

LE·CERCLE

Automne Hiver

2026-27

Pièces cocktail

Le 1er plateau repas chic et réutilisable



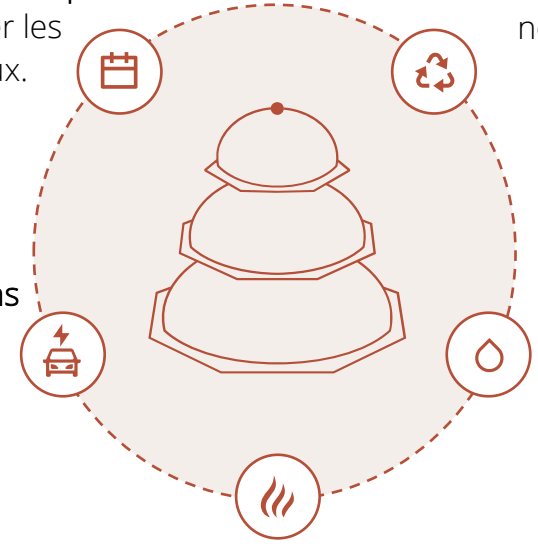
LE CERCLE

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 nos émissions de CO2

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

Notre gamme cocktail

Découvrez notre gamme de cocktails, toujours chics et réutilisables.

Notre nouvelle gamme de cocktails offre une gamme variée de pièces individuelles salées ou sucrées.

Composez votre cube cocktail ou choisissez ceux que nous avons conçu pour vous.

Commande disponible jusqu'à 72h à l'avance.

CUBES
PIECES COCKTAIL

LE·CERCLE



Cocktail Apéro _ 16 personnes

1 Plateau Elégance végétarienne

33 pièces végétariennes

7 Sablé quinoa avoine, fromage battu à l'olive, tomate cerise confite à l'origan
6 Sablé 100% végan, tapenade de lentilles corail au curry et raisin frais
6 Finger poire, gorgonzola et noix de pécan*
6 Sablé 100% végan, houmous de betterave à l'olive de Kalamata
8 Ecrasé de potimarron avoine et truffe à l'amande fumée

1 Plateau Délicate gourmandise

42 pièces

6 Sablé grué cacao, ganache foie gras, tuile aux mendiants
8 Risotto black, veau à la tartufata, parmigiano reggiano
8 Tomme aux fleurs à l'amande grillée, beurre de pain d'épices et citron vert
8 Polenta aux cèpes, crème de moutarde et magret de canard fumé
7 Sablé moutarde, chèvre et raisin, gel de yuzu
5 Petit chou emmental, émietté de canard et shiitaké à la coriandre

1 Plateau Harmonie acidulée

39 pièces sucrées

7 Quenelle citron, râpé de citron vert
7 Coussin de pomme Granny, infusion de shiso
6 Harmonie de sésame noir et mangue
6 Coussin de griottes inspiration forêt noire, chantilly vanille Bourbon
7 Tarte vanille Bourbon, confit d'argousier, voile de kumquat
6 Crousti coco passion, confit crunchy exotique

Pour 16 personnes - 5 pièces salées & 2 pièces sucrées par personne – 259,90 € HT



Cocktail Déjeuner _ 8 personnes

2 Plateaux Délicate gourmandise

2 * 42 soit 84 pièces

6 Sablé grué cacao, ganache foie gras, tuile aux mendiants
8 Risotto black, veau à la tartufata, parmigiano reggiano
8 Tomme aux fleurs à l'amande grillée, beurre de pain d'épices et citron vert
8 Polenta aux cèpes, crème de moutarde et magret de canard fumé
7 Sablé moutarde, chèvre et raisin, gel de yuzu
5 Petit chou emmental, émietté de canard et shiitaké à la coriandre

---

1 Plateau Douces régressions

39 pièces sucrées

8 Palet chocolat au miel de Garrigue
6 Paris Brest cœur coulant, praliné 69% de fruits secs
6 Crème brulée pop corn, cœur coulant caramel
6 Dôme Dulcey, glaçage gourmand
7 Notre interprétation du Bounty
6 100% carambar

Pour 8 personnes - 10 pièces salées & 5 pièces sucrées par personne – 284,90 € HT



