

# [l'enclos]

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR



CARTE AUTOMNE & HIVER

PLATEAUX REPAS | APÉRITIFS | BUFFETS | REPAS À PARTAGER | BOUCHERIE



**“ Tous nos plateaux sont livrés avec un petit pain individuel et une bouteille d'eau minérale 50 cl.  
Couverts et serviettes inclus. ”**

# PLATEAUX REPAS



A COMMANDER  
**48H**  
AVANT VOTRE REPAS



Commandes via :  
[contact@lenclos-artisan.fr](mailto:contact@lenclos-artisan.fr)

ou par téléphone  
02 40 57 92 86



Retrait ou  
livraison

## LE PLATEAU DE LA SEMAINE

### ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

Retrouvez le menu de la semaine sur :  
[lenclos-artisan.fr](http://lenclos-artisan.fr) et nos réseaux sociaux

**13,50€**

## LE POKE BOWL

- 1 Base de riz ou quinoa  
(émincé de volaille au paprika fumé, radis noir, carotte, pois chiche, salade iceberg et graines de chia)
- 2 Tarte fine orange amande

**11,90€**

## LE PLATEAU BERNARD

- 1 Coleslaw  
(chou, carotte, pomme fruit, oignon)
- 2 Effiloché de jarret de porc
- 3 Mousseline de chou fleur curcuma coriandre
- 4 Fromage du jour
- 5 Riz au lait

**15,50€**

## LE PLATEAU GISÈLE

- 1 Salade hollandaise  
(saumon cuit, pomme fruit, oignon rouge, ciboulette, pomme de terre)
- 2 Lasagne de boeuf salade verte
- 3 Fromage du jour
- 4 Crème brûlée

**16,50€**

## LE PLATEAU RENÉ

- 1 Salade d'hiver  
(betterave, endive, raisin, emmental, noix)
- 2 Curry de lentilles aux cinq légumes
- 3 Fromage du jour
- 4 Tarte fine ananas basilic

**16,50€**

## LE PLATEAU PRESTIGE



- 1 Éclair à la crème de riz de veau
- 2 Filet de cabillaud en croûte d'herbes  
(poêlée de légumes sauce maître d'hôtel)
- 3 Fromage du jour
- 4 Poire au chocolat et son crumble d'amandes

**22,50€**



# APÉRITIFS ET COCKTAILS



Commandes via :  
[contact@lenclos-artisan.fr](mailto:contact@lenclos-artisan.fr)

ou par téléphone  
02 40 57 92 86



Retrait ou  
livraison

## PAIN SURPRISE TERRE

(assortiments de charcuteries tartinées, rilette, rosette, mousse de foie de canard, ect...)

**22,00€**

## PAIN SURPRISE MER

(assortiments de produits de la mer tartinés : rillettes de saumon, rilette de sardine, saumon beurré)

**27,00€**



## PLATEAU À PARTAGER

(comté, câpres, encornets frits, rosettes, chorizo, noix, kumquat ou raisin (selon arrivage) et tuiles au parmesan)

**29,90€**

## PPF (PAIN PÂTÉ FROMAGE)

(assortiments de fromages, de charcuteries à tartiner et pain boulanger)

**24,90€**

## PLATEAU CHARCUTIER

(rosette de lyon, chorizo, rillaud, saucisson de canard, jambon sec, rilette de porc, filet mignon fumé)

**21,50€**



## NOS VERRINES ET CUEILLÈRES

1 Brunoise de légumes éclats d'amandes torréfiées

**6,00€**

Les 4 pièces

2 Foie gras poire et pain d'épices

**6,80€**

Les 4 pièces

3 St-Jacques crème de betterave crumble

**6,80€**

Les 4 pièces

4 Coffret assortiments verrines et cueillères

**9,80€**

Les 6 pièces

## LES MISES EN BOUCHES

(sablé parmesan à la crème de panais pickles, savarin, saumon fumé et chèvre citron vert, mini tartelette au chorizo et ses légumes croquants)

**12,00€**

Les 15 pièces





**" Choisissez parmi un éventail de hors d'oeuvre, viandes froides, charcuterie et autres plateaux à partager afin de composer votre buffet idéal ! N'hésitez pas à nous contacter, nous vous aidons à élaborer votre repas. "**

# BUFFETS



A COMMANDER  
**72H**  
AVANT VOTRE REPAS



Commandes via :  
[contact@lenclos-artisan.fr](mailto:contact@lenclos-artisan.fr)

ou par téléphone  
02 40 57 92 86



Retrait ou  
livraison

À  
déguster  
froid !

