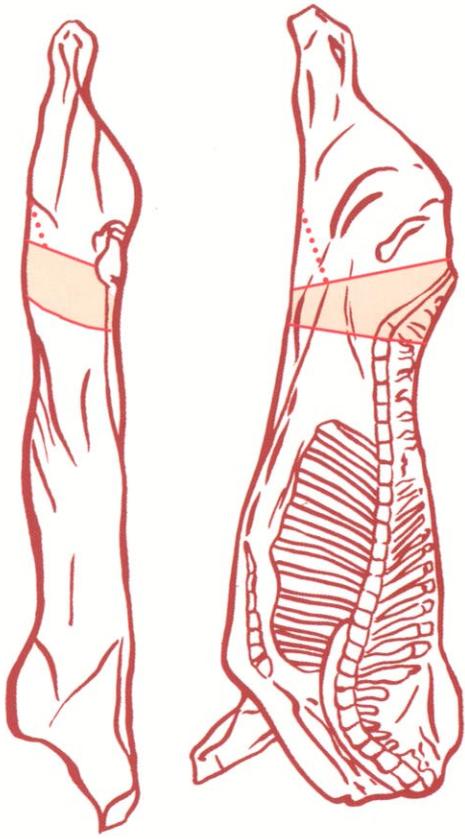


le bœuf



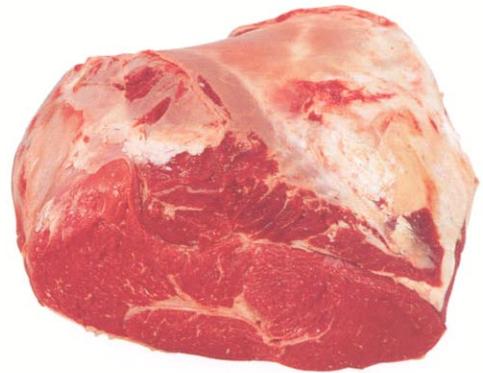
1210 a



1210 b



1211



1212



1213

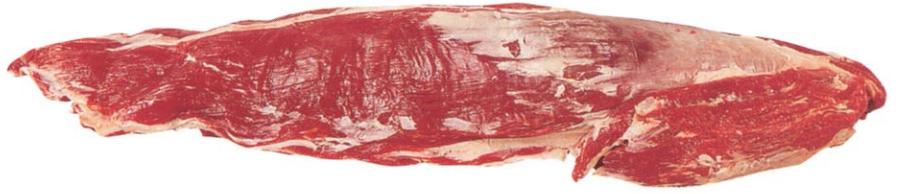


1214

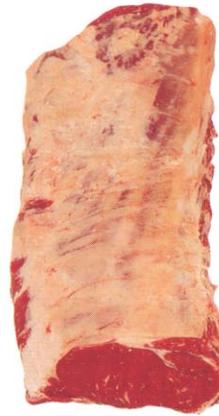
Aloyau / rumsteck

N° de Code	Nomenclature Code	Description	Emploi préférentiel
1210 a	Hanche HH	Hanche avec os. Composition musculaire : portion supérieure du long vaste <ul style="list-style-type: none"> • fessier superficiel, • fessier moyen, • fessier profond, • sacro-coccygien latéral, • extrémité du transversaire épineux, • tenseur du fascia lata. 	Rôtis Grillades 1re C.
1210 b	Rumsteck avec aiguillette baronne RUMS	Rumsteck sans os et aiguillette baronne.	
1211	Rumsteck sans aiguillette baronne RUMS	Même composition musculaire que le rumsteck sans le tenseur du fascia-lata.	Rôtis Grillades 1re C.
1212	Cœur de rumsteck	Fessier superficiel. Fessier moyen. Fessier profond.	Grillades ou Rôtis 1re C.
1213	Aiguillette du rumsteck	Extrémité supérieure du long vaste.	Grillades 1re C.
1214	Aiguillette baronne	Tenseur du fascia lata.	Rôtis Grillades 1re C.

