

Festival de la

bonne
table



Cahier publi-reportage
le jeudi 5 octobre 2000

La Voix de l'Est



Depuis 1991, on accueille une clientèle fidèle qui
apprécie l'excellence de la cuisine italienne.
Le menu vous propose différents plats de pâtes et de sauces maison,
sans oublier le veau, les fruits de mer et la réputée pizza.
Les amateurs seront également comblés par notre sélection de vins italiens.
Un personnel attentif, chaleureux et courtois vous attend pour un repas mémorable.

Benvvenuti! Bienvenues!

RESTAURANT BAFFETO DE ROMA INC.

LES SOMMETS DE BROMONT
89, boul. Bromont, Bromont 534-4050

*Nouvelle adresse pour
janvier 2001!*

*80, boul. Bromont
(face au kiosque
touristique)*

5

5

5



**Festival
de la bonne table**

Questions et réponses sur des situations susceptibles de se produire au restaurant

Pour la plupart des gens, une sortie au restaurant symbolise détente et divertissement. Rien de plus désagréable, donc que de voir son repas gâché par la mauvaise qualité de la nourriture, l'incompétence d'un employé ou le non-respect des réservations. Même s'il n'existe aucun code d'éthique officiel dans le domaine de la restauration, les consommateurs sont avantagés par la concurrence très féroce qui pousse les entreprises à porter une attention particulière à

leur service à la clientèle. L'ultime pouvoir du client insatisfait est de partir du restaurant et, surtout, de lui faire de la mauvaise publicité dans son entourage. Voici quelques bonnes pistes pour vous tirer d'embarras.

• **Arrivé 10 minutes après l'heure de votre réservation, vous constatez qu'on a donné votre table à d'autres clients. Pouvez-vous exiger qu'on vous place avant les gens qui attendent à la porte ?**

Non, mais il est quand même fort probable qu'on accepte de le faire si vous le demandez. Idem si aucune table n'est libre alors que vous arrivez à l'heure, ou si les détails de votre réservation n'ont pas été respectés. Même si l'hôtesse a fait une erreur, vous ne pouvez exiger qu'on déplace des clients déjà attablés sur la terrasse, près de la fenêtre ou dans la section non-fumeurs. Vous pouvez cependant décider d'attendre qu'une table convenant à vos exigences se libère.

• **Juste avant de quitter la maison, vous remarquez que le chauffe-eau coule et que vous ne pourrez aller au restaurant comme prévu. Devez-vous appeler pour annuler votre réservation ?**

Il serait préférable de le faire. Ce geste est très apprécié partout, car il évite que des places soient laissées vides pour rien. Quelques restaurants très chics imposent une pénalité financière, mais une telle pratique se voit surtout aux États-Unis et dans les endroits huppés où il faut réserver plusieurs mois à l'avance pour avoir une place et garantir sa réservation avec un numéro de carte de crédit.

• **Le gérant insiste pour que vous partiez avant la fin de votre repas, car votre fils de 15 mois pleure sans cesse depuis une demi-heure. Devez-vous vraiment quitter les lieux ?**

Cela dépend évidemment du type de restaurant et du moment



de la journée. N'oubliez pas que vous n'êtes pas seul, et que vous ne pouvez importuner les autres clients indéfiniment. Si vous jugez avoir fait tout ce dont vous étiez capable pour calmer votre enfant, fiez-vous au contexte pour déterminer si vous pouvez rester.

• **Un employé affirme que vous ne pouvez donner une coupe de vin à boire à votre nièce de 16 ans. Est-ce vraiment si grave ?**

La loi interdisant aux mineurs de consommer de l'alcool dans un établissement détenant un permis d'alcool s'applique autant aux restaurants qu'aux bars. Certains restaurants tolèrent peut-être que vous passiez outre à cette restriction, mais cela demeure illégal.

• **En soulevant votre cuiller pour la deuxième fois, vous repêchez un objet flottant non identifié dans votre potage. Doit-on changer votre bol ?**

Oui. La nourriture qu'on vous sert doit absolument être propre à la consommation. Si votre serveur refuse de changer un plat de mau-

vaise qualité ou d'en réchauffer un qui serait trop froid, insistez. Il serait très étonnant qu'on vous le refuse, mais si cela se produit, partez en ne payant que ce que vous avez déjà consommé (un apéritif, par exemple). Ce principe vaut aussi si vous décidez de partir sans demander votre reste parce que la nourriture vous paraît d'une qualité douteuse ou parce que vous attendez votre plat principal depuis trois quarts d'heure sans qu'on vous ait expliqué la raison de ce délai.

• **Votre serveur brille par son absence les trois quarts du temps et, lorsqu'il se présente à votre table, il vous adresse la parole sur un ton déplaisant. Comment devriez-vous régler ce problème ?**

Autant que possible, parlez à son supérieur et demandez un remplaçant. Mais si vous devez absolument rappeler votre serveur à l'ordre, n'hésitez pas à faire valoir que le pourboire est à la discrétion du client.

• **Votre serveuse accumule les gaffes depuis votre arrivée, et elle vient d'échapper du spaghetti sur**

votre blouse préférée ! Quel genre de dédommagement pouvez-vous exiger ?

Surtout, n'attendez pas quelques jours avant de déclarer le problème à la direction de l'établissement. Plusieurs fraudes ont rendu les propriétaires de restaurants très sceptiques face aux réclamations tardives. N'essayez pas non plus de vous faire justice vous-même; payez votre repas et tentez de négocier pour que le resto vous rembourse le nettoyage à sec ou, dans le pire des cas, le prix de votre vêtement.

• **Parce que vous êtes sept personnes à table, le restaurant vous a facturé 15 % pour le service. Devez-vous accepter de payer ce « pourboire intégré » ?**

Selon la Loi sur les établissements touristiques, un restaurant qui entend exiger des frais de service doit l'indiquer sur son menu. Les articles 37 et 39 prévoient d'ailleurs une amende pouvant atteindre 625 \$ si un restaurant réclame des frais de service qu'il a négligé d'inscrire.



*Venez découvrir
la douceur
de vivre...
à notre bistro !*

*Boulangerie
Pâtisserie*

Cuisine santé

*Spécialité:
Café d'origine*

Déjeuner et dîner

Ambiance unique

*322 Principale, Granby
378-4061*

*Heure d'ouverture
L-M-M: 8 h à 17 h
J-V: 8 h à 20 h S: 8 h à 17 h*

L'alliance du champagne et des mets

Finissons-en avec les préjugés que le champagne est exclusivement réservé au dessert. À Reims, au cœur de la Champagne en France, il est même principalement servi en apéritif. Mieux encore, il peut accompagner un repas entier, si l'on sait choisir les plats qui souligneront ses saveurs.

Il y a quelques règles à suivre pour marier harmonieusement vos goûts de connaisseur avec vos goûts de fin gourmet.

Qu'il soit millésimé ou non, le

champagne est particulièrement recommandé à l'apéritif: ses saveurs délicates prépareront agréablement le palais au repas qui va suivre.



Les accords parfaits

Voici quelques conseils de mariage harmonieux entre le champagne et la nourriture:

Un brut frais et velouté accordera sa légèreté avec des plats aux saveurs peu prononcées: des fruits de mer, certains poissons, les viandes blanches et les volailles. Il accompagnera également des desserts aux fruits et autres pâtisseries peu sucrées.

Pour des saveurs plus fortes, préférez un millésimé.

Les dissonances

De manière générale, un champagne, aussi puissant soit-il, s'accorde mal avec les viandes rouges. Et, dans tous les cas, évitez de l'associer avec des saveurs trop fortes, qui dénatureraient ses arômes délicats. Sur la liste des aliments à proscrire, citons principalement: les anchois, la vinaigrette, les sauces épicées, les sauces à base de vins très riches, la tomate, le poivron, le citron, le melon et l'anis.

Festival de la bonne table



Une invitation de La Voix de l'Est
Venez visiter les établissements
régionaux suivants:

Au Trois Canards (restaurant)
78 Lakeside, Knowlton

Aux Portes de Farnham
(resto-pub)
1221 St-Paul, Farnham

Baffetto de Roma (restaurant)
89 boul. Bromont, Bromont

Bar National
177 Principale, Granby

Bistro St-Michel
175 Josée, Rougemont

Brasserie de la Pointe St-Jacques
150 St-Jacques, Granby

Brasserie de la Rivière
204 de la Rivière, Cowansville

Café-Bistro Chez Marcel
322 Principale, Granby

Centre de santé Euro-Spa
455 de l'Église,
St-Ignace-de-Stanbridge

Chez Charlie
(restaurant)
603 Principale, Granby

Chez Fauchaux
(restaurant)
53-2 rue Dufferin, Granby

Chez Plumet
(restaurant)
1507 Principale, Granby

Chez Tony
(restaurant)
301 Principale, Granby

Chez Trudeau
(restaurant)
348 Principale, Granby

Da Teresa II
(restaurant)
13 Court, Granby

Days Inn Auberge des Carrefours
111 place Jean-Jacques-Bertrand
Cowansville

Di Carlo
(restaurant)
28 Dufferin, Granby

Hôtel Farnham
353 Hôtel-de-ville
Farnham

L'Aubergade
(restaurant)
53 Drummond, Granby

L'Egg'O'tick
102 Principale, Granby

La Casa du spaghetti
604 Principale, Granby

La Casa Grecque (restaurant)
844 Principale, Granby

La Champenoise
322 Haut-Corbin
St-Damase

La Cloche Vaudoise
(restaurant)
63 St-Joseph, Granby

La Closerie des lilas
(restaurant)
21 Court, Granby

La Fine Gueule
300 Principale, Cowansville

La Maison Blanche
177 Empire, Granby

La Maison Chinoise de Granby
Ming Ho
(restaurant)
5 Évangéline, Granby

La Maison Wong
25 Authier, Granby

La Merveille de l'Orient
781 Principale, Granby

La Piazzetta
(restaurant)
116 Principale, Granby

La Terrasse du Sud
714 Sud, Cowansville

Le Balzac
1560 Principale, Granby

Le Burgdorf
(restaurant)
38 St-Joseph, Granby

Le Gourmet
22 St-Joseph, Granby

Le McHaffy
(restaurant)
351 Principale, Cowansville

Le St-Ambroise
(resto-pub)
791 Principale, Granby

Les Rôtisseries de Granby
799 Dufferin, Granby
725 Cowie, Granby

Les Traiteurs J.D.
635 Cowie
Granby

Place du Parc
147 avenue du Parc, Granby

Place Granby
302 Principale (angle St-Antoine),
Granby

St-Hubert
(rôtisserie)
940 Principale, Granby

Terrasse du Sud
(restaurant)
714 Sud, Cowansville



À

G

A

G

N

E

R

3 bons-repas de 50 \$

chez les restaurateurs présents dans cette édition

Pour participer, vous n'avez qu'à
remplir le coupon de participation
et à le faire parvenir à:

La Voix de l'Est

Festival de la bonne table
Casier postal #5430
76 Dufferin
Granby (Québec)
J2G 9L4

Nom :

Adresse :

Téléphone :

Je désire gagner 50 \$ en bon-repas chez le restaurateur suivant:



Le tirage aura lieu le vendredi 20 octobre 2000

LA VOIX DE L'EST - CAHIER PUBLI-REPORTAGE - JEUDI 5 OCTOBRE 2000 - PAGE 3A

5

5

5



Auberge des Carrefours

COWANSVILLE (ESTRIE)

DAYS INN

111, place J.J. Bertrand • 263-7331

Le canard...

à toutes les sauces en octobre

Menu du chef
Jean Lussier



Michel Ouellette



Benoit Ouellette

Papyrus de caneton à la confiture de poireaux
Bolet mariné et farci de canard aux graines de meaux
Escalope de canard églantine accompagnée de
torsade de plantains frits
ou
Cuisse de canard givrée au miel et au thym
Fromages fins et petites bouchées
Café filtre européen, thé ou tisane

24,95 \$

Vins régionaux suggérés
Cuvée Première Neige 19,95 \$
Rosée du printemps 20,95 \$
L'Orpailleur 18,95 \$

Plats principaux incluant :
Deux accompagnements 20,95 \$
Un accompagnement 16,95 \$



Festival de la bonne table

Bienvenue à l'Auberge Days Inn Cowansville!

Depuis son ouverture, en 1979, l'Auberge Days Inn Cowansville n'a cessé d'évoluer pour répondre aux attentes de sa clientèle tant régionale qu'internationale. Aujourd'hui propriété des frères Michel et Benoit Ouellette, l'Auberge s'est donnée comme mission d'être toujours à l'écoute de ses clients en leur offrant la meilleure qualité en tous points. Qualité et service chaleureux, voilà ce qui distingue l'Auberge Days Inn Cowansville.



La salle à manger La Boulangerie

À la salle à manger La Boulangerie, les assiettes sont généreuses et savent satisfaire les meilleurs appétits. Et vous y retrouverez toujours la même garantie de qualité: bœuf d'Alberta de première qualité et fruits de mer des meilleurs producteurs du monde.

L'équipe chevronnée de cuisiniers met tout son cœur pour que chaque assiette soit une réussite et le personnel de service au restaurant et aux banquets offre à la clientèle un service des plus personnalisés et professionnels.

Salles de réunions

De plus, les salles de réunions offrent toutes les facilités, les équipements et les services pour faire de vos rencontres un succès à votre mesure.

L'objectif de l'Auberge Days Inn Cowansville: faire de chacune de vos visites un événement heureux parce que, pour nous, vous êtes important!

111, place Jean-Jacques-Bertrand
Cowansville
263-7331

L'Aubergade

Menu d'automne

du 29 sept. au 28 oct. 2000

L'aumônière de saumon fumé aux avocats
ou

Le gravelac de saumon frais à la suédoise
ou

Le lucullus de foie gras au naturel

Le feuilleté de caille à l'orange
ou

Le boudin noir maison
ou

La truite soufflée aux pétoncles

La crème de courges poivrées
ou

La salade de gésiers confits

Le duo de canard aux prunes
ou

La noix de ris de veau aux pleurotes
ou

Les médaillons de cerf rouge "Grand-Veneur"

Les tentations d'Audrey

45,50 \$ + taxes et service

Table d'hôte régulière disponible

Nous sommes ouverts du lundi au vendredi
midi et soir et samedi soir

Salons disponibles pour vos réceptions des Fêtes

Partys de bureau de 15 à 60 personnes

Menus des Fêtes à partir de 25 \$ le soir et
à partir de 13,50 \$ le midi

RÉSERVATIONS

777-5797

53 Drummond, Granby

175727

L'Aubergade: l'une des 100 meilleures tables au Canada!



Vous vous demandez peut-être où se retrouvent les fins gourmets de la belle région de Granby? Mais au relais gastronomique L'Aubergade bien sûr! Qu'elle a fière allure cette authentique maison de 1860 avec sa belle terrasse et son jardin d'eau.

La vieille maison qui abrite L'Aubergade respire la chaleur et le confort. Le décor prodigue à l'endroit une atmosphère si intime et chaleureuse qu'on s'y sent tout de suite à l'aise.

Le succès grandissant de L'Aubergade réside, d'abord et avant tout dans l'excellence de sa table, l'une des cent meilleures au Canada, d'après le Guide national

du Canada.

Les saveurs de ses plats raffinés apparaissant au menu et à ses tables d'hôte du midi et du soir sont inspirées des recettes de la cuisine traditionnelle et française. On ne peut douter du fait que la réputation notoire de L'Aubergade s'appuie sur l'exceptionnelle qualité de sa nourriture et du service qu'on y retrouve du lundi au samedi.

Les propriétaires, Audrey et Jean-Yves Prod'Homme, ont incontestablement fait de cette maison victorienne le repaire des fins gourmets.

