

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

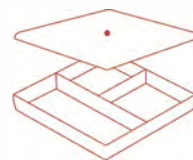
Viande blanche, Viande rouge, Poisson, Végétarien, Sans lactose, Sans gluten ou Sans porc.

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

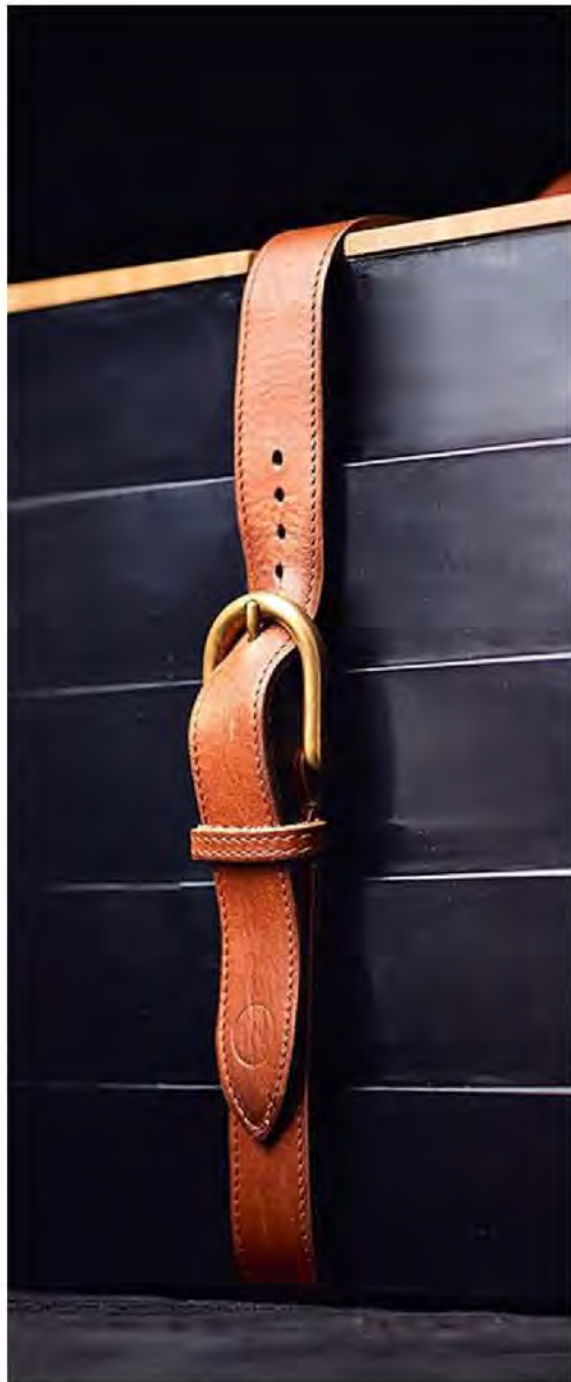
Viande blanche, Viande rouge, Poisson, Végétarien, Sans lactose, Sans gluten ou Sans porc.

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'Île-de-France

Prix : 24,50 € HT
reprise offerte

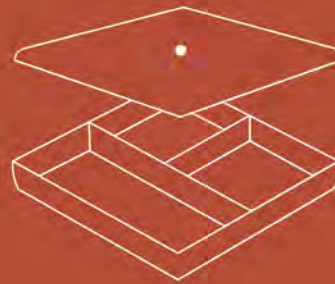
Vous avez laissé passer l'heure ?
Commandez notre gamme de dernière minute.



Confirmation

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





LE · CERCLE



LE · CERCLE

Carte Eté 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.

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 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

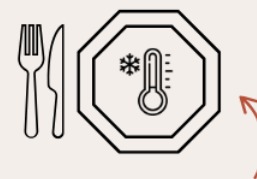
Commandez votre plateau-repas



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

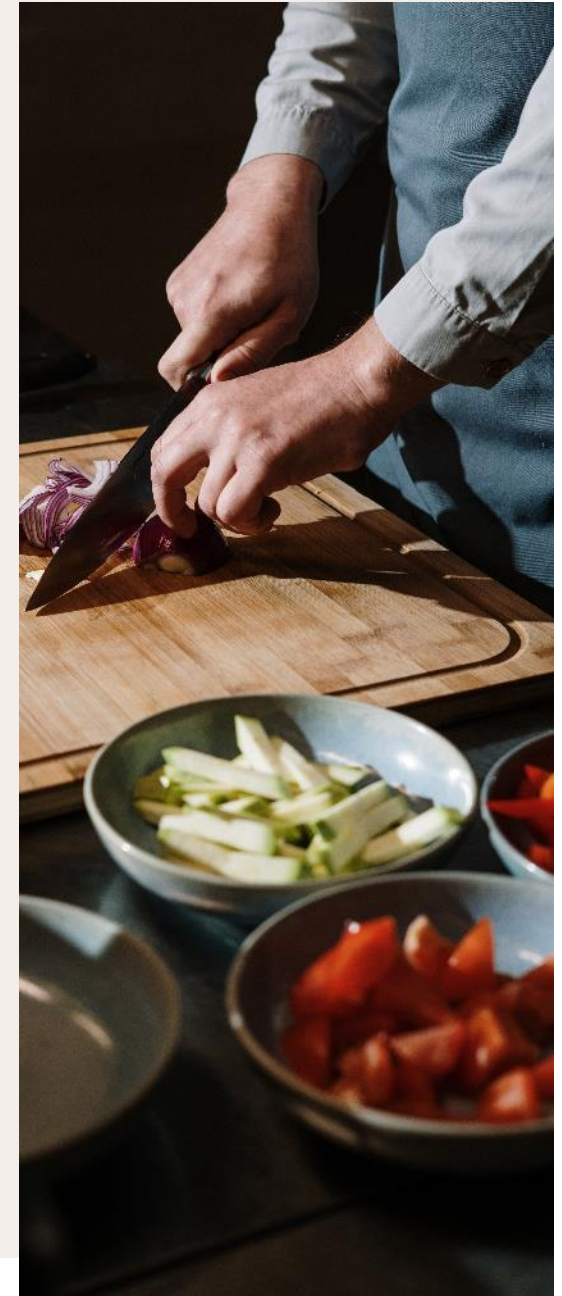
Pour vous proposer plus de diversité et variété, nous faisons le choix de collab avec des chefs reconnus.

