

**GRANDE
BOUCHERIE
DU MOLARD
GENEVE**

DEPUIS 1921

Fêtes de Pâques
2025



LES MEILLEURES CHOSES ONT UNE FAIM

Rue du marché, 20 - 1204 Genève - 022 311 71 66/67

La Sélection du Boucher

• Agneaux de Sisteron ou du Limousin (Le Baronet)

	<u>Poids (en kg)</u>	<u>Prix</u>
Selle de gigot	0.5/0.7	62.00/kg
Gigot raccourci	1.5/2.0	62.00/kg
Gigot entier	2.0/3.0	57.00/kg
Carré d'agneau 1er / 8 côtes	0.5/0.7	81.00/kg
Epaule entière	1.1/1.4	51.00/kg
Souris avec os	0.4/0.5	48.50/kg
Filet d'agneau au romarin	0.3/0.5	81.00/kg
Epaule désossée	1.0/1.4	58.00/kg
Côte d'agneau 1ère		87.50/kg
Couronne d'agneau (min. 16 côtes)	0.8/1.2	87.50/kg



• Agneaux du Pré Salé

Epaule	1.4/1.8	70.00/kg
Gigot	2.5/3.5	89.90/kg
Carré / 8 à 13 côtes	0.7/1.2	117.00/kg



• Agneaux de Pauillac

Epaule	1.0/1.2	74.00/kg
Gigot	0.9/1.2	90.00/kg
Carré entier 13 côtes	0.8/1.0	94.00/kg
Carré 8 côtes	0.6/0.8	97.00/kg



*Afin de vous faciliter
la tâche, nos
cuisiniers peuvent
cuire votre gigot ou
votre épaule d'agneau.*

*N'hésitez pas à en
faire la demande.*

La Sélection du Boucher

• Agneaux de lait des Pyrénées



Poids (en kg)

Prix

Entier ou demi (préparé par nos soins selon vos désirs et conditionné sous vide)		49.50/kg
Épaule	0.4/0.7	69.00/kg
Gigot	0.7/1.2	88.00/kg
Carré de 8 à 13 côtes	0.4/0.6	88.00/kg



• Cabris de France frais

Cabri entier ou en demi	47.00/kg
Quart arrière	57.00/kg
Quart avant	43.00/kg
Gigot	73.00/kg
Epaule	73.00/kg
Selle	73.00/kg
Rôti épaule et selle - farce provençale	73.00/kg

Astuce :

pour améliorer votre recette, n'hésitez pas à demander notre fond d'agneau "maison".

La Sélection du Boucher

• Spécialités du monde

Entrecôte Wagyu Beef	Australie	380.00/kg
Filet Kagoshima	Japon	450.00/kg
Entrecôte Kagoshima	Japon	300.00/kg
À partir d'un kilo		240.00/kg
Pluma Pata Negra	Espagne	130.00/kg
Presa Pata Negra	Espagne	130.00/kg
Carré de porc Pata Negra	Espagne	99.00/kg

• Nos côtes de boeuf

Simmental	Suisse	80.50/kg
Simmental coupe tomahawk	Suisse	80.50/kg
Angus	Suisse	80.50/kg
Wagyu	Australie	250.00/kg
Galice	Espagne	160.00/kg
Txogitxu	Espagne	180.00/kg
KOD Beef	Danemark	120.00/kg
Royal Krowa	Pologne	140.00/kg
Sashi	Finlande	160.00/kg

• Volailles de Bresse

Poularde Mieral	48.00/kg
Poulet Mieral	41.00/kg
Canette Excellence Mieral	37.00/kg
Pintade Excellence Mieral	49.00/kg
Pigeon Mieral	57.00/kg

• Le coin des fondues

Fondue chinoise de boeuf	82.00/kg
Fondue chinoise de veau	95.00/kg

La Sélection du Traiteur

• Les charcuteries

Jambon San Daniele	100g/9.90
Jambon cuit ou de Parme à la truffe	100g/16.00
Entrecôte de Kobe séchée	100g/48.00
Viande séchée de Wagyu	100g/43.00
Capocollo de Martina Franca	100g/9.70

• Les entrées froides

Asperges blanches et vertes	100g/7.00
Demi queue de langouste sauce cocktail	100g/17.00
Verrine cocktail d'écrevisses, pommes & agrumes	Pièce/12.00
Pâté croute Saint Pierre	100g/6.90
Opéra de Homard	Pièce/15.00
Paté-croûte saumon & épinards	100g/6.90

• Les entrées chaudes

L'oeuf poché, fondue de poireaux & morilles	Pièce/14.00
Cassolette de gambas, sauce armoricaine et petits légumes	Pièce/19.00

