

Bonjour chères clientes, chers clients

Voici toutes les informations pour les viandes d'autrefois de la ferme rustique. Nous espérons être clairs et précis par cette fiche descriptive... si ce n'est pas le cas, n'hésitez pas à nous contacter. Les viandes d'autrefois sont disponibles sur réservation seulement, étant donné les quantités limitées. Tout est livré à votre domicile.

### Description viandes d'autrefois

- ☞ **Poulet fermier:** vendu entier, emballé et congelé sous-vide à 3.50\$/lb...ce sont des poulets dits «chapons», le poids est en moyenne de 9-10lbs. **Poulet de grains ( disponibles au mois d'août)**
- ☞ **Porcs d'antans:** Une bonne partie de leur alimentation provient de légumes que nous cultivons pour les nourrir. Cette alimentation spéciale permet de produire une viande plus rose et moins sec que ce que l'on trouve en épicerie, ceci lui confère un goût et une texture exceptionnelle. Ils sont vendus en quart, demi ou entier...le poids carcasse est de 2.50\$/lb. Selon les découpes que vous choisissez, le prix final à la lb autour de 4\$/lb. Tout est emballé, identifié et congelé sous-vide. **(viande disponible à l'automne)**
- ☞ **veaux d'autrefois (viande rouge):** Nos veaux sont nourris seulement au foin et au lait de leur mère. L'abattage se fait vers les dix mois (appellation baby beef) la viande est rouge comme dans le bœuf mais tendre comme du veau. Les découpe de veau et de bœuf sont donc disponibles ... vous êtes gagnant sur toute la ligne. Aussi vendus en quart, demi ou entier...le poids carcasse est de 3.00\$/lb + frais de boucherie selon les coupes choisies, le prix final à la livre tourne autour de 5\$/lb. Tout est emballé, identifié et congelé sous-vide **(disponible l'hiver)**.
- ☞ **agneaux:** vendus entier, le prix est entre 325\$ à 350\$ pour l'animal entier ce qui comprend tout (poids carcasse et frais de boucherie). Tout est emballé, identifié et congelé sous-vide
- ☞ **lapins:** vendus entier, le prix est de 7.5\$/lb. Tout est emballé, identifié et congelé sous-vide

Produits de la boucherie	Prix à livre (poids carcasse)	Estimation prix à lb (frais de boucherie inclus)	Disponibilité (date d'abattage)	Poids estimé de la carcasse complète (en moyenne)	Poids estimé en viande emballée sous-vide pour un animal entier
Veau d'autrefois	3.00\$/lb	5\$/lb	hiver	450 lbs	300 à 320 lbs
Poulet fermier	3.50\$/lb	NA	Fin été	9 - 10 lbs	9 - 10 lbs
Porc d'antan	2.50\$/lb	4\$/lb	automne	225 lbs	30 à 40 lbs
Agneau des champs	NA	325\$ animal entier (tout compris)	Fin été	45 lbs	35 lbs
Lapin des prés	7.5\$/lb	NA	automne	3 - 4 lbs	3 - 4 lbs

N'oubliez pas que le porc et le veau peuvent être divisés en quart ou en demi. Toutes les viandes sont vendues sous réservation seulement ...

Ferme rustique  
 4553, 4e rang Ouest  
 Ste-Croix, Qc  
 G0S 2H0  
[fermerustique@hotmail.com](mailto:fermerustique@hotmail.com)  
 418-926-2593 cell : 418-930-0390  
[www.fermerustique.com](http://www.fermerustique.com)