# *Fêtes de fin d'année 2025*

GRANDE
BOUCHERIE
DU MOLARD
GENEVE

DEPUIS 1921

## *Les meilleures choses ont une faim*

*Boucherie • Charcuterie • Traiteur • Épicerie Fine*

# - Sommaire -


## Les Entrées
Pages 3 - 4

## Les plats cuisinés, accompagnements & sauces
Pages 5 - 6

## Les Menus des fêtes
Page 7

## Les viandes
Pages 8 - 10

## Nos rôtis crus & volailles entières
Pages 11 - 13

## Caviars
Page 14

## Épicerie fine
Pages 15 - 16

## Vins, champagnes & coffrets cadeaux
Pages 17 - 18

# - Les entrées -

## · Entrées Froides

| | |
|---|---|
| Pain surprise "Traditionnel" | 97.-/60 pièces |
| Pain surprise "Crudités" | 65.-/28 pièces |
| Pain surprise "Tout saumon" | 150.-/60 pièces |
| Pain surprise "Polaire" | 78.-/40 pièces |
| Canapés "Chef" | 95.-/35 pièces |
| Canapés assortis (sur plateau) - | 140.-/50 pièces |
| Canapés végétariens (sur plateau) | 72.-/24 pièces |
| **Foie gras mi-cuit "maison"** | **22.-/100g** |

## · Terrines Maison

| | |
|---|---|
| Terrine de faisan aux figues & abricots | 72.-/kg |
| Terrine de perdreau aux poires au vin | 72.-/kg |
| Pressé de volaille au foie gras & pistaches | 71.-/kg |
| Aspic à la mousse de foie gras Périgourdine | 6,90.-/pièce |

## · Pâtés Croûte Maison

| | |
|---|---|
| Pâté Croûte duo de volaille (caille, canard, abricots & foie gras) | 72.-/kg |
| Pâté Croûte du Périgord | 69.-/kg |
| Pâté Croûte de Campagne | 59.-/kg |
| Pâté Croûte Dijonnais | 59.-/kg |

## · Entreés Chaudes

| | |
|---|---|
| Escargots de Bourgogne persillés | 18.-/douzaine |
| Coquille Saint Jacques & fruits de mer | 18.-/pièce |
| Farce bouchée à la reine | 48.-/kg |
| Coque vol-au-vent | 3.-/pièce |
| Boudin blanc nature | 50.-/kg |
| Boudin blanc aux morilles | 54.-/kg |
| Aumonières de saumon et St Jacques, sauce champagne | 22.-/pièce |
| Mousseline de chou fleur, langoustines & truite fumée | 18.-/pièce |

# - Les entrées -

## · Entrées Poissons

| | |
|---|---|
| Saumon d'Ecosse Bellevue | 80.-/kg |
| Demie-queue de langouste royale, sauce cocktail | 17.-/100g |
| Terrine de rouget | 85.-/kg |
| Terrine de homard | 185.-/kg |
| Terrine du Léman | 85.-/kg |
| Opéra de homard (sans gluten) | 15.-/pièce |
| Tartare de langoustines, avocat & kingcrabe (sans gluten) | 15.-/pièce |

## · Verrines des Fêtes

| | |
|---|---|
| Cocktail de langoustes aux agrumes | 13.-/pièce |
| Foie gras, poires caramélisées & pain d'épices | 13.-/pièce |

## Coffret : Découverte 85 CHF

5dl Humagne Rouge
Un délice de Tantine
Une tapenade des Orgues
Un Panettone
Un paquet de pâtes fraiches
Biscuits de Noël
Un Chocolat Comptoir du cacao

## Coffret : Délicatesse 240 CHF

Un château Fayau
Un foie gras de canard entier 200g
Pâtes de fruits
Une poudre de truffes
Une gelée de sauterne
Olive taggiasche
Amandes caramélisées
Marrons glacés & chocolats
Cantuccini

# - Plats cuisinés -

## · Viandes Cuisinées

| | |
|---|---|
| Filet de boeuf en croûte "Wellington" | 88.-/kg |
| Épaule d'agneau fondante en tajine (sans gluten) | 24.-/400g |
| Mignon de veau rôti basse température, risotto à la courge & figues confites (sans gluten) | 31.-/250g |
| Steak de veau rossini sur lit de butternut & jus à la truffe | 31.-/250g |
| Jambon de lait Virginie au miel (aux alentours des 2.5kg) | 75.-/kg |

