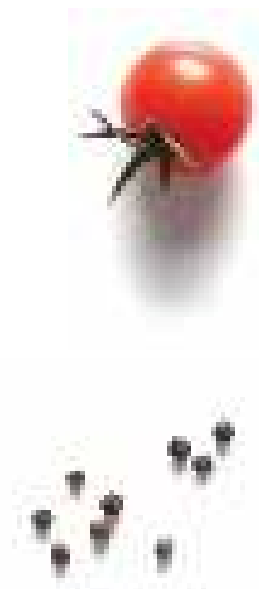


**LE
TRAITEUR**

IGA

2019 - 2020

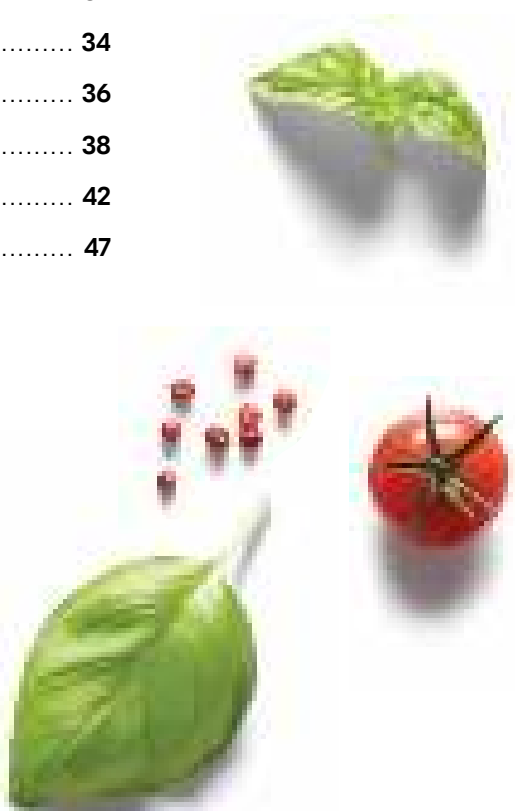


**NOS CONTENANTS
SONT RÉUTILISABLES
ET RECYCLABLES.**

RÉUTILISEZ-LES PLUSIEURS
FOIS AVANT DE LES DÉPOSER
AU BAC DE RECYCLAGE.

TABLE DES MATIÈRES

Menus inspiration	4
Lunchs d'affaires	12
Ça commence bien la journée!	14
Abondance de fruits	16
Légumes et salades	18
Sandwichs bien garnis	22
L'apéro est servi!	26
Charcuteries fines	30
Fromages et pains	32
Délices de la mer	34
Sushis tout frais	36
Repas réconfortants à réchauffer	38
Pour se sucrer le bec	42
La touche finale	47



Parce qu'il vous simplifie la vie en vous offrant un service adapté à toutes occasions, le Traiteur IGA est la meilleure solution pour vos rassemblements, petits et grands, pour le travail, le plaisir comme pour la vie de tous les jours.

Parce que nous sélectionnons nos meilleurs ingrédients débordants de fraîcheur pour vous préparer de petits plats, qui feront de vos événements des succès assurés.

Parce que votre vie sociale se passe généralement autour d'une table ou avec un verre et une assiette à la main, le Traiteur IGA est votre partenaire idéal en tout temps pour que vous puissiez vous concentrer sur l'essentiel et profiter du moment présent avec vos proches, vos convives.

Parce que toutes ces raisons sont bonnes.

Vive ces instants qui rapprochent les gens.
Vive IGA et son service le Traiteur.
Vive la bouffe.



Produits de la mer recommandés par Ocean Wise
Recherchez le symbole Ocean Wise lorsque vous choisissez vos poissons et fruits de mer.
Sa présence assure qu'il s'agit d'un choix respectueux des océans.



MENUS INSPIRATION

Avec IGA, planifier vos occasions
spéciales devient une partie de plaisir!
Optez pour les choix proposés ou encore,
assemblez votre propre sélection parmi
les nombreux plateaux offerts.

MENUS INSPIRATION

Dans les pages suivantes, découvrez 6 menus, soigneusement conçus
par nos experts et s'harmonisant à presque tous les événements.

