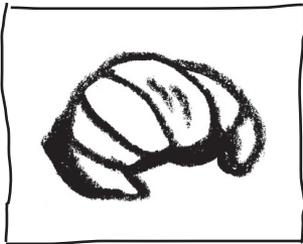
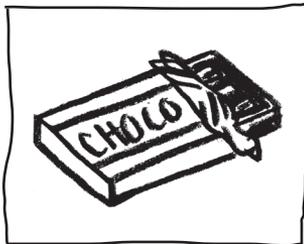
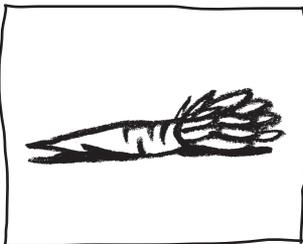
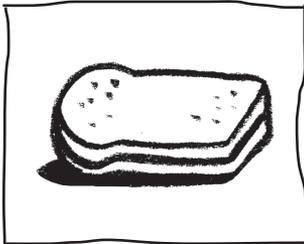
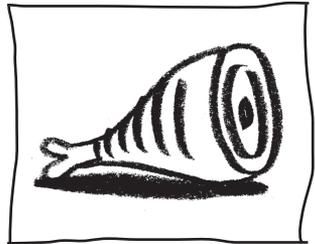
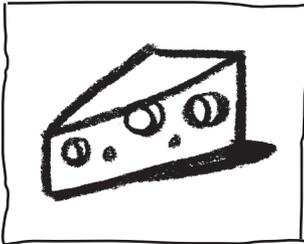


2013



Mile-End
Latina
Le plaisir de bien manger

185 St-Viateur Ouest, Montréal (Qc) H2T 2L4



Bernard Legendre/Josée Chrétien
Propriétaires / Owners

Épicerie fine et de proximité: Latina, l'épicerie hybride

Latina a ouvert ses portes dans les années 1960 et tire son nom d'une ville côtière au sud de Rome. Depuis, l'épicerie a changé de propriétaires et, bien qu'elle soit restée un commerce de proximité, on y trouve aussi des produits fins, de véritables comptoirs de boucherie, de charcuterie, de fromagerie et de poissonnerie, un espace fruits et légumes ainsi qu'une cuisine, un service de traiteur et des comptoirs de plats préparés, frais ou surgelés. Avec le temps, Latina s'est imposée comme un lieu incontournable du Mile End. À la recherche de produits de qualité, de conseils personnalisés ou tout simplement d'un endroit unique en son genre? Ne cherchez plus, vous y êtes!

185 St-Viateur Ouest
Montréal (Qc) H2T 2L4
T: 514.273.6561
F: 514.273.8653

Heures d'ouverture de l'épicerie

Lundi au vendredi : 7 h à 21 h
Samedi : 7 h à 20 h
Dimanche : 8 h à 19 h 30

Fermetures annuelles
25 décembre et 1^{er} janvier

Heures d'ouverture des comptoirs de service

Lundi au vendredi : 7 h à 20 h
Samedi : 7 h à 19 h 30
Dimanche : 8 h à 19 h 30

www.chezlatina.com
 **blog.chezlatina.com**

A convenient and fine foods grocer: Latina, the hybrid grocery store

Latina opened its doors in the 1960s and took its name from a small coastal village located just south of Rome. Since then, the store has changed owners and, although it remains a store of convenience, one will also find fine products, an actual butcher, a deli, cheese, fish and produce sections, as well as a catering service, and prepared food counters that provide fresh and frozen meals. Over time, Latina has established itself as a "must" in the Mile End. Looking for quality products, personalized advice, or simply a unique place? Look no further... Here you are!

185 St-Viateur West
Montreal (Qc) H2T 2L4
T: 514.273.6561
F: 514.273.8653

Hours of operation

Monday to Friday : 7 am to 9 pm
Saturday : 7 am to 8 pm
Sunday : 8 am to 7:30 pm

Holiday closures

December 25 and January 1

Service counters opening hours

Monday to Friday : 7 am to 8 pm
Saturday : 7 am to 7:30 pm
Sunday : 8 am to 7:30 pm

 **www.facebook.com/Latina.Mile.End**
 **www.twitter.com/chezlatina**

L'ÉPICERIE

La caverne d'Ali Baha

Le quartier général des cuisiniers, des gourmets, et des gourmands

Latina vous propose l'ensemble des produits essentiels à la préparation de vos repas de tous les jours, mais aussi des articles plus raffinés. Un vaste choix de tomates, de sauces et de pâtes artisanales au blé, à l'épeautre et au kamut viennent ainsi à votre rescousse pour préparer un repas rapide et fin. Les huiles et vinaigres rares, thés, cafés, chocolats, sels et épices vous attendent quant à elle pour surprendre vos papilles. Une visite chez Latina est toujours l'occasion de nombreuses découvertes!



