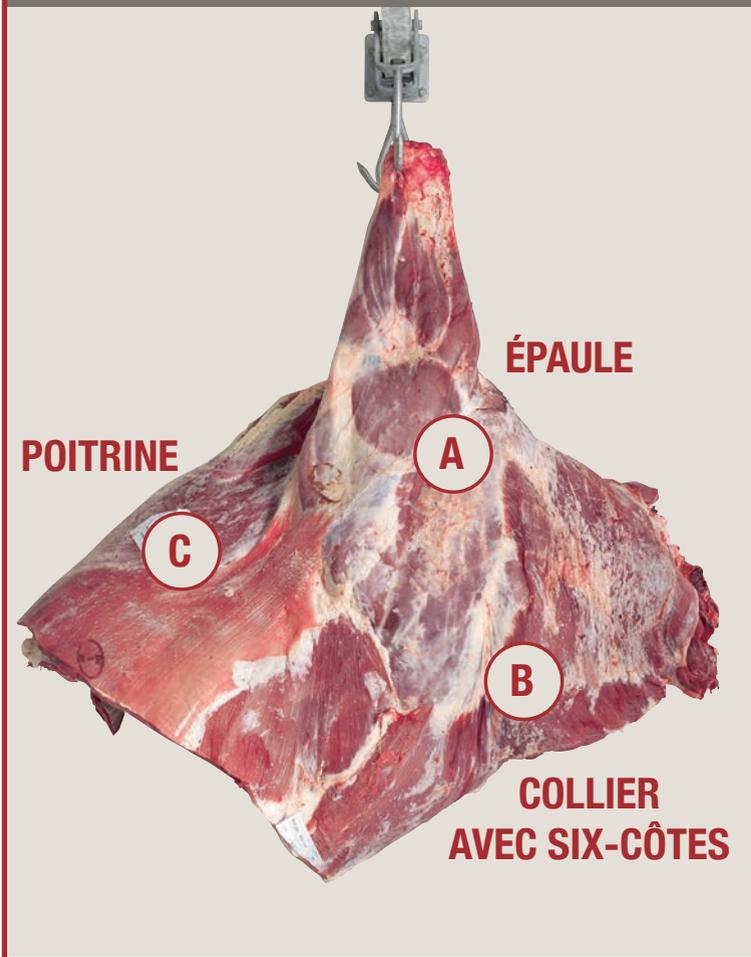
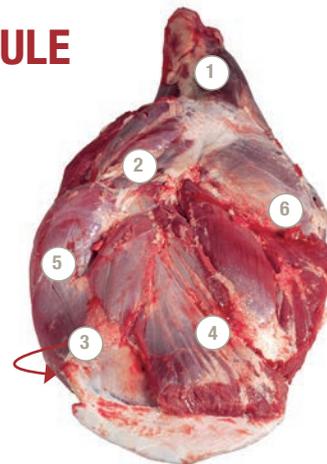


# VOTRE BOEUF BELGE - à la carte

## QUARTIER AVANT

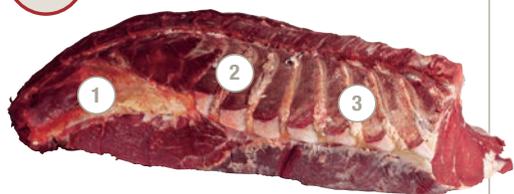


## A ÉPAULE



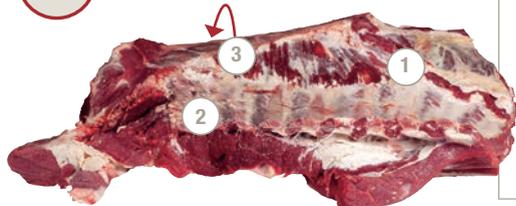
<p><b>1</b> jarret</p>  <p><b>idéal pour:</b> pot-au-feu, viande hachée, ragoûts</p>	<p><b>2</b> nerveux</p>  <p><b>idéal pour:</b> ragoûts, viande hachée, filet américain</p>
<p><b>3</b> petit nerf</p>  <p><b>idéal pour:</b> viande braisée, ragoûts, bifteck pelé</p>	<p><b>4</b> pelé de l'omoplate</p>  <p><b>idéal pour:</b> bifteck, fondue</p>
<p><b>5</b> faux-filet</p>  <p><b>idéal pour:</b> rosbif, bifteck</p>	<p><b>6</b> balle d'épaule</p>  <p><b>idéal pour:</b> en rôti, bifteck</p>

