



le Choix du Président®

journal Trouvailles^{MC}

2025



joyeuses fêtes

Célébrez en grand, à bas prix

Vous savez comment c'est. Il commence à faire un peu froid et voilà, c'est parti pour le décompte avant LE gros souper festif. Et si ça allait au-delà d'un seul souper, d'une seule journée? Pour les fêtes, on vous propose de faire compter chaque moment.

On aime cuisiner des menus spéciaux en tout temps parce qu'on croit que toutes les occasions sont bonnes pour célébrer! Pour une saison qui déborde de magie, on vous propose des nouveautés inspirées qui sauront transformer chaque occasion en savoureux moment.

Un nouveau chapitre culinaire est sur le point de commencer. D'abord, on revisite le rôti avec notre nouvelle **Porchetta PC^{MD}**. Toute la splendeur dorée de cette icône de la cuisine italienne traditionnelle, réimaginée à la façon PC^{MD} : audacieuse, exquise et en vedette de sandwiches dignes d'une couverture de magazine (p. 5).

N'oubliez pas d'inviter notre nouveau **Gâteau au fromage basque au chocolat inspiré du nord de l'Espagne PC^{MD}** à votre soirée. Pour rencontrer cette beauté basque à faire tourner les têtes, rendez-vous à la p. 13. Faites aussi de la place pour la nouvelle crème glacée **Lait et biscuits du père Noël Bar laitier PC^{MD}**, préparée avec des produits laitiers 100 % canadiens (p. 12). Si le pot est vide le lendemain matin, vous mettrez ça sur le dos des lutins.

Et parlant de gâteries, notre Cuisine-labo PC^{MD} a imaginé des recettes tellement alléchantes que votre tableau Pinterest n'en finira plus de saliver. Avez-vous déjà fait ça, transformer des croustilles – comme nos **Croustilles cuites à la marmite ondulées à saveur de miel piquant et de lime PC^{MD}** – en volcan sulfureux et croustillant (p. 7)? Ou préparer une barbotine rafraîchissante avec un **Melon Dino PC^{MD}** (p. 27)? Amenez vos papilles au niveau supérieur et assurez-vous d'identifier @preschoice quand vous essayerez nos délicieuses astuces!

Ensuite, profitez d'une savoureuse évasion : un espace où la simplicité ne vous aura jamais paru aussi invitante. Oubliez la livraison hors de prix, et dégustez plutôt les **Maki chauds PC^{MD}**, notre version des sushis sur lesquels il faut souffler (p. 24). Si vous cherchez à échapper au froid hivernal, nos nouveaux **Gnocchis Explosion de goût PC^{MD}** (p. 21) vous transporteront en six petites minutes jusqu'aux trattorias romaines ou aux cuisines ensoleillées de Calabre. Besoin d'en rajouter?

Et comme si ce n'était pas assez, profitez aussi d'un savoureux quotidien avec le **Yogourt probiotique PC^{MD}** et ses 2 milliards de probiotiques par portion, pour donner du pep à votre santé intestinale. En plus, on vous réserve tout un cocktail de boissons et de collations innovantes, comme nos nouvelles **Pommes Cider Grove Notre sélection PC^{MD}** (p. 27) à ne pas manquer. On a garni ces pages d'un maximum de bonnes choses possible... peut-être autant que dans la **Casserole de pierogis tout garnis PC^{MD}** (p. 21). Alors, faites le plein de joie, d'économies et de moyens d'insuffler de la magie à tous vos moments des fêtes.

Un avenir meilleur, ça commence maintenant.

Notre équipe s'est efforcée d'aligner la conception de tous les emballages PC^{MD} à notre vision globale en matière de recyclabilité. De l'utilisation de plastiques transparents à celle de sacs fabriqués à partir de matériaux plus simples, en passant par l'évitement des plastiques plus difficiles à recycler, même la plus petite action peut avoir une portée considérable.



- Cuisine-labo PC^{MD}

Sommaire

SAVOUREUX MOMENTS

- 5 Le rôti réinventé
- 6 Pas de souper, pas de problème
- 8 Faites trempette dans la magie des fêtes
- 9 Mais d'abord, le café
- 10 Vous haïssez pas la dinde – vous avez juste pas goûté à la nôtre
- 12 Nostalgie des fêtes au menu
- 13 On compte les dodos avant le gâteau
- 14 Emballez-les comme personne

SAVOUREUSES ÉVASIONS

- 17 Déjeuner pour souper
- 18 Des pâtes à votre sauce
- 20 Ça goûte fait maison
- 22 Petits plaisirs
- 23 Entre nous, ça va lever
- 24 Bien mieux que de se faire livrer



27



29



22



17

SAVOUREUX QUOTIDIEN

- 27 Fruits juteux à prix savoureux
- 28 Se sentir bien, ça commence ici
- 30 Du matin au soir avec Joe Fresh
- 32 Des lunches en dehors de leur boîte
- 33 Décors des fêtes futées
- 34 Offrez le meilleur à vos meilleurs
- 35 Vos essentiels des fêtes



18

Savoureux moments

Peu importe comment vous célébrez, on est là pour vous proposer des façons originales, amusantes et vraiment savoureuses de fêter. Des soirées plus intimes aux grands festins, rendez chaque petit ou grand moment encore plus scintillant avec PC^{MD}.



Le rôti réinventé

Voici la nouvelle vedette des fêtes.

La clé du croustillant tant convoité de la porchetta? L'étape de la cuisson au grill. Il suffit de suivre nos instructions de préparation simples sur l'emballage pour obtenir des résultats dignes des grands chefs.

Pèlerinage pour adeptes de porchetta

Notre périple « porchétien » nous a menés des boucheries familiales aux fameuses bottegas, et même à un bingo « Porketta! » à Sudbury (oui, ça existe). En sandwiches, en tranches et de toutes les façons, on en a mangé, du rôti (pour nos recherches bien sûr!) afin de vous offrir la porchetta perfetta.

Donnez une petite touche italienne à vos repas des fêtes avec la **Porchetta PC^{MD}** : le plat principal par excellence et la vedette de votre meilleur sandwich à vie. Pour perfectionner notre version du célèbre rôti de porc italien, on a entrepris un pèlerinage canadien à la découverte de la porchetta. Notre objectif était simple, mais pas si facile : découvrir ce qui rend la meilleure porchetta du pays aussi irrésistible. Le secret de cette bombe de saveurs cuite à feu doux? Une technique italienne ancestrale. Inspiré par la tradition, mais adapté à la table d'aujourd'hui, notre rôti est recouvert d'une couenne de porc croustillante et dorée : un « crouch » dont vous ne pourrez plus vous passer. Pendant la cuisson, le jus de la viande arrose constamment le rôti, assurant ainsi une chair tendre et juteuse. Assaisonnée avec suffisamment d'herbes savoureuses pour vous transporter sur les collines de l'Ombrie, cette porchetta est divinement cochonne.

18^{\$} 1,2 kg 21688648_EA



À PERSONNALISER

Spectaculaires étages

Plus qu'un simple plat principal, notre porchetta est si tendre qu'elle est devenue la meilleure amie des sandwiches.

PRÉPARATION : 20 MIN | PORTIONS : 4

Il vous faudra :

- un demi pain-focaccia ou tout autre pain crouillé, coupé en deux horizontalement dans le sens de la longueur.
- 1 portion de salsa verte à la pistache (instructions ci-dessous)
- 2 tasses de Roquette PC^{MD}, légèrement tassée
- 4 tranches de fromage Provolone en tranches PC^{MD}
- 3 tasses de Porchetta PC^{MD}, cuite et tranchée
- 1 c. à table de Mélange d'huiles de canola et d'olive PC^{MD}

Les étapes à suivre :

1. **Étaler** la salsa verte à l'intérieur de la moitié supérieure de pain et garnir de roquette, de fromage et de porchetta. Refermer avec la moitié inférieure du pain. Badigeonner d'huile.
2. **Badigeonner** d'huile une grande poêle antiadhésive; faire chauffer à feu moyen. Ajouter le sandwich (à l'envers) et faire cuire en aplatissant avec le fond d'une autre poêle, en le retournant une fois, jusqu'à ce qu'il soit doré. Couper en quartiers.

Salsa verte aux pistaches

Dans un petit robot culinaire, broyer 1/3 tasse de Pistaches de la Californie non salées Menu Bleu PC^{MD}, 2 gousses d'Ail pelé biologique PC^{MD}, et 1 c. à thé de sel. Ajouter 1/2 tasse de Menthe fraîche PC^{MD} et 1/2 tasse de persil frais, 1 c. à table de vinaigre de vin rouge et 1/2 c. à thé de flocons de piment fort; actionner par impulsions. Incorporer graduellement 1/2 tasse d'Huile d'olive extra-vierge extraite à froid Splendido PC^{MD}, en actionnant par impulsions jusqu'à l'obtention d'une consistance semblable à celle d'un pesto.

Un sandwich à votre goût

La route des épices :

Ajoutez une cuillerée de Piments forts hachés dans l'huile Peperoncini Piccanti PC^{MD} Collection noire.



Umami, oui merci :

Remplacez le provolone par de la mozzarella fraîche ou des Bocconcini PC^{MD}.

Une affaire de textures :

Échangez la roquette contre 2 tasses de Salade de chou frisé PC^{MD}, relevée avec 1/2 tasse de Vinaigrette de cidre de pomme PC^{MD}.





Pour nos fromages **PCMD Collection noire**, on a misé sur l'artisanat le plus complet. Chaque fromage est préparé dans son terroir d'origine par des producteurs de confiance et sélectionné avec soin par les spécialistes de PCMD. Goûtez notre gamme légendaire Leicester, fabriquée dans une ferme anglaise centenaire, où la tradition est toujours à l'honneur. Ou encore notre cheddar écossais de Stranraer, en Écosse, où le fromage est un véritable mode de vie depuis les années 1800. Bien sûr, on pourrait tenter de recréer le tout plus près de chez nous, mais ça n'aurait juste pas le même goût. Dans ce cas-ci, l'origine est au cœur même de la saveur.

Un classique, fumé

Que ce soit pour se rassembler ou déguster en solo, notre **Fromage Red Fox PCMD Collection noire** a de la saveur et du style à revendre. Ce fromage Leicester affiné à pâte dure (imaginez un cheddar, juste un peu plus raffiné) séduit par son goût franc et acidulé, et son croquant incomparable. Si vous l'aimez, vous allez adorer notre nouveau **Fromage fumé Red Fox PCMD Collection noire**. Fumé à froid au bois de chêne pendant huit heures, il charme avec son goût fumé sophistiqué. Nommé en l'honneur des renards qui parcourent ces terres depuis des siècles, ce fromage allie tradition et modernité avec finesse.

Fromage Red Fox Leicester
affiné à pâte dure
PCMD Collection noire

8\$ 250 g
20816874_EA

Fromage fumé
Red Fox
PCMD Collection noire

8\$ 200 g
21678876_EA

Solide manchego

Alors que le manchego, un fromage espagnol au lait de brebis, doit être vieilli au moins deux mois, notre **Fromage Manchego PCMD Collection noire** est affiné pendant six mois afin de révéler une saveur cinq étoiles aux douces notes de caramel. Préparé par des artisans de la région espagnole de La Mancha, ce fromage exceptionnel est un peu le « Boucle d'or » du fromage : idéal aussi bien pour les novices que les aficionados.

150 g 20857373_EA

Notre Red Fox PCMD est un fromage à pâte ferme traditionnel anglais, de type Leicester. Il est semblable au cheddar, mais avec une texture plus friable.

Pas de souper, pas de problème

Super important : personne a le droit de dire qu'on peut pas souper aux collations. Personne.

**FROMAGES HAUT DE GAMME,
À BAS PRIX**

Les fromages
PCMD Collection noire,
c'est un passeport vers
leur pays d'origine,
sans raccourcis.

À déballer pour s'emballer

Pour compléter la trilogie des fromages Fox, notre **Fromage White Fox PCMD Collection noire** ne donne pas sa place. Ce Leicester anglais vieilli offre une saveur crémeuse, légèrement noisettée, avec un croquant subtil aussi inattendu qu'un rare renard blanc sortant des bois.

8\$ 250 g 20911376_EA

Le cheddar, ça change tout

Notre nouveau **Fromage cheddar écossais d'antan PCMD Collection noire** est la preuve que les légendes ne font que gagner en intensité (et en saveur) avec le temps. Affiné pendant au moins 14 mois pour atteindre l'élégance absolue, il offre une intensité savoureuse et un croquant satisfaisant grâce aux délicats cristaux de sel qui se forment naturellement au fur et à mesure que le fromage vieillit. Audacieux et unique, ce fromage est comme une aventure savoureuse dans la lande écossaise.

8\$ 250 g 21679025_EA



Encore du fromage, s'il vous plaît

On ne prétend pas avoir réinventé le pain à l'ail... mais disons qu'on lui a offert de belles améliorations. Avant même d'être enfournée, notre **Focaccia à l'ail et trio de fromages PCMD** bénéficie d'un traitement VIP : elle est badigeonnée d'huile d'olive extra-vierge et saupoudrée de Grana Padano pour que le fromage fonde dans la pâte. Une fois cuite, on la couvre d'une couche de mozzarella et de pecorino pour un filet de fromage qui s'étire presque à l'infini.

4\$50 456 g 21669349_EA

Répondez à l'appel du « crouch »

On n'a pas simplement créé une nouvelle sorte de chips. On a plongé dans la complexe science de la croustille pour percer le secret du « crouch » parfait. Voici donc les **Croustilles cuites à la marmite ondulées PC^{MD}** : ultracroustillantes, totalement irrésistibles, et absolument bruyantes. Notre objectif était de vous offrir une croustille capable de se marier aux trempettes, mais juste assez audacieuse pour être savourée telle quelle. On a donc doublé la mise sur nos croustilles cuites à la marmite en leur donnant des ondulations. Et attention, ce n'est pas juste une affaire de look! Leurs rainures courbes retiennent nos assaisonnements à la perfection pour vous offrir le « crouch » et le « ouch » tant souhaités. Préparées à partir de pommes de terre 100 % canadiennes et offertes en trois nouvelles saveurs, ces croustilles brilleront à l'heure de la collation.

*Faites avec
des pommes de terre
canadiennes*



EFFET WOW

Épatant volcan de croustilles PC^{MD}

Débordante de miel, de lime et de plaisir à chaque bouchée, cette collation spectaculairement extravagante élève notre plus récente saveur de croustilles préférée vers de nouveaux sommets. Croustillante, sucrée-salée et juste assez collante, elle ne manquera pas d'impressionner votre monde. Transformez un simple sac de chips en véritable attraction.

PRÉPARATION : 10 MIN | PORTIONS : 6

Il vous faudra :

- 4 tranches de Prosciutto Splendido PC^{MD}
- 1/2 tasse de Beurre de campagne baratté non salé PC^{MD}
- 3 c. à table de miel
- 1 sac de Croustilles cuites à la marmite ondulées à saveur de miel piquant et de lime PC^{MD}
- 2 à 3 Piments forts thaï rouges PC^{MD}, tranchés finement et épépinés
- 1/4 de tasse de Parmigiano Reggiano Splendido PC^{MD}, râpé finement
- Quartiers et zeste de lime

Les étapes à suivre :

1. **Cuire** le prosciutto à feu moyen dans une poêle antiadhésive en le retournant de temps en temps jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant, environ 5 min. Émietter et réserver.
2. **Ajouter** le beurre et le miel à la poêle et chauffer à feu doux en remuant jusqu'à ce que tout soit fondu. Dans un grand bol, mélanger les croustilles, le prosciutto émietté et les piments. Arroser du mélange de beurre et de miel fondu et remuer pour bien enrober.
3. **Empiler** la moitié du mélange de croustilles sur une assiette et saupoudrer de la moitié du fromage. Répéter avec le reste des croustilles et du fromage. Garnir de quartiers et de zeste de lime, arroser avec le reste de beurre et miel au fond du bol.

Une aventure culinaire de choix

Miel piquant et lime

Ces croustilles uniques sont nées d'un concours organisé par notre Cuisine-labo PC^{MD} visant à développer notre saveur la plus épicée. Dès qu'on a goûté à ce mélange sucré-épicé complètement fou, on a su qu'on avait la croustille gagnante.

2⁵⁰ \$ + tx | 200 g 21686985_EA

Crème sure et ciboulette

Allô, les fans de crème sure et oignon, on vous présente votre nouvelle saveur préférée. Chaque ondulation est enrobée du goût frais et herbacé de la ciboulette (la cousine cool et raffinée des oignons et de l'ail), et de la saveur acidulée de la crème sure. Un duo inattendu qui se marie juste merveilleusement bien.

2⁵⁰ \$ + tx | 200 g 21687125_EA

Assaisonnées et épicées

Quand c'est pas possible de choisir une seule saveur, il y a toujours l'option « assaisonnée ». Mais il manquait un petit punch : le piquant. On a donc ajouté des épices et des arômes de piment pour offrir au classique ce petit je ne sais quoi de flamboyant.

2⁵⁰ \$ + tx | 200 g 21686998_EA



Belle prise d'ici

On peut dire qu'on est de la trempe des grands en matière de trempettes! La trempette au crabe a connu son heure de gloire dans les années 1980. On la revisite ici de délicieuse manière avec la **Trempe à cuire et à servir au crabe et au homard PC^{MD}**, une version inédite et bien de chez nous. Qu'est-ce qu'il y a de mieux que le crabe de l'Atlantique? Pas grand-chose, à notre avis, sauf peut-être le homard canadien. On se devait donc d'unir les deux merveilles, et ce, sans aucun simili produit. Juste le crabe et le homard de l'Atlantique certifiés MSC, mélangés à une riche combinaison de cheddar et de fromage à la crème. Ajoutez à ça une pincée de notre assaisonnement secret pour égayer le tout. Découvrez votre nouveau crush des Maritimes.

10^{\$} 360 g 21682673_EA



Recette de grand-mère, en mode côtère

Faites trempette dans le réconfort absolu. Inspirée de la célèbre trempette au saumon fumé à froid que votre grand-mère préparait chaque été, notre **Trempe à cuire et à servir au saumon fumé PC^{MD}** est bien trop bonne pour être gardée secrète. On l'a transformée en une trempette chaude, juste à temps pour l'hiver. Elle contient à la fois du saumon de l'Atlantique canadien fumé à chaud et à froid, ainsi qu'un divin duo de fromage à la crème et de crème sure rehaussé de raifort relevé et de citron. Exactement comme la recette de grand-maman.

10^{\$} 360 g 21682613_EA

À fond les oignons

Avertissement : essayez une seule fois notre **Trempe à l'oignon PC^{MD}** et vous ne pourrez plus jamais aller tremper ailleurs. On n'était pas à l'aise avec le fait que certaines trempettes à l'oignon ne contiennent pas d'oignons. Alors, on a bourré la nôtre de beaux gros morceaux d'oignons espagnols – connus pour leur saveur sucrée – lentement caramélisés. Tout le monde à qui on l'a fait goûter en a redemandé. Le genre de délicieux secret qui gagne à être partagé.

3⁵⁰\$ 200 g 21681330_EA

Faites trempette dans la magie des fêtes

Les plateaux de trempettes volent la vedette!

Et nos nouvelles saveurs époustouflantes vous en boucheront un coin... sans faire de trou dans votre budget.



Depuis plus de 10 ans, on s'engage à s'approvisionner en produits de la mer auprès de sources certifiées durables.

Repérez ces étiquettes sur les produits de la mer :



Quand le naan fait « crouch »

On a misé sur tout ce qu'on aime du pain naan pour créer la parfaite collation à partager. Voici les **Craquelins de Naan PC^{MD}** : notre déclaration d'amour croustillante à ce pain plat pas plate du tout. Préparés avec du ghee et du babeurre, comme dans la recette traditionnelle, ces craquelins sont cuits au Canada jusqu'à la perfection dorée. Chaque fournée est soumise à un traitement à haute température pour créer ces bulles d'air si appétissantes et cette touche grillée distinctive.

4^{\$} 170 g

Sel de mer : 21683470_EA
Ail et fromage : 21683375_EA

Les compagnons de la dégustation



Trempez. Trippez.

La trempette dont tout le monde raffole, associée à notre célèbre pâte feuilletée, ça donne vie à une collabo qui enchantera tous les palais. Les **Tremettes à croquer aux épinards et au parmesan PC^{MD}** vous évitent d'avoir à tremper, grâce à leur trempette aux épinards nichée entre deux étages de pâte dorée et croustillante. Ces bouchées cuites au four sont si feuilletées et appétissantes que vos voisins risquent de débarquer à l'improviste pour y goûter. Ne vous surprenez pas si elles disparaissent avant même que le plateau ait touché la table.

6^{\$} 180 g 21684819_EA

Mais d'abord, le café

Rien de mieux que de savoir que le meilleur café du coin, c'est chez vous.

**DU CAFÉ QUE VOUS AIMEREZ
OU ARGENT REMIS!†**

**Le café le plus délicieux
au Canada***

** Selon nous*

PC^{MD} Mobile récompense vos pauses-café

Obtenez jusqu'à 25 000 points*
avec le forfait PC^{MD} Mobile 5G
à 29 \$/25 Go.

Visitez pcmobile.ca/fr
pour les détails



Mobile

* après 2 mois de service

Le café goûte différent à la maison. C'est pourquoi on travaille sans relâche depuis 40 ans pour vous offrir un café torréfié au Canada, encore plus savoureux que celui des baristas. Et notre obsession pour la qualité est telle, que chaque grain est « siroté » (testé par des spécialistes) à trois reprises. Tout ça pour nous assurer que chaque gorgée ait le goût que vous recherchez.

La prochaine étoile du café

Transformer sa cuisine en café, c'est très tendance... Mais nous, on avait déjà compris ça dans les années 1980. Tout a commencé avec une tasse parfaite à l'hôtel Windsor Arms de Toronto. Après des recherches approfondies, on a déniché le torréfacteur de l'hôtel et deux des grains les plus rares au monde. Cette découverte a donné naissance à notre emblématique mélange du Président, aujourd'hui connu sous le nom de **Café Gourmet à torréfaction moyenne PC^{MD}** : un classique apprécié par les gens de partout au pays depuis des années. Après tout ce temps, on a pensé qu'il était temps d'alléger un peu les choses. Dites bonjour au **Café à torréfaction légère PC^{MD}**. Même mélange original, mais plus léger. Les vrais adeptes de café savent que, lorsque la torréfaction est plus légère, le véritable caractère du grain ressort. Notre torréfaction légère préserve l'acidité naturelle des grains, laissant leurs notes vibrantes s'exprimer à chaque gorgée. Offert en grains torréfiés et moulus, en grains entiers et en cartouches à usage unique, et torréfié ici même au Canada. Voici une savoureuse nouvelle raison de vous lever du bon pied le matin.

Café moulu Gourmet à torréfaction légère PC^{MD} (930 g) : 21668446_EA
Café moulu Gourmet à torréfaction moyenne PC^{MD} (930 g) : 21393372_EA

† Avec preuve d'achat.