Ali Baha's Cavern

A secret headquarters for cooks, gourmets and gourmands

Latina offers all of the essentials for preparing your everyday meals, as well as more refined items. A wide selection of sauces, and artisanal wheat, spelt, and kamut pastas come to the rescue when preparing a quick but elegant meal. While the rare oils and vinegars, teas, coffees, chocolates, salts and spices can't wait to surprise your taste buds. A visit to Latina is always an opportunity for discovery!



BOUCHERIE

L'art et la manière

La devise de la boucherie :
« Dans l'assiette du client,
impossible de tricher! »

Les artisans bouchers de Latina sont passés maîtres dans l'art de la maturation, l'un des secrets de la tendreté de la viande. Ils sont en relation avec de nombreux éleveurs traditionnels qui garantissent la qualité de la viande. Sur leurs étals, les produits d'exception comme le porcelet de St-Canut, l'agneau de Gaspésie ou les volailles de la ferme Besnier, ont fait la renommée de la boucherie dans le quartier et bien au-delà; nos spécialistes fournissent aujourd'hui quelques-uns des plus grands restaurants montréalais.



The Meat Masters

The butcher's motto:
« When it comes to the client's meal,
there's no cheating! »

The Latina butchers have mastered the art of aging, one of the secrets to the tenderness of our meats. They also maintain relations with many traditional farmers to ensure the quality of the meat we carry. The Milk-Fed Piglets of St-Canut, the Lamb of Gaspésie or the Poultry from the Besnier Farm have made the fame of our butcher counter in the neighborhood and beyond; our craftsmen are now the meat providers for some of the best restaurants in Montreal.



LE BOEUF

Boeuf vieilli à sec et onglet

Deux spécialités à ne pas manquer

Rare, le boeuf vieilli à sec a longtemps été réservé aux amateurs avertis, clients des meilleurs restaurants de Montréal, mais ce joyau est maintenant disponible sur nos étals. Amené à maturation dans notre chambre de vieillissement parfaitement contrôlée, il délivre des saveurs exceptionnelles. Pour ce produit, nous n'utilisons que du boeuf AAA Black Angus car il offre un niveau de constance unique. L'onglet, quant à lui, est un muscle de boeuf à fibres longues, comme la bavette. Il est situé sous le faux-filet et le filet. Délicieux et méconnu, il se consomme grillé, servi avec des échalotes et des frites allumettes. Offrez-vous le meilleur et comprenez pourquoi Latina est le rendez-vous des vrais amateurs.



New Meats on the Block

Dry-Aged Beef and Beef Back Steak, two must-eats!

Rare, dry-aged beef has long been reserved for connoisseurs and fine restaurant customers, but this delicacy is now available on the block. Matured in a perfectly controlled aging room, its truly unique flavours are released. For this product we only use AAA Black Angus Beef because of its unique stability. As for the beef back (also known as hanger) steak; situated below the ribeye and tenderloin, this is a beef muscle with long fibers, much like the flank steak. Delicious and not well known, it can be grilled and served with shallots and fries.



POISSONNERIE

Saveurs maritimes

Informez-vous, c'est protéger!

Membre des programmes Fourchette Bleue et Ocean Wise, Latina est un détaillant précurseur en matière de protection de la biodiversité aquatique et du développement de la pêche durable. En plus de filets de divers poissons frais, Latina vous offre aussi, toute l'année, des huîtres, des moules et des crevettes. N'oubliez pas de goûter, en saison, aux délices des côtes québécoises comme les crabes des neiges et les crevettes nordiques ainsi que les homards, fraîchement pêchés et préparés, prêts à déguster avec une de nos mayonnaises maison.



Fish Friendly

When edible rhymes with sustainable

As a member of Smarter Seafood and Ocean Wise programs, the store is a forerunner retailer in the protection of aquatic biodiversity and the promotion of sustainable fishing. In addition to various fresh fish fillets, Latina also offers throughout the year; oysters, mussels and shrimp. When in season, don't forget to taste some delights off the Quebec Coast; including snow crab, nordic shrimp and lobster. Freshly caught, prepared and ready to be enjoyed with one of our varieties of homemade mayonnaise.



fourchette bleue certifié
pour une saine gestion des ressources marines
par Exploramer

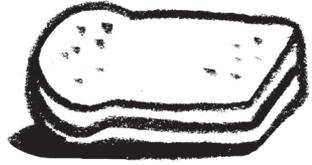


LUNCH

À l'heure du lunch...

