

# [l'enclos]

ARTISAN - CHARCUTIER - TRAITEUR



C A R T E   D E S   F Ê T E S   2 0 2 2

| PLATEAUX REPAS | APÉRITIFS | BUFFETS |

| REPAS À PARTAGER | BOUCHERIE |



# INFORMATION SUR LE FOIE GRAS

L'enclos ne proposera pas de foie gras cette année. La grippe aviaire ayant touché de plein fouet les élevages de canard français nous préférons nous abstenir d'importer du foie gras.



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

ou par téléphone  
02 40 57 92 86

À COMMANDER LE  
**20 déc.**  
POUR NOËL  
AU PLUS TARD

À COMMANDER LE  
**27 déc.**  
POUR LE NOUVEL AN  
AU PLUS TARD



Produits  
de qualité



# LES MENUS DES FÊTES

---





## MENU DES FÊTES 1

27,90 €

1 ENTRÉE • 1 PLAT POISSON • 1 PLAT VIANDE  
+ 2 ACCOMPAGNEMENTS

Consultez les allergènes sur : [lenclos-artisan.fr](http://lenclos-artisan.fr) Images non contractuelles

# MENU N°1



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

ou par téléphone  
02 40 57 92 86

À COMMANDER LE  
**20 déc.**  
POUR NOËL  
AU PLUS TARD

À COMMANDER LE  
**27 déc.**  
POUR LE NOUVEL AN  
AU PLUS TARD

SÉLECTION  
LOCALE  
Produits  
de qualité

## ENTRÉES AU CHOIX

Finger de homard aux agrumes

ou

Raviole de champignons  
et boeuf façon "Grisons"

## VIANDES & ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Chapon farci sauce poulette

ou

Grenadin de veau sauce morille

## POISSONS & ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Filet de rouget aux Saint-Jacques  
et sauce persillée

ou

Filet de Saint-Pierre en croûte  
d'herbes sauce normande

## ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

- 1 Mousseline de butternut carottes  
coriandre et noix
- 2 Crème de panais et marrons grillés
- 3 Pommes dauphines
- 4 Poêlée de légumes  
(fenouil, carotte, céleri, shiitaké, fève)
- 5 Gratin dauphinois

Note : 2 accompagnements par menu, au choix





## MENU DES FÊTES 2

**25,50 €**

2 ENTRÉES + 1 PLAT + 1 ACCOMPAGNEMENT

Consultez les allergènes sur : [lenclos-artisan.fr](http://lenclos-artisan.fr) Images non contractuelles

# MENU N°2



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

ou par téléphone  
02 40 57 92 86

À COMMANDER LE  
**20 déc.**  
POUR NOËL  
AU PLUS TARD

À COMMANDER LE  
**27 déc.**  
POUR LE NOUVEL AN  
AU PLUS TARD

SÉLECTION  
LOCALE  
Produits  
de qualité

## ENTRÉE N°1

Finger de homard aux agrumes

&

## ENTRÉE N°2

Raviole de champignons  
et boeuf façon "Grisons"

## VIANDES & POISSONS (ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX)

Chapon farci sauce poulette

ou

Grenadin de veau sauce morille

ou

Filet de rouget aux Saint-Jacques  
et sauce persillée

ou

Filet de Saint-Pierre en croûte  
d'herbes sauce normande

## ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

- 1 Mousseline de butternut carottes  
coriandre et noix
- 2 Crème de panais et marrons grillés
- 3 Pommes dauphines
- 4 Poêlée de légumes  
(fenouil, carotte, céleri, shiitaké, fève)
- 5 Gratin dauphinois





# MENU DES ENFANTS

8 €

## ENTRÉE

Cake saumon et petits légumes

## PLAT

Nuggets de poulet et pommes dauphines

Consultez les allergènes sur : [lenclos-artisan.fr](http://lenclos-artisan.fr) Images non contractuelles



# LES PLATS À LA CARTE

---



# CARTE



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

ou par téléphone  
02 40 57 92 86

À COMMANDER LE  
**20 déc.**  
POUR NOËL  
AU PLUS TARD

À COMMANDER LE  
**27 déc.**  
POUR LE NOUVEL AN  
AU PLUS TARD

SÉLECTION  
LOCALE  
Produits  
de qualité

## VERRINES ET CUEILLÈRES

- 1 Guacamole, tomate confite et sablé d'Espelette
- 2 Pancetta, piquillos et crème de marron fumé
- 3 St-Jacques, crème de betterave et crumble parmesan
- 4 Coffret assortiments verrines et cueillères

9,80 € les 6 pièces

## 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

## PLATEAU À PARTAGER

(Tomme de vache, châtaignes confites, saucisson sec, cromesquis au chèvre, Kumquat, compotée d'oignon, mouillettes croquantes au cumin et saumon fumé)

32,90 €  
pour :



## PAIN SURPRISE TERRE

(assortiment de charcuteries tartinées, rillettes, rosette, mousse de foie de canard, etc...)

22,00 €  
pour :



## PAIN SURPRISE MER

(assortiment de produits de la mer tartinés, rillettes de saumon, rillettes de sardine, saumon beurré)

27,00 €  
pour :



## ENTRÉES FROIDES

- 1 Rillettes de saumon
- 2 Saumon fumé
- 3 Pâté en croûte de canard
- 4 Finger de homards aux agrumes
- 5 Raviole de champignons et boeuf façon "Grisons"

3,80 € les 100 g

6,50 € les 100 g

5,30 € les 150 g

7,20 € la part

7,20 € la part

# CARTE



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

ou par téléphone  
02 40 57 92 86

À COMMANDER LE  
**20 déc.**  
POUR NOËL  
AU PLUS TARD

À COMMANDER LE  
**27 déc.**  
POUR LE NOUVEL AN  
AU PLUS TARD

SÉLECTION  
LOCALE  
Produits  
de qualité

## VIANDES

- 1 Chapon farci sauce poulette | **8,20 €** la part
- 2 Grenadin de veau sauce morille | **8,20 €** la part

## POISSONS

- 1 Filet de rouget aux St-Jacques et sauce persillée | **8,20 €** la part
- 2 Filet de Saint-Pierre en croûte d'herbes sauce normande | **8,20 €** la part

## ACCOMPAGNEMENTS

- 1 Mousseline de butternut carottes coriandre et noix | **2,90 €** la part
- 2 Crème de panais et marrons grillés | **2,90 €** la part
- 3 Pommes dauphines | **2,90 €** la part
- 4 Poêlée de légumes (fenouil, carotte, céleri, shiitaké, fève) | **2,90 €** la part
- 5 Gratin dauphinois | **2,90 €** la part

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

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. L'ENCLOS - SAS au capital de 10 000 euros - Immatriculée au RCS de Nantes - SIREN : 903 931 111 - Siège social : 1 rue Saint-Pierre 44810 HÉRIC. 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). Mentions légales disponibles sur : [lenclos-artisans.fr](http://lenclos-artisans.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.

Crédits photos : De gauche à droite, Quentin BOULENGER (Co-gérant) et Alexandre BONNEAU (Co-gérant). Photographie : Nicolas MEDARD.



# [l'enclos]

ARTISAN - CHARCUTIER - 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)