## B COLLIER



<p><b>1</b> collier</p>  <p><b>idéal pour:</b> filet américain, pot-au-feu</p>	<p><b>2</b> spiringue</p>  <p><b>idéal pour:</b> ragoûts 1er choix</p>	<p><b>3</b> six-côtes</p>  <p><b>idéal pour:</b> bifteck, entrecôte</p>
---	--	--

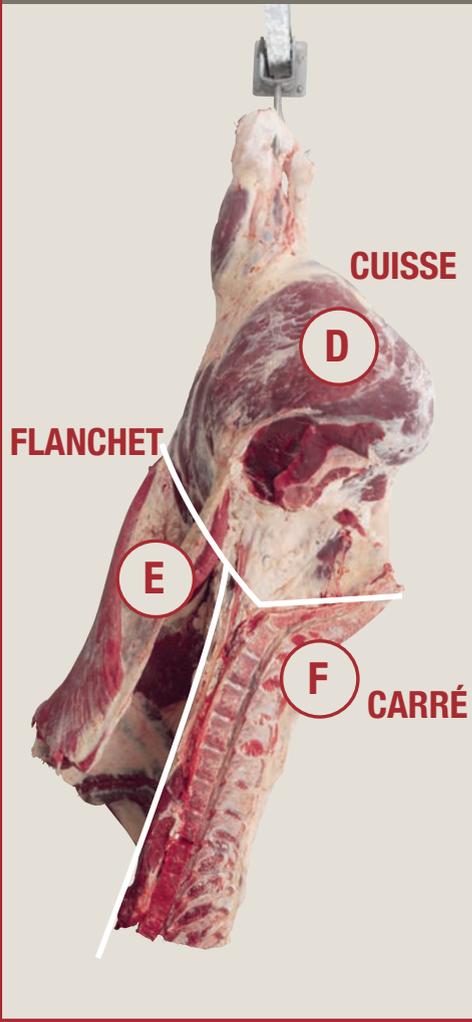
## C POITRINE



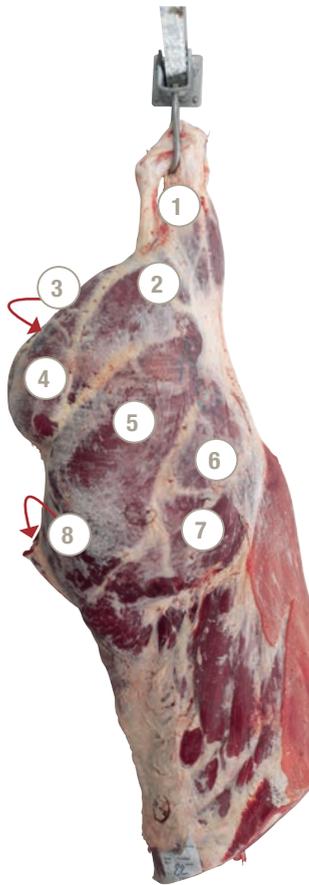
<p><b>1</b> petite poitrine</p>  <p><b>idéal pour:</b> pot-au-feu, viande hachée, filet américain</p>	<p><b>2</b> plate côte</p>  <p><b>idéal pour:</b> pot-au-feu, viande hachée</p>	<p><b>3</b> poitrine</p>  <p><b>idéal pour:</b> pot-au-feu, viande hachée</p>
--	---	--

# VOTRE BOEUF BELGE - à la carte

## QUARTIER ARRIÈRE



## D CUISSE



### 1 jarret



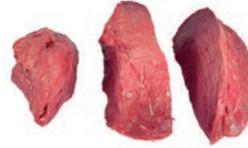
**idéal pour:** pot-au-feu, viande hachée, ragoûts

### 2 pelé boule de la plate cuisse



**idéal pour:** bifteck pelé, fondue

### 3 grosse-cuisse



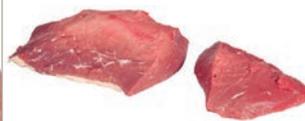
**idéal pour:** rosbif, bifteck

### 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



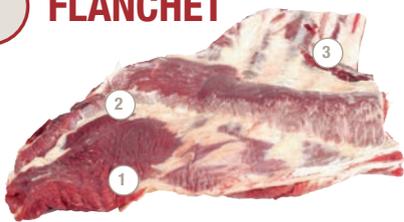
**idéal pour:** bifteck, rôti

### 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