53, rue Drummond, Granby
777-5797



La Maison Blanche: complice de vos belles soirées depuis 10 ans!

Allez-y, poussez la porte, entrez. Dès votre arrivée, l'atmosphère chaleureuse vous enveloppe. Les amis sont là, autour de la table de billard ou encore en train de savourer, à la salle à manger, un succulent burger, un steak ou des langoustines. La journée est enfin terminée, vous vous sentez bien, à l'aise, entouré de bonne musique, de bonne bouffe et d'amis.

Il y a maintenant 10 ans que La Maison Blanche se fait complice de vos belles soirées entre amis ou entre collègues de bureau. Le temps a passé et, tout comme vous, elle a changé peut-être un peu, mais toujours en beauté, dans le but de s'améliorer pour vous en donner plus.

Du bar qu'elle était en 1990, elle est devenue bistro-bar en 1995 avec l'aménagement de sa salle à manger. À l'heure du midi, on peut y savourer l'un des six spéciaux du jour. En soirée, on vous propose un spécial en plus du menu à la carte.

Au temps des Fêtes, il est même possible de réserver les lieux pour recréer l'atmosphère typique d'un party de Noël. Les groupes de 20 à

130 personnes y sont d'ailleurs les bienvenus.

Une équipe du tonnerre!

À votre arrivée, ils vous ont tout de suite reconnu et salué avec leur plus beau sourire. C'est vrai que, depuis le temps qu'ils travaillent à La Maison Blanche, ils savent reconnaître les habitués. Depuis le temps que vous les connaissez, vous aussi, vous appréciez l'équipe d'une trentaine de serveurs et serveuses qui, de jour ou de soir, vous apporte rapidement votre repas ou votre consommation. Remarquez que, s'ils font leur travail avec autant d'efficacité et de gentillesse, c'est parce que, tout comme vous, eux aussi, ils aiment La Maison Blanche et sont heureux d'y travailler. Et ça, vous le sentez bien...

Un automne tout en musique!

Depuis 10 ans, bonne bouffe et bonne musique sont deux des principales raisons pour lesquelles vous choisissez La Maison Blanche. Depuis quelques années cependant, les spectacles qu'on y présente

constituent une autre bonne raison d'y passer de belles soirées. Cet automne, d'ailleurs, afin de vous remercier de votre confiance et de vous dire à quel point il vous apprécie, le propriétaire, Michel Nadeau, vous réserve une série de spectacles sûrs de vous plaire.

Débutez le mois d'octobre sur un air de blues, avec les 5 et 6 octobre, le duo J.D. Slim. Vous les avez peut-être d'ailleurs déjà entendus au Festival de jazz de Montréal entre 1985 et 1999. Ne ratez pas votre chance. L'entrée est gratuite.

Le samedi 7 octobre, c'est au tour d'Angélique Desjardins et Electrica de vous faire danser sur des rythmes latino-américains, de salsa et de merengue. Sur scène: sept musiciens et danseurs vous offrent un spectacle foudroyant.

Et le dimanche 8 octobre, l'incomparable Martin Deschamps est au rendez-vous.

Les samedis 21 et 28

octobre, vivez une soirée de jazz romantique en compagnie de Johanne Blouin. Et le 4 novembre, La Maison Blanche a le plaisir de recevoir l'incomparable guitariste de flamenco Jessie Cook. À venir également: l'humoriste François Léveillé et le concert intimiste de Claude Léveillé.

Il y a dix ans que La Maison

Blanche vous fait vivre des soirées inoubliables.

Allez-y, poussez la porte, entrez et laissez-vous séduire par l'atmosphère, la bonne bouffe et par la musique. On vous attend!

177 Empire, Granby
372-7325

www.maisonblanche.qc.ca



LA
MAISON
BLANCHE

Resto Bar

10 ans de fun
et ça continue!

7 jours/7
Midi/Soir

Merci
à vous, fidèles et
précieux clients, pour
ces 10 belles années!

Découvrez
bien plus qu'un bar...
Côté resto

STEAKS	
Steak (10 onces)	12,17 \$
Steak (16 onces)	15,43 \$
Filet mignon (8 onces)	19,12 \$
Steak mariné (6 onces)	7,60 \$
(Servis avec salade et frites ou riz) (Sauce au poivre)	

AUTRES CHOSES	
Crêpe jambon et asperges	8,47 \$
Pâté au poulet	7,17 \$
Suprême de poulet	9,99 \$
(Servies avec salade et frites ou riz)	

... et bien plus!

« DOG »	
« Dog house » (Saucisse merguez et brie dans une baguette)	6,30 \$
« Doux dog » (Saucisse douce et brie dans une baguette)	6,30 \$
« Blue dog » (Merguez ou italienne ou octoberfest et fromage bleu dans une baguette)	6,30 \$
Assiette de saucisses (1 merguez, 1 italienne, 1 octoberfest) (Servies avec salade et frites)	8,04 \$

VOYAGE AU FOND DES MERS	
Langoustines (4), (servies avec riz)	9,56
« Surf & Turf », 4 langoustines et filet mignon 6 onces (servi avec salade et riz)	21,08
Brochettes de saumon (2) de l'Atlantique sauce pernod (servies avec salade et riz)	14,56
Moules et frites (sauce marinère ou sauce marinara)	7,38
Crêpe aux fruits de mer (servie avec salade et frites ou riz)	9,12
Filet de truite (servi avec salade et riz)	10,43

présente
un automne aux rythmes
chauds et colorés!

J. D. Slim
Jeudi 5 oct.
Vendredi 6 oct.
« 5 à 7 » blues
GRATUIT

Martin
Deschamps
Dimanche 8 oct.
20 h • 20 \$

Jesse Cook
Sam. 4 nov.
20 h • 20 \$

Claude
Léveillé
Sam. 2 déc.
20 h • 28,50 \$

Angélique
Desjardins &
Electrica
Latino Glam
Sam. 7 oct.
21 h • 10 \$

Johanne
Blouin
Sam. 21 et 28 oct.
20 h • 22,50 \$

François
Léveillé
Sam. 25 nov.
20 h • 20 \$

Big Jack
Johnson
Mardi 5 déc.
20 h • 7 \$

Billets en vente

à La Maison Blanche et
à la billetterie du Palace

177 Empire, Granby 372-7325 www.maisonblanche.qc.ca

NOUVEAU

LA MERVEILLE D'ORIENT

CUISINE VIETNAMIENNE ET THAÏLANDAISE

MIDI EXPRESS

à partir de **4.95\$**

Apportez
votre
vin

SOIR

à partir de **11.50\$**

Ouvert : Mardi, mercredi et jeudi : de 11 h 30 à la fermeture
Samedi et dimanche : de 17 h à la fermeture (Fermé le lundi)

781 Principale, Granby 770-8600



Di Carlo

Le restaurant italien!

MIDI

6 tables d'hôte
(repas complet)

à partir de **6.95\$**

SOIR

10 tables d'hôte
(repas complet)

à partir de **14.95\$**

Une cuisine familiale

Plusieurs sections pour votre intimité
(fumeurs ou non-fumeurs)

Aussi, une grande variété de
mets à la carte

Pâtes, fruits de mer ou viandes

28 Dufferin, Granby ■ 375-0577

(à même le stationnement du Palace)



Festival de la bonne table

Les Rôtisseries Duhamel: une entreprise familiale au goût du jour!

Depuis plus de 40 ans, Les Rôtisseries Duhamel se font complices de vos repas entre amis, de vos retrouvailles en famille ou de vos délicieux repas du midi. Que ce soit à la salle à manger ou au comptoir des restaurants de la rue Dufferin ou Cowie, vous êtes toujours assuré de trouver un service impeccable et rapide.

Nouveau:
les sandwiches
au poulet

Et pourquoi ne pas vous régaler d'un poulet à la broche, d'une bonne pizza ou de l'un des



relaxante. Et bien entendu, en choisissant de manger à la terrasse, vous profiterez de l'excellence du service au comptoir et du vaste stationnement.

Service de livraison

Pas le temps de faire à souper? Qu'à cela ne tienne! Faites confiance au service de livraison des Rôtisseries Duhamel, toujours aussi rapide et efficace. Desservant le plus grand territoire de la région, soit de Roxton Pond à St-Alphonse et du Canton de Granby à Granby, jusqu'à 20 véhicules sillonnent les rues pour vous livrer votre repas chaud.

À votre service

À la rôtisserie de la rue Dufferin ou à celle de la rue Cowie, vous êtes assurés en tout temps d'être servis

rapidement par un personnel courtois et d'expérience. Que ce soit à la terrasse quatre saisons, au comptoir des commandes pour emporter ou sur livraison, près de 70 employés prennent plaisir à vous servir.

Vous avez le goût d'un bon poulet rôti, d'une pizza ou d'un nouveau sandwich au poulet? L'équipe des Rôtisseries Duhamel vous attend à l'une de ses succursales. De plus, surveillez bientôt l'annonce d'un projet à notre succursale dans le sud de la ville.

Pour une ambiance exotique, profitez de la terrasse quatre saisons.

tout nouveaux sandwiches au poulet? « Cette année, en plus d'ajouter les sandwiches au poulet au menu, nous avons rajouté le look de notre dépliant destiné à la livraison », mentionne l'un des propriétaires de cette entreprise familiale, M. Claude Duhamel.

Terrasse quatre saisons

Pour une ambiance exotique à souhait, profitez, été comme hiver, de la terrasse de 120 places construite l'an passé, en plus des 80 places en salle à manger, à la rôtisserie de la rue Dufferin. Avec ses plantes en multitude et sa magnifique fontaine, vous apprécierez sans aucun doute son ambiance

Réalisation: La Voix de l'Est
Rédaction publicitaire et
mise en pages: Louise Boissonneault
Conception de la une: Lorraine Roy
Infographie: l'équipe des infographistes
Photo: l'équipe des photographes
Publicité: l'équipe des conseillers publicitaires

Le festival de la bonne table



**La
Cloche
Vaudoise**

Salle à manger

Le chef vous propose... table d'hôte

Les entrées

La terrine de lapin et noisettes
ou
Le ramequin aux crevettes de Matane

Le potage La crème maraîchère

Les plats principaux

- Le pavé de saumon au basilic 23,95 \$
- Le magret de canard en aiguillettes, sauce aux petits fruits 25,95 \$
- Les ris de veau des gourmets 25,95 \$
- Les langoustines à la provençale 33,95 \$
- Le filet mignon sauce aux poivres 28,50 \$

Le dessert au choix - Le café ou l'infusion



**63 St-Joseph
Granby
776-6336**

FERMÉ
les dimanches
et lundis

Pierre Tétreault,
chef-propriétaire

Notre table
d'hôte
régulière
aussi
disponible

POULE DE LUXE

1 POULET ENTIER

*servi avec sauces,
pains, frites et
salades de choux*



4 BREUVAGES

355 ml au choix



**VENEZ LE
CHERCHER**

*au comptoir
et obtenez un
dessert gratuit*

~~Prix régulier~~
23,75\$
+ taxes

17,89\$*
+ taxes

**Comptoir
Salle à manger
Livraison**

* Coupon de 2\$ non
applicable sur cette
promotion

Offre valide pour toute
l'automne 2000

Les Rôtisseries Dubamel

372-7583

799 rue Dufferin • 725 rue Cowie
www.rotisseries-dubamel.qc.ca

777-1767



Café Bistro



PETITS DÉJEUNERS

Lundi au samedi: de 6 h à 16 h
Dimanche: de 7 h à 16 h

Du lundi au vendredi
spécial du travailleur
avant 9 h

2,99\$

SPÉCIAUX DU MIDI

du lundi au vendredi

à partir de

4,95\$

de 11 h à la fermeture
Café ou thé et dessert inclus
10 choix de menus maison

102 Principale, Granby
776-9365

(angle St-Jacques)

également stationnement et entrée à l'arrière



Festival de la bonne table

Au menu de L'Eggs'O'tick: petit déjeuner et spéciaux du jour!

Reconnu pour ses excellents petits déjeuners, trop peu de gens savent cependant que, du lundi au vendredi, L'Eggs'O'tick (prononcez l'exotique) prépare aussi de succulents spéciaux du jour, tous faits maison. Et vous aurez l'embarras du choix puisque, au total, vous y trouverez 10 choix de menu à compter de 4,95 \$, incluant la soupe, le dessert et le café. L'établissement est également détenteur d'un permis de boisson.

On déjeune toute la journée!

De plus, saviez-vous que les petits déjeuners de L'Eggs'O'tick sont servis de 6 h AM à la fermeture et qu'un spécial du travailleur est disponible, en semaine, avant

9 h? Goûtez aux délicieux petits déjeuners de L'Eggs'O'tick et commandez un des multiples choix de gaufres, crêpes ou omelettes.

Agrandissement

Vu sa popularité, le café-bistro L'Eggs'O'tick agrandira ses locaux dès cet automne afin d'améliorer la qualité du service et d'augmenter le nombre de places. À toute heure du jour, l'équipe courtoise et professionnelle de L'Eggs'O'tick se fera un plaisir de vous servir un succulent petit déjeuner ou un de ses spéciaux du jour faits maison!

102, rue Principale, Granby
(angle Principale et St-Jacques)
776-9365



La souriante équipe de L'Eggs'O'tick. À l'avant, dans l'ordre habituel: Suzanne Beauregard, propriétaire; Martine Fournier, serveuse; Francine Talbot, serveuse; Diane Lavallée, cuisinière; Brigitte Fournier, serveuse et Sandra Garant, plongeuse. À l'arrière: Jacinthe Lapierre, cuisinière; Manon Choinière, serveuse et Hélène Corriveau, cuisinière.

Nouvellement redécoré
Le restaurant Chez Trudeau: il y a 66 ans que je t'aime!

Rénové, c'est dans une atmosphère chaleureuse que le restaurant Chez Trudeau vous accueille. Son nouveau foyer, ses teintes et ses accessoires de bon goût ajoutent au décor moderne, propice à la détente et aux repas en famille.

C'est aussi à cause de son excellent rapport qualité-prix et le soin apporté à sa clientèle que le restaurant Chez Trudeau connaît autant de popularité. «C'est parce qu'on veut revoir nos clients que nous attachons autant d'importance à leurs commentaires positifs ou négatifs», mentionne M. Jacques Trudeau.

Cantine et salle à manger

Séparé en deux sections (celles de la cantine et de la salle à manger), l'établissement offre une multitude de menus pour tous les goûts. La cantine propose à tous les jours plusieurs tris différents à prix très abordables ainsi que des spéciaux tout inclus. La salle à manger suggère un menu du jour, des spéciaux du jour (de 11 h à 17 h), un spécial de la journée (différent à chaque jour) et une table d'hôte.

Bon anniversaire

Le restaurant Chez Trudeau tient à vous souhaiter un très bon anniversaire. Pour ce faire, l'équipe vous offre un repas gratuit en cadeau. Trois conditions doivent cependant être satisfaites: vous devez être accompagné d'une autre personne et votre repas, pris le jour même de votre anniversaire, doit être d'une valeur égale ou moindre à celui de votre invité.

Depuis 66 ans, le restaurant Chez Trudeau se plaît à cultiver la qualité et la bonne humeur.

