

# 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 25 juin au 1<sup>er</sup> juillet 2026

From June 25 to July 1, 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  
MAISON Océane  
FLEUR DE SEL  
105 g  
N°1 3099 - 1 9 000

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.

Passez 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 ASSAISONNÉES  
PRIX CLUB  
Tendance BBQ  
FRESH SEASONED  
CHICKEN SKEWERS  
900 g

23<sup>00</sup>

200 PTS

SAUCISSES EUROPÉENNES FRAÎCHES  
C'EST PRÊT À CUIRE  
FRESH EUROPEAN SAUSAGES  
Sélection variée  
Assaisonné jérémois  
12x1 1/2 kg  
Rég. 30x1 1/2 kg à 22,02 €/kg

799  
\$/lb

200 PTS  
à l'achat de 2  
when you buy 2



**Nouveautés**



Retrouvez ces autocollants en magasin

# 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



**PAINS À BURGER Brioche**  
COMPLÈTEMENT Brioche BURGER BUNS  
Pain de 4  
Pack of 4

4<sup>99</sup>



**BACON DOUBLE FUMÉ**  
FLAVORED COUNTRY SMOKED DOUBLE BACON  
37g  
GODDELL

9<sup>99</sup>

2<sup>49</sup>  
\$/lb

**TOMATES ROUGES DE SERRE**  
Produit des Québec  
Canales et 1  
SERREHOUSE  
RED TOMATOES  
Produit of Québec  
5,49 \$/kg  
Rég. 6,39 \$/kg



**TRANCHES DE FROMAGE**  
COMPLÈTEMENT CHEESE SLICES  
250 mg de Na/100 mL  
Rég. 3,75 \$/kg  
Rég. 3,95 \$/kg

10<sup>99</sup>



**MAYONNAISE OU SAUCE POUR BURGER**  
SIGNATURE MAYONNAISE OR BURGER SAUCE  
250 mg de Na/100 mL  
Rég. 3,95 \$/kg

4<sup>99</sup>



**CAPUCHONS DE CHAMPIGNONS**  
PORTABELLA BIOLOGIQUES  
Produit de Canada  
ORGANIC PORTABELLA MUSHROOM CAPS  
404 g

9<sup>00</sup>



**AVOCAT**  
Produit du Mexique  
AVOCADO  
Produit of Mexico  
Ch./lb.  
Rég. 2,95

2<sup>49</sup>

2<sup>99</sup>

**LAITUE BOSTON VIVANTE DE SERRE**  
Produit des Québec  
GEM  
BOSTONVILLE LIVING BUTTER LETTUCE  
Produit of Québec  
Rég. 3,49



# 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 FRAIS OU ITALIEN FRAIS**  
Produit de l'Amérique du Québec  
**FRESH CURED CITRILLIAN PARSLEY**  
Produits of Atlantic or Québec  
Resistant bunch  
Rég. 1,99

1,69



**VINAIGRE DE VIN TIGELLE WINE VINEGAR**  
300 mL  
Rég. 1,49 à 1,99

849

**HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE L'UNIQUE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL**  
1 L  
Rég. 12,99 à 16,99

15,99



## 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 mangue verte et de bœuf épicé par Ricardo**

Voir la recette



**SAUCE HOISIN**  
1 LITRE (33.8 FL OZ)  
HOISIN SAUCE  
400 mL  
Rég. 2,99 à 4,99

3,79



**CAROTTES NANTSAISES**  
Produit de l'Amérique du Québec  
Product of Atlantic or Québec  
Rég. 4,99

4,49



**MANGUE ATAUFILO**  
Produit de l'Amérique du Québec  
Product of Atlantic or Québec  
Ch. 1/2 lb  
Rég. 2,49

1,99

## 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 de l'Amérique du Québec  
UNE TOUCHÉ D'AIL  
SAUCE  
Produit of Québec  
180 g  
Rég. 1,99

4,99



**HUILE DE SÉSAME PURE**  
FACILE  
PURE SESAME OIL  
50 mL  
Rég. 4,99

5,49

