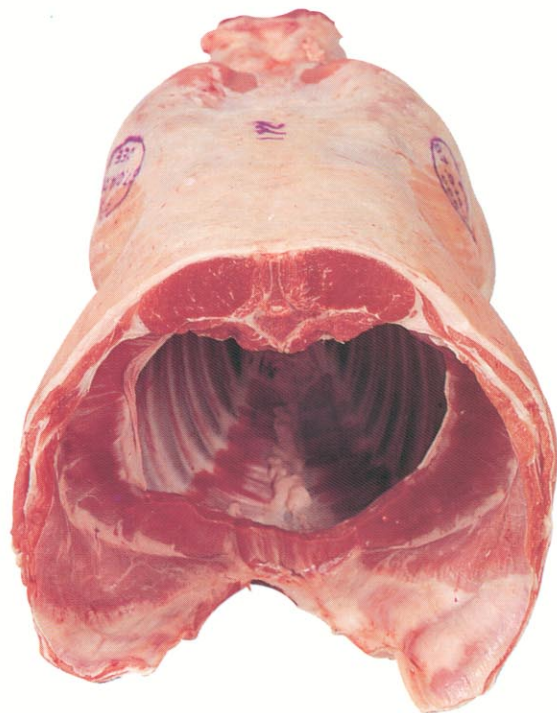
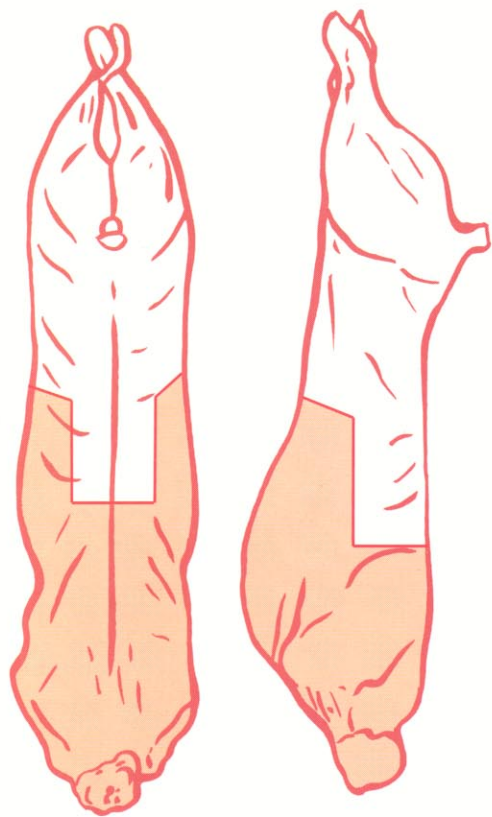
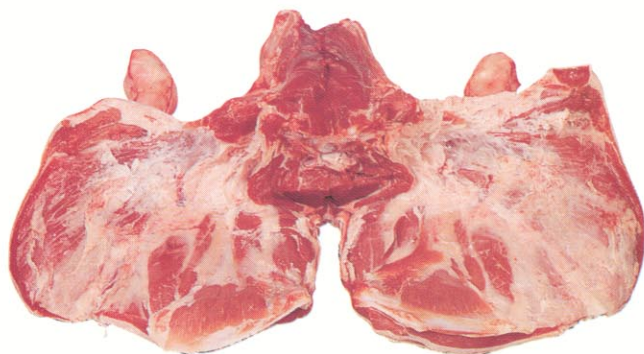


