

CARTE DES FÊTES

COLLECTION 2025

JENATTON MORELLO

Maître artisan depuis 5 générations

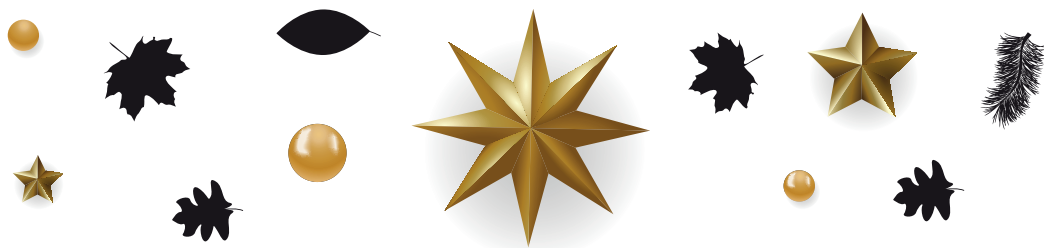
205, ROUTE DE PEILLONNEX

74250 MARCELLAZ

04 50 36 44 47

boucherie.jenatton@orange.fr





**POUR CÉLÉBRER
LES MOMENTS PRÉCIEUX DE FIN D'ANNÉE
DÉCOUVREZ LA GOURMANDISE
DE NOTRE SÉLECTION FESTIVE !**

Les cocktails et les plats à la carte
seront disponibles EXCLUSIVEMENT les

**mardi 23 et mercredi 24 décembre
& mardi 30 et mercredi 31 décembre**

> En boutique aux horaires habituels de 7h30 à 13h
et 15h à 19h à l'exception des veilles de fêtes :

**mercredi 24 décembre non-stop de 7h30 à 17h00
mercredi 31 décembre non-stop de 7h30 à 17h00**

> En drive les 23, 24, 30 et 31 décembre de 8h30 à 17h00
Choisissez une tranche horaire ET
nous vous confirmerons
l'horaire précis par sms ou email.

Afin de nous permettre une meilleure organisation,
nous vous remercions de bien vouloir
**transmettre vos commandes
de cocktails et de plats à la carte
directement en boutique ou sur les marchés.**

Cela est également possible par email
à l'adresse suivante :

boucherie.jenatton@orange.fr

Pour les réservations par mail, une confirmation
de notre part validera votre commande.

RESERVEZ AU PLUS TARD

lundi 15 décembre pour les 23 et 24 décembre

lundi 22 décembre pour les 30 et 31 décembre

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE DIMANCHE 21 DÉCEMBRE
DE 7H30 À 12H30

Pour vos commandes de volailles ou de viandes crues
ou hors carte, nous restons à votre écoute par téléphone
de 9h à 12h et de 15h à 19h au 04 50 36 44 47.

Merci pour votre confiance !



Cocktail Prestige - plateau de 20 pièces 30€

- Moelleux au magret de canard fumé, noix et confit de tomates
- Cheesecake saumon fumé et Saint-Jacques
- Finger de foie gras, amandes et figues
- Dôme de homard aux agrumes et au poivre de Timut
- Sablé parmesan et pastrami de bœuf aux truffes

Coffret de 15 mini verrines 31€

- Tartare de gambas, patates douces et crème à la passion
- Mousse de foie gras au magret fumé, crumble figues
- Fromage de chèvre au lard fumé, crème de butternuts et huile de noisettes

Pain surprise 48 portions - la pièce 49€

- Jambon blanc maison au beurre truffé
- Saumon fumé, crème légère à l'aneth et aux baies roses
- Crème d'Abondance aux fines herbes
- Terrine façon « grand-mère »

Exaltez les saveurs de vos plats

- Fond de veau « demi-glace », le pot de 60 cl 9€
- Compotée de choux rouges et fricassée de marrons 16€/kg

Trio de fromages - à partir de 2 personnes 5€ / pers.

