



LE · CERCLE

Carte Printemps 2025

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 fibre de bambou.

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.

LE · CERCLE

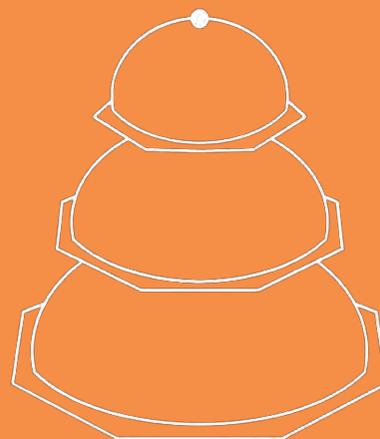
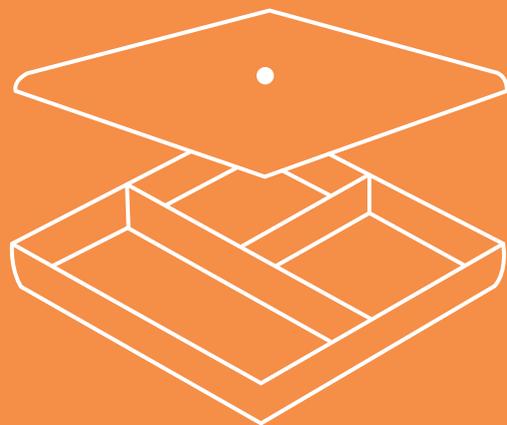
Comprendre et réduire notre **impact environnemental** est au cœur de notre démarche.

Nous sommes ainsi engagés au quotidien dans une quête de solutions favorisant la **transition écologique**.

C'est pourquoi cette saison, nous avons fait le choix de proposer des **entrées 100% végétariennes** sur notre nouvelle carte.

Pour des repas plus durables !





LES PLATEAUX BISTROT

Plateaux repas individuels

LE · CERCLE



TRIOLOGIE/SQUARE

Déclinaison de fenouil, pesto ail des ours

 Végétarien

30,90 € HT

Entrée

Céliéri rémoulade, menthe, pomme verte

Plat

Fenouil rôti en salade, pesto ail des ours, purée de fenouil au beurre noisette, croûtons

Dessert

Crumble de rhubarbe en tartelette, yaourt à la fleur d'oranger

+ Petit pain individuel



TRILOGIE/SQUARE

Bœuf-carottes en salade



Entrée

Œuf mayonnaise, livèche, orge soufflé, graines de moutarde

Plat

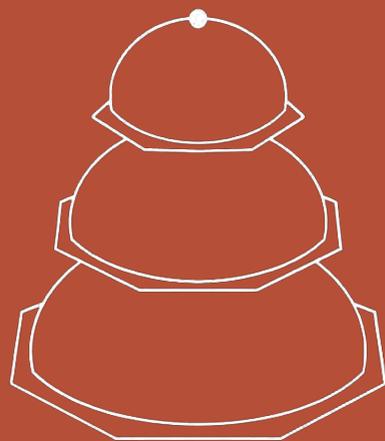
Bœuf-carottes en salade, asperges vertes, yaourt à l'ail des ours

Dessert

Tartelette chocolat, praliné sésame, fleur de sel

32,90 € HT

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Plateaux repas individuels

LE · CERCLE



LA TRILOGIE

Salade végétane aux légumes printaniers

23,90 € HT

   Végan, sans lait, sans œuf

Entrée

Courgettes grillées, vierge
aux olives de Kalamata

Plat

Salade de perles de blé aux
herbes et légumes
printaniers sur lit de mesclun

Dessert

Fondant pistache framboise

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Patates douces en salade, chèvre

25,90 € HT

 Végétarien, sans gluten

Entrée

Œuf mollet bio, guacamole de brocoli

Plat

Patates douces rôties en salade, mesclun, amandes grillées et chèvre frais

Dessert

Poire pochée, crème diplomate et caramel de poire

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LA TRILOGIE

Filet de poulet sauce lyonnaise

25,90 € HT



Entrée

Méli-mélo du marché et bleu de Xaintrie

Plat

Filet de poulet sauce lyonnaise, couscous perlé, chou romanesco

Dessert

Chou gourmand à la poire

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Lentilles vertes, assaisonnement maison

