



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

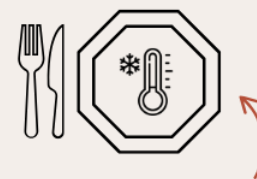
Commandez votre plateau-repas



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

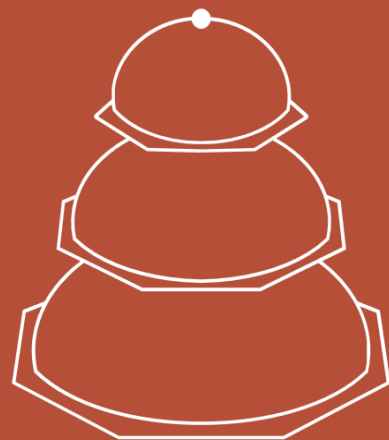
Plat

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

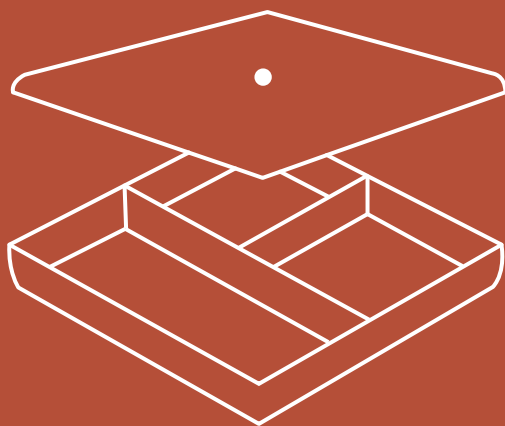
+ Petit pain individuel traditionnel

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

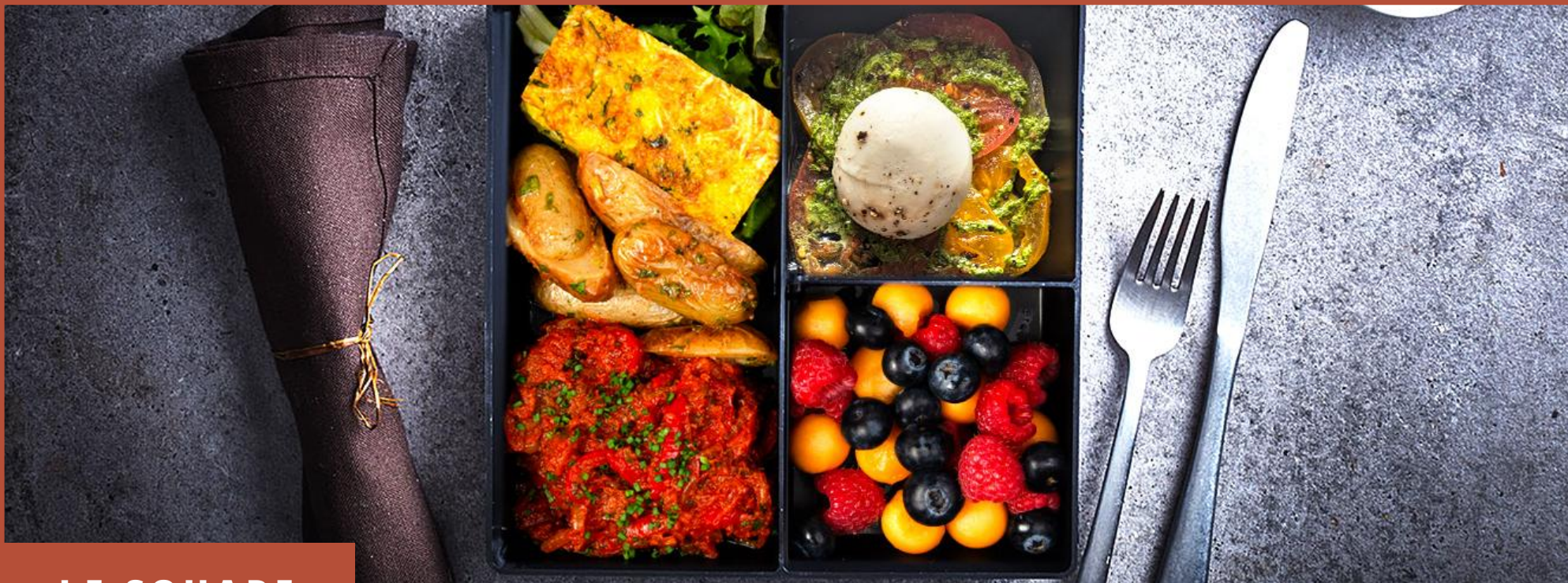
Plat

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

Plat

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

Dessert

Mélange de fruits d'été

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Salade généreuse au melon et jambon de Parme

