

Noël

2024

Catalogue



Les meilleures choses ont une faim



Rue du marché 20 - 1204 Genève



Sommaire

LES ENTRÉES & PLATS CUISINÉS

p.3-4

MENUS DES FÊTES

p.5

LES VIANDES

p.6-7

RÔTIS CRUS & VOLAILLES

p.8-10

ÉPICERIE

p. 11

COFFRETS CADEAUX

p. 12

VINS

p. 13

CAVIARS

p. 14



LES ENTRÉES

APÉRITIF

Pain surprise Traditionnel (60 pc)	97.-
Pain surprise crudités (28 pc)	65.-
Pain surprise tout saumon (80 pc)	160.-
Pain surprise polaire (40 pc)	78.-
Canapés chef (ronds) (35 pc)	95.-
Canapés végétariens (ronds) (24 pc)	72.-
Canapés (rectangles) (50 pc)	140.-



TERRINES MAISONS

Notre spécialité: foie gras canard mi-cuit maison	27.-/100g
Terrine faisan figues abricots	72.-/kg
Terrine perdreau poires au vin	72.-/kg
Pressé de volaille aux pistaches, foie gras	71.-/kg
Aspic mousse au foie gras Périgourdine	6.90 pc



PATÉS-CROÛTE MAISON

Pâté croûte duo de Volaille caille, pintade et foie gras	72.-/kg
Pâté croûte Périgord	69.-/kg
Pâté croûte campagne	59.-/kg
Pâté croûte Dijonnais	59.-/kg

ENTRÉES POISSONS

Saumon Ecosse Bellevue	80.-/kg
Demie queue Langouste sauce cocktail	17.-/100g
Terrine rouget	85.-/kg
Terrine homard	185.-/kg
Terrine du Léman	85.-/kg
Opéra crabe et saumon fumé	15.- pc
Tartare de Homard	22.- pc



ENTRÉES CHAUDES

Escargots Bourgogne persillés	18.-/douzaine
Coquille ST Jacques et fruits de mer	18.- pc
Bouchée à la Reine:	farce 48.-/kg coque 3.- pc
Boudin Blanc	50.-/kg
Boudin morilles	52.50.-/kg
Boudin truffé	65.-/kg
Risotto de ST Jacques Cèpes et truffes	22.-/pc
Cassolette d'escargots au Riesling crème persillée	18.-/pc

VERRINES DES FÊTES

Volaille, écrevisse et mousse mascarponne	13.- pc
Cocktail de Langoustes aux agrumes	13.- pc



VIANDES CUISINÉES

Filet de Boeuf Wellington	88.-/kg
Epaule d'Agneau fondante en Tajine	27.- (400g)
Jambon de lait sauce Virginie 1,8/2.5kg	75.-/kg
Mignon de veau sauce perigourdine, écrasé de vitelotte et butternut rôti	31.-/250g
Steak de veau aux morilles et pavé de polenta au parmesan	31.-/250g

LES PLATS CUISINÉS

VOLAILLES

Fricassée de Poularde Mieral aux morilles	36.-/400g
Pintade chaponnée Rôtie pommes et marrons	31.-/400g
Dinde Rôtie basse température sauce foie gras	32.-/400g
Ballotine de Volaille farcie Truffes + marrons et figue rôtie	25.-/200g
Suprême et cuisse de chapon farcis et légumes fondants	32.-/400g
Cocotte chapon à la crème panais rôtis et potimarrons	31.-/400g



POISSONS

Filet d'omble chevalier beurre blanc Genevois et légumes croquants	31.-/300g
Crumble de Lotte sauce noisettes et pata negra	34.-/300g
Cassolette de homard aux petits légumes	49.-/400g
Gratin de fruits de mer	65.-/kg



PLAT VÉGÉTARIEN

Cocotte de légumes anciens, fricassée de champignons et marrons glacés	18.-/250g
--	-----------

