GRANDE BOUCHERIE DU MOLARD GENÈVE

DEPUIS 1921

Fêtes de fin d'année 2026

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
Page 8 - 9

Nos rôtis crus & volailles entières
Page 10 - 11

Caviars
Page 12

Épicerie fine
Page 13

Vin & Champagnes
Page 14

Boucherie • Charcuterie • Traiteur • Épicerie Fine

Les entrées

Apéritif



Pain surprise "Traditionnel"	97.--/60 pièces
Pain surprise "Crudités"	69.--/28 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**

Nos terrines et pâtés-croûte maison



Terrine de caille raisin et foie gras	72.--/kg
Pâté-croûte canard, figues et foie gras	72.--/kg
Pâté-croûte du Périgord	69.--/kg
Pâté-croûte de Campagne	59.--/kg
Pâté-croûte Dijonnais	59.--/kg

Entrées Chaudes



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
Moelleux de St-Jacques et langoustines, sauce champagne	18.--/pièce
Dôme feuilleté au poulet de Bresse, sauce foie gras	18.--/pièce

GRANDE BOUCHERIE DU MOLARD GENEVE
DEPUIS 1921

Boucherie • Charcuterie • Traiteur • Épicerie Fine

Les entrées

Entrées Poissons



Saumon d'Ecosse Bellevue	80.--/kg
Demi-queue de langouste royale, sauce cocktail	17.--/100g
Terrine de rouget	85.--/kg
Terrine de homard	185.--/kg
Terrine du Léman	85.--/kg
Carpaccio de Homard,, bisque lègère et citron caviar (sans gluten)	18.--/pièce
Truite fumée et fromage frais aux herbes et salicorne (sans gluten)	14.--/pièce

Verrines des Fêtes



Salade langoustes, pomme verte et cramberrie	14.--/pièce
Cocktail Kingcrabe avocats et agrumes	14.--/pièce

Coffret : «La Dolce Vita

116 CHF



Contenu du coffret :

- Dogaiolo 75cl
- Grissini à la truffe
- 2 terrines de chasse Castaing
- Mini focaccia
- Bruschetta
- Flüters
- Paneforte
- Nougat

Coffret : «Raffinement des Fêtes

180 CHF



Contenu du coffret :

- Bouteille de Santernes 75cl
- Foie gras de canard entier, cuit au torchon 300g
- Confiture de figues

Boucherie • Charcuterie • Traiteur • Épicerie Fine

Photos non contractuelles

- Plats cuisinés -

Viandes Cuisinées



Filet de bœuf en croûte "Wellington" 88.--/kg

Filet de veau en croûte, duxelle de cèpes aux herbes 110.--/kg

Filet mignon de veau basse température, légumes grillés de saison, purée de panais à la vanille, sauce figues & balsamique 36.--/250g

Steak de veau, confit d'échalotes, mousseline potimarron & fricassée de champignons sauvages 36.--/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 chaponée rôtie aux pommes & marrons (sans gluten) 31.--/400g

Dinde rôtie basse température, sauce foie gras 32.--/400g

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

Médaillon de sole farcie au homard, sauce bisque d'écrevisse au cognac 30.--/300g

Médaillon de lotte rôtie, risotto d'épeautre poire caramélisée & noisettes torréfiées, sauce caviar d'oursin 35.--/300g

Plat Végétarien



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

GRANDE BOUCHERIE DU MOLARD GENEVE
DEPUIS 1927

Boucherie • Charcuterie • Traiteur • Épicerie Fine

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 céleris	33.--/kg
Haricots verts fins	47,50.--/kg
Légumes tournés	40.--/kg
Pommes dauphines	40.--/kg
Flan de potiron, éclats de châtaignes	6.--/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 échalotes 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

Boucherie • Charcuterie • Traiteur • Épicerie Fine

Menu de Noël

85.-

Verrine salade de langoustes
Moelleux de St-Jacques langoustine
Supréme et cuisse de chapon farcis
Gratin de cardons et panier de légumes anciens
Bûches spéculos mandarine

La sélection du caviste pour accompagner vos mets

Bourgogne Chardonnay Matrot	29.-
Gigondas Mont Mirail 2023	34.-
Prosecco Blanc de Blanc	21.-

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

Menu du Nouvel An

85.-

Cocktail Kingcrabe
Dôme feuilleté poulet de Bresse
Steak de veau, confit d'échalotes & mousseline potimarron
Dauphinois aux cèpes et légumes fondants
Pomnie de pin, mousse chocolat caramel

La sélection du caviste pour accompagner vos mets

Château Neuf-du-Pape Beauchêne Blanc	49.-
Gevrey Chambertin 2020 Clos Prieur	89.-
Joseph Perrier Rosé	67.-

GRANDE BOUCHEER DU HALARR GARLFE

Boucherie • Charcuterie • Traiteur • Épicerie Fine

Les viandes

Pendant les fêtes de fin d'année et durant tout l'année, nous vous proposons une gamme de bœuf, porc (GRTA) et veau suisse. N'hésitez pas à vous rapprocher d'un collaborateur pour toutes demandes supplémentaires.

