

Latina

ÉPICERIE GOURMET STORE



Latina

ÉPICERIE GOURMET STORE



Bernard Legendre / Josée Chrétien
Propriétaires / Owners

Depuis 2000, Latina travaille avec de nombreux producteurs et artisans québécois. Avec le temps, l'épicerie Latina s'est imposée comme le garde-manger incontournable des locavores et des gourmets. À la recherche de produits de qualité, de conseils ou d'un endroit unique en son genre ? Ne cherchez plus, vous y êtes !

Since 2000, Latina's gourmet store has worked closely with numerous farmers and artisans from all over Québec to establish itself as the dream fine food store for local foodies and discriminating gourmets. If you are looking for quality products, personalized service, or simply for a unique place - look no further... we are here to serve you!

NOUVEAU !

LATINA GOLDEN SQUARE MILE

1434, Sherbrooke O, Montréal
514 507-6561

LATINA MILE END

185, Saint-Viateur O, Montréal
514 273-6561

chezlatina.com





LA CAVERNE D'ALI BABA ALI BABA'S CAVE

L'épicerie réunit les essentiels du garde-manger, ainsi que des articles plus raffinés comme les huiles, vinaigres, thés, chocolats et épices qui surprendront vos papilles. On y trouve aussi des trésors comme le sirop d'érable Noble, vieilli en fût de chêne et les productions du terroir de Société-Original. Côté café, la crème des microtorréfacteurs tels que Metropolis Coffee Company se joignent aux saveurs traditionnelles des mélanges Agga. Une visite chez Latina est toujours l'occasion de nombreuses découvertes !

Our stores offer kitchen staples and refined items such as fine olive oils, vinegars, teas, chocolates and spices. They also contain treasures like Noble oak aged maple syrups and Société-Original's collection of family made products. In our coffee section, trendy third wave roasters like The Metropolis Coffee Company blends join classical roasted beans from Agga to assure you a perfect morning cup. A visit to Latina is always an opportunity for discovery!



BOUCHERIE



© DAVID ATHERTON

L'ART ET LA MANIÈRE THE MEAT MASTERS

Précurseurs du boeuf vieilli à sec, nos bouchers maîtrisent les secrets de la tendreté de la viande. Amené à maturation au moins 40 jours, dans des chambres de vieillissement parfaitement contrôlées, notre boeuf Prime Black Angus libère des saveurs exceptionnelles. Nous sommes en relation avec de nombreux éleveurs traditionnels qui en garantissent la qualité. Sur nos étals, les produits d'exception comme le porcelet Gaspor de St-Canut et l'agneau de Kamouraska, ont fait la renommée de notre boucherie et nous fournissons aujourd'hui quelques-uns des plus grands restaurants montréalais. Offrez-vous le meilleur et comprenez pourquoi Latina est le rendez-vous des vrais amateurs.

Pioneers in Montréal, Latina's butchers have mastered the art of dry ageing beef. Matured at least 40 days in a tightly controlled aging room, our Prime Black Angus Beef releases truly unique flavours. Our butchers maintain close relationships with many traditional farmers to ensure the quality of the meat we carry. The Gaspor Milk-Fed Piglets of St-Canut and the Lamb of Kamouraska have made the fame of our butcher's counter far beyond our neighborhood – we now provide for some of the best restaurants in Montreal. Treat yourself to the best of the best, and discover why Latina is the ideal meat lovers rendez-vous!



FRAÎCHEUR 24/7 365 DAYS OF FRESHNESS

Qu'ils soient biologiques ou cultivés naturellement près de Montréal, les fruits et légumes de Latina sont consciencieusement sélectionnés et leur murissement est suivi au quotidien. Certains d'entre eux sont rares et sont plantés exclusivement pour Latina par des petits producteurs locaux. Cette collaboration leur assure un volume de vente supérieur qui leur permet de passer plus de temps en famille. Au fil des saisons, vous pouvez cuisiner les fruits et légumes québécois et même déguster des champignons sauvages cueillis pour nous dans les forêts de Gaspésie.

