Tel : 03.87.03.37.03
Mail: saps@abattoirdesarrebourg.fr

rue Bellevue
Zone Industrielle
57400 Sarrebourg

# PORC

**Client** ----------

Abattage du ----------

Découpe primaire ☐

Découpe sous vide ☐

Conditionnement par 2 | 4 | 6 | 8

**Option** : Nouveau service : ficelage des rotis - ***12e HT OUI / NON*** **(entourer votre choix)**

**ABATS sous-vide 20e H.T.** **Tranchés** ☐ **non tranchés** ☐

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

**Prestation à effectuer pour le :**

**ATTENTION : à récupérer entre 10h00 et 11h00**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Filet Mignon** | *Entier* | ☐ | |
| **Sauté** | *sachet 500g* | ☐ | |
| | *sachet 1kg* | ☐ | |
| **Longe** | *Côte* | ☐ | |
| ***(carré)*** | *Roti s/os* | ☐ | |
| | *Marinade* * ***(*SAUF pour le BIO)*** | ☐ | **CURRY ou PAPRIKA (choix à entourer)** |
| **Epaule** | *Roti* | ☐ | |
| | *Sauté* | ☐ | |
| **Jambonneau** | *entier* | ☐ | |
| | *en deux* | ☐ | |
| **Poitrine** | *Morceau 500g* | ☐ | |
| | *Tranche* | ☐ | |
| | *hachage* | ☐ | |
| | *entière à saler* | ☐ | |
| | *Marinade* * ***(*SAUF pour le BIO)*** | ☐ | **CURRY ou PAPRIKA (choix à entourer)** |
| **viande à hacher*** ***c'est à vous de hacher la viande** | *vrac* | ☐ | |
| | sous vide | ☐ | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Jambon** | *Escalopes* | ☐ | **CURRY ou PAPRIKA (choix à entourer)** |
| | *Roti* | ☐ | |
| | *entier à saler* | ☐ | |
| | Marinade* ***(*SAUF pour le BIO)*** | ☐ | |
| **Viande Hâchée salée** (10grs de sel/ Kg) | vrac (env. 800grs) | ☐ | |
| | plaquettes | ☐ | |
| **tête** | ***fendue*** | ☐ | |
| | desossée | ☐ | |
| **pieds** | entiers | ☐ | |
| | ***fendus*** | ☐ | |
| **Saucisserie** | chipolatas* ***(SAUF pour le BIO)*** | ☐ | |
| | façon "merguez" | ☐ | |
| | **(Sous-vide par Kg)** | | |
| | **Nombre de kilos souhaité (min. 10 Kg) :** | | |
| **Couenne** | Récupérée ou jetée ***entourer votre choix*** | | |
| **Gras** | Récupéré ou jeté ***entourer votre choix*** *conditionnement par 5 Kg sous-vide* | | |

***Commentaires :***