



LE  
TRAITEUR

---

**IGA**

2025 - 2026

## TABLE DES MATIÈRES

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



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

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

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

Parce que toutes ces raisons sont bonnes.

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



## MENUS INSPIRATION

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

## MENUS INSPIRATION

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

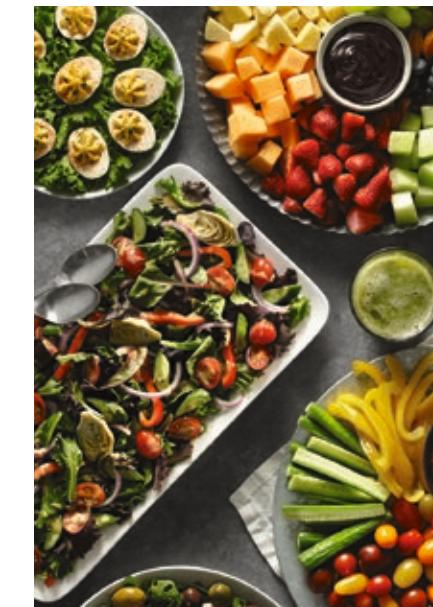
BRUNCH page 6



DÎNERS D'AFFAIRES page 7



MENU VÉGÉTARIEN page 8



APÉRO page 9



ÉVÉNEMENTS  
FAMILIAUX page 10



GRANDES OCCASIONS page 11



Les quantités sont à titre indicatif seulement.  
Les plateaux peuvent être modifiés sans préavis.



**MENU POUR  
6 à 8 PERSONNES**

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

**MENU POUR  
10 à 12 PERSONNES**

- Ajoutez au menu pour 6 à 8 personnes ci-dessus les plateaux suivants :
- 401 - Duo de mini-brochettes
- 405 - Oeufs mimosa
- 602 - Fromages de chez nous
- 905 - Gâteau Le rêve

**MENU POUR  
10 à 12 PERSONNES**

- 154 - Salade de fruits
- 204 - Salade verte aux fruits et aux noix
- 208 - Le vitaminé
- 212 - Salade de spécialité à l'unité
- 302 - Le multipains
- 502 - Les incontournables
- 602 - Fromages de chez nous
- 903 - Profiteroles et éclairs au chocolat





MENU POUR  
**6 à 8 PERSONNES**

- 152 - Fruits et trempette au chocolat
- 205 - Salade toscane
- 207 - Découvertes du marché

MENU POUR  
**10 à 12 PERSONNES**

- Ajoutez au menu pour 6 à 8 personnes ci-dessus les plateaux suivants :
- 210 - Salades de spécialité
  - 401 - Duo de mini-brochettes
  - 405 - Œufs mimosa

MENU POUR  
**10 à 12 PERSONNES**

- 208 - Le vitaminé
- 307 - Wraps en bouchées
- 401 - Duo de mini-brochettes
- 402 - Bouchées de saumon
- 403 - Mini-brochettes de raisins et cie
- 505 - Charcuteries italiennes
- 752 - Sushis mixtes 40 morceaux
- 902 - Quatuor de brownies

MENU POUR  
**15 à 20 PERSONNES**

- Ajoutez au menu pour 10 à 12 personnes ci-dessus les plateaux suivants :
- 306 - Mini-croissants
  - 308 - Mini-pitas
  - 510 - La planche classique





**MENU POUR  
10 à 12 PERSONNES**

- 208 - Le vitaminé
- 209 - Salades méli-mélo
- 304 - Sandwichs moelleux
- 306 - Mini-croissants
- 404 - Pizza Pomodoro
- 502 - Les incontournables
- 601 - Petits cubes
- 901 - Fantaisies sucrées avec fruits

**MENU POUR  
15 à 20 PERSONNES**

- Ajoutez au menu pour 10 à 12 personnes ci-dessus les plateaux suivants :
- 304 - Sandwichs moelleux
  - 405 - Oeufs mimosa
  - 406 - Plateau style nacho
  - 903 - Profiteroles et éclairs au chocolat

**MENU POUR  
6 à 8 PERSONNES**

- 203 - Salade roquette, fraises et noix
- 207 - Découvertes du marché
- 307 - Wraps en bouchées
- 401 - Duo de mini-brochettes
- 602 - Fromages de chez nous
- 701 - Perle des mers

**MENU POUR  
10 à 12 PERSONNES**

- Ajoutez au menu pour 6 à 8 personnes ci-dessus les plateaux suivants :
- 210 - Salades de spécialité
  - 302 - Le multipains
  - 501 - Terrines et charcuteries
  - 502 - Les incontournables



## LUNCHS D'AFFAIRES

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



21 | Boîte à lunch - Sandwich wrap au poulet cajun  
53 | Bol de poké au thon



c'est prêt!