BRUNCH page 6



DÎNERS D'AFFAIRES page 7



MENU VÉGÉTARIEN page 8



APÉRO page 9



**RASSEMBLEMENTS
FAMILIAUX** page 10



GRANDES OCCASIONS page 11





MENU POUR
**6 à 8
PERSONNES**

- 104 - Mini-viennoiseries avec fruits
- 106 - Bagels au saumon fumé
- 153 - Tutti frutti
- 601 - Petits cubes

MENU POUR
**10 à 12
PERSONNES**

Ajoutez au menu pour 6 à 8 personnes ci-dessus les plateaux suivants :

- 106 - Bagels au saumon fumé
- 405 - Œufs mimosa
- 504 - Prosciutto et melon
- 905 - Duo de trous de beignes et tartinade de chocolat aux noisettes

MENU POUR
**10 à 12
PERSONNES**

- 154 - Salade de fruits
- 204 - Salade verte aux fruits et aux noix
- 208 - Le vitaminé
- 212 - Salade de spécialité à l'unité
- 301 - Le multipains
- 304 - Petits pains farcis
- 502 - Les incontournables
- 604 - Fromages exquis
- 902 - Mousses et fraises





**MENU POUR
6 à 8
PERSONNES**

- 152 - Fruits et trempette de yogourt
- 205 - Salade toscane
- 207 - Découvertes du marché
- 407 - Tartinades végétaliennes
- 605 - Les fauxmages

**MENU POUR
10 à 12
PERSONNES**

Ajoutez au menu pour 6 à 8 personnes ci-dessus les plateaux suivants :

- 206 - Salade Caprese
- 210 - Salades de spécialité
- 405 - Œufs mimosa

**MENU POUR
10 à 12
PERSONNES**

- 208 - Le vitaminé
- 306 - Wraps en bouchées
- 401 - Duo de mini-brochettes
- 402 - Bouchées de saumon
- 403 - Mini-brochettes de raisins et cie
- 505 - Charcuteries italiennes
- 752 - Plateau de sushis Miyaké
- 903 - Quatuor de brownies

**MENU POUR
15 à 20
PERSONNES**

Ajoutez au menu pour 10 à 12 personnes ci-dessus les plateaux suivants :

- 305 - Mini-croissants
- 307 - Mini-pitas
- 401 - Duo de mini-brochettes
- 907 - Fraises aux deux chocolats





MENU POUR
**10 à 12
PERSONNES**

- 208 - Le vitaminé
- 209 - Salades méli-mélo
- 303 - Sandwichs moelleux
- 305 - Mini-croissants
- 404 - Pizza Pomodoro
- 503 - Le délectable
- 601 - Petits cubes
- 901 - Fantaisies sucrées avec fruits

MENU POUR
**15 à 20
PERSONNES**

- Ajoutez au menu pour 10 à 12 personnes ci-dessus les plateaux suivants :
- 303 - Sandwichs moelleux
 - 405 - Œufs mimosa
 - 406 - La boule de fromage
 - 909 - Profiteroles et éclairs au chocolat

MENU POUR
**6 à 8
PERSONNES**

- 203 - Salade roquette, fraises et noix
- 207 - Découvertes du marché
- 306 - Wraps en bouchées
- 602 - Plateau espagnol
- 603 - Fromages de chez nous
- 701 - Perle des mers
- 908 - Folie chocolatée et ses petits fruits

MENU POUR
**10 à 12
PERSONNES**

- Ajoutez au menu pour 6 à 8 personnes ci-dessus les plateaux suivants :
- 206 - Salade Caprese
 - 301 - Le multipains
 - 501 - Terrines et charcuteries
 - 606 - Assortiment de pains
 - 904 - Fines pointes



LUNCHS D'AFFAIRES

Un lunch corpo à préparer?
Une présentation qui débordera
sur l'heure du dîner? Notre option
Lunchs d'affaires est conçue de délicieux
repas individuels équilibrés et au goût
du jour pour une réunion réussie
sur toute la ligne.



42 | Bol nourissant cubes de saumon cuits
53 | Bol de poké au thon



REPAS À RÉCHAUFFER EN TRIO

4 variétés au choix :

- 11 - Filet de saumon en croûte d'amandes avec riz basmati et légumes
 - 12 - Lasagne servie avec pain
 - 13 - Filet de saumon érable-chipotle avec riz basmati et légumes
 - 14 - Polpette (boulettes) avec orzo et légumes
- Tous accompagnés d'un dessert.



WRAPS EN TRIO

4 variétés de wraps au choix :

- 21 - Poulet cajun
 - 22 - Saumon fumé
 - 23 - Tartinade de poulet et canneberges
 - 24 - Végétarien à la tartinade de tofu
- Tous accompagnés d'une salade et d'un dessert.



SALADES EN TRIO

3 variétés de salade au choix :

- 31 - Salade de poulet asiatique sur lit d'épinards
 - 32 - Salade César au poulet
 - 33 - Salade de tofu fumé, fraises et noix sur lit de roquette
- Toutes les salades sont accompagnées de raisins verts et de macarons.



BOLS NOURRISSANTS À RÉCHAUFFER

3 variétés au choix :

- 41 - 2 brochettes de poulet
 - 42 - Cubes de saumon cuits
- Accompagnés tous les deux de légumes, edamames, graines de sésame grillées, sauce et nouilles asiatiques.
- 43 - Poulet Général Tao
- Accompagné de légumes, edamames et riz.



BOLS DE POKÉ

4 variétés au choix :

- 51 - Crevettes
- 52 - Saumon
- 53 - Thon
- 54 - Tofu

Servi sur riz, avec légumes frais, radis marinés, mayo épicée, oignon vert, huile et graines de sésame.



Le thon utilisé dans le bol de poké est un produit de la mer recommandé par Ocean Wise.

MiTo
Sushi



61 BARQUETTE DE SUSHIS ASSORTIS

Recevez pour un lunch d'affaire à la japonaise avec cette barquette de 12 morceaux de sushis, réunissant les délicieux choix du chef dont 8 futomakis et 4 nigiris.

ÇA COMMENCE BIEN LA JOURNÉE!

Nous avons concocté des plateaux savoureux et n'avons lésiné sur aucun ingrédient pour que vos convives puissent commencer la journée avec un choix gourmand. Ajoutez-y quelques fruits frais et vous obtenez le meilleur bonjour qui soit!

104 | Mini-viennoiseries avec fruits



101 | LA BOÎTE À CAFÉ

Tellement pratique, la boîte à café vous offre à la fois commodité et qualité. L'ensemble comprend : verres à café, couvercles, lait, crème, sucre et bâtonnets.

10 à 12 personnes



103 | MUFFINS ASSORTIS

Un classique indémodable : un assortiment varié de 19 muffins *Saveurs du four*.

10 à 12 personnes



105 | TENDRE QUATRE-QUARTS

Un assortiment de délicieux quatre-quarts : bananes, carottes et ananas, sans oublier le fameux chocolat marbré accompagné de fraises fraîches. Un vrai régal!

10 à 12 personnes



102 | TRIO DE BEIGNES À L'ANCIENNE

Le roi de la pause-café : un assortiment de 18 beignets, dont 6 au sucre, 6 à la cannelle et 6 au sucre à glacer.

10 à 12 personnes



104 | MINI-VIENNOISERIES AVEC FRUITS

Un déjeuner gourmand de mini-viennoiseries pur beurre, accompagnées de fruits frais : mini-croissants, mini-chocolatines, mini-danoises aux raisins.

10 à 12 personnes



106 | BAGELS AU SAUMON FUMÉ

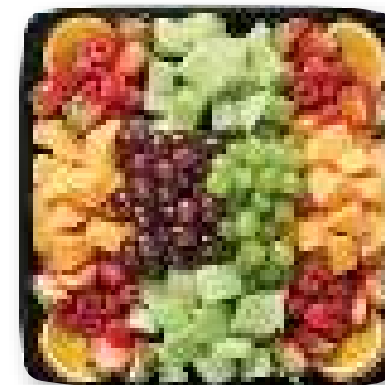
Pour un brunch qui a de la classe! Bagels frais accompagnés de saumon fumé, fromage à la crème, câpres, oignon rouge, citron et laitue.

6 à 8 personnes

ABONDANCE DE FRUITS

Hauts en couleur, frais et déjà coupés, nos fruits apportent une touche pimpante à votre table. Retrouvez ce plaisir tout simple de croquer à belles dents dans une fraise juteuse ou un rafraîchissant melon.

152 | Fruits et trempette de yogourt



151 | EXPLOSION DE FRUITS

Une abondance de melon miel, cantaloup, raisins rouges et verts, fraises, framboises, et oranges.

10 à 12 personnes



153 | TUTTI FRUTTI

Un plateau couvert de fruits savoureux et rafraîchissants : melon d'eau, oranges, ananas, mûres et framboises.

10 à 12 personnes



152 | FRUITS ET TREMPETTE DE YOGOURT

Cette onctueuse trempette de yogourt grec à saveur de vanille et amande fera sensation en accompagnement de ce plateau bien garni : bleuets, clémentines, raisins rouges et verts, cantaloup, melon miel, ananas et fraises.

10 à 12 personnes



154 | SALADE DE FRUITS

Parfait pour le petit déjeuner ou en toute occasion, notre salade de fruits mûrs juste à point est aussi bonne qu'elle est colorée!

6 à 8 personnes



LÉGUMES ET SALADES

Généreux et joliment présentés, nos plateaux de légumes et nos salades sont préparés avec nos meilleurs ingrédients et débordent de fraîcheur. Un moyen astucieux d'ajouter une option nourrissante à votre repas, tout en gagnant du temps sur la préparation.

203 | Salade roquette, fraises et noix



201 | SALADE DU CHEF

Une salade savoureuse et croquante de poivrons rouges, concombres, tomates, carottes et oignons rouges, accompagnée de vinaigrette.

