



LE · CERCLE

Automne Hiver

2025 - 2026

Pièces cocktail

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.





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

I Plateau Réjouissance Végétale

44 pièces végétariennes

6 Sablés 100% végan, caviar d'artichauts à l'olive
 8 Écrasés de potimarron et truffe à l'amande fumée
 6 Sablés 100% végan, tapenade de lentille corail au curry et raisin frais
 8 Nougats de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries
 7 Sablés moutarde, chèvre et raisin, gel de thym citron
 9 Quenelles de butternut, crème de chèvre au miel de thym, tuile craquante aux graines de courge

I Plateau Esprit de fête

45 pièces

6 Sablés grué cacao, ganache foie gras, tuile aux mendiants
 8 Polentas aux cèpes, sot l'y laisse de poulet, fromage frais fouetté aux fines herbes
 8 Kubs de saumon fumé à l'aneth, condiment betterave et citron vert
 8 Lentilles beluga, crème acidulée parfumée aux graines de rocou et lieu fumé
 7 Billes d'Ossau-Iraty aux noisettes, gel de cerise griotte acidulé
 8 Nougats de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries

I Plateau Eclat gourmand

38 pièces sucrées

6 Dômes Dulcey, glaçage gourmand
 6 Coussins de griottes inspiration forêt noire, chantilly vanille bourbon
 6 Tartes chocolat BIO à l'épice sumac
 8 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 – 259,90 € HT



Cocktail Déjeuner _ 8 personnes

2 Plateaux Esprit de fête

2 * 45 soit 90 pièces

6 Sablés grué cacao, ganache foie gras, tuile aux mendiants
 8 Polentas aux cèpes, sot l'y laisse de poulet, fromage frais fouetté aux fines herbes
 8 Kubs de saumon fumé à l'aneth, condiment betterave et citron vert
 8 Lentilles beluga, crème acidulée parfumée aux graines de rocou et lieu fumé
 7 Billes d'Ossau-Iraty aux noisettes, gel de cerise griotte acidulé
 8 Nougats de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries

1 Plateau Harmonie fruitée

41 pièces sucrées

8 Madeleines à l'huile d'olive, pavot et bergamote
 6 Biscuit noix, crème brûlée double vanille bourbon
 6 Crème brûlée pop corn, cœur coulant caramel
 8 Carrot cake, croustillant de noix de pécan
 5 bouchées 100% miel: bruyère, Garrigue et pollen
 5 Tartes traditionnelle aux myrtilles, crémeux de génépi

Pour 8 personnes - 11 pièces salées & 5 pièces sucrées par personne – 265,90 € HT



Cocktail Dinatoire _ 8 personnes

I Plateau Réjouissance Végétale

44 pièces végétariennes

6 Sablés 100% végan, caviar d'artichauts à l'olive
 8 Écrasés de potimarron et truffe à l'amande fumée
 6 Sablés 100% végan, tapenade de lentille corail au curry et raisin frais
 8 Nougats de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries
 7 Sablés moutarde, chèvre et raisin, gel de thym citron
 9 Quenelles de butternut, crème de chèvre au miel de thym, tuile craquante aux graines de courge

2 Plateaux Esprit de fête

2 * 45 soit 90 pièces

6 Sablés grué cacao, ganache foie gras, tuile aux mendiants
 8 Polentas aux cèpes, sot l'y laisse de poulet, fromage frais fouetté aux fines herbes
 8 Kubs de saumon fumé à l'aneth, condiment betterave et citron vert
 8 Lentilles beluga, crème acidulée parfumée aux graines de rocou et lieu fumé
 7 Billes d'Ossau-Iraty aux noisettes, gel de cerise griotte acidulé
 8 Nougats de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries

I Plateau Eclat gourmand

38 pièces sucrées

6 Dômes Dulcey, glaçage gourmand
 6 Coussins de griottes inspiration forêt noire, chantilly vanille bourbon
 6 Tartes chocolat BIO à l'épice sumac
 8 Palets chocolat au miel de garrigue
 6 Paris Brest cœur coulant, praliné 69%
 6 100% régressif (carambar)