## · Volailles Cuisinées

| | |
|---|---|
| Fricassée de poularde aux morilles "Miéral" | 36.-/400g |
| Pintade chaponnée rôtie aux pommes & marrons (sans gluten) | 31.-/400g |
| Dinde rôtie basse température, sauce foie gras | 32.-/400g |
| Ballotine de volaille farcies truffes, marrons & figues rôties | 25.-/200g |
| Suprême & cuisse de chapon farcis et légumes fondants | 32.-/400g |
| Mijoté de chapon, crème foie gras & cèpes | 25.-/400g |

## · Poissons Cuisinés

| | |
|---|---|
| Cassolette de homard aux petits légumes (sans gluten) | 49.-/400g |
| Gratin de fruits de mer | 6,50.-/100g |
| Filet de turbot poëlé, beurre blanc vodka & caviar | 34.-/300g |
| Médaillon de lotte à l'armoricaine, mousseline de topinanbour | 28.-/300g |

## · Plat Végétarien

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

GRANDE BOUCHERIE DU MOLARD GENEVE
DEPUIS 1921

# - Accompagnements & ses sauces -

## · Garnitures & Légumes

| | |
|---|---|
| Gratin de cardons genevois "GRTA" au parmesan | 47.-/kg |
| Gratin de pommes de terre aux cèpes | 38.-/kg |
| Gratin dauphinois | 33.-/kg |
| Purée de céléris | 33.-/kg |
| Haricots verts fins | 47,50.-/kg |
| Légumes tournés | 40.-/kg |
| Pommes dauphines | 40.-/kg |
| Timbale de champignons à la crème | 8.-/pièce |
| Purée à la truffe en cassolette | 9.-/pièce |
| Panier de légumes anciens | 10.-/pièce |

## · Sauces Froides

| | |
|---|---|
| Sauce tartare | 28.-/kg |
| Sauce cocktail | 28.-/kg |
| Tartare de tomates | 28.-/kg |
| Ails & fines herbes | 6,90.-/pièce |
| Curry | 6,90.-/pièce |
| Tartare | 6,90.-/pièce |
| Poivre vert | 6,90.-/pièce |
| Chinoise | 6,90.-/pièce |

## · 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 |

GRANDE BOUCHERIE DU MOLARD GENEVE
DEPUIS 1921

# Menu de Nöel
# 85.-

Verrine cocktail de langoustes aux agrumes
Aumonière de saumon, noix de St Jacques sauce champagne
Pintade chaponnée rôtie pommes et marrons
Gratin de cardons et panier de légumes anciens
Bûchette spéculos mandarine

***La sélection du caviste pour accompagner vos mets***

| | |
|---|---|
| Chardonnay Marc Colin | 38.- |
| Bourgogne Passe tout grain - 2022 | 58.- |
| Joseph Perrier Cuvée Royale | 56.- |

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

# Menu du Nouvel An
# 85.-

Verrine foie gras, poires caramélisées et pain d'épices
Mousseline de chou fleur, langoustines & truite fumée
Steak de veau sur lit de butternut & jus à la truffe
Gratin dauphinois aux cèpes & légumes fondants
Bûchette framboise nougat

***La sélection du caviste pour accompagner vos mets***

| | |
|---|---|
| Cadillac Château Fayau | 29.- |
| Sancerre La Poussie | 45.- |
| Château La Bonnelle - 2020 | 38.- |
| Gosset Grande Réserve | 72.- |

GRANDE BOUCHERIE DU MOLARD GENEVE

# - Les viandes -

## · Boeuf des alpages Suisses

| | |
|---|---|
| Faux-filet / entrecôte | 89,50.-/kg |
| Filet milieu | 140.-/kg |
| Côte de boeuf | 82.-/kg |
| T-bone steak | 88.-/kg |
| Coeur de rumsteak | 84,50.-/kg |
| Coeur de faux-filet | 98,50.-/kg |
| Filet de bison (USA/Canada) | 190.-/kg |

## · Veau Suisse

| | |
|---|---|
| Noix de veau | 99.-/kg |
| Quasi de veau | 99.-/kg |
| Filet mignon de veau | 130.-/kg |
| Filet de veau sans os | 115.-/kg |
| Carré de veau | 84.-/kg |

## · Viande d'autres horizons

| | | |
|---|---|---|
| KØD Beef - Côte | Danemark | 120.-/kg |
| KØD Beef - Entrecôte | | 160.-/kg |
| Black Pearl - Côte | Pologne | 140.-/kg |
| Black Pearl - Entrecôte | | 160.-/kg |
| Rubia Gallega (Galice) - Côte | Espagne | 160.-/kg |
| Txogitxu - Côte | | 180.-/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 | | 420.-/kg |

