



Tel : 03.87.03.37.03
Mail: saps@abattoirdesarrebourg.fr

rue Bellevue
Zone Industrielle
57400 Sarrebourg

VEAU

Client :

Abattage du :

N° IDF :

Abattage BIO :
OUI ou NON (choix à entourer)
(Si oui : ATTENTION - pas de marinade CURRY)

Conditionnement par 2 4 6 8 (choix à entourer)

Option : ficelage des rotis -12e HT / carcasse

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 ☐ Nombre de Kg souhaités :
Côte de veau	☐	Onglet	entier ☐ blanquette ☐
Roti	500g ☐ 1kg ☐	Viande à Hacher*	500g ☐ 1kg ☐ *c'est à vous de hacher la viande
Poitrine de veau	500g ☐ 1kg ☐ blanquette ☐ viande hachée ☐	Viande hachée salée	800 g
Blanquette a/os	500g ☐ 1 kg ☐	Plaquettes de viande hachée salée	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)