



Votre guide  
du temps  
des  
**Fêtes**

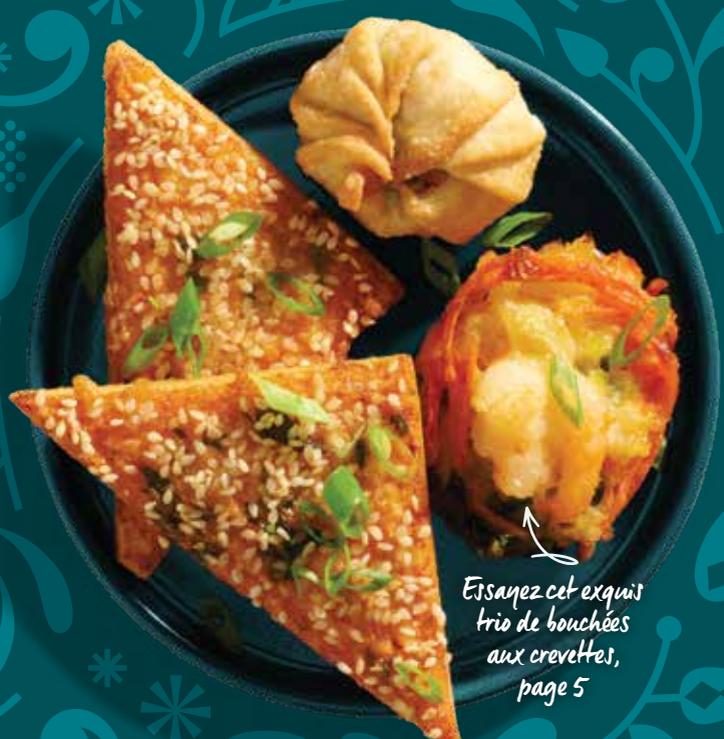
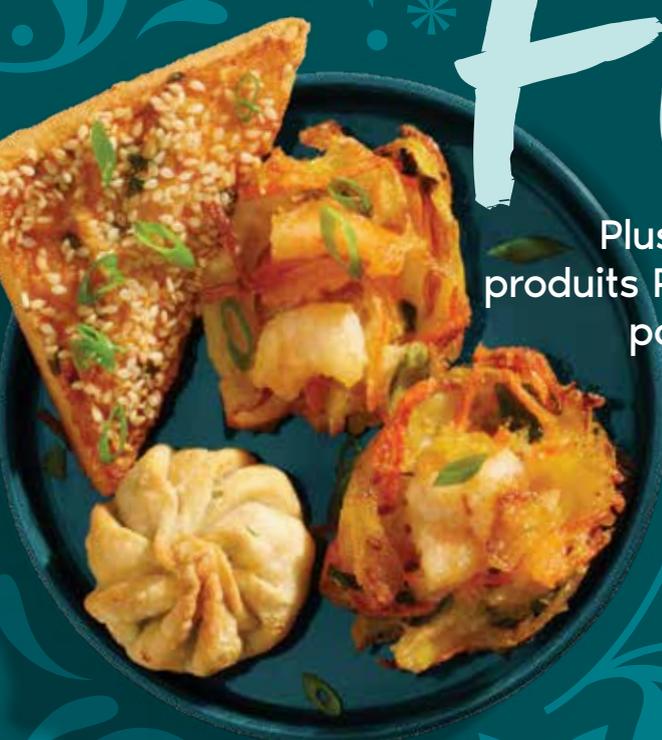
Plus de 100 nouveaux  
produits PC<sup>MD</sup> et idées emballantes  
pour bien recevoir\*

**PLUS**

Des hors-d'œuvre  
dignes de  
chefs-d'œuvre!

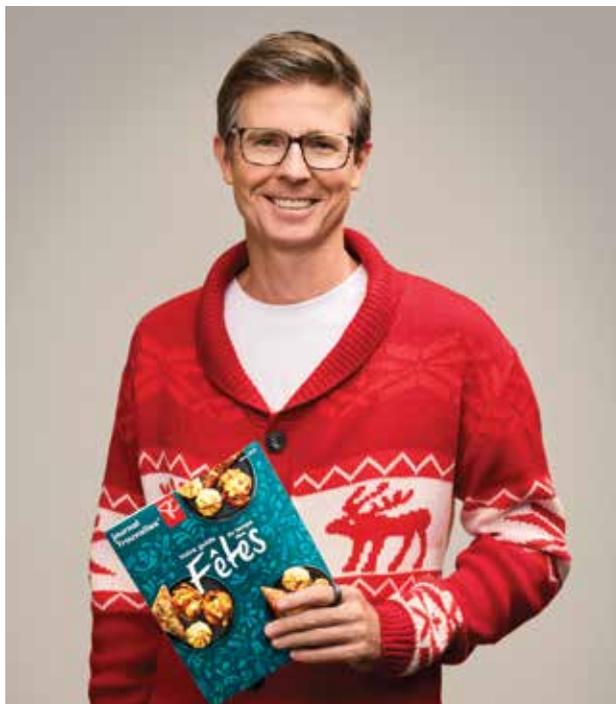
Il vous faut  
cette poêle ultra  
polyvalente qui  
s'utilise de 8 façons

Votre congélateur veut  
cette crème glacée  
à la canneberge



Essayez cet exquis  
trio de bouchées  
aux crevettes,  
page 5

\*Saufement là où les produits PC<sup>MD</sup> sont offerts



# Pour des Fêtes pas compliquées, suivez le guide!

## DÉCOUVREZ LA TOUTE DERNIÈRE ÉDITION DES FÊTES DU JOURNAL TROUVAILLES<sup>MC</sup> PC<sup>MD</sup>!

Les produits sélectionnés par notre équipe chevronnée compte des dizaines de desserts, de plats principaux et de hors-d'œuvre PC<sup>MD</sup> tout simplement succulents. Pour les Fêtes, nous recherchons tous des plats savoureux et uniques qui plairont à nos invités. Et comme tout le monde devrait avoir la chance de festoyer, nous avons des solutions pour vous éviter de passer les Fêtes aux fourneaux.

Cela fait presque 40 ans que nous testons, goûtons et perfectionnons nos petites bouchées PC<sup>MD</sup>. En comptant nos derniers ajouts, notre collection de hors-d'œuvre comprend maintenant plus de 60 options prêtes à cuire. De quoi régaler et en boucher un coin, même à vos invités les plus exigeants.

Parmi mes favoris cette année, le **Trio de hors-d'œuvre fins croustillants aux crevettes PC<sup>MD</sup>** qui comprend 24 savoureuses bouchées, légèrement panées et dorées à point. Essayez-le maintenant et soyez parmi les premiers à craquer pour ce nouveau classique.



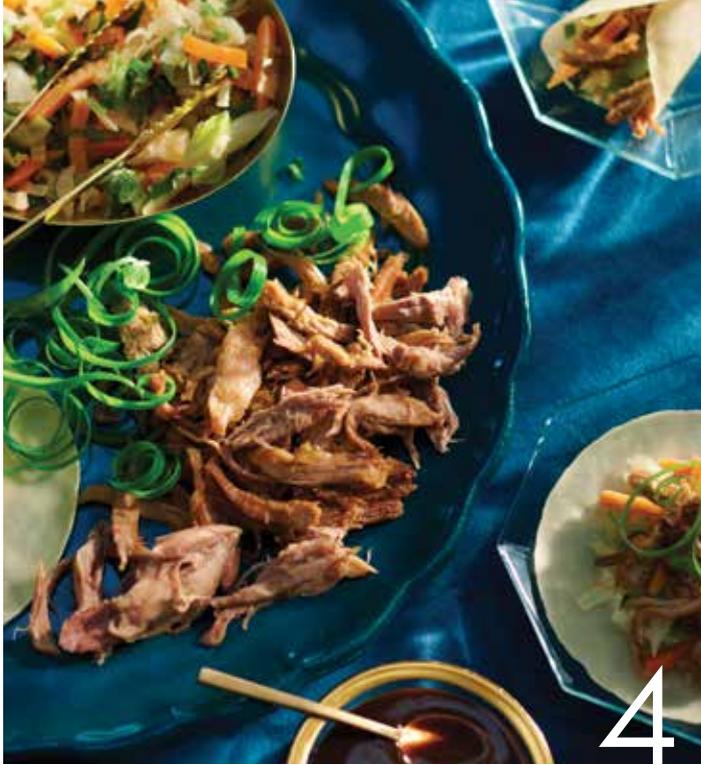
Comme les traditions font partie des Fêtes, cette édition spéciale du journal Trouvailles<sup>MC</sup> PC<sup>MD</sup> se veut une tournée culinaire inspirée des recettes familiales de nos propres associés. Débutez votre itinéraire gourmand sur la côte atlantique avec nos savoureuses **Croquettes de pommes de terre et morue salée sauvage panées PC<sup>MD</sup>**. Ensuite, plus au sud, préparez-vous à être époustoufflé par la saveur vive des **Ailes de poulet jerk PC<sup>MD</sup>**. Enfin, dirigez-vous vers l'est pour apprécier la texture incomparable et le goût riche et sucré de notre nouvelle **Trousse de repas au canard à la pékinoise avec crêpes PC<sup>MD</sup>**. Sans vous en rendre compte, vous aurez fait le tour du monde en seulement 30 minutes, préparation comprise!

Alors que nous mettons la table pour les Fêtes, nous espérons que ces nouveautés vous mettront en appétit et... \*Ding!\* Ça y est, ça doit être ma **Focaccia bacon et oignon PC<sup>MD</sup>** qui est prête. Alors, veuillez m'excuser, car j'aimerais bien m'en mettre quelques bouchées derrière la cravate avant que la visite ne se pointe le bout du nez.

Joyeuses réceptions,

**GALEN WESTON**  
Président de Loblaw





4

# table des matières

## TRADITIONS

- 2 De savoureuses traditions, rendues presque trop faciles!

## HORS-D'ŒUVRE

- 4 Recevez en grand avec un maximum de hors-d'œuvre PC<sup>MD</sup>!

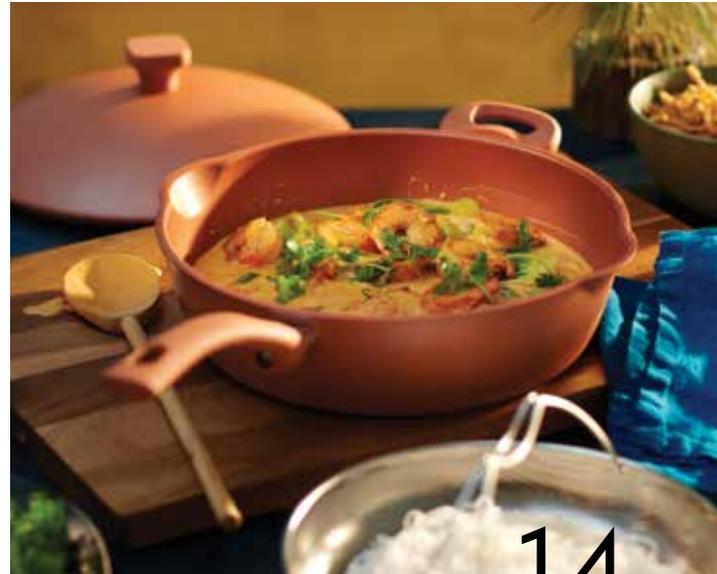
Ce tentant trio de bouchées aux crevettes s'envolera en moins de deux; Pour des hors-d'œuvre hors de l'ordinaire! Ce succulent canard de style pékinois donnera du style à vos repas en un rien de temps.

## PLATS PRINCIPAUX

- 10 Des secrets juteux pour des repas délicieux  
Allez-y pour un maximum de wow (et un minimum d'efforts) avec nos Hauts-de-côtes de bœuf à la française Saveurs du monde PC<sup>MD</sup>.

## ARTICLES DE CUISINE

- 12 Pour les collectionneurs d'articles de cuisine en fonte émaillée PC<sup>MD</sup>



14

- 14 La vedette des Fêtes : 8 fonctions, 1 super poêle

## BOISSONS

- 16 Savourez la magie des Fêtes, un bon café à la fois  
18 Pas de party sans boissons PC<sup>MD</sup>!

## DESSERTS

- 19 Des desserts rondement réussis  
Vite fait, bien fait. Parfait! Faites de la place dans le congélateur pour la nouvelle crème glacée PC<sup>MD</sup>; Montez toute une table à desserts, sans toucher au four!

## CADEAUX

- 24 Du chocolat dans une classe à part!

- 26 Cochez votre liste de cadeaux (et d'épicerie en même temps)

## SOLUTIONS POUR TOUTES SITUATIONS

- 28 Vite, j'ai besoin de...  
29 Votre pense-bête (pas bête du tout) pour les Fêtes

26



**En couverture** Avec une sélection aussi alléchante que celle de notre nouveau **Trio de hors-d'œuvre fins croustillants aux crevettes PC<sup>MD</sup>**, impossible de choisir lequel irait en couverture. C'est pourquoi ils y sont tous : nids, dumplings et toasts, tous aux crevettes. Qui d'autre a du mal à choisir parmi les bouchées PC<sup>MD</sup>? L'illustratrice Tracy Walker (Uxbridge, Ontario), celle à qui l'on doit les illustrations festives en couverture et fantaisistes à l'intérieur du journal. « Dans ma famille, c'est moi qui reçois le plus souvent et j'aime à cuisiner moi-même le plus souvent possible », dit-elle. « Comme je dispose de peu de temps, les hors-d'œuvre PC<sup>MD</sup> me sauvent la vie. » Les favoris de Tracy : les Spanakopitas et mini quiches PC<sup>MD</sup>. En résumé, inutile de choisir! Procurez-vous un emballage de chacun.



Trouvez-les au rayon des produits surgelés.



### Traditions

# De savoureuses traditions, rendues presque trop faciles!

Ces six nouveaux plats PC<sup>MD</sup> sont inspirés de vraies recettes et traditions familiales, mais simplifiés au possible. Suffit de les mettre au four et vous aurez l'air d'un véritable expert.

Des cannolis ô combien pratiques qui feront le régal des connaisseurs. Des ailes de poulet qui en mettent plein les papilles en moins de 30 minutes. Des bretzels bien moelleux sur simple pression d'un bouton. Adopter de bonnes vieilles traditions revisitées n'aura jamais été si facile! Nos concepteurs de produits PC<sup>MD</sup> ont travaillé fort pour transformer les recettes familiales chères à leurs collègues en plats nécessitant un minimum de préparation mais qui offrent un maximum de satisfaction. Qui a dit qu'il fallait se casser la tête pour en mettre plein l'assiette? Pas nous.



Ces crêpes croustillantes au canard sont faites pour partager.



**COLLÈGUE PC<sup>MD</sup>**  
**JENNY TIAN**  
Conceptrice de produits

**TRADITION**  
**CANARD À LA PÉKINOISE**

« Le canard à la pékinoise est un mets raffiné de la cuisine chinoise, et j'en mange chaque fois que je visite ma famille en Chine. Pour moi, ce plat signifie "bienvenue à la maison". »

Du succulent canard effiloché à la peau croustillante et des légumes croquants sautés dans une sauce spéciale qu'on a mis des mois à peaufiner, le tout enroulé dans de fines crêpes. Inspirée d'une authentique recette familiale, notre nouvelle trousse de repas capture bien l'esprit de célébration associé au canard à la pékinoise. Un délice à partager, rendu simple et rapide.



**NOUVEAU**  
Trousse de repas au canard à la pékinoise avec crêpes PC<sup>MD</sup>, 676 g 14,99 \$  
21471801\_EA



**COLLÈGUE PC<sup>MD</sup>**  
**SHELDON HENRY**  
Technologue de produits

**TRADITION**  
**POULET JERK**

« La veille de Noël en Jamaïque, on allait au Grand Market pour acheter les cadeaux et manger du poulet jerk. Quand je suis arrivé au Canada, j'ai créé ma propre recette pour faire vivre la même expérience à mes enfants. »

Le jerk jamaïcain est un processus complexe. Mais ici, tout y est, littéralement. On vous recommande de cuire ces ailes sur le barbecue pour obtenir une belle caramélisation et un goût fumé. En prime : leur petit goût piquant vous réchauffera illico après avoir frissonné devant le grill!



**NOUVEAU**  
Ailes de poulet jerk PC<sup>MD</sup>, 907 g 16,99 \$  
21469394\_EA



Ça c'est de la  
tourtière.

Onctueux,  
crémeux, croustillants,  
ces desserts ne  
sont-ils pas craquants?



**COLLÈGUE PC<sup>MD</sup>**  
**SAM GIRVAN**  
Concepteur de produits  
**TRADITION**  
**TOURTIÈRE**

« Pour le réveillon du jour de l'An, mon père préparait toujours trois grosses tourtières qu'il servait vers 23 h, à l'heure où on commençait à jouer à des jeux-questionnaires. Chez nous, on appelle ça une tarte hamburger. »

Ce classique qui nous vient du Québec renferme une petite touche PC<sup>MD</sup> : du tendre porc braisé effiloché a été ajouté au mélange de porc haché et de pommes de terre, le tout déposé dans un fond de tarte et recouvert d'une délicate pâte feuilletée.



**COLLÈGUE PC<sup>MD</sup>**  
**JACKIE DALIMONTE**  
Conceptrice de produits  
**TRADITION**  
**MORUE SALÉE**

« La baccalà italienne prend des jours à préparer. Si je disais à ma nonna que j'ai fait de la morue salée avec pommes de terre un hors-d'œuvre, elle en perdrait connaissance! »

La morue salée avec pommes de terre est une combinaison classique pour les Français, les Portugais et les Italiens, qui ont tous leur propre version. Et maintenant, pour nous aussi! Tout est dans la texture avec ces bouchées composées d'une garniture fouettée légère dans un enrobage croustillant. Un must pour vos plateaux de hors-d'œuvre.



**COLLÈGUE PC<sup>MD</sup>**  
**MIHAELA GALITZ**  
Technologue de produits  
**TRADITION**  
**BRETZELS MOELLEUX**

« En Roumanie, où j'ai travaillé et étudié, j'ai développé une vraie passion pour les bretzels. Je pouvais compter sur eux tout au long de la journée quand j'étais trop occupée pour manger. C'était mes meilleurs amis! »

Façonnés et incisés à la main un à un, ces bretzels tendres et moelleux sont tous aussi uniques que magnifiques. Faites-les cuire sans les décongeler et badigeonnez-les de beurre fondu, puis dégustez-les avec votre moutarde préférée.



**COLLÈGUE PC<sup>MD</sup>**  
**CHRISTINA MARSIGLIESE**  
Conceptrice de produits  
**TRADITION**  
**CANNOLIS**

« Quand j'étais enfant, ma zia (ma tante) arrivait toujours à nos événements familiaux avec des cannolis. La recette est si simple, que c'est en fin de compte la garniture à la ricotta qui fait toute la différence. »

Avec une poche à douille viennent de grandes responsabilités! C'est à vous de déterminer de quelle quantité de garniture à la ricotta vous forcirez chaque adorable coquille à cannoli de style italien, infusée de miel et de vin blanc, puis frite pour être bien croustillante.



**Tourtière PC<sup>MD</sup>**,  
900 g 13,99 \$  
21478018\_EA



**Croquettes de pommes de terre et morue salée sauvage panées PC<sup>MD</sup>**,  
300 g 8,99 \$  
21480526\_EA



**Bretzels moelleux de style bavarois PC<sup>MD</sup>**,  
340 g 5,99 \$  
21484994\_EA

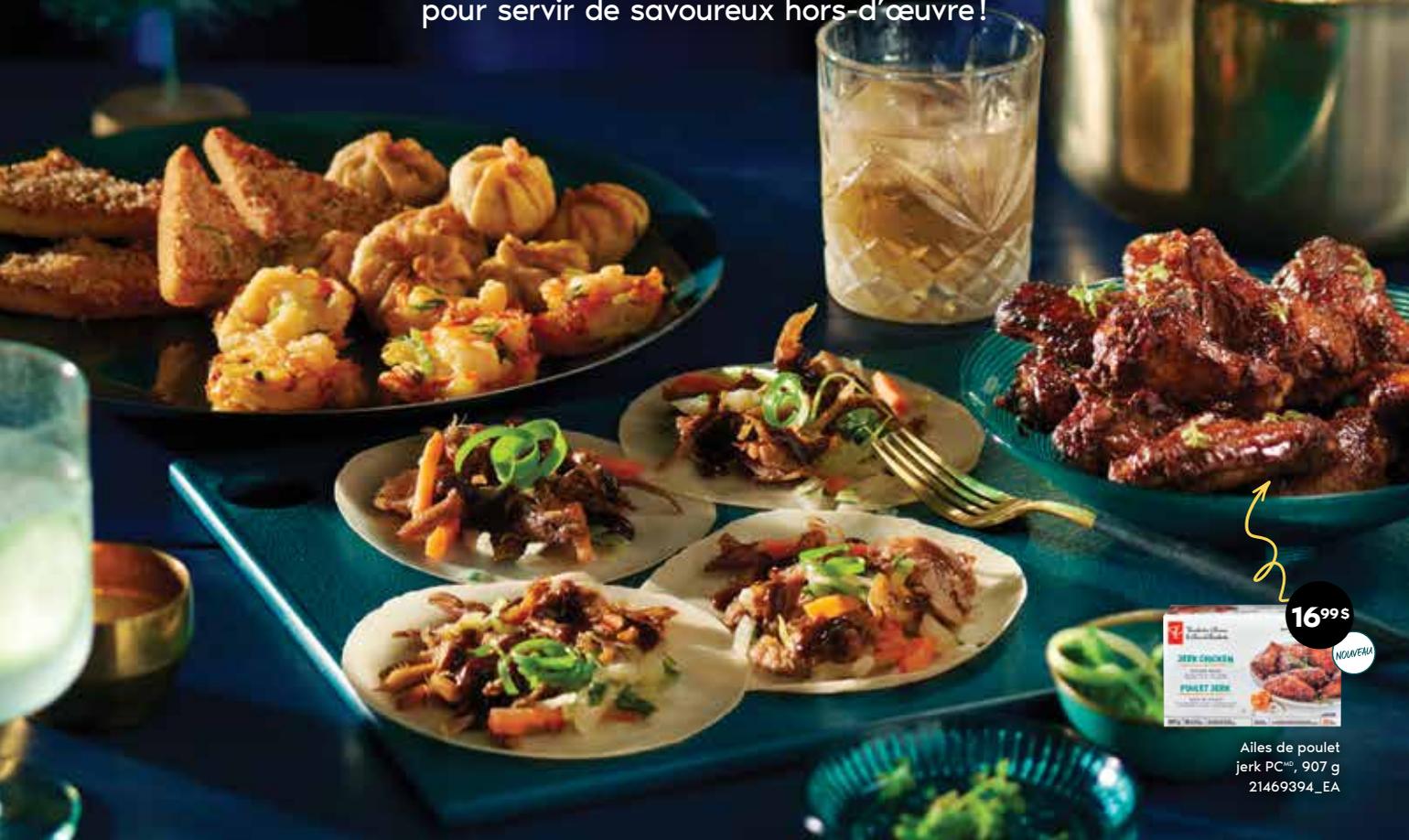


**Kit à cannolis PC<sup>MD</sup>**,  
300 g 8,99 \$  
21482345\_EA

Hors-d'œuvre

# Recevez en grand avec un maximum de hors-d'œuvre PC<sup>MD</sup>!

Ça fait quarante ans qu'on vous simplifie la vie afin que vous n'ayez pas à passer par quatre chemins pour servir de savoureux hors-d'œuvre!



16<sup>99</sup>\$

NOUVEAU

Ailes de poulet  
jerk PC<sup>MD</sup>, 907 g  
21469394\_EA

## Chez PC<sup>MD</sup>,

que vous les appeliez hors-d'œuvre ou amuse-gueules, on raffole des petites bouchées prêtes à cuire! Et si elles sont

toujours de mise, à ce temps-ci de l'année, elles volent carrément la vedette.

Salées, feuilletées, au fromage, aux crevettes, aux œufs, notre liste de bouchées est sans fin. Et on planche sur plein d'autres.

Cette année, on y a ajouté fièrement notre Canard à la pékinoise avec crêpes, nos Ailes de poulet jerk et notre Trio de hors-d'œuvre fins aux crevettes. C'est ce qu'on appelle un tour du chapeau, non?

Si faciles à cuire, si faciles à savourer, si vite partis. Certains de nos nouveaux mets ne seront disponibles que pendant les Fêtes. Conseil de pro : assurez-vous d'en acheter plein à l'avance à mettre au congélateur!



## Des astuces pour vos célébrations

Mettez-en plein la vue avec les conseils futés de la Cuisine laboratoire PC<sup>MD</sup>.

1.

### Dites à votre four d'y aller à votre rythme :

Assurez-vous de servir un flot continu de hors-d'œuvre en commençant par les bouchées qui cuisent à la température la plus élevée. Baissez ensuite la température du four au fur et à mesure. C'est plus rapide de la faire baisser que d'attendre qu'elle monte!

2.

### Ajoutez de la couleur :

Parsemez généreusement vos plats de basilic, de persil ou d'aneth hachés, ou encore d'oignons verts et de piments thaïs rouges épépinés émincés. Et prenez le temps de saler et de poivrer vos crudités (faites-nous confiance!) pour leur donner du punch.

3.