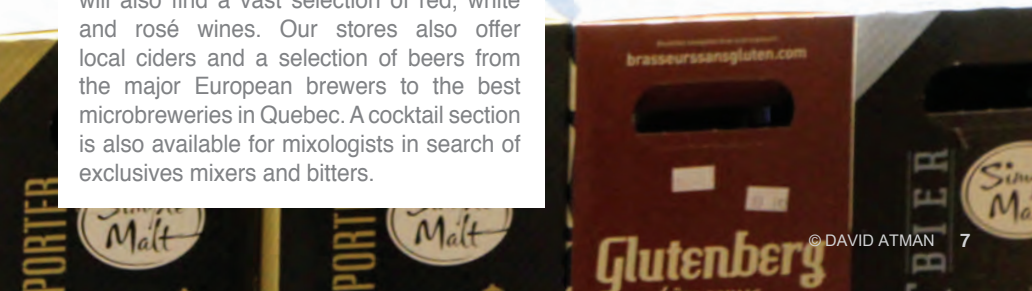
Organic or naturally grown around Montreal, Latina's produce are wisely chosen and sorted daily. Some rare varieties are harvested specially for us by local growers. Latina's special relationship with these farmers adds volume to their sales, which allows them to spend more quality time with their families. Throughout the seasons, you can find fruits and veggies from Quebec and savor wild mushrooms hand picked for us in the forests of Gaspésie.



SANTÉ ! CHEERS!

Pour accompagner repas et collations, Latina propose un rayon désaltérant incluant de nombreux jus de fruits et smoothies, ainsi que des tonics et sodas artisanaux. C'est ici que vous trouverez notre choix de vins rouges, blancs et rosés, du cidre local ainsi qu'une sélection de bières incluant les grands brasseurs européens et la crème de la microbrasserie québécoise. Un rayon cocktail est aussi à la disposition des mixologues à la recherche de bitters et autres mixeurs pour leurs savoureuses expériences.

To complement meals and snacks, Latina offers a variety of drinks. Our thirst-quenching section includes numerous fruit juices and smoothies, as well as unique crafted lemonades, tonics and sodas. You will also find a vast selection of red, white and rosé wines. Our stores also offer local ciders and a selection of beers from the major European brewers to the best microbreweries in Quebec. A cocktail section is also available for mixologists in search of exclusives mixers and bitters.





UN CHEF PRIMÉ AWARDED CHEF

Nommé meilleur chef français en 2012 à Abu Dhabi, où il dirigeait la cuisine d'un des restaurants de l'hôtel 5 étoiles Shangri-La, Alex Pernetta supervise maintenant les deux cuisines du magasin, conçoit le menu du jour, gère la production de nos lignes exclusives de plats surgelés et de pots Mason gourmets.

Awarded Best French Chef of the Year in 2012 in Abu Dhabi, where he lead the french restaurant's kitchen at the Shangri-La 5 star hotel, Chef Alex Pernetta now supervises the two kitchens of the stores, conceives the menu du jour (available in our fresh prepared meals counter) and manages the production of our exclusive lines of Gourmet Frozen Meals and Mason Jars.



CUISINE MODERNE MODERN CUISINE

Toujours à l'affût de techniques novatrices, Latina propose de savoureuses pièces de viande cuites sous-vide. Chère à Paul Bocuse, cette méthode consiste à cuire longuement à basse température dans un contenant sous-vide. Latina utilise cette technique empruntée aux chefs étoilés pour préparer des recettes traditionnelles telles que l'agneau de sept heures, que vous pourrez désormais réaliser en 20 minutes... tout en conservant toutes les qualités de la viande.

Always looking for innovative techniques, Latina offers fantastic sous-vide cooked meats. Used by Paul Bocuse, this method consists in longtime slow cooking in a vacuumed container. Latina uses this technique borrowed from Michelin-Starred Chefs to prepare traditional recipes like the seven hour leg of lamb, a classic recipe you can now prepare in only twenty minutes without altering the delicious flavours of the lamb.



SERVICE TRAITEUR CATERING SERVICE

Latina propose un service de traiteur. Le large éventail de saveurs disponibles dans notre menu ci-après peut être préparé sur demande pour six personnes ou plus. Vous cherchez quelque chose de spécial ? Rencontrez notre chef, il créera un menu personnalisé qui étonnera vos invités.

Latina also offers a catering service. The wide range of choices available in the enclosed menu can be prepared for you on demand for six people or more. Looking for something special? Come and meet our Chef, he will create a customised menu just for you that is sure to amaze your guests.

SERVICE TRAITEUR

DÉLICES SUR COMMANDE DELIGHTS ON DEMAND

Latina offre un vaste choix de plats cuisinés sur commande. Notre 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.

