



# LE · CERCLE

*Printemps – Été*

*2025*

Pièces cocktail

---

Le 1<sup>er</sup> plateau repas chic et réutilisable

## LE CERCLE

# Pourquoi Le Cercle ?

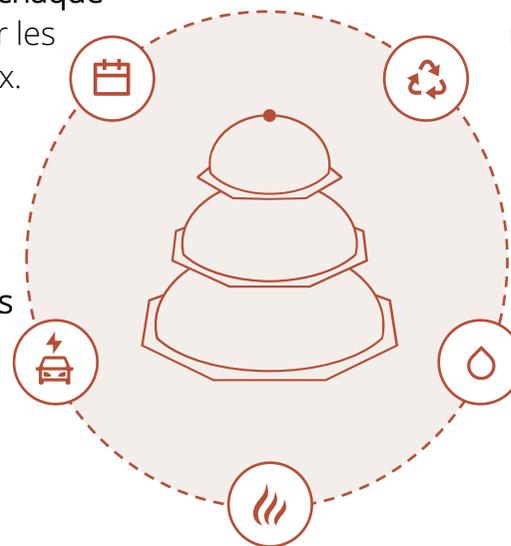
Le Cercle a été pensé en économie circulaire afin de créer un CERCLE vertueux et respectueux de l'environnement.

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

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

### I Plateau Végétal d'exception

39 pièces végétariennes

7 Roulés de courgette et chèvre frais à la provençale, tapenade de tomate cerise, olive Taggiasche  
 6 Sablés 100% végan, tapenade de lentille corail au curry et raisin frais  
 6 Sablés quinoa avoine, fromage battu à l'olive, tomate cerise à l'origan  
 6 Nougats de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries  
 7 Polentas basilic et parmesan, tapenade de tomate cerise et cœur d'artichaut confit  
 7 Tians de légumes craquant, pesto de poivron rouge

### I Plateau Raffiné

39 pièces, association flexitarienne

6 Sablés 100% végan, houmous de betterave à l'olive de Kalamata  
 6 Sablés multigrains, fromage fouetté à l'oignon grillé, tomate cerise fraîche  
 8 Quenelles de fèves et carotte en chapelure d'herbes, veau et volaille, crème de moutarde à l'estragon  
 6 Billes d'Ossau-Iraty aux noisettes, gel de cerise griotte acidulé  
 7 Courgettes crevettes et carottes à l'indienne  
 6 Taquitos de poulet pané et concombre, sauce chimichuri

### I Plateau Sucré gourmand

36 pièces sucrées

6 Dômes Dulcey, glaçage gourmand  
 6 Crèmes brulées pop corn, cœur coulant caramel  
 6 Biscuits noix, crème brulée double vanille bourbon  
 6 Palets chocolat au miel de garrigue  
 6 Paris Brest cœur coulant, praliné 69%  
 6 100% régressif ( carambar)

Pour 16 personnes - 5 pièces salées & 2 pièces sucrées par personne - 233,90 € HT



## Cocktail Déjeuner \_ 8 personnes

### 2 Plateaux Raffiné

2 \* 39 pièces, association flexitarienne

6 Sablés 100% végan, houmous de betterave à l'olive de Kalamata  
6 Sablés multigrains, fromage fouetté à l'oignon grillé, tomate cerise fraîche  
8 Quenelles de fèves et carotte en chapelure d'herbes, veau et volaille, crème de moutarde à l'estragon  
6 Billes d'Ossau-Iraty aux noisettes, gel de cerise griotte acidulé  
7 Courgettes crevettes et carottes à l'indienne  
6 Taquitos de poulet pané et concombre, sauce chimichuri

### 1 Plateau Sucré fruité

36 pièces sucrées

6 Tourbillons d'amande douce, framboises fraîches  
6 Sablés bretons aux framboises fraîches  
6 Fingers fraise basilic  
6 Croustillants d'abricot légèreté de nougat  
6 Coussins de griottes inspiration forêt noire, chantilly vanille Bourbon  
6 Harmonies de sésame noir et mangue fraîche

*Pour 8 personnes - 10 pièces salées & 5 pièces sucrées par personne - 235,90 € HT*



## Cocktail Dinatoire \_ 8 personnes

### 1 Plateau Végétal d'exception

39 pièces végétariennes

7 Roulés de courgette et chèvre frais à la provençale, tapenade de tomate cerise, olive Taggiasche  
 6 Sablés 100% végan, tapenade de lentille corail au curry et raisin frais  
 6 Sablés quinoa avoine, fromage battu à l'olive, tomate cerise à l'origan  
 6 Nougats de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries  
 7 Polentas basilic et parmesan, tapenade de tomate cerise et cœur d'artichaut confit  
 7 Tians de légumes craquant, pesto de poivron rouge

### 2 Plateaux Raffiné

2 \* 39 pièces, association flexitarienne

6 Sablés 100% végan, houmous de betterave à l'olive de Kalamata  
 6 Sablés multigrains, fromage fouetté à l'oignon grillé, tomate cerise fraîche  
 8 Quenelles de fèves et carotte en chapelure d'herbes, veau et volaille, crème de moutarde à l'estragon  
 6 Billes d'Ossau-Iraty aux noisettes, gel de cerise griotte acidulé  
 7 Courgettes crevettes et carottes à l'indienne  
 6 Taquitos de poulet pané et concombre, sauce chimichuri

### 1 Plateau Sucré gourmand

36 pièces sucrées

6 Dômes Dulcey, glaçage gourmand  
 6 Crèmes brûlées pop corn, cœur coulant caramel  
 6 Biscuits noix, crème brûlée double vanille bourbon  
 6 Palets chocolat au miel de garrigue  
 6 Paris Brest cœur coulant, praliné 69%  
 6 100% régressif ( carambar)

### 1 Plateau Sucré fruité

36 pièces sucrées

6 Tourbillons d'amande douce, framboises fraîches  
 6 Sablés bretons aux framboises fraîches  
 6 Fingers fraise basilic  
 6 Croustillants d'abricot légèreté de nougat  
 6 Coussins de griottes inspiration forêt noire, chantilly vanille Bourbon  
 6 Harmonies de sésame noir et mangue fraîche

*Pour 8 personnes - 15 pièces salées & 9 pièces sucrées par personne - 389,90 € HT*

PLANCHES  
COCKTAIL

LE · CERCLE

## Cocktail Végétal d'exception

39 pièces

- 7 Roulés de courgette et chèvre frais à la provençale, tapenade de tomate cerise, olive Taggiasche
- 6 Sablés 100% végan, tapenade de lentille corail au curry et raisin frais
- 6 Sablés quinoa avoine, fromage battu à l'olive, tomate cerise à l'origan
- 6 Nougats de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries
- 7 Polentas basilic et parmesan, tapenade de tomate cerise et cœur d'artichaut confit
- 7 Tians de légumes craquant, pesto de poivron rouge

79,90 € HT



## Cocktail Raffiné

39 pièces

- 6 Sablés 100% végan, houmous de betterave à l'olive de Kalamata
- 6 Sablés multigrains, fromage fouetté à l'oignon grillé, tomate cerise fraîche
- 8 Quenelles de fèves et carotte en chapelure d'herbes, veau et volaille, crème de moutarde à l'estragon
- 6 Billes d'Ossau-Iraty aux noisettes, gel de cerise griotte acidulé
- 7 Courgettes crevettes et carottes à l'indienne
- 6 Taquitos de poulet pané et concombre, sauce chimichuri

79,90 € HT



## Cocktail Prestige

42 pièces

9 Cylindres comté magret fumé, haricot vert croquant et crème de noix du Périgord  
6 Douceurs de pois maraîchers et carottes aux morilles, filet de caille aux 5 baies, chapelure d'avoine et persil plat  
6 Kubs de saumon et framboise, crème de raifort et yuzu  
8 Risottos black, veau à la tartufata, parmigiano reggiano  
6 Sablés grué cacao, ganache foie gras, tuile aux mendiants  
7 Roulés de courgette et chèvre frais à la provençale, tapenade de tomate cerise, olive Taggiasche

86,90 € HT



## Cocktail Sucré gourmand

36 pièces

6 Dômes Dulcey, glaçage gourmand  
6 Crèmes brûlées pop corn, cœur coulant caramel  
6 Biscuits noix, crème brûlée double vanille bourbon  
6 Palets chocolat au miel de garrigue  
6 Paris Brest cœur coulant, praliné 69%  
6 100% régressif ( carambar)

74,90 € HT



## Cocktail Sucré exotique

37 pièces

- 7 Quenelles citron, râpé de citron vert
- 6 Cheesecakes mojito chantilly mentholée confit de rhum blanc
- 6 Tartes vanille Bourbon, confit d'argousier, voile de kumquat
- 6 Croustis coco passion, confit exotique
- 6 Banana splits, confit de fraise, sifflet de frécinette
- 6 Harmonies de sésame noir et mangue fraîche

76,90 € HT



## Cocktail Sucré fruité

36 pièces

- 6 Tourbillons d'amande douce, framboises fraîches
- 6 Sablés bretons aux framboises fraîches
- 6 Fingers fraise basilic
- 6 Croustillants d'abricot légèreté de nougat
- 6 Coussins de griottes inspiration foret noire, chantilly vanille Bourbon
- 6 Harmonies de sésame noir et mangue fraîche

76,90 € 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

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, 72 h 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.

