



LE · CERCLE

Printemps – Été

2025

Buffets Finger Food

Le 1^{er} plateau repas chic et réutilisable

LE CERCLE

Pourquoi Le Cercle ?

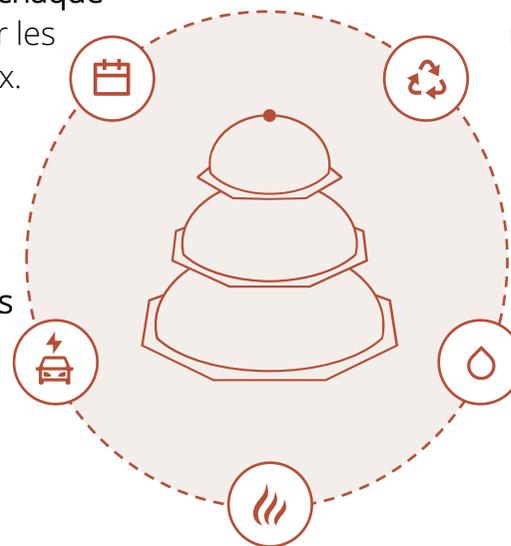
Le Cercle a été pensé en économie circulaire afin de créer un CERCLE vertueux et respectueux de l'environnement.

Notre carte change à chaque saison, pour respecter les produits frais et locaux.

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.



CUBES
FINGER FOOD

LE·CERCLE



Cube Cassiopée

Focaccias – 12 pièces

6 focaccias chèvre, fenouil croquant et tapenade
6 focaccias straciatella et pesto rosso maison

Bun's – 12 pièces

6 bun's aux épinards, œufs brouillés et crème de feta
6 bun's aux tomates fraîches et manchego

Makis de mie – 24 pièces

12 makis de mie au caviar d'aubergine et féta
12 makis de mie 4 saisons

Bretzels – 12 pièces

6 bretzels végans au muhammara et aubergine
6 bretzels végans aux falafels à la méditerranéenne

Trio de desserts gourmands – 9 pièces

3 Salade aux deux melons
3 Salade de fruits de saison
3 Salade de fraises et compotée de rhubarbe

Pour 8 personnes – 255,00 € HT

Cube Andromède

Bretzels – 12 pièces

6 bretzels végans au muhammara et aubergine
6 bretzels végans aux falafels à la méditerranéenne

Navettes – 12 pièces

6 navettes veggies au chèvre, courgette et olives noires
6 navettes veggies à la libanaise

Makis de mie – 24 pièces

12 makis de mie fraîcheur à la truite fumée et fenouil croquant
12 makis de mie aux rillettes de cabillaud et tapenade de carotte

Pitas – 16 pièces

8 pitas au poulet façon Caesar
8 pitas au poulet tom ka kai

Mini macarons – 36 pièces

Pour 8 personnes – 255,00 € HT



Cube Persée

Wraps – 16 pièces

8 wraps d'été aux légumes grillés, pesto rosso et féta
8 wraps comme une salade grecque

Clubs – 12 pièces

8 clubs aux légumes rôtis sauce chimichuri
8 clubs tomates en 2 façons, mozza et pesto

Navettes – 12 pièces

6 navettes au poulet, fenouil tzatziki
6 navettes au poulet, légumes rôtis et pesto rosso maison

Bun's – 12 pièces

6 buns au pastrami et cheddar, sauce piccalilli
6 buns à l'effiloché de bœuf chimichuri et pickles maison

Mini tropéziennes – 25 pièces

Pour 8 personnes – 260,00 € HT

Cube Orion

Navettes – 12 pièces

6 navettes veggies au chèvre, courgette et olives noires
6 navettes veggies à la libanaise

Pitas – 16 pièces

8 pitas aux œufs à la truffe et aux asperges
8 pitas aux falafels et tzatziki

Focaccias – 12 pièces

6 focaccias printanières à l'artichaut et au speck
6 focaccias comme une Regina

Clubs – 12 pièces

8 clubs BLT : bacon, laitue, tomate
8 clubs Speck, tomate et manchego

Mini gourmandises – 36 pièces

Pour 8 personnes – 270,00 € HT

CUBES
APÉRO

LE · CERCLE



Apéro – After work (Avec porc)