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 **Eté 2026**, nous vous proposons de découvrir : Tomy Gousset.

Chaque plateau est disponible en Trilogie ou en Square

LE · CERCLE



Tomy Gousset

Une double culture comme point de départ

Tomy Gousset est un chef français d'origine cambodgienne qui a accumulé au fil des années les distinctions les plus prestigieuses.

Tomy Gousset défend une vision de la gastronomie fondée sur la **sincérité du produit**, la **responsabilité environnementale** et le **partage**.

Sa cuisine met en avant les produits de saison, les circuits courts et le **travail du végétal**, avec une volonté affirmée de **réduire le gaspillage** et de valoriser chaque ingrédient.

Le chef revendique également une approche accessible de la haute gastronomie : malgré son parcours dans les grandes maisons étoilées, il cherche à proposer une **cuisine lisible, généreuse et sans ostentation**, où la technique reste au service du goût. Son attachement à la transmission et à l'esprit d'équipe revient régulièrement dans ses prises de parole, tout comme l'importance de l'humain en cuisine.

La créativité en cuisine : entre liberté et exigence





TRILOGIE/SQUARE

Houmous, œuf dur bio, fregola et légumes d'été



Végétarien

30,90 € HT

Entrée

Tartare de tomates confites et courgette jaune, concombre, pickles de moutarde

Plat

Houmous, œuf dur bio, fregola et légumes d'été

Dessert

Gâteau au maïs, fraises et figes, crème de mascarpone et poivre de verveine

+ Petit pain individuel traditionnel



TRIOLOGIE/SQUARE

Maquereaux grillés, caponata de légumes

32,90 € HT



Entrée

Fine tartelette de pomme de terre, pesto de tomates confites et feta

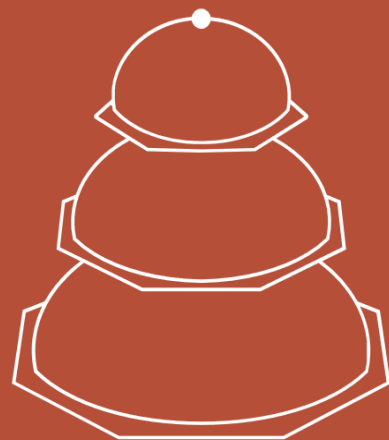
Plat

Maquereaux grillés, caponata de légumes et pousse de moutarde

Dessert

Tarte au citron, framboises et abricot, mascarpone à la fleur d'oranger

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Plateaux repas individuels

LE · CERCLE



LA TRILOGIE

Tomates cerises rôties, crème de haricot blanc

 Végétarien sans lactose, sans œuf

23,90 € HT

Entrée

Aubergines grillées au Zoug

Plat

Tomates cerises rôties,
crème de haricot blanc et
duo de riz

Dessert

Financier végétan aux abricots
et crème légère coco

+ Petit pain individuel traditionnel

MICRO-ONDABLE





LA TRILOGIE

Toast de patate douce, chèvre fouetté aux herbes

 Végétarien

25,90 € HT

Entrée

Œuf bio mollet et ratatouille gourmande

Plat

Toast de patate douce, chèvre fouetté aux herbes et semoule parfumée aux herbes

Dessert

Cheese cake à la newyorkaise

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Emincé de poulet citron-origan, écrasé de courgette



25,90 € HT

Entrée

Aubergines grillées au Zoug

Plat

Emincé de poulet citron-origan, écrasé de courgette et pomme de terre, poêlée de saison

Dessert

Napolitain de notre enfance

+ Petit pain individuel traditionnel

MICRO-ONDABLE





LA TRILOGIE

Pasta caprese au pesto rosso

 Végétarien

27,90 € HT

Entrée

Aubergines rôties, yaourt grec et curry

Plat

Pasta caprese au pesto rosso

Dessert

Jolie spirale aux fraises

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Grenailles au romarin, ratatouille et filet de poulet

 Sans lactose, sans gluten

27,90 € HT

Entrée

Zaalouk de courgette,
condiment rouge à la
harissa

Plat

Grenailles au romarin,
ratatouille niçoise et filet de
poulet, mayo au piment
d'Espelette

Dessert

Mélange de fruits d'été

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LA TRILOGIE

Assiette aux saveurs nord africaine



27,90 € HT

Entrée

Tomates, burratina, pesto
verde maison

Plat

Assiette aux saveurs nord
africaines : tajine tunisien,
tchatchouka et grenailles
chermoula

Dessert

Mélange de fruits d'été

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Salade généreuse au melon et jambon de Parme

32,90 € HT

Entrée

Houmous de coco blanc et tomates cerises rôties

+ Petit pain individuel traditionnel

Plat

Salade généreuse au melon et jambon de Parme, courgette croquante et semoule aux herbes

Dessert

Bouchée aux framboises



LA TRILOGIE

Crevettes marinées à l'asiatique, riz aux petits légumes



32,90 € HT

Entrée

Haricots verts en salade, granola de graines et parmesan

Plat

Crevettes marinées à l'asiatique, riz sauvage et basmati aux petits légumes

Dessert

Chou chocolat caramel régressif

+ Petit pain individuel traditionnel

MICRO-ONDABLE





LA TRILOGIE

Coco blancs-pico de gallo, filet de lieu

 Sans lactose, sans gluten

32,90 € HT

Entrée

Zaalouk de courgette,
condiment rouge à la
harissa

Plat

Coco blancs-pico de gallo,
filet de lieu et poêlée de
saison

Dessert

Mi-cuit chocolat et
framboise

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LA TRILOGIE

Poulet en filet sauce crémeuse aux herbes et quinoa



32,90 € HT

Entrée

Piquillos émincés et crème de féta

Plat

Poulet en filet sauce crémeuse aux herbes et quinoa croquant

Dessert

Clafoutis moelleux aux cerises

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Suprême de pintade, gratin et chutney de tomate

