

Nom du client: _____ Numero de téléphone _____



Cubes

• Dimension des cubes en pouces _____ • Poids par paquet en grammes _____

Rôtis

• Épaisseur des rôtis en pouces _____ • Poids des rôtis en grammes _____

Haché

• Poids des paquets en grammes _____

Steaks

• Épaisseur des steaks en pouces: _____ • Poids des steaks en grammes: _____ • Combien par paquet _____

Veillez encercler les coupes que vous désirez dans le tableau qui suit

<h2>SURLONGE / LONGE</h2> <p>HAUT DE SURLONGE</p> <p>Bifteck de haut de surlonge gourmet pour cuisson au four, Haut de surlonge gourmet pour la rôtisserie, Bifteck de culotte de haut de surlonge à griller (Culotte), Bifteck de culotte de haut de surlonge à griller, Bifteck de haut de surlonge à griller, Bifteck de haut de surlonge à griller, Bifteck de haut de surlonge paré à griller, Médailon de haut de surlonge à griller</p> <p>CONTRE-FILET</p> <p>Bifteck de contre-filet à griller (Contre-filet New-York, (Coupe "Delmonico?)), Médailon de contre-filet à griller, Rosbif de contre-filet, Contre-filet gourmet pour cuisson rapide au four</p>		<h2>CÔTE</h2> <p>CÔTE</p> <p>Côtes paré, Côtes de dos de bœuf à griller, Faux-maigre de côte</p> <p>FAUX-FILET</p> <p>Rosbif de faux-filet gourmet, Bifteck de faux-filet à griller (Delmonico, Entrecote), Bifteck de faux-filet à cuisson rapide, Médailon de faux-filet à griller</p> <p>BOUT DE CÔTES DE BŒUF</p> <p>Bout de côtes à mijoter, Bout de côtes désossé à mijoter, Bout de côte en tranches (Bouts de côte à la coréenne)</p> <p>CÔTES PRÊTES POUR LA CUISSON</p> <p>Côtes complète, Rôti de côtes de choix pour la rôtisserie, Rosbif de côtes gourmet pour cuisson au four, Rosbif de côtes parée gourmet pour cuisson au four, Rosbif de côtes gourmet pour cuisson au four, Bifteck de côte de choix à griller, Bifteck de côte de choix pour cuisson rapide, Bifteck de côte parée à griller</p>		<h2>BLOC D'ÉPAULE</h2> <p>PECTORAL</p> <p>Lanières de bœuf à mariner, Bœuf pour ragout</p> <p>OEIL DE PALETTE DÉOSSÉ</p> <p>Macreuse, Bifteck de macreuse</p> <p>HAUT DE PALETTE POUR POT-AU-FEU</p> <p>Bifteck de haut de palette à mijoter, Bœuf pour ragout</p> <p>CÔTES COURTES</p> <p>Côtes courtes, Bout de côtes à mijoter (Bouts de côte à la coréenne/asiatique)</p> <p>HAUT DE CÔTE DÉOSSÉ</p> <p>Haut de côte désossé, Haut de côté pour cuisson rapide</p> <p>PALETTE DÉOSSÉ</p> <p>Rôti de bas de palette désossé pour pot-au-feu, Bifteck de bas de palette désossé à mijoter, Bœuf pour ragout, Palette pour pot-au-feu, Bifteck de palette à mijoter</p> <p>POINTE DE L'ÉPAULE</p> <p>Filet d'épaule, Teres major, Médailon de côte croisées à mariner, Rosbif de palette pot-au-feu, Côtes croisées désossées pour pot-au-feu, Bifteck désossé de côtes croisées à mijoter</p>	
<h2>CUISSE / RONDE</h2> <p>POINTE DE SURLONGE (POINTE)</p> <p>Rosbif de surlonge pour la rôtisserie, Rosbif de pointe de surlonge pour le four, Rosbif de surlonge pour cuisson rapide au four, Médailon de pointe de surlonge à mariner, Bifteck de pointe de surlonge à griller, Bifteck de pointe de surlonge à mariner</p> <p>EXTERIEUR DE RONDE</p> <p>Rosbif d'extérieur de ronde pour le four, Rôti d'extérieur de ronde pour cuisson rapide au four, Rôti d'extérieur de ronde à mariner, Rôti d'extérieur de ronde à mariner (Bifteck attendri, Bifteck cuisson minute)</p> <p>NOIX DE RONDE</p> <p>Oeil de ronde entier, Noix de ronde pour cuisson au four, Bifteck de noix de ronde à mariner, Bifteck de noix de ronde attendri, Lanières de noix de ronde pour sauté, Noix de ronde pour cuisson rapide au four</p> <p>INTERIEUR DE RONDE</p> <p>Rôti d'intérieur complet, Intérieur de ronde pour cuisson au four, Intérieur de ronde pour cuisson rapide au four, Bifteck d'intérieur de ronde attendri (Bifteck minute, Bifteck à cuisson rapide), Médailon d'intérieur de ronde à mariner, Intérieur de ronde pour roulades</p>		<p>FILET MIGNON</p> <p>Filet entier, Tête de filet mignon, Rosbif de filet mignon gourmet, Rosbif de filet gourmet pour cuisson au four (Chateaubriand), Bifteck de filet mignon à griller (Filet Mignon)</p> <p>BAVETTE DE BAS SURLONGE</p> <p>Bavette de bas surlonge (Bavette, Bifteck ou lanière), Bifteck de bavette de bas de surlonge à mariner, Bifteck de bavette de bas de surlonge à griller, Lanières de bas de surlonge (bavette) à mariner</p> <p>LONGE COURTE</p> <p>Rosbif de côte gourmet, Bifteck de côte, Bifteck d'aile de côte, Bifteck de gros filet à griller, Bifteck de gros filet pour cuisson rapide, Bifteck d'aloyau à griller, Bifteck d'aloyau attendri, Gros filet, Aloyau, Aile</p>		<p>SECTION LONGE</p> <p>SECTION ÉPAULE</p> <p>BIFFECKS DE LONGE</p> <p>Côtes de choix (côtes 7 à 12), de côtes (côte 6) de première qualité pour le four</p>	
<p>CUISSE</p> <p>Cuisse désossée (ronde), Lanières de cuisse à mariner à sauter, Cubes de cuisse à mariner, Bifteck de cuisse attendri, Bifteck à mariner</p>		<h2>BOUT DE FLANC</h2> <p>INTERIEUR DE HAMPE</p> <p>Intérieur de hampe, Bifteck d'intérieur de hampe, Lanières d'intérieur de hampe pour fajitas</p> <p>EXTERIEUR DE HAMPE</p> <p>Extérieur de hampe, Lanières d'extérieur de hampe pour fajitas</p> <p>FLANC DE BŒUF</p> <p>Flanc de bœuf</p> <p>ONGLET</p> <p>Onglet</p>		<h2>POINTE DE POITRINE</h2> <p>POINTE DE POITRINE</p> <p>Pointe de poitrine (Idéal pour bœuf effiloché et pour fumer au BBQ), Pointe de poitrine (Section grasse), Pointe de poitrine pour pot-au-feu désossée</p> <p>JARRET</p> <p>Viande de milieu de jarret désossée pour ragout, Viande de saillie de jarret désossée pour ragout, Viande de milieu de jarret désossé pour ragout</p>	
		<p>A faire cuire au four</p> <p>Sauter / Poêler</p> <p>À griller</p> <p>À braiser, à mijoter, à cuisson lente</p> <p>À mijoter</p> <p>À fumer</p>			

Astuce tendreté

- Plus la viande est éloignée de la tête, des sabots ou de la cuisse, plus elle est tendre.
- Les coupes tendres peuvent être cuites à feu vif en moins de temps.
- Les muscles qui travaillent plus fort sont moins tendres mais plus goûteux.