

BON DE COMMANDE 2025

JENATTON MORELLO 205 ROUTE DE PEILLONNEX 74250 MARCELLAZ

quantité

COCKTAILS

	Cocktail Prestige - 30€
	Coffret de 15 mini verrines - 31€
	Pain surprise - 49€

LES ENTRÉES FROIDES

	Bûche homard champagne - 45€/kg
	Bûche langouste et foie gras - 45€/kg
	Crème brûlée foie gras - 8€/pièce
	Foie gras magret piment d'E - 150€/kg
	Foie gras nature - 150€/kg
	Pâté en croûte de caille - 37€/kg
	Pâté en croûte foie gras - 37€/kg
	Pâté en croûte morilles - 32€/kg
	Terrine de sanglier - 29€/kg
	Rillettes de saumon festives - 45€/kg
	Saumon farci légumes - 7,50€/la part
	Saumon fumé Ecosse - 80€/kg
	Verrine crevettes tourteau - 9€/pièce

LES ENTRÉES CHAUDES

	Boudin blanc aux morilles - 22€/kg
	Boudin blanc aux truffes - 27€/kg
	Cassiolette - 13€/pièce
	Coquille St-J à la bretonne - 8€/pièce
	Escargots de B. - 9€/la douzaine
	Velouté de potiron - 7€/part
	Vol au vent ris de veau - 7,50€/pièce
	Vol au vent de la mer - 8€/pièce

LES PLATS

	Civet de cerf - 12€/part
	Cuisse de canard confite - 13€/part
	Pavé de veau - 13€/part
	Moelleux de poularde - 14€/part
	Ravioles truffes - 12€/part
	Suprême de pintade farci - 14€/part

LES ACCOMPAGNEMENTS

	Crumble butternut - 4,50€/part
	Gratin de cardons - 5€/part
	Gratin courges marrons - 5€/part
	Gratin p. de t. nature - 4,50€/part
	Gratin p.de t.aux cèpes - 5€/part
	Polenta marrons - 4€/part
	Risotto parmesan - 4€/part

LES PETITS PLUS !

	Fond de veau "demi-glace" - 60cl - 9€
	Compotée choux rouges - 16€/kg
	Trio de fromages - 5€/part *

* fromage à partir de 2 personnes

LES PIERRADES ET FONDUES

	Pierrade traditionnelle - 30€/kg
	Pierrade cerf et sanglier - 37€/kg
	Fondue chinoise - 29€/kg
	Fondue bourguignonne - 32€/kg
	Fondue bourguignonne de cerf - 37€/kg
	Fondue bressane (panure sur demande) - 25€/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 - 25€/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
	Mini chapon - 25€/kg
	Poularde fermière d'Auvergne - 19€/kg
	Rôti de chapon (sans os) - 35€/kg
	Rôti de dinde farci cèpes - 25€/kg
	Pintade chaponnée - 26€/kg
	Caille désossée farcie - 46€/kg
	Canard des Dombes - 14€/kg
	Canette des Dombes - 17€/kg
	Farce fine maison - 19€/kg
	Lobe de foie canard - 70€/kg (stock limité)

RÉSERVATION HORS CARTE

BON DE COMMANDE 2025 – Jenatton Morello

RENSEIGNEZ ET COCHEZ VOS CHOIX * champs obligatoires

Nom *	Prénom*
Email	Téléphone *

RETRAIT DE VOTRE COMMANDE

- **EN BOUTIQUE** aux horaires habituels de 7h30 à 13h et 15h à 19h à l'exception des 24 et 31 décembre de 7h30 à 17h00 non-stop
- **EN DRIVE** (votre horaire vous sera confirmé par mail ou sms)

Les cocktails et les plats à la carte seront disponibles **EXCLUSIVEMENT** les
mardi 23 et mercredi 24 décembre & mardi 30 et mercredi 31 décembre *

	Boutique *	Drive* Entre 8h30 et 17h00	Marché
Lundi 22	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> Viuz
Mardi 23 *	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Boège <input type="checkbox"/> Scientrier
Mercredi 24 *	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Vendredi 26	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> Annemasse
Samedi 27	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> Lucinges
Lundi 29	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> Viuz
Mardi 30 *	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Boège <input type="checkbox"/> Scientrier
Mercredi 31 *	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Acompte versé le

montant €

CB / CHEQUE

Réservez par téléphone 04 50 36 44 47 de 9h à 12h et 15h à 19h ou par mail :
boucherie.jenatton@orange.fr

AU PLUS TARD

Lundi 15 décembre pour les 23 et 24 décembre

Lundi 22 décembre pour les 30 et 31 décembre

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.