



## Choix de coupes pour l'agneau

Un demi-agneau est divisé en 3 parties: **1 épaule, 1 gigot et les côtes.**

- ◆ Une **épaule** peut être apprêtée en rôti, en cubes, en steak ou en demi-portions de 2 de ces choix. Un rôti entier est une assez grosse pièce (épaule entière).
- ◆ Le **gigot** comprend la cuisse, la croupe (fesse) et le jarret. Le gigot peut être coupé en 2 et le jarret (souris) peut être joint ou séparé du gigot. Vous pouvez aussi choisir de faire trancher votre gigot. La croupe tranchée vous donnera des steaks moins intéressants et nous suggérons d'en faire un rôti avec os ou désossé
- ◆ Les **côtes** peuvent être toutes tranchées (en côtelettes) ou le carré peut être conservé. Si vous gardez le carré intact, vous aurez tout de même un paquet de côtelettes.
- ◆ Quelques paquets d'agneau haché et le foie sont inclus dans toutes les découpes. Si vous souhaitez avoir un cœur, des rognons ou des amourettes, indiquez-le dans les commentaires.
- ◆ Faites vos choix selon que vous réservez un demi-agneau ou un agneau complet. Remplissez toutes les cases blanches pour chaque coupe choisie afin d'indiquer le nombre de côtelettes/tranches par sac et l'épaisseur désirée.
- ◆ Si vous réservez un agneau entier, inscrivez des chiffres pour nous indiquer le nombre de rôtis ou de carrés désirés (plutôt que de cocher) afin d'éviter toute confusion
- ◆ Pour toute question concernant la découpe, n'hésitez pas à nous contacter par courriel ou téléphone

Coupes	√ ou Nb	nombre/sac	Épaisseur (pouces)
<b>Épaule</b>			
Tranches			
Cubes		lb/sac	
½ Rôti avec os			
½ Rôti désossé			
Rôti entier avec os			
Rôti entier désossé			
<b>Gigot</b>			
Gigot entier (cuisse et croupe) avec jarret			
Gigot entier (cuisse et croupe) jarret à part			
Croupe en rôti avec os			
Croupe en rôti désossé			
Croupe tranchée			
Croupe en cubes		lb/sac	
Cuisse tranchée			
½ Gigot (cuisse) avec jarret			
½ Gigot (cuisse) jarret à part			
<b>Côtes</b>			
Carré			
Côtelettes			

**Commentaires:**