GARNITURES ET LÉGUMES

Timbale de champignons à la crème	8.-/pc
Panier de légumes anciens	10.-/pc
Gratin de cardons genevois "GRTA" au parmesan	47.-/kg
Gratin de pommes de terre aux cèpes	38.-/kg
Gratin dauphinois	33.-/kg
Purée de céleris	33.-/kg
Haricots verts fins	47.5.-/kg
Légumes tournés	40.-/kg
Pommes dauphines	40.-/kg
Timbole de champignon à la crème	8.-/pc
Purée à la truffe en cassolette	9.-/pc



SAUCES FROIDES

Sauce tartare	28.-/kg
Sauce cocktail	28.-/kg
Tartare de tomate	25.-/kg
Ails et fines herbes - Poivre vert	6.90.-/pc
Curry - Tartare	6.90.-/pc
Chinoise	6.90.-/pc

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





Christmas

Menu Noël à 85.-

Cocktail de Langoustes aux agrumes
Risotto de ST Jacques, cèpes et Truffes
Pintade chaponnée rôtie pommes marrons
Gratin de cardons et panier de légumes anciens
Bûche choco, coco exotique

La suggestion du caviste:

Chardonnay 2021 38.- CHF
Rully Rouge 2019 49.- CHF
Champagne Joseph Perrier Rose 67.- CHF

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

Menu Nouvel an à 85.-

Verrine écrevisse Volaille et mousse mascarpone
Cassolette d'escargots au riesling crème persillée
Steak de veau, jus à la sauge et marrons
Gratin dauphinois aux cèpes et légumes fondants
Bûche Litchi framboise

La suggestion du caviste:

Pouilly fume la doucette 2023 46.- CHF
Château la Bonnelle 2020 38.- CHF
Champagne Thierry Fournier 72.- CHF

LES VIANDES

BOEUF DES ALPAGES SUISSES

Faux-filet	88.5.-/kg
Filet milieu	135.-/kg
Côte de boeuf	80.5.-/kg
T-bone steak	86.5.-/kg
Coeur de rumsteak	84.5.-/kg
Coeur de faux-filet	97.5.-/kg
Filet de bison	190.-/kg

DANEMARK

KO Beef - Côte	120.-/kg	
KO Beef - Entrecôte	160.-/kg	

POLOGNE

Royal Krowa - Côte	140.-/kg	
Royal Krowa - Entrecôte	160.-/kg	

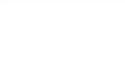
ESPAGNE

Rubia Gallega (Galice) - Côte	160.-/kg	
-------------------------------	----------	---

FINLANDE

Sashi Beef - Côte	160.-/kg	
Sashi Beef - Entrecôte	180.-/kg	

AUSTRALIE

Wagyu Beef - Entrecôte	380.-/kg	
Wagyu Beef - Côte	250.-/kg	

JAPON

**Offre spéciale Entrecôte et Ribeye Kagoshima:
à partir de 1kg (240 CHF le kg)**

Japan Beef Kagoshima - Entrecôte	300.-/kg	
Japan Beef Kagoshima - Filet	450.-/kg	
Japan Beef Kagoshima - Ribeye	300.-/kg	
Japan Beef Miyazaki - Entrecôte	420.-/kg	





LES VIANDES

N'hésitez pas à nous contacter. Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner.



