

Été 2022

journal Trouvailles^{MC}

Plus de
100

✦ nouveaux produits PC^{MD} et plein d'idées
pour profiter de l'été*

* Seulement
là où les
produits PC^{MD}
sont offerts

MD

Bienvenue dans l'édition estivale du journal Trouvailles^{MC} PC^{MD}

Qu'est-ce qui vous tente ?

Boissons

BBQ

Pizza

À-côtés

Desserts

Table des matières



Boissons

Levez votre à notre boisson officielle de la l'été : la Limonade à la grenade PC^{MD}

Recette : Frosé à la limonade à la grenade

De nouvelles et savoureuses boissons PC^{MD} qui ont tout pour elles (sauf la glace)



Barbecue

Notre nouveau Saumon de l'Atlantique sur planche de cèdre érable et sauce soya PC^{MD}, facile et pratique en tout temps. Même pas besoin d'une occasion spéciale

Un festin mezzé avec 8 produits PC^{MD}

Beau temps pour la nouvelle Sauce barbecue dorée PC^{MD} Collection noire

Recette : Hot-dogs en spirales et mayo à la sauce dorée

6 condiments PC^{MD} Collection noire pour cuisiner au barbecue et bien plus

Goûtez à la révolution du végéburger avec notre Végéburger pois chiches et patates douces PC^{MD} À base de plantes

6 essentiels PC^{MD} nouveaux et améliorés pour le barbecue



Pizza

Une pizza incroyable à prix incroyable : découvrez notre nouveau Four à pizza au propane PC^{MD}

Recette : Pizza au halloom et au zahtar

4 essentiels PC^{MD} pour des soirées pizza réussies tout l'été



À-côtés

9 Piments forts PC^{MD} à essayer cet été

Recette : Piments Anaheim noircis et ricotta aux fines herbes

3 façons d'utiliser les Aubergines - légumes rapides grillés PC^{MD}

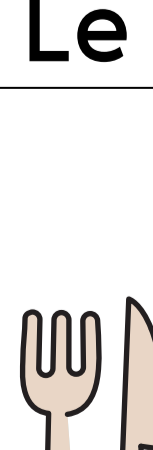


Desserts

3 astuces pour se la couler douce avec les friandises glacées PC^{MD}

3 façons inattendues de garnir la Crème glacée La crème avant tout à la gousse de vanille PC^{MD}

Une tarte difficile à battre : la Tarte à la crème double chocolat Le Décadent^{MD} PC^{MD}



Astuces estivales

6 essentiels PC^{MD} à acheter en une seule visite pour vos pique-niques

5 idées de repas toutes simples pour l'été

« J'ai reçu mon journal Trouvailles^{MC} PC^{MD} par la poste aujourd'hui... JE L'ADORE !!! »

- Clorise



Enfin l'été

Tout le monde par ici, y compris Clorise, sait que quelque chose de bon s'en vient quand le journal Trouvailles^{MC} PC^{MD} sort. Nous attendons si longtemps le retour de l'été, que lorsque les belles journées ensoleillées se pointent finalement le nez, nous savons que c'est plus que l'arrivée d'une nouvelle saison, c'est une célébration. Et il n'y a pas de meilleure façon d'en profiter au maximum, à chaque repas, à chaque instant, qu'avec la toute dernière édition du journal Trouvailles^{MC} PC^{MD} de l'été, qui contient une tonne de nouveaux produits, recettes et idées pour recevoir.

Mais ce que j'apprécie le plus quand je le feuillète, ce sont les histoires qui se cachent derrière les produits. Nos concepteurs de produits PC^{MD} parcourent le monde, effectuent une panoplie de tests et poussent toujours plus loin leur quête visant à vous faire découvrir les meilleurs produits et mets qui soient. Je crois qu'ils se sont surpassés cet été. Comme toujours, j'ai quelques favoris, alors les voici.

Dans ma famille, on est fous des desserts. Commençons donc par un dessert chocolaté si hors du commun que je suis sûr qu'il rendra votre été 100 fois plus beau. Notre nouvelle **Tarte à la crème double chocolat Le Décadent^{MD} PC^{MD}** est rafraîchissante, onctueuse et tout ce que vous attendez d'un dessert décadent.

Vient ensuite notre ultra délicieux **Saumon de l'Atlantique sur planche de cèdre érable et sauce soya PC^{MD}**. Rassurez-vous, nos concepteurs de produits ont trouvé un raccourci génial pour ce repas qui prend généralement beaucoup de temps à préparer. Le saumon est déjà recouvert d'un glaçage et déposé sur une planche de cèdre prétrempée. Il suffit de le décongeler et de le faire griller. Je me demande bien comment ils ont pu faire ça, mais bon, je prédis que ce saumon sera très populaire cet été.

Et enfin, voici rien de moins que ce que nous avons proclamé comme étant la boisson officielle de l'été. Le jus de grenade atténué à merveille le côté sucré de notre nouvelle **Limonade à la grenade PC^{MD}**, ce qui en fait une limonade au goût plus acidulé qui plaira aux adultes. J'en boirais sans arrêt.

La saison estivale est enfin là, et il est temps de lever notre verre et de célébrer son arrivée. Et au fur et à mesure que vous découvrirez les produits PC^{MD} qui viendront embellir votre été, j'espère que vous m'en parlerez à #AlloPC.

GALEN WESTON JR.
Président de Loblaw

#AlloPC, c'est quoi ?

Vous trouverez de vraies questions provenant de vrais clients un peu partout dans ce journal. Lorsque vous nous identifiez avec #AlloPC, on fait de notre mieux pour répondre à vos attentes. Utilisez #AlloPC pour communiquer avec nous sur votre réseau social préféré et dites-nous ce que vous pensez de la collection estivale et ce qu'on pourrait faire de mieux. On a hâte de vous lire !

Boissons



Levez votre verre à notre boisson officielle de l'été : la Limonade à la grenade PC^{MD}

Sirotez-la, sapez-la, mais surtout savourez-la ! Notre Limonade à la grenade PC^{MD} a un p'tit goût acidulé de revenez-y.

Au rayon de la limonade, le choix ne manque pas et c'est tant mieux. Envie de vous sentir en vacances dans votre cour ? Mettez du piquant dans votre journée avec un verre de **Limonade à saveur de jalapeño PC^{MD}**. Partant pour un dépaysement ?

Invitez vos papilles au Japon avec la **Limonade**

aromatisée miel et agrume yuzu PC^{MD}. Quinze heures sonnent, vos enfants ont chaud et sont grincheux ? Refroidissez les esprits avec un pichet de **Limonade à la pêche PC^{MD}** et, pas de chance à prendre, versez-vous-en aussi un verre. Vous vous demandez peut-être quelle pourrait bien être notre prochaine saveur ?

Eh bien, voici notre plus récente création : la **Limonade à la grenade PC^{MD}**. Notre boisson officielle de l'été vous réserve un goût éclaté, mais équilibré, à la fois sucré, acidulé et totalement envoûtant. Méditerranéenne, la grenade est recherchée pour sa saveur, son arôme et sa couleur rubis profond. Inspirés par ces attributs alléchants, on croit bien avoir créé la limonade à la grenade la plus savoureuse qui soit sur le marché (en toute humilité).



Limonade à la grenade PC^{MD}

1,89 l, moins de 2, 2,79 \$ ch.

21425929_EA

« J'ai très hâte de me rafraîchir avec la Limonade à la grenade PC^{MD} cet été sur mon patio ! »

– SYLVAIN LEMIEUX,
Maxi

Pour ce faire, on a ajouté du vrai jus de grenades à notre **Limonade originale PC^{MD}**, laquelle contient aussi du vrai jus de citron (donc pas d'arômes artificiels). Selon nous, le résultat procure la sensation de mordre à belles dents dans une grenade bien juteuse.

Bien que notre **Limonade à la grenade PC^{MD}** soit déjà un délice en soi, elle peut, tout comme nos autres limonades, créer de savoureux mélanges et rehausser la saveur de n'importe quel mocktail ou cocktail à allonger. On n'en revient pas à quel point c'est facile de donner une touche acidulée et moderne au classique Tom Collins !

Parfaite complice des journées chaudes, notre limonade vous aidera à décompresser sur le patio au retour du travail et accompagnera à merveille vos mets grillés lors de votre prochain barbecue. Faites provision de quelques bouteilles de **Limonade à la grenade PC^{MD}** et savourez pleinement votre été.

recette

Frosé à la limonade à la grenade

« C'est la version pour adultes de ma boisson estivale préférée quand j'étais enfant », explique Amanda Barnier, Chef PC^{MD}. Sa recette est préparée avec du vin rosé et de la Limonade à la grenade PC^{MD} pour une belle petite touche sucrée-acidulée.



Votre devise cet été :
du frosé toute
la journée.

