

FERME FORMIDO

876, 5e rang nord
St-Ignace-de-Stanbridge (Qc) J0J 1Y0

LISTE DE PRIX (1 mai 2023)

VIANDES BIOLOGIQUES &
PRODUITS BIO DE NOTRE FERME
CERTIFIÉS PAR ÉCOCERT CANADA

(450) 296-4974

info@fermeformido.com

www.fermeformido.com

BŒUF NOURRI À L'HERBE BIOLOGIQUE

Bœuf élevé en liberté, sans hormones ni antibiotiques. Nourrit uniquement d'herbe fraîche nourrissante et de notre foin composé de légumineuses et de graminées sans pesticides, engrais chimiques ni OGM. Viande tendre et savoureuse, riche en nutriments aux multiples bienfaits pour la santé.

Découpes	Prix/lb(kg)	Découpes	Prix/lb(kg)	Découpes	Prix/lb(kg)
▪ Bœuf haché maigre	12,36\$ (27,25\$)	▪ Osso bucco	11,79\$ (25,99\$)	▪ Bifteck de côtes (ribsteak)	29,03\$ (64,00\$)
▪ Bœuf haché mi-maigre	12,13\$ (26,75\$)	▪ Rôti de côtes croisées	14,51\$ (31,99\$)	▪ Bifteck de faux-filet	29,03\$ (64,00\$)
▪ Bœuf haché extra-maigre	13,38\$ (29,50\$)	▪ Rôti de côtes de bœuf	27,22\$ (60,00\$)	▪ Bifteck minute (du roi)	18,14\$ (39,99\$)
▪ Bavette	25,86\$ (57,00\$)	▪ Rôti d'épaule désossé	14,52\$ (32,00\$)	▪ Bifteck sous-marin	18,14\$ (39,99\$)
▪ Cubes à brochettes	17,69\$ (38,99\$)	▪ Rôti de palette avec os	14,06\$ (30,99\$)	▪ Gras de panne (suif)	5,44\$ (11,99\$)
▪ Cubes bourguignon	14,97\$ (33,00\$)	▪ Rôti de palette désossé	15,42\$ (33,99\$)	▪ Os à moelle	7,23\$ (15,95\$)
▪ Filet mignon	35,83\$ (79,00\$)	▪ Rôti de pointe de surlonge	18,14\$ (39,99\$)	▪ Os à soupe	3,15\$ (6,95\$)
▪ Fondue chinoise	21,32\$ (47,00\$)	▪ Rôti français	18,14\$ (39,99\$)	▪ Foie	11,79\$ (25,99\$)
▪ Lanières	18,59\$ (40,99\$)	▪ Bifteck d'aloyau (T-bone)	29,01\$ (63,95\$)	▪ Autres découpes et abats (cœur, joue, langue, queue, rognon) : prix sur demande et dans le formulaire de commande	
▪ Onglet	25,86\$ (57,00\$)	▪ Bifteck de contre-filet	28,12\$ (62,00\$)		
▪ Tournedos de bacon	20,41\$ (44,99\$)	▪ Bifteck de surlonge (boston)	24,49\$ (54,00\$)		

VEAU SAVOUREUX BIOLOGIQUE

Veau élevé en liberté, sans hormones ni antibiotiques. Nourrit seulement de lait nourrissant de la mère et d'herbe bio nutritive exempte de produits chimiques. Viande tendre, savoureuse et plus rosé que le veau de lait car plus de fer est absorbé dans les muscles grâce à l'herbe.