27,90 € HT

 Végétarien, sans gluten

Entrée

Clafoutis onctueux asperge
petit pois

Plat

Lentilles vertes bien
assaisonnées, courgettes,
menthe, feta

Dessert

Notre savoureux flan Dulcey

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LA TRILOGIE

Pâtes au pesto basilic menthe, burratina

27,90 € HT

 Végétarien

Entrée

Chiffonnade de fenouil, romanescos, sauce au citron et à l'aneth

Plat

Pâtes pesto basilic menthe, pois gourmands et burratina

Dessert

Biscuit aux amandes et crème de rhubarbe

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Poulet grillé, pommes de terre, pesto d'herbes

27,90 € HT

 Sans gluten

Entrée

Falafels et houmous de haricots blancs à l'artichaut et au zaatar

Plat

Poulet grillé, pommes de terre au pesto et poêlée de saison

Dessert

Salade de fraises à la menthe

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LA TRILOGIE

Boulettes de poulet à la grecque

32,90 € HT



Entrée

Sablé au parmesan et fond d'artichaut

Plat

Boulettes de poulet à la grecque, salade colorée à la patate douce

Dessert

Mousse straciatella, croustillant praliné chocolat

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Gravlax de truite, blinis de pomme de terre

32,90 € HT



Entrée

Fenouil confit, suprême d'orange sanguine

Plat

Gravlax de truite, blinis de pomme de terre maison , faisselle aux herbes

Dessert

Croustillant amande et ganache au citron

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Dos de lieu façon tajine

 Sans gluten

32,90 € HT

Entrée

Courgettes grillées, vierge
aux olives de Kalamata

Plat

Dos de lieu façon tajine aux
fèves, artichauts et olives,
fromage frais

Dessert

Salade de fraises à la
menthe

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LA TRILOGIE

Mortteau vinaigrette et poêlée de saison

32,90 € HT

 Sans gluten

Entrée

Petite salade de patates douces rôties

Plat

Mortteau en vinaigrette, écrasé de pomme de terre et poêlée de saison

Dessert

Financier au chocolat

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LA TRILOGIE

Crèmeux de patate douce, dos de lieu

35,90 € HT



Entrée

Mini wraps aux légumes et crème de féta

Plat

Crèmeux de patate douce, filet de lieu, brocolis et mayo montée au beurre

Dessert

Mousse straciatella, croustillant praliné chocolat

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Suprême de pintade, petits pois-carottes revisités

35,90 € HT

Entrée

Chiffonnade de fenouil, romanesco, sauce au citron et à l'aneth

Plat

Suprême de pintade, petits pois carottes revisités, sauce parmesan

Dessert

Entremet meringué au citron

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Pavé de bœuf, houmous, légumes glacés

42,90 € HT



Entrée

Carpaccio radis noir,
pomme verte et comté à
l'huile de noix

+ Petit pain individuel

Plat

Pavé de bœuf flambé au
cognac, houmous à
l'artichaut et mini légumes
glacés

Dessert

Joli moka en coque de
chocolat



LA TRILOGIE

Bar en filet, fondue de fenouil

42,90 € HT



Entrée

Asperges, sauce mousseline

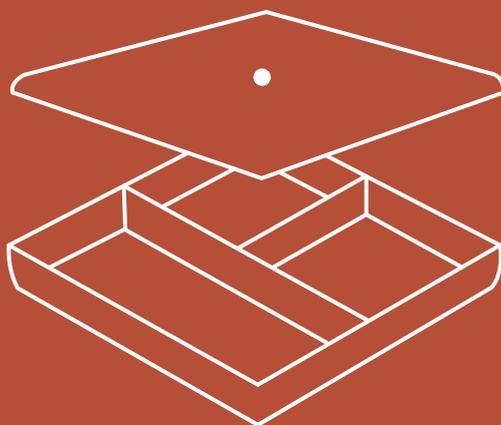
Plat

Bar en filet, fondue de fenouil, écrasé de pomme de terre et mayo au citron vert

Dessert

Tartelette pop !

