

LE·CERCLE

Carte Festive 2026

Plateaux repas
Buffets
Finger food

Le 1er 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

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**.



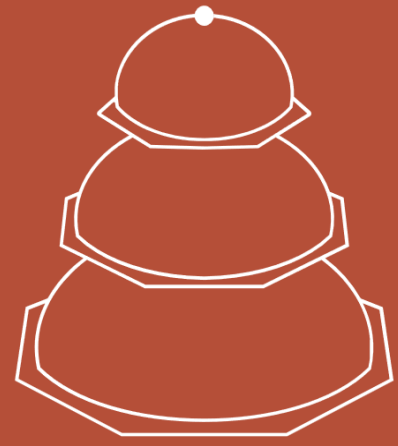
Désireux d'œuvrer en faveur de l'insertion sociale, nous avons scellé un **partenariat avec l'ESAT l'Envol** (abrité par l'Association Delos Apei 78).

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 !

Délos Apei 78

L'ESAT l'Envol accueille 186 personnes en situation de handicap, dont **11 sont engagées à nos côtés**.



LA TRILOGIE

Plateaux repas individuels

LE·CERCLE



LA TRILOGIE

Petite tourte au gouda truffé

39,90 € HT

Entrée

Mousseline de châtaigne et mini légumes glacés, éclats de marron

+ Petit pain individuel

Plat

Petite tourte aux champignons et au gouda truffé, légumes d'hiver rôtis, chantilly à la truffe

Dessert

Dôme vanille-mandarine et biscuit aux noix*

*Contient de la gélatine de poisson



LA TRILOGIE

Homard et gambas

45,90 € HT

Entrée

Poire confite au sirop d'érable, bleu de Xaintrie et crumble au thym

+ Petit pain individuel

Plat

Homard et gambas, écrasé de pomme de terre et butternut, vinaigrette au vin blanc

Dessert

Tartelette gourmande gianduja et chocolat



LA TRILOGIE

Ballotine de pintade au foie gras, morilles

45,90 € HT

Entrée

Panacotta soyeuse au brillat-savarin et granola de noix au miel

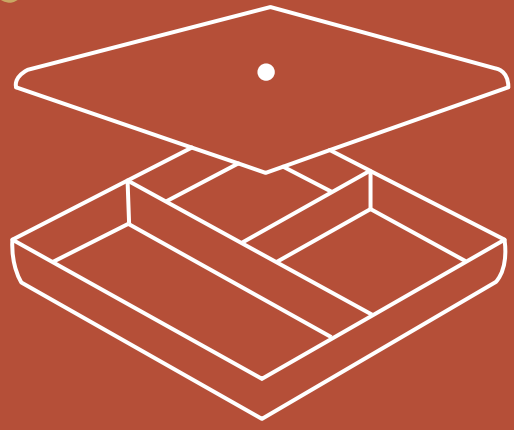
Plat

Ballotine de pintade au foie gras, sauce aux morilles et vin jaune, écrasé de pomme de terre

Dessert

Pavlova au confit de poire et à la crème de marron

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Plateaux repas
individuels

LE·CERCLE



LE SQUARE

Petite tourte au gouda truffé

39,90 € HT

Entrée

Mousseline de châtaigne et mini légumes glacés, éclats de marron

+ Petit pain individuel

Plat

Petite tourte aux champignons et au gouda truffé, légumes d'hiver rôtis, chantilly à la truffe

Dessert

Dôme vanille-mandarine et biscuit aux noix*

*Contient de la gélatine de poisson



LE SQUARE

Homard et gambas

45,90 € HT

Entrée

Poire confite au sirop d'érable, bleu de Xaintrie et crumble au thym

Plat

Homard et gambas, écrasé de pomme de terre et butternut, vinaigrette au vin blanc

Dessert

Tartelette gourmande gianduja et chocolat

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Ballotine de pintade au foie gras, morilles

45,90 € HT

Entrée

Panacotta soyeuse au brillat-savarin et granola de noix au miel

Plat

Ballotine de pintade au foie gras, sauce aux morilles et vin jaune, écrasé de pomme de terre

Dessert

Pavlova au confit de poire et à la crème de marron

+ Petit pain individuel

BUFFET

Notre buffet se commande pour un minimum de 8 personnes puis par multiple de 4.

