

Tel: 03.87.03.37.03 Mail: saps@abattoirdesarrebourg.fr Rue Bellevue Zone Industrielle 57400 Sarrebourg

BOVIN

	r	- [Restauration-		
Client					
Abattage du			Poids		
N° de travail					
	PR	EPARATION	I DES MUSCLES		
semi-paré			prêt à trancher		
SOUS-VIDE	oui				
	NON				
Prestation à effectuer pour le :			ABATS sous-vide	tranchés : oui / n	ion
ATTENTION: à récupérer entre 10h00 et 11h00			20e H.T. ATTENTION : à venir RECUPERER		
			dans les 5 jo	ours suivants l'abattage	
AVANTS			ARRIERES		
COLLIER			JARRET	entier	
COLLIEN			JAMEI	scié	
BASSES COTES				•	
	T		TENDE DE TRANCHE	merlan de cuisse	
PALERON				poire cœur	
JUMEAU				dessus de tranche	
	И.				
MACREUSE			ARAIGNEE		
JARRET	entier		RUMSTEACK	limande	
	scié			aiguillette	
НАМРЕ				cœur	
HAMPE				aiguillette baronne	
BOITE A MOELLE			FAUX-FILET		
BOURGUIGNON	cubé		FILET		
BOOKGOIGNON	non cubé		FILET		
			ONGLET		
PLAT DE COTES	avec os				
	désossé haché		TRAIN DE COTES	entier avec os entrecôtes	
	паспе			entrecotes	
VIANDE A HACHER* *c'est à vous de	vrac		ENTRECOTES		
hacher	sous-vide / Kg				
la viande			BAVETTE	dialousu	
VIANDE HACHEE SALEE	vrac		DAVETTE	d'aloyau de flanchet	
OS A MOELLE			TRANCHE GRASSE	plat de tranche	
OC BOUR FORE				mouvant de tranche	
OS POUR FOND				rond de tranche	
COMMENTAIRES :			SEMELLE	nerveux de gite	
				rond de gite	
				Gite noix	
			QUEUE	1	
			- QULUL	J	