

IGA

C'est
l'heure
du grand
BBQ!

Sterling
SILVER

BŒUF PREMIUM BEEF

TENDRETÉ GARANTIE

★★★

GUARANTEED TENDER

Des coupes d'exception
signées **Sterling Silver**

Des idées pour savourer
chaque bouchée

L'expertise de nos bouchers
à votre service

Du 28 mai au 3 juin 2026

From May 28 to June 3, 2026

La distinction Sterling Silver



Le secret du bœuf **Sterling Silver** réside autant dans le persillage que dans le vieillissement. La plupart des coupes de centre Sterling Silver sont vieilles au moins 21 jours, ce qui permet à la viande de s'attendrir naturellement et de développer des saveurs plus riches. Combiné à un persillage généreux, on obtient une viande juteuse, fondante et pleine de goût.

TENDRETÉ GARANTIE

GUARANTEED TENDER

Le bifteck tomahawk

Le tomahawk est une impressionnante côte de bœuf avec son long os, reconnue pour son persillage riche et sa tendreté exceptionnelle.

Sur le BBQ, saisissez-la à feu vif en fin de cuisson pour créer une croûte bien grillée et savoureuse.



Tomahawk grillé
sur barbecue avec
sa marinade sèche

[Voir la recette](#)



FLEUR DE SEL
MARIN
100 g
Prix: 3,99 € / 3,49 €

6,99

La fleur de sel

La fleur de sel est un sel marin fin et délicat de qualité supérieure, récolté à la main à la surface des marais salants. Il rehausse la saveur du bœuf en intensifiant les arômes de la viande et en accentuant sa richesse gustative.



RÉUSSIR LA CUISSON DES GROSSES PIÈCES DE VIANDE

- Sortir la viande du réfrigérateur 30 à 60 minutes avant la cuisson
- Assaisonner généreusement (sel et poivre suffisent souvent)
- Utiliser la méthode de cuisson indirecte pour une cuisson uniforme
- Terminer sur feu vif pour une croûte parfaite
- Laisser reposer 10 minutes avant de trancher pour conserver les jus

Le savoir-faire de votre boucher



TENDRETÉ GARANTIE

GUARANTEED TENDER

Envie d'un **steak parfait**? Nos bouchers sont là pour vous conseiller et préparer votre coupe **sur mesure**. Épaisseur, quantité, préparation : ils s'adaptent à vos besoins et vous guident pour tirer le meilleur de chaque pièce.

Passer en magasin découvrir plus de 30 coupes de bœuf **Sterling Silver**, soigneusement préparées par votre boucher IGA.



Bifteck de côte

Le bifteck de côte est une coupe de bœuf généreusement persillée, reconnue pour sa tendreté et sa saveur riche.

Sur le BBQ, saisissez-le à feu vif pour créer une belle croûte grillée et caramélisée, puis poursuivez la cuisson à chaleur indirecte pour garder une viande juteuse et pleine de goût.

✂ MISER SUR L'ÉPAISSEUR

Demander une coupe plus épaisse permet une meilleure maîtrise de la cuisson. Résultat : un extérieur bien saisi et un intérieur juteux, exactement comme vous l'aimez.

✂ PETIT +

Une cuisson en deux temps (feu indirect + saisie finale) donne des résultats dignes d'un steakhouse.

Le cycle anti-gaspi

une recette toute simple

À vos frigos
par IGA

Profitez de la chaleur de votre BBQ jusqu'à la dernière braise!

Une fois les grillades terminées, la chaleur résiduelle du BBQ peut encore servir. Plutôt que de la laisser se perdre, profitez-en pour faire griller des légumes, réchauffer du pain, sécher des herbes ou des piments, ou encore cuire ou déshydrater des fruits pour le dessert (pêches, ananas, poires) ! Cette chaleur douce et décroissante est idéale pour les cuissons lentes et permet d'utiliser l'énergie du BBQ jusqu'à la dernière braise.



Un festival de grillades



Composer une assiette de grillades, c'est rassembler tout ce qu'on aime autour du BBQ. Au cœur de l'assiette : **le contre-filet de bœuf Sterling Silver**, tendre et savoureux, accompagné de saucisses prêtes à cuire, de brochettes variées et de légumes de saison.

TENDRETÉ GARANTIE

GUARANTEED TENDER

Bifteck de contre-filet

Le contre-filet est une coupe de bœuf fine et goûteuse, appréciée pour sa texture uniforme et sa richesse en saveur.

Demandez une coupe plus épaisse à votre boucher pour vous assurer une cuisson homogène et juteuse.



