

La cave à viandes

Les viandes de boeuf 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



BOUCHER / CHARCUTIER / TRAITEUR
...

FÊTES 2025

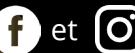
4 Place de l'Église
29340 RIEC-SUR-BÉLON

02 98 09 63 87

contact@arnoandco.fr

arnoandco.fr

Retrouvez toutes nos actualités sur



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..... selon arrivage	11.00€/la part

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^{er} 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*



BOUCHER / CHARCUTIER / TRAITEUR

...

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

4 Place de l'Église
29340 RIEC-SUR-BÉLON
02 98 09 63 87
contact@arnoandco.fr