6 à 8 personnes



202 | SALADE CÉSAR

Tout le monde adore ce classique! Une appétissante salade composée de : laitue romaine croquante, parmesan et bacon, relevée d'une succulente vinaigrette César.

6 à 8 personnes



203 | SALADE ROQUETTE, FRAISES ET NOIX

Un amalgame parfait de sucré-salé. De la roquette garnie de fraises, de morceaux de pacanes, de pétales de parmesan et de vinaigrette.

6 à 8 personnes



204 | SALADE VERTE AUX FRUITS ET AUX NOIX

Une salade verte délicieusement garnie de mandarines, de fruits séchés et de noix, accompagnée de vinaigrette.

6 à 8 personnes



205 | SALADE TOSCANE

Une salade aux saveurs de l'Italie remplie de légumes frais : tomates cerises, concombres libanais, poivrons rouges, artichauts et oignons rouges, accompagnée de vinaigrette.

6 à 8 personnes



206 | SALADE CAPRESE

La traditionnelle salade de l'île de Capri, préparée ici-même avec nos ingrédients frais : fromage Mozzarella, tomates italiennes, roquette et olives méli-mélo. Un vrai régal!

6 à 8 personnes



207 | DÉCOUVERTES DU MARCHÉ

Les délices du maraîcher : concombres libanais, poivrons jaunes et rouges, tomates et carottes nantaises, accompagnés d'un délicieux hummus aux betteraves rôties.

10 à 12 personnes



209 | SALADES MÉLI-MÉLO

Les incontournables du buffet : salades de carottes, de pommes de terre, de chou crémeuse et de macaronis.

6 à 8 personnes



211 | SALADES MÉLI-MÉLO À L'UNITÉ

À vous de choisir en format de 2,5 kg. Salade de pommes de terre, de chou crémeuse ou de macaronis.

10 à 12 personnes



208 | LE VITAMINÉ

Le plateau de légumes classique : carottes miniatures, concombres, tomates cerises, brocoli, chou-fleur, poivrons et céleri, accompagnés d'une trempette.

10 à 12 personnes



210 | SALADES DE SPÉCIALITÉ

Un goût de soleil à chaque bouchée! Penne au pesto, couscous et canneberges, salade grecque, carottes et céleri-rave.

6 à 8 personnes



212 | SALADES DE SPÉCIALITÉ À L'UNITÉ

Faites votre choix de salades en format 1 kg pour votre réception, parmi : penne au pesto, couscous aux agrumes et aux canneberges, salade grecque, carottes et céleri-rave, orzo Bombay, coquillettes au bacon, quinoa et haricots mungo.

6 à 8 personnes



207 | Découvertes du marché

SANDWICHES BIEN GARNIS

Découvrez notre sélection de sandwiches maison, toujours fraîchement apprêtés et généreusement garnis d'ingrédients soigneusement sélectionnés.

301 | Le multipains

301 | LE MULTIPAINS

Trois variétés de sandwiches, trois pains différents : poulet, brie, pesto du jardin et roquette dans un pain naan; jambon d'autrefois, fromage suisse et roquette sur un savoureux pain multigrain et baguette garnie de rôti de porc, fromage provolone et roquette.

6 à 8 personnes



302 | WRAPS ET CRUDITÉS

Accompagnés de crudités et hummus, nos wraps sont gourmands et originaux : poulet cajun et confit d'oignon; saumon fumé et câpres; tartinade de poulet et canneberges; tartinade de thon et pomme verte; tartinade de tofu et poivron rouge.

6 à 8 personnes





303 | SANDWICHES MOELLEUX

Toujours appréciés : nos sandwiches classiques garnis de tartinaute aux œufs, au poulet et au jambon! Offerts sur pain blanc ou mélange de pain blanc et de blé entier.

6 à 8 personnes ou 10 à 12 personnes



305 | MINI-CROISSANTS

Dans les p'tits croissants, les meilleurs ingrédients : jambon fumé, fromage suisse et pousses d'épinards; dinde aux fines herbes; brie et roquette; poulet aux tomates séchées.

6 à 8 personnes ou 10 à 12 personnes



307 | MINI-PITAS

De délicieux mini-pitas garnis de nos exquises tartinades : poulet et canneberges; thon et pomme verte; poulet et tomates séchées.

6 à 8 personnes ou 10 à 12 personnes



304 | PETITS PAINS FARCIS

Petits pains, grands plaisirs! Farcis de tartinaute aux œufs, au poulet et au jambon, ils plairont assurément à tous!

6 à 8 personnes ou 10 à 12 personnes



306 | WRAPS EN BOUCHÉES

Six saveurs originales : poulet cajun et confit d'oignon; saumon fumé et câpres; tartinaute de poulet et canneberges; tartinaute de tofu et poivron rouge; tartinaute de thon et pomme verte.

