LE·CERCLE

LE CONCEPT

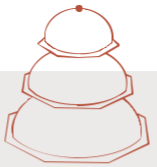
— Beau, bon et zéro déchet,
Le Cercle réinvente la pause déjeuner
au bureau avec un plateau-repas chic,
durable et des recettes de saison.

DES PRODUITS FRAIS

qui suivent le rythme des saisons, sourcés en circuit court chez des artisans bio et/ou raisonnés à moins de 200 km autour du laboratoire de cuisine.

DES MENUS CONÇUS POUR ÊTRE DÉGUSTÉS FROIDS DE L'ENTRÉE AU DESSERT :

Aucune manipulation, pas besoin de micro-onde, ni de réfrigérateur, ni de lave-vaisselle.

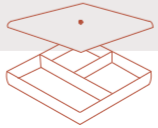


LE PREMIER PLATEAU-REPAS CHIC ET DESIGN :

Avec un format nomade et empilable, les modèles Square et Trilogie sont aussi beaux qu'écolos.

UN PACKAGING RESPONSABLE AVEC DES CONTENANTS RÉUTILI-SABLES.

Le Cercle s'engage à venir tout récu-pérer au bureau selon les disponibi-lités.

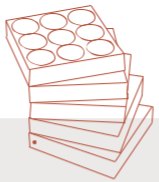


DES BUFFETS SUR MESURE ET FINGER FOOD

présentés dans Le Cube pour des formules conviviales, informelles et sans stress.

OBJECTIF :

une flotte de livraison 100% verte en électrique, gaz naturel et vélo cargo.



DES REPAS PRÉPARÉS À LA DEMANDE QUELQUES HEURES SEULEMENT AVANT LA LIVRAISON.

DES PLATEAUX REPAS À PARTIR DE 22,50 €, LIVRAISON 24,50 €, REPRISE OFFERTE. DES LIVRAISONS À PARIS ET EN ÎLE-DE-FRANCE.

« PLUTÔT QUE DE RECYCLER LES DÉCHETS, MIEUX VAUT NE PAS EN CRÉER. C'EST NOTRE RAISON D'ÊTRE. »

L'HISTOIRE

— Lorsqu'en 2016 Pierre Cornet-Vernet lance Le Cercle, il a déjà fait ses armes dans la grande famille des Traiteurs.

Après une première expé-rience réussie dans le secteur, il part au Brésil pour exporter le savoir-faire pâtissier à la française. De retour à Paris, en 2015, il constate que rien n'a changé dans le métier : 20 000 plateaux-repas sont livrés chaque jour à Paris, soit autant d'embal-lages jetés. Le bilan des déchets dans le secteur est une catastrophe : l'emballage pèse trois fois plus lourd que la nourriture contenue.

Pour cet entrepreneur dans l'âme, il est grand temps de révolutionner le secteur. C'est son ambition première avec Le Cercle : créer le premier plateau-repas qui ne produit aucun déchet et qui soit beau. Sa devise : « Plutôt que de recycler les déchets, mieux vaut ne pas en créer. C'est notre raison d'être. »

Il utilise son savoir-faire et son expérience pour repenser le plateau-repas zéro défaut dès sa conception. Son emballage n'est pas jetable, car les contenants sont directement récupérés après les repas pour être réutilisés.

Il rassemble autour de lui une équipe à taille humaine, passionnée par la gastronomie, le design et l'engagement pour réinventer ce nouveau Cercle vertueux.

— Aujourd'hui, Le Cercle répond aux enjeux écologiques majeurs de durabilité, avec un plateau-repas chic et design, plébiscité par des entreprises, mais surtout des femmes et des hommes, sensibilisées au beau, au bon et au bien.

L'EXPÉRIENCE

LA COMMANDE

Du lundi au vendredi, la commande se fait la veille avant 16H30 (weekend et jours fériés sur demande). À l'heure souhaitée, les plateaux-repas arrivent dans un sac isotherme et sont déposés à l'accueil des entreprises. Emballés dans une housse sur-mesure, ils se conservent quelques heures sans problème, pas besoin de réfrigérateur, ni de micro-onde, ni de lave-vaisselle. La commande est prépa-rée quelques heures seulement avant la livraison et garantit une fraîcheur totale.