16 couches de pur bonheur au beurre

Il nous a fallu beaucoup de temps pour perfectionner nos **Croissants pur beurre prêts à cuire PC^{MD}** faits en France avec le meilleur beurre français. On a découvert (après d'innombrables essais) que 16 couches de beurre, c'était le chiffre magique pour obtenir un effet feuilleté qui se brise à la première bouchée. Avec leur texture alvéolée à la fois légère et riche à l'intérieur, ils sont dignes d'une fine boulangerie – sans le gros prix.

6^S 312 g 21545111_EA

Manie matcha

On a pris la boisson la plus en vogue et on l'a transformée en un dessert à se rouler par terre... Voici le **Gâteau roulé suisse au matcha** : un gâteau éponge moelleux marbré de matcha aux notes terreuses et d'orge grillée au goût de noisette, pour un équilibre parfait entre richesse et légèreté à chaque bouchée. Prédécuté et fourré d'une crème au matcha, ce gâteau saura faire de la manie une délicieuse petite folie.

6^S + tx | 350 g 21682116_EA



Donnez du pep à votre prep

Des prix à faire rougir le père Noël.



Découpe intelligente

Notre **Planche à découper en acacia PC^{MD}** – Bois de bout fait dans l'élégance et la solidité. On a réalisé qu'en optant pour du bois de bout (quand les anneaux circulaires sur un tronc d'arbre sont orientés vers le haut), on obtient une planche plus résistante qui garde les lames plus affûtées. Idéale pour découper et hacher, avec une rainure pour recueillir le jus, cette planche deviendra vite un indispensable. En plus, elle est offerte à un prix qui ne nécessitera pas de couper dans le budget.

29\$ + tx | 21658979_EA



Un couteau et c'est réglé

Si on offre les couteaux Précision Pro, c'est parce qu'ils coupent mieux que les autres. Après des années de tests et d'essais, on a enfin réussi. Si vous ne devez acheter qu'un seul couteau, choisissez notre **Couteau tout usage Précision Pro PC^{MD}**. Forgé à partir d'acier allemand et affûté trois fois, il est conçu pour effectuer les tâches quotidiennes avec une puissance fluide et contrôlée. Le manche à triple rivetage vous offre une prise en main sûre, tandis que le design renforcé assure un équilibre à chaque coupe. Assez précis pour éplucher, assez robuste pour hacher : il fait tout et il a tout pour lui.

8\$ + tx | 21635009_EA

Vous haïssez pas la dinde – vous avez juste pas goûté à la nôtre

De la dinde infusée au beurre en passant par les versions réinventées, on a une volaille festive qui plaira autant à vos papilles qu'à votre portefeuille.

Il y a près de 10 ans, on a décidé de redonner à la dinde ses lettres de noblesse. Ce faisant, on a découvert que l'ingrédient manquant, c'était le réputé et riche beurre de Normandie. Nos **Dindes infusées au beurre PC^{MD}** sont élevées au Canada et littéralement imprégnées de beurre pour rester juteuses pendant la cuisson (on en a déjà oublié une dans le four, et elle était encore tendre). Vous les aimez tellement qu'on continue à vous les proposer : fraîches pour le grand jour, congelées pour quand vous en avez besoin, farcies pour plus de saveur ou en couronne pour des soupers de dinde plus simples. Une fois que vous aurez goûté à la dinde infusée au beurre, vous ne pourrez plus jamais dire que vous n'aimez pas la dinde.

Jeune dindon frais : 21332723_EA;
Jeune dindon (congelé) : 21284940_EA;
Jeune dindon farci (congelé) : 21284946_EA

C'est l'temps d'une dinde... rapide!

Imaginez ne plus jamais avoir à décongeler une dinde. Eh bien, on a transformé ce rêve en réalité. Notre **Couronne de dinde infusée au beurre PC^{MD}** passe du congélateur à la table en cinq heures ou moins, pour un souper qui ménage votre horaire... et votre portefeuille. Elle comprend la meilleure partie de la volaille : une viande blanche tendre et juteuse que tout le monde s'arrache. Le traitement royal, quoi.

39\$ 2,5 kg 21400895_EA



Savouer sans frapper un os

Dans les années 2000, on a révolutionné la dinde en retirant les os. C'était les débuts de notre **Dinde facile à découper^{MC} avec farce aux canneberges traditionnelle PC^{MD}**. Les gens ont un peu douté, jusqu'à ce qu'ils voient à quel point elle était facile à découper. Les pilons sont restés, mais vous ne vous ennuierez pas du reste, c'est promis! Préassaisonnée et farcie d'une farce classique au pain et aux canneberges, cette dinde vous permet de préparer votre repas des fêtes sans stress.

58\$ 3,85 kg 20822448_EA



* Selon les plus récentes données indiquant qu'en 2021, le ménage canadien moyen comptait moins de 3 personnes (2,9).
Publié par Statista, janvier 2025.



Notre fameuse croûte feuilletée.



**NOURRISSEZ LA FAMILLE
AU GRAND COMPLET
POUR MOINS DE 20\$***

Pour un festin sans flafra

Une envie soudaine de dinde? On a osé casser les codes de la dinde traditionnelle pour vous offrir tout le festin, garnitures comprises, dans un plat unique et délicieusement différent. Avec nos **Burgers à la farce de dinde Festin des fêtes PC^{MD}**, le festin du réveillon se transforme en un burger juteux garni de canneberges acidulées et d'un assaisonnement qui rappelle la sauce brune. Il suffit de les faire griller, de les garnir et de les déguster. Quant à notre **Pâté à la dinde (et ses garnitures) Festin des fêtes PC^{MD}**, il renferme tout le goût nostalgique et les à-côtés classiques d'un repas de dinde sous une irrésistible pâte feuilletée : prêt à cuire et à servir. Oubliez la cuisson fastidieuse, ces nouvelles recettes à base de dinde sont tellement simples, c'est presque une farce...

Pâté à la dinde (et ses garnitures) Festin des fêtes PC^{MD}
15\$ 800 g 21613959_EA

Burgers à la farce de dinde Festin des fêtes PC^{MD}
15\$ 568 g 21547041_EA

C'est comme croquer dans de délicieux baluchons de sauce riche et savoureuse.



Pour les parties improvisés

Pour organiser un petit repas ou un souper de dernière minute, le **Rôti de poitrine de dinde avec farce aux canneberges traditionnelle PC^{MD}** est votre nouveau meilleur ami. Bon, la poitrine de dinde a mauvaise réputation, mais nous, on pense qu'elle est simplement incomprise. On la traite comme il se doit en la rehaussant de notre célèbre farce aux canneberges, pour qu'elle soit juteuse et tendre, et ce, en la faisant passer directement du congélateur au four. Fini, la volaille sèche : place au goût.

18\$ 1kg 20822446_EA



Passez plus de temps à célébrer grâce à PC Express^{MC}

Express^{MC}

Utilisez le code **HIR25** pour obtenir 15 \$ en points sur vos 5 premières commandes d'épicerie en ligne admissibles* - c'est jusqu'à 75 \$ en points!



* L'offre est valable pour les nouveaux clients PC Express seulement. Le code promotionnel doit être appliqué à chacune de vos 5 premières commandes; les 5 commandes admissibles* doivent être passées et terminées avant le 30 janvier 2026. Les commandes admissibles doivent avoir une valeur de panier minimale de 75 \$. Des conditions s'appliquent. Consultez <https://www.pcespress.ca/hir-book> pour tous les détails de l'offre. ^{MD/MC} Marques de commerce de Loblaw's Inc.

Nostalgie des fêtes... chargement en cours

Et si vous pouviez garder un peu de la magie des fêtes au congélateur? Avec notre nouvelle saveur de crème glacée et ses complices de saison, c'est enfin possible.

Fondez pour la crème glacée

On a eu un mégasuccès dans les années 1990 avec notre Crème glacée avec torsades de fudge au chocolat, mais le coup de foudre pouvait-il frapper deux fois? Pour le savoir, on a combiné de la crème glacée à la vanille et à la menthe poivrée, on y a ajouté autant de bonbons à la menthe poivrée écrasés et de torsades que possible, et boum! Le coup de foudre, encore. La **Crème glacée à la canne en sucre avec torsades de fudge au chocolat PC^{MD}** était née. L'icône. La légende. Depuis 1993. Toujours préparée à partir de produits laitiers 100 % canadiens, elle fait partie de vos traditions des fêtes depuis ce jour.

7^S 1,5 L
20810224_EA

Notre torsade de fudge au chocolat, c'est un filet chocolaté qui se solidifie pour former un délice qui craque sous la dent.

La revanche du gâteau aux fruits

Le gâteau aux fruits : soit on l'adore, soit on le déteste au suivant... Mais notre **Gâteau aux fruits au brandy PC^{MD}**, c'est une autre histoire. Il est infusé au brandy, rempli de fruits séchés et recouvert d'un délicieux duo traditionnel de glaçage et de pâte d'amande. Oh, et il est présenté dans une boîte cadeau ornée d'une œuvre réalisée par un artiste canadien. Est-ce qu'on a réussi à vous convaincre?

9^S 500 g 21462898_EA

Mini format, méga plaisir

On a bourré nos **Mini barres de crème glacée à la canne en sucre PC^{MD}** d'une joyeuse saveur mentholée avant de les enrober d'une couche de chocolat pour créer une surprise des fêtes plus fraîche qu'une journée enneigée.

7^S + tx | 330 mL 20911591_EA

*Du lait 100 % canadien,
c'est 100 % délicieux*

Le père Noël approuverait

Le pôle Nord nous a appelés, et on a répondu avec une gâterie si délicieuse qu'elle risque de disparaître avant le lever du jour. Notre **Crème glacée Bar Laitier Lait et biscuits du père Noël PC^{MD}** transforme la collation de minuit du père Noël en un rêve glacé au goût de biscuits et de crème, préparé à partir de produits laitiers 100 % canadiens. Et parce qu'on n'arrivait pas à choisir, elle est remplie de morceaux de biscuits et de pépites de chocolat. Si le pot est vide au réveil, c'est la faute du père Noël!

5^S 946 mL 21688217_EA

UNE SAISON DE P'TITES DOUCEURS

On compte les dodos avant le gâteau

Des dizaines d'années de savoir-faire plus tard, notre gâteau au fromage fait toujours l'unanimité.

« J'ai la dent sucrée.
Je considère que le
dessert est le moment
fort de chaque repas. Et le
gâteau au fromage basque
est pour moi le summum de
la gourmandise. »

Nicolas D.
Amateur invétéré
des desserts PC^{MD}

MOINS DE DÉPENSES,
PLUS DE DESSERTS

Un classique new-yorkais

Il y a plusieurs décennies, on s'est donné comme mission d'offrir aux Canadien·nes le meilleur gâteau au fromage qui soit. Inspiré de la recette qui a conquis le monde entier en 1982, notre **Gâteau au fromage style New York PC^{MD}** déborde toujours de passion. Certaines fourchettes voudront laisser son dessus légèrement caramélisé tel quel, tandis que d'autres ne pourront s'empêcher d'y ajouter du coulis de chocolat ou des fruits frais. Peu importe votre style, c'est maintenant votre délicieuse mission.

