

# FERME FORMIDO

876, 5e rang nord  
St-Ignace-de-Stanbridge, Québec J0J 1Y0

# LISTE DE PRIX 2019

## VIANDES BIOLOGIQUES

CERTIFIÉES PAR ÉCOCERT CANADA

(450) 296-4974

info@fermeformido.com  
www.fermeformido.com

### BŒUF BIOLOGIQUE

*Bœuf élevé en liberté, nourrit uniquement d'herbe fraîche nourrissante au pâturage et de notre foin récolté sur la ferme.  
Sans hormones ni antibiotiques.*

Découpes	Prix/kg(Lb)	Découpes	Prix/kg(Lb)	Découpes	Prix/kg(Lb)
▪ Bœuf haché maigre	22,05\$ (10,00\$)	▪ Rôti de côtes croisées	27,25\$ (12,36\$)	▪ Contre-filet	57,31\$ (26,00\$)
▪ Boeuf haché extra-maigre	24,35\$ (11,05\$)	▪ Rôti de côtes de bœuf	53,00\$ (24,04\$)	▪ Faux-filet	58,45\$ (26,51\$)
▪ Boeuf haché mi-maigre	21,45\$ (9,73\$)	▪ Rôti d'épaule désossée	28,50\$ (12,93\$)	▪ Cœur	9,99\$ (4,53\$)
▪ Bavette	44,50\$ (20,19\$)	▪ Rôti de palette avec os	27,25\$ (12,36\$)	▪ Foie	17,20\$ (7,80\$)
▪ Cubes à brochettes	34,99\$ (15,87\$)	▪ Rôti de palette désossée	29,99\$ (13,60\$)	▪ Gras de panne (suif)	4,15\$ (1,88\$)
▪ Cubes bourguignon	29,15\$ (13,22\$)	▪ Rôti de pointe de surlonge	35,95\$ (16,31\$)	▪ Joue	18,00\$ (8,16\$)
▪ Filet mignon	71,50\$ (32,43\$)	▪ Rôti français	33,62\$ (15,25\$)	▪ Langue	12,25\$ (5,56\$)
▪ Fondue chinoise	43,95\$ (19,94\$)	▪ Bifteck d'aloyau (T-bone)	62,85\$ (28,51\$)	▪ Os à moelle	12,50\$ (5,67\$)
▪ Lanières	34,25\$ (15,54\$)	▪ Bifteck de côtes (ribsteak)	56,00\$ (25,40\$)	▪ Os à soupe	5,25\$ (2,38\$)
▪ Onglet	39,95\$ (18,12\$)	▪ Steak de surlonge	49,95\$ (22,66\$)	▪ Queue	17,00\$ (7,71\$)
▪ Osso bucco	25,00\$ (11,34\$)	▪ Steak minute (attendri)	34,25\$ (15,54\$)	▪ Rognon	6,50\$ (2,95\$)
▪ Tournedos de bacon	35,99\$ (16,32\$)	▪ Steak pour sous-marin	34,25\$ (15,54\$)		

### VEAU BIOLOGIQUE

*Veau élevé en liberté, nourrit seulement avec le lait nourrissant de sa mère, d'herbe fraîche et de foin de qualité.  
Sans hormones ni antibiotiques.*

Découpes	Prix/kg(Lb)	Découpes	Prix/kg(Lb)	Découpes	Prix/kg(Lb)
▪ Veau haché maigre	27,45\$ (12,45\$)	▪ Carré (rôti de longe)	50,35\$ (22,84\$)	▪ Cœur	12,50\$ (5,67\$)
▪ Bavette	45,25\$ (20,52\$)	▪ Rôti de palette avec os	31,50\$ (14,29\$)	▪ Foie	38,00\$ (17,24\$)
▪ Cubes à brochettes	38,85\$ (17,62\$)	▪ Rôti de palette désossée	33,00\$ (14,97\$)	▪ Joue	25,50\$ (11,57\$)
▪ Cubes bourguignon	30,95\$ (14,04\$)	▪ Rôti de surlonge	46,00\$ (20,87\$)	▪ Langue	15,75\$ (7,14\$)
▪ Filet mignon	74,00\$ (33,57\$)	▪ Rôti français	38,99\$ (17,69\$)	▪ Os à moelle	12,99\$ (5,89\$)
▪ Fondue chinoise	38,99\$ (17,69\$)	▪ Côtelettes avec os (ribsteak)	51,00\$ (23,13\$)	▪ Os à soupe	6,95\$ (3,15\$)
▪ Lanières	39,99\$ (18,14\$)	▪ Escalopes	45,85\$ (20,80\$)	▪ Queue	19,00\$ (8,62\$)
▪ Osso bucco	36,95\$ (16,76\$)	▪ Steak de surlonge	48,25\$ (21,89\$)	▪ Ris	37,99\$ (17,23\$)
▪ Tournedos de bacon	43,06\$ (19,53\$)	▪ T-bone	55,25\$ (25,06\$)	▪ Rognon	3,90\$ (1,77\$)

### PORC BIOLOGIQUE

*Porc élevé en liberté au pâturage sans produits chimiques, hormones ni antibiotiques.  
Bacon et jambon fumé au bois d'érable. Sans sucre ajouté, additifs ni nitrites.*

Découpes	Prix/kg(Lb)	Découpes	Prix/kg(Lb)	Découpes	Prix/kg(Lb)
▪ Porc haché maigre	19,35\$ (8,78\$)	▪ Rôti d'épaule avec os	19,95\$ (9,05\$)	▪ Escalopes	27,50\$ (12,47\$)
▪ Bacon fumé	28,95\$ (13,13\$)	▪ Rôti de centre désossé	28,25\$ (12,81\$)	▪ Steak	26,50\$ (12,02\$)
▪ Cubes à brochettes	26,00\$ (11,79\$)	▪ Rôti de côtes ou filet avec os	27,00\$ (12,25\$)	▪ Foie	11,00\$ (4,99\$)
▪ Cubes à ragoût	21,95\$ (9,96\$)	▪ Rôti de côtes ou filet désossé	28,00\$ (12,70\$)	▪ Gras	4,15\$ (1,88\$)
▪ Filet mignon	58,00\$ (26,31\$)	▪ Rôti de fesse désossée	25,50\$ (11,57\$)	▪ Jarret (patte)	13,99\$ (6,35\$)
▪ Fondue chinoise	31,00\$ (14,06\$)	▪ Rôti de soc désossé	21,50\$ (9,75\$)	▪ Joue	16,99\$ (7,71\$)
▪ Grillades	22,50\$ (10,21\$)	▪ Côtes levees (baby back rack)	25,00\$ (11,34\$)	▪ Langue	8,25\$ (3,74\$)
▪ Jambon fumé	28,95\$ (13,13\$)	▪ Côtes levées flanc ou chinoises	16,00\$ (7,26\$)	▪ Os à soupe	4,95\$ (2,25\$)
▪ Osso bucco	14,95\$ (6,78\$)	▪ Côtelette avec os	29,00\$ (13,15\$)	▪ Pieds (bouillon)	4,95\$ (2,25\$)
▪ Tournedos de bacon	28,99\$ (13,15\$)	▪ Côtelette papillon	31,00\$ (14,06\$)	▪ Rognons	5,95\$ (2,70\$)

### POULET BIOLOGIQUE

*Poulet élevé en liberté lui permettant de picorer. Nourri de grains biologiques variés sans OGM.  
Sans hormones ni antibiotiques.*

Découpes	Prix/kg(Lb)	Découpes	Prix/kg(Lb)	Découpes	Prix/kg(Lb)
▪ Ailes	10,75\$ (4,88\$)	▪ Poitrines désossées	29,99\$ (13,60\$)	▪ Cœurs	11,35\$ (5,15\$)
▪ Cuisses	13,99\$ (6,35\$)	▪ Poulet entier	11,50\$ (5,22\$)	▪ Foies	11,35\$ (5,15\$)
▪ Hauts de cuisses désossés	25,95\$ (11,77\$)	▪ Poulet haché	22,75\$ (10,32\$)	▪ Ossature à soupe	4,75\$ (2,15\$)
▪ Pignons	15,50\$ (7,03\$)	▪ Poule à mijoter fermière	10,25\$ (4,65\$)		

\*Viande certifiée biologique par Ecocert Canada. Emballée sous vide et congelée pour préserver la qualité et fraîcheur. Belle conservation au congélateur entre 8 et 12 mois.

# SAUCISSES BIOLOGIQUES

Que de la viande bio savoureuse et des assaisonnements d'herbes et épices bio!  
Sans gluten, produits laitiers, sucres ajoutés, additifs, colorants ni agents de conservation.

