

LE CERCLE

Révolutionne le plateaux repas

**0 déchet
100% réutilisable**

Petits déjeuners · Pauses Gourmandes · Plateaux Repas
Dernières minutes · Buffets · Finger Food



LE·CERCLE

Pourquoi Le Cercle ?

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



Un bilan social très positif

Notre concept a permis l'embauche de 11 personnes en situation de handicap avec l'Esat de l'Envol, et une augmentation de 44% des heures travaillées par plateau-repas comparé à une solution d'emballages jetables.



Une logistique douce

Nous utilisions des véhicules propres (électrique et GPL), et nous avons inventé en 2023 le premier tricycle électrique réfrigéré pour livrer des plateaux-repas !

Les 5 piliers de notre philosophie



Une cuisine locale et de saison

Nous privilégions les producteurs locaux afin de proposer des produits savoureux, de pleine saison, et ainsi de limiter au maximum nos émissions de CO₂.



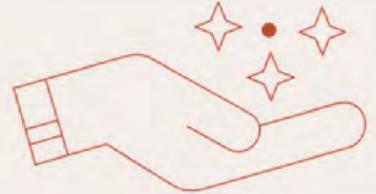
Fini les emballages jetables !

Nous avons créé une vaisselle élégante et entièrement réutilisable.



Des déchets alimentaires revalorisés

Vos déchets alimentaires sont triés, méthanisés, puis transformés en biogaz.



Nos valeurs

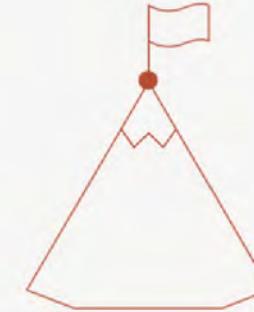
Nous sommes une équipe à taille humaine, passionnée par la gastronomie et le design, engagée pour trouver des solutions aux enjeux écologiques.

**Nourrir les Hommes,
prendre soin de la Terre !**





LE CERCLE



Notre mission

Offrir à nos clients de délicieux repas au bureau tout en accélérant la transformation écologique de notre marché.

Nous œuvrons pour le plaisir des yeux, des papilles et de notre planète.

Bien, beau, et bon.

Notre démarche solidaire

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) qui accueille 186 personnes en situation de handicap, dont 11 sont engagées à nos côtés.



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.





LE CERCLE

Nos engagements labellisés

En 2023, nous avons obtenu le **Label LUCIE 26000** !



Cette certification française valorise les organisations **engagées dans une démarche de croissance durable**, respectueuse à la fois des Hommes et du territoire.

Ce label exigeant nous impose la mise en place d'un plan d'actions ainsi qu'une évaluation régulière et rigoureuse.

Nos offres

La Trilogie

Plateaux individuels



Le Square

Plateaux individuels



Le Cube

Formules à partager



LE · CERCLE



NOS OFFRES

Les Trilogies

plateaux individuels



Notre format innovant et exclusif de plateau-repas, pensé pour allier esthétique et saveur.

Nous y présentons un trio de mets servis dans des **cloches chics et élégantes**, pour retrouver le plaisir d'un vrai repas pris à table, sur votre lieu de travail.

Entre 15 et 20 menus proposés...

Renouvelés chaque saison pour vous garantir des produits frais et savoureux.

... répondant à tous les goûts

Viande blanche, Viande rouge, Poisson, Végétarien, Sans lactose, Sans gluten ou Sans porc.

Desserts faits maison !

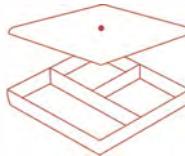




NOS OFFRES

Les Squares

→ *plateaux individuels*



Les mêmes menus que ceux de notre offre Trilogie,
servis dans **un plateau design et pratique.**

L'alliance parfaite entre raffinement et commodité,
permettant à chacun de déguster un repas digne des
plus grands restaurants, où qu'il soit.

Menus répondant à tous les goûts

Viande blanche, Viande rouge, Poisson,
Végétarien, Sans lactose, Sans gluten ou Sans
porc.

3 formules de dernière minute

Disponibles à la commande **le jour même**
jusqu'à 11h00 (livraison uniquement dans
Paris Intra Muros et le 92).

Desserts faits maison !





NOS OFFRES

Les Cubes

→ *formules à partager*



Un format **adapté à tous les moments**, présenté comme un buffet **élégant et convivial**, à choisir parmi nos Cubes déjà préparés ou à composer selon vos envies.

Petits-Déjeuners

Viennoiseries, brochettes de fruits, jus de fruits frais pressés, mini pâtisseries et boissons chaudes.



Buffets

4 grandes salades salées + 1 dessert fait **maison**, à choisir parmi nos formules sans gluten, végétarienne, d'inspiration italienne ou sans porc.

Finger-Food

Mini-sandwiches, trio de salades, fromages, mini-choux.

Afterwork

Un assortiment de hors d'oeuvres pour **15 personnes**, avec ou sans porc.

Nos services

Conseil

Notre équipe est à votre écoute pour vous conseiller et vous apporter une réponse dans l'heure.

Maître d'hôtel

Nous mettons à votre disposition des maîtres d'hôtel (devis établi sur demande).



LE CERCLE

Comment ça marche ?