32,90 € HT

Entrée

Houmous de coco blanc et tomates cerises rôties

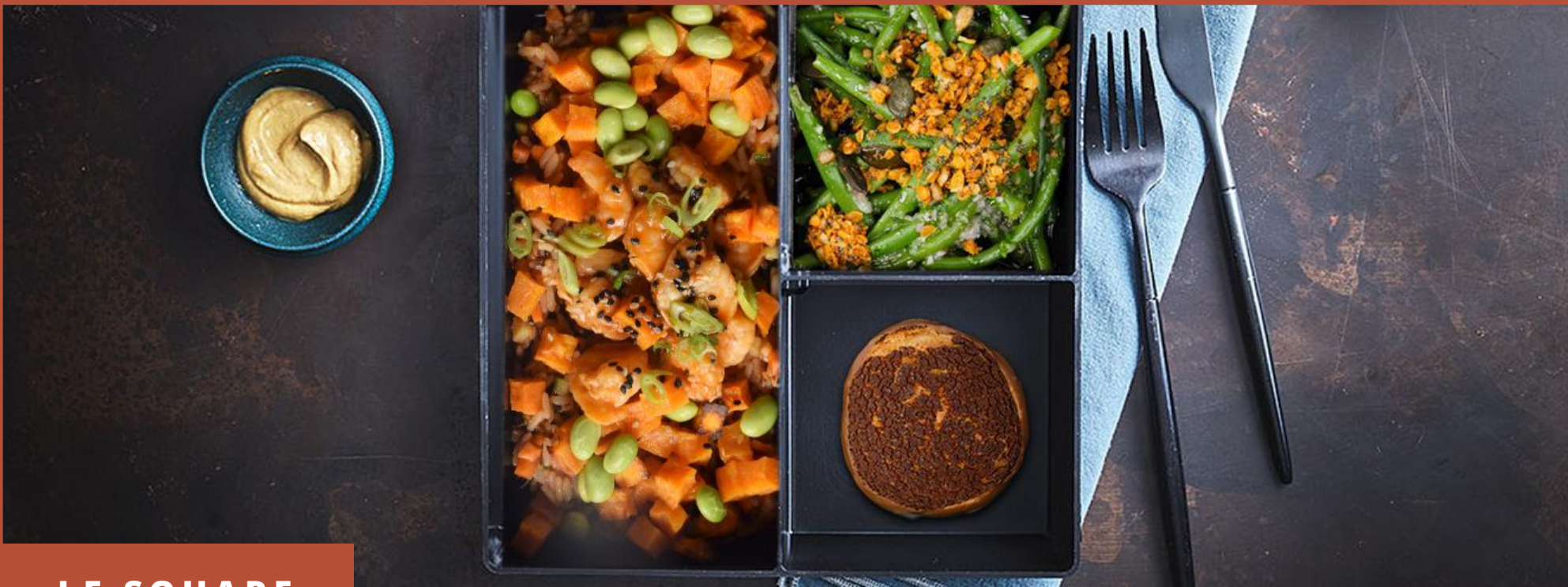
+ Petit pain individuel traditionnel

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

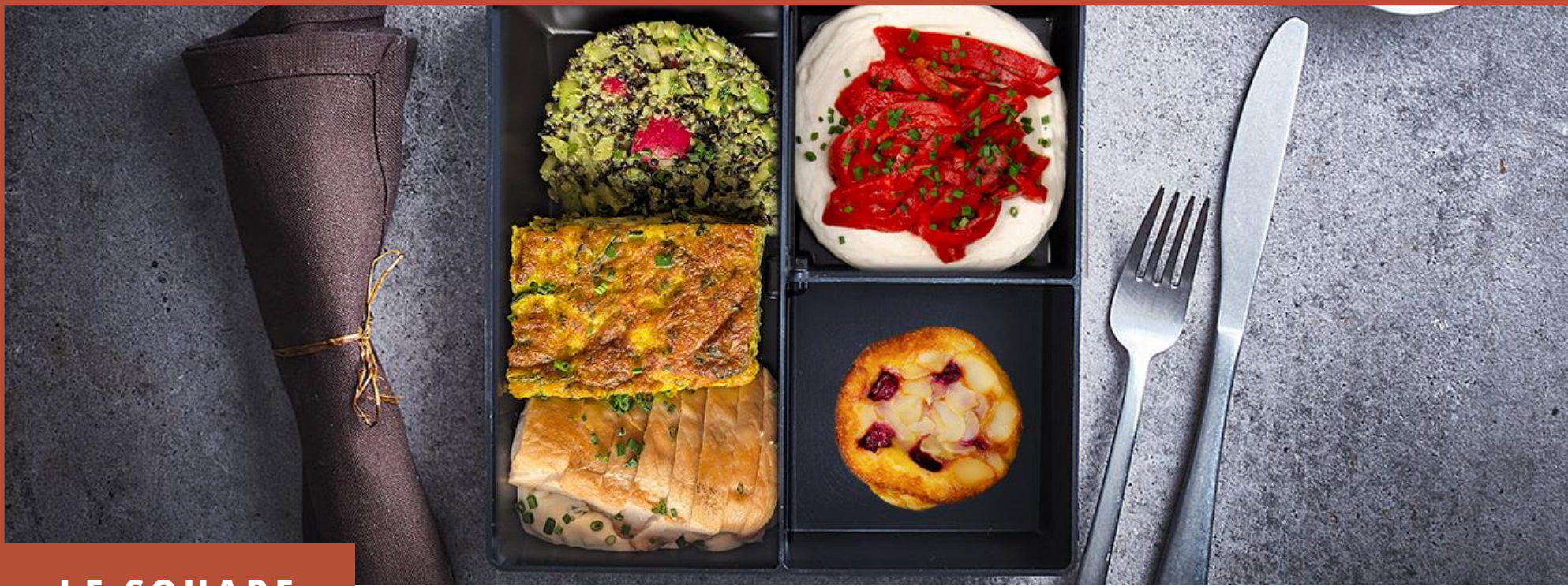
Plat

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

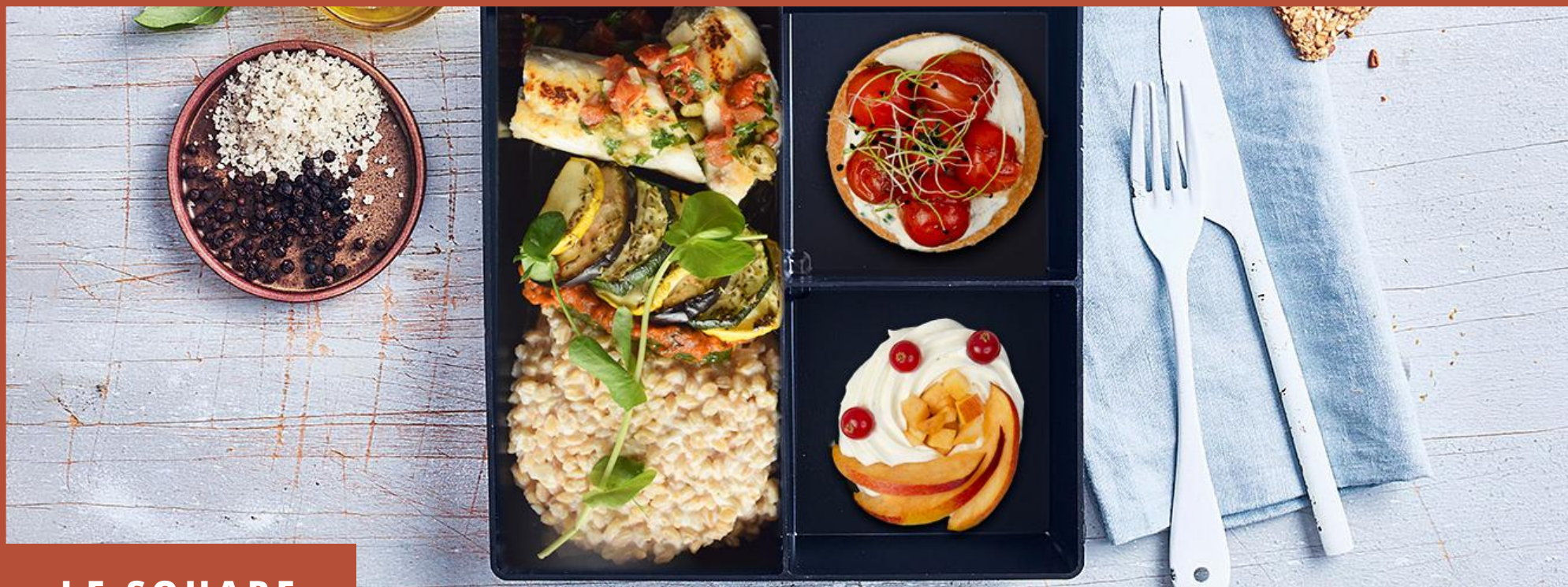
Plat

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

BOISSONS

LE · CERCLE



BOISSONS

Softs

Eau Evian 50cl 2 € HT

Eau Badoit 50cl 2 € HT

Paris Cola 33cl 3,2 € HT

Paris Cola Zéro 33cl 3,2 € HT

Parimonade 33cl 3,2 € HT