Provenance	Côte	Entrecôte
KØD *(Danemark)*	125 *CHF/kg*	165 *CHF/kg*
Black Pearl / *Royal Krowa* (Pologne)	145 *CHF/kg*	165 *CHF/kg*
Galice *(Espagne)*	160 *CHF/kg*	—
Txogitxu *(Pays Basque - Espagne)*	180 *CHF/kg*	—
Holstein *(Pays-Bas)*	145 *CHF/kg*	165 *CHF/kg*
Sashi *(Finlande)*	165 *CHF/kg*	185 *CHF/kg*
Swami *(Suède)*	165 *CHF/kg*	185 *CHF/kg*
Wagyu *(Australie)*	250 *CHF/kg*	380 *CHF/kg*

Japan (Kagoshima & Miyazaki)

Japan Beef Kagoshima – *Entrecôte*	300 *CHF/kg*
Japan Beef Kagoshima – *Filet*	450 *CHF/kg*
Japan Beef Kagoshima – *Ribeye*	300 *CHF/kg*
Japan Beef Miyazaki – *Entrecôte*	420 *CHF/kg*

Offre spéciale : *Entrecôte & Ribeye Kagoshima*
À partir d'1kg – 240 CHF/kg

Les viandes

Les fondues



Fondue chinoise de beeuf – fraiche	85 CHF/kg
Fondue chinoise de bœuf – surgelée	68 CHF/kg
Fondue chinoise de veau	99 CHF/kg
Fondue bourguignonne	86 CHF/kg
Sauces froides pour accompagner vos fondues	6,90 CHF/Pièce

Spécialités maison



Rôti de veau Orloff	88 CHF/kg
Rôit de bœuf Périgourdin *(mousse de foie d'oile)*	97 CHF/kg

Porc Pata Negra Iberico



Carré 1er	99 CHF/kg
Pluma/Presa	130 CHF/kg

Agneau du Limousin ou Sisteron



Carré 1er (8 côtes) ou couronne *(min. 16 côtes)*	82 CHF/kg
Filet d'agneau au romarin	82 CHF/kg
Gigot raccourci *(1,3 – 1,6kg)*	64 CHF/kg
Gigot entier *(2,2 – 2,7kg)*	58 CHF/kg
Épaule	52 CHF/kg

Agneaux exclusifs

Provenance	Gigot	Épaule	Carré
Agneau de lait Bio des Pyrénées	90 CHF/kg	72 CHF/kg	90 CHF/kg
Agneau du Pré-Salé Le Gréviin	92 CHF/kg	72 CHF/kg	120 CHF/kg
Agneau de Pauillac	92 CHF/kg	76 CHF/kg	99 CHF/kg

Boucherie • Charcuterie • Traiteur • Épicerie Fine

Nos rôtis de volaille à cuire

Nos rôtis	Farce aux morilles	Farce aux truffes	Farce aux marrons
Suprême de pintade *(300g à 400g)*	64 CHF/kg	67 CHF/kg	47 CHF/kg
Rôti de pintade *(600g à 800g)*	47 CHF/kg	57 CHF/kg	47 CHF/kg
Rôti de dinde *(800g à 1,5kg)*	49 CHF/kg	54 CHF/kg	44 CHF/kg
Rôti de poularde *(800g à 1kg)*	62 CHF/kg	70 CHF/kg	62 CHF/kg
Suprême de chapon *(400g à 600g)*	67 CHF/kg	72 CHF/kg *farcie au foie gras : 72 CHF/kg*	62 CHF/kg
Cuisse de chapon *(500g à 700g)*	49 CHF/kg	54 CHF/kg	44 CHF/kg
Rôti de chapon *(1k à 1,8kg)*	65 CHF/kg	69 CHF/kg	49 CHF/kg

Cailles farcies au choix : *Foie gras / Truffles / Figues / Forestières / Raisin-Cognac / Morilles* – 64 CHF/kg

Nos farces « Maison »

Marrons	42 CHF/kg
Pommes & marrons *(sans viande)*	42 CHF/kg
Truffée	59 CHF/kg
Morilles	49 CHF/kg