Passez commande
du lundi au vendredi,
la veille avant 16h30
(week-end et jours fériés sur
demande et conditions
particulières)



En ligne sur lecercle.fr

Par mail à
contact@lecercle.fr

Par téléphone au
01 84 25 14 00



Livraison dans toute
l'Île-de-France

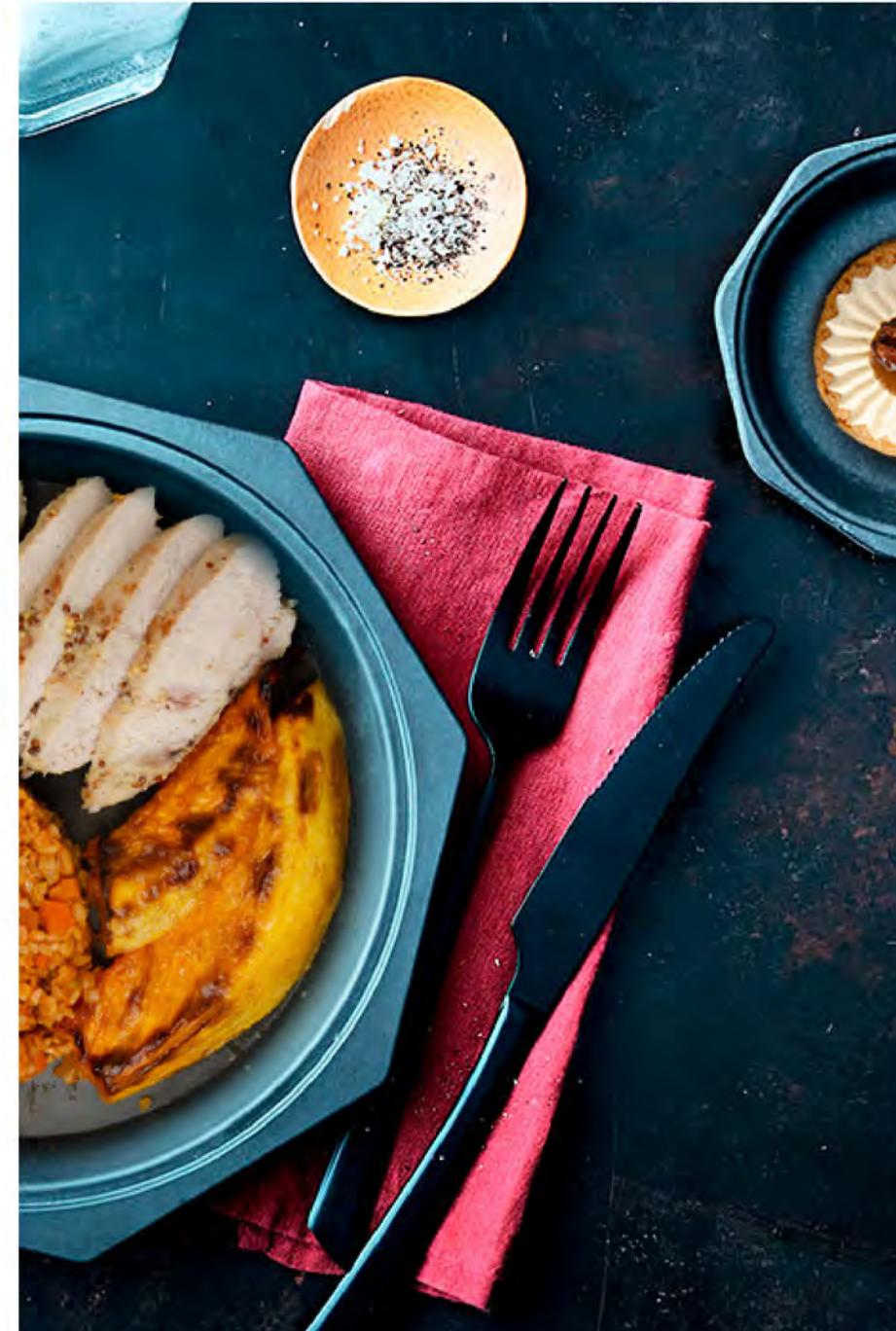
Prix : 24,50 € HT
reprise offerte

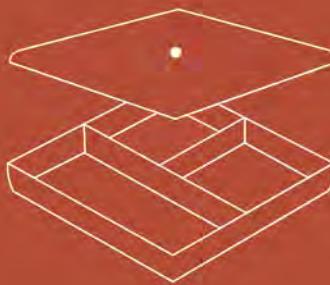
You avez laissé passer l'heure ?
Commandez notre gamme de dernière minute.



Confirmation

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





LE·CERCLE



LE · CERCLE

Carte Hiver 2026

Plateaux repas

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 chercher les contenants et les restes alimentaires.

Les déchets alimentaires sont méthanisés pour les convertir en chaleur et en électricité.

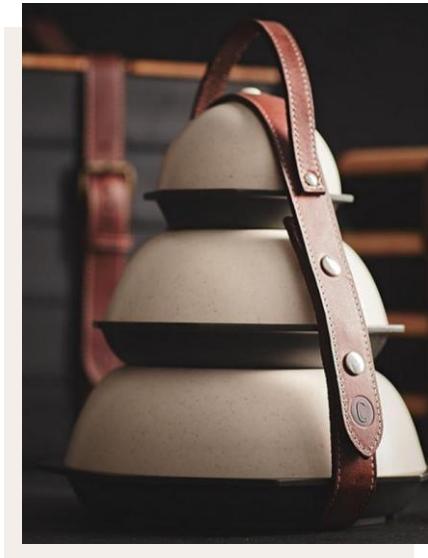
Nous lavons et réutilisons nos contenants en bio plastique.

LE CERCLE

Notre ambition ? Proposer une cuisine éthique et gourmande, qui repose sur **notre engagement pour la durabilité**. Celui-ci se traduit par :

Une vaisselle réutilisable

fabriquée en France, à 94% à partir d'un matériau végétal ; et récupérée directement chez nos clients.



Des repas plus durables

concoctés à partir de produits locaux et sourcés avec soin.



Des équipes solidaires

qui travaillent en partenariat avec un ESAT afin de soutenir l'emploi des travailleurs en situation de handicap.



