

FICHE DE PREPARATION

NOM CLIENT* :

N° TEL :

ADRESSE* :

NOMBRE* : QUALITE* : BIO - CONVENTIONNEL - PLEIN AIR

POIDS CARCASSES :

DATE DE LIVRAISON :

DATE ABATTAGE :

DATE RECUPERATION SUR PLACE :

DATE DECOUPE :

OU

* A remplir par l'éleveur

Renvoyer par mail au minimum 48h avant la découpe

PORC (100-110kg)

	coli 1	coli 2	coli 3	coli 4		coli 1	coli 2	coli 3	coli 4
COTE ECHINE x 2 (env 440g)					ROUELLE DE JAMBON (env 1,2kg)				
COTE 1ere x 2 (env 440g)					ROUELLE DANS L'EPAULE (env 800g)				
ROTI FILET (env 800 gr)					SAUTE (env 800 gr)				
ROTI EPAULE (env 800 g)					COTE DE LARD CRUE (env 1kg)				
ROTI ECHINE (env 800 g) a/os ou s/os					JOUE (env 100g pièce)				
ESCALOPE x 2 (env 300 g)					FILET MIGNON (env 600à700g)				
POITRINE TRANCHEE x 4 (env 400g)					CHAIR A SAUCISSES HERBES (env 500g)				
GROSSE SAUCISSE NATURE x 4(env440g)					CHAIR A SAUCISSES NATURE (env 500g)				
GROSSE SAUCISSE HERBESx 4(env 440g)					PATE A CUIRE (env 380g)				
CHIPOLATAS NATURE x 5 (env 400g)					LARD (morceau de poitrine env 600g)				
CHIPOLATAS HERBES x 5 (env 400g)					ROTI JAMBON (env 800g)				
1/2 PALETTE de porc (env 800g)					ARAIGNEE (env 120g pièce)				
JAMBONNEAU (env 1kg)					MERGUEZ PORC X 5 (env 400g)				
JARRET AVANT (env 1kg)									
PAUPIETTES (herbes ou nature) x 4 (env 600g)									

cocher la case et/ou rayer la mention inutile*

colis éleveur : tête entière ou 1/2 tête, pieds, langue, queue, cervelle, abats

abats tranchés répartis dans les colis ou dans le colis éleveur

Souhait de charcuterie cuite (boudins, paté, rillettes, ...) à annoncer lors de l'annonce abattage + découpe

Nombre de colis souhaité* :

coli 1	coli 2	coli 3	coli 4

les colis indiqués sont différents

Remarques de l'éleveur :