



BOUCHER / CHARCUTIER / TRAITEUR

...

Traiteur 2025

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	35.00€
jambon, jambon cru, andouille, chorizo, mousse canard, rillettes	
Pain surprise Terre et Mer - 60 toasts	40.00€
jambon cru, saumon fumé, chorizo, rillettes de poisson, andouille, rilette d'oie	
Plateau de canapés - 20 pièces	24.00€
Réductions chaudes - 20 pièces	24.00€
quiche, pizza, roulé Francfort, panier chèvre, croissant jambon fromage, gougère	
Wrap apéro individuel	1.20€
poulet, jambon cru, saumon, crudités	
Navette ou bun individuel	1.60€
jambon cru, saumon et crème à l'aneth, canard et mousse de noix, crudités (concombre, carotte, tomate)	
Verrine variée	2.20€
Planche apéro charcuterie et fromage	4.00€

Box à partager - 10 pièces

Accras de morue	14.00€
Tenders poulet	15.00€
Samoussas	15.00€
Nems	18.00€
Mini burgers	20.00€

Nos entrées froides

Assortiment de 3 salades au choix (250 g)	4.00€
Piémontaise, carottes, taboulé, choux, grecque, pêcheur, espagnole, nordique...	
Coquille de saumon	4.90€
Melon à l'italienne (demi melon et jambon sec)	4.90€
Eclair de saumon fumé, crème à la ciboulette, perles de yuzu	5.90€
Tiramisu de Saint-Jacques, sur lit de poireaux	5.90€
Terrine de poisson	5.90€
Coquille de crabe	5.90€
Tataki de thon	5.90€
Carpaccio de bœuf (120 g)	5.90€
Carpaccio de saumon	8.00€
Assiette de saumon fumé, sauce nordique et ses pains spéciaux	10.00€
Assiette de foie gras maison, chutney d'oignons et ses pains spéciaux	12.00€



Assiette de foie gras



Eclair de saumon fumé

Nos entrées chaudes

Bouchée à la reine, poulet et champignons	4.00€
Bouchée à la reine, veau 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	6.30€
Coquille Saint-Jacques à la bretonne	6.30€
Feuilleté de Saint-Jacques aux petits légumes	6.30€
Marmite de la mer poissons et crustacés	7.00€
Cocotte de ris de veau forestier	7.90€
Tourte de joue de bœuf au foie gras	8.00€



Croustade de volaille



Coquille Saint-Jacques

Nos plats, côté Terre

Jambon à l'os, sauce au choix	6.00€
Rougail saucisses	6.00€
Bœuf bourguignon	6.00€
Carbonnade flamande	6.00€
Blanquette de veau	7.00€
Suprême de pintade, poêlée forestière	7.00€
Butter chicken, mélange épices tandoori et massala	7.00€
Poulet tandoori	7.00€
Colombo de porc	7.00€
Sauté de porc fumé	7.00€
Tartiflette	7.00€

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



Pot-au-feu



Carbonnade flamande

Nos plats. côté Terre

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

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



Tartiflette



Poulet curry coco

Nos plats. côté Terre

Choucroute	8.00€
Couscous poulet, boulettes de bœuf, merguez, légumes et semoule	8.00€
Joues de bœuf braisées, sauce vigneronne	9.00€
Tajine d'agneau aux fruits secs	9.00€
Couscous poulet, agneau, merguez, légumes et semoule	9.50€
Cassoulet	9.50€
Noix de jambon en croûte et sa duxelle (mini 8 pers.)	10.00€
Souris d'agneau, miel et romarin	12.00€
Kig ha farz (mini 8 pers.)	12.00€
Cochon grillé, sa farce et ratatouille	14.00€



Tajine d'agneau



Couscous

Nos plats, côté Mer

Dos de saumon, sauce au choix	6.00€
Filet de bar, sauce au choix	7.00€
Cabillaud en croûte	7.00€
Anneaux d'encornets, sauce au choix	8.00€
Cotriade de la mer	9.00€
Paëlla poulet, crevettes, moules, calamars, chorizo, légumes	9.00€
Cocotte de la mer	10.00€
Brochette de Saint-Jacques	11.00€
Choucroute de la mer	12.00€
Paëlla royale saumon, gambas, moules, Saint-Jacques, poulet, calamars	12.00€

* 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€

Nos desserts

Far breton	3.00€
Tiramisu	3.00€
Panna cotta	3.00€
Riz au lait	3.00€
Flan pâtissier	3.00€
Crumble aux pommes ou fruits de saison	3.00€
Mousse au chocolat	3.50€

POUR TOUTES VOS COMMANDES hors buffet :

5 
minimum

> 4 jours avant

COMPOSITION IDENTIQUE

Nos buffets

Mini 10 personnes

Assortiment de charcuteries – 7 sortes au choix 4.00 €/pers

Buffet 1 : charcuteries et salades 8.00 €/pers

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

Buffet 2 : salades et viandes froides 9.00 €/pers

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

Buffet 3 : Terre et Mer 10.00 €/pers

assortiment de 5 charcuteries, tranche de saumon en croûte, salade riz au crabe et piémontaise, rosbeef et poulet

Buffet dînatoire 15.00 €/pers

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

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

Adhérent de



charcuterie-gourmande.fr



**Besoin de vin : bouteille, bib...
de bière : bouteille, fût, tireuse...
de punch, spiritueux ?
Votre cave Ty Gwin Ru a tout ce qu'il vous faut !**

**information ou réservation au :
02 98 39 70 87 ou à tygwinru@protonmail.com**

*Tarifs en vigueur au 1^{er} avril 2025 - 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.*