L'ESAT l'Envol accueille 186 personnes en situation de handicap, dont 11 sont engagées à nos côtés.

Innovation

Cette saison nous réinventons la pause déjeuner avec une sélection de plats à savourer froids ou réchauffés.



Plateau-repas froid ou réchauffé Comment ça marche ?

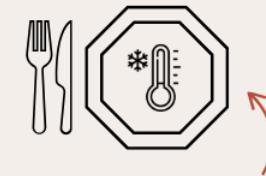
1

Identifiez nos plats à savourer froids ou réchauffés
à l'aide de ce pictogramme :



3

Dégustez
votre plat principal :



directement FROID

2

Commandez votre plateau-repas



au format **TRILOGIE**

OU



RÉCHAUFFÉ 90 secondes
au micro-ondes
(à 700 watts)

La Collab de la saison

Pour vous proposer plus de diversité et variété, nous faisons le choix de collab avec des chefs reconnus.

Nous sélectionnons chaque saison des chefs **partageant nos valeurs**, impliqués dans la recherche de produits locaux et de la mise en valeur de la gastronomie.

Sur cette carte Hiver 2026, nous vous proposons de découvrir :
Irwin Durand

Chaque plateau est disponible en Trilogie ou en Square

LE · CERCLE





Irwin Durand

Une expérience gastronomique où les souvenirs d'enfance se transforment en cuisine créative

Irwin Durand, **chef passionné et déterminé**, est né en région parisienne avant de s'installer en Ardèche à l'âge de 10 ans. Cette immersion dans un environnement naturel l'a profondément marqué, lui donnant un **amour indéfectible pour la nature et les produits du terroir**.

Dès l'âge de 14 ans, il s'oriente vers la gastronomie en intégrant un BEP hôtellerie-restauration, suivi d'un brevet professionnel qu'il effectue en apprentissage au Saint Ruff, restaurant gastronomique de Valence. C'est là qu'il découvre **sa passion pour la cuisine et son envie de s'y consacrer pleinement**.

Au fil de son parcours, Irwin Durand se distingue par **son exigence et sa capacité à se perfectionner** au sein des plus grandes maisons étoilées, gravissant les échelons avec une rigueur sans faille.

Irwin Durand est reconnu pour son **leadership bienveillant** et son approche humaine avec ses équipes. Proche de ses collaborateurs, il prône un environnement de **travail collaboratif** où chacun peut évoluer et exprimer son talent.

« La réussite d'une brigade passe par la solidarité et la transmission, tout comme j'ai pu bénéficier des enseignements de mes chefs. »



TRILOGIE/SQUARE

Choux de Bruxelles rôtis, orge façon risotto

Végétarien

30,90 € HT

Entrée

Palet de butternut aux éclats de noix et lamelles de comté

Plat

Choux de Bruxelles rôtis, orge façon risotto, crème Vadouvan

+ Petit pain individuel traditionnel

Dessert

Mousse chocolat, amandes caramélisées



TRILOGIE/SQUARE

Poulet braisé, carottes en texture



Entrée

Panais en contraste, petits croûtons et chlorophylle d'épinard

+ Petit pain individuel traditionnel

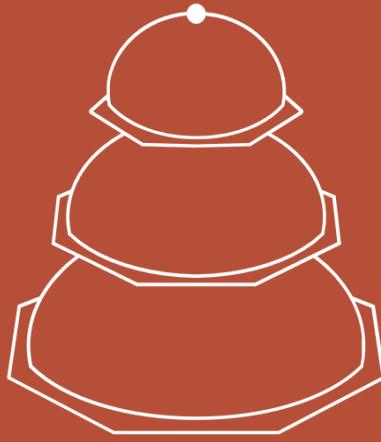
Plat

Poulet braisé, carottes en texture, condiment herbacé

Dessert

Baba sirop d'agrume, crème légère acidulée

32,90 € HT



LA TRILOGIE

Plateaux repas individuels

LE·CERCLE



LA TRILOGIE

Potimarron, vinaigrette douce à la harissa



Végétarien, sans lactose, sans œuf

23,90 € HT

Entrée

Salade de saison aux agrumes

+ Petit pain individuel traditionnel

Plat

Potimarron confit, petit épeautre, tapenade de carotte, vinaigrette douce à la harissa

Dessert

Amandier végétal et gourmand



LA TRILOGIE

Chou-fleur rôti au zaatar et piment doux

   Végétarien, sans gluten

25,90 € HT

Entrée

Salade de betterave à la noisette, vinaigrette fatoush

Plat

Chou-fleur rôti au zaatar et piment doux, crémeux de patate douce et féta

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten

Dessert

L'onctueux flan dulcey

MICRO-ONDABLE





LA TRILOGIE

Boulettes de poulet, sauce au poivre, riz pilaf



Entrée

Ratatouille sicilienne et
mimolette vieille

+ Petit pain individuel traditionnel

Plat

Boulettes de poulet, sauce
au poivre, panais et carottes
rôties au four, riz pilaf

Dessert

Salade d'agrumes au sirop
d'anis étoilé

25,90 € HT

MICRO-ONDABLE





LA TRILOGIE

Penne au pesto de mache, ratatouille d'hiver

 Végétarien

27,90 € HT

Entrée

Galets de chou-fleur au
curry, sauce yaourt grec

Plat

Penne au pesto de mache,
ratatouille d'hiver et dés de
chèvre

+ Petit pain individuel traditionnel

Dessert

Panettone perdu et
pommes caramélisées



LA TRILOGIE

Effiloché de porc confit au miso

27,90 € HT

Entrée

Tapenade de carotte, féta,
et croutons

+ Petit pain individuel traditionnel

Plat

Effiloché de porc confit au
miso, salade de chou aux
agrumes et écrasé de pomme
de terre

Dessert

Brownie aux noix de pécan,
mousse sésame noire



LA TRILOGIE

Ratatouille sicilienne de courge, œuf mollet bio



Végétarien, sans gluten

27,90 € HT

Entrée

Endives craquantes aux noix et comté, vinaigrette à l'ancienne

Plat

Ratatouille sicilienne de courge, œuf mollet bio et lentilles cuisinées

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten

Dessert

Salade d'agrumes au sirop d'anis étoilé



LA TRILOGIE

Volaille aux herbes de Provence, poêlée de saison

 Sans gluten

32,90 € HT

Entrée

Salade d'hiver de lentilles

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten

Plat

Volaille aux herbes de Provence et crémeux de patate douce, poêlée de saison

Dessert

Meringue légère au chocolat



LA TRILOGIE

Filet de truite juste saisi, taglionni au citron



Entrée

Salade de betterave à la noisette, vinaigrette fatoush

+ Petit pain individuel traditionnel

Plat

Filet de truite juste saisi,
pâtes à la crème végétale de
citron et endives en salade

Dessert

Amandier végétal gourmand

32,90 € HT



LA TRILOGIE

Dos de lieu laqué au soja, mousseline de carottes



Entrée

Fleurettes de chou-fleur
grillées au zaatar et piment
doux sur lit yaourt-tahine

+ Petit pain individuel traditionnel

Plat

Dos de lieu laqué au soja,
mousseline de carotte à
l'orange, céleri braisé

Dessert

Harmonie vanille-marron

32,90 € HT



LA TRILOGIE

Filet de poulet à la normande, gratin dauphinois



Entrée

Borrani de butternut, minis pitas

+ Petit pain individuel traditionnel

Plat

Filet de poulet à la normande, gratin dauphinois et champignons sautés

Dessert

Délice noisette

32,90 € HT



LA TRILOGIE

Cabillaud en filet, sauce tartare, poêlée de saison

  Sans gluten

35,90 € HT

Entrée

Alliance bleu et poire en salade

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten

Plat

Cabillaud en filet, sauce tartare, poêlée de saison, écrasé de pomme de terre

Dessert

Douceur vanille-caramel



LA TRILOGIE

Suprême de pintade sauce moutarde estragon



Entrée

Tartelette à l'échalote confite et thym

+ Petit pain individuel traditionnel

Plat

Suprême de pintade sauce moutarde estragon, pommes grenailles et topinambours sautés, céleri braisé

Dessert

Entremet des Mille et une nuits

35,90 € HT



LA TRILOGIE

Notre version du canard à l'orange



Entrée

Pressé de légumes d'hiver,
pickles de girolles

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten

Plat

Notre version du canard à
l'orange, petite crêpe de
patate douce, endives en
salade

42,90 € HT

Dessert

La savoureuse banoffee pie



LA TRILOGIE

Pavé de daurade, sauce crustacés, gratin d'hiver



42,90 € HT

Entrée

Risotto de céleri,
champignon, tomme de
brebis

+ Petit pain individuel traditionnel

Plat

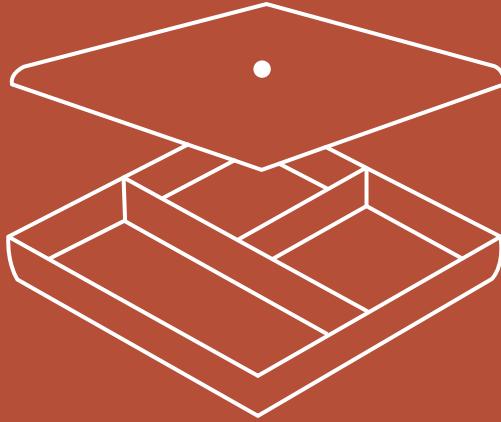
Pavé de daurade, sauce
crustacés, gratin pomme de
terre-topinambours et
mousseline de carotte

Dessert

Esprit Bounty

MICRO-ONDABLE





LE SQUARE

Plateaux repas
individuels

LE·CERCLE



LE SQUARE

Potimarron, vinaigrette douce à la harissa



Végétarien, sans lactose, sans œuf

23,90 € HT

Entrée

Salade de saison aux agrumes

+ Petit pain individuel traditionnel

Plat

Potimarron confit, petit épeautre, tapenade de carotte, vinaigrette douce à la harissa

Dessert

Amandier végétal et gourmand



LE SQUARE

Chou-fleur rôti au zaatar et piment doux

  Végétarien, sans gluten

25,90 € HT

Entrée

Salade de betterave à la noisette, vinaigrette fatoush

Plat

Chou-fleur rôti au zaatar et piment doux, crémeux de patate douce et féta

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten

Dessert

L'onctueux flan dulcey

LE SQUARE



Boulettes de poulet, sauce au poivre, riz pilaf



Entrée

Ratatouille sicilienne et
mimolette vieille

+ Petit pain individuel traditionnel

Plat

Boulettes de poulet, sauce
au poivre, panais et carottes
rôties au four, riz pilaf

Dessert

Salade d'agrumes au sirop
d'anis étoilé

25,90 € HT



LE SQUARE

Penne au pesto de mache, ratatouille d'hiver

Végétarien

27,90 € HT

Entrée

Galets de chou-fleur au
curry, sauce yaourt grec

Plat

Penne au pesto de mache,
ratatouille d'hiver et dés de
chèvre

+ Petit pain individuel traditionnel

Dessert

Panettone perdu et
pommes caramélisées



LE SQUARE

Effiloché de porc confit au miso

27,90 € HT

Entrée

Tapenade de carotte, féta,
et croutons

+ Petit pain individuel traditionnel

Plat

Effiloché de porc confit au
miso, salade de chou aux
agrumes et écrasé de pomme
de terre

Dessert

Brownie aux noix de pécan,
mousse sésame noire



LE SQUARE

Ratatouille sicilienne de courge, œuf mollet bio



Végétarien, sans gluten

27,90 € HT

Entrée

Endives craquantes aux noix et comté, vinaigrette à l'ancienne

Plat

Ratatouille sicilienne de courge, œuf mollet bio et lentilles cuisinées

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten

Dessert

Salade d'agrumes au sirop d'anis étoilé



LE SQUARE

Volaille aux herbes de Provence, poêlée de saison

 Sans gluten

32,90 € HT

Entrée

Salade d'hiver de lentilles

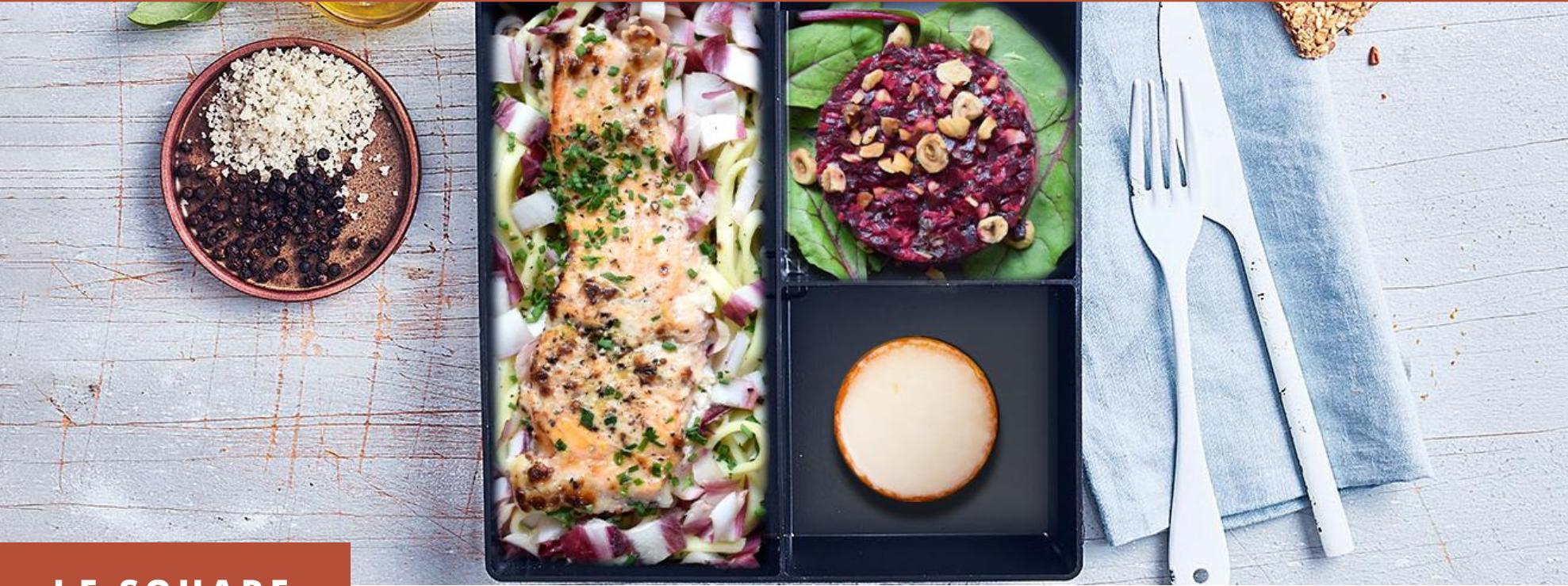
Plat

Volaille aux herbes de Provence et crémeux de patate douce, poêlée de saison

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten

Dessert

Meringue légère au chocolat



LE SQUARE

Filet de truite juste saisi, taglionni au citron



Entrée

Salade de betterave à la noisette, vinaigrette fatoush

+ Petit pain individuel traditionnel

Plat

Filet de truite juste saisi,
pâtes à la crème végétale de
citron et endives en salade

