



COUPES DE VEAU OPTIMISÉES

Nom: _____ N° Veau _____
 Tél. _____

Précisions sur les découpes:

COUPES	<input checked="" type="checkbox"/>		Un/pqt	** POUVANT ÊTRE ATTENDRIES **	<input checked="" type="checkbox"/>		Un/pqt
Rôti de côtes croisées				Rôti d'intérieur de ronde (français)			
Rôti d'épaule désossée				Bifteck d'intérieur de ronde (français)			
Bifteck de pointe d'épaule				Escalope d'intérieur de ronde			
Rôti de palette				Rôti d'extérieur de ronde			
Rôti de bas de palette désossé				Rôti de pointe de surlonge (rosbif)			
Œil de palette				Bifteck de pointe de surlonge			
Bifteck d'œil de palette				COUPES OPTIMISÉES	<input checked="" type="checkbox"/>		Un/pqt
Côtes levées (flanc)				Escalope d'épaule			
Côtes courtes (short ribs)(x2 côtes)				Escalope de cuisseau			
Rôti de macreuse à braiser				(noix, extérieur, pointe surlonge)			
Rôti de filet mignon				Hampe			
Bifteck de filet mignon				Macreuse à bifteck			
Rôti de contre-filet				Poire			
Bifteck de contre-filet				Araignée			
Côtelette de longe (aloyau/T-bone)				Picanha			
Bifteck de côtes (côte/ribs)				Aiguillette baronne			
Cubes de mignon (tête de filet)							<input checked="" type="checkbox"/>
Carré (4 côtes)				Rognon			
Bifteck de faux-filet				Queue (tranchée)			
Bifteck de flanc				Cœur (tranché)			
Bavette				Foie (tranché)			
Pointe de poitrine (brisquet)				Ris			
Osso buco				Joue			
Lanières				Langue			
Cubes à brochette				Os à soupe			
Cubes à mijoter réguliers				Os à fond			
Fondue Chinoise				Os à moelle bateau			
Viande Hachée				Os à chien			
Onglet (paré)							<input checked="" type="checkbox"/>
Bloc à tartare				Congelé			
Rôti de surlonge				Étiquetté pour la vente			
Bifteck de surlonge							

Emballé le:
Nombre de boîtes:
Emballé par: