



le Choix du Président.

Temps des Fêtes 2023

# journal Trouvailles<sup>MC</sup>

CÉLÉBRONS 40 ANS DE SAVOUREUX PRODUITS PC<sup>MD</sup> !

Découvrez  
CE QUI SE TROUVE  
à l'intérieur



Temps des Fêtes 2023  
journal Trouvailles<sup>MC</sup> PC<sup>MD</sup>

## Découvrez ce qu'on vous réserve pour les Fêtes cette année!

Pour nous, c'est une année festive très spéciale, alors que nous célébrons 40 ans de savoureux produits PC. Pour fêter ça en grand, nous avons mis le paquet. Par exemple, notre Saumon Wellington PC<sup>MD</sup> vous réserve notre pâte la plus feuilletée à ce jour. Et, on vous propose une toute nouvelle façon de savourer la canne en sucre. Après quatre décennies, on se doit de lever notre verre aux centaines de produits PC<sup>MD</sup> qui ont rendu les Fêtes encore plus savoureuses, année après année. Dans ces pages, vous trouverez nos grands classiques (et leur histoire), ainsi que d'autres produits fort appréciés que vous nous avez suppliés de ramener.

◀ Allison Jones, Chef exécutive PC<sup>MD</sup>

On a hâte que vous découvriez tous les produits extraordinaires présentés dans cette édition du journal Trouvailles<sup>MC</sup> PC<sup>MD</sup>,  
À COMMENCER PAR CES TROIS INCONTOURNABLES.



NOUVEAU

**Bouchées de pâte feuilletée garnies d'aubergines à la parmigiana Sfogliatelle PC<sup>MD</sup>**

Ce grand dessert italien s'offre une version salée. Résultat : C'est la bouchée Coup de cœur des Fêtes.

**10<sup>99</sup> \$** 420 g  
21543887\_EA



NOUVEAU

**Croissants pur beurre prêts à cuire au four PC<sup>MD</sup>**

Avec leurs 16 couches de pâte feuilletée pur beurre, nos croissants sont tout simplement exquis.

**6<sup>99</sup> \$** 312 g  
21545111\_EA



NOUVEAU

**Bouchées de crème glacée à la pâte à biscuits Canne en sucre PC<sup>MD</sup>**

Mordez dans le délice ultime des Fêtes : une crème glacée à la menthe avec des morceaux de canne à sucre, enrobée d'une pâte à biscuits au chocolat.

**6<sup>99</sup> \$** 6x30 ml  
21545109\_EA

Aussi offertes chez  
**PHARMAPRIX**



**Obtenez un mois GRATUIT de livraison ou de ramassage de votre épicerie en ligne\***

Faire l'épicerie des Fêtes en ligne est plus simple que jamais avec PC Express<sup>MC</sup>. Magasinez la collection du journal Trouvailles<sup>MC</sup> PC<sup>MD</sup> en ligne avec ramassage en magasin ou livraison à la maison. Pour profiter d'un (1) mois gratuit de ramassage ou de livraison lors de votre prochaine épicerie en ligne de 100 \$ ou plus\*, entrez le code PCXRSVP au moment de payer vos achats sur le site web de votre épicerie préférée.

\* La commande initiale et admissible doit être passée au plus tard le 3 janvier 2024. Vos frais de ramassage ou de livraison seront levés sur chaque commande admissible, en fonction du coût total de la commande admissible initiale avant les taxes, frais, rabais et bons-rabais applicables, dans une seule transaction. Cette offre s'applique seulement aux commandes en ligne avec ramassage ou livraison admissibles passées sur les sites atlanticsuperstore.ca, fortinos.ca, independencymarket.ca, loblaws.ca, maxi.ca, newfoundlandgrocerystores.ca, nofrills.ca, provigo.ca, realcanadiansuperstore.ca, valumart.ca, yourindependentgrocer.ca ou zehrs.ca. L'offre ne s'applique pas aux articles achetés par l'entremise de Rapid Retail Canada Inc. à rapid.pcxpress.ca ou à tout autre produit sur les sites web de nos bannières qui sont vendus et expédiés par un fournisseur tiers. Le code promo applicable doit être entré à l'étape du paiement de la commande admissible initiale pour profiter de l'offre. Ce code s'applique automatiquement aux commandes subséquentes dans les 31 jours suivant la commande admissible initiale. L'offre exclut les produits du tabac, les boissons alcoolisées, les médicaments sur ordonnance, les cartes d'appel, les cartes-cadeaux, les billets de loterie, tous les services offerts par un tiers et tout autre produit assujéti à un règlement provincial. L'offre ne peut être jumelée à aucune autre offre promotionnelle et elle exclut les achats antérieurs. Nous nous réservons le droit d'annuler toute commande résultant d'une utilisation non autorisée, modifiée, ou non admissible du rabais, ainsi que de modifier ou d'annuler cette offre sans préavis en raison d'une erreur du système ou de problèmes imprévus. <sup>MD</sup>/<sup>MC</sup> Marques de commerce de Loblaw Inc.



3



14

## Table des matières

### HORS-D'ŒUVRE

- 2 Une pâte parfaite, croûte que croûte
- 3 50 couches de pâte craquantes à croquer en 15 minutes
- 4 Ravissez les plus fins connaisseurs de hors-d'œuvre !
- 6 Le fromage, c'est la vie. Quatre étapes pour le savourer pleinement

### FESTIN

- 7 Quarante ans de repas succulents
- 8 Votre souper de dinde s'invite sur le gril
- 9 Tout le wow d'un repas Wellington sans tout le travail !
- 10 Plein la vue et plein les papilles avec ces accompagnements
- 11 Explorez toutes les possibilités que vous procurent les plantes
- 12 Recevez avec aisance à un coût allant de 11 \$ à 60 \$

### BRUNCH

- 14 La meilleure tasse en ville (même le prix est chaud)

- 15 Vos croissants feuilletés du jour, tout droit sortis de votre four
- 16 Bravo, vous êtes maintenant LA référence en matière de crêpes
- 18 Parfaitement croustillant. À. Tout. Coup.

### REPAS SURGELÉS

- 21 Yé ! De la lasagne (et yé pour votre budget)
- 22 Mercredi et déjà à court d'idées ? Voici notre secret pour solutionner les soupers de semaine.
- 24 Une pizza gourmet parfaite ? Oui, ça se peut.

### PÂTISSERIES

- 26 Avec PC<sup>MD</sup>, le goût de menthe ne ment jamais
- 28 Un petit gâteau qui en a dedans !
- 29 Rehaussez d'une coche vos desserts chocolatés
- 30 Des gâteries auxquelles Pitou dira « Woof »
- 31 Nettoyer, on aime ça comme ça !
- 32 À glisser sous l'arbre pour moins de 20 \$
- 33 Des décennies de dévotion vouées au biscuit Le Décadent<sup>MD</sup>

26

VALEUR SÛRE

Repérez cette icône partout dans le journal pour trouver certains de nos produits de qualité préférés ! Des hors-d'œuvre, du café, des pâtisseries, des pizzas et bien plus encore à un

**PRIX ABORDABLE !**

L'édition du temps des Fêtes du journal Trouvailles<sup>MC</sup> PC<sup>MD</sup> a tout ce qu'il faut pour vous combler !

# Une pâte parfaite, croûte que croûte.

Parfaitement dorée. Feuilletée à souhait.  
Notre **Pâte feuilletée au beurre PC<sup>MD</sup>** n'est pas un Coup de cœur pour rien.

## À ESSAYER

### Tarte rustique aux pommes de terre, au cheddar et à la crème sure

- 1. Dérouler** la pâte feuilletée sur une plaque de cuisson, sans retirer le papier parchemin en dessous. Étaler la crème sure sur le dessus jusqu'à 5 cm (2 po) du bord. Parsemer le cheddar sur la crème sure. Réserver.
- 2. Mélanger** la pomme de terre, l'oignon rouge, l'huile, le romarin, le sel et le poivre dans un grand bol. En alternant les tranches de pomme de terre et d'oignon rouge, les disposer en rangées en les chevauchant sur le cheddar, en laissant le bord de la pâte dégagé. Réfrigérer pendant 15 minutes (pour raffermir la pâte et la rendre plus facile à manipuler).
- 3. Pendant que la tarte rustique est au réfrigérateur, préchauffer** le four à 375 °F (190 °C).

- 4. Replier** le bord de la pâte sur la garniture, en formant des plis au besoin et en les pinçant pour sceller.
- 5. Cuire** au four de 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et que la pâte soit dorée et croustillante. Laisser refroidir sur la plaque de cuisson pendant 20 minutes. Couper en pointes.



**Pâte feuilletée au beurre PC<sup>MD</sup>**

**6<sup>49</sup> \$** 450 g 21288850\_EA

Cette année, vous pourriez bien recevoir comme cadeau d'hôte ou d'hôtesse un plateau bien rempli de bouchées à la **Pâte feuilletée au beurre PC<sup>MD</sup>**.

La clé : une couche à la fois, beurre et shortening sont mêlés encore et encore pour vous permettre d'obtenir une pâte feuilletée infallible (et sans effort). Résultat : la pâte gonfle à la perfection chaque fois. Durant la cuisson, jetez un coup d'œil dans le four

pour voir les couches de pâte feuilletée se déployer. La pâte est dorée à l'extérieur, et tendre à l'intérieur. Quoi demander de mieux ! Notre pâte feuilletée est souvent l'ingrédient secret des hors-d'œuvre parfaitement réussis, garnis de toutes les façons. On en veut pour preuve tous ces exemples que l'on retrouve sur les réseaux sociaux. Maintenant que leur ingrédient secret est révélé, hâtez-vous d'en faire provision !

## 3 essentiels à inviter aux Fêtes



### Serviettes à cocktail PCMD

Grignoter de ci et de ça fait partie des Fêtes. Mettez une bonne quantité de nos **Serviettes à cocktail PCMD** à la disposition de vos invités afin qu'ils puissent se servir à leur guise. Conifères, canneberges, carreaux, scènes d'hiver... Égayez votre table avec nos couleurs et motifs saisonniers.

**5<sup>s</sup>** 21501283\_EA



### Plateau doré brillant PCMD

Comptez sur cet élégant plateau pour servir vos invités avec style. Vous n'avez qu'à y disposer vos serviettes à cocktail et vos hors-d'œuvre fraîchement sortis du four.

**19<sup>s</sup>** 21246817\_EA



### Tasse à motif écossais Life at HomeMD

À chaque bouchée sa trempette et son joli bol qui va avec ! Découvrez trois trempettes polyvalentes à servir durant les Fêtes à pc.ca

**6<sup>s</sup>** 21507424\_EA

# 50 couches de pâte craquantes à croquer en 15 minutes\*

Laissez vos invités bouche bée avec nos nouvelles **Bouchées de pâte feuilletée garnies d'aubergines à la parmigiana Sfogliatelle PCMD**.

\*Dans la friteuse à air



Amateurs de détails croustillants, vous êtes servis ! Nos **Bouchées de pâte feuilletée garnies d'aubergines à la parmigiana Sfogliatelle PCMD** sont façonnées à la main en Italie avec 50 couches de pâte feuilletée qui craquent sous la dent. Oui, cinquante couches ! Un classique de la cuisine de rue napolitaine généralement sucré et servi aux Fêtes auquel on a longuement réfléchi dans la Cuisine laboratoire PCMD. Pouvions-nous transformer ce favori en hors-d'œuvre ? Et le remplir de quelque chose de riche et de savoureux ? Soudainement, on a eu l'idée d'un

mélange de parmesan et d'aubergines. Résultat : des pochettes de la taille d'une bouchée, garnies d'aubergines en dés, de trois fromages italiens et d'une sauce tomate-béchalme. Congelées, elle seront prêtes en 15 minutes dans la friteuse à air – l'option parfaite pour la visite de dernière minute. Surtout, n'oubliez pas de les laisser refroidir (du fromage brûlant, ça n'est jamais gagnant). Ensuite, prenez une bouchée. Vous entendez ça ? Gageons que même vos papilles sont en train de craquer pour cette nouveauté.



## Ravissez les plus fins connaisseurs de hors-d'œuvre !

Les soupers de semaine vous donnent du fil à retordre ? Pas de panique ! Le congéto est rempli de bouchées prêtes à vous dépanner. Pas de trousse, sûres de plaire et prêtes en moins de 30 minutes.



### Olives Ascolana panées PC<sup>MD</sup>

Frites, les olives Ascolana sont le fruit d'un labeur plein d'amore de la région des Marches, en Italie. Nous vous offrons notre version avec amour, mais sans travail de votre part. Nous avons farci ces délicieuses olives vertes avec un maximum de saveurs et non pas un, mais quatre fromages.

**9<sup>99</sup> \$** 450 g 21480200\_EA



### Friands à la saucisse de porc PC<sup>MD</sup>

À cette époque de l'année, on dirait qu'il n'y a jamais assez de **Friands à la saucisse de poulet PC<sup>MD</sup>** tellement ils partent vite. Il nous fallait faire quelque chose ! Voici donc nos **Friands à la saucisse de porc PC<sup>MD</sup>**. Leur pâte feuilletée légère, aérée et moelleuse ravira tous vos invités (petits et grands). Mais ce qui les rend vraiment uniques, c'est ce qui se cache à l'intérieur : notre épice spéciale PC<sup>MD</sup>. Vous serez friands de nos friands tellement réconfortants...

**9<sup>99</sup> \$** 500 g 21538572\_EA

## Un festin de dumplings divins à la maison

Ces délicieux dim sum ont tout pour plaire : une texture délicate, un goût savamment épicé et si vite servis dans l'assiette.



Cette année, recevez avec un festin de dim sum. Faites à la main avec de délicieuses crevettes de première qualité et des pousses de bambou, les **Dumplings aux crevettes T&T<sup>MD</sup>** vous donneront l'impression d'être dans votre restaurant chinois préféré.

Ils sont confectionnés avec soin de façon authentique et vraiment faciles à préparer. Chaque emballage contient 40 dumplings, ce qui est assez pour nourrir toute votre tablée. Ceci dit, ils sont tellement bons que vous devriez peut-être en avoir un deuxième, juste au cas.



Découvrez-les dans le rayon des surgelés de votre T&T<sup>MD</sup>.

La disponibilité des produits peut varier d'un magasin à l'autre.

### Les bouchées laissent encore plus bouche bée avec la friteuse à air.

Placez vos bouchées préférées dans notre **Friteuse à air numérique PC<sup>MD</sup>** et elles seront croustillantes en quelques minutes. Il suffit de suivre les instructions pour friteuse à air sur l'emballage de Bouchées PC<sup>MD</sup> sélectionnées. Cette façon alternative innovante à la friture traditionnelle permet une circulation rapide de l'air pour une cuisson uniforme. De plus, avec huit réglages préprogrammés et une grille antiadhésive amovible, la cuisson et le nettoyage sont encore plus simples.

**79<sup>99</sup> \$** 21344279\_EA



### Rouleaux de printemps aux crevettes et au basilic thaï PC<sup>MD</sup>

Les amateurs de bouchées raffolent de ces rouleaux. On les a donc ramenés, mais ils sont encore plus gros. Ils contiennent donc plus de crevettes bien dodues, de haricots igname, de carottes, de chou et d'oignons verts. Délicatement roulés à la main en Thaïlande, on dirait presque une œuvre d'art, en raison de leur enrobage fait d'une pâte fine comme du papier au point que l'on peut même voir la feuille de basilic thaïlandais de chaque rouleau.

**10<sup>99</sup> \$** 294 g 20950440\_EA



### Mini arancini boulettes de riz italiennes PC<sup>MD</sup>

On aime quand les bouchées sont croustillantes, crémeuses et avec du fromage. Mais on a élevé la barre plus haute. L'arancini est un incontournable de la cuisine italienne, généralement préparé avec un seul fromage. Le nôtre en a quatre, pour rendre chaque bouchée encore plus fromagée.

**9<sup>99</sup> \$** 450 g 21480203\_EA



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

Les canneberges et le brie sont des favoris du temps des Fêtes... Notre cadeau pour vous ? Vous permettre d'honorer les traditions, sans tout le travail. Chaque bouchée dorée contient notre brie le plus crémeux parsemé de canneberges 100 % canadiennes.

**7<sup>99</sup> \$** 288 g 21473122\_EA

# Le fromage, c'est la vie. Quatre étapes pour le savourer pleinement.

1

## L'ATTRACTION PRINCIPALE

Les meilleurs plateaux de fromage, comme les meilleures listes de lecture, offrent de la variété. Idéalement, on parle d'une sélection de trois à cinq

fromages présentant des textures et des saveurs différentes. La vedette de votre plateau devrait être notre fameux fromage à pâte molle : le **Brie double crème PC<sup>MD</sup>**. Astuce : il est encore meilleur servi chaud ! Enveloppez le fromage de papier aluminium, déposez-le sur une plaque de cuisson et cuisez-le à 350 °F jusqu'à ce qu'il devienne fondant, soit 15 à 20 minutes. Pour ceux qui n'apprécient pas les fromages trop forts, essayez le populaire **Fromage Gouda hollandais mi-fort PC<sup>MD</sup>** qui est vieilli quatre mois sur des planches de bois pour lui donner un goût riche. Ensuite, ajoutez des tranches de notre **Cheddar blanc vieilli 4 ans PC<sup>MD</sup>**, extrafort, extrafriable, extravielli, extrabon. Au tour maintenant du chèvre. Des techniques centenaires sont utilisées pour la fabrication de notre **Fromage de chèvre aux canneberges PC<sup>MD</sup>**, le chouchou des Fêtes dont on ne se lasse jamais.



**Fromage Gouda hollandais mi-fort PC<sup>MD</sup>**

**7<sup>99</sup> \$** 200 g  
21523958\_EA



**Cheddar blanc vieilli 4 ans PC<sup>MD</sup>**

**13<sup>99</sup> \$** 300 g  
20116836\_EA



**Fromage de chèvre aux canneberges PC<sup>MD</sup>**

**10<sup>69</sup> \$** 300 g  
20419118\_EA



**Brie double crème PC<sup>MD</sup>**

**8<sup>79</sup> \$** 200 g  
20787327\_EA

2

## LES À-CÔTÉS FESTIFS

Envie d'une touche de couleur ? Disposez des fruits de saison comme des

oranges, des raisins et de fines tranches de pommes et de poires (qui accompagnent parfaitement le gouda) entre vos différents fromages. Pour un peu de croustillant, ajoutez nos **Pistaches rôties au miel PC<sup>MD</sup>**. Rôties à sec, puis plongées dans un irrésistible glaçage au miel, elles sont prêtes à être dégustées. Pas besoin de se battre avec les coques.



**Pistaches rôties au miel PC<sup>MD</sup>**

**8<sup>99</sup> \$** 155 g  
21469218\_EA

3

## LE COMBO SUCRÉ-ÉPICÉ

On adore la **Gelée de piments rouges forts PC<sup>MD</sup>**. Elle offre le parfait équilibre entre goût sucré et goût piquant et

accompagne parfaitement le cheddar fort. Rehaussez instantanément votre plateau avec des **Rayons de miel dans du miel de fleurs sauvages PC<sup>MD</sup> Collection noire**. Ses surprenantes notes subtiles d'origan feront ressortir la saveur de pratiquement tous les fromages. On va se le dire, le pot sera vite vide.



**Gelée de piments rouges forts PC<sup>MD</sup>**

**4<sup>99</sup> \$** 250 ml  
20099627\_EA



**Rayons de miel dans du miel de fleurs sauvages PC<sup>MD</sup> Collection noire**

**8<sup>99</sup> \$** 400 g  
21347091\_EA

4

## LE CRAQUANT

Si vous ne savez pas quel craquelin choisir, optez pour un choix neutre qui laissera toute la place au fromage. Parmi nos favoris qui gagnent

à tous les coups, il y a les **Craquelins au sel de mer PC<sup>MD</sup>** ou les **Mini craquelins de pitas au sel de mer PC<sup>MD</sup>**. Croustillants et légèrement assaisonnés. Pour une touche en élégance, ajoutez des **Paillettes suisses oignon et ciboulette PC<sup>MD</sup>**. Elles sont faites avec une pâte feuilletée et ne demandent qu'à être trempées dans du brie chaud.



**Paillettes suisses oignon et ciboulette PC<sup>MD</sup>**

**3<sup>49</sup> \$** 100 g  
21348623\_EA



**Mini craquelins de pitas au sel de mer PC<sup>MD</sup>**

**3<sup>49</sup> \$** 142 g  
21380316\_EA

## CONSEIL DE PRO

Le fromage est à son meilleur servi à température pièce. Pour en maximiser le goût, sortez votre assortiment du frigo une heure avant de servir. Le brie peut également être réchauffé au four.



# Quarante ans de repas succulents

Ce n'est pas d'hier qu'on vous propose de la dinde et du jambon à savourer sans tracas. Tout le monde aime ça !

Frapper un os ?  
Ça fait des années  
qu'on vous évite que ça  
vous arrive avec notre  
fameuse dinde.

Notre glaçage à la  
cassonade crée une  
belle croûte dorée.

## HÉROS DES FÊTES



**Dinde facile à découper avec farce aux canneberges traditionnelle PC<sup>MD</sup>**

**54<sup>99</sup> \$** 3,85 kg 20822448\_EA



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

**40<sup>99</sup> \$** 3 kg 21400947\_EA



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

**7<sup>99</sup> \$** /lb 21306158\_KG

On le sait tous, cuire une dinde juteuse à souhait n'est pas donné à tous. Saumurer, farcir, découper; ça fait beaucoup d'étapes. C'est pourquoi, il y a plus de 20 ans déjà, on a pris notre courage à deux mains et avons innové pour vous offrir une dinde où le gros du travail a déjà été fait pour vous.

Tout d'abord, on a enlevé tous les os de notre dinde, sauf ceux de ce succulent pilon, afin qu'elle se découpe comme un charme et qu'elle fasse honneur à son nom : **Dinde facile à découper avec farce aux canneberges traditionnelle PC<sup>MD</sup>**. Sa farce drôlement bonne propose un savoureux assaisonnement, marié à une touche acidulée grâce aux canneberges.

À la demande générale, revoici notre **Couronne de dinde farcie infusée au beurre PC<sup>MD</sup>**. Tout le bon goût de la dinde, mais sans les ailes, les cuisses et le dos, afin que vous n'ayez qu'à la sortir du congélateur et la cuire au four pendant cinq heures, ou moins !

Et ça ne s'arrête pas là ! La viande blanche est apprêtée avec du beurre de style normand, ce qui lui donne un goût riche et délicieux. Le saumurage ? Pas besoin ! On a emprunté la méthode utilisée pour notre classique **Dinde surgelée infusée au beurre PC<sup>MD</sup>**. Un festin infaillible, également cuit avec du beurre de style normand pour garder la dinde tendre et juteuse.

Vous n'en pouvez plus de passer des heures à préparer votre jambon des Fêtes ? Notre **Jambon désossé tranché en spirale fumé à l'hickory avec sachet de glaçage à la cassonade PC<sup>MD</sup>** vient à votre rescousse.

On l'a fumé pour optimiser sa saveur, l'avons désossé pour en faciliter le découpage et l'avons accompagné d'un glaçage sucré qui lui donne une belle croûte dorée. De notre table à la vôtre, c'est tout un régal !



## Tout pour faire un festin facile et fabuleux

Pas besoin de vous réveiller à 5 h du matin pour préparer votre festin.

Débuter les Fêtes sans le son brutal du réveil-matin, ça vous dit ? Pas besoin de commencer à saumurer la dinde avant l'aube, ni de préparer longuement vos accompagnements. Finies aussi les équations mathématiques précises afin que tout soit cuit à temps. Rassurez-vous : personne ne s'offusquera que vous ayez choisi de vous simplifier la vie (et de rester au lit plus longtemps). PC<sup>MD</sup>, votre sous-chef, a tout préparé pour vous. Un savoureux plat principal joliment enrobé d'une pâte feuilletée vous attend – vous n'avez qu'à le mettre au four, papier parchemin inclus ! Quant aux légumes, ils sont déjà hachés, lavés et prêts à cuire. On a même prévu des options exquises pour vos invités végétariens. Alors, dormez sur vos deux oreilles (et plus longtemps).



À ESSAYER !

### L'ultime garniture pour nos Burgers à la farce de dinde Festin des Fêtes PC<sup>MD</sup>

Ces Croustilles ondulées à saveur de farce de dinde Saveurs du monde PC<sup>MD</sup> constituent LA garniture de burger indispensable des Fêtes. Émiettez du Fromage de chèvre non affiné à pâte molle aux canneberges PC<sup>MD</sup> sur votre burger, puis garnissez le tout d'une poignée de croustilles. Un festin doublement savoureux, à même une seule bouchée !

## Votre souper de dinde s'invite sur le grill

Enfilez un manteau et allumez le barbecue. Une nouvelle façon de savourer la dinde vous appelle.

