Tel : 03.87.03.37.03
Mail: saps@abattoirdesarrebourg.fr

Rue Bellevue
Zone Industrielle
57400 Sarrebourg

VEAU

Client

Abattage du
N° de travail

Poids

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

POITRINE

AVEC OS

SANS OS

Tendron

EPAULE

Jarret **Individuel** **Entier**

COLLIER

SANS OS

ARRIERES

CUISSEAU

Jarrêt **Individuel** **Entier**

Noix patissiere

Filet Mignon

Noix

Sous-Noix

CARRE (Longe)

Carré de côtes **AVEC OS** **SANS OS**

Blanquette sans Os **Morceaux** **Entier**

Viande à hacher*
*c'est à vous de hacher la viande

Hachée

Brut

ONGLET

Entier
Blanquette

Commentaires :