

# FICHE DE PREPARATION - colisage Eté

NOM CLIENT\* :

N° TEL :

ADRESSE\* :

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

POIDS CARCASSES :

DATE DE LIVRAISON :

DATE ABATTAGE :

OU DATE RECUPERATION SUR PLACE :

DATE DECOUPE :

\* A remplir par l'éleveur

Renvoyer par mail au minimum 48h avant la découpe

## PORC - ÉTÉ (100 à 110 kg)

	coli 1	coli 2	coli 3	coli 4		coli 1	coli 2	coli 3	coli 4
COTE ECHINE a/os x 2 (440g)					MERGUEZ PORC X 5 (400g)				
COTE ECHINE S/ Os x 2 (250g)					Viande à Brochettes (500 grs)				
COTE ECHINE Sans Os x 2 Mariné Tex mex(250g)					Viande à Brochettes Mariné Tex Mex (500g)				
COTE 1ère avec os x 2 (440g)					Rib's x 1 (500g)				
COTE FILET Sans Os x 2 (250g)					Rib's x 1 Mariné Tex Mex (500g)				
COTE FILET Sans Os x 2 Mariné Tex Mex (250g)					PAUPIETTES (herbes ou nature ) x 4(600g)				
ESCALOPE x 2 (250g)					ROUELLE DE JAMBON (1,2kg)				
POITRINE TRANCHEE x 4 (400g)					ROTI FILET ( 800 gr)				
POITRINE TRANCHEE x 4 mariné Tex Mex(400g)					ROUELLE JAMBON A GRILLER ( 1,2kg)				
GROSSE SAUCISSE NATURE x 4 (480g)					ROUELLE DANS L'EPAULE (1kg)				
GROSSE SAUCISSES HERBES x 4 (480g)					FILET MIGNON (600 à 700g)				
CHIPOLATAS NATURE x 5 (400g)					CHAIR A SAUCISSES HERBES ( 500 g)				
CHIPOLATAS HERBES x 5 (400g)					CHAIR A SAUCISSES NATURE (500 g)				
JAMBONNEAU (1kg)					PATE A CUIRE (380 g)				
JARRET AVANT (1kg)									

le poids est mentionné à titre indicatif

cocher la case et/ou rayer la mention inutile\*


colis éleveur : joue, 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 :