### REPAS À RÉCHAUFFER EN TRIO

4 variétés :

- 11 - Filet de saumon en croûte d'amandes avec riz basmati et légumes
- 12 - Filet de saumon à l'érable et chipotle avec riz basmati et légumes
- 13 - Poulet Général Tao, riz basmati et mélange de légumes à l'asiatique
- 14 - Polpettes (boulettes) avec orzo et légumes



### BOÎTE À LUNCH

5 variétés de boîtes à lunch :

- 21 - Sandwich wrap au poulet cajun
- 22 - Sandwich wrap au poulet césar
- 23 - Sandwich à la tartinade au poulet
- 24 - Sandwich à la tartinade au jambon
- 25 - Sandwich à la tartinade aux oeufs

Tous accompagnées de crudités, de cheddar doux, d'une salade d'accompagnement et d'un breuvage.



**MITO**  
*sushi*  
**YUZU**  
*sushi*



### BOLS DE POKÉ

4 variétés au choix :

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

Photos à titre indicatif seulement.  
La composition des bols de poké peut varier selon les magasins.

**OCEAN**  
**WISE**

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

### 61 BARQUETTE DE SUSHIS ASSORTIS

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

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



## ÇA COMMENCE BIEN LA JOURNÉE!

Nous avons concocté des plateaux savoureux et n'avons pas lésiné sur aucun ingrédient pour que vos convives puissent commencer la journée avec un choix gourmand.

Ajoutez-y quelques fruits frais et vous obtenez le meilleur bonjour qui soit!

104 | Mini-viennoiseries avec fruits



### 101 | LA BOÎTE À CAFÉ

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

**10 à 12 personnes**



### 104 | MINI-VIENNOISERIES AVEC FRUITS

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

**10 à 12 personnes**



### 103 | MUFFINS ASSORTIS

Une sélection de mini-muffins accompagnés de fruits pour bien commencer la journée.

**10 à 12 personnes**



### 105 | TENDRE QUATRE-QUARTS

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

**10 à 12 personnes**



### 106 | BAGELS AU SAUMON FUMÉ

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

**6 à 8 personnes**



## ABONDANCE DE FRUITS

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



152 | Fruits et trempette au chocolat



### 151 | EXPLOSION DE FRUITS

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

10 à 12 personnes



### 153 | TUTTI FRUTTI

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

10 à 12 personnes



### 152 | FRUITS ET TREMPETTE AU CHOCOLAT

Cette onctueuse trempette au chocolat fera sensation en accompagnement de ce plateau bien garni : bleuets, clémentines, raisins rouges et verts, cantaloup, melon miel, ananas et fraises.

10 à 12 personnes



### 154 | SALADE DE FRUITS

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

6 à 8 personnes



# LÉGUMES ET SALADES

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

203 | Salade roquette, fraises et noix



## 201 | SALADE DU CHEF

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

6 à 8 personnes



## 203 | SALADE ROQUETTE, FRAISES ET NOIX

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

6 à 8 personnes



## 205 | SALADE TOSCANE

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

6 à 8 personnes

## 202 | SALADE CÉSAR

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

6 à 8 personnes



## 204 | SALADE VERTE AUX FRUITS ET AUX NOIX

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

6 à 8 personnes





## 207 | DÉCOUVERTES DU MARCHÉ

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

10 à 12 personnes



## 209 | SALADES MÉLI-MÉLO

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

6 à 8 personnes



## 211 | SALADES MÉLI-MÉLO À L'UNITÉ

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

10 à 12 personnes



## 208 | LE VITAMINÉ

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

10 à 12 personnes



## 210 | SALADES DE SPÉCIALITÉ

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

6 à 8 personnes



## 212 | SALADES DE SPÉCIALITÉ À L'UNITÉ

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

6 à 8 personnes



207 | Découvertes du marché

# SANDWICHS BIEN GARNIS

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



302 | Le multipains



## 301 | LE FESTIN DAGWOOD

Un sandwich de 14 pouces, préparé en magasin, contenant 1 livre de charcuteries composées de jambon, simili poulet et salami, avec du fromage mozzarella et cheddar, garni de tomates et de laitue, servi en petites bouchées.

