## LES FARCES

Farce de veau et volaille au porto :

Agrémentée de pistaches et champignons noirs	4.50chf/100g
Agrémentée de pistaches et morilles	5.00chf/100g
Agrémentée de châtaignes	4 50chf/100g

Agrémentée de foie gras 6.50chf/100g

TRAITEUR	
Saumon fumé en tranches	au cours
Saumon cœur de filet fumé (~200g/pièce)	au cours
Coquille Saint-Jacques aux fruits de mer	9.90chf/pièce
Terrine tourteau et homard	4.50chf/100g
Terrine écrevisse, tomate, pointe de whisky	
Bouchée écrevisses petits légumes et champignons	9.90chf/pièce
Bouchée à la reine	9.90chf/pièce
Escargots	13.50chf/12
Boudin blanc à la truffe noire	6.50chf/100g
Filet de bœuf Wellington prêt-à-cuire* *Possibilité d'ajouter de la sauce - 3.00chf/100g	23.00chf/portion
Filet mignon de porc en croûte (moutarde à l'ancienne et jambon cru)	20.00chf/portion
Tourte Lorraine (4 personnes)	30.00chf/pièce
Pâté en croûte Genevois, filet mignon de porc et cornichons	5.60chf/100g
Pâté en croûte Genevois, filet mignon de porc et cornichons Pâté en croûte de porc/veau foie gras pistaches «Richelieu»	
	6.50chf/100g
Pâté en croûte de porc/veau foie gras pistaches «Richelieu»	6.50chf/100g 5.60chf/100g
Pâté en croûte de porc/veau foie gras pistaches «Richelieu» Pâté en croûte de veau pistaches, champignons Pâté en croûte de canard et figue	6.50chf/100g 5.60chf/100g 5.60chf/100g
Pâté en croûte de porc/veau foie gras pistaches «Richelieu» Pâté en croûte de veau pistaches, champignons	6.50chf/100g 5.60chf/100g 5.60chf/100g 7.00chf/100g
Pâté en croûte de porc/veau foie gras pistaches «Richelieu»  Pâté en croûte de veau pistaches, champignons  Pâté en croûte de canard et figue  Terrine de canard foie gras et girolles  Terrine de campagne Genevoise  Terrine de caille au foie gras (~250g/pièce)	6.50chf/100g 5.60chf/100g 5.60chf/100g 7.00chf/100g
Pâté en croûte de porc/veau foie gras pistaches «Richelieu» Pâté en croûte de veau pistaches, champignons Pâté en croûte de canard et figue Terrine de canard foie gras et girolles Terrine de campagne Genevoise	6.50chf/100g 5.60chf/100g 5.60chf/100g 7.00chf/100g 3.70chf/100g
Pâté en croûte de porc/veau foie gras pistaches «Richelieu» Pâté en croûte de veau pistaches, champignons Pâté en croûte de canard et figue Terrine de canard foie gras et girolles Terrine de campagne Genevoise Terrine de caille au foie gras (~250g/pièce)	6.50chf/100g 5.60chf/100g 5.60chf/100g 7.00chf/100g 3.70chf/100g 18.00chf/pièce
Pâté en croûte de porc/veau foie gras pistaches «Richelieu» Pâté en croûte de veau pistaches, champignons Pâté en croûte de canard et figue Terrine de canard foie gras et girolles Terrine de campagne Genevoise Terrine de caille au foie gras (~250g/pièce) Terrine de sanglier	6.50chf/100g 5.60chf/100g 5.60chf/100g 7.00chf/100g 3.70chf/100g 18.00chf/pièce 4.00chf/100g
Pâté en croûte de porc/veau foie gras pistaches «Richelieu» Pâté en croûte de veau pistaches, champignons Pâté en croûte de canard et figue Terrine de canard foie gras et girolles Terrine de campagne Genevoise Terrine de caille au foie gras (~250g/pièce) Terrine de sanglier  Marbré de foie gras et truffe	6.50chf/100g 5.60chf/100g 5.60chf/100g 7.00chf/100g 3.70chf/100g 18.00chf/pièce 4.00chf/100g
Pâté en croûte de porc/veau foie gras pistaches «Richelieu» Pâté en croûte de veau pistaches, champignons Pâté en croûte de canard et figue Terrine de canard foie gras et girolles Terrine de campagne Genevoise Terrine de caille au foie gras (~250g/pièce) Terrine de sanglier  Marbré de foie gras et truffe Foie gras de canard	6.50chf/100g 5.60chf/100g 5.60chf/100g 7.00chf/100g 3.70chf/100g 18.00chf/pièce 4.00chf/100g 20.00chf/100g