Crudités et dips – 1kg

Carotte, chou-fleur, concombre, radis noir, radis rouge, tomates cerises et 2 dips

Crackers, Gressin et dips – 700g

Crackers et 2 dips

Plateau de fromages – 600g

Camembert fermier
Comté
Chèvre

Planche de Charcuterie (avec porc) – 480g

Coppa
Chorizo doux
Jambon Speck

Pain tradition

Pour 15 à 20 personnes – 165,00 € HT

Apéro – After work (Sans porc)

Crudités et dips – 1kg

Carotte, chou-fleur, concombre, radis noir, radis rouge, tomates cerises et 2 dips

Crackers, Gressin et dips – 700g

Crackers et 2 dips

Plateau de fromages – 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

Carotte, chou-fleur, concombre, radis noir, radis rouge, tomates cerises 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

LE · CERCLE



Navettes veggies

12 pièces

6 navettes veggies au chèvre, courgette et olives noires
6 navettes veggies à la libanaise

51,20 € HT



Navettes déclinaison poulet

12 pièces

6 navettes au poulet, fenouil tzatziki
6 navettes au poulet, légumes rôtis et pesto rosso maison

56,20 € HT



Bun's légumes et brebis

12 pièces

6 buns aux épinards, œufs brouillés et crème de feta
6 buns aux tomates fraîches et manchego

59,80 € HT



Bun's classico

12 pièces

6 buns au pastrami et cheddar, sauce piccalilli
6 buns à l'effiloché de bœuf chimichuri et pickles maison

59,80 € HT



Pitas végétariennes

16 pièces

8 pitas aux œufs à la truffe et aux asperges

8 pitas aux falafels et tzatzíki

53,20 € HT



Pitas poulet en deux façons

16 pièces

8 pitas au poulet façon Caesar

8 pitas au poulet tom ka kai

53,20 € HT



Clubs du soleil

16 pièces

8 clubs aux légumes rôtis sauce chimichuri

8 clubs tomates en 2 façons, mozza et pesto

47,80 € HT



Clubs comme à Londres

16 pièces

8 clubs BLT : bacon, laitue, tomate

8 clubs Speck, tomate et manchego

47,80 € HT



Focaccias primavera

12 pièces

6 focaccias chèvre, fenouil croquant et tapenade
6 focaccias straciatella et pesto rosso maison

59,80 € HT



Focaccias italiennes

12 pièces

6 focaccias printanières à l'artichaut et au speck
6 focaccias comme une Regina

59,80 € HT



Bretzels végans

12 pièces

6 bretzels végans au muhammara et aubergine
6 bretzels végans aux falafels à la méditerranéenne

51,20 € HT



Bretzels terre et mer

12 pièces

6 bretzels au cabillaud cajun et coleslaw
6 bretzels au poulet tandoori et tzatziki

53,20 € HT



Makis de pain de mie de saison

24 pièces

12 makis de mie au caviar d'aubergine et féta
12 makis de mie 4 saisons

47,80 € HT



Makis de pain de mie fraîcheur

24 pièces

12 makis de mie fraîcheur à la truite fumée et fenouil croquant
12 makis de mie aux rillettes de cabillaud et tapenade de carotte

51,80 € HT



Wraps estivaux

16 pièces

8 wraps d'été aux légumes grillés, pesto rosso et féta
8 wraps comme une salade grecque

45,80 € HT



Wraps du monde

16 pièces

8 wraps à l'américaine : bœuf confit, sauce barbecue et cheddar
8 wraps à l'indienne : poulet tandoori, achards de légumes et pickles maison

49,80 € HT



Mini quiches

16 pièces

8 mini quiches Lorraine

8 mini quiches 3 fromages

59,00 € HT

PLATEAUX
SALADES

LE · CERCLE



Trio de Salades Végétariennes

9 pièces

3 taboulés de quinoa à la tomate, au concombre, aux amandes et aux herbes
3 salades véganes orientales muhammara et aubergine
3 salades tomate, straciatella, pesto

45,80 € HT



Trio de Salades Complètes

9 pièces

3 salades de poulet façon thaï
3 salades veggies d'été aux langues d'oiseaux
3 salades au cabillaud cajun

45,80 € HT

PLATEAUX APÉRO

LE · CERCLE



Planche de charcuterie

500 gr – Avec Porc
Coppa, Chorizo doux, Jambon Speck
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

Carotte, chou-fleur, concombre, radis noir, radis rouge, tomates cerises et 2 dips

35,00 € HT



Planche de crackers

700 gr

Crackers et 2 dips

35,00 € HT



Planche de fromages

600 gr

Camembert fermier, Comté, Chèvre, livré avec du pain

47,20 € HT



Planche de fromages

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

47,10 € HT

Plateau sucré

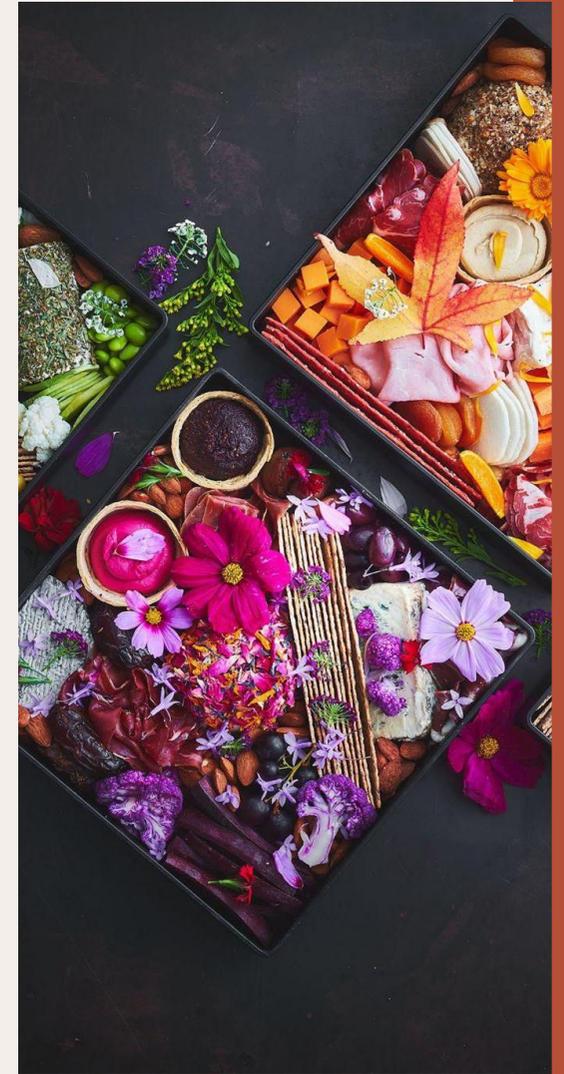
Grazing Platters

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

545,60 € 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

109,00 € HT

Farandole fleurie de fromages artisanaux et charcuterie sans porc.
Vous vous régalerez avec nos dips maison : tapenade aux figes et houmous moelleux de betterave.

+ Petits pains individuels naturels et aux graines de sésame



GRAZING PLATTERS

Plateau Opale

109,00 € HT

Un trio de fromages gourmands et de la charcuterie italienne fine, sublimes 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

109,00 € 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

109,00 € 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 naturels et aux graines de sésame



GRAZING PLATTERS

Plateau Quartz

109,00 € 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 onctueux

9 pièces

3 Mousses au citron et lemon curd

3 Tiramisus aux fraises

3 Yaourts crémeux aux abricots, myrtilles

47,80 € HT



Trio de desserts légers

9 pièces

3 Salades aux deux melons

3 Salades de fruits de saison

3 Salades de fraises et compotée de rhubarbe

44,10 € HT



Mini gourmandises

40 pièces

14 Cannelés

12 financiers

10 fondants au chocolat

59,00 € HT



Mini choux Philippe Urracca

36 pièces

69,00 € HT



Mini tropéziennes

25 pièces

52,50 € HT

Plateau sucré



Mini macarons

36 pièces

59,00 € HT



Mini cheesecakes

36 pièces

69,00 € HT



Mini tartelettes

16 pièces

8 mini tartelettes chocolat noir mendiant
8 mini tartelettes caramel

59,00 € 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

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.

