



LE · CERCLE

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.

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 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

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**

Buffet Alexandrin

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

Trifle maison aux pommes caramélisées et spéculoos

*Par personne : 28,80 € HT**



Buffet Sonnet _ Sans gluten

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

Mélange végétal 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**

Buffet Rondeau

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*

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

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



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

Plateau sucré

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.

