



Tel : 03.87.03.37.03
Mail: saps@abattoirdesarrebouurg.fr

Rue Bellevue
Zone Industrielle
57400 Sarrebourg

BOVIN - Restauration -

Client

Abattage du

Poids

N° de travail

PREPARATION DES MUSCLES

semi-paré

prêt à trancher

SOUS-VIDE

OUI

NON

Prestation à effectuer pour le :

ATTENTION : à récupérer entre 10h00 et 11h00

ABATS

sous-vide

20e H.T.

tranchés : oui / non

ATTENTION : à venir **RECUPERER**
dans les 5 jours suivants l'abattage

AVANTS

COLLIER

BASSES COTES

PALERON

JUMENT

MACREUSE

JARRET

entier

scié

HAMPE

BOITE A MOELLE

BOURGUIGNON

cubé

non cubé

PLAT DE COTES

avec os

désossé

haché

VIANDE A HACHER

vrac

sous-vide / Kg

VIANDE HACHEE SALEE

vrac

OS A MOELLE

OS POUR FOND

COMMENTAIRES :

ARRIERES

JARRET

entier

scié

TENDE DE TRANCHE

merlan de cuisse

poire

cœur

dessus de tranche

ARAIGNEE

RUMSTEACK

limande

aiguillette

cœur

aiguillette baronne

FAUX-FILET

FILET

ONGLET

TRAIN DE COTES

entier avec os

entrecôtes

ENTRECOTES

BAVETTE

d'ailoyau

de flanchet

TRANCHE GRASSE

plat de tranche

mouvant de tranche

rond de tranche

SEMELLE

nerveux de gite

rond de gite

Gite noix

QUEUE