Dessert

Amandier végétal gourmand

32,90 € HT



LE SQUARE

Dos de lieu laqué au soja, mousseline de carotte



Entrée

Fleurettes de chou-fleur grillées au zaatar et piment doux sur lit yaourt-tahine

+ Petit pain individuel traditionnel

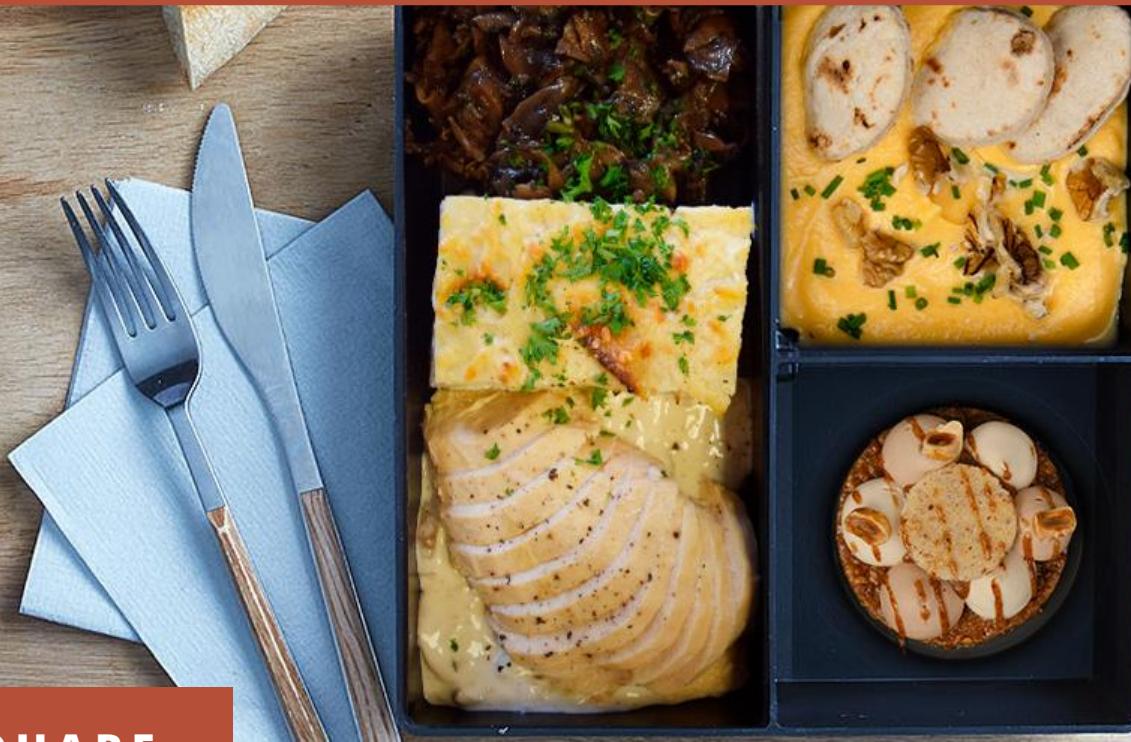
Plat

Dos de lieu laqué au soja, mousseline de carotte à l'orange, céleri braisé

Dessert

Harmonie vanille-marron

32,90 € HT



LE SQUARE

Filet de poulet à la normande, gratin dauphinois



Entrée

Borrani de butternut, minis pitas

+ Petit pain individuel traditionnel

Plat

Filet de poulet à la normande, gratin dauphinois et champignons sautés

Dessert

Délice noisette

32,90 € HT



LE SQUARE

Cabillaud en filet, sauce tartare, poêlée de saison

  Sans gluten

35,90 € HT

Entrée

Alliance bleu et poire en salade

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten

Plat

Cabillaud en filet, sauce tartare, poêlée de saison, écrasé de pomme de terre

Dessert

Douceur vanille-caramel



LE SQUARE

Suprême de pintade sauce moutarde estragon



Entrée

Tartelette à l'échalote confite et thym

+ Petit pain individuel traditionnel

Plat

Suprême de pintade sauce moutarde estragon, pommes grenailles et topinambours sautés, céleri braisé

Dessert

Entremet des Mille et une nuits

35,90 € HT



LE SQUARE

Notre version du canard à l'orange



Entrée

Pressé de légumes d'hiver,
pickles de girolles

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten

Plat

Notre version du canard à
l'orange, petite crêpe de
patate douce, endives en
salade

Dessert

La savoureuse banoffee pie

42,90 € HT



LE SQUARE

Pavé de daurade, sauce crustacés, gratin d'hiver



Entrée

Risotto de céleri,
champignon, tomme de
brebis

+ Petit pain individuel traditionnel

Plat

Pavé de daurade, sauce
crustacés, gratin pomme de
terre-topinambours et
mousseline de carotte

Dessert

Esprit Bounty

42,90 € HT



LE · CERCLE

Automne - Hiver

2025 – 2026

Buffets

Le 1^{er} plateau repas chic et réutilisable

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 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**

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**

POUR COMPLÉTER VOTRE
BUFFET CLASSIQUE

LE·CERCLE



Planche de charcuterie

500 gr – Avec Porc
Coppa, Chorizo doux, Jambon Speck
Livré avec du pain

52,50 € HT



Plateau sucré

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



Planche de crudités

1 Kg

Carotte, chou-fleur, concombre, radis noir, radis rouge, tomates cerises et 2 dips

35,00 € HT



Plateau sucré

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



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



LE · CERCLE

Automne – Hiver

2025 – 2026

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 nos émissions de CO2



Les déchets alimentaires sont méthanisés pour les convertir en chaleur et en électricité.

0 déchet chez vous : nous livrons et venons chercher les contenants et les restes alimentaires.

Nous lavons et réutilisons nos contenants en bioplastique (94% de résidus végétaux)

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.



CUBES
FINGER FOOD

LE·CERCLE



Cube Gavotte – Végétarien

Clubs – 16 pièces

8 clubs végans aux légumes d'hiver
8 clubs végans comme à Beyrouth

Wraps – 16 pièces

8 wraps crème de féta et carotte au cumin
8 wraps brouillade des bois

Bun's – 12 pièces

6 buns camembert et pommes du bocage
6 buns féta, épinard et champignons sautés

Focaccias – 12 pièces

6 focaccia pesto d'épinard et chèvre
6 focaccia brie et figue

Chocolat addict – 20 pièces

12 mini brownies aux noix de pécan
8 dacquoises chocolat noisettes

Pour 8 personnes – 255,00 € HT



Cube Farandole

Bretzels – 12 pièces

6 bretzels au chèvre et oignons caramélisés
6 bretzels au potimarron rôti et gorgonzola

Pitas – 16 pièces

8 pitas végétariennes à l'anglaise
8 pitas véganes à la marocaine

Focaccias – 12 pièces

6 focaccias poulet, bacon, butternut et pesto de roquette
6 focaccias pastrami, sauce tartare et oignons frits