348 Principale
Granby
378-2874



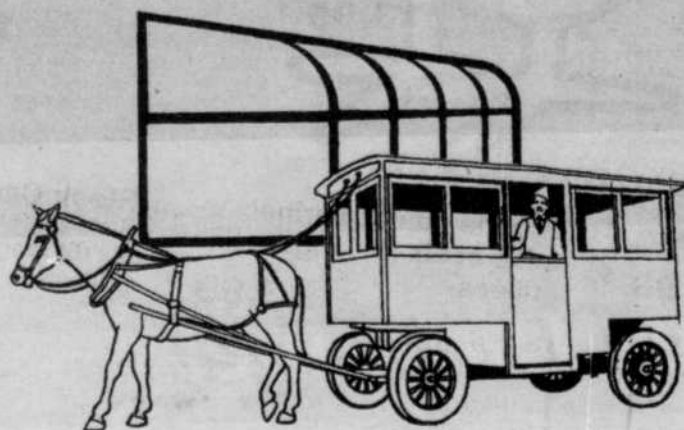
Line et Jacques Trudeau, copropriétaires.



Pour tes succulents
petits plats...
Pour ton service
courtois...
Pour ton ambiance
amicale...

IL Y A LONGTEMPS QUE JE T'AIME !

Chez Trudeau, une tradition de bon goût depuis 1934



348, rue Principale, Granby
378-2874

Festival de la bonne table



La salle de réception Le Fontenel: unique en son genre!

En plein cœur de la campagne, c'est aussi l'endroit tout choisi sur un site champêtre comme on pour vos partys des Fêtes. Mais n'oubliez pas de réserver tôt!



De plus, les samedis soir, goûtez au buffet gastronomique. À lui seul, il peut faire frémir les papilles gustatives de tous les gourmets et gourmands. Au menu: sanglier, lapin, canard, wapiti et daim rouge. Et, le dimanche matin, offrez-vous un petit bonheur: le succulent brunch.

Vous planifiez une réception bientôt? Vous appréciez la fine cuisine? Vous apprécierez l'atmosphère champêtre et la gastronomie de la salle de réception Le Fontenel.

Avec son décor chaleureux et son choix de menus incomparable allant jusqu'à sept services, cette vaste salle de réception peut accueillir jusqu'à 500 personnes. Elle est donc idéale pour les réunions d'affaires ou les mariages,

455, chemin de l'Église
Saint-Ignace-de-Stanbridge
(450) 248-0666

Découvrez les mets et l'ambiance exotique de La Casa Grecque!

Dès votre arrivée à La Casa Grecque, vous serez charmé par son ambiance exotique. Partout, de magnifiques plantes enjolivent le décor de la vaste salle à manger et des salles disponibles sur réservations, pour groupes de 20 à 100 personnes.

Parmi les spécialités au menu, régalez-vous de brochettes, de poulet, de steak et de fruits de mer. De plus, profitez, à tous les jours, de 11 h à 15 h, de la vingtaine de choix de table d'hôte à partir de 4,95 \$ ou encore, passez une soirée très agréable avec la succulente table d'hôte, à partir de 13,95 \$.

Le Festival de langoustines

Les amateurs de fruits de mer seront heureux d'apprendre qu'à l'occasion du Festival de langoustines, l'assiette de langoustines est au bas prix de 9,99 \$ pour 10 langoustines. Apportez votre vin et vous aurez là un vrai festin!

Déjeuner tropical

Les samedis de 9 h à 14 h et les dimanches, de 8 h 30 à 14 h, débutez la journée du bon pied avec les fameux déjeuners de La Casa Grecque. Servis avec des fruits à profusion, ils sont délicieux et rafraîchissants!

Des prix comme dans les années 90

Vous avez le goût d'un succulent repas dans une atmosphère des plus agréables? À La Casa Grecque, vos attentes seront comblées... et vous serez agréablement surpris par les prix très compétitifs et l'excellent service que vous y trouverez. À notre que des salles sont disponibles sur réservations pour groupes de 20 à 100 personnes.

844 Principale, Granby
777-7250



LE FONTENEL

(450) 248-0666 • 1-800-416-0666

www.euro-spa.com

« Mariage champêtre »

455 de l'Église, St-Ignace-de-Stanbridge

Autoroute 10 sortie 55, route 235 sud

- Jardins de fleurs magnifiques
- Cuisine pour fins palais
- Service de spa
- Service impeccable
- Capacité pour 10 à 500
- Forfaits budget et de grand luxe avec hébergement sur place



EURO-SPA
Centre de santé



CASA GRECQUE
(DEPUIS 1980)

Apportez votre vin

DÉJEUNERS TROPICAUX LES SAMEDIS ET DIMANCHES

de 8 h 30 à 14 h
et les dimanches de 8 h à 14 h



Réservez
dès
maintenant
pour le temps
des Fêtes

Tables d'hôte du midi
à partir de
4,95 \$
20 choix
du lundi au vendredi
de 11 h à 15 h

Tables d'hôte
tous les soirs
à partir de
13,95 \$
du dimanche au vendredi

Menu pour 2 personnes
(14 choix)
à partir de
14,95 \$
du dimanche au vendredi

Ces spéciaux ne sont pas disponibles les jours fériés

FESTIVAL DE LANGOUSTINES TOUS LES JOURS*

Dix (10) langoustines
grillées **9,99 \$**

Assiette du pêcheur
filet de sole « Belle meunière »
(Légèrement pané, recouvert de
champignons à l'ail) avec six (6)
langoustines grillées **14,99 \$**

Filet de poulet mariné/
grillé et six (6) langoustines
grillées **13,99 \$**

Surf'n turf
trois (3) filets médaillon (enroulés
de bacon) avec six
(6) langoustines
grillées **14,99 \$**

Steak Casa Grecque
(Tranches de bœuf marinées) avec
six (6) langoustines
grillées **13,99 \$**

GRATUIT pour
les enfants du
dimanche au jeudi
*Certaines conditions
s'appliquent

844, rue Principale, Granby 777-7250

BAR TAVERNE NATIONALE

en vedette en octobre

Daniel Caron

samedi dès 21 h • dimanche dès 15 h



La meilleure
bière en fût
en ville



Jeudi: la « grosse » en folie

Consommez avec modération

177 PRINCIPALE, GRANBY 375-5780



*Un restaurant chaleureux
et différent !*

Petit déjeuner

Du lundi au vendredi
de 7 h à 11 h
Samedi et dimanche
de 7 h 30 à 13 h

Menu du midi

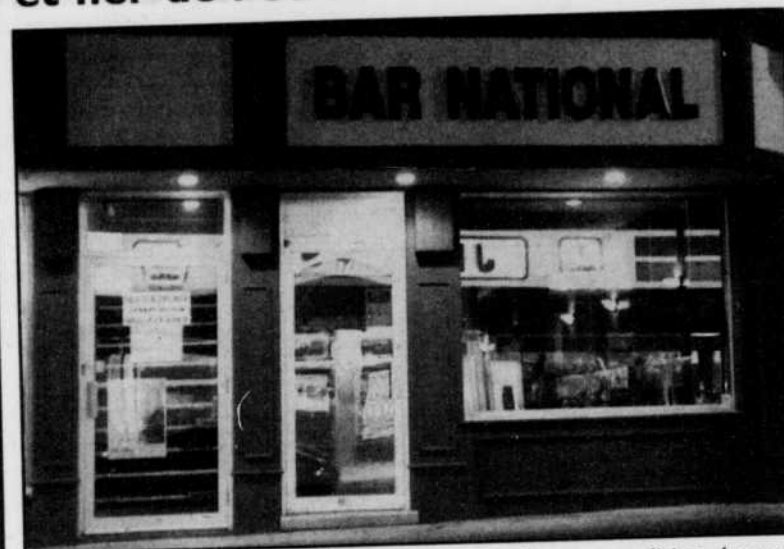
Du lundi au vendredi
de 11 h à 14 h

38, rue St-Joseph, Granby 372-1144



**Festival
de la bonne table**

**Le Bar-Taverne Nationale:
au centre-ville depuis 50 ans
et fier de l'être !**



Depuis 50 ans, le Bar-Taverne Nationale offre une tradition de qualité qui se traduit par un service personnalisé, une ambiance amicale et une grande propreté des lieux.

On y offre, bien sûr, bière et spiritueux, dont l'originale bière en fût Molson servie à 38 degrés dans des verres impeccables.

Vous pouvez également vous y divertir avec l'un des cinq vidéopokers sur place, la table de billard gratuite, le jeu de quilles électronique et le juke box. De plus, régalez-vous de maïs soufflé à volonté. Et, pour agrémenter vos soirées du samedi et du dimanche, un orchestre est là pour vous faire danser.

C'est une invitation d'André Foisy et de son équipe

177 Principale, Granby
375-5780

Le Burgdorf vous dévoile ses délicieux secrets !

Avec ses succulents menus, son ambiance chaleureuse et amicale et son service impeccable, le restaurant Le Burgdorf vous accueille sept jours/semaine, en plein cœur du centre-ville. Vous faites des emplettes et vous avez un p'tit creux ? Ou encore vous désirez savourer un menu midi ?

Le Burgdorf est toujours là pour combler votre appétit. Mais malgré ses quelques années d'existence, saviez-vous que Le Burgdorf a encore des secrets qu'il aimerait bien, aujourd'hui, vous dévoiler ?

Saviez-vous qu'on y sert de délicieux petits déjeuners de 7 h à 11 h, en semaine et de 7 h 30 à 13 h, les samedis et dimanches. Histoire de vous mettre l'eau à la bouche, voici quelques-unes des spécialités maison: l'œuf tortilla, la crêpe campagnarde, l'omelette champêtre, les bénédictines et les folies fruitées-sucrées. Vous pouvez aussi y déguster de délicieux petits déjeuners traditionnels.

Saviez-vous également que le restaurant Le Burgdorf vous propose sept choix de menus midi à partir de 3,95 \$, tous aussi exquis les uns que les autres ?

Saviez-vous que Mme Julie Couture fait maintenant partie de l'équipe du restaurant Le Burgdorf à titre de serveuse ? Très bien connue dans le domaine, plusieurs seront heureux de la retrouver chez nous.

Vous voulez souligner un anniversaire ou encore trouver l'endroit idéal pour un party de groupe ? Saviez-vous qu'il est possible de faire des réservations de groupe en soirée au Burgdorf ? Les réservations s'appliquent cependant aux groupes de 10 personnes et plus.



La copropriétaire, Louise Rousseau en compagnie de Julie Couture, serveuse.

Et voilà, c'est maintenant chose faite. Le Burgdorf n'a plus de secret pour vous ! Il ne vous reste qu'à profiter de son ambiance amicale et à faire la découverte de ses menus maison ! Bon appétit !

**38, rue St-Joseph, Granby
372-1144**

Festival de la bonne table



Les Brasseries de la Rivière et de La Pointe St-Jacques vous présentent les meilleurs steaks pétillants en région!

Reconnues pour leurs fameux steaks pétillants et leurs succulentes côtes levées, la Brasserie de la Rivière et la Brasserie de La Pointe St-Jacques sont sans contredit le rendez-vous des travailleurs, des gens d'affaires et des amateurs de sports et de bonne bouffe de Granby et Cowansville.

Essayez aux deux endroits la très populaire assiette de l'indécis, qui comprend de généreuses portions de pizza, salade César, spaghetti, frites assaisonnées et ailes de poulet ou encore, savourez le jeudi les ailes de poulet à 25 ¢.

Bienvenue à La Pointe

Bien que les deux brasseries soient axées sur l'atmosphère relaxante, le sport et la bonne bouffe, elles possèdent chacune des éléments qui les distinguent.

En outre, à la Brasserie de La Pointe St-Jacques, on vous propose, les samedis et dimanches soir, une tranche de rosbif tendre et juteux à 14,95 \$ ainsi qu'une assiette de fruits de mer à 16,95 \$, disponible en tout temps.

De plus, toujours à La Pointe, il ne faut pas manquer les spéciaux des lundis, mardis et mercredis soir à 4,29 \$. En vedette le lundi: le ham-

burger brasserie, le mardi, la pizza-ghetti et le mercredi, cuisses de poulet.

RETOUR des 5 à 7 à La Pointe

À la demande générale, les 5 à 7 du vendredi soir sont de retour à la Brasserie de La Pointe, avec la disco dès 19 h. «C'est le rendez-vous le plus populaire de toute la région. À La Pointe, collègues de travail, amis se rencontrent dans une atmosphère de détente», précisent les propriétaires, M. Mario Sirois et M. Réal Boucher. Ajoutons, en grande nouveauté, la présence d'un chansonnier québécois le samedi soir.

De plus, parfaite pour les parties des Fêtes, la salle à l'étage avec table de billard gratuite peut recevoir de 20 à 200 personnes.

Bienvenue à Cowansville En vedette: sport et télé

Décorée à l'antique, La Brasserie de la Rivière est, elle aussi, idéale pour les rencontres entre amis et les réunions sportives. Quatorze télévisions sont d'ailleurs mises à la disposition de la clientèle. Tout

comme à Granby, les sportifs peuvent regarder leurs matchs préférés dans une atmosphère décontractée. Et les vendredis et samedis soir, un chansonnier québécois ajoute du rythme à vos soirées.

De plus, La Patinoire, une salle de réception décorée tout comme une vraie patinoire, accueille de 20 à 60 personnes pour toutes occasions spéciales. Réservez tôt pour vos partys de Noël!

Pour leur fameux steak pétillant, leurs côtes levées, l'excellent service de leur personnel, leur atmosphère décontractée et leur très bon rapport qualité-prix, de plus en plus de gens choisissent la Brasserie de La Pointe St-Jacques et la Brasserie de la Rivière. Venez, vous aussi, vous y amuser en excellente compagnie.

La Brasserie de la Rivière
204 de la Rivière, Cowansville
263-9033

La Brasserie
de La Pointe St-Jacques
150 St-Jacques, Granby
372-2511



Les deux propriétaires, MM. Mario Sirois et Réal Boucher, vous invitent à venir vous amuser aux Brasseries de la Rivière et de la Pointe St-Jacques.

Brasserie de la Rivière RESTO-BAR

CHANSONNIER

les vendredis et samedis soir

Disponible à Granby et Cowansville

- Unique en région
« L'assiette de l'indécis »
- Essayez notre steak pétillant
- Les meilleures côtes levées jusqu'à l'est de l'Asie

JEUDI SOIR

AILES DE
POULET **25 ¢**

204 de la Rivière, Cowansville
263-9033

Brasserie de la Pointe St-Jacques RESTO-BAR

Les 5 à 7 du vendredi sont de retour

- Doublez votre plaisir de 17 h à 19 h - Danse à compter de 19 h
- Chansonnier le samedi soir

« Relaxez entre amis au lieu de vous faire à souper »

- Lundi
HAMBURGER BRASSERIE

- Mardi
SPAGHETTI-PIZZA

- Mercredi
CUISSSE DE POULET

Assiette de fruits de mer
16,95\$
tous les jours

POUR SEULEMENT

4,29\$

« Roast beef »
14,95\$
samedis et dimanches soir

150, rue St-Jacques, Granby 372-2511



**Festival
de la bonne table**

Questions de chocolat

Chocolat mi-amer, surfin, extrafin, pâte de cacao, masse de cacao, liqueur de cacao, friandises chocolatées: pas évident de décoder les mille et une subtilités de l'étiquetage. D'autant plus que le chocolat de qualité commence à trouver sa niche au supermarché. En effet, certains d'entre eux offrent des tablettes de chocolat de marque maison qui sont fabriquées en Belgique. Alors, qu'est-ce qui distingue un bon chocolat d'une médiocre imitation? Voici la réponse.

Quels sont les types de chocolat?

Il existe trois grandes catégories

de chocolat: noir, au lait et blanc. La Loi sur les aliments et drogues régit précisément la composition de chacune de ces catégories, notamment au chapitre du cacao, du beurre de cacao, des produits laitiers et des divers additifs autorisés. Par ailleurs, comme pour tout autre produit alimentaire, les ingrédients doivent être inscrits sur l'emballage en ordre décroissant de poids, sauf lorsque le chocolat est vendu en vrac.

