



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.

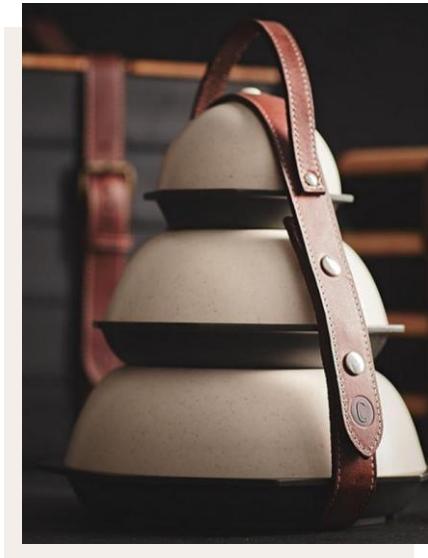
Nous lavons et réutilisons nos contenants en bio plastique.

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 ?

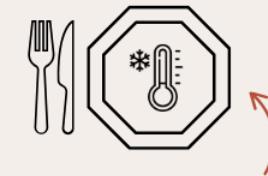
1

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

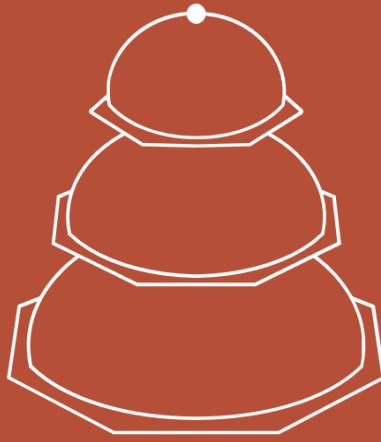
Plat

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

Dessert

La savoureuse banoffee pie

42,90 € HT



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

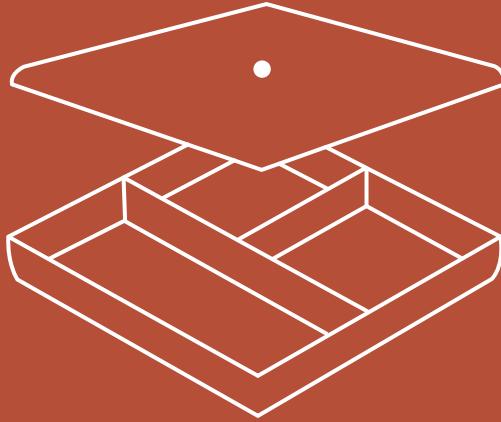
Pavé de daurade, sauce
crustacés, gratin pomme de
terre-topinambours et
mousseline de carotte