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Plateaux repas
individuels

LE · CERCLE



LE SQUARE

Salade végétane aux légumes printaniers

23,90 € HT

   Végan, sans lait, sans œuf

Entrée

Courgettes grillées, vierge
aux olives de Kalamata

Plat

Salade de perles de blé aux
herbes et légumes
printaniers sur lit de mesclun

Dessert

Fondant pistache framboise

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LE SQUARE

Patates douces en salade, chèvre

25,90 € HT

 Végétarien, sans gluten

Entrée

Œuf mollet bio, guacamole de brocoli

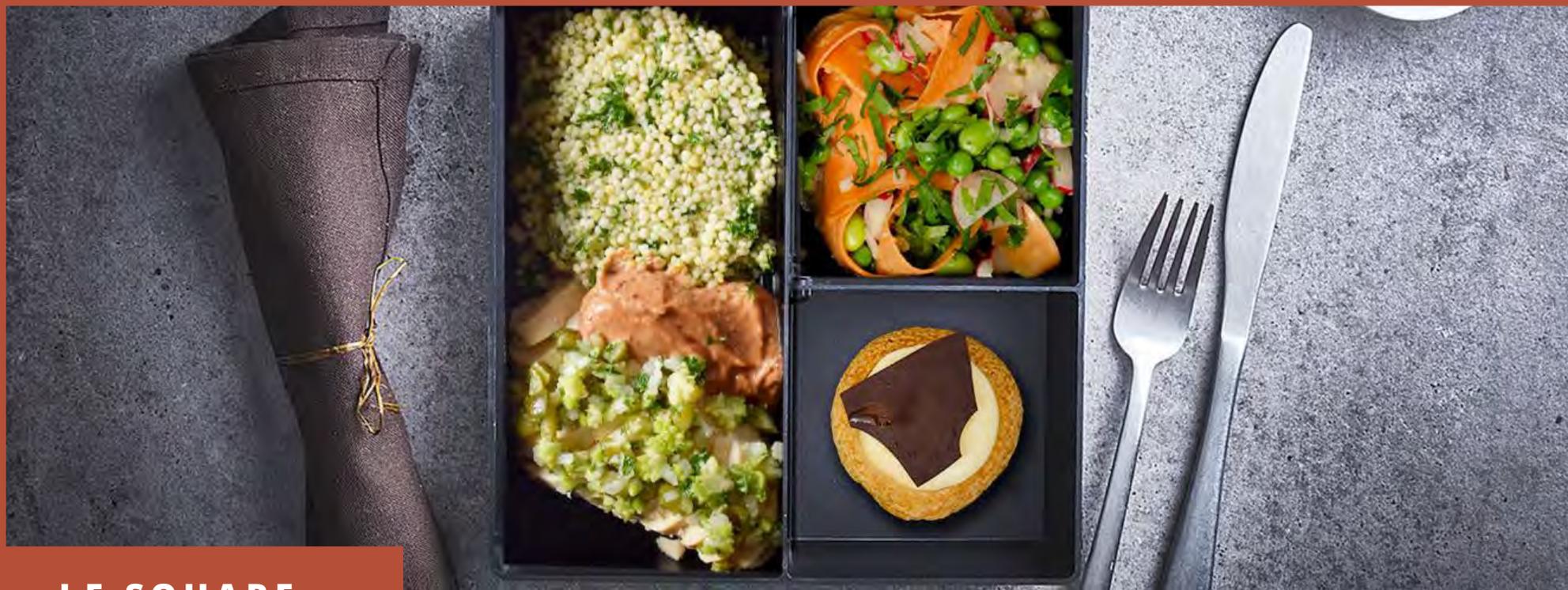
Plat

Patates douces rôties en salade, mesclun, amandes grillées et chèvre frais

Dessert

Poire pochée, crème diplomate et caramel de poire

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LE SQUARE

Filet de poulet sauce lyonnaise

25,90 € HT



Entrée

Méli-mélo du marché et bleu de Xaintrie

Plat

Filet de poulet sauce lyonnaise, couscous perlé, chou romanesco

Dessert

Chou gourmand à la poire

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Lentilles vertes, assaisonnement maison