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

SAUCES POUR PÂTES / PASTA SAUCES

•Rosée (400 ml)	6,25\$
•Alfredo (400 ml)	6,50\$
•Carbonara (400 ml)	7\$
•Arrabiatta (900 ml)	9\$
•Tomates et basilic (900 ml)	9\$
•Bolognaise (900 ml)	11\$
•Pesto (250 ml)	7\$
•Pesto de tomates séchées (250 ml)	7\$

CONSERVES / PRESERVES (900 ml)

•Soupe de carottes et gingembre	8\$
•Soupe de brocolis et épinards	8\$
•Soupe fermière aux lentilles	9\$
•Soupe de légumes	8\$
•Soupe de boulettes au poulet	12\$
•Chaudrée de moules et palourdes au safran	14\$
•Bouillabaisse	15\$
•Bisque de homard	17\$
•Chili con carne	11\$
•Cassoulet Traditionnel	20\$

SALADES / SALADS

•Carottes	1.60\$/100g
•Betteraves	1.70\$/100g
•Pommes de terre et oeufs	1.50\$/100g
•Céleri remoulade	1.50\$/100g
•Cœurs de palmiers	1.70\$/100g
•Fèves	1.60\$/100g
•Grecque	1.80\$/100g
•Thon	1.70\$/100g
•Goberge	2.80\$/100g
•Homard	5.50\$/100g
•Crabe	5.50\$/100g
•Wakame	2.80\$/100g
•Calmars	3.60\$/100g
•Crevettes	3.70\$/100g
•Thon grillé	5.00\$/100g
•Saumon grillé	3.60\$/100g
•Tartare de saumon	5.30\$/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 le rayon des surgelés. Les prix sont sujets à changement sans préavis. Frais de livraison non inclus.

LÉGUMES / VEGETABLES

*Champignons sautés à la provençale (300 g)	5\$
*Ratatouille (375 g)	5\$
*Gratin de choux-fleurs, de brocolis ou d'aubergines (325 g)	6\$
*Pommes de terre sautées au romarin (375 g)	6\$
*Gratin dauphinois (400 g)	7\$
*Purée de carottes et pommes de terre (350 g)	7\$
•Légumes grillés (100 g)	2.50\$
•Riz sept grains ou riz au safran (100 g)	1.90\$

VIANDE / MEAT

*Daube de boeuf à la provençale (350 g)	12\$
*Blanquette de veau aux asperges (450 g)	14\$
*Navarin d'agneau de Kamouraska (350 g)	15\$
*Parmentier d'effiloché de boeuf (400 g)	13\$
*Onglet de boeuf au poivre vert (375 g)	12\$
*Onglet de boeuf à la bourguignonne (400 g)	14\$
*Ris de veau de lait aux morilles (350 g)	15\$
*Rôti de porclet aux pommes et calvados (1 Kg)	20\$
*Filet de porc farci aux pruneaux et fromage de chèvre (900 g)	22\$
*Sauté de veau de lait façon Marengo (900 g)	25\$
*Paupiettes de veau au pesto maison (850 g)	23\$
*Civet de cerf (850 g)	25\$
*Effiloché de porc érablé et romarin (850 g)	22\$
*Osso buco aux olives et au pesto maison (875 g)	36\$

PÂTES / PASTAS

*Lasagne au saumon (400 g)	10\$
*Lasagne à la ratatouille et fromage de chèvre (375 g)	9\$
*Lasagne au boeuf Angus AAA (450 g)	10\$
*Cannellonis aux épinards et fromage (825 g)	14\$
*Cannellonis à la viande, sauce tomate et basilic (750 g)	16\$

VOLAILLE ET LAPIN / POULTRY AND RABBIT

*Coq au vin (400 g)	10\$
*Poulet fermier à la basquaise (900 g)	19\$
*Fricassée de lapin à la moutarde (400 g)	12\$
*Rôti de lapin au veau et aux cèpes (900 g)	22\$
*Magret de canard du Québec aux mangues et framboises (800 g)	26\$

POISSONS ET CRUSTACÉS

/ FISH AND SEAFOOD

*Coquille St-Jacques (400 g)	8\$
*Brandade de morue (325 g)	9\$
*Turbot poché à la jardinière (325 g)	11\$
*Pavé de saumon au fenouil et tapenade (350 g)	12\$
*Morue à la niçoise (350 g)	11\$
*Morue à la portugaise (900 g)	22\$
•Kouloubiac de saumon Demi saumon avec riz sept grains et son velouté à l'aneth (6-8 pers)	110\$
•Saumon entier sans arête et macédoine à la parisienne (8-10 pers)	140\$

