

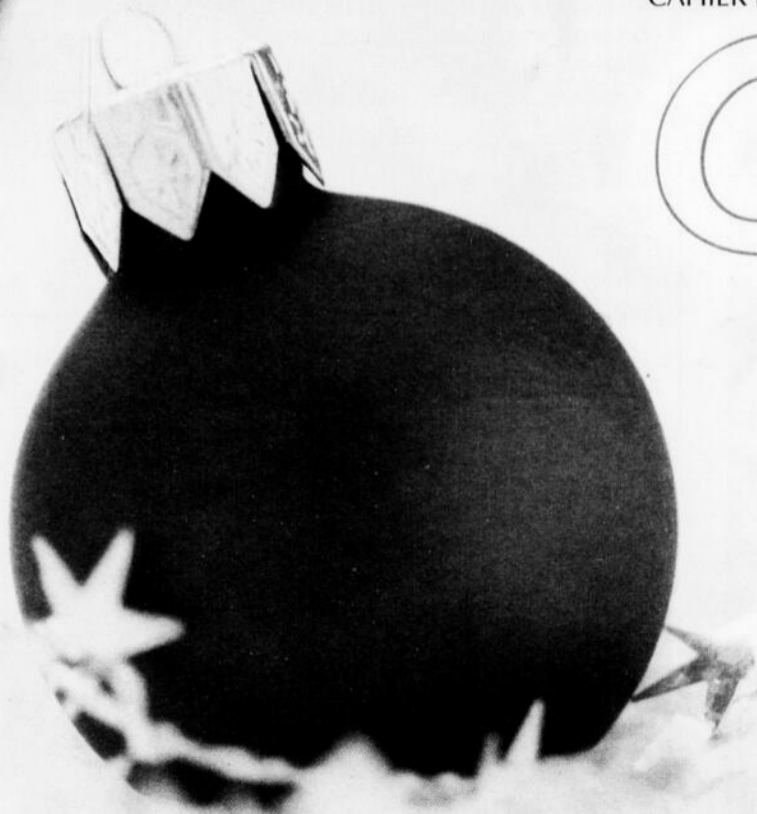


Christmas

SUPPLEMENT

CAHIER DE

Noël

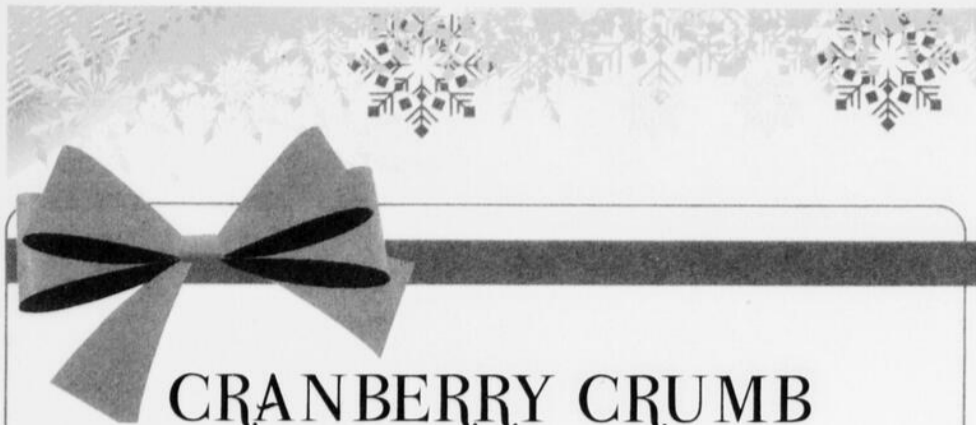


December 2011

The **GLEANER**
founded in 1863 148th years
QUEBECOR Media

Décembre 2011

La **SOURCE**
du Haut-Saint-Laurent
QUEBECOR Media



CRANBERRY CRUMB SQUARES

3/4 cup soft margarine	1 8oz. pkg. cream cheese
3 tablespoon brown sugar	1/4 cup cold margarine
1/3 cup icing sugar	1 can sweetened condensed milk
2 tablespoons corn starch	1/3 cup flour
1 1/2 cups flour	1/4 cup lemon juice
1 can whole cranberry sauce	3/4 cup chopped nuts (optional)

OVEN 350 degrees
13 X 9 greased baking pan

Cream margarine, icing sugar and flour. Press into baking pan. Bake 15 minutes or until light brown. Remove from oven. Reduce oven to 325 degrees.

