



Air Pur

BOUCHERIE - CHARCUTERIE
TRAITEUR ARTISANAL

RUE DE LA VERRERIE, 154 - 4100 SERAING

04/336.40.62

WWW.LABOUCHERIEDELAIRPUR.BE



Informations sur vos fêtes avec la Boucherie de l'Air Pur

Réservation des plats traiteurs

Le délai maximal pour les réservations de :

No 1 est le 20/12 à 14h00 (Plats traiteurs uniquement)

Nouvel An est le 27/12 à 14h00 (Plats traiteurs uniquement)

Passées ces dates, nous ne pourrions garantir la disponibilité de tous les produits.

Les modifications de commande de dernière minute sont difficiles à gérer et peuvent occasionner des erreurs dans la préparation.

Merci de vérifier le contenu et les quantités avant de confirmer votre commande.

Retrait

Pendant les fêtes, la Boucherie sera ouverte :

Le 22/12 de 9h à 1 h

Le 29/12 de 9h à 1 h

Le 23/12 de 9h à 14h

Le 30/12 de 9h à 14h

Le 24/12 de 10h à 15h

Le 31/12 de 10h à 15h

Pour les commandes complètes sans ajout, retirez-les directement auprès de Thibault en passant par la porte de l'atelier. Le paiement se fait en liquide uniquement.

Si vous souhaitez ajouter des produits à votre commande, rendez-vous au près de nos sympathiques vendeuses. Le paiement est possible par Bancontact ou en liquide.

ATTENTION : Votre commande comprendra **10 € de caution par bac et 5€ de caution par plateau** mis à votre disposition . Le montant vous sera restitué lors de votre prochain achat.

Nos plateau pierrades

Traditionnelle

300 gr / pers - 13,50 € pp.

Bœuf
Pavé de Veau
Volaille
Filet de Porc
Côtes d'Agneau
Mini Chipo et
Merguez

*Possibilité de mariner
les produits (+1 € pp.)

Terre et mer

400 gr / pers - 20,50 € pp.

Brochette Scampis
Saumon
Gambas
Courgettes
Oignons rouges
Champignons
Volaille marinée
Bœuf
Moules

Prestige

300 gr / pers - 19,50 € pp.

Bœuf maturé
Brochette de Volaille
Magret de Canard
Mariné
Agneau mariné
Filet de Biche
Filet de Marcassin
Filet de Caille
Œufs de Caille

Chasseur

300 gr / pers - 20,50 € pp.

Œufs de Caille
Filet de Caille
Filet de Biche
Filet de Marcassin
Filet de Faisan

Nos plateau fondues

Traditionnelle

300 gr / pers - 13,50 € pp.

Cubes de Bœuf
Volaille
Veau
Porc
Mini Boulettes



Prestige

300 gr / pers - 19,50 € pp.

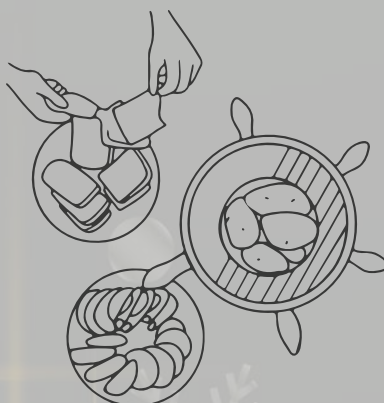
Bœuf maturé
Volaille
Magret de Canard
Agneau
Biche
Filet pur de Porc

Nos plateau raclettes

Traditionnelle

16,50 € pp.

Raclette française
Morbier
Bœuf fumé maison
Filet de saxe maison
Jambon Forêt-Noire
Noix d'Ardenne maison
Saucisson de Montagne
Pancetta maison



Prestige

19,50 € pp.

