelure d'herbes, veau et volaille, crème de moutarde à l'estragon
6 Billes d'Ossau-Iraty aux noisettes, gel de cerise griotte acidulé
7 Courgettes crevettes et carottes à l'indienne
6 Taquitos de poulet pané et concombre, sauce chimichuri

1 Plateau Sucré gourmand

36 pièces sucrées

6 Dômes Dulcey, glaçage gourmand
6 Crèmes brulées pop corn, cœur coulant caramel
6 Biscuits noix, crème brulée double vanille bourbon
6 Palets chocolat au miel de garrigue
6 Paris Brest cœur coulant, praliné 69%
6 100% régressif (carambar)

1 Plateau Sucré fruité

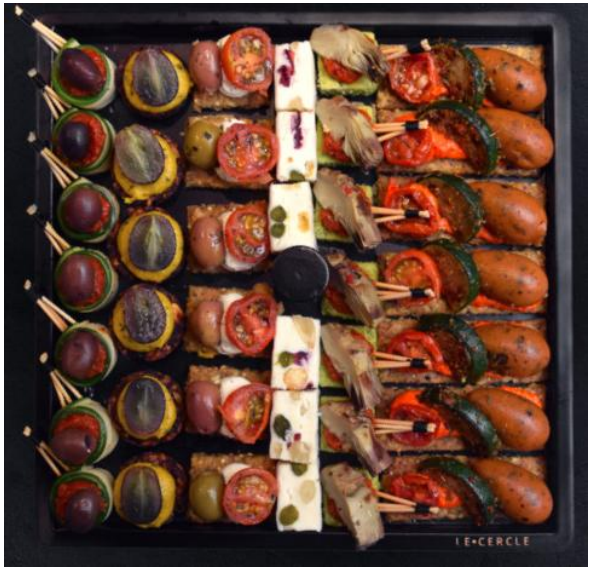
36 pièces sucrées

6 Tourbillons d'amande douce, framboises fraîches
6 Sablés bretons aux framboises fraîches
6 Fingers fraise basilic
6 Croustillants d'abricot légèreté de nougat
6 Coussins de griottes inspiration foret noire, chantilly vanille Bourbon
6 Harmonies de sésame noir et mangue fraiche

Pour 8 personnes - 15 pièces salées & 9 pièces sucrées par personne – 389,90 € HT

PLANCHES
COCKTAIL

LE·CERCLE



Cocktail Végétal d'exception

39 pièces

7 Roulés de courgette et chèvre frais à la provençale, tapenade de tomate cerise, olive Taggiasche
6 Sablés 100% végan, tapenade de lentille corail au curry et raisin frais
6 Sablés quinoa avoine, fromage battu à l'olive, tomate cerise à l'origan
6 Nougats de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries
7 Polentas basilic et parmesan, tapenade de tomate cerise et cœur d'artichaut confit
7 Tians de légumes craquant, pesto de poivron rouge

79,90 € HT

Cocktail Raffiné

39 pièces

6 Sablés 100% végan, houmous de betterave à l'olive de Kalamata
6 Sablés multigrains, fromage fouetté à l'oignon grillé, tomate cerise fraîche
8 Quenelles de fèves et carotte en chapelure d'herbes, veau et volaille, crème de moutarde à l'estragon
6 Billes d'Ossau-Iraty aux noisettes, gel de cerise griotte acidulé
7 Courgettes crevettes et carottes à l'indienne
6 Taquitos de poulet pané et concombre, sauce chimichuri

79,90 € HT

Cocktail Prestige

42 pièces

9 Cylindres comté magret fumé, haricot vert croquant et crème de noix du Périgord
6 Douceurs de pois maraîchers et carottes aux morilles, filet de caille aux 5 baies, chapelure d'avoine et persil plat
6 Kubs de saumon et framboise, crème de raifort et yuzu
8 Risottos black, veau à la tartufata, parmigiano reggiano
6 Sablés grué cacao, ganache foie gras, tuile aux mendiants
7 Roulés de courgette et chèvre frais à la provençale, tapenade de tomate cerise, olive Taggiasche

86,90 € HT

Cocktail Sucré gourmand

36 pièces

6 Dômes Dulcey, glaçage gourmand
6 Crèmes brulées pop corn, cœur coulant caramel
6 Biscuits noix, crème brulée double vanille bourbon
6 Palets chocolat au miel de garrigue
6 Paris Brest cœur coulant, praliné 69%
6 100% régressif (carambar)

