



LE · CERCLE

Carte Automne 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 bio plastique.

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 nous faisons des choix engagés, permettant de réduire notre impact :

- Menu sans fromage _ Entrée, plat, dessert
- Entrées 100% végétariennes
- Suppression du saumon pour de la truite
- Suppression des noix de cajou, fléau pour les femmes récoltantes.



Pour des repas plus durables !

La Collab de la saison

Pour vous proposer plus de diversité et variété, nous faisons le choix de collab avec des chefs reconnus.

Nous sélectionnons chaque saison des chefs **partageant nos valeurs**, impliqués dans la recherche de produits locaux et de la mise en valeur de la gastronomie.

Sur cette carte **Automne 2025**, nous vous proposons de découvrir :
Guillaume Goupil

Chaque plateau est disponible en Trilogie ou en Square

LE • CERCLE





Guillaume Goupil

Restaurant Episodes et Fogo bistrot à la braise, Paris

C'est une évidence depuis sa tendre enfance, Guillaume Goupil a toujours été **passionné par la cuisine**. A seulement 7 ans, il savait qu'il souhaitait cuisiner et faire plaisir aux autres.

Durant l'ensemble de son parcours, Guillaume s'imprègne **des valeurs d'excellence, de rigueur**, et repousse perpétuellement ses limites.

En 2022, il remporte le titre de « **Meilleur ouvrier de France** » dès sa première participation. Il sera également finisher d'un **Iron Man** !

Actuellement à la tête des restaurants Episodes et Fogo à Paris, Guillaume impose sa cuisine de qualité, **au rythme des saisons**.

Toujours plus de défis, pour faire plaisir



TRILOGIE/SQUARE

Taboulé de chou-fleur, yaourt frais au zaatar



Végétarien, sans œuf

30,90 € HT

Entrée

Salade de betterave,
vinaigrette au shizo

Plat

Taboulé de chou-fleur,
yaourt frais au zaatar et
citron

Dessert

Crumble de poire aux
amandes et graines de chia

+ Petit pain individuel traditionnel



TRILOGIE/SQUARE

Filet de volaille jaune aux herbes



32,90 € HT

Entrée

Quinoa aux agrumes et fenouil

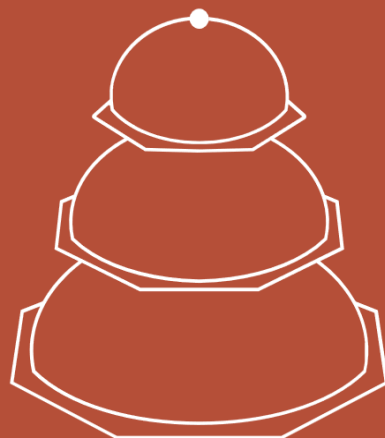
Plat

Filet de volaille jaune aux herbes, salade de chou, mayonnaise à l'estragon

Dessert

Tartelette du chef chocolat-tonka

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Plateaux repas individuels

LE · CERCLE



LA TRILOGIE

Houmous et légumes grillés à l'huile de thym

23,90 € HT



Vegan, sans lactose, sans œuf, sans gluten

Entrée

Pommes vapeurs à la libanaise

Plat

Houmous à l'ail confit, légumes grillés à l'huile de thym et éclats de châtaigne

Dessert

Mi-cuit vegan au chocolat et sa crème fouettée végétale

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LA TRILOGIE

Mix de champignons laqués à la pékinoise

25,90 € HT



Végétarien

Entrée

Œuf mayo bio, comme au comptoir

Plat

Mix de champignons laqués à la pékinoise, aioli au sésame, panais et patate douce rôtis

Dessert

Cheesecake aux pommes caramélisées

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Filet de poulet chasseur, pommes grenaille

25,90 € HT



Entrée

Clafoutis brocolis cheddar,
mesclun

Plat

Filet de poulet chasseur,
pommes grenailles et poêlée
de saison

Dessert

Tartare léger kaki, kiwi

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Terrine moelleuse de poisson, riz au citron

