



Les excellents produits de la Boucherie des Mattines.

## Boucherie des Mattines à Perly/GE

# L'artisan de vos Fêtes

Les Fêtes de fin d'année approchent et les gourmets se lèchent les babines. Depuis dix ans, la Boucherie des Mattines à Perly privilégie la production suisse et propose un vaste choix de volailles, viandes de bœuf et de porc, chasse, charcuterie et de produits travaillés maison. Chère, la viande helvétique? «Pas aux Mattines», répond Marc Fournier, patron avec son frère Eric de cette PME qui livre en toute discrétion quelques restaurants étoilés.

## VENTES

**Abri**  
Diffusion sàrl

Tentes pliantes - Tentes de réception  
Halles et tunnels de stockage - Tous styles, toutes dimensions

Avenue Gennecy 29 - 1237 Avully - Tél.: + 41 79 332 19 78  
contact@abridiffusion.ch - www.abridiffusion.ch

## LOCATIONS



**PARTY PARTNER S.A.**  
LOCATION DE CHAPITEAUX  
ET DE MATERIEL DE FÊTE

- ☑ Chapiteaux pour manifestation
- ☑ Cocktail ☑ Exposition
- ☑ Inauguration
- ☑ Stockage
- ☑ Aménagement intérieur
- ☑ Eclairage indirect
- ☑ Décoration florale ☑ Chauffage

Route de Cartigny 17 - 1236 Cartigny  
Tél.: + 41 22 756 32 00 - + 41 79 332 19 78  
info@party-partner.ch - www.party-partner.ch

# CHEVALIERS DU TERROIR



HOSTETTLER



Que diriez-vous de servir de la venaison à Noël? A la Boucherie des Mattines, la chasse mérite son nom. Cerfs, chevreuils, sangliers ou lièvres proviennent d'Espagne, de France et d'Ecosse et n'ont pas vécu en élevage. Ils sont apprêtés et marinés à Perly; la recette de la marinade est même affichée sur le comptoir de la boucherie. Belle transparence!

Autre spécialité de fin d'année: le foie gras de canard du Sud-Ouest IGP. Parce que les Genevois aiment le préparer eux-

mêmes, la Boucherie des Mattines vend du foie cru. Elle l'affiche aussi semi-cuit, au poivre et à l'alcool. Pas de conserves, Marc Fournier ne fait pas dans la pâte à tartiner, comme il le dit.

## Volailles à foison

La volaille de fêtes s'appelle caille, pigeon, pintade, canard ou chapon, ou encore poulet GRTA semi-fermier, bien plus goûteux que le poulet de supermarché. La viande de bœuf se décline en viande

fraîche et viande rassie quatre à six semaines dans la chambre froide de la boucherie avant d'être mise en vente. A côté du bœuf suisse, la Boucherie des Mattines offre de l'Angus irlandais, au choix frais ou rassi.

Pâtés et terrines maison, boudin et boudin créole maison, saucisse sicilienne au fenouil et au piment maison, jambon cuit maison, jambon de Bayonne, San Daniele, Parme, jambons espagnols, jambon d'Auvergne, jambon aux herbes de Provence, jambon et charcuterie du Tessin, la liste est

*Café du Marché*

- Café, tartines et viennoiseries du matin
- Planchettes et vins du terroir à l'apéro
- Plat du jour et cuisine bistro à midi
- Cuisine inspirée et décomplexée le soir
- Terrasses et cour intérieure pour les beaux jours

Café du Marché  
Place du Marché 4  
1227 Carouge  
(+41) 22 301 26 47

facebook/cafè-du-marché-carouge  
instagram/cafèdu-marché-carouge

www.cafedumarchecarouge.ch



HOSTETTLER

L'équipe de La Boucherie des Mattines vous accueille avec le sourire.

longue des délicatesses concoctées en interne ou fournies par des producteurs soigneusement sélectionnés.

### Du véritable guanciaie

La clientèle italienne apprécie la Boucherie des Mattines pour son guanciaie maison, un ingrédient irremplaçable de la vraie sauce all'amatriciana et d'une authentique carbonara, et ses tripes à la milanaïses qui mêlent

selon la recette d'origine des morceaux des trois parties des abats bovins, ainsi que de la tête de veau. A la demande, la boucherie peut aussi préparer de la porchetta, et tant d'autres choses. «Nous avons une armoire de recettes qui dorment», susurre Marc Fournier, qui façonne encore des longeoles IGP ou de la saucisse aux choux.

Ouvertes aux commandes et aux désirs particuliers, la Boucherie des Mattines, c'est encore un contact humain avec des

bouchers professionnels et de la viande à la découpe, préparée devant le client. Des boucheries comme ça, on n'en fait plus beaucoup! ■

CESARE ACCARDI

#### Boucherie des Mattines

20, chemin des Mattines - 1258 Perly

Tél. 022 885 95 83

Mail: [boucherie.mattines@etsfournier.ch](mailto:boucherie.mattines@etsfournier.ch)

Ouvert du mardi au vendredi de 9h00 à 18h30,

le samedi de 8h30 à 16h00 - Fermé dimanche et lundi

# Rassemblez-vous pour des instants de partage et de gourmandise.

Thierry Martin vous accueille à La Bourse !

## Réservez votre table

☎ 022 342 04 66

🌐 [www.la-bourse.ch](http://www.la-bourse.ch)



**LA BOURSE**  
Brasserie

📍 Place du Marché 7, 1227 Carouge