

Place au homard

IGA



Scène®
877
\$19.99 5/lb
MÉTRO

Sans carap Scène®
Without Carap Scène®
999
5/lb
22,02 \$/kg

HOMARD FRAIS CUIT OU VIVANT
COOKED FRESH OR LIVE LOBSTER
1 lb 8 1/4 to 11 lb
Reg. 72/381 kg à 77/418 kg

Tout savoir sur le homard :

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

Du 14 au 20 mai 2026
From May 14 to 20, 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
220 FEUILLES
RICE PAPER
476 g
Rég. 5,995

4⁹⁹



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

2/400
ou 200 ch./lea.



MARINADE, MAYONNAISE
OU SAUCE
TOUT À LA FOIS
MARINADE, MAYONNAISE
OR SAUCE
250 mL
Rég. 5,995

5⁹⁹



CAROTTES NANTAISES
Produit de l'étranger
NANTES CARROT
Product of France
454 g
Rég. 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 pré-cuit 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
ÉPICERIE ANTIQUE et IGA COUNTRY
Épicier ANTIQUE et IGA COUNTRY
Rég. 4,315 à 4,415

2⁹⁹



ÉPICES
D'ORIGINE
SPICES
17 oz/486 g
Sélection variée
Assortiment sélection
Rég. 5,295 à 7,495

3⁹⁹



LIMES SANS PÉPINES
Product of Mexico
SEEDLESS LIMES
Product of Mexico
604 g
Rég. 4,995

3⁹⁹

LA SAISON DU
HOMARD
archibald

**OBTENEZ 5\$ DE RABAIS
SUR LE HOMARD
CUIT OU VIVANT**
à l'achat d'une caisse de 12 cartons de Saumon Archibald

21⁹⁹ +tx

BIÈRE
ARCHIBALD
SOUFFLE BOHEME
SOPHIE BELLE MER
MAGNETIC CERVESE
BIÈRE
2 x 335 mL
Rég. 22,995
Caramels, vanille/mandarine / Zingant Soda

APPRECIÉZ DE MANIÈRE RESPONSABLE.
Veuillez vous référer à l'âge légal de consommation de l'alcool. 10 litres valides 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 cartons d'Archibald 2195 mL. Cette offre ne peut être combinée à aucune autre offre. Si l'âge ou le statut de consommation change, l'offre peut différer de celle indiquée. La grille de vente est au moment de l'achat et doit respecter le prix annoncé de la bière étiqueté par le fabricant. Les marges de conversion sont la propriété exclusive de leur propriétaire respectif.

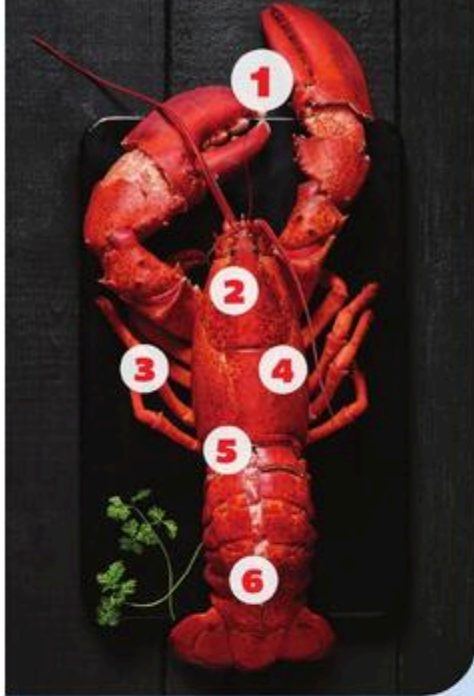
c'est prêt!

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! SOUFFLE POUTINE Épicier avec 30ml d'ail	GUÉDILLE AU HOMARD C'EST PRÊT! SOUFFLE ROLL	CLUB SANDWICH AU HOMARD C'EST PRÊT! SOUFFLE 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.



50 PRIX

CÉLÉRI
Produit des États-Unis
Cultivé en 1 Grade
CÉLÉRI
Produit of USA
Ch./lb.

4⁹⁹

CAROTTES NANTAISES
Produit de l'Amérique
NANTAS CARROTS
Produit of America
104 g
Rég. 4,995

4⁴⁹

OIGNONS SAUNES
Produit du Québec
Canada no 1
YELLOW ONIONS
Produit of Québec
107 g
Rég. 2,895

1⁹⁹



CRÈME À CUISSON
LACTICIA
35% M.G.
COOKING CREAM
237 mL
Rég. 3,995

3⁹⁹



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

1⁹⁹



VIN BLANC
INDICADO Nº1
WHITE WINE
750 mL
Rég. 20,995

17⁹⁹
+tx

Le cycle anti-gaspi

une recette toute simple

À vos frigos
par 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.

