



# “Le Bœuf”

MODE D'EMPLOI





SERVIR UNE BONNE  
VIANDE C'EST FIDÉLISER  
SA CLIENTÈLE !

LA VIANDE ÉTANT UN  
POSTE QUI PÈSE LOURD  
DANS VOS ACHATS,  
VOUS DEVEZ FAIRE  
LE CHOIX D'UNE VIANDE  
QUI RÉPOND À VOS  
CRITÈRES EN TERMES DE  
QUALITÉ, DE RÉGULARITÉ  
ET DE PRIX.

**+** Bien  
choisir  
c'est savoir  
bien comparer.

## L'ORIGINE



Ce logo est apposé sur les produits issus de gros bovins nés, élevés, abattus et transformés en France. Ces produits peuvent être frais ou surgelés, bruts ou élaborés.

Acheter une viande VBF, c'est faire le choix de la valorisation de notre terroir et de la qualité de nos éleveurs.

### LES AUTRES ORIGINES EN EUROPE

D'autres berceaux d'élevages bovins sont reconnus en Europe pour la qualité de leur viande, notamment l'Europe du Nord : **l'Allemagne, l'Irlande, la Belgique, les Pays Bas, l'Autriche**. Dans ces pays, les élevages se font dans des pâturages verdoyants et des conditions climatiques idéales pour les bêtes.

### LES ORIGINES HORS UE

La France importe aussi du bœuf venu des États-Unis (le Black Angus par exemple) ou d'Argentine. Ces viandes sont de bonnes qualités présentées souvent en muscles de gros calibres.

Le bœuf de Kobe, venu du Japon, est aussi une viande importée en France par petites quantités vu son prix.

## **i** BIEN COMPARER

Les critères à comparer :

- la **race** : viande / mixte / laitière
- l'**origine** (né, élevé et abattu)
- le **calibre** (pour les muscles entiers)
- le **parage** : semi-paré ou PAD

# LES RACES

## PREMIER CLASSEMENT DES BÊTES : LA RACE.

Il existe 3 types de races :

### RACES LAITIÈRES

Élevées pour leur production de lait.

#### Quelques exemples :

Bretonne pie noire  
Hosstein  
Prim'Holstein  
Jersaise  
Guernesey

### RACES MIXTES

Élevées pour leur production de lait mais réputées pour la qualité de leur viande.

Abondance  
Normande  
Montbéliarde  
Simmental  
Tarentaise

### RACES À VIANDES

(OU RACES ALLAITANTES)

Élevées pour la qualité de leur viande.

Charolais  
Limousine  
Blonde d'Aquitaine  
Angus  
Salers

La qualité de la viande dépend surtout de la qualité de l'élevage, de l'âge de la bête, de sa conformation et de son état d'engraissement. La viande issue de race laitière peut être aussi qualitative que celle provenant d'une race mixte ou à viande.

# LA SÉLECTION DES CARCASSES

## DEUXIÈME CLASSEMENT DES BÊTES : LEUR CONFORMATION ET LEUR ÉTAT D'ENGRAISSMENT.

- Arrivées à l'abattoir, les carcasses sont triées sur ces deux critères.
- Un classement Lettre + chiffre leur est alors attribué.  
Ce classement est marqué sur les 4 parties de la carcasse (les 4 quarts).

## LA CONFORMATION

Elle est déterminée par la disposition et la taille des différentes parties de la carcasse : cuisse, dos et épaule.

ELLE EST EXPRIMÉE PAR LES LETTRES E.U.R.O.P.

## L'ENGRAISSMENT

Classement de 1 à 5 en fonction de la couverture de graisse.

**1 = POUR UN ENGRAISSMENT TRÈS FAIBLE**  
**5 = POUR UN ENGRAISSMENT TRÈS FORT**

Le classement moyen à 3 est un engraissement intéressant surtout pour les muscles à griller (entrecôte, faux-filet). On obtient des pièces bien persillées et goûteuses.



Mise au froid des carcasses



### E = EXCELLENTE

Développement musculaire exceptionnel. Ce sont des bêtes de concours réservées à des boucheries d'exception.

### U = TRÈS BONNE

Cuisse et épaule rebondies. Dos large et épais.

### R = BONNE

Cuisse et épaule bien développées. Dos assez épais mais moins large au niveau des épaules.

### O = ASSEZ BONNE

Cuisse et épaule moyennement développées. Dos d'épaisseur moyenne.

### P = MÉDIOCRE

Cuisse et épaule peu développées. Dos étroit avec os apparents.

# DU CHAMP À L'ASSIETTE = LE TRAVAIL DU BOUCHER

Après l'abattage, la carcasse est découpée en 2 (de la tête à la queue). Elle entre alors sur la chaîne de découpe. On coupe ensuite la ½ carcasse encore en deux pour séparer le quart avant du quart arrière.

## COLLIER

Morceau à bouillir. Il entre dans la composition d'un assortiment pour bourguignon. Très souvent ce morceau est classé VPH (viande Pour Haché) et part pour la fabrication des steaks hachés.

## POITRINE

Morceau à bouillir. Il entre dans la composition d'un assortiment pour bourguignon. Très souvent ce morceau est classé VPH (viande Pour Haché) et part pour la fabrication des steaks hachés.

## TENDRON ET MILIEU DE POITRINE

- Le tendron, qui est la paroi abdominale du bœuf, peut peser 10 kg et parfois même davantage. Il est formé de couches musculaires qui alternent avec des tissus gras et le cartilage des côtes.
- Le milieu de poitrine est composé de couches de muscles séparées par des couches cartilagineuses. C'est un morceau de viande long et plat, le plus souvent vendu roulé et ficelé.

## PLAT-DE-CÔTE

Le plat-de-côte est une viande à fibre longue très goûteuse. Il est destiné à être bouilli (pot-au-feu, potée, bœuf bourguignon...), si possible sans le désosser pour plus de goût.

## MACREUSE

Elle comprend plusieurs morceaux :

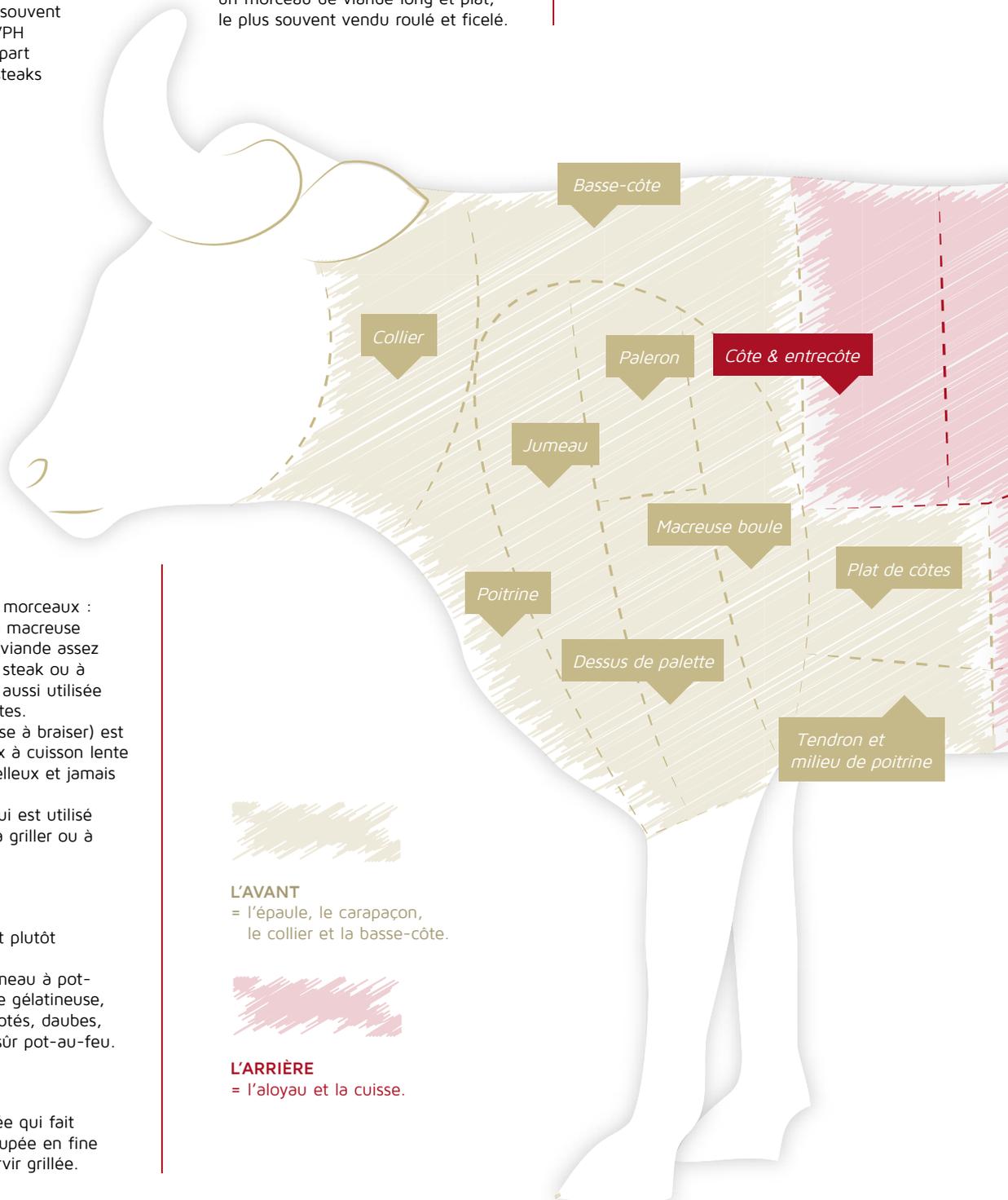
- la macreuse boule (ou macreuse à bifteck) qui est une viande assez maigre. À trancher en steak ou à rouler en rôti. Elle est aussi utilisée pour faire des brochettes.
- le paleron (ou macreuse à braiser) est un morceau gélatineux à cuisson lente qui reste toujours moelleux et jamais sec.
- le dessus de palette qui est utilisé pour faire des steaks à griller ou à poêler.

## JUMEAU

- Le haut du jumeau est plutôt une pièce à steak.
- Le bas du jumeau (jumeau à pot-au-feu) est une viande gélatineuse, destinée aux plats mijotés, daubes, bourguignon, et bien sûr pot-au-feu.

## BASSE-CÔTE

C'est une viande persillée qui fait d'excellents ragoûts. Coupée en fine tranche, elle peut se servir grillée.



### L'AVANT

= l'épaule, le carapaçon, le collier et la basse-côte.

### L'ARRIÈRE

= l'ailoyau et la cuisse.

## CÔTE & ENTRECÔTE

L'entrecôte et la côte de bœuf sont issues du même morceau, le milieu de train de côtes.

Ce muscle, qui recouvre les vertèbres dorsales, est compris entre la 5<sup>e</sup> et la 11<sup>e</sup> côte. L'entrecôte n'est pas, comme son nom l'indique, découpée entre deux côtes : c'est une côte de bœuf désossée. Toutes deux sont parmi les meilleurs morceaux à griller du bœuf.

## FAUX-FILET

Second morceau noble du bœuf, le faux-filet est parfois appelé contre-filet vu sa position. C'est une excellente pièce à griller. Pour garder tout son goût ne le parez pas de façon excessive. Sa viande fine a besoin de gras pour se nourrir

## RUMSTEAK

Il est composé de 3 morceaux : le cœur de rumsteak (appelé aussi boule), le filet de rumsteak et l'aiguillette de rumsteak. Ce sont des pièces à griller ou à rôtir. Le cœur de rumsteak donnera aussi de très beaux pavés.

## FILET

Le filet de bœuf est un muscle statique, de ce fait, c'est un morceau très tendre mais il n'est pas des plus goûteux. Il pourra être ficelé et taillé en tournedos.

## TENDE DE TRANCHE

Il comprend plusieurs morceaux :

- la tranche (qui sera destinée à la réalisation de rôtis)
- le merlan et la poire mais aussi l'araignée et l'aiguillette baronne qui font de très bonnes pièces à griller ou à poêler.

## ONGLET & HAMPE

Ils font partie de la famille des abats. Ce sont des pièces à griller, à servir plutôt saignantes pour garantir un maximum de tendreté.

## BAVETTES

La bavette d'ailoyau est un muscle de l'abdomen. Ses fibres sont longues et peu serrées. Tranchée en travers de ses fibres, la bavette d'ailoyau est une viande tendre et savoureuse à réserver aux biftecks.

