

Dénomination et utilisation des morceaux de viande de bœuf

Quartier avant

Nom des morceaux		Utilisations
<i>Le cou</i>	<i>Cou</i>	<i>Viande hachée, ragoût, émincé à cuire, rôti roulé, bouilli</i>
<i>Le train de côtes</i>	<i>Basse côte</i>	<i>Viande hachée, émincé à cuire, ragoût, rôti braisé, bouilli</i>
	<i>Côte découverte</i>	<i>Bouilli, braisé</i>
	<i>Côte couverte</i>	<i>Rôti saignant (rosbif) Entrecôtes parisiennes Côtes de bœuf</i>
<i>Les côtes plates</i>	<i>Côte plate</i>	<i>Bouilli entremêlé</i>
	<i>Côte plate découverte</i>	<i>Bouilli, viande hachée, ragoût Fondue charolaise</i>
<i>La poitrine</i>	<i>Poitrine de grumeau</i>	<i>Bouilli, viande hachée</i>
	<i>Grumeau ou poitrine</i>	<i>Poitrine farcie, bouilli</i>
	<i>Os blanc</i>	<i>Bouilli, viande hachée, viande fumée</i>
<i>Le Flan ou Prin*</i> <i>*se situe dans le quartier arrière, mais de plus en plus souvent découpé avec le quartier avant</i>	<i>Épais du prin (bavette à pot-au-feu)</i>	<i>Viande hachée, émincé à cuire, ragoût, fondue charolaise, bouilli</i>
	<i>Flanchet du prin</i>	<i>Bouilli</i>
<i>L'épaule (le paleron)**</i>	<i>Jarret (gîte-gîte)</i>	<i>Rôti entier, ragoût, goulache, pot-au-feu, viande hachée, bouilli</i>
	<i>Gras d'épaule (jumeau à pot-au-feu)</i>	<i>Viande hachée, ragoût, goulache, bouilli</i>
	<i>Filet d'épaule (jumeau à bifteck)***</i>	<i>Rôti, viande hachée, ragoût, émincé à cuire, goulache, bouilli maigre</i>
	<i>Epais d'épaule (macreuse à bifteck)***</i>	<i>Rôti lardé, tranches braisées, tranches à paupiettes, émincé à cuire, ragoût, goulache</i>
	<i>Couvert d'épaule</i>	<i>Ragoût, rôti roulé, viande hachée, goulache, ragoût, pot-au-feu</i>
	<i>Palette (macreuse à pot-au-feu)</i>	<i>Rôti, rôti lardé, viande gélatineuse pour bouilli</i>

<i>Les abats</i>	<i>Langue</i>	<i>Salée, fumée, fraîche</i>
	<i>Foie</i>	<i>Émincé, tranches, terrines</i>
	<i>Queue</i>	<i>Potage, ragoût</i>

** (appellations françaises)

*** En France, ces morceaux sont effectivement utilisés pour des steaks, des brochettes ou même des rosbifs. Cela n'est pas du tout le cas en Suisse

Quartier arrière

	Nom des morceaux	utilisations
<p>La cuisse (la cuisse globe) *</p> <ul style="list-style-type: none"> Tranche carrée (Gîte à la noix) Fausse tranche (tranche grasse, noix) Coin (tendre de tranche) 	Jarret (<i>gîte-gîte</i>)	Rondelles de jarret, ragoût, goulache, bouilli sans os
	Faux-jarret (<i>canard, nerveux de gîte</i>)	Rôti roulé, émincé, ragoût, goulache
	Tranche carrée (<i>tendre de gîte à la noix</i>)	Rôti, rôti lardé, tranches braisées, paupiettes
	Pièce ronde (<i>rond de gîte à la noix</i>)	Rôti, rôti lardé, tranches braisées
	Plat de fausse tranche Rond de fausse tranche	Steak, rosbif, brochettes, émincé minute, steak tartare, toutes sortes de fondues
	Mouvant de fausse tranche	Rôti ou émincé minute
	Aiguillette baronne	rôti, tranches tziganes, ragoût, fondue charolaise, goulache, émincé à cuire, bouilli maigre
	Tranche du milieu	Rosbif, steak
	Poire	Rosbif, grillades, émincé minute
	Faux coin (<i>merlan</i>)	Émincé minute, fondue bourguignonne, brochettes, steak tartare
	Couvert du coin	Rôti farci, rôti tzigane, brochettes, émincé minute, steak tartare
L'aloyau	Filet	Tête de filet (côté romsteak) = biftecks Cœur de filet (centre du morceau) = biftecks, châteaubriant, tournedos Pointe de filet (côte côtes) = Goulache de filet ⇨ stroganoff
	Entrecôte (<i>faux-filet, contre-filet</i>)	Rosbif, entrecôte et entrecôte double avec le filet et la vertèbre = porterhouse, T-bone steak. Avec la vertèbre= club steak
<ul style="list-style-type: none"> Le rumsteck (<i>culotte</i>) 	Rumsteck étroit (<i>filet de rumsteck</i>)	Rosbif, steak, fondue bourguignonne, chinoise
	Rumsteck large (<i>cuvard</i>)	Même utilisation que le romsteak étroit
	Couvert de rumsteck (<i>rumsteck savoureux ou fausse araignée</i>)	Petit rôti, ragoût, goulache, émincé
	Aiguillette à rumsteck ** (<i>pointe de culotte</i>)	Rosbif, steak, diverses fondues

*(appellations françaises) ** peut se trouver dans l'aloyau ou dans la cuisse, au-dessus de la tranche carrée.