Tel : 03.87.03.37.03
Mail: saps@abattoirdesarrebourg.fr

rue Bellevue
Zone Industrielle
57400 Sarrebourg

VEAU

Client ----------

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

N° abattage ---------- Poids ----------

Conditionnement par **2 4 6 8** *entourer votre choix*

Option 1 : Nouveau service : ficelage des rotis **-12e HT-**

Option 2 : Plus ou moins de viande hachée ou de blanquette

ABATS sous-vide ou à surgeler 20e H.T.	**Tranchés**	**non tranchés**	**ABATS A SURGELER (tranchés) repris en même temps que le reste**
ATTENTION : à venir RECUPERER dans les 5 jours suivants l'abattage			

Prestation à effectuer pour le : **ATTENTION : à récupérer entre 10h00 et 11h00**

Filet	*Entier* *En deux*	**Escalopes**	
Collier	*500g* *1kg*	**Emincé***	**5mm** **10mm** ***Nature*** ***Mariné*** ***Curry ou Paprika **** ***(*SAUF pour le BIO)*** ***Nombre de Kg souhaités :***
Côte de veau		**Onglet**	entier blanquette
Roti	*500g* *1kg*	**Viande à Hacher*** *c'est à vous de hacher la viande	*500g* *1kg*
Poitrine de veau	*500g* *1kg* *blanquette* viande hachée	**Viande hâchée salée**	*800 g*
Blanquette a/os	*500g* *1 kg*	**Steack haché salés**	nombre de barquettes souhaité (approximatif) barquette de 4 pièces barquette de 8 pièces
Blanquette s/os	*500g* *1kg* viande hachée		
Jarret a/os	*en rondelle*		

SURGELATION (Minimum 10Kg)

Plaquettes de viande hachée salée surgelées

Nombre d'étuis souhaité :
(Poids d'un étui : env. 1.250Kg)

Viande hachée salée surgelée

Nombre de kilos souhaité :
(Poids approximatif entre 800grs et 1Kg)

Commentaires :

INFORMATION
Les produits hachés sont salés (10 grammes de sel par kilo de viande)