Imaginez la bouchée par excellence d'un repas de dinde : la viande nappée de sauce, la farce et les canneberges. Un exploit gustatif qui demande des heures de travail et qui s'envole dans le temps de le dire. C'est pourquoi cette saison, on vous propose toutes ces bonnes saveurs dans un burger délicieusement festif que vous pouvez griller rapidement à tout moment. Sortez un manteau pour accueillir notre **Burger à la farce de dinde Festin des fêtes PC<sup>MD</sup>**. Digne d'un véritable festin, ce burger est préparé avec de la viande blanche et de la viande brune (le meilleur des deux mondes, quoi !) et parsemé de vraie farce à base de pain et de canneberges. En touche finale, un assaisonnement avec des notes de sauce, incluant beaucoup de graines de céleri, de sauge et de persil. Vous désirez ajouter de la sauce à ce burger ? Gâtez-vous ! Notre burger vous réserve une autre façon de vous offrir le bon goût de la dinde, et ce, chaque fois que vous en avez envie.



**Burger à la farce de dinde Festin des fêtes PC<sup>MD</sup>**

**15 \$** 568 g  
21547041\_EA



**POUR VOS ENVIES SOUDAINES DE DINDE, L'AFFAIRE EST DANS LE SAC !**

Littéralement. À l'heure de grignoter, essayez nos Croustilles ondulées à saveur de farce de dinde Saveurs du monde PC<sup>MD</sup>. Généreusement assaisonnées, ces croustilles vous réservent le goût familier d'un repas de dinde traditionnel dans chaque repli. Ouvrez donc un sac. Vous serez plongé directement dans le temps des Fêtes à tout coup !

**349 \$** 200 g 21538818\_EA



Visitez [pc.ca](http://pc.ca) pour découvrir d'autres façons de garnir ce burger festif.

# Tout le wow d'un repas Wellington sans tout le travail !

Même pas besoin de sortir le papier parchemin – on a vu à tout.

Un repas Wellington, c'est bien beau, mais ce n'est pas de tout repos. Pas de souci ! On a fait tout le travail pour vous. On a enrobé notre **Saumon Wellington PC<sup>MD</sup>** d'une pâte feuilletée en treillis. Et pas n'importe laquelle : notre pâte la plus feuilletée à ce jour (et on sait de quoi on parle, voir à la page 2), une pâte pur beurre pour un goût ultrariche. Sous la pâte, un succulent saumon de l'Atlantique d'aquaculture responsable, accompagné d'une sauce crémeuse au cheddar et aux épinards. Le goût acidulé du fromage se marie à merveille avec le goût riche de notre pâte feuilletée. Résultat : un beau plat gourmand facile à préparer. Déposez simplement le **Saumon Wellington PC<sup>MD</sup>** surgelé sur une plaque de cuisson. Avec le papier parchemin déjà inclus, aucune chance que ça colle. Pour obtenir une croûte bien dorée, badigeonnez légèrement la pâte feuilletée avec un œuf battu.

De plus, comptez sur notre **Courge musquée farcie PC<sup>MD</sup>** pour faire de vous la vedette des Fêtes. À la fois sophistiqué et festif, ce délice destiné aux végétariens est si alléchant que tout le monde voudra y goûter. On a garni la courge d'un mélange très savoureux de tomates, d'orge perlé, de pois chiches, de sarrasin, d'oignons rouges, de courgettes et de quinoa. À cela s'ajoute notre mélange spécial de graines de tournesol, de citrouille, de lin et de sésame qui devient délicieusement croquant au four (mais laisse la courge super tendre). Pré-aromatisée d'une vinaigrette citronnée, cette courge passe du congélateur à votre assiette après 60 minutes au four. Pas besoin de perdre votre journée à trancher des ingrédients ou à les couper en dés. Profitez-en plutôt pour vous préparer à accueillir les applaudissements que vous recevrez de vos invités, dès leur première bouchée.

Savourez notre saumon de l'Atlantique d'aquaculture responsable.



L'astuce pour une croûte dorée ? Avant la cuisson, badigeonnez légèrement la pâte avec un œuf battu.



**Saumon Wellington PC<sup>MD</sup>**  
**24<sup>99</sup> \$** 725 g  
 21552109\_EA



**Courge musquée farcie PC<sup>MD</sup>**  
**14<sup>99</sup> \$** 600 g  
 21476215\_EA



# Plein la vue et plein les papilles avec ces accompagnements

On a concocté des accompagnements super simples qui goûtent comme si vous aviez passé des heures à les préparer.



**VALEUR SÛRE**  
Oui, il s'agit de  
**VRAIES TRUFFES NOIRES**  
cueillies pour vous  
en Europe.

Et si les accompagnements devenaient la partie la plus alléchante de votre repas des Fêtes ? Des pommes de terre pleines de beurre, des légumes de saison débordants de saveur... Tout est succulent, si bien que vos invités en redemandent même s'ils ont le ventre plein. L'important avec les accompagnements, c'est d'y mettre le paquet ! Rehaussez votre festin avec des **Frites de polenta au parmesan et truffe noire PC<sup>MD</sup>**. Faciles à préparer et croustillantes, elles exhibent de fins morceaux de truffes noires cueillies en Europe. Attention ! Ne servez pas ces frites sophistiquées comme des frites ordinaires. Réservez-les pour le Nouvel An ou tout autre événement spécial. Faites de parmesan et de maïs, la polenta est croustillante à l'extérieur et crémeuse au centre. Une gourmandise dont vos invités se rappelleront longtemps. Vous désirez une option plus décontractée et réconfortante ? Savourez le goût nostalgique et fait maison de notre

**Gratin dauphinois PC<sup>MD</sup>**. Parce qu'on l'a déjà cuit en partie pour vous, lorsque vous le mettez au four, vous obtenez un gratin doré à point, chaque fois. Sa sauce crémeuse au cheddar et au fromage suisse en fait le plat réconfortant par excellence.

Votre four affiche complet ? Optez pour notre nouvelle **Salade croquante des récoltes hachée PC<sup>MD</sup>** ou notre nouvelle **Salade croquante citron et tahini hachée PC<sup>MD</sup>** inspirée des falafels. Il suffit d'ouvrir le sac, de le vider et de servir. Vous vous sentez créatif ? Garnissez un **Mélange à salade légumes-feuilles des champs PC<sup>MD</sup> Biologique** de vos légumes préférés et de notre nouvelle **Vinaigrette au tahini et citron confit PC<sup>MD</sup>**. Faites avec des citrons confits et un authentique mélange d'assaisonnement za'atar, cette vinaigrette propose l'équilibre parfait entre le goût subtil de noisette du tahini et l'acidité des citrons confits.



**Frites de polenta  
au parmesan et  
truffe noire PC<sup>MD</sup>**  
**10<sup>99</sup> \$** 420 g  
21531099\_EA



**Gratin  
dauphinois PC<sup>MD</sup>**  
**14<sup>99</sup> \$** 907 g  
21127549\_EA



**Salade croquante des  
récoltes hachée PC<sup>MD</sup>**  
**6<sup>99</sup> \$** 285 g  
21547869\_EA



**Salade croquante citron  
et tahini hachée PC<sup>MD</sup>**  
**6<sup>99</sup> \$** 285 g  
21547873\_EA



**Mélange à salade  
légumes-feuilles  
des champs  
PC<sup>MD</sup> Biologique**  
**7<sup>99</sup> \$** 312 g  
20323761\_EA



**Vinaigrette au tahini  
et citron confit PC<sup>MD</sup>**  
**3<sup>99</sup> \$** 350 ml  
21531574\_EA

# Explorez toutes les possibilités que vous procurent les plantes

Découvrez de nouveaux plats à base de plantes qui sont bien plus que juste « une option de rechange ». Ce sont de vrais délices que toute la famille va adorer.



Finis les assiettes des Fêtes de tofudinde douteux, ou le « t'as qu'à enlever le fromage » et les fêtes de famille où il n'y a rien que vous pouvez manger. Désormais, chaque festin des Fêtes, rassemblement ou repas rapide entre les célébrations peut offrir quelque chose que tout le monde peut savourer. Cette année, nous proposons des options à base de plantes sans les textures « bizarres » ou les réactions « ça se rapproche un peu du goût de la vraie affaire ». Juste des repas délicieux que vos végétaliens, végétariens, flexitariens et même les mangeurs de viande adoreront.

Notre **Kit de baos flanc sans porc PC<sup>MD</sup> À base de plantes** est le plat sans viande parfait quand on a envie de ce goût d'umami croustillant et généreux. Ces faux baos comportent trois couches distinctes : une couche tendre à base de jicama, de jacquier et de champignons, une couche succulente et une couche croustillante et craquelée. Ils comprennent une sauce hoisin végétalienne salée-sucrée à tremper ou à tartiner sur des petits pains moelleux pré-cuits à la vapeur et

pliés à la main qui ont le même goût que ceux de votre restaurant taïwanais préféré.

Notre **Casserole de pâtes sans bœuf PC<sup>MD</sup> À base de plantes** rend toute soirée douillette à la maison encore plus réconfortante. Bien fumante, cette lasagne déconstruite, sans fromage et sans viande, vous réchauffera à coup sûr. Rappelant la ricotta, la sauce « fromagée » à base de tofu et de noix de cajou vous donnera envie de vous servir une seconde portion. Le tout est garni de fauxmage style mozzarella râpé qui devient fondant et doré à la sortie du four. Avons-nous besoin d'en dire plus ? N'oubliez pas de mélanger le tout pour une bouchée parfaite.

Et pour un lunch rapide mais savoureux entre les séances de magasinage et d'emballage, ajoutez une touche de magie à votre sandwich végane avec notre **Tartinade style mayo à l'ail PC<sup>MD</sup> À base de plantes**. Cette tartinade sans œufs et sans produits laitiers est préparée avec de l'ail grillé véritable et des protéines de pois pour un goût encore plus riche. Nous pensons qu'elle va faire rougir votre mayo

traditionnelle d'envie. En plus, elle vient en un contenant pressable facile à utiliser. C'est l'accord parfait avec notre nouveau **Simili-thon en morceaux dans l'eau de source PC<sup>MD</sup> À base de plantes**. Cette alternative au thon est conservée dans de l'eau salée. Elle est donc prête à servir et peut être utilisée pour préparer vos sandwichs à la salade de thon préférés, vos casseroles à base de thon et bien plus encore puisque sa texture ressemble à celle du thon que vous aimez. Il est presque impossible de goûter la différence entre ce thon à base de soja et... le thon. Surtout quand on le mélange avec de la mayonnaise. Le genre de produit que l'on ne retrouvait que dans les boutiques spécialisées. On vient de changer ça. Envie d'une version piquante ? Essayez la saveur au chili.



**Kit de baos flanc sans porc PC<sup>MD</sup> À base de plantes**  
**1199 \$** 480 g  
 21533723\_EA



**Casserole de pâtes sans bœuf PC<sup>MD</sup> À base de plantes**  
**499 \$** 320 g  
 21546029\_EA



**Tartinade style mayo PC<sup>MD</sup> À base de plantes**  
**449 \$** 300 ml 21551336\_EA  
**Simili-thon en morceaux dans l'eau de source PC<sup>MD</sup> À base de plantes**  
**199 \$** 110 g 21494321\_EA  
**Simili-thon en morceaux au piment thai PC<sup>MD</sup> À base de plantes**  
**199 \$** 110 g 21494291\_EA

# Recevez avec aisance à un coût allant de 11 \$ à 60 \$

Nous avons une tonne de nouveaux essentiels pour les Fêtes à des prix qui feront se demander à vos invités « Comment ont-ils pu faire tout ça ? ».

**VALEUR SÛRE**

Voici votre nouvelle super poêle.  
**À SEULEMENT 59<sup>99</sup> \$ !**

**1**  
Votre plateau de fromages des Fêtes vous attend.

Découvrez comment faire le plus réussi des plateaux à la page 6.

**VALEUR SÛRE**  
C'est vrai.  
**PRESQUE 100 \$ MOINS CHÈRE**  
que les autres marmites multi-usages.

Cette marmite de 5,6 L est antiadhésive et faite en aluminium forgé pour être durable. Avec des becs verseurs pour verser, filtrer et égoutter facilement, ainsi qu'un panier en acier inoxydable pour cuire à la vapeur et frire. Elle est disponible en deux magnifiques couleurs : bleu et taupe. Tellement belle qu'il n'est pas nécessaire de la ranger.

Qui a dit que recevoir devait être stressant, chaotique et source de désordre ? Pas nous. Et maintenant, pas vous non plus. Cette saison, élevez encore votre jeu d'un cran avec notre gamme de produits essentiels pour la cuisine PC<sup>MD</sup>.

