

Fêtes de fin d'année 2023



**GRANDE
BOUCHERIE
DU MOLARD
GENEVE**

DEPUIS 1921

Les meilleures choses ont une faim



Boucherie ● Charcuterie ● Traiteur ● Epicerie Fine

- Sommaire -

Les Entrées

Pages 3 - 4

Les Plats Cuisinés & Sauces

Pages 5 - 6

Menus des Fêtes

Page 7

Les Viandes

Pages 8 - 10

Rôtis Crus & Volailles

Pages 11 - 13

Charcuteries

Page 14

Epiceries & Vins

Pages 15 - 17

Coffrets Cadeaux

Page 18

- Les entrées -

· Entrées Froides

Pain surprise "Traditionnel"	97.-/60 pièces
Pain surprise "Crudités"	65.-/30 pièces
Canapés "Chef"	95.-/35 pièces
Canapés assortis (sur plateau)	140.-/50 pièces
Canapés végétariens (sur plateau)	98.-/35 pièces
Charcuterie assorties (sur plateau)	99.-/kg

Foie gras mi-cuit "maison"	27.-/100g
-----------------------------------	------------------

· Terrines Maison

Terrine de faisan aux figues & abricots	72.-/kg
Terrine de perdreau aux poires au vin	72.-/kg
Terrine de légumes	62.-/kg
Terrine Gascogne	69.-/kg
Pressé de volaille au foie gras & pistaches	71.-/kg
Aspic à la mousse de foie gras Périgourdinne	6.90.-/pièce

· Pâtés Croûte Maison

Pâté Croûte de canard & foie gras	72.-/kg
Pâté Croûte du Périgord	69.-/kg
Pâté Croûte de campagne	59.-/kg
Pâté Croûte de Dijon	59.-/kg

· Entreés Chaudes

Escargots de Bourgogne persillés	17.40.-/douzaine
Coquille Saint Jacques & fruits de mer	18.-/pièce
Saint Jacques, légumes fraîcheurs & fumet crème	18.-/pièce
Cassolette de caille, jus au gingembre & sirop d'érable	20.-/pièce
Farce bouchée à la reine	48.-/kg
Coque vol-au-vent	3.-/pièce
Boudin blanc nature	50.40.-/kg
Boudin blanc aux morilles	52.50.-/kg
Boudin blanc aux truffes	65.-/kg

- Les entrées -

· Entrées Poissons

Saumon d'Ecosse Bellevue	80.-/kg
Demie-queue de langouste royale, sauce cocktail (pêche artisanale)	17.-/100g
Terrine de rouget	85.-/kg
Terrine de homard	185.-/kg
Terrine du Léman	85.-/kg
Charlotte de crabe & saumon fumé	12.-/pièce
Entremet de langoustines & homards	15.-/pièce
Bûche de tourteaux & homards	85.-/kg



· Verrines des Fêtes

Saumon, avocats & pamplemousses	12.-/pièce
Cocktail de langoustes, mandarines & pommes vertes	12.-/pièce



- Plats cuisinés -

· Viandes Cuisinées

Filet de boeuf en croûte "Wellington"		88.-/kg
Epaule d'agneau fondante en tajine		27.-/400g
Mignon de veau, cromesquis & sauce aux airelles		31.-/250g
Steak de veau, marrons & butternut rôti, jus aux cépes		31.-/250g
Jambon mandoline avec manchon	4.0 - 6.0 kg	51.-/kg
Jambon de lait Virginie au miel	1.8 - 2.3 kg	75.-/kg

· Volailles Cuisinées

Fricassée de poularde aux morilles "Chapon Bressan"		36.-/400g
Pintade chaponnée rôtie aux pommes & marrons		31.-/400g
Suprême de pintade, patates douces rôties & cacahuètes grillées		26.-/250g
Cassolette d'oie pommes et poires & son jus au cidre		31.-/350g
Dinde rôtie basse température, sauce au foie gras		32.-/400g
Cocotte de chapon, abricots secs & cranberries		27.-/350g
Suprême et cuisse de chapon farcis & légumes fondants		32.-/400g