Découpes	Prix/lb(kg)	Découpes	Prix/lb(kg)	Découpes	Prix/lb(kg)
▪ Veau haché maigre	12,81\$ (28,25\$)	▪ Osso bucco	17,92\$ (39,50\$)	▪ Bifteck de surlonge	24,04\$ (53,00\$)
▪ Bavette	22,68\$ (49,99\$)	▪ Carré (rôti de longe)	27,67\$ (61,00\$)	▪ Escalopes	24,47\$ (53,95\$)
▪ Cubes à brochettes	18,85\$ (41,55\$)	▪ Rôti de palette avec os	15,42\$ (33,99\$)	▪ Os à moelle	7,48\$ (16,50\$)
▪ Cubes à mijoter	15,20\$ (33,50\$)	▪ Rôti de palette désossé	14,97\$ (33,00\$)	▪ Os à soupe	3,40\$ (7,50\$)
▪ Filet mignon	38,56\$ (85,00\$)	▪ Rôti d'épaule avec os	15,20\$ (33,50\$)	▪ Foie	23,13\$ (51,00\$)
▪ Fondue chinoise	21,21\$ (46,75\$)	▪ Rôti français	19,05\$ (42,00\$)	▪ Autres découpes et abats (cœur, joue, langue, queue, ris, rognon) : prix sur demande et dans le formulaire de commande	
▪ Lanières	18,71\$ (41,25\$)	▪ Côtelettes avec os (ribsteak)	27,90\$ (61,50\$)		
▪ Tournedos de bacon	21,31\$ (46,99\$)	▪ T-bone	29,26\$ (64,50\$)		

PORC DE PÂTURAGE BIOLOGIQUES

Porc élevé en liberté au pâturage pour le plaisir de fouliner. Sans hormones ni antibiotiques. Nourris d'herbe, de céréales et de légumineuses variées sans OGM. Viande au goût d'autrefois. Bacon et jambon fumés au bois d'érable.

Découpes	Prix/lb(kg)	Découpes	Prix/lb(kg)	Découpes	Prix/lb(kg)
▪ Porc haché maigre	11,00\$ (24,25\$)	▪ Rôti d'épaule avec os	9,87\$ (21,75\$)	▪ Osso bucco	7,23\$ (15,95\$)
▪ Côtelette avec os	13,15\$ (29,00\$)	▪ Rôti de centre désossé	12,97\$ (28,59\$)	▪ Côtes levées (baby back rack)	14,97\$ (33,00\$)
▪ Côtelette papillon	14,95\$ (32,95\$)	▪ Rôti de côtes ou filet avec os	12,25\$ (27,00\$)	▪ Côtes levées flanc	12,25\$ (27,00\$)
▪ Cubes à brochettes	12,70\$ (28,00\$)	▪ Rôti de côtes ou filet désossé	12,92\$ (28,49\$)	▪ Bacon fumé	16,10\$ (35,50\$)
▪ Cubes à ragoût	11,11\$ (24,50\$)	▪ Rôti de fesse désossée	12,02\$ (26,49\$)	▪ Grillades	13,15\$ (28,99\$)
▪ Filet	22,66\$ (49,95\$)	▪ Rôti d'épaule ou soc désossé	11,32\$ (24,95\$)	▪ Jambon (noix) fumé	14,52\$ (32,00\$)
▪ Fondue chinoise	16,10\$ (35,50\$)				

POULET PICOREUR BIOLOGIQUE

Poulet élevé en liberté pour le plaisir de picorer et bouger, sans hormones ni antibiotiques. Cycle de croissance respecté offrant une chair tendre, juteuse et qui ne réduit pas à la cuisson. Nourri de grains biologiques variés sans OGM ni sous-produits d'animaux.

Découpes	Prix/lb(kg)	Découpes	Prix/lb(kg)	Découpes	Prix/lb(kg)
▪ Ailes	5,42\$ (11,95\$)	▪ Poitrines désossées sans peau	15,08\$ (33,25\$)	▪ Poule à mijoter	5,67\$ (12,50\$)
▪ Cuisses	6,99\$ (15,40\$)	▪ Poulet entier	5,89\$ (12,99\$)	▪ Ossature à soupe	2,72\$ (6,00\$)
▪ Hauts de cuisses désossés	13,38\$ (29,50\$)	▪ Poulet haché	12,50\$ (27,55\$)	▪ Coeurs	6,92\$ (15,25\$)
▪ Pignons	7,14\$ (15,75\$)			▪ Foles	6,92\$ (15,25\$)

Viande emballée sous vide et congelée immédiatement après la coupe pour préserver la qualité et fraîcheur.
Belle conservation au congélateur entre 8 et 12 mois.