LA LIVRAISON

Dans de très beaux contenants, le déjeu-ner arrive emballé et sanglé par un lien de cuir. L'entrée, le plat et le dessert sont joliment présentés dans des contenants réutilisables. La table est déjà dressée ! Il n'y a plus qu'à déballer le pochon en coton avec le verre, les couverts en bambou et la serviette en papier pour chaque convive.

Pour La Trilogie et le Square, chaque pla-teau s'accompagne du descriptif du menu et de l'ensemble des ingrédients et des allergènes.

LA DÉGUSTATION

À table ! Savoureux houmous de fèves, poisson frais, légumes croquants et desserts gourmands, Le Cercle propose des recettes variées pour tous les goûts. Sur chaque plateau, l'entrée, le plat et le dessert sont joliment présentés, auquel vient s'ajouter le pain frais. Il n'y a plus qu'à déguster !

LE RETOUR

Une fois la pause déjeuner terminée, il suffit de remballer les coffrets dans le sac isotherme. Une fois déposés à l'accueil, les coursiers du Cercle reviendront les récupérer et le tri peut commencer… Les déchets alimentaires sont méthanisés pour les convertir en chaleur et en élec-tricité ; les contenants, les couverts et les verres sont lavés, désinfectés et réutilisés.

LA TRILOGIE A ÉTÉ DESSINÉE PAR L'ARCHITECTE ET DESIGNER NATHALIE RIVES.

Elle a notamment signé les suites du MiHotel-La Tour Rose à Lyon, l'hôtel Ambassador à Zermatt, la A Galerie à Paris et dirige sa galerie éponyme à Lyon.

LA CARTE

TOUJOURS PLUS FRAIS, TOUJOURS PLUS PRÈS

Au Cercle, il n'y a pas de stock inutile ! Toutes les commandes sont préparées par une équipe de cuisine à la demande, durant la nuit, pour des plateaux livrés le lendemain matin.

ENTRÉES, PLATS OU DESSERTS, TOUT EST FAIT MAISON.

Partenaire de plus de 50 producteurs de fruits et légumes bio ou raisonnés cultivés en Ile de France ou en Normandie, tous installés à moins de 200km autour du laboratoire, Le Cercle cultive un goût immodéré pour de savoureux produits avec un impact responsable : un soutien direct aux producteurs français, moins de transport et donc moins de CO2.

TOUTES LES RECETTES LE CERCLE ONT ÉTÉ PENSÉES ET CONÇUES POUR ÊTRE DÉGUSTÉES FROIDES ET ÉVITER TOUTE MANIPULATION :

Pas besoin de réfrigérateur, ni de micro-ondes, ni de lave-vaisselle. Les plateaux se conservent quelques heures dans leur housse isotherme sans aucun problème.

LA TRILOGIE

Une carte variée et savoureuse de 15 plateaux repas individuels complets en 3 temps, au choix à partir de produits frais de saison.

De 22,50 à 41,20 € HT le menu entrée-plat-dessert

LES CUBES

Des offres gourmandes à partager, du petit-déjeuner au buffet en passant par des propositions finger-food à composer sur-mesure.

À **partir de 135 € HT pour 8 à 10 personnes**

LE MENU DU JOUR

En plus de la carte, Le Cercle propose chaque jour son menu du chef à découvrir en ligne sur le site ou par un simple coup de fil.

À partir de 23, 80 € HT

LE SQUARE

Le Square, un bento façon plateau individuel est fabriqué en France (exception faite pour son couvercle), à partir de matières végétales upcyclées (épluchures de pomme de terre ou cœur de maïs) récoltées en Allemagne. Après 2 ans de recherches, Le Cercle est fier de présenter ce tout nouveau matériau recyclé, naturel, biodégradable et sans substance toxique, qui fait partie intégrante d'une démarche d'économie circulaire. Tout aussi élégant que la Trilogie ou les Cubes, Le Square décline la carte des 15 menus à découvrir également dans La Trilogie. Au choix, viande, poisson, avec de nombreuses options sans gluten, végétarien ou sans lactose.