le bœuf



1220 a



1221 a



1220 b



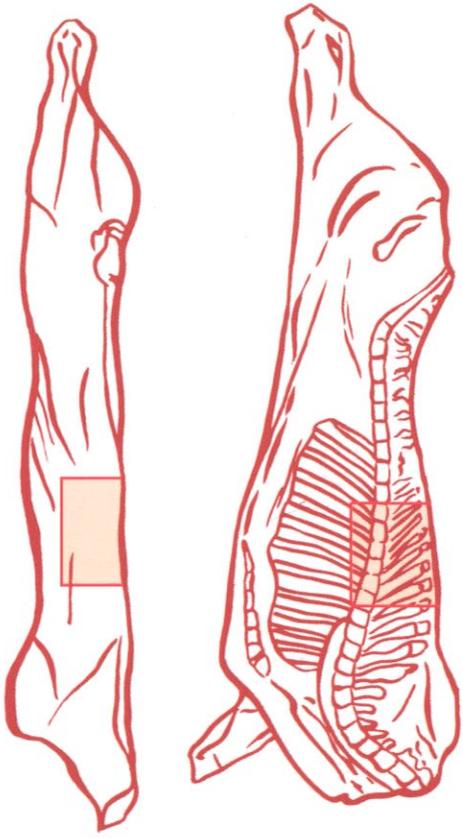
1221 b

Aloyau / filet - faux-filet

N° de Code	Nomenclature Code	Description	Emploi préférentiel
1220 a 1220 b	Filet FIL	Grand psoas Petit psoas Psoas iliaque	Grillades et Rôtis 1re C.
1221 a 1221 b	Faux-filet FX - FIL	Muscles de la gouttière supérieure lombaire. Long dorsal Long épineux (en partie) Long costal (en partie) Extrémité antérieure du muscle fessier superficiel	Grillades et rôtis 1re C.

* coquille : faux-filet avec os comprenant :
 6 vertèbres lombaires et 3 vertèbres dorsales.

le bœuf



1230



1231



1232

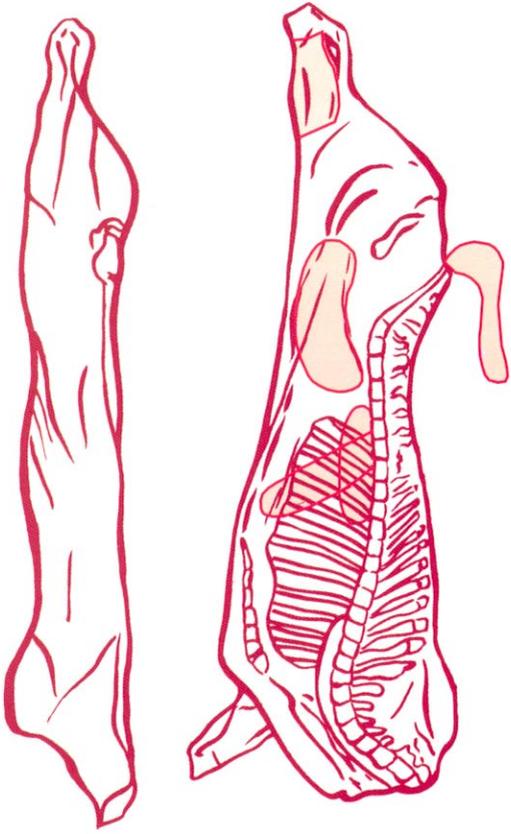


1233

Aloyau / milieu de train-de-côtes

N° de Code	Nomenclature Code	Description	Emploi préférentiel
1230	Milieu de train de côtes MIL - TR	Région thoracique dorsale moyenne. Bases osseuses : un tiers postérieur de la cinquième, les sixième, septième, huitième et neuvième demi-vertèbres thoraciques et les deux-tiers de la dixième ; parties supérieures des sixième, septième, huitième, neuvième et dixième côtes.	
1231	Noix / Entrecôte NX - ENT	Long épineux. Long dorsal. La pièce se présente sans “bretelles”.	Grillades
1232	Entrecôte ENTRE	Milieu de train de côtes sans os. Long dorsal (partie). Long épineux (partie). Long costal (partie) intercostaux.	Grillades
1233	Dessus de côtes DES - COT	Grand dorsal.	A bouillir ou viande hachée

