[l'enclos]

ARTISAN - CHARCUTIER - TRAITEUR

Carte des fêtes 2023

| PLATEAUX REPAS | APÉRITIFS | BUFFETS |

| REPAS À PARTAGER | BOUCHERIE |

MENU DES FÊTES 1

28,90 €

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

Consultez les allergènes sur : lenclos-artisan.fr

Images non contractuelles

MENU N°1

Commandes via :
contact@lenclos-artisan.fr

ou par téléphone
02 40 57 92 86

À COMMANDER LE
19 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

Bulle fraicheur de gambas et saumon aux agrumes

ou

Foie gras sur lie de figues
et savarin aux épices

VIANDES & ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Chapon farci sauce forestière

ou

Magret de canard sauce bigarade

POISSONS & ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Filet de sandre aux beurre Nantais

ou

Filet de Saint Pierre en croûte de noisettes
Sauce Normande

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

1. Flan de potimarron et éclats de pistache
2. Mousseline de patate douce à la coriandre
3. Galette de pomme de terre
4. Poêlée de légumes (fenouil, carotte, céleri, shiitaké, fève)
5. Gratin Dauphinois

Note : 2 accompagnements par menu, au choix

MENU DES FÊTES 2

26,50 €

2 ENTRÉES + 1 PLAT + 1 ACCOMPAGNEMENT

Consultez les allergènes sur : lenclos-artisan.fr

Images non contractuelles

MENU N°2

Commandes via :
contact@lenclos-artisan.fr
ou par téléphone
02 40 57 92 86

À COMMANDER LE **19 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

Bulle fraicheur de gambas et saumon aux agrumes

&

ENTRÉE N°2

Foie gras sur lie de figues et savarin aux épices

VIANDES & POISSONS (ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX)

Chapon farci sauce forestière

ou

Magret de canard sauce bigarade

ou

Filet de sandre aux beurre Nantais

ou

Filet de Saint Pierre en croûte de noisettes Sauce Normande

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

1. Flan de potimarron et éclats de pistache
2. Mousseline de patate douce à la coriandre
3. Galette de pomme de terre
4. Poêlée de légumes (fenouil, carotte, céleri, shiitaké, fève)
5. Gratin Dauphinois

MENU DES ENFANTS

8 €

ENTRÉE
Cake au saumon et légumes

PLAT
Nuggets de poulet et pomme rôsti

Consultez les allergènes sur : lenclos-artisan.fr

Images non contractuelles

LES PLATS À LA CARTE

SÉLECTION LOCALE
Produits de qualité

CARTE

Commandes via :
contact@lenclos-artisan.fr
ou par téléphone
02 40 57 92 86

À COMMANDER LE **19 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 CUILLÈRES

1. Foie gras, et son chutney de mangue — **9,80 €** les pièces
2. Pancetta, piquillos et crème de marron fumé — **9,80 €** les pièces
3. St-Jacques, crème de betterave et crumble parmesan — **9,80 €** les pièces
4. Coffret assortiments verrines et cuillères — **9,80 €** les 6 pièces

MISES EN BOUCHES

14,50 € les 15 pièces

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

PLATEAU À PARTAGER

32,90 € pour : 6

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

PAIN SURPRISE TERRE

22,00 € pour : 8

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

PAIN SURPRISE MER

27,00 € pour : 8

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

ENTRÉES FROIDES

1. Rillettes de saumon — **3,80 €** les 100 g
2. Saumon fumé — **6,50 €** les 100 g
3. Foie gras de canard — **7,50 €** les 50 g
4. Bulle fraicheur de gambas et saumon aux agrumes — **7,50 €** la part
5. Foie gras sur lie de figues et savarin aux épices — **7,50 €** la part

CARTE

Commandes via :
contact@lenclos-artisan.fr
ou par téléphone
02 40 57 92 86

À COMMANDER LE **19 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 forestière — **8,50 €** la part
2. Magret de canard Bigarade — **8,50 €** la part

POISSONS

1. Filet de sandre au beurre Nantais — **8,50 €** la part
2. Filet de Saint Pierre en croûte d'herbes sauce normande — **8,50 €** la part

ACCOMPAGNEMENTS

1. Flan de potimarron et éclats de pistaches — **2,90 €** la part
2. Mousseline de patate douce à la coriandre — **2,90 €** la part
3. Galette de pomme de terre — **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 HERIC. L'équipe de l'Enclos reste disponible pour toute information complémentaire au : 02 40 57 92 86 ou par courriel : contact@lenclos-artisan.fr. Mentions légales disponibles sur : lenclos-artisans.fr. Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière www.mangerbouger.fr. Ne jetez pas les produits, emballages et les catalogues sur la voie publique.

[l'enclos]

ARTISAN - CHARCUTIER - TRAITEUR

1 rue Saint-Pierre
44810 HÉRIC

02 40 57 92 86
contact@lenclos-artisan.fr
lenclos-artisan.fr