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

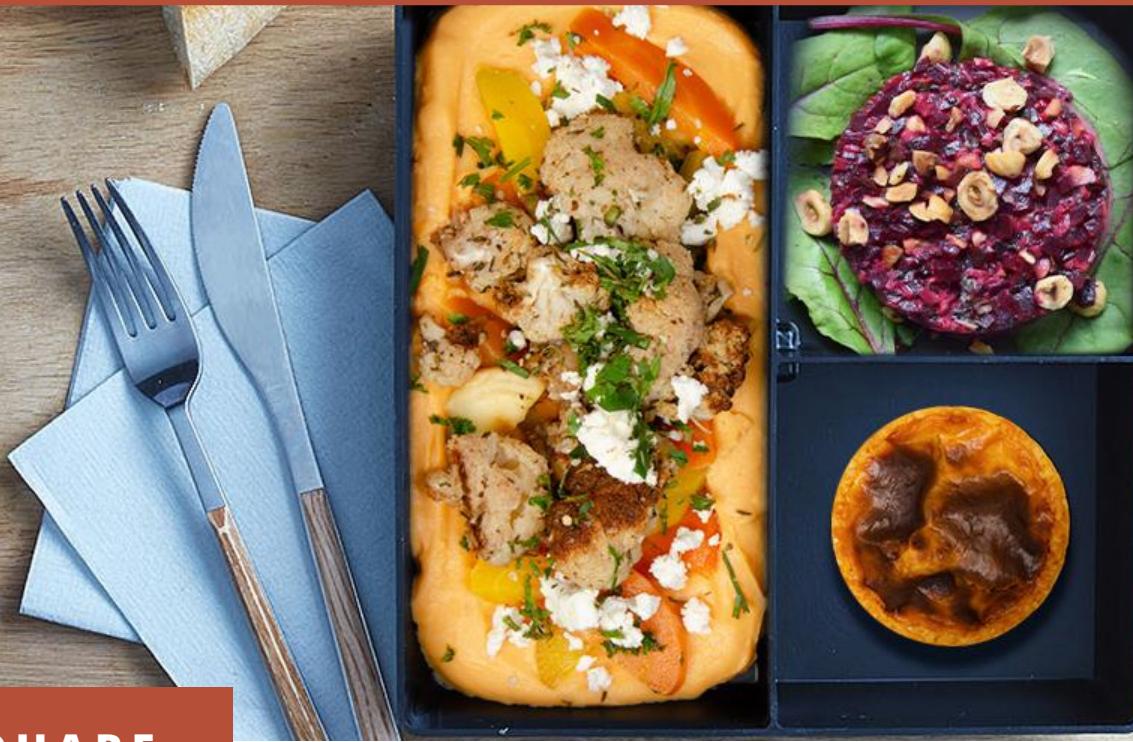
+ Petit pain individuel traditionnel

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

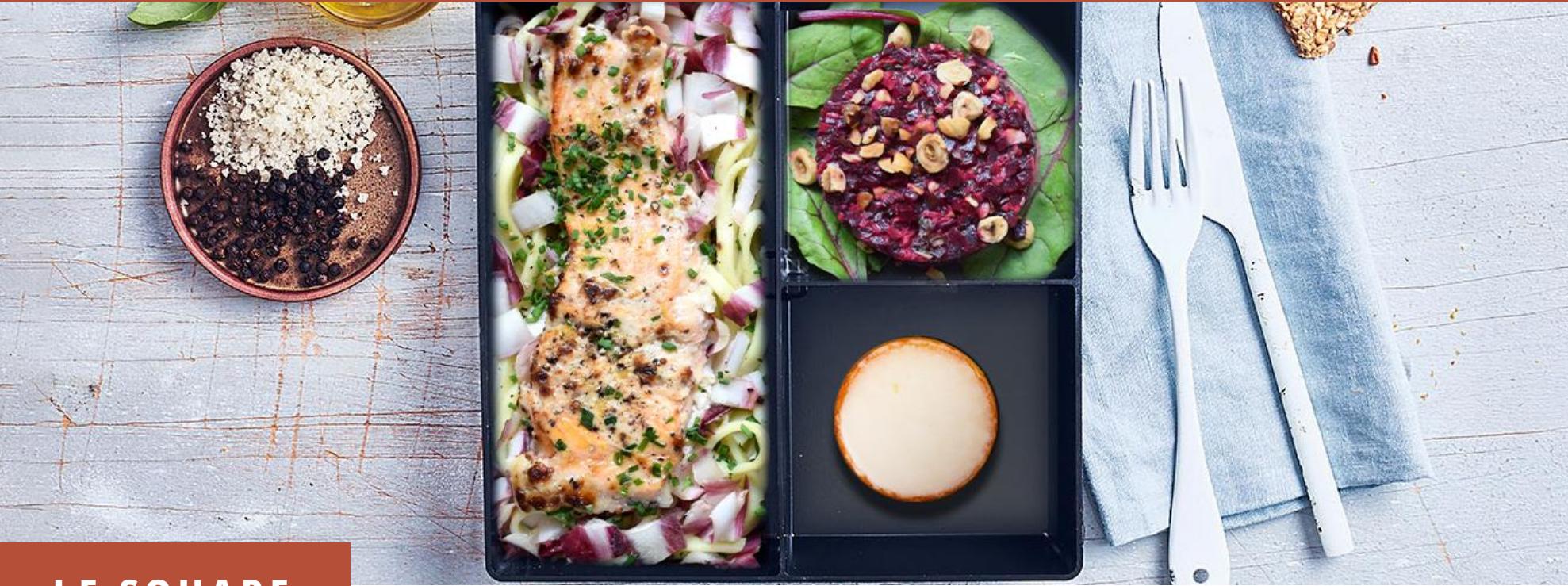
Plat

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 carottes



Entrée

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

+ Petit pain individuel traditionnel

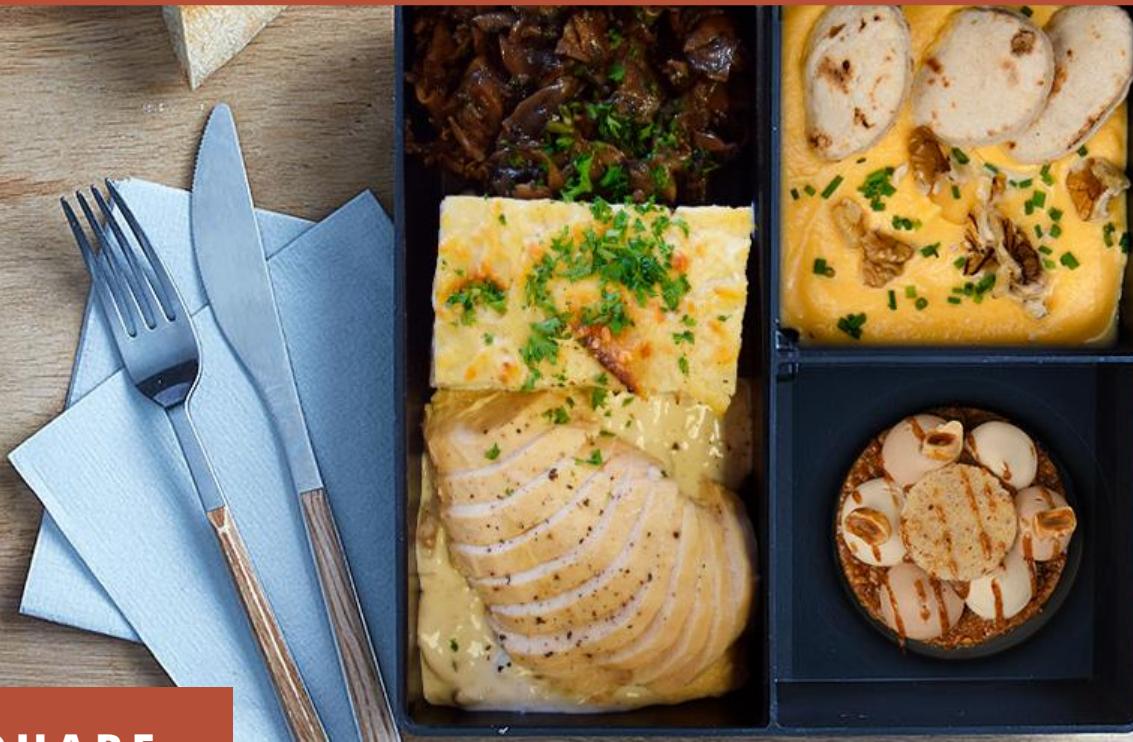
Plat

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

Dessert

Harmonie vanille-marron

32,90 € HT



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

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 · 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.