27,90 € HT

 Végétarien, sans gluten

Entrée

Clafoutis onctueux asperge
petit pois

Plat

Lentilles vertes bien
assaisonnées, courgettes,
menthe, feta

Dessert

Notre savoureux flan Dulcey

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LE SQUARE

Pâtes au pesto basilic menthe, burratina

27,90 € HT

 Végétarien

Entrée

Chiffonnade de fenouil, romanesco, sauce au citron et à l'aneth

Plat

Pâtes pesto basilic menthe, pois gourmands et burratina

Dessert

Biscuit aux amandes et crème de rhubarbe

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Poulet grillé, pommes de terre, pesto d'herbes

27,90 € HT

 Sans gluten

Entrée

Falafels et houmous de haricots blancs à l'artichaut et au zaatar

Plat

Poulet grillé, pommes de terre au pesto et poêlée de saison

Dessert

Salade de fraises à la menthe

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LE SQUARE

Boulettes de poulet à la grecque

32,90 € HT



Entrée

Sablé au parmesan et fond d'artichaut

Plat

Boulettes de poulet à la grecque, salade colorée à la patate douce

Dessert

Mousse straciatella, croustillant praliné chocolat

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Gravlax de truite, blinis de pomme de terre

32,90 € HT



Entrée

Fenouil confit, suprême d'orange sanguine

+ Petit pain individuel

Plat

Gravlax de truite, blinis de pomme de terre maison , faisselle aux herbes

Dessert

Croustillant amande et ganache au citron



LE SQUARE

Dos de lieu façon tajine

 Sans gluten

32,90 € HT

Entrée

Courgettes grillées, vierge
aux olives de Kalamata

Plat

Dos de lieu façon tajine aux
fèves, artichauts et olives,
fromage frais

Dessert

Salade de fraises à la
menthe

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LE SQUARE

Morteau vinaigrette et poêlée de saison

32,90 € HT

 Sans gluten

Entrée

Petite salade de patates douces rôties

Plat

Morteau en vinaigrette, écrasé de pomme de terre et poêlée de saison

Dessert

Financier au chocolat

+ Petit pain individuel traditionnel contenant du gluten



LE SQUARE

Crémeux de patate douce, dos de lieu

35,90 € HT



Entrée

Mini wraps aux légumes et
crème de féta

Plat

Crémeux de patate douce,
filet de lieu, brocolis et mayo
montée au beurre

Dessert

Mousse straciatella,
croustillant praliné chocolat

+ Petit pain individuel



LE SQUARE

Suprême de pintade, petits pois-carottes revisités

35,90 € HT

Entrée

Chiffonnade de fenouil, romanesco, sauce au citron et à l'aneth

+ Petit pain individuel

Plat

Suprême de pintade, petits pois carottes revisités, sauce parmesan

Dessert

Entremet meringué au citron



LE SQUARE

Pavé de bœuf, houmous, légumes glacés

42,90 € HT



Entrée

Carpaccio radis noir,
pomme verte et comté à
l'huile de noix

+ Petit pain individuel

Plat

Pavé de bœuf flambé au
cognac, houmous à
l'artichaut et mini légumes
glacés

Dessert

Joli moka en coque de
chocolat



LE SQUARE

Bar en filet, fondue de fenouil

42,90 € HT



Entrée

Asperges, sauce mousseline

Plat

Bar en filet, fondue de fenouil, écrasé de pomme de terre et mayo au citron vert

Dessert

Tartelette pop !

+ Petit pain individuel

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

NoFilter - tomates 21cl 3 € HT

NoFilter - pomme gingembre 21cl 3 € HT

NoFilter - carottes citron 21cl 3 € 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 Coustolle – AOP Canon-Fronsac - Rouge 75cl..... 12€ HT

Maison Orcia – AOP Côtes du Rhône – Blanc 75cl 12€ HT

Clos de Manzotte – IGP Pays d’Oc – Rosé 75cl 12€ HT

Domaine Bonnet Huteau – AOP Muscadet – Blanc 75cl... 24€ HT

Domaine du Séminaire – Côte du Rhône – Rouge 75cl..... 24€ HT

Château Boucarut – Petit Duc 2020 – Rouge 75cl 36€ 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.