· Poissons Cuisinés

Blanquette de lotte aux champignons & poireaux		34.-/300g
Pavé de bar rôti, beurre infusé au thé matcha		31.-/300g
Cassolette de homard aux petits légumes		49.-/400g
Gratin de fruits de mer		6.50.-/100g

· Plat Végétarien

Cocotte de légumes anciens et champignons avec sa purée de potimarrons & marrons glacés		18.-/200g
---	--	-----------



- Accompagnements et ses sauces -

· Garnitures & Légumes

Gratin de cardons genevois "GRTA" au parmesan	47.-/kg
Gratin de pommes de terre aux cépes	38.-/kg
Gratin dauphinois	33.-/kg
Purée de céleris	33.-/kg
Haricots verts fins	47.50.-/kg
Légumes tournés	40.-/kg
Pommes dauphines	40.-/kg
Mini potiron garni de légumes anciens	12.-/pièce
Purée à la truffe en cassolette	9.-/pièce
Timbale purée de potirons & châtaignes	6.-/pièce

· Sauces Froides

Vinaigrette aux herbes	13.-/4dl
Sauce cocktail	14.-/14dl
Concassée de tomates Provençales	12.-/4dl

· Sauces Chaudes

Sauce morilles	29.-/4dl
Sauce au poivre vert	16.-/4dl
Sauce Porto & foie gras	32.-/4dl
Sauce Bordelaise aux échalottes confites	16.-/4dl
Sauce aux champignons	16.-/4dl
Sauce à la truffe	32.-/4dl
Demi glace de veau	14.-/4dl
Demi glace de gibier	14.-/4dl
Jus de cuisson pour volailles	14.-/4dl
Sauce citron à la crème légère	18.-/4dl





Menu de Noël

85.-

Verrine cocktail de langoustes
Noix de Saint Jacques, légumes fraîcheurs & fumet crémeux
Cocotte de chapon
Gratin de cardons et timbale de potirons ou chataignes
Bûchette chocolat ruby, mousse mascarpone & myrtilles

La sélection du caviste pour accompagner vos mets

Pouilly fumé "La Doucette"	46.-
Château Lafitte 2019	34.-
Joseph Perrier Brut rosé	67.-

Une entrée au choix, un plat principal, un dessert 71.-

Menu du Nouvel An

85.-

Verrine de saumon, avocats et pamplemousses
Cassolette de caille et son jus au gingembre
Steak de veau, marrons et butternuts rôtis
Gratin dauphinois aux cèpes et légumes fondants
Bûchette framboises, nougat & chocolat au lait

La sélection du caviste pour accompagner vos mets

Château Neuf du Pape Blanc 2021	47.-
Côtes Rôtie E.Guigual 2019	88.-
Gosset Grand Rosé	72.-

- Les viandes -

· Boeuf des alpages Suisses

Faux-filet	87.-/kg
Filet milieu	135.-/kg
Filet milieu mûré 6 semaines	150.-/kg
Côte de boeuf	79.-/kg
T-bone steak	85.-/kg
Coeur de rumsteak	83.-/kg
Coeur de faux-filet	97.-/kg
Filet de bison GRTA	190.-/kg

· Veau Suisse

Noix de veau	99.-/kg
Quasi de veau	99.-/kg
Filet mignon de veau	125.-/kg
Filet de veau sans os	108.-/kg
Carré de veau	77.-/kg