La bavette de flanchet, prise au niveau de l'aine du bœuf, est de forme carrée. Elle offre une viande à fibres longues et dont la texture est à peu près identique à celle de la bavette d'ailoyau. Bien dénervée, elle est également très savoureuse.

## GÎTE À LA NOIX

Le gîte à la noix est la partie arrière du milieu de la cuisse. Il comprend le gîte à la noix, la semelle, le rond de gîte et le nerveux de gîte à la noix. Ce sont des morceaux à braiser, parfaits pour faire des rôtis. Le rond de gîte est aussi utilisé pour faire des carpaccios.

## GÎTE

Ou jarret, c'est un morceau gélatineux qui entre dans la composition d'un assortiment pour bourguignon.





Atelier de découpe sur table.

## QUI EST QUI ?

### VEAU

Bovin mâle ou femelle de la naissance jusqu'à 8 mois.

### GÉNISSE

Bovin femelle âgée de plus de 6 mois qui n'a pas vêlé. La génisse devient une vache dès son premier veau.

### JEUNE BOVIN OU TAURILLON

Bovin mâle âgé de 8 à 24 mois.

### VACHE

Femelle ayant vêlé (ayant eu au moins un veau).

### BŒUF

Mâle adulte âgé de plus de 24 mois castré.

### TAUREAU

Mâle adulte âgé de plus de 24 mois non castré.

## LE JARGON DU BOUCHER

### APONÉVROSES

Membrane fibreuse enveloppant un muscle. Au moment du parage, elles sont éliminées en majorité.

### CHAÎNETTE

Morceau de viande assez gras qui se trouve sur le côté du filet. Sa texture est moins tendre que le filet. Elle est enlevée avec les aponévroses et le gras pour faire un filet PAD.

### GRAS DE COUVERTURE

Épaisseur de gras raisonnable qui est laissée à la surface d'une entrecôte ou d'un faux-filet et qui va donner du goût à la cuisson. Ce gras peut être retiré dans le cas d'un muscle PAD.

### PERSILLÉ

Une viande persillée est une viande infiltrée de gras en petite quantité. Ce gras est nécessaire pour le goût et la jutosité de la viande.

### SEMI-PARÉ

Se dit d'un muscle qui a été débarrassé des parties qui ne sont pas agréables à manger : nerfs, aponévroses, gras excessif...

### PAD (PRÊT À DÉCOUPER)

Se dit d'un muscle qui a été paré parfaitement et qui est Prêt À Découper

### ABATTAGE

On distingue deux types d'abattage :

- L'ABATTAGE CONVENTIONNEL : l'animal est étourdi avant la saignée.
- L'ABATTAGE RITUEL : l'animal est égorgé sans étourdissement.

### MATURATION

Processus de vieillissement de la viande permettant d'améliorer ses qualités gustatives. La maturation se fait sur os ou sous-vide.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |                           |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|--|--|--|---|--|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|---------------------------|--|--|--|--|--|--|--|
| ANTILAS : <b>04504</b>   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | <b>1 BAVETTE ALOYAU PAD</b>   |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |                           |  |  |  |  |  |  |  |
| LIEU D'ABATTAGE<br>SLAUGHTERING PLACE<br>SACRIFICADO EN<br><b>FR 49.176.001</b>  |  |  |  | -SCHLACHTORT<br>-MACELLATO<br>-ABATTOIR EN<br><b>2</b>   |  |  |  | LIEU DE DÉCOUPE<br>DERONING PLACE<br>DESPEZADO EN<br><b>FR 49.176.001</b>  |  |  |  | -ZERLEGEORT<br>-DISOSSATO A<br>-DESINCHADO<br><b>3</b>  |  |  |  | A CONSERVA A<br>AUFBEWAHREN BEI<br>TO BE CONSERVED AT<br>DA CONSERVARE TRA<br>CONSERVAR ENTRE<br>CONSERVAR ENTRE<br><b>0 +4</b> |  |  |  | N° DE LOT<br>LOT-NR<br>LOTAS<br><b>L5159577</b> |  |  |  | - LOS NR<br>- N° DI LOTTO<br>- N° DE LOTE<br><b>10</b> |  |  |  | ESPECE<br><b>BOVIN</b>    |  |  |  | LE LION D'ANGERS<br>ELVIA LE LION<br>49220 |  |  |  |
| NE/ELEVÉ/SATTV. DESOISE<br>BORN/BREEDING/SLAUSSTEREED/DEBONED<br>NACIDO/CRUADO/SACR. IFGADO/DESPEZADO<br><b>FRANCE/ FRANCE/ FRANCE/ FRANCE</b> |  |  |  | -GEBOREN/ GEMÄSTET/ BESLACHTET/ ZERLEGT<br>-NAI D'ALLEVATO/ MACELLATO/ DISOSSATO<br>-NACIDO/ CRUADO/ ABATTOIR/ DESMANCHA<br><b>4</b> |  |  |  | CATEGORIE :<br>TYP :<br>CATEGORY :<br>CATEGORIA :<br>CATEGORIA :<br><b>VACHE<br/>RIND<br/>COW<br/>VACA<br/>VACA<br/>BOVINO</b>               |  |  |  | VACHE   |  |  |  | N° DE FABRICATION<br><b>1590126</b>   |  |  |  | FR<br>41176001<br>CE                            |  |  |  |  |  |  |  |                           |  |  |  |  |  |  |  |
| DATE D'ABATTAGE<br>SCHLACHTDATUM<br>DATE OF SLAUGHTERING<br>DATA DI MACELLAZIONE<br>FECHA DE SACRIFICIO<br>DATA DE ABATE<br><b>04/06/2</b>     |  |  |  | DATE D'EMBALLAGE<br>VERPACKUNGSDATUM<br>DATE OF PACKING<br>PRENCANTATO IL<br>FECHA DE ENVASADO<br>ENBALADO EN<br><b>08/06/2</b>      |  |  |  | DATE DE MATURATION<br>OPTIMAL GEREIF AB<br>MATURATION DATE<br>DATA DI MATORAZIONE<br>FECHA DE MADURACION<br>DATA DI MATUR<br><b>18/07/20</b> |  |  |  | A CONSUMMER, JOSSATAU<br>MINDESTENS HALTBAR BIS<br>BEST BEFORE<br>DA CONSUMANSI ENTRO<br>FECHA DE CADUCIDAD<br>CONSUMIR ANTES<br><b>8</b> |  |  |  | POIDS NET<br>NETTOWEIGHT<br>NET WEIGHT<br>PESO NETO<br>PESO UQUIDO<br><b>10.00 Kg</b>   |  |  |  | POSTE - EQUIPE<br><b>3-1</b>                    |  |  |  | LIGNE<br><b>3</b>                                      |  |  |  | INTERBEV :<br><b>4941</b> |  |  |  |  |  |  |  |
| 101012503095856400004  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | GTIN :<br><b>93265989000922</b>   |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |                           |  |  |  |  |  |  |  |
| (01)93265989000933(17)150718(3103)010000(10)L5159577   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | N° SERIE :<br><b>038958564</b>  |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |                           |  |  |  |  |  |  |  |

Exemple d'une étiquette produit.

