mijoter l'automne c'est encore meilleur

tout le réconfort de l'automne dans votre assiette!

mon épicier

boeuf première qualité metro depuis 1947

la qualité de notre boeuf en 5 points

1. fraîcheur
2. qualité
3. variété
4. provenance
5. savoir-faire

pour plus d'inspiration **cliquez ici**



oignons jaunes ou carottes
produit du Québec, Canada No. 1, sac 5 lb
yellow onions or carrots
reg. 3,99

BAISSE DE PRIX 3.68



rôti de bas de palette désossé
coupe européenne
boneless bottom blade roast

Du jeudi **19 novembre** au mercredi **25 novembre 2026** From Thursday to Wednesday November 19th - November 25th, 2026



comment réussir vos mijotés

choisir la bonne coupe de viande

Il est important d'utiliser des coupes de viandes plus coriaces qui s'attendrissent par une cuisson lente.

***Par exemple** : rôti d'épaule, rôti de côtes croisées, rôti de palette, haut de palette ou de bas de palette, cubes à ragoût, rôti de pointe de poitrine.*

produit d'ici



rôti d'épaule de porc picnic, avec os
bone-in picnic pork roast
8,80/kg
reg. 4,99/lb - 11,00/kg

3.99 /lb

rôti d'épaule de porc picnic



tranches d'intérieur de ronde

12.99 /lb

tranche d'intérieur de ronde à braiser
slice of inside round for braising
28,64/kg
reg. 13,69/lb - 30,18/kg

bon à savoir pour une cuisson parfaite!

1. épaissir la sauce

Saupoudrez de la farine sur votre viande avant de la faire saisir. Cela permettra d'épaissir le liquide durant la cuisson.



2. pas trop de liquide

Évitez de trop remplir la mijoteuse! L'idéal est de verser du liquide jusqu'à la moitié de la hauteur de la viande.



3. cuisson de la viande

Elle sera prête et à point lorsque l'on sera capable de la défaire facilement avec une fourchette, et que l'on pourra la détacher de l'os.





une viande cuite à la perfection

pour une viande savoureuse, riche et tendre, faites-la saisir avant de la cuire lentement à la mijoteuse ou au four. Assurez-vous que sa température interne atteigne 82°C (180°F) en fin de cuisson.

1. **commencez votre cuisson avec votre protéine, vos légumes racines et votre liquide.**
2. **ajoutez les légumes verts en fin de cuisson pour éviter qu'ils ne perdent leur saveur et leur texture.**
3. **incorporez les produits laitiers juste avant de servir pour éviter que le gras ne se sépare.**

pour plus d'informations

cliquez ici

se faire livrer ce qu'il faut pour faire cette recette c'est encore meilleur



osso buco de veau de lait
30,84/kg
reg. 16,99/lb 37,46/kg
13.99 /lb



farine tout usage Five Roses
Robin Hood, Bridle, 2,5 kg, choix varié, Five Roses all-purpose flour
reg. 7,49
5.99



herbes fraîches Irrésistible
produit du Québec et/ou importé du Mexique et/ou de la République Dominicaine, 21 g, Irrésistible fresh herbs
2.99



recette Osso Buco au veau

cliquez ici



bouillon Mieux-être
Irrésistible 946 ml, choix varié Life Smart broth
reg. 2,99
2.49



poivre noir Club House
24-60 g, choix varié Club House black peppercorns
reg. 3,49
2.99



sel de mer Windsor
500 g, choix varié Windsor sea salt
reg. 5,69
3.49

magasinez en ligne tout ce qu'il faut pour vos mijotés

magasinez maintenant

un bon repas
sans trop de préparation!

cubes de boeuf à ragoût désossé
format économique
boneless stewing beef cubes, economic pack
22,02/kg
reg. 11,29/lb - 24,89/kg

format économique

9.99 /lb



fraîcheur
pièces coupées en magasin chaque jour



recette de mijoté de boeuf au vin rouge

cliquez ici



vin Au Quotidien
1 L, choix varié
Au Quotidien wine
reg. 12,29

10.29

produit D'ICI



ail frais
produit du Québec, 115 g
fresh garlic

4.99

voyagez au Maroc
épices et saveurs authentiques

pour encore plus de saveurs

Ajoutez des fines herbes fraîches (ex. persil, laurier, sauge, romarin, thym, etc.) et des épices en toute fin de cuisson afin d'intégrer du goût et surtout de la fraîcheur à votre mijoté. Ajoutez-en plus qu'à l'habitude, puisque leur goût a tendance à s'atténuer pendant la cuisson à la mijoteuse.



recette de mijoté de boeuf à la marocaine

cliquez ici

provenance
nos produits sont choisis avec soin pour offrir la meilleure qualité



rôti de côtes croisées désossé
boneless cross rib roast
26,43/kg
reg. 13,49/lb - 29,74/kg

11.99 /lb

idéal pour recevoir famille et amis à souper

ou pour congeler et manger plus tard!

gros légume

bœuf première qualité metro depuis 1947

3.99

céleri
produit du Québec et/ou des É.-U.
et/ou importé du Mexique
Cat. No 1, gr 24
celery

5 lb

produit D'ICI

oignons jaunes ou carottes
produit du Québec
Canada No. 1, sac 5lb
yellow onions or carrots
reg. 3.99

BAISSE DE PRIX **3.68**

qualité
Notre boeuf est sélectionné selon nos normes de qualité les plus élevées

rôti d'oeil de palette de boeuf
eye of blade roast beef
24,23/kg
reg. 11,99/lb - 26,43/kg

10.99 /lb

recette de mijoté de rôti d'oeil de palette

cliquez ici

trucs et astuces

Doubler la quantité de légumes

dans vos mijotés. L'ajout de carottes, de céleri ou de champignons en abondance pour vous donner un plat coloré, riche en vitamines et en minéraux et rempli de bienfaits.

Pour un mijoté au poulet

plus nourrissant, ajouter une boîte de haricots blancs rincés et égouttés en fin de cuisson. Ils se marient parfaitement avec les saveurs et apportent fibres et protéines végétales!

Si on ajoute des légumes délicats

comme les courgettes ou les pois verts, il faut les mettre seulement dans la dernière demi-heure de cuisson pour éviter qu'ils ne deviennent mous ou pâteux.

les mijotés

Optez pour les osso buco de veau de lait. Leur collagène se transforme en une texture fondante pendant la cuisson lente, tout en restant relativement faible en gras!

Assaisonner légèrement au début, puis ajuster en fin de cuisson.

Les saveurs se concentrent en mijotant, et trop de sel ou d'épices dès le départ peut déséquilibrer le goût final.

osso buco de veau de lait
surgelé de décongelé
frozen or previously
frozen milk-fed veal
osso buco
30,84/kg
reg. 16,99/lb 37,46/kg

13,99 /lb

VEAU DE LAIT
PRESTIGE

Nourri exclusivement de lait en poudre reconstitué, le veau de lait se distingue par sa chair rosée et moelleuse, sa tendreté exceptionnelle et son goût subtil et délicat. Riche en protéines et en vitamines B, cette viande maigre et rainée est idéale pour une alimentation équilibrée

recette de Osso Buco au veau de lait

cliquez ici

PREMIÈRE MOISSON

accompagner vos mijotés
d'une baguette Première Moisson

L' ART DU VRAI

baguette française
ciabatta 325 g, parisien
475 g, choix varié
french baguette
reg. de 3,49 à 4,99

à partir de 3,29