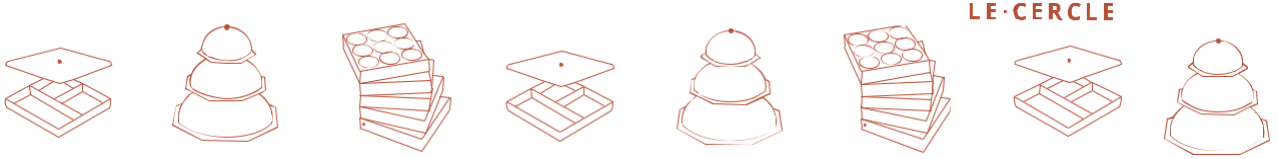
Un QR Code permet de donner son avis immédiatement sur l'expérience grâce à un questionnaire de satisfaction.

À partir de 22,50 à 41,20 € le menu entrée-plat-dessert

LA FORMULE DERNIÈRE MINUTE

Au Cercle, il n'y a pas de retardataires ! Les commandes peuvent être passées jusqu'à 11H, le matin même, pour une livraison au déjeuner. Cette offre DERNIERE-MINUTE propose trois formules (poulet, saumon, végétarien) préparées à la demande pour des livraisons à Paris intra-muros et dans les Hauts-de Seine.

À partir de 27,50 € HT



LES ENGAGEMENTS

UN IMPACT DURABLE POUR L'ENVIRONNEMENT

Le Cercle s'est engagé à respecter les grands axes de la loi anti-gaspil-lage : sortir du plastique jetable, mieux informer les consommateurs, lutter contre le gaspillage, favoriser un em-ploi solidaire, agir contre l'obsolescence programmée et produire mieux.

L'engagement du Cercle va bien plus loin. Son ADN se retrouve dans toutes les actions de l'entreprise : s'engager à réduire au maximum les émissions de CO_2, sourcer des produits au niveau local, à moins de 200 km autour du laboratoire de cuisine en nouant des partenariats avec plus de 50 producteurs régionaux. À terme, une flotte de livraison entière-ment équipée en véhicules électriques, à gaz naturel ou en vélo cargo.

UN IMPACT DURABLE POUR L'HUMAIN

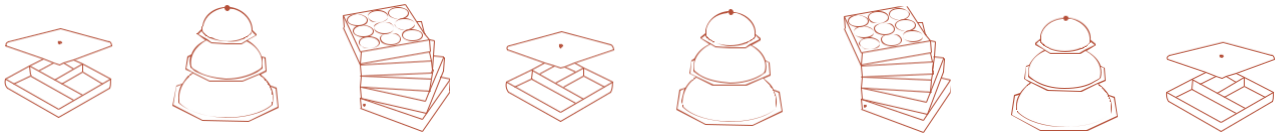
L'ensemble des éléments des plateaux-repas est récupéré et réutilisé. Grâce à cette formule, deux fois plus d'emplois ont été créés, que ce soit auprès des livreurs Le Cercle ou dans les services de nettoyage des contenants : en tout, c'est 44% d'emplois en plus en local, c'est-à-dire en Ile-de-France, créés en 2019.

L'ESAT (Etablissement et Service d'Aide par le Travail) de la Mare Savin à Trappes est l'un des partenaires privilégiés du Cercle. Ce centre accueille des travailleurs en situation de handi-cap et offre à ses bénéficiaires un avenir professionnel adapté. Le Cercle est fier de participer à l'inclusion professionnelle et à la valorisation des savoir-faire locaux. Les membres de l'ESAT préparent les kits couverts qui comprennent le verre, la serviette en papier et les couverts en bam-bou qui accompagnent chaque formule.

