

La Chasse



LES MEILLEURES CHOSES ONT UNE FAIM

COMMERCE  
& QUALITÉ



LE MEILLEUR  
À GENÈVE

GRANDE  
BOUCHERIE  
DU MOLARD  
GENÈVE

DEPUIS 1921



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR ÉPICERIE FINE

## LA PLUME (En direct d'Ecosse)

---

Canard sauvage effil	pc / 45.00
Grouse en plume	pc / 45.00
Bécasse en plume	pc / 59.00
Perdrix grise	pc / 35.00
Perdreau rouge	pc / 25.00
Pigeon ramier	pc / 25.00
Faisan effil	pc / 45.00
Suprême de faisan sauvage	kg / 64.00

## LE CHEVREUIL (Autriche / Europe)

---

Selle de chevreuil - 9/10 côtes	kg / 69.00
Entrecôte de chevreuil	kg / 99.00
Gigot de chevreuil avec os	kg / 39.00

## LE CERF (Europe / Nouvelle Zélande)

---

Entrecôte de cerf	kg / 89.00
Tournedos de cerf en médaillons	kg / 83.00
Racks de cerf	kg / 83.00
Filet de cerf	kg / 93.00

## LE LIÈVRE (Argentine / France)

---

Cuisse de lièvre	kg / 39.00
Râble de lièvre frais	kg / 69.00

## LE SANGLIER (Europe)

---

Entrecôte de sanglier	kg / 52.00
Filet mignon de sanglier	kg / 55.00

## LE CHAMOIS (Europe)

---

Entrecôte de chamois	kg / 130.00
----------------------	-------------



## LES TERRINES ET PÂTES «Maison»

Terrine de chevreuil, aux noisettes et raisins	kg / 65.00
Terrine de perdreaux, aux poires au vin	kg / 69.00
Terrine de faisán, aux figues et abricot	kg / 69.00
Terrine de sanglier, aux baies roses	kg / 58.00
Terrine de lièvre, aux pistaches	kg / 58.00
Pâté croûte de chevreuil et cerf	kg / 65.00
Pâté croûte de faisán, aux grillottes et marrons	kg / 69.00

## LES SPÉCIALITÉS ARTISANALES

Viande séchée de bison	Laurent Girardet	Collex-Bossy	kg / 165.00
Jambon cru de sanglier	Frères Alcala	Neuchâtel	kg / 180.00
Mortadelle de sanglier aux truffes		Toscane	kg / 50.00
Salami de cerf	Salami SA	Tour de Trême	pc / 13.00

## LES SPÉCIALITÉS «Du Chef»

Civet cuit de chevreuil	kg / 71.00
Emincé de cerf aux cèpes	kg / 50.00
Emincé de sanglier, poêlé aux marrons	kg / 65.00
Croustade de caille au foie gras	pc / 12.00



## LES ACCOMPAGNEMENTS & GARNITURES

Spaetzli	kg / 18.00
Choux rouge aux pommes	kg / 29.00
Poire au vin rouge	kg / 40.00
Compote d'airelles	kg / 48.00
Salade de chanterelles	kg / 59.00
Marrons glacés	kg / 40.00
Pommes aux airelles Mirza	pc / 4.20
Fond de gibier	pc / 14.00
Sauce Grand Veneur	pc / 19.00
Sauce Poivrade	pc / 14.50

Conseils de réchauffage  
au rayon traiteur

## ÉPICERIE FINE «SAISON DE LA TRUFFE»

Truffes blanches d'Alba • Truffe noire mélanosporum

### Grand choix de produits à base de truffes :

Huiles, sauces, moutardes, vinaigre, pâtes, risotto, miels et fromages



# Commandez par internet! Facile et rapide.



[www.bouchერიemolard.ch](http://www.bouchერიemolard.ch)



Livré en 1h00 par un cycliste



RUE DU MARCHÉ 20 • 1204 GENÈVE • TÉL 022 311 71 66/67  
[WWW.BOUCHERIEMOLARD.CH](http://WWW.BOUCHERIEMOLARD.CH)



[info@bouchერიemolard.ch](mailto:info@bouchერიemolard.ch)