### Mettez-y de la sauce :

Les trempettes en à-côté, c'est bien, mais vous avez déjà pensé à étaler de la sauce sur l'assiette avant d'y déposer des hors-d'œuvre chauds? Sur un plateau, ajoutez des cuillerées de **Trempette au yogourt Tzatziki PC<sup>MD</sup> Menu bleu<sup>MC</sup>** ou de **Trempette aux graines de citrouille Zhoug PC<sup>MD</sup> À base de plantes** sur lesquelles vous placerez des hors-d'œuvre croustillants pour leur donner une touche crémeuse.



Si vous n'avez jamais mangé de toasts aux crevettes, c'est le temps!

## Ce tentant trio de bouchées aux crevettes s'envolera en moins de deux

Croustillante, dorée et enfin arrivée : notre toute première collection de hors-d'œuvre aux crevettes est la preuve qu'il n'y a jamais trop de façons de savourer ces petites merveilles.



Trio de hors-d'œuvre fins croustillants aux crevettes PC<sup>MD</sup>, 528 g 21481245\_EA

Vous aimez la crevette sous toutes ses formes? On n'a rien contre la couronne, on est même de grands fans, mais laissez-nous vous dire que notre collection a de quoi la détrôner. Le qualificatif « fins » dans notre tout nouveau Trio de hors-d'œuvre fins croustillants aux crevettes PC<sup>MD</sup> fait référence au look délicat fini à la main de chaque bouchée, mais plein d'autres adjectifs élogieux vous viendront en tête dès la première bouchée!

Un emballage, trois hors-d'œuvre différents, tous aussi alléchants les uns que les autres. Tout d'abord, nos nids aux crevettes : un enchevêtrement d'oignons, de carottes et de chou frisé, garni de crevettes juteuses, le tout trempé dans une pâte tempura légère et croustillante. Ensuite, un vrai chef-d'œuvre (et une demande répétée de nos plus grands amateurs de hors-d'œuvre PC<sup>MD</sup>), nos toasts aux crevettes : un mélange de crevettes et de tilapia étalé sur des pointes de pain grillé, le tout généreusement parsemé de graines de sésame et ensuite frit pour des bouchées dorées et croustillantes. Enfin, des dumplings farcis d'un mélange de crevettes, d'oignons verts et de coriandre enveloppé comme un joli présent croustillant. On sait à quoi vous pensez : ça va vous en prendre au moins deux boîtes!

**COLLECTIONNEZ-LES TOUTES!** Comme nous, vous êtes des collectionneurs? Alors ne manquez pas notre classique **Collection de hors-d'œuvre au fromage PC<sup>MD</sup>**, 720 g 14,99 \$ (20116615\_EA), notre **Collection de hors-d'œuvre feuilletés PC<sup>MD</sup>**, 240 g 7,99 \$ (20902072\_EA), et notre **Collection de hors-d'œuvre en pâte phyllo PC<sup>MD</sup>**, 720 g 14,99 \$ (20215615\_EA), dans l'allée des surgelés.



## Hors-d'œuvre

Des hors-d'œuvre  
au déjeuner?

Ces mini quiches

et ces bouchées feuilletées

canneberges et brie  
sont bien d'accord!

**Champion PC<sup>MD</sup>**

« Passionnés de musique et collectionneurs de vinyles, mon épouse et moi ajoutons un ou deux nouveaux disques à notre collection dès que les Fêtes se pointent. Ensuite, on les écoute durant nos préparatifs des Fêtes, comme décorer la maison et emballer les cadeaux, ou en compagnie d'amis avec qui on savoure nos hors-d'œuvre ou gourmandises PC<sup>MD</sup> préférés. »

**RUBEN CLAVELL**  
GÉRANT DE MARQUE,  
MARKETING, REAL CANADIAN  
SUPERSTORE<sup>MD</sup>

## Pour des hors-d'œuvre hors de l'ordinaire!

Préparer nos hors-d'œuvre PC<sup>MD</sup>, c'est un peu comme faire un tour de magie : ils sont sur la table en un clin d'œil et disparaissent en un claquement de doigts.

Quand il s'agit de hors-d'œuvre, exceptionnellement, la quantité est aussi importante que la qualité. Que le monde soit bourré avant le souper, « pas grave ». Mais manquer de petites bouchées, ça ne se fait pas. Quand vous irez dans l'allée des surgelés, mettez la main sur autant de ces petites merveilles que vous le pourrez.



### **A** Quiches françaises sélection style bistro PC<sup>MD</sup>

Voici deux quiches classiques avec une garniture crémeuse et du fromage suisse : la quiche florentine comprend des épinards et des oignons, tandis que la quiche lorraine a du jambon, de la mozzarella et du bacon. Et les deux valent le détour!

360 g 7,99 \$  
20503378\_EA



### **B** Bouchées feuilletées canneberges et brie PC<sup>MD</sup>

Ces hors-d'œuvre sont le summum de la polyvalence.faits avec des canneberges d'ici pour une irrésistible combinaison sucrée, acidulée, fromagée et feuilletée, vous les dévorerez au déjeuner, lors de vos potlucks et même au dessert!

288 g 7,99 \$  
21473122\_EA



### **C** Mini friands à la saucisse PC<sup>MD</sup>

Tout le monde aura un gros coup de cœur pour ces classiques mini friands à la saucisse. Garnies de succulent poulet relevé d'un soupçon de Dijon, ces petites bouchées feuilletées sont absolument exquises.

500 g 9,99 \$  
21439588\_EA



**F**  
On a garni  
notre plus récent  
pain plat de bacon, d'oignons et  
de fromage.  
Assurez-vous de  
ne pas en manquer!

## On a des hors-d'œuvre pour tout ça

Aucune occasion n'est à notre épreuve. Voyez par vous-même!



**DES HORS-D'ŒUVRE POUR...**

### le déjeuner

Quand on dit que vous pouvez en manger à tout moment de la journée, ce n'est pas juste une façon de parler. Plusieurs de nos hors-d'œuvre ont été créés pour les lève-tôt. Servez les **Quiches françaises sélection style bistro PC<sup>MD</sup>**, les **Mini friands à la saucisse PC<sup>MD</sup>** et les **Bouchées feuilletées canneberges et brie PC<sup>MD</sup>**, comme vous le feriez avec des danoises. Ajoutez des fruits et une carafe de café, et voilà un déjeuner des Fêtes dont on se souviendra.



**DES HORS-D'ŒUVRE POUR...**

### dire bye à l'année

Des bouchées simples et savoureuses, comme les **Olives Ascolana frites farcies au fromage PC<sup>MD</sup>** et les **Croquettes de pommes de terre et morue salée sauvage panées PC<sup>MD</sup>**, sont parfaites pour accompagner les parodies qui ne manqueront pas lors du prochain Bye Bye. Bonne année!



**DES HORS-D'ŒUVRE POUR...**

### le marathon de films des Fêtes

La famille ne s'entendra peut-être pas sur l'ordre des classiques des Fêtes à visionner, mais les **Mini bouchées cubaines jambon et fromage PC<sup>MD</sup>** et les **Bouchées de poulet sucrées et épicées Gochujang PC<sup>MD</sup>** feront l'unanimité. Ces hors-d'œuvre vous donneront l'énergie nécessaire pour survivre à toutes ces heures passées allongés sur le canapé!



NOUVEAU

#### **D** Olives Ascolana frites farcies au fromage PC<sup>MD</sup>

Pour notre version des légendaires olives Ascolana, un classique de la région des Marches en Italie, on a farci ces grosses olives vertes non pas d'un, mais de quatre fromages différents! On les a ensuite panées. Puis frites. Vous ne rêvez pas, mais ça se pourrait que vous ayez l'eau à la bouche.

450 g 8,99 \$  
21480200\_EA



NOUVEAU

#### **E** Ailes de poulet jerk PC<sup>MD</sup>

On prend le qualificatif « jerk » très au sérieux. Pour des ailes fumées, épicées et bien collantes, vous serez servi! N'oubliez pas les serviettes de table.

907 g 16,99 \$  
21469394\_EA



NOUVEAU

#### **F** Pizza focaccia bacon et oignon PC<sup>MD</sup>

Ceux qui ont l'habitude de ne pas finir leur croûte risquent de changer de camp! C'est bien une pizza, mais avec une base plus moelleuse, légère et savoureuse. Fini les croûtes abandonnées dans l'assiette.

455 g 4,99 \$  
21471809\_EA



NOUVEAU

#### **G** Crevettes en pâte à la bière PC<sup>MD</sup>

De succulentes crevettes dans un enrobage croustillant à la bière : un incontournable sur votre table de hors-d'œuvre. Elles sont légères, croustillantes et prêtes pour vos partys!

300 g 11,99 \$  
21398243\_EA



**Sauce qui peut!**

La différence entre une vinaigrette et une sauce? Difficile à dire... Avec son goût profondément acidulé, notre **Vinaigrette aux canneberges PC<sup>MD</sup>**, 350 ml 3,49 \$ (21478280\_EA), fait que le mystère demeure entier. À vrai dire, tout repose dans l'usage que vous en faites. Et que dire de notre **Sauce canneberges et oranges PC<sup>MD</sup>**, 400 ml 3,99 \$ (20079142\_EA), qui donne un p'tit goût de chez nous à presque tout. Prochaine question : qu'est-ce qu'une tartinade? Peut-on tartiner une tartinade sur une autre tartinade? Notre **Condiment oignon et érbale PC<sup>MD</sup> Collection noire**, 185 ml 4,99 \$ (21378173\_EA), soulève certainement la question, une fois tartiné sur un fromage à pâte molle. Bien sûr, notre **Trempe et tartinade aux pois chiches hummus à l'ail rôti PC<sup>MD</sup>**, 227 g 3,99 \$ (20584212\_EA), demeure un excellent choix pour les puristes en purée. Elle est d'ailleurs délicieuse avec du pain grillé, des croustilles ou des crudités. Partant pour donner du piquant à vos fromages et craquelins? Optez pour la **Gelée de piments rouges forts PC<sup>MD</sup>**, 250 ml 3,49 \$ (20099627\_EA), à la fois sucrée et piquante. Juste d'en parler, ça donne soif!



**Champion PC<sup>MD</sup>**  
 « On voulait rendre le canard à la pékinoise accessible pour tout le monde, tant pour les familles pour qui c'est déjà une tradition que celles pour qui ce sera une découverte. »

**JENNY TIAN**  
 CONCEPTRICE DE PRODUITS PC<sup>MD</sup>

## Ce succulent canard de style pékinois donnera du style à vos repas en un rien de temps

Rien ne surpasse le goût unique des mets traditionnels! Riche, savoureux et prêt en moins de temps que vous ne le pensez, ce plat pourrait bien être celui qui vous emballera le plus pendant la saison des Fêtes. Parfait pour un repas qui sort de l'ordinaire ou comme hors-d'œuvre auquel vos invités ne pourront résister.



**Trousse de repas au canard à la pékinoise avec crêpes PC<sup>MD</sup>**, 676 g  
 21471801\_EA

Tout le monde sait que le canard est tout simplement divin, et tout le monde devrait pouvoir le savourer. Et ce particulièrement lorsqu'il a été assaisonné, préparé et cuit comme on le fait depuis des générations. Le résultat est une viande parfaitement juteuse et succulente, recouverte d'une peau croustillante et savoureuse, servie sur des crêpes ultrafines avec des légumes croquants et une sauce spéciale. Un repas digne de la royauté, sans devoir trouver le temps d'apprendre à maîtriser des techniques de cuisson séculaires.

Nous avons voulu vous éviter le trouble d'avoir à trouver un endroit où suspendre votre canard avant de le faire cuire ainsi qu'à préparer les accompagnements de ce repas légendaire. Sans oublier la sauce, la signature de ce plat emblématique. Nous avons passé des mois à chercher le mélange parfait de sauce hoisin et de pâte de haricot doux. Ne l'ayant pas trouvé, nous l'avons concocté nous-mêmes. Maintenant, vous pouvez faire déguster du canard laqué à vos invités en moins d'une heure, sans avoir à pédaler comme un canard! Vous trouverez la nouvelle **Trousse de repas au canard à la pékinoise avec crêpes PC<sup>MD</sup>** au rayon des surgelés. Pendant que vous y êtes, achetez aussi un concombre frais que vous pourrez couper en julienne et ajouter comme garniture. (Vous nous remercerez plus tard!)

**FROMAGE, CHARCUTERIES... ALLEZ-Y À LA PLANCHE AVEC CETTE PLANCHE. SÉRIEUX!** Prêt pour la perfection en matière de présentation? La Planche de service en acacia PC<sup>MD</sup> est là pour vous. Solide et dense, le bois d'acacia est fait pour durer grâce aux huiles naturelles qu'il contient. De plus, il est d'une grande beauté (et ce, même avant d'y ajouter le fromage), avec sa riche finition noyer et le grain de son bois prononcé. Chèvre, cheddar, chorizo, le choix est vôtre et vos invités seront choyés! **Planche de service en acacia PC<sup>MD</sup>**, 24,99 \$ 21432975\_EA





# Célébrez avec nos meilleurs dimsums

*Un repas de dimsums  
avec plein de savoureuses  
petites bouchées? Rien de  
plus facile! On a une belle  
sélection des meilleurs  
mets préparés de façon  
authentique pour toutes  
vos célébrations.*



## **Quenelles au porc juteux T&T<sup>MD</sup>**

Nos quenelles sont façonnées avec savoir-faire afin que vos bouillons soient toujours un pur régal.