## LA TRAÇABILITÉ

La traçabilité consiste à assurer une visibilité totale de la bête à l'assiette.

- 1** **DÉNOMINATION PRODUIT**  
Elle doit être claire et compréhensible pour tous.
- 2 3** **AGRÈMENTS ABATTOIR ET ATELIER DE DÉCOUPE**  
Dans cet exemple ils sont identiques mais ils peuvent être différents. Les abattoirs ne sont pas toujours couplés à un atelier de découpe.
  - FR = code pays (ici France)
  - Les 2 premiers chiffres indiquent le département (dans le cas d'un agrément français)
- 4** **LIEUX DE NAISSANCE, D'ÉLEVAGE, D'ABATTAGE ET DE DÉCOUPE**  
Doivent être indiqués. Dans l'exemple ils sont identiques. Dans ce cas, on aurait pu seulement indiquer « origine France » qui implicitement signifie « né, élevé, abattu et découpé en France ».
- 5** **DATE D'ABATTAGE**  
Entre la date d'abattage et la date d'emballage il y a entre 2 et 4 jours. La viande reste sur carcasse et refroidie doucement pour atteindre 4 °C.
- 6** **DATE D'EMBALLAGE OU DE CONDITIONNEMENT**  
Fin du parcours dans l'atelier. La viande est mise sous-vide (ou sous-atmosphère) et il est apposé une DLC.
- 7** **DATE DE MATURATION**  
Elle est facultative.
- 8** **DATE DE LIMITE DE CONSOMMATION (DLC)**  
Au-delà il est interdit de commercialiser ou de servir les produits frais.
- 9** **INFORMATIONS CONSERVATION**
  - La viande fraîche doit être conservée entre 0 et +4 °C
  - La viande hachée fraîche doit être conservée entre 0 et +2 °C
  - La viande surgelée doit être conservée à -18 °C
- 10** **NUMÉRO DE LOT**  
C'est l'élément de traçabilité important. Il permet de remonter toute la filière de naissance à l'élevage des animaux.
- 11** **L'ESPÈCE**  
Elle peut être seulement indiquée dans la dénomination de vente.
- 12** **TYPE DE RACE**
  - LAIT = laitière
  - VIANDE = race à viande
  - MIXTE = race mixte (voir le détail page 3)
- 13** **LA CATÉGORIE**  
Dans l'espèce « BOVIN », plusieurs catégories : vache, génisse, jeune bovin, taureau, etc. (voir Qui est qui ?).
- 14** **INFORMATIONS PROPRES À L'ABATTOIR**
- 15** **COORDONNÉES ET ESTAMPILLE SANITAIRE**
- 16** **N° D'ADHÉRENT INTERBEV**  
Association nationale Inter-professionnelle du Bétail et des Viandes.



## À TITRE INDICATIF...

POUR UNE PIÈCE DE  
180 - 200 G

Optez pour un muscle de  
3 kg +

POUR UNE PIÈCE DE  
200 - 250 G

Optez pour un muscle de  
3,5 kg +

POUR UNE PIÈCE DE  
+ DE 250 G

Optez pour un muscle de  
4,0 kg +

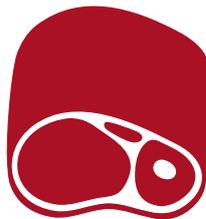
## BIEN CHOISIR SON CALIBRE

Le calibre d'un muscle est exprimé par son poids minimum.

**3 kg + = entrecôte de minimum 3 kg**

*(son maximum étant le calibre supérieur : 3,5 kg)*

C'est essentiellement une différence d'épaisseur de muscle. La longueur d'une entrecôte 3 kg + ou 3,5 kg + est sensiblement identique.



4 KG +



3,5 KG +



3 KG +

### EN FONCTION DU GRAMMAGE SERVI :

Les amateurs de viande apprécient une entrecôte coupée assez épaisse : environ 2 cm. C'est aussi plus évident d'avoir une cuisson juste sur une pièce de cette épaisseur.

Pour maîtriser votre portion et garder une belle épaisseur, il faut choisir le calibre d'entrecôte qui vous convient.

# L'entrecôte

C'est la pièce maîtresse en restauration. Muscle à griller par excellence, l'entrecôte est facile à couper sans équipement particulier. Nos entrecôtes sont vendues sous-vide par une pièce, elles sont semi-parées. Un léger parage peut être nécessaire avant le tranchage.

## Entrecôte charolaise

Race à viande



3,5 kg + Réf. : 02645

## Entrecôte | Origine UE

3 kg + Réf. : 02623

3 kg + Réf. : 02601

## Entrecôte

3 kg + Réf. : 02622

4 kg + Réf. : 00332



## Entrecôte Montbéliarde

Race mixte



3,5 kg + Réf. : 03224



# La noix d'entrecôte

C'est le cœur de l'entrecôte sans dessus de côte et sans bretelle. Par défaut la noix est un muscle PAD (Prêt à Découper). C'est un morceau de choix. DS Restauration vous propose deux noix d'entrecôte issues de bêtes origine Amérique du Sud : des viandes d'exception.

## Noix d'entrecôte

Origine Argentine

2,5 kg + Réf. : 00026

## Noix d'entrecôte Black Angus

Origine Uruguay | Race à viande

2,5 kg + Réf. : 07311



## Milieu de train de côtes

Origine UE

4,5 kg + Réf. : 03229

Produit détalonné et bien paré qui permet de détailler 5 côtes ou environ 8 entrecôtes.