SAUCISSES SANS GLUTEN BIOLOGIQUES

Que de la viande bio savoureuse et des assaisonnements d'herbes et épices bio choisis avec soin pour offrir des saveurs succulentes.
Sans gluten, produits laitiers, sucres ajoutés, additifs, colorants ni agents de conservation. L'authentique à son meilleur.

PORC & BOEUF	14,74\$/lb (32,50\$/kg)	▪ Ail et romarin	▪ Italienne douce	▪ Miel et ail
100% PORC	13,83\$/lb (30,50\$/kg)	▪ Fines herbes	▪ Italienne forte	▪ Tomates et basilic
100% VEAU	15,08\$/lb (33,25\$/kg)	▪ Déjeuner	▪ Merguez	Léger supplément

PRODUITS BIOLOGIQUES DE NOTRE FERME

Œufs frais - Ail de qualité - Fleur d'ail

Prix sur demande

AUTRES PRODUITS BIOLOGIQUES (autres artisans de la terre)

Miel - Huile de tournesol - Sirop d'érable - Légumes de saison - Autres

Formats et prix sur demande

BŒUF BIO EN QUARTIERS ÉCONOMIQUES & AVANTAGEUX

Quartiers	Prix d'achat du quartier Poids du quartier	Poids en viande que vous aurez	Espace requis au congélateur	Chaque morceau de viande revient à:
BOEUF ENTIER (arrière + avant)	~5 010\$ (8,35\$/lb@~600 lbs) (18,41\$/kg@~272kg)	~480 lbs (~216 kg)	~27 pi ³ (~0,76 m ³)	~10,44\$/lb (~23,02\$/kg)
1/2 (arrière + avant)	~2 595\$ (8,65\$/lb@~300 lbs) (19,07\$/kg@~136kg)	~240 lbs (~108 kg)	~13 pi ³ (~0,36 m ³)	~10,81\$/lb (~23,83\$/kg)
1/4 (arrière + avant)	~1 358\$ (9,05\$/lb@~150 lbs) (19,95\$/kg@~68 kg)	~120 lbs (~54 kg)	~6 pi ³ (~0,16 m ³)	~11,31\$/lb (~24,93\$/kg)
1 ARRIÈRE (FESSE) (1/4)	~1 463\$ (9,75\$/lb@~150 lbs) (21,49\$/kg@~68 kg)	~120 lbs (~54 kg)	~6 pi ³ (~0,16 m ³)	~12,19\$/lb (~26,87\$/kg)
1/2 ARRIÈRE (FESSE) (1/8)	~749\$ (9,99\$/lb@~75 lbs) (22,02\$/kg@~34 kg)	~60 lbs (~27 kg)	~3 pi ³ (~0,08 m ³)	~12,49\$/lb (~27,54\$/kg)
1 AVANT (1/4)	~1 215\$ (8,10\$/lb@~150 lbs) (17,86\$/kg@~68 kg)	~120 lbs (~54 kg)	~6 pi ³ (~0,16 m ³)	~10,13\$/lb (~22,33\$/kg)
1/2 AVANT (1/8)	~634\$ (8,45\$/lb@~75 lbs) (18,63\$/kg@~34 kg)	~60 lbs (~27 kg)	~3 pi ³ (~0,08 m ³)	~10,56\$/lb (~23,28\$/kg)