## NOS CONSEILS

### POUR UN BUFFET VARIÉ DANS LES QUANTITÉS IDÉALES POUR UNE PERSONNE

- 1 180 à 200 g de salade composée
- 2 150 g de viande froide et ou poisson froid
- 3 150 g de Charcuterie ( Jambon blanc et/ou sec, terrine, rillettes ect.)
- 4 50 g de Fromage
- 5 1 Dessert individuel

## NOS SALADES COMPOSÉES

- |                             |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| 1 Carotte râpée vinaigrette | <b>1,80€</b> la part |
| 2 Céleri rémoulade          | <b>2,20€</b> la part |
| 3 Taboulé à l'oriental      | <b>2,50€</b> la part |

- |   |                      |
|---|----------------------|
| 4 Salade hiver<br>(endive, raisin, emmental, betterave, noix et vinaigrette)                    | <b>2,50€</b> la part |
| 5 Piémontaise d'hiver<br>(jambon, pomme de terre, oeuf, cornichon, choux fleur et mayonnaise)   | <b>2,90€</b> la part |
| 6 Salade paysane<br>(choux frisé, emmental, lardon fumé et vinaigrette)                         | <b>2,90€</b> la part |
| 7 Macédoine de légumes<br>(carotte, pomme de terre, petit pois et mayonnaise)                   | <b>2,80€</b> la part |
| 8 Coleslaw<br>(choux, carotte, pomme, oignon et crème vinaigrette)                              | <b>2,40€</b> la part |
| 9 Salade Hollandaise<br>(saumon cuit, pomme de terre, pomme, ciboulette, oignon rouge et crème) | <b>2,90€</b> la part |
| 10 Salade de pâtes au thon<br>(pâtes torsade, thon cuit, maïs, estragon, oeuf et mayonnaise)    | <b>2,80€</b> la part |
| 11 Salade César<br>(salade Iceberg, poulet cuit, croûton, parmesan, oeuf et sauce césar)        | <b>2,90€</b> la part |



**" Choisissez parmi un éventail de hors d'oeuvre, viandes froides, charcuterie et autres plateaux à partager afin de composer votre buffet idéal ! N'hésitez pas à nous contacter, nous vous aidons à élaborer votre repas. "**

### NOS VIANDES FROIDES

- 1 Filet de volaille aux épices **3,50€** la part
- 2 Filet mignon de porc au pesto **4,50€** la part
- 3 Boeuf cuit au thé **4,90€** la part

### NOS POISSONS FROIDS

- 1 Médaillon de saumon **4,90€** la part
- 2 Médaillon de merlu **4,90€** la part
- 3 Terrine de poisson du moment **1,90€** la part

### NOS TERRINES

- 1 Terrine de Campagne **12,90€** /Kg
- 2 Mousse de foie de canard **12,90€** /Kg
- 3 Terrine de canard à l'orange **13,90€** /Kg
- 4 Terrine de saison (lapin aux cèpes et poivre vert) **15,90€** /Kg
- 5 Rillettes de porc **13,90€** /Kg

### NOS SAUCISSONS

- 1 Saucisson de canard **22,90€** /Kg
- 2 Saucisse sèche **29,90€** /Kg
- 3 Rosette de Lyon **33,90€** /Kg
- 4 Chorizo fort ou doux **27,90€** /Kg
- 5 Coppa **35,90€** /Kg

### DIVERS

- 1 Jambon blanc **16,90€** /Kg
- 2 Jambon sec serrano **45,90€** /Kg
- 3 Rillaud **14,90€** /Kg
- 4 Grillon **25,90€** /Kg
- 5 Foie gras **6€** les 50g
- 6 Saumon fumé **60€** /Kg

### NOS DESSERTS INDIVIDUELS

- 1 Crème brûlée **2,90€** pièce
- 2 Riz au lait **2,20€** pièce
- 3 Tarte fine orange et amandes **2,90€** pièce
- 4 Tarte fine ananas basilic **2,90€** pièce
- 5 Mousse au chocolat **2,20€** pièce

Commandes via :  
[contact@lenclos-artisan.fr](mailto:contact@lenclos-artisan.fr)  
 ou par téléphone  
 02 40 57 92 86



Livraison offerte  
 à partir de 150€

### PROVENANCE DES POISSONS ET FRUITS DE MER

Nous favorisons l'économie locale et la consommation de produit frais. Nos produits sont sélectionnés dans le respect des saisons.