Commandez jusqu'au 19 décembre, avant 13h! 079 580 07 63

## Retrait des commandes :

Lundi 22 décembre :

à Satigny, Place du village de 9h à 14h

Mardi 23 décembre :

à Confignon, Place de l'église de 8h30 à 13h00 à Chêne-Bourg, Place de la gare de 15h à 19h00

Mercredi 24 décembre :

à Meyrin, Promenade du voisinage 7 de 9h00 à 14h30



Les Garçons Bouchers vous remercient pour votre confiance et vous souhaitent de bonnes fêtes de fin d'années ! Fermeture le 25/12/2025, 31/12/2025 et 01/01/2026





## NOS VIANDES

Filet de bœuf (Idéal pour Wellington ou tournedos)	99.90chf/kg
Charbonnade / Fondue bourguignonne / Fondue chinoise aux couteaux	65.00chf/kg
(Viande de bœuf Suisse, présenté sur plateaux, possibilité d'agrémenter avec de la volaille, 35.50chf/kg) Rosbeef de bœuf bardé ficelé	65.00chf/kg
(Rôti de bœuf prêt à cuire)	
Rôti de veau noix «Prince Orloff» (Morceaux de noix de veau pré-tranché farci entre chaque tranches de jambon cru Genévois et de gruyère d'alpag	69.90chf/kg ge)
Gigot d'agneau des Adrets désossé farci au beurre d'ail	52.50chf/kg
(Gigot prêt à cuire au four, idéal pour 5 à 7 personnes)  Rôti cou de porc de Jussy aux fruits secs	
(Cou de porc GRTA agrémenté de fruits secs : abricots/pruneaux)	
Entrecôte Onishi AAA Wagyu Maturé	35.00chf/100g
NOS VOLAILLES	
VOLAILLES ENTIÈRES	
Chapon fermier d'Auvergne effilé* - Label Rouge	
Chapon de Bresse roulé Excellence Miéral AOC effilé*	
Pintade IGP d'Ardèche effilée* - Label Rouge	
Pintade Excellence Miéral effilée*	
Dinde fermière d'Auvergne effilée* - Label rouge	
Dinde de Bresse Miéral AOC effilée*	
Poulet de Bresse AOC Miéral effilé*	
Poulet fermier du Nant d'Avril façon chapon Canettes des Dombes «Prince de Barbarie» effilées*	
Pigeonneau Excellence Miéral effilé*	<b>-</b>
Poularde de Bresse AOC Miéral effilée*	42.90chf/kg
Oie fermière Excellence Miéral effilée*	
Caille entière prête-à-cuire Lobe de foie gras de canard, frais éveiné «Talent»	109.00chf/kg
	*Volaille entière avec abats
DÉCOUPE DE VOLAILLE	
Cuisse de Chapon fermier	40.00chf/kg
Suprême de Chapon fermier Cuisse de pintade des Dembes	44.00chf/kg
Cuisse de pintade des Dombes Magret de Canard	38.00chf/kg 44.00chf/kg
NOS FARCIS	
Ballotine de pintade farcie (Farce de volaille, pistaches et champignons noirs, ~200g/pièce)	42.90chf/kg
Ballotine de caille farcie foie gras	12.50chf/pièce
(~180g/pièce)  Ballotine de poulet farcie (Farce de volaille, pistaches, corne d'abondance)	38.00chf/kg
Cuisse de chapon désossée farcie avec une farce de volaille et morilles	44.90chf/kg
(~550g/pièce, idéal pour 2 à 3 personnes)  Cuisse de dinde désossée farcie avec une farce de volaille et châtaignes (~800g/pièce, idéal pour 3 à 4 personnes)	32.90chf/kg
Magret de canard farci avec une farce volaille et pruneaux	44.00chf/kg
$(\sim 50 \overline{0} g$ -600g/pièce, idéal pour 2 à 3 personnes)	

Toutes les volailles entières peuvent être désossées et farcies par nos soins avec nos farces maison. N'hésitez pas à demander des informations à votre boucher sur les marchés.