le bœuf



1250



1251



1252



1253



1254



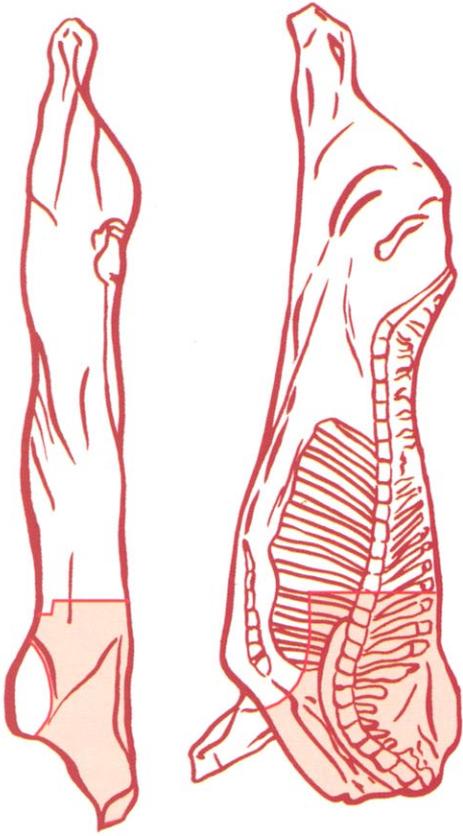
1255



1256

N° de Code	Nomenclature Code	Description	Emploi préférentiel
1250	Bavette d'aloyau BAV - AL	Muscle de la partie supérieure de la paroi abdominale. Oblique interne.	Grillades.
1251	Bavette de flanchet BAV - FL	Ventre postérieur du grand droit de l'abdomen.	Grillades
1252	Hampe H	Composition musculaire : portion charnue périphérique du diaphragme.	Grillades
1253	Onglet O	Composition musculaire : les piliers du diaphragme.	Grillades
1254	Queue Q	Appendice caudal. Région coccygienne. Bases osseuses : les vertèbres coccygiennes.	A bouillir
1255	Jambe J	Muscles de la région jambière du membre postérieur. Même base musculaire que le nerveux du gîte. Bases osseuses : tibia et os du tarse.	A bouillir ou viande en sauce
1256	Jarret ou gîte de derrière sans os G - DER	La jambe sans le tibia ni tarse.	A bouillir ou viande en sauce

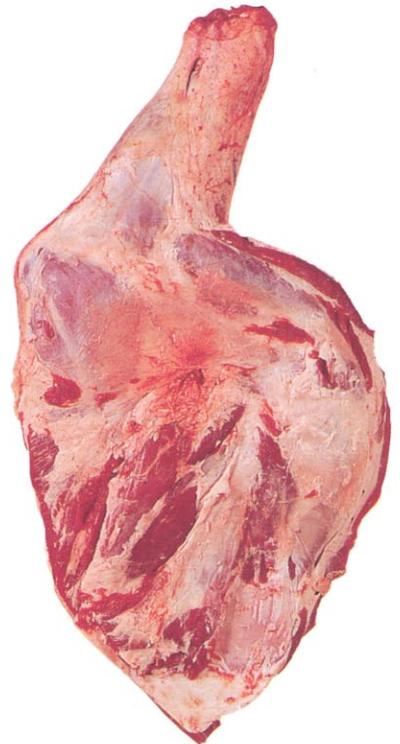
le bœuf



1300



1301

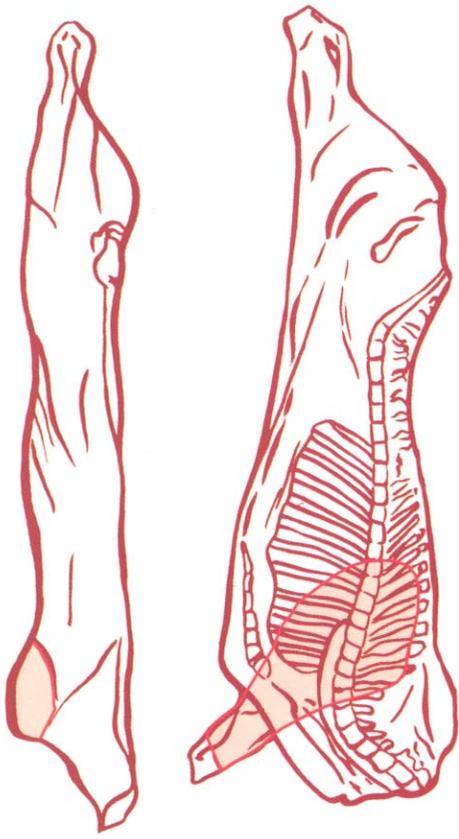


1302

Avant / épaule avec os

N° de Code	Nomenclature Code	Description
1300	Épaule Basses-côtes EP - BC	Avant droit 5 côtes coupe droite dont le gros bout a été retiré. Pièces de coupe constituant l'épaule basses-côtes <ul style="list-style-type: none">• Raquette.• Basses-côtes.• Collier.
1301	Épaule EP	Membre antérieur. Avec derrière de paleron et pièce parée. Bases osseuses : scapulum avec cartilage de prolongement, humérus, radius et cubitus, carpe. Pièces de coupe constituant le paleron (PAL) : <ul style="list-style-type: none">• Raquette.• Derrière de paleron.• Pièce parée.
1302	Raquette RAQ	Membre antérieur. Bases osseuses : scapulum (sans le cartilage de prolongement), humérus, radius et cubitus, carpe. La raquette comprend : <ul style="list-style-type: none">• La macreuse.• Le dessus de palette.• Le jumeau à bifteck.• Le jumeau à pot-au-feu.• Le gîte de devant.