Beat softened cream cheese and add condensed milk and lemon juice. Beat well. Pour over cooled crust. Then mix brown sugar, corn starch and cranberry sauce. Pour over cheese mixture. Combine remaining ingredients. Blend until crumbly. Sprinkle over cranberry mixture. Bake 45-50 minutes. Serve warm or chilled. KEEP IN FRIDGE.

Lois McCartney

Candy Cane Cookies

2 cups butter softened
1 1/2 cups sugar
4 egg yolks
2 tsp vanilla
4 1/2 cups unbleached flour
1/2 tsp salt
3 Tbsp peppermint candy
Red food colouring



Cream together butter and sugar. Add egg yolks and vanilla and mix well. Sift flour and salt together and beat into butter mixture until well mixed. When ready, divide dough in half. To one half add 1/2 tsp red food colouring. Using about a tablespoon of dough, roll a 4" strip of each colour (no fatter than a pencil). Place the two coloured rolls side by side and press lightly together. Gently twist like a rope and place on an ungreased cookie sheet 1" apart. Curve the top like a candy cane and bake in a pre-heated oven at 350F for about 15 minutes. Do not brown. Sprinkle with crushed peppermint candy.

Enjoy!

Peter Andert

Chipits Crunchies

6 oz package (1 cup) chocolate chips
6 oz package (1 cup) butterscotch chips
1 cup Chow Mein noodles
1 cup peanuts (not salted)

Melt chips in a double boiler. Stir in Chow Mein noodles and peanuts. Drop on waxpaper. Chill until firm. Makes 2 dozen

Beverly Cocher

Enjoy the holidays with tastes and greetings from across the Chateaugay Valley

Take a moment and enjoy some greetings from local businesses, friends and neighbours in this year's Gleaner/La Source Christmas Supplement. Try some of these tasty local recipes sent in by our readers. They are guaranteed to fill your kitchen with the wonderful fragrance of special baking. Winners of this year's free subscription to The Gleaner/La Source are Peter Andert, St. Chrysostome and Beverly Cocher, Hinchinbrooke whose names were drawn at random from all the participants. We, at The Gleaner/La Source, wish you all a happy, healthy holiday season and a fantastic New Year in 2012.

3234744-191211-12

Our staff joins us in wishing you a very Merry Christmas

Autobus Huntingdon inc.
Diane and Yves Quenneville, props.
and
Autobus Réal Quenneville inc.
Tel.: 450.264.5494 - HUNTINGDON

Thank you for seeing us this year!
HAPPY Holidays!

• Opticians • Eye exam • Contact lenses
Michel Guindon • Josée Caza
Huntingdon • Ormstown
450.264.9532 • 450.829.3001

May the old-fashioned delights of Christmas make yours a wonderful holiday

STEVENSON ORCHARD
450.827.2461
Bill, Mary & Fred Stevenson
Jingle All the Way!

Thanks to all of our clientele for making our season a success!

We will be closing at noon on December 24

3235025-191211-08

Best wishes to everyone for the holiday season!

Asphalte VERNER inc.
François Verner, president Since 1965
ASPHALT GENERAL CONTRACTOR
RBQ 2619-5958-10
199, route 132 St-Stanislas-de-Kostka Tél.: 450.373.5072 Fax.: 450.377.5072

Cranberry Coconut Bars

1 cup all-purpose flour
1/2 cup finely chopped pecans
1/2 cup packed brown sugar
1/2 teaspoon salt
6 tablespoons cold butter

FILLING:

2 tablespoons all-purpose flour
1/2 teaspoon baking powder
2 eggs, beaten
1 cup sugar
1 tablespoon milk
1 tablespoon pure vanilla extract
1 cup fresh or frozen cranberries, chopped
1/2 cup flaked coconut
1/2 cup chopped pecans
1-1/2 teaspoons grated orange peel



Directions

In a large bowl, combine the flour, pecans, brown sugar and salt. Cut in butter until crumbly. Press onto a greased 9-in. square baking dish. Bake at 350° for 15-20 minutes or until edges are lightly browned.

