



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 :

Noël 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 pourrons 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 23/12 de 9h à 14h

Le 24/12 de 10h à 15h

Le 29/12 de 9h à 1 h

Le 30/12 de 9h à 14h

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 marinier 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.

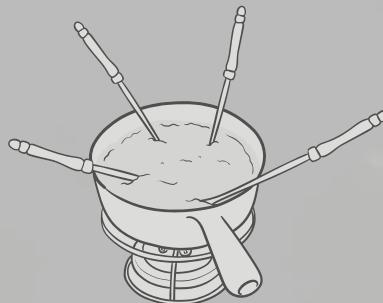
- Œufs de Caille
- Filet de Caille
- Filet de Biche
- Filet de Marcassin
- Filet de Faisan

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.

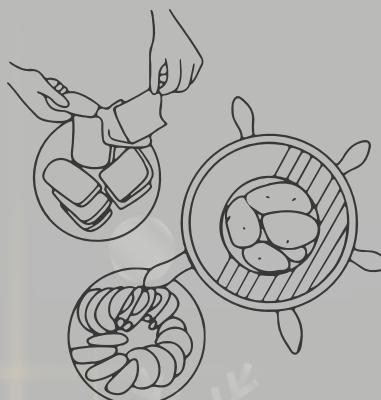
- Bœuf maturé
- Volaille
- Magret de Canard
- Agneau
- Biche
- Filet pur de Porc

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

Chevreuil

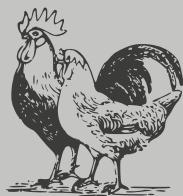
FILET	85,50
RÔTI DE GIGUE	41,50
CIVET	29,50

Marcassin

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

Faisan

FILET	Prix
COQ	du
POULE	jour



Volailles fraîches

€ / kg

DINDE FERMIÈRE 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 FRÂICHE	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
• Poule 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, baudruche à l'échalote, tapenade maison, cubes de fromage, crackers, tomates cerises, coppa maison, Saltufo et boulettes rôties) 30,00
- Assiette de boudins de fêtes médaillés au concours Boudinwall 2025 5,50 / pers.
- Mini hamburger maison (6 pièces) 17,00
- Mini-coquilles Saint-Jacques gratinées 2,20 / pc
- Assortiment de mini-bouchées (15 pièces) 25,00
- Assortiment de verrines salées 4,00 / pc
- Croquette de crevettes 4,00 / pc
- Croquette de fromage 4,00 / pc



Entrées froides

- Saumon fumé, gambas et crevettes grises, accompagnés de leurs garnitures 14,50
- Traditionnel foie gras maison, pain d'épices et ses garnitures 16,00
- Demi-homard et sa garniture 19,00

€ / pc

Entrées chaudes

- Ravioles à la truffe et sa sauce écrémée 12,00
- Cailles farcies au foie gras de figues et sa sauce au porto 15,00
- Coquilles Saint-Jacques prestige 15,50
- Huîtres gratinées fine champagne (4 pièces) 15,50

€ / pc

Plats de viande

- Filet pur de porc fermier, sauce poivre vert, légumes d'hiver et gratin dauphinois 19,00
- Suprême de poularde, sauce fine champagne et raisins, carottes confites, mousse de céleri 22,50
- Poitrine de pintadeau fermier, sauce vin blanc, haricot au lard, mousse de céleri 23,50
- Magret de canard à l'orange parfumé à la menthe, poêlé d'autrefois et gratin dauphinois 23,50
- Filet de biche, sauce au vin rouge et chocolat, poires aux airelles, chicon et mousse de céleri 28,00
- Filet de lièvre, sauce grand veneur, poires aux airelles, chicon et mousse de céleri 28,00

€ / pc

Côté traiteur

Plats de poisson

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

€ / pc

23,00

23,50

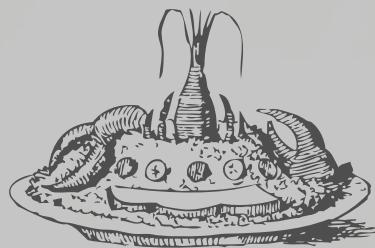
28,00

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

€ / 0,5 L

Potage au cresson

5,00

Bisque de homard

8,00

Sauces

€ / 0,5 L

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

€ / pc

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



a 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