Raclette Brezain fumée au feu de bois
Raclette au poivre
Raclette Suisse
Grison
Bœuf fumé maison
Filet de saxe maison
Chorizo
Jambon Forêt-Noire
Œufs de Caille
Saucisson de Montagne
Pancetta maison

gibiers des Ardennes

€ / kg



Biche

FILET	74,50
RÔTI DE GIGUE	38,50
CIVET	23,50

Chevreuril

FILET	85,50
RÔTI DE GIGUE	41,50
CIVET	29,50

Marcassin

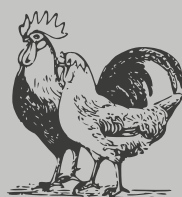
FILET	42,50
RÔTI DE GIGUE	35,50
CIVET	29,50

Faisan

FILET	Prix
COQ	du
POULE	jour

Petits gibiers

LIÈVRE	Prix
RABLE	du
PERDREAU	jour



volailles fraîches

€ / kg

DINDE FERMIERE DES LANDES	32,50
CHAPON FERMIER DES LANDES	27,50
POULARDE JAUNE DES LANDES	24,50
POULARDE NOIRE DES LANDES	14,50
PINTADEAU FERMIER	17,90
RÔTI DE DINDE	21,50

POULET DE BRESSE EFFILÉ	34,50
SUPRÊME DE PINTADE	34,50
FILET DE CANARD	34,50
CAILLE FRAÎCHE	4,70 / pc
CAILLE DÉSOSSÉE	7,00 / pc
ESCALOPE DE FOIE GRAS À POÊLER (+/- 60GR)	99,95
FOIE GRAS EN TRANCHE OU EN BLOC	140,00

volailles farcies maison

Uniquement pour Noël (24 et 25 décembre)

Délai de commande le 20 décembre à 14h00

€ / kg

- Dinde farcie traditionnelle pour 10 personnes (+- 3,5 kg) 26,95
- Poularde jaune fermière farcie aux champignons des bois pour 6-8 pers. 26,95
- Pintadeau farci aux raisins pour 4-6 pers. (+- 2 kg) 22,45
- Rôti de dindonneau farci aux champignons des bois pour 5 pers. (+- 1,5 kg) 22,50
- Caille farcie aux champignons pour 1 pers. (+- 400 gr) 12,00 / pc
- Caille farcie aux raisins et Cognac pour 1 pers. (+- 400 gr) 12,00 / pc

Toutes nos volailles farcies sont précuites

Mises en bouche

- Plateau apéro de 4 à 5 pers. (olives marinées, boudruche à l'échalote, tapenade maison, cubes de fromage, crackers, tomates cerises, coppa maison, Saltufo et boulettes rôties)
- Assiette de boudins de fêtes médaillés au concours Boudinwall 2025
- Mini hamburger maison (6 pièces)
- Mini-coquilles Saint-Jacques gratinées
- Assortiment de mini-bouchées (15 pièces)
- Assortiment de verrines salées
- Croquette de crevettes
- Croquette de fromage

30,00

5,50 / pers.

17,00

2,20 / pc

25,00

4,00 / pc

4,00 / pc

4,00 / pc



Entrées froides

€ / pc

- Saumon fumé, gambas et crevettes grises, accompagnés de leurs garnitures
- Traditionnel foie gras maison, pain d'épices et ses garnitures
- Demi-homard et sa garniture

14,50

16,00

19,00

Entrées chaudes

€ / pc

- Ravioles à la truffe et sa sauce écrémée
- Cailles farcies au foie gras de figues et sa sauce au porto
- Coquilles Saint-Jacques prestige
- Huîtres gratinées fine champagne (4 pièces)

12,00

15,00

15,50

15,50

Plats de viande

€ / pc

- Filet pur de porc fermier, sauce poivre vert, légumes d'hiver et gratin dauphinois
- Suprême de poularde, sauce fine champagne et raisins, carottes confites, mousse de céleri
- Poitrine de pintadeau fermier, sauce vin blanc, haricot au lard, mousse de céleri
- Magret de canard à l'orange parfumé à la menthe, poêlé d'autrefois et gratin dauphinois
- Filet de biche, sauce au vin rouge et chocolat, poires aux airelles, chicon et mousse de céleri
- Filet de lièvre, sauce grand veneur, poires aux airelles, chicon et mousse de céleri

