

# La cave à viandes

## Les viandes de bœuf à rôtir \*

Rôti de filet de bœuf extra .....	59.00€/kg
Cœur de faux-filet de bœuf à rôtir .....	40.00€/kg
Rôti de bœuf rumsteak à rôtir .....	30.00€/kg

\* Possibilité de déclinaison en tournedos

## Les Viandes à Griller

Pierrade de viandes (bœuf, poulet, filet mignon) 300g ....	9.00€/pers
Morceaux de viande à fondue bourguignonne .....	30.00€/kg

## Les volailles

Le chapon jaune des Landes Label Rouge .....	19.90€/Kg
Pintade chaponnée Landes Label Rouge (6-8 pers.max) ..	24.90€/Kg

Possibilité de farcir vos volailles (farce au foie gras ou forestière).

Nos suggestions de viandes peuvent être élargies selon vos souhaits (dinde, canette, gibier, cailles...), n'hésitez pas à demander conseil.

La date limite des commandes est fixée au **jeudi 18 décembre** pour Noël et au **mardi 23 décembre** pour le Nouvel An.

*Merci de prioriser les commandes en boutique pour éviter tout oubli de notre part.*

Les horaires en ces périodes de fêtes resteront inchangés sauf les mercredis 24 et 31 décembre, où nous ouvrirons en continu de 9h à 16h30.

**La boutique sera fermée les mardis 23 et 30 décembre pour la préparation des commandes.**

Nous serons fermés les 25 Décembre et 1er janvier.

**Retrait des commandes les mercredis 24 et 31 Décembre de 9h à 16h30.**

Ne pas jeter sur la voie publique



**ARNO & CO**

BOUCHER / CHARCUTIER / TRAITEUR

...

# FÊTES 2025

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

02 98 09 63 87  
contact@arnoandco.fr

[arnoandco.fr](http://arnoandco.fr)

Retrouvez toutes nos actualités sur



et



## Les entrées à la coupe

Foie gras maison du Domaine de Lanvaux (56) .....	14.50€/100g
Marbré de foie gras du Domaine de Lanvaux à la figue et oignons .....	14.50€/100g
Saumon fumé par nos soins, Ecosse.....	7.00€/100g

## Les entrées à l'assiette

Coquille Saint-Jacques à la bretonne .....	6.50€/pièce
Crumble de saint jacques, fondue de légumes et biscuit de blé noir .....	6.50€/pièce
Gravlax de saumon fumé, quenelle de crème de ciboulette & citron .....	7.00€/pièce
Croustade de chapon, truffe et champignons frais .....	7.00€/pièce
Tatin de foie gras , poêlée de pommes et poires, pain d'épices .....	6.00€/pièce

## Les plats côté Mer

Filet de bar, sauce champagne, riz rouge .....	13.00€/la part
Risotto de Saint-Jacques, crémeux de chorizo .....	13.00€/la part
Marmite de la mer et riz.....	11.00€/la part
selon arrivage	

## Les plats côté Terre

Chapon rôti, sauce forestière, .....	13.00€/la part
poêlée de champignons et grenailles	
Mignon de porc, sauce de Noël, .....	13.00€/la part
gratin dauphinois	
Filet de canette aux fruits rouge .....	13.00€/la part
poire pochée, purée de Noël	
Pavé de veau cuit basse température, .....	13.00€/la part
risotto crémeux au Roquefort	

## Les garnitures à la part

Gratin de Noël.....	3.00€/la part
<i>butternut, potimarron, pommes de terre , marrons, lardons</i>	
Gratin dauphinois à la crème .....	3.00€/la part
Gratin dauphinois à la truffe .....	4.00€/la part
Mousseline de patates douces .....	3.00€/la part

## Les végétariens

Risotto forestier à la truffe .....	11.00€/la part
Tajine de Noël .....	8.00€/la part

# LES MENUS

## Menu Gourmand

Réductions apéritives



Noix de St Jacques  
en coquille,  
brunoise de légumes,  
beurre de baratte au curry



Suprême de volaille fermière,  
amandine aux champignons  
sylvestres



**23,90€/pers**

*Ce menu est issu de notre coopération  
avec la Charcuterie Gourmande*

## Menu Enfant

Assortiment  
de charcuterie de Noël



Fricassée de volaille,  
pommes dauphines  
et riz



1 surprise de Noël

**9,90€/pers**

*Les plats vous seront présentés en  
portions individuelles, que vous pourrez  
réchauffer au four ou au micro-ondes.*

La date limite des commandes est fixée au **JEUDI 18 DÉCEMBRE** pour Noël  
et au **VENDREDI 26 DÉCEMBRE** pour le Nouvel An.

*Merci de prioriser les commandes en boutique pour éviter tout oubli de notre part.*

Les horaires en ces périodes de fêtes resteront inchangés sauf  
les **mercredis 24 et 31 décembre**, où nous ouvrirons en continu de 8h30 à 17h.

Nous serons fermés les 25 Décembre et 1<sup>er</sup> janvier.

**Retrait des commandes les mercredis 24 et 31 Décembre de 8h30 à 17h.**

# Menu Plaisir

Mises en bouche



Finger de foie gras  
sur son biscuit sarrasin, gelée de mangue



Tournedos de lotte au lard,  
pomme duchesse safranée  
et petits légumes d'hiver



**33,90**€/pers

*Ce menu est issu de notre coopération  
avec la Charcuterie Gourmande*



**ARNO&CO**

BOUCHER / CHARCUTIER / TRAITEUR

...

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

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

**02 98 09 63 87**

[contact@arnoandco.fr](mailto:contact@arnoandco.fr)