

Le Bœuf



1 filet en tournedos
à griller, à poêler



2 onglet
à griller, à poêler



3 rumsteack
à griller, à poêler



4 faux filet
à griller, à poêler



5 côte de bœuf
à griller



6 entrecôte
à griller, à poêler



7 basse côte
à griller, à poêler



8 bourguignon
cuisson longue



10 aiguillette baronne
à griller, à poêler



9 Steak haché
à griller, à poêler



11 fondue ou brochette à griller



12 gîte de noix
à griller, à poêler



13 tranche à rôtir
à rôtir



9 Steak haché vrac



14 bavette
à griller, à poêler



15 tendre de tranche
à rôtir



16 macreuse
à rôtir



20 saucisses et merguez
à griller, à poêler



17 paleron
à griller, à poêler



18 pièce parée
à griller, à poêler



19 hampe
à griller, à poêler



21 poitrine en émincé
à mijoter



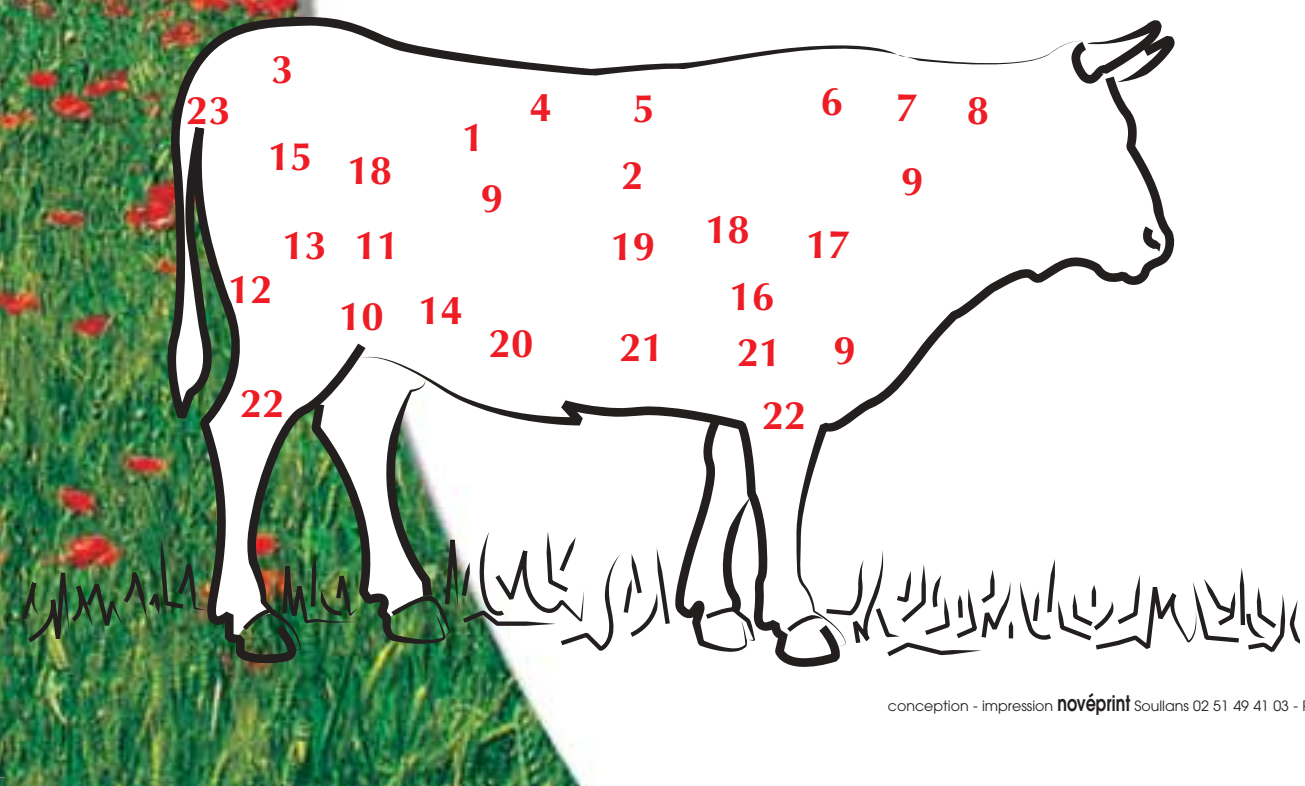
21 plat de côte
à bouillir



22 jarret
à bouillir



23 queue
à bouillir



L'Art de la découpe

www.tvr-viande.com