

Ferme Formido s.e.n.c

876, 5<sup>e</sup> rang nord  
St-Ignace-de-stanbridge  
450)296-4974  
info@fermeformido.com



### Quelques petites précisions sur les quartiers

- Voici, ci-joint, quelques exemples de quartiers. **Les quantités et le choix des coupes sont données à titre indicatif seulement car elles peuvent varier en fonction du poids de l'animal de même que la découpe effectuée.**
- Veuillez prendre note que les entiers peuvent être séparés en 1, 2 ou 4 familles. Les demis, les devants et les derrières de bœuf peuvent être séparés en 2 familles, sans frais supplémentaires.
- Pour les entiers, demis ou quarts de même que pour les devants et derrière de bœuf, vous pouvez choisir vous-même la découpe que vous préférez (ex : moins de rôti, plus de cubes; moins d'escalopes, plus de tournedos, etc). Vous pouvez également choisir l'épaisseur de vos steaks (1/2'', 3/4'', 1'').
- Il faut prévoir au moins 2 à 3 semaines entre le moment de la commande et la livraison pour permettre l'abattage et la découpe.
- Vous trouverez les poids de même que les prix sur la feuille 'Quartiers'. Les poids sont les poids 'carcasse' avant la découpe.

<b>Exemple de 1/4 de veau</b>	
Items	Quantité +/-
Veau haché	20 pqts
Côtelettes	9 pqts
Cubes	3 pqts
Cubes brochettes (été)	1 à 2 pqt
Rôti roulé	1 à 2
Rôti de palette	1 à 2
Os à soupe	5-6 pqts
Jarret (osso-bucco)	3 pqts
Tournedos	3 pqts
Escalopes	9 pqts
Fondue chinoise	2 pqt
Foie	2 pqt
Filet mignon	2 pqt

<b>Exemple de 1/4 de porc</b>	
Items	Quantité +/-
Côtelettes	6 pqts
Porc haché	4-5 pqts
Cubes ragoût	2 pqt
Foie de porc	1-2 pqt
Côtes levées (flanc)	1 à 2 pqt
Cubes brochettes (été)	1 à 2 pqt
Filet mignon	½ filet
Tournedos (été)	2 à 3
Escalopes	2 à 3 pqts
Rôti (aut.-hiver)	1 à 2
Gras (panne)	3 pqts
Os	2 pqts
Bacon	5-6 pqts

<b>Exemple de 1/4 de boeuf</b>	
Items	Quantité +/-
Bœuf haché maigre	40 pqts
Cubes bourguignon	6 pqts
Rôti de palette	2
Rôti de côtes croisées	1
Faux-filet ou bifteck de côtes (ribsteak)	4 pqts
Cubes brochettes (été)	2-3 pqts
Tournedos bacon	5-6 pqts
Surlonge	2 pqts
Boston	2 pqts
Steak minute	8 pqts
Fondue chinoise	2-3 pqts
Steak sous-marin	2 pqts
T-Bones (aloyau) ou contre-filet	4 pqts
Filet mignon	2-3 pqts
Rôti français	1
Bavette	1
foie	6-7 pqts
Os à soupe	10 pqts
Jarrets (à l'occasion ou sur demande)	

<b>Exemple de longe de porc</b>	
Items	Quantité +/-
Côtelettes (avec os ou papillon)	12 à 15 pqts
Rôti bout de longe (aut.-hiver)	1
Filet mignon	1
Escalopes (été ou sur demande)	1 pqt
Possibilité d'avoir aussi la longe entièrement en rôti	

<b>Exemple de 1/2 de derrière boeuf</b>	
Items	Quantité +/-
Bœuf haché maigre	15 pqts
Cubes bourguignon	3
Cubes brochettes (en été)	2
Tournedos bacon	4 pqts
Surlonge	2 pqt
Boston	3 pqts
Steak minute	9 pqts
Fondue chinoise	2-3 pqts
Steak sous-marin	2-3 pqts
T-Bones ou contre-filet	3-4 pqts
Filet mignon	2 pqts
Rôti français	1 à 2
Bavette	1
foie	3-4 pqts
Os à soupe	5 pqts
jarrets (à l'occasion)	

<b>Exemple de 1/2 de devant boeuf</b>	
Items	Quantité +/-
Bœuf haché	24 pqts
Cubes bourguignon	4 pqts
Rôti de palette	2
Rôti de côtes croisées	1 à 2
Faux-filet ou bifteck de côtes	4-5 pqts
foie	4 pqts
os à soupe	5 pqts

**\*La quantité de paquets est donnée à titre indicatif seulement. La variété des coupes de même que les quantités peuvent varier en fonction de la découpe effectuée et du poids de l'animal.\***