Sandwichs et petits plats pour gourmets pressés

Un saut à la sandwicherie suffit pour comprendre pourquoi tout le Mile-End se presse chez Latina. Pain frais et charcuteries savoureuses, observez donc nos spécialistes du goût et de la coupe préparer, sous vos yeux, le copieux sandwich que vous allez déguster. De l'autre côté, aux comptoirs des plats cuisinés, retrouvez un menu du jour digne d'un grand restaurant avec des mets préparés le matin même dans la cuisine de l'épicerie. Entre une infinité de sandwichs et des plats toujours renouvelés, les combinaisons sont nombreuses et vous pouvez être certains de ne jamais manger deux fois la même chose!



Lunch Time!

Sandwiches and snacks for gourmets in a hurry

A trip over to the sandwich counter is enough to understand why all of Mile End rushes to Latina. Watch our food specialists prepare copious sandwiches made with fresh bread and fine deli meats. On the other side of the deli, at the prepared meal counter, you'll find a daily menu worthy of a fine restaurant, with dishes always prepared fresh in our kitchen. Between the infinite sandwich combinations and the continually refreshed menu, the possibilities are endless! You can be certain to never have to eat the same thing twice!



PLATS CUISINÉS

Plats cuisinés sur commande

Delights on Demand

En plus du service de traiteur sur mesure, Latina vous offre aussi un vaste choix de plats cuisinés pour vous sur commande. Ce catalogue couvre un large éventail de saveurs des plus traditionnelles aux plus modernes. Les classiques, les plats réconfortants et même les découvertes culinaires deviennent des solutions pratiques et abordables pour ceux qui manquent de temps mais qui ne veulent pas compromettre la qualité de leur alimentation. Tous les plats sont préparés dans notre cuisine, par le chef et son équipe, avec les ingrédients les plus frais et sans agent de conservation.

In addition to our custom catering service, Latina offers a diverse selection of dishes for you to order. This catalog of prepared meals covers a wide range of traditional to modern flavours. Classics, comfort foods and even culinary discoveries become practical and affordable solutions for those who lack time but do not want to compromise the quality of their meals. All of the dishes are prepared in our kitchen, by the chef and his team, with our freshest ingredients and no preservatives.

Sauces pour pâtes / Pasta Sauces

• Rosée (500 ml)	6\$
• Alfredo (500 ml)	6\$
• Arrabiatta (500 ml)	6\$
• Carbonara (500 ml)	7\$
• Tomates et basilic (970 ml)	9\$
• Bolognaise (970 ml)	11\$
• Pesto (250 ml)	7\$
• Pesto de tomates séchées (250 ml)	7\$

Conserves / Preserves (970 ml)

• Soupe de carottes et gingembre	8\$
• Soupe de brocolis et épinards	8\$
• Soupe fermière aux lentilles	8\$
• Soupe de légumes	8\$
• Soupe de boulettes au poulet	12\$
• Soupe de poisson à la marseillaise	13\$
• Chaudrée de moules et palourdes au safran	14\$
• Bisque de homard	16\$
• Choucroute garnie	16\$
• Chili con carne	11\$
• Cassoulet Traditionnel	24\$

Salades / Salads

• Carottes	1.60\$/100g
• Betteraves	1.80\$/100g
• Pommes de terre et oeufs	1.50\$/100g
• Céleri remoulade	1.50\$/100g
• Couscous	1.90\$/100g
• Coeurs de palmiers	1.70\$/100g
• Fèves	1.40\$/100g
• Grecque	1.90\$/100g
• Thon	1.70\$/100g
• Goberge	2.30\$/100g
• Homard	5.60\$/100g
• Crabe	5.60\$/100g
• Wakame	2.60\$/100g
• Calmars	3.00\$/100g

Quiches, pâtés et tourtières / Pies

• Quiches	11\$
* Pâté au saumon	13\$
* Tourtière saguenéenne	13\$
* Tourtière porc et veau	13\$
* Pâté au poulet	13\$

Les plats précédés par un flocon (*) sont disponibles toute l'année dans notre rayon surgelés. Les prix sont sujets à changement sans préavis. Frais de livraison non inclus. Dishes preceded by a snowflake (*) are available throughout the year in our frozen section. Prices are subject to change without notice. Delivery not included.