## **Quenelles T&T<sup>MD</sup>**

Datant de la dynastie Song, ces quenelles font toujours fureur. Symboles de bonheur et de célébration, on a farci les nôtres, en forme de demi-lune, d'une variété de savoureuses garnitures.



## **Crêpe à l'oignon vert T&T<sup>MD</sup>**

Un incontournable de la cuisine de rue taïwanaise, nos crêpes sont pétries de façon experte pour un intérieur feuilleté et moelleux. Faites-les revenir dans la poêle pour les rendre bien croustillantes.

Magasinez la collection de dimsums T&T<sup>MD</sup> dès le 15 décembre dans l'allée des surgelés à notre premier magasin au Québec au 300, av. Sainte-Croix à Ville Saint-Laurent ou en ligne à [tntsupermarket.com](http://tntsupermarket.com).

# Des secrets juteux pour des repas délicieux

Allez-y pour un maximum de wow (et un minimum d'efforts) avec nos Hauts-de-côtes de bœuf à la française Saveurs du monde PC<sup>MD</sup>.

Trouvez-les au rayon de la viande.



19<sup>99</sup>S

NOUVEAU

Hauts-de-côtes de bœuf à la française Saveurs du monde PC<sup>MD</sup>, 600 g

21482319\_EA

Tout est encore plus appétissant dans notre Faitout en fonte émaillée PC<sup>MD</sup>, maintenant offert en noir mat avec des détails plaqués or.

## Entendez-vous ?

Ce sont les applaudissements qui retentiront sitôt que vous déposerez votre épatant plat de hauts-de-côtes de bœuf sur la table. Pour un souper élégant et festif, c'est réglé avec nos **Hauts-de-côtes de bœuf à la française Saveurs du monde PC<sup>MD</sup>**.

On veut bien vous partager les secrets de ce repas digne d'un restaurant, mais ne les répétez à personne. D'abord, nos nouveaux hauts-de-côtes sont pré-assaisonnés, ce qui évite de la préparation. Ce qu'il vous reste à faire : brunir la viande, ajouter une mirepoix (carottes, céleri et oignons, par

exemple) et préparer un bouillon (essayez avec du vin rouge pour plus de saveur). Le tout, dans une seule marmite! On adore parce que ça fait moins de vaisselle. Et après? Eh bien, c'est fini! Vous pouvez simplement vous relaxer et laisser mijoter lentement les côtes à feu doux, jusqu'à ce que la viande

soit tendre, et la sauce épaisse. Accompagnez ce délice d'un pain baguette et le tour est joué.

Personne n'a besoin de savoir que la sauce secrète de votre impressionnant plat est toute simple et requiert peu d'efforts. Contentez-vous de savourer les félicitations (et la sauce, bien sûr).

## Des plats principaux parfaits : toute la saveur, sans tout le travail

On vient de vous demander d'organiser LE grand repas du temps des Fêtes. Restez calme et procurez-vous une Couronne de dinde PC<sup>MD</sup>. On vous le dit, on a appris à maîtriser l'art de préparer les plats principaux afin que vous n'ayez pas à le faire. Nous sommes tellement convaincus que vous adorerez, que c'est satisfaction garantie ou argent remis, avec une preuve d'achat (mais vous n'en aurez pas besoin).



**Couronne de dinde farcie infusée au beurre PC<sup>MD</sup>**

Les couronnes de dinde sont très populaires en Angleterre (la rumeur veut que la dinde soit servie sur un plateau doré au palais). Faut croire que les Britanniques ont compris quelque chose d'important, probablement que ce plat est pratiquement infaillible. Les ailes, les cuisses et le dos ont été retirés pour vous, ce qui facilite la manipulation. Étant plus petite, la pièce de viande n'exige que cinq heures de cuisson. En plus, elle est déjà farcie et prête à cuire dès sa sortie du congélateur.

3 kg 38,99 \$ 21400947\_EA



**Jambon désossé tranché en spirale fumé à l'hickory avec sachet de glaçage à la cassonade PC<sup>MD</sup>**

Voici votre nouveau jambon préféré. Précuit pour qu'il ne se dessèche pas, il est accompagné d'un glaçage sucré qui lui donne une belle croûte dorée. Comme il n'y a pas d'os, il est facile à trancher. Accompagnez-le de nos Légumes rapides en frites carotte, panais et betterave PC<sup>MD</sup> et de notre nouveau Gâteau au fromage style New York barre Nanaïmo PC<sup>MD</sup> comme dessert. Et voilà, votre festin est prêt, sans aucun tracas.

8,49 \$/lb 21306158\_EA



**Rôti de flanc de porc et de longe de porc désossée assaisonnée Saveurs du monde PC<sup>MD</sup>**

Vous aurez sans doute remarqué qu'il existe un lien entre ces trois plats principaux : ils sont tous faciles à préparer. Celui-ci n'est pas différent. Nous avons assaisonné la longe de porc d'ail, de piment, de fenouil, de muscade et de romarin, de façon à ce qu'elle soit prête à faire rôtir ou griller. L'extérieur devient croustillant comme du bacon, tandis que l'intérieur reste tendre et juteux. Il ne vous reste plus qu'à l'accompagner de Haricots verts au beurre PC<sup>MD</sup> et le tour est joué.

1 kg 19,99 \$ 21411663\_EA



Voyez comment nous utilisons ces hauts-de-côtes pour concocter des pâtes, des tacos et de succulents sandwiches.

## Hauts-de-côtes braisés avec carottes et pommes de terre

PORTIONS 4 PRÉPARATION 30 minutes PRÊT EN 4 heures 30 minutes

Le fait de faire braiser les hauts-de-côtes avec les pommes de terre sur le dessus plutôt qu'en-dessous permet à celles-ci de cuire en douceur. Vous obtenez ainsi une viande juteuse et fondante et des pommes de terre parfaitement tendres, tout ça dans la même casserole.

1 c. à soupe	d'huile végétale	2 c. à soupe	d'ail, haché finement
2 emb.	de Hauts-de-côtes de bœuf à la française Saveurs du monde PC <sup>MD</sup>	2 c. à soupe	de feuilles de romarin
		1 c. à soupe	de pâte de tomates
2	oignons moyens, hachés (environ 2 tasses)	2 c. à soupe	de vinaigre de vin rouge (ou de xérès)
3 à 4	branches de céleri, hachées (environ 2 tasses)	4 tasses	de bouillon de bœuf à teneur réduite en sodium
4 à 5	carottes moyennes, pelées et coupées en morceaux de 7,5 cm	1 emb.	de Pommes de terre jaunes et crémeuses PC <sup>MD</sup>

**1 Préchauffer** le four à 300 °F. Chauffer l'huile à feu moyen dans un faitout de 5,7 l (6 pintes). Saisir les hauts-de-côtes environ 5 minutes, une moitié à la fois, en les retournant jusqu'à ce qu'ils soient dorés de tous les côtés. Transférer sur une assiette.

**2 Ajouter** les oignons, le céleri, les carottes, l'ail et le romarin au faitout. Cuire, en remuant souvent, de 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient attendris. Incorporer la pâte de tomates et le vinaigre. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 minutes.

**3 Verser** le bouillon, en raclant pour décoller les sucs de cuisson. Disposer les côtes dans le faitout, côté os vers le haut. Porter à ébullition. Ajouter les pommes de terre sur les côtes et le bouillon. Couvrir complètement avec un couvercle ou du papier d'aluminium, transférer au four et cuire de 3 à 3 ½ heures ou jusqu'à ce que les côtes soient très tendres et que la viande se détache facilement de l'os.

**4 Retirer** les pommes de terre, les côtes et les carottes du faitout et couvrir pour garder au chaud. Pour terminer la sauce, filtrer le liquide de braisage à travers un tamis fin, en pressant les solides. Jeter les solides. Reversez le liquide filtré dans le faitout. Retirer le gras et laisser mijoter à feu moyen-vif de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le liquide ait réduit de moitié.

**5 Remettre** les côtes dans la sauce et réchauffer à feu doux. Servir avec les pommes de terre et les carottes.

**À ESSAYER :** Pour des saveurs encore plus complexes, ajoutez ½ tasse de votre vin rouge préféré à l'étape 2 en même temps que le vinaigre et la pâte de tomates, puis faites cuire jusqu'à ce que le vin ait réduit de moitié avant de passer à l'étape 3.

# Vivez l'instant présent, accumulez des points

Les conseils pour pratiquer la pleine conscience de l'appli **PC Santé** sont doublement bénéfiques : d'abord en vous aidant à vivre l'instant présent en pleine folie du temps des Fêtes, mais aussi en vous permettant d'accumuler des points PC Optimum<sup>MC</sup>.



Accumulez jusqu'à **440** pts



Propulsé par  League

L&Cross Design<sup>MC</sup> et League Design<sup>MC</sup> sont des marques déposées de League, inc. © League, inc. 2016. Tous droits réservés.



Téléchargez l'appli **PC Santé** maintenant



Noir mat :  
assez chic  
pour les Fêtes,  
assez pratique  
pour le quotidien

## Articles de cuisine

# Pour les collectionneurs d'articles de cuisine en fonte émaillée PC<sup>MD</sup>

On est d'avis que tout le monde devrait avoir la chance de cuisiner avec de magnifiques articles de cuisine en fonte durables à un excellent prix. C'est pour ça qu'on continue d'en créer.

Une fois que vous en aurez un, vous voudrez ajouter tous les autres à votre **Collection d'articles de cuisine en fonte émaillée PC<sup>MD</sup>**. Si vous êtes déjà un adepte, on n'a pas à vous convaincre. Mais si vous êtes nouveau dans le club, laissez-nous vous expliquer. Chaque pièce est faite de fonte durable, conçue pour vous servir longtemps. Elle retient bien la chaleur, la distribue uniformément et peut résister à des températures allant jusqu'à 500 °F, que ce soit pour faire mijoter de bons petits plats sur la cuisinière ou au four. Recouvertes d'émail au fini antiadhésif, toutes les pièces brilleront comme un sou neuf après avoir été nettoyées, que vous ayez cuisiné une soupe, un mijoté, un braisé, une casserole ou un rôti. Eh oui! Vous profitez d'une valeur incroyable et aucun article ne dépasse les 80 \$. Génial, non?

Nos articles de cuisine en fonte émaillée PC<sup>MD</sup> sont de vrais bourreaux de travail pour des repas tout-en-un qui passent du four à la table sans effort. Ils sont tellement bons, que notre Cuisine laboratoire PC<sup>MD</sup> ne jure que par cette collection (et inutile de préciser qu'ils en préparent des repas dans une journée!). Mais chaque casserole continue de faire ses preuves, repas après repas, lavage après lavage. Et pour les Fêtes, notre nouveau **Faitout en fonte émaillée noir mat PC<sup>MD</sup>** avec détails plaqués or s'est mis sur son 36. En noir mat classique avec une jolie touche dorée, il est simple, mais spectaculaire. Hautement polyvalent et totalement indémodable. Et seulement 59,99 \$. On aime ça comme ça!



**A** Faitout en fonte émaillée PC<sup>MD</sup>, 2,8 litres  
59,99 \$  
21413754\_EA

**B** Poêle à griller en fonte émaillée PC<sup>MD</sup>, 26,6 cm, 39,99 \$  
21417098\_EA

**C** Rôtissoire en fonte émaillée PC<sup>MD</sup>, 2,8 litres  
39,99 \$  
21417095\_EA

**D** Braisière en fonte émaillée PC<sup>MD</sup>, 1,6 litre  
59,99 \$  
21413737\_EA

**E** Poêle en fonte émaillée PC<sup>MD</sup>, 30,5 cm  
39,99 \$  
21417937\_EA

# QUO

BEAUTY™

## Radieuse et merveilleuse

PHARMAPRIX 

À la recherche du look parfait pour vos partys des Fêtes ou du cadeau idéal? La collection des Fêtes de Quo Beauty a tout pour plaire aux passionnées de la beauté.

Mettez-en plein la vue avec l'Ensemble de brillants à lèvres de luxe Quo Beauty, qui comprend huit nuances tendance pour un sourire sublime en toute occasion.

Votre routine beauté sera plus festive que jamais avec les Ensembles de pinceaux Toutes les paillettes et Toute l'élégance Quo Beauty. Chaque ensemble comprend six pinceaux au manche scintillant et une boîte de rangement en métal pour les apporter partout.

