Une Sélection de Viandes et Volailles fraîches

pour les chefs afin de les aider à travailler le cœur d'assiette

Viandes et volailles occupent une place prédominante dans le cœur d'assiette.
Domafrais a donc sélectionné une gamme répondant aux exigences suivantes :

Qualité · Disponibilité · Traçabilité

Régularité · Praticité · Juste prix

Dans le souci de satisfaire le plus grand nombre vous trouverez différentes origines et labels :

Collection Rubie

Elivia Professionnels

49399
Cœur de rumsteak PAD
ORIGINE FRANCE
Pièce de + de 2.5kg / Colis de 2 pièces

49400
1/2 Faux-filet semi-paré
ORIGINE FRANCE
Pièce de 3/4.5kg / Colis de 2 pièces

49710
Entrecote semi-parée
ORIGINE FRANCE
Pièce de 3.5/5.5kg / Colis de 2 pièces

49711
Filet de bœuf semi-paré
ORIGINE FRANCE
Pièce de 3kg env. / Colis de 2 pièces

 # Tri des carcasses :

1. • LEURS POIDS
• L'ÉTAT D'ENGRAISSEMENT
• LA QUALITÉ DE L'ALOYAU
• LEURS CLASSEMENTS

 # Sélection des morceaux :

2. • VÉRIFICATION VISUELLE DES QUARTIERS PUIS DES MUSCLES (COULEUR ET TENDRETÉ)

 # Qualité premium

3. • UNE MATURATION OPTIMALE DE *10 jours* MINIMUM SOUS VIDE

Le Bœuf

Hachés et carpaccios

Carpaccio
Haché tradition
Steak haché 10%,15% et 20%
Smash burger
Tartare

Pièces

Bavette aloyau
Bourguignon
Côte de bœuf
Émincé à poêler
Entrecôte
Faux filet
Filet château
Onglet
Pavé de cœur de rumsteak
Sauté
Steak

Muscles

Bavette aloyau et flanchet
Basse côte
Milieu de train
Cœur de rumsteak
Cœur de tende et tende
Entrecôte
Faux filet
Filet de bœuf
Jarret
Onglet
Paleron

Le Veau

Hachés et élaborés :

Haché de veau
Paupiette melon

Muscles :

Carré détalonné
Filet mignon et filet
Quasi
Noix et sous noix

Pièces :

Côte de veau
Emincé de veau à mijoter et à poêler
Escalope, cuissot et noix
Escalope extra fine
Osso bucco
Pavé
Rôti bas carré, épaule et sous noix
Sauté
Tendron

Le Porc

Muscles

Carré de côte
Échine
Filet mignon
Longe
Travers

Pièces

Côte filet, première et échine
Émincé
Escalope de jambon
Rôti longe et échine
Sauté sans os

l'Agneau

Muscles

Carré d'agneau 8 et 13 côtes
Gigot d'agneau avec et sans os

Pièces

Côte d'agneau
Émincé à poêler
Rôti de gigot
Sauté avec et sans os
Tranche de gigot

La Volaille

Entiers

Caille
Canard et canette
Chapon
Coq
Coquelet
Dinde
Lapin
Pintade
Poule et poulet

Découpes

Canard et canette :
aiguillette, brochette, cuisse, filet et magret

Chapon :
sauté et suprême

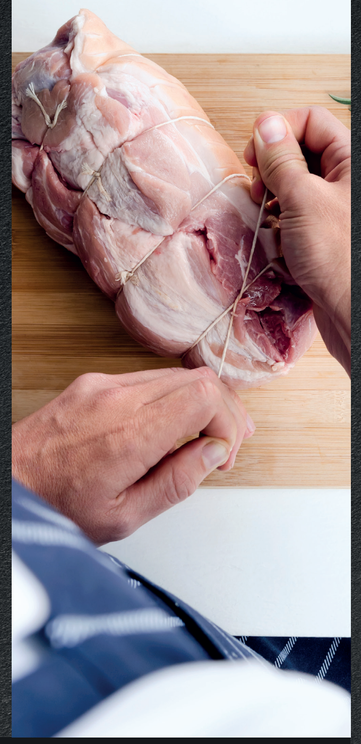
Coq :
découpe

Dinde :
blanquette, émincé, escalope, filet, osso bucco, paupiette, rôti, sauté, tournedos

Lapin :
Cuisse, émincé, épaule, râble

Pintade :
Cuisse et suprême

Poulet :
Aiguillette, blanc, brochette, cuisse, escalope, filet, haut de cuisse, pilon et sot l'y laisse



domafrais
La fraicheur au service de la restauration

Cuisines et nous !
France Frais Réseau

1, avenue des Froides Bouillies - CS 52010 - 91424 **MORANGIS**
Tel : **01 69 74 73 90** - Fax : 01 69 74 73 98
televente-domafrais@domafrais.fr
www.domafrais.fr

Sélection Viande

Cuisines et nous !

domafrais
La fraicheur au service de la restauration