



# LE · CERCLE

*Automne - Hiver*

*2026 - 2027*

Buffets Finger Food

---

Le 1<sup>er</sup> 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 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.



CUBES  
FINGER FOOD

LE·CERCLE



## *Cube Nivole – Végétarien*

### *12 Bun's De la forêt et du verger*

6 buns épinards féta champignons  
6 buns camembert-pomme

### *16 Pitas Levant végétal*

8 pitas à la mélasse de grenade et au sumac  
8 pitas légumes d'hiver chermoula

### *12 Bretzels Twist végétarien*

6 bretzels chèvre et oignons caramélisés  
6 bretzels féta gochujang

### *16 Focaccias Des sous bois*

8 focaccias chèvre, marron, légumes racines  
8 focaccias œuf brouillé, truffe, comté

### *Gouter d'Antan*

25 crêpes sucrées  
1 pâte à tartiner chocolat noisette  
1 confiture 100 % Framboise

*Pour 8 personnes – 259,00 € HT*

## *Cube Bryone*

### *12 Navettes Toscane d'automne*

6 navettes butternut pesto de roquette, stracciatella  
6 navettes pesto de poireaux féta

### *25 Makis de mie Londres-Delhi*

13 makis de mie massala  
12 makis de mie coronation

### *12 Bretzels de l'Atlantique*

6 bretzels merlu citron confit  
6 bretzels truite gravlax Rainbow

### *12 Bun's du terroir*

6 buns canard, chèvre et patate douce  
6 buns bresaola-morbier

### *Chocolat Addict*

12 mini brownies aux noix de pécan  
8 dacquoises chocolat noisettes

*Pour 8 personnes – 269,00 € HT*



## Cube Coronille

### 12 Bretzels Twist végétarien

6 bretzels chèvre et oignons caramélisés  
6 bretzels féta gochujang

### 16 Clubs Jardin d'automne

8 clubs houmous de betterave et chou-fleur  
8 clubs houmous céleri patate douce

### 16 Pitas Fusion Sea

8 pitas crevette tom kha Kai  
8 pitas merlu façon gravlax

### 12 Navettes De Saïgon à Biarritz

6 navettes poulet comme un Bahn mi  
6 navettes poulet, tapenade et Ossau Iraty

### Mini mignardises

12 bouchées banane moelleuse  
12 bouchées chocolat dentelle  
12 bouchées marron-orange

Pour 8 personnes – 269,00 € HT

## Cube Sorbier

### 12 Bun's De la forêt et du verger

6 buns épinards féta champignons  
6 buns camembert-pomme

### 16 Wraps du Bistrot

8 wraps endive, comté, tapenade maison et oignons caramélisés  
8 wraps poireau mimosa

### 16 Clubs Comfort food

8 clubs jambon-gouda truffé  
8 clubs pulled pork et cheddar

### 16 Focaccias duo gourmand

8 focaccias pastrami sauce tartare  
8 focaccias poulet, bacon et pesto de roquette

### Macarons

36 pièces

Pour 8 personnes – 275,00 € HT

# CUBES APÉRO

LE · CERCLE



## *Apéro – After work (Avec porc)*

Crudités et dips – 1kg

Crudités et 2 dips

Crackers, Gressin et dips – 700g

Crackers et 2 dips

Plateau de fromages de la ferme – 600g

Camembert fermier  
Comté  
Chèvre

Planche de Charcuterie (avec porc) – 480g

Coppa  
Chorizo doux  
Serrano

**Pain tradition**

*Pour 15 à 20 personnes – 165,00 € HT*

## *Apéro – After work (Sans porc)*

Crudités et dips – 1kg

Crudités et 2 dips

Crackers, Gressin et dips – 700g

Crackers et 2 dips

Plateau de fromages de la ferme – 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**

Crudités 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 Toscane d'automne

12 pièces

6 navettes butternut pesto de roquette, stracciatella  
6 navettes pesto de poireaux et féta

