

L'été se savoure sur le

BBQ

IGA

**VOTRE
BOUCHER
IGA**
Complice du grill

Boeuf Sterling Silver
Le goût de l'excellence

**Prêts-à-cuire ?
Prêts à régaler !**

Les **Yakitoris**,
tendance de l'été

Du 29 mai au 4 juin 2025
From May 29 to June 4, 2025



TENDRETÉ GARANTIE
★★★
GUARANTEED TENDER

Goûtez à l'excellence avec le bœuf **Sterling Silver**

Cette saison, offrez-vous une expérience BBQ digne des grands chefs avec les coupes de bœuf **Sterling Silver**. Chaque pièce a été choisie pour sa qualité exceptionnelle, sa tendreté et sa richesse en saveurs. Découvrez nos suggestions et inspirez votre prochain festin estival.

Onglet

Une coupe prisée des connaisseurs : plus économique que la bavette, mais à la saveur plus intense. À saisir sur le gril et à trancher dans le sens contraire des fibres pour un résultat tendre et savoureux.

ONGLET
DE BŒUF
STERLING SILVER
Nature ou mariné
HANGING TENDER
Sélection variée
Assorted selection
49,58 \$/kg

22⁴⁹
\$/lb



Filet d'épaule de bœuf

Une coupe tendre, polyvalente et à l'excellent rapport qualité-prix, idéale pour des cuissons rapides ou des marinades maison. À griller entier ou en médaillons, selon l'occasion.

FILET D'ÉPAULE
DE BŒUF
STERLING SILVER
TERES MAJOR
39,66 \$/kg

17⁹⁹
\$/lb



Aiguillette baronne (Tri Tip)

Ce morceau méconnu gagne à être découvert. Délicieusement marbré, il offre une texture tendre et une belle intensité de goût. À cuire en entier, puis à trancher finement.

AIGUILLETTE
BARONNE
STERLING SILVER
Nature ou marinée
TRI TIP
39,66 \$/kg

17⁹⁹
\$/lb



Médailon de surlonge de bœuf (coupe baseball)

Une pièce ronde, épaisse et raffinée au goût riche. Saisir à feu vif puis finir la cuisson indirectement pour une tendreté parfaite.

MÉDAILLON
DE SURLONGE
DE BŒUF
BASEBALL
STERLING SILVER
BASEBALL TOP
SIRLOIN
MÉDAILLON
42,97 \$/kg

19⁴⁹
\$/lb



Burger 100 % viande d'épaule

Le classique du BBQ, 100% d'épaule de bœuf, avec toute la jutosité et la richesse **Sterling Silver**. À rehausser de vos condiments et accompagnements préférés.

BURGERS D'ÉPAULE
DE BŒUF
STERLING SILVER
Nature ou assaisonnés
BEEF SHOULDER BURGERS
Sélection variée
Assorted selection
20,92 \$/kg

9⁴⁹
\$/lb



Une expérience **gastronomique** à la maison

Le bœuf **Sterling Silver** de catégorie supérieure est conforme à des normes de persillage, de qualité et de maturation strictes. La viande, sélectionnée à la main, est vieillie pour la plupart, durant au moins 21 jours pour en optimiser la tendreté et en rehausser les saveurs.

En savoir plus





Vous êtes servis

Un service personnalisé, à la hauteur de vos BBQ

Nos bouchers sont bien plus que des **experts** de la coupe : ils sont là pour vous conseiller, vous suggérer des marinades maison, vous préparer des pièces personnalisées et vous proposer les meilleures options pour vos repas sur le gril.

-  **Coupes personnalisées :**
Épaisseur et format adaptés à vos besoins.
-  **Préparation sur demande :**
Viandes marinées, ficelées et prêtes à cuire.
-  **Commandes spéciales :**
Réservations et demandes particulières.
-  **Conseils d'experts :**
Sélection des coupes, techniques de cuisson et idées d'accompagnements.


En savoir plus sur nos services


Astuce anti-gaspi présentée par À vos frigos

VIVE LES RESTES DE BARBECUE !

Du distingué bœuf *Sterling Silver* jusqu'aux populaires saucisses, ce qui reste de nos festins sur le gril peut sembler un peu moins intéressant le lendemain. Qu'à cela ne tienne, n'importe quelle viande ou poisson grillé rehaussera une salade composée ou un plat de pâtes tandis que les légumes grillés se recycleront parfaitement dans un sandwich ou encore dans une quiche pour un petit goût d'été même dans vos restants !

Plus d'astuces anti-gaspi



Propulsé par  **Fonds Éco IGA**
Par le Jour de la Terre™

IGA_Booklet_BA_3_29_05_2025



Simple, savoureux et prêts pour le GRIL

Gagnez du temps sans compromettre la saveur grâce à notre nouvelle sélection **c'est prêt! à cuire** pour le BBQ.

Pavé de saumon recouvert d'un mélange de tomates, d'olives et de fromage feta

Pavé de saumon garni de crevettes, de beurre à l'ail et de fromage mozzarella

Champignons portabellas farcis aux choix de crevettes et ail, crevettes et bacon ou simili-crabe épicé gratinés

Barquette de crevettes et de légumes à l'asiatique, rehaussées par la marinade exclusive de **Sushi à la Maison**

PAVÉS DE SAUMON FRAIS GARNIS
C'EST PRÊT! À CUIRE
Style grec, Crevettes et ail
FRESH STUFFED SALMON TENDERS
35,25 \$/kg

15⁹⁹
\$/lb

Swicy : parfait équilibre entre le sucré (sweet) et l'épicé (spicy). Note de cassonade et de piment de cayenne.
BBQ fumées : Classique goût de BBQ et belle finale douce de fumé

BARQUETTE DE CREVETTES ET LÉGUMES
Asiatique
OU BARQUETTE DE SAUMON ET LÉGUMES
Érable et teriyaki
C'EST PRÊT! À CUIRE
SHRIMP OR SALMON TRAY WITH VEGETABLES
19,82 \$/kg

8⁹⁹
\$/lb

CHAMPIGNONS FARCIS
C'EST PRÊT! À CUIRE
Crevettes et ail, Crevettes et bacon, Simili-crabe épicé
STUFFED MUSHROOMS
15,83 \$/lb

3⁴⁹
\$/100 g

Poulet bardé de bacon avec légumes

Poulet aux fines herbes et fromage halloumi

BROCHETTES DE SAUCISSES FRAÎCHES
C'EST PRÊT! À CUIRE
Swicy, BBQ fumées
FRESH SAUSAGE SKEWERS
24,23 \$/kg

10⁹⁹
\$/lb

BROCHETTES DE POULET FRAIS
C'EST PRÊT! À CUIRE
FRESH CHICKEN SKEWERS
Sélection variée
Assorted selection
36,35 \$/kg

16⁴⁹
\$/lb

BROCHETTES DE POULET FRAIS
C'EST PRÊT! À CUIRE
FRESH CHICKEN SKEWERS
Sélection variée
Assorted selection
31,94 \$/kg

14⁴⁹
\$/lb

Salade de bavette de porc aux pêches et aux tomates



Nouvelle
recette

Voir la recette

Retrouvez cette
recette à IGA.net
Find this recipe at IGA.net

La bavette de porc

À griller quelques minutes sur feu vif, puis à trancher en lanières pour révéler toute sa jutosité. Idéale dans une salade ou simplement servie avec des légumes grillés.



BAVETTE D'ÉPAULE DE PORC FRAIS
C'EST PRÊT! À CUIRE
Nature ou marinée
FRESH PORK SHOULDER FLAP STEAK
Sélection variée
Assorted selection
13,21 \$/kg

5⁹⁹
\$/lb

Des découvertes sur le **GRIL!**

Étonnez vos convives avec nos **yakitoris** : ces petites brochettes japonaises sont marinées et prêtes à griller. Que vous choisissiez porc, poulet ou même saumon, elles sont parfaites en bouchées ou en plat principal.

Le mot **yakitori** signifie littéralement « oiseau grillé », car les brochettes étaient à l'origine faites uniquement de poulet. Les yakitoris sont aujourd'hui considérés comme un symbole de la cuisine de rue japonaise et de la convivialité, avec une grande variété de viandes et poissons utilisés.



11⁴⁹ \$/lb
YAKITORIS DE PORC OU DE POULET
C'EST PRÊT! À CUIRE
Nature, Asiatique, Érable et teriyaki
PORK OR CHICKEN YAKITORIS
25,33 \$/kg

16⁹⁹ \$/lb
YAKITORIS DE SAUMON
C'EST PRÊT! À CUIRE
Asiatique, Érable et teriyaki
SALMON YAKITORIS
37,46 \$/kg

Nos **yakitoris** sont une création élaborée avec des marinades uniques et exclusives développées par Geneviève Everell, de **Sushi à la maison** :

- Asiatique
- Érable et teriyaki

SOYEZ L'INVITÉ CHEZ VOUS
sushi
à la maison
chef - original - gourmand - délicieux

Des classiques revisités

Ces saucisses vous réservent de belles surprises avec des saveurs qui sortent de l'ordinaire! Elles sont farcies de morceaux qui en mettent plein la bouche et sont signées par trois de nos marques chouchou et exclusives :

Fou de la viande

avec des morceaux de viande fumée de porc et de bacon

Cornicochon

avec des morceaux de cornichons, fromages en grains et halloumi

Général Tao

avec des morceaux de poulet frit et gingembre



RICARDO

FUMOIRS GOSSELIN
SMOKEHOUSES

SOYEZ L'INVITÉ CHEZ VOUS
sushi
à la maison
chef - original - gourmand - délicieux

SAUCISSES FRAÎCHES
C'EST PRÊT! À CUIRE
Signé Fumoirs Gosselin, Sushi à la maison, Ricardo
FRESH SAUSAGES
22,02 \$/kg

9⁹⁹ \$/lb