**Offre spéciale : Entrecôte & Ribeye Kagoshima**

**À partir d'1kg - 220 CHF/kg**

# - Les viandes -

## · Les fondues

| | |
|---|---|
| Fondue chinoise de boeuf - fraiche | 84.-/kg |
| Fondue chinoise de boeuf - surgelée | 68.-/kg |
| Fondue chinoise de veau | 97.-/kg |
| Fondue bourguignonne | 84,50-/kg |
| Sauces froides pour accompagner vos fondues | 6,90-/pièce |

## Nouveautés 2025

| | |
|---|---|
| Rôti de veau Orloff classique | 88.-/kg |
| Rôti de boeuf périgourdin (mousse de foie d'oie) | 97.-/kg |
| Rôti de boeuf Lucullus (foie gras & truffes) | 97.-/kg |
| Fondue Glareyarde (viande marinée dans du vin rouge) | 84.-/kg |

GRANDE BOUCHERIE DU MOLARD GENEVE
DEPUIS 1921

# - Les viandes -

## · Porc de Genthod GRTA

| | | |
|---|---|---|
| Filet mignon | | 61.-/kg |
| Cochon de lait entier - 5 à 8 kg | | 30.-/kg |
| Carré de porc avec couënne | | 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) | | 81.-/kg |
| Filet d'agneau au romarin | | 81.-/kg |
| Gigot raccourci | 1.3 - 1.6kg | 63.-/kg |
| Gigot entier | 2.2 - 2.5kg | 57.-/kg |
| Épaule d'agneau | | 51.-/kg |

## · Agneau de lait Bio des Pyrénées

| | |
|---|---|
| Gigot | 90.-/kg |
| Épaule | 72.-/kg |
| Carré | 90.-/kg |

## · Agneau des Prés-Salés

| | |
|---|---|
| Gigot | 92.-/kg |
| Épaule | 72.-/kg |
| Carré | 120.-/kg |

## · Agneau de Pauillac

| | |
|---|---|
| Gigot | 92.-/kg |
| Épaule | 76.-/kg |
| Carré | 99.-/kg |

AGNEAU DE Sisteron

AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES UNIQUE PAR NATURE

# - Nos Rôtis de volaille à cuire -

## · Canettes

| | | |
|---|---|---|
| Rôti de canette - farce aux morilles | 800g à 1kg | 52.-/kg |
| Rôti de canette - farce aux truffes | 800g à 1kg | 57.-/kg |
| Rôti de canette - farce aux marrons | 800g à 1kg | 47.-/kg |

## · Pintades

| | | |
|---|---|---|
| Suprême de pintade - farce aux morilles | 200g à 400g | 64.-/kg |
| Suprême de pintade - farce aux truffes | 200g à 400g | 67.-/kg |
| Suprême de pintade - farce aux marrons | 200g à 400g | 47.-/kg |
| Rôti de pintade - farce aux truffes | 600g à 800g | 57.-/kg |
| Rôti de pintade - farce aux marrons | 600g à 800g | 47.-/kg |
| Rôti de pintade - farce aux morilles | 600g à 800g | 47.-/kg |

## · Dindes

| | | |
|---|---|---|
| Rôti de dinde - farce aux marrons | 800g à 1.5kg | 44.-/kg |
| Rôti de dinde - farce aux truffes | 800g à 1.5kg | 54.-/kg |
| Rôti de dinde - farce aux morilles | 800g à 1.5kg | 49.-/kg |

## · Chapons

| | | |
|---|---|---|
| Suprême de chapon - foie gras | 400g à 600g | 72.-/kg |
| Suprême de chapon - farce aux truffes | 400g à 600g | 72.-/kg |
| Suprême de chapon - farce aux marrons | 400g à 600g | 62.-/kg |
| Suprême de chapon - farce aux morilles | 400g à 600g | 67.-/kg |
| Cuisse de chapon - farce aux truffes | 500g à 700g | 54.-/kg |
| Cuisse de chapon - farce aux marrons | 500g à 700g | 44.-/kg |
| Cuisse de chapon - farce aux morilles | 500g à 700g | 49.-/kg |
| Rôti de chapon - farce aux marrons | 1kg à 1.8kg | 49.-/kg |
| Rôti de chapon - farce aux truffes | 1kg à 1.8kg | 69.-/kg |
| Rôti de chapon - farce aux morilles | 1kg à 1.8kg | 65.-/kg |

