



# LE · CERCLE

*Carte Hiver 2026*

Plateaux repas

---

Le 1<sup>er</sup> 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

**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 :



MICRO-ONDABLE

2

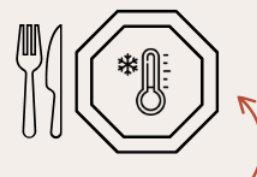
Commandez votre plateau-repas



au format **TRILOGIE**

3

Dégustez  
votre plat principal :



directement **FROID**

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

### Dessert

Mousse chocolat, amandes caramélisées

+ Petit pain individuel traditionnel





## TRILOGIE/SQUARE

# *Poulet braisé, carottes en texture*



32,90 € HT

### Entrée

Panais en contraste, petits croûtons et chlorophylle d'épinard

### Plat

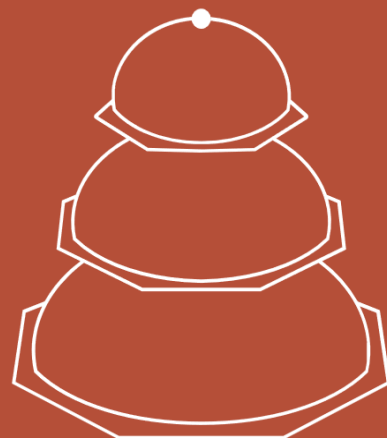
Poulet braisé, carottes en texture, condiment herbacé

