

# FERME FORMIDO LISTE DE PRIX (6 mars 2025)

(450) 296-4974

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

VIANDES BIOLOGIQUES  
CERTIFIÉS PAR ÉCOCERT CANADA

[info@fermeformido.com](mailto:info@fermeformido.com)  
[www.fermeformido.com](http://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 graminés 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	13,13\$ (28,95\$)	▪ Osso bucco	11,79\$ (25,99\$)	▪ Bifteck de côtes (ribsteak)..	31,30\$ (69,00\$)
▪ Boeuf haché mi-maige	12,70\$ (27,99\$)	▪ Rôti de côtes croisées	15,42\$ (33,99\$)	▪ Bifteck de faux-filet.....	31,75\$ (69,99\$)
▪ Boeuf haché extra-maigre..	14,29\$ (31,50\$)	▪ Rôti de côtes de bœuf	29,48\$ (65,00\$)	▪ Bifteck minute (du roi) .....	19,05\$ (41,99\$)
▪ Bavette	26,54\$ (58,50\$)	▪ Rôti d'épaule désossé	15,87\$ (34,99\$)	▪ Bifteck sous-marin .....	19,05\$ (41,99\$)
▪ Cubes à brochettes	19,05\$ (41,99\$)	▪ Rôti de palette avec os	14,96\$ (32,99\$)	▪ Gras de panne (suif) .....	7,26\$ (16,00\$)
▪ Cubes bourguignon	16,10 (35,50\$)	▪ Rôti de palette désossé	15,42\$ (33,99\$)	▪ Os à moelle .....	8,16\$ (17,99\$)
▪ Filet mignon	40,37\$ (89,00\$)	▪ Rôti de pointe de surlonge	19,50\$ (42,99\$)	▪ Os à bouillon .....	4,08\$ (8,99\$)
▪ Fondue chinoise	22,68\$ (49,99\$)	▪ Rôti français	19,50\$ (42,99\$)	▪ Foie .....	12,24\$ (26,99\$)
▪ Lanières	19,50\$ (42,99\$)	▪ Bifteck d'ailoyau (T-bone) .....	31,75\$ (69,99\$)	▪ Autres découpes et abats (cœur, joue, langue, queue, rognon) :	prix sur demande et dans le formulaire de commande
▪ Onglet	26,76\$ (59,00\$)	▪ Bifteck de contre-filet .....	31,30\$ (69,00\$)		
▪ Tournedos de bacon	21,66\$ (47,75\$)	▪ Bifteck de surlonge (boston) ...	25,06\$ (55,25\$)		

## 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	13,60\$ (29,99\$)	▪ Osso bucco	17,92\$ (39,50\$)	▪ Bifteck de surlonge	25,06\$ (55,25\$)
▪ Bavette	24,94\$ (54,99\$)	▪ Carré (rôti de longe)	29,03\$ (64,00\$)	▪ Escalopes	25,38\$ (55,95\$)
▪ Cubes à brochettes	19,30\$ (42,55\$)	▪ Rôti de palette avec os	16,32\$ (35,99\$)	▪ Os à moelle	8,39\$ (18,50\$)
▪ Cubes à mijoter	15,87\$ (34,99\$)	▪ Rôti de palette désossé	16,78\$ (36,99\$)	▪ Os à bouillon	4,08\$ (8,99\$)
▪ Filet mignon	40,37\$ (89,00\$)	▪ Rôti d'épaule avec os	15,87\$ (34,99\$)	▪ Foie	23,13\$ (51,00\$)
▪ Fondue chinoise	22,68\$ (49,99\$)	▪ Rôti français	20,64\$ (45,50\$)	▪ Autres découpes et abats (cœur, joue, langue, queue, ris, rognon) :	prix sur demande et dans le formulaire de commande
▪ Lanières	20,07\$ (44,25\$)	▪ Côtelettes avec os (ribsteak) ...	29,82\$ (65,75\$)		
▪ Tournedos de bacon	22,00\$ (48,50\$)	▪ T-bone	30,84\$ (67,99\$)		

## PORC DE PÂTURAGE BIOLOGIQUE

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

Découpes	Prix/lb(kg)	Découpes	Prix/lb(kg)	Découpes	Prix/lb(kg)
▪ Porc haché maigre	11,32\$ (24,95\$)	▪ Rôti d'épaule avec os	10,86\$ (23,95\$)	▪ Osso bucco	7,69\$ (16,95\$)
▪ Côtelette avec os	13,15\$ (29,00\$)	▪ Rôti de centre désossé	12,97\$ (28,59\$)	▪ Côtes levées (baby back rack)	16,10\$ (35,50\$)
▪ 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.....	17,92\$ (39,50\$)
▪ Cubes à ragoût	11,11\$ (24,50\$)	▪ Rôti de fesse désossée	12,02\$ (26,49\$)	▪ Grillades	15,65\$ (34,50\$)
▪ Filet	23,47\$ (51,75\$)	▪ 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..	15,69\$ (34,59\$)	▪ Poule à mijoter	5,89\$ (12,99\$)
▪ Cuisses	7,23\$ (15,95\$)	▪ Poulet entier	6,19\$ (13,65\$)	▪ Ossature à soupe	3,17\$ (6,99\$)
▪ Hauts de cuisses désossés	13,38\$ (30,50\$)	▪ Poulet haché.....	12,95\$ (28,55\$)	▪ Coeurs	6,92\$ (15,25\$)
▪ Pignons	7,23\$ (15,95\$)			▪ Foies	6,92\$ (15,25\$)

Viande emballée sous vide et congelée immédiatement après la coupe pour préserver la qualité et fraîcheur.

