

Cahier des charges des prestations de découpe

VEAU :

COLIS 5KG FRAIS OU SV	COLIS 10KG FRAIS OU SV
<ul style="list-style-type: none"> - Rôti (Bas carré, noix patissière, filet, quasi) : 2 kg (rôti de 1 kg environ) - Côte de veau : 0.600 kg (par paquet de 2) - Tendron / Osso bucco : 0.900 kg - Escalope (noix, noix patissière, semelle) : 1 kg (par paquet de 2) - Blanquette (bas carré, poitrine) : 0.500 kg 	<ul style="list-style-type: none"> - Rôti (Bas carré, noix patissière, filet, quasi) : 4 kg (rôti de 1 kg environ) - Côte de veau : 1.200 kg (par paquet de 2) - Tendron / Osso bucco : 1.800 kg - Escalope (noix, noix patissière, semelle) : 2 kg (par paquet de 2) - Blanquette (bas carré, poitrine) : 1 kg

BOVIN :

COLIS 5KG FRAIS OU SV	COLIS 7KG (SUR ART8) FRAIS OU SV	COLIS 10KG FRAIS OU SV
<ul style="list-style-type: none"> - Pot au feu (plat de côte, poitrine, jarret sans os) : 1.200 kg - Braisé (Basse côte, collier, paleron, boucle de veine, boîte à moelle, jumeau) : 1.100 kg - Côte de bœuf, faux filet : 0.500 kg - Rosbeef (filet, filet de rumsteack, rond de tranche grasse, tende de tranche) : 0.500 kg - Beef (gîte de noix, rond de gîte, rumsteack, bavette, onglet, plat de tranche grasse, hampe, macreuse) : 0.900 kg - Bourguignon (collier, dessus de côte, oreille de gîte) : 0.700 kg 	<ul style="list-style-type: none"> - Côte de bœuf, faux filet : 1.200 kg - Rosbeef (filet, filet de rumsteack, rond de tranche grasse, tende de tranche) : 1.200 kg - Beef (gîte de noix, rond de gîte, rumsteack, bavette, onglet, plat de tranche grasse, hampe, macreuse) : 2.600 kg - Bourguignon (collier, dessus de côte, oreille de gîte) : 2 kg 	<ul style="list-style-type: none"> - Pot au feu (plat de côte, poitrine, jarret sans os) : 2.400 kg - Braisé (Basse côte, collier, paleron, boucle de veine, boîte à moelle, jumeau) : 2.200 kg - Côte de bœuf, faux filet : 1 kg - Rosbeef (filet, filet de rumsteack, rond de tranche grasse, tende de tranche) : 1.2 kg - Beef (gîte de noix, rond de gîte, rumsteack, bavette, onglet, plat de tranche grasse, hampe, macreuse) : 1.800 kg - Bourguignon (collier, dessus de côte, oreille de gîte) : 1.400 kg

OVIN :

COLIS ENTIER FRAIS OU SV	COLIS ½ FRAIS OU SV
<ul style="list-style-type: none"> - 2 Gigots entiers ou tranchés ou raccourcis - 2 Epaules - Poitrine - Collier - Côte - Baron 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 Gigot entier ou tranché ou raccourcis - 1 Epaule - Poitrine - Collier - Côte - Baron

Pour les colis ½, il sera réalisé la même prestation sur les deux moitiés d'agneau (par exemple, il ne pourra pas y avoir une moitié SV, l'autre en frais ou encore une moitié avec le gigot entier et l'autre moitié le gigot tranché).

CAPRIN :

COLIS ENTIER FRAIS OU SV	COLIS ½ FRAIS OU SV
<ul style="list-style-type: none"> - 2 Gigots entiers ou tranchés ou raccourcis - 2 Epaules - Poitrine - Collier - Côte 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 Gigot entier ou tranché ou raccourci - 1 Epaule - Poitrine - Collier - Côte

Pour les colis ½, il sera réalisé la même prestation sur les deux moitiés du chevreau (par exemple, il ne pourra pas y avoir une moitié SV, l'autre en frais ou encore une moitié avec le gigot entier et l'autre moitié le gigot tranché).

OU

COLIS ENTIER FRAIS OU SV	COLIS ½ FRAIS OU SV
<ul style="list-style-type: none"> - 2x ¼ avant - 2x ¼ arrière (= chevreau coupé en 4 : 2 moitiés avants + 2 moitiés arrières)	<ul style="list-style-type: none"> - 1x ¼ avant - 1x ¼ arrière

PORC :

Porc cassé	Porc cassé pour séparer les jambons, épaules, poitrines, tête et longes
Porc désossé épaule ou jambon	Porc cassé + désossage des épaules OU des jambons
Porc désossé épaule et jambon	Porc cassé + désossage des épaules ET des jambons
Porc découpé	Porc tranché en grillade, côtes, rôti, etc...
Porc SV	Porc découpé mis sous vide

ABATS :

En colis non sous vide ou en sous vide

Veau	Bœuf
Cœur paré	Foie paré et tranché
Ris	Cœur paré
Tête désossée coupé en deux et roulée	Joues prêtes à cuire (retrait des babines)
Pieds coupés en deux et désossés	Tripes coupés
Foie tranché	Rognon
Rognon	Langue

TRANSFORMATION (VHA, saucisserie) :

1. BOVIN/VEAU :

- Utiliser des quartiers entiers, c'est-à-dire soit :
 - 1 avant
 - 2 flanchets
 - 1 flanchet
 - 2 avants + 2 flanchets
 - 1 avant + 1 flanchet
 - ½ bête
 - 2 avants
 - 1 bête complète

On ne peut pas mettre de côté des pièces de viande sur les quartiers destinés à la transformation, à l'exception des filets et des déhanchés.

La VHA est conditionnée en barquette de deux steak de 150g, en colis de 28 paquets soit environ 8.4 kg.

Pour la VHA en sac sous vide, les paquets sont de 5kg ou 1kg.

Pour la saucisserie, les paquets sont conditionnés sous vide et par 8 saucisses.

2. OVIN/CARPINS

Merguez : minimum de trois animaux à l'abattage. Attention, il faut un lot de trois animaux de la même catégorie et espèce, c'est-à-dire soit trois agneaux, soit trois brebis, soit trois chèvres.

3. PORC

Saucisse de porc : minimum ½ carcasse de porc.