



POSSIBILITÉS DE COUPES (DEMI-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.*

Épaule :

- 1 rôti avec os seulement
- 1 rôti désossé / roulé seulement
- cubes à mijoter seulement

Longe :

- carré (6 côtes)
- côtelettes d'une épaisseur de ____ (nous recommandons 1 pouce ¼)

Si vous ne commandez pas de carré, vous obtiendrez davantage de côtelettes.

Gigot (1) :

- entier avec os
- coupé en deux, avec os
- entier, désossé
- désossé et coupé en cubes (pour brochettes)

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

Flanc :

- viande hachée OU
- côtes levées

Jarret (patte avant) :

- viande hachée
- entier, avec os

Collier (cou) :

- viande hachée
- en tranches

Abats :

- oui
- non

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