51,20 € HT



## Navettes De Saïgon à Biarritz

12 pièces

6 navettes poulet comme un Bahn mi  
6 navettes poulet, tapenade et Ossau Iraty

56,90 € HT



## Bun's De la forêt et du verger

12 pièces

6 buns épinards féta champignons  
6 buns camembert et pomme

59,90 € HT



## Bun's du terroir

12 pièces

6 buns canard, chèvre et patate douce  
6 buns bresaola-morbier

59,90 € HT



## Pitas Levant végétal

16 pièces

8 pitas végétariennes à la mélasse de grenade et au sumac

8 pitas légumes d'hiver chermoula

49,90 € HT



## Pitas Fusion sea

16 pièces

8 pitas crevette tom kha Kai

8 pitas merlu façon gravlax

53,20 € HT



## Clubs Jardin d'automne

16 pièces

8 clubs houmous de betterave et chou-fleur

8 clubs houmous céleri patate douce

47,90 € HT



## Clubs Comfort food

16 pièces

8 clubs jambon-gouda truffé

8 clubs pulled pork et cheddar

52,20 € HT



## Focaccias Des sous bois

16 pièces

8 focaccia chèvre, marron, légumes racines

8 focaccia œuf brouillé, truffe, comté

59,90 € HT



## Focaccias Duo gourmand

16 pièces

8 focaccias pastrami sauce tartare

8 focaccia poulet, bacon et pesto de roquette

61,20 € HT



## Bretzels Twist végétarien

12 pièces

6 bretzels chèvre et oignons caramélisés

6 bretzels féta et gochujang

49,90 € HT



## Bretzels de l'Atlantique

12 pièces

6 bretzels merlu citron confit

6 bretzels truite gravlax Rainbow

53,20 € HT



## Makis de pain de mie Londres-Delhi

25 pièces  
12 makis coronation  
13 makis massala

47,90 € HT



## Makis de pain de mie bruine marine

25 pièces  
13 makis haddock, fondue de poireaux  
12 makis merlu sauce tartare

52,20 € HT



## Wraps du Bistrot

16 pièces  
8 wraps endive, comté, tapenade maison et oignons caramélisés  
8 wraps poireau mimosa

45,90 € HT



## Wraps Poulet du Monde

16 pièces  
8 wraps poulet à la chermoula  
8 wraps poulet tom kha Kai

52,20 € HT



## Mini quiches végétariennes

16 pièces

8 mini quiches patate douce et féta

8 mini quiches chèvre aux oignons caramélisés

*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



## Escale parfumée

20 pièces végétariennes

10 makis massala

6 bretzels féta et gochujang

4 focaccias chèvre, marron, légumes racines

63,90 € HT



## Fromages d'automne

12 pièces végétariennes

4 buns camembert et pomme

4 focaccias œuf brouillé, truffe, comté

4 navettes butternut pesto de roquette, straciatella

63,90 € HT



## Sweet spices

18 pièces

4 buns canard, chèvre et patate douce

8 wraps poulet à la chermoula

6 pitas véganes à la mélasse de grenade et au sumac

65,90 € HT



## Végétarien gourmand

14 pièces

6 bretzels chèvre et oignons caramélisés  
4 clubs houmous de betterave et chou-fleur  
4 navettes pesto de poireaux et féta

63,90 € HT



## Duo voyageur

16 pièces

8 wraps poulet tom ka khai  
8 buns bresaola-morbier

65,90 € HT



## Terre et Mer

20 pièces

10 makis merlu sauce tartare  
6 bretzels truite gravlax Rainbow  
4 focaccias poulet, bacon et pesto de roquette

67,90 € HT

# PLATEAUX SALADES

LE · CERCLE



## Trio de Salades Végétariennes

9 pièces

3 Mini couscous végan

3 Mini méli-mélo de choux

3 Mini légumes rôtis au zaatar et ricotta

45,80 € HT



## Trio de Salades Complètes

9 pièces

3 Mini pâtes au pesto de poireaux et poulet

3 Mini légumes rôtis à la coréenne

3 Mini merlu gravlax

45,80 € HT

# PLATEAUX APÉRO

LE · CERCLE



## Planche de charcuterie

500 gr – Avec Porc  
Coppa, Spianata, 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 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, 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 figues 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 nature 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 banoffee

3 Mini mousse praliné

3 Mini mousse chocolat

47,80 € HT



## Trio de desserts légers

9 pièces

3 Mini salade d'orange à la marocaine

3 Mini duo de kiwi

3 Mini poire caramélisée et chocolat

45,80 € HT



## Mini gourmandises

36 pièces

14 mini cannelés

12 mini financiers

10 mini fondants au chocolat

59,00 € HT



## Mini choux Philippe Urracca

36 pièces

Vanille, citron, caramel, chocolat noir, framboise, pistache

69,00 € HT



## Mignardises sucrées

36 pièces

12 bouchées banane moelleuse

12 bouchées chocolat dentelle

12 bouchées marron-orange

69,00 € HT



## Mini macarons

36 pièces

Vanille, pistache, caramel beurre salé, framboise, citron, chocolat gianduja

59,00 € HT

*Plateau sucré*



## Mini cheesecakes

36 pièces

Citron, chocolat, framboise, caramel

69,00 € HT



## Mini tartelettes

16 pièces

8 mini tartelettes chocolat noir mendiant

8 mini tartelettes caramel

59,00 € HT



## Mini délices

32 pièces  
18 mini brownies  
14 bouchons châtaigne

59,00 € HT



## Chocolat addict

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

59,00 € HT

*Plateau sucré*



## 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

|                                              |            |        |
|----------------------------------------------|------------|--------|
| 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](http://www.lecercle.fr) • [contact@lecercle.fr](mailto: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.

