

**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

<b>COLLIER</b>	entier	
	en deux	
	en tranches	
	haché - pour saucisserie	

<b>CARRE</b>	côtes	
	entier	
	en 2	

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

<b>EPAULE</b>	avec os	
	sans os	
	sans os roulée	

<b>CARRE DE COTES FILET</b>	côtes simples	
	côtes doubles	

<b>GIGOT</b>	entier		
	tranché (selle tranchée)		
	tranché <b>sans selle</b>		
	raccourci (selle coupée)	avec souris	
		sans souris	

<b>POITRINE</b>	en morceaux	
	désossée en merguez (si brebis abattue avec)	

# → L'agneau

## Découpe de la demi-carcasse

