** ÉLEVAGE BOVIN ST-GILBERT (418 268-5151) ou (418-284-5151)**

**Description des coupes (entier ou demie)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nom du client : |  | Date de la coupe : |  |
| No. Téléphone : |  | No. ATQ : |  |
| Courriel : |  | Poids : |  |
|  | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **COUPE DEVANT** | **Votre choix**  **Précisez épaisseur des steaks, grosseur des rôtis, format des paquets** | **COUPE DERRIÈRE** | **Votre choix**  **Précisez épaisseur des steaks, grosseur des rôtis, format des paquets** |
| **Épaule**  Côtes croisées avec os |  | **Longe**  Steak contre filet ou rôti de contre-filet |  |
| **Haut de côte**  Rôti de palette avec os ou désossé |  | **Filet mignon**  Tranche ou entier |  |
| **Rib (Côte)**  Bifteck de côtes |  | **Surlonge**  Steak ou rôti de surlonge |  |
| **Faux-filet**  Steak ou rôti de faux filet |  | **Pointe surlonge**  Steak ou rôti de pointe de surlonge |  |
| **Bavette**  **Steak ou haché** |  | **Intérieur de ronde**  Steak ou rôti de ronde |  |
| **Patte avant**  Osso Bucco ou steak haché |  | **Extérieur de ronde**  **Escalope ou cube ou haché** |  |
| **Haché (format)** |  | **Cubes à mijoter (format)** |  |
| **Pointe de poitrine**  **(haché ou**  **transformé en smoked meat $)** |  | **Œil ronde**  Fondue chinoise (tranché ou bloc) ou haché |  |
| **Abats (précisez)**  Foie, Rognons, Langue, Cœur, Joues |  | **Patte / Gigot**  Osso Bucco ou Steak haché |  |
| Os à soupe | | |  |
| Os de côtes | | |  |
|  | | |  |
|  | | |  |
|  | | |  |
|  | | |  |