

VIANDE DE BŒUF AU DETAIL

Filet (rôti / steaks)  
Faux filet  
Rumsteak (rôti / steaks / pavés)  
Entrecôte  
Côte  
Basse côte (tranches à griller / bœuf au jus)  
Tranche, tende de tranche (rôti / steaks)  
Aiguillette baronne (steaks)  
Merlan  
Mouvant (steaks)  
Poire  
Tranche grasse (fondue / rôti / steaks)  
Araignée  
Bavette d'aloïau et de flanchet  
Bifteck haché frais  
Macreuse (steaks)  
Jumeau (bœuf au jus)  
Rond de gîte (steaks)  
Bourguignon  
Gîte de noix (steaks)  
Paleron (bœuf au jus)  
Collier (pot au feu)  
Jarret (pot au feu)  
Plat de côte (pot au feu)  
Dessus de palette (pavés / steaks)  
Queue  
Foie  
Rognons  
Cœur  
Langue  
Hampe  
Onglet

VIANDE DE VEAU AU DETAIL

Filet (rôti / médaillons)  
Noix (escalopes / rôtis / médaillons)  
Quasi (rôti)  
Côte  
Côte découverte  
Collier (rôti avec os)  
Epaule (rôti avec os)  
Sauté (épaule, collier sans os)  
Jarret (Osso-bucco)  
Poitrine avec os (banquette)  
Poitrine sans os (blanquette)  
Foie  
Tête (pièce)  
Rognons  
Cœur  
Ris  
Langue  
Joue

