

Jenatton Morello



CARTE TRAITEUR

Edition 2026

prix valables jusqu'au 31 août 2026

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 dépend des arrivages... contactez-nous 10 jours au préalable...

Les plateaux Cocktails

Les plateaux ne sont pas modifiables

Inspiration

60€ le plateau de 36 pièces

- Wraps de poulet sauce césar
- Pâté en croûte du moment
- Mini burgers "pulled pork"
- Macarons au foie gras de canard et figues
- Pain suédois au saumon fumé et guacamole
- Tartelettes à la crème de chèvre, coppa et piment d'Espelette

Mini pièces à servir chaudes ou tempérées

36€ le plateau de 36 pièces

- Gougères "duo de fromages"
- Mini pizza poulet
- Muffins de chorizo-olives vertes-parmesan
- Feuilletés saucisse-moutarde
- Mini croque-monsieur saveur truffe
- Mini bouchée au confit de canard

Mini verrines

31€ le plateau de 15 pièces

(inclus 8 mini cuillères en bois)

- Houmous de choux-fleurs et gambas au curry
- Crème de petits pois à la feta et au caviar de tomate
- Vitello tonnato

Mignardises sucrées

45€ le plateau de 53 mini pièces

- Tartelettes, financiers, entremets, éclairs, etc.

Cocktail / Buffet

Pain surprise

47€ 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 1KG 600)

Quiches

35€ le plateau de 40 mini quiches (soit environ 2KG 100)

Assortiment de fromages

3,50€/personne / 2 sortes de 30g (selon arrivage)

5€/personne / 3 sortes de 30g (selon arrivage)

Nos suggestions de salades

Crudités poids conseillé environ 300 g par personne

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

Salades composées poids conseillé environ 300 g par personne

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

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

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

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

Terrine de poisson aux écrevisses, crème citron à l'aneth 6€/personne

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

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

Verrine de gambas au tartare de tomates et yuzu 6€/pièce

Entrées chaudes

Bouchée à la reine aux ris de veau 6,50€/pièce

Bouchée de fruits de mer 7€/pièce

Cassolette de quenelles de brochet sauce crustacés 8€/personne

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

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

Forfait 15€ pour plats remis chauds

Suggestions "Traiteur"

Poissons et viandes cuisinés (à partir de 6 personnes)

Filet de dorade royale rôtie à l'unilatéral

sauce vierge : huile d'olive, jus de citron, dés de tomates, herbes, olives
sur son tian de légumes méditerranéens, 17€/personne

Saumon cuit basse température et sa crème à l'oseille,
riz parfumé au citron 15€/personne



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

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

Souris d'agneau laquée au miel et thym,
aubergines farcies et rôties
au chèvre et aux légumes du soleil 17€/personne

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

Forfait 15€ pour plats remis chauds

Suggestions "Traiteur"

Plats traditionnels (à partir de 6 personnes)

Blanquette de poissons 29,90€/KG

Blanquette de veau Limousin 35€/KG

Bourguignon du Patron 25€/KG

Carbonade flamande 25€/KG

Civet de cerf (selon saison)

Cuisse de canard sauce morilles 32€ / KG

Diots cuisinés au vin blanc 25€/KG

Emincé de porc, sauce moutarde de Meaux et tomates confites 25€/KG

Jambon sauce madère ou sauce moutarde 21€/KG

Médallions de porc aux champignons 25€/KG

Paupiette de veau sauce morilles 39€/KG

Poulet basquaise 19€/KG

Sauce coffe 17€/KG (selon saison)

Suprême de volaille sauce morilles 30 €/KG

Forfait 15€ pour plats remis chauds

Suggestions "Traiteur"

Cuisine du monde (à partir de 6 personnes)

Chili con carne à 19€/KG

Colombo de porc 19€/KG

Curry d'agneau 30€/KG ou de poulet 25€/KG au lait de coco

Poulet sauce satay 27€/KG

Porc caramel 22€/KG

Rougail de crevettes à la mangue 25€/KG

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

Part de 300 g par personne

Forfait 15€ pour plats remis chauds

Suggestions "Traiteur"

Plats uniques (à partir de 6 personnes)

Cassoulet 11€/personne (haricots cuisinés, canard, saucisse de Toulouse, lard)

Choucroute garnie avec pommes de terre 9€/personne (*selon saison*)

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

Croziflette 18€/KG

Lasagnes 17€90/KG

Moussaka 17€90/KG

Pad Thaï 18,90€/KG

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

Tartiflette 18€/KG

Wok de poulet, légumes, shiakés et nouilles chinoises 20€/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)

Aubergine rôtie et garnie à la feta 18€/KG

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

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

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

Gratin de légumes du moment 15,90€/KG

Polenta crémeuse au parmesan 13€/KG

Pommes dauphines (x 3) 21€/KG

Purée de pommes de terre 13€/KG

Ratatouille 13€/KG

Risotto au parmesan 15€/KG

Risotto parmesan et cèpes ou asperges vertes 17€/KG

Spätzle aux cèpes 18€/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 15,90€/KG

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

Lasagnes végétariennes 17,90€/KG

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

Risotto d'épeautre crémeux au parmesan, champignons et fèves 18,90€/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) 30€/kg
- Fondue chinoise (boeuf) 30€/kg
- Fondue bourguignonne 32€/kg
- Fondue bressane (panure sur demande) 25€/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
- Filet mignon de porc chèvre et tomates confites
- Rôti de porc savoyard (fromage, diot fumé, bacon)
- Rôti de porc abricots ou pruneaux
- Sucettes de porc (poitrine de porc coupée en tranches)
- Rôti de magret de canard à l'orange
- Paupiettes de poulet au reblochon, jambon cru ou aux figues
- Rôti de dinde figues ou pruneaux ou abricots ou champignons ou olives
- Roulade d'agneau farci aux épinards (épaule d'agneau, merguez)
- Rôti de veau Orloff
- Paupiettes de veau
- 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 atrioux,
- 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 72h 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, 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

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 2026

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

www.jenatton-morello-marcellaz.fr