

LE · CERCLE

Révolutionne le plateaux repas

**0 déchet
100% réutilisable**

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



LE CERCLE

Fort de mon expérience, je suis rentré du Brésil en 2015 en faisant un constat criant : 20.000 plateaux repas sont livrés chaque jour à Paris et l'emballage seul pèse trois fois plus lourd que la nourriture !

Pierre CORNET-VERNET, Fondateur



Pensés pour être **chics, pratiques et réutilisables**, nos emballages sont **fabriqués en France à 94% à partir d'un matériau végétal**, respectant ainsi nos valeurs **en faveur de l'environnement et pour les Hommes**.



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 utilisons 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

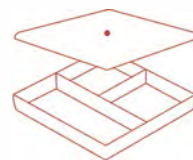
Viande blanche, Viande rouge, Poisson, Végétarien, Sans lactose, Sans gluten ou Sans porc.

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

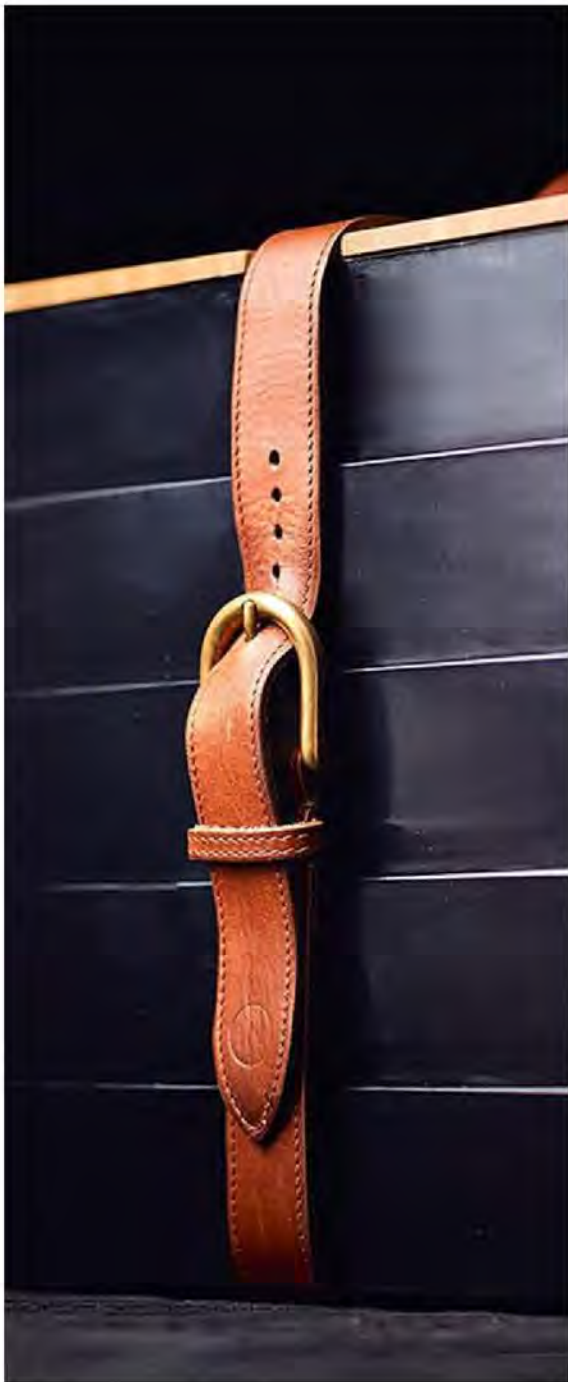
Viande blanche, Viande rouge, Poisson, Végétarien, Sans lactose, Sans gluten ou Sans porc.

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'œuvres **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'Ile-de-France

Prix : 24,50 € HT
reprise offerte

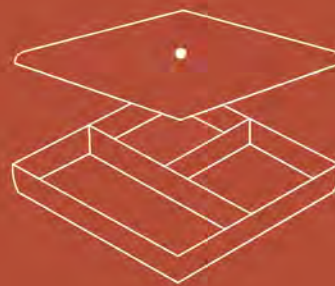
Vous avez laissé passer l'heure ?
Commandez notre gamme de dernière minute.



