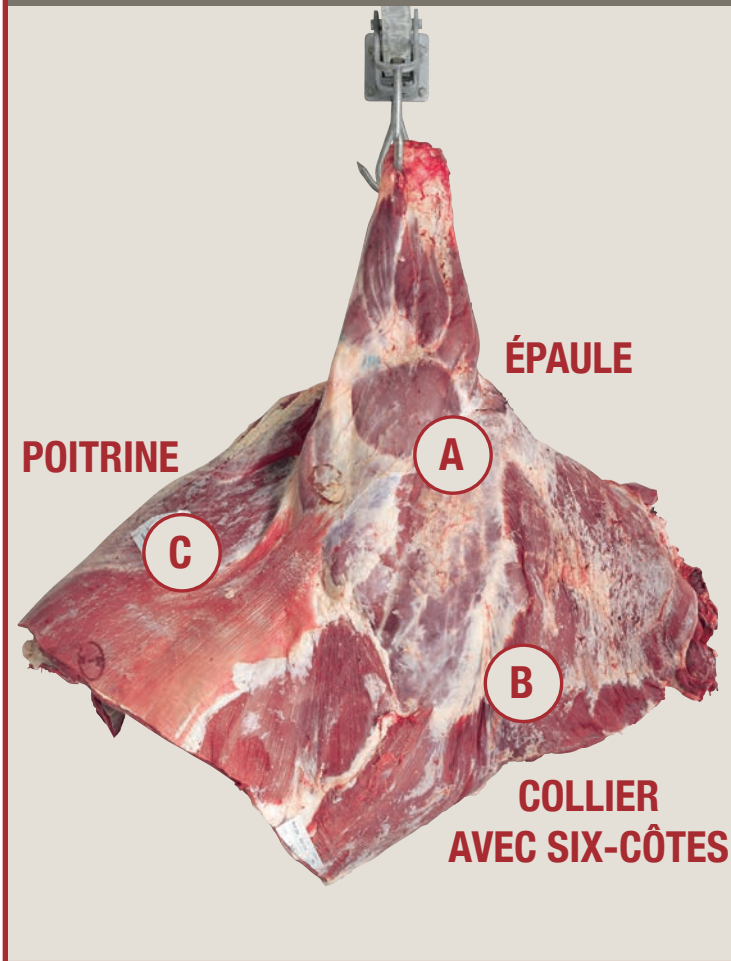


VOTRE BOEUF BELGE - à la carte

QUARTIER AVANT



POITRINE

ÉPAULE

COLLIER
AVEC SIX-CÔTES

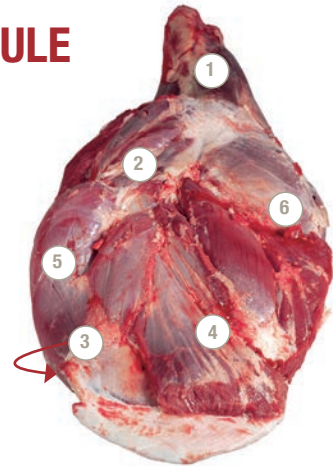
américain



ragoûts



A ÉPAULE



1 jarret



idéal pour: pot-au-feu, viande hachée, ragoûts

2 nerveux



idéal pour: ragoûts, viande hachée, filet américain

3 petit nerf



idéal pour: viande braisée, ragoûts, bifteck pelé

4 pelé de l'omoplate



idéal pour: bifteck, fondue

5 faux-filet



idéal pour: rosbif, bifteck

6 balle d'épaule



idéal pour: en rôti, bifteck

B COLLIER



1 collier



idéal pour: filet américain, pot-au-feu

2 spiringue



idéal pour: ragoûts 1er choix

3 six-côtes



idéal pour: bifteck, entrecôte

C POITRINE



1 petite poitrine



idéal pour: pot-au-feu, viande hachée, filet américain

2 plate côte



idéal pour: pot-au-feu, viande hachée

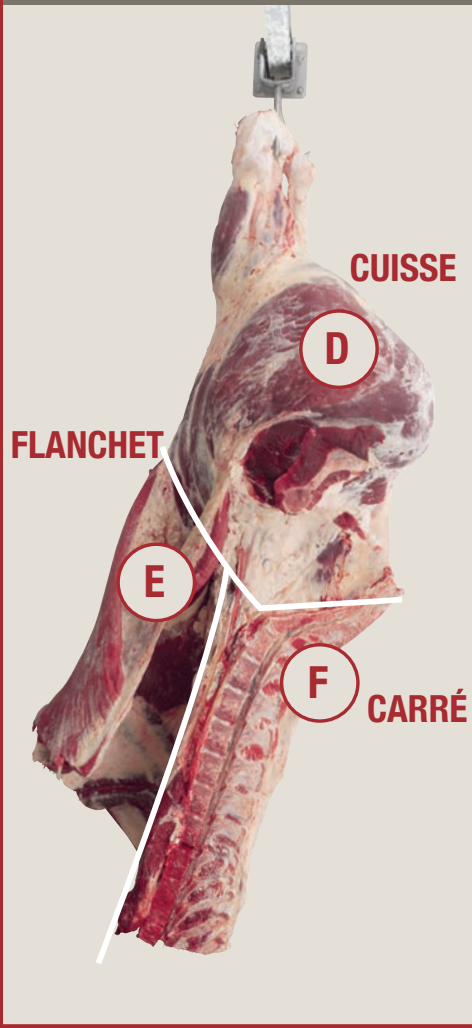
3 poitrine



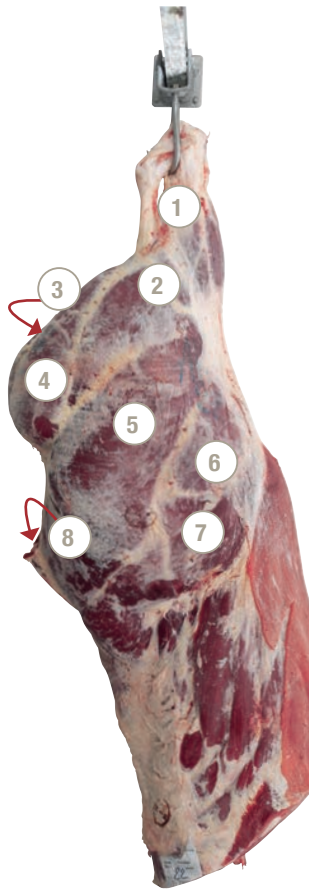
idéal pour: pot-au-feu, viande hachée