## **1** Planche en bois à double poignée PC<sup>MD</sup>

Notre gigantesque planche de 68 cm (27 po) est dotée de doubles poignées, afin que vous puissiez transporter votre prochain chef-d'œuvre de la cuisine jusqu'à la table. Oui, vous avez bien lu, elle mesure 68 cm (27 po), poignées comprises. C'est pas petit. Alors, gâtez-vous. Plus de fromage. Plus de charcuterie. Plus de tartinades, de trempettes et de pains. Cette superbe planche blonde est fabriquée à partir de bois certifié FSC issu de forêts gérées durablement.

**29 \$** 21507552\_EA

NOUVEAU

## **2** Poêle polyvalente PC<sup>MD</sup>

Cette super poêle, qui signe la fin de toutes les autres, a huit usages. Elle a été conçue de manière à saisir, braiser, bouillir, frire, cuire à la vapeur, sauter et cuire. Il s'agit donc de la seule poêle dont vous avez besoin, peu importe le mets que vous souhaitez préparer. De plus, vous pouvez frire tout ce que bon vous semble, car cette poêle durable est complètement antiadhésive. Disponible en terracota ou taupe, elle a l'air de sortir directement d'une boutique d'accessoires de cuisine. Sauf que la nôtre ne vient pas avec le gros prix.

**59<sup>99</sup> \$** 21416332\_EA



Vous appele-t-on l'expert-poêleur ? Avec cette poêle, ce sera le cas.

## VALEUR SÛRE

Acier inoxydable, antiadhésive et

**À MOINS DE 40 \$.**

Notre poêle à revêtement en nid d'abeille a tout pour plaire !

### 3 Marmite polyvalente 12-en-1 PC<sup>MD</sup>

C'est la marmite la plus polyvalente (en fait, la seule dont vous ayez besoin). Et elle est presque 100 \$ moins chère que les autres marmites multi-usages. Vous pouvez l'utiliser de 12 façons pour couvrir tous les repas. Un brunch ? Elle est parfaite pour pocher ou frire. Un souper ? Elle est idéale pour saisir, sauter, mijoter et cuire à la vapeur. Un petit macaroni au fromage maintenant que les invités sont finalement partis ? Sa taille la rend parfaite pour l'ébullition. En plus, elle est idéale pour braiser, cuire au four (jusqu'à 350 °F), rôtir et mijoter.

**59<sup>99</sup> \$** 21517595\_EA

Aussi offerte chez  
**PHARMAPRIX**

### 4 Poêle à revêtement en nid d'abeille PC<sup>MD</sup>

Notre surface hybride innovante en nid d'abeille est à la fois inoxydable et antiadhésive. Vous bénéficiez de tous les avantages de l'acier inoxydable (durable, idéal pour la cuisson à haute température et facile à nettoyer), tout en étant antiadhésive. Vous pouvez même utiliser des ustensiles en métal sans endommager la surface. Incroyable, mais vrai.

**25 cm (10 po) :**

**24<sup>99</sup> \$** 21492019\_EA

**30.5 cm (12 po) :**

**29<sup>99</sup> \$** 21492022\_EA

### 5 Ensemble d'ustensiles à fromages en acacia PC<sup>MD</sup>

Il s'agence parfaitement avec notre nouvelle planche. Il y a tout ce qu'il vous faut, peu importe les fromages que vous choisissiez : une lame incurvée pour les fromages à pâte ferme, un couteau à lame large pour les fromages friables ou les fromages à pâte semi-ferme, et une fourchette pour en prendre un peu plus dans votre assiette.

**11 \$** 21427504\_EA

Aussi offert chez  
**PHARMAPRIX**

### 6 Wok avec revêtement en nid d'abeille PC<sup>MD</sup>

On a mis des nids d'abeille partout cette année ! Notre nouveau wok a de hautes parois inclinées pour garder la chaleur à l'intérieur (et empêcher les déversements lorsque vous secouez le wok pour remuer votre sauté). Tout comme notre poêle, il est à la fois fait en acier inoxydable et antiadhésif. De plus, sa couche centrale en aluminium assure une chaleur uniforme.

**34<sup>99</sup> \$** 21339634\_EA

**NOUVEAU**

# La meilleure tasse en ville (même le prix est chaud)

Tanné des lattés à 8 \$ ? Restez à la maison et préparez nos torrifications sublimes, soyeuses et savoureuses, sélectionnées dans le monde entier et torrifiées à la perfection, ici même au Canada.

VALEUR  
SÛRE

Fait de  
**GRAINS 100 %  
ARABICA**  
soigneusement  
sélectionnés.

Toujours frais,  
le café PC<sup>MD</sup>

Nous sommes passés à un emballage recyclable\* primé qui est scellé pour plus de fraîcheur. Vous pouvez maintenant vous réveiller chaque matin et humer tout l'arôme de ces grains soigneusement sélectionnés.

Nos dosettes sont  
100 % compostables\*\*

Nous n'avons ménagé aucun effort pour créer la meilleure tasse de café qui soit. Une vision qui n'a pas changé depuis que nous avons créé la première marque privée de café au Canada en 1930. En fait, nous sommes convaincus que nos Cafés PC<sup>MD</sup> vous offriront la perfection caféinée.

Nous avons mené un processus rigoureux d'essai-erreur pour trouver les mélanges parfaits. Nos mélanges contiennent une variété de grains provenant notamment d'Indonésie, de Sumatra, du Kenya ou d'Éthiopie qui sont assemblés et torrifiés pour des durées variées. Comme chaque grain est différent, nos grains de café Gourmet PC<sup>MD</sup> sont dégustés par des

évaluateurs de café professionnels qui les goûtent trois fois avant qu'ils n'atteignent notre installation de torrification canadienne. Ensuite, nous les goûtons une quatrième fois après la torrification pour nous assurer qu'ils soient fidèles au goût distinct et gourmet que vous aimez. Voilà pourquoi nous pensons que ce sont les meilleurs grains aux meilleurs prix (même si notre équipe légale n'aime pas qu'on dise ça). Et maintenant, nos délicieux grains de café sont offerts pour que vous les savouriez comme vous aimez, comme en dosette individuelle ou en café instantané.

GRATIFIANT  
À CHAQUE GORGÉE

VALEUR  
SÛRE



## Café noir de la Côte Ouest PC<sup>MD</sup>

Pour une tasse plus riche que d'habitude. Fait avec des grains 100 % Arabica que nous torrifions au Canada pour créer un goût puissant et complexe avec des notes de cacao.

**16<sup>99</sup> \$** 875 g 21393374\_EA



## Café à torrification légère à moyenne À saveur du Pays PC<sup>MD</sup>

Ce café a les grains (ou les dosettes de café finement moulu) que vous désirez. Fait avec les meilleurs grains provenant notamment de Colombie et du Kenya.

**16<sup>99</sup> \$** 930 g 21393573\_EA

NOUVEAU



## Café instantané et micromoulu torrification moyenne PC<sup>MD</sup>

Notre café instantané goûte aussi bon qu'un café fraîchement infusé. Avec son arôme complexe aux notes de caramel, vous pourrez le déguster en version torrification noire, blonde ou espresso.

**5<sup>99</sup> \$** 100 g 21500188\_EA

Aussi offert chez  
**PHARMAPRIX**

## Un brunch qui laissera bouche bée en 3 étapes



### 1. L'astuce

Faites refroidir vos croissants en un rien de temps avec nos **Grilles de refroidissement antiadhésives à étages PC<sup>MD</sup>**. Pratiques et empilables, les trois grilles se relient pour en faciliter le rangement.

**14\$** 21499789\_EA



### 2. Le look

La présentation est cruciale au brunch (#brunchréussi). Notre **Support à gâteaux côtelé Life at Home<sup>MD</sup>** en mettra plein la vue. Suffit d'y disposer joliment vos croissants et... c'est tout !

**19\$** 21507135\_EA



### 3. Les pour-boire

Vos invités savoureront littéralement chaque gorgée. Prévoyez une foule de tasses mignonnes pour les boissons chaudes comme cette **Tasse à motif écossais Life at Home<sup>MD</sup>**.

**7\$** 21507428\_EA

## Vos croissants feuilletés du jour, tout droit sortis de votre four.

Chocolat onctueux, framboises sucrées, au goût de beurre... Peu importe votre garniture préférée, avec leurs seize couches pur beurre, nos croissants PC<sup>MD</sup> feront frémir vos papilles (et les boulangeries, vu leur prix : seulement 6,99 \$).



Découvrez nos croissants à cuire à la maison les plus fins et les plus feuilletés à ce jour. Nos **Croissants pur beurre prêts à cuire au four PC<sup>MD</sup>** (21545111\_EA) sont faits en France (bien sûr) et leur goût de beurre (on parle ici de seize couches de beurre) vous ravira dès la première bouchée. Un pur délice digne d'une boulangerie française pour seulement 6,99 \$, sans faire l'aller-retour jusqu'à Paris. Vous n'avez qu'à les mettre au four et tadam ! Le goût de la France dans votre assiette !

Envie d'une petite douceur ? Nos **Pains au chocolat pur beurre prêts à cuire au four PC<sup>MD</sup>** (21545086\_EA) vous combleront. La tradition veut qu'en France, ces pains soient confectionnés avec deux tablettes de chocolat, pas plus, pas moins. Dans la Cuisine laboratoire PC<sup>MD</sup>, on s'est demandé comment on pourrait mettre le paquet pour que vous goûtiez pleinement le chocolat à chaque bouchée. Pas besoin de vous dire qu'on y a pensé à deux fois. Après tout, ces pains avaient toujours été faits avec

deux tablettes. Allions-nous oser en ajouter une troisième ? *Eh bien, oui !* Non seulement la France nous a donné le feu vert pour l'ajout d'une troisième tablette de vrai chocolat mi-sucré, mais cela pourrait bien devenir LA nouvelle norme. Le chocolat étant savamment dispersé, chaque bouchée vous réserve une riche dose de cacao. Un plaisir matinal que vous voudrez répéter encore et encore.

Pour les fans finis de fruits, voici nos **Croissants pur beurre avec garniture aux framboises prêts à cuire au four PC<sup>MD</sup>** (21545122\_EA). On dirait presque des œuvres d'art, puisque l'on a trouvé le tour de remplir ces savoureux croissants de garniture aux framboises sans en altérer la forme. Déposez ces jolies pâtisseries sur un plateau et le brunch est joué.

Le temps des Fêtes en étant un de partage, voici une belle façon de savourer de beaux moments avec ceux que vous aimez en toute simplicité.

# Bravo, vous êtes maintenant LA référence en matière de crêpes

L'épandeur en acier inoxydable est le secret de crêpes parfaites.

Faire des crêpes peut être intimidant et on pourrait avoir tendance à laisser ça aux pros. Mais ça, c'était avant de découvrir notre nouvelle **Crêpière 2-en-1 PC<sup>MD</sup>**. On a tout simplifié. Montez le son des chansons du temps des Fêtes et allumez la crêpière (la lumière devient verte quand un des cinq réglages de température est atteint). Préparez la pâte et hop, la plaque surdimensionnée (36 cm) vous permet de préparer de véritables crêpes à la française. Grâce à son revêtement antiadhésif et en aluminium moulé, la température demeure uniforme tout au long de la cuisson. Vos armes secrètes sont l'épandeur en acier inoxydable (pour faire des crêpes extrafines) et la spatule en bois (pour éviter les déchirures). Servez avec une variété de garnitures, sucrées ou salées pour faire plaisir à tout le monde. Une fois le petit-déjeuner terminé, le nettoyage se fera en un tour de main puisqu'il suffira de retirer la plaque. On refait des crêpes demain ?



**Crêpière  
2-en-1 PC<sup>MD</sup>**  
**69<sup>99</sup> \$**  
21511555\_EA

Notre épandeur est le secret  
pour faire de véritables  
crêpes extraminces.



Préparez des crêpes, des mini  
pancakes et des œufs avec notre  
crêpière 2-en-1 PC<sup>MD</sup>

## POUR DES CRÊPES À LEUR MEILLEUR

### SUCRÉES



**Sirop d'érable  
100 % pur PC<sup>MD</sup>**  
**15<sup>99</sup> \$** 500 ml  
20049221\_EA

Aussi offert chez  
**PHARMAPRIX**



**Canneberges au  
chocolat noir PC<sup>MD</sup>**  
**6<sup>99</sup> \$** 340 g  
21126662\_EA

Aussi offertes chez  
**PHARMAPRIX**



**Oeufs au chocolat  
au lait avec enrobage  
de sucre PC<sup>MD</sup>**  
**4<sup>79</sup> \$** 200 g

Aussi offerts chez  
**PHARMAPRIX**



**Tartine Dulce  
De Leche PC<sup>MD</sup>**  
**4<sup>99</sup> \$** 450 g  
20067882\_EA

Aussi offerte chez  
**PHARMAPRIX**



**Tartine chocolat  
et noisettes PC<sup>MD</sup>**  
**8<sup>49</sup> \$** 725 g  
20684116\_EA

Aussi offerte chez  
**PHARMAPRIX**



**Fraises PC<sup>MD</sup>**  
**6<sup>99</sup> \$** 340 g  
21027142001\_EA

Aussi offertes chez  
**PHARMAPRIX**

### SALÉES



**Pignons crus  
PC<sup>MD</sup> Biologique**  
**16<sup>99</sup> \$** 150 g  
21517450\_EA



**Fromage de chèvre  
non affiné à pâte  
molle PC<sup>MD</sup>**  
**10<sup>69</sup> \$** 300 g  
20569735\_EA



**Bacon doublement fumé  
au coin du feu PC<sup>MD</sup>**  
**6<sup>99</sup> \$** 375 g  
21539305\_EA



**Légumes-  
feuilles des champs  
PC<sup>MD</sup> Biologique**  
**7<sup>99</sup> \$** 312 g

Aussi offerts chez  
**PHARMAPRIX**



**Gelée de piments  
rouges forts PC<sup>MD</sup>**  
**4<sup>99</sup> \$** 250 ml  
20099627\_EA

Aussi offerte chez  
**PHARMAPRIX**



**Fromage affiné à  
pâte dure White Fox  
PC<sup>MD</sup> Collection noire**  
**10<sup>99</sup> \$** 250 g  
20911376\_EA

# Crêpe roulée farcie à la crème au chocolat et café

**PORTIONS** 8 **PRÉPARATION** 50 minutes **PRÊT EN** 4 heures

Vous pouvez préparer ce gâteau roulé festif farci de crème sans même allumer votre four. Les crêpes confectionnées à l'aide de notre **Crêpière 2-en-1 PC<sup>MD</sup>** servent de base à une riche crème au café, à une tartinade chocolat-noisettes et à des noix au caramel croquantes. C'est un magnifique dessert à concocter à l'avance pour toute occasion.

## Crêpes :

83 ml (½ tasse) farine tout usage

Pincée de sel

188 ml (¾ tasse) lait 2 % ou entier

2 gros œufs

Crème au café :

250 ml (1 tasse) crème à fouetter

35 % froide

30 ml (2 c. à soupe) sucre

15 ml (1 c. à soupe) Café instantané et micromoulu torréfaction moyenne PC<sup>MD</sup>

## Assemblage :

125 ml (½ tasse) Tartinade croquante chocolat et noix PC<sup>MD</sup>

125 ml (½ tasse) Noisettes au caramel au chocolat au lait PC<sup>MD</sup> hachées + 8 noix entières pour la décoration

2 ml (½ c. à thé) poudre de cacao (facultatif)



## CRÊPES

**1. Mesurer/mélanger** la farine et le sel dans un bol. Incorporer le lait en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit lisse et sans grumeaux. Ajouter les œufs un à la fois, en fouettant entre chaque ajout, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et sans grumeaux. Couvrir et laisser reposer au moins 20 minutes ou réfrigérer toute la nuit.

## CRÈME AU CAFÉ

**2. Mélanger** la crème, le sucre et le café dans un grand bol. Fouetter à l'aide d'un batteur à main électrique à vitesse moyenne-élevée jusqu'à ce que le mélange soit épais et que des pics fermes se forment, soit de 2 à 3 minutes. Réfrigérer jusqu'au moment de l'assemblage.

**3. Préchauffer** la crêpière à la température n° 4, jusqu'à ce que le voyant vert s'allume. À l'aide d'une louche, verser 60 ml (1/4 tasse) de pâte au centre de la plaque de cuisson. En travaillant rapidement, utiliser l'outil en forme de T qui est inclus pour étaler la pâte de façon uniforme dans un mouvement circulaire vers les bords de la plaque. Cuire 1 minute, ou jusqu'à ce que la surface ne soit plus humide et que le fond commence à brunir. Lorsque les bords se soulèvent facilement avec la spatule, glisser délicatement la spatule sous un tiers de la crêpe, puis la retourner sur l'autre côté; cuire 30 secondes de plus. Déposer dans une assiette et répéter l'opération avec le reste de la pâte, pour un total de 5 à 6 crêpes. Laisser refroidir pendant 5 minutes.

## ASSEMBLAGE

**4. Couper** une feuille de papier parchemin d'environ 40 x 61 cm (16 x 24 po) et la placer sur une surface plane. Placer 5 crêpes cuites en ligne droite en les faisant se chevaucher de moitié. Étaler uniformément la tartinade chocolat-noisettes sur les crêpes, en laissant une bordure d'environ 2,5 cm (1 po) sur tous les côtés.

**5. Saupoudrer** les noix hachées sur la tartinade chocolat-noisettes. Réserver 125 ml (1/2 tasse) de crème au café pour la garniture. Étaler uniformément le reste de la crème au café sur les noix. Rabattre les côtés des crêpes et en commençant par le bas, enrouler les crêpes étroitement vers le haut en veillant à garder les côtés repliés. Étaler la crème au café réservée sur l'extérieur du gâteau. Saupoudrer le dessus de poudre de cacao (si utilisée), puis garnir de noix entières supplémentaires. Réfrigérer pendant 3 à 4 heures et trancher à l'aide d'un couteau dentelé.

## À ESSAYER

Si vous n'avez pas de crêpière, utilisez plutôt une poêle antiadhésive de 8 pouces graissée. Pour varier, transformez cette recette en crêpes roulées/gâteau à la crêpe roulée double chocolat en ajoutant 1 c. à soupe de poudre de cacao à la pâte à crêpes. Il suffit de la mélanger à la farine et au sel avant d'ajouter les ingrédients humides.

## Quatre nouvelles façons de savourer le bacon



NOUVEAU

### Tranches de bacon Wiltshire PC<sup>MD</sup>

Annulez le vol transatlantique, nous vous avons ramené ce bacon style anglais. Fait de longe et de flanc de porc, le bacon de Wiltshire est wow à chaque bouchée.

**749 \$** 250 g 21546108\_EA



NOUVEAU

### Bacon doublement fumé au coin du feu PC<sup>MD</sup>

Ces tranches sont doublement fumées, comme si elles avaient été cuites directement sur le feu. Il ne manque que les crêpes et le sirop d'érable.

**699 \$** 375 g 21539305\_EA



NOUVEAU

### Bacon fumé au bois de pommier PC<sup>MD</sup>

Offrez-vous du bon bacon lentement fumé sur des copeaux de bois de pommier. Le résultat ? Un mélange surprenant de fumé et de sucré qui deviendra un incontournable du matin.

**699 \$** 375 g 21538773\_EA



NOUVEAU

### Bacon au piment fantôme sucré PC<sup>MD</sup>

Réchauffez les froides matinées avec ce bacon qui réveille. Un mélange de poivre de Cayenne et de piment fort lui donne ce savoureux goût relevé, atténué par une touche sucrée.

**699 \$** 375 g 21538811\_EA

## Parfaitement croustillant. À Tout. Coup.

Servez du bon bacon sans stress.

Vous aimez le bacon, mais détestez tout ce qui vient avec quand on le fait cuire ? Vous aimerez notre nouvelle **Plaque de cuisson exceptionnelle pour bacon PC<sup>MD</sup>**. Il suffit de déposer 16 tranches (oui, un emballage classique complet) sur la grille en métal ondulée. C'est là que la magie opère. Le bacon est surélevé, ce qui permet à la chaleur de circuler autour des tranches et au gras de s'égoutter. Le nettoyage ? On a tout prévu,

grâce au plateau qui recueille le gras et permet d'en disposer facilement. Ensuite, placez simplement le plateau au lave-vaisselle. Mais ne vous limitez pas au bacon. Notre **Plaque de cuisson exceptionnelle pour bacon PC<sup>MD</sup>** peut aussi cuire de délicieuses pommes de terre rissolées ou des saucisses pour le petit-déjeuner. Invitez vite famille et amis.



Aussi offerte chez  
**PHARMAPRIX**

## Resplendissez en toute occasion avec ces jolies options

Avec les articles dernier cri de Joe Fresh<sup>MD</sup>, composez facilement vos tenues des Fêtes, de la tête aux pieds. Souper de famille, soirée entre amis, magasinage de cadeaux des Fêtes... Trouvez tout ce dont vous avez besoin pour profiter des festivités avec style.

Tunique à enfiler à manches longues Joe Fresh<sup>™</sup>  
Minijupe plissée Joe Fresh<sup>™</sup>  
Blouse à col montant et à manches raglan Joe Fresh<sup>™</sup>  
Pantalon à taille haute Joe Fresh<sup>™</sup>



### Look décontracté

Plein de courses à faire ?  
Misez sur des essentiels décontractés et polyvalents, faciles à superposer.

Chandail avec imprimé de flocons Joe Fresh<sup>™</sup>; Denim droit à taille haute Joe Fresh<sup>™</sup>; Bonnet en tricot à mailles torsadées avec gros pompon Joe Fresh<sup>™</sup>; Bottes militaires avec languette en molleton effet peau de mouton Joe Fresh<sup>™</sup>



### Chic sans effort

Portez des paillettes avec vos essentiels préférés pour rehausser vos sorties décontractées.

Veste-chemise Joe Fresh<sup>™</sup>; Essentiel côtelé à col ras du cou Joe Fresh<sup>™</sup>; Jupe midi en paillettes Joe Fresh<sup>™</sup>; Cami courte en satin Joe Fresh<sup>™</sup>; Moccassins à semelle crantée Joe Fresh<sup>™</sup>



### Soirée glam

Ajoutez une touche d'éclat à votre ensemble noir avec des accessoires recherchés.

Combinaison en satin à jambe large Joe Fresh<sup>™</sup>; Sac de soirée à strass Joe Fresh<sup>™</sup>; Chaussures habillées à talon carré et à bout pointu Joe Fresh<sup>™</sup>

## On se prépare ensemble ?

Comptez sur les gammes Quo Beauty<sup>™</sup> et Life Brand<sup>™</sup> pour trouver tout ce qu'il vous faut pour rayonner aux Fêtes.



### Palette de fards à paupières Twinkle Quo Beauty<sup>™</sup> et Mini ensemble pour les lèvres Quo Beauty<sup>™</sup>

Depuis les jolies teintes rosées de nos fards à paupières chatoyants jusqu'à la trousse pour les lèvres par excellence, nos ensembles beauté des Fêtes ont tout pour vous donner une mine festive.

Palette de fards à paupières Twinkle Quo Beauty<sup>™</sup>; Mini ensemble pour les lèvres Quo Beauty<sup>™</sup>



### Nettoyant hydratant Life Brand<sup>™</sup> et masques en feuille pour le visage Life Brand<sup>™</sup>

Prendre soin de votre peau malgré la folie des Fêtes ? Rien de plus facile avec nos produits hydratants et apaisants.

Nettoyant hydratant Life Brand<sup>™</sup>  
Masque en feuille hydratant pour le visage Life Brand<sup>™</sup> - Bleuet; Masque en feuille apaisant pour le visage Life Brand<sup>™</sup> - Extraits d'eau de bambou et de lavande

# Trois astuces pour accumuler plus de points

Ouvrez vite votre appli PC Optimum<sup>MC</sup> - plein d'offres vous attendent

1

## OBTENEZ JUSQU'À 20 000 POINTS SUR LES FAVORIS PC<sup>MD</sup>

Pour les Fêtes, vous pourriez accumuler jusqu'à 20 000 points **PC Optimum<sup>MC</sup>** à l'achat d'un certain nombre de produits du journal Trouvailles<sup>MC</sup> PC<sup>MD</sup>. Une valeur de 20 \$ ! Nous avons des offres sur des produits que vous aimez déjà et sur des nouveautés que vous adorerez aussi. Vous n'avez qu'à ouvrir votre appli PC Optimum<sup>MC</sup> pour obtenir vos offres, magasiner et scanner votre appli au moment de passer à la caisse. Enfin, pensez à comment vous utiliserez vos points : un cadeau de dernière minute, un petit quelque chose pour vous, une petite gâterie pour un être cher (voyez nos suggestions à moins de 20 \$ à la page 34).

Accumulez jusqu'à  
**20 K** <sup>(pts)</sup>  
sur les produits  
sélectionnés du journal  
Trouvailles<sup>MC</sup> des  
Fêtes PC<sup>MD</sup>

Une valeur de  
**20 \$**



2

## DES CADEAUX POUR EUX. DES RÉCOMPENSES POUR VOUS<sup>1</sup>.

Envie de maximiser vos points ? Avec la carte **PC<sup>MD</sup> Mastercard<sup>MD</sup>** vous pouvez accumuler jusqu'à 10 % en points PC Optimum<sup>MC</sup>. Vous n'avez qu'à ouvrir votre appli PC Finance<sup>MD</sup> ou PC Optimum<sup>MC</sup> pour recevoir vos offres personnalisées chaque semaine. Ensuite, magasinez vos offres en magasin avec votre carte PC<sup>MD</sup> Mastercard<sup>MD</sup> et voyez vos points s'accumuler lorsque vous passez à la caisse. Voilà comment accumuler une tonne de points cette saison ! Échangez vos points<sup>1</sup> dans les magasins participants pour obtenir une planche de charcuterie, la nouvelle poêle que vous aviez à l'œil, des articles de toilette pour votre voyage dans le Sud, ou tout ce dont vous rêviez.