PORTIONS : 8 PRÉPARATION : 15 MIN
TEMPS TOTAL : 5 HEURES 15 MIN

1 bouteille de 750 ml de vin rosé
(alcoolisé ou désalcoolisé)

2 c. à soupe de gousses de cardamome verte entières
½ tasse de sirop simple

4 tasses de Limonade à la grenade PC^{MD}, froide

⅔ tasse d'arilles de grenade frais ou surgelés
(facultatif)

tiges de menthe fraîche (facultatif)

1 Verser le vin dans un moule à gâteau en métal ou un plat de cuisson en verre de 33 × 23 cm. Congeler de 5 à 6 heures ou jusqu'à ce qu'il se défasse en flocons. (Si vous utilisez du vin désalcoolisé, remuez-le avec une fourchette une ou deux fois pour éviter qu'il ne gèle en bloc.)

2 Pendant ce temps, écraser la cardamome sur une planche à découper avec le dessous d'une petite casserole jusqu'à ce que les gousses soient légèrement fendues. Transférer dans la casserole. Chauffer à feu moyen, en remuant souvent, de 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient odorantes.

3 Ajouter le sirop simple à la casserole. Porter à frémissement, couvrir et laisser mijoter 3 minutes. Retirer du feu. Laisser reposer, à couvert, jusqu'à ce qu'il ait atteint la température ambiante.

4 Briser le vin en morceaux avec une fourchette. Combiner le vin et la limonade dans un mélangeur. Filtrer le sirop à la cardamome à travers un tamis fin au-dessus du mélangeur. Réduire en slush.

5 Verser dans des verres de service. Décorer d'arilles de grenade et de menthe (si désiré).

Voyez comment on fait!

#AlloPC

« Je cherche des boissons estivales sans alcool ! »

- @doll0013



Une dose de café
avec le pétillant
du kombucha.
Une combinaison
vivifiante!

De nouvelles et savoureuses boissons PC^{MD} qui ont tout pour elles (sauf la glace)

Quand il fait chaud et que les journées rallongent, difficile de se limiter à un seul verre. Éclaté, pétillant, raffiné, bien froid, fait au mélangeur ou fruité, ça prend du choix. Ça tombe bien, c'est une de nos forces !



Mélange pour smoothie
violet parfait aux bleuets
et açaïs PC^{MD}

450 g 4,99 \$ ch.

21397915_EA



Vin désalcoolisé avec
arôme naturel Sauvignon
blanc PC^{MD}

750 ml 5,99 \$ ch.

21403389_EA



Kombucha au café PC^{MD}
Biologique

473 ml 2,99 \$ ch.

21396313_EA



1,89 l 2/5 \$,
moins de 2, 2,79 \$ ch.

21425929_EA

QU'EST-CE QUI VOUS TENTE ?

Accueil

BBQ

Pizza

À-côtés

Desserts



santé

DES POINTS POUR FAIRE PLUS DE PAS ? OUI !

Marcher plus, s'hydrater plus, c'est bon pour vous, mais c'est aussi excellent pour votre solde de points PC Optimum^{MC} ! Inscrivez-vous aux programmes de votre choix dans l'appli *PC Santé* – nombre de pas, nutrition, conditionnement physique et plus – et accumulez des points lorsque vous complétez les activités prévues dans le cadre de votre programme. Un autre gros avantage : la possibilité de prendre des rendez-vous avec des professionnels de la santé ou d'autres ressources lorsque vous en avez besoin.

Téléchargez l'appli *PC Santé* aujourd'hui là où vous téléchargez vos autres applis !

Barbecue



Ah! le reflet du soleil sur ce beau glaçage sucré et bien caramélisé...

Notre nouveau Saumon de l'Atlantique sur planche de cèdre érable et sauce soya PC^{MD}, facile et pratique en tout temps. Même pas besoin d'une occasion spéciale

Notre planche de cèdre : on l'a déjà prétrempée. Notre saumon d'élevage responsable : on l'a déjà badigeonné. Votre souper : il ne vous reste qu'à le mettre sur le grill!

Vous gardez peut-être un mauvais souvenir du jour où vous avez cuit un saumon sur une planche de cèdre qui n'avait pas été assez trempée au préalable. Résultat : une marinade calcinée, un poisson trop fumé et une planche juste assez bonne pour une séance de karaté, question de vous défouler après votre souper raté. Il y a de l'espoir. Nos concepteurs de produits PC^{MD} ont relevé le défi de vous simplifier la vie et vous réservent une belle expérience avec notre **Saumon de l'Atlantique sur planche de cèdre érable et sauce soya PC^{MD}**. Surgelé, ce produit tout-en-un comprend une planche prétrempée sur laquelle se trouve un saumon mariné à la perfection. Le décongeler et le cuire, c'est tout ce que vous avez à faire. Simple, non ?



Saumon de l'Atlantique sur planche de cèdre érable et sauce soya PC^{MD}

500 g

21444230_EA

Pas besoin de planification ni d'occasion spéciale. Parfait pour un soir de semaine ou le chalet, cuit sur un feu de camp, c'est un repas facile à servir parce que le gros du travail est pratiquement déjà tout fait ! Au menu : un saumon de l'Atlantique certifié ASC équivalent à quatre portions, mariné dans une savoureuse sauce sucrée-salée faite avec du vrai sirop d'érable canadien et de la sauce soya légèrement aromatisée de gingembre. Enfin, le tout est scellé sur une planche de cèdre prétrempée et surgelé sur-le-champ. Une solution pratique qui ne fait pas beaucoup de vaisselle.

Vous pouvez aussi cuire le saumon au four ou sur le barbecue. L'odeur de cèdre fumé qui s'échappe quand on ouvre le barbecue vous donnera l'eau à la bouche. « Il se passe beaucoup de choses sous le couvercle d'un barbecue », dit Jackie Dalimonte, Conceptrice de produits PC^{MD}. « La marinade se caramélise et se transforme en un glaçage luisant. La planche devient foncée et commence à se carboniser, ce qui crée un effet fumé. À la fin de la cuisson, le saumon est vraiment tendre. »

Bon et délicieux mardi !

Voyez comment on fait !

« J'adore essayer les différentes cuisines du monde. Mais comment faire pour les intégrer à un repas sur le barbecue ? »

- @pwillettkinsella



Un festin mezzé avec 8 produits PC^{MD}

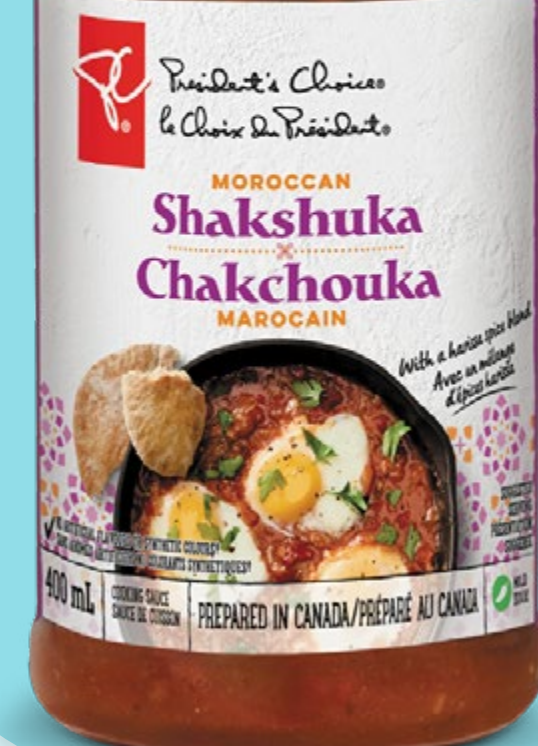
Vous est-il déjà arrivé de préparer un buffet de grignotines et de hors-d'œuvre et de réaliser en plein après-midi que vous étiez *encore* en train de manger, même si vous n'aviez *plus* faim ? Tout est tellement invitant que vous ne pouvez pas vous arrêter, et on peut se le dire, vous ne voulez pas non plus. Comme toujours avec PC^{MD}, on a rendu ce type de festin facile à servir grâce à ces bouchées inspirées du mezzé traditionnel. Mezzé signifie littéralement « manger de petites bouchées tout au long de la journée », dans le style moyen-oriental, c'est-à-dire en prenant le temps de déguster de petites bouchées riches en saveur, en texture et en couleur. La beauté de la chose, c'est que ça nécessite peu ou pas de préparation, que vous pouvez assortir une variété de bouchées, et que certaines peuvent même être servies directement du barbecue : faites griller des boulettes de viande épicées surgelées et des pains plats moelleux, sortez les trempettes et servez-vous !



Trempette et tartinaide aux pois chiches Hummus zahtar PC^{MD}

280 g 2/8 \$, moins de 2, 4,49 \$/ch.

