



LE · CERCLE

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.

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 bio plastique.

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.



LA TRILOGIE

Plateaux repas individuels

LE · CERCLE



LA TRILOGIE

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

+ Petit pain individuel





LA TRILOGIE

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

+ Petit pain individuel





LA TRILOGIE

Cœurs de rumsteck au foie gras



Entrée

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

+ Petit pain individuel

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 SQUARE

Plateaux repas
individuels

LE · CERCLE



LE SQUARE

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

+ Petit pain individuel





LE SQUARE

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

+ Petit pain individuel





LE SQUARE

Cœurs de rumsteck au foie gras



Entrée

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

+ Petit pain individuel

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





BUFFET

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**

Tous nos buffets sont livrés avec pain, assiettes, couverts, verre en verre, serviettes, couverts de service.



FINGER FOOD

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



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



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



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



Mini choux

36 pièces

69,00 €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.