VEAU BIO EN QUARTIERS ÉCONOMIQUES & AVANTAGEUX

Quartiers	Prix d'achat du quartier Poids du quartier	Poids en viande que vous aurez	Espace requis au congélateur	Chaque morceau de viande revient à:
VEAU ENTIER (arrière + avant)	~3 516\$ (8,79\$/lb@~400 lbs) (18,63\$/kg@~172kg)	~304 lbs (~138 kg)	~20 pi ³ (~0,56 m ³)	~11,57\$/lb (~25,51\$/kg)
1/2 (arrière + avant)	~1 830\$ (9,15\$/lb@~200 lbs) (19,73\$/kg@~86kg)	~152 lbs (~69 kg)	~10 pi ³ (~0,28 m ³)	~12,04\$/lb (~26,54\$/kg)
1/4 (arrière + avant)	~959\$ (9,59\$/lb@~100 lbs) (20,17\$/kg@~43 kg)	~76 lbs (~34 kg)	~5 pi ³ (~0,14 m ³)	~12,62\$/lb (~27,82\$/kg)
1/8 (arrière + avant)	~500\$ (9,99\$/lb@~50 lbs) (20,61\$/kg@~21kg)	~38 lbs (~17 kg)	~2 pi ³ (~0,05 m ³)	~13,14\$/lb (~28,97\$/kg)
1 ARRIÈRE (FESSE) (1/4)	~999\$ (9,99\$/lb@~100 lbs) (21,49\$/kg@~42 kg)	~73 lbs (~33 kg)	~5 pi ³ (~0,14 m ³)	~13,68\$/lb (~30,16\$/kg)
1/2 ARRIÈRE (FESSE) (1/8)	~513\$ (10,25\$/lb@50 lbs) (22,04\$/kg@~21 kg)	~37 lbs (~17 kg)	~2 pi ³ (~0,05 m ³)	~13,85\$/lb (~30,53\$/kg)
1 AVANT (1/4)	~855\$ (8,55\$/lb@~100 lbs) (18,85\$/kg@~42 kg)	~73 lbs (~33 kg)	~5 pi ³ (~0,14 m ³)	~11,71\$/lb (~25,82\$/kg)
1/2 AVANT (1/8)	~445\$ (8,89\$/lb@~50 lbs) (19,38\$/kg@~21 kg)	~37 lbs (~17 kg)	~2 pi ³ (~0,05 m ³)	~12,01\$/lb (~26,48\$/kg)

PORC BIO EN QUARTIERS ÉCONOMIQUES & AVANTAGEUX

Quartiers	Prix d'achat du quartier Poids du quartier à l'achat	Poids en viande que vous aurez	Espace requis au congélateur	Chaque morceau de viande revient à:
PORC ENTIER	~1 870\$ (9,35\$/lb@~200lbs) (20,61\$/kg@~91kg)	~150 lbs (~68 kg)	~10 pi ³ (~0,26 m ³)	~12,47\$/lb (~27,49\$/kg)
1/2	~945\$ (9,45\$/lb@~100lbs) (20,83\$/kg@~45kg)	~75 lbs (~34 kg)	~5 pi ³ (~0,13 m ³)	~12,60\$/lb (~27,78\$/kg)
1/4	~483\$ (9,65\$/lb @~50lbs) (21,27\$/kg@~23kg)	~38 lbs (~17 kg)	~2 pi ³ (~0,06 m ³)	~12,70\$/lb (~28,00\$/kg)
LONGE ENTÈRE	~187\$ (12,49\$/lb@net~15lbs)(27,54\$/kg@~7kg)	~15 lbs (~7 kg)	~0,6 pi ³ (~0,02 m ³)	~12,49\$/lb (~27,54\$/kg)
1/2 LONGE	~90\$ (12,79\$/lb@net~7lbs) (28,20\$/kg@~3kg)	~7 lbs (~3 kg)	~0,2 pi ³ (~0,01 m ³)	~12,79\$/lb (~28,20\$/kg)
FESSE	~176\$ (8,00\$/lb@net~22lbs)(17,64\$/kg@~10kg)	~22 lbs (~10 kg)	~1 pi ³ (~0,03 m ³)	~8,00\$/lb (~17,64\$/kg)

EXEMPLES DE QUARTIERS

450-296-4974

FERME FORMIDO

*** PLUS DE VIANDES À MEILLEUR PRIX ***

La liste des découpes, les quantités et les coûts sont à titre d'exemples et peuvent varier.
Les variations sont dû au poids de l'animal et vos préférences (choix des découpes, épaisseur des bifteck, poids des rôtis et des paquets, etc.)

