



# 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 2 au 8 juillet 2026

From July 2 to 8, 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 CONFIEE  
FLEUR DE SEL  
105 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.

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**



BROCHETTES DE POULET  
FRAIS ASSAISONNÉES  
PRIX CLUB  
Tender Bird  
FRESH SEASONED  
CHICKEN SKEWERS  
900 g

23<sup>00</sup>

200 PTS

SAUCISSES EUROPÉENNES  
FRAÎCHES  
C'EST PRÊT À CUIRE  
FRESH EUROPEAN SAUSAGES  
Selection variée  
Assaisonné aromatisé  
15,40 €/kg  
Rég. 3001 5/1kg à 22,02 €/kg

6<sup>99</sup>  
5/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 BRIOCHES**  
COMPLÈTEMENT  
BIOCHÈS BURGER BUNS  
Pain de 4  
Pack de 4

4,99



**BACON DOUBLE FUMÉ**  
FLAVORED SOUSIS  
SMOKED DOUBLE BACON  
375 g  
Reg. 5,99

9,99

2,99

\$/lb

**TOMATES ROUGES DE SERRE**  
Produit des Québec  
Cannots 10  
SERREHOUSE  
RED TOMATOES  
Product of Québec  
4,59 \$/kg  
Reg. 1,99 \$/kg



2,99

\$/lb



**CAPUCHONS DE CHAMPIGNONS**  
PORTABELLA BIOLOGIQUES  
Product of Canada  
ORGANIC PORTABELLA MUSHROOM CAPS  
404 g  
Reg. 1,99

9,00



**AVOCAT**  
Produit du Mexique  
AVOCADO  
Product of Mexico  
Ch. / lb.  
Reg. 2,99

2,49

2,99

**LAITUE BOSTON VIVANTE DE SERRE**  
Produit du Québec  
GEM  
BOSTONVILLE LIVING  
BUTTER LETTUCE  
Product of Québec  
Reg. 3,49



2,99



**TRANCHES DE FROMAGE**  
COMPLÈTEMENT  
CHÈSÈ SAUCES  
250 ml (8.45 fl. oz.)  
Reg. 2,99 à 3,99

10,99



**MAYONNAISE OU SAUCE POUR BURGER**  
PLUS SIGNATURE  
MAYONNAISE  
OR BURGER SAUCE  
250 ml (8.45 fl. oz.)  
Reg. 3,99 à 4,99

4,99

# Les secrets les mieux gardés de votre boucher



TENDRETÉ GARANTIE  
\*\*\*  
GUARANTEED TENDER

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.

## 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 du Paraguay  
du du Canada  
**FRESH CUREY**  
**OU ITALIAN PARSLEY**  
Products of Atlantic or Canada  
Reservoir/Parish  
Reg. 1,99

169



**VINAIGRE DE VIN NOIR**  
**WINE VINEGAR**  
300 mL  
Reg. 1,49 à 1,99

849

**HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE**  
1 LITRE  
**EXTRA VIRGIN OLIVE OIL**  
1 L  
Reg. 17,99 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 mangue verte et de bœuf épicé par Ricardo**

Voir la recette



**SAUCE HOISIN**  
1 LITRE  
**HOISIN SAUCE**  
400 mL  
Reg. 2,99 à 3,99

379



**CAROTTES NANTSALES**  
Produit du Paraguay  
**MANTELES CARROTES**  
Product of Paraguay  
400 g  
Reg. 4,99

449



**MANGUE ATAUFILO**  
Produit du Paraguay  
**ATOURDO MANGO**  
Product of Paraguay  
Ch/Fin  
Reg. 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 TOUCHÉ D'AIL**  
**SALICIS**  
Produit of Québec  
100 g  
Reg. 1,99

499



**HUILE DE SÉSAME PURE**  
**PACIFIC PURE SESAME OIL**  
50 mL  
Reg. 4,99

549