Les chocolats importés doivent, bien sûr, se conformer aux normes canadiennes. Et, contrairement à ce qui est permis dans certains pays d'Europe depuis 1995, un produit vendu ici sous l'appellation

«chocolat» ne peut contenir de graisses végétales autres que le beurre de cacao; certains pays, dont la Grande-Bretagne et l'Espagne, en permettent un maximum de 5 %. De chauds débats sont en cours, car la Commission de Bruxelles veut étendre cette autorisation à tous les pays membres de l'Union européenne afin d'harmoniser la réglementation: la Suisse, la Belgique et la France s'y opposent car, selon elles, la qualité du chocolat ne pourra que baisser.

Le **chocolat noir** contient de la pâte de cacao, du beurre de cacao, du sucre, de la lécithine et souvent de la vanille sous forme naturelle ou artificielle (vanilline). La lécithine est un émulsifiant servant à lier les diverses composantes. Dans 95 % des cas, il s'agit de lécithine de soya. Au Canada, le chocolat noir est aussi appelé mi-amer ou mi-sucré et doit contenir au moins 35 % de solides du cacao; il peut renfermer au plus 5 % de solides du lait.

Le **chocolat au lait** renferme du sucre, de la pâte de cacao, de la poudre de lait, du beurre de cacao, de la lécithine et de la vanille. Il compte moins de pâte de cacao et plus de sucre que le chocolat noir. Il doit contenir 25 % de solides du cacao et au moins 12 % de solides du lait.

Le **chocolat blanc** est bel et bien du chocolat, mais il ne contient pas de pâte de cacao responsable de la traditionnelle couleur brune. Ce chocolat se compose de beurre de cacao, de sucre, de poudre de lait et de lécithine. Il doit contenir au moins 20 % de beurre de cacao et 14 % de solides du lait.

Au Canada, la Loi sur les aliments et drogues définit une quatrième catégorie, soit le chocolat sucré: il doit renfermer au moins 30 % de solides du cacao et peut renfermer au plus 12 % de solides du lait.

L'adjectif fin, surfin, extrafin ou supérieur (tous des synonymes) signifie que les ingrédients ont été longuement lissés et malaxés, ce qui donne un produit très onctueux en bouche.

Comment reconnaît-on un chocolat de qualité?

La liste des ingrédients constitue un bon guide: un chocolat de qualité renferme uniquement de la

pâte de cacao, du beurre de cacao, du sucre et un peu de lécithine, ainsi que, dans le cas du chocolat au lait, de la poudre de lait.

Cela dit, la qualité d'un produit est généralement proportionnelle au pourcentage de cacao qu'il renferme. Plus un chocolat contient de cacao, moins il renferme de

fèves, sa saveur sera acidulée, vanillée, fruitée ou encore parfumée. C'est toutefois à la «pratique» qu'on découvre toutes les finesses du chocolat.

Que penser des tablettes de chocolat commercial?

Attention, elles n'ont souvent du chocolat que l'apparence. Sur leur étiquette, vous remarquerez que plusieurs affichent le terme «friandise» ou «friandise chocolatée». Cette appellation peut signifier qu'elles ne renferment pas suffisamment de pâte et de beurre de cacao pour être considérées comme du chocolat. Le beurre de cacao (un produit relativement cher) est souvent remplacé par d'autres gras végétaux, comme l'huile de palme ou le beurre de karité. Quant au lustre de ces produits, il provient généralement de l'ajout de paraffine. Inutile de dire que la texture, le goût et la brillance naturelle diffèrent tout à fait de ceux d'un véritable chocolat!



sucré, et plus son goût est prononcé. Cependant, les produits qui affichent un contenu en cacao de plus de 60 % ont une saveur amère qui demande à être apprivoisée. Tout cela reste une question de goût. Le magazine français «Que choisir» a testé 22 chocolats noirs contenant de 62 à 72 % de cacao: les notes de dégustation ont varié de 14 à 4,5 sur 20 points! Et les plus chers étaient loin d'être les meilleurs selon le jury composé de spécialistes. «Que choisir» considère que «le choix des fèves et le savoir-faire du fabricant au moment du conchage (un procédé qui consiste à brasser longuement les ingrédients) importent davantage (que le pourcentage de cacao) pour obtenir un chocolat de qualité.»

Un chocolat de qualité a un fini uniforme et brillant, sa cassure est sans miette et nette et il croque sous la dent. En bouche, il laisse un goût franc de chocolat et il ne colle pas au palais. Selon la provenance des

Quelle est la valeur nutritive du chocolat?

Malgré sa richesse en magnésium, en potassium et en phosphore (lorsqu'il renferme beaucoup de cacao), le chocolat reste une douceur à consommer avec modération, car son contenu en gras et en sucre est élevé et il renferme autour de 500 kcal par 100 g!

Il contient aussi de la théobromine et de la caféine (deux stimulants du système nerveux), mais en moins grande quantité que le café. Il faut consommer 85 g de chocolat noir pour obtenir la quantité de caféine contenue dans une tasse de café.

Le chocolat contient également quelques composés antidépresseurs. De là lui vient peut-être sa réputation de consoler les peines d'amour... Quant aux vertus aphrodisiaques qu'on lui prête, aucune recherche scientifique ne les a confirmées.



À découvrir...

Le plus gros distributeur d'équipements de restaurant et d'accessoires de cuisine professionnelle au Québec!

Pour l'amour des belles choses

Venez découvrir nos dernières **NOUVEAUTÉS!**

NOMBREUSES PROMOTIONS
en magasin

Celliers disponibles de 50 à 2 800 bouteilles

OUVERT AU PUBLIC

lun. au merc. 8 h 30 à 17 h 30
jeu. et vend. 8 h 30 à 18 h
samedi de 8 h 30 à 17 h

Une division de :



**DESPRÉS
LAPORTE**

44 St-Jude Sud
Granby 777-4644

Aussi à Laval et Sherbrooke

175833

Couteaux de qualité supérieure



CONCOURS



2e INDICE

1 poulet entier = 4 quarts de poulet

Voir notre publicité en page 28A de ce journal

940 Principale, Granby 378-4656

Festival de la bonne table



Le restaurant McHaffy

Une expérience gustative unique dans un décor champêtre!

Découvrez le plaisir de savourer les mets les plus fins au parfum délicat dans l'ambiance chaleureuse et le décor champêtre d'une maison ancestrale typique des Cantons-de-l'Est.



Le propriétaire, Pierre Johnston, vous convie à l'une des tables prestigieuses des Cantons-de-l'Est.

Table d'hôte et table fixe

Le McHaffy vous propose, le midi, sa petite carte et sa table d'hôte trois services, à compter de 9,50 \$. À noter que le service y est rapide et efficace. De plus, en soirée, choisissez entre le menu table fixe de cinq services, à compter de 32,50 \$ et le menu à la carte, à partir de 21,50 \$.

Réservez pour les Fêtes

Vivez une expérience gustative unique avec, au menu des plats tels que foie gras poêlé, agneau, gibier, poisson frais et crustacés. À ce sujet, le Guide « Resto Voir » écrivait: « L'une des tables prestigieuses des Cantons-de-l'Est. Des produits de toute beauté souvent pris dans la région. Une carte originale qui sait mêler avec habileté des arômes venus d'ailleurs et garder la tête froide

et des plats réussis à tous coups, qui nous donnent impérativement l'envie de revenir. Il y a de la graine de grand cuisinier par ici. Avec du café excellent — ce qui ne nuit pas et une carte des vins longue comme ça, comment résister? »

Pour vos réceptions des Fêtes, les petits salons privés du McHaffy sont tout choisis. À souligner que ces salons sont également parfaits pour toutes vos réunions.

Découvrir le McHaffy, c'est n'avoir qu'un désir: y revenir!

351 Principale, Cowansville
266-7700



Du 29 septembre
au 28 octobre



Menu du canard Mois du canard

• Surprise gourmande

• 1re entrée

Foie gras de canard poêlé aux ananas Jet à la purée de pommes de terre et céleri rave

Vin: Empire cidre liquoreux de pommes des Blancs Coteaux de Dunham

• 2e entrée

Risotto au vin blanc de Seyval au confit de canard

Vin: La Taste 1999 élevé en fût de chêne des Blancs Coteaux de Dunham

• Granité d'ici et d'ailleurs

• Plat de résistance

Aiguillette de canard du Lac-Brome au jus et kumquats et polenta

Vin: L'Orpailleur vin rouge 1999 ou La Côte d'Ardoise 1999

• Fromages fins au lait cru

• Dessert gourmand

• Café - thé - infusion et truffe

Menu 7 services
accords mets/vin:

65 \$

p.p., taxes en sus

Menu 4 services
canard (en soirée):

35 \$

p.p., taxes en sus

Menu 3 services
canard (midi):

16⁵⁰\$

p.p., taxes en sus

Réervations appréciées: (450) 266-7700

RESTAURANT LE McHAFFY 351 Principale, Cowansville

Le Balzac

CUISINE FRANÇAISE

Ouvert les jeudis, vendredis,
samedis et dimanches soirs
17 heures



1560, rue Principale, Granby 375-7667

Le Balzac: une cuisine française diversifiée et créative!

L'année 99 marquait le 200^e anniversaire de l'écrivain français Honoré de Balzac. Il n'en fallait pas plus pour que Martine et Jean, les nouveaux propriétaires de l'établissement, décident de rendre hommage à l'auteur de La Comédie Humaine en baptisant leur restaurant du même nom que l'illustre écrivain.

Polyvalente et créative, la cuisine française du Balzac s'inspire, elle aussi, du quotidien par le choix de ses produits et sait satisfaire les multiples personnalités des clients par sa diversité. Ainsi, le menu laisse place à la découverte puisqu'il varie de semaine en semaine, au gré de la créativité du chef.

Goûtez la différence!

Comme on le sait, les œuvres de Balzac sont inspirées des faits et gestes de la vie quotidienne ainsi que de personnages tout aussi uniques que différents.

Goûtez la différence!
Faites l'expérience de la cuisine française à son meilleur chez « Balzac »!

1560 Principale
Granby
375-7667

*Table française... Table fraîcheur...
Cuisine inspirée... du marché!*



53-2, rue Dufferin, Granby
(Stationnement à l'arrière)
Réservation appréciée 777-2320



Festival de la bonne table

Faucheux: plaisir, savoir-faire et passion...

Rares sont les restaurants qui comme Faucheux considèrent aussi naturellement les plaisirs de la table, car n'ayons pas peur des mots, il est ici question de plaisir. Avant même de s'attabler, la chaleur de l'accueil et le raffinement des lieux nous laissent présager la suite. La table est traitée avec savoir-faire et passion. Les convives s'y sentent à l'aise et attendus par surcroît.

Enfin, prendre le temps de manger, de se détendre, de communiquer, de découvrir, de s'exciter... de jouir, quoi!

Le chef Jean-Marc Faucheux propose une gamme de spécialités incontestablement exquises dont son foie gras, ses salades tièdes, son saumon cru et sa divine crème brûlée.

Il possède mieux que quiconque l'art de conjuguer la fraîcheur, les arômes, les textures, les goûts et les couleurs, redonnant ainsi tout son sens à l'expression «jouir des petits plaisirs de la vie»!

Critiques élogieuses et unanimes!

- La critique gastronomique de La Presse, Françoise Keller, titrait en juin dernier: «Ce restaurant mène une vie heureuse.»
- Michel Phaneuf, quant à lui, écrit dans son guide du vin 2000: «L'une des meilleures tables de l'Estrie où la fraîcheur des ingrédients et la finesse des plats sont toujours au rendez-vous.»
- Classée trois étoiles au CAA, la maison a reçu le mérite de la semaine décerné par la Chambre de commerce.

- Table d'hôte: le midi, du mardi au vendredi à partir de 9,75 \$ le soir, à 5 services, du mercredi au samedi (mardi soir sur réservation)

- Service de traiteur
- Réservation de salles

Réservation appréciée
Stationnement à l'arrière par la rue Ottawa
53-2 rue Dufferin, Granby 777-2320

Chez Plumet

NOUVEAU pour l'été 2001 !

Terrasse table champêtre

Spécialités: mariage et réception familiale

Le midi: Tables d'hôte (5 choix)

à partir de 12 \$ • Service rapide
À quelques minutes du parc industriel

Le soir: Tables d'hôte

à partir de 22 \$

Spécialités:

- Poissons • Fruits de mer
- Grillades • Canard
- Lapin • Agneau
- Ris et cervelle de veau

Restaurant affilié au
Festival du canard 2000

Menus de Noël

à partir de 25 \$
taxes et service en sus

Salons disponibles pour
réceptions des Fêtes,
partys de bureaux et familiaux.

1507, rue Principale, Granby
378-1771



Pour les amoureux de la bonne cuisine Chez Plumet: Un petit coin de Normandie

Chez Plumet fait le bonheur des fins palais depuis maintenant 45 ans. Propriété de Mme Denise Vézeau et du chef M. Philippe Plumet, le restaurant poursuit la tradition de cuisine gourmande dans laquelle le chef a grandi auprès du propriétaire-fondateur, M. Jean-Pierre Plumet. Avec son père, Philippe a appris les façons d'apprêter les spécialités de la maison et les maîtrise de main de maître. Ce mois-ci d'ailleurs, goûtez à ses tables d'hôte à partir de 30 \$, expressément conçues en l'honneur du Festival du canard, auquel l'établissement prend part.

«Chez nous, on apporte un soin jaloux à la qualité. Tout est fabriqué sur place, petits pains et pâtisseries inclus. Et nos viandes, poissons et fruits de mer sont choisis avec énormément de soin», déclare M. Plumet. De plus, selon le chef, de nombreux clients parcourent une grande distance pour venir déguster les feuilletés d'escargot.

Excellent rapport qualité-prix

Mais attention, grande cuisine ne signifie pas obligatoirement coûts élevés et longs services. Le midi, plusieurs gens d'affaires choisissent Chez Plumet pour s'offrir rapidement un repas de choix. Deux grandes salles permettent d'accueillir des groupes sans interférer avec la clientèle. Incidemment, à l'occasion des

Fêtes, des tables d'hôte à compter de 25 \$ sont proposées aux groupes. Les propriétaires vous suggèrent de réserver tôt un des salons privés pour votre réception de Noël.

Tables champêtres

Enfin, dès le printemps prochain, pourquoi ne pas célébrer votre mariage ou toute autre occasion, sur la terrasse ou dans le jardin à l'arrière du restaurant? En effet, en grande nouveauté, Chez Plumet propose sa table champêtre aux



groupes, pour réceptions ou mariages. Pensez dès maintenant à réserver. Les places s'envolent vite.

1507 Principale
Granby
378-1771



La Maison Chinoise de Granby Ming Ho: Une réputation qui dépasse la région!

Reconnue de Sherbrooke à Longueuil comme l'un des meilleurs restaurants chinois, on vient de loin pour savourer le fameux buffet de La Maison Chinoise de la rue Évangéline. En effet, depuis son acquisition, il y a neuf ans, par les frères Peter et Pui Lee, l'établissement s'est bâti une réputation qui dépasse la région.

Les 20 ans d'expérience en restauration de M. Peter Lee, qui a entre autres eu un restaurant dans

le China Town, alliées à l'excellence du buffet chinois et italien à prix très abordable, en font un point de référence pour les touristes.

En plus du buffet chinois, on retrouve parmi la quarantaine de mets offerts la succulente pizza, le rosbif et les fruits de mer. Une multitude de choix de desserts et de salades sont également disponibles au buffet. Comme le souligne le propriétaire: «S'il s'est écoulé quelques mois depuis votre plus récente visite chez nous, vous serez agréablement surpris par le choix toujours plus impressionnant de mets que nous ajoutons régulièrement à notre buffet.»