6 à 8 personnes



## 302 | LE MULTIPAINS

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

6 à 8 personnes



## 303 | WRAPS ET CRUDITÉS

Accompagnés de crudités et de hummus, nos wraps gourmands et originaux : poulet cajun et confit d'oignon; poulet César; tartinade de tofu et poivron rouge; tartinade de poulet et canneberges; jambon fumé.

6 à 8 personnes





### 304 | SANDWICH MOELLEUX

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

**6 à 8 personnes ou 10 à 12 personnes**



### 306 | MINI-CROISSANTS

Dans les p'tits croissants, les meilleurs ingrédients : jambon fumé, fromage suisse et jeunes épinards; dinde aux tomates séchées, brie et roquette; tartinade de poulet aux canneberges.

**6 à 8 personnes ou 10 à 12 personnes**



### 308 | MINI-PITAS

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

**6 à 8 personnes ou 10 à 12 personnes**



### 305 | PETITS PAINS FARCIS

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

**6 à 8 personnes ou 10 à 12 personnes**



### 307 | WRAPS EN BOUCHÉES

Six saveurs originales : jambon fumé; poulet cajun et confit d'oignon; tartinade de poulet et canneberges; tartinade de tofu et poivron rouge; poulet César; rôti de bœuf et roquette.

**10 à 12 personnes**



### 309 | LE FAVORIS DE TOUS

Tout ce qu'on adore : pizza aux tomates, sandwichs moelleux, cubes de fromage, crudités et hummus.

**6 à 8 personnes**



303 | Wraps et crudités

# L'APÉRO EST SERVI!

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



## 401 | DUO DE MINI-BROCHETTES

Nos bouchées sur mini-brochettes sont colorées : tomates cerises et camembert, rosette de Lyon et olives farcies.

6 à 8 personnes



## 402 | BOUCHÉES DE SAUMON

Un plateau original avec une touche exotique : des tranches de concombre anglais garnies de pépites de saumon fumée, mayonnaise épicee et masago.

6 à 8 personnes

OCEAN  
WISE

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



**403 | MINI-BROCHETTES DE RAISINS ET CIE**

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

**6 à 8 personnes**

**405 | ŒUFS MIMOSA**

Que serait un buffet sans ses œufs mimosa! Exactement comme on les aime, agrémentés de moutarde de Dijon, de ciboulette et de persil frais. Le tout déposé sur un nid de laitue et saupoudré de paprika.

**10 à 12 personnes**

**404 | PIZZA POMODORO**

La traditionnelle pizza aux tomates qui fera l'unanimité! Elle est servie avec des olives marinées.

**10 à 12 personnes**

**406 | PLATEAU STYLE NACHO**

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

**6 à 8 personnes**



403 | Mini-brochettes de raisins et cie

404 | Pizza pomodoro



## CHARCUTERIES FINES

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

501 | Terrines et charcuteries



### 501 | TERRINES ET CHARCUTERIES

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

10 à 12 personnes



### 505 | CHARCUTERIES ITALIENNES

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

10 à 12 personnes



### 502 | LES INCONTOURNABLES

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

10 à 12 personnes



### 510 | LA PLANCHE CLASSIQUE

Un plateau qui vous fera craquer! Fromages Caprice des Dieux et Oka classique, poitrine de dinde fumée et jambon Forêt-Noire. Accompagnés de piments jalapeno forts farcis de feta, d'olives kalamata et de bretzels.

10 à 12 personnes





## FROMAGES

La touche spéciale de celui ou celle qui sait recevoir! Nos plateaux de fromages ont ce je-ne-sais-quoi qui se démarque. Choisissez celui qui s'agencera parfaitement à votre événement!



6II | Planche 5 à 7



### 6I | PETITS CUBES

Ce plateau sait plaire à tous avec sa sélection de cheddar doux et fort, de gouda et de mozzarella. Le tout est agrémenté de raisins frais.