DESSERTS / DESSERTS

•Mini cheesecake mangue et passion	3.00\$
•Tartelette aux poires	3.50\$
•Tartelette au citron	4.00\$
•Tartelette au chocolat et framboises	4.00\$
•Tartelette aux pommes	4.50\$
•Clafouti	4.00\$
•Cakes (6-8 pers)	7.00\$
•Barre Figaro	4.00\$
•Mousse au chocolat	4.50\$
•Tiramisu	3.50\$
•Salidou	4.50\$
•Crèmeux au chocolat	4.50\$
•Moelleux au chocolat	4.50\$
•Croustade aux fruits (100 g)	1.80\$
•Salade de fruits (100 g)	2.00\$
•Compote de pommes (400 g)	6.00\$
•Tartes	Prix variés

Commandez 48 h à l'avance
48 h notice order

514.273-6561 poste 225
service@chezlatina.com

Dishes preceded by a snowflake (*) are available throughout the year in our frozen section.
Prices are subject to change without notice. Delivery not included.

COCHONNAILLES ET CIE COLD CUTS & HOT SLICES

Le rayon charcuterie est une étape incontournable où vous trouverez de quoi préparer votre déjeuner, égayer votre boîte à lunch, agrémenter votre souper ou recevoir en toute simplicité. Sur nos étals, Serrano, Parme et Bayonne côtoient le célèbre Jambon Iberique et les produits artisanaux québécois de Cochons Tout Ronds, Les Viandes Biologiques de Charlevoix, La Bernoise, Au Saucisson Vaudois, 3 Petits Cochons Verts et Pork Shop.

In our deli section, you will always find a creative option, whether it is for your breakfast, to brighten up your lunch box, to enhance your dinner or to entertain guests. In our counters, Serrano, Parma, Bayonne Hams and prestigious Iberico Ham team up with Quebec delicacies represented by Cochons Tout Ronds, Les Viandes Biologiques de Charlevoix, La Bernoise, Au Saucisson Vaudois, 3 Petits Cochons Verts and Pork Shop.

LE TOUR DU MONDE DES FROMAGES SAY CHEESE!

Les grands classiques européens, incluant les célèbres Stilton et Red Leicester britanniques ainsi que plusieurs cheddars irlandais, font équipe avec la mozzarella di buffala et la burrata aux côtés des fromages québécois primés. Envie de raclette ou de fondue savoyarde ? À la recherche de nouveautés ou de conseils avisés ? Une simple visite chez Latina suffit !

Classic European cheese including United Kingdom's famous Stilton, Red Leicester, and delicious Irish Cheddars join mozzarella di buffala, burrata cheese and award-winning cheese from Quebec. In the mood for raclette or fondue, or maybe a unique cheese platter? A simple visit to Latina will do. You will find everything you need, including specialised advice for discovering new flavours and food pairings. And of course you can always try it before you buy it!

SAVEURS MARITIMES FISH FRIENDLY

Membre de la première heure des programmes Ocean wise et Fourchette Bleue, Latina est un pionnier en matière de pêche durable. Toute l'année, les comptoirs accueillent des filets de poissons, des pétoncles, des crevettes, de poissons fumés et des créations maison telles que le tartare de saumon, le tataki de thon et le saumon fumé à l'érable. En saison, ne manquez pas les délices des côtes québécoises comme les huîtres, le crabe des neiges et le homard.

An early member of Ocean Wise and Smarter Seafood programs, Latina is a pioneer retailer in encouraging sustainable fishing. All year round, our counters offer fresh fish fillets, scallops, shrimps, gourmet smoked fish and homemade creations such as salmon tartare, tuna tataki and maple smoked salmon. When in season, don't miss Quebec Coast delights such as oysters, snow crab and lobster.

À LA BAGUETTE YOUR DAILY BREAD

Parce que rien n'accompagne mieux une charcuterie qu'une tranche de pain frais, Latina collabore avec les meilleurs artisans locaux : L'Amour du pain, Le Pain dans les Voiles, Mie Âme, Arhoma, La Vagabonde. L'espace boulangerie vous réserve de belles surprises avec les pains de spécialités aux céréales, natures ou aromatisés aux olives, au fromage, aux noix ou aux fruits... ainsi que des viennoiseries cuites sur place chaque matin !

Because nothing accompanies cheese better than a good slice of fresh bread, Latina collaborates with the best local bakers : L'Amour du pain, Le Pain dans les Voiles, Mie Âme, Arhoma, La Vagabonde. Head to our Bakery section to discover its wide range of specialty flavoured breads such as olive, cheese, walnut, onions or fruits... and we have freshly baked croissants too!