DES AVANTAGES POUR VOTRE ENTREPRISE

À chaque plateau-repas commandé, des UB (Unités Bénéficiaires) sont créditées au client, et permettent une déduction jusqu'à 50% de la taxe AGEFIPH (hors boisson et frais de livraison).

www.lecercle.fr



LE CERCLE EN CHIFFRES

Livraison dans les départements :
75, 91, 92, 93, 94, 95 ET 78

400 CLIENTS EN 5 ANS
parmi lesquels : Société Générale, WWF, LVMH, BNP Paribas, Bolloré Transport & Logistics…

En 5 ANS,
Le Cercle a évité l'accumulation équivalente en hauteur à 66 Tours Eiffel de déchets issus des plateaux-repas

44% de plus
d'emplois créés en local grâce à une économie circulaire

OBJECTIF 100%
de livraisons vertes en véhicules électriques, vélos cargos ou gaz naturel.

45% DES NOUVEAUX CLIENTS
arrivent par bouche à oreille

4 questions à …

Pierre Cornet-Vernet

QUEL EST VOTRE OBJECTIF AVEC LE CERCLE ?

Repenser une activité de manière disruptive par le prisme de l'écologie. Je veux prouver qu'on peut repositionner un marché dans le bon sens -écologique et sociétal- et n'en tirer que de bénéfices : en installant un cercle vertueux pour nos producteurs, nos prestataires, nos salariés, nos partenaires, nous avons baissé nos émissions de CO2 et créé une activité rentable avec plus d'emplois en local. C'est un Cercle vertueux bénéfique à tous.

OÙ SOURCEZ-VOUS VOS PRODUITS ?

Le poulet est fermier, la viande bovine est de provenance Française, le porc est élevé en Normandie à la graine de lin, le chèvre frais provient d'une petite exploitation familiale. Les frères Labiffe, notamment, nous fournissent des légumes et salades en terre normande en agriculture raisonnée, le saumon est fumé maison, et aucune préparation industrielle ne vient s'immiscer dans les plats : même nos sauces (BBQ, chutney, etc.) sont « homemade » !

DONNEZ-NOUS QUELQUES EXEMPLES DE DISRUPTION ?

Nous travaillons en partenariat avec un laboratoire de cuisine existant, mais nous utilisons le créneau nocturne, car il était inutilisé durant ce temps-là… En exploitant un espace qui existe déjà, plutôt que d'en fabriquer un nouveau, nous avons choisi la durabilité pour le faire vivre aux heures creuses et utiliser tout son potentiel. Nos chefs et équipes de cuisine travaillent jusqu'au petit matin, ce qui nous permet en plus une fraîcheur optimale lors des livraisons. Pour l'entreprise, une gestion des commandes sur-mesure, cela veut dire zéro stock en amont et pour la planète, pas de gâchis.

ET L'AVENIR ?

Il faut savoir que 98% du marché du plateau-repas fonctionne avec du jetable ! Avec Le Cercle, on répond à un besoin fort et à une demande de la société d'aujourd'hui. Faire du durable permet d'améliorer l'expérience client, et nous espérons être suivis et copiés largement pour qu'un jour, il n'y ait plus du tout de pla-teaux repas jetables ! Alors, évidemment, le jetable crée aussi des emplois dans le pétrole, le transport maritime et fret, le plastique, mais nous avons choisi de créer des emplois locaux et de polluer le moins possible.

Le Cercle - Traiteur 100% réutilisable & zéro déchet

Carte automne 2021

LA TRILOGIE ET LE SQUARE
PLATEAUX REPAS INDIVIDUELS

CRÉÉ EN 2016 PAR DES PASSIONNÉS DE GASTRONOMIE, LE CERCLE PROPOSE UN CONCEPT UNIQUE :

de la production des repas jusqu'à leur récupération, tous les processus respectent des valeurs, notamment environnementales, et forment un cercle vertueux.