Gâtez-les avec la Trousse pour les yeux Everyday Basics Quo Beauty, qui comprend tout un trio d'essentiels Quo Beauty : le Mascara Maxi-volume, le Traceur précision liquide et le Crayon fard à paupières.

EXPLOREZ LA COLLECTION DES FÊTES DE QUO BEAUTY COMPLÈTE CHEZ PHARMAPRIX ET À CERTAINS MAGASINS DE LOBLAW.



La poignée à prise confortable reste froide au toucher, vous ne risquez donc pas de vous brûler en préparant votre prochain repas, comme ce Cari de citrouille tout-en-un (trouvez la recette à pc.ca).

QUANTITÉS LIMITÉES

59<sup>99</sup>\$

NOUVEAU



Poêle polyvalente PC<sup>MD</sup>  
21416332\_EA

Aussi offerte chez  
**PHARMAPRIX**

Notre nouvelle obsession

# La vedette des Fêtes : 8 fonctions, 1 super poêle

Bien plus qu'un simple ustensile, c'est une super poêle ! Essayez-la dans une cuisine près de chez vous pour moins de 60 \$.

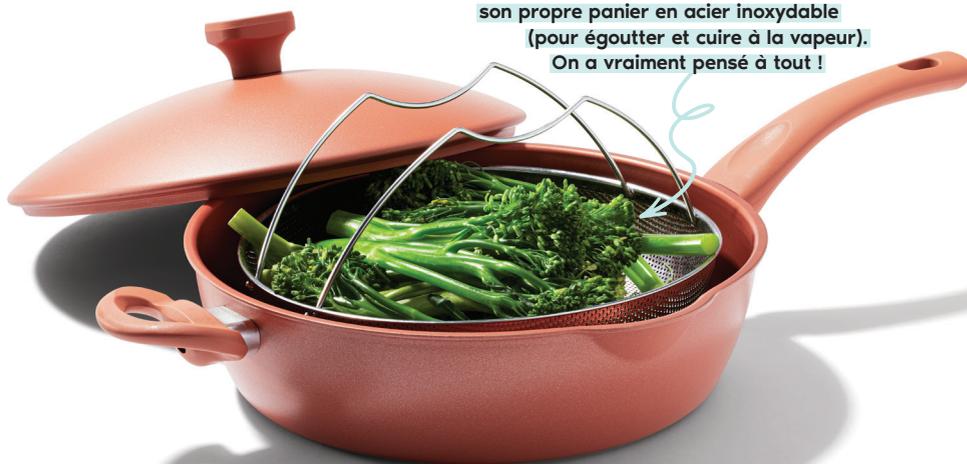
En cuisine, vous êtes un superhéros. Et sauver des civils des gargouillis de la faim ou – pire encore ! – du supplice d'un repas raté, ça peut devenir épuisant. Ce qu'il vous faut, c'est un allié qui en a dans le ventre. Voici votre nouvelle complice dans toutes vos aventures culinaires : la Poêle polyvalente PC<sup>MD</sup>.

Votre viande manque de oumph ? Faites-la SAISIR ! BRAISER ! Ou FRIRE ! La poêle 8-en-1 est prête à l'action, distribuant uniformément la chaleur pour emprisonner les jus. Besoin de faire beaucoup de gruaux rapidement ? Faites-le CUIRE AU FOUR !

La poêle va au four jusqu'à 320 °F. Vos légumes manquent de pep ? Faites-les CUIRE À LA VAPEUR ! Ou SAUTER ! En prime : notre super poêle possède un revêtement antiadhésif durable pour faciliter le retrait des aliments et le nettoyage. Oups ! Les fettuccinis n'entrent pas dans votre casserole ? C'est le temps de les faire BOUILLIR ! Puis de les ÉGOUTTER ! La base large et les parois hautes de la poêle permettent d'obtenir des pâtes al dente avant que le panier cuit-vapeur en acier inoxydable ne viennent à leur rescousse pour les égoutter.

Sa capacité la plus impressionnante : son prix. À moins de 60 \$, vous pouvez en offrir une à tous vos proches dotés de superpouvoirs pour les Fêtes.

Notre super poêle vient évidemment avec son propre panier en acier inoxydable (pour égoutter et cuire à la vapeur). On a vraiment pensé à tout !



1

**Saisir**

Un extérieur bien croustillant pour le poisson, les viandes et plus



2

**Cuire au four**

Jusqu'à 320 °F



3

**Frire**

Sur notre revêtement antiadhésif durable



4

**Cuire à la vapeur**

Dans notre panier muni d'un couvercle hermétique



5

**Faire sauter**

Des repas assez copieux pour une famille de 4



6

**Braiser**

Des repas tout-en-un réconfortants cuits lentement à basse température



7

**Égoutter**

Grâce à notre panier cuit-vapeur en acier inoxydable



8

**Bouillir**

Jusqu'à 4 litres



# Savourez la magie des Fêtes, un bon café à la fois

Vous savez que vous ne pourrez aller au lit avant que les deux aiguilles ne se rejoignent sur le 12 le soir du 31 décembre. Notre café PC<sup>MD</sup> viendra à votre rescousse. Fait de nos meilleurs grains torréfiés ici, il demeure toujours frais grâce à notre nouvel emballage. Alors servez-vous une bonne tasse de notre délicieux café PC<sup>MD</sup>. Vous l'aimerez, ou on vous rembourse (avec preuve d'achat).



#### RÉALITÉ :

Des invités qui cognent des clous

#### EN RENFORT :

Redonnez de l'entrain à toute la tablée avec du **Café en grains Espresso forte PC<sup>MD</sup>** fumant versé sur de la crème glacée. La saveur sucrée des grains torréfiés et les notes de chocolat donneront un second souffle à votre soirée.

907 g 16,99 \$  
21393611\_EA



#### RÉALITÉ :

L'emballage des cadeaux jusqu'aux p'tites heures

#### EN RENFORT :

Ça prend un café corsé avec des notes de cacao, comme le **Café noir de la côte ouest gourmet 100 % arabica à mouture fine PC<sup>MD</sup>** pour faire des coins bien nets et des rubans frisés à la perfection.

875 g 16,99 \$  
21393374\_EA



Son emballage  
a remporté un prix pour  
son innovation et sa  
conception éco!



#### RÉALITÉ :

De la visite à l'improviste

#### EN RENFORT :

Surprenez vos invités avec un café hors de l'ordinaire. **Le Café Sumatra 100 % arabica à torréfaction foncée PC<sup>MD</sup>** est un café corsé avec un arôme terreux et un goût franc aux notes de chocolat noir.

340 g 8,49 \$  
21380482\_EA



#### RÉALITÉ :

Un marathon de décoration de biscuits

#### EN RENFORT :

Le doux arôme et la saveur veloutée du **Café Costa Rica 100 % arabica à torréfaction moyenne PC<sup>MD</sup>** est en plein ce qu'il vous faut quand vous avez du glaçage royal jusque dans le front.

340 g 8,49 \$ 21380541\_EA



#### RÉALITÉ :

Un brunch après une longue veillée

#### EN RENFORT :

Commencez par réveiller vos invités avec l'arôme caractéristique du **Café en grains à torréfaction foncée PC<sup>MD</sup> Biologique** fraîchement moulu, puis servez-leur une bonne tasse de ce café corsé à la riche saveur.

907 g 16,99 \$  
21405562\_EA



#### RÉALITÉ :

Un après-midi de glisse

#### EN RENFORT :

Quoi de mieux pour savourer cette tradition bien de chez nous qu'une tasse de voyage remplie de **Café À saveur du pays 100 % arabica à torréfaction blonde à mi-corsée PC<sup>MD</sup>** fumant. Ce café vivifiant vous réchauffera de l'intérieur.

930 g 16,99 \$  
21393573\_EA



# Des cadeaux qui brillent

Prenez le temps de prendre soin de vous pendant les Fêtes et vous dégagerez un doux parfum de menthe poivrée et de vanille et vous serez incroyablement détendue et hyper hydratée. Life Brand a tous les indispensables pour les mains, le visage et le corps. Offrez-les – et essayez-les – dès aujourd’hui.

Disponibles partout où les produits Life Brand sont vendus



## Savon pour les mains moussant à la menthe poivrée

Ce savon léger et frais dégage un parfum de crème à la menthe poivrée maison. Enrichi de vitamine E et d'aloès, il hydrate, nourrit et nettoie.

## Beurre corporel à la vanille en forme de boule de neige

Offrant une expérience luxueuse avec des notes chaleureuses et réconfortantes de vanille, cette crème riche contient du beurre de karité hydratant et de la vitamine E.



## Sel d'Epsom à la lavande

Un bain chaud en hiver, c'est bon, mais les sels parfumés à la lavande le rendront transcendant. Ayez-en un sac près de la baignoire et laissez-vous tenter.



## Masque hydratant en feuille Winter Wonderland

Vous avez besoin d'un masque pour contrer les effets des forts vents de l'hiver. Celui-ci est formulé avec du thé des bois et du konjac, un légume racine aux propriétés hydratantes.



## Masques pour le visage préférés

Illuminez et raffermissez votre peau pour les Fêtes, faites disparaître toute trace du stress associé à ce temps de l'année et revitalisez votre épiderme lorsque tout se calmera avec notre assortiment de masques pour le visage.



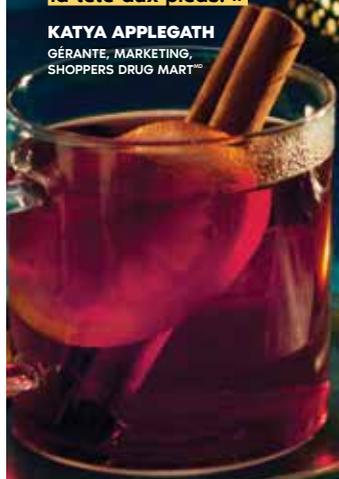
Champion PC<sup>MD</sup>

« On adore aller patiner et glisser avec nos garçons. Mais notre moment préféré demeure le retour à la maison où on se détend en savourant une bonne tasse de chocolat chaud avec plein de guimauves. On se fait plaisir avec des Bombes pour chocolat chaud PC<sup>MD</sup>, géniales pour nous réchauffer de la tête aux pieds. »



Une nouvelle tasse Life at Home<sup>MD</sup> pour hiberner avec plaisir jusqu'au printemps.

KATYA APPLGATH  
GÉRANTE, MARKETING,  
SHOPPERS DRUG MART<sup>MD</sup>



Découvrez trois façons faciles de savourer le Vin chaud désalcoolisé avec arôme naturel PC<sup>MD</sup> à pc.ca

Boissons

## Pas de party sans boissons PC<sup>MD</sup> !

Envie d'organiser une petite soirée pour vos parents et amis? On a vu à la portion boissons. Et vous n'aurez aucun mélange à faire ou à relever. Juste quelques guimauves à ajouter et de beaux moments à partager.



**TOUT FEU TOUT FLAMME POUR NOTRE BÛCHE DE LONGUE DURÉE** Servez-vous une boisson chaude PC<sup>MD</sup> et offrez-vous un long moment de détente grâce à notre Bûche de 4 heures PC<sup>MD</sup>. Chaque paquet de six vous réserve 24 heures de bonheur. Alors, plein feu sur la relaxation avec cette bûche faite de matières recyclées incluant du bran de scie et des coquilles de noix. Bûche de 4 heures PC<sup>MD</sup>, 24,99 \$/caisse de 6 21029139\_EA



Pour l'échange de biscuits :

**le Mélange pour chocolat chaud bonbons à la menthe poivrée et chocolat noir PC<sup>MD</sup>**

Il vous faut une boisson qui pourra accoter toutes ces sucreries. Exactement ce que l'on a créé avec notre nouveau mélange de cacao réconfortant, de menthe rafraîchissante et de chocolat noir. Comme cette nouveauté est appelée à faire sensation, faites-en provision.

500 g 4,99 \$  
21480613\_EA



Pour le brunch :

**la Tiisane chocolatée à la menthe poivrée PC<sup>MD</sup>**

Prolongez le plaisir à l'heure du brunch en sirotant la boisson par excellence : notre nouvelle tisane. Appréciez son goût de chocolat riche et de menthe poivrée rafraîchissante. Exactement ce dont vous avez envie après un gros repas. Le tout, suivi d'une sieste, bien sûr.

3,99 \$/emb. de 20  
21467333\_EA



Pour le repas-partage :

**le Vin chaud désalcoolisé avec arôme naturel PC<sup>MD</sup>**

Vous avez bien lu : ce vin est désalcoolisé. Même nous, on a du mal à le croire. Dans un chaudron, chauffez ce vin aromatisé d'épices des Fêtes traditionnelles (soupleçons de cannelle, de clou de girofle et de citron), ajoutez-y un bâton de cannelle et servez. À la vôtre !

750 ml 6,99 \$  
21480518\_EA

# Des desserts rondement réussis

Pas compliqué et délicieux. Ça, c'est le genre de desserts pour lequel on craque cette saison. Alors, sortez de votre cuisine et amusez-vous à décorer des beignes avec vos invités. Par ici les jolis confettis!

**Glaçage éclair :**  
mélangez à parts égales  
du lait et du sucre à glacer  
avec une Barre de  
cacao rubis PC<sup>MD</sup> fondue.

## Difficile d'imaginer les Fêtes

sans une activité rassembleuse comme celle de glacer et de décorer des beignes. Pour vous simplifier la vie, optez pour notre **Mélange à dessert pour beignes-gâteaux à l'ancienne PC<sup>MD</sup>**. Suffit de mélanger et de cuire le tout pendant environ 18 minutes. Résultat : de bons beignes au chocolat et à la vanille, sans avoir à sortir la friteuse. Serez-vous de ceux qui préfèrent un glaçage classique ou de ceux qui y mettent le paquet? Quel que soit votre choix, procurez-vous notre mélange pour beignes et tout ce qu'il faut pour en faire des chefs-d'œuvre dans l'allée des produits de cuisson. Délicieux souvenirs garantis.



**13.99€**  
NOUVEAU  
Moules à beignes  
en acier au carbone  
antiadhésif PC<sup>MD</sup>  
21462398\_EA

# Vite fait, bien fait. Parfait!

Assez travaillé!  
Assoyez-vous. Laissez-nous gérer à votre place un dossier chaud : la cuisson des desserts. Avec ce stress en moins, ne restera que la portion agréable : les garnir et les savourer avec vos invités.



NOUVEAU

## Kit à cannolis PC<sup>MD</sup>

Prêt pour le défi cannoli? Celui qui réussit à farcir son cannoli avec le plus de garniture gagne tous les cannolis! Avec notre nouveau kit, c'est facile : huit coquilles (faites en Italie et infusées de vin et de miel) et une garniture à la ricotta (avec pépites de chocolat et cannelle, la touche PC<sup>MD</sup>) toutes prêtes. Parsemez les extrémités de pistaches hachées ou de **Mini brisures de chocolat mi-sucré Le Décadent<sup>MD</sup> PC<sup>MD</sup>**.

300 g 8,99 \$

21482345\_EA



NOUVEAU

## Brezels moelleux de style bavarois PC<sup>MD</sup>

Des brezels moelleux prêts à savourer en 10 minutes? Oui, ça se peut (merci PC<sup>MD</sup>!) Une fois nos nouveaux brezels congelés mis au four, vous avez environ 10 minutes pour sortir vos garnitures. Optez pour un goût relevé en leur ajoutant des graines de sésame ou de pavot, ou sucrez-les avec notre **Cannelle et sucre PC<sup>MD</sup>**. Mais rappelez-vous d'humecter vos brezels avec de l'eau ou du beurre fondu.

340 g 5,99 \$

21484994\_EA



NOUVEAU

## Mélange à dessert pour beignes-gâteaux à l'ancienne PC<sup>MD</sup>

Une mauvaise journée est vite oubliée grâce à notre mélange pour beignes. Ajoutez-y simplement des œufs, du lait, de l'huile et versez le tout dans nos nouveaux **Moules à beignes en acier au carbone antiadhésif PC<sup>MD</sup>**. Indispensables pour ne pas obtenir de simples gâteaux comme résultat, mais plutôt le look de beignes cuits maison, prêts à être garnis à votre goût. Tiens! votre sourire est revenu.

500 g 3,99 \$

21471926\_EA

## Garnitures gagnantes

En ouvrant grand les yeux, vous serez émerveillé par toutes les garnitures à dessert que vous et vos enfants trouverez en magasin.

À bien y penser, il y en a pratiquement dans tous nos rayons. À vous de les dénicher et de vous en inspirer.

Voici quelques suggestions, question de bien démarrer votre chasse aux trésors.

### Salé

Croustilles ou  
brezelsNoisettes au caramel au  
chocolat au lait PC<sup>MD</sup>Pacanes  
pralinées PC<sup>MD</sup>Amandes à saveur de  
fumée de hickory PC<sup>MD</sup>

### Sucré

Œufs en chocolat au lait  
enrobés de sucre PC<sup>MD</sup>Mélange  
d'assaisonnement épicés  
pour lait de poule PC<sup>MD</sup>Mini brisures  
de chocolat mi-sucré  
Le Décadent<sup>MD</sup> PC<sup>MD</sup>

Bonbons gélifiés

### Sauces

Dulce de leche PC<sup>MD</sup>  
Sauce au chocolat,  
au caramel, au fraise  
ou au beurre  
d'arachide PC<sup>MD</sup>Cerises Amarena  
dans du sirop PC<sup>MD</sup>  
Collection noireTartinade de  
noisettes PC<sup>MD</sup>

# Faites de la place dans le congélateur pour la nouvelle crème glacée PC<sup>MD</sup>.

En matière de crèmes glacées des Fêtes, nous avons largement fait nos preuves (demandez à un fan fini de notre Crème glacée à la canne en sucre avec torsades de fudge au chocolat<sup>MC</sup> PC<sup>MD</sup> pour voir). Mais qui dirait non à une nouvelle saveur tout aussi craquante ? Remplissez vite un panier, car c'est pour une durée limitée.



**Crème glacée canneberges et vanille avec torsades de fudge à saveur de chocolat blanc<sup>MC</sup> PC<sup>MD</sup>**  
1,5 L

21470206\_EA

6,99 \$

NOUVEAU

Croquer, c'est craquant ! Les amoureux de notre classique **Crème glacée à la canne en sucre avec torsades de fudge au chocolat<sup>MC</sup> PC<sup>MD</sup>** en savent quelque chose. Ils en ont fait leur gourmandise des Fêtes par excellence. Une crème glacée à la vanille mélangée avec de la menthe poivrée rafraîchissante et notre torsade légendaire, soit une spirale de chocolat comme seule PC<sup>MD</sup> sait la faire. Une fois gelé dans la crème glacée, le chocolat devient croustillant (et carrément craquant), puis fond dans la bouche, vous laissant une seule envie : replonger votre cuillère pour en trouver d'autres.

Le temps est venu de vous offrir un nouveau duo festif : notre **Crème glacée canneberges et vanille avec torsades de fudge à saveur de chocolat blanc<sup>MC</sup> PC<sup>MD</sup>**. Eh oui ! la canneberge passe du plat principal au dessert. De quoi faire le bonheur des amateurs de canneberge et subjugué ceux qui lui résistent. Cette saveur digne des Fêtes consiste en un mélange moitié-moitié de crème glacée à la vanille crémeuse et de crème glacée aux canneberges (évidemment faite avec des canneberges 100 % canadiennes), rehaussé de torsades de chocolat blanc pour équilibrer le tout. Un résultat acidulé, sucré et craquant à souhait. Faites-en provision car une fois les Fêtes passées, il sera trop tard pour y goûter.

Amenez-en des saveurs de crème glacée !



**Crème glacée au lait de poule**  
**Le meilleur du monde<sup>MC</sup> PC<sup>MD</sup>**

Offrir le lait de poule Le meilleur du monde vient avec une pression qui peut s'avérer inspirante. À preuve, nous en avons fait une crème glacée. Crémeuse à souhait, traversée par un tourbillon de cannelle et parfaite pour faire honneur à votre floteur (rhum facultatif).

946 ml 4,49 \$  
21397724\_EA



**Crème glacée à la canne en sucre avec torsades de fudge au chocolat<sup>MC</sup> PC<sup>MD</sup>**

Légendaire, emblématique et bestseller depuis 1993, année où notre dirigeant PC<sup>MD</sup> de l'époque Dave Nichol a fait de son rêve une réalité, cette crème glacée coche toutes les cases. Vous n'y avez jamais goûtée ? Voici ce que vous manquez : une crème glacée à la vanille avec de petits morceaux de bonbons à la menthe poivrée et plein de nos célèbres torsades de fudge au chocolat.

1,5 L 6,99 \$  
20810224\_EA



**Crème glacée au beurre d'arachide et chocolat avec torsades de fudge au chocolat<sup>MC</sup>** La crème avant tout<sup>MC</sup> PC<sup>MD</sup>

Torsade un jour, torsade toujours. Dans cette version, retrouvez notre torsade légendaire dans un mélange de beurre d'arachide et de crème glacée au chocolat. Mieux encore, préparez un plateau de beignes à l'aide de notre nouveau Mélange à dessert pour beignes-gâteaux à l'ancienne PC<sup>MD</sup> et ajoutez-y quelques cuillerées de crème glacée pour en faire le sandwich dessert du moment.

1,5 L 6,99 \$  
20810301\_EA



Vite une cuillère pour participer à une délicieuse tradition des Fêtes : trouver le plus grand nombre de torsades au chocolat.

Prêt ?



« Ma mère et moi avions l'habitude d'aller acheter ensemble tous les ingrédients nécessaires à la préparation des plats des Fêtes. Ensuite, ma gâterie pour l'avoir aidée était des sandwichs à la crème glacée préparés avec des Biscuits aux brisures de chocolat Le Décadent<sup>MD</sup> PC<sup>MD</sup> et de la Crème glacée à la vanille bourbon de Madagascar PC<sup>MD</sup> Collection noire. Une tradition que nous poursuivons encore aujourd'hui. »

DYLAN DUNBAR, PROPRIÉTAIRE D'UN MAGASIN NO FRILLS<sup>MD</sup>

Desserts



A

Vous avez un moment à vous ?  
Sortez nos Mini tartes à la limette PC<sup>MD</sup>  
du congélateur et  
profitez du goût divin de  
ce dessert pour une personne.

Champion PC<sup>MD</sup>



« Selon mes  
enfants, nos  
Biscuits aux  
brisures de  
chocolat  
Le Décadent<sup>MD</sup>  
PC<sup>MD</sup> sont les  
seuls biscuits  
que le père Noël  
mange. Sans ces  
biscuits, pas de visite  
du père Noël et pas  
d'esprit des Fêtes. »

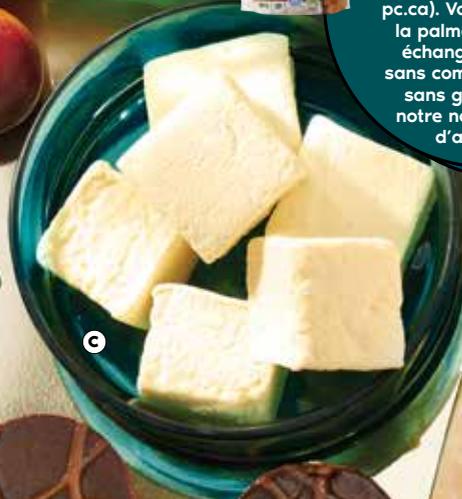
DAPHNÉE MÉNARD  
DIRECTRICE, DÉVELOPPEMENT  
DES TALENTS ET PROJETS  
SPÉCIAUX, MAXI

Farine d'amandes  
à mouture fine PC<sup>MD</sup>  
Biologique,  
454 g 19,99 \$  
21411809\_EA



À ESSAYER

Vous voudrez certes vous  
mettre aux fourneaux  
pour préparer ces Carrés  
au dulce de leche et aux  
pacanes (recette sur  
pc.ca). Vous remporterez  
la palme lors de votre  
échange de biscuits,  
sans compter qu'ils sont  
sans gluten grâce à  
notre nouvelle farine  
d'amandes.



C



B

Décongelez et servez :  
c'est tout ce que vous avez  
à faire pour « préparer »  
ces mini mousses.

Votre chocolat chaud  
ne demande qu'à être  
accompagné de nos  
Guimauves à la vanille  
de Madagascar PC<sup>MD</sup>  
Collection noire.

# Montez toute une table à desserts, sans toucher au four!

Lorsque le dessert est bon à ce point, pas question de se limiter à un seul; on veut goûter à tout : un peu de chocolat, de la crème pâtissière aux agrumes et bien sûr, un croissant. Prenez-vous une assiette, car nous avons toute une gamme de mini desserts sans cuisson à vous offrir, ainsi qu'à vos invités, évidemment.



## A Mini tartes à la limette PC<sup>MD</sup>

Certains desserts sont si délicieux qu'on y revient année après année (et qu'on en garde toujours en réserve au congélateur en cas de fringale subite). Oui, il s'agit bien de nos Mini tartes à la limette PC<sup>MD</sup>.

Une croûte de biscuits Graham au goût de beurre, une garniture aux agrumes onctueuse et un centre à la limette irrésistible. Excusez-nous un instant, on doit passer une commande PC<sup>MD</sup> Express.

243 g 3,99 \$ 20823700\_EA



## B Mini mousses PC<sup>MD</sup>

Il y a suffisamment de choix difficiles à faire dans la vie, que choisir entre notre mousse aux truffes au chocolat ou celle au tiramisu ne devrait pas en faire partie. Notre pratique emballage de six contient trois mousses de chaque variété, ce qui vous permet de goûter à chacune facilement! Les amateurs de chocolat peuvent opter pour une mousse au chocolat noir sur un gâteau éponge au chocolat, tandis que les non-amateurs peuvent y aller pour quelque chose de plus léger, soit une mousse aromatisée au café torréfié sur un gâteau éponge à la vanille.

