

Nos buffets

Mini 10 personnes

Assortiment de charcuterie - 7 sortes 4€/pers

Buffet 1 : charcuterie et salade 8€/pers

assortiment de charcuteries et 3 salades au choix (250g)

jambon, saucisson à l'ail, rosette, andouille, chorizo, pâté de campagne,

Buffet 2 : salade et viande froide 9€/pers

assortiment de 3 salades au choix (250g), rôti de porc, poulet, rosbief

moutarde, ketchup, cornichon

Buffet 3 : Terre et Mer 10€/pers

assortiment de 7 charcuteries, tranche de saumon en croûte, salade riz au crabe et piémontaise, rosbief, mayonnaise, cornichons

Buffet dînatoire 15€/pers

assortiment de 3 salades (250g), assortiment de charcuteries, viande froide, rôti de porc, rosbief, plateau de fromage selon saison

Dessert au choix : mousse au chocolat, crumble de pommes, panna cotta, tiramisu



5



4 jours avant

minimum COMPOSITION IDENTIQUE

Nos desserts

Mousse au chocolat 2.90€

Panna cotta 2.90€

Tarte aux pommes 3€

Tarte aux fruits 3€

Tarte aux pommes, façon crumble 3€

Tarte au citron 3€

Tiramisu 3€

Entremets aux chocolats 3.50€

Entremets aux fruits (selon saison) 3.50€

Fraisier (en saison) 3.50€

Ne pas jeter sur la voie publique



ARNO&CO

BOUCHER / CHARCUTIER / TRAITEUR

...

Traiteur 2024

ARNO&CO

4 Place de l'Église
29340 RIEC-SUR-BÉLON

02 98 09 63 87
contact@arnoandco.fr

www.boucherie-arno-co.ollca.com

Retrouvez toutes nos actualités sur  et 

Tarifs en vigueur au 1^{er} février 2024

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.fr

Nos entrées froides

Eclair de saumon fumé, crème à la ciboulette, perles de yuzu	4€
Tartare de betteraves, chiffonnade de jambon cru, œuf mollet	4€
Tarte fine de légumes de saison (végé)	4€
Assortiment de trois salades au choix	200g : 3.20€ 250g : 4.00€ 300g : 4.50€
Assiette de charcuterie - 4 sortes	3€

Nos entrées chaudes

Croustillant d'effiloché de porc aux légumes	6€
Coquille St Jacques à la bretonne	6.30€
Feuilleté de St Jacques, julienne de légumes	7€
Bouchée au ris de veau	7€
Cassiolette de la mer selon arrivage	7€
Tourte de canard confit au cidre, dés de pommes rissolées	7€

Nos garnitures

Riz ou riz des 2 mondes	1.50€
Pommes de terre vapeur	1.80€
Purée au beurre	2€
Pommes de terre grenaille rôties aux oignons	2€
Poêlée bretonne grenaille, lardons, oignons, beurre	2.50€
Ratatouille / semoule	2.50€
Pommes dauphines et tomate provençale	2.50€
Gratin de légumes de saison	2.50€
Gratin de choux fleurs	2.50€
Gratin dauphinois	2.90€

Nos plats chauds

Jambon à l'os braisé au miel *	6€
Jambon tranché et sa sauce, en caisson	
Rougail saucisse	6€
Suprême de poulet label rouge braisé *	6€
Joues de porc confites * 2-3 joues de porc françaises par personne	7€
Tajine de poulet aux fruits secs	7€
Filet mignon cuit en basse température *	8€
Quasi de veau breton rôti	8€
Emincé de bœuf à l'asiatique	8€
Confit de joue de bœuf, sauce vigneronne	8€
Couscous poulet, agneau, merguez, légumes et semoule	8.50€
Cochon breton grillé et sa farce	10€
Découpé et mis en caisson isotherme	
<small>Par mesure d'hygiène, il est impératif après l'ouverture du caisson de sortir les plats et de ne pas les remettre dans le caisson.</small>	
Jambon à l'os rôti entier avec os * environ 30 personnes	150€ pièce
*Sauce au choix forestière / poivre / porto / cidre / ananas	

Nos poissons

Dos de cabillaud *	6€
Filet de bar *	7€
Joue de lotte *	9€
Risotto de St Jacques et crevettes tuile de parmesan	9€
Choucroute de la mer au beurre blanc poisson selon les arrivages	10€
Paëlla poulet, crevettes, moules, calamars, chorizo, légumes	8€
Paëlla royale saumon, gambas, moules, St Jacques, poulet, calamars	11€
* Sauce au choix : beurre blanc / à l'espagnole / beurre aux agrumes / à l'armoricaine	

Nos cocktails

Pain surprise - 60 toasts	35€
jambon, jambon cru, andouille, chorizo, mousse canard, rillettes	
Pain surprise Terre et Mer - 60 toasts	40€
jambon cru, saumon, chorizo, rillettes de poisson, andouille, crabe	
Plateau de canapés - 24 pièces	25€
rosette, crevettes, tapenade, jambon cru, saumon fumé, chorizo, andouille, crabe	
Plateau de mini blinis - 12 pièces	14€
saumon fumé, andouille, crème de chorizo, mousse de poisson	
Réductions chaudes - 12 pièces	14€
Roulé Francfort, croissant jambon, effiloché de porc, quiche, samoussa, pizza	
Réductions chaudes Prestige - 12 pièces	16€
bouchée St-Jacques, mini burger, focaccia, quiche, feuilleté chèvre, pruneau au lard	
Assortiment de mini brochettes - 12 pièces	14€
olive, chorizo, crevettes, fruits et légumes de saison, fromage, mini saucisson et chorizo	
Club des mini sandwiches - 12 pièces	14€
bagel saumon, focaccia poulet, navette jambon emmental, bagel jambon cru, pain foie gras girolle, pain rillettes cornichons	
Plateau de verrines - 12 pièces	24€
jambon aux betteraves, saumon fumé crème, petits pois crème, crème de chorizo, magret de canard séché, crevettes	

Retrouvez toutes nos actualités sur  et 

4 Place de l'Église
29340 RIEC-SUR-BÉLON

02 98 09 63 87
contact@arnoandco.fr



Nos Planches à partager

- Plateau tapas** – 24 pièces – 4 personnes 20€
wing's de poulet, calamars fris, gambas, faritas, olives farcies, mini brochettes
- Planche de charcuterie** 3€ la part
andouille, saucisson à l'ail, rosette, chorizo, jambon sec
- Planche de charcuterie sèche** 4€ la part
jambon cru, coppa, lonzo, brezaola, saucisson montagnard, chorizo ibérique
- Planche de charcuterie et fromage** 5€ la part
jambon cru, saucisson à l'ail, rosette, chorizo, coppa, andouille, comté 12 mois, tomme de Kimerch ou gouda
- Planche prestige** 8€ la part
Jambon cru, andouille, rosette, chorizo, saucisson montagnard, olive farcie, mini babouns, gambas marinées, comté 12 mois, tomme de Kimerch ou goudda
- Planche de fromage** – 150 g/pers 5€ la part
Comté 12 mois, tomme de Kimerch, tomme de Savoie, tomme de Rhuy, emmental suisse
- Apéro dînatoire** – mini 10 personnes 15€ la part
10 verrines, 10 wrap's, 10 blinis, 10 clubs sandwiches, charcuterie ibérique, 10 mini brochettes, 25 mignardises sucrées

Tarifs en vigueur au 1^{er} février 2024

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.fr