11\$ 600 g 20318102_EA

Basqu'on aime le gâteau au fromage

Après plus de 40 ans de préparation de gâteaux au fromage, vous vous dites peut-être qu'il est temps pour nous d'accrocher la spatule. Mais on n'a pas pu s'empêcher d'imaginer une autre nouveauté pour PC^{MD}. Partout au pays, on continue de craquer pour notre **Gâteau au fromage basque inspiré du nord de l'Espagne PC^{MD}**. Cette douceur trois fois primée rend un délicieux hommage à la spécialité traditionnelle de San Sebastián. Aujourd'hui, on réinvente encore la roue avec notre **Gâteau au fromage basque au chocolat inspiré du nord de l'Espagne PC^{MD}**. Il est tout aussi gourmand que le premier, juste hyper chocolaté. Il fallait que ce soit parfait : ni trop sucré, ni trop amer. Et c'est pourquoi on a finalement opté pour un mélange de deux types de cacao qui assure un goût riche et intense de chocolat noir. Lorsque le chocolat rencontre le fromage à la crème velouté et la couche caramélisée, c'est une symphonie de saveurs dont vous ne pourrez plus vous passer.

11\$ 600 g Inspiré du nord de l'Espagne PC^{MD} : 21609491_EA; Chocolat : 21687935_EA

Inspiré par la tradition, préparé au Canada

Pour développer nos gâteaux au fromage basques, il fallait se tourner vers la ville de San Sebastián en Espagne, où tout a commencé à la table d'un petit bar à pintxos dans les années 1980. On a découvert ce qui rend cette beauté « brûlée » si délicieusement différente : une cuisson à haute température pour un extérieur croustillant et caramélisé, et un intérieur riche ressemblant à une mousse. Pas étonnant donc que ce gâteau soit passé du statut de légende locale à celui d'icône mondiale.

Pour les fans de collations

Nos préférés à grignoter sans se ruiner

Barre de chocolat au lait aux fruits et aux noix PC^{MD}

Sucrée, parfumée, moelleuse et croquante, on ne peut s'empêcher de qualifier cette tablette de chocolat suisse de surdouce. Raisins, amandes et noisettes forment une trinité tellement croquante qu'on vous garantit qu'elle sera approuvée par les plus fines bouches de votre groupe.

8⁵⁰\$ + tx | 300 g 21679968_EA



Bols à maïs soufflé pour soirée-cinéma PC^{MD}

Conçu pour rester à la maison avec style, ce bol à pop-corn au design rétro, avec ses bords peints à la main, vous donne l'impression de sortir sans quitter votre salon. De plus, sa taille généreuse vous permettra de passer de nombreux moments confos en direct de votre divan.

Bol à maïs soufflé pour soirée-cinéma
19^{\$} + tx | 21517400_EA

Bol à collation pour soirée-cinéma
7^{\$} + tx | 21517589_EA

Emballez-les comme personne

Des cadeaux pour toutes les personnalités à partir de 2,50 \$

Quand la personne a tout

... sauf ces trouvailles à prix doux

Coffrets-cadeaux Fromages PC^{MD} Collection noire

Le coffret-cadeau Fromages fins importés PC^{MD} Collection noire rassemble nos meilleurs fromages dans un coffret d'exception, à un meilleur prix que celui trouvé dans les fromageries les plus chics. Avec nos très convoités Red Fox et Isle of Man, ainsi que le surprenant White Stallion, vous avez là l'éventail parfait pour un cadeau ou votre prochain plateau... que ce soit en gang ou en solo. Et comme si tout ça n'était pas déjà assez, le **coffret de fromages fins PC^{MD} Collection noire** ajoute le White Fox au menu.

DES FROMAGES DE CALIBRE MONDIAL, SANS LA FACTURE SALÉE



Le coffret de fromages fins PC^{MD} Collection noire
13^{\$} 320 g 21679115_EA



Le coffret-cadeau Fromages fins importés PC^{MD} Collection noire
20^{\$} 700 g 21679085_EA

Pour les cuistots

Des articles de cuisine qui allient bonne qualité et bon prix

Poêle à sauter et casseroles antiadhésives DuraVie^{MC} PC^{MD}

Faites à partir d'aluminium à anodisation dure, c'est-à-dire un aluminium dont la couche externe a été oxydée pour plus de solidité, nos nouvelles poêles à sauter et casseroles **antiadhésives DuraVie^{MC} PC^{MD}** sont résistantes aux égratignures, vont au four* et sont prêtes pour un usage intensif. Mais ce n'est pas tout! Avec leurs trois couches de revêtement antiadhésif renforcé de titane, elles vous promettent une performance digne des grands restaurants... sans que ça colle ni que ça coûte trop cher.

Poêle à sauter antiadhésive DuraVie^{MC} PC^{MD}

50\$ + tx | 5 L
21638698_EA

Poêle antiadhésive DuraVie^{MC} PC^{MD}

39\$ + tx | 4 L
21638696_EA

Poêle antiadhésive DuraVie^{MC} PC^{MD}

34\$ + tx | 2,5 L
21638697_EA

* Les couvercles en verre ne vont pas au four.



EMBALLEZ-LES COMME PERSONNE

Ensembles à cuire et à construire PC^{MD}

Ces desserts extraordinaires sauront insuffler un soupçon d'esprit des fêtes à la maison. Le **Chalet des Fêtes** et le **Sapin festif à cuire et à construire PC^{MD}** sont à la fois une activité festive et une pièce maîtresse bien sucrée. De plus, chaque ensemble vient avec notre plaque de cuisson antiadhésive et nos emporte-pièces PC^{MD}. Il suffit d'ajouter de la pâte à biscuit, des décorations et une pincée de magie des fêtes.

15\$ + tx

Sapin festif : 21648055_EA
Chalet des Fêtes : 21648053_EA



Ensemble de couteaux Précision Pro PC^{MD}

Cet ensemble élégant regroupe quatre couteaux en acier allemand dont les lames ont été affûtées trois fois, le tout à un prix des plus futés. Il inclut un couteau de chef pour les plus gros morceaux, une lame dentelée pour les miches croustillantes, ainsi qu'un couteau d'office et un couteau tout usage pour tout le reste.

30\$ + tx | 21635058_EA



12 jours de bougies - Parfums festifs Life at Home^{MC}

Ça, c'est un cadeau qui sent littéralement les fêtes. Ces 12 bougies aux parfums allant des notes givrées de l'eucalyptus frais à la chaleur invitante des soirées festives, vous enveloppent dans un cocon de bonheur olfactif... sans brûler votre budget.

25\$ + tx | 21675357_EA

Le cadeau qui redonne

En plus d'être mignon, notre **Ours en peluche de la Fondation pour les enfants PC^{MD}** s'est vu confier une mission très importante par la Fondation pour les enfants le Choix du Président il y a 8 ans : aider à nourrir un million d'enfants d'ici la fin de 2025. À chaque achat, une partie des recettes est remise afin d'aider à offrir des repas nutritifs et de l'éducation alimentaire aux enfants qui en ont besoin.

Grand ours 40 cm

15\$ + tx | 21665040_EA

5 \$ sont directement versés à l'organisme de bienfaisance.

Petit ours 20 cm

8\$ + tx | 21665255_EA

1 \$ est directement versé à l'organisme de bienfaisance.



Des cadeaux pour eux, des points pour vous

Vous savez c'est quoi, la meilleure façon d'obtenir des points pour chaque dollar dépensé? La carte World Elite^{MD} Mastercard^{MD} Adeptes^{MC} PC.

Accumulez un nombre illimité de points PC Optimum^{MC} partout où vous magasinez.



Balayez pour en savoir plus

Savoureuses évasions

Considérez ça comme une invitation à ralentir, à vous poser là où les plats réconfortants et surprenants rehaussent le quotidien. Parce que la magie des fêtes, la vraie, c'est pas juste une affaire de grandes occasions; ça vit dans chaque petit moment de douceur que l'on s'accorde.



Déjeuner pour souper

Qui a dit qu'on pouvait déjeuner seulement le matin?
Ajoutez un peu de soleil à votre souper.



De la quiche pas juste au brunch

On a miniaturisé notre quiche vedette pour une simple et bonne raison : offrir son goût à tout casser sans fourchette requise. **Les Quiches françaises – sélection style bistro PC^{MD}** réunissent deux classiques français en une seule petite bouchée. Notre version de la quiche lorraine remplace les petits morceaux de bacon par des lardons épais (le cousin français raffiné du bacon). Quant à notre version florentine, c'est la simplicité faite quiche : épinards, fromage suisse fondant... et c'est tout. On utilise de la crème canadienne et des œufs entiers d'ici pour obtenir une garniture délicieusement riche qui donne à ces mini-quiches un méga « oumph ». La preuve que dans les p'tits plats, les meilleures... quiches.

8\$ 360 g 20503378_EA



Chaque fruit compte

On n'était pas capables de dormir sur nos deux oreilles en sachant que des fruits parfaitement bons, mais juste « pas assez beaux », étaient gaspillés. On a donc récupéré ces fruits qui auraient été jetés pour créer nos nouvelles **Tartinades chia PC^{MD}**. Onctueuses, juteuses et riches en fraises sucrées, en framboises acidulées ou en bleuets parfumés, nos tartinades sont le nec plus ultra de la confiture. En plus, on y a ajouté des graines de chia pour un punch « superalimentaire ». Étalez-les sur vos rôties ou votre pain doré sans modération pour donner à chaque jour un p'tit goût de dimanche matin. Tout ça, en vous applaudissant d'avoir sauvé des fruits!

7\$ 206 mL

Bleuets : 21651468_EA; Fraises : 21651350_EA
Framboises : 21651374_EA



Nos **Tartinades chia PC^{MD}** sont préparées avec au moins 68 % de petits fruits récupérés.

Doré. Riche. Génial.



Pâté gourmand au poulet et aux champignons PC^{MD}

On a pour notre dire que la riche base de pâte brisée donne le meilleur goût, tandis que la couche supérieure de pâte feuilletée donne le meilleur croustillant. Et ça tombe bien, parce qu'on maîtrise les deux. Composé de deux couches de pâte, ce pâté passe tout simplement au prochain niveau. Garni de poulet, de légumes et d'un trio de champignons dans une sauce au vin blanc, il a le goût d'un plat tout droit sorti d'une cuisine campagnarde (Psst! Ça vient plutôt de votre congélateur).

15\$ 650 g 21687530_EA

Débordants de saveurs

On a fait notre petite enquête auprès des gens de partout au pays, et c'est sans équivoque : vous voulez des pâtes farcies qui regorgent de saveurs. Alors, on a mis le paquet pour vous plaire. Tout commence par une recette familiale très appréciée, née en Italie et perfectionnée dans notre Cuisine-labo PC^{MD}. Ensuite, on a travaillé les formes : les tortellonis (une généreuse version des tortellinis) et les raviolis sont tous deux garnis de farces délicieuses, comme des champignons mélangés et du bœuf braisé – si bon qu'il a fallu 24 essais pour en perfectionner la recette. Ces formes améliorées ont été spécialement conçues pour contenir toutes ces merveilles tout en cuisant en 3 à 5 minutes seulement. Sans vouloir se vanter, on peut dire qu'on a sublimement mis la main à la pâte.



Pour le goût d'aventure

On a ajouté un peu de piquant à vos plats réconfortants. Généreusement garni de saucisses italiennes, de fenouil parfumé et d'une touche de flocons de piments, ce plat vous transportera dans votre restaurant italien préféré... sauf que cette fois, c'est vous le chef.

Tortellonis saucisse italienne Explosion de goût PC^{MD}

Petit format (255 g) : **5\$** 21682479_EA | Grand format (600 g) : **9\$** 21682621_EA

Pour la folie fromage

Une triple dose, parce qu'un seul fromage, c'était pas assez! Une expérience fondante, riche et délicieuse, débordante de ricotta, de romano et de fromage italien affiné. Le tout dans des coquilles arc-en-ciel, naturellement colorées avec des épinards et de la tomate.



