RÉVEILLEZ VOS PAPILLES



CARTE DES FÊTES

COLLECTION 2026

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 !

L'ENSEMBLE de notre gamme TRAITEUR sera disponible UNIQUEMENT les :

Mercredi 23 de 7h30 à 13h et 15h à 19h
Jeudi 24 décembre de 7h30 à 17h

Mercredi 30 de 7h30 à 13h et 15h à 19h
Jeudi 31 décembre de 7h30 à 17h

À l'exception des viandes crues, qui restent disponibles du 22 au 31 décembre 2026

Afin de préparer au mieux vos commandes, vos réservations peuvent être transmises directement en boutique, auprès de notre équipe sur les marchés ou par e-mail :
boucherie.jenatton@orange.fr

Pour toute commande envoyée par e-mail, une confirmation de notre part est indispensable pour valider votre réservation.

RÉSERVEZ AU PLUS TARD
mardi 15 décembre pour les 23 et 24 décembre
mardi 22 décembre pour les 30 et 31 décembre

Les commandes par téléphone sont acceptées uniquement pour les volailles et les viandes crues au 04 50 36 44 47.

Nous vous remercions de votre confiance et vous souhaitons de très belles fêtes gourmandes.

LES APÉRITIFS

Coffret de petits fours salés - 16 pièces — 23 €

- Croque-monsieur à la truffe
- Mini cake de saumon fumé, ricotta et herbes fraîches
- Palmier parmesan et pesto
- Mini quiche au foie gras et figues confites

Coffret de 15 mini verrines — 32 €

- Foie gras, mangue & épices de Noël
- Duo tartare d'avocat & Saint-Jacques sur confit de tomates
- Coeur de saumon fumé, crème subtile de wasabi & sésame doré

Pain surprise de 48 portions — 50 €

- Jambon blanc maison au beurre truffé
- Saumon fumé, crème légère acidulée
- Chèvre, miel et noix
- Rillettes de canard confit au poivre et à l'échalote

Exaltez les saveurs de vos plats

- Fond de veau « demi-glace », le pot de 60 cl — 9 €

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

- Brie de Meaux à la truffe, Blue Shropshire, Comté vieille réserve AOP affiné 18 mois

LES MENUS

Menu Tradition 35 €

- Saumon fondant façon Bellevue,
  cuit à basse température, coeur fumé aux zestes de citron
  et crème légère à l'aneth

- Cuisse de canard confite,
  sauce foie gras et mousseline de patates douces
  aux noisettes torréfiées

- Trilogie de fromages

Menu Gourmand 41 €

- Foie gras de canard au naturel, chutney de poires
  aux Coteaux du Layon

- Feuilleté aux noix de Saint-Jacques citronnées
  et fondue de poireaux au champagne

- Moelleux de poularde fermière, jus réduit aux morilles
  et boudin blanc délicatement doré,
  accompagné de sa poêlée de légumes aux marrons

- Trilogie de fromages

LES ENTRÉES FROIDES

Bûche cœur de homard au champagne ..... 45€/kg
Foie gras de canard nature ..... 150€/kg
Pâté en croûte des fêtes (pintade, canard, abricots confits & pistache) ..... 37€/kg
Pâté en croûte au foie gras ..... 48€/kg
Rillettes de saumon festives ..... 45€/kg
Saumon fumé Ecosse ..... 85€/kg
Saumon fondant façon Bellevue, cuit à basse température,
coeur fumé aux zestes de citron et crème légère à l'aneth ..... 9€/part

LES ENTRÉES CHAUDES

Boudin blanc porto ..... 19€/kg
Boudin blanc aux morilles ..... 22€/kg
Escargots de Bourgogne ..... 10€/dz
Feuilleté aux noix de Saint-Jacques citronnées
et fondue de poireaux au champagne ..... 7€/pièce
Vol au vent ris de veau, chapon et morilles ..... 7€/part

LES PLATS

Civet de cerf aux châtaignes, sauce Grand Veneur ..... 12€/part
Cuisse de canard confite, sauce foie gras ..... 14€/part
Moelleux de poularde fermière, jus réduit aux morilles
et boudin blanc délicatement doré ..... 15€/part
Pavé de veau fondant cuit à basse température, jus réduit à l'ail noir
et poivre de Kampot ..... 14€/part
Suprême de pintade farci aux cèpes et son jus réduit ..... 14€/part

LES ACCOMPAGNEMENTS

Gratin de cardons au jus de viande ..... 5€/part
Gratin de pommes de terre nature ..... 4,50€/part
Gratin de pommes de terre aux cèpes ..... 5,50€/part
Polenta gratinée à l'Abondance, noisettes torréfiées & sauge ..... 5€/part
Risotto crémeux au 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 :**

Mardi 15 décembre pour les commandes des 23 et 24 décembre
Mardi 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 et la limite de nos capacités de production.

FERMETURES EXCEPTIONNELLES

Notre point de vente sera exceptionnellement fermé

VENDREDI 25 DÉCEMBRE 2026
VENDREDI 1ER JANVIER 2027
Notre camion ne sera pas présent sur le marché d'Annemasse 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.

205, ROUTE DE PEILLONNEX - 74250 MARCELLAZ
TEL 04 50 36 44 47
EMAIL : boucherie.jenatton@orange.fr

RÉVEILLEZ VOS PAPILLES

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

PEFC 14-38-1319 / Certifié PEFC
pefc-france.org
LE TRI FACILE

EVENTS NRJ GLOBAL REGIONS / Studio Boîte 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