



LE · CERCLE

Automne – Hiver

2025 – 2026

Buffets Finger Food

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 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.



CUBES
FINGER FOOD

LE·CERCLE



Cube Gavotte – Végétarien

Clubs – 16 pièces

8 clubs végans aux légumes d'hiver
8 clubs végans comme à Beyrouth

Wraps – 16 pièces

8 wraps crème de féta et carotte au cumin
8 wraps brouillade des bois

Bun's – 12 pièces

6 buns camembert et pommes du bocage
6 buns féta, épinard et champignons sautés

Focaccias – 12 pièces

6 focaccia pesto d'épinard et chèvre
6 focaccia brie et figue

Chocolat addict – 20 pièces

12 mini brownies aux noix de pécan
8 dacquoises chocolat noisettes

Pour 8 personnes – 255,00 € HT

Cube Farandole

Bretzels – 12 pièces

6 bretzels au chèvre et oignons caramélisés
6 bretzels au potimarron rôti et gorgonzola

Pitas – 16 pièces

8 pitas végétariennes à l'anglaise
8 pitas véganes à la marocaine

Focaccias – 12 pièces

6 focaccias poulet, bacon, butternut et pesto de roquette
6 focaccias pastrami, sauce tartare et oignons frits

Clubs – 16 pièces

8 clubs jambon aux herbes et brie
8 clubs pulled pork et cheddar

Mini délices – 32 pièces

18 mini brownies
14 bouchons châtaigne

Pour 8 personnes – 260,00 € HT



Cube Rigodon

Pitas – 16 pièces

8 pitas végétariennes à l'anglaise
8 pitas véganes à la marocaine

Makis de mie – 24 pièces

12 makis de mie de légumes au curry rouge
12 makis de mie façon Egg and spinach

Navettes – 12 pièces

6 navettes poulet, tapenade et Ossau Iraty
6 navettes façon banh mi

Bun's – 12 pièces

6 buns canard effiloché, patate douce
6 buns Bresaola et morbier

Mini tropéziennes – 25 pièces

Pour 8 personnes – 265,00 € HT

Cube Cancan

Clubs – 16 pièces

8 clubs végans aux légumes d'hiver
8 clubs végans comme à Beyrouth

Navettes – 12 pièces

6 navettes au brie et à la poire
6 navettes butternut stracciatella

Wraps – 16 pièces

8 wraps de poulet à la thaï
8 wraps de poulet à la chermoula

Bretzels – 12 pièces

6 bretzels truite gravlax et houmous de betterave
6 bretzels cabillaud cajun et coleslaw

Mini financiers assortis – 49 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 mêle 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 des vendanges