· Viande d'autres horizons

KO Beef - Côte		Danemark	120.-/kg
KO Beef - Entrecôte			160.-/kg
Royal Krowa - Côte		Pologne	140.-/kg
Royal Krowa - Entrecôte			160.-/kg
Rubia Gallega (Galice) - Côte		Espagne	160.-/kg
Holstein - Côte		Pays-Bas	140.-/kg
Holstein - Entrecôte			160.-/kg
Sashi Beef - Côte		Finlande	160.-/kg
Sashi Beef - Entrecôte			180.-/kg
Wagyu Beef - Entrecôte		Australie	380.-/kg
Japan Beef Kagoshima - Entrecôte		Japon	300.-/kg
Japan Beef Kagoshima - Filet			450.-/kg
Japan Beef Kagoshima - Ribeye			300.-/kg
Japan Beef Miyazaki - Entrecôte			600.-/kg

- Les viandes -

· Les fondues

Fondue chinoise de boeuf - fraiche	82.-/kg
Fondue chinoise de boeuf - surgelée	68.-/kg
Fondue chinoise de veau	97.-/kg
Fondue bourguignonne	83.-/kg
Sauces froides pour accompagner vos fondues	6.-/pièce

Nouveautés 2023

Rôti de veau Orloff truffé	90.-/kg
Rôti de veau Orloff classique	88.-/kg
Rôti de boeuf périgourdin mousse de foie oie & bolets	97.-/kg
Rôti de boeuf aux morilles & foie gras maison	97.-/kg
Rôti de veau farci aux marrons, noix & bolets	79.-/kg
Epaule d'agneau au beurre d'escargot	62.-/kg



- Les viandes -

· Porc de Jussy

Filet mignon	61.-/kg
Cochon de lait entier - 5 à 8 kg	30.-/kg
Carré de porc avec couëgne	32.-/kg

· Porc Pata Negra Iberico

Carré 1er	99.-/kg
Pluma	105.-/kg

· Agneau du Limousin ou Sisteron

Carré 1er (8 côtes) ou en couronne (min. 16 côtes)	79.-/kg
Filet d'agneau au romarin	79.-/kg
Gigot raccourci	1.3 - 1.6kg 58.-/kg
Gigot entier	2.2 - 2.5kg 54.-/kg
Epaule d'agneau	48.-/kg

· Agneau de lait Bio des Pyrénées

Gigot	85.-/kg
Epaule	66.-/kg
Carré	85.-/kg

· Agneau des Prés-Salés

Gigot	87.-/kg
Epaule	67.-/kg
Carré	115.-/kg

· Agneau de Pauillac

Gigot	86.-/kg
Epaule	70.-/kg
Carré	93.-/kg



- Nos Rôtis Crus -

· Canards & Canettes

Magret de canard gras	0.4 - 0.5 kg	59.-/kg
Rôti de canette - farce aux truffes	0.8 - 1.0 kg	57.-/kg
Rôti de canette - farce aux marrons	0.8 - 1.0 kg	47.-/kg

· Foies gras frais

Foie gras de canard cru	0.4 - 0.5 kg	125.-/kg
Foie gras de canard cru éveiné	0.4 - 0.5 kg	135.-/kg
Foie gras de canard cru tranché	0.1 - 0.2 kg	135.-/kg
Foie gras d'oie cru	0.5 - 0.7 kg	150.-/kg

· Poulardes

Poularde de Bresse désossée - farce aux marrons	1.2 - 1.8 kg	62.-/kg
Poularde de Bresse désossée - farce aux truffes	1.2 - 1.8 kg	70.-/kg
Poularde de Bresse désossée - farce au crumble & légumes de Noël	1.2 - 1.8 kg	62.-/kg

· Dindes

Rôti de dinde - farce aux marrons	0.7 - 1.5 kg	44.-/kg
Rôti de dinde - farce aux truffes	0.7 - 1.5 kg	54.-/kg
Rôti de dinde - farce au crumble & légumes de Noël	0.7 - 1.5 kg	44.-/kg