Confirmation

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





LE · CERCLE



LE · CERCLE

Carte Printemps 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 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

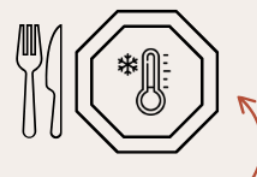
Commandez votre plateau-repas



au format **TRILOGIE**

3

Dégustez
votre plat principal :



directement **FROID**

OU



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

La Collaboration 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 **Printemps 2026**, nous vous proposons de découvrir :
Omar Dhiab

Chaque plateau est disponible en Trilogie ou en Square

LE · CERCLE





Omar Dhiab

Une cuisine au goût de la transmission ...

Omar Dhiab est passionné de cuisine depuis l'enfance, il s'inspire de ses racines et de ses souvenirs familiaux pour créer une **cuisine authentique et généreuse**, où l'émotion occupe toujours la première place.

Son style ? Une **cuisine de cœur et de caractère**, qui marie la rigueur et la précision du geste français à la générosité méditerranéenne. Il accorde une place centrale aux condiments, aux sauces, et à la transmission des gestes, toujours en quête de goût et de partage.

Le **respect des origines** occupe une place centrale. Omar Dhiab fait dialoguer la rigueur de la gastronomie française avec les influences de ses **racines égyptiennes et tunisiennes**, créant ainsi une cuisine moderne, généreuse et porteuse de sens.

Il considère chaque plat comme une invitation à partager une part de son vécu, transformant la table en une forme d'expression culturelle et affective

« L'exigence technique rime avec humanité, et où chaque assiette raconte une histoire — celle d'un homme, de ses racines et de sa quête de sens. »



TRILOGIE/SQUARE

Orzo cuisiné au vieux comté, artichaut et piment doux

   Végétarien, sans œuf

30,90 € HT

Entrée

Courgettes-pistaches

Plat

Orzo cuisiné au vieux comté,
artichaut et piment doux

Dessert

Tarte aux fraises, filet d'huile
d'olive

+ Petit pain individuel traditionnel



TRILOGIE/SQUARE

Volaille, légumes printaniers comme une macédoine

32,90 € HT



Entrée

Asperges vertes croquantes,
œuf mollet et mayo aux
herbes

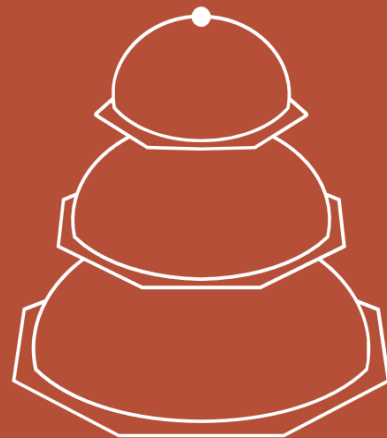
Plat

Volaille, légumes printaniers
comme une macédoine

Dessert

Cheese-cake rhubarbe-
aneth

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Plateaux repas individuels

LE · CERCLE



LA TRILOGIE

Casarecce du jardin au pistou revisité et mozzarella

 Végétarien

23,90 € HT

Entrée

Houmous crémeux aux épices et thym frais

Plat

Casarecce du jardin au pistou revisité, et mozzarella de buffala

Dessert

Grimolle aux pommes, soupçon de Calvados

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Filet de poulet aux épices Colombo, poêlée printanière