27,90 € HT



Sans gluten

Entrée

Salade de carotte et panais râpés, chèvre frais et vinaigrette au miel

Plat

Terrine moelleuse de poisson, fondue de poireaux, riz au citron

Dessert

Poire pochée, ganache montée et streusel

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LA TRILOGIE

Clafoutis brocolis-cheddar, lentilles noires

27,90 € HT

 Végétarien, sans gluten

Entrée

Champignons snackés,
crème de feta et zaatar

Plat

Clafoutis au brocolis et
cheddar, lentilles noires,
potimarron fondant

Dessert

Tartare léger kaki, kiwi

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LA TRILOGIE

Casarecce aux brocolis et crème de gorgonzola 27,90 € HT

 Végétarien

Entrée

Butternut grillée et huile
parfumée

Plat

Casarecce aux brocolis,
patate douce, champignons
et crème de gorgonzola

Dessert

Cookie très gourmand au
praliné

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Salade bistrot gourmande

 Sans gluten

Entrée

Brocolis grillés, lit de ricotta
crémeuse à la ciboulette

Plat

Salade bistrot gourmande
pommes de terre, lardons,
comté et œuf mollet bio

Dessert

Fondant marron chocolat

32,90 € HT

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Emincé de poulet sauce BBQ et patate douce

32,90 € HT



Entrée

Légumes grillés, cantal et
huile de thym

Plat

Emincé de poulet sauce
barbecue, brocolis et
crémeux de patate douce

Dessert

Cookie très gourmand au
praliné

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Pavé de truite snacké, purée courge-châtaigne 32,90 € HT



Entrée

Poireaux mimosa

Plat

Pavé de truite snacké,
crèmeux courge -châtaigne,
brocolis

Dessert

Chou délicieux, ganache
montée vanille-pécan

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Tendre filet de poulet cajun, salade japonaise 32,90 € HT

 Sans gluten

Entrée

Champignons snackés,
crème de feta et zaatar

Plat

Tendre filet de poulet cajun,
salade de pommes de terre à
la japonaise, panais et carottes
râpés

Dessert

Fondant marron chocolat

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LA TRILOGIE

Dos de lieu, sauce échalote, poêlée de saison

35,90 € HT



Entrée

Carolines au gorgonzola,
chiffonnade de fenouil

Plat

Dos de lieu, croûte d'herbes,
sauce échalote, poêlée de
saison, lentilles

Dessert

L'indémoudable opéra

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Suprême de pintade d'automne



Entrée

Patate douce épicée et
burratina crémeuse

Plat

Suprême de pintade aux
raisins, potimarron rôti, éclats
de châtaigne, champignons

Dessert

L'exquise forêt noire

35,90 € HT

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Bar fileté en croûte et pomme Darphin

42,90 € HT



Entrée

Carottes fanes confites,
crème de châtaigne

Plat

Bar fileté en croûte de
champignon, pomme
Darphin, fondue de poireaux

Dessert

Tarte caramel au beurre salé
et chocolat au lait

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Tagliatta de bœuf, brocolis et fregola sarda

42,90 € HT



Entrée

Tartelette aux girolles

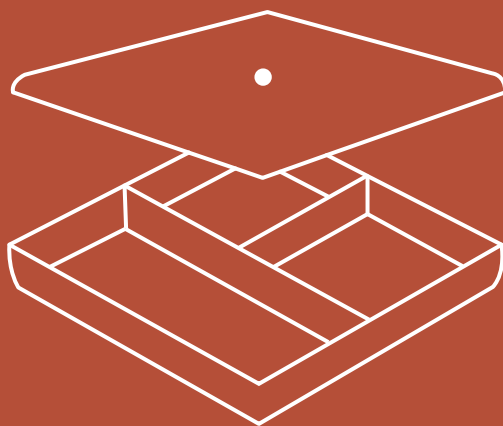
Plat

Tagliatta de bœuf, dip
végétal, brocolis et fregola
sarda au grana padano

Dessert

Paris Brest twisté aux noix

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Plateaux repas
individuels

LE · CERCLE



LE SQUARE

Houmous et légumes grillés à l'huile de thym

23,90 € HT



Vegan, sans lactose, sans œuf, sans gluten

Entrée

Pommes vapeurs à la libanaise

Plat

Houmous à l'ail confit, légumes grillés à l'huile de thym et éclats de châtaigne

Dessert

Mi-cuit vegan au chocolat et sa crème fouettée végétale

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LE SQUARE

Mix de champignons laqués à la pékinoise

25,90 € HT



Végétarien

Entrée

Œuf mayo bio, comme au comptoir

Plat

Mix de champignons laqués à la pékinoise, aioli au sésame, panais et patate douce rôtis