10 à 12 personnes



308 | LE FAVORI DES TOUT-PETITS

Tout ce que les enfants adorent : pizza aux tomates, sandwiches moelleux, cubes de fromage, crudités, hummus et quelques friandises surprises!

6 à 8 enfants



302 | Wraps et crudités

L'APÉRO EST SERVI!

Tout le travail est fait, il ne vous
reste plus qu'à en récolter les éloges!
Chaque plateau propose un assortiment
parfait de couleurs et textures
alléchantes.

401 | Duo de mini-brochettes
402 | Bouchées de saumon

401 | DUO DE MINI-BROCHETTES

Nos bouchées sur mini-brochettes
sont colorées : tomates cerises
et bocconcini cocktail; rosette de Lyon
et olives farcies.

6 à 8 personnes



402 | BOUCHÉES DE SAUMON

Un plateau original avec une touche exotique :
des tranches de concombre anglais garnies
de saumon saumuré, mayonnaise épicée
et massago rouge.

6 à 8 personnes



Le massago rouge utilisé dans ce plateau est
un produit de la mer recommandé par Ocean Wise.





403 | MINI-BROCHETTES DE RAISINS ET CIE

Un duo de délicieuses bouchées : fromage suisse et raisins verts; cheddar, raisins rouges et cubes de jambon blanc.

6 à 8 personnes



404 | PIZZA POMODORO

L'indispensable, moelleuse et toujours succulente pizza aux tomates. Servie en portions individuelles et accompagnée d'olives, pour un succès assuré!

10 à 12 personnes



405 | ŒUFS MIMOSA

Que serait un buffet sans ses œufs mimosa! Exactement comme on les aime, agrémentés de moutarde de Dijon, de ciboulette et de persil frais.

10 à 12 personnes



406 | LA BOULE DE FROMAGE

Entourée de craquelins et de croustilles de pita, notre boule de fromage est faite d'ingrédients aussi simples qu'exquis : fromage à la crème, cheddar, mozzarella, ciboulette et morceaux de bacon.

6 à 8 personnes



407 | TARTINADES VÉGÉTALENNES

Débordant de saveurs, notre plateau de tartinades végétaliennes *Porat* plait à tout le monde : végé pâté aux tomates séchées, végé cretons aux fines herbes, mélange de noix et croustilles.

6 à 8 personnes



408 | PLATEAU STYLE NACHO

Un plateau qui plaira aux petits comme aux grands : une couronne de croustilles de maïs, accompagnée d'une succulente salsa.

6 à 8 personnes



404 | Pizza pomodoro
406 | La boule de fromage

CHARCUTERIES FINES

Des produits de qualité supérieure,
on ne s'en lasse pas! Voilà ce que vous
obtenez avec ces classiques d'IGA.
Du traditionnel au gastronomique,
il y en a pour tous les goûts.
Des délices tranchés à la perfection
par nos charcutiers.

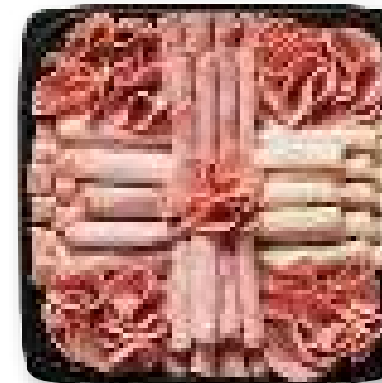
501 | Terrines et charcuteries
504 | Prosciutto et melon



501 | TERRINES ET CHARCUTERIES

Un goûter à l'européenne! Un assortiment de pâtés, de salami calabrese piquant, de salami de Gênes et de craquelins, qui se marient parfaitement avec l'exquise garniture aux oignons caramélisés qui les accompagne.

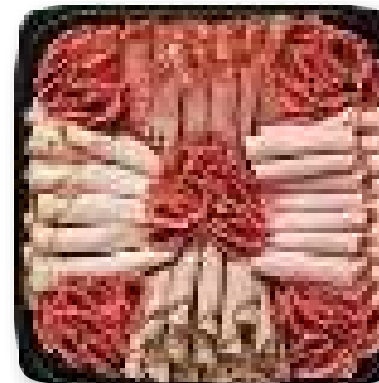
10 à 12 personnes



502 | LES INCONTOURNABLES

Ils sont tous réunis sur ce même plateau : salami, capicollo doux, poitrine de dinde et jambon fumé.

10 à 12 personnes



503 | LE DÉLECTABLE

Un assortiment de salami de Gênes, capicollo à l'ancienne, poitrine de dinde aux tomates séchées, jambon fumé d'autrefois et rôti de bœuf Angus.

10 à 12 personnes



504 | PROSCIUTTO ET MELON

La douceur du melon et le goût salé du prosciutto forment ici un amalgame parfait qui ravira les papilles!

