



Tel : 03.87.03.37.03
 Mail: saps@abattoirdesarrebourg.fr

Rue Bellevue
 Zone Industrielle
 57400 Sarrebourg

PRESTATION : découpe d'AGNEAU

**Illustration découpe d'agneau au dos de cette feuille*

Client :

Nombre d'ovins :

Sous-vide : oui / non

Prestation à effectuer pour le :

ATTENTION : à récupérer entre 10h00 et 11h00

ABATS SOUS-VIDE Tranchés : oui / non
 20e H.T.
Attention : à venir récupérer dans les 5 jours après abattage

Conditionnement par : 2 4 6 8
 * entourer votre choix

COLLIER	entier	
	en deux	
	en tranches	
	haché - pour saucisserie	

CARRE	côtes	
	entier	
	en 2	

SAUCISSERIE (S/V par Kg)	
Nombre de kilos souhaités : (min. 10 Kg)	

EPAULE	avec os	
	sans os	
	sans os roulée	

CARRE DE COTES FILET	côtes simples	
	côtes doubles	

GIGOT	entier		
	tranché (selle tranchée)		
	tranché sans selle		
	raccourci (selle coupée)	avec souris	
		sans souris	

POITRINE	en morceaux	
	désossée en merguez (si brebis abattue avec)	

→ L'agneau

Découpe de la demi-carcasse

