



LE · CERCLE

Carte été 2021

**Plateaux repas
Boissons**

“ Au démarrage du Cercle en 2016, les emballages jetables des 20 000 plateaux livrés chaque jour à Paris pesaient 2 fois plus lourd que la nourriture qu'ils transportaient ! Je suis fier de la solution que nous avons créée : vous régaler en supprimant 99% des emballages jetables. ”

Pierre CORNET-VERNET, Fondateur

Pensés pour être **100% réutilisables**, design et pratiques, nos produits respectent nos valeurs en faveur de l'environnement, pour les Hommes.





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.

Objectif 2022 : 100% des livraisons en véhicules électriques ou roulant au gaz naturel.



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.

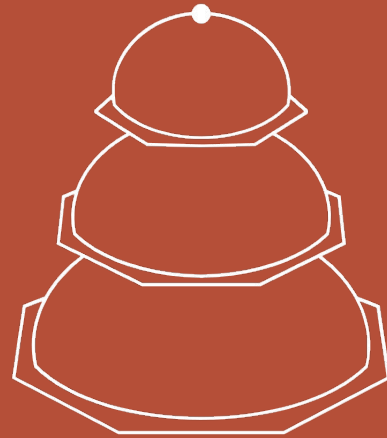
La révolution locale !

Nous sommes heureux de vous annoncer notre nouveau partenariat avec plus de 50 producteurs de fruits et légumes bio ou raisonnés cultivés en Ile de France !

Les avantages sont multiples : des produits frais de pleine saison savoureux, un soutien direct aux producteurs de nos régions, moins de transport et donc moins de camions et de CO2 !

Découvrez notre **nouvelle carte de printemps 2021** élaborée par nos chefs avec ces merveilleux produits.
Du champ à l'assiette !





LA TRILOGIE

Plateaux repas individuels

LE · CERCLE



LA TRILOGIE

Assiette méditerranéenne

 Végétarien

Entrée

Grand sablé parmesan aux tomates confites et caviar d'aubergines

+ Petit pain individuel

Plat

Belle assiette méditerranéenne d'été : salade de légumes verts à la rhubarbe, lentilles jaunes et vertes, houmous maison...

Dessert

Cake aux agrumes, crémeux Yuzu et confit de bergamote

24,75 € HT



LA TRILOGIE

Poulet relevé aux olives et citrons confits

26,73 € HT

Entrée

Trio de caviar de légumes et crackers maison

Plat

Poulet relevé aux olives et citrons confits, poêlée de légumes verts

Dessert

Financier gianduja noisette, amandes et noisettes grillées

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Taboulé de légumes

  Végétarien / Sans lactose

26,73 € HT

Entrée

Œuf mollet bio du Vexin,
piperade et croûtons dorés

Plat

Taboulé de légumes, quinoa
aux herbes fraîches

Dessert

Salade de fruits frais d'été

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Filet de Poulet rôti à la moutarde

28,93 € HT

Entrée

Burrata au granola salé et fruits, chutney de saison

Plat

Filet de poulet sauce moutarde à l'ancienne, petits légumes verts

Dessert

Tentation poire chocolat au lait, croustillant praliné, mousse lait caramel

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

ITALIEN

28,93 € HT

Entrée

Cake moelleux de chèvre artisanal, aux courgettes rôties

Plat

Salade de pâtes aux légumes grillés, boule de burrata, Bresaola

Dessert

Tiramisu Classico

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Duo de poissons

 Sans gluten

28,93 € HT

Entrée

La Tomate Burrata

Plat

Duo de poissons, rillettes de lieu noir, saumon fumé, poêlée de légumes verts

Dessert

Fondant chocolat sans gluten

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Brochettes de veau sauce choron

33,44 € HT

Entrée

Saumon gravlax mariné à l'aneth et baies roses, légumes verts

Plat

Brochettes de veau normand grillé à l'estragon, sauce choron, poêlée de légumes

Dessert

Macaron Cassis et griottes

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Saumon rôti pesto miso

33,44 € HT

Entrée

Trio de caviar de légumes et crackers maison

Plat

Saumon rôti, croute pesto miso, poêlée de légumes

Dessert

Chou Espelette, crémeux chocolat noir et piment.

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Bœuf normand poêlé

✘ ✘ Sans gluten / Sans lactose

33,44 € HT

Entrée

Sardines grillées, salade de pommes de terre à l'aïoli, haricots verts

+ Petit pain individuel

Plat

Bœuf normand poêlé, coupé au couteau, sur un caviar d'aubergines, tagliatelles de courgettes vertes et jaunes

Dessert

Salade de fruits frais d'été



LA TRILOGIE

Volaille fermière grillée

33,44 € HT

Entrée

Saumon fumé à la crème fouettée au pesto miso et blinis au sarrasin

Plat

Volaille grillée, chutney d'abricots, aubergine rôties, pommes grenailles

Dessert

Chou Espelette, crémeux chocolat noir et piment

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Cabillaud à la grenobloise

33,44 € HT

Entrée

Millefeuille de légumes confits au pesto vert, chèvre frais

Plat

Filet de cabillaud à la grenobloise et son crumble de câpres, tagliatelles de courgettes vertes et jaunes

Dessert

Entremet fromage blanc crémeux citron jaune, meringue italienne

+ Petit pain individuel



LA TRILOGIE

Filet de bœuf normand aux pignons

 Sans gluten

38,83 € HT

Entrée

Foie gras maison et confit de canard, chutney de premières fraises

+ Petit pain individuel

Plat

Filet de bœuf normand piperade, flan forestier aux épinards et champignons de Paris

Dessert

Tartelette Chambord, biscuit dacquois coco, ganache montée chocolat blanc, gel framboise



LA TRILOGIE

Gambas snackées et pesto roquette

42,24 € HT

Entrée

Rillettes de lieu noir et croustilles de pain

Plat

Gambas snackées au paprika, pesto herbacé roquette et piperade

Dessert

Religieuse choco noisette

+ Petit pain individuel

MENUS DU MARCHÉ

Nouveauté

LE · CERCLE



NOUVEAU

Menu du marché

26,18 € HT

Le Cercle vous propose sa nouvelle gamme, le Menu du Marché. Ces plateaux repas sont composés par nos chefs chaque semaine en fonction des arrivages.

Le Menu du Marché change tous les jours, retrouvez vite les recettes sur notre site Internet ou contactez nous.

Une entrée, un plat et un dessert, servis en emballage à usage unique.

BOISSONS

LE · CERCLE



BOISSONS

Softs

Eau Evian 50cl 2 € HT

Eau Badoit 50cl 2 € HT

Eau vittel 150cl 3,5 € HT

Eau Perrier Fine Bille 100cl... 3,5 € HT

Coca-Cola PET 1,25l 4,5 € HT

Coca-Cola Zero PET 1,25l..... 4,5 € HT

Alcools

AOC Luberon Amountanage Rouge 75cl..... 12 € HT

Vin biologique

AOC Luberon Amountanage Blanc 75cl..... 12 € HT

Vin biologique

AOC Luberon Amountanage Rose 75cl 12€ HT

Vin biologique

AOC Sancerre Blanc Domaine Rimbault 75cl..... 23 € HT

AOC Saint Julien Connetable Talbot Rouge 75cl 36 € HT

Champagne Senez Carte Blanche 75cl 35 € HT

Champagne Jacquart Brut 75cl 48 € 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.