Clubs – 16 pièces

8 clubs jambon aux herbes et brie
8 clubs pulled pork et cheddar

Mini délices – 32 pièces

18 mini brownies
14 bouchons châtaigne

Pour 8 personnes – 260,00 € HT



Cube Rigodon

Pitas – 16 pièces

8 pitas végétariennes à l'anglaise
8 pitas véganes à la marocaine

Makis de mie – 24 pièces

12 makis de mie de légumes au curry rouge
12 makis de mie façon Egg and spinach

Navettes – 12 pièces

6 navettes poulet, tapenade et Ossau Iraty
6 navettes façon banh mi

Bun's – 12 pièces

6 buns canard effiloché, patate douce
6 buns Bresaola et morbier

Mini tropéziennes – 25 pièces

Pour 8 personnes – 265,00 € HT



Cube Cancan

Clubs – 16 pièces

8 clubs végans aux légumes d'hiver
8 clubs végans comme à Beyrouth

Navettes – 12 pièces

6 navettes au brie et à la poire
6 navettes butternut stracciatella

Wraps – 16 pièces

8 wraps de poulet à la thaï
8 wraps de poulet à la chermoula

Bretzels – 12 pièces

6 bretzels truite gravlax et houmous de betterave
6 bretzels cabillaud cajun et coleslaw

Mini financiers assortis – 49 pièces

Pour 8 personnes – 270,00 € HT

CUBES APÉRO

LE CERCLE



Apéro – After work (Avec porc)

Crudités et dips – 1kg

Carotte, chou-fleur, concombre, radis noir, radis rouge, tomates cerises et 2 dips

Crackers, Gressin et dips – 700g

Crackers et 2 dips

Plateau de fromages – 600g

Camembert fermier
Comté
Chèvre

Planche de Charcuterie (avec porc) – 480g

Coppa
Chorizo doux
Jambon Speck

Pain tradition

Pour 15 à 20 personnes – 165,00 € HT

Apéro – After work (Sans porc)

Crudités et dips – 1kg

Carotte, chou-fleur, concombre, radis noir, radis rouge, tomates cerises et 2 dips

Crackers, Gressin et dips – 700g

Crackers et 2 dips

Plateau de fromages – 600g

Camembert fermier
Comté
Chèvre

Planche de Charcuterie (sans porc) – 400g

Bresaola
Pastrami

Pain tradition

Pour 15 à 20 personnes – 175,00 € HT



Cube Apéro du Monde (Avec porc)

Crudités et dips – 1kg

Carotte, chou-fleur, concombre, radis noir, radis rouge, tomates cerises et 2 dips

Crackers, Gressin et dips – 700g

Crackers et 2 dips

Planche Libanaise – 840g

Une planche moyen-orientale gourmande composée de mezzes typiques et d'un dip de saison

Planche Parisienne (avec porc) – 975g

Un apéro généreux comme à la maison qui mèle charcuteries et fromages traditionnels ainsi qu'une délicieuse tapenade

Planche Italienne – 710g

700 g de charcuteries et fromages italiens accompagnés de crudités de saison autour d'un pesto rosso maison

Pain tradition

Pour 20 personnes – 245,00 € HT

PLATEAUX
MINI SANDWICHES

LE CERCLE



Navettes veggies des vendanges

12 pièces

6 navettes au brie et à la poire

6 navettes butternut stracciatella

51,20 € HT



Navettes poulet fusion

12 pièces

6 navettes poulet, tapenade et Ossau Iraty

6 navettes façon banh mi

56,20 € HT



Bun's végé du marché

12 pièces

6 buns camembert et pommes du bocage

6 buns féta, épinard et champignons sautés

59,80 € HT



Bun's du terroir

12 pièces

6 buns canard effiloché, patate douce

6 buns Bresaola et morbier

59,80 € HT



Pitas globe trotter

16 pièces

8 pitas végétariennes à l'anglaise

8 pitas véganes à la marocaine

53,20 € HT



Pitas seafood lover

16 pièces

8 pitas cabillaud gravlax

8 pitas crevette et aïoli d'épinard

53,20 € HT



Clubs végétaux green power

16 pièces

8 clubs végans aux légumes d'hiver

8 clubs végans comme à Beyrouth

47,80 € HT



Clubs au coin du zinc

16 pièces

8 clubs jambon aux herbes et brie

8 clubs pulled pork et cheddar

47,80 € HT



Focaccias veggie fall

12 pièces

6 focaccia pesto d'épinard et chèvre
6 focaccia brie et figue

59,80 € HT



Focaccias gourmandes

12 pièces

6 focaccias poulet, bacon, butternut et pesto de roquette
6 focaccias pastrami, sauce tartare et oignons frits

59,80 € HT



Bretzels végétariens réconfortants

12 pièces

6 bretzels au chèvre et oignons caramélisés
6 bretzels au potimarron rôti et gorgonzola

51,20 € HT



Bretzels du grand large

12 pièces

6 bretzels truite gravlax et houmous de betterave
6 bretzels cabillaud cajun et coleslaw

53,20 € HT



Makis de pain de mie végé du chef

24 pièces

12 makis de mie de légumes au curry rouge

12 makis de mie façon Egg and spinach

47,80 € HT



Makis de pain de mie de la criée

24 pièces

12 makis de mie cabillaud sauce tartare

12 makis de mie haddock et yuzu

51,80 € HT



Wraps veggies d'hiver

16 pièces

8 wraps crème de féta et carotte au cumin

8 wraps brouillade des bois

45,80 € HT



Wraps au poulet du monde

16 pièces

8 wraps de poulet à la thaï

8 wraps de poulet à la chermoula

49,80 € HT



Mini quiches

16 pièces

8 mini quiches Lorraine

8 mini quiches 3 fromages

59,00 € HT

PLATEAUX SALADES

LE·CERCLE



Trio de Salades Végétariennes

9 pièces

- 3 Légumes anciens rôtis au zaatar et crème de ricotta
- 3 Mélange moelleux végan de betterave et chou fleur rôti
- 3 Savoureux mélange de céréales et de légumes d'hiver

45,80 € HT



Trio de Salades Complètes

9 pièces

- 3 Cabillaud gravlax et perles de blé aux légumes de saison
- 3 Poulet couleur d'automne
- 3 Curry rouge de légumes d'hiver

45,80 € HT

PLATEAUX APÉRO

LE·CERCLE



Planche de charcuterie

500 gr – Avec Porc

Coppa, Chorizo doux, Jambon Speck

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

Plateau sucré



Planche de charcuterie

400 gr – Sans porc

Bresaola, Pastrami.