### CHARCUTERIE 100% NATURELLE

Notre charcuterie est élaborée sans nitrite. Viande fermières, de race bouchère. Fabrication artisanale.



# REPAS À PARTAGER



Produits  
de qualité



Commandes via :  
[contact@lenclos-artisan.fr](mailto:contact@lenclos-artisan.fr)

ou par téléphone  
02 40 57 92 86



Retrait ou  
livraison



À déguster  
chaud ou froid !

## NOS ENTRÉES CHAUDES

- 1 Bouchée à la Reine
- 2 Coquille St Jacques à la bretonne
- 3 Quiche Lorraine
- 4 Quiche aux fromages
- 5 Pizza oignon-tomate

**5,50€** la pièce

**4,20€** la pièce

**2,50€** la pièce

**2,50€** la pièce

**2,50€** la pièce

## NOS PLATS UNIQUES

- 1 Couscous
- 2 Choucroute
- 3 Choucroute de la mer
- 4 Paëlla
- 5 Cassoulet
- 6 Chili con carne

**6,90€** la part

**6,90€** la part

**10,90€** la part

**6,50€** la part

**6,90€** la part

**5,90€** la part

- 7 Jambalaya
- 8 Lasagne de bœuf
- 9 Lasagne de saumon
- 10 Endive au jambon
- 11 Parmentier de bœuf
- 12 Parmentier de canard
- 13 Tartiflette
- 14 Truffade

**6,90€** la part

**6,90€** la part

**7,20€** la part

**3,90€** la part

**6,20€** la part

**6,90€** la part

**6,90€** la part

**6,90€** la part

## NOS VIANDES CUITES

- 1 Blanquette de veau
- 2 Bœuf bourguignon
- 3 Navarin d'agneau
- 4 Souris d'agneau confite
- 5 Goulasch de bœuf
- 6 Cuisse de canard confite muscadet ou orange
- 7 Potimarron farci
- 8 Cochon de lait farci

**6,90€** la part

**6,50€** la part

**6,50€** la part

**7,50€** la part

**6,50€** la part

**6,90€** la part

**6,90€** la part

**6,50€** la part



# REPAS À PARTAGER



Commandes via :  
[contact@lenclos-artisan.fr](mailto:contact@lenclos-artisan.fr)

ou par téléphone  
02 40 57 92 86



Retrait ou  
livraison



À déguster  
chaud ou froid !

## NOS POISSONS

- 1 Filet de cabillaud et sa sauce
- 2 Pavé de saumon et sa sauce
- 3 Encornets façon carbonara

Nos poissons sont accompagnés de riz ou poêlée de légumes de saison

**6,90€** la pièce

**6,90€** la pièce

**6,90€** la pièce

## NOS ACCOMPAGNEMENTS

- 1 Poêlée de légumes de saison
- 2 Pomme dauphine
- 3 Gratin dauphinois
- 4 Mousseline de panais
- 5 Mousseline de potimarron
- 6 Epinards à la crème

**2,50€** la part

**2,50€** la part

**2,50€** la part

**2,90€** la part

**2,90€** la part

**2,90€** la part

## NOS DESSERTS INDIVIDUELS

- 1 Crème brûlée
- 2 Riz au lait
- 3 Tarte fine orange et amandes
- 4 Tarte fine ananas basilic
- 5 Mousse au chocolat

**2,90€** pièce

**2,20€** pièce

**2,90€** pièce

**2,90€** pièce

**2,20€** pièce

A COMMANDER

**72H**

AVANT VOTRE REPAS



Livraison offerte  
à partir de 150€

## PROVENANCE DES POISSONS ET FRUITS DE MER

Nous favorisons l'économie locale et la consommation de produit frais. Nos produits sont sélectionnés dans le respect des saisons.

## CHARCUTERIE 100% NATURELLE

Notre charcuterie est élaborée sans nitrite. Viande fermières, de race bouchère. Fabrication artisanale.



# BOUCHERIE



Commandes via :  
[contact@lenclos-artisan.fr](mailto:contact@lenclos-artisan.fr)

ou par téléphone  
02 40 57 92 86



Retrait ou  
livraison



À déguster  
chaud ou froid !



## PANIER DUO

- 4 Chipolatas nature pur porc
- 2 Biftecks tranche de bœuf
- 2 Escalopes de dinde
- 2 Escalopes Milanaise

**19,90€**



## PANIER PORC

- 1Kg Rôti de porc filet
- 1 Filet mignon (environ 500g)
- 4 Côtes de porc
- 1 Kg Sauté de porc

**39,90€**



## PANIER VEAU

- 4 Escalopes
- 4 Escalopes à la Milanaises
- 1Kg Rôti de veau
- 1Kg Sauté de veau

**69,90€**



## PANIER BŒUF

- 4 Biftecks extra
- 4 Bavettes
- 4 Onglets
- 1,2Kg Rôti de bœuf
- 2 Faux filet ( 2 x 400g )
- 2 Entrecôtes ( 2 x 400g )
- 4 Tournedos rumsteck

**129,90€**



## PANIER VARIÉ

- 4 Côtes de porc
- 4 Biftecks tranche de bœuf
- 4 Bavettes de bœuf
- 8 Chipolatas nature pur porc
- 4 Escalopes Milanaise
- 4 Paupiettes 100% veau
- 1 Rôti de bœuf 600g
- 1 Rôti de porc filet 800g

**89,90€**



## CHARCUTERIE

- 300g Terrine de campagne
- 300g Rillettes
- 2x4 Tranche de jambon blanc
- 2x200g Lardon fumé
- 8 Chipolatas nature

**29,90€**



## COUSCOUS

- 8 Merguez
- 600g Sauté d'agneau
- 2 Cuisses de poulets

**25,90€**

# CONDITIONS GÉNÉRALES



Les présentes conditions de vente visent à définir les relations contractuelles entre la SAS L'ENCLOS et l'acheteur, qu'il soit professionnel ou consommateur.

## Nature de la prestation

La SAS L'ENCLOS fournit des produits de restauration (Traiteur, Boucherie, Charcuterie) pour l'organisation de réception selon la demande du client. L'Enclos propose également la location de matériel de réception.

## Commandes

Les commandes de plateaux repas se font au plus tard 48h à l'avance, sous réserve de la disponibilité des produits.

Les commandes de buffet, cocktail, repas organisé ou panier boucher se font au plus tard 72h à l'avance, sous réserve de la disponibilité des produits. En cas d'indisponibilité d'un produit, L'enclos informera le client par téléphone ou mail dans les meilleurs délais pour convenir d'un changement de produit avec un équivalent, d'un report ou d'une annulation de la commande. Vous déclarez avoir pris connaissance et accepté les présentes conditions générales de vente avant la passation de votre commande. La validation de votre commande vaut donc acceptation de ces conditions.

## Livraisons

Livraison du mardi au samedi de 10h00 à 19h00

Frais de livraisons, à Nantes et sa périphérie :

- Commandes supérieures à 80€ : Frais de livraison 20€.
- Commandes supérieures à 150€ : Livraison gratuite (secteur Nantes et sa périphérie).
- Pour les commandes inférieures à 80€, nous contacter.
- Le retrait de commande au laboratoire (1 Rue Saint-Pierre 44810 Héric) est gratuit.

Pour les livraisons hors du secteur de Nantes et sa périphérie : nous contacter.

Les délais de livraison sont donnés à titre purement indicatif et

sans garantie. Les retards de commande ne donnent pas au client le droit d'annuler la vente.

## Acompte et annulation

Toute commande validée par le client (par téléphone, mail, courrier) devra être accompagnée d'un acompte de 30 % du prix total TTC du devis (cet acompte pourra être versé par chèque, espèces, carte bleue) sauf accord préalable 30 % supplémentaires devront être versés 6 jours avant la prestation et le solde à la livraison des produits. Si l'annulation de la commande intervient dans les 72 heures précédant la livraison, L'ENCLOS sera habilité à conserver 50 % du prix total TTC de la commande. Si l'annulation intervient dans les 48 heures précédant la date de la livraison, une indemnité forfaitaire égale à 80% du montant de la commande sera facturée par L'ENCLOS.

## Hygiène et reprise

Tous nos produits sont fabriqués dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires conformément à la réglementation en vigueur. Les livraisons s'effectuent par camions réfrigérés à maximum +4°C. Afin de ne pas rompre cette chaîne du froid, il est rappelé à notre clientèle que les marchandises doivent être conservées au frais (température requise : +3°C) jusqu'au moment de la consommation qui doit s'effectuer dans les 12 heures qui suivent la livraison et 2 heures pour la gamme des plateaux repas.

Par mesure d'hygiène, aucune denrée alimentaire ne pourra être reprise ou échangée. L'Enclos décline toute responsabilité sur les risques encourus par nos clients qui ne respecteraient pas ces consignes de sécurité alimentaire.

## Consignes

Une caution sera demandée pour tout le matériel loué ou prêté par l'ENCLOS. Cette caution sera restituée au client 48h après le retour du matériel, lequel doit être restitué 1 mois maximum après la date de livraison.

Cette caution ne serait pas restituée si le matériel n'était pas rendu

en bon état ou après un délai d'un mois.

Une facture sera alors adressée au client afin de justifier de l'encaissement.

## Tarifs

Les prix figurant dans sur la présente carte sont exprimés en TTC en euros tenant compte de la TVA applicable au jour de la commande. Tout changement du taux pourra être répercuté sur le prix des produits ou des services. L'Enclos se réserve le droit de modifier ses prix à tout moment, étant toutefois entendu que le prix figurant sur la carte le jour de la commande sera le seul applicable à l'acheteur. Les prix indiqués comprennent les frais de traitement de commandes.

## Modifications des conditions générales de ventes

L'enclos se réserve la possibilité de modifier les présentes Conditions Générales de Vente à tout moment. Les conditions applicables sont celles en vigueur à la date de confirmation de la commande.

## Règlement des litiges

Les présentes conditions de ventes sont soumises à la loi française. En cas de litige, la compétence est attribuée aux tribunaux compétents de Nantes.

L'équipe de l'Enclos reste disponible pour toute information complémentaire au : 02 40 57 92 86 ou par courriel : [contact@lenclos-artisan.fr](mailto:contact@lenclos-artisan.fr).

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr).

Ne jetez pas les produits, emballages et les catalogues sur la voie publique.





# LIVRAISONS



Commandes via :  
[contact@lenclos-artisan.fr](mailto:contact@lenclos-artisan.fr)

ou par téléphone  
02 40 57 92 86



Retrait ou  
livraison



Produits  
de qualité

## CONDITIONS DE LIVRAISON

Commandes supérieures à 150€ HT  
**GRATUIT** sur Nantes et sa périphérie

Commandes supérieures à 80€ HT  
**20€** de frais de livraison sur Nantes et sa périphérie

Commandes inférieures à 80€ HT  
**NOUS CONTACTER**

Retrait des commandes au laboratoire  
**1 rue Saint-Pierre - 44810 HÉRIC**

**[l'enclos!]**  
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

1 rue Saint-Pierre  
44810 HÉRIC

02 40 57 92 86  
[contact@lenclos-artisan.fr](mailto:contact@lenclos-artisan.fr)  
[lenclos-artisan.fr](http://lenclos-artisan.fr)



De gauche à droite : Quentin BOULENGER (CO-GÉRANT) et Alexandre BONNEAU (CO-GÉRANT).  
Crédit photographique : Nicolas MEDARD.



# [l'enclos]

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

1 rue Saint-Pierre  
44810 HÉRIC

---

**02 40 57 92 86**

[contact@lenclos-artisan.fr](mailto:contact@lenclos-artisan.fr)

[lenclos-artisan.fr](http://lenclos-artisan.fr)