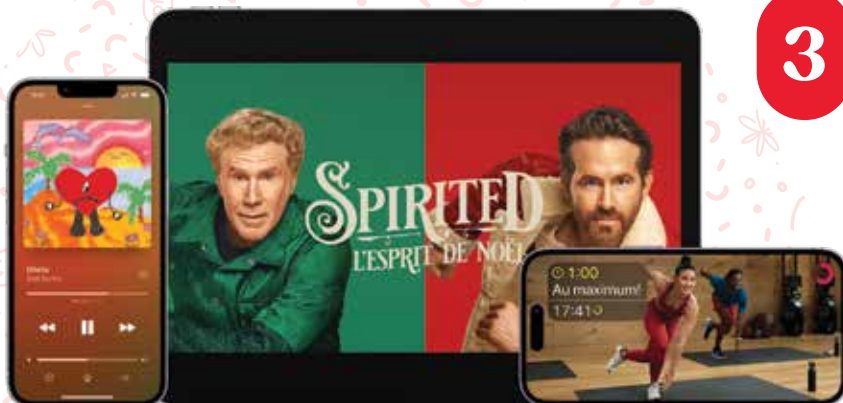


Apprenez-en plus sur la carte **PC<sup>MD</sup> Mastercard<sup>MD</sup>** (et demandez-la) dès aujourd'hui.

3

## PROFITEZ D'UN ABONNEMENT GRATUIT AUX SERVICES APPLE<sup>2</sup>

Les membres savent que le fait d'utiliser l'appli **PC Optimum<sup>MC</sup>** leur procure une foule de récompenses et nous allons vous donner une autre raison d'ouvrir votre appli : chaque membre PC Optimum<sup>MC</sup> admissible profite de jusqu'à trois mois d'essai **des services Apple**, grâce à nous. Oui, c'est trois mois d'Apple TV+, Apple Music, Apple Fitness+, Apple Arcade et d'Apple News+ gratuits. De quoi faire tout un party. Alors, montez le volume (d'Apple Music). Il suffit d'ouvrir l'appli pour profiter de cette superbe récompense.



Ouvrez l'appli pour profiter de cette superbe récompense.

<sup>1</sup>En combinant les points PC Optimum<sup>MC</sup> accumulés sur les achats réglés par l'entremise de la carte PC<sup>MD</sup> Mastercard<sup>MD</sup>, avec ceux accumulés dans le cadre du programme de fidélisation PC Optimum<sup>MC</sup>, le cas échéant.

<sup>2</sup>L'échange minimal est de 10 000 points PC Optimum<sup>MC</sup> (une valeur de 10 \$ en récompenses gratuites) et par tranche de 10 000 points PC Optimum<sup>MC</sup> par la suite dans les magasins participants. Certaines restrictions d'échange s'appliquent. Visitez [pcoptimum.ca](https://pcoptimum.ca) pour tous les détails et la liste des magasins.

<sup>3</sup>Nouveaux abonnés et abonnés admissibles qui s'abonnent de nouveau à Apple seulement. Des conditions s'appliquent. La carte Mastercard<sup>MD</sup> Services financiers<sup>MD</sup> le Choix du Président est offerte par la Banque le Choix du Président.

# Yé ! De la lasagne (et yé pour votre budget)

Ces plats familiaux à base de fromage PC<sup>MD</sup> demeurent intemporels quand vient le temps de combler votre appétit.



**VALEUR SÛRE**

Nourrissez la famille  
**POUR MOINS DE 20 \$ !**



**VALEUR SÛRE**

Notre **Lasagne à la viande PC<sup>MD</sup>** garnie est pour vous si vous adorez le fromage. Avec du fromage mozzarella, ricotta, cottage et parmesan.

**16<sup>99</sup> \$** 1,13 kg 20326534\_EA

Aussi offerte chez  
**PHARMAPRIX**

Amateurs de lasagnes, nous avons présenté pour la première fois nos lasagnes prêtes à cuire au début des années 1990. Conçues spécialement pour vous.

Il fallait qu'elle soit comme celle de Nonna. Oignons et ail sont sautés lentement, puis on y a ajouté des tomates broyées.

Puis, question de vous offrir l'expérience multi-couches parfaites, les pâtes et la viande hachée sont amoureusement liées avec du fromage mozzarella, ricotta, cottage et parmesan.

Notre Lasagne à la viande PC<sup>MD</sup> était née. Il n'y a eu qu'un seul commentaire de votre part : pourquoi n'y a-t-il pas une option végété ? On s'est vite mis au boulot. Huit fromages et six légumes plus tard, nous vous avons offert notre Lasagne aux légumes PC<sup>MD</sup>.

Une fois lancés, on ne pouvait plus arrêter. Une succulente sauce blanche crémeuse était la base

parfaite pour des crevettes sauvages, de homard et de pétoncles issus de sources durables dans notre Lasagne aux fruits de mer PC<sup>MD</sup> garnie de chapelure croustillante et de fromage mozzarella.

C'était un gagnant les soirs de semaine, alors nous avons troqué les fruits de mer pour notre Lasagne au poulet PC<sup>MD</sup> (avec une irrésistible garniture croustillante de fromage). Vous avez maintenant quatre chouchous, prêts à servir à une famille de quatre pour moins de 16,99 \$. Le réconfort parfait existe !

Parlons de la chose la plus difficile : résister aux bords croustillants, à cette sauce qui mijote et à tout ce fromage pendant les 10 minutes que ça prend pour qu'elle refroidisse. Croyez-nous, ça vaut la peine.

## SOUPERS RÉUSSIS



**VALEUR SÛRE**

**Lasagne aux légumes PC<sup>MD</sup>**

**16<sup>49</sup> \$** 1,13 kg 20301001\_EA

Aussi offerte chez  
**PHARMAPRIX**



**VALEUR SÛRE**

**Lasagne aux fruits de mer PC<sup>MD</sup>**

**16<sup>49</sup> \$** 1,13 kg 20319958\_EA



**VALEUR SÛRE**

**Lasagne au poulet PC<sup>MD</sup>**

**14<sup>99</sup> \$** 1,13 kg 20051295\_EA

# Mercredi et déjà à court d'idées ? Voici notre secret pour solutionner les soupers de semaine.

Les pâtes viennent à la rescousse ! Et un congélo plein de savoureux risotto, de tendres gnocchis et d'une casserole de pâtes radiatori et poulet au parmesan.



Vous êtes sans doute d'avis qu'aucun plat surgelé ne peut combler vos envies de pâtes. C'est parce que vous n'avez pas encore goûté à nos **Gnocchis de chou-fleur PC<sup>MD</sup>**. Fait en Italie, chaque gnocchi est minutieusement concocté pour être tout simplement sublime. On commence avec du chou-fleur, beaucoup de chou-fleur (chaque morceau en contient plus de 70 %). Et on y ajoute seulement quatre autres ingrédients : farine de manioc, fécule de pomme de terre, sel marin et huile d'olive extra vierge (oui, c'est sans gluten). Le tout est bien mélangé pour créer des gnocchis merveilleusement moelleux. Puis, ils

sont soigneusement façonnés, bouillis et surgelés individuellement pour en préserver la qualité. Accompagnez-les de sauce du commerce ou d'un peu de beurre et de parmesan. Pas le temps de réchauffer une sauce ? Pas de problème. Optez pour nos **Gnocchis aux patates douces, sauce au beurre et sauge PC<sup>MD</sup>**. On a enrobé chaque morceau de patate douce de notre riche sauce au beurre. Et si les enfants préfèrent une sauce tomate, servez-leur un bol de **Gnocchis de chou-fleur au pomodoro PC<sup>MD</sup>**. Notre classique sauce pomodoro italienne est mélangée avec chaque gnocchi pour plus de saveur dans chaque bouchée.



**Gnocchis de chou-fleur PC<sup>MD</sup>**  
**5<sup>99</sup> \$** 350 g  
21546625\_EA



**Gnocchis aux patates douces, sauce au beurre et sauge PC<sup>MD</sup>**  
**5<sup>99</sup> \$** 400 g  
21546613\_EA



Et maintenant, un plat copieux style fait maison (sans efforts herculéens). Notre **Casserole de pâtes radiatori et poulet au parmesan PC<sup>MD</sup>** cache plusieurs couches de bonheur. Nos pâtes radiatori sont faites à partir de zéro et toutes ondulées. Ce qui est parfait pour emprisonner un maximum de notre sauce rosée dans chaque racoin. Quatre escalopes de poulet recouvertes d'une panure croustillante et saupoudrées de fromage mozzarella couronnent le tout. Mettez au four et le tour est joué. Sans avoir sali de vaisselle.

Si vous avez envie de quelque chose de riche et crémeux, gâtez-vous avec notre risotto style resto, sans sortir de la maison. Notre **Risotto à la courge musquée PC<sup>MD</sup>** est fait avec du riz carnaroli de première qualité. Cuit parfaitement al dente chaque fois, vous en savourerez toute l'onctuosité. Son goût crémeux provient de fromages traditionnels italiens. La courge musquée et du vrai beurre complètent ce plat raffiné et sans chichi. Et pour les fans de fromage, nous avons créé notre **Risotto cinq fromages PC<sup>MD</sup>**. Tout le fromage dont vous rêvez en six minutes ou moins.



## Soirs de semaine chargés, pas de casse-tête !

Votre agenda est rempli solide. Mais vous devez quand même préparer à souper. Heureusement, on a de quoi remplir votre congélateur avec assez d'options simples et rapides pour vous mener jusqu'au nouvel an.

Vingt-cinq minutes pour des gnocchis parfaitement tendres. **La Pizza PC<sup>MD</sup> Collection noire** faite de main de maître, légère et croustillante et avec ses garnitures de première qualité.

Lundi : concert des Fêtes.  
Mardi : party de bureau.  
Mercredi : marathon d'emballage de cadeaux. Jeudi : échange de biscuits. Vendredi : tour des décorations du voisinage.  
Pas de problème. Vous avez maintenant un plan. Et le repas servi, vous réaliserez que vous avez un 30 minutes de libre dans votre agenda. Tant qu'à faire, asseyez-vous confortablement et reprenez une pointe.



**Casserole de pâtes radiatori et poulet au parmesan PC<sup>MD</sup>**  
**14,99 \$** 1 kg  
21524774\_EA



**Risotto à la courge musquée PC<sup>MD</sup>**  
**5,99 \$** 400 g  
21546574\_EA



## Une pizza gourmet parfaite ? Oui, ça se peut.

Fermez les yeux. Prenez une bouchée. Vous n'en croirez pas le prix.

Il ne restera aucune croûte avec notre nouvelle **Pizza PC<sup>MD</sup> Collection noire**. C'est comme si elle venait de la meilleure pizzeria, mais à la maison et à seulement 7,99 \$. Perfetta !

Nous n'avons rien lésiné. De la pâte aux garnitures, en passant par la manière de la façonner. Pour préserver la structure de la pâte doublement fermentée, elle est façonnée faite de main de maître en Italie, où un pizzaiolo professionnel fait tourner la pâte, pour une croûte légère et croustillante. Nos pizzas sont ensuite cuites sur pierre pour plus de croustillant. Et que dire des garnitures, toutes aussi gourmets. Comme avec la **Pizza Margarita PC<sup>MD</sup> Collection noire**, garnie de fromages mozzarella, de lait de bufflone effiloché à la main et de stracciatella.

Mais ce n'est pas tout ! Besoin d'un festin rapide, facile et fromagé après avoir dévalé les pentes ? Nos **Pizzas cuites au feu de bois PC<sup>MD</sup>** vous offrent vos garnitures préférées, sur une croûte irrésistible cuite sur pierre.



### LE NOUVEAU CLASSIQUE

Notre **Pizza Margarita PC<sup>MD</sup> Collection noire** incarne la perfection. Notre croûte légère et croustillante est garnie de sauce tomate italienne. Puis d'un mélange de fromages mozzarella, de lait de bufflone effiloché à la main et de stracciatella. Et pour la finale, une explosion de tomates cerises.