· Cailles

Caille désossée	0.12 - 0.15 kg	64.-/kg
Caille farcie	0.15 - 0.25 kg	64.-/kg

Au choix : Foie gras / Figs / Morilles / Truffes / Forestières / Raisins-cognac

- Nos Rôtis Crus -

· Chapons

Suprême de chapon fermier	0.3 - 0.5 kg	48.-/kg
Suprême de chapon - foie gras	0.4 - 0.6 kg	72.-/kg
Suprême de chapon - farce aux truffes	0.4 - 0.6 kg	72.-/kg
Suprême de chapon - farce aux marrons	0.4 - 0.6 kg	62.-/kg
Suprême de chapon - farce aux morilles, pistaches & gésiers confits	0.4 - 0.6 kg	67.-/kg
Cuisse de chapon fermier	0.3 - 0.5 kg	39.-/kg
Cuisse de chapon - farce aux truffes	0.5 - 0.7 kg	54.-/kg
Cuisse de chapon - farce aux marrons	0.5 - 0.7 kg	44.-/kg



· Pintades

Suprême de pintade des Landes	0.15 - 0.22 kg	49.-/kg
Suprême de pintade - farce aux morilles	0.2 - 0.4 kg	64.-/kg
Suprême de pintade - farce aux truffes	0.2 - 0.4 kg	67.-/kg
Suprême de pintade - farce aux marrons	0.2 - 0.4 kg	47.-/kg
Rôti de pintade - farce aux truffes	0.8 - 1.0 kg	57.-/kg
Rôti de pintade - farce aux marrons	0.8 - 1.0 kg	47.-/kg
Rôti de pintade - farce crumble & légumes de Noël	0.8 - 1.0 kg	47.-/kg

· Farces

Farce aux marrons	42.-/kg
Farce aux pommes et marrons (sans viande)	42.-/kg
Farce truffée	59.-/kg
Farce crumble & légumes de Noël	47.-/kg

- Volailles Entières Effilées -

Pour les volailles de Bresse, nous travaillons en collaboration avec la prestigieuse maison

MIERAL

qui apporte un soin tout particulier à la sélection et à la préparation de nos volailles.

• Canard, Canette, Caille & Oie

Canard Barbarie	3.2 - 3.8 kg	25.-/kg
Canette de Bresse "Excellence" Mieral	1.8 - 2.3 kg	37.-/kg
Oie de Bresse "Excellence"	0.2 - 0.3 kg	44.-/kg
Caille entière	3.5 - 6.0 kg	31.-/kg

• Dindes & Poulardes

Dinde fermière des Dombes Mieral	3.2 - 4.5 kg	34.-/kg
Dinde de Bresse	3.2 - 4.5 kg	44.-/kg
Dindon de Bresse	6.0 - 8.0 kg	44.-/kg
Poularde de Bresse	1.7 - 2.3 kg	48.-/kg
Poularde de Bresse roulée	2.2 - 2.8 kg	63.-/kg
Poularde fermière des Landes	2.2 - 2.6 kg	29.-/kg

• Poulets & Chapons

Poulet de Bresse	2.2 - 2.7 kg	41.-/kg
Poulet de 100 jours	1.8 - 2.2 kg	25.50.-/kg
Chapon fermier des Dombes Mieral	3.2 - 4.5 kg	32.-/kg
Chapon fermier des Dombes désossée Mieral	2.0 - 2.4 kg	44.-/kg
Chapon de Bresse roulé	3.2 - 4.5 kg	79.-/kg
Mini chapon des Landes	2.2 - 2.5 kg	32.-/kg

• Pintades & Pigeon

Pintade de Bresse "Excellence" Mieral	1.8 - 2.3 kg	49.-/kg
Pintade chaponnée des Landes	2.0 - 2.5 kg	39.-/kg
Suprême de pintade chaponnée	0.3 - 0.4 kg	46.-/kg
Cuisse de pintade chaponnée	0.3 - 0.4 kg	38.-/kg
Pigeon de Bresse	0.4 - 0.5 kg	57.-/kg

• Cuissons des volailles

Grosse pièce - Dinde / Chapon / Oie / Canard	35.-/pièce
Petite pièce - Pintade / Canette / Poulet / Poularde	25.-/pièce

Astuce : Pour réussir à coup sûr la cuisson de votre volaille, nous avons préparé pour vous un jus de volaille maison, disponible à 14.- pour 4dl.