  Sans œuf

35,90 € HT

Entrée

Fondue de fenouil au parmesan en tartelette

Plat

Suprême de pintade, gratin de pommes de terre, chutney de tomate

Dessert

Sablé breton aux myrtilles et chantilly mascarpone

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Truite fumée, quinoa croquant et haricots verts



35,90 € HT

Entrée

Chèvre frais aux herbes,
fouetté à l'huile d'olive,
chutney de melon

Plat

Truite fumée, quinoa
croquant et haricots verts,
mayo au basilic

Dessert

Napolitain de notre enfance

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Rôti de veau, tulipe de pomme de terre, sauce gribiche



42,90 € HT

Entrée

Carpaccio de nectarines et tomates anciennes, vinaigrette au citron confit

Plat

Rôti de veau, tulipe de pomme de terre et sauce gribiche

Dessert

Tartelette meringuée aux groseilles

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Filet de daurade farci à la tapenade



42,90 € HT

Entrée

Sablé à l'italienne au parmesan, tomates mi-cuites et fromage frais

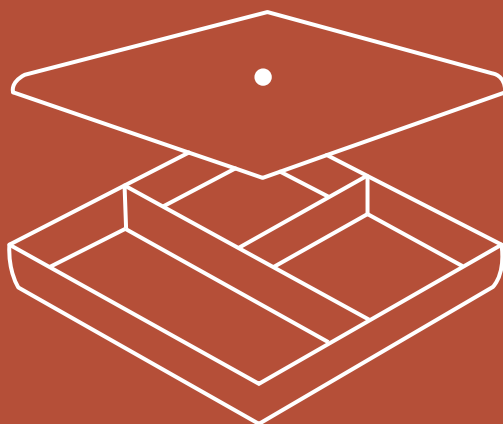
+ Petit pain individuel traditionnel

Plat

Filet de daurade farci à la tapenade, vierge de tomates séchées, tian, risotto au parmesan

Dessert

Pavlova aux nectarines



LE SQUARE

Plateaux repas
individuels

LE · CERCLE



LE SQUARE

Tomates cerises rôties, crème de haricot blanc

 Végétarien sans lactose, sans œuf

23,90 € HT

Entrée

Aubergines grillées au Zoug

Plat

Tomates cerises rôties,
crème de haricot blanc et
duo de riz

Dessert

Financier végétan aux abricots
et crème légère coco

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Toast de patate douce, chèvre fouetté aux herbes

 Végétarien

25,90 € HT

Entrée

Œuf bio mollet et ratatouille gourmande

Plat

Toast de patate douce, chèvre fouetté aux herbes et semoule parfumée aux herbes

Dessert

Cheese cake à la newyorkaise

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Emincé de poulet citron-origan, écrasé de courgette



25,90 € HT

Entrée

Aubergines grillées au Zoug

Plat

Emincé de poulet citron-origan, écrasé de courgette et pomme de terre, poêlée de saison

Dessert

Napolitain de notre enfance

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Pasta caprese au pesto rosso

 Végétarien

27,90 € HT

Entrée

Aubergines rôties, yaourt grec et curry

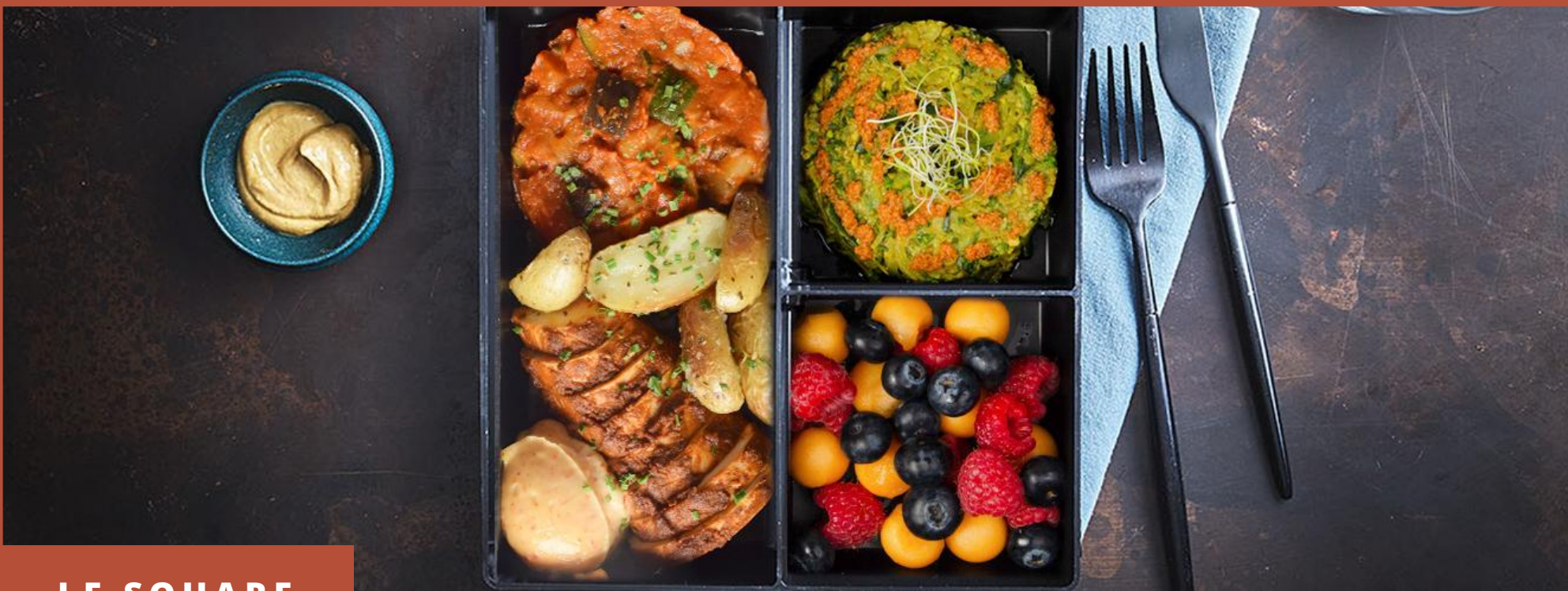
Plat

Pasta caprese au pesto rosso

Dessert

Jolie spirale aux fraises

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Grenailles au romarin, ratatouille et filet de poulet

