

BON DE COMMANDE 2023

JENATTON MORELLO 205, ROUTE DE PEILLONNEX 74250 MARCELLAZ

quantité

COCKTAILS

- | | |
|--|-------------------------|
| | Plateau Prestige 65€ |
| | Coffret de verrines 28€ |
| | Pain Surprise 47€ |

	MENU DECOUVERTE 35€/personne <i>minimum 2 personnes</i>
--	---

	MENU DEGUSTATION 46€/personne <i>minimum 2 personnes</i>
--	--

ENTREES FROIDES

- | | |
|--|--------------------------------------|
| | Bûche tourteau et homard 42€/kg |
| | Bûche langouste champagne 45€/kg |
| | Foie gras nature 150€/kg |
| | Foie gras piment d'Espelette 150€/kg |
| | Pâté en croûte foie gras 37€/kg |
| | Pâté en croûte gibier 39€/kg |
| | Saumon bio fumé Ecosse 80€/kg |
| | Tiramisu saumon agrumes 9€/pièce |
| | Verrine courge St Jacques 9€/pièce |

ENTREES CHAUDES

- | | |
|--|--|
| | Boudin blanc aux morilles 22€/kg |
| | Boudin blanc aux truffes 27€/kg |
| | Coquille Saint Jacques 8€/pièce |
| | Escargots de Bourgogne 9€/dz |
| | Croustade gambas 7€/pièce |
| | Vol au vent ris veau - chapon 6€/pièce |

LES PLATS

- | | |
|--|--------------------------------------|
| | Civet de cerf 12€/part |
| | Cuisse de canard confite 13€/part |
| | Pavé de veau 13€/part |
| | Suprême de pintade farci 14€/part |
| | Risotto légumes (végétarien) 6€/part |

LES ACCOMPAGNEMENTS

- | | |
|--|---------------------------------------|
| | Gratin de cardon 5€/part |
| | Gratin pommes de t. cèpes 5€/part |
| | Gratin pommes de t. nature 4,50€/part |
| | Gratin de courges 5€/part |
| | Poêlée festive 5€/part |
| | Polenta gratinée 4€/part |
| | Risotto crémeux 5€/part |
- | | |
|--|-----------------------------|
| | Fond de veau 60cl 9€ |
|--|-----------------------------|

quantité

LES PIERRADES

- | | |
|--|---|
| | Pierrade traditionnelle 29€/kg |
| | Pierrade spéciale gibier 37€/kg |
| | Fondue chinoise (bœuf) 29€/kg |
| | Fondue bourguignonne 28€/kg |
| | Fondue bourguignonne de cerf 37€/kg |
| | Fondue bressane 21€/kg
<i>(panure sur demande)</i> |
| | Fondue mexicaine 32€/kg |

LES GIBIERS CRUS

- | | |
|--|---------------------------------------|
| | Cuisse de cerf (sans os) 32€/kg |
| | Filet de cerf 60€/kg |
| | Cuissot de chevreuil (sans os) 45€/kg |
| | Dos de chevreuil 65€/kg |
| | Marcassin 26€/kg |
| | Épaule de sanglier 28€/kg |

LES VOLAILLES CRUES

- | | |
|--|---------------------------------------|
| | Poulet de Bresse 22€/kg |
| | Dinde de Bresse 28€/kg |
| | Poularde de Bresse 48€/kg |
| | Chapon de Bresse 58€/kg |
| | Pintade d'Auvergne 18€/kg |
| | Dinde fermière d'Auvergne 19€/kg |
| | Chapon fermier d'Auvergne 19€/kg |
| | Poularde fermière d'Auvergne 19€/kg |
| | Rôti de chapon 35€/kg |
| | Rôti de dinde, farci aux cèpes 22€/kg |
| | Pintade chaponnée de Bourgogne 26€/kg |
| | Caille désossée farcie 46€/kg |
| | Canard des Dombes 14€/kg |
| | Canette des Dombes 17€/kg |
| | Farce fine maison 19€/kg |

RESERVATION HORS CARTE

BON DE COMMANDE 2023

Les cocktails, menus et plats à la carte seront à votre disposition
(aucun retrait sur les marchés)

UNIQUEMENT EN BOUTIQUE

ou EN DRIVE

les 23 et 24 décembre

les 30 et 31 décembre

Les viandes crues et les volailles
du 21 au 31 décembre

RENSEIGNEZ ET COCHEZ VOS CHOIX

Nom *	Prénom*
Email	Téléphone *

RETRAIT DE VOTRE COMMANDE

COCKTAILS / MENUS & PLATS A LA CARTE uniquement

CHOIX DU LIEU DE RETRAIT*

samedi 23	<input type="checkbox"/>	BOUTIQUE	<input type="checkbox"/>
dimanche 24	<input type="checkbox"/>	DRIVE	<input type="checkbox"/>
samedi 30	<input type="checkbox"/>	samedi ou dimanche uniquement	
dimanche 31	<input type="checkbox"/>		

VOLAILLES / PIERRADES / FONDUES / AUTRES

CHOIX DU LIEU DE RETRAIT*

jeudi 21	<input type="checkbox"/>		
vendredi 22	<input type="checkbox"/>		
samedi 23	<input type="checkbox"/>	BOUTIQUE	<input type="checkbox"/>
dimanche 24	<input type="checkbox"/>	DRIVE	<input type="checkbox"/>
		samedi ou dimanche uniquement	
mardi 26	<input type="checkbox"/>	MARCHES	
mercredi 27	<input type="checkbox"/>	Boège	<input type="checkbox"/>
jeudi 28	<input type="checkbox"/>	Scientrier	<input type="checkbox"/>
vendredi 29	<input type="checkbox"/>	La Roche	<input type="checkbox"/>
samedi 30	<input type="checkbox"/>	Annemasse	<input type="checkbox"/>
dimanche 31	<input type="checkbox"/>	Lucinges	<input type="checkbox"/>

Acompte versé le

montant €

CB / CHEQUE

* champs obligatoires

Réservez par téléphone 04 50 36 44 47 de 8h à 12h et 14h à 18h

ou par mail : boucherie.jenatton@orange.fr

AU PLUS TARD

Samedi 16 décembre pour le 24

Samedi 23 décembre pour le 31

Conditions générales (se reporter à la brochure)

Toute modification ou annulation devra nous parvenir 72h à l'avance. Dans le cas contraire, l'intégralité de la commande sera facturée. En fonction des aléas liés aux approvisionnements à la fabrication de produits, nous nous réservons le droit de stopper les réservations avant la date initialement prévue. Nous vous remercions de votre compréhension.