

RÉVEILLEZ
VOS PAPILLES

CARTE DES FÊTES

COLLECTION 2024

JENATTON MORELLO

Maître artisan depuis 5 générations

205, ROUTE DE PEILLONNEX

74250 MARCELLAZ

04 50 36 44 47

boucherie.jenatton@orange.fr





FAITES-VOUS PLAISIR ET RÉGALEZ VOS PROCHES

Les cocktails, menus et plats à la carte
seront à votre disposition
(voir les délais de réservation en page 7)

les lundi 23 et mardi 24 décembre
les lundi 30 et mardi 31 décembre

- > **En boutique**
- > **En drive** (sur pré-réservation **UNIQUEMENT**)

TOUTE L'ÉQUIPE
VOUS SOUHAITE
D'EXCELLENTES FÊTES !!!

Réservez par téléphone 04 50 36 44 47 de 8h à 12h et 14h à 18h
ou par mail : boucherie.jenatton@orange.fr

LES APÉRITIFS

Cocktail Prestige - plateau de 36 pièces 65 €

- Macaron « cacao chocolat noir et foie gras de canard »
- Blinis au thé matcha et dôme de Saint-Jacques à la bourrache
- Mini tartelette à l'effiloché de bœuf maturé et chantilly à la truffe
- Moelleux « citron confit, aneth et saumon fumé »
- Club sandwich « jambon fumé de Savoie, abondance et caviar de tomates »
- Mini pâté en croûte de pintade, butternut, girolles, noisettes

Coffret de mini verrines - plateau de 15 pièces 31 €

- Superposition de tartares : avocat, Saint-Jacques, tomates et coulis de mangue épicée en pipette
- Tzatzaki de concombre, saumon fumé et crème citronnée aux perles de yuzu
- Mousseline patate douce, magret fumé sur son nuage au lait de coco, éclats de noisettes torréfiées

Pain surprise 48 portions - la pièce 48 €

- Ganache de foie gras et son chutney d'oignons confits
- Jambon cru au beurre truffé
- Saumon fumé crème légère au citron kalamansi
- Volaille sur crème à l'estragon et au fromage chèvre frais

Exaltez les saveurs de vos plats

Fond de veau « demi-glace », le pot de 60 cl 9 €

Faites-vous plaisir avec un caviar français, artisanal et naturel



LES MENUS

Commande au minimum pour 2 personnes

Menu Découverte 31 € par personne

- Amuse-bouche : houmous de betterave, éclats de feta et pois chiches verts, « vinaigrette balsamique - jus d'orange »
- Dôme langouste au champagne et sa sauce
- Cochon caramélisé à l'érable et bière de Noël, poêlée de potimarrons, figes confites et marrons
- Trio de fromages : brie à la truffe, valençay et tomme fermière aux fleurs



Menu Dégustation 46 € par personne

- Amuse-bouche : houmous de betterave, éclats de feta et pois chiches verts, « vinaigrette balsamique - jus d'orange »
- Opéra de foie gras aux figes et concassée de noisettes torréfiées
- Croustade de la mer (Saint-Jacques, lotte, gambas, étuvée de carottes et sa sauce safranée du Quercy)
- Moelleux de poularde sur son coussin de boudin blanc et son jus réduit accompagné d'un écrasé de pommes de terre truffées
- Trio de fromages : brie à la truffe, valençay et tomme fermière aux fleurs



LES ENTRÉES FROIDES

Bûche tourteau et homard	42€/kg
Bûche langouste au champagne	45€/kg
Foie gras de canard nature	150€/kg
Foie gras de canard aux coings confits	150€/kg
Pâté en croûte foie gras	37€/kg
Pâté en croûte pintade, butternut, girolles et noisettes	35€/kg
Pâte en croûte de St-Jacques et saumon au citron confit.....	45€/kg
Saumon fumé Ecosse	80 €/kg
Verrine tzatzaki de concombre, saumon fumé et crème citronnée aux perles de yuzu	9€/pièce

LES ENTRÉES CHAUDES

Boudin blanc aux morilles	22€/kg
Boudin blanc aux truffes	27€/kg
Coquille St-Jacques à la bretonne	8€/pièce
Escargots de Bourgogne	9€/dz
Croustade de la mer (St-Jacques, lotte, gambas, étuvée de carottes et sa sauce safranée du Quercy)	7€/pièce
Vol au vent aux ris de veau, chapon et morilles	6€/pièce