Sans lactose, sans gluten

27,90 € HT

Entrée

Zaalouk de courgette,
condiment rouge à la
harissa

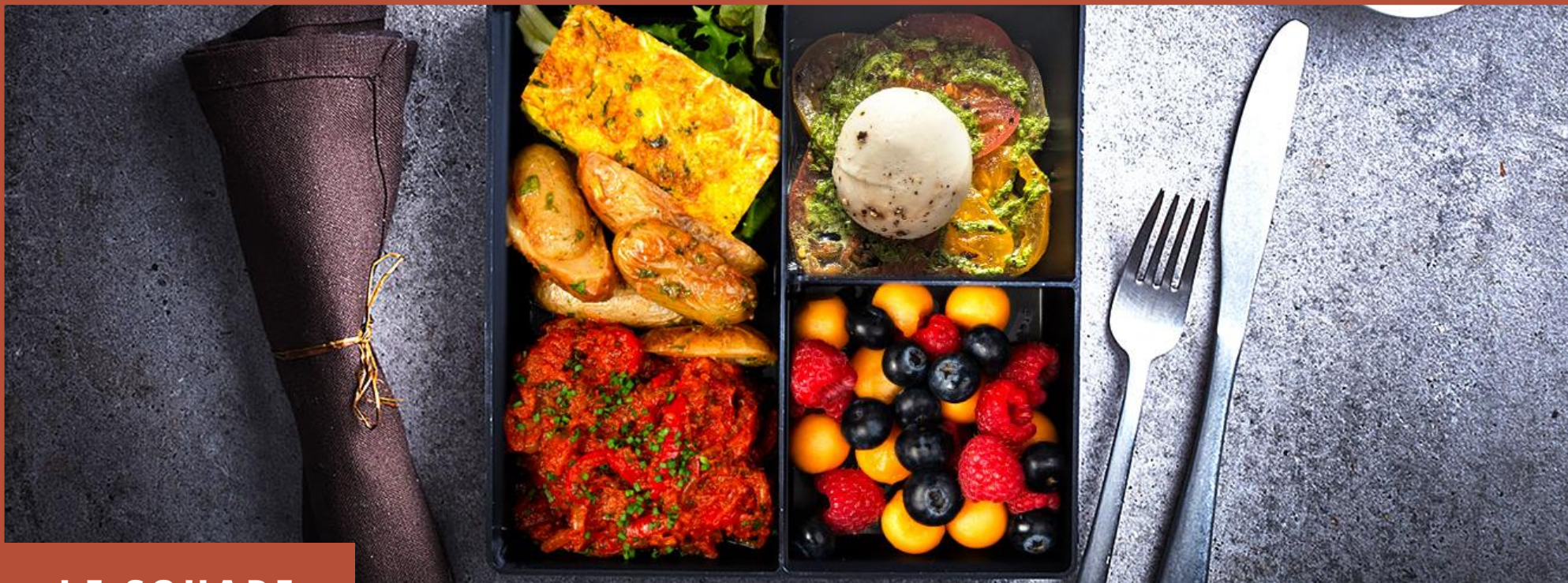
Plat

Grenailles au romarin,
ratatouille niçoise et filet de
poulet, mayo au piment
d'Espelette

Dessert

Mélange de fruits d'été

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LE SQUARE

Assiette aux saveurs nord africaine



27,90 € HT

Entrée

Tomates, burratina, pesto
verde maison

+ Petit pain individuel traditionnel

Plat

Assiette aux saveurs nord
africaines : tajine tunisien,
tchatchouka et grenailles
chermoula

