



COUPES DE VEAU RÉGULIÈRES

Nom: _____ N° Veau _____
 Tél. _____

Précisions sur les découpes: _____

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

Emballé le:
Nombre de boîtes:
Emballé par: