

# BON DE COMMANDE 2024

JENATTON MORELLO 205, ROUTE DE PEILLONNEX 74250 MARCELLAZ

quantité

## COCKTAILS

<input type="text"/>	Plateau Prestige 65€
<input type="text"/>	Coffret verrines 31€
<input type="text"/>	Pain Surprise 48€

**MENU DÉCOUVERTE 31€/personne**  
*minimum 2 personnes*

**MENU DÉGUSTATION 46€/personne**  
*minimum 2 personnes*

## ENTRÉES FROIDES

<input type="text"/>	Bûche tourteau et homard 42€/kg
<input type="text"/>	Bûche langouste champagne 45€/kg
<input type="text"/>	Foie gras nature 150€/kg
<input type="text"/>	Foie gras coings confits 150€/kg
<input type="text"/>	Pâté en croûte foie gras 37€/kg
<input type="text"/>	Pâté en croûte pintade 35€/kg
<input type="text"/>	Pâté en croûte St-Jacques 45€/kg
<input type="text"/>	Saumon fumé Ecosse 80€/kg
<input type="text"/>	Tzatzaki concombre 9€/verrine

## ENTRÉES CHAUDES

<input type="text"/>	Boudin blanc aux morilles 22€/kg
<input type="text"/>	Boudin blanc aux truffes 27€/kg
<input type="text"/>	Coquille St-Jacques 8€/pièce
<input type="text"/>	Escargots de Bourgogne 9€/dz
<input type="text"/>	Croustade de la mer 7€/pièce
<input type="text"/>	Vol au vent ris veau - chapon 6€/pièce

## LES PLATS

<input type="text"/>	Civet de cerf 12€/part
<input type="text"/>	Cuisse de canard confite 13€/part
<input type="text"/>	Pavé de veau 13€/part
<input type="text"/>	Suprême de pintade farci 14€/part

## LES ACCOMPAGNEMENTS

<input type="text"/>	Gratin de cardons 5€/part
<input type="text"/>	Gratin pommes de t. cèpes 5€/part
<input type="text"/>	Gratin pommes de t. nature 4,50€/part
<input type="text"/>	Gratin de courges marrons 5€/part
<input type="text"/>	Polenta marrons 4€/part
<input type="text"/>	Risotto artichauts 5€/part

**Fond de veau 60cl 9€**

quantité

## LES PIERRADES

<input type="text"/>	Pierrade traditionnelle 29€/kg
<input type="text"/>	Pierrade spéciale gibier 37€/kg
<input type="text"/>	Fondue chinoise (bœuf) 29€/kg
<input type="text"/>	Fondue bourguignonne 32€/kg
<input type="text"/>	Fondue bourguignonne de cerf 37€/kg
<input type="text"/>	Fondue bressane 21€/kg <i>(panure sur demande)</i>
<input type="text"/>	Fondue mexicaine 32€/kg
<input type="text"/>	Bouillon 2,50€/barquette

## LES GIBIERS CRUS

<input type="text"/>	Cuisse de cerf (sans os) 32€/kg
<input type="text"/>	Filet de cerf 60€/kg
<input type="text"/>	Cuissot de chevreuil (sans os) 45€/kg
<input type="text"/>	Dos de chevreuil 65€/kg
<input type="text"/>	Marcassin 26€/kg
<input type="text"/>	Épaule de sanglier 28€/kg

## LES VOLAILLES CRUES

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

## RÉSERVATION HORS CARTE

# BON DE COMMANDE 2024

Les cocktails et menus seront à votre disposition

**UNIQUEMENT EN BOUTIQUE \***

ou **EN DRIVE** (votre horaire sera confirmé par mail ou sms)

**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\* ET PLATS A LA CARTE uniquement

	En boutique	Drive	Marché (sauf cocktails et menus : fragiles)
Lundi 23	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Viuz-en-Sallaz
Mardi 24	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Boège
Lundi 30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Viuz-en-Sallaz
Mardi 31	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Boège

### VOLAILLES / PIERRADES / FONDUES ET VIANDES CRUES

	En boutique	Drive	Marché
Lundi 23	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> Viuz-en-Sallaz
Mardi 24	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> Boège
Jeudi 26	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> La Roche sur Foron
Vendredi 27	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> Annemasse
Samedi 28	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> Lucinges
Lundi 30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mardi 31	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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](mailto:boucherie.jenatton@orange.fr)

**AU PLUS TARD**

**Lundi 16 décembre pour les 23 et 24**

**Lundi 23 décembre pour les 30 et 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.