**7,99 \$** 420 g 21531415\_EA



### POUR LES FOUS DE CHAMPIGNONS

Notre **Pizza Funghi PC<sup>MD</sup> Collection noire** est le rêve de tout amateur d'umami. Faite avec une pâte doublement fermentée, elle est avant tout une affaire de garnitures. Un mélange terreux de champignons portobello, shiitake et pleurotes sur une sauce crémeuse veloutée. Et pour la grande finale : des truffes.

**7,99 \$** 370 g 21531412\_EA



### UN GOÛT PIQUANT, MAIS PAS TROP

Notre **Pizza Diavola PC<sup>MD</sup> Collection noire** éveillera vos papilles. Chaque bouchée est savamment relevée d'une touche épicée et agrémentée de succulentes garnitures : salami ventriciana, fromage provola fumé et oignons rouges.

**7,99 \$** 420 g 21531410\_EA

**PASSE-MOI LE PEPPERONI**

Notre **Pizza au pepperoni cuite au feu de bois PC<sup>MD</sup>** comblera les puristes en matière de pizza. Garnie de sauce tomate puis cuite de façon traditionnelle dans un authentique four à bois sur une pierre volcanique pour une croûte délicieusement croustillante et légèrement dorée. Et pour finir, nous l'avons garnie avec amour de mozzarella et d'une généreuse poignée de pepperoni.

**6<sup>99</sup> \$** 378 g 21540352\_EA

Aussi offerte chez  
**PHARMAPRIX**

**DITES ALLÔ À L'AIL**

Notre **Pizza à l'ail rôti et au fromage de chèvre cuite au feu de bois PC<sup>MD</sup>** est délicieuse et pleine de saveurs. Une sauce au goût d'oignons doux caramélisés, du fromage de chèvre, de la roquette et, bien entendu, de l'ail. Et oui, tout ça dans une pizza surgelée.

**6<sup>99</sup> \$** 350 g 21540427\_EA

## Plus besoin de vous demander quoi préparer pour le lunch

De la soupe ! Et pas mal meilleure que le bol classique. Ce sera un bol plein de saveurs, de légumes et une source de fibres. Prête à servir en quelques minutes.

NOUVEAU

NOUVEAU

NOUVEAU

**1**

### Soupe prête à servir courge musquée et ail PC<sup>MD</sup> Menu bleu<sup>MC</sup>

Un maximum de courge musquée dans un bol ! Cette soupe réconfortante contient de la courge musquée, des carottes, des oignons et des pommes de terre. Une touche d'ail donne un fini au petit goût de noisette.

**4<sup>19</sup> \$** 500 ml 21545446\_EA

**2**

### Soupe prête à servir tomates et poivrons rouges rôtis PC<sup>MD</sup> Menu bleu<sup>MC</sup>

Bien entendu, ce classique déborde de tomates, d'oignons et de poivrons rouges rôtis. Mais prenez une cuillerée et oui, c'est bien des notes de basilic, de thym et d'ail que vous goûtez.

**4<sup>19</sup> \$** 500 ml 21545172\_EA

**3**

### Soupe prête à servir pommes de terre et poireaux PC<sup>MD</sup> Menu bleu<sup>MC</sup>

Une soupe consistante pour les journées occupées, avec sa base crémeuse de poireaux, d'oignons et de pommes de terre. Rendez-la encore plus renversante en la rehaussant d'une cuillerée de yogourt grec.

**4<sup>19</sup> \$** 500 ml 21545459\_EA

# Avec PC<sup>MD</sup>, le goût de menthe ne ment jamais

Chez PC<sup>MD</sup>, la menthe ajoute de la fraîcheur à tout, de votre café préféré aux desserts qui font l'unanimité.

Cette barre est peut-être mini, mais elle est pleine à craquer de morceaux de cannes en sucre pour un plaisir maximal.

Vous ne trouverez notre célèbre recette de torsade de fudge qu'ici.

L'automne est sur le point de faire sa dernière ronde et les épices à la citrouille aussi. Votre tasse, comme les arbres, se sent un peu vide. Mais avec le temps frais revient la fraîcheur de la menthe. Et on a tout ce qu'il faut pour remplir votre tasse, votre congélateur et votre garde-manger avec des produits à saveur festive. Chez PC<sup>MD</sup>, on est emballés par les

mille et une possibilités qu'offre la menthe poivrée. Non, ce n'est pas un simple bonbon. Nos mains expertes en ont fait de la crème glacée, du café et une création exquise qui ne vous laissera pas de glace. Les Fêtes arrivent, alors hâtez-vous ! Plus que jamais, la canne de bonbon donne le ton.



NOUVEAU

Avec notre **Kit d'écorses à la canne en sucre et au chocolat noir et blanc PC<sup>MD</sup>**, voici votre nouvelle activité familiale des Fêtes. Faites fondre le chocolat noir de couverture pour obtenir une base lisse. Ensuite, garnissez de chocolat blanc aromatisé à la menthe. Enfin, saupoudrez de cannes en sucre concassées.

**12<sup>99</sup> \$** 360 g 21538712\_EA

Aussi offert chez  
**PHARMAPRIX**



Ce favori festif  
est de retour avec  
des cartouches  
compostables  
à 100 % !\*

Le jour où la canne en sucre a croisé notre célèbre torsade, une tradition emblématique des Fêtes est née. Depuis des décennies, les fans finis profitent des Fêtes pour remplir leur congélateur de notre Crème glacée à la canne en sucre avec torsades de fudge au chocolat<sup>MC</sup> PC<sup>MD</sup>. Certains passionnés de menthe poivrée sont prêts à tout pour s'assurer de pouvoir en profiter à l'année et font des razzias dans des magasins situés des kilomètres à la ronde (ne vous inquiétez pas, nous en avons encore beaucoup pour vous !) Maintenant, à vous de découvrir combien canne en sucre et torsade forment un match parfait pour vos papilles.

Chaque cuillère vous réserve une crème glacée à la vanille remplie de petits morceaux de bonbons à la menthe poivrée et pleine de nos célèbres torsades de fudge au chocolat<sup>MC</sup>. Bien que notre processus doive rester secret, disons que nous injectons nos torsades croquantes dans la crème glacée. Une fois celles-ci combinées à la canne en sucre, le résultat est croquant. Assez pour que vous ayez envie de remplir votre congélateur vous aussi.

## Avec PC<sup>MD</sup>, la menthe fait sa fraîche pour les Fêtes

L'attente a assez duré.  
Découvrez pourquoi ces produits  
saisonniers sont un Coup de cœur.



### Mini barres de crème glacée à la canne en sucre PC<sup>MD</sup>

Mmmmenthe ! Enrobées de chocolat, nos barres vous réservent de beaux morceaux de cannes en sucre dans une onctueuse crème glacée à la vanille et à la menthe poivrée.

**7<sup>49</sup> \$** 6 x 55 ml  
20911591\_EA



NOUVEAU

### Bouchées de crème glacée à la pâte à biscuits canne en sucre PC<sup>MD</sup>

Voilà que deux de vos friandises préférées ne font qu'un avec le goût de la menthe. À l'aide de notre processus ultrasécure, on a enrobé notre crème glacée à la menthe avec des morceaux de canne en sucre dans une riche pâte à biscuits au chocolat. Oui, il vous suffit de sortir ces bouchées du congélateur pour les dévorer sur-le-champ !

**6<sup>99</sup> \$** 6 x 30 ml  
21545109\_EA

Aussi offertes chez  
**PHARMAPRIX**



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

Légendaire, emblématique et meilleur vendeur depuis 1993. Si vous n'y avez jamais goûté, voici ce que vous manquez : une crème glacée à la vanille et à la menthe poivrée avec de petits morceaux de cannes de bonbon et plein de nos célèbres torsades de fudge au chocolat<sup>MC</sup>.

**7<sup>49</sup> \$** 1,5 L  
20810224\_EA



NOUVEAU

### Cartouches de café aromatisé à la canne en sucre PC<sup>MD</sup>

Vous commencez à redouter la frénésie des Fêtes ? On a fouillé dans nos archives et ramené un favori festif, question de vous offrir un p'tit remontant. Pendant que vos enfants siroient un chocolat chaud, savourez ce café aromatisé à la menthe poivrée, garni de crème fouettée et d'une canne de bonbon.

**7<sup>99</sup> \$** 136 g  
21543666\_EA

\*Pour les programmes de collecte municipaux. Ces dosettes de café peuvent ne pas être acceptées pour le compostage dans votre région.

# Un petit gâteau qui en a dedans !

Ne vous fiez pas aux apparences. Ceci pourrait bien être la surprise la plus alléchante des Fêtes.



NOUVEAU

**Une seule saveur de petit gâteau à la crème glacée, c'était pas assez.**

En voici une deuxième : le **Petit gâteau à la crème glacée double chocolat PC<sup>MD</sup>** garni de copeaux de chocolat pour rendre le tout encore plus gourmand.

**7<sup>99</sup> \$** 232 g  
21549040\_EA

Chaque fête qui se respecte culmine avec un gâteau accompagné d'une bonne boule de crème glacée. Eh bien, ce duo parfait vient d'être marié pour l'éternité. On a garni un petit gâteau avec de la crème glacée. Boum ! Un dessert de rêve est né. Notre **Petit gâteau à la crème glacée à la vanille-saveur gâteau d'anniversaire PC<sup>MD</sup>** est littéralement garni du maximum de crème glacée à la vanille possible. Même si notre but ici demeure de titiller vos papilles et non de faire des équations, sachez que chaque petit gâteau contient plus de 50 % de crème glacée, faite avec des produits laitiers 100 % canadiens (c'est notre unique façon de faire de la crème glacée). Son point fort : sa texture. Dès sa sortie du congé, ce petit gâteau est prêt à déguster tel quel grâce, entre autres, à notre crème glacée super soyeuse. On l'a spécialement conçue pour farcir notre gâteau à saveur de vanille tout aussi moelleux. Gageons que vous ne voudrez plus jamais de petit gâteau sans crème glacée.

Maintenant, que diriez-vous de découvrir une douceur qui surprendra vos papilles : notre **Dessert meringué Meringata au caramel salé PC<sup>MD</sup>**. Un dessert italien composé de succulents étages de semifreddo congelé. Signifiant semi-congelé en italien, le semifreddo est plus aéré et moins froid que les autres desserts glacés. Pour le concocter, on fouette le lait, le sucre et l'œuf jusqu'à ce que le mélange soit presque velouté. Ensuite, on le garnit de notre meringue au caramel salé maison pour vous offrir une dose de croquant à chaque bouchée. Essayez aussi notre **Dessert italien traditionnel Meringata PC<sup>MD</sup>** avec des éclats de chocolat noir. Après une journée à festoyer, ce dessert sucré incroyablement léger vous ravira. Vous oserez peut-être même en prendre une deuxième tranche.



NOUVEAU

**Petits gâteaux à la crème glacée à la vanille- saveur gâteaux d'anniversaire PC<sup>MD</sup>**

**7<sup>99</sup> \$** 232 g 21548674\_EA



NOUVEAU

**Dessert meringué Meringata au caramel salé PC<sup>MD</sup>**

**8<sup>99</sup> \$** 260 g 21549377\_EA

## À ESSAYER

## 3 façons gourmandes de savourer nos Chocolats de couverture PC<sup>MD</sup> Collection noire

### 1. La sauce au chocolat noir ultime

Pour une sauce au chocolat noir onctueuse, placer 1 tasse (250 ml) de **Chocolat noir de couverture PC<sup>MD</sup> Collection noire** dans un pot en verre résistant à la chaleur de 2 tasses (500 ml) et refermable (p. ex., pot Mason). Porter à ébullition 1 tasse (250 ml) de crème à 35 %. Verser immédiatement sur le chocolat, ajouter une pincée de sel et placer le couvercle fermement. Laisser reposer 2 à 3 minutes. À l'aide d'une serviette pour protéger les mains, agiter vigoureusement le pot jusqu'à ce que le mélange soit lisse sans morceaux visibles. Utiliser immédiatement ou réfrigérer jusqu'à 2 semaines. Pour réchauffer, chauffer 20 à 30 secondes au micro-ondes, jusqu'à ce que le mélange soit versable.

### 2. Le biscuit alléchant aux pépites de chocolat au lait

Améliorez votre recette préférée de biscuits aux pépites de chocolat en remplaçant les pépites de chocolat standard par une quantité égale de **Chocolat au lait de couverture PC<sup>MD</sup> Collection noire**.

### 3. Le gâteau au fromage au chocolat blanc gourmand

Transformez n'importe quel gâteau au fromage en un délice au chocolat blanc garni de petits fruits. Faire fondre ¼ tasse (83 ml) de **Chocolat blanc de couverture PC<sup>MD</sup> Collection noire** et verser au centre d'un gâteau au fromage réfrigéré de 6 po (15 cm) (décongelé, si vous utilisez un gâteau au fromage congelé). Utilisez une spatule ou le dos d'une cuillère pour étaler une couche uniforme sur la surface du gâteau au fromage. Garnir immédiatement de petits fruits frais ou séchés. Laissez refroidir le chocolat 10 minutes avant de servir.