Pour commander / To order : 514.273.6561 ☎ 48h

Légumes / Vegetables

*Champignons sautés à la provençale (300 g)	5\$
*Ratatouille niçoise (375 g)	5\$
*Gratin de choux-fleurs, de brocolis ou d'aubergines (350 g)	6\$
*Pommes de terre sautées au romarin (400 g)	6\$
*Ragoût de tofu aux légumes (400 g)	6\$
*Légumes verts au cari rouge (300 g)	6\$
*Tofu grillé aux deux sésames (350 g)	6\$
*Gratin dauphinois (400 g)	7\$
*Purée de pommes de terre et carottes (400 g)	7\$
*Aubergines rôties au tahini vert (400 g)	7\$
*Pommes de terre et patates douces au lait de coco (400 g)	7\$
*Parmentier de tofu (400 g)	7\$
• Légumes grillés (100 g)	2.50\$
• Riz sept grains ou riz au safran (100 g)	1.60\$

Viande / Meat

*Daube de boeuf à la provençale (400 g)	12\$
*Blanquette de veau aux asperges (400 g)	14\$
*Navarin d'agneau (350 g)	15\$
*Parmentier d'éffiloché de boeuf (400 g)	13\$
*Onglet de boeuf au poivre vert (400 g)	12\$
*Onglet de boeuf à la bourguignonne (400 g)	14\$
*Ris de veau aux morilles (350 g)	15\$
*Choux farcis au boeuf et riz (850 g)	15\$
*Filet de porc aux pommes et au calvados (800 g)	20\$
*Filet de porc farci aux pruneaux et fromage de chèvre (750 g)	22\$
*Veau Marengo (900 g)	25\$
*Paupiettes de veau au pesto maison (750 g)	23\$
*Cerf à la bourguignonne (900 g)	25\$
*Effiloché de porc à l'érable (850 g)	22\$
*Rôti de porcelet aux pommes, champignons et romarin (800 g)	26\$
*Osso buco aux olives et au pesto maison (900 g)	36\$

Volaille et lapin

Poultry and Rabbit

*Poulet cacciatore (800 g)	19\$
*Poulet au vin rouge (400 g)	10\$
*Poulet basquaise (900 g)	19\$
*Lapin : chasseur, à la moutarde ou aux pruneaux (400 g)	12\$
*Lapin farci au veau et aux cèpes (750 g)	22\$
*Magret de canard aux mangues et framboises (800 g)	26\$



Poissons et crustacés

Fish and Seafood

*Coquille St-Jacques (225 g)	8\$
*Brandade de morue (350 g)	9\$
*Paupiettes de turbot à la jardinière (400 g)	11\$
*Pavé de saumon au fenouil (400 g)	12\$
*Morue à la niçoise (350 g)	11\$
*Crevettes glacées à l'ail et gingembre (400 g)	12\$
*Crevettes à la bisque de homard (400 g)	13\$
*Morue à la portugaise (700 g)	22\$
*Gratin de poisson et fruits de mer (900 g)	29\$
• Koulibiac de saumon Demi saumon avec riz sept grains et son velouté à l'aneth (6-8 pers)	110\$
• Saumon entier à la parisienne Saumon entier sans arête et macédoine à la parisienne (8-10 pers)	140\$

Pâtes / Pastas

*Lasagne au saumon (400 g)	11\$
*Lasagne à la ratatouille, fromage de chèvre et ricotta (400 g)	9\$
*Lasagne à la viande (400 g)	10\$
*Cannellonis aux épinards et fromage (900 g)	14\$

Desserts / Desserts

• Riz au lait	3\$/ch
• Tartelette aux pommes	4.50\$/ch
• Cakes (6-8 pers)	7\$/ch
• Tartes (8 pouces)	17\$/ch
• Barre Figaro	4\$/ch
• Mousses	4\$/ch
• Tiramisu	3.50\$/ch
• Salidou	4.50\$/ch
• Fondants	4.50\$/ch
• Moelleux au chocolat	4.50\$/ch
• Croustade aux fruits (100 g)	2\$
• Salade de fruits (100 g)	2\$

SURGELÉS

Plaisirs polaires

La gastronomie à -15°C

Les surgelés Latina reprennent les grands classiques de la cuisine de l'épicerie. Préparés, cuits et surgelés sur place, ils sont la solution pratique et rapide à vos festins de dernière minute. Que ce soit le boeuf bourguignon, la brandade de morue, le lapin chasseur ou le gratin dauphinois, vous retrouvez ici, toute l'année, la plupart des plats de la page précédente. Organiser une fin de semaine gastronomique au chalet? Rien de plus simple. Un petit tour au rayon des surgelés et c'est réglé!