le bœuf



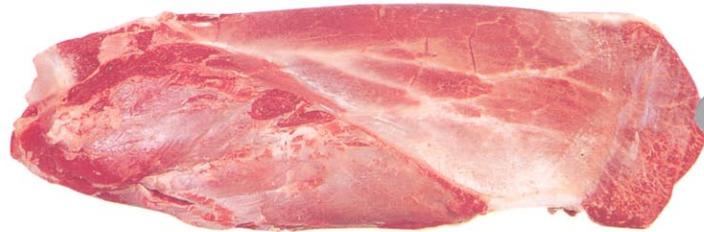
1310



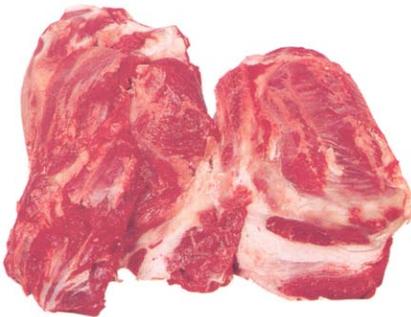
1311



1312



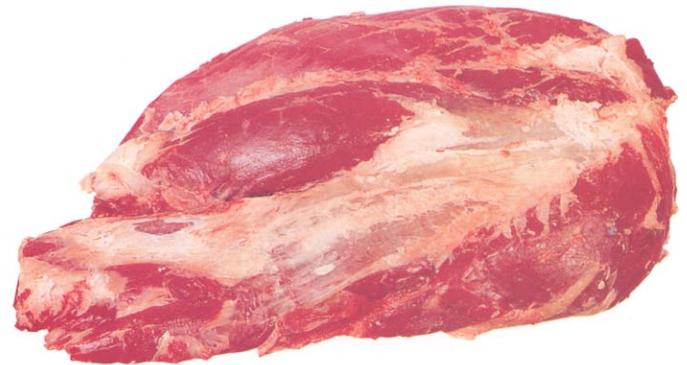
1313



1315



1316



1314

Avant / épaule sans os

N° de Code	Nomenclature Code	Description	Emploi préférentiel
1310	Raquette sans os RAQ	Muscles : <ul style="list-style-type: none"> • sous scapulaire, • grand rond, • grand dorsal, • les anconés, • sus-épineux, • petit rond, deltoïde • biceps, • sous-épineux. 	Viandes à : rôtir braiser bouillir Viandes hachées
1311	Boule de macreuse BOULE	Muscles : - triceps ou long anconé.	Viandes à rôtir
1312	Jumeau à bifteck JU - BI	Muscle sus-épineux.	Grillades 2è C.
1313	Macreuse gélatineuse ou à pot-au-feu MAC	Muscles : <ul style="list-style-type: none"> • petit rond, • deltoïde, • sous-épineux. 	Grillades braisé ou bouillir
1314	Dessous de macreuse ou Dessus de palette DES - MAC	Muscles : <ul style="list-style-type: none"> • sous scapulaire, • grand rond, • extrémité antérieure, du grand dorsal. 	Grillades ou braisé
1315	Jumeaux nerveux JUM	Muscles biceps.	Viandes à bouillir, bourguignon ou goulash
1316	Jarret ou gîte de devant G - DEV	Région antébrachiale du membre antérieur. Bases osseuses : <ul style="list-style-type: none"> • radius, cubitus et carpe. 	Viandes à bouillir