Tortellonis arc-en-ciel trois fromages Explosion de goût PC^{MD}

Petit format (255 g) : **5\$** 21681970_EA | Grand format (600 g) : **9\$** 21682602_EA

Pour toute la famille

Ce souper réinventé charmera même les plus fines bouches. Chaque bouchée débord de poitrine de poulet à l'ail, d'oignons caramélisés et d'une touche de Parmigiano Reggiano bien sentie. Votre repas de poulet classique vient de passer à la vitesse supérieure.



Raviolis poulet et ail rôti Explosion de goût PC^{MD}

5\$ 255 g 21682113_EA



1

PRÉPARER

Des pâtes à votre sauce

Généreuses, savoureuses et abordables. Les soirées pâtes n'auront jamais été aussi réconfortantes.

2

PORTIONNER

LA MOITIÉ DU PRIX* D'UN PRODUIT COMPARABLE



* Basé sur notre prix promotionnel de 10 \$ chacun du journal Trouvailles PC^{MD} des fêtes, jusqu'au 2 janvier 2026, comparativement au prix régulier de 29,90 \$ chacun pour une marque nationale équivalente, formats 1/2 tasse, 1 tasse et 2 tasses. Notre produit est jugé comparable en raison de la similarité des matériaux, de la capacité et de l'usage prévu. Les prix et la disponibilité peuvent varier selon le détaillant et sont sujets à changement.

3 SERVIR



L'ingrédient clé pour cuisiner

De la prep à l'assiette, les **Cubes pour préparation de repas Le séparateur de portions PC^{MD}** sont un petit pas pour vos restes, mais un pas de géant pour la gestion de vos repas. Ces récipients sont conçus pour passer du congélateur au four jusqu'à la table en un seul geste. Bouillon, chili, ce ragoût que vous avez préparé en quantité industrielle... tout y entre! Congelez, conservez et oubliez (jusqu'à ce que vous vous en souveniez). Ces contenants solides sont un atout précieux pour faire durer vos ingrédients, cuisiner en grande quantité et prendre soin de votre charge mentale. Et cette base légèrement inclinée? C'est une petite astuce qui permet de démouler rapidement les cubes congelés, sans avoir à vous battre avec eux.

10\$ + tx

2 c. à table : 21638595_EA; **1/2 tasse :** 21638596_EA
1 tasse : 21638598_EA; **2 tasses :** 21638599_EA

La congélation ralentit la détérioration des aliments, mais ne l'empêche pas complètement. Respectez toujours les consignes de sécurité alimentaire et de conservation relatives aux aliments congelés.

LES PROS DU CONGÉLO

Superbol... de soupe

Truc du jour : cuisinez en grande quantité, congelez, et oubliez le stress du souper. Notre soupe crémeuse aux haricots et aux légumes verts se réchauffe en un clin d'œil. Ajoutez-y des tortellinis et voilà! Un repas réconfortant, facile à préparer et franchement satisfaisant.

PRÉPARATION : 20 MIN
RENDEMENT : 10 TASSES

Il vous faudra :

- 1 paquet (150 g) de Pancetta en dés PC^{MD}
- 3 branches de Cœurs de céleri Biologiques PC^{MD}, finement hachées
- 1 oignon, finement haché
- 2 gousses d'Ail Biologique PC^{MD}, finement hachées
- 2 boîtes (900 ml chacune) de Bouillon de poulet PC^{MD} Menu Bleu^{MC}
- 2 conserves (540 ml chacune) de Haricots blancs PC^{MD} Menu Bleu^{MC}, rincés et égouttés
- 1/2 c. à thé de sel et de poivre noir moulu (chacun), ou au goût
- 1 petite botte de bette à carde (tiges et nervures retirées), hachée
- 1 c. à table de jus de citron, fraîchement pressé
- 1 paquet (600 g) de Tortellonis saucisse italienne Explosion de goût PC^{MD}



Les champi(gn)ons des pâtes

En juin 2025, on a battu le record Guinness du plus grand nombre de meules de Parmigiano Reggiano coupées en même temps.



Parmigiano Reggiano PC^{MD}

Affiné à la perfection pendant 24 mois dans la région italienne d'Émilie-Romagne et fièrement marqué du sceau d'appellation d'origine protégée (AOP)... pas étonnant qu'on l'appelle le roi des fromages! Son umami unique reflète la riche tradition qui a fait de lui un incontournable. À savourer prédecoupé ou craqué à la main à même la meule dans certains magasins.

1 kg 21124047_EA



Mélange de champignons Umami Biologique PC^{MD}

L'umami dans l'tapis. Notre trio de pleurotes royaux miniatures, d'enokis et de pleurotes noirs charnus cultivés au Canada transforme votre poêle en forêt enchantée. Faites-les sauter et regardez-les devenir la vedette savoureuse de toutes vos sauces.

5\$ 150 g 21005517_EA

Les étapes à suivre :

- 1. Cuire** la pancetta à feu moyen dans une grande casserole, en remuant jusqu'à ce qu'elle soit croustillante, 10 min. À l'aide d'une cuillère trouée, égoutter la pancetta et la transférer dans un bol. Ajouter le céleri et l'oignon à la casserole et cuire en remuant, jusqu'à tendreté, 10 min. Ajouter l'ail et cuire en remuant, 1 min.
- 2. Ajouter** le bouillon, les haricots, le sel et le poivre. Porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter 10 min.
- 3. Verser** 2 tasses de la soupe dans un mélangeur et la réduire en purée (retirer le bouchon du couvercle et couvrir d'un linge). Remettre dans la casserole. Incorporer la pancetta et la bette à carde. Cuire jusqu'à tendreté, 3 min. Retirer du feu et ajouter le jus de citron.
- 4. Congeler** la soupe dans le séparateur de portions PC^{MD}, se conserve jusqu'à 2 mois.
- Quand vient l'heure du souper, faire fondre les cubes à feu doux. Cuire les pâtes dans une autre casserole selon les directives de l'emballage. Égoutter les pâtes et les ajouter à la soupe.

Repas immédiat? Sauter l'étape 4 et incorporer les pâtes cuites après l'étape 3.

ASTUCE DE PRO PC^{MD} : passez une partie des haricots au mélangeur pour une texture ultra crémeuse, sans produits laitiers.

Ça goûte fait maison

Savoureusement réconfortants

On cuit pas les choses à moitié ici! Avant même que la cuisson sur plaque ne devienne populaire, on s'adonnait déjà à la superposition d'ingrédients audacieux dans des recettes tout aussi inattendues que savoureuses. Et c'est quelque part entre nos recettes traditionnelles préférées et nos expériences créatives qu'on a découvert quelque chose de magique : il suffit de revisiter les classiques réconfortants à la façon PC^{MD} pour les rendre encore plus irrésistibles.



Quand le chou-fleur en fait tout un fromage

On aime quand le chou-fleur nous en met plein la vue. Notre nouvelle **Casserole de chou-fleur extra fromage PC^{MD}** élève ce simple légume dans la dimension du sublime. Ici, les tendres bouquets sont nappés d'une riche sauce fromagée. Recouvert d'une couche supplémentaire de fromage, ce plat est un hommage à notre Macaroni au fromage extra fromage, un grand favori PC^{MD}. On vous le promet, une seule bouchée, et vous ne regarderez plus jamais votre chou-fleur du même oeil.

11^S 830 g 21685969_EA



Rétro revisité

Vous l'avez demandé. On l'a fait. À tous les adeptes de notre plat culte, le **format club de Cigares au chou PC^{MD}**, ceci est pour vous : même recette emblématique, maintenant offerte en paquet de cinq portions, pour satisfaire toutes vos envies chou-daines! Garnis d'un trio généreux de bœuf, de porc et de riz dans une sauce tomate, nos nouveaux **Cigares au chou PC^{MD}** sauront rendre chaque moment délicieusement chou(ette).

11^S 907 g 21668677_EA



**RICHE EN GOÛT,
DOUX SUR LE BUDGET**





« Ma première bouchée de cacio e pepe à Rome m'a prouvé que la simplicité (juste du fromage et du poivre) peut créer quelque chose d'extraordinaire. On a ramené cette saveur à la maison, mais à notre façon. »

Anat C.
Passionnée de pâtes PC^{MD}

Bien garni et bien rempli

On s'est permis de transformer les pierogis – une création déjà merveilleuse – en plat réconfort plus-plus. Parce que ça se peut pas, trop de réconfort. Voici donc la **Casserole de pierogis tout garnis PC^{MD}**, croustillante à l'extérieur, et juste géniale à l'intérieur. On se situe quelque part entre une patate au four garnie et une envie de pierogis à minuit. On a superposé nos pierogis aux pommes de terre et au fromage avec du cheddar fondant, du bacon fumé et des oignons verts, le tout recouvert d'une sauce crémeuse légèrement acidulée qui lie le tout. À dévorer en mode confu.

11^S 770 g 21686110_EA



Des gnocchis qui lâchent pas la patate

Avec le temps, certains gnocchis semblent s'être dénaturés. On a coupé les coins ronds, les flocons de pommes de terre ont pris le dessus, et ces précieuses petites bouchées de saveurs ont perdu leur éclat... Mais pas chez nous. Nos **Gnocchis Explosion de goût PC^{MD}** sont préparés en Italie à partir de pommes de terre entières fraîchement cuites à la vapeur pour obtenir des bouchées parfaitement moelleuses. Puis, on garnit nos beautés dorées de farces spécialement élaborées, allant d'un savoureux mélange de quatre fromages à la ricotta crémeuse aux épinards. Parce que le secret n'est pas seulement dans la sauce, mais bel et bien dans chaque bouchée. Vous les trouverez dans la section des plats préparés, prêts à cuire en six minutes. Nonna serait fière de nous.

Chaud devant!

Les **Gnocchis farcis aux piments calabrais et fromage Explosion de goût PC^{MD}** font monter le piquant-o-mètre grâce aux piments, cultivés sous le soleil italien de la Calabre. Leur rondeur épicée a quelque chose d'unique qui mérite un accueil chaleureux dans nos assiettes. La ricotta, elle, partage la vedette en adoucissant parfaitement le tout pour un équilibre épices-fromage des plus satisfaisants.

5^S 280 g 21681454_EA

Toutes les saveurs mènent à Rome

Tout a commencé avec une assiette de cacio e pepe dans une trattoria romaine. Une seule bouchée, et tout s'est arrêté. La simplicité. Le piquant. La confiance décomplexée du fromage et du poivre. Nos **Gnocchis farcis au cacio e pepe Explosion de goût PC^{MD}** s'inspirent des saveurs authentiques, mais avec l'audace d'un format réinventé. Farcis de la saveur tranchante caractéristique du fromage pecorino et de la touche relevée du poivre noir concassé, ils offrent une délicieuse surprise à vos papilles.

5^S 280 g 21681260_EA

Authentiquement gnocchi

Simple, mais tellement pas plates. Nos **Gnocchis de pommes de terre Les classiques Explosion de goût PC^{MD}** sont la quintessence des plats simplissimes, parfaitement exécutés. Un goût authentique à chaque bouchée, qui nous rappelle que la simplicité a souvent meilleur goût.

5^S 350 g 21681565_EA

Petits plaisirs

Savorez chaque petit moment avec des petites douceurs à prix tout aussi doux.



Destination pâtisserie

Après avoir fouillé tous les recoins du Portugal en quête du parfait pastel de nata, on continue de croire que le nôtre est pas mal dur à accoter. Irrésistiblement soyeuses, nos **Tartelettes portugaises à la crème pâtissière PC^{MD}** donnent l'impression de sortir tout droit d'une petite boulangerie de Lisbonne. Incroyablement riches, ces délices fourrés à la crème pâtissière offrent plusieurs étages de succulent feuilleté. Le secret? Le beurre. Beaucoup de beurre, pour une croûte qui craque sous la dent. Vient ensuite la délicieuse crème pâtissière, juste assez sucrée. Préparées dans les règles de l'art au Portugal et inspirées d'une recette qui trouverait son origine dans un monastère (une sacrée saveur, donc!), ces petites merveilles donneront à votre four l'impression de poursuivre une délicieuse tradition centenaire.