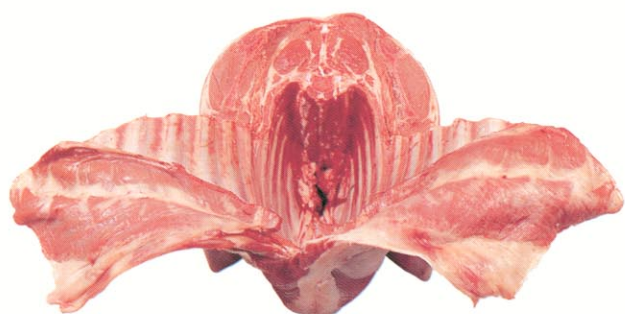
# le mouton



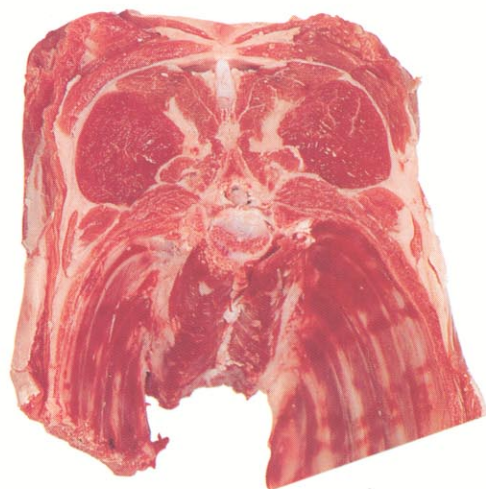
**3310**



**3320**



**3300**

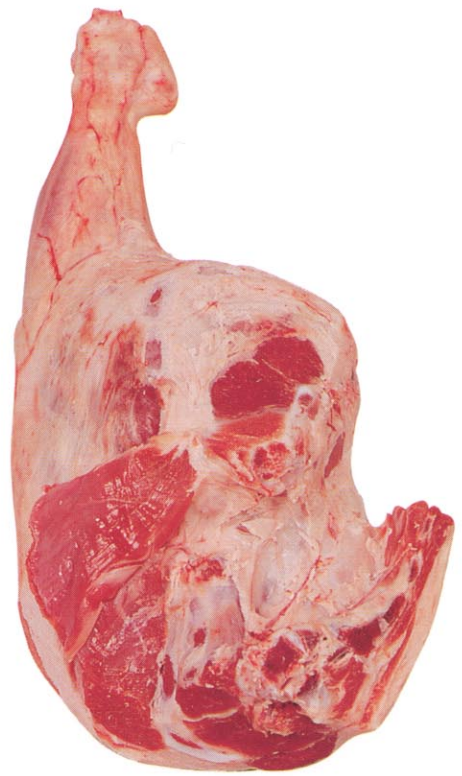
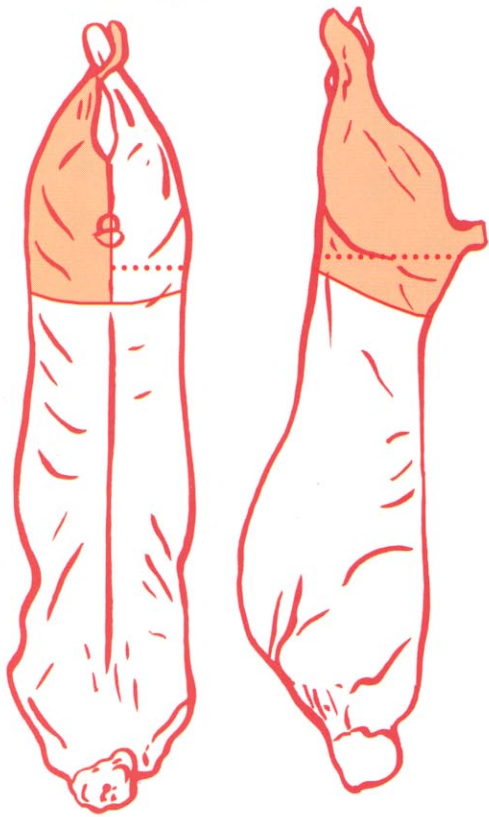


**3230**

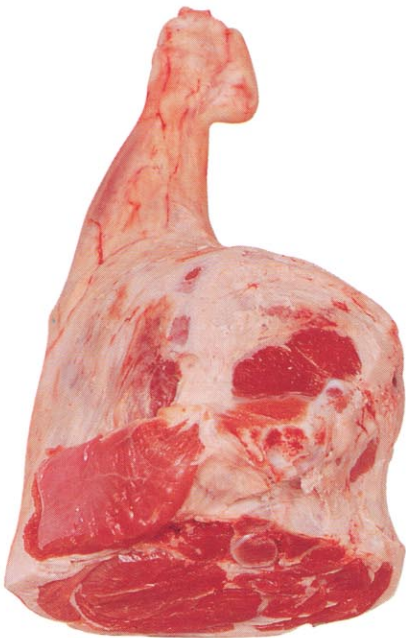
# Carré et devant

N° de Code	Nomenclature Code	Description
<b>3220</b>	Carré double couvert CARL DBL	Partie supérieure du mouton comprenant le demi-rosbif sans les côtes découvertes. (voir page 8 photo 3200).  Base osseuse : 5 vertèbres lombaires - 8 vertèbres dorsales.
<b>3230</b>	Carré double découvert CAR DECO	Partie antérieure du mouton comprenant les côtes découvertes.  Base osseuse : 5 premières vertèbres dorsales.
<b>3300</b>	Casque CASQ	Partie antérieure du mouton comprenant les épaules, les côtes découvertes, le collier, les hauts de côtelettes.
<b>3310</b>	Coffre COF	Partie antérieure du mouton comprenant les épaules, les côtes découvertes, le collier, les deux demi-poitrines.
<b>3320</b>	Papillon PAPI	Partie antérieure du mouton comprenant les deux épaules et le collier.  Base osseuse : membres antérieurs et les vertèbres cervicales.

