



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	

ROSTAIN Florence 05400 Manteyer 06,64,43,98,06



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 (par 2)	
Bavettes (par 2)	
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	

ROSTAIN Florence 05400 Manteyer 06,64,43,98,06