Frozen Pleasures

Subzero Gastronomy

The frozen department stocks all the classic of Latina's kitchen. Prepared, cooked, and frozen on site, they are the fast and practical solution for your last-minute dinner parties. Boeuf Bourguignon, Brandade de Morue, Lapin Chasseur or Gratin Dauphinois, most of the delights listed on the previous page are available here all year long. Organizing a gourmet weekend at the cottage? Piece of cake. Pop over to the frozen food aisle and problem solved!

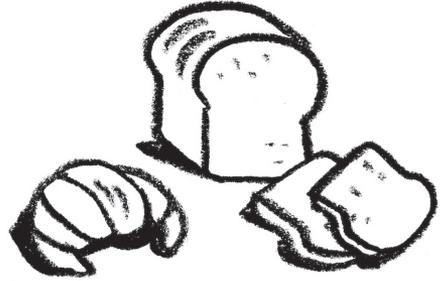


BOULANGERIE

Votre pain quotidien

Comme des petits pains chauds

Rien n'accompagne mieux une bonne charcuterie qu'une bonne tranche de pain. Chez Latina, les créations des nouveaux artistes de la boulangerie tels que *L'Amour du pain*, *Le Pain dans les voiles*, *Mie âme* ou *Arhoma* côtoient nos viennoiseries maisons, préparées chaque matin. L'espace Boulangerie vous réserve lui aussi de belles surprises avec les pains de spécialités au blé ou aux céréales, nature ou aromatisés aux olives, au fromage, aux noix, aux oignons ou aux fruits.



Your Daily Bread

Simple Yet Essential

Nothing accompanies a nice cheese better than a good slice of fresh bread. At Latina, you can find the creations of new artists such as *L'Amour du pain*, *Le Pain dans les voiles*, *Mie âme* or *Arhoma* in addition to our freshly baked croissants. Head to the Bakery section to discover its wide range of specialty breads such as wheat or cereal, plain, olive, cheese, walnut, onions or fruits.



CHARCUTERIE

Cochonnailles et cie

La grande parade des saveurs charcutières

La charcuterie est une source de créativité où vous trouverez toujours de quoi préparer votre déjeuner, égayer votre boîte à lunch, agrémenter votre souper ou recevoir en toute simplicité. Dans son catalogue de saveurs où Serrano, Parme et Bayonne escortent le célèbre Pata Negra, les produits du Québec sont notamment représentés par les délices artisanaux de *Cochons Tout Ronds*, *La Bernoise* et *3 Petits Cochons Verts*.



Cold Cuts & Hot Slices

The parade of flavours

Our deli is a place where you will always find a creative solution for your breakfast, to brighten up your lunch box, to enhance your dinner or to simply serve to your guests. Flavoursome Serrano, Parma, Bayonne hams and prestigious Pata Negra are amongst the fine meats found at the deli counter, while Quebec products are represented by the traditionally made delicacies of *Cochons Tout Ronds*, *La Bernoise* and *3 Petits Cochons Verts*.

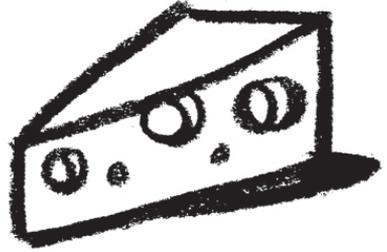


FROMAGERIE

Dites fromage!

Grands classiques internationaux, découvertes locales... et champions du monde!

Les grands classiques italiens, suisses, français et espagnols côtoient ici les fromages québécois primés. Pour compléter cette belle collection, découvrez une large sélection de fromages anglais incluant divers Stilton ainsi que plusieurs cheddar fermier et les célèbres Berkswell et Stinking Bishop. Envie de raclette ou de fondue savoyarde, une simple visite chez Latina suffit. Vous y trouverez tout ce dont vous avez besoin. Venez goûter à notre sélection et recueillir de précieux conseils pour découvrir de nouveaux horizons gustatifs.



Say Cheese!

International favourites, local discoveries... and world champions!