I Plateau Harmonie fruitée

41 pièces sucrées

8 Madeleines à l'huile d'olive, pavot et bergamote
 6 Biscuit noix, crème brûlée double vanille bourbon
 6 Crème brûlée pop corn, cœur coulant caramel
 8 Carrot cake, croustillant de noix de pécan
 5 bouchées 100% miel: bruyère, Garrigue et pollen
 5 Tartes traditionnelle aux myrtilles, crèmeux de génépi

Pour 8 personnes - 16 pièces salées & 10 pièces sucrées par personne – 445,90 € HT

PLANCHES COCKTAIL

LE · CERCLE



Réjouissance Végétale

44 pièces

6 Sablés 100% végétal, caviar d'artichauts à l'olive
 8 Écrasés de potimarron et truffe à l'amande fumée
 6 Sablés 100% végétal, tapenade de lentille corail au curry et raisin frais
 8 Nougats de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries
 7 Sablés moutarde, chèvre et raisin, gel de thym citron
 9 Quenelles de butternut, crème de chèvre au miel de thym, tuile craquante aux graines de courge

89,90 € HT



Esprit de Fête

45 pièces

6 Sablés grué cacao, ganache foie gras, tuile aux mendiants
 8 Polentas aux cèpes, sot l'y laisse de poulet, fromage frais fouetté aux fines herbes
 8 Kubs de saumon fumé à l'aneth, condiment betterave et citron vert
 8 Lentilles beluga, crème acidulée parfumée aux graines de rocou et lieu fumé
 7 Billes d'Ossau-Iraty aux noisettes, gel de cerise griotte acidulé
 8 Nougats de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries

94,90 € HT



Joyeuse célébration

49 pièces

- 8 Douceurs de panais à la noisette, filet de caille, condiment estragon
- 7 cheesecakes 100% betterave
- 8 Risottos black, veau à la tartufata, parmigiano reggiano
- 8 Écrasé de potimarron et truffe à l'amande fumée
- 10 Tommes aux fleurs à la noix de macadamia, beurre de pain d'épices, condiment poire coing aux épices
- 8 Finger poire, pointe de gorgonzola et noix de pécan

99,90 € HT



Eclat Gourmand

38 pièces

- 6 Dômes Dulcey, glaçage gourmand
- 6 Coussins de griottes inspiration forêt noire, chantilly vanille bourbon
- 6 Tartes chocolat BIO à l'épice sumac
- 8 Palets chocolat au miel de garrigue
- 6 Paris Brest cœur coulant, praliné 69%
- 6 100% régressif (carambar)

79,90 € HT



Harmonie fruitée

41 pièces

- 7 Notre version de la tarte Bourdaloue
- 6 Croustis coco passion, confit exotique
- 6 Coussins de pomme granny, infusion de shiso pourpre
- 6 Coussins de griottes inspiration forêt noire, chantilly vanille bourbon
- 8 Quenelles citron, râpé de citron vert
- 8 Comme un panettone, confit de clémentine de Corse

89,90 € HT



Cocktail Tea Time

38 pièces

- 8 Madeleines à l'huile d'olive, pavot et bergamote
- 6 Biscuit noix, crème brûlée double vanille bourbon
- 6 Crème brûlée pop corn, cœur coulant caramel
- 8 Carrot cake, croustillant de noix de pécan
- 5 bouchées 100% miel: bruyère, Garrigue et pollen
- 5 Tartes traditionnelle aux myrtilles, crémeux de génépi

84,90 € 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

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 Coustolle – AOP Canon-Fronsac - Rouge 75cl..... 12€ HT

Maison Orcia – AOP Côtes du Rhône – Blanc 75cl 12€ HT

Clos de Manzotte – IGP Pays d’Oc – Rosé 75cl 12€ HT

Domaine Bonnet Huteau – AOP Muscadet – Blanc 75cl... 24€ HT

Domaine du Séminaire – Côte du Rhône – Rouge 75cl.... 24€ HT

Château Boucarut – Petit Duc 2020 – Rouge 75cl 36€ HT

Champagne Senez Carte Blanche 75cl 35€ 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.

