



## POSSIBILITÉS DE COUPES DE L'AGNEAU \*

*\* Il s'agit d'une liste de coupes standards, mais ne vous gênez pas pour nous demander d'autres coupes plus particulières; nous tâcherons de vous accommoder.*

### Épaules :

- rôtis avec os (2)
- rôtis désossés / roulés (2)
- 1 rôti et des cubes à mijoter
- cubes à mijoter seulement

### Longe :

- carré(s) de 6 côtes (1 ou 2)
- côtelettes d'une épaisseur de \_\_\_\_ (recommandé : 1 pouce ¼)
- longues désossées et ficelées

*\* Si vous choisissez le ou les carrés, vous obtiendrez tout de même quelques côtelettes ;*

*\*\* Si vous choisissez les longues désossées, vous n'aurez ni carrés, ni côtelettes.*

### Gigots (2) :

- entiers avec os
- coupés en deux, avec os
- entiers, désossés
- cubes à brochette
- un gigot entier avec os et un gigot coupé en cubes à brochette

*Il est possible de demander la souris (bas du gigot) à part.*

### Flancs :

- côtes levées
- viande hachée

### Jarrets (souris) :

- entiers, avec os
- tranches pour osso bucco
- viande hachée

### Collier (cou) :

- en tranches
- viande hachée

### Abats :

- oui
- non

*Les abats regroupent généralement les rognons, le foie, le cœur et la langue. On retrouve parfois aussi les ris et les amourettes (testicules).*

*Notez que nous avons plusieurs produits à base de brebis : saucisses merguez, saucisses miel et dijon, saucisses aux fines herbes, brebis fumée en tranches, etc.*