LE·CERCLE



Buffet de Noël

Accompagnements et grandes salades (320 gr./pers.)

Topinambours rôtis, stracciatella, truffe et pickles d'oignon rouge

Mezzi rigatoni au pesto de pistache, champignons sautés et trévise

Gambas et truite fumée, fondue de poireaux

Salade de lentilles beluga façon périgourdine, vinaigrette à l'huile de noix

Dessert

Mousse de marron, meringues et oranges confites

*Par personne : 46,90 € HT**

Tous nos buffets sont livrés avec pain, assiettes, couverts, verre en verre, serviettes, couverts de service.

FINGER FOOD

LE·CERCLE



Cube de Noël

Buns – 12 pièces

6 buns à la dinde rôtie et chutney d'oignon
6 buns au foie gras et oignons caramélisés

Navettes – 12 pièces

6 navettes façon lobster roll et tombée de poireaux
6 navettes à la truite fumée, raifort et lamelles de granny

Salades – 9 pièces

3 mini salade de topinambours rôtis, stracciatella et tartuffade
3 mini salade de farfalle à la truite fumée et gambas
3 mini salade de lentilles beluga, foie gras, et magret fumé, vinaigrette à l'huile de noix

Bretzel – 12 pièces

6 bretzels au Brillat savarin, à la truffe et au butternut
6 bretzels aux pleurotes et pesto de pistache

Mini choux multicolores – 36 pièces

Pour 8 à 10 personnes – 329,00 HT



Buns

12 pièces
6 buns à la dinde rôtie et chutney d'oignon
6 buns au foie gras et oignons caramélisés

74,00 €HT



Navettes

12 pièces
6 navettes façon lobster roll et tombée de poireaux
6 navettes à la truite fumée, raifort et lamelles de granny

69,00 €HT



Salades

9 pièces
3 mini salade de topinambours rôtis, stracciatella et tartuffade
3 mini salade de farfalle à la truite fumée et gambas
3 mini salade de lentilles beluga, foie gras, et magret fumé, vinaigrette à l'huile de noix

64,00 €HT



Bretzel

12 pièces
6 bretzels au Brillat savarin, à la truffe et au butternut
6 bretzels aux pleurotes et pesto de pistache

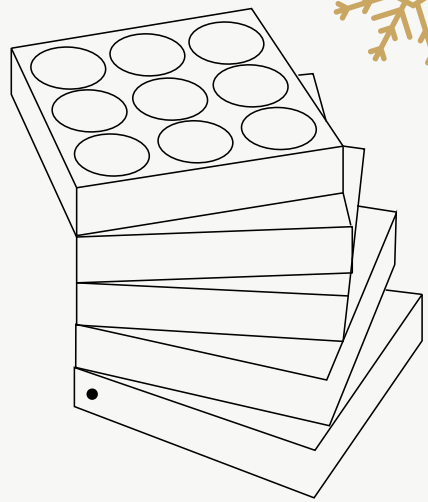
69,00 €HT



Mini choux

36 pièces

69,00 €HT



BOISSONS

LE·CERCLE



BOISSONS

Softs

Eau Evian *50cl* ..... *2 € HT*

Eau Badoit *50cl* ..... *2 € HT*

Eau Vittel *100cl* ..... *3,5 € HT*

Eau Perrier Fine Bulle *100cl* ..... *3,5 € HT*

Paris Cola *33cl* ..... *3,2 € HT*

Paris Cola Zéro *33cl* ..... *3,2 € HT*

Parimonade *33cl* ..... *3,2 € HT*

Paris Cola *75cl* ..... *6,6 € HT*

Parimonade *75cl* ..... *6,6 € 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*

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 Méditerrannée – 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.

