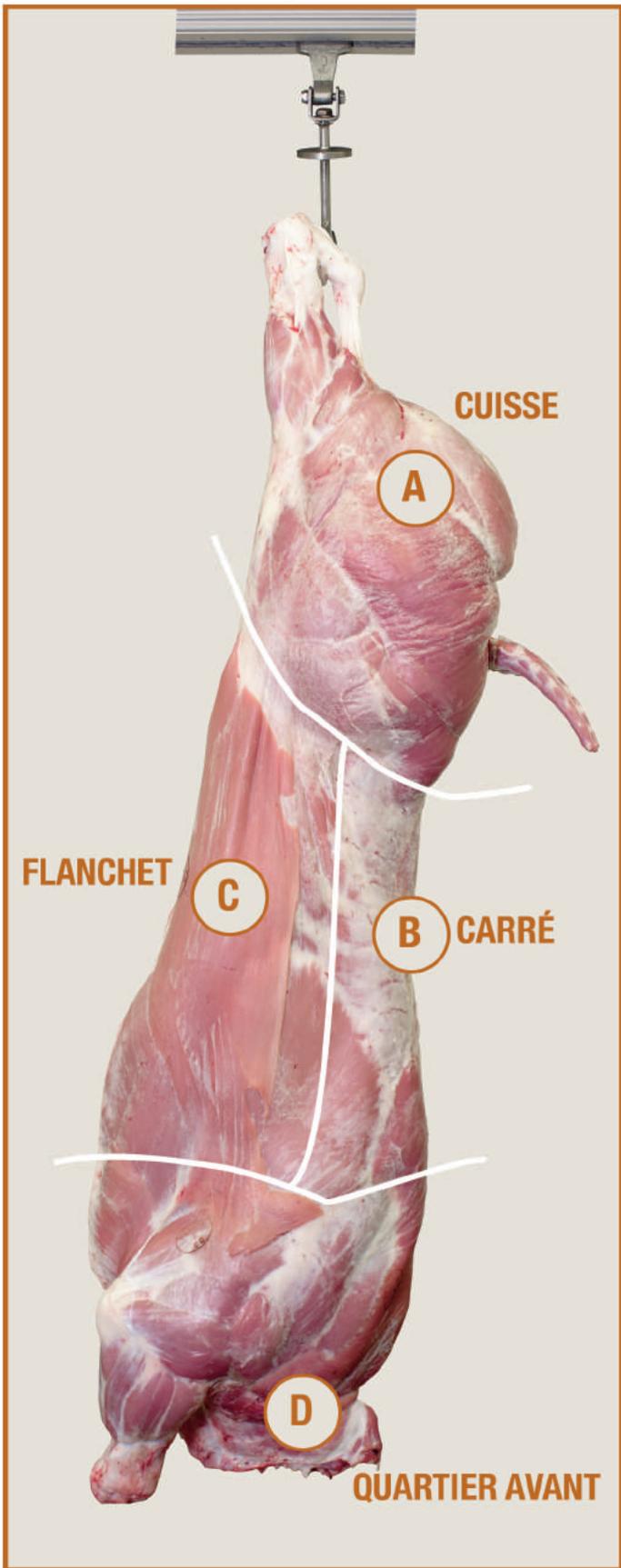
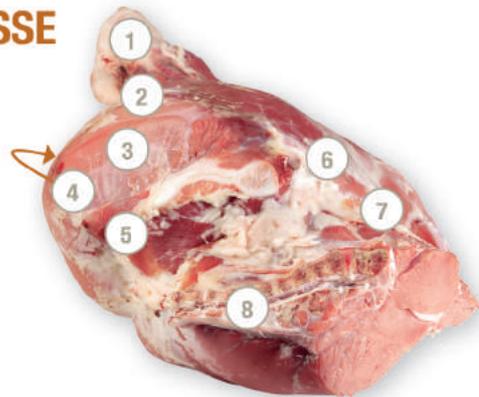


VOTRE VEAU BELGE - à la carte



A CUISSE

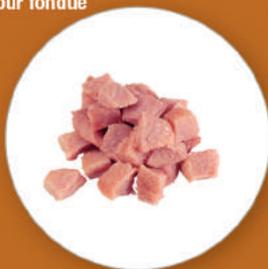


<p>1 jarret</p>  <p>idéal pour: osso-bucco</p>	<p>2 pelé de la plate cuisse</p>  <p>idéal pour: bifteck pelé, fondue</p>
<p>3 grosse-cuisse</p>  <p>idéal pour: en rôti, escalope, noix</p>	<p>4 plate-cuisse</p>  <p>idéal pour: en rôti, escalope</p>
<p>5 filet d'Anvers</p>  <p>idéal pour: médaillon, rôti</p>	<p>6 grosse-tête</p>  <p>idéal pour: en rôti, escalope</p>
<p>7 aiguillette</p>  <p>idéal pour: en rôti</p>	<p>8 petite-tête</p>  <p>idéal pour: en rôti, fondue</p>

escalope de veau



cubes pour fondue



rognon de veau

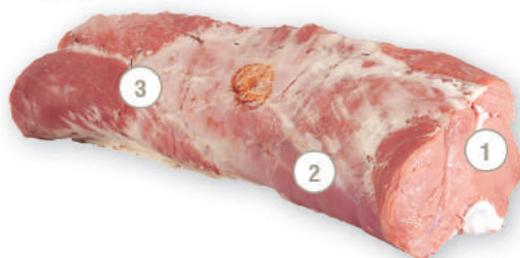


ris de veau



VOTRE VEAU BELGE - à la carte

B CARRÉ



1 filet de veau



idéal pour:
tournedos, médaillon, steak

2 côtelette au filet



3 côtelette à la côte



C FLANCHET



idéal pour:
roulade, blanquette

1 fricassée



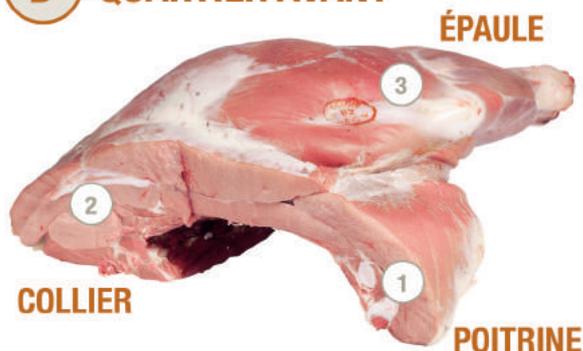
2 fricassée avec os



3 hachis de veau



D QUARTIER AVANT



1 POITRINE



poitrine



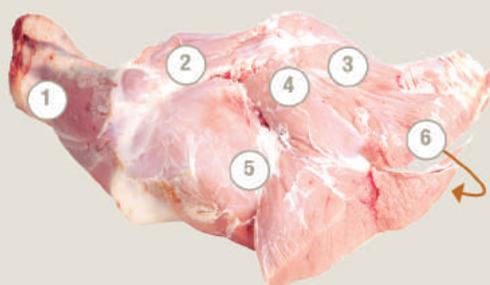
2 COLLIER



collier



3 ÉPAULE



1 jarret



idéal pour: osso-bucco,
ragoûts maigres, viande hachée

2 nerveux



idéal pour:
viande hachée, fricassée

3 faux-filet



idéal pour: rôti

4 pelé de l'omoplate



idéal pour: bifteck, fondue

5 balle d'épaule



idéal pour: rôti, escalope

6 petit nerf



idéal pour: rôti