- Charcuteries -

Chorizo Pata Negra Iberico	120.-/kg
Lomo Pata Negra Iberico	230.-/kg
Cecina de Léon	149.-/kg
Jambon Pata Negra Joselito	390.-/kg
Jambon Cullatello di Zibello	240.-/kg



Viande séchée Grisons, Valais & Genève	130.-/kg
Viande séchée de Wagyu	430.-/kg
Perles de Gruyère, noix, parmesan	95.-/kg
Salami aux truffes	125.-/kg
Saucisson à cuire aux truffes	70.-/kg
Jambon blanc cru aux truffes noires	150.-/kg
Salami aux truffes et parmesan	10.50.-/pièce
Jambon pattes noires de Sicile	180.-/kg



- Epicerie -

· Entrées poissons

Saumon d'Ecosse	13.-/100g
Thon fumé	13.-/100g
Bottarga de Sardaigne	39.-/pièce
Tarama	11.-/kg
Tartare de saumon Balik, crème aigre & ciboulette	17.50.-/pièce

· Foies Gras mi-cuit

Foie gras de canard Couchinave	27.-/100g
Foie gras de canard aux figues	27.-/100g
Foie gras d'oie Castaing	37.-/100g
Foie gras d'oie truffé à 6%	55.-/100g
Torchon de foie gras de canard Couchinave	80.-/250g
Torchon de foie gras d'oie	124.-/300g
Verrine de foie gras entier de canard 80g	39.-/pièce
Verrine de foie gras entier de canard 180g	59.-/pièce
Verrine de foie gras entier de canard 300g	99.-/100g
Verrine de foie gras entier d'oie 80g	49.-/pièce
Verrine de foie gras entier d'oie 180g	85.-/pièce
Duo de foie d'oie truffé	68.-/80g
Duo de foie gras de canard	28.-/80g
Duo de foie gras d'oie	38.-/80g



- Epicerie -

· Spécialités aux truffes

Millefeuille de foie gras à la truffe	110.-/200g
Brie truffé	98.-/kg
Peccorino à la truffe	80.-/kg
Raclette à la truffe	50.-/kg
Fondue à la truffe	23.-/400g
Tomme truffée	12.-/160g
Miel à la truffe	22.-/120g
Carpaccio de truffes	49.-/80g
Brisures de truffes mélanosporum	50.-/50g
Jus de truffes	25.-/25g
Poudre de truffes noires	19.90.-/50g
Huile de truffes noires ou blanches	17.-/55ml
Crème de truffes blanches	49.50.-/180g

Découvrez nos truffes blanches ou noires, sélectionnées chez les meilleurs producteurs d'Italie et de France

· Les saumons Balík

Classic entier (coupé à la main)	24.50.-/100g
Ouverture pré-tranchée	49.-/200g
Coeur de filet Balík : <i>Se découpe verticalement</i>	43.-/100g
La partie dorsale du saumon d'une onctuosité confondante	
Sjomga Tradition : <i>Se découpe en fines lamelles</i>	23.50.-/100g
Un morceau exquis, mariné à l'orange ou l'aneth	

· Les caviars Prunier

Tradition	50g / 125g	130.- / 325.-
St-James	50g / 125g	195.- / 487.50.-
Osciètre Supérieur	50g / 125g	230.- / 575.-
Beluga (sur commande)	50g / 125g	410.- / 1 025.-

· Accompagnements

Minis blinis	10.-/16 pièces
Crème aigre	5.-/100g
Pain de seigle valaisan tranché	11.50.-/pièces
Pain d'épices	66.-/kg