7\$ 360 g 21686419_EA

Collant, gourmand, époustouflant

Si vous n'avez pas encore essayé notre **Gâteau renversé au caramel PC^{MD}**, vous êtes en train de manquer de quoi! C'est un dessert à l'anglaise généreusement nappé d'une onctueuse sauce au caramel anglais justement. Et on a retroussé nos manches dans notre **Cuisine-labo PC^{MD}** pour le rendre encore plus décadent. Parce que trop de caramel, c'est jamais assez de caramel. Alors, voici la V2, un gâteau éponge pur beurre délicieusement enveloppé de caramel fondant. Un vrai cocon de douceur prêt à manger. Reste plus qu'à décider si vous voulez une ou deux boules de crème glacée pour aller avec ça.

5\$ 290 g 21549965_EA

On voit double

Nous, le gâteau au fromage, on prend ça au sérieux, et on pense que vous devriez faire pareil. Nos **Mini gâteaux au fromage style New York original PC^{MD}** renferment toute la richesse de notre recette classique, mais en format individuel. Leur texture onctueuse et veloutée, qui s'accompagne de notre croûte de chapelure tant convoitée, n'a pas changé. Pas besoin d'occasion spéciale pour les savourer; juste d'une envie de vous payer un peu la traite.

5\$ 2 x 120 g 21679158_EA

Cueillette fructueuse



Toujours le temps des fraises

Pleines de saveur à l'année, ces fraises sucrées et juteuses sont cultivées dans des serres ontariennes quatre saisons, pour qu'on puisse se régaler quand bon nous semble.

Fraises d'Ontario
cultivées en serre PC^{MD}

7\$ 340 g 21027142001_EA

Des bleuets comme on les aime

On a fait le tour du monde pour trouver les bleuets bio les plus savoureux. Pas question de se tromper : ils doivent être sucrés juste comme il faut, avec une touche acidulée. Ici, les bleuets n'ont qu'à bien se tenir. Seuls les meilleurs passent le test.

Bleuets PC^{MD} Biologique

7\$ 278 g 21179969001_EA



Entre nous, ça va lever

Pas besoin d'être pro de la pâtisserie.

Avec Flexi-cuisson PC^{MD}, cuisiner devient un jeu d'enfant.

Vos desserts vous ont déjà posé une colle... en collant dans le fond du moule? Notre dernière innovation risque de sauver vos fournées (et de réaliser vos rêves Pinterest). Faits de silicone renforcé de fibre de verre et dotés d'un rebord en métal, les produits de la gamme **Flexi-cuisson PC^{MD}** représentent une première sur le marché grand public. Grâce à leur conduction de la chaleur, leur anti-adhérence naturelle, leur souplesse et leur durabilité, ils risquent de changer la donne en cuisine. Pas de beurre, pas de papier, pas de dégâts : enfournez, démoulez et savourez. Vos biscuits, muffins, miches de pain ou gâteaux se voient libérés en un clin d'œil, et un seul rinçage suffit pour les nettoyer. Le résultat final : un extérieur plus croustillant, un intérieur plus moelleux et un refroidissement plus rapide qu'avec le silicone ordinaire. Ce ne sont pas que des articles de cuisson – c'est votre nouvelle arme secrète.



Pour des résultats optimaux, placez une plaque en métal sous votre moule pour éviter les marques de grille.

**CUISINER COMME UN PRO,
SANS PAYER GROS**

Plaque de cuisson à démoulage facile Flexi-cuisson PC^{MD}

19^S + tx | 21665491_EA



La fibre de verre recouverte de silicone est un maillage conducteur de chaleur. Traduction : une excellente répartition de la chaleur pour une cuisson plus uniforme.

Moule à muffins à démoulage facile Flexi-cuisson PC^{MD}

18^S + tx | 21648137_EA

Moule à mini muffins à démoulage facile Flexi-cuisson PC^{MD}

20^S + tx | 21648138_EA



Moule à pain à démoulage facile Flexi-cuisson PC^{MD}

17^S + tx | 21648134_EA

Moule à mini-pains à démoulage facile Flexi-cuisson PC^{MD}

23^S + tx | 21648139_EA



Moule à gâteau à démoulage facile Flexi-cuisson PC^{MD}

17^S + tx | 21648136_EA

Ça roule!

Attachez votre ceinture, ça va chauffer avec notre bouchée la plus révolutionnaire à ce jour : nos nouveaux **Maki chauds PC^{MD}**, inspirés par notre collation japonaise préférée (salut aux initié-es!). On s'est lancé le défi de revoir le sushi à notre façon : audacieux, débordant de saveurs et surtout, à un prix totalement accessible. Chaque détail devait être impeccable, du riz parfaitement assaisonné aux garnitures surprenantes. Et puis on a décidé d'intégrer les sauces directement à nos rouleaux, parce qu'on ne devrait pas avoir à les tremper pour faire le plein de saveur. Servis chauds pour une texture et une saveur maximisées, ces sushis combleront maki-fiquement toutes vos envies.



Maki chaud au poulet Bulgogi PC^{MD}

Sucré, salé, acidulé, umami : ce rouleau a tout pour plaire. La p'tite touche magique? Le shio koji, un condiment fermenté à base de riz qui attendrit la viande et rehausse notre marinade irrésistible. C'est le genre de secret que les pros ne révèlent pas... donc chut, on ne vous a rien dit!

9\$ 444 g 21687191_EA

Maki chaud au miso et aux légumes PC^{MD}

Nos rouleaux végé goûtent au savoureux traitement PC^{MD}. Notre somptueuse sauce miso maison rehausse parfaitement la saveur de l'aubergine rôtie, du chou sauté et du danmuji (un radis jaune mariné).

9\$ 444 g 21687172_EA

Bien mieux que de se faire livrer

Pas besoin de payer pour commander quand vous avez tout pour une soirée épique à la maison.

Un look signé Joe Fresh^{MD}



Façonnée en Italie. Savourée ici.

Dites arrivederci à la livraison et buongiorno à nos **Pizzas PC^{MD} Collection noire!** Ces pizz' de pros passent du congélateur au four pour vous livrer une explosion de saveurs en quelques minutes. Tout ça, ça commence par une pâte à double fermentation lancée à la main par les pizzaioli d'Italie. Le résultat? Une croûte légère et aérée au cœur moelleux, qu'aucune pizza pour emporter ne pourra égaler. Cuite sur pierre pour un résultat délicieusement croustillant, chaque pointe est une véritable œuvre d'art.





**CASSEZ LA CROÛTE
SANS CASSEZ VOTRE
P'TIT COCHON SUR
LA LIVRAISON**

« Pour moi, tout est
une question de garniture...
aubergine au miso, poulet
bulgogi. Chaque bouchée
explose de saveur. »

Keenan M.
Alchimiste des
bouchées PC^{MD} Bold



Tout le plaisir, sans détour

Pour celles et ceux qui rêvent de homard... sans avoir à jeter son argent à la mer. Inspirés de la côte adriatique italienne baignée de soleil, les **Ravioli grandi aux crevettes et au homard PC^{MD} Collection noire** possèdent tout le charme du resto. Préparés en Italie, ces raviolis bien tendres sont généreusement remplis de crevettes nordiques et de homards certifiés MSC, ainsi que d'un mélange onctueux de crème et de ciboulette. C'est le genre de plat qu'on s'imaginerait commander au bord de la mer... celui qui rappelle les longs lunchs passés les pieds dans l'eau. Là où la brise goûte le sel et où le temps semble s'arrêter.

7\$ 250 g 21310253_EA



Optimum^{MC}

Plus de points, plus de magie avec PC Optimum^{MC}

C'est la saison parfaite pour accumuler des points et profiter d'économies exclusives! Découvrez des idées gourmandes pour les fêtes, et des cadeaux inspirants, en plus d'offres hebdomadaires et de jeux excitants. Le tout, dans l'appli PC Optimum^{MC}.

Pour une durée limitée seulement!



Ouvrez l'appli
dès aujourd'hui.

Pizza de qualité supérieure Spinaci PC^{MD} Collection noire

On sait qu'une bonne pizz' aux épinards, ça plaît à tout le monde. On a donc passé un an à ratisser l'Italie pour obsessivement goûter chacune des feuilles d'épinard et gousses d'ail sur lesquelles on pouvait mettre la main. Un dur travail qui nous a permis de trouver la formule qui change tout : des épinards grossièrement hachés pour plus de texture, et la bonne dose d'ail minutieusement émincé, puis frit pour une touche de douceur dorée. Ajoutez à ça une crème de ricotta, de la mozzarella et des copeaux de Parmigiano Reggiano... et vous retrouvez avec une pizza qui vaut la peine d'annuler tous vos plans.

8\$ 440 g 21688240_EA

Pizza de qualité supérieure Margherita PC^{MD} Collection noire

Faut pas changer une formule gagnante... sauf quand on peut la rendre encore plus gagnante. Notre icône italienne lancée à la main est garnie non pas d'un, mais de trois fromages : mozzarella, mozzarella di bufala filée à la main et straciatella. Parce qu'on était incapables d'en choisir juste un. Un beau bouquet de tomates cerises bien juteuses couronne ce classique encore plus fromagé qu'avant.

8\$ 420 g 21531415_EA

Pizza de qualité supérieure au pepperoni PC^{MD} Collection noire

Vous adorez le pepperoni? On en a carrément abusé pour créer la pizza de rêve des fans du fameux saucisson. Croulant sous le poids de deux variétés de pepp' - l'une pour un p'tit peu de piquant, l'autre pour une touche de douceur - elle est au summum de la saveur.

8\$ 420 g 21615467_EA

La pellicule de plastique
qui emballage nos pizzas PC^{MD}
Collection noire est maintenant
plus facile à recycler*!

Savoureux quotidien

Nouvelle année, nouveaux objectifs! C'est la saison parfaite pour se sentir bien. Des choix santé accessibles aux idées de lunchs emballantes, on est là pour élever d'un cran votre quotidien. Parce que l'ordinaire a le potentiel de devenir extraordinaire.



Fruits juteux à prix savoureux

Les fruits les plus cool que vous avez jamais rencontrés, servis de façon totalement rafraîchissante.

Les prix de participation, c'est pas pour nous. Si nos fruits portent le sceau PC^{MD}, c'est qu'ils l'ont mérité. Autour du monde ou de la province, on est toujours à la recherche de la perfection chaque saison, de produits cultivés là où ils prospèrent le mieux et récoltés lorsque leur saveur atteint son apogée. On aime que nos critères de qualité portent fruit.



Notre meilleure récolte

Si le cidre avait du mordant, il serait assurément une **Pomme Cider Grove PC^{MD}**. Cultivée dans un verger ici même au Canada, c'est notre pomme la plus sucrée à ce jour. En plus de goûter l'automne, elle est d'une fraîcheur incroyable et naturellement sucrée. Son croquant sonore et sa saveur délicieusement juteuse raviront votre cœur et vous donneront envie d'en prendre plus qu'une par jour... pour éloigner le docteur pour toujours.