Volailles festives petits formats



Suprême de pintade des landes	49 CHF/kg
Magret de canard	59 CHF/kg
Cuisse de chapon	39 CHF/kg
Suprême de chapon	48 CHF/kg

Foie gras de canard cru



Foie gras de canard cru	99 CHF/kg
Foie gras de canard cru éveiné	110 CHF/kg
Foie gras de canard cru tranché	105 CHF/kg



Boucherie • Charcuterie • Traiteur • Épicerie Fine

Nos volailles entières effilées

Pour les volailles de Bresse, nous tarvaillons en collaboration avec la prestigieuses maison Miéral 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.- CHF/kg
Canette de Bresse "Excellence" Maison Miéral	1.8 - 3.3 kg	37.- CHF/kg
Oie de Bresse "Excellence"	3.5 - 6.0 kg	44.- CHF/kg
Caille entière	0.2 - 0.8 kg	31.- CHF/kg

Dindes & Poulardes

Dinde fermière des Dombes Miéral	3.2 - 4.5 kg	36.- CHF/kg
Dinde de Bresse	3.2 - 4.5 kg	44.- CHF/kg
Dindon de Bresse	6.0 - 8.0 kg	44.- CHF/kg
Poularde de Bresse	1.7 - 2.2 kg	48.- CHF/kg
Poularde fermières des Landes	2.2 - 2.6 kg	34.- CHF/kg

Poulets & Chapons

Poulet de Bresse	2.2 - 2.7 kg	41.- CHF/kg
Poulet de 100 jours	1.8 - 2.2 kg	25.50.- CHF/kg
Poulet de Genève GRTA	2.0 - 3.5 kg	32.- CHF/kg
Chapon fermier des Dombes Miéral	3.2 - 4.5 kg	34.- CHF/kg
Chapon de Bresse roulé	2.2 - 4.5 kg	79.- CHF/kg
Mini chapon des Landes	2.2 - 2.5 kg	34.- CHF/kg

Pintades & Pigeon

Pintade de Bresse "Excellence" Maison Miéral	1.8 - 2.3 kg	49.- CHF/kg
Pintade chaponnéé des Landes	2.0 - 2.5 kg	44.- CHF/kg
Pigeon de Bresse	0.4 - 0.5 kg	57.- CHF/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, dispomible à 1á - pour ddl.

-Caviars-



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.-

GRANDE BOUCHERIE DU MOLARD GENEVE
DEPUIS 1932

-Épicerie -

Entrées poissons



Saumon d'Ecosse	14.-/100g
Thon fumé	14.-/100g
Espadon fumé	14.-/100g
Tarama	13,50.-/150g

Les saumons Balik



Classic entier (coupé à la main)	24.50.-/100g
Ouverture pré-tranchée	49.-/200g
Coeur de filet Balik	43.-/100g

Pour accompagner vos mets, nous vous proposons notre gamme de crème aigre, mini blinis, la moutarde Balik ou encore le pain de seigle valaisan tranché.

Foie 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 truffé 6% *Sur précommande uniquement.*	55.-/100g

Au torchon

Foie gras d'oie - 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

Pour accompagner vos foies gras, nous pouvons vous proposer nos confitures de figues, oignons rouges ou nos chutneys mais également notre brioche au safran ou encore notre pain d'épice.

Truffes

Spécialistes de la truffe toute l'année, nous vous proposons pour les fêtes la truffe blanche d'Alba et la truffe noire du Périgord.

Ainsi que nos fromages truffés, huiles, jus et brisures de truffes pour sublimer vos plats.

EPICERIE FINE
DU MOLARD
GENEVE
DEPUIS 1921

- Vins & Champagnes

Vins Blancs

	75cl	50cl	37,5cl
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

	75cl	50cl	37,5cl
Gamaret - Domaine des Molard "Le 1352"	22,50.-		
Empreinte Noire Nouvelle 2023	42.-		
Saint Amour Joseph Drouhin 2023	26.-		15.-
Vacqueras Domaine de la Garrigue 2021	25.-	18.-	
Château Charmail Cru Bourgeois 2019	39.-	28.-	
Château Greysac Médoc 2016	29,50.-		19,50.-
Château La Bonelle St Émilion 2022	38.-		
Château Gloria 2021	62.-		
Malbec Alpassion 2018	38.-		
Amarone della Valpolicella 2019	72.-		36.-
Campaccio Toscane 2021	38.-		28.-



Bulles & Champagnes

	75cl	50cl	37,5cl
Gosset brut	52.-		
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.-		



EPICERIE FINE
DU MOLARD
GENEVE
DEPUIS 1921

- Conditions de Réservation -

Conditions de paiement & annulation

50 chf.- d'arrhes sont demandées 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 4 janvier 2027.

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