# Le faux-filet

Indispensable à la carte, c'est une pièce à griller très tendre et très goûteuse. Nos faux-filets sont vendus semi-paré, une couverture de gras est laissée sur le muscle. Un léger parage est nécessaire avant le tranchage.

## Faux-filet charolais

Race à viande



7 kg + Réf. : 02644

## Faux-filet Montbéliarde

Race mixte



7 kg + Réf. : 07476

## Faux-filet



6 kg + Réf. : 02618

5 kg + Réf. : 05404

## Faux-filet | Origine UE

6 kg + Réf. : 02619

5 kg + Réf. : 02621

4 kg + Réf. : 07308



## Le filet

Morceau le plus noble du bœuf, nos filets sont semi-parés avec chaînette ou PAD (sans chaînette) en fonction des références. À partir de ce morceau, vous pourrez le rouler en rôti à partir duquel vous pourrez obtenir des tournedos, vous pouvez aussi le portionner en pavé (chateaufilet).

**Filet | Semi-paré**

**3 kg +** Réf. : 02615

**Filet | Semi-paré**  
Origine Irlande

**4 kg+** Réf. : 07166



**Filet | Semi-paré**  
Origine UE

**2,5 kg +** Réf. : 02616

**2 kg +** Réf. : 02617

**Filet | PAD**

**2 kg +** Réf. : 05282



## Le rumsteak et le tendre de tranche

Ce sont des muscles à piécer : en steaks, en pavés, en morceaux pour faire des brochettes, en rôtis etc.

**Cœur de rumsteak**  
PAD

**3 kg +** Réf. : 02631

**Cœur de rumsteak**  
PAD | Origine UE

**2,5 kg +** Réf. : 02632

**Cœur de tendre de tranche**  
PAD | Origine UE

**5 kg +** Réf. : 02633

**Tendre de tranche**  
Semi-paré | Origine UE

**9 kg +** Réf. : 02624



## Les bavettes

DS Restauration vous propose des bavettes PAD.

- La bavette d'ailouy : ses fibres sont longues et peu serrées.
- La bavette de flanchet : bien dénervée, elle est également très savoureuse.

**Bavette aloyau Angus**  
Origine Irlande | Race à viande

Réf. : 03761

**Bavette aloyau** | Origine Irlande

Réf. : 00889

**Bavette de flanchet**

Réf. : 02634

**Bavette de flanchet**  
Origine UE

Réf. : 02635



## La poire & le merlan

Pièces à steak par excellence, ces deux morceaux sont très appréciés des connaisseurs. PAD, vous pouvez aussi les tailler pour faire des brochettes.

**Poire** | Origine Irlande

**400 g** Réf. : 03265

**Merlan** | Origine Irlande

**300 g** Réf. : 03234



# LE BŒUF RACE À VIANDE



## UNE VIANDE DE CHOIX

- **RACES À VIANDE :**  
Limousine, charolaise, blonde d'Aquitaine...
- **MUSCLES SEMI-PARÉS OU PAD** = faciles à travailler
- **APPROVISIONNEMENT RÉGULIER** toute l'année

## LA FILIÈRE DS RESTAURATION

- **SÉLECTION D'ÉLEVAGES**  
au cœur des pâturages verdoyants de Belgique, Allemagne, Pays-Bas ou Luxembourg
- **UN ABATTOIR PARTENAIRE,**  
en Belgique, P&M partage avec DS Restauration les mêmes valeurs de qualité, de service et de proximité
- **FILIÈRE SÉCURISÉE** = traçabilité totale

## CONDITIONNEMENT DE QUALITÉ

- **CONDITIONNEMENT PAR UNE OU DEUX PIÈCES**  
= petit carton facile à stocker  
= produits bien protégés durant la livraison

### Cœur de Rumsteak | PAD

3 kg + Réf. : 03759

Carton de 2 pièces

### Cœur de tende de tranche | PAD

7 kg + Réf. : 03805

Carton d'une pièce

### Entrecôte | Semi-parée

3,5 kg + Réf. : 03281

Carton de 2 pièces

### 1/2 Faux-filet | Semi-paré

7 kg + Réf. : 03804

Carton de 2 demi-pièces



# LE BŒUF PIÉCÉ ISSU DE L'ARRIÈRE

DS RESTAURATION MET À VOTRE  
DISPOSITION UNE GAMME COMPLÈTE DE  
VIANDES PIÉCÉES SOUS-VIDE EN FRAIS.

La viande piécée sous-vide présente beaucoup  
d'avantages :

- **régularité de grammage** et maîtrise du coût  
portion
- **facile à utiliser**, le produit est prêt à cuire
- en **petit conditionnement** :
  - pour faciliter la gestion des stocks
  - pour limiter les pertes



## LA GAMME EN BREF

- **Chateaubriand en 180 g** :  
découpé dans le filet, c'est une pièce pour vos cartes
- **Plusieurs grammages d'entrecôtes**
- **Plusieurs grammages de faux-filets**
- **Un faux-filet façon tournedos** :  
une tranche de faux-filet assez épaisse qui a été  
bardée et ficelée, une alternative tarifaire intéressante  
au traditionnel tournedos
- **Plusieurs grammages de pavés de rumsteak**  
une appellation à valoriser sur vos cartes
- **Plusieurs grammages de pavés**  
des pavés coupés dans le rumsteak ou le tende  
de tranche ou la tranche grasse qui ont été marinés  
pour une tendreté garantie
- **Un large de choix de pièces à steak**  
dans des calibres adaptés à toutes les restaurations :
  - découpés dans la bavette
  - découpés dans le cœur de basse-côte
  - découpés dans le cœur de faux-filet
- **Plusieurs types de rôtis** :  
réalisé dans le filet ou la macreuse, vous trouverez le  
produit qui répond à vos critères de qualité et de prix

Une gamme de pièces surgelées existe, faites-en  
la demande à votre interlocuteur DS.