PRIX CLUB

Seul à la maison à servir



BROCHETTES DE POULET FRAIS ASSAISONNÉS
PRIX CLUB
Sauce BBQ
FRESH SEASONED
CHICKEN SKEWERS
900 g

200 PTS

23⁰⁰

Nouveautés



Retrouvez ces autocollants en magasin



200 PTS
à l'achat de 2
when you buy 2

SAUCISSES EUROPÉENNES FRAÎCHES
C'EST PRÊT À CUIRE
FRESH EUROPEAN SAUSAGES
Sélection variée
Assaisonner joliment
12x 1 1/2" / 1kg
Rég. 30x 1 1/4" à 22,02 \$/kg



7⁹⁹
\$/lb

Sortez le grand jeu du burger



Préparée à partir de viande d'épaule à 100 %, notre viande hachée de bœuf **Sterling Silver** offre un équilibre parfait entre la saveur et le gras fondant. Résultat : des burgers plus juteux, plus savoureux, qui tiennent parfaitement à la cuisson.

TENDRETÉ GARANTIE

GUARANTEED TENDER

Burgers d'épaule de bœuf

Une galette composée à 100% de viande d'épaule de bœuf pour un burger plus juteux et plus goûteux.

CONSEILS de CUISSON

- Faire une légère dépression au centre pour une cuisson uniforme
- Cuire à feu moyen-élevé sans écraser et ne retourner qu'une seule fois
- Laisser reposer quelques minutes avant d'assembler



De la saveur à tous les étages !

- 1 Pain moelleux et légèrement grillé
- 2 Fromage fondant
- 3 Galette bien saisie
- 4 Garnitures fraîches
- 5 Bacon croustillant
- 6 Sauce onctueuse pour lier le tout



CAPUCHONS DE CHAMPIGNONS
PORTABELLA BIOLOGIQUES
Produit du Canada
ORGANIC PORTABELLA MUSHROOM CAPS
Produit of Canada
404 g
Reg. 1,005

AVOCAT
Produit du Mexique
AVOCADO
Produit of Mexico
Ch./1lb
Reg. 2,495

LAITUE BOSTON VIVANTE DE SERRE
Produit du Québec
GEN Y
GREENHOUSE LIVING
BUTTER LÉGITIME
Produit of Québec
Reg. 3,495

FROMAGE
COMPLÉMENTS (100 g)
TRANCHES DE FROMAGE
COMPLÉMENTS (100 g) AU 50
OU FROMAGE SAUPE
COMPLÉMENTS (100 g)
CHÈSE
SMOKED CHÈSE
OR CHÈSE SLICES
Reg. 10,799 à 10,795

MAYONNAISE
OU SAUCE
POUR BURGER
PLUS
SIGNATURE
MAYONNAISE
OR BURGER SAUCE
250 ml (8.45 fl. oz.)
Reg. 3,995 à 4,995

Les secrets les mieux gardés de votre boucher



Sortir des classiques, c'est aussi découvrir des coupes savoureuses et surprenantes. Voici trois options de coupes de bœuf **Sterling Silver** à essayer pour renouveler vos repas de l'été.

TENDRETÉ GARANTIE

GUARANTEED TENDER

Picanha

Surnommée la **reine des steaks**, la picanha séduit par sa saveur intense et sa texture juteuse. Sa couche de gras la rend idéale pour différentes cuissons : lentement au fumoir, en brochette sur charbon ou grillée rapidement pour une croûte savoureuse.



Picanha de bœuf, sauce chimichurri

Voir la recette



PERSIL FRAÎCHE
OU ITALIEN FRAÎCHE
Produit du Portugal
ou des États-Unis
FRESH CURRY
OU ITALIEN FRAÎCHE
Produit of Mexico or USA
Rég. 1,99\$

169

VINAIGRE DE VIN
PURELLE
WINE VINEGAR
500 mL
Rég. 8,49\$ à 9,99\$

849



HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
PURELLE
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
Rég. 15,99\$ à 19,99\$

1599



Onglet de bœuf

Une **coupe pleine de caractère**, reconnue pour son goût prononcé. Plus accessible, mais tout aussi (sinon plus) savoureuse que la bavette, elle est parfaite pour des recettes relevées et rapides.



Feuilles de laitues garnies de mague verte et de bœuf épicé par Ricardo

Voir la recette



SAUCE HOÏSIN
LITE SOUS CUI
HOÏSIN SAUCE
400 mL
Rég. 3,99\$ à 4,99\$

379



CAROTTES NANTSAISES
Fraisilles ou Marquées
MANTES CARROTS
Product of Mexico
400 g
Rég. 3,99\$

399



MANGUE ATAUJLO
Produit du Mexique
MANGUO MANGO
Product of Mexico
Ch. 2,49\$
Rég. 2,49\$

199

Filet d'épaule

Une coupe méconnue, mais étonnamment tendre lorsqu'elle est bien apprêtée. Idéale pour mariner ou pour une cuisson contrôlée, elle offre une belle alternative aux coupes plus classiques.



Filet de bœuf mariné aux épices chawarma et beurre de sésame

Voir la recette



AIL
Produit du Québec
UNE TOUCHE D'AIL
GARLIC
Product of QUEBEC
100 g
Rég. 4,99\$

499



HUILE DE SÉSAME PURE
PURELLE
PURE SESAME OIL
50 mL
Rég. 5,49\$

549

