

*Jenatton Morello*



# CARTE TRAITEUR

## Edition 2025

prix valables jusqu'au 30 avril 2025

**COCKTAILS**

**Formules sur  
mesure**

**PLATS CUISINES**

**Produits frais  
de saison**

**BOUCHERIE**

**Maître Artisan**

# Table des matières

Nous vous proposons une sélection de plats, une gamme de produits frais et de saison, pour faire plaisir, pour marquer un évènement, pour vos réceptions et vos cocktails dînatoires...

Laissez-vous guider, nous vous réservons de belles découvertes gustatives.

**03** LA CARTE DES COCKTAILS

**07** LA CARTE TRAITEUR

**15** ARTISAN ET BOUCHER

**19** CONDITIONS GENERALES

**20** NOUS SITUER

**NOTRE AMBITION : VOUS SURPRENDRE LES PAPILLES !**



# La carte des cocktails

## DU SALE AU SUCRE

Nous vous proposons de composer différentes formules...

Pour un apéritif, nous vous suggérons 5 à 6 pièces par personne environ, pour un cocktail dînatoire, 12 à 15 pièces.

Notre équipe de traiteurs se met en 4 pour confectionner un repas complet pour vos convives, proposer un menu adapté pour chaque occasion avec les produits du moment.

## "Laissez-vous guider"

A noter : la disponibilité des produits dépendent des arrivages... contactez-nous 10 jours au préalable...

# Les plateaux Cocktails

Les plateaux ne sont pas modifiables

## Inspiration

### 58 € le plateau de 36 pièces

- Wraps de volaille au chèvre frais, estragon et tomates confites
- Mini burgers brioché de pastrami de boeuf et pickles
- Pâté en croûte forestier
- Macarons cacao chocolat noir et foie gras de canard
- Moelleux citron confit, crème à l'aneth et saumon fumé
- Pain saumuré garni. au caviar de tomates, jambon fumé de Savoie et abondance

## Mini pièces à servir chaudes ou tempérées

### 35 € le plateau de 36 pièces

- Gougères "duo de fromages"
- Mini tartelettes au saumon fumé
- Muffins de chorizo-olives vertes-parmesan
- Feuilletés saucisse-moutarde
- Mini croque-monsieur saveur truffe
- Mini saucisson brioché

## Mini verrines

### 30 € le plateau de 15 pièces

(inclus 8 mini cuillères en bois)

- Tzatziki de concombres, saumon fumé et perles de yuzu
- Guacamole d'avocats, tartare de tomates aux pétales de parmesan
- Mousseline de patates douces aux éclats de noisettes et magret fumé sur crème de lait de coco

## Mignardises sucrées

### 45 € le plateau de 53 mini pièces

- Tartelettes, financiers, entremets, éclairs, etc.

# Cocktail / Buffet

## Pain surprise

**46 € le pain de 48 pièces**

Jambon cru, rosette, rillettes d'oie, fromage ail et fines herbes, saumon fumé

## Plateau de charcuterie

**30 € / KG (environ 110g par convive)**

## Plateau de viande froide cuite

**Rosbeef : 35 € / KG (environ 110g par convive)**

**Porc : 22 € / KG (environ 125g par convive)**

## Pizzas

**30 € le plateau de 40 mini pizzas (soit environ 1KG600)**

## Quiches

**35 € le plateau de 40 mini quiches (soit environ 2KG100)**

## Assortiment de fromages

**5 €/personne / 3 sortes de 30g : Abondance, Tomme et Reblochon)**

# Nos suggestions de salades

## **Crudités** poids conseillé environ 300 g par personne

- Carottes 12€90 / KG
- Céleri 12€90 / KG
- Betteraves rouges 12€90 / KG
- Macédoine 14€ / KG
- Taboulé de semoule 14€ / KG

## **Salades composées** poids conseillé environ 300 g par personne

- Coleslaw New Yorkais 14€ / KG
- Salade de pot au feu à l'échalote 22€ / KG
- Salade de museau 18€ / KG
- Salade de pâtes au poulet sauce césar 18€ / KG
- Trio de choux blancs, jambon et comté 18€ / KG
- Salade grecque 17,90€ / KG
- Salade de fèves, coppa, et tomates confites 18,90€ / KG
- Salade piémontaise 19€ / KG
- Salade de riz (ou pommes de terre) au thon, mais 17€ / KG
- Salade de lentilles aux lardons 16€ / KG
- Salade niçoise 17€ / KG
- Salade surimi, gambas et ananas 30€ / KG
- Salade haricots verts aux noix et roquefort 17,90€ / KG
- Taboulé de pois chiches à la libanaise 19,90€ / KG
- Salade alsacienne 19€ / KG

# La carte traiteur

Nous sommes soucieux de préserver le vrai goût des choses, attentifs au développement local et durable.

Rôti, viande d'exception, plats cuisinés, ... autant de propositions pour honorer une cuisine à la fois intemporelle et créative et ravir vos papilles avec des plats plus traditionnels.

"Laissez-vous guider"

Nos équipes mettent leur expérience à votre service pour :

- mettre en valeur les viandes, volailles et autres matières premières,
- cuisiner des plats toujours plus savoureux les uns que les autres,
- vous faire découvrir des associations nouvelles et inédites.



# Suggestions "Traiteur"

## Entrées froides

Pâte en croûte 27€ / KG (poids conseillé 100g par personne)

Verrine de crabe au guacamole épicé et pamplemousse rose 7,50€/personne

Rillettes de saumon (150g), jeunes pousses, vinaigrette perlée au citron 7€/personne

Salade landaise (salade, croutons, magret et gésiers de canard, copeaux de foie gras, haricots verts et cerneaux de noix 7€/personne

Saumon en Bellevue, mayonnaise aux herbes et sa tomate garnie de macédoine 8€/personne

Truite des Hautes-Alpes ou saumon fumé label Rouge (90g), crème fleurette citron-yuzu 9€/personne

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits de saison 13€ (à partir de 10 personnes)

Verrine tartare de St Jacques 9 €

## Entrées chaudes

Cassolette de quenelles de brochet sauce crustacés 6€ /personne (+ 2€ de consigne)

Saucisson brioché, sauce bordelaise au confit d'échalotes 6€/personne

Bouchée à la reine aux ris de veau 6€/pièce

Bouchée de fruits de mer 7€/pièce

Coquille Saint-Jacques façon bretonne en céramique 8€/personne

*Forfait 15€ pour plats remis chauds*

# Suggestions "Traiteur"

## Poissons cuisinés (à partir de 6 personnes)

Blanquette de poisson  
et son riz parfumé thaï 12€/

Rôti de lotte lardé,  
mousseline de pommes de terre truffées 14€/personne

Omble chevalier, juste snacké, sauce yuzu - Noilly Prat  
accompagné d'un risotto venere 16€/personne

Filet de dorade royale rôtie à l'unilatéral  
sur son tian de légumes méditerranéens et risotto,  
sauce vierge : huile d'olive, jus de citron, dés de tomates, herbes, olives 17€/personne

*Forfait 15€ pour plats remis chauds*

# Suggestions "Traiteur"

## Viandes cuisinées (à partir de 6 personnes)

Poulet sauce satay, riz thaï 12€/personne

Curry de poulet au lait de coco et son riz madras 11€/personne

variante : curry d'agneau du Baronet du Limousin au lait de coco et son riz madras 14€/personne

Suprême de volaille fermière, jus citron - basilic et bavaroise de légumes 14€/personne

Mignon de porc cuit basse température, jus au thym frais, écrasée de pommes de terre accompagnée de légumes primeurs 14€/personne

Parmentier de canard confit, mousseline de patates douces au lait de coco 15€/personne

Pavé de veau cuit basse température, jus à l'ail noir et poivre de Timut, accompagné d'une aubergine farcie aux légumes du soleil et rotie à la mozzarella 18€/personne