210 g 8,99 \$ 21479728\_EA



On les sert au déjeuner  
ou au dessert ?  
Nous dirions les deux.  
Servez ces Poudings au  
pain à base de croissants PC<sup>MD</sup>  
chauds pour un brunch facile  
(peuvent être accompagnés de fruits,  
mais ce n'est pas obligatoire).



**C** Guimauves  
à la vanille de  
Madagascar  
PC<sup>MD</sup> Collection  
noire

Chaque plateau de desserts devrait contenir un petit quelque chose d'inattendu. Prenons ces guimauves dodues et moelleuses en provenance d'Angleterre qui gonflent au contact du chocolat chaud et fondent dans votre bouche. En déguster une, c'est comme s'envelopper dans un doux câlin à la vanille. Ou au caramel, si vous préférez cette saveur. Vous en redemanderez assurément.

100 g 5,99 \$ 21480411\_EA



**D** Poudings au pain à  
base de croissants PC<sup>MD</sup>

OK, on vous a un peu menti. Vous avez besoin de votre four pour ce dessert, mais juste pour réchauffer ces croissants au beurre feuilletés à la perfection. Il ne vous reste plus qu'à les garnir : crème fouettée et petits fruits sont une valeur sûre. Admirez les chefs-d'œuvre que vous avez créés avant de les dévorer.

216 g 4,99 \$ 21479850\_EA



**E** Mini  
chocolats  
au lait PC<sup>MD</sup>  
Biologique

N'oubliez pas de donner à vos invités une friandise à déguster plus tard avec le café de fin de soirée ou à emporter lors d'une promenade pour admirer les lumières du temps des Fêtes. Ces mini chocolats sont parfaits : biologiques, certifiés Rainforest Alliance, crémeux et importés d'Europe. Vaut mieux s'en garder quelques-uns de côté avant que les invités ne s'en mettent plein les poches.

150 g 7,49 \$ 21388271\_EA

## Plus qu'une guimauve...

Nous croyons que les guimauves méritent mieux que d'être plongées dans un simple chocolat chaud ou d'être grillées sur le feu! Voici nos **Guimauves à la vanille de Madagascar PC<sup>MD</sup> Collection noire**, parsemées de morceaux de gousses de vanille véritables, fabriquées à la main et incroyablement moelleuses. Vraiment, il s'agit du nec plus ultra à incorporer dans votre prochain plateau de desserts.

1.

### Coupes glacées à la guimauve et à la meringue au citron

Dans une coupe peu profonde, superposez des biscuits au gingembre broyés et de la **Crème de citron PC<sup>MD</sup> Collection noire**. Faites griller les Guimauves à la vanille de Madagascar PC<sup>MD</sup> Collection noire sur une plaque de cuisson bien graissée et tapissée de papier d'aluminium placée sur la grille supérieure du four jusqu'à ce qu'elles soient dorées, de 10 à 15 secondes environ. Garnissez les coupes glacées d'une cuillerée de **Crème glacée à la vanille bourbon de Madagascar PC<sup>MD</sup> Collection noire** et de guimauves grillées.

2.

### Guimauves trempées dans le chocolat

Insérez un cure-dents au centre des guimauves et trempez la moitié de chaque guimauve dans un bol de chocolat fondu. Passez ensuite les guimauves dans des **Bonbons décoratifs Or et argent PC<sup>MD</sup>** ou des **Bonbons décoratifs Bleu et blanc PC<sup>MD</sup>**, des noix hachées ou des cannes de bonbon broyées. Déposez sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin jusqu'à ce que le chocolat soit pris, soit environ 10 minutes. Déposez les guimauves décorées sur une assiette à dessert.

3.

### Garniture de boisson festive

Faites griller les Guimauves à la vanille de Madagascar PC<sup>MD</sup> Collection noire sur une plaque de cuisson bien graissée et tapissée de papier d'aluminium placée sur la grille supérieure du four jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, de 10 à 15 secondes environ. Enfitez sur une brochette à cocktail une guimauve grillée, des Cerises Amarena dans du sirop PC<sup>MD</sup> Collection noire, un morceau d'orange confite et un petit morceau de fruit frais. Utilisez ces brochettes pour garnir des cafés alcoolisés, des cocktails ou des gongs.

# Du chocolat dans une classe à part!

Du chocolat plein de jujubes, infusé d'arômes de fruits tropicaux ou encore rehaussé de thé chai. Ça c'est du chocolat qui fera le régal de ceux à qui vous l'offrirez, promesse de PC<sup>MD</sup>.



Du chocolat belge.  
Plein de jujubes.  
Et de bonbons.  
Une barre de chocolat peut-elle  
autant faire plaisir ?

Aussi offerte chez  
**PHARMAPRIX**

Il arrive qu'on n'en revienne pas nous-mêmes des variétés de chocolat que l'on crée. D'accord, on se vante un peu ici, mais au bout du compte, c'est vous qui en profitez. Nos nouvelles barres desserts au chocolat PC<sup>MD</sup> sont pleines (mais vraiment pleines!) de toutes les combinaisons sucrées dont vous pouvez avoir envie : gâteau d'anniversaire, mais soufflé et même des jujubes. Oui, vos rêves deviennent réalité avec notre **Barre dessert au chocolat au lait Pleine de jujubes et de bonbons PC<sup>MD</sup>**. Votre budget ne vous permettant pas d'offrir des vacances sous les tropiques en cadeau, nous vous proposons une autre façon de faire voyager vos êtres chers comme avec la **Barre dessert au chocolat noir, ananas, banane et fruit de la passion**

**Saveurs du monde PC<sup>MD</sup>**. Une sensation fruitée qui se marie à merveille avec notre Bière de gingembre à la jamaïcaine PC<sup>MD</sup> (petits parasols facultatifs!). Et c'est sûr qu'on a aussi une nouvelle saveur d'amandes enrobées de chocolat à la fois sucrées, épicées et réconfortantes. Bienvenue aux **Amandes au thé chai enrobées de chocolat au lait PC<sup>MD</sup>**. Vous souhaitez offrir un cadeau simple et délicieux? Réunissez dans un même emballage ces deux variétés de chocolat et ajoutez-y notre nouveau **Mélange montagnard cerises, canneberges et chocolat noir PC<sup>MD</sup> Biologique** ainsi que notre **Collection de biscuits au chocolat belge PC<sup>MD</sup> style maison**. Et voilà une boîte de chocolats qu'on aimerait tous recevoir!



**A** Barre dessert au chocolat au lait Pleine de jujubes et de bonbons PC<sup>MD</sup>  
100 g 2,49 \$  
21459636\_EA



**B** Collection de biscuits au chocolat belge PC<sup>MD</sup>  
500 g 12,99 \$  
20967791\_EA



**C** Barre dessert au chocolat noir, ananas, banane et arôme de fruit de la passion Saveurs du monde PC<sup>MD</sup>  
100 g 2,49 \$  
21459684\_EA



**D** Mélange montagnard cerises, canneberges et chocolat noir PC<sup>MD</sup> Biologique  
150 g 5,99 \$  
21474727\_EA



**E** Amandes au thé chai enrobées de chocolat au lait PC<sup>MD</sup>  
250 g 5,49 \$  
21459699\_EA

# JOE FRESH Solutions pour les Fêtes

On vous simplifie la vie pour célébrer cette période de réjouissances avec des vêtements et des chaussures pour chaque occasion et pour toute la famille.



## Tenues festives

Jupe à paillettes

**39\$**



## Looks assortis

Chandail à fermeture éclair un quart pour hommes

**25\$**



## Aventures en plein air

Manteau matelassé avec PrimaLoft<sup>MD</sup>

**89\$**



Découvrez notre collection des Fêtes complète et magasinez-la en ligne :



# Cochez votre liste de cadeaux (et d'épicerie en même temps)

En ce joyeux temps des listes, nous souhaitons vous simplifier la tâche à l'aide d'idées-cadeaux uniques et amusantes pour gâter tout votre monde. Alors, remplissez de cadeaux votre panier, sans oublier tout ce qu'il faut pour vous régaler, tant qu'à y être.

POUR

## les pantouflards

**Bougies parfumées**  
**Life At Home™**

Besoin d'un cadeau pour une personne qui aime s'étendre sur le divan et s'emmitoufler dans une couverture une fois le vendredi soir arrivé? Aidez-la à recréer une ambiance propice à la détente avec une nouvelle bougie, offerte en 20 parfums festifs. Notre bougie faite d'un mélange de cire de soya et pourvue de 3 mèches brûle lentement et uniformément. Parfaite pour accompagner chaque moment de détente.

397 g 16 \$ 21428735\_EA



Votre arbre artificiel vous prive de la douce odeur du sapin? Allumez quelques chandelles Tree Farm.



POUR

## les maladroits

**Ensemble de verres à vin sans pied PC™**

Nous désirons tous avoir de jolis verres à la maison, mais personne n'est à l'abri d'une maladresse (vous connaissez un brise-tout, vous aussi?). Optez pour nos verres à vin sans pied. Fabriqués avec du cristal de Bohême exempt de plomb, ces verres sont à la fois élégants et résistants. Au choix : vin blanc ou rouge.

**Verres à vin rouge sans pied PC™**  
12,99 \$/ens. de 4  
21028435\_EA

**Verres à vin blanc sans pied PC™**  
12,99 \$/ens. de 4  
21028566\_EA

POUR

## les enfants

**Ours en peluche**  
**le Choix du Président**

Un cadeau 2 en 1 réconfortant, mignon et qui fait du bien. Tous les enfants voudront avoir ce toutou. De plus, chaque toutou vendu contribuera à nourrir un million d'enfants canadiens chaque année. Pour chaque peluche vendue, un montant est remis à la Fondation pour les enfants le Choix du Président : 5 \$ pour le gros ourson, et 1 \$ pour le petit.

**Petit ourson de 20 cm**  
**Chocolat : 8 \$**  
21435299\_EA

**Grand ourson de 40 cm**  
**Chocolat : 15 \$**  
21435901\_EA



POUR

## le pâtissier

**Moule à gâteau cannelé**  
**en aluminium antiadhésif PC™**

Ce moule au design original fera le bonheur de tous les pâtissiers. Fabriqué en aluminium moulé, il répartit et retient la chaleur pour une cuisson uniforme des desserts. De plus, avec son fini antiadhésif, la pièce de résistance n'offrira aucune résistance au moment du démoulage. Un moule super, moins cher qu'il n'en a l'air.

14,99 \$ 21363817\_EA



Super cadeau à moins de 15 \$

**POUR**  
**Le pressé**
**Cafetière à piston PC<sup>MD</sup>**

Nous avons tous un ami qui ne s'arrête jamais. Peut-être mérite-t-il une pause, le temps de savourer un café? Offrez-lui cette élégante cafetière à piston au fini cuivré, rehaussée de détails en acier inoxydable. Résultat : saveur et arôme parfaits à tout coup, moyennant une légère pression du piston. Un moment de sérénité à savourer.

**19,99 \$**

21448985\_EA


 Super cadeau à moins de **20 \$**

NOUVEAU

**POUR**  
**tous**
**Tasses monogrammes Life At Home<sup>MD</sup>**

Impossible de se tromper en offrant une tasse, surtout à ce prix-là. Celles-ci sont surdimensionnées et leur monogramme propose un joli fini moucheté. Parfaites pour le bas de Noël, l'échange de cadeaux du bureau ou en duo avec une nouvelle cafetière pour l'amateur de café. Une belle grande tasse remplie de bonheur.

**470 ml 9 \$** 21429065\_EA

 Super cadeau à moins de **10 \$**

« Dès que l'Assortiment de biscuits de luxe PC<sup>MD</sup> arrive en magasin, c'est le début du temps des Fêtes. C'est spécial de savoir que nous sommes nombreux pour qui la boîte de biscuits belges fait partie des traditions. »

**MARCEL FOGAH**  
 DIRECTEUR DE MAGASIN  
 LOBLAWS<sup>MD</sup>

**POUR**  
**l'hôte**
**Assortiment de biscuits de luxe PC<sup>MD</sup>**

L'astuce des Fêtes : faites-en provision et vous aurez en tout temps le cadeau parfait à offrir à des hôtes parfaits. Sans blague, impossible de ne pas craquer pour ces biscuits au beurre, que nous avons voulu être les meilleurs au monde, joliment présentés dans une boîte festive. Emballage facultatif!

**1 kg 17,99 \$** 21456468\_EA

**POUR**  
**Le prof**
**Calendrier de l'aveut pour les amateurs de thé PC<sup>MD</sup>**

Pour remercier le prof de votre enfant, quoi de mieux qu'un cadeau bien choisi offert à un moment tout aussi bien choisi?