# LES ABATS

## À mijoter



### Les onglets

Ils sont semi-parés conditionnés sous-vide par plusieurs pièces. L'onglet doit être épluché (débarrassé de ses aponévroses) et le nerf central doit être retiré. Vous pouvez ensuite réaliser vos pièces à griller

**Onglet Angus** | Origine Irlande  
Race à viande

 Réf. : 07226

**Onglet** | Origine UE

 Réf. : 02625

**Onglet extra** | Origine UE

 Réf. : 05088



**Rognons coupés en dés 1<sup>er</sup> choix** | Origine UE

 Réf. : 05557



**Langue crue** | Origine UE

 Réf. : 02636

 Réf. : 00032

### La hampe

Elles sont vendues semi-parées. La hampe doit être correctement parée ensuite pour retirer toutes les aponévroses et éventuellement le gras avant de procéder au piéçage.

**Hampe Angus** | Origine Irlande  
Race à viande

 Réf. : 07225

**Hampe** | Origine UE

 Réf. : 02626



**Noix de joue entière**  
Origine UE

 Réf. : 05154

 Réf. : 00031

**Bourguignon de noix de joue de bœuf** | Origine UE

 Réf. : 00015



**Os à moelle à gratter**

 **330 g env.** Réf. : 05597

Scié en 2 dans la longueur, 16 cm de long environ, IQF.

# L'AVANT

On y trouve les morceaux à bouillir, à cuisson longue mais aussi des morceaux non vendus en l'état mais utilisés pour la viande hachée (VPH = viande pour hachés)

## La basse-côte

C'est une viande persillée et moelleuse qui est parfaite pour réaliser vos bourguignons et autres plats mijotés. Coupée en tranche assez fine, elle est très savoureuse grillée.

**Basse-côte** | PAD | Parée 4 faces  
Mixte ou race à viande | Origine Irlande

 4 kg + Réf. : 02628



## La macreuse

la macreuse comprend plusieurs morceaux :

- La macreuse à bifteck, dite aussi noix de macreuse ou **macreuse boule**. C'est une viande rouge foncée assez maigre, divisée en deux par un nerf central. Elle peut être taillée en steak à griller ou à poêler, ou en pièce à rôtir.
- La macreuse à braiser, dite aussi **paleron**, est un morceau gélatineux à cuisson lente qui reste toujours moelleux et jamais sec.
- Le dessous de macreuse ou **dessus de palette** se sert grillé ou poêlé.



**Macreuse boule** | PAD  
Origine UE

 2 kg + Réf. : 02647



**Palerons** | Semi-parés  
Origine UE

 2 kg + Réf. : 02627

 2 kg + Réf. : 00635



**Dessus de palette**  
PAD

 Réf. : 01089



## Les bourguignons

Ce sont des assortiments de viandes à bouillir. Ces assortiments mélangent toujours des viandes maigres (comme la macreuse) avec des viandes plus gélatineuses comme le paleron ou le jarret.

Pour comparer les produits,  
vérifiez les compositions  
et l'origine des viandes.

**Bourguignon  
Assortiment**

 Réf. : 02799



**Bourguignon  
restauration** | Origine UE

 Réf. : 02798

**Bourguignon** | Origine UE

 Réf. : 02208



# LES STEAKS HACHÉS

## + UN STEAK HACHÉ QU'EST CE QUE C'EST ?

### UNE MATIÈRE PREMIÈRE 100 % MUSCLE

Un steak haché est fabriqué à partir de muscles de bœuf exclusivement. C'est une obligation pour avoir l'appellation « Steak Haché ».

**Ce sont le plus souvent les muscles du quart avant : le collier, épaule, jarret.** Il est strictement interdit d'intégrer des abats et/ou de la matière grasse dans la composition.

Les muscles mis de côté, appelés VPH (viandes pour hachés), restent catégorisés par origine et par type (race à viande, mixte, laitière) avec une traçabilité totale.

On trouve donc ensuite sur le marché des steaks hachés origine France, des steaks hachés de race, etc.

## PROCESS DE FABRICATION

### HACHAGE

**Les viandes sont hachées ensemble (plus ou moins finement) et forment une méléée.**

Chaque méléée est alors analysée pour en déterminer le taux de matière grasse et le rapport collagène / protéine.

- Le taux de matières grasses peut être entre 5 % et 20 %.
- Le Rapport collagène / protéine doit être < 15 %.

Les méléées très grasses seront alors mélangées avec d'autres moins grasses pour atteindre le pourcentage de matières grasses souhaité.

### MOULAGE

Les portions sont alors formées à plus ou moins basse pression. Moins le steak haché est pressé dans son moule, plus il sera moelleux.

Sur certaines lignes de fabrication, après le moulage, les portions sont striées pour une finition classique.

## CONDITIONNEMENT

- **En surgelé**, les produits sont surgelés individuellement pour faciliter le prélèvement à la pièce dans le carton.
- **En frais**, les produits sont conditionnés en barquette sous-atmosphère.

Dans le conditionnement privé d'oxygène, les steaks hachés vont devenir plus foncés.

**CONSEILS :** Laissez les produits s'oxygéner quelques minutes à l'air libre et vous les verrez reprendre une belle couleur rouge.

## CONSEILS DE RESTITUTION

Les steaks hachés surgelés ne doivent pas être décongelés avant cuisson. C'est pendant la décongélation que les bactéries pourraient se développer.

Pour des raisons sanitaires, frais ou surgelés, les steaks hachés doivent être cuits à 63 °C à cœur. À cette température, la sécurité sanitaire est garantie.

Les produits pourront être restitués au grill, à la plancha ou au four sans aucun problème de tenue.



## BIEN COMPARER

- L'origine
- La composition
- Le % de MG
- Le process de fabrication
- La finition
- Le grammage



## Les égrenés

Les égrenés ne se plient pas aux mêmes exigences que le steak haché en termes de composition.

Vous pouvez trouver des égrenés pur bœuf = 100 % bœuf et des égrenés avec un pourcentage de bœuf + un pourcentage de protéines végétales.

Ces produits, à prix plus avantageux, sont intéressants à travailler cuisinés en sauce pour une bolognaise par exemple.