À la carte

De plus, si vous avez le goût de partir à la découverte de nouvelles saveurs exotiques, le menu à la carte vous propose les succulents mets polynésiens, can-

tonais, une variété de mets composés de crevettes et de poissons ainsi que les mets canadiens. Tout comme les mets chinois, ces repas à la carte peuvent être dégustés à la salle à manger, commandés au comptoir ou vous être livrés à la maison. Précisons que le service de livraison gratuit est offert à Granby et dans le Canton. Les municipalités de Roxton Pond, de Sainte-Cécile-de-Milton, de Bromont et de Saint-Alphonse sont également desservies par le service, moyennant certains frais. Avec tout achat de 16 \$ et plus avant taxes, un riz frit gratuit vous est remis lors de toute commande pour emporter ou sur livraison.

Prêt pour les Fêtes?

Vous cherchez un endroit au décor exotique où vous pourrez célébrer les Fêtes ou tout événement spécial en toute quiétude? La Maison Chinoise a la salle idéale

pour vous. Réservez-la dès maintenant!

Composée de plus de 35 employés professionnels et courtois, l'équipe de La Maison Chinoise vous attend en grand nombre. Venez constater par vous-même pourquoi ce restaurant est devenu, au fil des ans, un point de référence en matière culinaire.

La salle à manger et le service de livraison de La Maison Chinoise sont ouverts de 11 h à 23 h du dimanche au jeudi et de 11 h à 24 h, les vendredis et samedis. On vous y attend en grand nombre.

5, rue Évangéline
Granby
378-0107-8



On vient de loin pour savourer le succulent buffet de mets chinois et italiens.



La Maison Chinoise de Granby: une enseigne reconnue de Sherbrooke à Longueuil.



SUPER BUFFET GASTRONOMIQUE, CHINOIS, ITALIEN ET FRUITS DE MER

comprenant comptoirs à salades et à desserts

**Réservez dès maintenant pour vos partys de bureau
et réceptions des Fêtes!**

- Livraison GRATUITE (Granby et Canton)
- Riz GRATUIT avec toute commande de 16 \$ et plus
- Commande pour emporter



5, rue Évangéline, Granby

(Face aux Galeries de Granby)

378-0107



**Festival
de la bonne table**

La Terrasse du Sud: un des meilleurs restaurants délicatessen en région!

Arrêtez-vous, en plein centre-ville de Cowansville, à La Terrasse du Sud, l'un des meilleurs restaurants délicatessen en région. Vous y vivrez une expérience gastronomique sans pareil! En tout temps, l'équipe de La Terrasse du Sud vous y accueille avec le sourire pour vous offrir un choix impressionnant de mets canadiens, italiens, grecs et chinois à prix très abordable.

Au menu de ce restaurant à l'ambiance familiale et au décor chaleureux: 25 choix de tables d'hôte complètes à tous les soirs en plus des spéciaux du midi de 11 h à 14 h. Parmi les spécialités de l'endroit, il vous faut faire l'essai du steak cuit juste comme vous l'aimez, des brochettes et des délicieux fruits de mer.

Bienvenue aux lève-tôt!

La Terrasse du Sud sert de succulents petits déjeuners aux lève-tôt et ce, de 5 h à 11 h, du lundi au vendredi et de 5 h à 13 h, les samedis et dimanches. De plus,

les heures d'ouverture du restaurant sont les suivantes: de 5 h à 1 h du matin, du dimanche au mercredi et 24 heures par jour du jeudi au samedi.

Ambiance chaleureuse

Décorée dans des teintes chaudes de bourgogne et de vert, La Terrasse du Sud comprend une vaste salle à manger et une serre quatre saisons, exotique à souhait, totalisant 230 places. Une salle destinée aux groupes pouvant contenir jusqu'à 75 personnes est également disponible pour les partys et les réunions. Hâtez-vous de réserver pour les Fêtes!

Vous désirez savourer un succulent repas à l'heure du midi ou un petit déjeuner tôt

le matin? L'équipe professionnelle et courtoise de La Terrasse du Sud, l'un des meilleurs restaurants délicatessen en région, vous offre un impressionnant choix de spéciaux et de tables d'hôte dans une ambiance familiale et décontractée.

La Terrasse du Sud
714 Sud, Cowansville
263-9100



Restaurant TERRASSE SUD

«Le meilleur restaurant délicatessen en ville»

Cuisine canadienne, italienne, grecque et chinoise

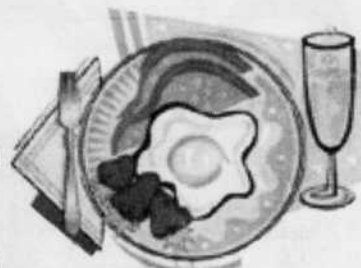


714, rue Sud, Cowansville 263-9100

DÉJEUNER:

Du lundi au vendredi
de 5 h à 11 h

Samedi et dimanche
de 5 h à 13 h



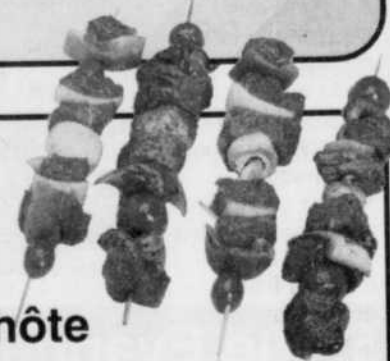
DÎNER:

Spéciaux du midi,
du lundi au vendredi



SOUPER:

25 choix de tables d'hôte
à tous les soirs



Festival de la bonne table

Nutrition et restauration sur le pouce

Qui dit que saine alimentation et horaire chargé ne vont pas de pair? Voici des trucs pour vous aider à faire des choix judicieux, où que vous soyez. À l'heure du lunch, on n'a souvent pas d'autre choix que les comptoirs rapides. Si c'est aussi votre cas, voici quelques trucs:

Pensez « quatre grands groupes ». Voilà la meilleure façon de consommer les protéines et autres nutriments essentiels à une saine alimentation. Analysez votre plat principal et ajoutez-y ce qui manque. Peu de fruits et légumes? Complétez par une salade ou par un jus de légumes et prenez des fruits pour dessert. Aucun produit laitier? Ajoutez du fromage, buvez du lait ou achetez un yogourt pour la collation. Si votre repas contient plus de gras, mangez plus léger au souper. Les quatre groupes alimentaires sont: viandes et substituts, produits laitiers, légumes et fruits, et produits céréaliers.

Mexi-exquis. Au comptoir mexicain, choisissez des tortillas et tacos mous, car les croustillants sont frits, tout comme la plupart des nachos. Somme toute, c'est un bon endroit pour un repas équilibré.

L'oriental express. Les mets chinois offrent surtout des aliments panés et frits contenant beaucoup de gras et trop peu de viande. Optez

pour des plats sautés et du riz à la vapeur plutôt que du riz frit. La cuisine japonaise propose moins d'aliments frits et plus de repas équilibrés. Par contre, les nouilles y sont souvent frites. Au coin vietnamien, les brochettes servies avec du riz et les soupes tonkinoises sont excellentes, mais contiennent peu de légumes. De façon générale, les mets orientaux sont pauvres en calcium, donc compensez avec un verre de lait ou un yogourt.

Mini-Italie. Sur les pâtes, les sauces rouges sont généralement plus faibles en gras que les sauces blanches. Pensez au fromage râpé pour ajouter du calcium. La pizza avec légumes, viande et fromage contient les quatre groupes alimentaires dans une même assiette! Bien que nutritive, elle peut cependant être riche en gras.

Pita et compagnie. Souvlaki, shish-taouk, gyro et shishkebab offrent des plats nourrissants et satisfaisants. Allez-y mollo dans les sauces et les tartinades. Préférez les salades et le riz aux frites. Notez: les falafels sont frits.

Au coin des hamburgers. Le bœuf et le poulet grillés sont plus faibles en gras que le poulet ou le poisson pané. Pour une bonne dose de calcium, ajoutez-y du fromage. Délicieux « Déli ». Les tranches

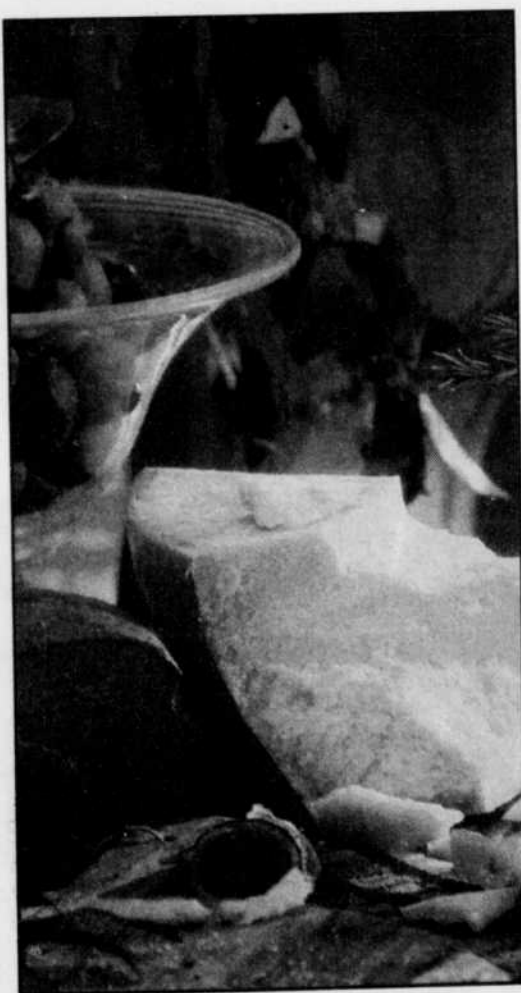


La pizza avec légumes, viandes et fromage contient les quatre groupes alimentaires dans une même assiette.

de dinde, de jambon et de rosbif sont moins grasses que les garnitures à sandwich composées de mayonnaise. Pour obtenir suffisamment de protéines, les salades-repas requièrent du fromage, de la viande, des œufs ou des légumineuses.

Le parmesan

Le vrai parmesan est irremplaçable! Bien qu'il soit assez cher (env. 30 \$ le kilo), il vaut vraiment la peine de s'en procurer lorsqu'on veut cuisiner à l'italienne. Vendu en pointe, on le râpe à mesure ou on le coupe en gros copeaux (ça se fait bien avec un couteau éplucheur). Un pur délice! Pour le conserver pendant des mois au réfrigérateur, on l'enveloppe dans du papier ciré, puis on le met dans un petit sac (de type Ziploc) fermé hermétiquement. À noter qu'on trouve aussi dans les épiceries italiennes d'autres fromages de type parmesan (comme le padano), également exquis et un peu moins chers.



Comment déguste-t-on le cognac?

Pour goûter vraiment toute la qualité du cognac, il faut le servir à la température ambiante. Versez-en une petite quantité dans un verre à dégustation ou dans un ballon. Prenez le verre avec vos paumes de manière à transférer la chaleur au cognac. Cela favorise la diffusion des délicates vapeurs qui font tant partie de toute dégustation.

Les tout premiers plaisirs viennent de l'arôme parfumé des raisins.

Dans un cognac fin, l'arôme dégagé par le raisin est à la fois discret et distinctif. Inhalez-le une seule fois et vous vous en souviendrez à jamais. Mais le plus grand plaisir est, bien sûr, de siroter le cognac et de savourer toute la douceur et le goût que peut dégager un bon cognac.

Pour de nombreux connaisseurs, le cognac est le couronnement de tout bon repas.

Les Traiteurs J.D.



Distributrices
Buffets chauds et froids
Pour toutes occasions

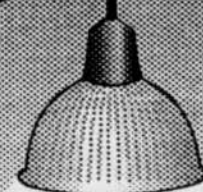
Prêt-à-manger de 6 h à 18 h
Repas chauds
Sous-marins
Sandwichs baguettes

Déjeuners et dîners sur place

Croissants, muffins, etc.

635 Cowie, Granby • 378-7940

OUVERT LE SOIR
DU JEUDI AU SAMEDI



En soirée...
TABLES
D'HÔTE

à partir de
14,95\$

Pâtes fraîches
Carré d'agneau...
Moules et frites...
Saumon grillé...

Vin, porto,
bières importées

**Le Gourmet
Bistrot**

22, rue St-Joseph, Granby • 378-3220

Une tradition qui se
poursuit depuis 35 ans.

À votre service:
Daniel et Jocelyne
Ouellette

RESTAURANT
CHEZ
TONY

En vedette ce mois-ci...

ENTRÉE

- Soupe du jour ou
- Foie de volaille sur croûtons ou
- Bocconcini à l'italienne

PLAT PRINCIPAL

Assiette du pêcheur
(crevettes, pétoncles,
saumon, sole)
15,95 \$

Saucisses d'autruche
(tomates et basilic)
14,95 \$

Rondelles de porc du
pomiculteur
13,95 \$

DESSERT

Tarte aux pommes
à la mode

Thé, café ou
infusion inclus

• 301, Principale
Granby • 378-7422 •



Les brunchs musicaux
(à volonté)
avec les soeurs Bergeron
à l'animation
(à la salle Acropole) au
2e étage

Menu brunch

- Plateau de fruits frais
- Plateau de fromages
- Oeufs, bacon, saucissons
- Viandes fumées
- Patates, fèves au lard
- Pain doré, muffins
- Croissants, crêpes
- Céréales au choix
- Rôties
- Choix de jus
- Thé ou café,
- lait pour les enfants
- Desserts

8\$ taxes et services
inclus

1/2 prix
pour les 5 à 12 ans
GRATUIT
0 à 5 ans
accompagnés d'un adulte

*Vous pouvez aussi commander
pour emporter :
Toutes nos sauces et vinaigrettes maison,
dans tous les formats possibles*

Bienvenue aux groupes
Pour information et réservations: 378-3768

302 Principale, Granby (angle St-Antoine)

Nos spécialités:
Steak, viandes fumées, fruits de mer,
pizzas et pâtes

Spéciaux du midi
7 choix
à partir de **6.50\$**
(du lundi au vendredi)

Tables d'hôte du soir

ENTRÉES:
Escargot à l'ail
Salade César
Potage du jour

ASSIETTES DE SCAMPIES
(6 gr. : 13 à 15

1 verre de vin

DESSERT:
Gâteau aux carottes
Thé ou café **29\$**

OU

ENTRÉES:
Coeurs d'artichauts ou
Coeurs de palmier
Salade du chef ou
Salade césar

SURF'N TURF

1 verre de vin

DESSERT:
Gâteau au choix ou
parfait à la menthe

Thé ou café **30\$**



Festival de la bonne table

Place Granby:

Une savoureuse tradition depuis 30 ans!

Comptant parmi les plus anciens établissements du genre à Granby, c'est en 1971 que le propriétaire, M. Alex Digaletos, ouvre les portes de son restaurant-délicatessen. Près de 30 ans plus tard, ce restaurant familial est toujours aussi populaire auprès d'une clientèle qui apprécie ses spécialités: «smoked meat», pizza, pâtes alimentaires sans oublier ses excellents steaks et fruits de mer.

Place Granby vous offre, à tous les jours, un très bon rapport qualité-prix. De plus, le dimanche de 9 h à 14 h, le brunch musical agrémenté votre début de journée.

Vous songez à réserver une salle pour votre party des Fêtes ou encore pour un anniversaire ou une réunion de groupe? Depuis peu, Place Granby met sa salle Acropole, située au 2e étage, à la disposition des groupes de 50 à 100 personnes. Dépêchez-vous! Les réservations s'envolent vite!



La relève est assurée par les fils Digaletos. De gauche à droite: Michaël, Kosta et Jimmy.



Le propriétaire-fondateur: M. Alex Digaletos.