# le mouton



**3130**



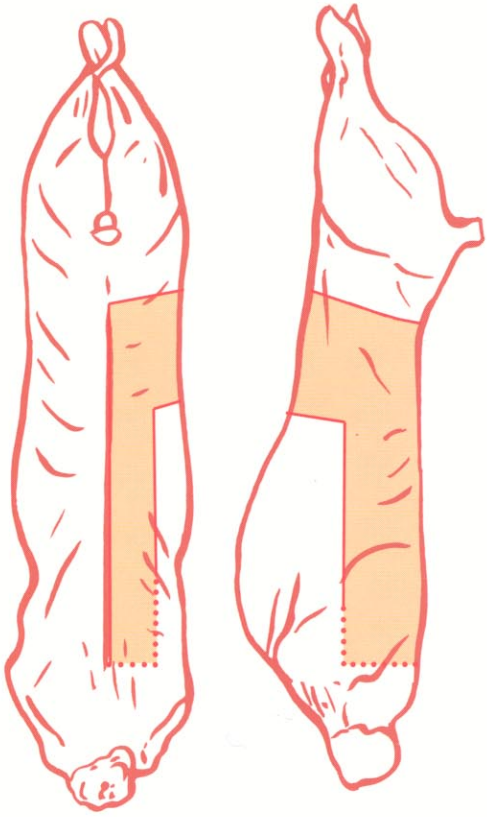
**3140**



**3150**

N° de Code	Nomenclature Code	Description	Emploi préférentiel
<b>3130</b>	Gigot entier  GIG - EN	Membre postérieur du mouton demi-culotte. Base osseuse : tibia, fémur, rotule, coxal, les vertèbres coccygiennes, le sacrum, la dernière vertèbre lombaire. Le gigot comprend : la jambe, la cuisse, la région ilio-sacrée et la partie postérieure des lombes.	Rôtir
<b>3140</b>	Gigot raccourci  GI - RAC	Le gigot raccourci représente le membre postérieur sans la région ilio-sacrée.	Rôtir
<b>3150</b>	Selle  SEL	Région ilio-sacrée (hanche) avec ou sans la dernière vertèbre lombaire selon la coupe choisie.	Rôtir ou griller

# le mouton



**3240**



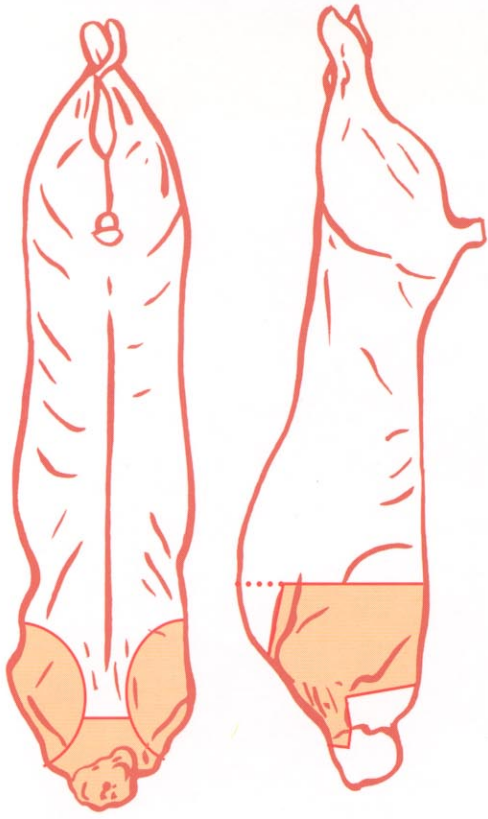
**3250**



**3260**

N° de Code	Nomenclature Code	Description	Emploi préférentiel
<b>3240</b>	Filet  FIL - MT	Région lombaire.  Base osseuse : de la 2e à la 5e demi-vertèbres lombaires.	Côtelette à griller ou entier à rôtir
<b>3250</b>	Carré couvert  CAR - COU	Partie dorsale postérieure comprenant les côtes premières et secondes.  Base osseuse : les 8 dernières demi-vertèbres dorsales, la première demi-vertèbre lombaire. <i>Remarque : les côtelettes se taillent avec 1 ou 2 côtes selon l'épaisseur du carré.</i>	Côtelette à griller ou entier à rôtir <i>(exemple : carré aux herbes)</i>
<b>3260</b>	Carré découvert  CAR - DEC	Partie antérieure.  Base osseuse : les 5 premières demi-vertèbres dorsales.	A griller

# le mouton



**3330**



**3340**



**3350**

# Épaule

N° de Code	Nomenclature Code	Description	Emploi préférentiel
<b>3330</b>	Épaule  EP - MT	Membre antérieur.  Base osseuse : carpe - radius - cubitus - humérus - scapulum.	Rôtir
<b>3340</b>	Collier ou collet  COL - MT	Partie antérieure. Région du cou.  Base osseuse : 7 vertèbres cervicales.	Braisé Sauce
<b>3350</b>	Haut de côtelette  HT - COT	Région thoracique inférieure.  Base osseuse : le sternum, les extrémités inférieures des 13 côtes.	Sauce Griller s/os