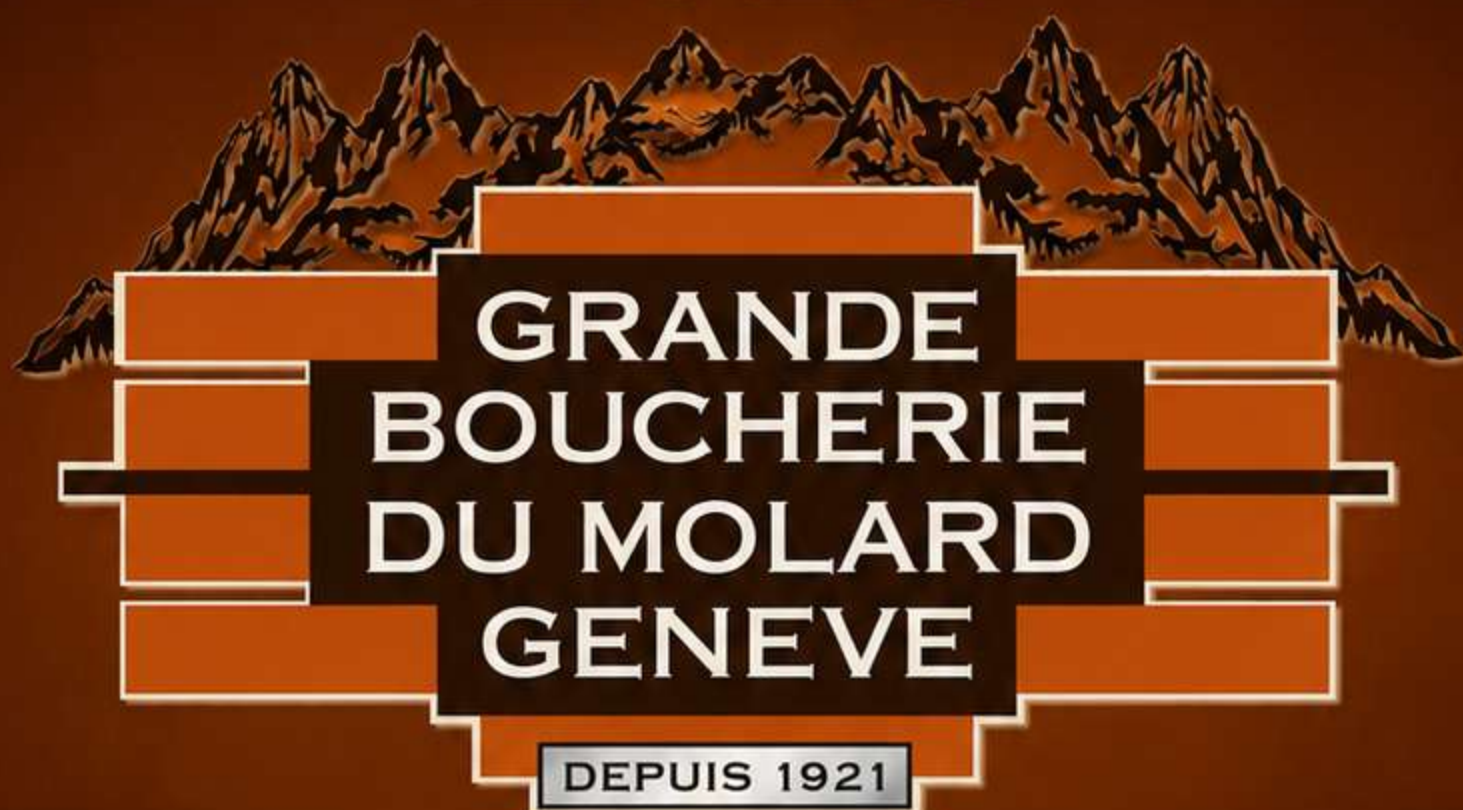


• *Catalogue Chasse* • 2026



LES MEILLEURES CHOSES ONT UNE FAIM



Rue du marché, 20 - 1204 GENÈVE



SOMMAIRE

PETITS & GRANDS GIBIERS

P.3

TERRINES, PATÉS-CROÛTE & PLATS CUISINÉS

P.4

ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

P.5

FOIE GRAS & TRUFFES

P.6

LES VINS & CHAMPAGNES

P.7



PETITS & GRANDS GIBIERS



PLUMES

Canard sauvage effilé en plume	28.- / pc	(GB/France)
Faisan effilé en plume : coq ou poule	28.- / pc	(GB/France)
Grouse	45.- / pc	(GB/France)
Bécasse	45.- / pc	(GB/France)
Perdreau gris	35.- / pc	(GB/France)
Perdreau rouge	22.- / pc	(GB/France)
Pigeon ramier	22.- / pc	(GB/France)
Palombe	22.- / pc	(GB/France)
Suprême de canard sauvage	72.- / kg	(GB/France)
Suprême de faisan sauvage	64.- / kg	(GB/France)
Suprême de perdreau sauvage	85.- / kg	(GB/France)
Suprême de pigeon sauvage	85.- / kg	(GB/France)



CHEVREUIL

(Origine : France/Europe)

Selle 9/10 côtes	90.- / kg
Entrecôte	125.- / kg
Rack / Carré	125.- / kg
Civet	43.- / kg

CERF

(Origine : France/Europe)

Entrecôte	95.- / kg
Tournedos bardés	89.- / kg
Rack	97.- / kg
Filet mignon	95.- / kg
Civet	32.- / kg



LIÈVRE

(Origine : GB/Europe)

Cuisse	39.- / kg
Râble	59.- / kg
Entier a/tête (sur commande)	42.- / kg



CHAMOIS

(Origine : Europe)

Selle	99.- / kg
Entrecôte	130.- / kg



SANGLIER

(Origine : France)

Entrecôte	55.- / kg
Filet mignon	58.- / kg

Terrines, Pâtés et Plats cuisinés

CHARCUTERIES ARTISANALES

Jambon de Chevreuil (Origine : Autriche)	130.- / kg
Jambon de Cerf (Origine : Autriche)	120.- / kg
