



# COUPES DE PORC OPTIMISÉES

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

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

COUPES	<input checked="" type="checkbox"/>		Un/pqt	COUPES OPTIMISÉES	<input checked="" type="checkbox"/>		Un/pqt
Échine entière avec os (soc)				Steak de cou			
Échine entière désossée (soc)				Araignée			
Steak d'échine (côte d'échine)				Côtes levées Saint-Louis (sans cartilage)			
Rôti d'échine roulée (désossée)				Grillades de flanc (tranches de flanc)			
Rôti d'épaule avec os (picnic)				Tomahawk			
Rôti d'épaule désossée (picnic)							
Rôti de palette avec os							<input checked="" type="checkbox"/>
Steak épaule (palette tranchée)				Panne			
Bavette				Rognon			
Jarret entier				Cœur (tranché)			
Osso buco				Foie (tranché)			
Côtelette avec os				Joue			
Côtelette désossées				Langue			
Carré (4 côtes)				Os à soupe			
Rôti de longe (désossé)				Os à fond			
Filet entier				Os à chien			
Flanc entier (bacon)							<input checked="" type="checkbox"/>
Côtes levées de dos (spare ribs)				Congelé			
Côtes levées flanc				Étiqueté pour la vente			
Rôti de fesse avec os							
Rôti de fesse roulé (désossé)							
Steak de fesse (tranche intérieur, extérieur, pointe)							
Escalope (fesse)							
Jambonneau (jarret arrière)							
Cubes à mijoter							
Cubes à brochette							
Lanières							
Viande à fondue							
Haché							

Emballé le: \_\_\_\_\_  
 Nombre de boîtes: \_\_\_\_\_  
 Emballé par: \_\_\_\_\_