IGA

Place aux desserts

RÉVÉLATIONS
Des wow à tout coup

Des **classiques** exclusifs

Des **créations** originales

Des **idées** pour recevoir

Du 26 novembre au 2 décembre 2026
From November 26 to December 2, 2026

IGA_Brochure_8_26_11_2025

RÉVÉLATIONS
Des wow à tout coup

Les classiques qui ont toujours la cote

La bûche de Noël, c'est un peu le dessert signature des Fêtes. Généreuse, gourmande et joliment décorée, elle rassemble tout le monde autour de la table pour la toute dernière bouchée. Cette année, on retrouve les grands incontournables, avec juste ce qu'il faut de nouveauté pour surprendre les invités.

Exclusivité

Forêt-Noire





BÛCHE
RICARDO
Forêt Noire
YULE LOG
790 g

29,99

Le Rocher





BÛCHE
JESSICA
Le Rocher
YULE LOG
630 g

25,99

Framboises





BÛCHE
RICARDO
Framboises
YULE LOG
740 g

29,99

Chocolat et fleur de sel





BÛCHE
CASSANDRA LOIGNON
Chocolat et fleur de sel
LOG
580 g

29,99

Les *coups de cœur* de notre pâtissière :

RICARDO

CASSANDRA LOIGNON



29,99

BÛCHE
RICARDO
Trois chocolats
YULE LOG
760 g

29,99

BÛCHE
CASSANDRA LOIGNON
Red Velvet
LOG
625 g

Trois chocolats

Pour les véritables amateurs de chocolat : gâteau moelleux, fondant au chocolat noir, chantilly au chocolat blanc et au chocolat au lait, crumble au cacao à la fleur de sel et éclats de chocolat noir.

Red Velvet

Un gâteau décadent au red velvet recouvert d'un généreux crémage au fromage à la crème : un dessert des Fêtes franchement délicieux.

RÉVÉLATIONS
Des wow à tout coup

La bûche qui sort des sentiers battus

La forme reste traditionnelle, mais les possibilités sont devenues infinies. Finitions miroir, mousses aériennes, croustillants, associations de saveurs et inspirations venues d'ailleurs: la bûche s'est réinventée sans perdre son rôle de vedette du repas.

Exclusivité

Caramel, chocolat et noisettes





BÛCHE
3 FOIS PAR JOUR
Caramel, chocolat et noisettes
YULE LOG
590 g

29,99

On a le beurre à cœur

Forêt-Noire





BÛCHE
JESSICA
Forêt-Noire
YULE LOG
690 g

25,99

Chocolat blanc, poires et canneberges





BÛCHE
3 FOIS PAR JOUR
Chocolat blanc, poires et canneberges
YULE LOG
620 g

29,99

Explosion de framboises





BÛCHE
JESSICA
Explosion de framboises
YULE LOG
620 g

25,99

Le *coup de cœur* de notre pâtissière :



29,99

BÛCHE
JESSICA
Chocolat Dubaï
YULE LOG
630 g

Chocolat Dubaï

Quand la tendance du chocolat Dubaï rencontre la bûche de Noël! La texture qui fait toute la différence : du fondant, du croquant et une belle surprise à chaque bouchée, elle revisite la bûche avec une touche résolument actuelle.

Le conseil :

Pour couper des belles tranches, utiliser un **couteau bien aiguisé** et légèrement **réchauffé** sous l'eau chaude. L'essuyer avant de couper et répéter entre chaque tranche pour des **parts nettes et bien définies.**

IGA_Brochure_10_26_11_2025

RÉVÉLATIONS
Des wow à tout coup

Trois bûches, trois personnalités

Cette année, nos experts ont déniché trois nouvelles bûches exclusives chez IGA qui méritent une place de choix sur la table. Des créations choisies avec soin pour ceux qui aiment sortir des classiques... tout en gardant beaucoup de gourmandise.

Nouveauté

On a le lait à cœur

La Bûche du père Noël

Mousse et génoise à la vanille, pâte à biscuits aux pépites de chocolat, base de brownie, le tout recouvert de chocolat au lait : une création aussi festive que généreuse.

Le wow :
pour chaque bûche vendue jusqu'au 31 décembre, **2 $ sont remis à La Guignolée.**



23,99
BÛCHE
Du père Noël
YULE LOG
630 g

Bûche spéculoos de 3 fois par jour

Gâteau à la vanille, croustillant aux biscuits spéculoos, mousse aux biscuits spéculoos et glaçage aux biscuits spéculoos : ici, le petit biscuit belge devient la vedette.

Le wow :
le *spéculoos* est un biscuit traditionnel de la Belgique et des Pays-Bas, principalement connu sous la marque Lotus Biscoff. Il est reconnaissable à ses délicieuses notes de cassonade et d'épices comme la cannelle.



29,99
BÛCHE
3 FOIS PAR JOUR
Biscuits spéculoos
YULE LOG
525 g

Bûche pistache-framboise

Gâteau à la vanille, mousse aux pistaches et au chocolat blanc, miroir aux framboises, miettes de framboises et confiture de framboises : un mariage tout en contraste, entre douceur, fraîcheur et gourmandise.

Le wow :
la pistache s'est particulièrement imposée dans l'univers des desserts ces dernières années. Sa couleur, son goût riche et sa texture crémeuse en font une saveur particulièrement prisée dans les créations gourmandes.