  Sans gluten

25,90 € HT

Entrée

Crudités gourmandes, sauce ranch

Plat

Filet de poulet aux épices Colombo, poêlée printanière et riz pilaf au curcuma

Dessert

Chou sans gluten aux fraises

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LA TRILOGIE

Croquettes de petits pois, sauce yaourt miel-moutarde

 Végétarien, sans gluten

25,90 € HT

Entrée

Fenouil braisé et mayo très légère au parmesan

Plat

Croquettes de petits pois, sauce yaourt miel-moutarde et quinoa en salade

Dessert

Salade de fraises

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LA TRILOGIE

Petits farcis de courgette végan



Végétarien, sans lactose, sans œuf

27,90 € HT

Entrée

Fleurettes de brocolis
pimpées à la gremolata

Plat

Petit farci de courgette
végan, salade de lentilles
françaises et orge perlé

Dessert

Mi-cuit végan au chocolat et
crème fouettée coco

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LA TRILOGIE

Langues d'oiseau printanières et burratina crémeuse

 Végétarien

27,90 € HT

Entrée

Mix fraîcheur à la féta

Plat

Langues d'oiseau
printanières au pesto et
burratina crémeuse

Dessert

Bouchées chocolat noisette

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Comme un navarin de poulet, légumes de saison



Sans gluten, sans lactose

27,90 € HT

Entrée

Œuf mollet bio et guacamole
de petit pois

Plat

Comme un navarin de
poulet, légumes de saison,
duo de quinoa

Dessert

Salade de fraises

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten

MICRO-ONDABLE





LA TRILOGIE

Mignon de porc, mousseline de brocolis et lentilles

32,90 € HT

Entrée

Tartelette aux cébettes et au chèvre fouetté à l'huile d'olive

Plat

Mignon de porc, mousseline de brocolis, lentilles vertes et mayo à l'estragon

Dessert

Pecan pie à la vanille

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Gravlax de truite, guacamole de petits pois, orge perlée



32,90 € HT

Entrée

Terrine de carotte au comté

Plat

Gravlax de truite, guacamole de petits pois, et orge mondée aux tomates séchées et mange tout

Dessert

Tiramisu à notre façon

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Rillettes de lieu noir et pommes de terre en salade

  Sans gluten

32,90 € HT

Entrée

Tagliatelles de courgettes au pesto

Plat

Rillettes de lieu noir et pommes de terre en salade, poêlée de saison

Dessert

Tarte tatin à la rhubarbe

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LA TRILOGIE

Salade primeur au poulet et à l'orge perlée



32,90 € HT

Entrée

Mix fraîcheur à la féta

Plat

Salade primeur au poulet et
à l'orge perlée

Dessert

Délice au chocolat, fleur de
sel

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Fenouil braisé, dos de cabillaud à l'oseille



Sans gluten

35,90 € HT

Entrée

Courgettes grillées et vierge de Kalamata

Plat

Fenouil braisé, dos de cabillaud à l'oseille, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

Dessert

Chou sans gluten aux fraises

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten

MICRO-ONDABLE





LA TRILOGIE

Ballotine de pintade farcie au beurre de noisette

  Sans gluten

35,90 € HT

Entrée

Fleurettes de brocolis
pimpés à la gremolata

Plat

Ballotine de pintade farcie au
beurre de noisette et écrasé
de pomme de terre,
courgettes rôties au parmesan

Dessert

Pavlova à la rhubarbe,
crème montée à la
camomille

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LA TRILOGIE

Pavé de bœuf à l'échalote, petits pois carottes réinventés



42,90 € HT

Entrée

Asperges vertes et sauce mousseline

Plat

Pavé de bœuf à l'échalote, petits pois carottes réinventés

Dessert

Tartelette pop

+ Petit pain individuel traditionnel

MICRO-ONDABLE





LA TRILOGIE

Saint Pierre roulé aux asperges, mini légumes glacés



42,90 € HT

Entrée

Carpaccio acidulé radis noir, pomme verte et comté

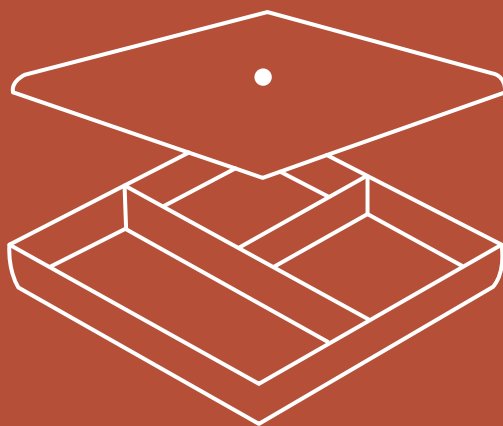
Plat

Saint Pierre roulé aux asperges, mini légumes glacés, riz pilaf, mayonnaise au pesto