21446583_EA



Sauce de cuisson Chakchouka marocaine PC^{MD}

440 ml 2/7 \$, moins de 2, 3,99 \$/ch.

21427724_EA



Pita de style Moyen-Orient Khubz PC^{MD}

400 g 2,99 \$

21431960_EA



Boulettes de bœuf Kefta PC^{MD}

907 g 8,99 \$

21446169_EA



Pain plat Barbari PC^{MD}

250 g 2,99 \$

21432500_EA



Assaisonnement Piment d'Alep PC^{MD} Collection noire

70 g 5,99 \$

21431146_EA



Aubergines - légumes rapides grillés PC^{MD}

400 g 4,49 \$

21432028_EA



Vinaigrette curcuma et gingembre PC^{MD}

350 ml 2,99 \$

21425053_EA



PAIN PLAT BARBARI PC^{MD}

Les plats à partager sont mes favoris pour recevoir, et ce pain plat est mon nouvel indispensable. Je le grille et le sert chaud sur un plateau au centre de la table.

Mes invités peuvent ainsi en prendre à leur goût, le tremper et le savourer.

- KATHLYNE ROSS,

Vice-présidente, Conception de produits, innovation et durabilité

Tout pour votre mezzé



Beau temps pour la nouvelle Sauce barbecue dorée PC^{MD} Collection noire

Un petit air de la Caroline du Sud et un goût qui vous jettera littéralement par terre.

Savourer une sauce barbecue à même la bouteille vous semble exagéré? C'était avant l'arrivée de notre sauce dorée. Attendez-vous maintenant à voir ce genre de comportement.



Sauce barbecue dorée PC^{MD} Collection noire

350 ml
21406063_EA

Petite confession : dès qu'on a goûté à la **Sauce barbecue dorée PC^{MD} Collection noire**,

tout le monde dans la cuisine laboratoire PC^{MD} a eu envie de partir en cachette avec la bouteille. On ne l'a pas fait. Mais on y a pensé. Cette sauce relevée à base de moutarde est vraiment exceptionnelle. (Et le mot est faible.)

Notre nouveauté s'inspire d'une sauce dorée qui a été inventée bien au sud de la frontière, là où avoir son foyer extérieur pour barbecue fait partie du mode de vie. À Charleston, en Caroline du Sud, les gens vouent un amour particulier à cette sauce barbecue à base de moutarde. L'astuce PC^{MD} : on prépare notre sauce en petites quantités au Canada avec des ingrédients locaux et importés, comme les graines de moutarde et le vinaigre de cidre de pomme. Audacieuse, elle offre un petit goût sucré bien équilibré et une consistance volontairement un peu plus légère que celle des sauces barbecue rougeâtres. Résultat : une sauce polyvalente, parfaite pour mariner, badigeonner, napper ou tremper. Elle se marie incroyablement bien avec le porc, le poulet, les légumes grillés ou notre halloom crémeux. Le plus difficile est de résister à l'envie de la savourer à même la bouteille. Considérez-vous averti.



SAUCE BARBECUE DORÉE PC^{MD} COLLECTION NOIRE

Poulet, porc, légumes... C'est simple : j'en mets sur tout ! J'aime bien aussi cette sauce en trempette, mélangée à de la mayonnaise, ou dans les vinaigrettes à base de moutarde. Une sauce dorée qui mérite l'or pour sa grande polyvalence.

– KATHLYNE ROSS,
Vice-présidente, Conception de produits, innovation et durabilité

recette

Hot-dogs en spirales et mayo à la sauce dorée

« C'est pas avec une salade qu'on se fait des amis ! », déclare Allison Jones, Chef principale PC^{MD}. Habituee à sortir des sentiers battus, elle a eu l'idée de cette recette amusante. À essayer sans faute lors de votre prochain barbecue.



Si on a coupé les saucisses en spirales, c'est pas pour le look, mais plutôt pour créer toutes sortes de recoins pour accueillir la sauce.

PORTIONS : 6 PRÉPARATION : 20 MIN
TEMPS TOTAL : 30 MIN

2 c. à soupe + 1/3 tasse de Sauce barbecue dorée PC^{MD} Collection noire, divisée

1/3 tasse de mayonnaise

6 saucisses fumées jumbo

6 pains à hot-dog

ketchup, pour garnir (facultatif)

1/4 tasse d'oignon rouge, tranché finement

croustilles, pour garnir (facultatif)

Jalapeños croustillants PC^{MD} ou Oignons croustillants PC^{MD}, pour garnir (facultatif)

1 Préchauffer le barbecue à feu moyen-vif. Huiler la grille.

2 Mélanger 2 c. à soupe de sauce barbecue avec la mayonnaise dans un bol. Réserver.

3 Insérer une brochette en bois de 30 cm sur toute la longueur d'une saucisse. (Si la brochette ressort sur le côté de la saucisse, retirez-la et recommencez.)

En tenant l'extrémité de la brochette, placer la saucisse sur une planche à découper. À l'aide d'un couteau d'office, couper la saucisse légèrement en angle jusqu'à ce que la lame atteigne la brochette. Tourner la saucisse et continuer à couper et à tourner jusqu'à l'autre extrémité (essayez de laisser un espace d'environ 1 cm entre chaque tour). Retirer la brochette et transférer la saucisse sur une assiette. Répéter avec le reste des saucisses.

4 Badigeonner les saucisses du 1/3 tasse de sauce barbecue restante en s'assurant d'atteindre chaque recoin. Griller les saucisses sur le barbecue préchauffé, en les retournant souvent, de 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient noircies. Griller les pains, en les retournant une fois, environ 2 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

5 Verser du ketchup (si désiré) dans les pains. Déposer les saucisses dans les pains et garnir de mayo à la sauce dorée et d'oignon rouge. Parsemer de croustilles et de jalapeños ou d'oignons croustillants (si désiré).

Voyez comment on fait!



6 condiments et sauces PC^{MD} Collection noire pour cuisiner au barbecue et bien plus

Votre plat contient-il un trésor ramené de voyage ou simplement un produit PC^{MD} Collection noire bien choisi ? Laissez vos invités mijoter là-dessus ou révélez-leur vos secrets avec ces indispensables.

Tout le monde rêve d'être un pro du barbecue. Une sommité qui a toute l'attention et qui se fait bombarder de questions : Comment t'as fait ça ? Qu'est-ce que t'as mis dans ta salade ? D'où vient cette saveur incroyable ? Avec quelques produits clés PC^{MD} Collection noire, c'est vous qui pourriez bien avoir à répondre à mille et une questions. Racontez-vous avoir ramené de voyage des pots contenant un ingrédient spécial ? Ou révélez-vous à vos convives que ce fameux ingrédient facile à cuisiner provient simplement de l'épicerie ? Avec plus de 200 produits, la gamme de produits PC^{MD} Collection noire se prête à plusieurs histoires et solutions repas, en passant par les sauces qui peuvent inspirer tout un plat jusqu'aux saveurs uniques, qui ajoutent la touche finale parfaite.



Condiment au chili croquant
PC^{MD} Collection noire

21347214_EA



Sauce piquante à l'agrumes yuzu
PC^{MD} Collection noire

21371714_EA



Sauce piquante
Tres Pimientos
PC^{MD} Collection noire

21371675_EA



Mélange d'épices fumées
à frotter au bourbon
PC^{MD} Collection noire

21400352_EA



Pesto au basilic
PC^{MD} Collection noire

21339514_EA



Sauce à pizza
PC^{MD} Collection noire

21040482_EA

Découvrez encore plus d'idées épicées

**Comment créer
un délicieux végéturger ?
Il faut de vrais légumes!
Et quelques croustilles
en garniture peut-être ?**



Goûtez à la révolution du végéturger avec notre Végéburger pois chiches et patates douces PC^{MD} À base de plantes

Prêt à dire adieu aux végéturgers durs, secs et fades ? On en a créé un qui ralliera même les carnivores.

On connaît tous un végétarien (c'est peut-être vous ?) qui a passé un mauvais moment à un barbecue, condamné à essayer de mastiquer un burger végétarien sec et dur comme de la roche, après l'avoir submergé de garnitures pour tenter de lui donner du goût.

Heureusement, ce temps est révolu grâce à PC^{MD} qui vous propose un végéturger qui goûte vraiment les légumes et rendra jaloux les autres invités au barbecue : notre **Végéburger pois chiches et patates douces PC^{MD} À base de plantes**.

Notre nouveau burger contient de vrais pois chiches et de vraies patates douces. Même si ces ingrédients sautent aux yeux juste à regarder la boulette, y goûter demeure le meilleur moyen d'apprécier pleinement cet heureux mélange de patates douces et de pois chiches broyés, délicieusement assaisonné de poudre de tomate, de poudre d'ail et de poudre d'oignon.



**Végéburger pois chiches
et patates douces
PC^{MD} À base de plantes**

452 g

21433332_EA

« Je trouve que les burgers végétariens sont tellement meilleurs quand ils n'essaient pas d'imiter le goût de la viande. C'est pourquoi j'adore le Végéburger pois chiches et patates douces PC^{MD} À base de plantes. Son goût et sa texture en font le parfait burger végétarien! »

— NEERAJ MOHAN,
Gérant de marque, Real Canadian Superstore^{MD}

Les accros de nos burgers prêts à cuire savent qu'ils ne sont pas seulement pratiques, mais aussi très savoureux. Comme par exemple nos **Burgers de surlonge de bœuf Épais et juteux^{MC} PC^{MD}**, **Burgers de poulet Épais et juteux^{MC} PC^{MD}** et **Burgers de saumon de l'Atlantique PC^{MD}**. Aujourd'hui, c'est une option végé tout aussi délicieuse que l'on vous propose pour le barbecue. Un végéturger a-t-il déjà goûté aussi bon que ça ? Probablement pas !

Et comme une bonne nouvelle n'arrive jamais seule, vos papilles auront une autre raison de se régaler cet été grâce à notre nouveau **Végéburger haricots noirs, maïs et patates douces PC^{MD} À base de plantes** (452 g, 7,99 \$, 21431950_EA). Un mélange de haricots noirs, de maïs, de patates douces et de riz brun.

Goûtez-y pour voir. Ce burger ne vous laissera pas sur votre appétit, c'est promis !

Voyez d'autres façons de vous régaler!

« J'aimerais de bonnes marinades et des épices à frotter pour quand je fais griller du poulet ! »

- @rosmorton



6 essentiels PC^{MD} nouveaux et améliorés pour le barbecue

Nouvelle saison des grillades, nouvelles options à griller PC^{MD}. On simplifie le barbecue au possible parce qu'après tout, c'est ça l'idée ! Et il n'y a rien de plus simple qu'une bonne sauce, des épices à frotter ou un glaçage goûteux pour donner vie à des biftecks juteux, des brochettes et des légumes prêts à griller, sans oublier le kit de salade débordant de personnalité qui ne demande plus qu'à être mélangé (avec des croûtons de pain de maïs !). Les nouveautés PC^{MD} pour le barbecue sont arrivées. Allez vite partir le vôtre.



Sauce barbecue dorée

PC^{MD} Collection noire

350 ml 3,99 \$

21406063_EA



Mélange d'épices fumées à

frotter au bourbon

PC^{MD} Collection noire

90 g 5,99 \$

21400352_EA



Glaçage à l'hibiscus avec

condiment blanc PC^{MD}

250 ml 3,99 \$

21425046_EA



Biftecks de filet de bœuf

Angus australien nourri à

l'herbe PC^{MD} Simplement bon^{MD}

32,99 \$/lb, 72,73 \$/kg

21456080_EA



Brochettes porc et

bacon fumé PC^{MD}

400 g 15,99 \$

21431163_EA



Kit de salade hachée au maïs

de rue style mexicain PC^{MD}

285 g 6,49 \$

21448996_EA

Qu'est-ce qui vous tente ?

Accueil

Boissons

Pizza

À-côtés

Desserts



fondation pour
les enfants^{MC}

POUR DES ENFANTS FORTSMIDABLES^{MC}

On pense déjà à la prochaine rentrée scolaire. Dès maintenant et jusqu'au 24 juin, votre école peut soumettre une demande pour bénéficier du programme Enfants FORTSmidables^{MC} de la Fondation pour les enfants le Choix du Président, qui permet de servir quotidiennement des repas en milieu scolaire. Nouveau cette année, la Fondation propose également des activités à faire à l'heure des repas afin d'encourager les enfants à créer des liens entre eux tout en mangeant, à l'école ou à l'extérieur, à l'adresse **enfantsfortsmidables.ca**.

Pour soumettre une demande et en savoir plus sur les programmes de la Fondation pour les enfants le Choix du Président, visitez le site **fondationpourlesenfantspc.ca**.

Pizza



Pizza appétissante à prix attrayant grâce à notre nouveau Four à pizza au propane PC^{MD}

Le nouveau Four à pizza au propane PC^{MD} est offert à un prix si incroyable, étonnant et stupéfiant que le prochain été sera sûrement celui de la pizza.

On n'est pas supposé avoir de préféré, mais le nouveau **Four à pizza au propane PC^{MD}**, avec son élégance, son degré de qualité supérieure et son prix incroyable, est devenu pour nous une obsession, et nous sommes persuadés qu'il en sera de même pour vous.



Four à pizza au propane PC^{MD}

21384534_EA

Vous l'achèterez d'abord pour son prix et sa qualité, mais vous l'aimerez pour les pizzas comparables à celles des restaurants qu'il vous permettra de servir en un tournemain ! Vous deviendrez la vedette de votre quartier. Si vous ne devenez pas accro dès la première bouchée, nous vous rembourserons, c'est garanti*.

Toujours pas convaincu ? Sachez que ce four astucieux est couvert par une garantie de cinq ans, qu'il est facile à utiliser, compact, portatif et doté de pieds repliables pour que vous puissiez l'emporter partout et faire d'excellentes pizzas tout au long de l'été.

Si vous connaissez notre collection d'**Articles de cuisine en fonte émaillée PC^{MD}**, vous savez à quel point on travaille fort pour fabriquer des accessoires de cuisine de qualité et abordables. Nous voulons que le Four à pizza au propane PC^{MD} permette à plus de gens de devenir de grands pizzaiolos, sans se ruiner. Une bonne pizza réconfortante ou une soirée ciné-pizzeria en plein air, quoi de mieux !

Le secret de cette croûte comparable à celle d'un restaurant ? C'est la pierre en cordiélite de 30 cm et la flamme réglable qui chauffe la pierre jusqu'à 500°C ou 932°F. À cette température, la pizza ne prend que quelques minutes à cuire. Comme ça va aller vite, vous devriez peut-être transformer votre table de patio en comptoir à garnitures pour pizza. Ainsi, vos enfants et vos convives pourront créer leur propre pizza, après vous avoir vu la retourner à l'aide de la **Pelle à pizza PC^{MD}**, puis la servir avec l'allure d'un vrai maître pizzaiolo. Si, si, si, c'est ça la nouvelle façon de recevoir cet été !

* Vous n'avez qu'à rapporter le produit et son emballage avec le reçu au magasin où vous l'avez acheté pour un remboursement complet.

Astuces pour maîtriser le four à pizza



recette

Pizza au halloom et au zahtar

La manouché, un pain plat libanais garni de zahtar et de fromage, a inspiré notre nouvelle pizza estivale favorite. « Les saveurs sont si fraîches ! », explique Charmaine Baan, Chef PC^{MD}.



Vous tomberez en amore avec notre pâte à pizza déjà préparée qui vous permet d'avoir une croûte tendre et croustillante en 30 minutes.

DONNE : 2 PIZZAS DE 20 CM

PRÉPARATION : 25 MIN **TEMPS TOTAL :** 30 MIN

farine tout usage, pour saupoudrer

½ emb. (emb. de 560 g) de Pâte à pizza farine italienne tipo 00 PC^{MD} surgelée (1 boule de pâte de 280 g), décongelée

4 c. à thé d'huile d'olive, divisée

2 c. à thé de mélange d'épices zahtar, divisé

⅓ tasse de halloom en dés (de 5 mm à 1 cm), divisés

1 tasse de tomates cerises, coupées en quartiers, divisées

½ tasse de feuilles de coriandre, de menthe et/ou de persil frais légèrement tassées, hachées

ÉQUIPEMENT :

Four à pizza au propane PC^{MD}

Pelle à pizza PC^{MD}

1 Préchauffer le four à pizza à feu élevé pendant 15 minutes, puis réduire à feu moyen-doux. Saupoudrer généreusement la pelle à pizza de farine. Réserver.

2 Diviser la boule de pâte en deux. Étirer délicatement la moitié de la pâte en partant du dessous avec les mains en un cercle de 20 cm, en laissant une bordure plus épaisse de 2,5 cm tout autour pour la croûte. Transférer sur la pelle à pizza préparée. Secouer délicatement la pelle d'un côté à l'autre pour s'assurer que la pâte glisse facilement. Si elle colle à la pelle, retirer soigneusement la pâte et saupoudrer à nouveau la pelle de farine.

3 Badigeonner 2 c. à thé d'huile sur la surface de la pâte et saupoudrer de 1 c. à thé de zahtar, en laissant la bordure de la croûte nature. Garnir de la moitié du halloom et des tomates.

4 Faire glisser la pizza de la pelle pour la transférer sur la pierre dans le four à pizza. Cuire, en utilisant la pelle pour tourner la pizza sur elle-même toutes les 15 à 30 secondes, de 2 à 4 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit uniformément dorée et croustillante. Sortir la pizza du four en la faisant glisser sur la pelle.

5 Étirer la deuxième moitié de pâte et garnir du reste de l'huile, du zahtar, du fromage et des tomates. Répéter l'étape 4. Parsemer les pizzas de fines herbes. Couper en lanières. Servir aussitôt.

Voyez comment on fait !

#AlloPC

« J'aimerais des repas simples pour recevoir à l'extérieur ! »

- @rkapogiannis



4 essentiels PC^{MD} pour des soirées pizza réussies tout l'été

Imaginez la réaction de vos invités au moment où vous leur présenterez une pizza à la pâte joliment boursouflée et délicieusement gratinée, tout droit sortie de votre **Four à pizza au propane PC^{MD}**, offert à prix tout aussi alléchant que les pizzas qu'il cuit. Sur votre table de patio, mille et une garnitures. Sur le bord de votre clôture, vos voisins qui salivent à l'idée d'être invités à se pointer pour une pointe. Cette scène vous plaît ? Découvrez nos ingrédients gagnants pour tenir des soirées pizza PC^{MD} des plus réussies.



Pâte à pizza farine italienne tipo 00 PC^{MD}

560 g 3,99 \$

21412185_EA



Sauce à pizza PC^{MD} Collection noire

350 ml 4,29 \$

21040482_EA



Pour un temps limité!

Four à pizza au propane PC^{MD}

299 \$

21384534_EA



Pour un temps limité!

Pelle à pizza PC^{MD}

29 \$

21389635_EA

Qu'est-ce qui vous tente ?

Accueil

Boissons

BBQ

À-côtés

Desserts



finance

PLUS DE POINTS, PLUS RAPIDEMENT

Vous êtes peu enclin à régler vos achats avec une carte de crédit, mais vous voulez quand même accumuler des points PC Optimum^{MC}? Découvrez le compte PC Argent^{MC}, le seul compte bancaire qui vous permet d'accumuler des points PC Optimum^{MC} rapidement à chaque achat, pas juste à l'épicerie, mais aussi partout ailleurs! Voici l'affaire : vous accumulerez 10 points par dollar d'achat partout où vous magasinez, en magasin ou en ligne, et jusqu'à 25 points par dollar d'achat chez Pharmaprix^{MD}/Shoppers Drug Mart^{MD}. Pour un temps limité, lors de l'ouverture d'un compte PC Argent^{MC} sans frais mensuels, vous recevrez des primes de bienvenue pouvant aller jusqu'à 200 000 points, soit une valeur de 200 \$! Il s'agit vraiment d'un moyen rapide d'accumuler des points. Pour en savoir plus sur le compte PC Argent^{MC}, rendez-vous sur [**pcfinance.ca**](http://pcfinance.ca).

Des conditions s'appliquent.

À-côtés



9 Piments forts PC^{MD} à essayer cet été

Avec notre collection de Piments forts PC^{MD}, c'est vous qui choisissez à quel point vous voulez pimenter vos plats. Composée de piments de partout dans le monde, allant de mi-piquant à volcanique, elle permettra à tout le monde d'y trouver son compte, tant les aventureux que les plus braves!

Vous rêvez d'aventure cet été ?

Que vous soyez un amateur de piquant (ou pas tant !)

ou un cuisinier intrépide,

notre nouvelle collection de

Piments forts PC^{MD} a de quoi

vous sortir de votre zone

de confort. Spécialement

sélectionnée, cette gamme

de neuf piments (ou plus,

selon l'endroit où vous vivez), allant de mi-piquant à

volcanique, contient des piments provenant de partout

dans le monde, incluant les populaires piments d'Asie du

Sud-Est, du Mexique et de la Jamaïque.

Comme ce n'est pas le choix qui manque, on est là

pour vous guider. Afin d'éviter les mauvaises surprises,

chaque variété est offerte dans un emballage indiquant

clairement l'intensité selon notre échelle de couleurs à

cinq niveaux (y'a rien de doux ici !) : mi-piquant (jaune),

piquant (orange), très piquant (rouge), enflammé (rouge

foncé) et, pour les braves, volcanique (bourgogne).

Ça risque de brûler un peu.



Trouvez-les dans la section des fruits et légumes.

VOUS AIMEZ ÇA PIQUANT COMMENT ?

MI-PIQUANT PIQUANT TRÈS PIQUANT ENFLAMMÉ VOLCANIQUE



Anaheim

INTENSITÉ ●

Fumés, sucrés, acidulés, leur goût piquant se tolère bien et ne dure pas trop longtemps. Fiou!

Piments forts Anaheim PC^{MD}

170 g 4,99 \$

21454729001_EA



Poblano

INTENSITÉ ●

Légèrement sucrés, ils rappellent les poivrons verts et s'adoucissent à la cuisson. Commencez comme ça pour vous habituer!

Piments forts Poblano PC^{MD}

226 g 4,99 \$

21454747001_EA



Jalapeño

INTENSITÉ ●●

Avec leur goût piquant familier et polyvalent, ils sont bons marinés, farcis de fromage ou enfilés sur un cure-dent pour donner une touche épicée à un cocktail.

Piments forts Jalapeño PC^{MD}

226 g 4,99 \$

21454762001_EA



Pencil Hot

INTENSITÉ ●●●

Utilisés dans la cuisine d'Asie du Sud-Est, ces piments se déclinent en un arc-en-ciel de couleurs. Utilisez-les pour rehausser vos sautés.

Piments forts Pencil Hot PC^{MD}

80 g 4,99 \$

21454333001_EA



Thais verts

INTENSITÉ ●●●●

Un piment si mince mais si piquant qui devient rouge (comme votre visage ?) en mûrissant.

Piments forts thais verts PC^{MD}

113 g 4,99 \$

21454049001_EA



Thais rouges

INTENSITÉ ●●●●●

Version mûre du piment thai vert, celui-ci est couramment utilisé dans le cari rouge.

Piments forts thais rouges PC^{MD}

75 g 4,99 \$

21454495001_EA



Scotch Bonnet

INTENSITÉ ●●●●●●

Inspiré du légendaire piment caribéen qu'on utilise dans l'authentique jerk. Si vous pouvez passer par-dessus son goût piquant, vous découvrirez un arôme sucré, presque fruité.

Piments forts Scotch Bonnet PC^{MD}

113 g 4,99 \$

21454569001_EA



Habanero

INTENSITÉ ●●●●●●●

Un incontournable de la cuisine mexicaine régionale, ce piment est excellent grillé jusqu'à ce que sa peau se fendille et qu'il prenne un goût fumé.

Piments forts Habanero PC^{MD}

50 g 4,99 \$

21454511001_EA



Ghost Pepper

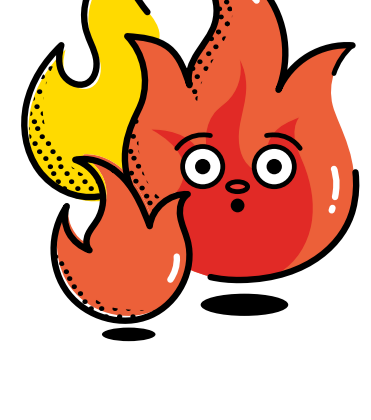
INTENSITÉ ●●●●●●●●

Faites preuve de prudence (et portez des gants)! Hachez ces piments finement avant de les ajouter à une sauce ou à une salsa pour accompagner du porc ou du lait de coco, pour équilibrer le tout.

Piments forts Ghost Pepper PC^{MD}

50 g 4,99 \$

21454335001_EA



recette

Piments Anaheim noircis et ricotta aux fines herbes

Voici votre nouvelle salade de l'été : un mariage explosif de saveurs crémeuses, piquantes, acidulées et fumées. « Elle est remplie de fines herbes, d'épices et de fraîcheur », explique Carrie Rau, Chef PC^{MD}.



PORTIONS 4 PRÉPARATION 15 MIN TEMPS TOTAL 30 MIN

1 emb. (170 g) de Piments forts Anaheim PC^{MD}

2 bulbes de fenouil ou oignons rouges (ou 1 de chacun)

4 c. à thé d'huile d'olive, et plus pour arroser

¼ c. à thé + 1 pincée chacun de sel et de poivre noir, divisés

1 tasse de ricotta fine

2 c. à thé de zeste de citron râpé et du jus de citron frais, au goût, divisés

3 c. à soupe de basilic, de ciboulette et/ou de persil frais hachés, divisés

1 Préchauffer le barbecue à feu moyen. Huiler la grille.

2 Couper les piments Anaheim en deux sur la longueur. Retirer le pédoncule et gratter les graines. Retirer les tiges et les frondes du fenouil. Couper les bulbes en deux sur la longueur, puis couper chaque moitié en 6 quartiers (ne pas retirer le cœur, c'est ce qui maintiendra les quartiers ensemble lors de la cuisson). Si des oignons rouges sont utilisés, retirer l'extrémité avec la tige et la pelure en laissant l'extrémité avec les racines intactes. Couper les oignons en deux sur la longueur, puis couper chaque moitié en 6 quartiers.

3 Mélanger les piments Anaheim, le fenouil et/ou l'oignon rouge, l'huile et ¼ c. à thé chacun de sel et de poivre noir dans un grand bol. Fermer le couvercle du barbecue préchauffé et griller les légumes, en les retournant de temps à autre, de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient attendris et noircis.

4 Étaler uniformément la ricotta sur un plateau de service. Parsemer de la pincée de sel et de poivre restants, de zeste de citron et de 2 c. à soupe de fines herbes. Arroser d'huile, au goût. Disposer les légumes grillés sur le dessus et parsemer de la cuillère à soupe de fines herbes restantes. Arroser de jus de citron, au goût.

Voyez comment on fait!



3 façons d'utiliser les Aubergines – légumes rapides grillés PC^{MD}

C'est son émoji qui attire l'attention, mais l'aubergine en mérite aussi! Apprenez à mieux la connaître.

L'aubergine est le plus mal-aimé des légumes d'été.

On comprend, ce n'est pas le plus facile à préparer et le résultat est parfois mou et pâteux, alors vous préférez vous en passer.

Jusqu'à aujourd'hui. Nos **Aubergines – légumes rapides grillés PC^{MD}** sont

prétranchées et prégrillées,

pour vous éviter tout le travail de préparation.

Elles ont une saveur légèrement fumée et sont prêtes à être ajoutées à une foule de repas simples et rapides.



Aubergines – légumes rapides grillés PC^{MD}

400 g

21432028_EA

AUBERGINE, C'EST LE TEMPS DE VENDRE TA SALADE!



Mélanger des Aubergines PC^{MD} réchauffées à des pois chiches en conserve rincés et égouttés, des tomates cerises coupées en deux, des poivrons, des concombres et du persil hachés, ainsi que de la Vinaigrette curcuma et gingembre PC^{MD}.

Parsemer de féta émietté et d'Assaisonnement Piment d'Alep PC^{MD} Collection noire, au goût.

DES BOUCHÉES VITE FAIT BIEN FAIT



Disposer des Aubergines PC^{MD} réchauffées sur un plateau de service avec des tranches de tomate, des cœurs d'artichauts en pot tranchés, des poivrons rouges rôtis en pot, des rondelles de fromage de chèvre, des olives et des câpres. Arroser le tout d'huile d'olive et de jus de citron frais et servir avec une baguette chaude.

POUR UN PITA ÉPIQUE



Dans un grand bol, mélanger ¼ tasse de mayonnaise et 2 c. à thé de mélange d'épices harissa. Ajouter un sac de salade de chou et bien mélanger. Étendre sur un pita chaud tranché en deux et y ajouter des Aubergines PC^{MD} réchauffées, des tranches de tomate, des Boulettes de bœuf Kefta PC^{MD} et de la coriandre fraîche.

Qu'est-ce que vous tente ?

Accueil

Boissons

BBQ

Pizza

Desserts



CET ÉTÉ, CARBUREZ AUX POINTS!

L'été, c'est le temps de partir à l'aventure, qu'il s'agisse d'aller pique-niquer au parc ou de faire une longue balade en voiture. Et on pave la voie pour vous avec des points PC Optimum^{MC}. Avant de prendre la route, rendez-vous chez Esso^{MC} ou Mobil^{MC} pour accumuler au moins 10 points le litre d'essence. De plus, vous pouvez maintenant échanger 4 000 points contre 10 cents de rabais le litre* chez Esso^{MC}. Quand est-ce qu'on part ?

**Faites le plein de points PC Optimum^{MC}
chez Esso^{MC} ou Mobil^{MC}.**



* Jusqu'à 40 litres, limite d'un échange par jour.
Des conditions s'appliquent. Voyez les détails à pcoptimum.ca/essomobil.

Desserts



3 astuces pour se la couler douce avec les friandises glacées PC^{MD}

Sortez les desserts savoureux et rafraîchissants... littéralement dehors! Remplissez votre congélateur de Pops glacés aromatisés framboise et hibiscus PC^{MD}, et autres indispensables de l'été.

Rassurez-vous : en dévorant rapidement et goulument l'un de nos pops glacés, vous risquez davantage d'éprouver une sensation de pur plaisir que de vous geler le cerveau. Zéro douleur, promis. Juste la satisfaction d'offrir à vos papilles l'ultime-expérience-gustative non pas sur un plateau d'argent, mais bien sur un bâtonnet. Une expérience qu'on a testée à maintes reprises dans la cuisine laboratoire PC^{MD}, toujours avec le même plaisir. Maintenant, c'est à votre tour d'y goûter!

#AlloPC

« Si c'est à l'hibiscus, j'en veux! »

-@auntie_kim



Pops glacés aromatisés framboise et hibiscus PC^{MD}

6 x 60 ml 5,99 \$

21432016_EA



Pops glacés aromatisés limonade à la lavande PC^{MD}

6 x 60 ml 5,99 \$

21432007_EA



Barres aux fruits banane et fraise PC^{MD} Biologique

4 x 64 ml 3,99 \$

21433295_EA

Le choix de Kat



POPS GLACÉS AROMATISÉS FRAMBOISE ET HIBISCUS PC^{MD}

Je raffole des friandises glacées comme, entre autres, ces pops glacés qui goûtent l'été. Bien que la saveur de framboise est plutôt courante, l'hibiscus leur confère un goût unique. Et comme nous sommes PC^{MD}, nous en avons aussi fait un cocktail. Découvrez la recette à pc.ca.

– KATHLYNE ROSS,

Vice-présidente, Conception de produits, innovation et durabilité



Cocktail au pop glacé framboise et hibiscus

Encore plus de succulents desserts



3 façons inattendues de garnir la Crème glacée à la gousse de vanille La crème avant tout PC^{MD}

La crème glacée à la vanille, c'est un peu comme un t-shirt blanc : il peut être porté seul, mais il sera davantage mis en valeur avec des accessoires. Pour commencer, il vous faut de la vraie bonne crème glacée. Alors, optez pour la **Crème glacée à la gousse de vanille La crème avant tout^{MC} PC^{MD}**, faite de crème et de gousses de vanille (de la vraie de vraie crème glacée à la vanille!). Ajoutez ensuite les garnitures, par exemple un mochi, un glaçage à l'hibiscus ou même un pain brioché, car lorsqu'il est question de tendance, il faut faire les choses en grand.



Crème glacée à la gousse de vanille La crème avant tout^{MC} PC^{MD}
1,5 l
20757157002_EA

LA GARNITURE INCONTOURNABLE Glaçage à l'hibiscus avec condiment blanc PC^{MD}



Couper en dés du melon d'eau et de la pêche, ½ tasse chacun, et mélanger à 1 c. à thé de Glaçage à l'hibiscus avec condiment blanc PC^{MD}. Déposer dans un bol de service, puis ajouter une boule de Crème glacée à la gousse de vanille La crème avant tout^{MC} PC^{MD}, des pêches en tranches ou en dés et un morceau de chocolat au choix. Garnir d'un autre filet de Glaçage à l'hibiscus avec condiment blanc PC^{MD}.

L'AGENCEMENT PARFAIT Assaisonnement Piment d'Alep PC^{MD} Collection noire + mangue + arachides



Pour concocter un sandwich à la crème glacée brioché, déposer une boule de Crème glacée à la gousse de vanille La crème avant tout^{MC} PC^{MD} dans un pain brioché grillé et garnir de 2 c. à soupe de mangue pelée et coupée en dés, de 1 c. à soupe d'arachides hachées, de 1 c. à soupe de lait concentré sucré, puis de 1 c. à thé de gingembre cristallisé haché et de menthe fraîche. Saupoudrer d'une pincée d'Assaisonnement Piment d'Alep PC^{MD} Collection noire.

LA CRÉATION VEDETTE Mochi à la fraise PC^{MD} + fraises + chocolat



Ajouter une boule de Crème glacée à la gousse de vanille La crème avant tout^{MC} PC^{MD} dans un bol de service (ou un bol gaufré), puis ajouter un Mochi à la fraise PC^{MD} et ½ tasse de fraises tranchées. Verser un filet de chocolat fondu (ou de sauce au chocolat) sur le dessus, puis garnir de bonbons décoratifs et de menthe fraîche.



Décadent à souhait :
une croûte à la chapelure de biscuits,
une garniture au chocolat au lait
et de la crème fouettée. Miam!

Une tarte difficile à battre : la Tarte à la crème double chocolat Le Décadent^{MD} PC^{MD}

Une croûte à la chapelure de biscuits au chocolat. Une garniture au chocolat au lait véritable et de la crème fouettée pour couronner le tout. Est-ce qu'on vient juste de créer notre meilleure tarte à vie ?

