



LE · CERCLE

Carte Automne 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

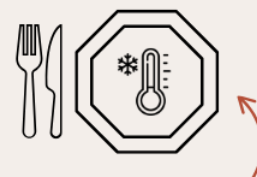
Commandez votre plateau-repas



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 **Automne 2026**, nous vous proposons de découvrir : Michel Hélène.

Chaque plateau est disponible en Trilogie ou en Square

LE · CERCLE





Michel Hélène

Une cuisine d'auteur, portée par l'exigence, la passion et le respect du produit.

Passionné depuis son plus jeune âge, Michel Hélène forge son identité culinaire au sein de maisons prestigieuses. Son parcours le mène notamment aux restaurants de la Tour Eiffel sous la direction d'Alain Ducasse, avant de poursuivre son apprentissage auprès de chefs étoilés tels que Raphaël Rego et Sébastien Sanjou. Il complète également sa formation à l'École Lenôtre Paris, où il perfectionne sa maîtrise des techniques gastronomiques.

Profondément attaché à la saisonnalité, à l'authenticité et au respect du vivant, Michel Hélène imagine une cuisine sincère, élégante et sensible. Chaque création met en valeur le produit dans sa plus juste expression, avec la volonté de créer une expérience où le goût, l'émotion et le partage occupent une place centrale.

Une créativité au service de l'émotion et de l'expérience gastronomique.



TRILOGIE/SQUARE

Fondant de fenouil au vin blanc

🌿 🍃 🌱 Végétarien, sans gluten

30,90 € HT

Entrée

Mimosa de betterave au vinaigre de framboise et ciboulette

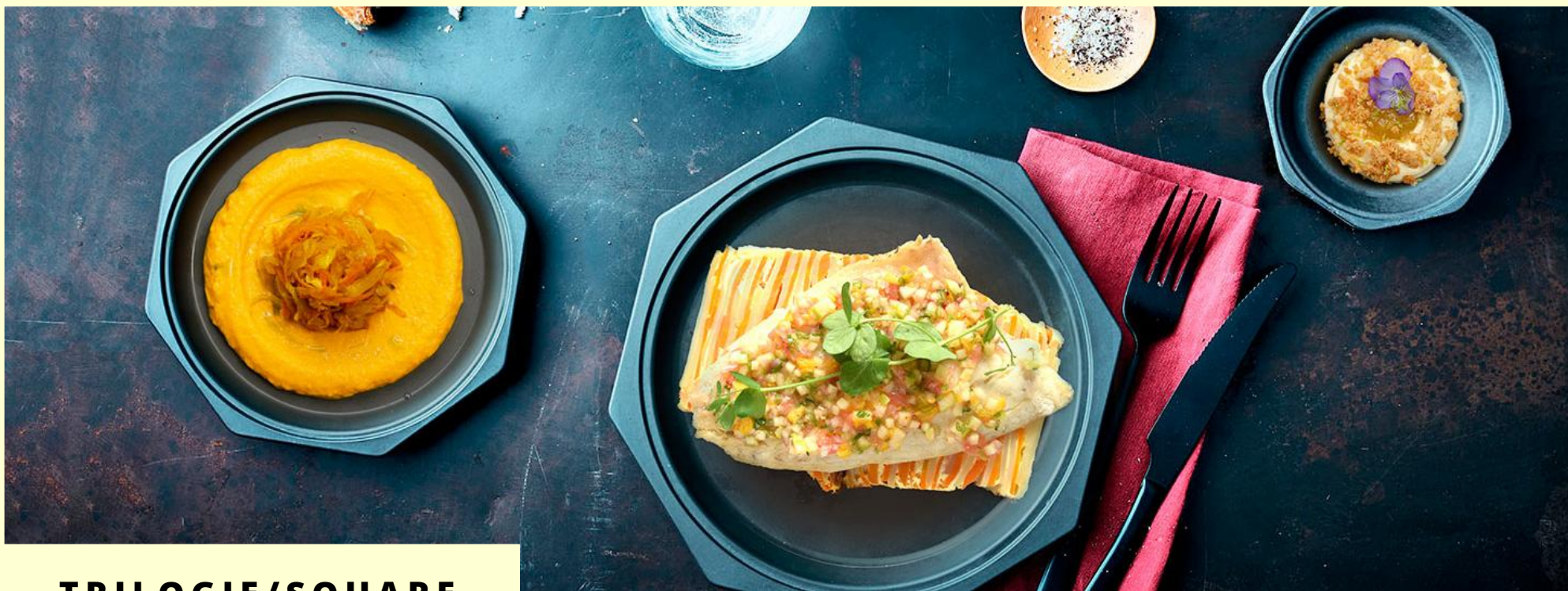
Plat

Fondant de fenouil au vin blanc et ses petits légumes glacés

Dessert

Poire pochée, crème diplomate et copeaux de chocolat

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



TRILOGIE/SQUARE

Filet de dorade confit, sauce vierge aux agrumes

32,90 € HT



Entrée

Crèmeux de carotte au gingembre frais et achards de légumes légèrement épicés

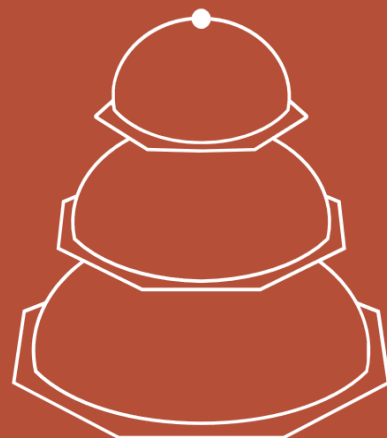
+ Petit pain individuel traditionnel

Plat

Filet de dorade confit, sauce vierge aux agrumes et mille-feuille de légumes au miso

Dessert

Comme une tarte citron déstructurée



LA TRILOGIE

Plateaux repas individuels

LE · CERCLE



LA TRILOGIE

Houmous crémeux, légumes rôtis et huile de thym

23,90 € HT



Végan sans lactose, sans œuf, sans gluten

Entrée

Betteraves jaunes rôties et muhammara d'hiver

Plat

Houmous crémeux, légumes rôtis et huile de thym

Dessert

Carrot cake végétal

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LA TRILOGIE

Risotto d'orge aux champignons et à la châtaigne

25,90 € HT



Végétarien

Entrée

Brocolis minute et crème de haricot blanc

+ Petit pain individuel traditionnel

Plat

Risotto d'orge aux champignons et à la châtaigne, poêlée de légumes

Dessert

Cheese cake d'automne



LA TRILOGIE

Emincé de poulet en croûte de grana padano, orgeotto

25,90 € HT



Entrée

Dés de patate douce aux épices et burratina

Plat

Emincé de poulet en croûte de grana padano, risotto d'orge et poêlée de légumes

Dessert

Mousse intense au chocolat et gruë de cacao

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Casarecce d'automne, crème de gorgonzola

27,90 € HT



Végétarien

Entrée

Betteraves rôties sur lit de yaourt au tahini et citron confit

Plat

Casarecce aux champignons et patate douce, crème de gorgonzola

Dessert

Délice vanille-spéculoos

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Croquettes de merlu aux herbes, gros boulgour

27,90 € HT



Entrée

Carotte et panais râpés en
salade, chèvre frais et
vinaigrette au miel

Plat

Croquettes de merlu aux
herbes, gros boulgour et
brocolis minute

Dessert

Chou vanille, pécan et
pommes confites

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Parmentier onctueux de courge musquée

27,90 € HT



Végétarien

Entrée

Œuf mayo, croustillant
sarrasin et jeunes pousses

Plat

Parmentier onctueux de
courge musquée aux lentilles

Dessert

Mousse intense au chocolat
et gruë de cacao

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Pâté en croûte, salade bistrot et cornichons

32,90 € HT



Entrée

Petit flan au butternut et pesto de roquette, noix

Plat

Pâté en croûte de volaille et champignons, salade bistrot et cornichons

Dessert

Cookie décadent au praliné

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Truite, croustillant de moutarde et sarrasin

32,90 € HT



Entrée

Carottes au zaatar et
fromage de chèvre, crémeux
de carotte

Plat

Truite, croustillant de
moutarde et sarrasin, salade
de lentilles noires

Dessert

Nuage aux noisettes et au
marron

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Poulet au chutney de raisin aux épices

32,90 € HT



Sans œuf, sans gluten

Entrée

Brocolis minute et crème de haricot blanc

Plat

Poulet au chutney de raisin aux épices douces, patate douce rôtie au cumin et gratin de pomme de terre

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten

Dessert

Tartare aux deux kiwis et au kaki, éclats d'amande



LA TRILOGIE

Fleurettes de brocolis, filet de poulet sauce gribiche 32,90 € HT



Entrée

Carottes au zaatar et
fromage de chèvre, crémeux
de carotte

Plat

Fleurettes de brocolis, filet de
poulet sauce gribiche et
grenailles au pesto

Dessert

L'incontournable Paris-Brest
au praliné

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Réconfortante pintade aux pruneaux

35,90 € HT



Sans œuf

Entrée

Houmous onctueux et champignons persillés

Plat

Réconfortante pintade aux pruneaux, crémeux de carotte

Dessert

Éventail de poire infusée au bissap et biscuit croquant

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Dos de lieu noir, sauce mousseline au safran