Dessert

Tartelette bretonne, sarrasin crispy

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Plateaux repas
individuels

LE · CERCLE



LE SQUARE

Casarecce du jardin au pistou revisité et mozzarella

 Végétarien

23,90 € HT

Entrée

Houmous crémeux aux épices et thym frais

Plat

Casarecce du jardin au pistou revisité, et mozzarella de buffala

Dessert

Grimolle aux pommes, soupçon de Calvados

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Filet de poulet aux épices Colombo, poêlée printanière

  Sans gluten

25,90 € HT

Entrée

Crudités gourmandes, sauce ranch

Plat

Filet de poulet aux épices Colombo, poêlée printanière et riz pilaf au curcuma

Dessert

Chou sans gluten aux fraises

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LE SQUARE

Croquettes de petits pois, sauce yaourt miel-moutarde

   Végétarien, sans gluten

25,90 € HT

Entrée

Fenouil braisé et mayo très légère au parmesan

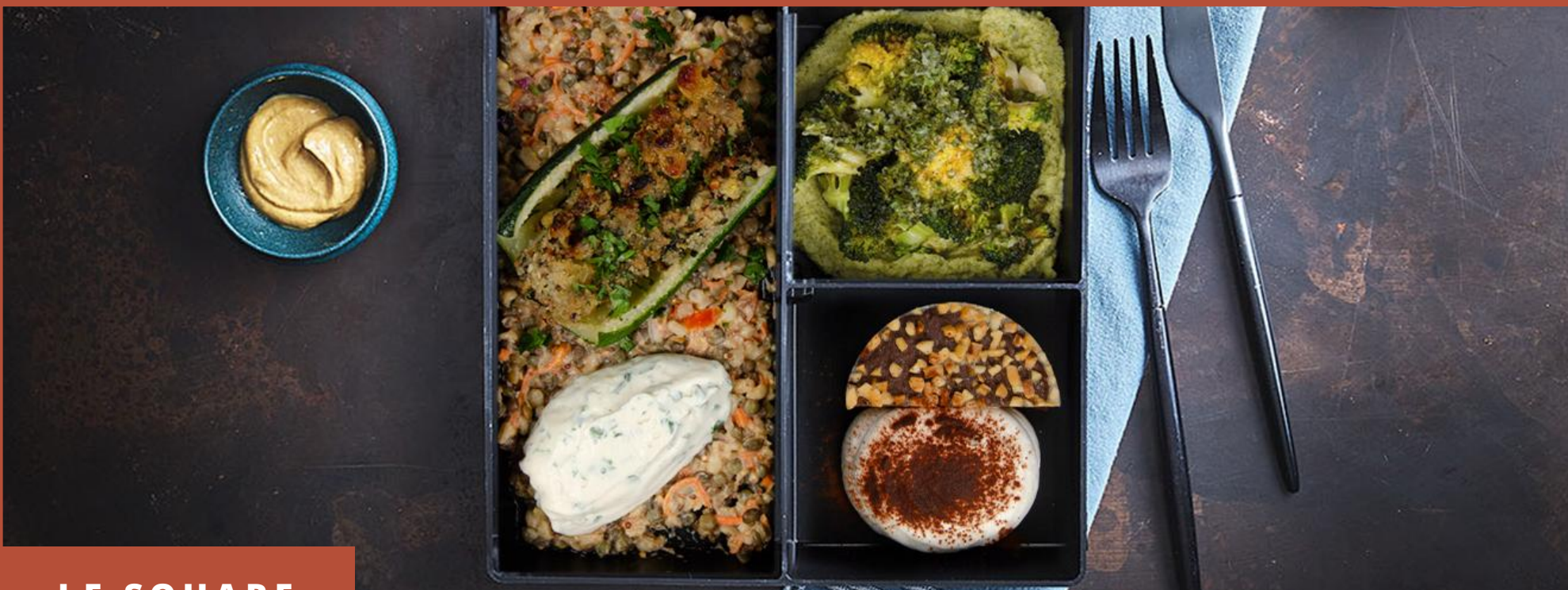
Plat

Croquettes de petits pois, sauce yaourt miel-moutarde et quinoa en salade

Dessert

Salade de fraises

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LE SQUARE

Petits farcis de courgette végan



Végétarien, sans lactose, sans œuf

27,90 € HT

Entrée