1,36 kg/3 lb 21683528_EA



De la pure dino-mite

Tout le monde est déjà passé par là : un melon qui est juste... boooof. Pas juteux, pas savoureux, totalement moyen. Il est temps que le commun des melons se taille une place parmi les grands. Voici le **Melon Dino PC^{MD}**. Cultivé dans le nord-est du Brésil, sous un ciel ensoleillé, il laisse tout le monde bouche bée. Moucheté comme un œuf de dinosaure et gorgé de saveur tropicale délicieuse, c'est un rayon de soleil à trancher. Il arrive à maturité en hiver, juste au moment où vous avez besoin d'un peu de fraîcheur après les fêtes. Ses notes de poire et de miel, et ses juteux attrails vous redonneront foi en votre melon miel.

2^S /lb 21688131_EA



Suivez-nous sur les réseaux sociaux @preschoice pour des recettes et plein d'inspiration pour les fêtes!

3, 2, 1, PARTY!

1 Prenez un quartier de **Pomme Cider Grove PC^{MD}** et un généreux morceau de **Fromage fumé Red Fox PC^{MD} Collection noire**, et enveloppez le tout d'une tranche de **Prosciutto Splendido PC^{MD}** pour un parfait mélange sucré-salé. De rien!

2 Invitez le **Melon Dino PC^{MD}** à faire son frais pendant vos partys des fêtes. À savourer simplement en barbotine, comme trou normand raffiné ou en cocktail avec votre boisson alcoolisée préférée. Santé!

3 Attention, les « types sauce », ceci est pour vous. De succulentes tranches de **Melon Dino PC^{MD}** sont trempées dans le chocolat fondant qui devient magiquement parfaitement craquant. Il ne vous reste qu'à agrémenter le tout de vos garnitures préférées.

Le nouveau visage d'un ventre en santé

Si on veut mieux prendre soin de soi, il faut commencer par prendre soin de notre intestin. Souvent appelé le « deuxième cerveau », notre intestin est capable de faire tellement de choses insoupçonnées – même par la science. De plus en plus de preuves montrent que les bactéries intestinales peuvent affecter l'humeur, la cognition et le bien-être. Les régimes riches en fibres et en aliments fermentés favorisent un microbiome intestinal sain, mais la plupart des gens au pays ne consomment qu'environ la moitié des fibres recommandées. On met donc le paquet pour votre santé intestinale. Des boissons riches en probiotiques aux boissons pétillantes enrichies en fibres, on pourrait presque parler d'une révolution pour le bedon. Parce que, comme on dit par chez nous, quand l'intestin va, tout va.

Pro des probios

Quand il est question de santé intestinale, on met les bouchées doubles, littéralement. Chaque cuillerée de notre nouveau **Yogourt probiotique PC^{MD}** contient 100 % de produits laitiers canadiens, fermentés avec des bactéries qui déclenchent le processus de fermentation du yogourt. On ajoute à ça deux milliards de probiotiques (par 115 g) pour favoriser une flore intestinale saine. Petit plus : on l'a rendu entièrement sans lactose pour qu'encore plus de personnes puissent s'en régaler. À saveur de vrais fruits ou de vanille gourmande, nos yogourts ont la preuve vivante que la science a délicieusement bon goût.

3^{50\$} 650 g

Cerise : 21684233_EA ; Bleuets : 21684206_EA
Pêche : 21684245_EA ; Fraise : 21684254_EA
Vanille : 21684020_EA ; Framboise : 21684313_EA

Un jus pressé qui ne compresse pas votre budget

Votre intestin vous parle. Il faut l'écouter. C'est ce qu'on a fait, nous, en ajoutant un milliard de cultures probiotiques actives (par 333 ml) à notre **Jus pressé à froid avec probiotiques PC^{MD}**. Non seulement les probiotiques contribuent à une flore intestinale saine, mais nos jus sont aussi 100 % délicieux. Ils ne contiennent ni édulcorants, ni additifs alimentaires, ni agents de conservation, seulement des jus de fruits et de légumes, pour vous offrir tous les bienfaits au quotidien à un prix avantageux à souhait. Pressés ici même au Canada et offerts en quatre saveurs rafraîchissantes, nos jus sont un délicieux allié bien-être.

5^{\$} + tx | 333 mL

Carotte + Orange + Ananas : 21666254_EA
Épinard + Chou frisé + Pomme : 21666496_EA
Pamplemousse + Gingembre + Citron : 21666274_EA
Betterave + Carotte + Pomme : 21665736_EA

Se sentir bien, ça commence ici

De la santé intestinale au soutien du système immunitaire lorsque vous en avez le plus besoin, on rend le bien-être simple, abordable et adapté à vos besoins.





Le collagène est une des protéines les plus abondantes du corps humain. On l'a ajouté en version hydrolysée (donc plus facile à digérer) et on l'a combiné à un trio relevé : ginseng, curcuma et cayenne.

Le zinc aide à soutenir le fonctionnement normal du système immunitaire. On l'a ralié au gingembre, au citron et à une touche de miel pour une gorgée qui réveille les papilles.

Le camu camu, super baie acidulée, rencontre de vrais arômes d'acai et de bleuets. Résultat? Une bonne dose de vitamine C, un antioxydant qui aide le corps à se protéger des radicaux libres.

Aux p'tits soins... avec des points

Pour les fêtes, mettez votre propre nom en haut de la liste. Créez votre profil santé personnalisé pour la première fois et profitez d'une saison en mode bien-être... avec 3 000 points en prime.

Visitez PCsanté.ca



Des boissons qui en ont d'dans

Des bulles pleines de pep

Demandez-en plus à votre hydratation avec les **Boissons pétillantes PC^{MD}**. Elles ont le don de faire travailler chaque gorgée pour vous : du zinc pour renforcer votre système immunitaire, de la vitamine B12 pour votre métabolisme énergétique, et 18 % de votre apport quotidien en fibres (par canette) pour booster votre santé intestinale. Enrichies en nutriments pleins de superpouvoirs et offertes dans des saveurs plus juteuses que les potins du bureau, nos boissons deviendront vite les superhéroïnes de votre hydratation quotidienne.

5⁵⁰\$ + tx | 6 x 355 mL

Citron + Échinacée : 21650434_EA

Pomme + Thé vert : 21650369_EA

Pêche + Gingembre : 21650611_EA

Manquez pas votre shot

Spécialement formulés avec des nutriments ou du collagène, les **Shots de jus PC^{MD}** sont un moyen abordable, pratique et délicieux de chouchouter votre santé au quotidien. Que vous ayez besoin d'antioxydants pour vous remettre d'aplomb ou de zinc pour renforcer votre système immunitaire avant le branle-bas de combat des fêtes, ces boissons au petit format pratique vous apportent un concentré de bonnes choses en une seule dose.

10^{\$} + tx | 4 x 60 mL

Gingembre + Citron : 21664427_EA

Carotte + Gingembre : 21664542_EA

Açaï + Bleuets : 21664551_EA

Les étapes à suivre :

1. **Malaxer** les cerises, les tranches de banane, ½ tasse de yogourt et ½ tasse de lait dans le mélangeur jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Verser environ ½ tasse de smoothie dans chaque verre; ajouter délicatement ¼ tasse de yogourt dans chaque verre pour former la couche du milieu.
2. **Ajouter** le ¼ tasse de lait restant et la poudre de cacao au mélangeur; malaxer jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Verser sur la couche de yogourt, en répartissant également entre les deux verres.



TOUT NOUVEAU

Forêt-noire à boire

Le forêt-noire, le gâteau favori non officiel du monde entier, se savoure maintenant à la paille avec les probiotiques du **Yogourt probiotique PC^{MD}**.

PRÉPARATION: 10 MIN | PORTIONS: 2

Il vous faudra :

- 1 tasse de Cerises douces foncées dénoyautées PC^{MD} surgelées
- 1 tasse de Bananes en tranches PC^{MD} surgelées,
- 1 tasse de Yogourt probiotique à l'arôme de vanille PC^{MD} pour la santé intestinale, divisé
- ¾ tasse de Lait partiellement écrémé 2 % Biologique PC^{MD}, divisé
- 2 c. à table de Poudre de cacao Biologique PC^{MD}

Essentiels bien-être



Savon à mains moussant et crème hydratante pour le corps, tourbillon de menthe Life Brand^{MC}

Vos mains travaillent dur et méritent un peu de douceur! Avec leur parfum givré de menthe sucrée et leur formule ultra-nourrissante, ce savon à main et cette crème hydratante pour le corps transforment la routine en rituel festif de bien-être.

5^S + tx

Savon à mains (240 mL): 21600304_EA
Crème hydratante pour le corps (150 mL): 21599773_EA



On qualifie souvent les masques en bio-cellulose de « seconde peau » en raison de leur sensation exceptionnelle sur le visage.

Spa maison

N'ayez d'yeux que pour notre **Masque pour les yeux en bio-cellulose Life Brand^{MC}**. Il vous aidera à renforcer votre barrière cutanée grâce à son combo rajeunissant d'acide hyaluronique et de niacinamide. Et les peaux fatiguées se feront bichonner avec notre **Masque d'hydrogel en feuille éclaircissant Life Brand^{MC}**. Réputé pour sa capacité d'hydratation intense qui aide la peau à absorber des ingrédients puissants, ce masque d'hydrogel revitalise les peaux ternes et leur redonne un aspect sain et lumineux.

Masque pour les yeux en bio-cellulose : 21681842_EA

Masque d'hydrogel en feuille : 21681693_EA



On vous lève notre vert

Vous avez l'intention d'aller loin, mais pour y arriver, faut parfois se donner un p'tit coup de pouce. Formulés à partir d'ingrédients utilisés en phytothérapie comme adaptogènes, nos suppléments **Coup de pouce vert Life Brand^{MC}** sont une source d'antioxydants qui aident à protéger vos cellules des effets néfastes des radicaux libres. **Énergie et endurance** aide à augmenter vos niveaux d'énergie et votre résistance au stress, et **Immunitaire et antioxydants** contribue à maintenir un système immunitaire sain. Avec ces suppléments aux saveurs qui goûtent les vacances, on voit la vie en vert.

30^S + tx | 400 g

Coup de pouce vert Énergie et endurance Life Brand^{MC}: 21681842_EA
Coup de pouce vert Immunitaire et antioxydants Life Brand^{MC}: 21681693_EA

Du matin



au Soir

avec JOE FRESH

Du réveil matinal aux soirées pas banales, faites briller chaque instant durant les fêtes.



Tout le plaisir, sans l'alcool

Les boissons faibles en alcool ou sans alcool, c'est jamais plate avec les **Eaux pétillantes aux arômes de cocktail M'AQUA^{MC} PC^{MD}**! On a les saveurs que vous aimez : Tequila Sunrise, Mule et Mojito. Mais ce n'est pas tout! Rencontrez aussi la saveur Gin tonique avec son goût frais de lime et de baies de genièvre. Puis, trinquez à la saveur Rhum et cola, qui rappelle le Cola PC^{MD} avec ses notes épicées. C'est zéro calorie, zéro sucre et 100 % rafraîchissant.

4⁵⁰\$ + tx | 355 mL

Arôme de Gin tonique : 21670228_EA
Arôme de Rhum et cola : 21670174_EA



*Faites avec
de l'eau
canadienne!*

Toujours sur votre 36

Des looks festifs, à des
prix tout aussi magiques



En mode confort

Ensemble de sommeil à carreaux
Buffalo pour hommes **Joe Fresh^{MD} 39,99\$**
Pantoufles mule Papa Ours
pour hommes **Joe Fresh^{MD} 19,99\$**



Pour briller de mille feux

Robe nuisette midi en satin
Joe Fresh^{MD} 49\$
Cardigan en tricot bouclé **Joe Fresh^{MD} 19\$**
Escarpins à bride perlée **Joe Fresh^{MD} 45\$**
Bracelet rigide **Joe Fresh^{MD} 49\$**



Magie en mode mini

Robe bulles festives pour
petite fille **Joe Fresh^{MD} 26\$**
Chaussures de ballet à attache
rapide **Joe Fresh^{MD} 22\$**
Lot de 5 paires de chaussettes montantes
pour bébé fille **Joe Fresh^{MD} 8\$**

Découvrez-les
en magasin
ou en ligne à
joefresh.com

ÉTAPE 1 : À VOS MARQUES, PRÊTS, CROUNCH!