Dessert

Cheesecake aux pommes caramélisées

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Filet de poulet chasseur, pommes grenaille

25,90 € HT



Entrée

Clafoutis brocolis cheddar,
mesclun

Plat

Filet de poulet chasseur,
pommes grenailles et poêlée
de saison

Dessert

Tartare léger kaki, kiwi

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Terrine moelleuse de poisson, riz au citron

27,90 € HT



Sans gluten

Entrée

Salade de carotte et panais
râpés, chèvre frais et
vinaigrette au miel

Plat

Terrine moelleuse de
poisson, fondue de poireaux,
riz au citron

Dessert

Poire pochée, ganache
montée et streusel

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Clafoutis brocolis-cheddar, lentilles noires

27,90 € HT

 Végétarien, sans gluten

Entrée

Champignons snackés,
crème de feta et zaatar

Plat

Clafoutis au brocolis et
cheddar, lentilles noires,
potimarron fondant

Dessert

Tartare léger kaki, kiwi

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LE SQUARE

Casarecce aux brocolis et crème de gorgonzola 27,90 € HT

 Végétarien

Entrée

Butternut grillée et huile
parfumée

Plat

Casarecce aux brocolis,
patate douce, champignons
et crème de gorgonzola

Dessert

Cookie très gourmand au
praliné

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Salade bistrot gourmande

 Sans gluten

Entrée

Brocolis grillés, lit de ricotta
crémeuse à la ciboulette

Plat

Salade bistrot gourmande
pommes de terre, lardons,
comté et œuf mollet bio

Dessert

Fondant marron chocolat

32,90 € HT

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LE SQUARE

Emincé de poulet sauce BBQ et patate douce

32,90 € HT



Entrée

Légumes grillés, cantal et
huile de thym

Plat

Emincé de poulet sauce
barbecue, brocolis et
crémeux de patate douce

Dessert

Cookie très gourmand au
praliné

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Pavé de truite snacké, purée courge-châtaigne 32,90 € HT



Entrée

Poireaux mimosa

Plat

Pavé de truite snacké,
crèmeux courge -châtaigne,
brocolis

Dessert

Chou délicieux, ganache
montée vanille-pécan

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Tendre filet de poulet cajun, salade japonaise

32,90 € HT

  Sans gluten

Entrée

Champignons snackés,
crème de feta et zaatar

Plat

Tendre filet de poulet cajun,
salade de pommes de terre à
la japonaise, panais et carottes
râpés

Dessert

Fondant marron chocolat

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LE SQUARE

Dos de lieu, sauce échalote, poêlée de saison

35,90 € HT



Entrée

Carolines au gorgonzola,
chiffonnade de fenouil

Plat

Dos de lieu, croûte d'herbes,
sauce échalote, poêlée de
saison, lentilles

Dessert

L'indémoudable opéra

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Suprême de pintade d'automne