• Les plats cuisinés maison

Gigot de Sisteron basse température et jus au thym	100g/8.90
Carré d'agneau, sauce provençale	300g/29.00
Souris d'agneau aux épices, façon Tajine	400g/27.00
Epaule d'agneau fondante aux légumes printaniers	350g/25.00
Mijoté de cabri à l'ail rose et romarin	350g/29.00
Mignon de veau en croûte, tapenade d'olives & sauce champignons	300g/31.00
Filet de bar rôti, crémeux d'asperges & légumes grillés	300g/28.00

• Les accompagnements

Gratin Dauphinois	100g/3.30
Tian de légumes	200g/8.00
Gratin d'aubergines et parmesan	100g/4.30
Jardinière de légumes fondants	100g/4.00
Polenta au Parmesan	Pièce/4.00
Flan de courgettes épicées et parmesan	Pièce/6.00

• Les desserts

Éclair Saint-honoré aux fraises	Pièce/6.00
Panacotta aux fruits exotiques	Pièce/6.00

La Sélection de l'Épicerie

• Les accompagnements

Flageolets	300g/12.00
Haricots verts	255g/12.00
Haricots lingot ou flageolets cuisinés	500g/13.50

• Les sauces

Sauce béarnaise	200g/11.00
Sauce menthe / poivrade / voronov / stroganov	200g/15.00
Sauce morilles	200g/23.00
Sauce chimichuri	200g/19.00
Ail aux herbes / ail nature	110g/5.20
Choix de moutardes : sauternes, ails des ours,...	200g/17.50
Condiment ail des ours	200g/19.00

• Les douceurs

Griottines et framboisines, cassis	400g/37.00
Pain d'épices à l'ancienne	100g/6.00
Meringues de Gruyère	120g/6.60
Crème de Gruyère	250g/6.50
Pâte de fruits corse	170g/24.00
Colombe de Pâques classic choco	41.-/kg

• Les fromages affinés

Gruyère 18 mois d'âge	100g/4.80
Bleuchâtel	100g/4.40
Etivaz	100g/5.00
Tomme truffée	100g/12.00
Tchivra (tomme de chèvre)	100g/5.20
Faya (tomme de brebis)	100g/6.40

La Cave de l'Épicerie

• Les vins rouges

	75cl	50cl	1/2
Gamaret 1352 - Domaine des Molard [2021 - Genève]	22.50		
LILI - Domaine de la Planta [2021 - Genève]	39.00		
Humagne rouge [Valais]	28.00	19.00	
Château de Surs [2020 - Gaillac]	19.50		
Domaine La Guaride [2021 - Côtes du Rhône]	25.00	18.00	
Château Greysac [2016 - Médoc]	29.50		19.50
Château Bel Eveque [2019 - Corbières]	33.00		19.00
Vieux Télégrammes [Côtes du Rhône]	49.00		
Marsannaye [2019 - Bourgogne]	49.00		
Amarone [2017 - Italie]	72.00		36.00

• Les vins rosés

Château de Surs [Gaillac]	19.50		12.00
Château Minuty [Provence]	19.00		12.50
Château Figuières [Provence]	26.00	20.00	

• Les vins blancs

Chardonnay - Domaine des Molard [Genève]	23.00		
Rully [Bourgogne]	49.00		
Chablis Faiveley Côtes d'Or [Bourgogne]	35.00		
Sancerre La Poussie [Loire]	45.00		21.00

• Les champagnes

Gosset Brut	52.00		38.40
Gosset Rosé	72.00		48.00
Gosset Grande Réserve	72.00		48.00

La Sélection de l'Épicerie

• Les entrées de la mer

Les saumons BALIK

Le filet Tsar Nikolaj <i>La partie dorsale du saumon d'une onctuosité confondante</i>	100g/43.00
Le Sjomga <i>Un morceau exquis, mariné à l'aneth et légèrement fumé ou mariné orange, gingembre, miel de fleurs</i>	100g/22.50
Le Classic (saumon à la coupe)	100g/24.50
L'ouverture	200g/49.00
Saumon fumé d'Ecosse	100g/14.00
Oeufs de saumon	100g/35.00
Tartare de saumon	150g/17.00
Thon fumé	100g/14.00
Espadon fumé	100g/14.00
Boutargue de Sardaigne	100g/39.00
Tarama	100g/12.00

• Le caviar Prunier

Tradition	50g/138.00 125g/325.00
Saint-James	50g/207.00 125g/487.50
Oscièrre	50g/244.00 125g/575.00

• Le caviar Perse

Royal Baerii	50g/150.00 125g/350.00
Oscièrre	50g/200.00 125g/450.00
Beluga	50g/250.00 125g/600.00

• Les foies gras

Foie gras de canard à la coupe

Duo de foie gras d'oie truffé	2x40g/68.00
Foie gras de canard au torchon couchinave	250g/80.00
Foie gras entier mi-cuit en verrine	80g/39.00 180g/59.00
Foie gras d'oie entier mi-cuit en verrine	80g/49.00 180g/79.00
Pyramide Mas Pares aux figues	250g/78.00