- St Maure de Touraine cendré AOP, Brie de Meaux à la truffe, Comté vieille réserve AOP

LES ENTRÉES FROIDES

Bûche cœur de homard au champagne	45€/kg
Bûche de langouste et foie gras	45€/kg
Crème brûlée foie gras saupoudrée cacao 100%	8€/pièce
Foie gras de canard « magret fumé et piment d'Espelette »	150€/kg
Foie gras de canard nature	150€/kg
Pâté en croûte de caille, poire et raisin	37€/kg
Pâté en croûte foie gras	37€/kg
Pâté en croûte morilles	32€/kg
Terrine de sanglier aux airelles	29€/kg
Rillettes de saumon festives	45€/kg
Saumon farci aux légumes à la crème à l'aneth	7,50€/part
Saumon fumé Ecosse	80€/kg
Verrine d'avocats, duo crevettes et tourteau, crème légère au citron vert	9€/pièce

LES ENTRÉES CHAUDES

Boudin blanc aux morilles	22€/kg
Boudin blanc aux truffes	27€/kg
Cassolette de Saint-Jacques snackées aux zestes de citron sur un risotto vénéré crémeux	13€/pièce
Coquille Saint-Jacques à la bretonne	8€/pièce
Escargots de Bourgogne	9€/dz
Velouté de potiron, copeaux de foie gras et de truffe, filet d'huile de noisettes	7€/part
Vol au vent ris de veau, chapon et morilles	7,50€/pièce
Vol au vent de la mer (Saint-Jacques, lotte, gambas, sauce safranée du Quercy)...	8€/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 à basse température et son jus réduit à l'ail noir et au poivre de Kampot	13€/part
Moelleux de poularde braisée aux écrevisses, sauce au champagne	14€/part
Ravioles de truffes à la crème de foie gras	12€/part
Suprême de pintade farci aux cèpes et son jus réduit au Riesling	14€/part

LES ACCOMPAGNEMENTS

Crumble de butternut et patates douces	4,50€/part
Gratin de cardons au jus de viande	5€/part
Gratin de courges BIO aux marrons	5€/part
Gratin de pommes de terre nature	4,50€/part
Gratin de pommes de terre aux cèpes	5€/part
Polenta gratinée au vieux comté et aux marrons	4€/part
Risotto crémeux parmesan	4€/part

LES TRADITIONNELLES PIERRADES ET FONDUES

Pierrade (bœuf dinde/poulet canard lard)	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 (de 1,3 à 2,5 kg)	25€/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
Mini chapon (de 2 à 3 kg)	25€/kg
Poularde fermière d'Auvergne (de 2 à 2,5 kg)	19€/kg
Rôti de chapon (sans os)	35€/kg
Rôti de dinde (sans os), farci aux cèpes pour 4 personnes	25€/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
Lobe de foie de canard frais IGP (stock limité)	70€/kg



CONDITIONS DE RÉSERVATION

Afin de garantir la qualité de votre prestation et la disponibilité des produits, nous vous invitons à effectuer vos réservations avant les dates suivantes :

Lundi 15 décembre pour les commandes des 23 et 24 décembre
Lundi 22 décembre pour les commandes des 30 et 31 décembre

Nous nous réservons toutefois le droit de modifier ces dates en fonction de l'affluence des réservations.

FERMETURES EXCEPTIONNELLES

Notre point de vente sera exceptionnellement fermé

JEUDI 25 DÉCEMBRE 2025

JEUDI 1^{ER} JANVIER 2026

Notre camion ne sera pas présent sur le marché de La Roche-sur-Foron à ces dates.

CONDITIONS GÉNÉRALES

Les prix affichés sont en TTC. Notre Chef se réserve le droit d'ajuster la composition des mets selon les disponibilités d'approvisionnement, le client étant informé en amont de toute modification.

MODIFICATION OU ANNULATION DE COMMANDE

Toute demande de modification ou d'annulation doit nous parvenir au minimum 72 heures à l'avance. Passé ce délai, l'intégralité de la commande sera facturée.

RESPONSABILITÉ

La marchandise reste sous la responsabilité du traiteur jusqu'au départ de celle-ci. Il incombe ensuite au client d'en prendre soin, notamment en veillant au respect des températures de conservation.

Réservez dès maintenant et partagez des instants chaleureux autour de mets soigneusement préparés.

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE DIMANCHE 21 DÉCEMBRE
DE 7H30 À 12H30

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 !

JENATTON MORELLO

Maître artisan depuis 5 générations

205, ROUTE DE PEILLONNEX
74250 MARCELLAZ

04 50 36 44 47

boucherie.jenatton@orange.fr



★ **ÉVÉNEMENTS** NRJ GLOBAL REGIONS / Studio Boite à Mix / REGIE NETWORKS SAS RCS LYON B 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