Le secret pour un été
 100 fois plus beau ?
 Ajoutez-y du chocolat.
 La science n'a pas encore
 prouvé cette théorie, mais
 après des décennies de
 conception de produits,
 on sait qu'elle est fondée.
 Prenez par exemple notre
 légendaire **Biscuit aux**
brisures de chocolat

Le Décadent^{MD} PC^{MD},

qui contient le maximum de brisures de chocolat pouvant être insérées dans une pâte sans que le biscuit ne tombe en miettes. Les jours d'été sont tout simplement plus beaux lorsque vous utilisez notre fameux biscuit pour faire des s'mores ou des sandwiches à la crème glacée. Alors pourquoi a-t-on mis tant de temps avant de mettre en application notre théorie à propos du chocolat pour concocter un dessert d'été vraiment décadent et tout simplement renversant ? On s'excuse sincèrement de vous avoir privé de ce délice chocolaté aussi longtemps.

Roulement de tambour... voici notre **Tarte à la crème double chocolat Le Décadent^{MD} PC^{MD}**. On a tout d'abord pressé de la chapelure de biscuits au chocolat pour former la croûte, puis on l'a recouverte d'une onctueuse garniture au chocolat au lait dont vous raffolerez. Le tout a été couronné de généreuses cuillerées de crème fouettée pour donner à cette tarte son incroyable touche finale. Avouez que vous avez envie de courir vous la procurer.

Quel est le secret de ce pur délice ? Bien évidemment, c'est le chocolat.

« Je me souviens très bien de la première fois où j'ai goûté à cette tarte : j'ai tout de suite su que c'était LA bonne, celle que je recherchais, explique Aneta Rybak, Conceptrice de produits PC^{MD} et de cette tarte. Elle réunissait tout ce que j'aimais dans un dessert : la richesse du chocolat de qualité et le contraste des textures et des saveurs. J'avais l'intention de me limiter à une bouchée, mais j'ai fini par manger un morceau complet. Impossible de m'arrêter ! »

« Mon mari et moi adorons recevoir l'été, et on organise des barbecues chaque semaine à la maison. Nos amis et notre famille ont toujours hâte qu'on leur fasse découvrir les plus récents produits du journal Trouvailles^{MC} PC^{MD}. L'an dernier, c'était le Gâteau au fromage style japonais à l'agrumes yuzu PC^{MD}. Cette année, c'est cette tarte qu'on a hâte de servir à nos invités. Dire qu'elle est décadente, le mot est faible ! »

– SARAH MACMILAN
 Directrice, Atlantic Superstore^{MD}

Cette garniture au chocolat au lait et à la crème est tellement décadente qu'elle devient irrésistible.

Cette nouvelle tarte rassemble tout ce que vous aimez des produits Le Décadent^{MD} PC^{MD} (il faut bien se gâter un peu...) sans tout le trouble qui vient avec la confection des tartes maison (beu-bye les quatre heures passées dans la cuisine).

Bon, à quel point est-elle délicieuse ? Si, comme tout le monde, vous raffolez de notre **Tarte à la limette PC^{MD}**, de notre **Gâteau au fromage style japonais à l'agrumes yuzu PC^{MD}** et de notre **Tarte à la crème de noix de coco PC^{MD}**, vous savez déjà qu'un dessert PC^{MD} sera le hit de l'été. Notre Tarte à la crème double chocolat Le Décadent^{MD} PC^{MD} volera la vedette lors de votre prochain souper en famille ou entre amis. Tout ce que vous aurez à faire, c'est de la sortir du congélateur !

Et mine de rien, vous venez de rendre votre été 100 fois plus beau !



**Tarte à la crème
 double chocolat
 Le Décadent^{MD} PC^{MD}**

830 g

21431087_EA

Qu'est-ce qui vous tente ?

Accueil

Boissons

BBQ

Pizza

À-côtés



3 FAÇONS D'EMBELLIR VOTRE ÉTÉ AVEC L'ÉPICERIE EN LIGNE PC EXPRESS^{MC}

① Vous prenez du soleil, on s'occupe de votre épicerie!

Eh oui, on magasine pour vous pendant que vous relaxez. Avec plus de 800 points de ramassage et la livraison disponible partout au pays, vous pouvez commander plus de 30 000 produits PC^{MD} exclusifs, en tout temps, où que vous soyez. À la maison? Passez votre commande du bord de la piscine ou bien installé sur votre terrasse. Vous partez au chalet? Faites vos achats le jour même et ramassez votre commande en chemin. Sans oublier les points PC Optimum^{MC} que vous allez accumuler! C'est un été gagnant sur toute la ligne.

② On est là pour vous!

Vous avez oublié les pains à burger pour votre barbecue? PC Express^{MC} vous permet de modifier votre commande jusqu'à minuit la veille de la plage que vous avez choisie pour le ramassage ou la livraison de votre commande.

③ Partir à l'aventure, c'est si simple!

Escapades à la plage, pique-niques, soirées pizza dans la cour... Trouvez tout au même endroit avec PC Express^{MC}. Vous avez besoin de nouveaux maillots de bain Joe Fresh? Ajoutez-les à votre panier. Vous avez oublié les moules à sucettes glacées? Recevez-les le jour même. Oh zut, la crème solaire! Pas de souci, on en a aussi.

Magasinez plus de 100 nouveaux produits PC^{MD} sur PC Express^{MC}

#AlloPC

« J'aimerais pouvoir pique-niquer,
mais avec un brin d'élégance 😊 »

- @coupon.on.the.prairies

6 essentiels PC^{MD} disponibles en une seule visite pour vos pique-niques

À la base, les pique-niques ne sont pas stressants. Mais pas si vous devez courir d'un magasin à l'autre pour vous procurer ce qu'il vous faut pour le repas, les boissons et les accessoires. La solution PC^{MD} : arrêtez de stresser, achetez tout au même endroit et profitez-en pour générer moins de plastique. Vous voilà déjà plus zen ? Ça fait plaisir.

Pour
un temps
limité !



Glacière rigide

26 | PC^{MD}

24 \$

21393695_EA



Moules à

sucettes glacées PC^{MD}

8 \$

21316066_EA

Pour
un temps
limité !



Bouteille d'eau

3,9 | PC^{MD}

19,49 \$

21381426_EA



Assiettes à lunch en bambou

PC^{MD} Priorité planète^{MC}

Emballage de 20, 6,49 \$

21353079_EA



**Assortiment de couverts en
bouleau PC^{MD} Priorité planète^{MC}**

Emballage de 24, 3,29 \$

21350519_EA



**Pailles en tiges de blé PC^{MD}
Priorité planète^{MC}**

Emballage de 50, 3,29 \$

21350548_EA

Complétez votre pique-nique



5 idées de repas toutes simples pour l'été

Vous ne vous demanderez plus jamais « qu'est-ce que je pourrais bien servir pour telle occasion ? » grâce à ces suggestions. On a pensé à tout ! En prime : vous pouvez tout commander via l'épicerie en ligne avec ramassage PC Express^{MC} (eh oui ! c'est aussi simple que ça).

Brunch de vacances

Faites la grasse matinée, savourez votre café et préparez un brunch tout simple. Vous êtes en vacances après tout !



Sauce de cuisson Chakchouka marocaine PC^{MD} et œufs



Trempe et tartine aux pois chiches Hummus à l'avocat PC^{MD}



Fromage feta râpé PC^{MD}



Pita de style Moyen-Orient Khubz PC^{MD}

Souper de semaine super simple

Voici la solution les soirs où vous avez un gros 15 minutes pour mettre le souper sur la table.



Ensemble à tacos coréens PC^{MD}



Kit de salade de chou frisé sucré PC^{MD}

Boissons et hors-d'œuvre sur la terrasse

Gardez ça simple avec ces bouchées et boissons pour un moment à la bonne franquette.



RECETTE Pizza au halloom et au zahtar



Bouchées de poitrine de poulet à l'agrume yuzu PC^{MD}



Croustilles cuites à la marmite nature PC^{MD}



RECETTE Cocktail au pop glacé framboise et hibiscus

Repas-partage entre voisins

C'est qui, la star du quartier ? Vous, évidemment.