# Rehaussez d'une coche vos desserts chocolatés

Goûtez aux chocolats de couverture et tombez en amour à coup sûr.



Des Fêtes sans chocolat ? N'y pensez même pas ! Les chocolats de couverture sont ce que le monde considère comme étant la crème du chocolat. Jadis, il fallait visiter des boutiques spécialisées pour s'en procurer, mais plus maintenant ! On vous propose ces précieuses pastilles à votre épicerie : chocolat noir, blanc, ou au lait. Ouvrez un paquet de nos **Chocolats de couverture PC<sup>MD</sup> Collection noire** et préparez-vous à découvrir un goût incroyablement riche. Tellement onctueux. Tellement lisse. Ce qui distingue les chocolats de couverture, c'est leur pourcentage élevé de solides de cacao. Les nôtres en contiennent 29 % minimum et proviennent de la Belgique. En cuisinant des biscuits avec ces chocolats, vous obtenez non seulement un bon goût de chocolat, mais aussi une texture somptueuse en bouche (et peut-être une trace de chocolat sur votre menton ou sur vos doigts – pas de gaspillage, léchez-la !). Fondus, ces chocolats sont parfaits pour tremper des guimauves ou fabriquer des friandises, mais vous pouvez aussi les croquer tout rond !



**Chocolat noir de couverture PC<sup>MD</sup> Collection noire**

**5.99 \$** 250 g  
21546188\_EA



Essayez ces chocolats dans notre recette de Biscuits craquelés au chocolat. Découvrez-la à [pc.ca](http://pc.ca)

# Des gâteries auxquelles Pitou dira « Woof »

« Oh ! Le beau pitou ! » Vous devez sûrement entendre ça souvent. Or voici une gâterie extradélicieuse juste pour toutou adoré cette année.

Tout le monde mérite un cadeau bien attentionné aux Fêtes. Tout spécialement le membre de la famille qui est votre réveil matin, votre compagnon de promenade quand il fait froid et celui qui vous fait toujours plein de mamours. Voici une délicieuse friandise conçue spécialement pour votre toutou adoré. Comme vous, on ne veut que faire plaisir à nos boules de poil à quatre pattes. C'est pourquoi nous avons créé notre gamme **Nutrition Première PC<sup>MD</sup>**. Nos nouvelles **Pommes cuites au four—gâteries pour chiens PC<sup>MD</sup> Nutrition Première<sup>MC</sup>** (21544864\_EA) et nos **Patates douces cuites au four—gâteries pour chiens PC<sup>MD</sup> Nutrition Première<sup>MC</sup>** (21544858\_EA) sont faites d'un seul ingrédient. Des pommes ou des patates douces. Rien d'autre. Aucun ingrédient caché. Préparez-vous, car tous les pitous voudront se régaler de ces gâteries. Et vous adorerez qu'il aime tant une gâterie saine. Mais il faudra donner la patte !



8<sup>99</sup>\$  
160 g

NOUVEAU

8<sup>99</sup>\$  
270 g

# Nettoyer, on aime ça comme ça !

Nos nouveaux produits de nettoyage sont formulés sans parabènes ni laureth sulfates de sodium.

Passer des heures à nettoyer avec des produits dégageant de fortes odeurs n'est pas la meilleure façon de se lancer dans la saison des Fêtes. À la bonne heure, il y a nos nouveaux **Produits de nettoyage PC<sup>MD</sup> Priorité planète<sup>MC</sup>**, formulés sans parabènes ni laureth sulfates de sodium. À la place, nous avons utilisé des plantes ! De plus, ces produits n'ont pas été testés sur des animaux et ne contiennent aucun ingrédient d'origine animale. Il y a notre **Nettoyant tout usage** pour que vous puissiez facilement vous débarrasser de la saleté tenace. Dites « adieu ! » au calcaire et aux résidus de savon avec notre

**Nettoyant pour salle de bain**. Et la graisse n'a aucune chance face à notre **Détergent à vaisselle** quand vous lui confiez la mission de vous offrir une vaisselle étincelante. Chaque produit embaumera la pièce avec un doux parfum, comme celui de lavande fraîche. Notre produit nettoyant tout usage et notre détergent à vaisselle sont également offerts sans parfum. Ensuite, nous avons mis le tout en bouteille dans des contenants faits à 100 % de plastique recyclé post-consommation, ce qui réduit l'utilisation de matières premières primaires\*. Nettoyer n'aura jamais été une aussi bonne chose.



\*Sauf le bouchon et l'étiquette.

## Les essentiels

**NOUVEAU**

**Nettoyant tout usage non parfumé PC<sup>MD</sup> Priorité planète<sup>MC</sup>**

**6<sup>99</sup> \$** 700 ml

21543267\_EA

**NOUVEAU**

**Nettoyant tout usage fleur d'oranger PC<sup>MD</sup> Priorité planète<sup>MC</sup>**

**6<sup>99</sup> \$** 700 ml

21543302\_EA

**NOUVEAU**

**Nettoyant tout usage lavande fraîche PC<sup>MD</sup> Priorité planète<sup>MC</sup>**

**6<sup>99</sup> \$** 700 ml

21543319\_EA

**NOUVEAU**

**Nettoyant pour salle de bain lavande fraîche PC<sup>MD</sup> Priorité planète<sup>MC</sup>**

**6<sup>99</sup> \$** 700 ml

21544963\_EA

**NOUVEAU**

**Détergent à vaisselle non parfumé PC<sup>MD</sup> Priorité planète<sup>MC</sup>**

**4<sup>99</sup> \$** 740 ml

21549800\_EA

**NOUVEAU**

**Détergent à vaisselle pamplemousse rose PC<sup>MD</sup> Priorité planète<sup>MC</sup>**

**4<sup>99</sup> \$** 740 ml

21549817\_EA

**NOUVEAU**

**Détergent à vaisselle fraîcheur du jardin PC<sup>MD</sup> Priorité planète<sup>MC</sup>**

**4<sup>99</sup> \$** 740 ml

21549859\_EA

# À glisser sous l'arbre pour moins de 20 \$

Inutile de vous casser la tête pour trouver des beaux cadeaux à prix abordable pour chacun. On l'a fait à votre place. Organisez un ramassage ou une livraison avec PC Express<sup>MC</sup> en ligne et le tour est joué !



## POUR TOUS

### Ourson en peluche de la Fondation pour les enfants le Choix du Président

Un cadeau 2-en-1 réconfortant, mignon et qui fait du bien. Pour chaque petit ourson vendu, 1 \$ sert à soutenir l'objectif de la Fondation : nourrir un million d'enfants canadiens annuellement. Depuis cette année, chaque ourson est rempli de fibres 100 % recyclées provenant d'une bouteille d'eau en plastique.

**8 \$** 21512377\_EA



## POUR LES GENS DE CŒUR

### Bougies parfumées Life at Home<sup>MD</sup>

Certaines personnes autour de vous méritent une pause (les enseignants, par exemple). Offrez-leur la détente instantanée en cadeau avec nos bougies. Notre mélange de cire de soya pourvu de trois mèches brûle lentement et uniformément, et dégage un parfum optimal. Réconfortante, notre collection Whimsy comprend les parfums Épices des Fêtes, Couronne de cèdre, Gâteau au caramel écossais et Chocolat chaud.

**16 \$** 397 g 21513481\_EA



## POUR L'ÉCHANGE DE CADEAUX AU BUREAU

### Rouleau à pâtisserie antiadhésif PC<sup>MD</sup>

Misez sur une trouvaille festive et pratique qui volera la vedette lors de l'échange de cadeaux : cet amusant rouleau à pâtisserie rayé comme une canne en sucre. Fait en silicone antiadhésif, il roule comme un charme et permet d'étaler rapidement et facilement la pâte à biscuits, à tartes et bien plus.

**9.99 \$** 21500366\_EA



## POUR LES GRANDS-PARENTS

### Ensemble de cuisine tablier et linge à vaisselle Life at Home<sup>MD</sup>

Quel cadeau génial ! Pour grand-maman et grand-papa, un tablier en coton rayé ou à carreaux, et un linge pour les petits dégâts. À l'ensemble assorti de votre tout-petit s'ajoute un chapeau de chef rouge ou bleu marine. Trop mignon, ce cadeau.

**14 \$/ensemble cadeau**  
Adultes : 21516833\_EA Enfants : 21516997\_EA



## POUR L'HÔTE

### Verres à vin sans pied PC<sup>MD</sup>

On désire tous avoir de jolis verres à la maison, idéalement résistants. Optez pour nos verres à vin sans pied. Fabriqués avec du cristal de Bohême exempt de plomb, ces verres élégants savent aussi résister aux petites maladresses.

**12.99 \$/ensemble de 4 verres**

Vin rouge : 21028435\_EA  
Vin blanc : 21028565\_EA

## POUR MOINS DE 10 \$

### Tasses monogrammes Life at Home<sup>MD</sup>

Impossible de vous tromper en offrant une tasse, surtout à ce prix-là. Surdimensionnée, celle-ci propose un joli fini moucheté. Un cadeau personnalisé qui playra à coup sûr.

**8 \$/tasse**

Tasse « R » : 21507534\_EA  
Tasse « S » : 21507535\_EA



**Profitez des livraisons et des ramassages illimités\* durant les Fêtes**



**Express<sup>PC</sup>  
Passe**

1 mois  
d'essai  
GRATUIT



Magasinez  
dans plus  
de 800  
magasins



Seulement  
99,99 \$/an.  
C'est moins  
de 2 \$ par  
semaine !



Sortez gagnant  
des Fêtes avec  
la Passe PC Express  
Apprenez-en plus à  
[pcexpress.ca/pass](http://pcexpress.ca/pass)

\*Admissible pour les commandes le jour même et les commandes futures de 35 \$ ou plus.

# Des décennies de dévotion vouées au biscuit Le Décadent<sup>MD</sup>

Notre quête du biscuit parfait nous a tous aidés  
à découvrir notre dévotion envers Le Décadent<sup>MD</sup>.

VALEUR  
SÛRE

IMPOSSIBLE DE  
METTRE PLUS

de brisures de chocolat  
dans la pâte !

Qui dit Fêtes dit gourmandise. Vous voulez un moyen simple de satisfaire votre dent sucrée ? Sortez des **Biscuits aux brisures de chocolat Le Décadent PC<sup>MD</sup>**. Depuis des décennies, on met le paquet pour vous offrir le meilleur biscuit aux brisures de chocolat qui soit. Son succès ? Il le doit au chocolat. On a mis la plus grande quantité de brisures de chocolat qu'il nous était possible d'enfourer dans la pâte. Seule la physique nous a empêchés d'en mettre plus. Sans révéler combien de chocolats se trouvent dans chaque biscuit, dites-vous qu'il y a de fortes chances que ce soit supérieur à tout autre biscuit que vous pourriez trouver.

Et le bon goût de beurre dans tout ça ? D'autres utilisent de la graisse alimentaire

végétale ou de la margarine. Pour nous, c'était du beurre ou rien.

Bien que le biscuit goûtait bon, on trouvait qu'il lui manquait quelque chose : une texture à notre goût. Ne le dites à personne, mais on lui a ajouté notre ingrédient spécial : de la noix de coco. Et c'est comme ça qu'est né cet emblématique biscuit. À ce jour, il demeure notre biscuit le plus vendu et on lui a créé toute une descendance : les **Biscuits aux brisures de chocolat blanc inverse Le Décadent PC<sup>MD</sup>**, les **Biscuits aux brisures de chocolat avec fondant Le Décadent PC<sup>MD</sup>** et les **Biscuits aux gros morceaux de chocolat Le Décadent PC<sup>MD</sup>**. Eh oh ! Calmez votre appétit. On n'a pas fini. Ça, c'est juste les biscuits !

## UNE TOUCHE FINALE ET DOUCE



### Mélange pour chocolat chaud à saveur de brisures de chocolat Le Décadent PC<sup>MD</sup>

C'est comme... boire des  
brisures de chocolat !  
Savourez cette boisson riche et  
onctueuse devant votre foyer.

**5<sup>99</sup> \$** 450 g 21549129\_EA



### Mélange à biscuits aux brisures de chocolat Le Décadent PC<sup>MD</sup>

Notre meilleur biscuit cuit  
à la maison, à votre goût. Le  
préférez-vous tendre et moelleux,  
ou doré et très croustillant ?

**5<sup>49</sup> \$** 900 g 20430582\_EA

