

# 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<br><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.