Livré avec du pain

55,00 € HT



Planche de crudités

1 Kg

Carotte, chou-fleur, concombre, radis noir, radis rouge, tomates cerises et 2 dips

35,00 € HT



Plateau sucré

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

47,20 € HT



Planche de fromages

600 gr

Fleur du Maquis, Neufchâtel, Mimolette
livré avec du pain

69,00 € HT



Planche libanaise

840 gr

Une planche moyen-orientale gourmande composée de mezzes typiques et d'un dip de saison

59,00 € HT



Plateau sucré

Planche Italienne

700 gr

700 g de charcuteries et fromages italiens accompagnés de crudités de saison autour d'un pesto rosso maison

59,00 € HT



Planche Parisienne

950 gr

Un apéro généreux comme à la maison qui mèle charcuteries et fromages traditionnels ainsi qu'une délicieuse tapenade

47,10 € HT

Grazing Platters

Une formule à partager pour des moments gourmets en toute simplicité !

Nous vous proposons des assortiments de hors d'œuvres frais et colorés, présentés avec élégance dans notre Cube pratique et design.

Composez vous-même votre offre en choisissant parmi nos 5 plateaux, ou commandez directement notre Cube complet. Petit comité ? Commandez à l'unité !

LE · CERCLE





Grazing platters

Cube Grazing platters

545,60 € HT

Nos 5 plateaux réunis en une offre unique.

Pour un apéritif, comptez 1 planche pour 8 à 10 personnes.

Pour un repas, comptez 1 planche pour 4 personnes.

+ Petits pains individuels natures et aux graines de sésame



Grazing Platters

Plateau Améthyste

 Sans porc

109,00 € HT

Farandole fleurie de fromages artisanaux et charcuterie sans porc.
Vous vous régalerez avec nos dips maison : tapenade aux figues et houmous moelleux de betterave.

+ Petits pains individuels natures et aux graines de sésame



GRAZING PLATTERS

Plateau Opale

109,00 € HT

Un trio de fromages gourmands et de la charcuterie italienne fine, sublimés par un houmous onctueux au curcuma. De quoi ravir toutes les papilles !

+ Petits pains individuels natures et aux graines de sésame



GRAZING PLATTERS

Plateau Topaze

109,00 € HT

Un mix unique de chiffonnades délicates accompagné de fromages aromatiques, de tapenade de carottes ainsi que de houmous réconfortant.

+ Petits pains individuels natures et aux graines de sésame



Grazing Platters

Plateau Émeraude

  Sans œuf, végétarien

109,00 € HT

Des notes végétariennes légères mais savoureuses avec des légumes frais et des dips originaux (Edamame à la menthe ; crème d'asperge) qui soulignent le crémeux de nos fromages affinés.

+ Petits pains individuels natures et aux graines de sésame



GRAZING PLATTERS

Plateau Quartz

109,00 € HT

Chocolats, calissons, pâtes de fruits et autres douceurs qui évoquent la rondeur de l'enfance.

+ Petits pains individuels natures et aux graines de sésame

PLATEAUX DESSERTS

LE·CERCLE



Trio de desserts gourmands

9 pièces

- 3 Mousses comme un marron suis
- 3 Trifle aux pommes caramélisées
- 3 Mousses au chocolat

47,80 € HT



Trio de desserts légers

9 pièces

- 3 Mini salade d'orange
- 3 Mini salade kiwi poire citron vert
- 3 Mini pommes rôties, pépites de chocolat

44,10 € HT



Mini gourmandises

40 pièces

- 14 Cannelés
- 12 financiers
- 10 fondants au chocolat

59,00 € HT



Mini choux Philippe Urracca

36 pièces

69,00 € HT



Mini tropéziennes

25 pièces

52,50 € HT



Plateau sucré

Mini macarons

36 pièces

59,00 € HT



Mini cheesecakes

36 pièces

69,00 € HT



Mini tartelettes

16 pièces

8 mini tartelettes chocolat noir mendiant

8 mini tartelettes caramel

59,00 € HT



Mini délices

32 pièces
18 mini brownies
14 bouchons châtaigne

59,00 € HT



Plateau sucré

Chocolat addict

20 pièces
12 mini brownies aux noix de pécan
8 dacquoises chocolat noisettes

59,00 € HT



Mini douceurs

29 pièces
12 mini brownies
10 mini clafoutis au pruneau
7 mini bouchons châtaigne

65,00 € HT



Mini financiers assortis

49 pièces
Pistache, framboise, nature, chocolat

69,00 € HT



Goûter d'antan

25 crêpes sucrées
1 pâte à tartiner chocolat noisette
1 confiture 100% framboise

44,10 € HT



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



Les déchets alimentaires sont méthanisés pour les convertir en chaleur et en électricité.

0 déchet chez vous : nous livrons et venons chercher les contenants et les restes alimentaires.

Nous lavons et réutilisons nos contenants en bioplastique (94% de résidus végétaux)

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 mendians
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

1 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 mendiantes
8 Polentas aux cèpes, sorbet 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 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)

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 - 16 pièces salées & 10 pièces sucrées par personne - 445,90 € HT

PLANCHES COCKTAIL

LE CERCLE



Réjouissance Végétale

44 pièces

- 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

89,90 € HT



Esprit de Fête

45 pièces

- 6 Sablés grué cacao, ganache foie gras, tuile aux mendians
- 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.lecerkle.fr · contact@lecerkle.fr

Tel. 01 84 25 14 00

Livraison

Paris, 91, 92, 93, 94, 95 et 78

Prix : 24,50 € HT, Reprise offerte

You 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.

