

14

Les viandes de boucherie

■ Notez à coté de chaque photo le numéro du plat ou du morceau de viande correspondant.

- | | | |
|-------------------------------------|----------------------------|------------------------|
| 1. Steak tartare | 2. Tête de veau | 3. Roti de bœuf |
| 4. Tranches de gigot d'agneau | 5. Steak haché | 6. Carré d'agneau rôti |
| 7. Gigot d'agneau rôti aux primeurs | 8. Filet de bœuf en croute | 9. Carré de veau |
| 10. Tournedos Rossini | 11. Côte de bœuf | 12. Faux filet |