«Une des raisons de notre succès réside dans la constance de notre personnel d'expérience et dans la qualité de notre cuisine. Nos recettes les plus populaires sont encore celles que nos clients commandent depuis des années», précise le propriétaire.

Depuis 30 ans et encore pour longtemps, Place Granby occupe une place de choix dans le domaine de la restauration à Granby.

302 Principale, Granby
378-3768

La nouvelle tendance

**LES PIZZAS FINES
ET RAFFINÉES**



**DES RESTAURANTS
La Piazzetta...**

**Réservez dès maintenant
pour vos rencontres des Fêtes!**

Venez déguster nos mets au menu du jour à partir de 6,95 \$
Venez goûter nos mets des tables d'hôte à partir de 13,95 \$
Venez savourer nos desserts et cafés
Venez vous délecter!

FINE PIZZA
LA PIAZZETTA

L'EXPÉRIENCE SENSORIELLE

116, rue Principale, Granby 777-5577 (Stationnement à l'arrière)

La Piazzetta: un voyage culinaire des plus savoureux!

Ouvert depuis avril dernier, tout dans le décor et l'atmosphère du restaurant La Piazzetta rappelle la chaleur de l'Italie. Mais c'est surtout pour ses fines pizzas santé à pâte mince, ses tables d'hôte servies en soirée, ses menus du jour et son service rapide, même à l'heure du midi, qu'on y revient toujours.

Après le spectacle

De plus, avec ses reproductions des plus belles œuvres de Leonardo da Vinci, sa musique italienne et son ambiance décontractée, c'est l'endroit idéal pour savourer un

dessert accompagné d'un café après un spectacle.

À La Piazzetta, préparez-vous à un voyage culinaire des plus savoureux. Venez apprécier, dès aujourd'hui, le service professionnel de gens d'expérience, le goût raffiné des mets préparés selon la tradition italienne et l'ambiance unique de ce restaurant situé en plein cœur du centre-ville de Granby.

116, rue Principale
Granby
777-5577





Nouveau pasta-bar unique en région au resto-pub St-Ambroise: L'endroit pour bien manger tout en s'amusant!

C'est au printemps dernier que le resto-pub St-Ambroise faisait l'annonce officielle de son agrandissement. Plus vaste et entièrement rénové, le resto-pub St-Ambroise peut maintenant accueillir 150 personnes de plus à sa toute nouvelle terrasse invitante ou à sa salle à manger agrandie et redécorée. Ces rénovations ont également fourni l'occasion d'aménager un nouveau pasta-bar unique en région. Ce pasta-bar permet à

la clientèle de faire ses propres choix d'ingrédients, de sauce et de pâtes pour ainsi se préparer une assiette à son goût.

Pour bien manger

Ouvert sept jours/semaine de 11 h à la fermeture, le resto-pub St-Ambroise c'est l'endroit idéal pour bien manger à prix abordable tout en s'amusant. En plus de ses spécialités de fruits de mer, steak et pâtes, le personnel chaleureux

et accueillant vous propose sept spéciaux du jour à l'heure du midi, un buffet-midi, les jeudis et vendredis et huit choix de table d'hôte en tout temps. Et n'oubliez pas: le jour de votre anniversaire, votre repas est gratuit!

Le brunch du dimanche

Commencez la journée du dimanche du bon pied avec le brunch du resto de 9 h à 14 h. En plus du menu traditionnel, profitez-en pour vous préparer une succulente omelette à votre goût à même le pasta-bar, qui se transforme, pour l'occasion, en « omelette-bar ». Mais attention, la métamorphose n'a lieu que le dimanche...

Pour bien s'amuser

Pour faire d'agréables rencontres ou vous retrouver entre copains ou collègues de bureau, joignez-vous, du lundi au vendredi, aux 4 à 7. De plus, le jeudi soir, venez danser au rythme de la disco et les vendredis et samedis soir, laissez-vous entraîner par la musique du chansonnier sur place. Et pourquoi ne pas siroter l'une de nos trois

sortes de bière importée tout en jouant au vidéopoker?

L'Halloween s'en vient!

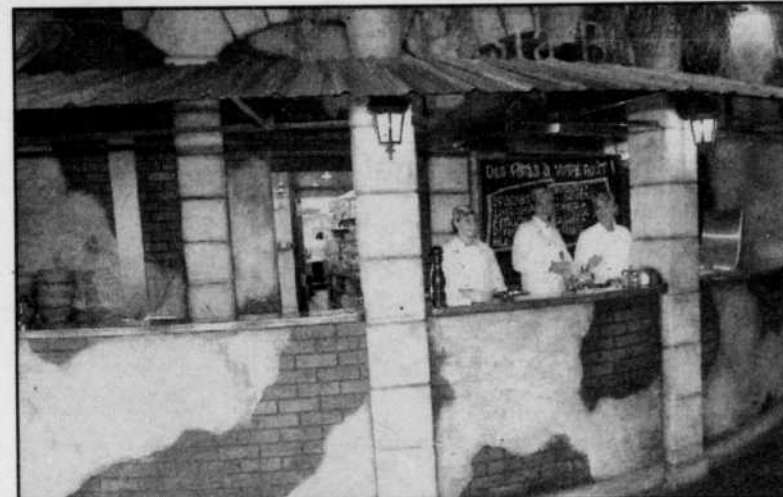
Le vendredi 27 octobre, ne manquez pas le super party d'Halloween du resto-pub St-Ambroise. Un prix sera offert au meilleur

du resto pour votre party des Fêtes!

Pour bien manger et s'amuser dans une atmosphère unique: le resto-pub St-Ambroise: c'est l'endroit tout choisi à Granby! Les propriétaires, Chantal, Guylaine et Gaétan ainsi que la gérante Sandra vous y donnent rendez-vous!



Depuis le printemps dernier le resto-pub St-Ambroise peut accueillir 150 personnes de plus à sa nouvelle terrasse ou à sa salle à manger agrandie et redécorée.



Venez faire l'essai du seul et unique pasta-bar en région.

costume. Émotions fortes garanties! Et n'oubliez pas! C'est en plein le temps de réserver une section

791 Principale, Granby
777-3511

**JEUDI
Pasta-Bar
6,95\$**

**le St-Ambroise
RESTAURANT
PUB**

La place à Granby!

791 Principale 777-3511

EEK!

**Super party d'Halloween
le vendredi 27 octobre**

C'est un rendez-vous!

- Repas d'anniversaire GRATUIT
- Réservez tôt pour les Fêtes!
- « 4 à 7 » du lundi au vendredi
- Jeudis soir: Danse à compter de 21 h
- Musiciens les vendredis et samedis



NOUVEAU!

DIMANCHE

Omelette-Bar avec café à volonté

5,95\$

Café de la Gare

Pour vous régaler,
dans une ambiance
chaleureuse!

OUVERT TOUS LES JOURS,
de 11 h 30 à 2 h a.m.

SPÉCIAUX DU MIDI

à partir
de **7.50\$**
taxes incluses

Incluant: • Soupe • Plat principal
• Dessert • Café

TABLES D'HÔTE

à partir
de **19.95\$**
taxes incluses

• 3 choix à tous les soirs

Réservez dès maintenant
pour les Fêtes!

Réervations
pour groupes



353, rue Hôtel-de-ville
Farnham 293-0271



Festival de la bonne table

Revivez la belle époque du train à l'Hôtel Farnham!

Classé monument historique, l'Hôtel Farnham fait partie du patrimoine municipal. Après avoir été fermé pendant une courte période, l'immeuble a été acheté par MM. Isidore Barabé et Louis Gauvin en avril 2000. Le 9 septembre dernier, après avoir rénové entièrement le premier étage et l'extérieur du bâtiment, les propriétaires ont procédé à son ouverture officielle.

Situé à l'angle des rues St-Joseph et Hôtel-de-ville, l'hôtel compte bien profiter de la tradition ferroviaire de la municipalité. L'emplacement de l'hôtel est d'ailleurs idéal, puisqu'il est situé face à la gare tout près du kiosque d'information touristique et de la piste cyclable. « Autrefois, Farnham était une ville très fréquentée à cause de la quantité de trains qui y passait. Nous comptons bien, avec le projet du retour du train de voyageurs Montréal-Lac-Mégantic, faire revivre cette belle époque. » Incidemment, le train-voyageurs accomplira son premier trajet, à titre d'essai, le 6 octobre prochain.

Restaurant — bar et terrasse

Ouvert de 11 h 30 à 2 h du matin, le café de la Gare de l'Hôtel Farnham, vous propose un spécial du midi pour travailleurs, comprenant la soupe, le repas, le dessert et le café pour 7,50 \$, taxes incluses. Une table d'hôte, midi et soir, est également offerte ainsi que le menu du chef, comprenant un bon choix de fruits de mer. De plus, les réservations de groupes, pour 5 à 45 personnes, sont acceptées.

Au grand plaisir de la population de Farnham et des touristes qui y séjournent, un bar et une terrasse sont aussi disponibles.

353, rue Hôtel-de-ville, Farnham
293-6018

Place du Parc

RESTAURANT-TERRASSE



Angle Court et avenue du Parc

Réservez pour groupes,
salon privé (15 personnes)

Déjeuners

Tous servis avec une
crêpe aux fruits

Spéciaux du midi

10 choix à partir de
4,95\$

Soupers

8 tables d'hôte à partir de
6,95\$

Aussi viandes:

- autruche
- veau
- canard
- poisson

• Steak • Pizza

HEURES D'OUVERTURE:

Lundi: FERMÉ
Mardi et mercredi: de 6 h à 14 h
Jeudi et vendredi: de 6 h à 21 h
Dimanche: de 7 h à 21 h

Visitez notre site web: restaurantplaceduparc.com

147, avenue du Parc, Granby 378-4361

(face à la caisse populaire Boivin)

Place du Parc: Canard et autruche au menu!

Propriété de Marco Dumoulin et Stéphanie Auger, ce resto à l'ambiance sympathique et au décor chaleureux vous offre toute une gamme de mets allant de la pizza au club-sandwich et au steak en passant par le canard, le veau, l'autruche et le poisson. « Peu de restaurants à Granby proposent la viande d'autruche. Il s'agit pourtant d'une excellente viande rouge au goût léger, 60 % moins grasse que le bœuf », précise M. Dumoulin. De plus, Place du Parc vous suggère ses 10 spéciaux du midi du lundi au vendredi et ses délicieuses tables d'hôte en soirée, du jeudi au dimanche.

Petit déjeuner unique à Granby

Marco et Stéphanie ne se contentent pas de servir un petit déjeuner traditionnel. Ils y ajoutent toujours une succulente crêpe aux fruits. « Je crois que nous sommes les seuls à offrir ce supplément avec n'importe quel petit déjeuner », continue M. Dumoulin.

Salons privés

Place du Parc met également à votre disposition trois salons privés pour groupes d'une quinzaine de personnes, idéals pour vos réceptions du temps des Fêtes. Pour connaître les spéciaux du restaurant, consultez les Folles Aubaines du mardi dans La Voix de l'Est ou visitez le site Internet de l'établissement à l'adresse suivante: restaurantplaceduparc.com.



Les propriétaires Stéphanie Auger et Marco Dumoulin vous proposent une grande variété de mets.

147, avenue du Parc,
Granby (angle Court et
avenue du Parc, face à la
Caisse populaire Boivin)
378-4361



Le restaurant Da Teresa II: charme victorien et excellente cuisine italienne

Il y a déjà 10 ans que le restaurant Da Teresa II fait les délices d'une clientèle de plus en plus nombreuse. En fait, c'est à un véritable voyage gastronomique au cœur de l'Italie que les propriétaires, la famille Magnone, vous convient quotidiennement.



Teresa Magnone et son fils Johnny vous invitent à goûter à leur excellente cuisine.

Mets de qualité à prix très abordables

C'est dans une superbe maison ancestrale plus que centenaire que l'équipe attentive et professionnelle vous accueille pour vous servir ses savoureux plats préparés avec savoir-faire par les propriétaires-cuisiniers. Steak, veau, duo de pâtes, excellentes grillades, et bien sûr, tous les mets italiens vous sont offerts à la carte ou en table d'hôte, en soirée. Précisons que la table d'hôte du soir, dont les prix varient de 19,95 \$ à 25,95 \$, varie à toutes les deux semaines, histoire de vous faire découvrir de nouveaux mets. De plus, le spécial du jour est également offert à tous les midis à compter de 6,95 \$. Et en octobre, en accord avec la saison, le restaurant vous a préparé de délicieux mets aux pommes. Il ne vous reste plus qu'à apporter votre vin.

Deuxième agrandissement en 5 ans

Ouvert en mai 1990, le restaurant a connu d'importants changements en 1995, entre autres l'ajout

d'un deuxième étage et de salons privés. En outre, cet été, les propriétaires ont, une fois de plus, effectué un agrandissement, dans les cuisines cette fois-ci.

Atmosphère chaleureuse

Romantique à souhait, l'atmosphère du restaurant est rehaussée par un décor au charme typiquement victorien. Papier peint parsemé de fleurs, de vignes et d'angelots en laiton se marient à merveille aux coloris chauds du décor.

À votre service

Idéal pour la détente, les repas dégustés en toute intimité, le restaurant a à son service un personnel attentif, qui connaît parfaitement le menu et qui réserve un accueil toujours souriant à sa clientèle.

Réservez tôt

Vous prévoyez organiser un party de groupe au temps des Fêtes ou vous cherchez un endroit calme et agréable pour vos réunions d'affaires? Da Teresa II met à votre disposition deux salons privés.



Le papier peint rehaussé de fleurs ajoute à l'atmosphère intime du décor.

Réservez tôt cependant, les places s'envolent vite. Par ailleurs, les propriétaires soulignent que les réservations sont également très appréciées le week-end.

Vous avez le goût de déguster une excellente cuisine italienne dans une atmosphère intime et

chaleureuse? Optez pour le restaurant Da Teresa II. Vous apprécierez le charme ancestral de la maison, les succulentes spécialités du chef et le sourire du personnel.

13, rue Court, Granby
777-7300

Tout le mois d'octobre
On fête notre

10^e anniversaire



Tables d'hôte
spécial anniversaire

Restaurant

Da Teresa II

La cuisine italienne au goût d'aujourd'hui

13 Court, Granby 777-7300

Entrées

Crêpe aux fruits de mer
ou escargots Da Teresa

Plats

Picata de veau citronné
ou
Filet de porc aux pommes et calvados

Dessert

Gâteau café laté

Thé - Café - Infusion

19,95 \$ taxes en sus

Apportez votre vin

RESTO PUB



1221 St-Paul, Farnham • 293-1104

- Service de traiteur complet pour toutes les occasions
- Tous les vendredis et samedis, souper-dansant à partir de 19 h avec Alain Delage
- Tous les dimanches : Brunch de 8 h à 13 h
- Tous les samedis : Déjeuner à la carte de 7 h à 13 h
- Du lundi au vendredi midi 30 choix de spéciaux et 1 spécial du chef
- Tous les soirs 30 tables d'hôte

SURVEILLEZ NOS NOUVEAUTÉS



Festival de la bonne table

Découvrez le resto-pub Aux Portes de Farnham!

Depuis un an, l'équipe courtoise et professionnelle du resto-pub Aux Portes de Farnham vous ouvre toutes grandes ses portes! Vous apprécierez son ambiance amicale, son décor chaleureux et ses excellents repas.

Les propriétaires, Micheline et Diane, tiennent d'ailleurs à remercier leur nombreuse clientèle, qui les encourage depuis les débuts. «Nous sommes très satisfaites de la confiance que les gens nous accordent. Nous leur préparons d'ailleurs plusieurs nouveautés au menu. C'est à surveiller pour bientôt!», déclare Micheline.