Limonade à la grenade PC^{MD}



Brochettes porc et bacon fumé PC^{MD}



RECETTE Piments Anaheim noircis et ricotta aux fines herbes



Assiettes à lunch en bambou PC^{MD} Priorité planète^{MC}



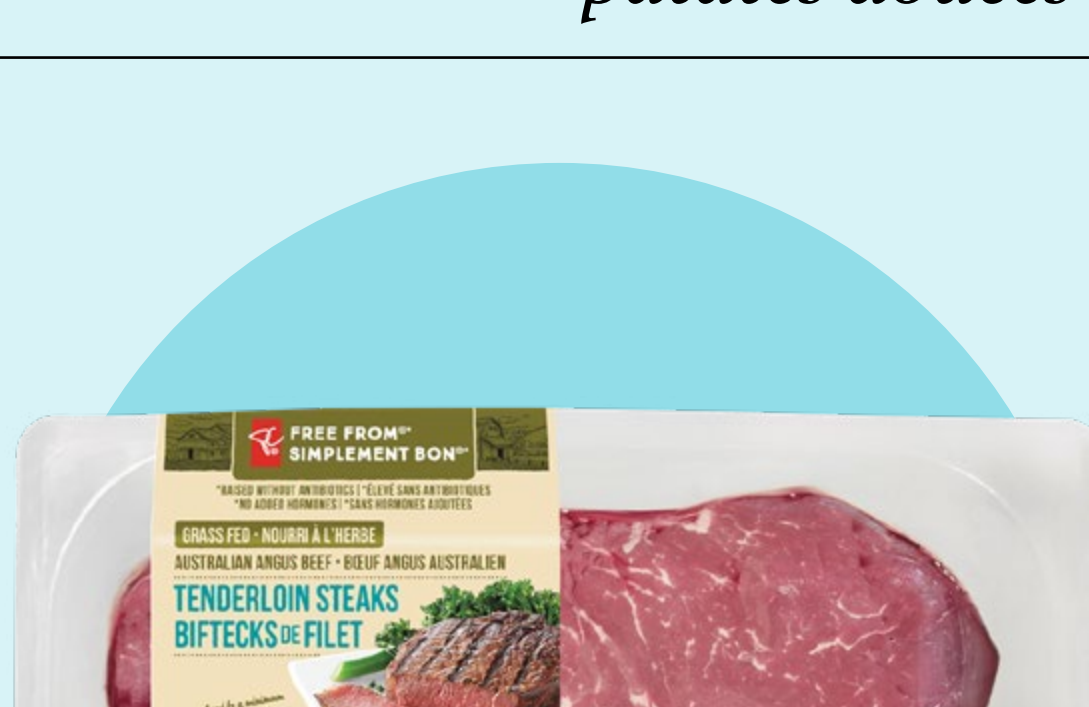
Assortiment de couverts en bouleau PC^{MD} Priorité planète^{MC}



Pailles en tiges de blé PC^{MD} Priorité planète^{MC}

Repas al fresco

Voici ce qu'on appelle un repas sans effort ! Pour une option végétalienne, remplacez simplement le bifteck par notre Végéburger pois chiches et patates douces PC^{MD} À base de plantes.



Biftecks de filet de bœuf Angus australien nourri à l'herbe PC^{MD} Simplement bon^{MD}



Salade verte arrosée de Vinaigrette curcuma et gingembre PC^{MD}



Vin désalcoolisé avec arôme naturel Sauvignon blanc PC^{MD}



Tarte à la crème double chocolat Le Décadent^{MD} PC^{MD}

Vous pourriez accumuler 30 000^{pts}* cet été!

Eh oui! Nos meilleures offres sont dans l'appli PC Optimum^{MC}. Et plus de 30 000 points vous attendent – c'est comme 30 \$ en points. Voici comment les obtenir :

1

Ouvrez l'appli
(vos offres vous attendent)

2

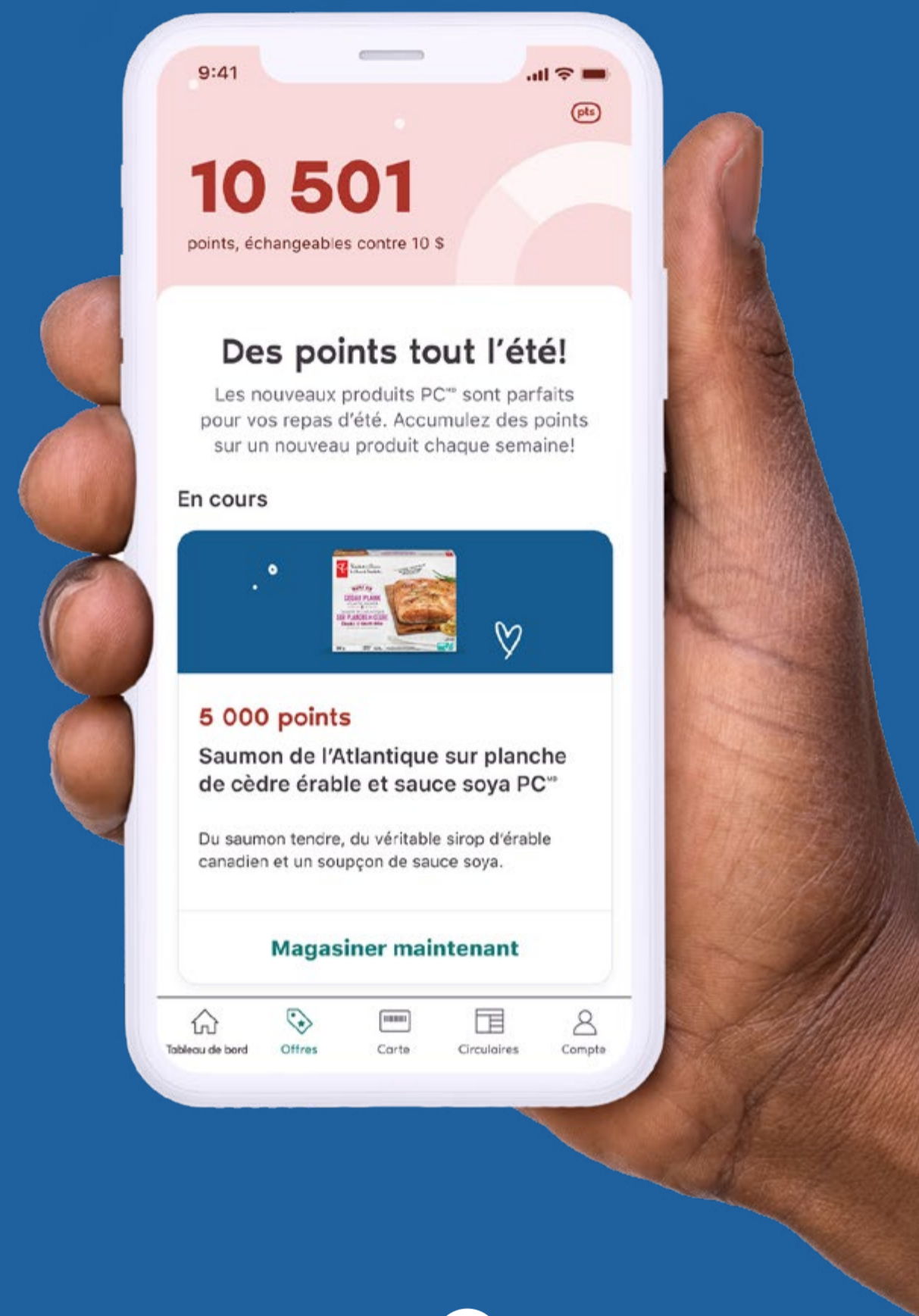
Profitez de vos offres
(et explorez les nouveaux produits du journal Trouvailles^{MC} PC^{MD})

3

Scannez votre appli au moment de payer
(coucou les points!)



Tapez pour découvrir toutes vos offres estivales dans l'appli PC Optimum^{MC}. Téléchargez-la là où vous téléchargez vos autres applis.



* Basé sur les membres PC Optimum^{MC} qui téléchargent les offres du journal Trouvailles^{MC} PC^{MD} de l'été et en profitent du 19 mai au 13 juillet 2022. Pour connaître toutes les conditions du programme et pour devenir membre PC Optimum^{MC}, visitez pcoptimum.ca.



En couverture

Puisque notre collection contient plus de 100 nouveaux produits, comment choisir lequel mettre sur la couverture ? Une bouchée de nos **Pops glacés aromatisés framboise et hibiscus PC^{MD}** et on a eu la réponse ! Savoureux, amusants et rafraîchissants, c'est en plein ce qu'on veut l'été. L'illustratrice Camille Charbonneau, une fière Québécoise, a donné vie à la couverture du journal pendant les journées froides de l'hiver (entourée de ses fidèles acolytes en train de faire la sieste). Son inspiration ? Le soleil, sa chaleur et les bons moments à venir. Ses dessins éclatés et ludiques représentent tout ce qu'on vous souhaite cet été. Mettez donc quelques emballages de Pops glacés aromatisés framboise et hibiscus PC^{MD} dans votre panier et savourez bien ce régal rafraîchissant !

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 Loblaws Inc. Tous droits réservés. ^{MD/MC} Marques de commerce de Loblaws Inc., sauf indication contraire.

Les produits PC^{MD} sont offerts seulement chez :

Provigo^{MD}

maxi^{MD}