Notre calendrier de thé de l'aveut lui réservera une pause savoureuse et bien méritée, chaque jour de décembre.

**12,99 \$** 21463939\_EA


NOUVEAU

**Aussi parfait pour l'arbre!**


\* En combinant les points PC Optimum<sup>MD</sup> accumulés sur les achats effectués à l'aide de la carte Mastercard<sup>MD</sup> PC<sup>MD</sup> avec les points accumulés par l'entremise du programme de fidélisation PC Optimum<sup>MD</sup>, là où il est offert.

Obtenez la carte de crédit officielle du journal Trouvailles<sup>MD</sup> PC<sup>MD</sup> à [pcfinance.ca](http://pcfinance.ca)

# Vite, j'ai besoin de...

Laissez PC<sup>MD</sup> venir à votre rescousse. Des invités se pointent à l'improviste, votre souper a l'air plus ou moins bon? Ne prenez pas de chance et faites le plein de produits essentiels qui vous sortiront du pétrin à tout coup.

VITE, J'AI BESOIN D'UN...

## raccourci pour le souper

Un bon ragoût, c'est long à préparer, mais pas celui-ci. Parfumée au thym et à la cannelle, la **Sauce de cuisson Pepperpot PC<sup>MD</sup>** a un goût doux, est délicatement épicée et si simple à utiliser. Il suffit d'ajouter votre protéine préférée, de laisser mijoter le tout et de servir avec un pain croûté.

400 ml 4,99 \$  
21427725\_EA



VITE, J'AI BESOIN D'UN...

## repas sans préparation

Faite au Québec, notre **Tourtière PC<sup>MD</sup>** à la fois dorée et feuilletée a ce petit je-ne-sais-quoi qui ne laisse nullement deviner que votre seule intervention aura été de préchauffer le four. Donc pas de panique. Ne vous reste qu'à l'accompagner d'une solade et voilà votre souper!

900 g 13,99 \$  
21478018\_EA



VITE, J'AI BESOIN...

## d'une vinaigrette

Oubliez le fouet! Cette sauce polyvalente est un véritable bijou qui rehausse tout - les légumes verts en sac, les légumes rôtis et même les plats en cocotte. Polyvalente et faite de canneberges canadiennes, la Vinaigrette aux canneberges PC<sup>MD</sup> est acidulée, juste assez sucrée et ne requiert pas de fouet.

350 ml 3,49 \$ 21478280\_EA

## d'un plat d'accompagnement

Gardez toujours au congélo une réserve de **Légumes rapides en frites carotte, panais et betterave PC<sup>MD</sup>**.

Ainsi, vous ne perdrez pas votre temps (que vous n'avez pas de toute façon...) à préparer les légumes. Ces légumes coupés en forme de frites sont croustillants, colorés et un vrai régal.

500 g 4,49 \$  
21398244\_EA



Ce gâteau au fromage est tout simplement fameux.

VITE, J'AI BESOIN...

## d'un dessert

Le **Gâteau au fromage style New York barre Nanaïmo PC<sup>MD</sup>** allie l'onctuosité du gâteau au fromage à la nostalgie et à la texture des barres Nanaïmo dans un succulent dessert surgelé. Peu importe le scénario, un repas-partage de dernière minute, un souper spécial ou une soirée cinéma, vos convives n'en feront qu'une bouchée.

600 g 8,99 \$ 21479848\_EA



# Votre pense-bête (pas bête du tout) pour les Fêtes

Un plan de repas pour chaque réception, chaque occasion et même pour les soirs ordinaires où vous n'avez tout simplement pas l'énergie de cuisiner.

## 1. Un repas d'après-ski (ou d'après-glisser, d'après-patin...)

Après une longue journée sur les pentes où vous avez tout donné, assoyez-vous à une table pleine de bouchées chaudes qui ne requièrent que d'ouvrir quelques emballages.

- Bretzels moelleux de style bavarois PC<sup>MD</sup>  
340 g 5,99 \$ 21484994\_EA
- Boulettes de surlonge de bœuf PC<sup>MD</sup>  
907 g 16,99 \$ 20603111\_EA
- Collection de hors-d'œuvre feuilletés PC<sup>MD</sup>  
720 g 14,99 \$ 20215515\_EA
- Vin chaud désalcoolisé avec arôme naturel PC<sup>MD</sup>  
750 ml 6,99 \$ 21480518\_EA
- Mélange pour chocolat chaud bonbons à la menthe poivrée et chocolat noir PC<sup>MD</sup>  
500 g 4,99 \$ 21480613\_EA



Croquettes de pommes de terre et morue salée sauvage panées PC<sup>MD</sup>, 300 g 8,99 \$ 21480526\_EA

## 2. Des amuse-gueules inoubliables (mais tellement simples!)

Lors de votre prochain potluck, vous ferez fureur avec ces petites bouchées ô combien savoureuses, ultra croustillantes et prêtes dans le temps de la dire.

- Trio de hors-d'œuvre fins croustillants aux crevettes PC<sup>MD</sup>  
528 g 15,99 \$ 21481245\_EA
- Ailes de poulet jerk PC<sup>MD</sup>  
907 g 16,99 \$ 21469394\_EA
- Croquettes de pommes de terre et morue salée sauvage panées PC<sup>MD</sup>  
300 g 8,99 \$ 21480526\_EA

## 3. Des collations parfaites pour une soirée cinéma

Du maïs soufflé dans une tablette de chocolat? Oh que oui! Voici un vrai délice sucré-salé (et d'autres incontournables pour savourer votre film).

- Barre dessert au chocolat au lait Pleine de maïs soufflé excitant PC<sup>MD</sup>  
100 g 2,49 \$ 21459513\_EA
- Carrés au dulce de leche et aux pacanes avec flocons de sel de mer (trouvez la recette à pc.ca)
- Focaccia bacon et oignon PC<sup>MD</sup>  
455 g 4,99 \$ 21471809\_EA
- Bombes pour chocolat chaud PC<sup>MD</sup>  
90 g 4,99 \$ 21397379\_EA

## 4. Un souper oh-non !-j'ai-oublié-le-souper

Peut-on vraiment dire que vous avez oublié si votre congélateur est rempli de délicieuses options?

- Aubergines au parmesan PC<sup>MD</sup>  
907 g 11,99 \$ 21364316\_EA
- Mini arancini boulettes de riz italiennes PC<sup>MD</sup>  
450 g 8,99 \$ 21480203\_EA
- Mini mousses PC<sup>MD</sup>  
210 g 8,99 \$ 21479728\_EA

## 5. Le rêve pour les amateurs de lait de poule

Organisez une réception des Fêtes dont on se souviendra longtemps en créant une table de desserts qui met à l'honneur la saveur de la saison : le lait de poule. (Versez-nous-en un verre, on arrive!)

- Crème glacée au lait de poule Le meilleur du monde PC<sup>MD</sup>  
946 ml 4,49 \$ 21397724\_EA
- Mélange d'amandes chocolat et lait de poule PC<sup>MD</sup>  
250 g 5,69 \$ 21397308\_EA
- Snickerdoodles aux épices façon lait de poule (trouvez la recette à pc.ca)

# Partez gagnant aux Fêtes avec l'épicerie en ligne PC Express<sup>MC</sup>

Magasinez tous les incontournables des Fêtes PC<sup>MD</sup> pour le ramassage ou la livraison.

En aussi peu que 2 heures.

**En prime :** Obtenez le ramassage ou la livraison SANS FRAIS sur votre prochaine épicerie en ligne PC Express<sup>MC\*</sup>.

Utilisez le code PCX2022FR au moment de payer.



\* Les commandes en ligne doivent être passées au plus tard le 31 déc. 2022 à maxi.ca ou provigo.ca. L'offre ne s'applique pas aux produits achetés par l'entremise de Rapid Retail Canada Inc, à rapid.pcexpress.ca, ou à tout autre produit aux sites Web de nos bannières vendu et expédié par des fournisseurs tiers. Un code valable qu'une seule fois doit être utilisé pour l'échange. Ne peut être jumelée à aucune autre offre promotionnelle. L'offre exclut les produits du tabac, les boissons alcoolisées, les médicaments sur ordonnance, les cartes d'appel, les cartes-cadeaux, les billets de loterie et tout autre produit assujéti à un règlement provincial. Nous nous réservons le droit d'ajouter d'autres exceptions en certaines occasions. Nous nous réservons le droit d'annuler toute commande résultant d'une utilisation non autorisée, modifiée ou non admissible de l'offre, ainsi que de modifier ou d'annuler cette offre sans préavis. <sup>MD</sup>/<sup>MC</sup> Marques de commerce de Loblaw's Inc.



« Mon mari et moi organisons un brunch matinal avec tous nos enfants et petits-enfants. Ce brunch annuel crée de nouveaux souvenirs et de nouvelles traditions. Mais il y a deux produits qui doivent absolument figurer au menu : le Bacon à l'ancienne en tranches extra-épaisses PC<sup>MD</sup> et le Sirop d'érable 100 % pur PC<sup>MD</sup> Biologique. Tous deux délicieux! »

**KAREN FARKAS, ANALYSTE, VIANDES ET FRUITS DE MER, FORTINOS<sup>MD</sup>**

Les prix courants annoncés et la sélection des produits (saveurs, couleurs, motifs, etc.) peuvent différer d'un magasin à l'autre. Tous les énoncés d'économies (c'est-à-dire, « Économisez », « Était », « 1/2 prix », etc.) sont par rapport à nos prix courants. Les économies peuvent varier d'un magasin à l'autre. Les quantités et/ou la sélection de certains articles peuvent être limitées et ne pas être disponibles dans tous les magasins. Pour toute demande concernant la disponibilité des produits à un magasin près de chez vous, rendez-vous au comptoir du Service à la clientèle en magasin ou visitez-nous en ligne. © 2022 Loblaw's Inc. Tous droits réservés. <sup>MD</sup>/<sup>MC</sup> Marques de commerce de Loblaw's Inc. Shoppers Drug Mart<sup>MD</sup>/Pharmaprix<sup>MD</sup>, les logos de Shoppers Drug Mart et de Pharmaprix, Quo Beauty<sup>MC</sup>, le logo de Quo Beauty et le logo de Life Brand sont des marques de commerce de 911979 Alberta Ltd., utilisées sous licence. T&T et son logo sont des marques de commerce de T&T Supermarket Inc., utilisées sous licence. Mastercard<sup>MD</sup> est une marque de commerce enregistrée et le design des cercles est une marque de commerce de Mastercard International Incorporated. La Banque le Choix du Président détient une licence pour ces marques. La carte Mastercard<sup>MD</sup> Services financiers PC<sup>MD</sup> est offerte par la Banque le Choix du Président<sup>MD</sup>.

**Vous voulez l'appli  
PC Optimum<sup>MC</sup>?  
Téléchargez-la là  
où vous obtenez  
vos applis.**



# Pour les Fêtes, obtenez jusqu'à **10 % de remise** en points PC Optimum<sup>MC+</sup>

Les points PC Optimum<sup>MC</sup>, c'est le cadeau qui vous gâte encore et encore! Et on vous en donne PLEIN avec la possibilité d'accumuler plus de 40 000 points sur les produits des Fêtes que vous aimez (ou que vous découvrirez).

Et ce n'est pas tout! Obtenez jusqu'à 10 % de remise en points PC Optimum<sup>MC</sup> lorsque vous utilisez une carte Mastercard<sup>MD</sup> PC<sup>MD</sup>.

C'est simple :

- 1** Ouvrez l'appli pour télécharger vos offres
- 2** Procurez-vous les produits correspondant à vos offres dans nos magasins ou lors des événements de points
- 3** Réglez vos achats avec votre carte Mastercard<sup>MD</sup> PC<sup>MD</sup>



+ La remise annuelle de 10 % en points peut être obtenue de plusieurs façons, notamment lorsque vous dépensez en moyenne 7 000 \$ en utilisant votre carte Mastercard<sup>MD</sup> Services financiers PC<sup>MD</sup> en combinaison avec le programme de loyauté PC Optimum<sup>MC</sup>; avec environ : (i) 65 % de ces dépenses allouées à des achats dans nos magasins qui maximisent les offres personnalisées de nos épiceries qui participent au programme PC Optimum<sup>MC</sup>; (ii) 15 % chez Pharmaprix<sup>MD</sup> lors des journées 20 x les points et (iii) 20 % partout ailleurs. Nos magasins désignent les épiceries affiliées à la bannière Loblaw et Shoppers Drug Mart<sup>MD</sup>/Pharmaprix<sup>MD</sup>. Visitez pcoptimum.ca pour obtenir des détails sur les magasins participants là où le programme PC Optimum<sup>MC</sup> est offert. La valeur indiquée est à titre d'exemple seulement. Les résultats peuvent varier en fonction du comportement d'achat de chaque individu.

Les produits PC<sup>MD</sup> sont offerts seulement chez :

 Provigo

 maxi