74,90 € HT

Cocktail Sucré exotique

37 pièces

7 Quenelles citron, râpé de citron vert
6 Cheesecakes mojito chantilly mentholée confit de rhum blanc
6 Tartes vanille Bourbon, confit d'argousier, voile de kumquat
6 Croustis coco passion, confit exotique
6 Banana splits, confit de fraise, sifflet de frécinette
6 Harmonies de sésame noir et mangue fraiche

76,90 € HT

Cocktail Sucré fruité

36 pièces

6 Tourbillons d'amande douce, framboises fraîches
6 Sablés bretons aux framboises fraîches
6 Fingers fraise basilic
6 Croustillants d'abricot légèreté de nougat
6 Coussins de griottes inspiration foret noire, chantilly vanille Bourbon
6 Harmonies de sésame noir et mangue fraiche

76,90 € 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.

LE·CERCLE

Petit déjeuner et pause

Le 1er plateau repas chic et réutilisable

FORMULE
PETIT DÉJEUNER

LE·CERCLE

Petit déjeuner « La Loire »

Trois mini viennoiseries par personne

Mini croissant
Mini pain au chocolat
Chouquette

Accompagnements

Brochette de fruits

*Par personne : 4,90 € HT**

**Dès 16 convives*

Petit déjeuner « La Seine »

Trois mini viennoiseries par personne

Mini croissant
Mini pain au chocolat
Chouquette

Boisson

25cl jus d'orange pressé

*Par personne : 6,90 € HT**

**Dès 16 convives*

Petit déjeuner « Le Rhône »

Trois mini viennoiseries par personne

Mini croissant
Mini pain au chocolat
Chouquette

Boisson

25cl jus d'orange frais

Accompagnements

Brochette de fruits

*Par personne : 9,90 € HT**

**Dès 8 convives*

Petit déjeuner « Le Rhône » et Pause

Trois mini viennoiseries par personne

Mini croissant
Mini pain au chocolat
Chouquette

Boisson

25cl jus d'orange frais

Accompagnements

Brochette de fruits

Pause

Mini brownie
Mini financier
Mini cannelé

*Par personne : 11,90 € HT**

**Dès 8 convives*

POUR ENCORE PLUS
DE GOURMANDISE...

LE·CERCLE

Boissons

Thermos de café

Pour 6-8 personnes
Livré avec tasses, sucres et touillettes

16€HT

Thermos de thé

Pour 6-8 personnes
Livré avec tasses, sucres, touillettes et 8 sachets de thé

16€HT

Plateau sucré

Plateau de chouquettes

25 mini chouquettes

*12,50€HT**

Plateau de pastel de Nata

9 pastel de Nata

*21€HT**

Plateau de salade de fruits

9 salades de fruits
coupés au petit matin

34,20€HT

Plateau sucré

Pause sucrée

14 mini cannelés
10 mini financiers
6 mini brownies
6 mini macarons

42,00 *€HT**

**disponible uniquement sur commande de petit-déjeuner ou de pause*

LE·CERCLE

Carte Printemps - Eté

2025

Dernière Minute

Le 1er plateau repas chic et réutilisable

LE SQUARE

Dernière Minute Végétarien

28,00 € HT

Végétarien

Entrée

Salade de haricots verts et poivrons confits

Plat

Penne au pesto vert, légumes marinés et mozzarella

Dessert

Yaourt grec, granola maison et sirop d'agave

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten

LE SQUARE

Dernière Minute Poulet

28,00 € HT

Sans gluten

Entrée

Tomates et concombre à la greque

Plat

Poulet au curry, riz au curcuma, légumes de saison

Dessert

Melon en duo

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten

LE SQUARE

Dernière Minute Poisson

30,00 € HT

Entrée

Courgettes rôties au pesto, chèvre frais

Plat

Rillettes de truite, pommes de terre et haricots verts vinaigrette

Dessert

Tartelette praliné et chocolat

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten

LE CERCLE

Commander

Quand ?

Du lundi au vendredi, **le jour même avant 11h**

Comment ?

Tel. 01 84 25 14 00

Livraison

Paris et 92

Prix : 24,50 € HT, Reprise offerte

Les commandes de Dernière Minute ne sont ni annulables ni modifiable.
L'horaire de livraison vous sera donné lors du passage de votre commande

Confirmation

Nous vous confirmons vos commandes par mail.

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.