VOTRE BOEUF BELGE - à la carte

QUARTIER ARRIÈRE



D CUISSE



1 jarret



idéal pour: pot-au-feu, viande hachée, ragoûts

2 pelé boule de la plate-cuisse



idéal pour: bifteck pelé, fondue

3 grosse-cuisse



idéal pour: rosbif, bifteck

4 filet d'Anvers



idéal pour: bifteck, carpaccio

5 plate-cuisse



idéal pour: en rôti, filet américain

6 grosse-tête



idéal pour: rosbif, bifteck

7 aiguillette



idéal pour: bifteck, rôti

8 petite-tête



idéal pour: bifteck, chateaubriand, tournedos

E FLANCHET



1 pelé ovale



idéal pour: bifteck, filet américain

2 bavette



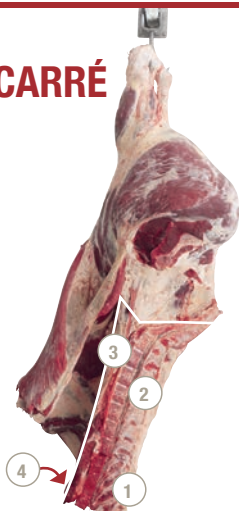
idéal pour: bifteck, filet américain

3 pot-au-feu avec os



idéal pour: pot-au-feu, viande hachée

F CARRÉ



1 entrecôte, côte à l'os



idéal pour: rôti, bifteck

2 contre-filet



idéal pour: bifteck, rosbif

entrecôte



3 filet pur



idéal pour: chateaubriand, tournedos

4 onglet



idéal pour: ragoûts 1er choix, bifteck

côte à l'os