Les fins de semaine, commencez

la journée du bon pied avec un petit déjeuner à la carte servi le samedi ou avec le brunch du dimanche. Vous y dégusterez de succulentes omelettes et crêpes aux fruits cuites devant vous.

De plus, toujours la fin de semaine, venez entendre un chansonnier, les vendredis et samedis.

Cet automne, découvrez un restaurant à l'ambiance chaleureuse, aux mets exquis et au personnel dynamique et souriant. Découvrez le resto-pub Aux Portes de Farnham!

1221 St-Paul, Farnham
293-1104



Micheline et Diane vous ouvrent toutes grandes les portes de leur resto-pub.

La Champenoise

Table gourmande

Un relais gastronomique des plus recherchés

Pour un accueil chaleureux dans un décor champêtre (victorien, suisse, médiéval) où règnent le charme et la détente au pied de la montagne en prenant l'apéro près d'un feu de foyer

Venez déguster nos gibiers québécois servis à la méthode champenoise

- Porc aux pommes - Pintade - Caille - Émeu
- Autruche - Poulet de grain - Canard - Lapin...

- Party des Fêtes • Mariages • Anniversaires • Groupes spéciaux
- Événements divers et corporatifs • Réunions familiales...

Salles et petits salons privés et chaleureux pour chaque groupe de 12 à 125 personnes. Ne vous privez pas de déguster votre propre vin et de vous amuser car nous pouvons vous offrir un transport par autobus (Exemple : Granby, St-Damase aller retour à partir de 3 \$ p.p.)

Repas champêtres
7 services

36\$

(Le temps de service en deux heures si désiré)
Excellent service de fromages inclus

Party des Fêtes
Bon choix de dates encore libres, réservez-tôt!

Chansonnier sur demande

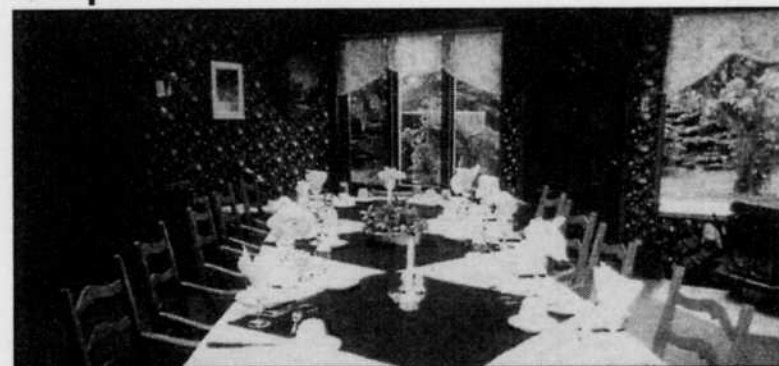
Apportez votre vin et boissons
Ouvert à l'année sur réservation

À 15 minutes seulement de Granby

322, Haut-Corbin, Saint-Damase 1-888-797-3516

Procurez-vous notre menu sur notre site internet
www3.sympatico.ca/lachampenoise

La Champenoise: une table gourmande et un relais gastronomique des plus recherchés!



À Saint-Damase, au pied de la montagne de Rougemont, La Champenoise vous ouvre toutes grandes ses portes. C'est dans un décor enchanteur que ses hôtes, Jean-Louis, Catherine et Geneviève Lussier, accueillent leurs invités en leur présentant un menu raffiné de gibier québécois servi à la méthode champenoise. À vous de faire votre choix parmi un éventail de mets tous plus alléchants les uns que les autres. Peut-être opterez-vous pour la pintade, le faisan, la caille... Ou hésitez-vous entre l'émeu, l'autruche, le lapin ou la volaille.

Ouverte à l'année sur réservation, la table gourmande La Champenoise peut accueillir des groupes de 12 à 125 personnes dans l'une de ses différentes salles privées au charme champêtre. De plus, à l'occasion de réunions familiales, de partys de bureau, d'an-

niversaires, de mariages, l'établissement met un chansonnier à la disposition des groupes qui en font la demande.

La table gourmande que vous propose la famille Lussier s'adresse à vous, jeunes et moins jeunes, amoureux romantiques, familles, membres d'une association ou collègues de travail. L'air sain de la campagne vous offre une bouffée de fraîcheur et quelques heures de plaisir et de détente.

Vous serez séduit par l'accueil chaleureux et le décor champêtre de La Champenoise, là où règnent le charme et la détente au pied de la montagne de Rougemont.

322 Haut-Corbin, St-Damase
(450) 797-3516
1-888-797-3516
www3.sympatico.ca/la.champenoise



La Maison Wong: Un très grand choix de mets à très bons prix!

La Maison Wong obtient la faveur des amateurs de mets chinois depuis 1990. C'est avant tout pour son buffet proposant un grand choix de mets à très bons prix que gourmands et gourmets l'adoptent. Mets chinois, italiens, thaïlandais, vietnamiens, fruits de mer, buffet à salades et à desserts aiguisent l'appétit midi et soir.

Une expérience gastronomique

Le midi en semaine, régalez-vous avec le buffet à 5,95 \$ seulement ou encore offrez-vous un bon repas du soir du lundi au jeudi pour aussi peu que 8,95 \$. Ajoutez 3 \$ de plus, les vendredi, samedi et dimanche soir, et vivez une expérience gastronomique inoubliable. Ou encore, toujours en soirée les fins de semaine, savourez les brochettes de crevettes pour un temps limité.

De plus, les samedi et dimanche midi, commencez la journée du bon pied avec le succulent brunch au tarif très abordable de 6,95 \$. Des prix spéciaux sont disponibles

pour les groupes de 20 personnes et plus.

Une équipe d'expérience

Courtoise et chaleureuse, l'équipe de La Maison Wong a la satisfaction de la clientèle à cœur.

Demeurée la même depuis près de 10 ans, cette équipe est composée d'une vingtaine d'employés et le chef cuisinier est là depuis les débuts. L'équipe connaît donc très bien la clientèle et l'accueille toujours avec le même plaisir.



Courtoise et chaleureuse, l'équipe de La Maison Wong a la satisfaction de sa clientèle à cœur.

Une salle à manger éclairée et confortable

C'est bien sûr avant tout pour les excellents mets offerts que l'on choisit La Maison Wong. Cependant, la grande salle à manger de 400 places, très bien éclairée et confortable, n'est pas étrangère à la popularité du restaurant. Ici, pas d'encombrement, les clients apprécient la chaleur et

la luminosité du décor ainsi que l'espace à profusion.

En semaine ou en fin de semaine, en salle à manger ou sur livraison à compter de 16 h 30, La Maison Wong: un régal exotique à bon prix!

25, rue Authier, Granby
777-3288



25, rue Authier
Granby
777-3288

LIVRAISON
GRATUITE

DE RETOUR! Les soirs de fin de semaine au buffet:
BROCHETTES DE CREVETTES
avec fruits de mer, mets chinois et canadiens, etc.

MAISON WONG

10⁵⁰\$
/2 pers

MIDI: Du lundi au vendredi
avec coupon

Valide jusqu'au 13 déc. 2000.
Ne peut être jumelé à aucune autre promotion.
Non valide les jours fériés.

MAISON WONG

15⁹⁵\$
/2 pers

SOIR: Du lundi au jeudi
avec coupon

Valide jusqu'au 13 déc. 2000.
Ne peut être jumelé à aucune autre promotion.
Non valide les jours fériés.

MAISON WONG

10⁵⁰\$
/2 pers

MIDI: Du lundi au vendredi
avec coupon

Valide jusqu'au 13 déc. 2000.
Ne peut être jumelé à aucune autre promotion.
Non valide les jours fériés.

MAISON WONG

15⁹⁵\$
/2 pers

SOIR: Du lundi au jeudi
avec coupon

Valide jusqu'au 13 déc. 2000.
Ne peut être jumelé à aucune autre promotion.
Non valide les jours fériés.

MAISON WONG

10⁵⁰\$
/2 pers

MIDI: Du lundi au vendredi
avec coupon

Valide jusqu'au 13 déc. 2000.
Ne peut être jumelé à aucune autre promotion.
Non valide les jours fériés.

MAISON WONG

15⁹⁵\$
/2 pers

SOIR: Du lundi au jeudi
avec coupon

Valide jusqu'au 13 déc. 2000.
Ne peut être jumelé à aucune autre promotion.
Non valide les jours fériés.

BRUNCH
SAMEDI ET
DIMANCHE
à partir
de 11 h
6⁹⁵\$
/pers.

DÎNERS CHINOIS

N° 1

Soupe Won Ton
Egg Roll
Chop Suey au poulet
Dry Spareribs
Riz frit au poulet
Biscuit chinois

Pour 1 personne ... 7,95 \$
Pour 2 personnes ... 15,50 \$
Pers. add. ... 7,50 \$

N° 2

Soupe Won Ton
Egg Roll
Chow Mein au poulet
Poulet à l'ananas
Riz frit au poulet
Biscuit chinois

Pour 1 personne ... 7,95 \$
Pour 2 personnes ... 15,50 \$
Pers. add. ... 7,50 \$

N° 3

Soupe Won Ton
Egg Roll
Dry Spareribs
Soo Guy au poulet
Riz frit au poulet
Chow Mein au poulet
Biscuit chinois

Pour 1 personne ... 9,25 \$
Pour 2 personnes ... 18,00 \$
Pers. add. ... 9,00 \$

N° 4

Soupe Won Ton
Egg Roll
Chow Mein au poulet
Crevettes aux ananas
Poulet à l'ananas
Riz frit au poulet
Biscuit chinois

Pour 1 personne ... 9,25 \$
Pour 2 personnes ... 18,00 \$
Pers. add. ... 9,00 \$

N° 5

Soupe Won Ton
Egg Roll
Crevettes panées, sauce
rouge
Riz frit aux champignons
Moo Goo Guy Pen
Dry Spareribs
Soo Guy à l'ananas
Biscuit chinois

Pour 2 personnes ... 22,50 \$
Pers. add. ... 11,00 \$

N° 6

Soupe Won Ton
Egg Roll
Crevettes panées, sauce
rouge
Riz frit aux champignons
Chow Mein à la
cantonaise
Dry Spareribs
Soo Guy à l'ananas
Biscuit chinois

Pour 2 personnes ... 22,50 \$
Pers. add. ... 11,00 \$

N° 7

Soupe Won Ton
Egg Roll
Brocoli au bœuf
Macaroni au porc
Poulet à l'ananas
Porc à l'orange
Riz frit au poulet
Biscuit chinois

Pour 2 personnes ... 23,50 \$
Pers. add. ... 12,00 \$

N° 8

Soupe Won Ton
Egg Roll
Bœuf aux piments verts
Crevettes panées
Poulet Général Tao
Nouilles thaïlandaises
Riz frit au poulet
Biscuit chinois

Pour 2 personnes ... 23,50 \$
Pers. add. ... 12,00 \$



**Festival
de la bonne table**

Rénovations majeures à La Closerie des lilas et au Bistrot de la Closerie!

Plus coquet et coloré que jamais, l'édifice qui abrite La Closerie des lilas et le nouveau Bistrot de la Closerie (anciennement Le Loft-Café) a été récemment rénové. En effet, la façade de la maison plus que centenaire a été restaurée. De plus, la salle à manger et la cuisine de La Closerie des lilas ont été entièrement rénovées. «Une terrasse à l'avant confère un cachet unique au Bistrot de la Closerie», mentionne Mme Nicole Ducharme, copropriétaire de concert avec M. François Renaud.

La Closerie des lilas: depuis 1981

Classée parmi les 500 meilleurs restaurants au Québec par le Guide Debeur (mention deux étoiles), La Closerie des lilas est reconnue à travers la région pour ses succulentes fondues suisses, italiennes, chinoises au bœuf, au poulet, bourguignonnes, Neptune, terre et mer. On y déguste également brochettes et fruits de mer. De plus, en octobre, vous êtes invité à savourer le canard en fondue en table d'hôte ainsi que de savoureuses spécia-

lités d'automne sous le thème de la pomme.

Pour apprécier le charme de La Closerie des lilas, il faut se prélasser à son jardin-terrasse avec fontaine ou encore déguster une fondue à sa salle à manger nouvellement redécorée et à l'ambiance chaleureuse et intime. Notez que La Closerie des lilas est ouverte uniquement en soirée.

Le Bistrot de la Closerie: saucisse et bière importée

Ouvert depuis avril 2000, l'atmosphère décontractée et les spécialités du Bistrot de la Closerie vous plairont à coup sûr. Au menu: choucroute traditionnelle et un choix de plus de 24 sortes de saucisses: sicilienne, Toulouse, polonaise, forestière, merguez, vaudoise, viennoise, à l'érable, weisswurst et plusieurs autres. De plus, les amateurs de bière seront heureux d'apprendre que plus de 70 sortes de bières importées, presque toutes servies dans leurs verres originaux, sont disponibles au bistrot.

Le Bistrot de la Closerie vous

offre, le midi, de savoureuses tables d'hôte à partir de 7,95 \$ et en soirée, à compter de 8,95 \$. Encore là, la pomme y est en vedette durant le mois d'octobre.

L'Oktoberfest

Tradition allemande oblige, l'Oktoberfest sera soulignée comme il se doit au Bistrot de la Closerie. En vedette en octobre: une table

d'hôte spéciale avec saucisses bavaroises, oktoberfest, allemandes ainsi qu'une délicieuse saucisse au canard, accompagnées d'une choucroute et d'un gros «bock» de bière. Venez trinquer à la santé de l'Allemagne!

Que vous choisissiez l'ambiance intime et les délicieuses fondues de La Closerie des lilas ou encore l'atmosphère détendue et les savoureuses saucisses

du Bistrot de la Closerie, vous êtes assuré, en tout temps, de découvrir une gastronomie où la recherche et l'innovation sont au goût du jour. Plongez dans l'aventure, vos papilles gustatives s'en réjouiront!

**La Closerie des lilas
Le Bistrot de la Closerie
21 Court, Granby
375-3597**



Plus coquet que jamais, l'édifice qui abrite La Closerie des lilas et le Bistrot de la Closerie a été récemment rénové.

En haut: l'édifice avant les rénovations.
À droite: après les rénovations.



Heures d'ouverture:

Du mardi au dimanche: dès 17 h
Samedi (2 services): 17 h et 20 h 30

*Ambiance chaleureuse
Jardin-terrasse en saison*

Tables d'hôte tous les soirs

Bienvenue avec votre vin !

Restaurant de fondues

Sur réservation

375-3597

**21, rue Court, Granby
(À deux pas du Théâtre Palace)**



**Bistrot
de La Closerie...**
... là où le monde se boit !

Spécialité :
Saucisses et bières importées

- Plus de 20 sortes de saucisses, accompagnées de notre choucroute traditionnelle
- Plus de 75 sortes de bières servies dans leur verre original

- Ambiance blues et swing
- Terrasse en saison
- Tables d'hôte midi et soir
- « 5 à 7 » tous les jours
- Fermé le lundi

375-3597

17, rue Court, Granby

Festival de la bonne table



Le resto-bistro La Fine Gueule: le meilleur des deux mondes!

Son décor apaisant et champêtre dans une maison ancestrale donne, à lui seul, la tentation de s'y prélasser. Ses produits frais évoquent une cuisine du marché, où tous les plats de grande qualité savent satisfaire votre goût pour la gastronomie tout en demeurant accessibles. « Nous préparons une cuisine saveurs et couleurs, parce qu'elle permet de prendre un menu léger ou encore des plus complets tout en demeurant abordable », précise le propriétaire Jean-François Michel.



