

GRANDE BOUCHERIE DU MOLARD GENEVE

DEPUIS 1921

Fêtes de Pâques *2026*



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)

Selle de gigot
Gigot raccourci
Gigot entier
Carré d'agneau 1er / 8 côtes
Épaule entière
Souris avec os
Filet d'agneau au romarin
Épaule désossée
Côte d'agneau 1ère
Couronne d'agneau (min. 16 côtes)



Poids

Prix

500g à 700g	62.00/kg
1,5kg à 2kg	63.00/kg
2kg à 3kg	57.00/kg
500g à 700g	81.00/kg
1,1kg à 1,5kg	51.00/kg
400g à 500g	48.50/kg
300g à 400g	81.00/kg
1kg à 1,4kg	58.00/kg
	87.50/kg
800g à 1,2kg	87.50/kg

• Agneaux du Pré Salé

Épaule
Gigot
Carré / 8 à 13 côtes



1,4kg à 1,8kg	72.00/kg
2,5kg à 3,5kg	92.00/kg
700g à 1,2kg	120.00/kg

• Agneaux de Pauillac & Petit Prince du Pauillac

Épaule
Gigot
Carré entier 13 côtes
Carré 8 côtes



1k à 1,2kg	76.00/kg
900g à 1,2kg	92.00/kg
800g à 1kg	96.00/kg
600g à 800g	99.00/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

Prix

Entier ou demi (préparé par nos soins selon vos désirs et conditionné sous vide)		59.00/kg
Épaule	400g à 700g	72.00/kg
Gigot	700g à 1.2kg	90.00/kg
Carré de 8 à 13 côtes	400g à 600g	90.00/kg



• Cabris de France frais

Cabri entier ou en demi	48.00/kg
Quart arrière	58.00/kg
Quart avant	44.00/kg
Gigot	74.00/kg
Épaule	74.00/kg
Selle	74.00/kg
Rôti épaule et selle - farce provençale	74.00/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		220.00/kg
Pluma Pata Negra (congelé)	Espagne	130.00/kg
Carré de porc Pata Negra	Espagne	99.00/kg

• Nos côtes de boeuf

Simmental	Suisse	85.00/kg
Simmental coupe tomahawk	Suisse	85.00/kg
Angus	Suisse	85.00/kg
Wagyu	Australie	250.00/kg
Galice	Espagne	160.00/kg
Txogitxu	Espagne	180.00/kg
KO 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	83.00/kg
Fondue chinoise de veau	95.00/kg
Fondue Glareyard (boeuf mariné au vin rouge)	83.00/kg
Sauces froides valaisannes (poivre vert, ail, fines herbes, ...)	6.90/pièce

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
Brésaola de Wagyu	100g/25.00
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
Homard et légumes fraîcheurs en verrine	Pièce/14.00
Pâté croute canard raisins et foie gras	100g/6.90
Opéra de crabe et saumon fumé	Pièce/15.00

• Les entrées chaudes

Oeuf parfait asperges et crème de morilles	Pièce/14.00
Tarte fine de St-Jacques, langoustines et gremolata citron	Pièce/13.00

• Les plats cuisinés maison

Gigot de Sisteron basse température et jus miel et thym	100g/8.90
Souris d'agneau aux épices, façon Tajine	400g/28.00
Épaule d'agneau fondante aux légumes printaniers	350g/27.00
Mijoté de cabri à l'ail rose et romarin	350g/29.00
Pastilla d'agneau aux épices	300g/24.00
Mignon de veau, tapenade, tomates séchées & son jus réduit	300g/31.00
Filet de sébaste, sauce chimichurri & 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 épices et parmesan	Pièce/6.00

• Les desserts

Feuillentine chocolat	Pièce/6.50
Panacotta aux framboises	Pièce/6.50
Oeuf de Pâques mousse choco noisette	Pièce/6.50

La Sélection de l'Épicerie

• Les accompagnements

Flageolets	500g/12.00
Haricots lingot ou flageolets cuisinés	500g/13.50

• Les sauces

Sauce béarnaise, beurre blanc, hollandaise	200g/9.80
Sauce menthe / poivrade / voronov / stroganov	200g/15.00
Sauce morilles	200g/23.00
Sauce chimichuri	200g/19.00
Ail aux herbes / ail nature	125g/6.90
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/6.50
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/5.80
Etivaz	100g/5.00
Tomme truffée	100g/12.00
Tchivra (tomme de chèvre)	100g/5.20
Faya (tomme de brebis)	100g/6.40

La Sélection de l'Épicerie

• Les entrées de la mer

Les saumons BALIK

Le filet Tsar Nikolaj	100g/43.00
<i>La partie dorsale du saumon d'une onctuosité confondante</i>	
Le Sjomga	100g/23.50
<i>Un morceau exquis, mariné à l'aneth et légèrement fumé ou mariné orange, gingembre, miel de fleurs</i>	
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/37.00
Tartare de saumon	140g/17.50
Thon fumé	100g/14.00
Espadon fumé	100g/14.00
Boutargue de Sardaigne	100g/39.00
Tarama	100g/13.50

• Le caviar Prunier

Tradition	50g/138.00	125g/345.00
Saint-James	50g/207.00	125g/517.50
Oscièrre	50g/245.00	125g/612.50

• 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 d'oie à la coupe	100g/38.00
Foie gras de canard à la coupe	100g/24.00
Duo de foie gras d'oie truffé	2x40g/68.00
Foie gras de canard au torchon couchinave	250g/80.00
Foie gras de canard entier mi-cuit en verrine	80g/39.00 180g/59.00
Foie gras d'oie entier mi-cuit en verrine	80g/49.00 180g/85.00

La Cave de l'Épicerie

• Les vins rouges

	75cl	50cl	1/2
Gamaret - Le Prieuré	21.00		
Humagne rouge [Valais]	39.00		
Château de Surs [2023 - Gaillac]	19.50		
Domaine La Garride [2021 - Côtes du Rhône]	29.50	18.00	
Château Greysac [2016 - Médoc]	29.50		19.50
Vieux Télégrammes [Côtes du Rhône]	54.00		
Marsannay [2019 - Bourgogne]	49.00		
Amarone [2017 - Italie]	72.00		38.00



• Les vins rosés

Château de Surs [Gaillac]	19.50	12.00
Château Minuty [Provence]	24.00	12.50
La Tulipe	27.00	

• Les vins blancs

Pinot Blanc [Genève]	19.00	
Chardonnay - Domaine des Molard [Genève]	24.00	
Rully [Bourgogne]	49.00	
Chablis Faiveley Côtes d'Or [Bourgogne]	35.00	21.00
Sancerre La Poussie [Loire]	45.00	24.00

• Les champagnes

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