Cocktail Dinatoire _ 8 personnes

1 Plateau Elégance végétarienne

33 pièces végétariennes

7 Sablé quinoa avoine, fromage battu à l'olive, tomate cerise confite à l'origan
6 Sablé 100% végan, tapenade de lentilles corail au curry et raisin frais
6 Finger poire, gorgonzola et noix de pécan*
6 Sablé 100% végan, houmous de betterave à l'olive de Kalamata
8 Ecrasé de potimarron avoine et truffe à l'amande fumée

2 Plateaux Délicate gourmandise

2 * 42 soit 84 pièces

6 Sablé grué cacao, ganache foie gras, tuile aux mendiants
8 Risotto black, veau à la tartufata, parmigiano reggiano
8 Tomme aux fleurs à l'amande grillée, beurre de pain d'épices et citron vert
8 Polenta aux cèpes, crème de moutarde et magret de canard fumé
7 Sablé moutarde, chèvre et raisin, gel de yuzu
5 Petit chou emmental, émietté de canard et shiitaké à la coriandre

1 Plateau Harmonie acidulée

39 pièces sucrées

7 Quenelle citron, râpé de citron vert
7 Coussin de pomme Granny, infusion de shiso
6 Harmonie de sésame noir et mangue
6 Coussin de griottes inspiration forêt noire, chantilly vanille Bourbon
7 Tarte vanille Bourbon, confit d'argousier, voile de kumquat
6 Crousti coco passion, confit crunchy exotique

1 Plateau Douces régressions

39 pièces sucrées

8 Palet chocolat au miel de Garrigue
6 Paris Brest cœur coulant, praliné 69% de fruits secs
6 Crème brulée pop corn, cœur coulant caramel
6 Dôme Dulcey, glaçage gourmand
7 Notre interprétation du Bounty
6 100% carambar

Pour 8 personnes - 14 pièces salées & 10 pièces sucrées par personne – 439,90 € HT

PLANCHES
COCKTAIL

LE·CERCLE



Elégance végétarienne

33 pièces

7 Sablé quinoa avoine, fromage battu à l'olive, tomate cerise confite à l'origan
6 Sablé 100% végan, tapenade de lentilles corail au curry et raisin frais
6 Finger poire, gorgonzola et noix de pécan*
6 Sablé 100% végan, houmous de betterave à l'olive de Kalamata
8 Ecrasé de potimarron avoine et truffe à l'amande fumée

79,90 € HT



Délicate Gourmandise

42 pièces

6 Sablé grué cacao, ganache foie gras, tuile aux mendiants
8 Risotto black, veau à la tartufata, parmigiano reggiano
8 Tomme aux fleurs à l'amande grillée, beurre de pain d'épices et citron vert
8 Polenta aux cèpes, crème de moutarde et magret de canard fumé
7 Sablé moutarde, chèvre et raisin, gel de yuzu
5 Petit chou emmental, émietté de canard et shiitaké à la coriandre

99,90 € HT



Du potager à l'océan

43 pièces

6 Transparence de noix st jacques vapeur
6 P'tit bouchon à l'oignon caramélisé, pétales de bleuets
8 Ecrasé de potimarron avoine et truffe à l'amande fumée
8 Lentilles vertes au sésame, crème acidulée au citron calamansi et lieu fumé
7 Bille d'Ossau-Iraty aux noisettes, gel de cerise griotte acidulé*
8 Nougat de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries

99,90 € HT



Au coin du feu

39 pièces

6 Douceur de cookie
7 Comme un Panettone, confit de clémentine de Corse
6 Biscuit noix, crème brulée double vanille, glaçage chocolat noir crunchy
8 Carotte cake, croustillant de noix de pecan 2.0
7 Baba au rhum, chantilly vanille Bourbon et agrumes
5 Tarte thé Earl Grey, citron

89,90 € HT



Douces régressions

39 pièces

8 Palet chocolat au miel de Garrigue
6 Paris Brest cœur coulant, praliné 69% de fruits secs
6 Crème brulée pop corn, cœur coulant caramel
6 Dôme Dulcey, glaçage gourmand
7 Notre interprétation du Bounty
6 100% carambar

89,90 € HT



Harmonie acidulée

39 pièces

7 Quenelle citron, râpé de citron vert
7 Coussin de pomme Granny, infusion de shiso
6 Harmonie de sésame noir et mangue
6 Coussin de griottes inspiration forêt noire, chantilly vanille Bourbon
7 Tarte vanille Bourbon, confit d'argousier, voile de kumquat
6 Crousti coco passion, confit crunchy exotique

89,90 € 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*

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 Méditerrannée – 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, **72 h 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.