Dessert

Mélange de fruits d'été



LE SQUARE

Salade généreuse au melon et jambon de Parme

32,90 € HT

Entrée

Houmous de coco blanc et tomates cerises rôties

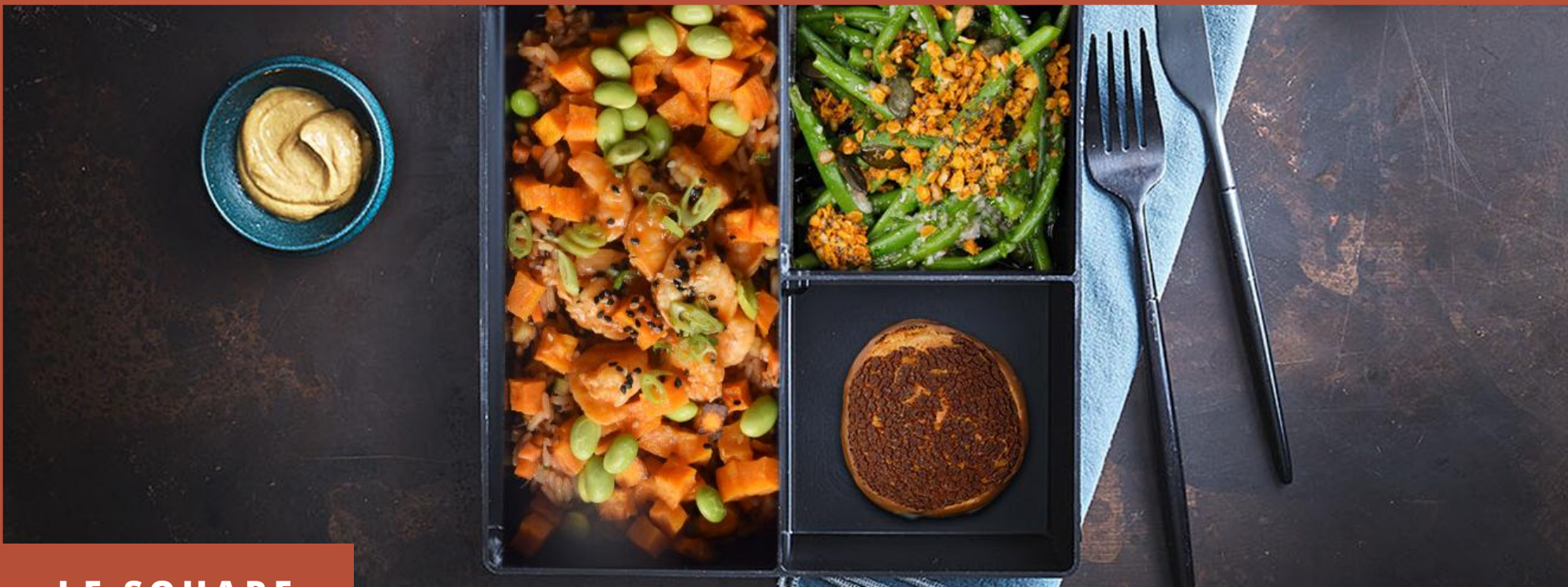
+ Petit pain individuel traditionnel

Plat

Salade généreuse au melon et jambon de Parme, courgette croquante et semoule aux herbes

Dessert

Bouchée aux framboises



LE SQUARE

Crevettes marinées à l'asiatique, riz aux petits légumes



32,90 € HT

Entrée

Haricots verts en salade,
granola de graines et
parmesan

Plat

Crevettes marinées à
l'asiatique, riz sauvage et
basmati aux petits légumes

Dessert

Chou chocolat caramel
régressif

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Coco blancs-pico de gallo, filet de lieu

 Sans lactose, sans gluten

32,90 € HT

Entrée

Zaalouk de courgette,
condiment rouge à la
harissa

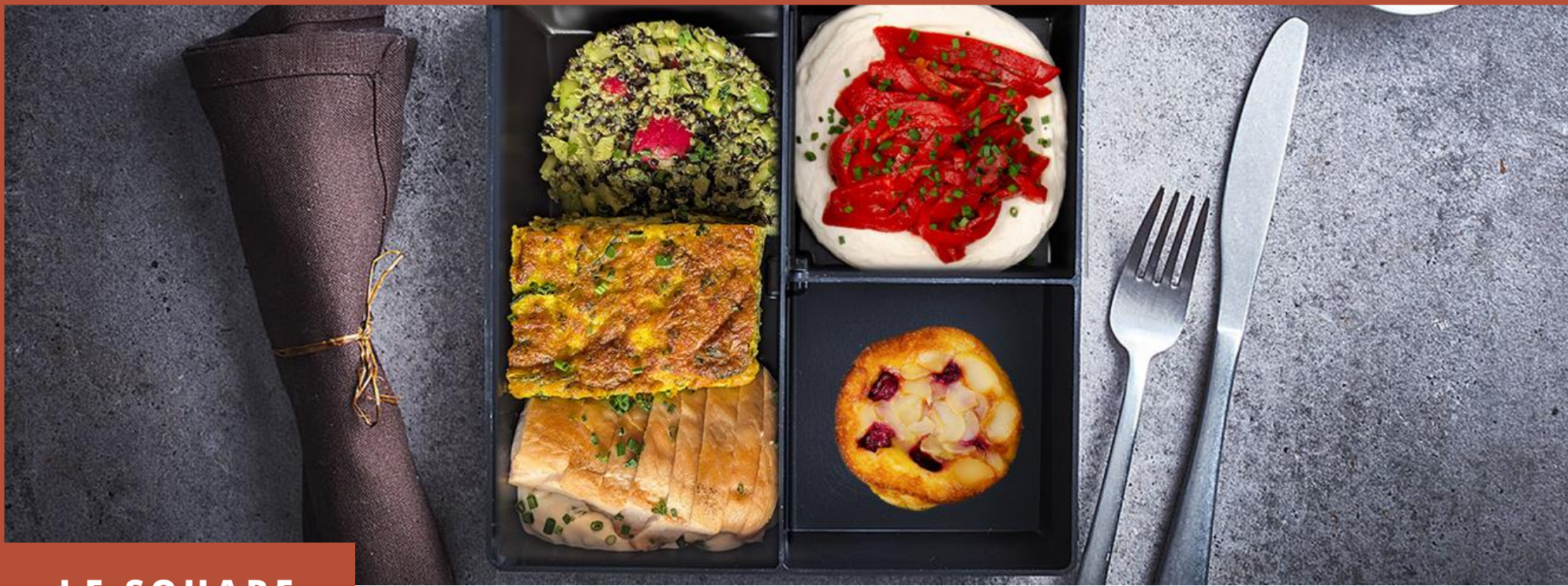
Plat

Coco blancs-pico de gallo,
filet de lieu et poêlée de
saison

Dessert

Mi-cuit chocolat et
framboise

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LE SQUARE

Poulet en filet sauce crémeuse aux herbes et quinoa



32,90 € HT

Entrée

Piquillos émincés et crème de féta

Plat

Poulet en filet sauce crémeuse aux herbes et quinoa croquant

Dessert

Clafoutis moelleux aux cerises

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Suprême de pintade, gratin et chutney de tomate

