

L E · C E R C L E

Automne - Hiver 2025 – 2026

Buffets

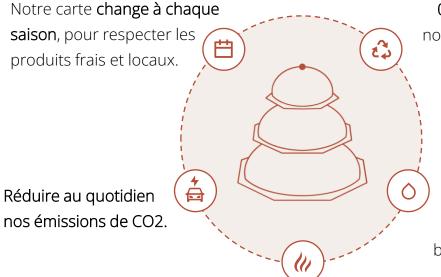
Le 1^{er} plateau repas chic et réutilisable

LE·CERCLE



Pourquoi Le Cercle?

Le Cercle a été pensé en économie circulaire afin de créer un CERCLE vertueux et respectueux de l'environnement.



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

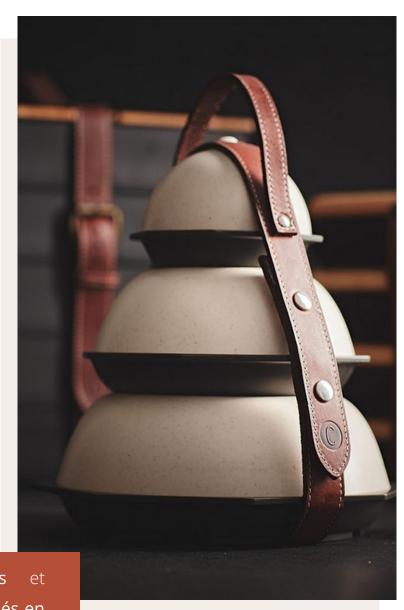
Animés par notre passion pour la **gastronomie** et l'envie de contribuer à la création d'un **monde plus durable**, nous avons créé **Le Cercle** en 2016.

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 Quatrain _ Végétarien

Buffet Alexandrin

Accompagnements et grandes salades (~500 gr./pers)

Tajine végétal d'hiver

Salade d'endive, mix de champignons des bois et Ossau Iraty

Veggie winter coronation

Mélange végétarien réconfortant

Dessert

Notre fameuse mousse au chocolat

Par personne : 25,80 € HT*

Accompagnements et grandes salades (~500 gr./pers)

Carottes rôties au miel et au cumin

Butternut confite et burratina crémeuse sur lit de Risoni

Cabillaud gravlax et perles de blé aux légumes de saison

Nouilles chinoises à la thaï et filet de poulet mariné au soja et aux épices

Dessert

Triffle maison aux pommes caramélisées et spéculoos

Par personne : 28,80 € HT*



Buffet Sonnet _ Sans gluten

Buffet Rondeau

Accompagnements et grandes salades (~500 gr./pers)

Mélange végan moelleux de betterave et chou-fleur rôti

Curry rouge de légumes d'hiver

Haddock au yuzu, lit de lentilles, pickles de chou rouge et légumes croquants

Poulet couleur d'automne et salade de pommes de terre de saison

Dessert

Comme un marronsuis

Par personne : 30,80 € HT*

Accompagnements et grandes salades (~500 gr./pers)

Légumes anciens rôtis au zaatar et crème de ricotta

Savoureux mélange de céréales et de légumes du marché

Purée onctueuse de carotte au gingembre, cabillaud cajun et achards de légumes maison

Filet de poulet mariné au pesto de roquette et bacon croustillant en salade de quinoa

Dessert

Salade maison d'orange à la cannelle

Par personne : 32,80 € HT*



Buffet Automne - Ballade

Accompagnements et grandes salades (~500 gr./pers.)

Bouchées de poireaux, vinaigrette aux câpres, couverture mimosa

Houmous onctueux garni de falafels et de betterave et butternut rôties, sauce tahini

Mezze maniche au pesto d'épinard, gambas et féta

Parmentier inversé de canard

Dessert

Tiramisu aux poires confites

Par personne : 32,80 € HT*

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*

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

Plateau sucré

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

BOISSONS

LE·**CERCLE**



Softs

Eau Evian 50cl	2 € HT	Eau Vittel 100cl	3,5 € HT
Eau Badoit 50cl	2 € HT	Eau Perrier Fine Bulle 100cl	3,5 € HT
Paris Cola 33cl	3,2 € HT	Paris Cola 75cl	6,6 € HT
Paris Cola Zéro 33cl	3,2 € HT	Parimonade 75cl	6,6 € HT
Parimonade 33cl	3,2 € HT		
Jomo - Citronnade glacée gingembre 35cl 3,9 € HT		Jus d'orange Alain Milliat 100cl 7 € HT	
Jomo - Thé vert glacé menthe citron 35cl 3,9 € HT		Jus de pomme Alain Milliat 100cl 7 € HT	
Jomo - Thé blanc glacé pêche hibiscus 35cl 3,9 € HT		Jus de pêche Alain Milliat 100cl 7 € HT	



Alcools

Château Malijay – IGP Vaucluse – Rouge 75cl	12€ HT
Jean des Valanges Chardonnay – AOP Côtes du Rhône – Blanc 75cl	12€ HT
Batti Batti – IGP Méditerrannée – 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.



Nous vous confirmons vos commandes par mail dans la journée de leur réception.