PRODUITS DE SAISON SEASONAL PRODUCTS

Au fil des saisons Latina vous propose aussi des produits et événements éphémères pour rythmer l'année. Homard, crabes des neiges, panettones, boudin blanc truffé, caviar, truffes blanches d'Alba chaque saison possède son lot de surprises. Inscrivez-vous à notre newsletter pour connaître la prochaine exclusivité que Latina vous réserve !

Throughout the year, Latina also offers specific products and events to spice up your life. Each month has its share of surprises : lobster, snow crab, panettones, traditional truffled white sausage, caviar and Alba white truffles. Sign up for our newsletter to find out about the next exclusive offer that Latina has in store for you!





RABAIS ÉTUDIANTS STUDENTS SPECIALS

Recevez 10% de réduction sur tout le magasin sur présentation d'une carte d'étudiant valide*, du lundi au vendredi de 19h à 21h. *Certaines conditions s'appliquent. Obtain a 10% discount on all store bought items upon presentation of a valid student card. From monday to friday, 7pm to 9pm. *Some conditions may apply.



BIENVENUE AU CLUB JOIN THE CLUB

Demandez votre CARTE GOURMET et recevez des dollars Latina à chaque passage en caisse. Ask for your GOURMET CARD and collect Latina dollars with each purchase.

COMMUNAUTÉ

Latina participe à la vie du quartier en apportant son aide lors de divers événements. Nous avons ainsi eu le plaisir de collaborer avec le YMCA du Parc, les écoles Lambert-Closse, Querbes et Laurier. L'épicerie développe aussi ses propres initiatives comme La Grosse Moustache, une bière caritative réalisée avec Brasseurs Illimités et Metropolis Coffee Company. En seulement deux ans, cette initiative a permis de remettre la somme de 17,600 \$ à la chaire de recherche sur le cancer de la prostate de l'Institut du Cancer de Montréal. Depuis 2012, Latina Mile End héberge la première Givebox permanente mise en place par Local Montréal Tours. Lieu de partage insolite et farfelu, on y prend ou y dépose des curiosités qui voyagent ainsi de maison en maison, encourageant chacun à partager, découvrir et recycler.

COMMUNITY

Latina supports various neighbourhood events. In the past, we have had the pleasure of giving a helping hand to the YMCA and the elementary schools Lambert-Closse, Querbes and Laurier. Our team also takes its own charitable initiatives such as La grosse moustache, a beer brewed in collaboration with Brasseurs Illimités and the Metropolis Coffee Company. In only two years, this initiative has generated a \$17,600 donation to help fund prostate cancer research at Montreal's Cancer Institute. Since 2012, Latina Mile End has also been hosting the first permanent Givebox. Implemented by Local Montreal Tours, the Givebox is a place where you can give or take all kinds of unusual and wacky finds. These items then travel from one person to another and encourage neighbours to share, recycle, and discover.



ALTER ÉCO

Nous offrons des produits de qualité pour garantir le plaisir et la santé de nos clients. Conscients que notre responsabilité ne s'arrête pas là, nous avons mis en place plusieurs initiatives pour réduire notre empreinte écologique.

- En saison, la majorité des fruits et légumes proposés est cultivée de façon bio ou naturelle et vient d'un rayon de 100 km maximum autour de Montréal.
- Nous recyclons un maximum de cartons, bouteilles et emballages vides.
- Nous offrons gratuitement des sacs biodégradables et recyclables, faits de papier 100% recyclé.
- Les pots Mason estampillés Latina sont repris en magasin. Une fois lavés et stérilisés, ils sont réutilisés.
- La livraison des produits commandés sur notre site en ligne est réalisée par une entreprise locale utilisant des triporteurs.

EARTH FRIENDLY

We always offer high quality products so as to guarantee the enjoyment and health of our clients. We also recognize that our responsibility does not stop there, therefore we have implemented several initiatives to reduce the environmental footprint of the our stores.

- In season, the majority of produce available in our store is grown naturally or organically and comes from a maximum radius of 100 km around Montreal .
- We practice selective sorting to be able to recycle a maximum amount of cardboard, bottles and empty containers.
- We offer free biodegradable and recyclable bags made of 100% recycled paper.
- Our Latina branded Mason jars are collected in store. Once washed and sterilized, they are reused.
- Each order made on our online website is delivered by a company using tricycles.

ÉPICERIE EN LIGNE
ONLINE SHOPPING
CHEZLATINA.COM

latina
ÉPICERIE GOURMET STORE

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