C'est la même histoire chaque fois : il est midi et vous manquez d'inspiration. C'est là que les **Poitrines de poulet assaisonnées panées et croustillantes au babeurre PC^{MD}** entrent en jeu. Elles sont épaisses, juteuses et marinées dans du babeurre et notre mélange d'épices top secret, avant d'être enrobées d'une chapelure dorée qui croustille sous la dent. Ce genre de réussite culinaire demande normalement un peu plus de préparation, de saumuration et de panure... Mais ici, il suffit de les enfourner pour les entendre crépiter. Essayez-les en salade ou en sandwich pour donner une touche gourmande à votre lunch et un sens à votre midi. Reste plus qu'à choisir entre le style maison ou la version épicée.

15\$ 560 g

Style maison : 21661699_EA; Épicées : 21661865_EA

ÉTAPE 2 : COMMENCEZ PAR LA BASE

Cuites au Canada, nos tortillas sont au service de vos créations culinaires les plus folles. Vos restes? Ça va dans la tortilla. Vos fonds de frigo? Dans la tortilla. Un lunch sur le pouce? Vous connaissez la chanson. Nos **Tortillas à la salsa de tomates PC^{MD}** sont faites des mêmes légumes et épices que vous trouverez dans votre salsa préférée : c'est de là que vient leur belle couleur. Et quand un wrap ordinaire ne suffit pas, optez pour nos **Tortillas pour burrito PC^{MD}**, prêtes à emballer tout ce que vous désirez.

Tortillas à la salsa de tomates PC^{MD}
et Tortillas aux épinards PC^{MD}

3\$50^{ch} 384 g

Tomates : 21686737_EA
Épinards : 21686712_EA

Tortillas pour
burrito PC^{MD}

4\$ 630 g

21687295_EA



ÉTAPE 3 : TERMINEZ EN SAVEUR

On dit qu'aucune grande histoire d'amour culinaire n'est née autour d'un bol de salade... avant maintenant. Voici la **Vinaigrette shishito soleil PC^{MD}**, un mélange unique, épicé et acidulé de piments shishito et de poivrons verts. On s'entend que c'est une vinaigrette, mais elle peut aussi ajouter un peu de piquant à vos plats en tant que trempette, marinade ou sauce. Elle changera la vie de votre assiette.

4\$ 350 mL 21683167_EA

Des lunches en dehors de leur boîte

Avec les bons outils et quelques ingrédients inusités, vous pouvez rapidement préparer un lunch riche en saveurs.



Savourez le poulet croustillant de vos rêves en le préparant dans le four ou la friteuse à air.

Maîtrisez vos soupers

Gérer le temps de préparation des repas est un art en soi. Avec notre **Friteuse à air numérique à double panier Intellisync PC^{MD}**, vous pouvez synchroniser le temps de cuisson de deux types d'aliments pour qu'ils soient prêts en même temps. Sa technologie Smartsync, sa capacité XL et ses 11 pré-réglages vous permettent de préparer un repas complet sans avoir à lever plus qu'un seul petit doigt.

149\$ 21589219_EA



Décos des fêtes futées

Des trouvailles festives à moins de 30 \$ pour transformer la maison en cocon bien douillet.

Notre **Planche à motif de chevrons^{MD}** est certifiée FSC, ce qui signifie que le bois provient de sources responsables et durables.

Pantoufles à motif jacquard Joe FreshTM 14\$

Planche à motif de chevrons^{MD}

Fabriquée à partir de bois d'acacia certifié FSC, cette planche allie durabilité naturelle et allure qui se démarque. On a conçu son motif à chevrons pour qu'elle soit assez élégante pour mettre en valeur votre déco préférée, mais aussi assez robuste pour résister aux soirées sur le divan... et aux petits dégâts qui viennent avec.

39\$ 21635334_EA

Verres à icônes Life at Home^{MC}

Nos verres soufflés à la main sont aussi charmants qu'abordables. Chacun d'entre eux est orné d'icônes à thématique des fêtes pressées à la main pour ajouter une touche de fantaisie à vos boissons de saison.

9\$ + tx
Pain d'épices : 21663114_EA
Canne en sucre : 21663135_EA
Sapin : 21663162_EA



Tasse festive Life at Home^{MC}

Savourez chaque moment joyeux avec une tasse en grès qui incarne la magie des fêtes. Ses motifs de canne de bonbon ont été créés au moyen d'une technique de réserve à la cire qui crée un effet de contraste visuel des plus captivants.

6\$ + tx
Rouge : 21663007_EA
Vert : 21663008_EA



Assurance

Les membres PC Optimum^{MC} peuvent économiser jusqu'à 35 %

Économisez sur votre ensemble d'assurance auto et habitation en combinaison avec d'autres rabais offerts*. Obtenez une couverture pour les choses qui comptent.



Balayez ce code pour obtenir une soumission.

* Les économies varient selon la province. Des conditions s'appliquent, y compris des restrictions relatives à l'admissibilité. Pour tous les détails, visitez le site pccassurance.ca. La marque PC^{MD} Assurance englobe l'Agence d'assurance PC Finance Inc. Les produits d'assurance auto et habitation PC^{MD} distribués par l'Agence d'assurance PC Finance Inc. sont souscrits par Aviva, Compagnie d'Assurance Générale.

Savez-vous savonner?



Bandelettes de détergent à lessive PC^{MD} Priorité Planète^{MC}

Gagnez en efficacité avec ces bandelettes de détergent à lessive formulées avec un enzyme protéolytique, ou protéase. En gros, elles aident à éliminer les taches à base de protéines pour un nettoyage accru*. De plus, l'emballage est composé à 100 % de carton recyclé postconsommation.

10\$ + tx

Non parfumé : 21614370_EA
Bouquet de lavande : 21614429_EA
Brise fraîche : 21614582_EA



Bandelettes de nettoyant pour cuvette PC^{MD} Priorité Planète^{MC}

Faites mieux avec moins grâce à la formule concentrée** de nos bandelettes de nettoyant pour cuvette! Oubliez les bouteilles encombrantes – il suffit de déposer une bande, la laisser se dissoudre, frotter et tirer la chasse pour que votre toilette passe de « ouache » à « wow ».

10\$ + tx

Non parfumé : 21614528_EA
Brise fraîche : 21614503_EA

* en une bandelette pré-dosée

** qui utilise moins d'eau que le nettoyant liquide désinfectant pour cuvette sans nom^{MD}

Offrez le meilleur à vos meilleurs

Chez **Nutrition Première^{MD} PC^{MD}**, on estime que nos compagnons à quatre pattes font partie de la famille. Et c'est toute la famille qui mérite de bien manger. Une diète qui fait du bien de la gamelle au bedon, ça commence par de la vraie viande, puis des fruits et légumes nutritifs. On y ajoute ensuite des vitamines et des minéraux pour optimiser la santé globale et chaque moment passé ensemble, du jeu à la sieste. Spécialement conçues pour une variété de tailles, de races et de groupes d'âge, nos recettes sont offertes dans un éventail de saveurs bonnes à s'en lécher les babines. Bref, cette nourriture sans saveurs artificielles ni colorants synthétiques saura faire le bonheur de votre meilleur ami... et de votre portefeuille.

Produite
au Canada!



« On est progressivement passés à cette nourriture, et WOW! Mes animaux l'adorent au point où ils se précipitent vers moi quand j'ouvre le sac. »

Fauve R.

Directrice principale
des produits PC^{MD}
patte-tastique



On a décidé de ramener le filtre de chien. Trouvez-le ici sur Snapchat!



T-shirt tartin rouge et noir pour animal de compagnie Joe Fresh^{MD} 16\$

Quand vous passez à une nourriture différente, procédez de façon progressive pour des bedons plus heureux.

Nourriture pour chiots de grandes races Nutrition Première^{MD} PC^{MD}

La recette parfaite pour le membre le plus foufou de votre meute. Conçues pour répondre aux besoins énergétiques des chiots de race de grande taille en pleine croissance, nos croquettes de qualité supérieure contiennent de l'huile de saumon riche en acides gras oméga-3, notamment de type ADH, pour favoriser le développement cérébral.

27\$ + tx | 7 kg 21686061_EA

Nourriture pour chiens Nutrition Première^{MD} PC^{MD} pour petites races

Voici le p'tit boost dont votre p'tit chien a besoin. Cette recette a été conçue spécialement pour lui donner un coup de patte sur le plan énergétique. Les protéines et les acides aminés contribuent à la santé du cœur et des yeux, alors que les grains entiers facilitent la digestion et fournissent les fibres dont il a besoin.

11\$ + tx | 2 kg 21304456_EA

Nourriture pour chats Nutrition Première^{MD} PC^{MD}, contrôle du poids et des boules de poils

Fournissez à votre félin tous les nutriments dont il a besoin. Chaque bouchée à faire ronronner de plaisir le gardera fort sur pattes avec son apport en L-carnitine, pour favoriser la perte de poids en brûlant les gras, et en fibre de pois, pour éliminer les boules de poils indésirables.

29\$ + tx | 4 kg 21303157_EA



Nourriture pour chats Nutrition Première^{MD} PC^{MD}, canard, poulet et légumes, en sauce, de qualité supérieure

Payez la traite à votre matou avec cette conserve de nourriture miaouveilleusement onctueuse et sans grains.

1\$ + tx | 85 g 21618544_EA





Vous recevez...

... mais vous venez de l'apprendre.



1. Eaux pétillantes aux arômes de cocktail M'AQUA^{MC} PC^{MD} **4,50 \$ + tx**
2. Maki chaud PC^{MD} **9 \$**; 3. Casserole de pierogis tout garnis PC^{MD} **11 \$**
4. Croustilles cuites à la marmite ondulées PC^{MD} **2,50 \$ + tx**
5. Trempettes à cuire et à servir PC^{MD} **10 \$**
6. Gnocchis farcis Explosion de goût PC^{MD} **5 \$**; 7. Porchetta PC^{MD} **18 \$**



14. Pizza de qualité supérieure Spinaci PC^{MD} Collection noire **8 \$**; 15. Café moulu Gourmet à torréfaction légère PC^{MD} **25 \$**
16. Fromage fumé Red Fox PC^{MD} Collection noire **8 \$**; 17. Gâteau au fromage basque au chocolat inspiré du nord de l'Espagne PC^{MD} **11 \$**
18. Lait et biscuits du père Noël Bar laitier PC^{MD} **5 \$**; 19. Tartelettes portugaises à la crème pâtissière PC^{MD} **7 \$**



Pour repartir la machine

Vos essentiels de remise sur pied.



8. Pommes Cider Grove PC^{MD}; 9. Melon Dino PC^{MD} **2 \$/livre**
10. Cubes pour préparation de repas Le séparateur de portions PC^{MD} **10 \$ + tx**
11. Yogourt probiotique PC^{MD} **3,50 \$**; 12. Flexi-cuisson PC^{MD} Collection à partir de **17 \$ + tx**
13. Couteau tout usage Précision Pro PC^{MD} **8 \$ + tx**

Vos essentiels des fêtes

Trois ensembles faits sur mesure pour vous.

Payez-vous la traite

Le réconfort sur demande.





Votre dose
quotidienne de
Coups de cœur