Fleurettes de brocolis
pimpées à la gremolata

Plat

Petit farci de courgette
végan, salade de lentilles
françaises et orge perlé

Dessert

Mi-cuit végan au chocolat et
crème fouettée coco

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LE SQUARE

Langues d'oiseau printanières et burratina crémeuse

 Végétarien

27,90 € HT

Entrée

Mix fraîcheur à la féta

Plat

Langues d'oiseau
printanières au pesto et
burratina crémeuse

Dessert

Bouchées chocolat noisette

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Comme un navarin de poulet, légumes de saison



Sans gluten, sans lactose

27,90 € HT

Entrée

Œuf mollet bio et guacamole
de petit pois

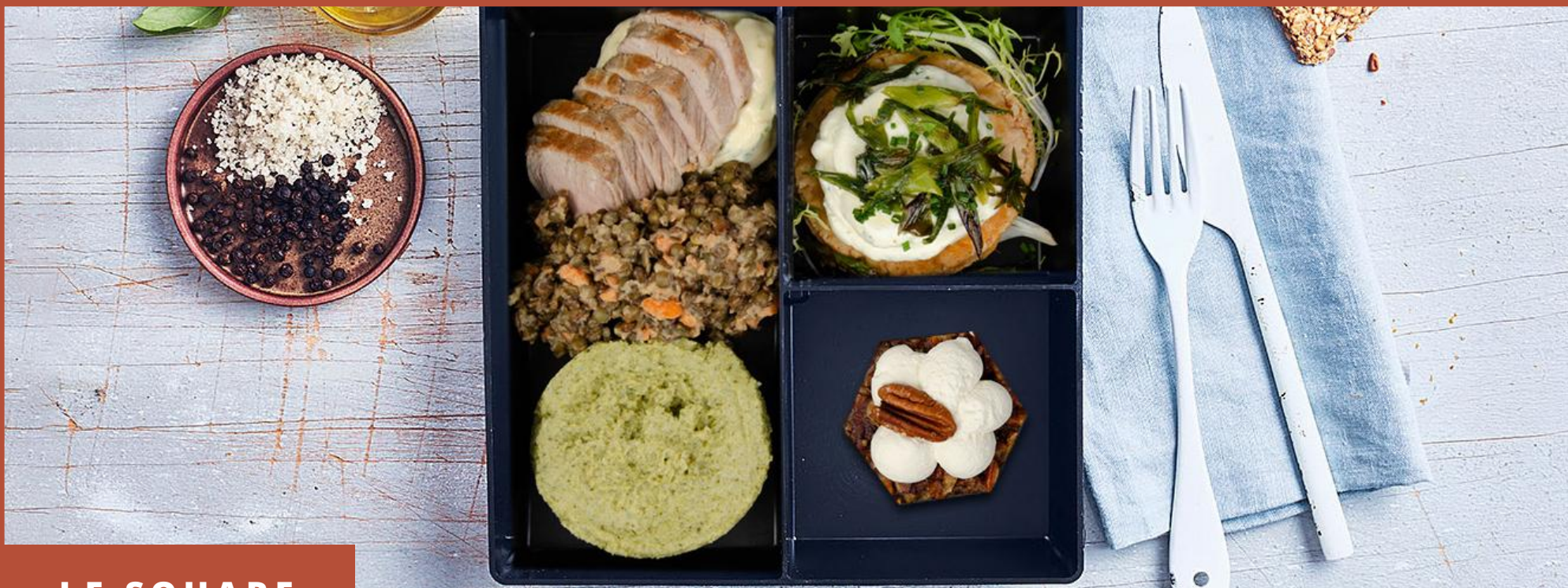
Plat

Comme un navarin de
poulet, légumes de saison,
duo de quinoa

Dessert

Salade de fraises

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LE SQUARE

Mignon de porc, mousseline de brocolis et lentilles

32,90 € HT

Entrée

Tartelette aux cébettes et au chèvre fouetté à l'huile d'olive

Plat

Mignon de porc, mousseline de brocolis, lentilles vertes et mayo à l'estragon

Dessert

Pecan pie à la vanille

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Gravlax de truite, guacamole de petits pois, orge perlée