10 à 12 personnes



505 | CHARCUTERIES ITALIENNES

Delizioso! Assortiment de capicollo piquant, de mortadelle, de prosciutto, de saucisson calabrese et de mini cornichons.

10 à 12 personnes



FROMAGES ET PAINS

La touche spéciale de celui ou celle qui sait recevoir! Nos plateaux de fromages et notre corbeille de pains ont ce je-ne-sais-quoi qui se démarque.

Choisissez celui qui s'agencera parfaitement à votre événement!

604 | Fromages exquis
606 | Assortiment de pains



601 | PETITS CUBES

Un plateau doux à souhait : suisse canadien, havarti aux légumes, cheddar marbré, cheddar jaune et mozzarella.

**10 à 12 personnes
ou 20 à 25 personnes**



602 | PLATEAU ESPAGNOL

Le plus olé olé de nos plateaux! Retrouvez-y : fromages Manchego et Queso Iberico Rocinante accompagnés de tranches de chorizo et de jambon Serrano. Sans oublier les olives gigantesques vertes farcies!

6 à 8 personnes



603 | FROMAGES DE CHEZ NOUS

Un assortiment de fromages parmi les préférés d'ici : Sir Laurier Arthabaska, Camembert L'Extra, Bergeron Classique et St-Paulin, sans oublier craquelins, raisins et la délicieuse garniture canneberges et porto.

6 à 8 personnes



604 | FROMAGES EXQUIS

Boursin ail et fines herbes, Oka, cheddar Perron 2 ans d'âge et Caprice des dieux, accompagnés de notre garniture bleuets et vin de glace, de raisins et de craquelins.

6 à 8 personnes



Végétalien

605 | LES FAUXMAGES

Tout ce qu'il faut pour grignoter, version végété : 3 délicieux fauxmages (Boka Botanique de The Frauxmagerie, Croûte Rouge de Nuts For Cheese, Artichauts fumées aux herbes de Nuts For Cheese), trempette Rawesome ail et poivre, craquelins, dattes medjool et raisins verts.

6 à 8 personnes



606 | ASSORTIMENT DE PAINS

Offrez des pains aux saveurs variées avec notre panier de demi-baguettes *Au Pain Doré Origine* aux pistaches, aux grains germés et aux dattes. Elles feront sensation!

10 à 12 personnes

DÉLICES DE LA MER

La mer déborde de merveilles
et nous avons choisi ce qu'elle a
de meilleur à offrir pour vous concocter
une variété de plats qui vous raviront
par leurs saveurs et présentation.

702 | Trésors du large



701 | PERLE DES MERS

Tous les préférés de la mer réunis :
couronne de crevettes et sa sauce cocktail,
surimi et pépites de saumon fumé.

6 à 8 personnes



702 | TRÉSORS DU LARGE

Un plateau riche en saveurs : saumon fumé,
charcuterie de saumon au miel et aux épices,
tartare de saumon, pépites de saumon fumé
et crevettes nordiques.

6 à 8 personnes



703 | PLATEAU ROYAL

Un plateau qui porte bien son nom, combinant
homard, crabe des neiges, pépites de saumon
fumé et crevettes, accompagnés de sauce
cocktail et de beurre assaisonné au citron
et aux herbes.

6 à 8 personnes



704 | SALADES DE FRUITS DE MER

Un quatuor de délices marins :
salade de pépites de saumon fumé,
salade de simili-crabe épicée, salade
de crevettes nordiques et salade tropicale.

6 à 8 personnes



705 | COURONNE DE CREVETTES

Tout le monde adore la fameuse couronne
de crevettes, accompagnée de la non moins
célèbre sauce cocktail.

6 à 8 personnes



706 | PLATEAU DE CREVETTES, SURIMI ET TREMPETTE

Trois saveurs de la mer réunies sur un
même plateau : surimi à saveur de crabe,
crevettes et trempette de homard.

6 à 8 personnes

SUSHIS TOUT FRAIS

Toujours préparés avec nos plus récents arrivages et des ingrédients de première qualité, nos sushis ajoutent une touche sophistiquée façon japonaise à votre réception. Oumai!*

*du japonais : C'est délicieux!