1/4 BŒUF (~ 150lbs) (épaisseur 3/4 po)

Découpes	Quantité (+/-)
Bœuf haché maigre (1 lb)	42 paquets
Cubes bourguignon (1 lb)	8 paquets
Rôti de palette	3
Rôti de côtes croisées	2
Rôti français	1
Osso bucco	4
Fondue chinoise (1/2 lb)	6 paquets
T-bone ou bifteck de contre-filet	8
Bifteck de côtes (ribsteak) ou de faux-filet	6
Bifteck de surlonge	4
Bavette	1
Bifteck de filet mignon	3
Cubes à brochettes (1 lb)	5 paquets
Tournedos de bacon	8
Bifteck minute (du roi) (1/2 lb)	4 paquets
Bifteck pour sous-marin (1/2 lb)	4 paquets
Lanières (1 lb)	2 paquets
Foie (1/4 lb)	4 paquets
Os à soupe (1 kg)	5-6 paquets
Os à moelle (3/4 lb)	2 paquets
Coût au quartier: ~1 358\$	Économies
Coût au détail: ~1 630\$	~20% (~272\$)

Doublez les quantités pour :

- Le 1/2 bœuf (1/4 bœuf x 2)
- L'arrière complet (1/2 arrière x 2)
- L'avant complet (1/2 avant x 2)

1/2 ARRIÈRE BŒUF (~75lbs) (épaisseur 3/4 po)

Découpes	Quantité (+/-)
Bœuf haché maigre (1 lb)	17 paquets
T-bone ou bifteck de contre-filet	8
Bifteck de surlonge	4
Bifteck de filet mignon	2
Bavette	1
Cubes à brochettes (1 lb)	3 paquets
Tournedos de bacon	8
Bifteck minute (du roi) (1/2 lb)	4 paquets
Bifteck pour sous-marin (1/2 lb)	4 paquets
Lanières (1 lb)	2 paquets
Rôti français	1
Fondue chinoise (1/2 lb)	5 paquets
Cubes bourguignon (1 lb)	4 paquets
Osso bucco	2
Foie (1/4 lb)	2 paquets
Os à soupe (1 kg)	3 paquets
Os à moelle (3/4 lb)	1 paquet
Coût au quartier: ~749\$	Économies :
Coût au détail: ~899\$	~20% (~150\$)

1/2 AVANT BŒUF (~75lbs) (épaisseur 3/4 po)

Découpes	Quantité (+/-)
Bœuf haché maigre (1 lb)	25 paquets
Cubes bourguignon (1 lb)	7 paquets
Rôti de palette	3
Rôti de côtes croisées	1
Osso bucco	2
Bifteck de côtes ou bifteck de faux-filet	7
Foie (1/4 lb)	2 paquets
Os à soupe (1 kg)	2-3 paquets
Os à moelle (3/4 lb)	1 paquet
Coût au quartier: ~634\$	Économies :
Coût au détail: ~761\$	~20% (~127\$)

La liste des découpes, les quantités et les coûts sont à titre d'exemples et peuvent varier.

Les variations sont dû au poids de l'animal et vos préférences (choix des découpes, épaisseur des bifteck, poids des rôtis et des paquets, etc.)

1/4 VEAU (~100lbs) (épaisseur 3/4 po)

Découpes	Quantité (+/-)
Veau haché maigre (1 lb)	24 paquets
Cubes à mijoter (1 lb)	5 paquets
Rôti de palette	3
Rôti français	1
Osso bucco	4
Fondue chinoise (1/2 lb)	3 paquets
T-bone	6
Côtelettes (ribsteak)	6
Bifteck de surlonge	4
Bavette	1
Bifteck de filet mignon	3
Escalopes (1/2 lb)	7 paquets
Cubes à brochettes (1 lb)	3 paquets
Tournedos de bacon	8
Lanières (1 lb)	1 paquet
Foie (1/2 lb)	2 paquets
Os à soupe (1 kg)	3 paquets
Os à moelle (1/4 lb)	1 paquet
Coût du quartier: ~959\$	Économies
Coût au détail: ~1 151\$	~20% (~192\$)

Doublez les quantités pour :

- Le 1/2 veau (1/4 veau x 2)
- L'arrière complet (1/2 arrière x 2)
- L'avant complet (1/2 avant x 2)

1/2 ARRIÈRE VEAU (~50lbs) (épaisseur 3/4 po)

Découpes	Quantité (+/-)
Veau haché maigre (1 lb)	12 paquets
T-bone	6
Bifteck de surlonge	4
Bavette	1
Tournedos de bacon	8
Escalopes (1 lb)	4
Cubes brochettes (1 lb)	1
Rôti français	1
Cubes à mijoter (1 lb)	1
Filet mignon	2
Fondue chinoise (1/2 lb)	1 paquet
Lanières (1 lb)	1 paquet
Foie (1/2 lb)	1 paquet
Os soupe (1 kg)	1 paquet
Os à moelle (1/4 lb)	1 paquet
Coût du quartier: ~513\$	Économies
Coût au détail: ~616\$	~20% (~103\$)

1/2 AVANT VEAU (~50lbs) (épaisseur 3/4 po)

Découpes	Quantité (+/-)
Veau haché maigre (1 lb)	20 paquets
Côtelettes (ribsteak)	7
Rôti de palette	3
Osso bucco	2
Cubes à mijoter (1 lb)	3 paquets
Foie (1/2 lb)	1 paquet
Os à soupe (1 kg)	2 paquets
Os à moelle (1/4 lb)	1 paquet
Coût du quartier: ~445\$	Économies
Coût au détail: ~534\$	~20% (~89\$)

La liste des découpes, les quantités et les coûts sont à titre d'exemples et peuvent varier.

Les variations sont dû au poids de l'animal et vos préférences (choix des découpes, épaisseur des bifteck, poids des rôtis et des paquets, etc.)

1/4 PORC (~50lbs) (côtelettes 3/4 po)

Découpes	Quantité (+/-)
Porc haché maigre (1 lb)	10 paquets
Bacon (1/2 lb)	6 paquets
Côtelettes	12
Filet mignon entier	1/2 filet
Escalopes (1/2 lb)	2 paquets
Cubes à brochettes (1 lb)	1 paquet
Tournedos de bacon	2
Côtes levées (flanc) (1 lb)	1 paquet
Cubes à ragoût (1 lb)	1 paquet
Rôti	2
Osso bucco	2
Foie (1/2 lb)	1 paquet
Gras de panne (1,5 lb)	3 paquets
Os à soupe (1 kg)	2 paquets
Coût au quartier: ~483\$	Économies :
Coût au détail: ~555\$	~15% (~72\$)

Doublez les quantités pour :

le 1/2 porc (1/4 porc x 2)

1 LONGE DE PORC (~15lbs) (côtelettes 3/4 po)

Découpes	Quantité (+/-)
Côtelettes avec os (ou côtelettes papillon et/ou côtes levées)	20
Filet mignon entier	1
Rôti de côtes ou carré	1
Rôti de filet ou escalopes ou cubes à brochettes (1/2 lb)	1
Coût au quartier: ~187\$	Économies:
Coût au détail: ~202\$	~8% (~15\$)

1 FESSE DE PORC (~22lbs)

Découpes	Quantité (+/-)
Porc haché (1 lb)	6 paquets
Rôti de fesse (1 kg)	2
Cubes à ragoût (1 lb)	2 paquets
Fondue chinoise (3/4 lb)	2 paquets
Tournedos de bacon (2) ou cubes à brochettes (1/2 lb)	2 paquets
Steak et/ou escalopes (1/2 lb)	5 paquets
Os à soupe (1 kg)	1 paquet
Coût au quartier: ~176\$	Économies:
Coût au détail: ~216\$	~23% (~40\$)