

# IGA

# Place au homard

On a le local à cœur

## Tout savoir sur le homard :

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

Du 21 au 27 mai 2026  
From May 21 to 27, 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  
Prix 5,295

4<sup>99</sup>



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

2/300  
ou 1<sup>50</sup> ch./lb.



MARINADE, MAYONNAISE  
OU SAUCE  
TOUT À LA FOIS  
MARRINADE, MAIONNAISE  
OU SAUCE  
250 mL  
Prix 5,995

5<sup>99</sup>



CAROTTES NANTAISES  
Produit de Nouvelle  
ANANIS CARROT  
Product of New Brunswick  
454 g  
Prix 4,995

4<sup>49</sup>

[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  
Reg. 4,915 à 4,495

2<sup>99</sup>



ÉPICES  
D'ORIGINE  
SPICES  
17 oz/496 g  
Sélection variée  
Assortiment sélection  
Reg. 5,295 à 7,495

3<sup>99</sup>



LIMES SANS PÉPINES  
Produit du Mexique  
SEEDLESS LIMES  
Product of Mexico  
604 g  
Reg. 4,995

3<sup>99</sup>

LA SAISON DU  
**HOMARD**  
archibald

**OBTENEZ 5\$ DE RABAIS**  
SUR LE HOMARD  
CUIT OU VIVANT

à l'achat d'une caisse de 12 caisses de Saumon Archibald

**21<sup>99</sup> +tx**

BIÈRE  
ARCHIBALD  
SOUFFLE BOHEME  
SOURDURE BELLE MER  
MAGNANTIC CERVESE  
BIÈRE  
3,3 L (330 mL)  
Reg. 22,995

Carottes, courgettes / Zucchini, Carrots

APPRECIÉZ DE MANIÈRE RESPONSABLE.  
Veuillez vous référer à l'âge légal de consommation de l'alcool. 10% des ventes du 23 août au 3 juin, 2008 dans les IGA participants, sont à la disposition des donateurs. Offre applicable à l'achat d'une caisse de 12 caisses d'Archibald (20% off). Cette offre ne peut être combinée à aucune autre offre. Si l'âge ou le statut de résident change, vous devez vous inscrire en tant que résident de votre pays d'origine. La grille de vente est au moment de l'achat et doit être respectée. Le prix annoncé de la bière est établi par le fabricant. 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**

**9<sup>99</sup> +tx**

POUTINE AU HOMARD  
C'EST PRÊT!  
SOUFFLE POUTINE  
Épicier avec 30ml d'huile

**Guédille au homard**

**10<sup>99</sup> +tx**

GUÉDILLE AU HOMARD  
C'EST PRÊT!  
SOUFFLE ROLL

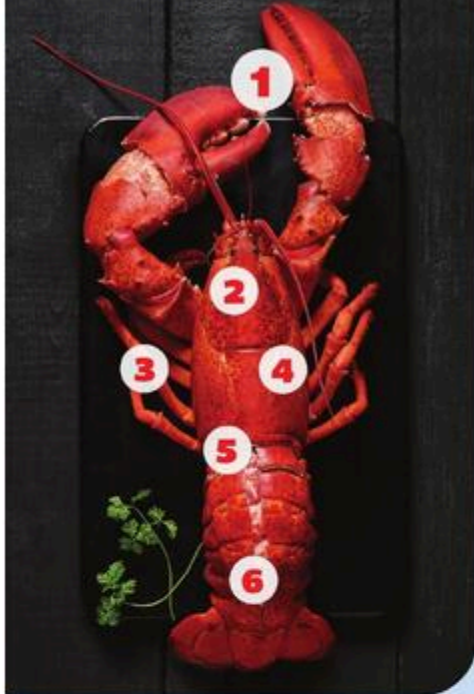
**Club sandwich au homard**

**10<sup>99</sup> +tx**

CLUB SANDWICH AU HOMARD  
C'EST PRÊT!  
SOUFFLE CLUB SANDWICH

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 Tomali

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  
CELERY  
Product of USA  
Ch./lb.

4<sup>99</sup>

**CAROTTES NANTAISES**  
Produit de l'Agriculture  
MONTES CARROTS  
Product of Mexico  
104 g  
Rég. 4,995

4<sup>49</sup>

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

1<sup>99</sup>



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

3<sup>99</sup>



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

1<sup>99</sup>



**VIN BLANC**  
MICHARD  
WHITE WINE  
750 mL  
Rég. 20,995

17<sup>99</sup>  
+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.