# - Nos Rôtis de volaille à cuire -

## · Poulardes

| | | |
|---|---|---|
| Rôti de poularde - farce aux marrons | 800g à 1kg | 62.-/kg |
| Rôti de poularde - farce aux truffes | 800g à 1kg | 70.-/kg |
| Rôti de poularde - farce aux morilles | 800g à 1kg | 62.-/kg |

## · Cailles

| | | |
|---|---|---|
| Cailles farcies | 150g à 250g | 64.-/kg |

*Aux choix : Foie gras / Figues / Morilles / Truffes / Forestières / Raisin-Cognac*

## · Volailles festives petits formats & foie gras

| | | |
|---|---|---|
| Suprême de pintade des Landes | 150g à 220g | 49.-/kg |
| Magret de canard | 400g à 500g | 59.-/kg |
| Cuisse de chapon fermier | 300g à 500g | 39.-/kg |
| Suprême de chapon fermier | 300g à 500g | 48.-/kg |
| | | |
| Foie gras de canard cru | 400g à 500g | 99.-/kg |
| Foie gras de canard cru éveiné | 400g à 500g | 110.-/kg |
| Foie gras de canard cru tranché | 100g à 200g | 105.-/kg |
| Foie gras d'oie cru | 500g à 700g | 150.-/kg |

## · Farces

| | |
|---|---|
| Farce aux marrons | 42.-/kg |
| Farce aux pommes et marrons (sans viande) | 42.-/kg |
| Farce truffée | 59.-/kg |
| Farce aux morilles | 49.-/kg |



GRANDE BOUCHERIE DU MOLARD GENEVE
DEPUIS 1921

# - 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" | 3.5 - 6.0 kg | 44.-/kg |
| Caille entière | 0.2 - 0.3 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 | 34.-/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 |
| Poulet de Genève GRTA | 2.0 - 3.5 kg | 32.-/kg |
| Chapon fermier des Dombes Mieral | 3.2 - 4.5 kg | 32.-/kg |
| Chapon de Bresse roulé | 3.2 - 4.5 kg | 79.-/kg |
| Mini chapon des Landes | 2.2 - 2.5 kg | 34.-/kg |

## · Pintades & Pigeon

| | | |
|---|---|---|
| Pintade de Bresse "Excellence" Mieral | 1.8 - 2.3 kg | 49.-/kg |
| Pintade chaponnée des Landes | 2.0 - 2.5 kg | 40.-/kg |
| Suprême de pintade chaponnée | 0.3 - 0.4 kg | 50.-/kg |
| Cuisse de pintade chaponnée | 0.3 - 0.4 kg | 43.-/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.**

Volaille effilée : volaille dont les intestins ont été retirés
sans enlever les autres viscères tels que le jabot, le foie, le gésier, le cœur et les poumons.

# - Caviars -

NOTRE SELÉCTION DE

## Caviars Perses pour les Fêtes de Fin d'Année

### Royal Baerii

**DÉTAILS DU GRAIN:** Couleur olive verte, taille 2,8-2,9 mm

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

| TAILLE BOÎTE | 50g | 125g | 250g | 1kg |
|---|---|---|---|---|
| PRIX CHF | 150.- | 350.- | 700.- | 2'600.- |

### Golden Ossetra

**DÉTAILS DU GRAIN:** Couleur ambre, 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 BOÎTE | 50g | 125g | 250g | 1kg |
|---|---|---|---|---|
| PRIX CHF | 200.- | 450.- | 900.- | 3'600.- |

### Imperial Beluga

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

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

| TAILLE BOÎTE | 50g | 125g | 250g | 1kg |
|---|---|---|---|---|
| PRIX CHF | 250.- | 600.- | 1'000.- | 3'800.- |

GOLESTAN.CH



GRANDE BOUCHERIE DU MOLARD GENEVE
DEPUIS 1921

# -Épicerie -

## · Entrées poissons

| | |
|---|---|
| Saumon d'Ecosse | 14.-/100g |
| Thon fumé | 14.-/100g |
| Espadon fumé | 14.-/100g |
| Tarama | 13.-/150g |

## · Foies Gras mi-cuit

### À la coupe

| | |
|---|---|
| Foie gras de canard | 24.-/100g |
| Foie gras de canard aux figues | 24.-/100g |
| Foie gras d'oie | 38.-/100g |
| Foie gras d'oie truffée 6% | 55.-/100g |

