

[l'enclos]

ARTISAN - CHARCUTIER - TRAITEUR



C a r t e d e s f ê t e s 2 0 2 5

| PLATEAUX REPAS | APÉRITIFS | BUFFETS |

| REPAS À PARTAGER | BOUCHERIE |



MENU DES FÊTES 1

28,90 €

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

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
26 déc.
POUR LE NOUVEL AN
AU PLUS TARD



ENTRÉES AU CHOIX

Finger de St Jacques aux agrumes

ou

Foie gras sur lie de figues
et biscuit au miel

VIANDES & ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Chapon farci sauce morille

ou

Tournedos de veau et crème à la truffe

POISSONS & ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Dos de Flétan beurre Nantais

ou

Pavé de sandre
Sauce maître d'hôtel

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

- 1 Flan de potimarron et éclats de pistache
- 2 Tartelette de pomme de terre garnie
- 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
26 déc.
POUR LE NOUVEL AN
AU PLUS TARD



ENTRÉE N°1

Finger de St Jacques aux agrumes

&

ENTRÉE N°2

Foie gras sur lie de figues et
biscuit au miel

VIANDES & POISSONS (ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX)

Chapon farci sauce morilles

ou

Tournedos de veau crème à la truffe

ou

Dos de flétan beurre Nantais

ou

Pavé de sandre sauce maître d'hôtel

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

- 1 Flan de potimarron et éclats de pistache
- 2 Tartelette de pomme de terre garnie
- 3 Galette de pomme de terre
- 4 Poêlée de légumes (fenouil, carotte, céleri, shiitaké, fève)
- 5 Gratin Dauphinois





MENU DES ENFANTS

8 €

ENTRÉE

Cake aux légumes et volaille

PLAT

Fish & chips de saumon et pomme rôsti

Consultez les allergènes sur : lenclos-artisan.fr

Images non contractuelles



LES PLATS À LA CARTE



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



VERRINES ET CUEILLÈRES

- 1 Foie gras, et son chutney de mangue
- 2 Pancetta, piquillos et crème de marron fumé
- 3 St-Jacques, crème de betterave et crumble parmesan
- 4 Coffret assortiments verrines et cueillères

MISE EN BOUCHES

(Mini cake tapenade champignon magret fumé-Financier rillettes de tourteau piquillos, mini-tartelette mousseline de patate douce et coriandre)

PAIN SURPRISE TERRE

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

PAIN SURPRISE MER

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

ENTRÉES FROIDES

- 1 Rillettes de saumon
- 2 Saumon fumé
- 3 Foie gras de canard
- 4 Finger de St Jacques aux agrumes
- 5 Foie gras sur lie de figues et biscuit au miel

22,00 € pour : 8 personnes

27,00 € pour : 8 personnes

3,80 € les 100 g

6,50 € les 100 g

7,50 € les 50 g

7,50 € la part

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



VIANDES

- 1 Chapon farci sauce morilles
- 2 Tournedos de veau crème à la truffe

POISSONS

- 1 Dos de flétan beurre Nantais
- 2 Pavé de Sandre sauce maître d'hôtel

ACCOMPAGNEMENTS

- 1 Flan de potimarron et éclats de pistaches
- 2 Tartelette de pomme de terre garnie
- 3 Galette de pomme de terre
- 4 Poêlée de légumes (fenouil, carotte, céleri, shiitaké, fève)
- 5 Gratin dauphinois

8,50 € la part
8,50 € la part

8,50 € la part
8,50 € la part

2,90 € la part

2,90 € la part

2,90 € la part

2,90 € la part

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. 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

