



LE · CERCLE

Automne Hiver

2026 - 2027

Buffets

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 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 Brume _ Végétarien

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

Couscous végétan

Betterave en duo et chou fleur rôti, pickles de chou rouge

Butternut, burratina et pesto de roquette

Lentilles à l'huile de noix, légumes racines rôtis au miel et granola croquant maison

Dessert

Banofee fondant et crémeux

*Par personne : 26,40 € HT**

Buffet Embruns _ Sans gluten

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

Meli mélo de choux, vinaigrette à l'orange, purée de carotte gingembre

Veggie Winter coronation

Haddock au yuzu, lit de lentilles, pickles de chou rouge et légumes croquants

Filet de poulet aux couleurs d'automne

Dessert

Notre fameuse mousse au chocolat

*Par personne : 29,40 € HT**



Buffet Rosée

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

Duo de quinoa, butternut rôtie, betterave jaune rôtie,
pickles de chou rouge, radis, granola, vinaigrette à la
grenade et au sumac

Carottes et patate douce miel, soja et gochujang. Pickles
d'oignon rouge. Féta, cébette et graines de sésame

Gambas tom kha kai

Nouilles chinoises à la thaï et filet de poulet teriyaki

Dessert

Crumble poire vanillée choco

*Par personne : 31,40 € HT**

Buffet Bise

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

Massala végétarien et raita maison

Poêlée de champignons, châtaignes, potimarron et chou
romanesco rôtis, épinards sautés, sauce tahini

Merlu sauce gravlax, radis rouge, navet, carottes rôties,
perles de couscous

Mezze maniche au pesto de poireau fondue de poireau,
pignons, radis, poulet émincé

Dessert

Salade maison d'orange à la cannelle

*Par personne : 33,40 € HT**



Buffet Frimas – Automne

Du 19 oct 26 au 24 déc. 26

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

Légumes anciens rôtis au zaatar et crème de ricotta

Endive, pickles d'oignon rouge, dés de comté, chèvre, raisin frais, sauce oignon confit, granola

Merlu, croute d'herbes, sauce tartare, boulgour et quinoa vinaigrette à l'orange, raids, carottes rôties

Parmentier inversé de canard

Dessert

Tiramisu classique au café

*Par personne : 33,40 € 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

POUR COMPLÉTER VOTRE
BUFFET CLASSIQUE

LE · CERCLE



Planche de charcuterie

500 gr – Avec Porc
Coppa, Spianata, Jambon Serrano
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
Crudités de saison et 2 dips

39,90 € HT



Planche de crackers

700 gr
Crackers et 2 dips

35,00 € HT



Planche de fromages de la ferme

600 gr
Camembert fermier, Comté, Chèvre,
livré avec du pain

47,20 € HT



Planche de fromages du marché

600 gr
Fleur du Maquis, Abondance, 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

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

Jean des Valanges – Pinot Noir – Rouge	75cl.....	12€ HT
Pierrick Harang Wine – Bio Balthazar – Blanc	75cl	12€ HT
Batti Batti – IGP Méditerranée – Rosé	75cl	12€ HT
Instant Pinot Noir – Vins de France – Rouge	75cl.....	24€ HT
Maison Orcia – Côtes du Rhône – 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.

