





Carte Festive 2025



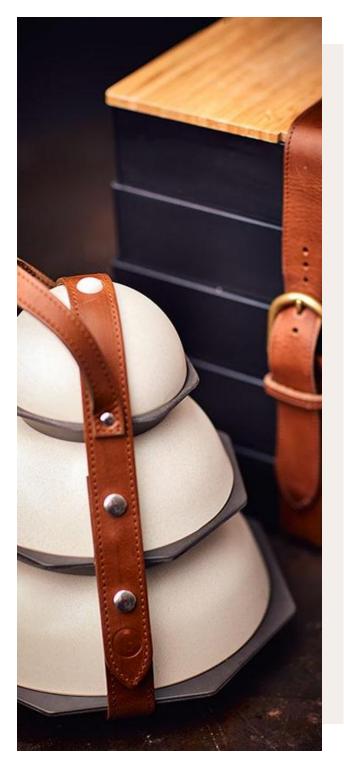
Plateaux repas Buffets Finger food





Le 1^{er} plateau repas chic et réutilisable

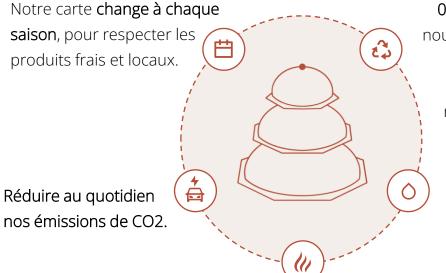




LE CERCLE

Pourquoi Le Cercle?

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



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.

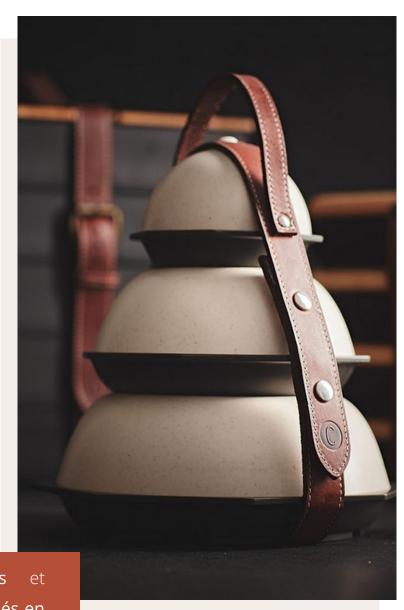
Animés par notre passion pour la **gastronomie** et l'envie de contribuer à la création d'un **monde plus durable**, nous avons créé **Le Cercle** en 2016.

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.





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.





Fricassée de pleurotes



Entrée

Nid de butternut et St Marcellin Plat

Fricassée de pleurotes et mousseline de panais

Dessert

Pavlova marron et orange confite

39,20 € *HT*





Duo homard et gambas



Entrée

Mimosa au caviar de truite

Plat

Homard et gambas en vinaigrette au vin blanc, écrasé de pomme de terre et butternut

Dessert

Entremet délicat vanille-poire

45,20 € HT





Cœurs de rumsteck au foie gras



Entrée

Panacotta au brillat-savarin, réduction balsamique et granola de noix

Plat

Cœur de rumsteck et foie gras poêlé, légumes racines rôtis au sirop d'érable, confit d'oignon

Dessert

Brownie praliné des fêtes

45,20 € *HT*







Fricassée de pleurotes



Entrée

Nid de butternut et St Marcellin Plat

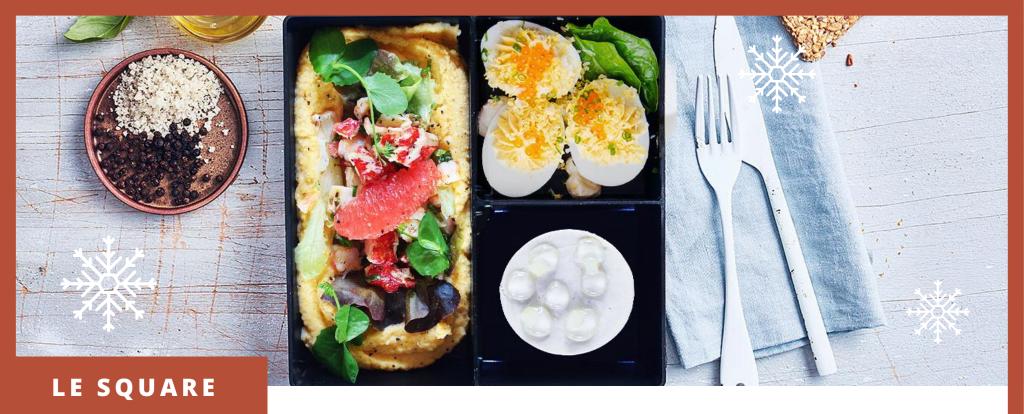
Fricassée de pleurotes et mousseline de panais