PORC PATA NEGRA IBERICO

Carré 1er	99.-/kg
Pluma	130.-/kg

AGNEAU DU LIMOUSIN OU SISTERON

Carré 1er (8côtes) ou en couronne (min. 16 côtes)	80.5.-/kg
Filet d'agneau au romarin	80.5.-/kg
Gigot raccourci	1.3 - 1.6kg 59.5.-/kg
Gigot entier	2.2 - 2.5kg 55.5.-/kg
Epaule d'agneau	49.5.-/kg

AGNEAU DE LAIT BIO DES PYRÉNÉES

Gigot	86.5.-/kg
Epaule	67.5.-/kg
Carré	86.5.-/kg

AGNEAU DES PRÉS-SALÉS

Gigot	89.-/kg
Epaule	69.-/kg
Carré	117.-/kg

AGNEAU DE PAUILLAC

Gigot	88.-/kg
Epaule	72.-/kg
Carré	95.-/kg

LES FONDUES

Fondue chinoise de boeuf - fraîche	82.-/kg
Fondue chinoise de boeuf - surgelée	68.-/kg
Fondue chinoise de veau	97.-/kg
Fondue bourguignonne	84.5.-/kg

Sauces froides pour accompagner vos fondues 6.90.-

AGNEAU DE Sisteron



NOS RÔTIS CRUS DE VOLAILLE

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

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 aux morilles	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 aux morilles et magret fumé	0.7 - 1.5 kg	49.-/kg

CAILLES

Caille désossée	0.12 - 0.15kg	64.-/kg
Caille farcie	0.15 - 0.25kg	64.-/kg
Au choix: Foie gras/ Figs / Morilles / Truffes / Forestières / Raisin-cognac		

FARCES

Farce aux marrons	42.-/kg
Farce aux pommes et marrons (sans viande)	42.-/kg
Farce truffée	59.-/kg
Farce crumble & légumes de Noel	47.-/kg
Farce aux Morilles	49.-/kg



Nouveauté 2024

Rôti de veau Orloff classique	88.-/kg
Rôti de boeuf périgourdin mousse de foie d'oie	97.50/kg
Rôti Boeuf aux morilles et magret fumé	97.50/kg
Pigeon désossé figes et foie gras	25.-/pc
Poulet désossé roulé en melon, farce morilles	42.-/kg

NOS RÔTIS CRUS DE VOLAILLE

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 et magret fumé	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 - 0.7kg	54.-/kg
Cuisse de chapon - farce aux marrons	0.5 - 0.7kg	44.-/kg
Cuisse de chapon - farce aux morilles et magret fumé	0.5 - 0.7kg	49.-/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 aux morilles et magret fumé	0.8 - 1.0 kg	52.-/kg

SPÉCIAL NOËL

PRODUIT FRAIS

FOIES GRAS FRAIS

Foie gras de canard cru entier	0.4 - 0.5 kg	95.-/kg
Foie gras de canard cru éveiné	0.4 - 0.5 kg	105.-/kg
Foie gras de canard cru tranché	0.1 - 0.2 kg	105.-/kg
Foie gras d'oie cru	0.5 - 0.7 kg	150.-/kg

VOLAILLES ENTIÈRES EFFILÉES

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

MIERAL

CANARDS, CANETTES, CAILLES & OIES

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" Mieral	0.2 - 0.3 kg	46.-/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 Mieral AOP	3.2 - 4.5 kg	44.-/kg
Dindon de Bresse Mieral AOP	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	2.2 - 2.6 kg	34.-/kg

POULETS & CHAPONS

Poulet de Bresse Mieral AOP	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 Mieral AOP	3.2 - 4.5 kg	79.-/kg
Mini chapon fermier	2.2 - 2.5 kg	34.-/kg

PINTADES & PIGEONS

Pintade de Bresse "Excellence" Mieral	1.8 - 2.3 kg	49.-/kg
Pintade chaponnée fermière	2.0 - 2.5 kg	39,90.-/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 Mieral AOP	0.4 - 0.5 kg	57.-/kg

CUISSONS DES VOLAILLES

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

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



ÉPICERIE FINE

N'hésitez pas à nous contacter. Nous nous ferons un plaisir de vous préparer un assortiment de nos meilleurs produits

FOIE GRAS

Qu'ils soient d'oie ou de canard, des Landes ou Périgord, frais, mi-cuits ou cuit, retrouvez le foie gras dont vous avez envie