12 pièces

6 navettes au brie et à la poire
6 navettes butternut stracciatella

51,20 € HT



Navettes poulet fusion

12 pièces

6 navettes poulet, tapenade et Ossau Iraty
6 navettes façon banh mi

56,20 € HT



Bun's végé du marché

12 pièces

6 buns camembert et pommes du bocage
6 buns féta, épinard et champignons sautés

59,80 € HT



Bun's du terroir

12 pièces

6 buns canard effiloché, patate douce
6 buns Bresaola et morbier

59,80 € HT



Pitas globe trotter

16 pièces

8 pitas végétariennes à l'anglaise

8 pitas véganes à la marocaine

53,20 € HT



Pitas seafood lover

16 pièces

8 pitas cabillaud gravlax

8 pitas crevette et aioli d'épinard

53,20 € HT



Clubs végétaux green power

16 pièces

8 clubs végans aux légumes d'hiver

8 clubs végans comme à Beyrouth

47,80 € HT



Clubs au coin du zinc

16 pièces

8 clubs jambon aux herbes et brie

8 clubs pulled pork et cheddar

47,80 € HT



Focaccias veggie fall

12 pièces

6 focaccia pesto d'épinard et chèvre

6 focaccia brie et figue

59,80 € HT



Focaccias gourmandes

12 pièces

6 focaccias poulet, bacon, butternut et pesto de roquette

6 focaccias pastrami, sauce tartare et oignons frits

59,80 € HT



Bretzels végétariens réconfortants

12 pièces

6 bretzels au chèvre et oignons caramélisés

6 bretzels au potimarron rôti et gorgonzola

51,20 € HT



Bretzels du grand large

12 pièces

6 bretzels truite gravlax et houmous de betterave

6 bretzels cabillaud cajun et coleslaw

53,20 € HT



Makis de pain de mie végétal du chef

24 pièces

12 makis de pain de mie de légumes au curry rouge

12 makis de pain de mie façon Egg and spinach

47,80 € HT



Makis de pain de mie de la criée

24 pièces

12 makis de pain de mie cabillaud sauce tartare

12 makis de pain de mie haddock et yuzu

51,80 € HT



Wraps végétaux d'hiver

16 pièces

8 wraps crème de feta et carotte au cumin

8 wraps brouillade des bois

45,80 € HT



Wraps au poulet du monde

16 pièces

8 wraps de poulet à la thaï

8 wraps de poulet à la chermoula

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 Légumes anciens rôtis au zaatar et crème de ricotta
3 Mélange moelleux végétan de betterave et chou fleur rôti
3 Savoureux mélange de céréales et de légumes d'hiver

45,80 € HT



Trio de Salades Complètes

9 pièces

3 Cabillaud gravlax et perles de blé aux légumes de saison
3 Poulet couleur d'automne
3 Curry rouge de légumes d'hiver

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

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

47,20 € HT



Planche de fromages

600 gr

Fleur du Maquis, Neufchâtel, Mimolette livré avec du pain

69,00 € HT

Plateau sucré



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 mêle charcuteries et fromages traditionnels ainsi qu'une délicieuse tapenade

47,10 € HT

Plateau sucré

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 naturels 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 naturels 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 naturels 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 nature 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 naturels et aux graines de sésame

PLATEAUX DESSERTS

LE · CERCLE



Trio de desserts gourmands

9 pièces

3 Mousses comme un marron suis

3 Trifle aux pommes caramélisées

3 Mousses au chocolat

47,80 € HT



Trio de desserts légers

9 pièces

3 Mini salade d'orange

3 Mini salade kiwi poire citron vert

3 Mini pommes rôties, pépites de chocolat

44,10 € HT



Mini gourmandises

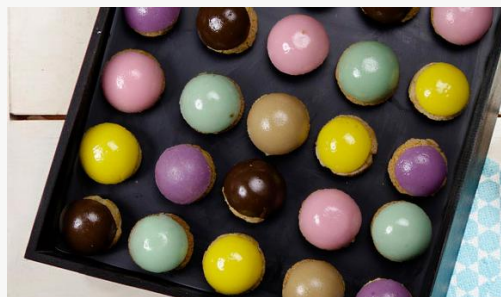
40 pièces

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

Plateau sucré



Mini délices

32 pièces
18 mini brownies
14 bouchons châtaigne

59,00 € HT



Chocolat addict

20 pièces
12 mini brownies aux noix de pécan
8 dacquoises chocolat noisettes

59,00 € HT

Plateau sucré



Mini douceurs

29 pièces
12 mini brownies
10 mini clafoutis au pruneau
7 mini bouchons châtaigne

65,00 € HT



Mini financiers assortis

49 pièces
Pistache, framboise, nature, chocolat

69,00 € HT



Gôûter d'antan

25 crêpes sucrées

1 pâte à tartiner chocolat noisette

1 confiture 100% framboise

44,10 € 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

Jomo - Citronnade glacée gingembre 35cl 3,9 € HT

Jomo - Thé vert glacé menthe citron 35cl 3,9 € HT

Jomo - Thé blanc glacé pêche hibiscus 35cl 3,9 € 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 Malijay – IGP Vaucluse – Rouge 75cl..... 12€ HT

Jean des Valanges Chardonnay – AOP Côtes du Rhône – Blanc 75cl 12€ HT

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

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

Le Chenin des Possibles – Vins de France – 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.