 Sans œuf

35,90 € HT

Entrée

Fondue de fenouil au parmesan en tartelette

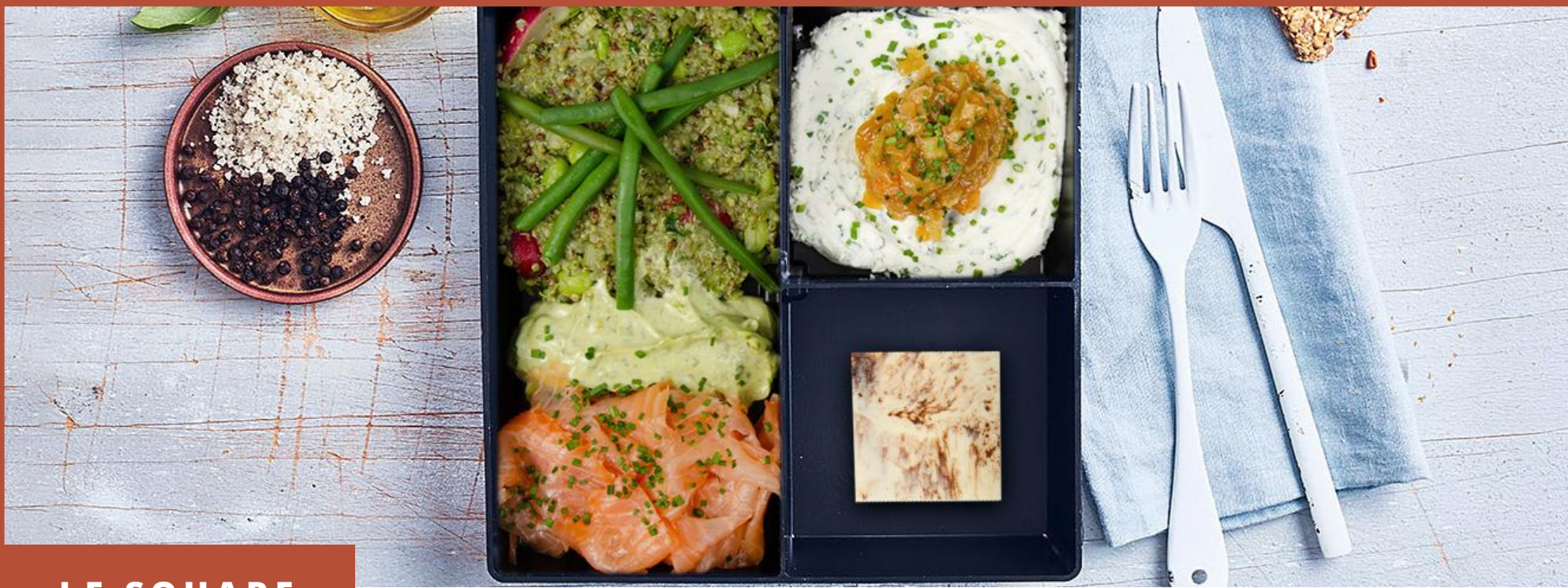
Plat

Suprême de pintade, gratin de pommes de terre, chutney de tomate

Dessert

Sablé breton aux myrtilles et chantilly mascarpone

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Truite fumée, quinoa croquant et haricots verts



35,90 € HT

Entrée

Chèvre frais aux herbes,
fouetté à l'huile d'olive,
chutney de melon

Plat

Truite fumée, quinoa
croquant et haricots verts,
mayo au basilic

Dessert

Napolitain de notre enfance

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Rôti de veau, tulipe de pomme de terre, sauce gribiche



42,90 € HT

Entrée

Carpaccio de nectarines et tomates anciennes, vinaigrette au citron confit

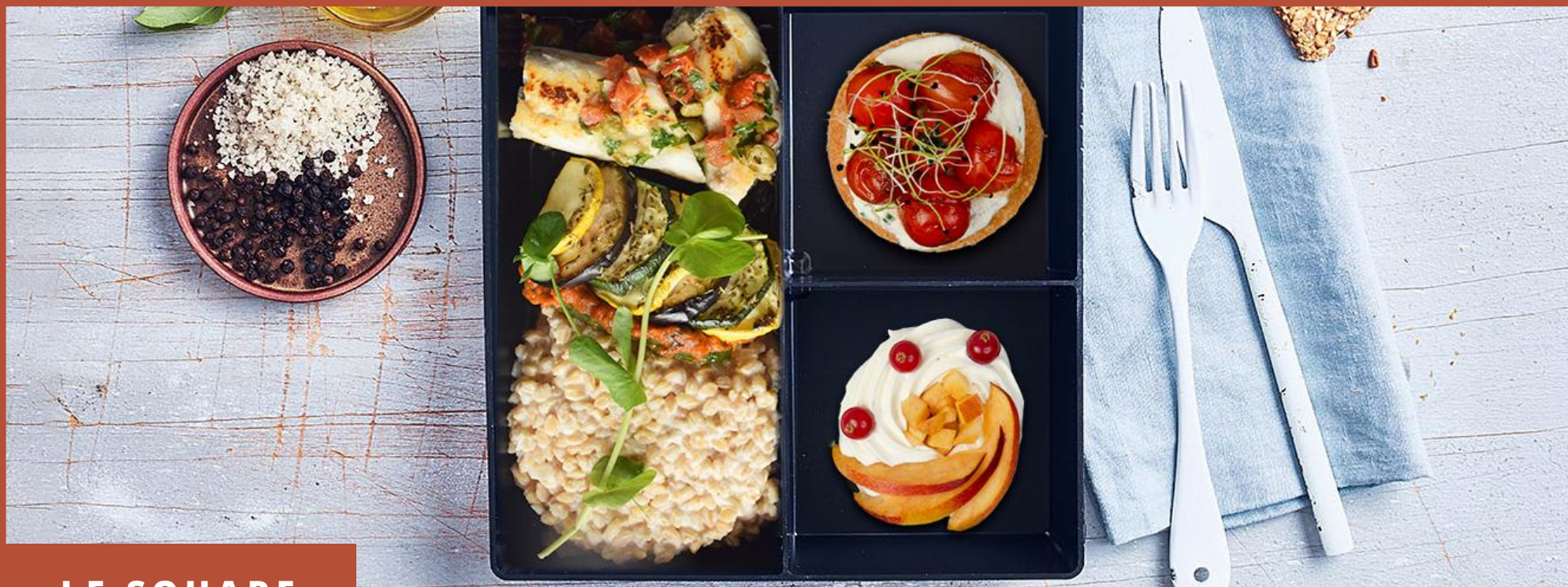
Plat

Rôti de veau, tulipe de pomme de terre et sauce gribiche

Dessert

Tartelette meringuée aux groseilles

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Filet de daurade farci à la tapenade