32,90 € HT

Entrée

Terrine de carotte au comté

Plat

Gravlax de truite, guacamole de petits pois, et orge mondée aux tomates séchées et mange tout

Dessert

Tiramisu à notre façon

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Rillettes de lieu noir et pommes de terre en salade

 Sans gluten

32,90 € HT

Entrée

Tagliatelles de courgettes au pesto

Plat

Rillettes de lieu noir et pommes de terre en salade, poêlée de saison

Dessert

Tarte tatin à la rhubarbe

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LE SQUARE

Salade primeur au poulet et à l'orge perlée



32,90 € HT

Entrée

Mix fraîcheur à la féta

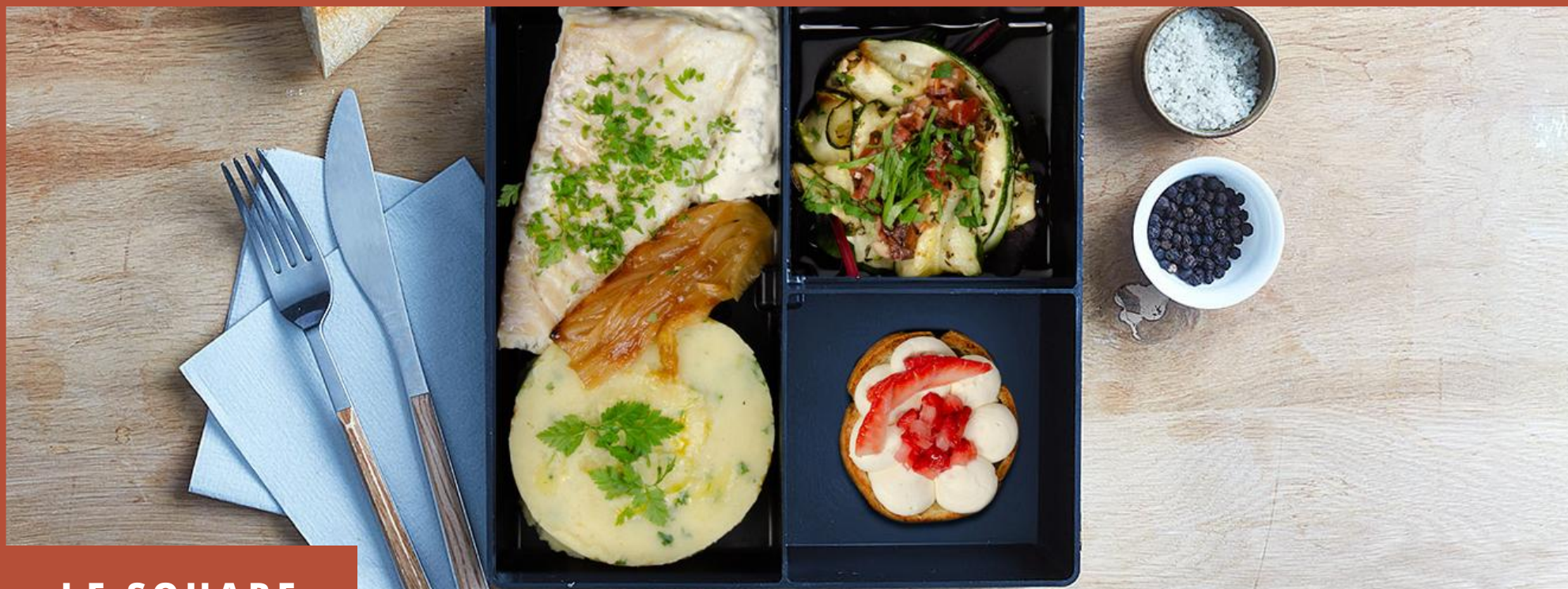
Plat

Salade primeur au poulet et
à l'orge perlée

Dessert

Délice au chocolat, fleur de
sel

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Fenouil braisé, dos de cabillaud à l'oseille

