



LE · CERCLE

Printemps Eté

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.

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

Réduire 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

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 Festin végétal

34 pièces végétariennes

7 Roulés de courgette et chèvre frais à la provençale, tapenade de tomate cerise, olive Taggiasche
6 Sablés 100% végan, tapenade de poivron et olive de Kalamata
7 Le 100% betterave façon cheesecake
7 Maïs et pomme de terre, gel de piquillos
7 Fingers de légumes façon tian, pesto de poivron rouge

I Plateau Parade Estivale

39 pièces

6 Sablés 100% végan, houmous de pois chiche enrichi au sésame et tomate cerise fraîche
7 Petits bouchons de tomate datterino au pesto
7 Paëllas poivron piquillos au poulet
7 Pommes granny et petits pois façon mojito
6 Nougats de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries
6 Carolines magret fumé et comté, pois gourmand, crème au raifort et moutarde

I Plateau Désirs Fruités

36 pièces sucrées

6 Sablés breton fraise, confit de rhubarbe
6 Charlottes mirabelle, chantilly vanille bourbon
6 Framboises shiso
5 Tartes citron basilic
6 Coussins de griottes inspiration forêt noire, chantilly vanille bourbon
7 Babas Limoncello

Pour 16 personnes - 5 pièces salées & 2 pièces sucrées par personne - 235,90 € HT



Cocktail Déjeuner _ 8 personnes

2 Plateaux Parade Estivale

2 * 39 soit 78 pièces

6 Sablés 100% végan, houmous de pois chiche enrichi au sésame et tomate cerise fraîche
7 Petits bouchons de tomate datterino au pesto
7 Paëllas poivron piquillos au poulet
7 Pommes granny et petits pois façon mojito
6 Nougats de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries
6 Carolines magret fumé et comté, pois gourmand, crème au raifort et moutarde

1 Plateau Eclat Gourmand

40 pièces sucrées

6 Dômes Dulcey, glaçage gourmand
6 Coussins de griottes inspiration forêt noire, chantilly vanille bourbon
6 Biscuits noix, crème brûlée double vanille bourbon
8 Palets chocolat au miel de garrigue
8 Riz au lait, caramel tendre et sarrasin soufflé
6 100% Carambar

Pour 8 personnes - 10 pièces salées & 5 pièces sucrées par personne - 249,90 € HT



Cocktail Dinatoire _ 8 personnes

1 Plateau Festin végétal

34 pièces végétariennes

7 Roulés de courgette et chèvre frais à la provençale, tapenade de tomate cerise, olive Taggiasche
6 Sablés 100% végan, tapenade de poivron et olive de Kalamata
7 Le 100% betterave façon cheesecake
7 Maïs et pomme de terre, gel de piquillos
7 Fingers de légumes façon tian, pesto de poivron rouge

2 Plateaux Parade Estivale

2 * 39 soit 78 pièces

6 Sablés 100% végan, houmous de pois chiche enrichi au sésame et tomate cerise fraiche
7 Petits bouchons de tomate datterino au pesto
7 Paëllas poivron piquillos au poulet
7 Pommes granny et petits pois façon mojito
6 Nougats de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries
6 Carolines magret fumé et comté, pois gourmand, crème au raifort et moutarde

1 Plateau Eclat gourmand

40 pièces sucrées

6 Dômes Dulcey, glaçage gourmand
6 Coussins de griottes inspiration forêt noire, chantilly vanille bourbon
6 Biscuits noix, crème brulée double vanille bourbon
8 Palets chocolat au miel de garrigue
8 Riz au lait, caramel tendre et sarrasin soufflé
6 100% Carambar

1 Plateau Désirs Fruités

36 pièces sucrées

6 Sablés breton fraise, confit de rhubarbe
6 Charlottes mirabelle, chantilly vanille bourbon
6 Framboises shiso
5 Tartes citron basilic
6 Coussins de griottes inspiration forêt noire, chantilly vanille bourbon
7 Babas Limoncello

Pour 8 personnes - 14 pièces salées & 10 pièces sucrées par personne – 399,90 € HT

PLANCHES
COCKTAIL

LE · CERCLE



Festin Végétal

34 pièces

7 Roulés de courgette et chèvre frais à la provençale, tapenade de tomate cerise, olive Taggiasche
6 Sablés 100% végan, tapenade de poivron et olive de Kalamata
7 Le 100% betterave façon cheesecake
7 Mais et pomme de terre, gel de piquillos
7 Fingers de légumes façon tian, pesto de poivron rouge

69,90 € HT



Parade Estivale

39 pièces

6 Sablés 100% végan, houmous de pois chiche enrichi au sésame et tomate cerise fraiche
7 Petits bouchons de tomate datterino au pesto
7 Paëllas poivron piquillos au poulet
7 Pommes granny et petits pois façon mojito
6 Nougats de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries
6 Carolines magret fumé et comté, pois gourmand, crème au raifort et moutarde

89,90 € HT



Nobles tentations

37 pièces

- 5 Filets de caille glacé au jus de veau, crème de raifort et asperge verte au tournesol
- 7 Le 100% betterave façon cheesecake
- 8 Risotti black, sous noix de veau à la tartufata
- 6 Sablés grué cacao, ganache foie gras, tuile aux mendiants
- 5 Gaufrettes moutarde estragon, fromage frais échalote et radis rose
- 6 Crevettes à l'aneth, tomate à l'eau de fenouil et basilic

85,90 € HT



Eclat Gourmand

40 pièces

- 6 Dômes Dulcey, glaçage gourmand
- 6 Coussins de griottes inspiration forêt noire, chantilly vanille bourbon
- 6 Biscuits noix, crème brûlée double vanille bourbon
- 8 Palets chocolat au miel de garrigue
- 8 Riz au lait, caramel tendre et sarrasin soufflé
- 6 100% Carambar

85,90 € HT



Délices exotiques

39 pièces

- 7 Quenelles citron, râpé de citron vert
- 7 Mini pavlovas coco vanille et framboise
- 7 Tartes vanille Bourbon, confit d'argousier, voile de kumquat
- 6 Croustis coco passion, confit exotique
- 6 Bananas splits, croustillant chocolat et chantilly fraise
- 6 Harmonies de sésame noir et mangue fraîche

85,90 € HT



Désirs fruités

36 pièces

- 6 Sablés breton fraise, confit de rhubarbe
- 6 Charlottes mirabelle, chantilly vanille bourbon
- 6 Framboises shiso
- 5 Tartes citron basilic
- 6 Coussins de griottes inspiration forêt noire, chantilly vanille bourbon
- 7 Babas Limoncello

79,90 € 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.