### Au torchon

| | |
|---|---|
| Foie gras de canard - 250g | 80.-/pièce |
| Foie gras de canard - 300g | 104.-/pièce |
| Foie gras d'oie - 300g | 124.-/pièce |

### En verrine mi-cuite

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

## · Accompagnements pour foie gras

| | |
|---|---|
| Confiture de figues, oignons rouges ou chutney | 15.-/pièce |
| Brioche au safran | 13,50/pièce |

# - Épicerie -

## · Spécialités aux truffes

| | |
|---|---|
| Millefeuille de foie gras à la truffe | 150.-/200g |
| Brie truffé | 98.-/kg |
| Moliterno à la truffe | 90.-/kg |
| Raclette à la truffe | 50.-/kg |
| Fondue à la truffe | 24.-/400g |
| Tomme truffée | 12.-/160g |
| Miel à la truffe | 22.-/120g |
| Carpaccio de truffes | 49.-/80g |
| Brisures de truffes mélanosporum | 35.-/14g |
| Jus de truffes | 50.-/100g |
| 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 Balik

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

## · Accompagnements

| | |
|---|---|
| Minis blinis | 13.-/16 pièce |
| Crème aigre | 5.-/100g |
| Pain de seigle valaisan tranché | 11,50.-/pièce |
| Pain d'épices | 65.-/kg |
| Moutarde Balik | 12.-/pièce |

# - Vins & Champagnes -

## · Vins Blancs

| | 75cl. | 50cl. | 37,5cl. |
|---|---|---|---|
| Empreinte blanche Novelle | 32.- | | |
| Sancerre La poussie | 45.- | | 21.- |
| Chablis Domaine Billaud Simon | 35.- | | 19.- |
| Rully | 49.- | | |
| Pouilly Fume la Doucette | 47.- | | 27.- |
| Sauterne Bordeaux | 45.- | | 29.- |
| Château Fayau, Cadillac | 29.- | | 18.- |

## · Vins Rouges

| | | | |
|---|---|---|---|
| Gamaret - Domaine des Molard "Le 1352" | 22,50.- | | |
| Empreinte Noire Nouvelle 2022 | 42.- | | |
| Saint Amour Joseph Drouhin 2021 | 26.- | | 15.- |
| Vacqueras Domaine de la Guarrigue 2021 | 25.- | 18.- | |
| Château Charmail Cru Bourgeois 2013 | 39.- | 28.- | |
| Château Greysac Médoc 2016 | 29,50.- | | 19,50- |
| Château La Bonelle St Émilion 2020 | 38.- | | |
| Château Gloria 2021 | 62.- | | |
| Malbec Alpassion 2018 | 38.- | | |
| Amarone della Valpolicella 2018 | 72.- | | 36.- |
| Campaccio Toscane 2019 | 38.- | | 28.- |
| Château Laroque 2022 | 56.- | | |
| Le Roi Boeuf | 24.- | | |

## · Bulles & Champagnes

| | | |
|---|---|---|
| Gosset brut | 52.- | 38,40.- |
| Gosset rosé | 72.- | 48.- |
| Gosset Grande Réserve | 72.- | 48.- |
| Joseph Perrier blanc de blanc | 56.- | 29,50.- |
| Joseph Perrier rosé | 67.- | 37.- |
| Thierry Fournier Grande Réserve | 72.- | 42.- |
| Thierry Fournier Rosé | 80.- | |
| Thierry Fournier Chardonnay Blanc de Blanc | 84.- | |
| Prosecco Borgo Griti | 16.- | |
| Prosecco Rosé Borgo Griti | 21.- | |

# - Coffrets Cadeaux -

99.-

LE COFFRET

## La Maison Gourmande

Une bouteille de Gamaret
2 terrines de chasse
Un Vacherin croustillant
Biscuits de Noël
Marrons glacés
Un paquet de grignotin

113.-

LE COFFRET

## Voyage des Saveurs

Moëlleux de Mathilde
Un bloc de foie gras de canard 75g
Une confiture de figue
Une tapenade des Orgues
Un délice de la Mer
Un mini panettone
Un chocolat Comptoir du cacao
Biscuits Tante Agathe

Vous n'avez plus d'idée de cadeau pour Noël ou pour d'autres occasions ?
Alors, n'hésitez plus ! Offrez un bon cadeau à vos proches.
Valable 1 an dès l'achat et valable sur l'ensemble du magasin.

# - Conditions de Réservation -

## · Conditions de paiment & 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 fermé le 25 décembre, le 1er et 2 janvier 2026.

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@boucheriemolard.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@boucheriemolard.ch*