Jomo - Citronnade glacée gingembre 35cl 3,9 € HT

Jomo - Thé vert glacé menthe citron 35cl 3,9 € HT

Jomo - Thé blanc glacé pêche hibiscus 35cl 3,9 € HT

Eau Vittel 100cl 3,5 € HT

Eau Perrier Fine Bulle 100cl 3,5 € HT

Paris Cola 75cl 6,6 € HT

Parimonade 75cl 6,6 € HT

Jus d'orange Alain Milliat 100cl 7 € HT

Jus de pomme Alain Milliat 100cl 7 € HT

Jus de pêche Alain Milliat 100cl 7 € HT



BOISSONS

Alcools

Le Petit Balthazar – IGP Pays d’Oc – Rouge 75cl.....	12 € HT
Le Petit Balthazar – IGP Pays d’Oc – Blanc 75cl.....	12 € HT
Batti Batti – IGP Méditerranée – Rosé 75cl.....	12 € HT
Instant Pinot Noir – Vin de France – Rouge 75cl.....	24 € HT
Maison Orcia – Viognier – IGP Pays d’Oc – Blanc 75cl.....	24 € HT
Champagne Senez Carte Blanche 75cl.....	35 € HT

LE CERCLE

Commander

- 🕒 Quand ?** Du lundi au vendredi, la veille avant 16h30
(week-end et jours fériés sur demande et conditions particulières)
- 📞 Comment ?** www.lecercle.fr · contact@lecercle.fr
Tel. 01 84 25 14 00
- 🚚 Livraison** Paris, 91, 92, 93, 94, 95 et 78
Prix : 24,50 € HT, Reprise offerte

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



Confirmation

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