752 | Miyaké



751 | KANTO

- Futomakis : Crevettes épicées, végétarien
- Makis : Kamikaze saumon
- Hosomakis : Poivron rouge
- Nigiris : Saumon
- Gunkans Masago

2 à 3 personnes - 30 morceaux



753 | OKINAWA

- Futomakis : Végétarien, crevettes épicées, Boston, œil du dragon
- Hosomakis : Mandarine, concombre
- Makis : Surimi
- Nigiris : Saumon
- Gunkans Masago

4 à 5 personnes - 50 morceaux



755 | AMAKUSA

- Futomakis : Végétarien, Fuji, saumon épicé, œil du dragon
- Hosomakis : Concombre, avocat, mangue
- Makis : Surimi, kamikaze saumon, crevettes épicées
- Nigiris : Thon, crevettes, saumon
- Dragon vert
- Sushis POKO
- Gunkans Masago

8 à 10 personnes - 100 morceaux



752 | MIYAKÉ

- Futomakis : Fuji, végétarien
- Hosomakis : Mandarine, avocat
- Nigiris : Saumon
- Dragon vert
- Gunkans Masago

3 à 4 personnes - 40 morceaux



754 | HOKKAIDO

- Futomakis : Crevettes épicées, végétarien, Fuji, saumon épicé
- Hosomakis : Saumon, avocat, litchi
- Makis : Surimi
- Nigiris : Thon, crevettes, saumon
- Dragon rouge
- Sushis POKO
- Gunkans Masago

6 à 8 personnes - 75 morceaux



Le thon utilisé dans les plateaux de sushis est un produit de la mer recommandé par Ocean Wise.

Photos à titre indicatif seulement. La composition des plateaux peut varier selon les magasins.



REPAS RÉCONFORTANTS À RÉCHAUFFER

Un peu trop pressé pour faire mijoter un plat? Nous l'avons fait pour vous! Réchauffez simplement un de nos savoureux mets et retrouvez chez vous les arômes appétissants et réconfortants de la cuisine maison.

801 | Bœuf bourguignon



801 | BŒUF BOURGUIGNON

Un classique! Cubes de bœuf, oignons perlés, pommes de terre parisiennes et carottes, mijotés longuement dans une délectable sauce au vin.

4 à 6 personnes



802 | RAGOÛT DE BOULETTES

Des boulettes de porc et bœuf juste comme on les aime, dans une sauce brune onctueuse accompagnées de pommes de terre.

4 à 6 personnes



COMBINEZ VOTRE PLAT PRINCIPAL
avec un accompagnement de votre choix parmi :

- 809** Fusillis
- 810** Fettucinis
- 811** Pennes
- 812** Riz
- 813** Orzo basilic



IMPORTANT
LES CONTENANTS
DE PLASTIQUE
NE VONT PAS
AU FOUR.

Des réchauds sont mis à votre disposition pour servir les repas chauds. Détails dans les magasins participants.



803 | POULET AU BEURRE

Poulet nappé d'une sauce épicée et crémeuse.
Un vrai classique de la cuisine indienne!

4 à 6 personnes



804 | BOULETTES POLPETTE

Boulettes de porc et de bœuf dans une
sauce tomate parfaitement assaisonnée.

4 à 6 personnes



805 | ÉMINCÉ DE DINDE

Tranches de dinde tendres et savoureuses,
arrosées d'une sauce au jus.

4 à 6 personnes



806 | SUPRÊMES DE POULET, SAUCE AUX CHAMPIGNONS

Suprêmes de poitrines de poulet dans
une succulente sauce composée de crème,
de beurre, de champignons et d'ail.

4 à 6 personnes



807 | LASAGNE À LA VIANDE

Composée de trois étages de pâtes fraîches
avec une sauce à la viande classique
et du fromage mozzarella.

4 à 6 personnes

IMPORTANT
SEULS LES
CONTENANTS
DE LASAGNE
VONT AU FOUR.



808 | LASAGNE 3 FROMAGES

Une superposition de pâtes fraîches,
de sauce rosée faite de vraie crème 35 %,
de parmesan, de beurre, de fromage mozzarella
et d'une farce au fromage ricotta et épinards.

4 à 6 personnes



804 | Boulettes polpette
813 | Orzo basilic

POUR SE SUCRER LE BEC

Nos clients adorent nos desserts parce qu'avec la vaste gamme offerte, ils peuvent en essayer de nouveaux à chaque occasion! Macarons, brownies, profiteroles, fruits et chocolat... Vous succomberez certainement pour un (ou quelques-uns!) de nos décadents!

901 | Fantaisies sucrées avec fruits



901 | FANTASIES SUCRÉES AVEC FRUITS

Des fruits et de petites douceurs, quelle bonne idée! Des bouchées de brownies, macarons et gâteau quatre-quarts aux carottes font bon ménage avec bleuets, fraises et leur tartinade de chocolat aux noisettes.

10 à 12 personnes



902 | MOUSSES ET FRAISES

Quel agencement appétissant! Garni de fraises, notre plateau de mousses est irrésistible : triple chocolat, crème irlandaise, framboise et lime. Vous avez l'embarras du choix!

10 à 12 personnes



903 | QUATUOR DE BROWNIES

Une décadence chocolatée! Ici en version brownies marbrés, cocochoco, hollandais et triple chocolat.