Bonne conservation au congélateur entre 8 et 12 mois.

Liste des découpes et prix sujets à changement sans préavis.

Ferme Formido – 6 mars 2025

## 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.

100% PORC .....	14,40\$/lb (31,75\$/kg)	100% POULET .....	14,40\$/lb (31,75\$/kg)
100% VEAU .....	15,08\$/lb (33,25\$/kg)	PORC & BOEUF .....	14,74\$/lb (32,50\$/kg)

## AUTRES PRODUITS DE NOTRE FERME

Œufs frais fermier - Ail & fleur d'ail biologique

Prix sur demande

## AUTRES PRODUITS BIOLOGIQUES (artisans locaux)

Miel - Farines et grains d'avoine - Huile & graines de tournesol - Sirop d'érable - Légumes de saison  
Thé & tisanes artisanaux (non-biologiques)

Formats et prix sur demande

Pour calculer le prix d'un quartier,  
multipliez le prix d'achat du quartier avec le poids du quartier à l'achat (première et deuxième colonnes).

## BŒUF 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 :
BOEUF ENTIER (arrière + avant)	8,55\$/lb (18,85\$/kg)	~600 lbs (~272 kg)	~480 lbs (~216 kg)	~27 pi <sup>3</sup> (~0,76 m <sup>3</sup> )	~10,69\$/lb (~23,57\$/kg)
1/2 (arrière + avant)	8,95\$/lb (19,73\$/kg)	~300 lbs (~136 kg)	~240 lbs (~108 kg)	~13 pi <sup>3</sup> (~0,36 m <sup>3</sup> )	~11,19\$/lb (~24,67\$/kg)
1/4 (arrière + avant)	9,55\$/lb (21,05\$/kg)	~150 lbs (~68 kg)	~120 lbs (~54 kg)	~6 pi <sup>3</sup> (~0,16 m <sup>3</sup> )	~11,94\$/lb (~26,32\$/kg)
1 ARRIÈRE (FESSE) (1/4)	9,99\$/lb (22,02\$/kg)	~150 lbs (~68 kg)	~120 lbs (~54 kg)	~6 pi <sup>3</sup> (~0,16 m <sup>3</sup> )	~12,49\$/lb (~27,54\$/kg)
1/2 ARRIÈRE (FESSE) (1/8)	10,75\$/lb (23,70\$/kg)	~75 lbs (~34 kg)	~60 lbs (~27 kg)	~3 pi <sup>3</sup> (~0,08 m <sup>3</sup> )	~13,44\$/lb (~29,63\$/kg)
1 AVANT (1/4)	8,25\$/lb (18,29\$/kg)	~150 lbs (~68 kg)	~120 lbs (~54 kg)	~6 pi <sup>3</sup> (~0,16 m <sup>3</sup> )	~10,31\$/lb (~22,73\$/kg)
1/2 AVANT (1/8)	8,75\$/lb (19,29\$/kg)	~75 lbs (~34 kg)	~60 lbs (~27 kg)	~3 pi <sup>3</sup> (~0,08 m <sup>3</sup> )	~10,94\$/lb (~24,12\$/kg)