35,90 € HT



Entrée

Tartelette aux petits légumes, crème de gorgonzola au curry

+ Petit pain individuel traditionnel

Plat

Dos de lieu noir, sauce mousseline au safran, purée de courge et poêlée de saison

Dessert

Tartare aux deux kiwis et au kaki, éclats d'amande



LA TRILOGIE

Magret de canard, petit flan et mayo aux cèpes

42,90 € HT



Entrée

Tarte fine St Félicien, poire, miel et noisettes

Plat

Magret de canard, petit flan aux champignons et mayo aux cèpes

Dessert

Tarte exquisite chocolat dulcey et pommes confites

+ Petit pain individuel traditionnel



LA TRILOGIE

Lotte confite à l'huile d'olive, sauce vin rouge 42,90 € HT



Entrée

Chantilly de carottes, cèpes
et crumble au parmesan

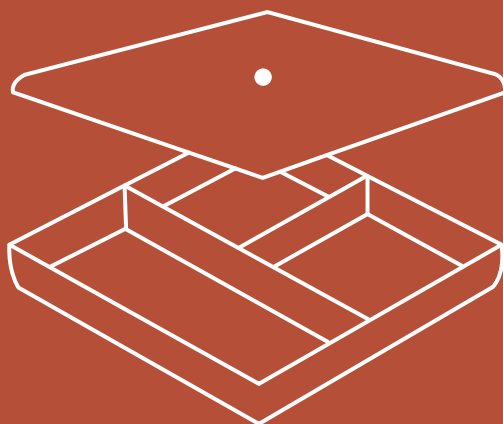
Plat

Lotte confite à l'huile d'olive,
sauce vin rouge, romanesco
et écrasé de pomme de terre

Dessert

Tartelette caramel et
ganache montée chocolat

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Plateaux repas
individuels

LE · CERCLE



LE SQUARE

Houmous crémeux, légumes rôtis et huile de thym

23,90 € HT



Végan sans lactose, sans œuf, sans gluten

Entrée

Betteraves jaunes rôties et muhammara d'hiver

Plat

Houmous crémeux, légumes rôtis et huile de thym

Dessert

Carrot cake végétal

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LE SQUARE

Risotto d'orge aux champignons et à la châtaigne

25,90 € HT



Végétarien

Entrée

Brocolis minute et crème de haricot blanc

+ Petit pain individuel traditionnel

Plat

Risotto d'orge aux champignons et à la châtaigne, poêlée de légumes

Dessert

Cheese cake d'automne



LE SQUARE

Emincé de poulet en croûte de grana padano, orgeotto

25,90 € HT



Entrée

Dés de patate douce aux épices et burratina

Plat

Emincé de poulet en croûte de grana padano, risotto d'orge et poêlée de légumes

Dessert

Mousse intense au chocolat et gruë de cacao

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Casarecce d'automne, crème de gorgonzola

27,90 € HT



Végétarien

Entrée

Betteraves rôties sur lit de yaourt au tahini et citron confit

Plat

Casarecce aux champignons et patate douce, crème de gorgonzola

Dessert

Délice vanille-spéculoos

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Croquettes de merlu aux herbes, gros boulgour

27,90 € HT



Entrée

Carotte et panais râpés en
salade, chèvre frais et
vinaigrette au miel

Plat

Croquettes de merlu aux
herbes, gros boulgour et
brocolis minute

Dessert

Chou vanille, pécan et
pommes confites

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Parmentier onctueux de courge musquée

27,90 € HT



Végétarien

Entrée

Œuf mayo, croustillant
sarrasin et jeunes pousses

Plat

Parmentier onctueux de
courge musquée aux lentilles

Dessert

Mousse intense au chocolat
et grué de cacao

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Pâté en croûte, salade bistrot et cornichons

32,90 € HT



Entrée

Petit flan au butternut et pesto de roquette, noix

Plat

Pâté en croûte de volaille et champignons, salade bistrot et cornichons

Dessert

Cookie décadent au praliné

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Truite, croustillant de moutarde et sarrasin

32,90 € HT



Entrée

Carottes au zaatar et
fromage de chèvre, crémeux
de carotte

Plat

Truite, croustillant de
moutarde et sarrasin, salade
de lentilles noires

Dessert

Nuage aux noisettes et au
marron

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Poulet au chutney de raisin aux épices

32,90 € HT



Sans œuf, sans gluten

Entrée

Brocolis minute et crème de haricot blanc

Plat

Poulet au chutney de raisin aux épices douces, patate douce rôtie au cumin et gratin de pomme de terre

Dessert

Tartare aux deux kiwis et au kaki, éclats d'amande

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Fleurettes de brocolis, filet de poulet sauce gribiche 32,90 € HT



Entrée

Carottes au zaatar et
fromage de chèvre, crémeux
de carotte

Plat

Fleurettes de brocolis, filet de
poulet sauce gribiche et
grenailles au pesto

Dessert

L'incontournable Paris-Brest
au praliné

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Réconfortante pintade aux pruneaux

35,90 € HT



Sans œuf

Entrée

Houmous onctueux et champignons persillés

Plat

Réconfortante pintade aux pruneaux, crémeux de carotte

Dessert

Éventail de poire infusée au bissap et biscuit croquant

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Dos de lieu noir, sauce mousseline au safran

35,90 € HT



Entrée

Tartelette aux petits légumes, crème de gorgonzola au curry

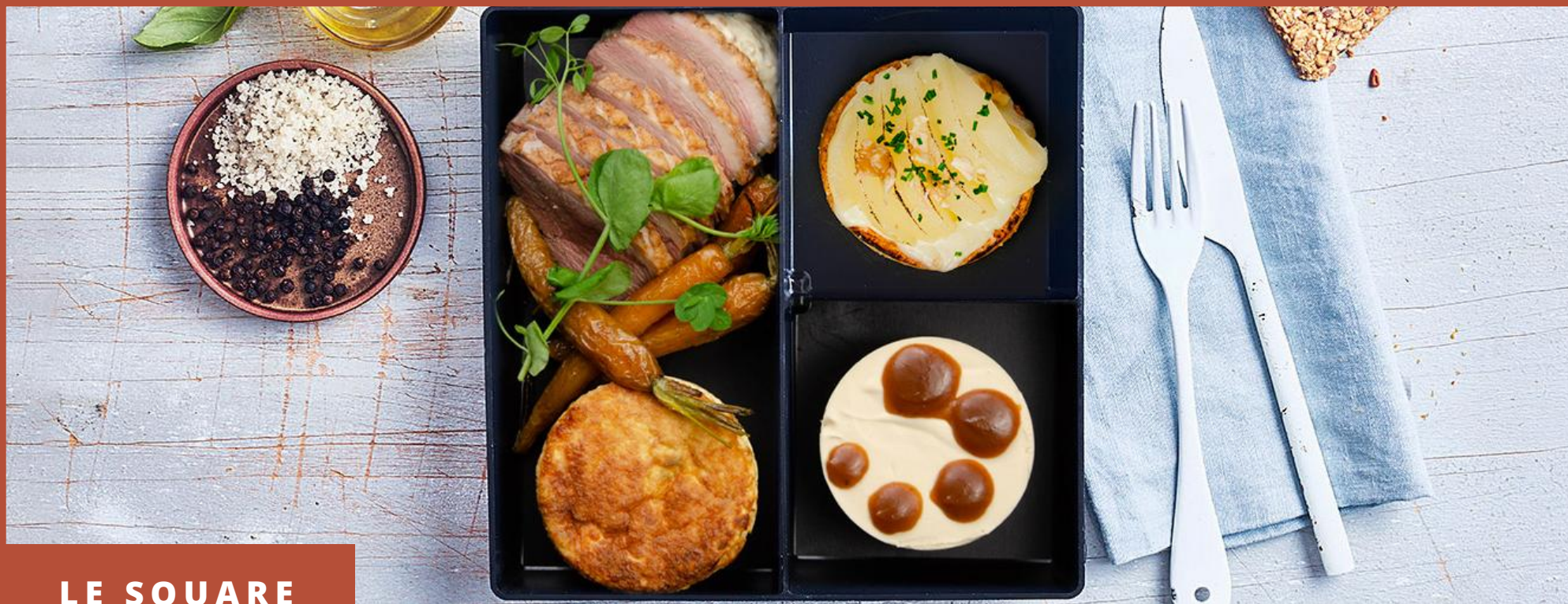
+ Petit pain individuel traditionnel

Plat

Dos de lieu noir, sauce mousseline au safran, purée de courge et poêlée de saison

Dessert

Tartare aux deux kiwis et au kaki, éclats d'amande



LE SQUARE

Magret de canard, petit flan et mayo aux cèpes

42,90 € HT



Entrée

Tarte fine St Félicien, poire, miel et noisettes

Plat

Magret de canard, petit flan aux champignons et mayo aux cèpes

Dessert

Tarte exquisite chocolat dulcey et pommes confites

+ Petit pain individuel traditionnel



LE SQUARE

Lotte confite à l'huile d'olive, sauce vin rouge

42,90 € HT



Entrée

Chantilly de carottes, cèpes
et crumble au parmesan

Plat

Lotte confite à l'huile d'olive,
sauce vin rouge, romanesco
et écrasé de pomme de terre

Dessert

Tartelette caramel et
ganache montée chocolat

+ Petit pain individuel traditionnel

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 – Mistral Gourmand – Rouge 75cl.....12 € HT

Jean des Valanges – Chardonnay – 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, 78 et 77

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.