*Forfait 15€ pour plats remis chauds*

# Suggestions "Traiteur"

## Plats traditionnels (à partir de 6 personnes)

Diots cuisinés au vin blanc 25€ / KG

Jambon sauce madère ou sauce moutarde 21€ / KG

Poulet basquaise 19€ / KG

Bourguignon du Patron 25€ / KG

Langue de boeuf sauce piquante 27€ / KG

Tête de veau sauce gribiche 30€ / KG + sauce offerte

Blanquette de veau Limousin 35 € / KG

Suprême de volaille sauce morilles 30 € / KG

Cuisse de canard sauce morilles 32 € / KG

**Part de 300 g par personne**

*Forfait 15€ pour plats remis chauds*

# Suggestions "Traiteur"

## Plats uniques (à partir de 6 personnes)

Wok de poulet, légumes, shitakés et nouilles chinoises 20€ / KG

Lasagnes 17€90 / KG

Moussaka 17€90 / KG

Tartiflette 18€ / KG

Croziflette 18€ / KG

Choucroute garnie avec pommes de terre 9€/personne

Chili con carne 19€ / KG

Tajine d'agneau Baronet du Limousin aux olives et citrons confits 30€ / KG

Couscous royal (merguez, boulettes boeuf/agneau, poulet) 22€ pour 2 personnes

Paëlla royale (calamar, moules, crevettes, chorizo, poulet) 22€ / KG

**Part de 350 g à 400 g par personne selon les plats**

*Forfait 15€ pour plats remis chauds*

# Suggestions "Traiteur"

## Garnitures (à partir de 6 personnes)

Purée de pommes de terre 13€ / KG

Gratin d'aubergines et tomates à la mozzarella fumée (selon saison) 15,90€ / KG

Polenta crémeuse au parmesan 13€ / KG

Gratin dauphinois (pommes de terre Bio) 14€ / KG

Pommes dauphines (x 3) 21€ / KG

Ratatouille 13€ / KG

Risotto au parmesan 15€ / KG

Risotto parmesan et cèpes 17€ / KG

Aubergine rôtie et garnie à la feta 18€ / KG

Beignets de courgettes ou de pommes de terre 21€ / KG

**Parts de 300 g par personne**

*Forfait 15€ pour plats remis chauds*

# Suggestions "Traiteur"

## Plats végétariens

Dahl de lentilles corail au lait de coco 17,50€/KG

Quiche aux légumes grillés et mozzarella 17,90€ / KG

Risotto d'épeautre crémeux au parmesan, champignons et fèves 18,90€ / KG

Lasagnes végétariennes 17,90€ / KG

Gnocchi aux olives, tomates confites, basilic  
et crème onctueuse au parmesan 17,90€ / KG

Tortilla - pommes de terre et légumes au fromage 15€ / KG

**Une cuisine moderne, équilibrée et pleine de finesse**

*Forfait 15€ pour plats remis chauds*

ARTISAN & BOUCHER

# UN SAVOIR-FAIRE *en héritage*



# Côté "Boucherie"

## Nous offrons le vrai goût des viandes françaises

- Boeuf Limousin
- Veau Limousin élevé sous la mère (label)
- Agneau Baronet du Limousin (label)
- Porc français élevé uniquement au maïs et à l'orge
- Volaille française

## Les plats conviviaux (sur réservation)

- Pierrade traditionnelle (boeuf, dinde/poulet, canard, lard) 29€/kg
- Fondue chinoise (boeuf) 29€/kg
- Fondue bourguignonne 28€/kg
- Fondue bressane (panure sur demande) 21€/kg
- Fondue mexicaine 32€/kg
- Bouillon pour accompagner vos fondues 2,50€ / pièce (env. 1,5l)
- Pot d'huile pimentée pour votre fondue mexicaine 1,50€ / pièce
  
- Grand choix de grillades, côte de boeuf, brochettes en saison

“



”

# Suggestions "Bouchères crues"

- Filet mignon de porc au boursin 27€/kg
- Filet mignon de porc chèvre et tomates confites 27€/kg
- Rôti de porc savoyard (fromage, diot fumé, bacon) 18,90€/kg
- Rôti de porc abricots ou pruneaux 20€/kg
- Sucettes de porc (poitrine de porc coupée en tranches) 17€/kg
- Rôti de magret de canard à l'orange 32€/kg
- Paupiettes de poulet au reblochon, jambon cru ou aux figues 25€/kg
- Rôti de dinde figues ou pruneaux ou abricots ou champignons ou olives 22€/kg
- Roulade d'agneau farci aux épinards (épaule d'agneau, merguez) 29€/kg
- Rôti de veau Orloff 32€/kg
- Paupiettes de veau 25,90€/kg
- Un large choix disponible auprès de notre équipe de bouchers

## Notre charcuterie artisanale : un savoir-faire transmis depuis 5 générations

Redécouvrez les saveurs et les arômes parmi nos spécialités régionales...