10 à 12 personnes ou 20 à 25 personnes



### 6II | LA PLANCHE 5 À 7

Un plateau pour satisfaire les fines bouches! Fromages gruyère, Le Douanier et Belle crème, avec rosette de Lyon, accompagnés de divers antipastos; artichauts marinés et olives vertes, un assortiment d'abricots séchés et de pacanes ainsi que des craquelins torsadés! En touche finale, une garniture aux poivrons.

6 à 8 personnes



BAGUETTE TRADITIONNELLE

N'oubliez pas votre baguette de pain! Choisissez parmi notre assortiment conventionnel ou biologique en magasin.



### 602 | FROMAGES DE CHEZ NOUS

Un assortiment de fromages parmi les préférés d'ici : Boursin Ail et fines herbes, Camembert L'extra, Bergeron Classique et St-Paulin, accompagné de raisins, d'amandes et de pacanes.

6 à 8 personnes



# DÉLICES DE LA MER

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



702 | Trésors du large



## 701 | PERLE DES MERS

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

6 à 8 personnes



## 703 | SALADES DE FRUITS DE MER

Un quatuor de délice marin : salade de saumon fumé, salade de simili-crabe épicé, salade d'orzo, crevettes et feta et salade de goberge et de crevettes nordiques.

6 à 8 personnes



## 705 | PLATEAU DE CREVETTES, SURIMI ET TREMPETTE

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

6 à 8 personnes



## 702 | TRÉSORS DU LARGE

Un plateau riche en saveurs : gravlax de saumon à l'aneth, saumon fumé, tartare de saumon, pépites de saumon fumé à l'érable et crevettes nordiques.

6 à 8 personnes



## 704 | DÉLICE FUMÉ

Un plateau qui porte bien son nom, combinant une multitude de saveurs, dont un saumon fumé du guerrier exclusif Grizzly. D'autres bons produits éveilleront vos papilles avec un saumon fumé à froid gin et bleuet, aneth et citron ainsi qu'un saumon fumé à chaud au miel terminant avec des bouchées aux fromages à la crème fumés.

4 à 6 personnes



**MITO**  
sushi

**YUZU**  
sushi



## SUSHIS TOUT FRAIS

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

\*du japonais : C'est délicieux!



752 | Sushis mixtes 40 morceaux



### 751 | SUSHIS MIXTES 30 MORCEAUX

- Futomakis : Crevettes épicées, végétarien
- Makis : Kamikaze au saumon
- Hosomakis : Concombre
- Nigiris : Saumon, crevettes



### 753 | SUSHIS MIXTES 50 MORCEAUX

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



### 752 | SUSHIS MIXTES 40 MORCEAUX

- Futomakis : Fuji, végétarien
- Hosomakis : Mandarine, avocat
- Nigiris : Saumon
- Dragon vert
- Gunkan masago



### 754 | SUSHIS MIXTES 75 MORCEAUX

- Futomakis : Crevettes épicées, végétarien, Fuji, saumon épicé
- Hosomakis : Saumon, avocat, litchi
- Makis : Surimi
- Nigiris : Choix du chef, crevettes ou saumon
- Dragon rouge
- Gunkan masago



**OCEAN  
WISE**

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

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

c'est  
prêt!



## REPAS RÉCONFORTANTS À RÉCHAUFFER

Un peu trop pressé pour faire mijoter un plat? Nous l'avons fait pour vous!

Réchauffez simplement un de nos savoureux mets et retrouvez chez vous les arômes appétissants et réconfortants de la cuisine maison.



801 | Bœuf bourguignon



### 801 | BŒUF BOURGUIGNON

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

4 à 6 personnes



### 803 | TOURTIÈRE

La tourtière classique à la viande dont on ne se lasse pas.

4 personnes



### 802 | RAGOÛT DE BOULETTES

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

4 à 6 personnes



### 804 | PÂTÉ AU POULET

Un pâté savoureux de poulet pour toutes les occasions.