### Dessert

Baba sirop d'agrumes, crème légère acidulée

+ Petit pain individuel traditionnel





# 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

### Plat

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

### Dessert

Amandier végétal et gourmand

+ Petit pain individuel traditionnel





## 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

### Dessert

L'onctueux flan dulcey

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten

MICRO-ONDABLE







## LA TRILOGIE

# *Boulettes de poulet, sauce au poivre, riz pilaf*

25,90 € HT



### Entrée

Ratatouille sicilienne et  
mimolette vieille

### Plat

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

### Dessert

Salade d'agrumes au sirop  
d'anis étoilé

+ Petit pain individuel traditionnel

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

### Dessert

Panettone perdu et pommes caramélisées

+ Petit pain individuel traditionnel





## LA TRILOGIE

# *Effiloché de porc confit au miso*

27,90 € HT

### Entrée

Tapenade de carotte, féta,  
et croutons

### 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

+ Petit pain individuel traditionnel





## 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

## Dessert

Salade d'agrumes au sirop d'anis étoilé

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten





## LA TRILOGIE

# *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





## LA TRILOGIE

# *Filet de truite juste saisi, taglionni au citron*



32,90 € HT

### Entrée

Salade de betterave à la  
noisette, vinaigrette fatoush

### Plat

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

### Dessert

Amandier végétal gourmand

+ Petit pain individuel traditionnel





## LA TRILOGIE

# *Dos de lieu laqué au soja, mousseline de carottes*



32,90 € HT

### Entrée

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

### Plat

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

### Dessert

Harmonie vanille-marron

+ Petit pain individuel traditionnel





## LA TRILOGIE

# *Filet de poulet à la normande, gratin dauphinois*

32,90 € HT



### Entrée

Borrani de butternut, minis pitas

### Plat

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

### Dessert

Délice noisette

+ Petit pain individuel traditionnel





## LA TRILOGIE

# *Cabillaud en filet, sauce tartare, poêlée de saison*

  Sans gluten

35,90 € HT

## Entrée

Alliance bleu et poire en  
salade

## Plat

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

## Dessert

Douceur vanille-caramel

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten





## LA TRILOGIE

# *Suprême de pintade sauce moutarde estragon*



35,90 € HT

### Entrée

Tartelette à l'échalote  
confite et thym

### Plat

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

### Dessert

Entremet des Mille et une  
nuits

+ Petit pain individuel traditionnel





## LA TRILOGIE

# *Notre version du canard à l'orange*



42,90 € HT

### Entrée

Pressé de légumes d'hiver,  
pickles de girolles

### Plat

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

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten

### 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

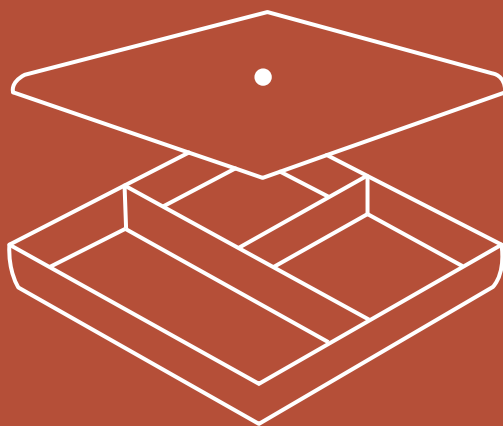
### Dessert

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

## Plat

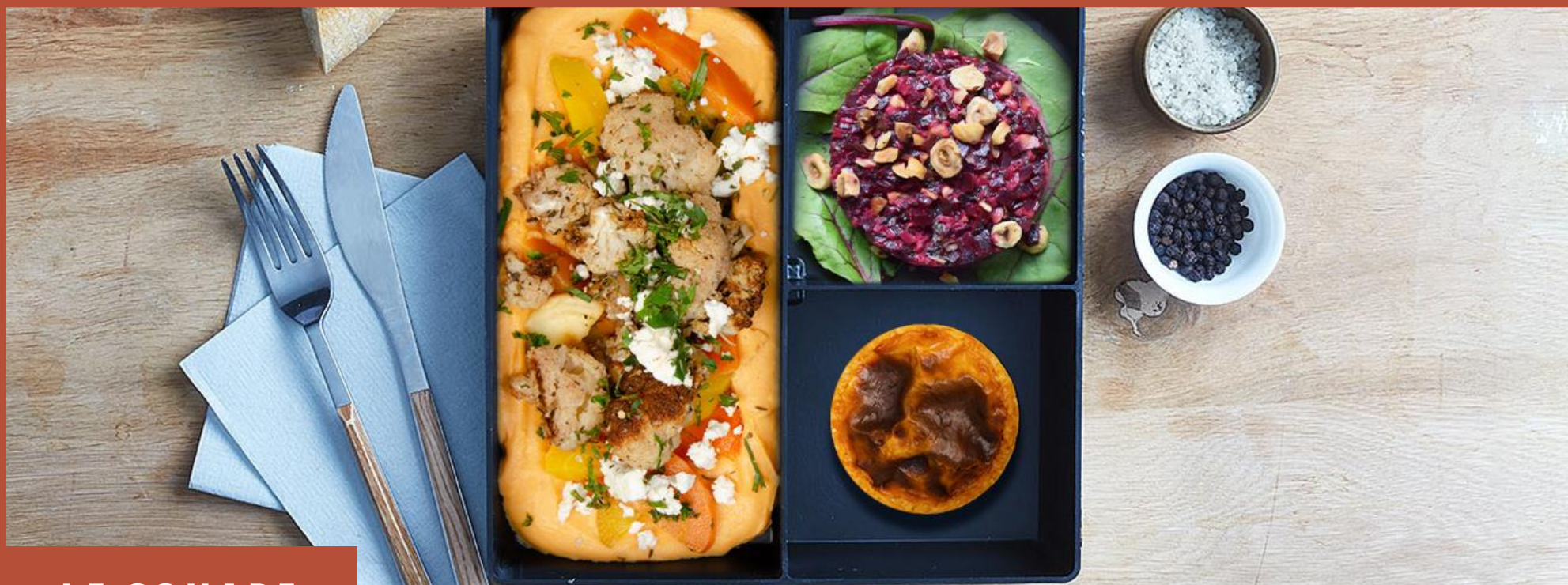
Potimarron confit, petit  
épeautre, tapenade de  
carotte, vinaigrette douce à la  
harissa

