

Place au homard

IGA



Voir prix
en magasin
See price in store

HOMARD FRAIS CUIT OU VIVANT
COOKED FRESH OR LIVE LOBSTER

Tout savoir sur le homard :

- Le choisir
- Le décortiquer
- Le cuisiner
- Le déguster

Du 23 au 29 avril 2026
From April 23 to 29, 2026

Le homard, ça commence au comptoir de la poissonnerie.

Nos poissonniers sont là pour vous guider à chaque étape : choisir le bon homard selon vos besoins et vous proposer des solutions pratiques pour un repas sans stress.



En magasin, votre poissonnier peut :

- Conseiller sur la taille idéale selon le nombre de convives
- Fournir une boîte de transport pour le homard vivant
- Offrir le homard cuit et prêt à servir
- Craquer le homard pour faciliter la dégustation
- Différencier les homards femelles ou mâles
- Vous informer sur le calendrier des arrivages de poisson et fruits de mer

[Voir le calendrier](#)

Rouleaux de printemps au homard

Une façon originale de savourer le homard : des rouleaux de printemps frais, croquants et pleins de saveurs, parfaits pour les journées chaudes ou un repas sans cuisson.



FEUILLES DE RIZ
RICE PAPER
476 g
Prix 5,295

4⁹⁹



CONCOMBRE
SANS PÉPINS
Produit du Québec
Cucumbers No. 1
SEEDLESS CUCUMBER
Product of Quebec

2/400
ou 2^S ch./ea.



MARINADE, MAYONNAISE
OU SAUCE
DRESSING À LA SAUCON
MAYONNAISE, MARINADE
OR SAUCE
250 mL
Prix 5,995

5⁹⁹



CAROTTES NANTAISES
Produit de l'étranger
BABY CARROT
Product of France
454 g
Prix 4,995

4⁴⁹

[Voir la recette](#)

Homard grillé avec beurre chili et lime

Une recette simple et spectaculaire où la chaleur du BBQ fait ressortir toute la douceur de la chair, relevée par un beurre parfumé et une touche d'acidité.

Voir la recette

Astuce de votre poissonnier

Éviter la cuisson excessive pour conserver une chair tendre et juteuse.



Voir les cuissons



Conseils de cuisson pour le BBQ

- Couper le homard précuit en deux sur la longueur
- Badigeonner généreusement de beurre
- Déposer côté **chair vers le bas**, à chaleur moyenne
- Faire griller **5 à 7 minutes**, jusqu'à ce que la chair soit opaque



BEURRE OU BEURRE À L'AIL
LACTIMENTS
BUTTER OR GARLIC BUTTER
125 g
Épave ANTIQUE et PFF COUNTRY
Épave ANTIQUE et PFF COUNTRY
Reg. 4,915 à 4,495

2⁹⁹



ÉPICES
DORIS
SPICES
17 oz./492 g
Sélection viande
Assortiment sélection
Reg. 5,295 à 7,495

3⁹⁹



LIMES SANS PÉPINS
Produit du Mexique
de Colombie ou du Brésil
SEEDLESS LIMES
Product of Mexico
Colombia or Brazil
454 g
Reg. 4,495

3⁹⁹

LA SAISON DU
HOMARD
archibald

**OBTENEZ 5\$ DE RABAIS
SUR LE HOMARD**
à l'achat d'une caisse de 12 caisses de livres Archibald

21⁹⁹ +tx
LIVRES
ARCHIBALD
12 x 100 mL
Reg. 21,995

Blanche de Style Belge

APPRECIÉZ DE MANIÈRE RESPONSABLE.
Vous devez avoir l'âge légal de consommer de l'alcool. 10\$ de validité du 23 août au 3 juin, 2008 dans les IGA participants, sujet à la disponibilité des produits. Offre applicable à l'achat d'une caisse de 12 caisses d'Archibald 100 mL. Cette offre ne peut être combinée à aucune autre offre. Si l'âge ou le statut de consommateur change, l'offre peut différer de celle illustrée. La grille de vente en ligne ne reflète pas les détails qui doivent respecter le prix annoncé de la bête étiquetée par le IGA. MBV - Les marges de commerce sont la propriété exclusive de leur propriétaire respectif.

c'est prêt!