  Sans gluten

35,90 € HT

Entrée

Courgettes grillées et vierge
de Kalamata

Plat

Fenouil braisé, dos de
cabillaud à l'oseille, écrasé de
pomme de terre à l'huile
d'olive

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten

Dessert

Chou sans gluten aux fraises



LE SQUARE

Ballotine de pintade farcie au beurre de noisette

 Sans gluten

35,90 € HT

Entrée

Fleurettes de brocolis
pimpés à la gremolata

Plat

Ballotine de pintade farcie au
beurre de noisette et écrasé
de pomme de terre,
courgettes rôties au parmesan

Dessert

Pavlova à la rhubarbe,
crème montée à la
camomille

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LE SQUARE

Pavé de bœuf à l'échalote, petits pois carottes réinventés



42,90 € HT

Entrée

Asperges vertes et sauce
mousseline

Plat

Pavé de bœuf à l'échalote,
petits pois carottes
réinventés

Dessert

Tartelette pop

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Saint Pierre roulé aux asperges, mini légumes glacés



42,90 € HT

Entrée

Carpaccio acidulé radis noir, pomme verte et comté

Plat

Saint Pierre roulé aux asperges, mini légumes glacés, riz pilaf, mayonnaise au pesto

Dessert

Tartelette bretonne, sarrasin crispy

+ Petit pain individuel traditionnel



LE · CERCLE

Hiver
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 végétal 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**



Buffet Hiver - Elégie

Accompagnements et grandes salades (~500 gr./pers.)

Salade croquante d'hiver au gorgonzola

Massala végétarien

Mini penne crémeuse à la truffe et au jambon aux herbes

Rillettes gourmandes de cabillaud et pommes de terre en salade

Dessert

Mousse capuccino

*Par personne : 32,80 € HT**

Tous nos buffets sont livrés avec pain contenant du gluten, assiettes, couverts, verres en verre, serviettes, couverts de service. Du pain sans gluten est disponible sur commande

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



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

Plateau sucré



Planche de crudités

1 Kg

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

35,00 € HT



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

Plateau sucré



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



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

Plateau sucré



LE · CERCLE

Automne – Hiver

2025 – 2026

Buffets Finger Food

Le 1^{er} plateau repas chic et réutilisable

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 mêle 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 aioli 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 végétal 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 végétaux d'hiver

16 pièces

8 wraps crème de feta 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 végétan 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



Planche de charcuterie

400 gr – Sans porc
Bresaola, Pastrami.
Livré avec du pain

55,00 € HT

Plateau sucré



Planche de crudités

1 Kg

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

35,00 € HT



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

Plateau sucré



Planche libanaise

840 gr

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

59,00 € HT



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 mêle charcuteries et fromages traditionnels ainsi qu'une délicieuse tapenade

47,10 € HT

Plateau sucré

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

429,00 € 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 naturels et aux graines de sésame



GRAZING PLATTERS

Plateau Améthyste



Sans porc

95,00 € 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 naturels et aux graines de sésame



GRAZING PLATTERS

Plateau Opale

89,00 € 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 naturels et aux graines de sésame



GRAZING PLATTERS

Plateau Topaze

89,00 € HT

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

+ Petits pains individuels naturels et aux graines de sésame



GRAZING PLATTERS

Plateau Émeraude

  Sans œuf, végétarien

89,00 € 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 nature et aux graines de sésame



GRAZING PLATTERS

Plateau Quartz

95,00 € HT

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

+ Petits pains individuels naturels 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

36 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



Mini macarons

36 pièces

59,00 € HT



Mini cheesecakes

36 pièces

69,00 € HT



Mini tartelettes

16 pièces

8 mini tartelettes chocolat noir mendant
8 mini tartelettes caramel

59,00 € HT

Plateau sucré



Mini délices

32 pièces
18 mini brownies
14 bûches châtaigne

59,00 € HT



Chocolat addict

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

59,00 € HT

Plateau sucré



Mini douceurs

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

65,00 € HT



Mini financiers assortis

49 pièces
Pistache, framboise, nature, chocolat

69,00 € HT



Gôûter d'antan

25 crêpes sucrées

1 pâte à tartiner chocolat noisette

1 confiture 100% framboise

44,10 € 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.