- Vins & Champagnes -

<u>· Vins Blancs</u>	<u>75cl.</u>	<u>50cl.</u>	<u>37,5cl.</u>
Empreinte blanche Nouvelle	32.-		
Style blanc - Domaine de La Planta	28.-		
Sancerre La poussie	41.-		21.-
Chablis Domaine Billaud Simon	35.-		19.-
Sauterne Bordeaux	45.-		29.-
Château Fayau, Cadillac	29.-		18.-

· Vins Rouges

Analemme 2021 Domaine de La Planta	39.-		
Empreinte noire Nouvelle 2022	42.-		
Saint Amour Joseph Drouhin 2021	24.-		12.5.-
Vaqueras Domaine de la Guarrigue 2021	25.-	16.-	
Château Charmail Crue Bourgeois 2019	38.-	28.-	
Château Greysac Médoc 2016	29.50.-		19.-
Château La Bonnelle ST. Emilion 2018	38.-		
Chassagne Montrache 2019	75.-		
Malbec Alpassion 2018	38.-		
Amarone dela Valpolicella 2017	64.-		36.-
Campaccio toscane 2019	38.-		28.-

· Bulles & Champagnes

Gosset brut	52.-		
Gosset rosé	72.-		38.4.-
Gosset grande réserve	72.-		48.-
Joseph Perrier blanc de blanc	52.-		48.-
Joseph Perrier rosé	67.-		29.9.-
Prosecco Borgo Gritti	16.-		37.-

· Nos alcools

Limoncello bio di casa Barone	49.-		
Eau de vie de poire en cage	79.-		
Calvados pomme en cage	79.-		

- Coffrets Cadeaux -

149.-

LE COFFRET

DECOUVERTE

Une bouteille de Dogajolo 75cl
Un bloc de 130g de foie gras de canard
Des pâtes italiennes
Une poudre de truffes noires
Un chutney
Des biscuits artisanaux
Des amandes caramélisées
Un assortiment de chocolats
Trio de marrons glacés



259.-

LE COFFRET

TRADITION

Une bouteille de Château Fayau 75cl
Un lobe de foie gras Mas Pares 300g
Du saumon Balik Ouverture 200g
Duo de confitures Spicy Girl
Des marrons glacés



Pour cette fin d'année, nous mettons à la vente un assortiment de couteaux Deejo personnalisés à l'effigie de la Grande Boucherie du Molard.

Petit couteau - 82.-

Grand couteau à viande - 263.-

Lot de 6 couteaux - 296.-



- Conditions de Réservation -

· Conditions de paiement & annulation

50 chf.- d'arrhes sont demandés lors de la commande.

Elles garantissent celle-ci comme ferme et définitive et seront non remboursable en cas d'annulation au delà du délai de 48h.

· Modifications de commandes

Toutes modifications de commande devront nous parvenir au plus tard 48h à l'avance par téléphone au 022 311 71 66/67.

· Fermetures et horaires

Le magasin sera ouvert le 24 décembre de 7h00 à 14h00 uniquement pour récupérer les commandes passées au préalable et sur présentation d'un bon de commande. Aucun achat ne sera possible en dehors de cette réglementation !

Le magasin sera fermé le 25 décembre, le 1er et 2 janvier 2024.

Les horaires seront inscrits sur les portes du magasin et mis en ligne en temps voulu.

· Réclamations

Vous souhaitez nous faire part d'une réclamation concernant votre achat ou le service ?

Nous recueillons avec plaisir votre avis au 022 311 71 66/67 ou par mail à info@bouchერიemolard.ch.

Toute l'équipe vous souhaite de belles fêtes de fin d'année.

GRANDE BOUCHERIE DU MOLARD GENEVE

DEPUIS 1921



NOUS CONTACTER



Adresse

Rue du marché, 20
1204 Genève



Téléphone

022 311 71 66



Mail

info@bouchერიemolard.ch