

A collection of decorated Easter eggs in various colors and patterns (yellow and white stripes, gold and white checkered, gold and white wavy, gold and white circles) arranged around a grey circular frame. Small pieces of gold confetti are scattered around the eggs.

Fêtes de Pâques 2022



LES MEILLEURES CHOSES ONT UNE FAIM

RUE DU MARCHÉ , 20 • 1204 GENEVE • 022 311 71 66

De la boucherie

NOTRE SELECTION

AGNEAUX DE SISTERON OU LIMOUSIN

	Poids / KG	Prix / KG
Selle de gigot	0.5 / 0.7	kg / 59.-
Gigot raccourci sans selle	1.5 / 2.0	kg / 58.-
Gigot d'agneau entier	2.0 / 3.0	kg / 54.-
Carré d'agneau 1 ^{er} – 8 côtes	0.5 / 0.7	kg / 79.-
Épaule d'agneau préparée	1.1 / 1.4	kg / 48.-
Souris d'agneau avec os	0.4 / 0.5	kg / 47.-
Filet d'agneau au romarin	0.350	kg / 79.-
Filet d'agneau farçi (Agneau haché, poivrons, ciboulette, thym)	0.4 / 0.6	kg / 79.-
Épaule d'agneau navarin	1.0	kg / 54.-
Côte d'agneau 1 ^{er}	1.0	kg / 86.-
Couronne d'Agneau (min. 16 côtes)	0.8 / 1.2	kg / 86.-

AGNEAUX DES PRÉS SALÉS (MONT SAINT MICHEL)

Gigot	2.5 / 3.5	kg / 87.-
Épaule	1.4 / 1.8	kg / 67.-
Carré 8 à 13 côtes	0.5 / 0.7	kg / 115.-

AGNEAUX DE LAIT BIO DES PYRÉNÉES

Gigot	0.8 / 1.3	kg / 82.-
Épaule	0.5 / 0.6	kg / 63.-
Carré	0.5 / 0.6	kg / 82.-

AGNEAU DE PAUILLAC

Gigot		kg / 84.-
Épaule		kg / 68.-
Carré 8 côtes		kg / 87.-

CABRIS FRAIS DE FRANCE

Cabri entier ou demi	2.0 / 5.0	kg / 43.-
Gigot de Cabri	0.6 / 0.8	kg / 69.-
Épaule de Cabri	0.4 / 0.5	kg / 57.-
Selle de Cabri	0.5 / 0.8	kg / 69.-
Rôti Épaule et selle de Cabri - farce Provençale	0.6 / 0.9	kg / 66.-

Les Viandes

NOTRE SELECTION

SPÉCIALITÉS DU MONDE

PRIX / KG

Entrecôte Wagyu Beef	Australie	kg / 380.-
Filet Wagyu Beef	Australie	kg / 500.-
Entrecôte Kagoshima Japan Beef	Japon	kg / 450.-
Entrecôte Miyazaki Japan Beef	Japon	kg / 550.-
Pluma Pata Negra	Espagne	kg / 105.-
Preso Pata Negra	Espagne	kg / 105.-
Carré de Porc Pata Negra	Espagne	kg / 99.-

NOS CÔTES DE BOEUF

Simmental	Suisse	kg / 71.-
Angus	Suisse	kg / 71.-
Galice	Espagne	kg / 140.-
Txogitxu	Espagne	kg / 180.-
Ko Beef	Danemark	kg / 120.-
Royal Krova	Pologne	kg / 140.-
Piemontaise	Italie	kg / 99.-
Sashi	Finlande	kg / 160.-
Simmental coupe Tomahawk	Suisse	kg / 71.-
Wagyu	Australie	kg / 260.-

VOLAILLE DE BRESSE

Poularde de Bresse – Mieral	kg / 46.-
Poulet de Bresse – Mieral	kg / 39.50
Canette Excellence – Mieral	kg / 37.-
Pintade Excellence – Mieral	kg / 49.-
Pigeon de Bresse – Mieral	kg / 57.-

LE COIN DES FONDUES

Fondue Chinoise fraîche	kg / 79.-
-------------------------	-----------

ASTUCE :
POUR VOUS FACILITER LA TÂCHE, NOS CUISINIERS PEUVENT
CUIRE VOTRE GIGOT OU VOTRE ÉPAULE D'AGNEAU

De l'Épicerie

NOTRE SELECTION

LES ENTRÉES DE LA MER

Cœur de saumon de Norvège Balik	100g / 43.-
Saumon fumé Balik Classic	100g / 24.50
Saumon fumé Balik Sjonga	100g / 22.50
Saumon fumé d'Écosse	100g / 13.-
Thon fumé	100g / 13.-
Espadon fumé	100g / 13.-
Tartare de saumon maison	150g / 16.50
Œufs de saumon Balik	100g / 35.-
Boutargue de Sardaigne	100g / 39.-
Tarama	100g / 11.-

CAVIAR

50g

125g

Caviar Prunier - Tradition	110.-	275.-
Caviar Prunier - Saint-James	154.-	385.-
Caviar Prunier - Oscietre	215.-	537.50
Caviar Prunier - Beluga	325.-	812.50

LES FOIES GRAS

Foie gras de canard à la coupe : Nature, Figues, Yuzu	100g / 25.-	
Duo de foie gras de canard	80g / 26.-	
Duo de foie gras d'oie	80g / 31.-	
Duo de foie gras d'oie truffée	80g / 68.-	
Foie gras de canard au torchon	300g / 104.-	
Foie gras d'oie au torchon	300g / 124.-	
Foie gras de canard entier mi-cuit	80g / 39.-	180g / 59.-
Foie gras d'oie entier mi-cuit	80g / 49.-	180g / 79.-



