



BOUCHER / CHARCUTIER / TRAITEUR

...

TRAITEUR 2026

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

02 98 09 63 87

contact@arnoandco.fr

www.arnoandco.fr

Retrouvez toutes nos actualités sur



et



NOS COCKTAILS

Pain surprise - 60 toasts jambon, jambon cru, andouille, chorizo, mousse canard, rillettes	37.00€
Pain surprise Terre et Mer - 60 toasts jambon cru, saumon fumé, chorizo, rillettes de poisson, andouille, rilette d'oie	45.00€
Plateau de canapés - 20 pièces	26.00€
Réductions chaudes - 20 pièces quiche, pizza, roulé Francfort, panier chèvre, croissant jambon fromage, gougère	26.00€
Wrap apéro individuel poulet, jambon cru, saumon, crudités	1.20€
Navette jambon cru, saumon et crème à l'aneth, canard et mousse de noix, crudités (concombre, carotte, tomate)	1.60€
Verrine variée	2.20€
Planche apéro charcuterie sèche et fromage	4.00€
Assortiment apéro minimum 10 personnes 1 canapé, 1 navette, 1 blini, 1 wrap, 1 verrine	6.50€



Assortiment apéritif



Assortiment apéritif

NOS ENTRÉES FROIDES

Assortiment de 3 salades au choix (300 g)	4.50€
Piémontaise, carottes, taboulé, choux, grecque, pêcheur, espagnole, nordique...	
Coquille de saumon	4.90€
Coquille de crabe	5.90€
Eclair de saumon fumé, crème à la ciboulette, perles de yuzu	5.90€
Tiramisu de Saint-Jacques, sur lit de poireaux	5.90€
Carpaccio de bœuf (120 g)	5.90€
Assiette de charcuterie	4.90€
jambon blanc, jambon cru, rosette, saucisson à l'ail, andouille, chorizo	
pâté de campagne, cornichon	



Coquille de crabe



Eclair de saumon fumé

NOS ENTRÉES CHAUDES

Bouchée à la reine, poulet et champignons	4.00€
Croustade de volaille à l'huile de truffe	6.00€
Tourte de poulet-chorizo	6.00€
Crumble de Saint-Jacques sur fondue de poireaux	6.50€
Coquille Saint-Jacques à la bretonne	6.50€
Cocotte de Saint-Jacques, coco, curry	6.50€
Feuilleté de Saint-Jacques aux petits légumes	6.50€
Marmite de la mer poissons et crustacés	7.00€
Tourte de bœuf confit potimarron, butternut	6.00€



Croustade de volaille



Coquille Saint-Jacques

NOS PLATS, CÔTÉ TERRE

Jambon à l'os, sauce au choix	7.00€
Rougail saucisses	8.00€
Boeuf bourguignon	8.00€
Carbonnade flamande	8.50€
Blanquette de veau	8.50€
Suprême de pintade, poêlée forestière	8.00€
Butter chicken, mélange épices tandoori et massala	8.00€
Poulet tandoori	8.00€
Colombo de porc	8.00€
Sauté de porc fumé	8.00€
Tartiflette (salade vinaigrette : 110€)	8.00€

* Sauce au choix : poivre / forestière / porto / cidre



Pot-au-feu



Carbonnade flamande

NOS PLATS, CÔTÉ TERRE

Veau Marengo	8.50€
Escalope de veau à la normande	8.50€
Pot-au-feu	9.90€
Poulet curry coco	8.00€
Cailles rôties au raisin	8.00€
Rôti de veau, sauce au choix	9.90€
Mignon de porc saumuré, sauce au choix	8.00€
Potée bretonne	9.00€
Cuisse de canard confite, sauce à l'orange ou au poivre	9.00€
Joues de porc, sauce au choix	9.00€

* Sauce au choix : poivre / forestière / porto / cidre



Tartiflette



Poulet curry coco

NOS PLATS, CÔTÉ TERRE

Choucroute	9.50€
Couscous poulet, boulettes de bœuf, merguez, légumes et semoule	9.00€
Couscous poulet, agneau, merguez, légumes et semoule	9.90€
Joues de bœuf braisées, sauce vigneronne	9.00€
Tajine d'agneau aux fruits secs	9.00€
Cassoulet	9.90€
Souris d'agneau, miel et romarin	13.00€
Kig ha farz (mini 8 pers.)	12.00€
Cochon grillé, sa farce	12.50€



Tajine d'agneau



Couscous

NOS PLATS, CÔTÉ MER

Dos de saumon, sauce au choix	8.00€
Filet de bar, sauce au choix	8.00€
Cabillaud en croûte	8.00€
Anneaux d'encornets, sauce au choix	8.00€
Paëlla poulet, crevettes, moules, calamars, chorizo, légumes	9.90€
Cotriade de la mer	11.00€
Cocotte de la mer au Kari Gosse (selon arrivage)	10.00€
Brochette de Saint-Jacques	14.00€
Choucroute de la mer	12.00€
Paëlla royale	14.00€
Saumon, crevettes, moules, Saint-Jacques, poulet, calamars	

* Sauce au choix : beurre blanc / chorizo / beurre aux agrumes / curry à l'armoricaine / estragon



Choucroute de la mer



Brochette de Saint-Jacques

NOS GARNITURES

Riz	1.50€
Riz des 2 mondes	1.90€
Gratin dauphinois	2.90€
Gratin méditerranéen	2.50€
Gratin à la truffe	3.20€
Pommes de terre grenaille	2.90€
Galette de pommes de terre	2.20€
Poêlée de légumes de saison	2.90€
Ratatouille / semoule	2.50€

NOS VÉGÉTARIENS

Dahl de lentilles	7.00€
Tajine de légumes de saison	7.00€
Risotto de petit épeautre aux légumes	8.00€

Tarif Grand Nombre

à partir de 50 personnes

Assortiment de salades piémontaise, taboulé, grecque	4.00 [€]
Assortiment de charcuterie	4.20 [€]
jambon blanc, saucisson à l'ail, andouille de Baye, chorizo, rosette, pâté de campagne	
Jambon à l'os, gratin dauphinois	8.50 [€]
Rougail saucisses, mélange de riz des 2 mondes	8.50 [€]
Suprême de pintade, pommes de terre grenaille	8.50 [€]
Cochon grillé, farce, pommes de terre, légumes grillés	12.00 [€]
Chipos	1.20 [€]
Merguez	1.30 [€]
Saucisse bretonne	1.80 [€]

Tarif Association

- 20% sur les tous les plats de notre carte.

Merci de nous contacter afin que nous puissions vous établir un devis.

Nos buffets

Mini 10 personnes

Assortiment de charcuteries - 7 sortes au choix 4.90€/pers

Buffet 1: charcuteries et salades 9.00€/pers

assortiment de 5 charcuteries et 3 salades au choix (250g)

Buffet 2: salades et viandes froides 10.00€/pers

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

Buffet 3: Terre et Mer 12.00€/pers

assortiment de 5 charcuteries, tranche de saumon fumé maison, salade riz au crabe et piémontaise, rosbief et poulet

Buffet dînatoire 15.00€/pers

assortiment de 3 salades (250g), assortiment de crudités selon saison, assortiment de 5 charcuteries, viandes froides, plateau de 3 fromages au choix selon la saison

Buffet 4: charcuteries et fromages 10.00€/pers

assortiment de 5 charcuteries et assortiment de 4 fromages selon la saison

POUR TOUTES VOS COMMANDES hors buffet :

5
minimum

> 4 jours avant

COMPOSITION IDENTIQUE

Nos fournisseurs

Soutenir notre territoire est au cœur de notre recette. Nous sélectionnons avec soin des partenaires de proximité pour vous offrir le meilleur de notre région.

Veau, agneau, bœuf



Bière artisanale



Oeuf de ferme



Porc Bleu Blanc Coeur



Volaille de Coat Save



Cidre artisanal



Emballages réemployables



Arno and Co, en partenariat avec En Boîte Le Plat et La Charcuterie Gourmande, vous propose un système de boîte consignée en boutique.



Tarifs en vigueur au 1^{er} février 2026 - Photos non contractuelles
Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.fr
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Ne pas jeter sur la voie publique