PORC & BŒUF .....	27,99\$/kg (12,70\$/lb)	▪ Ail et romarin	▪ Italienne douce	▪ Miel et ail
TOUT PORC .....	27,99\$/kg (12,70\$/lb)	▪ Fines herbes	▪ Italienne forte	▪ Tomates et basilic
TOUT VEAU .....	31,00\$/kg (14,06\$/lb)	▪ Déjeuner	▪ Merguez	+ 0,40\$/kg (0,18\$/lb)

## LES QUARTIERS : ACHAT AVANTAGEUX & ÉCONOMIQUE ENVIRON 15 À 35% DE RABAIS (PRIX AU DÉTAIL VS PRIX AU QUARTIER)\*\*

- Beaucoup de choix à un prix très avantageux! Regroupez-vous, les quartiers peuvent être séparés en 1, 2 ou 4 familles\*.
- Comparez aussi le prix de revient des découpes avec la liste des découpes à l'unité et vous serez stupéfait de la différence de prix!
- Service personnalisé pour vous conseiller dans vos choix de découpes parmi toutes les possibilités.
- Toutes les découpes sont congelées et identifiées dans un emballage sous vide selon les portions de votre choix.
- Si le quartier choisi n'est pas disponible à la ferme, prévoir environ 21 jours de délai. Les poids sont approximatifs.

### BŒUF BIO EN QUARTIERS

Quartiers	Poids du quartier avant la découpe	Prix d'achat du quartier	Prix de revient des découpes	Poids en viande que vous aurez	Espace requis au congélateur
<b>BOEUF ENTIER</b> (arrière et avant)	~272kg (~600lbs)	15,98\$/kg (7,25\$/lb)	~20,55\$/kg (~9,32\$/lb)	~204 kg (~450 lbs)	~0,84m <sup>3</sup> (~30 pi <sup>3</sup> )
<b>1/2 BOEUF</b> (arrière et avant)	~136kg (~300lbs)	16,42\$/kg (7,45\$/lb)	~21,01\$/kg (~9,53\$/lb)	~102kg (~240lbs)	~0,42 m <sup>3</sup> (~15 pi <sup>3</sup> )
<b>1/4 DE BŒUF</b> (arrière et avant)	~68kg (~150lbs)	16,87\$/kg (7,65\$/lb)	~21,60\$/kg (~9,80\$/lb)	~51 kg (~112 lbs)	~0,21 m <sup>3</sup> (~7,5 pi <sup>3</sup> )
<b>1 ARRIÈRE DE BOEUF</b>	~68 kg (~150lbs)	17,09\$/kg (7,75\$/lb)	~22,31\$/kg (~10,12\$/lb)	~51 kg (~112 lbs)	~0,21 m <sup>3</sup> (~7,5 pi <sup>3</sup> )
<b>1/2 ARRIÈRE DE BOEUF</b>	~34kg (~75lbs)	17,75\$/kg (8,05\$/lb)	~22,89\$/kg (~10,38\$/lb)	~25 kg (~55 lbs)	~0,10 m <sup>3</sup> (~3,5 pi <sup>3</sup> )
<b>1 AVANT DE BOEUF</b>	~68 kg (~150lbs)	15,32\$/kg (6,95\$/lb)	~19,84\$/kg (~9,00\$/lb)	~51 kg (~112 lbs)	~0,21 m <sup>3</sup> (~7,5 pi <sup>3</sup> )
<b>1/2 AVANT DE BŒUF</b>	~34kg (~75lbs)	15,98\$/kg (7,25\$/lb)	~20,55\$/kg (~9,32\$/lb)	~25 kg (~55 lbs)	~0,10 m <sup>3</sup> (~3,5 pi <sup>3</sup> )
<b>Arrière de boeuf – Possibilités de découpes**</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bavette, onglet</li> <li>▪ Filet mignon ou steak de filet mignon</li> <li>▪ Bifteck d'aloyau (T-bone) ou contre-filet</li> <li>▪ Steak de surlonge ou rôti de surlonge</li> <li>▪ Rôti français</li> <li>▪ Cubes bourguignon</li> <li>▪ Tournedos nature ou avec bacon</li> <li>▪ Fondue chinoise</li> <li>▪ Steak sous-marin, raclette</li> <li>▪ Steak minute, lanières</li> <li>▪ Steak français</li> <li>▪ Osso bucco</li> <li>▪ Cubes à brochettes</li> <li>▪ Bœuf haché</li> <li>▪ Foie</li> <li>▪ Os à soupe, os à moelle</li> <li>▪ Rognon, gras</li> </ul>				
<b>Avant de boeuf – Possibilités de découpes**</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Faux-filet désossé</li> <li>▪ Bifteck de côtes avec os (ribsteak)</li> <li>▪ Côtes levées</li> <li>▪ Rôti de faux filet désossé, rôti de côtes</li> <li>▪ Cubes bourguignon</li> <li>▪ Rôti de côtes croisées avec os ou épaule désossée</li> <li>▪ Rôti de palette avec os ou désossée</li> <li>▪ Osso bucco</li> <li>▪ Bœuf haché</li> <li>▪ Foie</li> <li>▪ Os à soupe, os à moelle</li> </ul>				