25,99
BÛCHE
JESSICA
Pistache framboise
YULE LOG
600 g

IGA_Brochure_11_26_11_2025

Quand le **dessert** devient le ***spectacle***

Pour compléter la table, les produits **RICARDO**, **exclusifs** chez IGA, apportent une touche gourmande et soigneusement pensée. Bouchées, douceurs et desserts à partager : il suffit parfois de quelques éléments bien choisis pour créer une table qui attire tous les regards.

RÉVÉLATIONS
Des wow à tout coup

Exclusivité



GÂTEAU AU FROMAGE SURGELÉ
RICARDO
FROZEN CHEESECAKE
8,99 +tx



BÛCHE GLACÉE
RICARDO
ICE CREAM LOG
700 mL
Rég. 22,49 $ à 23,49 $
22,49



GÂTEAU AU FROMAGE SURGELÉ
RICARDO
FROZEN CHEESECAKE
602 g
23,99



FONDANTS AU CHOCOLAT SURGELÉS
RICARDO
FROZEN LAVA CAKES
Emballage de 4
Pack of 4
16,99

Le secret d'une ***table à desserts*** qui en met ***plein la vue?***

Pas besoin d'en faire trop. Quelques beaux desserts, disposés de façon aérée sur une grande planche, un plateau ou un joli présentoir, peuvent suffire à créer un effet wow. Ajouter quelques fruits, des chocolats, des petites bouchées ou une garniture colorée permet de donner du relief à l'ensemble sans surcharger la table.

À découvrir : Des desserts libre-service pour les Fêtes

IGA_Booklet_12_26_31_2025

Panache : la touche qui change tout

Exclusivement chez IGA, Panache propose des produits confectionnés avec soin pour ajouter ces petites touches de raffinement qui font passer l'ordinaire à l'extraordinaire. Pour les Fêtes, on les glisse sur la table, dans l'assiette ou autour du dessert pour rehausser chaque bouchée.



MINI ÉCLAIRS OU PROFITEROLES
PANACHE
MINI ÉCLAIRS OR PROFITEROLES
320 à/to 455 g
11.99

RISCUITS BELGES
PANACHE
BELGIAN COOKIES
809 g
Reg. 23.49$
20.49

CHOCOLAT
PANACHE
De façon Dubai
CHOCOLAT
150 g
Reg. 6.99$
6.49 +tx
100 PTS à l'achat de 2 when you buy 2

ÉCORCES DE CHOCOLAT AU LAIT
PANACHE
Saveur de biscuit au beurre et guimauve grillée
MILK CHOCOLATE BARK
200 g
Reg. 6.49$
5.99 +tx
50 PTS à l'achat de 2 when you buy 2

FRIANDISES GLACÉES
PANACHE
SOUHAIT DES FÊTES
FROZEN TREATS
4 x 72 mL
Reg. 7.29$ à 7.79$
5.99 +tx
50 PTS

Jusqu'à épuisement des stocks./While supplies last.

Un dessert acheté ?
On lui donne notre petite touche

Un dessert du commerce peut facilement prendre des airs de dessert maison avec quelques finitions toutes simples.

Un nuage de crème fouettée
en ajouter une touche juste avant de servir pour plus de gourmandise.

Un voile de sucre glace
à saupoudrer au dernier moment pour une finition délicate et festive.

Quelques fruits frais
baies, poires ou grenade : une garniture colorée suffit à transformer l'allure d'un dessert.

Un peu de croquant
noix hachées, pistaches, copeaux de chocolat ou biscuits émiettés pour ajouter texture et contraste.

IGA_Booklet_12_26_11_2025

Et si on prolongeait le plaisir ?

Le dessert n'a pas besoin de marquer la fin de la soirée. Une petite douceur à partager, une touche de gourmandise à ajouter à l'assiette ou une boisson chaude à savourer tranquillement peuvent faire durer le plaisir encore un peu. De quoi terminer le repas dans une ambiance chaleureuse, sans se presser.



RÉVÉLATIONS
Des wow à tout coup



GÂTEAUX
VACHON
AH CARAMEL!
Mini bûches des Fêtes
CAKES
290 g
Rég. 4,99$

3,99



BÛCHE DES FÊTES
VACHON
FESTIVE LOG
600 g
Rég. 13,99$

12,99



TARTINADE
FAVUZZI
SPREAD
180 g
Rég. 15,99$ à 16,79$

12,99



CHOCOLAT CHAUD À L'ANCIENNE
CHOCOLATS FAVORIS
OLD-FASHIONED HOT CHOCOLATE
300 g
Rég. 9,99$ à 10,49$

7,49



La galette des rois :
une tradition de partage

Après Noël, on garde un peu de magie dans l'assiette avec la galette des rois. Traditionnellement dégustée autour de l'Épiphanie, cette pâtisserie feuilletée, souvent garnie de crème d'amande, cache une petite fève. La personne qui la trouve devient la reine ou le roi du jour et porte fièrement la couronne.

Avec sa pâte pur beurre et sa traditionnelle frangipane ou sa surprenante tartinade choco-noisette, la galette IGA deviendra une favorite de votre famille.

Le petit plaisir, c'est de voir qui trouvera la fève. Le grand plaisir, c'est de reprendre une part.



En magasin dès la fin décembre

IGA_Brochure_14_26_51_2025