## VEAU 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 :
VEAU ENTIER (arrière + avant)	8,99\$/lb (19,82\$/kg)	~400 lbs (~172 kg)	~304 lbs (~138 kg)	~20 pi <sup>3</sup> (~0,56 m <sup>3</sup> )	~11,83\$/lb (~26,08\$/kg)
1/2 (arrière + avant)	9,15\$/lb (20,17\$/kg)	~200 lbs (~86 kg)	~152 lbs (~69 kg)	~10 pi <sup>3</sup> (~0,28 m <sup>3</sup> )	~12,04\$/lb (~26,54\$/kg)
1/4 (arrière + avant)	9,59\$/lb (21,14\$/kg)	~100 lbs (~43 kg)	~76 lbs (~34 kg)	~5 pi <sup>3</sup> (~0,14 m <sup>3</sup> )	~12,62\$/lb (~27,82\$/kg)
1/8 (arrière + avant)	9,99\$/lb (22,02\$/kg)	~50 lbs (~21 kg)	~38 lbs (~17 kg)	~2 pi <sup>3</sup> (~0,05 m <sup>3</sup> )	~13,14\$/lb (~28,97\$/kg)
1 ARRIÈRE (FESSE) (1/4)	10,25\$/lb (22,60\$/kg)	~100 lbs (~42 kg)	~73 lbs (~33 kg)	~5 pi <sup>3</sup> (~0,14 m <sup>3</sup> )	~14,04\$/lb (~30,95\$/kg)
1/2 ARRIÈRE (FESSE) (1/8)	10,75\$/lb (23,70\$/kg)	~50 lbs (~21 kg)	~37 lbs (~17 kg)	~2 pi <sup>3</sup> (~0,05 m <sup>3</sup> )	~14,53\$/lb (~32,03\$/kg)
1 AVANT (1/4)	8,55\$/lb (18,85\$/kg)	~100 lbs (~42 kg)	~73 lbs (~33 kg)	~5 pi <sup>3</sup> (~0,14 m <sup>3</sup> )	~11,71\$/lb (~25,82\$/kg)
1/2 AVANT (1/8)	8,99\$/lb (19,82\$/kg)	~50 lbs (~21 kg)	~37 lbs (~17 kg)	~2 pi <sup>3</sup> (~0,05 m <sup>3</sup> )	~12,15\$/lb (~26,79\$/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	9,35\$/lb (20,61\$/kg)	~200 lbs (~91 kg)	~150 lbs (~68 kg)	~10 pi <sup>3</sup> (~0,26 m <sup>3</sup> )	~12,47\$/lb (~27,49\$/kg)
1/2	9,55\$/lb (21,07\$/kg)	~100 lbs (~45 kg)	~75 lbs (~34 kg)	~5 pi <sup>3</sup> (~0,13 m <sup>3</sup> )	~12,73\$/lb (~28,06\$/kg)
1/4	9,65\$/lb (21,27\$/kg)	~50 lbs (~23 kg)	~38 lbs (~17 kg)	~2 pi <sup>3</sup> (~0,06 m <sup>3</sup> )	~12,70\$/lb (~28,00\$/kg)
LONGE ENTIÈRE	12,49\$/lb (27,54\$/kg)	Poids net ~15 lbs (~7 kg)	~15 lbs (~7 kg)	~0,6 pi <sup>3</sup> (~0,02 m <sup>3</sup> )	~12,49\$/lb (~27,54\$/kg)
1/2 LONGE	12,79\$/lb (28,20\$/kg)	Poids net ~7 lbs (~3 kg)	~7 lbs (~3 kg)	~0,2 pi <sup>3</sup> (~0,01 m <sup>3</sup> )	~12,79\$/lb (~28,20\$/kg)

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 3/4po)

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 bouillon (1 kg)	5-6 paquets
Os à moelle (3/4 lb)	2 paquets
Coût au quartier: ~1432\$	Économies
Coût au détail: ~1647	~15(~215\$)

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 3/4po)

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 bouillon (1 kg)	3 paquets
Os à moelle (3/4 lb)	1 paquet
Coût au quartier: ~806\$	Économies :
Coût au détail: ~927\$	~15(~121\$)

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

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 bouillon (1 kg)	2-3 paquets
Os à moelle (3/4 lb)	1 paquet
Coût au quartier: ~656\$	Économies :
Coût au détail: ~754\$	~15% (~98\$)

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
Ossobucco	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 bouillon (1 kg)	3 paquets
Os à moelle (1/4 lb)	1 paquet
Coût du quartier: ~959\$	Économies
Coût au détail: ~1103\$	~15% (~144\$)

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)	10 paquets
T-bone	6
Bifteck de surlonge	4
Bavette	1
Tournedos de bacon	8
Escalopes (1/2 lb)	6 paquets
Cubes brochettes (1 lb)	2 paquets
Rôti français	1
Cubes à mijoter (1 lb)	2 paquets
Filet mignon	3
Fondue chinoise (1/2 lb)	2 paquets
Ossobucco	3
Lanières (1 lb)	1 paquet
Foie (1/2 lb)	1 paquet
Os à bouillon (1 kg)	2 paquets
Os à moelle (1/4 lb)	1 paquet
Coût du quartier: ~537\$	Économies
Coût au détail: ~618\$	~15% (~81\$)

### 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
Ossobucco	2
Cubes à mijoter (1 lb)	3 paquets
Foie (1/2 lb)	1 paquet
Os à bouillon (1 kg)	2 paquets
Os à moelle (1/4 lb)	1 paquet
Coût du quartier: ~449\$	Économies
Coût au détail: ~516\$	~15% (~67\$)

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.)

<b>1/4 PORC</b> (~50lbs) (côtelettes 3/4po)	
<i>Découpes</i>	<i>Quantité (+/-)</i>
Porc haché maigre (1 lb)	10 paquets
Bacon (1/2 lb)	6 paquets
Côtelettes	12
Filet mignon entier	½ 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
Oso 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: ~482\$	Économies :
Coût au détail: ~554\$	~15% (~72\$)

Doublez les quantités pour :  
le 1/2 porc (1/4 porc x 2)

<b>1 LONGE DE PORC</b> (~15lbs) (côtelettes 3/4po)	
<i>Découpes</i>	<i>Quantité (+/-)</i>
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: ~201\$	~8% (~14\$)