

BOVIN - Restauration

Client :
Abattage du :
N° IDF :

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

Prestation à effectuer pour le :

ATTENTION : à récupérer entre 10h00 et 11h00

ABATS sous-vide 20e H.T.	tranchés : oui / non (choix à entourer)
ATTENTION : à venir RECUPERER dans les 5 jours suivants l'abattage	

AVANTS

COLLIER	<input type="text"/>
---------	----------------------

BASSES COTES	<input type="text"/>
--------------	----------------------

PALERON	<input type="text"/>
---------	----------------------

JUMENT	<input type="text"/>
--------	----------------------

MACREUSE	<input type="text"/>
----------	----------------------

JARRET	entier	<input type="text"/>
	scié	<input type="text"/>

HAMPE	<input type="text"/>
-------	----------------------

BOITE A MOELLE	<input type="text"/>
----------------	----------------------

BOURGUIGNON	cubé	<input type="text"/>
	non cubé	<input type="text"/>

PLAT DE COTES	avec os	<input type="text"/>
	désossé	<input type="text"/>
	haché	<input type="text"/>

VIANDE A HACHER*	vrac	<input type="text"/>
*c'est à vous de		
hacher	sous-vide / Kg	<input type="text"/>
la viande		<input type="text"/>

VIANDE HACHEE SALEE	vrac	<input type="text"/>
frais ou surgelée		
(choix à entourer)	plaquettes	<input type="text"/>

OS A MOELLE	<input type="text"/>
-------------	----------------------

OS POUR FOND	<input type="text"/>
--------------	----------------------

COMMENTAIRES :

ARRIERES

JARRET	entier	<input type="text"/>
	scié	<input type="text"/>

TENDE DE TRANCHE	merlan de cuisse	<input type="text"/>
	poire	<input type="text"/>
	cœur	<input type="text"/>
	dessus de tranche	<input type="text"/>

ARAIGNEE	<input type="text"/>
----------	----------------------

RUMSTEACK	limande	<input type="text"/>
	aiguillette	<input type="text"/>
	cœur	<input type="text"/>
	aiguillette baronne	<input type="text"/>

FAUX-FILET	<input type="text"/>
------------	----------------------

FILET	<input type="text"/>
-------	----------------------

ONGLET	<input type="text"/>
--------	----------------------

TRAIN DE COTES	entier avec os	<input type="text"/>
	entrecôtes	<input type="text"/>

ENTRECOTES	<input type="text"/>
------------	----------------------

BAVETTE	d'aloyau	<input type="text"/>
	de flanchet	<input type="text"/>

TRANCHE GRASSE	plat de tranche	<input type="text"/>
	mouvant de tranche	<input type="text"/>
	rond de tranche	<input type="text"/>

SEMELLE	nerveux de gite	<input type="text"/>
	rond de gite	<input type="text"/>
	Gite noix	<input type="text"/>

QUEUE	<input type="text"/>
-------	----------------------