Le homard, prêt quand vous l'êtes
Parfait pour se faire plaisir sans cuisiner, à l'heure du lunch ou pour un souper improvisé :

Poutine au homard	Guédille au homard	Club sandwich au homard
POUTINE AU HOMARD C'EST PRÊT! LOBSTER POUTINE Épave ANTIQUE et PFF COUNTRY	GUÉDILLE AU HOMARD C'EST PRÊT! LOBSTER ROLL	CLUB SANDWICH AU HOMARD C'EST PRÊT! LOBSTER CLUB SANDWICH
9⁹⁹ +tx	10⁹⁹ +tx	10⁹⁹ +tx

Offert au rayon du prêt-à-manger

Comment décortiquer et savourer le homard



1 Pincettes

Les casser avec un casse-noix, retirer la chair entière. La plus généreuse et charnue.

2 Carapace

La chair sous la carapace du corps se mange ! Souvent petite, mais parfumée. La carapace ne se mange pas. À conserver pour faire un bouillon ou une bisque maison.

3 Pattes

Rouler entre les doigts ou utiliser un rouleau pour faire sortir la chair.

4 Tomalli

Partie verte et crémeuse. Comestible, à déguster en petite quantité.

5 Corail (femelle)

Rouge à la cuisson. Se mange tel quel ou s'utilise pour enrichir sauces et beures.

6 Queue

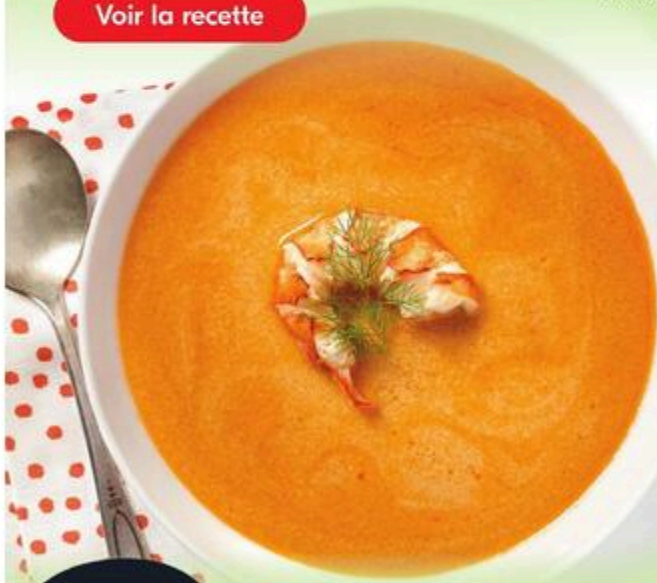
Couper la carapace, retirer la chair d'un seul morceau. La plus tendre.

[Voir la vidéo](#)

Bisque de homard

[Voir la recette](#)

Crémeuse, réconfortante et riche en goût, la bisque transforme chaque morceau de homard en plat raffiné, parfait pour recevoir ou se faire plaisir.



CÉLÉRI
Produit des États-Unis
Catégorie no 1 Grande
CÉLÉRI
Produit of USA
Ch/Éc
Rég. 4,995

4,49

CAROTTES
Produit of Mexique
NAVETTES CAROTTES
Produit of Mexico
104 g
Rég. 4,995

4,49

OIGNONS SAÛNES
Produit du Québec
Canada no 1
ONIONS JAUNES
Produit of Québec
2,27 kg
Rég. 4,995

4,49



CRÈME À CUISSON
LACTICIA
20% M.G.
COOKING CREAM
237 mL
Rég. 3,995

3,99



TOMATES
COMPLÉMENTS (540 mL)
OU PÂTE DE TOMATES
COMPLÉMENTS (540 mL)
TOMATO PASTE OR TOMATOES
Rég. 2,995 à 3,795

1,99



VIN BLANC
INDICIA MILLS
WHITE WINE
750 mL
Rég. 20,995

17,99
+tx

Le cycle anti-gaspi

une recette toute simple

À vos frigos
IGA

Un bouillon aux multiples fonctions

Ne jetez plus vos carcasses de homard ! Faites-en un bouillon savoureux en les faisant mijoter dans une casserole avec de l'eau et ajoutez-y ce que vous avez sous la main (ail, aromates, pâte de tomate...) pour rehausser le goût. Résultat : un bouillon parfait à utiliser comme base pour vos soupes, risottos ou pâtes ! Pas le temps ? Congelez les carcasses pour faire votre bouillon plus tard.