42,90 € HT

Entrée

Sablé à l'italienne au parmesan, tomates mi-cuites et fromage frais

+ Petit pain individuel traditionnel

Plat

Filet de daurade farci à la tapenade, vierge de tomates séchées, tian, risotto au parmesan

Dessert

Pavlova aux nectarines



LE · CERCLE

Printemps

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 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**

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



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, 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

Printemps - Été
2026

Buffets Finger Food

Le 1^{er} plateau repas chic et réutilisable

CUBES
FINGER FOOD

LE·CERCLE



Cube Sariette – Végétarien

Pitas – 16 pièces

8 pitas légumes du soleil et artichauts
8 pitas shiitakés, edamame et huile de truffe

Bretzels – 12 pièces

6 bretzels muhammara et aubergine
6 bretzels houmous et falafel

Bun's – 12 pièces

6 buns œufs brouillés, tomate et brebis
6 buns stracciatella et tomates cerises rôties

Clubs – 16 pièces

8 clubs œufs brouillés, asperge et truffe
8 clubs pesto rosso, légumes grillés et féta

Mini gourmandises – 36 pièces

14 Cannelés
12 financiers
10 fondants au chocolat

Pour 8 personnes – 255,00 € HT

Cube Marjolaine

Makis de mie – 245 pièces

13 makis de mie brousse et caviar d'aubergine
12 makis de mie quatre saisons

Bretzels – 12 pièces

6 bretzels muhammara et aubergine
6 bretzels houmous et falafel

Navettes – 12 pièces

6 navettes truite fumée et tzatziki
6 navettes merlu à la basquaise

Pitas – 16 pièces

8 pitas poulet césar
8 pitas poulet tom kha kai

Mini tartelette – 16 pièces

8 mini tartelettes chocolat noir mendiant
8 mini tartelettes caramel

Pour 8 personnes – 260,00 € HT



Cube Romarin

Wraps – 16 pièces

8 wraps ktipiti et légumes grillés
8 wraps courgette et chèvre

Navettes – 12 pièces

6 navettes veggies au chèvre, courgettes et olives noires
6 navettes veggies à la libanaise

Clubs – 16 pièces

8 clubs BLT
8 clubs speck et manchego

Focaccias – 16 pièces

8 focaccias comme une regina
8 focaccias speck et artichauts

Mini délices – 32 pièces

18 mini brownies
14 bouchons châtaigne

Pour 8 personnes – 265,00 € HT

Cube Lavande

Focaccias – 16 pièces

8 focaccias tomate, mozza et pesto rosso
8 focaccias chèvre, légumes grillés et pesto verde

Pitas – 16 pièces

8 pitas légumes du soleil et artichauts
8 pitas shiitakés, edamame et huile de truffe

Makis de mie – 25 pièces

12 makis de mie truite fumée, fenouil et sauce norvégienne
13 makis de mie merlu à l'italienne

Bretzels – 12 pièces

6 bretzels poulet, fenouil et tzatziki
6 bretzels poulet, pesto rosso et grana padano

Mini mignardises – 36 pièces

12 bouchées citron myrtilles
12 bouchées capuccino
12 bouchées chocolat

Pour 8 personnes – 275,00 € 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 ET
QUICHES

LE · CERCLE



Navettes green spring

12 pièces

6 navettes courgettes marinées et chèvre
6 navettes libanaises chanklich et zaatar

51,20 € HT



Navettes comme un air du sud

12 pièces

6 navettes au merlu façon basquaise
6 navettes à la truite fumée et au tzatzíki

56,90 € HT



Bun's faux frères

12 pièces

6 buns à l'espagnole
6 buns à l'italienne

59,90 € HT



Bun's comme aux US

12 pièces

6 buns pulled beef, sauce barbecue et cheddar
6 buns pastrami et oignons caramélisés

59,90 € HT



Pitas véganes de saison

16 pièces

8 pitas aux légumes provençaux
8 pitas croquantes à la truffe

49,90 € HT



Pitas au poulet saveurs du monde

16 pièces

8 pitas poulet César
8 pitas poulet tom kha kai

53,20 € HT



Clubs veggies gourmet

16 pièces

8 clubs à l'asperge, œufs brouillés et truffe
8 clubs légumes grillés, pesto rosso et féta

47,90 € HT



Clubs réconfortants au porc

16 pièces

8 clubs BLT : bacon, laitue, tomate
8 clubs au speck, à la tomate et au manchego

51,20 € HT



Focaccias soleil toscan

16 pièces

8 focaccia tomate-mozza

8 focaccia pesto verde et chèvre frais

59,90 € HT



Focaccias comme à Gênes

16 pièces

8 focaccias façon Regina

8 focaccia crème d'artichaut et speck

59,90 € HT



Bretzels levantins végans

12 pièces

6 bretzels aubergine et muhammara

6 bretzels houmous et falafel

51,20 € HT



Bretzels parfum d'été

12 pièces

6 bretzels poulet, pesto rosso

6 bretzels poulet tzatziki

53,20 € HT



Makis de pain de mie équilibre végétarien

25 pièces
12 makis 4 saisons
13 makis aubergine et brousse

47,90 € HT



Makis de pain de mie en duo marin

25 pièces
13 makis rillettes de merlu à l'italienne
12 makis truite gravlax et garniture croquante