LE · CERCLE

Automne Hiver

2025 - 2026

Pièces cocktail

Le 1^{er} plateau repas chic et réutilisable



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 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

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

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

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

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)

I 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, crèmeux de génépi

Pour 8 personnes - 16 pièces salées & 10 pièces sucrées par personne – 445,90 € HT

PLANCHES COCKTAIL

LE · CERCLE

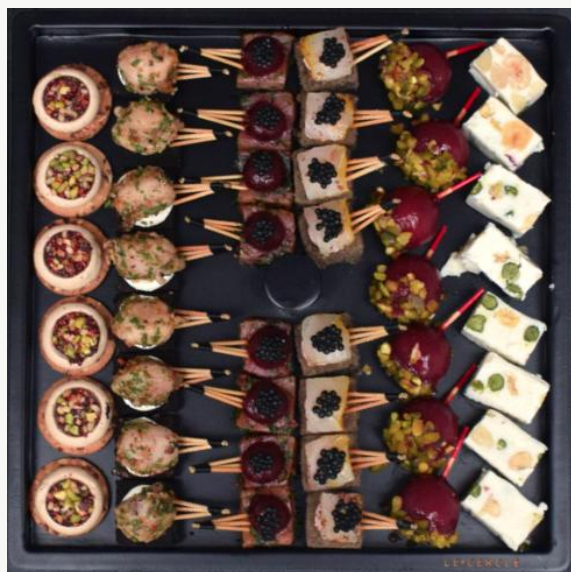


Réjouissance Végétale

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 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

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.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.





LE · CERCLE

Petit déjeuner
et pause

Le 1^{er} plateau repas chic et réutilisable

FORMULE PETIT DÉJEUNER

LE · CERCLE



Petit déjeuner
« *La Loire* »

Petit déjeuner
« *La Seine* »

Petit déjeuner
« *Le Rhône* »

Petit déjeuner
« *Le Rhône* » et Pause

Trois mini viennoiseries
par personne

Mini croissant
Mini pain au chocolat
Chouquette

Accompagnements

Brochette de fruits

Trois mini viennoiseries
par personne

Mini croissant
Mini pain au chocolat
Chouquette

Boisson

25cl jus d'orange pressé

Trois mini viennoiseries
par personne

Mini croissant
Mini pain au chocolat
Chouquette

Boisson

25cl jus d'orange frais

Accompagnements

Brochette de fruits

Trois mini viennoiseries
par personne

Mini croissant
Mini pain au chocolat
Chouquette

Boisson

25cl jus d'orange frais

Accompagnements

Brochette de fruits

Pause

Mini brownie
Mini financier
Mini cannelé

Par personne : 4,90 € HT*

*Dès 16 convives

Par personne : 6,90 € HT*

*Dès 16 convives

Par personne : 9,90 € HT*

*Dès 8 convives

Par personne : 11,90 € HT*

*Dès 8 convives

POUR ENCORE PLUS
DE GOURMANDISE...

LE · CERCLE



Boissons

Thermos de café

Pour 6-8 personnes
Livré avec tasses, sucres
et touillettes

16€HT

Thermos de thé

Pour 6-8 personnes
Livré avec tasses, sucres,
touillettes et 8 sachets de thé

16€HT

Plateau sucré

Plateau de chouquettes

25 mini chouquettes

12,50€HT*

Plateau de pastel de Nata

9 pastel de Nata

21€HT*

Brochettes de fruits

20 pièces

25,20€HT

Plateau sucré

Pause sucrée

14 mini cannelés
10 mini financiers
6 mini brownies
6 mini macarons

59,00€HT*

**disponible uniquement sur commande
de petit-déjeuner ou de pause*

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, 92

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.