19,00

22,50

23,50

23,50

28,00

28,00

Plats de poisson

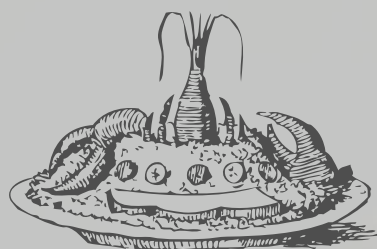
- | | €/pc |
|---|-------|
| • Filet de Bar, sauce hollandaise, crevettes grises, haricots verts et pommes persillées à l'ail | 23,00 |
| • Aiglefin, sauce au beurre citronnée aux herbes, poêlé de légumes, grenailles rissolées au thym et romarin | 23,50 |
| • Marmite du pêcheur (sole, saumon, colin, Saint-Jacques et dorade), sauce homardine sur julienne de légumes et grenailles vapeur | 28,00 |

Plateau de la mer

Plateau de fruits de mer garni (min. 2 pers.) :

Demi-homard, huîtres, gambas, pinces de crabe, langoustines, bigorneaux, bulots, crevettes grises, écrevisses, scampis, tomates aux crevettes grises, couteaux, citron, tartare et cocktail

Selon le
prix
du jour



Accompagnements

Potages

Potage au cresson	5,00
Bisque de homard	8,00

Sauces

Champignons des bois	9,00
Jus de volaille écrémé	9,00
Fine Champagne	9,00
Sauce à l'orange	10,00
Sauce aux fruits	10,00
Grand veneur	10,00

Suppléments

Croquettes de pommes de terre	0,50
Gratin dauphinois	3,50
Gratin dauphinois à la truffe	3,70
Pommes aux airelles	2,80
Poire au vin	2,00



Choucroute de l'An

Uniquement disponible pour le Nouvel An

L'incontournable choucroute préparée dans nos ateliers et
ses indispensables : Saucisse de Francfort, saucisson
polonais, jambonneau, lard fumé et purée 15,00 / pc

Supplément : cuisses de canards confites 30,95 / kg

**Tous les produits pour la préparation de votre
choucroute sont également disponibles dans notre magasin : Saucisse
de Francfort, saucisson polonais, jambonneau, lard fumé et purée**



*La Boucherie de l'Air Pur et son
équipe vous souhaitent d'ores et déjà de
merveilleuses fêtes de fin d'année*



Votre Boucherie sera fermée du 2 au 5 janvier 2026
et réouvrira le mardi 6 janvier 2026

Buffet des Fêtes 2025

A partir
de 15
personnes

Formule à
23,50€ pp.

Côté Mer

Terrines de poissons de la mer du Nord
Saumon rose belle-vue, saumon fumé et sa décoration
Buisson de gambas et scampis

Côté Boucherie

Ficelle de foie gras de canard, son confit du moment et son pain brioché
(**supplément + 7€ / pp.**)

Roastbeef braisé
Cochon de nos Ardennes cuisson basse température
Volaille rôtie aux aromates

Côté Charcuterie

Jambon Serrano et duo de melons
Assortiment de charcuteries de fin d'année
Duo de boudins médaillés au concours Boudinwall 2025
Pâté de gibier de la région

Côté Traiteur

Salade de chêne et romaine
Salade de pommes de terre selon l'humeur du Chef
Salade de pâtes à l'italienne
Trio de crudités (chou à l'Américaine - carottes miel-moutarde - concombre à la vinaigrette)
Sauces froides (tartare, cocktail, mayonnaise)

Côté Boulangerie

Panier du Boulanger et beurre