10 à 12 personnes



904 | FINES POINTES

Un assortiment de gâteaux exquis : 7 parts de chocolat et croquant aux noisettes, 7 parts de poires et caramel et 6 parts de vanille et framboises.

10 à 12 personnes



905 | DUO DE TROUS DE BEIGNES ET TARTINADE DE CHOCOLAT AUX NOISETTES

Un agencement à s'en lécher les doigts : 15 trous de beignes au chocolat et 15 trous de beignes à la vanille à tremper dans une tartinade de chocolat aux noisettes.

10 à 12 personnes



906 | TARTELETTES

Vous y succomberez à coup sûr! 9 tartelettes, dont 5 à la ganache au chocolat et 4 aux fruits, composées de crème pâtissière et fruits frais (ananas, kiwis, fraises et bleuets).

6 à 8 personnes



907 | FRAISES AUX DEUX CHOCOLATS

Un vrai péché, mais on ne saurait s'en passer! Des fraises et du chocolat au lait, décorés d'une spirale de chocolat blanc! Simply sublime.

6 à 8 personnes



908 | FOLIE CHOCOLATÉE ET SES PETITS FRUITS

On ne s'en lasse pas! Des délices en petites bouchées : boules de chocolat noir et noix de coco, boules de chocolat au lait et graines de chia, mini-tablettes de chocolat accompagnées de petits fruits des champs.

10 à 12 personnes



909 | PROFITEROLES ET ÉCLAIRS AU CHOCOLAT

Mini-pâtisseries, grand succès! 13 mini-éclairs à la crème 35 % et 7 petits choux à la crème pâtissière, à la crème 35 % au chocolat et à la crème 35 % au café.

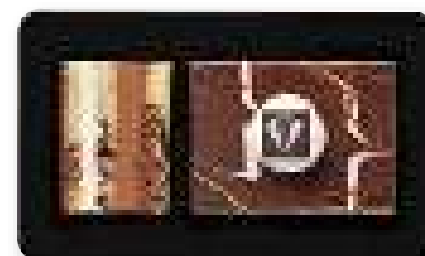
6 à 8 personnes



910 | MINI-TENTATIONS AU FROMAGE ET PROFITEROLES

Un plateau qui vous fera craquer! Profiteroles et petits gâteaux au fromage sauront contenter les plus gourmands!

10 à 12 personnes



911 | GÂTEAU LE TUXEDO

Moelleux gâteau marbré, étagé d'une couche de mousse au chocolat noir et d'une mousse au chocolat blanc, sous une ganache de chocolat noir et des tourbillons de chocolat blanc.

6 à 8 personnes

**AUSSI
DISPONIBLE
913
GÂTEAU
LE ROCHER**



912 | GÂTEAU LE RÊVE

Les saveurs se marient à la perfection avec ce gâteau à la vanille, garni d'une confiture de framboises maison et de crème chantilly. De jolies et succulentes spirales de chocolat blanc, sillonnent la crème chantilly qui recouvre le gâteau.

10 à 12 personnes



907 | Fraises aux deux chocolats
908 | Folie chocolatée et ses petits fruits



LA TOUCHE FINALE

Comme le dit si bien l'adage : « Le diable est dans les détails! » Pour assurer le succès de votre réception, nous vous avons préparé cet aide-mémoire afin de ne rien laisser au hasard. Soyez créatifs! Parfois il s'agit de quelques simples petits extras à grignoter pour faire une grande différence et combler vos convives!

LISTE À COCHER

À BOIRE!

Les classiques :

- ☐ Eau, eau pétillante
- ☐ Boissons gazeuses
- ☐ Boîte à café
- ☐ Thé, tisane
- ☐ Vin, bière
- ☐ Jus de fruits

Les boissons tendance :

- ☐ Kombucha
- ☐ Jus Loop
- ☐ Smoothie Loop

ON GRIGNOTE!

- ☐ Grignotines
- ☐ Croustilles
- ☐ Bretzels
- ☐ Craquelins
- ☐ Condiments (cornichons, olives)
- ☐ Confits et confitures à fromage
- ☐ Arachides, noix

LES ESSENTIELS!

- ☐ Assiettes
- ☐ Couverts
- ☐ Ustensiles de service
- ☐ Nappes
- ☐ Serviettes de table
- ☐ Verres à vin et à boisson
- ☐ Sacs de glace
- ☐ Cure-dents

UN PEU D'AMBIANCE!

- ☐ Ballons
- ☐ Bougies
- ☐ Fleurs





POUR COMMANDER VOTRE BUFFET

Présentez-vous au comptoir du
prêt-à-manger de votre supermarché IGA
ou commandez-le en ligne à IGA.net.

**Vive
la bouffe**