



# COUPES DE BŒUF RÉGULIÈRES

Nom: \_\_\_\_\_ N° Bœuf \_\_\_\_\_  
 Tél. \_\_\_\_\_

Précisions sur les découpes: \_\_\_\_\_

COUPES	<input checked="" type="checkbox"/>		Un/pqt	**DE PRÉFÉRENCE ATTENDRIES**	<input checked="" type="checkbox"/>		Un/pqt
Rôti de côtes croisées				Rôti d'intérieur de ronde			
Rôti d'épaule désossée				Bifteck intérieur de ronde (Français)			
Rôti de palette				Rôti de noix de ronde (œil)			
Bifteck de bas de palette				Bifteck de noix de ronde (steakette)			
Côtes levées (dos)				Rôti de pointe de surlonge (rosbif)			
Côtes courtes (short ribs)(x2 côtes)				Bifteck de pointe de surlonge			
Rôti de macreuse à braiser					<input checked="" type="checkbox"/>		
Rôti de haut de surlonge (rosbif)				Rognon			
Bifteck de haut de surlonge (Boston)				Queue (tranchée)			
Rôti de filet mignon				Cœur (tranché)			
Bifteck de filet mignon				Foie (tranché)			
Bifteck d'Aloyau (T-Bone)				Joue			
Rôti de contre-filet				Langue			
Bifteck de contre-filet				Os à soupe			
Cubes de mignon (tête de filet)				Os à fond			
Rôti de côtes				Os à moelle bateau			
Bifteck de côtes (ribs)				Os à chien			
Bifteck de faux-filet					<input checked="" type="checkbox"/>		
Bifteck de flanc				Congelé			
Bavette				Étiqueté pour la vente			
Pointe de poitrine (brisquet)							
Picanha entier							
Bifteck de Picanha							
Jarrets							
Lanières							
Cubes à brochette							
Cubes à mijoter réguliers							
Cubes à mijoter petits (cipaille)							
Fondue Chinoise							
Viande Hachée							
Onglet (paré)							
Bloc à tartare							

Emballé le:
Nombre de boîtes:
Emballé par: