

L'agneau de la Bergerie des Neiges



Bergerie des Neiges



- Pour un agneau complet, cochez 2 choix par catégorie
- Pour un demi-agneau, cochez 1 choix par catégorie

JARRETS

- 2 jarrets entiers
- 2 jarrets en tranches
- Jarret arrière sur le gigot, avant haché

GIGOT

- 1 gigot entier avec os
- 1 gigot entier désossé
- 2 x ½ gigot avec os
- 2 x ½ gigot désossé
- ½ gigot avec os + ½ gigot désossé
- ½ g. en tranches + ½ gigot avec os
- ½ gigot en tranches + ½ gigot désossé
- 1 tranche de gigot + 1 petit gigot avec os + ½ gigot avec os
- 1 tranche de gigot + 1 petit gigot désossé + ½ gigot désossé

LONGE

- Côtelettes
- Longe désossée
- 2 côtelettes + longe désossée courte
- Rôti de longe avec os

CÔTES LEVÉES

- Côtes levées
- Haché

OS À BOUILLON

- Oui Non

CARRÉ

- Carré de 8 côtes
- Carré de 6 côtes + 2 côtelettes
- Côtelettes

ÉPAULE

- 1 épaule entière désossée
- 2 x ½ épaule désossées
- ½ épaule désossée + cubes
- ½ épaule en tranches + cubes
- 1 épaule entière en cubes
- 1 épaule entière avec os
- 2 x ½ épaule avec os

COLLIER (cou)

- Tranches de collier
- Haché

ABATS (lorsque présents)

- ½ foie tranché, 1 rognon, ½ cœur
- ½ foie entier, 1 rognon, ½ cœur
- ½ foie tranché seulement
- Pas d'abats

Nom

Téléphone

Courriel

- 450 756.8395
- info@bergeriedesneiges.com
- 1401, rang 5 (Principale)
Saint-Ambroise-de-Kildare
J0K 1C0



bergeriedesneiges.com