51,90 € HT



Wraps végé du jardin

16 pièces
8 wraps radis, courgette et fromage frais au miel et à la menthe
8 wraps aux légumes grillés et féta

45,90 € HT



Wraps aux épices douces

16 pièces
8 wraps indian taste
8 wraps mexican twist

49,90 € HT



Mini quiches végétariennes

16 pièces

8 mini quiches tomate-mozza

8 mini quiches ratatouille-chèvre

59,00 € HT



Mini quiches au poulet

16 pièces

8 mini quiches poulet moutarde brocolis

8 mini quiches poulet tandoori

59,00 € HT

PLATEAUX MIXTES
MINI SANDWICHES

LE · CERCLE



Empire gréco-romain

20 pièces végétariennes

10 makis aubergine et brousse

6 bretzels houmous et falafel

4 foccacias pesto verde et chèvre frais

63,90 € HT



Métissage méditerranéen

12 pièces végétariennes

4 buns à l'espagnole

4 focaccia tomate-mozza

4 navettes libanaises chanklich et zaatar

63,90 € HT



De New York à Bangkok

18 pièces

4 buns pastrami et oignons caramélisés

8 wraps indian taste

6 pitas poulet tom kha kai

65,90 € HT



FOMO

14 pièces

6 bretzels poulet, pesto rosso

4 clubs à l'asperge, œufs brouillés et truffe

4 navettes à la truite fumée et au tzatzíki

63,90 € HT



Tex-mex

16 pièces

8 buns pulled beef, sauce barbecue et cheddar

8 wraps mexican twist

65,90 € HT



Comptoir latin

20 pièces

10 makis rillettes de merlu à l'italienne

6 bretzels poulet tzatzíki

4 focaccias façon Regina

67,90 € HT

PLATEAUX
SALADES

LE · CERCLE



Trio de Salades Végétariennes

9 pièces

3 Mini ratatouille végane

3 Mini muhammara végan

3 Mini salade de farfalle Trapanese

45,80 € HT



Trio de Salades Complètes

9 pièces

3 Mini salade de légumes grillées, féta et pesto rosso

3 Mini salade de merlu sauce vierge, pommes de terre et achards de légumes

3 Mini salade de quinoa au poulet et au tzatziki

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

59,00 € HT

Plateau sucré

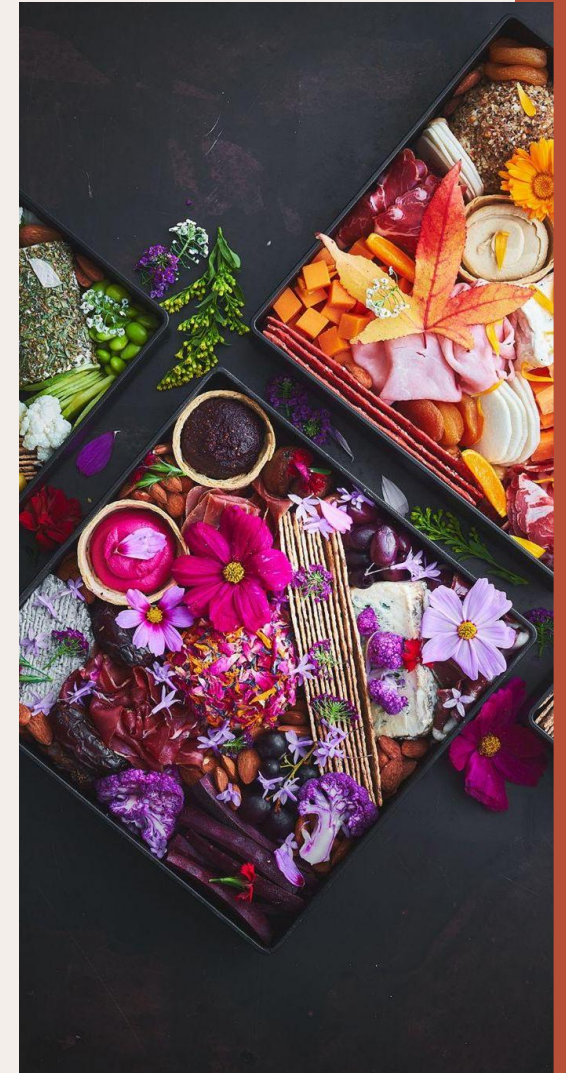
Grazing Platters

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 figes 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 naturels 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 Mini mousse au chocolat

3 Mini mousse citron et lemon curd

3 Mini tiramisu aux fraises

47,80 € HT



Trio de desserts légers

9 pièces

3 Mini salade de fruits

3 Mini salade melon, pastèque et citron vert

3 Mini crumble pommes fruits rouges

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



Mignardises sucrées

36 pièces
12 bouchées citron myrtille
12 bouchées cappuccino
12 bouchées chocolat

69,00 € HT



Mini macarons

36 pièces

59,00 € HT



Mini cheesecakes

36 pièces

69,00 € HT



Mini tartelettes

16 pièces
8 mini tartelettes chocolat noir mendiant
8 mini tartelettes caramel

59,00 € HT

Plateau sucré



Mini délices

32 pièces
18 mini brownies
14 bouchons châtaigne

59,00 € HT

Plateau sucré



Chocolat addict

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

59,00 € HT



Mini douceurs

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

65,00 € 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

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

Par personne : 4,90 € HT*

*Dès 16 convives

Trois mini viennoiseries
par personne

Mini croissant
Mini pain au chocolat
Chouquette

Boisson

25cl jus d'orange pressé

Par personne : 6,90 € HT*

*Dès 16 convives

Trois mini viennoiseries
par personne

Mini croissant
Mini pain au chocolat
Chouquette

Boisson

25cl jus d'orange frais

Accompagnements

Brochette de fruits

Par personne : 9,90 € HT*

*Dès 8 convives

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 : 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 canelés
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.





LE · CERCLE

Printemps Été

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 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.