Ouvert du mardi au dimanche, le resto-bistro La Fine Gueule sert aussi bien de délicieux dîners et soupers que de succulents petits déjeuners, composés d'œufs bénédictines, de crêpes et d'omelettes. Le midi, entre autres, vous avez le choix entre plusieurs tables d'hôte dont les prix varient entre 7,50 \$ et 8,75 \$. En soirée, du mercredi au dimanche, une table d'hôte, à partir de 17 \$ vous est également offerte. De plus, vous devez de savourer la délicieuse côte de bœuf avec frites maison en soirée ou encore les moules et frites à volonté le jeudi soir. Vous vous en

régalez! D'autant plus qu'une excellente carte de vins peut accompagner votre repas.

Faites l'expérience du meilleur des deux mondes au resto-bistro La Fine Gueule! Vous y trouverez un personnel courtois et d'expérience qui saura vous guider dans le choix de vos mets!

300, rue Principale
Cowansville
260-1176

Chez Charlie: On y revient toujours!

Comme tant d'autres Granbyens qui ont fait de Chez Charlie LEUR restaurant, vous savez que rien n'égale la saveur d'un bon sandwich à la viande fumée, façon Charlie!

C'est dans une ambiance décontractée que le nouveau gérant, Michæo Descoteaux, vous propose ses spéciaux du midi et ses spécialités, dont le rosbif et la viande fumée, disponibles en salle et au comptoir pour emporter. Vous savez peut-être d'ailleurs que le restaurant est approvisionné par sa propre salaison, connue sous l'appellation Salaison de l'Estrie. De plus, Chez Charlie, vous bénéficiez d'un excellent rapport qualité-prix. En effet, un grand choix de mets à prix abordables ainsi qu'un menu familial vous sont proposés en salle à manger ou pour emporter.

L'équipe de Chez Charlie est reconnue pour son efficacité, sa rapidité et sa courtoisie. C'est d'ailleurs pour ces raisons que certains groupes choisissent ce restaurant pour leurs rencontres. Idéal pour les partys des Fêtes, le restaurant peut accommoder plus de 200 personnes. À souligner qu'on peut vous cuisiner un menu selon vos besoins et que l'accès y est facile pour les handicapés. Et pour profiter des belles journées d'automne, l'immense terrasse est parfaite pour déguster un bon repas. Plusieurs clients apprécient aussi le bar. On y retrouve, entre autres, des loteries-vidéo.

Vous avez le goût d'un bon sandwich à la viande fumée ou au rosbif? Venez découvrir, 24 h sur 24, le menu varié de Chez Charlie ou, encore, faites-vous servir un petit déjeuner, disponible lui aussi 24 h. En tout temps, vous serez charmé par la saveur, par les prix et par le service rapide et accueillant de Chez Charlie.

603 Principale,
Granby
777-5600



Menu table d'hôte du mercredi au dimanche soir

CETTE SEMAINE

- Entrée
- Plats principaux
 - Pâtes du moment 17⁵⁰\$
 - Filet de doré d'inspiration saisonnière 19⁹⁵\$
 - Filet de porc aux canneberges 20⁵⁰\$
 - Suprême de canard du Lac Brome 24⁰⁰\$
- Choix de dessert
- Café ou thé

Resto-bistro

LA FINE GUEULE

Cuisine du marché :
Pâtes, poissons, viandes

DÉJEUNERS

« Hors de l'ordinaire » et conventionnel
du mardi au dimanche

TABLES DU MIDI

du mardi au vendredi
à partir de 7\$

JEUDIS SOIR

Moules à volonté 13,95\$

300, rue Principale,
Cowansville
Pour réservations : 260-1176



Charlie

Ouvert 24 heures • 7 jours sur 7

Spécial déjeuner les lève-tôt
du lundi au vendredi de 6 h à 9 h
Deux œufs, jambon ou bacon ou
saucisse avec rôties et café 3,69\$

Déjeuners servis 24 heures

Spécialités:
Viande fumée et rosbif

BAR • TERRASSE • TABLES DE
BILLARD • LOTERIES VIDÉO

ENDROIT FAMILIAL PAR EXCELLENCE !

603 Principale, Granby 777-5600

Spécial midi
5,75\$ + taxes
tout inclus

Menu table d'hôte
du soir

9,98\$ + taxes

Menu
pour enfants



Festival de la bonne table

La Casa du spaghetti: pour la fraîcheur, la qualité, le choix et le confort!

Avec ses 28 choix de pizzas cuites au four à bois, ses 20 choix de garnitures pour spaghetti, sa multitude de plats de pâtes fraîches, ses pizzas, son veau, son poulet, ses steaks, ses poissons, il y a longtemps que La Casa du spaghetti s'est bâtie une renommée qui dépasse de loin la ville de Granby. Mais c'est avant tout pour la qualité de son service et pour le choix de ses produits toujours frais et de grande qualité qu'on adopte La Casa du spaghetti. « Chez nous, les plats sont préparés un à la fois tout de suite après que le client ait passé sa commande. Résultat: les plats sont toujours chauds et les produits ne perdent jamais de leur fraîcheur. De plus, nous avons le privilège d'avoir une équipe tout aussi dynamique que solide, sur qui nous pouvons compter en tout temps », commente la coordonnatrice, Mme Sylvie Martin.

Des mets qui réchauffent le cœur!

Outre ses 5 choix de spéciaux du jour servis du lundi au vendredi

de 11 h à 15 h et ses six choix de tables d'hôte disponibles en tout temps, La Casa du spaghetti vous



Le bar, l'endroit par excellence pour se retrouver entre amis avant de manger.

offre de nouvelles promotions pour la saison froide... histoire de vous réchauffer le cœur! Ainsi, le

dimanche, toute la journée, on vous propose une petite table d'hôte comprenant soupe et spaghetti sauce à la viande pour 4,95 \$. Aussi, en novembre, goûtez au duo lasagne et salade césar. « Le chef Daniel Lacombe est à la fine pointe des tendances culinaires. En constante recherche de nouvelles expériences culinaires, il aime faire découvrir de nouvelles saveurs aux clients tout en demeurant très attentif à leurs suggestions. En outre, l'ensemble des plats sont préparés à partir de produits allégés et nous ajoutons régulièrement au menu des mets nouveaux sûrs de leur plaisir. À titre d'exemple, mentionnons la pizza au poulet avec tomates séchées, pesto et brie, la pizza aux quatre fromages

et le spaghetti accompagné de salade césar. Nous avons même au menu toute une gamme de produits santé ainsi qu'un menu pour les gens qui souffrent d'intolérance au gluten », poursuit-elle.

Le confort avant tout!

C'est avant tout pour l'excellence et la variété des mets que la clientèle choisit La Casa du spaghetti. Cependant, la beauté du décor inspiré de la Méditerranée et le confort qu'on y retrouve ne sont pas étrangers à sa fidélité. La beauté du spectaculaire four à bois, la chaleur et l'intimité de la salle à manger spacieuse, la magnifique terrasse recouverte pour protéger des intempéries, le bar à l'ambiance relaxe, qui permet d'attendre une place en tout confort sont autant de raisons qui font de La Casa du spaghetti le premier choix d'une clientèle toujours plus nombreuse. « Avec notre déménagement au printemps 1999, nous avons triplé notre superficie et doublé le nombre de places. Ainsi nous avons pu faire bénéficier la clientèle ainsi que le personnel de nombreux

avantages. Partout, de l'entrée conçue pour faciliter l'accueil au porche extérieur qui sera bientôt recouvert, du vaste stationnement aux banquettes moelleuses, tout a été pensé en fonction du confort et de l'efficacité », poursuit Mme Martin.

Demain... les Fêtes!

Enfin, comme les Fêtes approchent à grands pas, La Casa du spaghetti vous souligne qu'il est possible de réserver pour votre party de groupe ou votre réunion de famille. De plus, le restaurant sera ouvert pour le souper de Noël et du Jour de l'An.

C'est à cause de la qualité de ses produits, de la variété de son menu, de son service attentionné et de son ambiance unique que de plus en plus de gens adoptent La Casa du spaghetti. Venez vous aussi découvrir les pizzas, les spaghetti, le veau, le poulet, les steaks, les poissons et les pâtes fraîches de La Casa du spaghetti.

604 Principale, Granby
372-3848

Pour réchauffer vos dimanches...

Soupe
Spaghetti sauce
à la viande

4,95\$ + taxes

Dimanche
de 11 h à 23 h

Certificats-cadeaux
disponibles



Une touche d'Italie à Granby!

La Casa du Spaghetti



604 Principale, Granby 372-3848

SPAGHETTIS

20 choix de garnitures

28 variétés de

PIZZAS

cuites au four à bois

PÂTES FRAÎCHES

VEAU - POULET - POISSON

Festival de la bonne table



Au Trois Canards: le plaisir d'une fine cuisine gastronomique!

Situé en plein cœur de Knowlton, tout près de l'étang Mill Pond, le restaurant Au Trois Canards a tout pour plaire aux fins gourmets et aux amateurs de belle nature.

Cet automne, l'équipe vous convie à venir admirer les couleurs du paysage et à déguster sa fine cuisine gastronomique et du terroir à proximité de la chaleur du foyer ou encore sur la terrasse.

Grand Prix d'excellence

Spécialisé en cuisine française, il est aussi renommé pour ses excellentes façons d'apprêter le canard. Récipiendaire en 1998 du Grand Prix d'excellence dans le cadre du Festival du canard, il prendra d'ailleurs part à l'événement une fois de plus cette année.

De plus, en temps normal, un spécial lunch, une table d'hôte et un menu à la carte font partie des multiples choix qui vous sont offerts.



L'un des meilleurs restaurants des Cantons-de-l'Est

Proclamé par la critique et la clientèle comme l'un des meilleurs restaurants des Cantons-de-l'Est, Au Trois Canards, c'est aussi l'atmosphère intime et chaleureuse d'une maison de style victorien, datant du siècle dernier.

Ouvert de 11 h 30 à 23 h du lundi au dimanche, le restaurant Au Trois Canards vous invite à profiter pleinement de l'automne et de ses charmes et à découvrir, vous aussi, pourquoi il s'est taillé une réputation si enviable à travers les Cantons-de-l'Est.

78 Lakeside, Knowlton
242-5801

Nouvelle terrasse quatre saisons au Bistro Saint-Michel!

Situé en plein cœur de Rougemont, c'est dans une atmosphère champêtre que le personnel du Bistro Saint-Michel vous accueille. De plus, histoire de profiter du soleil à l'année, le propriétaire, M. Gérard Allaire, et toute son équipe sont fiers de vous présenter leur nouvelle terrasse quatre saisons. Divisée en deux salles pouvant accueillir 24 personnes chacune, cette serre est déjà très populaire. Et, à l'intérieur, deux autres salles, l'une de 30 places et l'autre de 60 places sont disponibles.

Le propriétaire rappelle d'ailleurs que toutes ces salles peuvent être réservées pour des partys de groupes ou des réunions.

La qualité: une priorité!

Ici, on accorde une grande importance à la qualité des produits. Tous les mets y sont faits maison et le bœuf utilisé est uniquement de catégorie A-1.



Table d'hôte et buffet à desserts

On y vient, bien sûr, pour déguster les spécialités de la maison, soit les pâtes, steak et fruits de mer. Cependant, la clientèle apprécie beaucoup les 6 choix de tables d'hôte du midi servies du lundi au vendredi de 11 h à 14 h. Et, en soirée, la variété est encore plus grande puisqu'on vous propose 12 choix de tables d'hôte et ce, à compter de 16 h 30 jusqu'à la fermeture. Par ailleurs, toutes ces succulentes tables d'hôte sont accompagnées d'un buffet à desserts maison comprenant une quinzaine de choix. Bien sûr, région oblige, la pomme y est en vedette!

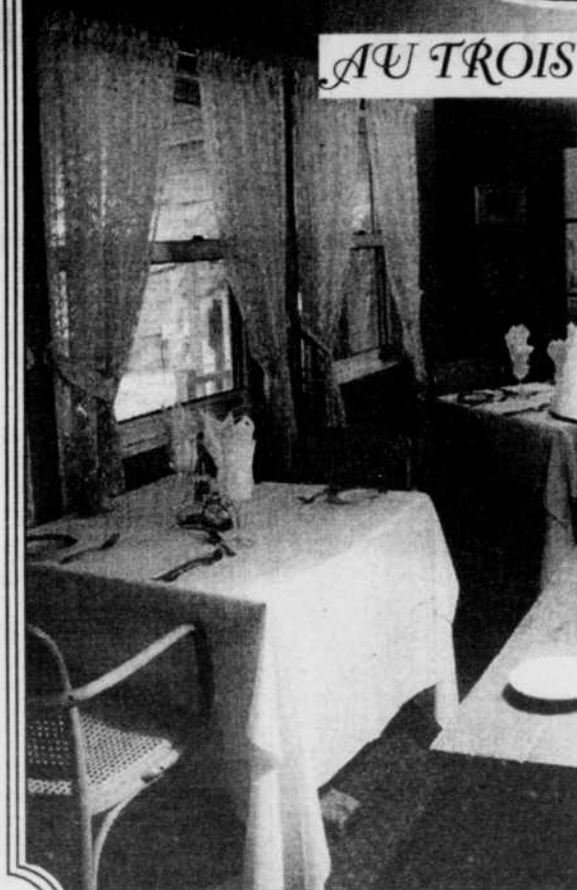
Brunch-dîner

Le dimanche, de 10 h à 14 h, la journée s'annonce bien avec le brunch-dîner. En plus, au menu: deux plats cuisinés, rosbif, choix de 12 salades, potages, aspics et buffet de desserts maison. Faites-en la découverte dès aujourd'hui!

175,
rue Josée,
Rougemont
à l'angle de
la route 112
469-3646



AU TROIS CANARDS



Le meilleur restaurant
des Cantons-de-l'Est

FORFAITS FESTIVAL DU CANARD

Table d'hôte hebdomadaire
adaptée à chaque saison

Ouvert 7 jours
par semaine,
de 11 h 30 à 23 h

78 Lakeside, Knowlton
(450) 242-5801
Téléc.: (450) 242-2420



BISTRO SAINT MICHEL

Dans une ambiance champêtre,
venez découvrir nos mets et desserts exquis
cuisinés maison. Laissez-vous choyer par
nos tables d'hôte du midi et du soir ou
notre brunch du dimanche
à saveur régionale.

Vous serez comblés par notre vaste
choix qui saura sûrement réveiller vos sens.
Désireux de vous offrir le meilleur, nous
choisissons ce qu'il y a de mieux sur le
marché.

Au plaisir de vous servir bientôt!

175, rue Josée, Rougemont 469-3646
(angle de la route 112)

Un bref aperçu de notre vaste choix

Tomates napolitaines
Escargots à la crème d'ail
Fumée du Groenland
Variété de pâtes et sauces maison
Crêpe Mont-Rouge
Variété de salades
Assiette forestière
Brochette du Bistro
Crevettes Pernod
Filet de doré amandine
Divers steaks de catégorie A1

CONCOURS



.....

Devinez la quantité de poulets entiers achetée dans une année par la Rôtisserie St-Hubert de Granby et

GAGNEZ

un bon d'achat d'une valeur de 100 \$, applicable à la salle à manger ou au Café-Bar de la rôtisserie.

Règlements du concours disponibles en succursale.

Tirage le lundi 23 octobre 2000.....

Coupon-réponse

Réponse :

Nom :

Adresse :

Code postal :

Tél. :

2 \$ DE RABAIS SUR PRÉSENTATION DE CE COUPON

Valide pour repas à la salle à manger ou au Café-Bar. Non applicable sur table d'hôte "Midi Express".

DÉPOSEZ VOS COUPONS À LA
RÔTISSERIE ST-HUBERT
940, rue Principale, Granby 378-4656