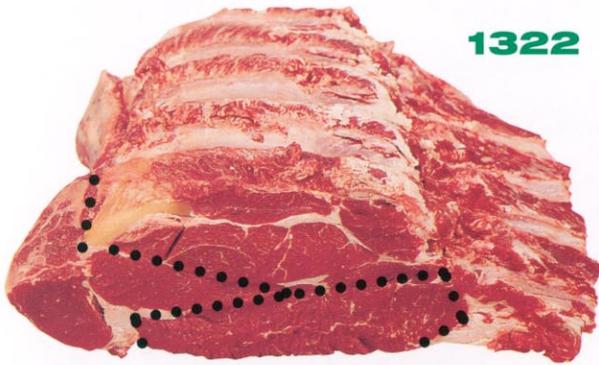
le bœuf



1320



1321



1322

1324

1323



1326



1323



1325

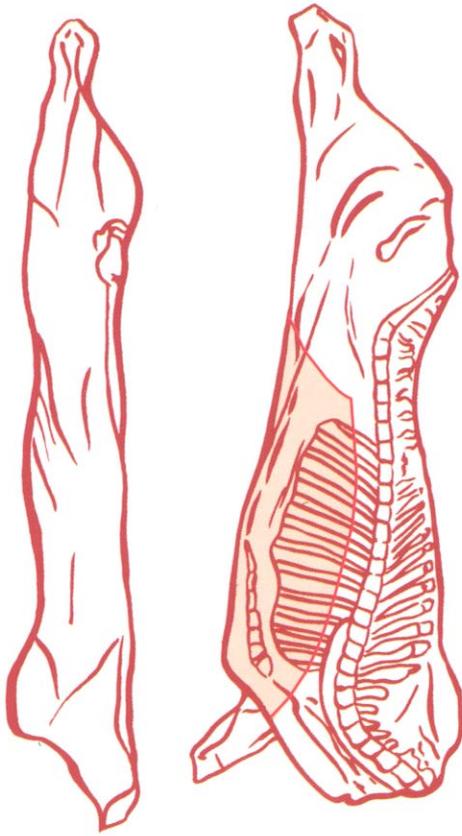


1327

Avant / collier et basses-côtes

N° de Code	Nomenclature Code	Description	Emploi préférentiel
1320	Collier Basses-côtes COL - BC	Région cervicale antérieure Bases osseuses : sept demi-vertèbres cervicales et les quatre premières vertèbres thoraciques ainsi que les 2/3 de la cinquième.	
1321	Basses-côtes BC	Région dorsale antérieure. Bases osseuses : les quatre premières demi-vertèbres thoraciques et les deux-tiers de la cinquième ; les extrémités supérieures des cinq premières côtes. La basse-côte comprend : <ul style="list-style-type: none"> • long dorsal et long épineux, • la pièce parée ou persillée, • le derrière de paleron, • le filet mignon. 	
1322	Basses-côtes BAS - COT	Long dorsal. Long épineux.	Viandes à griller 2è C.
1323	Pièce parée PI - PR	Extrémité postérieure du muscle de l'épaule (ou dentelé du thorax).	Viandes à griller
1324	Derrière de paleron D - PAL	Composition musculaire : portion antérieure du trapèze dorsal, extrémité postéro-supérieure du trapèze cervical, extrémité postérieure du splénius, portion dorsale du rhomboïde.	Viandes à bouillir Viande hachée
1325	Filet mignon FIL - MI	Portion thoracique du muscle long du cou présente sur les basses-côtes.	Bourguignon
1326	Collier COL	Région cervicale. Bases osseuses : les sept demi-vertèbres cervicales. Coupe segmentale des muscles cervicaux et trachéaux au niveau de l'articulation cervico-dorsale et suivant l'axe de celle-ci.	
1327	Collier sans os COL	Même description que le collier mais sans les sept demi-vertèbres cervicales.	Viandes à braiser Viande hachée

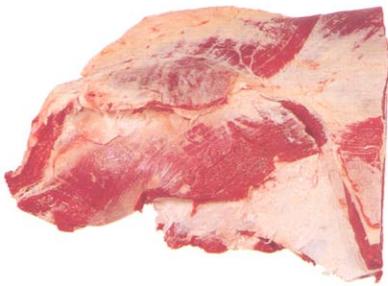
le bœuf



1330



1330 bis



1331



1332



1333



1334



1335

Avant / caparaçon

N° de Code	Nomenclature Code	Description	Emploi préférentiel
1330	Caparaçon	<p>Régions thoracique et abdominale.</p> <p>Bases osseuses : parties moyenne et inférieure des treize côtes, cartilages costaux, demi-sternum.</p> <p>Le caparaçon comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le gros bout de poitrine, • la poitrine, • le flanchet, • le plat de côtes, • le plat bavette. 	
1331	Gros bout GR - CAP	<p>Région thoracique antérieure.</p> <p>Bases osseuses : parties moyenne et inférieure des cinq premières côtes, cartilages costaux, six premières demi-sternèbres et fraction de la septième.</p>	Viande à bouillir
1332	Plat-bavette PLAT - BAV	<p>Partie antérieure de la région abdominale. Partie moyenne et inférieure des trois dernières côtes avec leurs cartilages.</p>	Viande à bouillir
1333	Plat de côtes PLAT	Partie latérale du thorax.	Viande à bouillir
1334	Poitrine POIT	Partie thoracique du pis.	Viande à bouillir
1335	Flanchet FLA	Partie abdominale du pis.	Viande à bouillir