



Tel : 03.87.03.37.03
Mail: saps@abattoirdesarrebourg.fr

Rue Bellevue
Zone Industrielle
57400 Sarrebourg

VEAU - Restauration

Client :
Abattage du :
N° IDF :

PREPARATION DES MUSCLES			
semi-paré	<input type="checkbox"/>	prêt à trancher	<input type="checkbox"/>
SOUS-VIDE	OUI	<input type="checkbox"/>	
	NON	<input type="checkbox"/>	

Prestation à effectuer pour le :

ATTENTION : à récupérer entre 10h00 et 11h00

ABATS	tranchés frais :
sous-vide ou à surgeler	oui / non
20e H.T.	ou tranchés
	<u>surgelés</u> :
	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

Jarrèt 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* Hachée
*c'est à vous de Brut
hacher la viande

ONGLET

Entier
Blanquette

Commentaires :