



## Viandes en quartiers (économique)

### 1. Bœuf

#### Bœuf entier

(emballé sous-vide + congelé)  
4.15\$/lb  
+- 625 lbs

#### Demi-bœuf

(emballé sous-vide + congelé)  
comprend les coupes du devant  
et du derrière  
4.35\$/lb  
+- 315 lbs

#### ¼ de bœuf

(emballé sous-vide + congelé)  
comprend les coupes du devant  
et du derrière  
4.45\$/lb  
+- 155 lbs

#### Devant de bœuf

(emballé sous-vide + congelé)

##### **comprend :**

- Bœuf haché
- Rôti de palette
- Rôti de côtes croisées
- Cubes bourguignon (ragoût)
- Bifteck de côtes ou faux-filet
- Os à soupe

\* **1 devant** : 4.00\$/lb  
+- 160 lbs

\* **½ devant** : 4.15\$/lb  
+- 80 lbs

#### Derrière de bœuf

(emballé sous-vide + congelé)

##### **comprend :**

- Bœuf haché
- Cubes bourguignon
- Cubes brochettes
- T-bone (aloyau)
- Surlonge
- Boston
- Filet mignon
- Fondue chinoise
- Steak sous-marin
- Tourmedos
- Rôti français
- Steak minute
- Os à soupe
- Bavette

\* **1 derrière** : 4.89\$/lb  
+- 160 lbs

\* **½ derrière** : 4.99 \$/lb  
+- 80lbs

### 2. Veau

(emballé sous-vide + congelé)

##### **comprend :**

- Veau haché
- Côtelettes
- Cubes
- Rôti roulé
- Jarrets (osso-bucco)
- Escalopes
- Tourmedos
- Fondue chinoise
- Filet mignon
- Os à soupe

\* **1 entier** : 5.30\$/lb  
+- 340 lbs

\* **demi-veau** : 5.45\$/lb  
+- 170 lbs

\* **¼ de veau** : 5.60\$/lb  
+- 85 lbs

### 3. Porc

(emballé sous-vide + congelé)

##### **comprend :**

- Côtelettes
- Cubes
- Grillades ou bacon
- Porc haché
- Rôti
- Jambon (Frais supplémentaires)
- Côtes levées
- Pattes
- Escalopes
- Filet
- Fondue chinoise
- Os

\* **1 porc** : 4.15\$/lb  
+- 200 lbs

\* **½ porc** : 4.25\$/lb  
+- 100 lbs

\* **¼ porc** : 4.35\$/lb  
+- 50 lbs

#### Longe de porc

(emballé sous-vide + congelé)

##### **comprend :**

- Côtelettes (avec os ou papillon)
- Filet mignon
- Rôti ou escalopes

\* **Longe** : 9.65\$/lb  
+- 15 lbs

\* **Demi-longe** : 9.95\$/lb  
+-7 lbs

Les bœufs, veaux et porcs entiers peuvent être séparés en 1, 2 ou 4 familles. Les demis, les devants et les derrières peuvent être séparés en 2 familles, sans frais supplémentaires.

Les poids sont les poids 'carcasse', avant la découpe.