A la coupe

Foie gras Canard	27.- les 100g
Foie gras de canard à la figue	27.- les 100g
Foie gras Oie	38.- les 100g
Foie gras d'Oie truffée 6%	75.- les 100g

Au torchon

Foie gras de canard "Au torchon" 250g	80.-
Foie gras de canard "Au torchon" 300g	104.-
Foie gras d'oie "Au torchon" 300g	124.-

En verrine mi cuite

Foie gras de canard entier	80g/39.- 180g/59.-
Foie gras d'oie entier	80g/49.- 180g/85.-

Et pour accompagner votre foie gras

Confiture de figes, oignons rouges ou chutney	15.00.-
Brioche au safran	13.50.-
Pain épice artisanal	62.- le kg

De la mer

Saumon fumé d'Ecosse	14.- les 100g
Thon fumé	14.- les 100g
Espadon fumé	14.- les 100g
Tarama	12.- les 150g

Les saumons Balik

Fumé au four à bois, ce saumon se distingue par la délicatesse de sa chair

Le filet Tsar NicolaJ	43.-/100g
Le Sjomga	23.50.-/100g
Le Classic à trancher	24.50.-/100g
L'ouverture prétranché	49.-/200g
Le sky en médaillon de coeur de filet	54.-/120g
Le tartare	18.-/100g



NOS COFFRETS CADEAUX



"LA RAFFINE" À 99.-

Un bloc de foie gras de canard 130g
Demi bouteille de château Fayau
50g poudre de truffes noires
Une part de tarte au nougat
Un panforte di Siena

"LE TERROIR" À 139.-

Une bouteille de Gamaret/Garanoir 1352
Une terrine de chasse et une tapenade Couchinave
Un miel de Stephanie
Des pâtes Suisses
Flûtes artisanales
Des camarels Suisses en bocal et des marrons Glacée



"COFFRET CAVIAR DÉGUSTATION" À 200.-

3 X 10g de caviar perse
Royal Baerii, Gloden ossestra, Impérial Beluga

LES VINS ET CHAMPAGNES

VINS BLANCS

	Bt	5 dl	37.5 cl
Empreinte blanche Nouvelle	32.-		
Sancerre La poussie	41.-		21.-
Chablis Domaine Billaud Simon	35.-		19.-
Chardonnay domaine le Roy	38.-		
Rully	49.-		

Vin blanc moelleux

Sauterne bordeaux	45.-		29.-
Château Fayau, cadillac	29.-		18.-

VINS ROUGES

Gamaret - Domaine des Molards le 1352	22.50.-		
Empreinte noire Nouvelle 2022	42.-		
Saint Amour Joseph Drouhin 2021	26.-		15.-
Vaqueras Domaine de la Guarrigue 2021	25.-	18.-	
Marsannay Clos du Roy 2019	49.-		
Château Charmail Cru Bourgeois 2019	38.-	28.-	
Château Greysac Médoc 2016	29.50.-		19.50.-
Château La Bonnelle ST. Emilion 2018	38.-		
Château Gloria 2021	62.-		
Château la Lagune Haut Medoc 2021	71.-		
Malbec Alpassion 2018	38.-		
Amarone della Valpolicella 2018	72.-		36.-
Campaccio toscane 2019	38.-		28.-

BULLES & CHAMPAGNES

Gosset Brut	52.-		38.40.-
Gosset Rosé	72.-		48.-
Gosset Grande Reserve	72.-		48.-
Joseph Perrier Blanc de blanc	56.-		29.50.-
Joseph Perrier Rosé	67.-		37.-
Thierry Fournier Réserve	72.-		42.-
Thierry Fournier rosé	80.-		
Thierry Fournier Chardonnay Blanc de Blanc	84.-		
Prosecco Borgo Gritti	16.-		
Prosecco rosé Borgo Gritti	21.-		



GOLESTAN

Caviar Perse



NOTRE SÉLECTION DE

Caviars Perses Artisanaux

Une Expérience Gourmande pour Noël et Nouvel An

Royal Baerii

DÉTAILS DU GRAIN: Couleur olive verte, taille 2,9-3,0 mm

SAVEURS: Un mélange raffiné de fruits de mer, notes boisées et une finition salée avec un soupçon d'iode.