- les atriaux,
- le boudin noir,
- les diots,
- les jambons,
- les longeoles,
- la salade de pot-au-feu,
- les saucisses aux choux,
- les saucissons secs (pur porc, boeuf et porc, beaufort, noisettes,...)
- les terrines...
- découvrez notre gamme "fumée" : magret de canard, filet mignon de porc

ARTISAN & BOUCHER

UN SAVOIR-FAIRE  
*en héritage*



# Conditions générales

## Commande

Afin de répondre au mieux à votre demande, la confirmation définitive du nombre d'invités doit être faite 7 jours ouvrables avant la prestation, en deçà, tous les repas prévus seront facturés.

Notre Chef se réserve le droit de modifier la composition du plateau en fonction des aléas liés aux approvisionnements ou à la fabrication de produits.

Les prix sont exprimés en TTC.

Les prix sont susceptibles d'être révisés en fonction du cours des produits et des conditions économiques.

Les prix fermes sont confirmés à la commande.

L'offre sera considérée comme un engagement contractuel et les clients doivent en conséquence dater et signer le contrat.

## Modalités de paiement

Pour toute prestation, le client s'engage à verser un acompte de 30% du montant total du repas.

Cet acompte est versé lors de la signature du devis et, est encaissable de suite.

Il garantit la réservation de la date du repas comme ferme et définitive et sera non remboursable en cas d'annulation de la part du client.

La somme restant due sera acquittée le jour de la prestation. Toute facture est payable comptant au retrait de la marchandise et sans escompte.

## Retrait ou livraison

Le client peut choisir de se faire livrer sur un périmètre de 20 km.

Les frais de livraison sont facturés au client conformément au tarif en vigueur.

La marchandise reste sous la responsabilité du traiteur jusqu'au retrait de la marchandise. A 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. Le retour du matériel devra être planifié le lendemain.

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

Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne sera reprise ou échangée.

## Conditions d'annulation

Toute modification ou annulation devra nous parvenir 48h à l'avance. Dans le cas contraire, l'intégralité de la commande sera facturée.

# Nous situer

A votre disposition, une équipe de professionnels met l'ensemble de son savoir-faire et son expérience à votre service.



## Retrouvez-nous sur les marchés

|          |  |
|----------|--|
| Lundi    | Viuz-en-Sallaz                             |
| Mardi    | Boège le matin,<br>Scientrier l'après-midi |
| Jeudi    | La Roche-sur-Foron                         |
| Vendredi | Annemasse                                  |
| Samedi   | Lucinges                                   |

205, Route de Peillonex 74250 MARCELLAZ

Tél 04 50 36 44 47

email [boucherie.jenatton@orange.fr](mailto:boucherie.jenatton@orange.fr)

[www.jenatton-morello-marcellaz.fr](http://www.jenatton-morello-marcellaz.fr)

# ... le plus

Nous mettons l'accent sur le goût, la provenance, la qualité des produits et de leur fabrication.

Une relation de confiance avec nos partenaires

Le choix de la filière courte garantissent fraîcheur et qualité.

**Notre projet ECO RESPONSABLE...** jusque dans votre assiette !

Parce que la préservation de la planète est importante, notre démarche vise tous les aspects de l'activité : production, déchets et emballages.



Agenda 2025

***Saveurs gourmandes pour les fêtes et pour le plaisir de vos papilles, nous vous concoctons des menus prêts à "partager"...***

Chandeleur, Saint-Valentin, Fête des Mères, Pâques,...



*Jenatton Morello*

205, Route de Peillonex 74250 MARCELLAZ

Tél 04 50 36 44 47

email [boucherie.jenatton@orange.fr](mailto:boucherie.jenatton@orange.fr)

[www.jenatton-morello-marcellaz.fr](http://www.jenatton-morello-marcellaz.fr)