

# FICHE DE PREPARATION

NOM CLIENT\* :

N° TEL :

ADRESSE\* :

NOMBRE\* :            QUALITE\* : BIO - CONVENTIONNEL

POIDS CARCASSES :

DATE ABATTAGE :

DATE DE LIVRAISON :

DATE DECOUPE :

OU DATE RECUPERATION SUR PLACE :

\* A remplir par l'éleveur

**Renvoyer par mail au minimum 48h avant la découpe**

<b>VEAU 140kg</b>					
	coli 1	coli 2	coli 3	coli 4	coli 5
Cotes 1ère x 2 (500g)					
Cotes filet x 2 (500g)					
Roti de veau quasi (800g)					
Escalopes noix x2 (300g)					
Roti de veau noix patissiere (800g)					
Escalopes sous-noix x2 (300g)					
Tendron x 2( 400g)					
Roti de veau epaule (800g)					
Jarret entier (1,5kg)					
jarret de veau osso-bucco (500g)					
Blanquette de Veau sans os (800g)					
Blanquette de veau avec os (800g)					
Filet de veau entier (1,2kg)					
filet de veau médaillon (250g)					
Farce de Veau Nature (500g)					
Farce de Veau Herbes (500g)					
Paupiettes de Veau herbes x 4 (600g)					
Paupiettes de Veau Nature x 4 (600g)					
Boulettes de veau Nature x 6 (360g)					
Boulettes de veau Herbes x 6 (360g)					
Langue de Veau (1kg)					
Foie de Veau x2 (240g)					
Rognons de veau x1 (300g pièce)					
Cœur de Veau x2 (240g)					

**Le poids est mentionné à titre indicatif**

abats tranchés répartis dans les colis ou dans le colis éleveur

Nombre de colis souhaité\* :

*les colis indiqués sont différents*

coli 1	coli 2	coli 3	coli 4	coli 5

Remarques de l'éleveur :