# "Le bœuf"

MODE D'EMPLOI



| Réf.                         | Désignation                    | Calibre       | Origine   | Conditionnement         |
|------------------------------|--------------------------------|---------------|-----------|-------------------------|
| <b>L'ARRIÈRE</b>             |                                |               |           |                         |
| 02645                        | Demi-entrecôte charolaise      | 3,5 - 5 kg    | France    | Sous-vide d'une pièce   |
| 02622                        | Entrecôte                      | 3 kg +        | France    | Sous-vide d'une pièce   |
| 00332                        | Entrecôte                      | 4 kg +        | France    | Sous-vide d'une pièce   |
| 03224                        | Entrecôte Montbéliarde         | 3,5 kg +      | France    | Sous-vide d'une pièce   |
| 02623                        | Entrecôte                      | 3 kg +        | UE        | Sous-vide d'une pièce   |
| 02601                        | Entrecôte                      | 3 kg +        | UE        | Sous-vide d'une pièce   |
| 00026                        | Noix d'entrecôte               | 2,5 kg +      | Argentine | Sous-vide d'une pièce   |
| 07311                        | Noix d'entrecôte Black Angus   | 2,5 kg +      | Uruguay   | Sous-vide d'une pièce   |
| 03229                        | Milieu de train de côtes       | 4,5 kg +      | UE        | Sous-vide d'une pièce   |
| 02644                        | 1/2 faux-filet charolais       | 7 kg +        | France    | Sous-vide d'une pièce   |
| 02618                        | Faux-filet                     | 6 kg +        | France    | Sous-vide d'une pièce   |
| 07476                        | Faux-filet Montbéliarde        | 7 kg +        | France    | Sous-vide d'une pièce   |
| 05404                        | Faux-filet                     | 5 kg +        | France    | Sous-vide d'une pièce   |
| 02619                        | Faux-filet                     | 6 kg +        | UE        | Sachet d'une pièce      |
| 02621                        | Faux-filet                     | 5 kg +        | UE        | Sachet d'une pièce      |
| 07308                        | Faux-filet                     | 4 kg +        | UE        | Sous-vide d'une pièce   |
| 02615                        | Filet                          | 3 kg +        | France    | Sous-vide d'une pièce   |
| 05282                        | Filet sans chaînette           | 2 kg +        | France    | Sous-vide d'une pièce   |
| 07166                        | Filet                          | 4 kg +        | Irlande   | Sous-vide d'une pièce   |
| 02616                        | Filet                          | 2,5 kg +      | UE        | Sous-vide d'une pièce   |
| 02617                        | Filet                          | 2 kg +        | UE        | Sous-vide d'une pièce   |
| 02631                        | Cœur de rumsteak               | 3 kg +        | France    | Sous-vide d'une pièce   |
| 02632                        | Cœur de rumsteak               | 2,5 kg +      | UE        | Sous-vide d'une pièce   |
| 02633                        | Cœur de tendre de tranche      | 5 kg +        | UE        | Sous-vide d'une pièce   |
| 02624                        | Tendre de tranche              | 9 kg +        | UE        | Sous-vide d'une pièce   |
| 03265                        | Poire                          | 300 g         | Irlande   | Sous-vide de 3 kg       |
| 03234                        | Merlan                         | 400 g         | Irlande   | Sous-vide de 3 kg       |
| 03761                        | Bavette aloyau Angus d'Irlande | 1 kg env.     | Irlande   | Sous-vide de 2 pièces   |
| 00889                        | Bavette d'aloiau               | 2 kg +        | Irlande   | Sous-vide d'une pièce   |
| 02634                        | Bavette flanchet               | 2 - 3 kg env. | France    | Sous-vide d'une pièce   |
| 02635                        | Bavette flanchet               | 2,5 - 4 kg    | UE        | Sous-vide d'une pièce   |
| <b>LE BŒUF RACE À VIANDE</b> |                                |               |           |                         |
| 03759                        | Cœur de Rumsteak               | 3 kg +        | UE        | Carton de 2 pièces      |
| 03805                        | Cœur de tendre de tranche      | 7 kg +        | UE        | Carton d'une pièce      |
| 03281                        | Entrecôte                      | 3,5 kg +      | UE        | Carton de 2 pièces      |
| 03804                        | 1/2 Faux-filet                 | 7 kg +        | UE        | Carton de 2 demi-pièces |
| <b>LE BŒUF PIÉCÉ</b>         |                                |               |           |                         |
| 02781                        | Entrecôtes                     | 180 - 200 g   | UE        | Sous-vide de 5 pièces   |
| 02782                        | Entrecôtes                     | 220 - 240 g   | UE        | Sous-vide de 5 pièces   |
| 02778                        | Faux-filet                     | 160 - 180 g   | UE        | Sous-vide de 5 pièces   |
| 02777                        | Faux-filet                     | 180 - 200 g   | UE        | Sous-vide de 5 pièces   |
| 02779                        | Faux-filet façon tournedos     | 180 g env.    | UE        | Sous-vide de 5 pièces   |
| 02776                        | Pavés de rumsteak              | 160 - 180 g   | UE        | Sous-vide de 5 pièces   |
| 02775                        | Pavés de rumsteak              | 180 - 200 g   | UE        | Sous-vide de 5 pièces   |
| 03716                        | Pavés marinés natures          | 130 g env.    | France    | Sous-vide de 6 pièces   |
| 03423                        | Pavés marinés natures          | 170 g env.    | France    | Sous-vide de 6 pièces   |
| 02773                        | Châteaubriand filet            | 180 g env.    | France    | Sous-vide de 10 pièces  |
| 02768                        | Rôti filet                     | 1,8 - 2,5 kg  | UE        | Sous-vide d'une pièce   |
| 02769                        | Rôti tendre de tranche         | 1,8 - 2,5 kg  | UE        | Sous-vide d'une pièce   |

| Réf.  | Désignation                 | Calibre      | Origine | Conditionnement        |
|-------|-----------------------------|--------------|---------|------------------------|
| 02770 | Rôti macreuse               | 1,8 - 2,2 kg | UE      | Sous-vide d'une pièce  |
| 02784 | Steak de bavette aloyau     | 160 - 180 g  | UE      | Sous-vide de 5 pièces  |
| 02785 | Steak de bavette flanchet   | 130 g env.   | UE      | Sous-vide de 10 pièces |
| 05642 | Steak de cœur de faux-filet | 110 g env.   | UE      | Sous-vide de 5 pièces  |
| 07418 | Steak de cœur de faux-filet | 150 g env.   | UE      | Sous-vide de 5 pièces  |
| 02787 | Steak cœur de basse côte    | 180 g env.   | UE      | Sous-vide de 5 pièces  |