## Dessert

Amandier végétal et  
gourmand

+ Petit pain individuel traditionnel





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

## Dessert

L'onctueux flan dulcey

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten





LE SQUARE

## *Boulettes de poulet, sauce au poivre, riz pilaf*



25,90 € HT

### Entrée

Ratatouille sicilienne et  
mimolette vieille

### Plat

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

### Dessert

Salade d'agrumes au sirop  
d'anis étoilé

+ Petit pain individuel traditionnel





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

### Dessert

Panettone perdu et  
pommes caramélisées

+ Petit pain individuel traditionnel





LE SQUARE

## *Effiloché de porc confit au miso*

27,90 € HT

### Entrée

Tapenade de carotte, féta,  
et croutons

### 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

+ Petit pain individuel traditionnel





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

### Dessert

Salade d'agrumes au sirop  
d'anis étoilé

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten





LE SQUARE

## *Volaille aux herbes de Provence, poêlée de saison*

 Sans gluten

32,90 € HT

### Entrée

Salade d'hiver de lentilles

### Plat

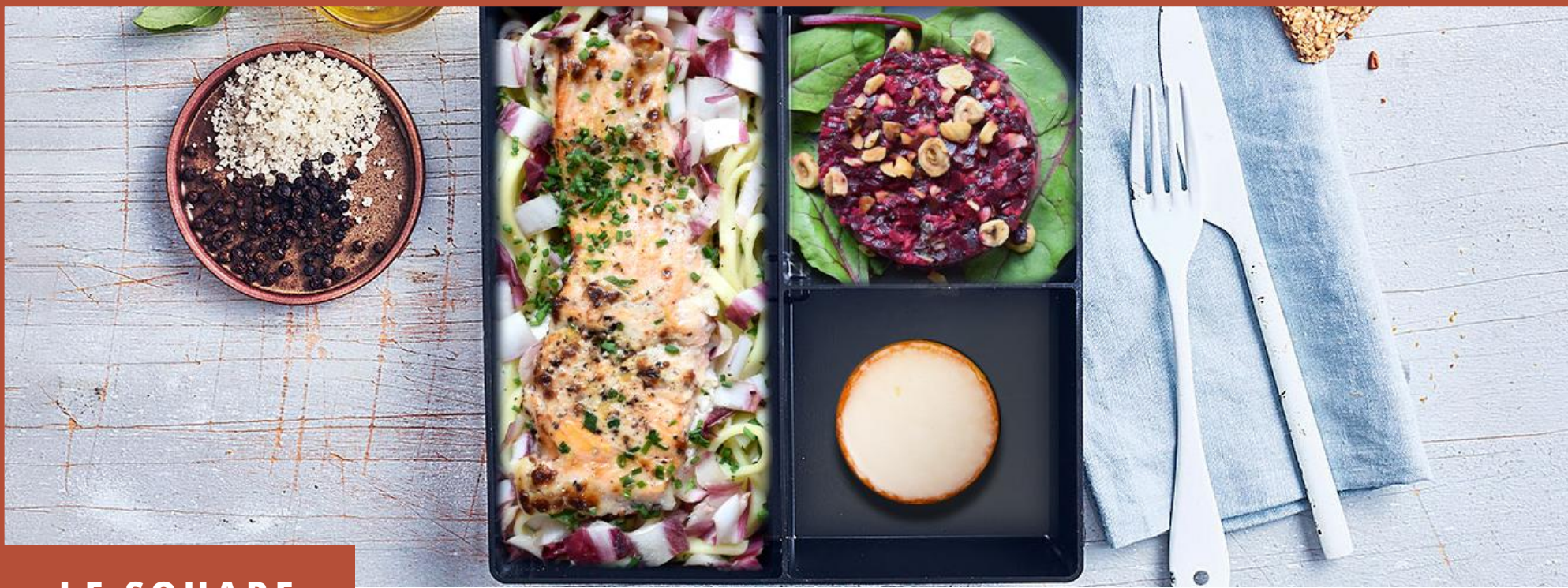
Volaille aux herbes de Provence et crémeux de patate douce, poêlée de saison

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten

### Dessert

Meringue légère au chocolat





LE SQUARE

## *Filet de truite juste saisi, taglionni au citron*



32,90 € HT

### Entrée

Salade de betterave à la  
noisette, vinaigrette fatoush

### Plat

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

### Dessert

Amandier végétal gourmand

+ Petit pain individuel traditionnel





LE SQUARE

## *Dos de lieu laqué au soja, mousseline de carottes*



32,90 € HT

### Entrée

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

### Plat

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

### Dessert

Harmonie vanille-marron

+ Petit pain individuel traditionnel





LE SQUARE

# *Filet de poulet à la normande, gratin dauphinois*

32,90 € HT



## Entrée

Borrani de butternut, minis pitas

## Plat

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

## Dessert

Délice noisette

+ Petit pain individuel traditionnel





LE SQUARE

## *Cabillaud en filet, sauce tartare, poêlée de saison*

 Sans gluten

35,90 € HT

### Entrée

Alliance bleu et poire en  
salade

### Plat

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

### Dessert

Douceur vanille-caramel

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten





LE SQUARE

## *Suprême de pintade sauce moutarde estragon*



35,90 € HT

### Entrée

Tartelette à l'échalote  
confite et thym

### Plat

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

### Dessert

Entremet des Mille et une  
nuits

+ Petit pain individuel traditionnel





LE SQUARE

## *Notre version du canard à l'orange*



42,90 € HT

### Entrée

Pressé de légumes d'hiver,  
pickles de girolles

### Plat

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

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten

### Dessert

La savoureuse banoffee pie





LE SQUARE

## *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

**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

Le Petit Balthazar – IGP Pays d’Oc – Rouge 75cl ..... 12 € HT

Le Petit Balthazar – IGP Pays d’Oc – Blanc 75cl ..... 12 € HT

Batti Batti – IGP Méditerranée – Rosé 75cl ..... 12 € HT

Instant Pinot Noir – Vin de France – Rouge 75cl ..... 24 € HT

Maison Orcia – Viognier – IGP Pays d’Oc – 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](http://www.lecercle.fr) · [contact@lecercle.fr](mailto: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.

