



Le Bovin Alpin

Grille de choix des morceaux de Veau

Pensez à équilibrer entre les morceaux à griller et
à cuisiner

Morceaux à griller	Nombres de pièces	
Escalopes (par 2,3 ou 4)		
Bavettes (par 2)		
Côtes filets ou premières (par 2)		
Pièces à fondue		
Tartare (500 à 800 g)		
Rôti (de 800 à 1 Kg)		
Grenadins (de 4 à 6)		
Morceaux à cuisiner		
Blanquette (800 à 1 Kg)		
Osso-bucco (800 g)		
Viande pour bolognaise (500 à 800 g)		
Farces (500 à 800 g)		
Paupiettes (de 4 à 6)		
Saucisses		



Le Bovin Alpin

Grille de choix des morceaux de génisse

Pensez à équilibrer entre les morceaux à griller et à cuisiner

Morceaux à griller	Nombre de pièces	
Entrecôtes (par 2)		
Faux-Filets (par2)		
Bavettes (par2)		
Rumsteaks (par 2)		
Rosbeef (de 600 à 1 Kg)		
Pièces à fondue		
Steaks premiers (par 2)		
Cotes de Bœuf		
Tournedos (de 4 à 6)		
Tartare (500 g)		
Morceaux à cuisiner		
Daube (800 à 1 Kg)		
Plat de côtes		
Viande pour bolognaise (de 500 à 800 g)		
Jarret avec os à moelle		
Alouettes (de 4 à 6)		
Farces (de 500 à 800g)		
Saucisses		
Abats foie ou cœur		