

## Composition des colis de viande de bœuf à titre indicatif

Jean Marc nous propose des colis de 10 kg

La composition des colis est aléatoire et varie en fonction du nombre de cartons composés sur un même boeuf.

La viande est découpée et emballée sous vide dans un atelier agréé aux normes européennes.



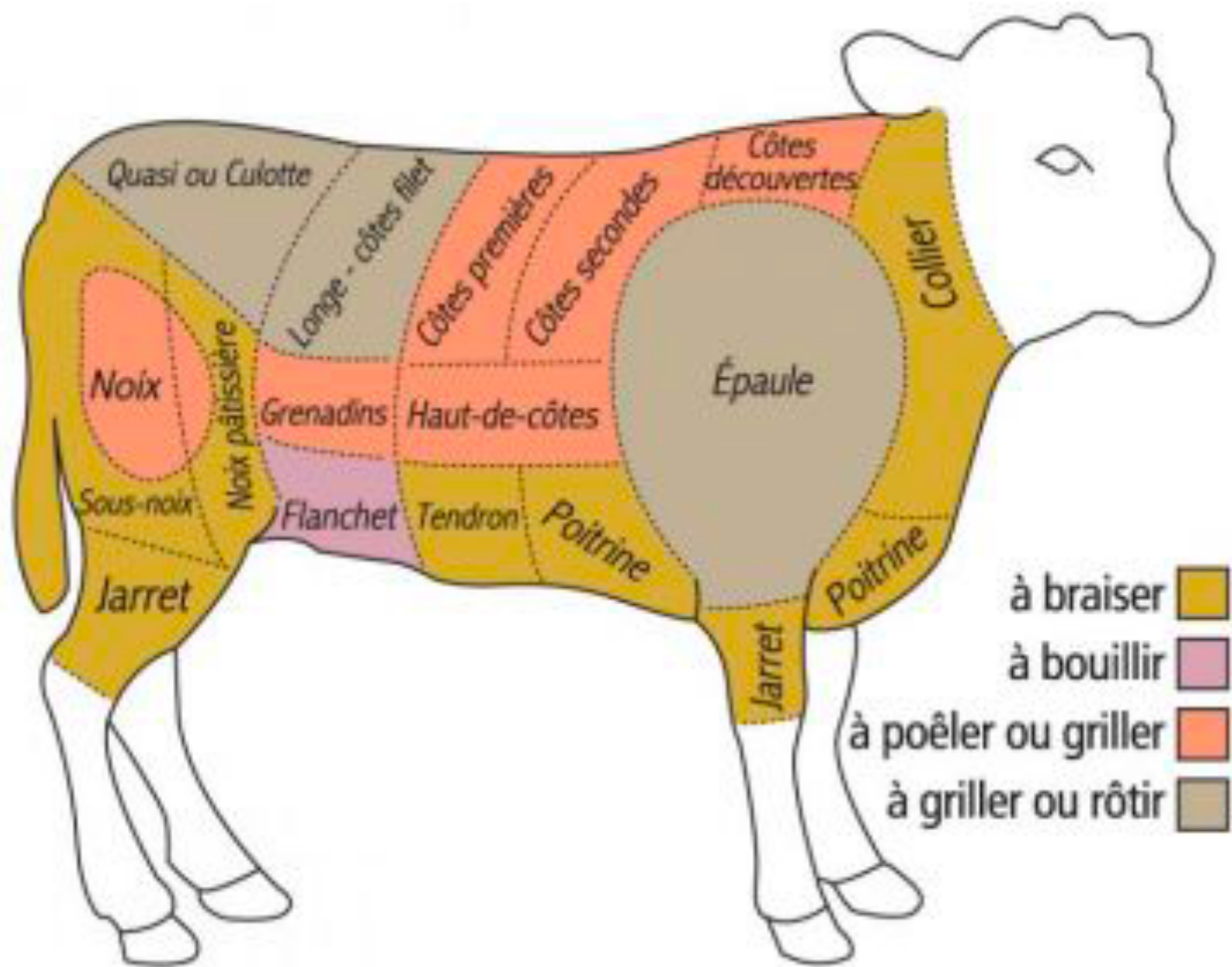
### Boeuf 10 kg

#### Morceaux à cuisson rapide :

- 1 sachet de 2 Filets en tournedos\*\*\*
- 2 sachets de 1 Faux filet\*\*\*
- 1 sachet de 2 Pavés Rumsteak\*\*\*
- 2 sachets de 2 Steaks\*\*\*
- 1 sachet de 1 Basse côte\*\*
- 1 sachet de 2 Palerons à griller\*\* ou à braiser\*\*\*
- 2 sachets de 2 Steaks\*\*
- 1 sachet de 2 morceaux Aiguillette Baronne\*\*, Bavette Aloyau\*\*\*, Bavette de Flanchet\*
- 1 ou 2 sachets de 800 gr à 1200 gr Rôti\*\*, Rôti\*\*\*
- 1 sachet de 1 Entrecôte\*\*\*(si possible)
- 1 sachet de 1 kg env. de Côte de bœuf\*\*\*(10 maxi) ou 1 sachet de 800 gr de Fondue ou Brochette

#### Morceaux à cuisson longue :

- 2 à 3 sachets de 800 gr Assortiment pour Bourguignon\*\*
- 2 sachets de 1 à 1,200 kg de Pot au Feu\*\* (jarret ou plat de côte)



à braiser

à bouillir

à poêler ou griller

à griller ou rôtir