

# AGNEAU

*\*Illustration découpe d'agneau au dos de cette feuille*

Client :

Nombre d'ovins :

Prestation à effectuer  
 pour le :

**Abattage BIO : OUI ou NON (choix à entourer)**

**ABATS SOUS-VIDE**  
 20e H.T.

Tranchés : oui / non

*Attention : à venir récupérer dans les 5 jours après abattage*

**ATTENTION : à récupérer entre  
 10h00 et 11h00**

Conditionnement par : 2 4 6 8  
 (choix à entourer)

<b>COLLIER</b>	entier	
	en deux	
	en tranches	
	haché - pour merguez	

<b>CARRE</b>	côtes	
	entier	
	en 2	

<b>Merguez (S/V par Kg)</b>	
Nombre de kilos souhaités : (min. 10 Kg)	

<b>EPAULE</b>	avec os	
	sans os	
	sans os roulée	

<b>CARRE DE COTES FILET</b>	côtes simples	
	côtes doubles	

<b>POITRINE</b>	en morceaux	
	désossée en merguez (si brebis)	

<b>GIGOT</b>	entier	
	tranché (selle tranchée)	
	tranché <b>sans selle</b>	
	raccourci (selle coupée)	avec souris
		sans souris

# → L'agneau

## Découpe de la demi-carcasse