ET POUR ACCOMPAGNER VOTRE FOIE GRAS,
GRAND CHOIX DE CONFITURES : FIGUES, OIGNONS ROUGES, ...
DE CHUTNEY, BRIOCHE AU SAFRAN OU PAIN D'ÉPICE ARTISANAL

Du Service Traiteur

NOTRE SELECTION

LES ENTRÉES FROIDES

Jambon cuit ou de Parme à la truffe	100g / 15.-
Jambon Suisse de 800 jours de séchage	100g / 9.80
Viande séchée de Wagyu	100g / 38.-
Capocollo de Martina Franca	100g / 8.15
Asperges blanches et vertes	100g / 6.80
Ceviché de Daurade	Pièce / 14.-
Charlotte de Crabe et Saumon fumé	Pièce / 10.50
Œufs Norvégien	Pièce / 8.50
Verrine Gambas, légumes grillés et salade d'asperges	Pièce / 12.-
Pâté croute Saint Pierre	100g / 6,90

LES ENTRÉES CHAUDES

Cassolette filet de caille rôtie et cèpes persillés	Pièce / 18.-
Noix de Saint Jacques printanière au vin jaune	Pièce / 18.-

LES PLATS CUISINES MAISON

Gigot de Sisteron basse température et jus au thym	100g / 7.80
Carré d'agneau, sauce provençale et poivrons goutte	300g / 24.-
Souris d'agneau aux épices, façon Tajine	400g / 27.-
Épaule d'agneau fondante aux légumes printaniers	350g / 25.-
Mijoté de cabri à l'ail rose et romarin	350g / 25.-
Mignon de veau en ballotine, tomate et mozza	250g / 28.-
Filets de Sole, sauce Gribiche, sur nid de jeunes poireaux	300g / 32.-

LES ACCOMPAGNEMENTS

Gratin Dauphinois	100g / 3.20
Tian de légumes	200g / 8.-
Gratin d'aubergines et parmesan	100g / 3.80
Jardinière de légumes fondants	100g / 3.90
Polenta au Parmesan	Pièce / 4.-

LES DESSERTS

Fraisier Saint Honoré	Pièce / 6.-
Finger Saveur du Japon	Pièce / 6.-
Royal Dôme chocolat	Pièce / 6.-

De l'Épicerie

NOTRE SELECTION

ACCOMPAGNEMENTS

Flageolets	215g / 8.-
Haricots verts	255g / 12.-
Haricots lingots ou Flageolets cuisinés	500g / 13.50

SAUCES

Sauce Béarnaise	200g / 9.90
Sauce Menthe / Poivrade / Voronov / Stroganov	200g / 15.-
Sauce Morilles	200g / 23.-
Sauce Chimichuri	200g / 19.-
Ail aux herbes, Ail Nature	110g / 5.20
Choix de moutardes : Sauternes, Ail des Ours, ...	200g / 17.50
Condiment Ail des Ours	200g / 19.-
Pâte d'ail noir	100g / 24.-

LES DOUCEURS

Griottines et framboisines, cassis	400g / 35.-
Pain d'épices à l'ancienne	100g / 6.-
Meringues de Gruyère	120g / 6.60
Crème de Gruyère	250g / 6.50
Pâte de fruits Corse	120g / 19.80
Colombe de Pâques Classic Choco	750g / 38.-
Coulis de fruits Mangue Fraise	750g / 38.-

FROMAGES AFFINES

Gruyère 18 mois d'âge	100g / 4.80
Bleuchatel	100g / 4.40
Etivaz	100g / 5.-
Brie Truffé	100g / 9.80
Tchivra (Tomme Chèvre)	100g / 5.20
Tomme Brebis Corse	100g / 6.40

De l'Épicerie

NOTRE SELECTION

LES VINS BLANCS

		37.5cl	75cl
Pinot blanc Domaine du Molard	Genève		24.-
Pouilly fumé La Doucette	Loire	23.60	39.60
Château du Coing de Saint Fiacre	Sèvre		26.-
Pecne te, Sauvignon	Argentine		24.-

LES VINS ROSES

Château les Valentines	2019	Cote de Provence	28.-
Château de Surs	2019	Gaillac	19.50

LES VINS ROUGES

Le 1352 Domaine du Molard	2020	Genève	22.50
Humagne Les Félines		Valais	25.-
Château de Surs	2019	Gaillac	19.50
Domaine Geantet pansiot	2020	Bourgogne	34.-
Château Paveil de Luze	2018	Bordeaux	48.-
Château Montlabert Grand Cru	2015	Bordeaux	56.-
Domaine de Laupilhac	2019	Languedoc	29.50
Cuvée L. Laurent Combier	2020	Cote du Rhône	28.-
Priorat Domaine l'Infernal	2016	Espagne	56.-
Tenuta San Guido Bogheri	2020	Italie	34.-

LES VINS PETILLANTS ET CHAMPAGNES

Prosecco Cicilla		Italie	19.-	
Prosecco rose Tantinell		Italie	26.-	
Gosset Brut			38.40	52.-
Gosset Rose			48.-	72.-
Gosset Blanc de blanc			48.-	72.-

Idée cadeau

UNE CORBEILLE DE PAQUES

Rien de plus simple.

Pour votre plaisir et celui d'offrir

Nous sommes à votre disposition pour imaginer ou exécuter des préparations exclusives de « découvertes gustatives ».



LIVRAISON GRATUITE SUR GENEVE DES CHF 100.-



TEL : 022 311 71 66