Dessert

Pavlova marron et orange confite

39,20 € *HT*





Duo homard et gambas



Mimosa au caviar de truite

Plat

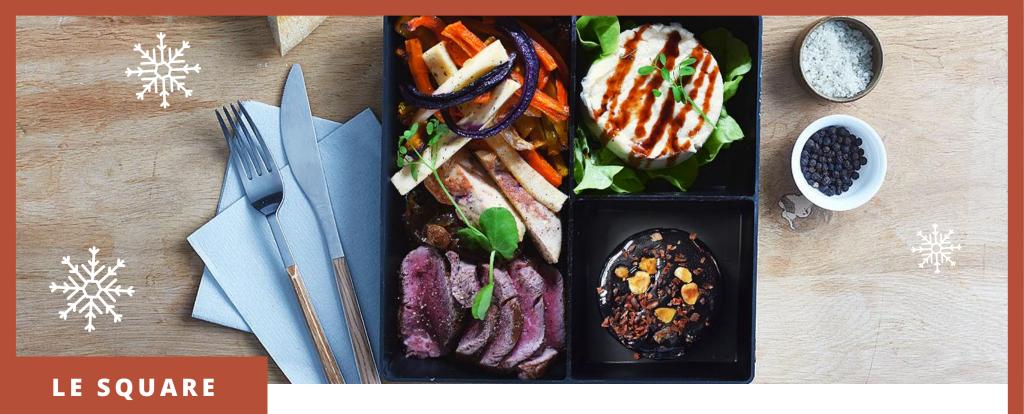
Homard et gambas en vinaigrette au vin blanc, écrasé de pomme de terre et butternut

Dessert

Entremet délicat vanille-poire

45,20 € *HT*





Cœurs de rumsteck au foie gras



Entrée

Panacotta au brillat-savarin, réduction balsamique et granola de noix

Plat

Cœur de rumsteck et foie gras poêlé, légumes racines rôtis au sirop d'érable, confit d'oignon

Dessert

Brownie praliné des fêtes

45,20 € HT





LE·**CERCLE**



Buffet de Noël



Accompagnements et grandes salades (320 gr./pers.)

Légumes rôtis et crème de ricotta truffée

Pâtes au pesto de pistache et poêlée de champignons

Truite fumée et gambas, fondue de poireaux

Salade périgourdine au magret fumé, foie gras et lentilles

Dessert

Tiramisu au pain d'épices et aux oranges

Par personne : 45,80 € HT*





LE·**CERCLE**



Cube de Noël

Bun's – 12 pièces

6 buns au foie gras de canard, oignons caramélisés et piment d'Espelette 6 buns aux écrevisses, sauce citronnée à l'aneth

Navettes – 12 pièces

6 navettes de Jambon aux herbes, pecorino et tartuffade 6 navettes comme un lobster roll, pointe de yuzu et fondue de poireau

Salades – 9 pièces

3 salades des fêtes au freekeh, carottes confites et éclats de marron 3 salades de mini farfalles à la truite fumée et aux gambas 3 salades périgourdines au magret et foie gras de canard, lentilles beluga et patate douce

Bretzel – 12 pièces

6 bretzels au Gouda truffé, houmous et butternut rôti 6 bretzels de magret fumé, chèvre frais et tapenade aux figues maison



Mini choux multicolores – 36 pièces

Pour 8 à 10 personnes – 309,00 HT





Bun's

12 pièces

6 bun's : foie gras de canard, oignons caramélisés et piment d'Espelette 6 bun's : écrevisses, sauce citronnée à l'aneth

69,00 €HT



Bretzel

12 pièces

6 navettes bretzel : gouda truffé, houmous et butternut rôti 6 navettes bretzel : magret fumé, chèvre frais et tapenade aux figues maison 62,00 €HT



Navettes

12 pièces

6 navettes : jambon aux herbes, pecorino et tartuffade

6 navettes : comme un lobster roll, pointe de yuzu et fondue de poireau

64,00 €HT



Mini choux

36 pièces

69,00 €HT





Salades

9 pièces

3 salades freekeh, carottes confites et éclats de marron

3 salades mini farfalles à la truite fumée et aux gambas

3 salades périgourdine *59,00 €HT*





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		ام	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.

