



# LE · CERCLE

*Printemps*

*2026*

Buffets

---

Le 1<sup>er</sup> plateau repas chic et réutilisable

# 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.

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

Réduire au quotidien nos émissions de CO2.

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



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



## LE · CERCLE

Animés par notre passion pour la **gastronomie** et l'envie de contribuer à la création d'un **monde plus durable**, nous avons créé **Le Cercle** en 2016.

*Notre ambition ? Proposer une cuisine éthique et gourmande, qui repose sur notre engagement pour la durabilité.*

A la genèse de notre aventure, un constat clair: chaque jour **20 000 repas** sont livrés à Paris, quand l'alimentation représente **20% des émissions de gaz à effet de serre nationales** et que la population mondiale atteindra **10 milliards d'êtres humains** en 2050.

Le Cercle est alors une réponse au **défi écologique** qui s'impose à notre monde.

Pensés pour être chics, pratiques et réutilisables, nos emballages sont fabriqués en France à 94% à partir d'un matériau végétal.



## LE · CERCLE



Désireux d'œuvrer en faveur de l'insertion sociale, nous avons scellé un **partenariat avec l'ESAT l'Envol** (abrité par l'Association Delos Apei 78).

Choisir **Le Cercle** c'est ainsi **soutenir l'emploi des travailleurs en situation de handicap** et participer à leur inclusion professionnelle en valorisant leur savoir-faire.

*Des équipes solidaires !*



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

# Buffets Classiques

Nos buffets se commandent pour un minimum  
de 8 personnes puis par multiple de 4.

LE·CERCLE



## *Buffet Marguerite \_ Végétarien*

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

Trio vitaminé : muhammara, caviar d'aubergine et concassé de tomate maison

Caprese gourmande à la burrata

Taboulé du levant au citron confit et à la féta

Penne aux légumes grillés et au pesto verde

---

### Dessert

Notre tiramisu aux fraises et coulis de fruits rouges

*Par personne : 25,90 € HT\**

## *Buffet Pivoine \_ Sans gluten*

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

Mélange de légumes confits au pesto rosso

Crudités légères, brousse à l'huile de noisette et dukkah

Mélange fraîcheur aux gambas, sauce thaï à la citronnelle et au combawa

Comme un bo bun au poulet, touche de sriracha

---

### Dessert

Salade de fruits de saison

*Par personne : 28,90 € HT\**



## *Buffet Hortensia*

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

Antipasti comme en Italie

Stracciatella, tomates cerises marinées aux herbes, à l'huile d'olive et au balsamique

Merlu sauce vierge et écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

Petits légumes frais, poulet rôti et comté

---

### Dessert

Notre fameuse mousse au chocolat

*Par personne : 30,90 € HT\**

## *Buffet Eglantine*

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

Salade grecque à notre façon

Pasta trapanese aux amandes concassées, et ricotta à l'huile d'olive

Merlu émietté à la basquaise et pommes grenailles

Gambas façon salade César légère

---

### Dessert

Mousse au citron et Lemon curd

*Par personne : 32,90 € HT\**



## *Buffet Printemps – Bourgeon*

*Du 20 avril au 21 juin 2026*

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

Salade de petits pois printanière et burrata

Riz cuisiné aux épices et raita parfumé à la menthe

Grenailles rôties à l'origan, truite fumée et sauce tartare

Mélange méditerranéen et filet de poulet tzatziki

### Dessert

Crumble pommes-fruits rouges

*Par personne : 32,90 € HT\**



*Buffet Eté – Bloom*  
*Du 22 juin au 18 octobre 2026*



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

Ratatouille provençale de la maison

Farfalle à l'italienne, burratina fondantes et tomates confites

Ambiance terre mer : merlu, spianata et boulgour aux légumes

Filet de poulet au citron et au gingembre, pommes de terre maniée à l'huile d'olive



**Dessert**

Pastèque, melon et citron vert

*Par personne : 32,90 € HT\**

POUR COMPLÉTER VOTRE  
BUFFET CLASSIQUE

LE · CERCLE



## Planche de charcuterie

500 gr – Avec Porc  
Coppa, Chorizo doux, JambonSpeck  
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*

**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](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.