LES PLATS

Civet de cerf aux châtaignes, sauce Grand Veneur	12€/part
Cuisse de canard confite, sauce morilles	13€/part
Pavé de veau fondant cuit 12h à basse température, jus réduit à l'ail noir et poivre de Kampot	13€/part
Suprême de pintade farci aux cèpes et son jus réduit	14€/part

LES ACCOMPAGNEMENTS

Gratin de cardons au jus de viande	5€/part
Gratin de pommes de terre aux cèpes	5€/part
Gratin de pommes de terre nature	4,50€/part
Gratin de courges BIO aux marrons	5€/part
Polenta gratinée au vieux comté et aux marrons	4€/part
Risotto aux artichauts et à l'huile de truffe	5€/part

LES TRADITIONNELLES PIERRADES ET FONDUES

Pierrade (boeuf dinde/poulet canard lard)	29€/kg
Pierrade spéciale gibier	37€/kg
Fondue chinoise	29€/kg
Fondue bourguignonne	32€/kg
Fondue bourguignonne de cerf	37€/kg
Fondue bressane (panure sur demande)	21€/kg
Fondue mexicaine	32€/kg
Bouillon	2.50€/barquette

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 (de 1,3 à 2,5 kg)	22€/kg
Dinde de Bresse (de 3 à 4 kg)	28€/kg
Poularde de Bresse (de 1,8 à 2,5 kg)	48€/kg
Chapon de Bresse (de 3 à 4 kg)	58€/kg
Pintade d'Auvergne (de 1,5 à 2 kg)	18€/kg
Dinde fermière d'Auvergne (de 3 à 6 kg)	19€/kg
Chapon fermier d'Auvergne (de 3 à 4 kg)	19€/kg
Poularde fermière d'Auvergne (de 2 à 3 kg)	19€/kg
Rôti de chapon 4 personnes	35€/kg
Rôti de dinde, farce aux cèpes pour 4 personnes	22€/kg
Pintade chaponnée de Bourgogne (de 2 à 2,5 kg)	26€/kg
Caille désossée farcie	46€/kg
Canard des Dombes	14€/kg
Canette des Dombes	17€/kg
Farce fine maison (foies de volailles, foie gras et marrons)	19€/kg



CONDITIONS DE RÉSERVATION

Afin d'apporter le plus grand soin à votre prestation et de vous garantir la disponibilité des produits, nous vous remercions d'effectuer vos réservations jusqu'aux dates ci-dessous.

Lundi 16* décembre pour les 23 et 24

Lundi 23* décembre pour les 30 et 31

*Cependant, nous nous réservons la possibilité de modifier ces dates en fonction du flux des réservations.

**NOTRE POINT DE VENTE SERA EXCEPTIONNELLEMENT OUVERT
DIMANCHE 22 DÉCEMBRE DE 07H30 A 12H30**

FERMETURE LES MERCREDIS 25 DÉCEMBRE ET 1^{ER} JANVIER 2025

CONDITIONS GÉNÉRALES

Les prix sont affichés en TTC.

Notre Chef se réserve le droit de modifier la composition des mets en fonction des aléas liés à l'approvisionnement.

Le client sera informé au préalable.

IMPORTANT MODIFICATION OU ANNULATION

Toute modification ou annulation devra nous parvenir 72h à l'avance.
Dans le cas contraire, l'intégralité de la commande sera facturée.

La marchandise reste sous la responsabilité du traiteur jusqu'au départ de la marchandise. À la charge du client d'en prendre soin ultérieurement, notamment en respectant le maintien des températures.

Une caution sera demandée lors de prêt de matériel, et ne sera restituée qu'après inventaire du matériel et acquittement total de la facture.

En cas de perte ou casse, la facturation sera à la charge du client à hauteur de la valeur de remplacement du neuf.

205, ROUTE DE PEILLONNEX - 74250 MARCELLAZ

TEL 04 50 36 44 47

EMAIL : boucherie.jenatton@orange.fr

TOUTE L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITE DE
BELLES FÊTES DE FIN D'ANNÉE !

RÉVEILLEZ VOS PAPILLES

JENATTON MORELLO

Maître artisan depuis 5 générations

205, ROUTE DE PEILLONNEX
74250 MARCELLAZ

04 50 36 44 47

boucherie.jenatton@orange.fr



★ **EVENTS** NRJ GLOBAL REGIONS / CONCEPT CM / REBE NETWORKS SAS RCS LYON 8 339 200 669.

SAUF ERREURS TYPOGRAPHIQUES. REPRODUCTION INTERDITE. NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

14-38-1219 / Danthé / PEP
pefc-france.org