### VEAU BIO EN QUARTIERS

Quartiers	Poids du quartier avant la découpe	Prix d'achat du quartier	Prix de revient des découpes	Poids en viande que vous aurez	Espace requis au congélateur
<b>VEAU ENTIER</b> (arrière et avant)	~173 kg (~380lbs)	16,42\$/kg (7,45\$/lb)	~19,70\$/kg (~8,94\$/lb)	~138kg (~304lbs)	~0,56 m <sup>3</sup> (~20 pi <sup>3</sup> )
<b>1/2 VEAU</b> (arrière et avant)	~86kg (~190lbs)	16,87\$/kg (7,65\$/lb)	~19,98\$/kg (~9,06\$/lb)	~69 kg (~152 lbs)	~0,28m <sup>3</sup> (~10 pi <sup>3</sup> )
<b>1/4 DE VEAU</b> (arrière et avant)	~43kg (~95lbs)	17,31\$/kg (7,85\$/lb)	~20,53\$/kg (~9,31\$/lb)	~34 kg (~76lbs)	~0,14m <sup>3</sup> (~5 pi <sup>3</sup> )
<b>Arrière de veau - Possibilités de découpes**</b>	Filet mignon entier ou steak de filet mignon T-bone avec os ou contre-filet, steak de surlonge ou rôti de surlonge, bavette, onglet, araignée, steak attendri, escalope, fondue chinoise, lanières, rôti français, cubes à brochettes, tournedos nature ou avec bacon				
<b>Avant de veau - Possibilités de découpes**</b>	Faux-filet désossé ou côtelettes avec os et/ou carré, côtes levées, épaule ou rôti de côtes croisées, cubes bourguignon, veau haché maigre, osso bucco, foie, os à soupe, os à moelle. Si veau entier ou demi : cœur et langue				

### PORC BIO EN QUARTIERS

Quartiers	Poids du quartier avant la découpe	Prix d'achat du quartier	Prix de revient des découpes	Poids en viande que vous aurez	Espace requis au congélateur
<b>PORC ENTIER</b>	~91kg (~200 lbs)	13,67\$/kg (6,20\$/lb)	~18,86\$/kg (~8,55\$/lb)	~64kg (~140lbs)	~0,26 m <sup>3</sup> (~9 pi <sup>3</sup> )
<b>1/2 PORC</b>	~45 kg (~100 lbs)	14,09\$/kg (6,39\$/lb)	~19,37\$/kg (~8,79\$/lb)	~32 kg (~70 lbs)	~0,13 m <sup>3</sup> (~4,6 pi <sup>3</sup> )
<b>1/4 PORC</b>	~23kg (~50 lbs)	14,53\$/kg (6,59\$/lb)	~20,00\$/kg (~9,07\$/lb)	~16 kg (~35 lbs)	~0,06 m <sup>3</sup> (~2 pi <sup>3</sup> )
<b>1 LONGE DE PORC</b>	Poids net ~7kg (~15 lbs)	26,99\$/kg (12,24\$/lb)	~25,10\$/kg (~11,39\$/lb)	~7 kg (~15 lbs)	~0,02 m <sup>3</sup> (~0,6 pi <sup>3</sup> )
<b>1/2 LONGE DE PORC</b>	Poids net ~3kg (~7 lbs)	27,50\$/kg (12,47\$/lb)	~25,57\$/kg (~11,60\$/lb)	~3 kg (~7 lbs)	~0,01 m <sup>3</sup> (~0,2 pi <sup>3</sup> )
<b>Porc entier, 1/2 et 1/4 - Possibilités de découpes**</b>	Toutes les découpes de la longe et 1/2 longe + steaks, fondue chinoise, lanières, rôti de fesse, porc haché maigre, jambon (frais suppl.), bacon, grillades, rôti d'épaule, rôti de soc, cubes à ragoût, osso bucco, foie, os à soupe, os à moelle, gras, patte, pied (selon le quartier : cœur, joue, langue, rognons, tête)				
<b>Longe et 1/2longe - Possibilités de découpes**</b>	Filet mignon, côtelette avec os ou papillon et/ou côtes levées entières, rôti de filet ou escalope ou cubes à brochettes, rôti de côtes ou filet ou carré				

\* Division possible en plusieurs familles selon le quartier. Quartier entier : 1, 2 ou 4 familles. Demi-quartier, arrière de bœuf, avant de bœuf : 2 familles. Frais supplémentaire de 10\$ pour service de division.

\*\* Possibilités de découpes : Liste de possibilités et non une liste de tout ce que vous aurez. Il se peut que des choix soient à faire et que des ajustements soient nécessaires selon vos préférences.

\*\*\* Rabais selon le quartier.

Liste des découpes et prix sujets à changement sans préavis. Merc

Ferme Formido - Janvier 2019