## LES ABATS

|       |   |             |             |                                |
|-------|---|-------------|-------------|--------------------------------|
| 07226 | Onglet Angus d'Irlande                      |             | Irlande     | Sous-vide de 2 à 3 kg          |
| 02625 | Onglet                                      |             | UE          | Sachet de 2-3 kg environ       |
| 05088 | Onglet de bœuf extra                        | e 1 kg      | UE          | Sachet de 2 à 4 pièces         |
| 02626 | Hampe                                       |             | UE          | Sous-vide de 2-3 kg environ    |
| 07225 | Hampe Angus d'Irlande                       |             | Irlande     | Sous-vide de 2 à 4 kg          |
| 05597 | Os à moelle à grätiner                      | 330 g env.  | France / UE | Carton de 5 kg                 |
| 05557 | Rognons coupés en dés 1 <sup>er</sup> choix | 20 - 40 g   | UE          | Carton de 5 x 1 kg             |
| 02636 | Langue crue                                 |             | UE          | Sachet de 1 à 2 pièces         |
| 00032 | Langue crue                                 | 1 kg +      | UE          | Carton de 3 pièces (5 kg env.) |
| 00001 | Langue précutée                             | 400 - 900 g | Bésil       | Sous-vide de 4 pièces          |
| 05154 | Noix de joue entière                        | 3 kg        | UE          | Sachet d'environ 3 kg          |
| 00031 | Noix de joue entière                        |             | UE / NZ     | Carton d'environ 5 kg          |
| 00015 | Bourguignon de noix de joue de bœuf         | 40 - 50 g   | UE          | Carton de 5 kg                 |

## L'AVANT

|       |                          |                |            |                             |
|-------|--------------------------|----------------|------------|-----------------------------|
| 02628 | Basse côte               | 4 kg +         | Irlande/UE | Sous-vide d'une pièce       |
| 02647 | Macreuse boule           | 2 kg +         | UE         | Sous-vide d'une pièce       |
| 02627 | Palerons                 | 2 kg +         | UE         | Sous-vide de 2 pièces       |
| 00635 | Palerons                 | 2 kg +         | UE         | Sous-vide d'une pièce       |
| 02799 | Bourguignon Assortiment  | 60 - 80 g      | France     | Sous-vide de 2 à 2,5 kg     |
| 02798 | Bourguignon restauration | 60 - 80 g env. | UE         | Sous-vide de 2,5 kg environ |
| 02208 | Bourguignon              | 60 - 80 g      | UE         | Carton d'environ 5 kg       |

## LES STEAKS HACHÉS 15 % MG

|       |   |       |        |                                 |
|-------|---|-------|--------|---------------------------------|
| 05604 | Steaks hachés bouchère ronds Charolais  | 165 g | France | Carton de 3,630 kg              |
| 07235 | Steaks hachés bouchère ronds Angus 20 % | 165 g | UE     | Carton de 3,970 kg              |
| 03910 | Bouchères charolais                     | 150 g | France | Carton de 3,6 kg                |
| 03911 | Bouchères charolais                     | 175 g | France | Carton de 2,8 kg                |
| 02664 | Steaks hachés façon bouchère            | 100 g | France | Carton de 6 kg                  |
| 02525 | Steaks hachés façon bouchère            | 125 g | France | Carton de 6 kg                  |
| 02708 | Steaks hachés façon bouchère            | 150 g | France | Carton de 6 kg                  |
| 03947 | Steaks hachés façon bouchère            | 180 g | France | Carton de 6 kg                  |
| 02097 | Steaks hachés Grand Cru                 | 100 g | France | Carton de 6 kg                  |
| 02098 | Steaks hachés Grand Cru                 | 120 g | France | Carton de 6 kg                  |
| 02100 | Steaks hachés Grand Cru                 | 150 g | France | Carton de 6 kg                  |
| 02788 | Steaks hachés                           | 100 g | France | Carton de 4,8 kg                |
| 02789 | Steaks hachés                           | 125 g | France | Carton de 6 kg                  |
| 02790 | Steaks hachés                           | 150 g | France | Carton de 4,8 kg                |
| 03441 | Steaks hachés                           | 175 g | France | Carton de 4,2 kg                |
| 02112 | Égrené pur bœuf                         | 1 kg  | France | Carton de 6 x 1 kg              |
| 00023 | Égrené pur bœuf                         | 1 kg  | UE     | Carton de 6 x 1 kg              |
| 03111 | Égrené 70 % bœuf                        | 1 kg  | France | Carton de 6 x 1 kg              |
| 03474 | Steaks hachés                           | 100 g | France | Carton de 6 kg                  |
| 05786 | Steaks hachés                           | 120 g | France | Carton de 6 kg                  |
| 05599 | Haché tradition                         | 700 g | France | Carton de 8 barquettes (5,6 kg) |

SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE RAISON FRÈRES  
S.A.S. au capital de 300 000 € - SIREN 546 850 231

### SIRF

14, rue Bonséjour  
85120 La Châtaigneraie

Tél. : **02 51 53 58 10**  
Fax : 02 51 52 79 64

### DS ARMORIQUE

PA de la Gaultière  
Rue de la Gaultière  
35220 Châteaubourg

Tél. : **02 51 53 58 10**  
Fax : 02 51 52 79 64

SOCIÉTÉ D'EXPLOITATION DES SERGELÉS DISVAL ET D.S. RHÔNE-ALPES S.A.S.  
S.A.S. au capital de 469 600 € - SIREN 340 670 777

### DÉPÔT DE CHÂTEAUNEUF-SUR-LOIRE

47, Rue du clos renard  
BP 21  
45110 Châteauneuf-sur-Loire

Tél. : **02 38 46 83 90**  
Fax : 02 38 58 60 75

### DÉPÔT DE SAINT-ÉTIENNE

Allée de la minéralogie  
Z.A. Molina la Chazotte  
42000 Saint-Étienne

Tél. : **04 77 34 07 75**  
Fax : 04 77 47 58 19



DS Restauration adhère à EcoFolio et soutient financièrement votre collectivité pour le recyclage des papiers. Merci de les déposer dans le bac approprié. En triant vos déchets, vous participez à la préservation de l'environnement. [www.ecofolio.fr](http://www.ecofolio.fr)



10-31-1510/Certifié PEFC/pefc-france.org



Produit frais Produit surgelé

NOTA : Sauf erreur typographique. Suggestions de présentation. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.