TAILLE	30g	50g	125g	250g	1kg
TARIF	90.-	150.-	350.-	700.-	2'300.-

Golden Ossetra

DÉTAILS DU GRAIN: Couleur dorée, taille 3,1 mm

SAVEURS: Un mélange élégant de notes iodées, de noisette et de crème, avec une texture raffinée et une teinte dorée.

TAILLE	30g	50g	125g	250g	1kg
TARIF	120.-	200.-	450.-	900.-	3'400.-

Imperial Beluga

DÉTAILS DU GRAIN: Couleur gris perle, taille 3,3-3,4 mm

SAVEURS: Beurrée et délicieusement onctueuse, le légendaire caviar Beluga persan fond sur le palais, révélant des saveurs riches et profondes pour une expérience inoubliable.

TAILLE	30g	50g	125g	250g	1kg
TARIF	150.-	250.-	600.-	1'000.-	3'600.-

GOLESTAN.CH

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

Prix suivant le cours

Produit manquant peut être remplacé par un produit similaire.

Photo Non Contractuel

Visitez notre adresse

Rue du marché 20,
1204 Genève

CONDITIONS DE RÉSERVATION

CONDITION DE PAIEMENT & ANNULATION

50 CHF sont demandés lors de la commande.

Cet acompte garantie celle-ci comme ferme et définitive et sera non remboursable en cas d'annulation au delà du délai de 48 heures

MODIFICATIONS DE COMMANDES

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

FERMETURES ET HORAIRES

Fermé le 25 décembre 2024

Fermé le 1er et 2 janvier 2025

Horaires disponibles sur le site: <https://bouchერიemolard.ch>

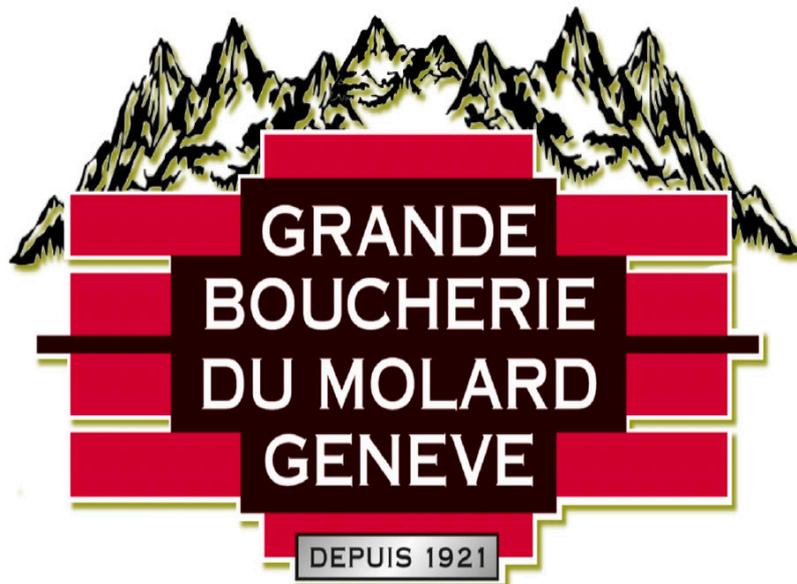
RÉCLAMATIONS

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



Bonnes fêtes



Notre équipe se fera un plaisir de vous conseiller dans notre boutique.

Nous préparons également vos commandes sous 24 heures.

<https://bouchერიemolard.ch>
022 311 71 66



VISITEZ NOTRE ADRESSE
Rue du Marché 20, 1204 Genève