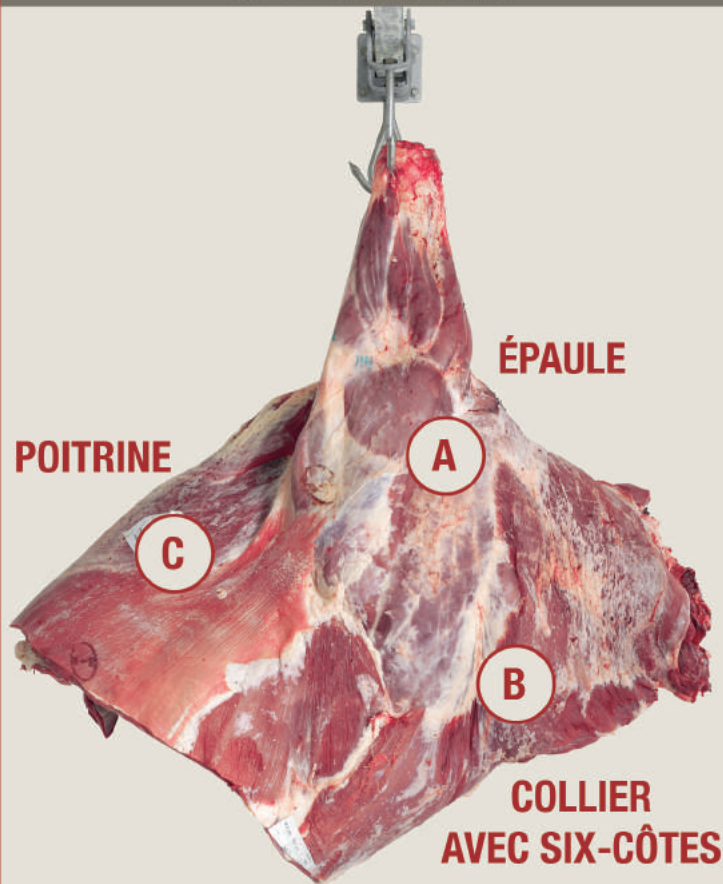


# VOTRE BOEUF BELGE - à la carte

## 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

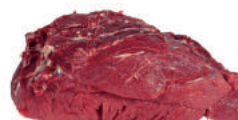


1 collier



idéal pour: filet américain, pot-au-feu

2 spiringue



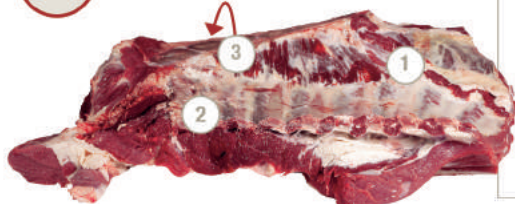
idéal pour: ragoûts 1er choix

3 six-côtes



idéal pour: bifteck, entrecôte

## C POITRINE



1 petite poitrine



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

2 plate côte



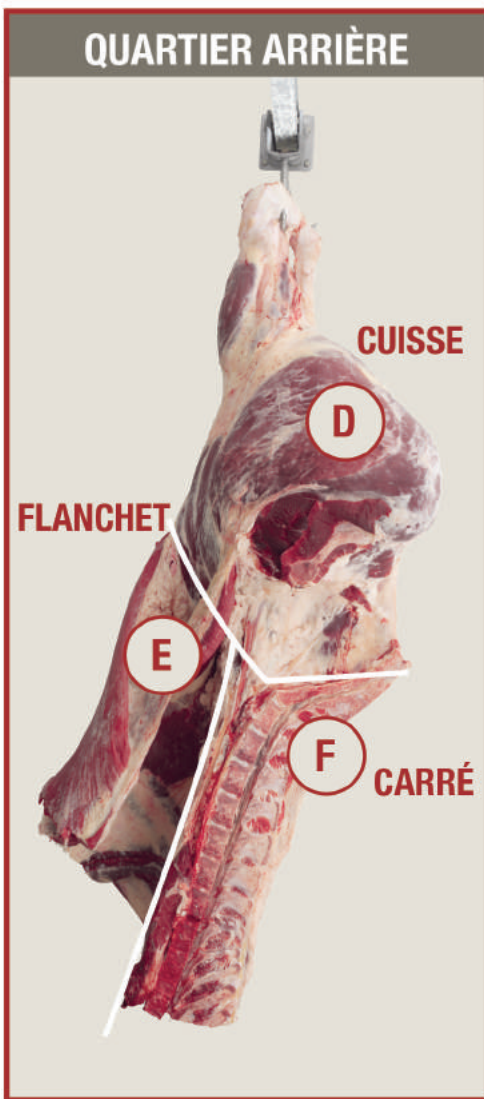
idéal pour: pot-au-feu, viande hachée

3 poitrine



idéal pour: pot-au-feu, viande hachée

# VOTRE BOEUF BELGE - à la carte



## 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