SALADE DE CHOU KALE

végétarien

. Patate douce rôtie aux épices Dukkah, figues et chèvre frais aux herbes

. Salade de chou kale, pomme granny, légumes au lait de coco et risotto moelleux d'orge

. Financier matcha amande framboise

PRIX : 22,50 € HT

TAJINE DE POULET CONFIT

sans gluten

. Duo de chou fleur rôti, œuf dur, mayonnaise maison

. Tajine de poulet confit aux pois chiches et figues, potiron rôti, graines de quinoa

. Charlotte aux poires

PRIX : 24,30 € HT

ASSIETTE INDIENNE

végétarien, sans gluten

. Légumes au lait de coco, herbes fraîches et granola

. Assiette indienne, dahl de lentilles corail, caponata, riz au curcuma, yaourt à la menthe

. Moelleux chocolat et tonka

PRIX : 24,30 € HT

FARFALLE AU PESTO DE POIVRONS

végétarien

. Taboulé de quinoa au chou fleur violet, granola

. Farfalle Al dente, pesto de poivrons rouges, courgettes grillées, chèvre frais

. Bavarois soja myrtille

PRIX : 26,30 € HT

FILET MIGNON DE PORC, CHUTNEY DE FIGUES

sans gluten

. Pressé de volaille aux fruits secs et piment d' Espelette

. Filet mignon de porc, chutney de figues, poêlée de légumes racines aux herbes de Provence

. Mousse au chocolat

PRIX : 26,30 € HT

LE·CERCLE

RISOTTO D'ORGE

végétarien

. Duo de chou fleur rôti, œuf dur, mayonnaise maison

. Risotto d'orge moelleux au parmesan, champignons de Paris et Shiitaké, légumes racines

. Amandine aux figues

PRIX : 26,30 € HT

BOULETTES DE POULET KEFTA

. Quiche girolles gorgonzola

. Poulet kefta en boulette

. Cheesecake yuzu

PRIX : 26,30 € HT

RIZ VÉNÉRÉ EN RISOTTO

. Houmous aux citrons confits, haddock fumé, blinis

. Riz vénéré en risotto, tomates concassées, duo d'olives vertes et noires, légumes du soleil

. Tarte tatin pommes poires au caramel et pointe de crème

PRIX : 30,40 € HT

FILET DE CABILLAUD À LA CARDAMOME

sans gluten

. Salade de fenouil à la moutarde à l'ancienne et pomme de terre grenaille, saumon fumé

. Filet de cabillaud mayonnaise maison à la cardamome, courge rôtie au miel, quinoa aux herbes

. Salade de fruits de saison

PRIX : 30,40 € HT

POULET MOELLEUX SAUCE TARTARE

. Tatin de potiron au miel et thym, chèvre frais

. Filet de poulet moelleux, sauce tartare maison et poêlée de légumes

. Mousse au chocolat

PRIX : 30,40 € HT

GRAVLAX DE SAUMON

. Curry d'aubergine, ricotta au cumin et raisins secs

. Gravlax de saumon, lentilles beluga sauce moutarde à l'ancienne et légumes racines

. Chou pâtissier exotique

PRIX : 30,40 € HT

PINTADE RÔTIE

sans gluten

. Caviar de lentilles beluga, sauce moutarde et œuf de caille

. Filet de pintade rôtie, coulis de potiron et légumes racines

. Ricotta, figues et poires rôties, coulis de fruits rouges

PRIX : 30,40 € HT

PALERON DE BŒUF

sans gluten, sans lactose

. Gravlax de canard, poire et figue

. Paleron de Bœuf confit, sauce ravigote, légumes pot au feu, pomme de terre

. Salade de fruits de saison

PRIX : 30,40 € HT

FILET DE BŒUF FUMÉ

sans gluten

. Foie gras au chutney de figue

. Filet de boeuf fumé, sauce barbecue maison et ses légumes racines

. Chou pâtissier exotique

PRIX : 35,30 € HT

HOMARD À LA VANILLE

. Terrine de lotte aux légumes, salicornes

. Homard à la vanille, crémeux d'orge au cresson, courgettes grillées

. Tartelette au yuzu

PRIX : 41,20 € HT

COMMANDER

QUAND ?

-Du lundi au vendredi, la veille avant 16h30

-Commande de dernière minute jusqu'à 11h le jour de même

COMMENT ?

- www.lecercle.fr

- contact@lecercle.fr

- tél. 01 84 25 14 00

LIVRAISON

Paris, 91, 92, 93, 94, 95 et 78

PRIX : 24,50 € HT,
reprise offerte

: