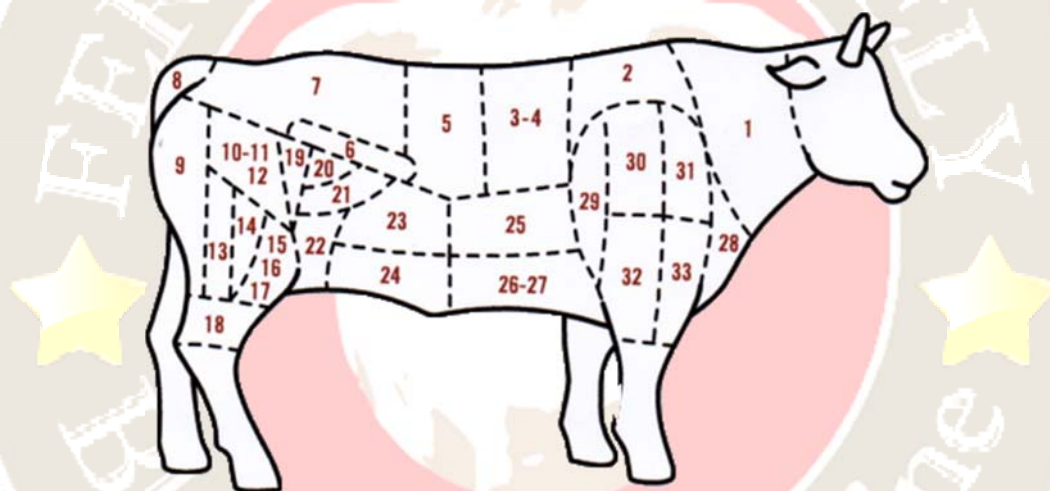




LES MORCEAUX DE LA VACHE



1 Collier (daube)	14 Plat de tranche (daube)	25 Plat de cote (pot au feu)
2 Basses cote (à griller)	15.16.17 Ronde de tranche (daube)	26.27 Tendron (pot au feu)
3.4 Cotes /entrecôte (à griller)	19 Aiguillette baronne (à rôtir)	28 Gros bout de poitrine (daube)
5 Faux filet (à griller, à rôtir)	20 Onglet (à griller)	29 Macreuse à bifteck (daube)
8 Queue (à bouillir)	21 Hampe (à griller)	30 Paleron (daube)
9 Gîte à la noix (à griller°)	22 Bavette d'aloyau (à griller)	31 Jumeau (pot au feu)
10.11.12 Tende de tranche	23 Bavette de flanchet (à griller)	32 Macreuse (à pot au feu)
13 Rond de gîte (en brochettes)	24 flanchet (à griller)	



LES MORCEAUX DE DU VEAU