Jambon de Sanglier (Origine : Autriche)	120.- / kg
Saucisson de Cerf	95.- / kg
Saucisson de Sanglier	95.- / kg
Raviole de Chevreuil (250g)	17.- / pièce

TERRINES MAISON

Terrine de chevreuil et cerf (Noisettes & Raisins)	70.- / kg
Terrine de canard aux oranges	55.- / kg
Terrine de sanglier aux baies roses	65.- / kg
Terrine de lièvre aux pistaches	65.- / kg
Terrine de perdreaux aux poires au vin	72.- / kg
Terrine de faisan aux figues et abricots	72.- / kg

PÂTÉS-CROÛTE MAISON

Pâté-croûte de chevreuil et cerf	72.- / kg
Pâté-croûte de faisan (Raisins & foie gras)	73.- / kg

CIVETS ET ÉMINCÉS CUISINÉS

Civet cuit de chevreuil	73.- / kg
Civet cuit de sanglier	55.- / kg
Civet cuit de cerf	55.- / kg
Émincé de chevreuil cuit / Sauce Poivrade	73.- / kg
Émincé de cerf minute aux cèpes	50.- / kg

SPÉCIALITÉS DU CHEF

Filet Wellington de cerf aux cèpes	145.- / kg
Faisan rôti, choux vert, chanterelles et aïelles	95.- / kg
Cassolette Suprême de faisan aux cèpes et foie gras 300g	25.- / pc
Cassolette Perdreaux rôti au lard fumé 300g	25.- / pc
Rack de cerf, sauce Bigarade	130.- / kg
Selle de chevreuil rôtie, sauce Poivrade	143.- / kg
Civet de lièvre aux petits oignons et lardons	71.- / kg
Cassolette de cerf façon bourguignon	18.- / 300g



Accompagnements & Sauces



ACCOMPAGNEMENTS

Spaetzli
Pavé de polenta au parmesan
Pommes aux airelles Mirza
Poire au vin rouge
Compote d'airelles
Marron glacé
Choux rouges aux pommes
Poêlée de champignons persillés
Choux bruxelle
Salade de chanterelle

22.- / kg
25.- / kg
4.80.- / pc
40.- / kg
48.- / kg
42.- / kg
35.- / kg
65.- / kg
47,50.- / kg
85.- / kg