Entrée

Patate douce épicée et
burratina crémeuse

Plat

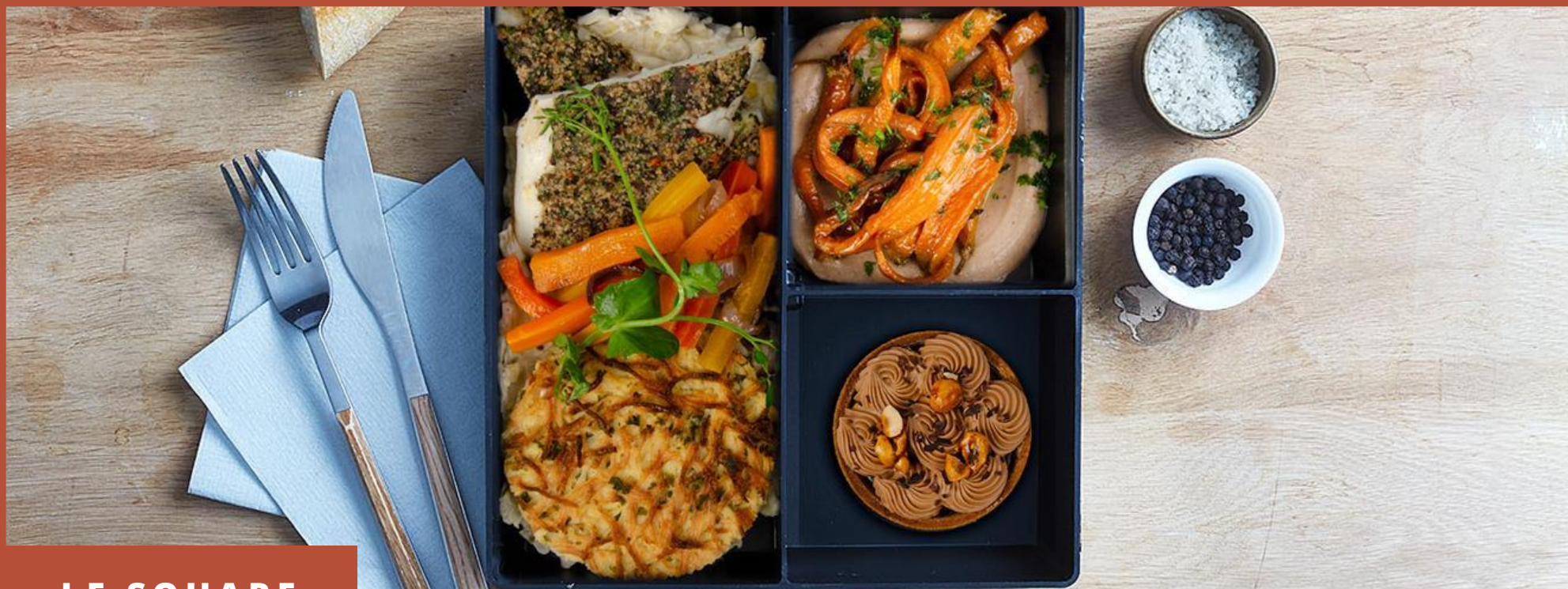
Suprême de pintade aux
raisins, potimarron rôti, éclats
de châtaigne, champignons

Dessert

L'exquise forêt noire

35,90 € HT

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Bar fileté en croûte et pomme Darphin

42,90 € HT



Entrée

Carottes fanes confites,
crème de châtaigne

Plat

Bar fileté en croûte de
champignon, pomme
Darphin, fondue de poireaux

Dessert

Tarte caramel au beurre salé
et chocolat au lait

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Tagliatta de bœuf, brocolis et fregola sarda

42,90 € HT



Entrée

Tartelette aux girolles

Plat

Tagliatta de bœuf, dip
végétal, brocolis et fregola
sarda au grana padano

Dessert

Paris Brest twisté aux noix

+ Petit pain individuel traditionnel

BOISSONS

LE · CERCLE



BOISSONS

Softs

Eau Evian 50cl 2 € HT

Eau Badoit 50cl 2 € HT

Paris Cola 33cl 3,20 € HT

Paris Cola Zéro 33cl 3,20 € HT

Parimonade 33cl 3,20 € HT

Eau Vittel 100cl 3,50 € HT

Eau Perrier Fine Bulle 100cl 3,50 € HT

Paris Cola 75cl 6,60 € HT

Parimonade 75cl 6,60 € 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

Le Petit Balthazar – IGP Pays d’Oc – Rouge 75cl 12 € HT

Le Petit Balthazar – IGP Pays d’Oc – Blanc 75cl 12 € HT

Batti Batti – IGP Méditerranée – Rosé 75cl 12 € HT

Instant Pinot Noir – Vin de France – Rouge 75cl 24 € HT

Maison Orcia – Viognier – IGP Pays d’Oc – Blanc 75cl 24 € 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.