The classic cheeses of Italy, Switzerland, France and Spain can be found alongside the award-winning cheeses from Quebec. To complete this beautiful collection, discover a large selection of cheese from the United Kingdom including various Stilton and traditional cheddars accompanied by the famous Berkswell and Stinking Bishop. In the mood for raclette or fondue, or maybe a unique cheese platter? A simple visit to Latina will do. There you will find everything you need, including intuitive advice for discovering new flavours. Of course you can try before you buy!



FRUITS ET LÉGUMES

Côté jardin

Couleur, fraîcheur et exotisme 365 jours par an

Les produits issus de l'agriculture biologique sont notre priorité. Nous vous proposons de nombreux produits locaux, saisonniers ou non, tels que les asperges, les carottes, les pommes, les bleuets, les canneberges et les fraises ainsi qu'une multitude d'herbes aromatiques fraîches. Lorsque les feuilles tombent, venez donc ramasser quelques champignons sauvages dans nos rayons et accompagnez-les de quelques rattes. En cas de petite faim, nous vous suggérons les fruits coupés prêts-à-déguster!



365 Days of Freshness

Colour, freshness and exoticism 365 days a year

Organic agricultural products are our priority. We offer several local products, seasonal or year-round, such as asparagus, carrots, apples, blueberries, cranberries, strawberries, and a multitude of fresh aromatic herbs. When the autumn leaves fall, come and pick some wild mushrooms from our shelves, as well as a few fingerling potatoes. Craving for a snack? We suggest trying our freshly cut and ready-to-eat fruit portions!



BOISSONS

Santé!

Outre ses bons petits plats, Latina propose aussi de nombreuses boissons pour agrémenter repas et encas, du matin jusqu'au soir. Ce rayon désaltérant inclut des eaux minérales ou de source ainsi que des jus de fruits, des smoothies, des limonades et sodas artisanaux. C'est ici que vous trouverez notre choix de vins rouges, blancs et rosés, mais Latina vous offre aussi du cidre local ainsi qu'une sélection de bières incluant les grands brasseurs européens et la crème de la microbrasserie québécoise.

Grab a Drink!

In addition to its good food, Latina also offers a variety of drinks to complement meals and snacks, from morning to evening. This thirst-quenching section includes mineral and spring waters, as well as fruit juices, smoothies, and artisanal lemonades and sodas. This is where you will find our selection of red, white and rosé wines, but that's not all! Latina also offers local cider and a selection of beers, from the major European brewers to the best microbrewers in Quebec.



Commandes spéciales et produits de saisons

Avec autant de merveilles en rayon, Latina est le partenaire idéal quand il s'agit de faire des cadeaux. Précisez votre budget ainsi qu'une thématique de votre choix et un panier cadeau sur mesure sera confectionné par nos soins.

Au fil des saisons, Latina vous propose aussi des produits et événements éphémères pour rythmer l'année. C'est le cas des crabes des neiges au printemps et des homards en été, de l'atelier sculpture de citrouilles en octobre, de l'arrivée des panettones en novembre, du fois gras maison en décembre, mais aussi du traditionnel boudin blanc au Grand Marnier la première semaine de janvier.

Latina vous donne aussi accès à des articles rares et inattendus, disponibles sur commande spéciale. Truffes blanches d'Alba, caviar, vinaigre balsamique extra-vieux, jambon Pata Negra... Inscrivez-vous à notre newsletter pour connaître la prochaine exclusivité que Latina vous réserve!

Special Orders & Seasonal Products

With so many wonders on display, Latina is the ideal partner when it comes to finding elegant presents. Specify your budget and desired theme, and a customized gift basket will be carefully created for you.

Through the seasons, Latina can also offer you specific products and events that spice up the year. Among them are the arrival of the snow crabs in spring, the Pumpkin-Carving Workshop in October, the arrival of the panettones in November, our homemade foie gras in December, and last but not least: the traditional boudin blanc au Grand Marnier during the first week of January.

Latina also provides a rare selection of specialty items that are available for limited times during the year. Included in these offers is white truffles of Alba, caviar, aged balsamic vinegar, Pata Negra ham... Sign up for our newsletter to find out about the next exclusive offer that Latina has in mind for you!



Mile-End
Latina
Le plaisir de bien manger

185 St-Viateur Ouest, Montréal (Qc) H2T 2L4
514.273.6561 | www.chezlatina.com

Imprimé sur papier 100% recyclé
Printed on 100% recycled paper

