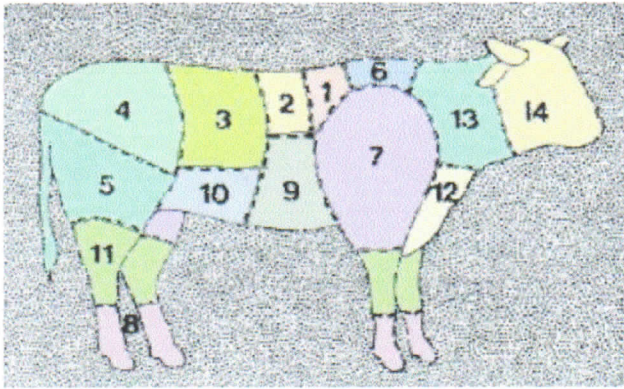


## Les différentes parties du veau



- |                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| 01- Côtes secondes          | 08- pied     |
| 02- Côtes premières         | 09- tendron  |
| 03- Longe                   | 10- flanchet |
| 04- Quasi et culotte        | 11- jarret   |
| 05- Cuisse ;noix, sous noix | 12- poitrine |
| 06- Côtes découvertes       | 13- collier  |
| 07- Epaule                  | 14- tête     |
| 08-                         |              |

il y a 4 qualités :

**qualité extra** : chair blanche, parfois rosée, onctueuse au toucher, à graisse blanche ferme

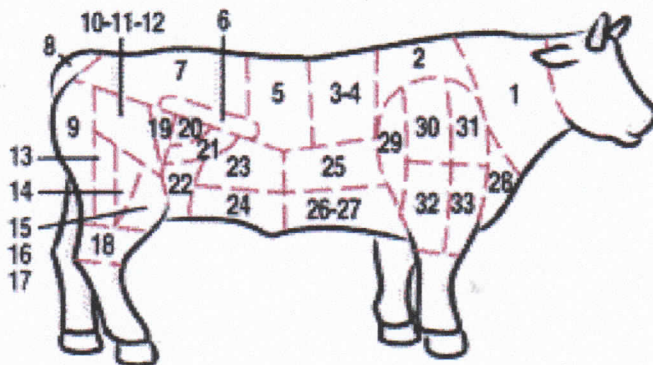
**première qualité** : coloration plus foncée, graisse jaunâtre.

**Deuxième qualité** : rose virant au rouge et gélatineuse

**Troisième qualité** : viande grisâtre, chair molle

Préférez la qualité extra

## Les différentes parties d'un boeuf



- |                 |                         |                         |                           |
|-----------------|-------------------------|-------------------------|---------------------------|
| 1. Filet        | 11. Poire               | 20. Onglet              | 28. Gros bout de poitrine |
| 2. Basses Côtes | 12. Merlan              | 21. Hampe               | 29. Macreuse à bifteck    |
| 3. Côtes        | 13. Gîte à la noix      | 22. Bavette d'aloyau    | 30. Paleron               |
| 4. Entrecôte    | 14. Araignée            | 23. Bavette de flanchet | 31. Macreuse à pot-au-feu |
| 5. Faux-filet   | 15. Plat de tranche     | 24. Flanchet            | 32. Jumeau à bifteck      |
| 6. Filet        | 16. Rond de tranche     | 25. Plat de côtes       | 33. Jumeau à pot-au-feu   |
| 7. Rumsteck     | 17. Mouvant             | 26. Tendron             |                           |
| 8. Queue        | 18. Gîte                | 27. Milieu de poitrine  |                           |
| 9. Rond de gîte | 19. Aiguillette baronne |                         |                           |