PÂTES ET RISOTTO

Papparedelle, Fattucini, Albesi, Tajarin
Tagliatelles truffes
Risotto, polenta aux morilles
Risotto, polenta aux bolets
Spaetzli



Dès 8.60.- / pc
19.80.- / 250g
18.50.- / 400g
9.60.- / 400g
9.50.- / 300g

SAUCES PUMPKIN HOUSE

Grand veneur
Poivrade, Steak Poivre
À l'orange, Menthe
Fribourgeoise
Morilles



19.- / 200g
15.- / 200g
15.- / 200g
15.- / 200g
23.- / 200g

FONDS & SAUCES MAISON

Fond de Gibier
Sauce morilles
Sauce aux airelles
Sauce poivrade



14.- / 4dl
29.- / 4dl
18.- / 4dl
18.- / 4dl

CONFITURES & CHUTNEY

Confiture Oignons rouges, figues
Confiture Airelles
Chutney Exotique
Chutney Pêche / Abricot
Chutney Mangue

15.- / pc
19.- / pc
15.- / pc
15.- / pc
15.- / pc





Foie Gras & Truffes



FOIE GRAS

Foie gras de canard Nature
Foie gras de canard au torchon
Foie gras de canard entier mi-cuit 80g
Foie gras de canard entier mi-cuit 180g
Foie gras d'oie entier mi-cuit 80g
Foie gras d'oie entier mi-cuit 180g



24.- / 100g
104.- / 300g
39.- / pc
59.- / pc
49.- / pc
79.- / pc

PRODUITS TRUFFÉS

Huile de truffe blanche ou noire
Crème à la truffe blanche
Risotto ou Polenta à la truffe
Sauce champignons et truffes
Brisures de truffe noire
Poudre de truffe noire
Miel aux truffes
Carpaccio de truffe noir Suisse



17.- / 55ml
49.50 / 250g
19.80 / 350g
24.- / 180g
49.- / 50g
19.90 / 50g
22.- / 120g
49.- / 170g

CHAMPIGNONS SECS

Chanterelles
Shitaké
Cèpes séchées
Morilles séchées 20g
Morilles séchées 50g



7.- / 20g
7.- / 20g
20.40 / 50g
20.- / 20g
50.- / 50g

PRODUITS AUX MARRONS

Confiture de châtaignes bio
Marrons entiers au naturel
Crème de marrons vanillé
Purée de marrons
Confiture de marrons vanille



15.- / 300g
19.50.- / 420g
6.50.- / 250g
9.50 / 440g
15.- / 300g





Les Vins & Champagnes

VINS BLANCS	37.5 cl	50 cl	75 cl
Pinot Blanc - Domaine des Molards			19.-
Chardonnay - Matrot			38.-
Château Neuf-du-Pape			49.-
Pouilly fumé - La Doucette	27.-		46.-
Chablis - Billaud Simon	19.-		35.-
Côtes du Rhône - Village Ferraton			18.-

VINS ROUGES	37.5cl	50 cl	75 cl
[FR] Gamaret Le Prieuré - Satigny			21.-
[GE] Humagne - Les Félines		19.-	28.-
[CH] Vacqueras - Domaine La Guarride		18.-	29,50.-
[FR] Neuf du Pâpe - Vieux Télégrammes			54.-
[FR] Château Charmail		28.-	39.-
[IT] Dogajolo Toscano			19.-
[IT] Amarone	38.-		72.-
[IT] Campaccio	28.-		38.-
[FR] Gigondas			34.-
Primitivo di Manduria			37.-
[IT] St-Joseph - Domaine Ferraton			31.-
[FR] Crozes-Hermitage - Ferraton			29.-
[FR] Côtes du Rhône - Village Ferraton			18.-

BULLES & CHAMPAGNES	37.5cl	50 cl	75 cl
Gosset Brut			56.-
Gosset Grande Reserve			72.-
Gosset Rosé			72.-
Prosecco Bongo Gritti			16.-



EPICERIE FINE DU MOLARD GENEVE

DEPUIS 1921



Faites un cadeau original !

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

Suivez nous :



GRANDE
BOUCHERIE
DU MOLARD
GENEVE

DEPUIS 1921

RUE DU MARCHÉ 20 - 1204 GENÈVE - 022 311 71 66/67