4 personnes

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

- 821 Haricots verts à l'ail rôti
- 822 Carottes en rondelles aux fines herbes
- 823 Pommes de terre parisienne assaisonnées
- 824 Riz
- 825 Orzo basilic



Présentation suggérée

**IMPORTANT**  
LES CONTENANTS  
DE PLASTIQUE  
NE VONT PAS  
AU FOUR.



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

**805 | POULET AU BEURRE**

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

**4 à 6 personnes**

**806 | GRATIN DE POMMES DE TERRES  
AU PAPRIKA**

Des pommes de terre tranchées, étagées dans une sauce onctueuse composée de crème, de beurre, de parmesan, de cheddar fort vieilli, assaisonné d'ail et d'un soupçon de noix de muscade. Un accompagnement qui plaira à coup sûr!

**6 à 8 personnes**

**807 | POULET KORMA**

Le poulet korma est un plat de cari savoureux, crémeux et légèrement épicé, qui trouve son origine dans la cuisine traditionnelle indienne. De tendre cubes de poitrine de poulet dans une sauce onctueuse composée de crème, de lait de coco, d'épices garam masala, de curcuma, de gingembre, de coriandre et de cayenne.

**4 à 6 personnes**

**808 | BOULETTES POLPETTE**

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

**4 à 6 personnes**



**IMPORTANT**  
SEULS LES  
CONTENANTS  
DE LASAGNE  
VONT AU FOUR.

**809 | LASAGNE À LA VIANDE**

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

**4 à 6 personnes**

**810 | LASAGNE 3 FROMAGES**

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

**4 à 6 personnes**



**808 | Boulettes polpette**  
**825 | Orzo basilic**



## POUR SE SUCRER LE BEC

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

901 | Fantaisies sucrées avec fruits



### 901 | FANTAISIES SUCRÉES AVEC FRUITS

Des fruits et de petites douceurs, quelle bonne idée! Des bouchées de brownies, macarons et carrés de sucre à la crème font bon ménage avec bleuets et fraises.

**8 à 10 personnes**



### 902 | QUATUOR DE BROWNIES

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

**20 à 25 personnes**



### 903 | PROFITEROLES ET ÉCLAIRS AU CHOCOLAT

Mini-pâtisseries, grand succès! 13 mini-éclairs à la crème 35 % et 7 petits choux de saveurs variées.

**10 à 12 personnes**



### 904 | MINI-MOUSSES ET PROFITEROLES

Un plateau qui vous fera craquer! Profiteroles et petites mousses sauront contenter les plus gourmands! Servi avec des fraises.

**6 à 8 personnes**





AUSSI  
DISPONIBLE  
**921**  
**GÂTEAU**  
**LE ROCHER**

#### **905 | GÂTEAU LE RÊVE**

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

**10 à 12 personnes**



#### **908 | SANDWICHES DESSERT**

Les fameux sandwichs triangle, en version dessert : Gâteau aux carottes, Red Velvet et Chocolat vanille!

**10 à 12 personnes**



#### **910 | LES FEUILLETÉS**

Un assortiment de Pasteis de Nata et de mini-strudels. Parfaits pour l'heure du thé!

**14 à 16 personnes**



#### **907 | GÂTEAU L'INDÉCIS**

Ce gâteau saura satisfaire les préférences de chacun de vos invités : mousse à la framboise, chocolat, poire caramel ou chocolat caramel. Il y en aura pour tous les goûts!

**8 à 10 personnes**



#### **909 | BISCUITS ET BEIGNETS**

Un assortiment de biscuits et de mini beignets garnis. Parfaits pour le dessert ou l'heure du thé!

**14 à 16 personnes**



**905 | Gâteau Le rêve**



## LA TOUCHE FINALE

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

### LISTE À COCHER

#### À BOIRE!

##### Les classiques :

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

##### Les boissons tendance :

- Kombucha
- Jus Loop
- Smoothie Loop
- Boissons non-alcoolisées

#### ON GRIGNOTE!

- Grignotines
- Croustilles
- Bretzels
- Arachides, noix
- Craquelins
- Condiments (cornichons, olives)
- Confit et confitures à fromage
- Baguette de pain

#### LES ESSENTIELS!

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

#### UN PEU D'AMBIANCE!

- Ballons
- Bougies
- Fleurs



Pour commander en ligne,  
SCANNEZ-MOI

# POUR COMMANDER VOTRE BUFFET

Présentez-vous au comptoir du  
prêt-à-manger de votre supermarché IGA  
ou commandez-le en ligne à [traiteur.iga.net](http://traiteur.iga.net).



Vive  
la bouffe

**IGA**