Meanwhile, in a large bowl, combine flour and baking powder. Combine the eggs, sugar, milk and vanilla; add to the dry ingredients. Fold in the cranberries, coconut, pecans and orange peel. Pour over crust. Bake 25-30 minutes longer or until set. Cool on a wire rack. Cut into bars. Refrigerate leftovers. Yield: 1 to 1-1/2 dozen

Grace Brown

Ginger Spice Cookies

2 cups all purpose flour
2 tsp baking soda
1 tsp each cinnamon and ginger
1/2 tsp nutmeg
1/4 tsp salt

1 egg
3/4 cup vegetable oil
1/4 cup molasses
1 cup packed brown sugar
1/3 cup granulated sugar

Arrange oven racks in top and bottom thirds of oven. Preheat oven to 350F. Lightly spray or coat 2 baking sheets with oil. In a medium bowl, using a fork, stir flour with baking soda, cinnamon, ginger, nutmeg and salt. In a large bowl beat egg with a fork. Then beat in oil & molasses. Using a wooden spoon, beat in brown sugar until evenly mixed. Gradually stir in flour mixture until well combined.

Place granulated sugar in a small bowl. Pinch off about 1 Tbsp dough and roll into a ball. Then roll in granulated sugar until evenly coated. Place on baking sheet. Continue with remaining dough, placing the balls at least 2 inches apart.

Bake on 2 racks in preheated oven, switching position of sheets halfway through baking, until cookies begin to crack and set around edges, 7-10 mins. Remove baking sheets to a rack. Let cool on sheets. Store in an airtight container at room temperature up to 5 days or freeze up to 1 month.

Anne Anderson

SPECIALISTE
GARAGE S.D. INC.
1474, Route 201
Orms town, QC
J0S 1K0
Sylvain Dandurand
owner
Tel.: 450.829.4227 • 1.800.361.2203
Fax: 450.829.2528

Happy Holidays
to all our customers

450.829.2721
Salon Sharon
Hairstylist for men and women
Happy Holidays
to all my clients!

Vétérinaire
Deborah Nash
Happy Holidays
to everyone!
84B, Principale
St-Louis-de-Gonzague
1.877.977.1279 • 450.377.1279

Greetings of the Season
Wishing you an old-fashioned holiday filled with memories you'll treasure always.
Many thanks for your loyal patronage.

LES ÉQUIPEMENTS
LAZURE ET RENDU INC.
HUNTINGDON STE-MARTINE ST-CLET
450.264.5198 450.427.3612 450.456.3331

MUNICIPALITY OF ORMSTOWN
JACQUES LAPIERRE, MAYOR
Councillors
Michel Tudino, Florence Berard
Jacques Guilbault, Jean Côté
Steven Lalonde, Stéphane van Sundert
Merry Christmas
and Happy New Year!
81, Lambton St., Orms town, Qc, J0S 1K0
Tel.: 450.829.2625
www.ormstown.ca • ormstown@ormstown.ca

Happy Holidays

To everyone, we would like to express our gratitude for the encouragement given to us which contributed greatly to our success. We wish you a very Merry Christmas and Happy New Year to all our loyal clients!

LES ÉQUIPEMENTS COLPRON INC.
5 chemin Beauce, Ste-Martine
Tel.: 450.427.2339
Mtl: 990.7878 • 1.800.363.5315
70 Lake, Huntingdon
Tel.: 450.264.6871

Our sincere wishes for a glorious holiday. Customers like you have given us so much to be thankful for, and we greatly appreciate your patronage

Joey
C.J. KYLE LTÉE
SALES • PARTS • SERVICE
Sandy

147 CHÂTEAUGUAY, HUNTINGDON, TEL.: 450.264.5321

Cranberry Nut Bread

2 cups flour
1 cup sugar
1 ½ tsp. Baking powder
½ tsp soda
1 tsp salt
¼ cup shortening

¼ cup orange juice
1 Tbsp grated orange rind
1 egg well beaten
½ cup chopped nuts
1 to 2 cups chopped cranberries

Mix together in order given. Combine orange juice and rind with egg. Mix lightly, add nuts and cranberries. Bake moderate oven in loaf pan about 1 hour. Store overnight for easy slicing. If frozen berries are used, do not thaw, quick rinse in cold water and chop.

Margaret Laurin

Seven Layer Squares

¼ cup butter
1 cup Graham cracker crumbs

Mix together and press into 9 x 13" pan (greased). Sprinkle on top:
1 cup shredded coconut
6 oz butterscotch chips
6 oz chocolate chips
1 cup walnuts chopped
1 can Eagle Brand sweetened condensed milk

Bake for 30 minutes in 350F oven. Cool before cutting.
This is so delicious and so easy. It's a good recipe for kids to do. Enjoy

Norma Latulipe

Diabetic Pineapple Bread

2 cups sifted flour
1 tsp soda
½ tsp salt
½ cup granulated sugar
substitute equal to ½ cup sugar
1 beaten egg

2 Tbsp vegetable oil
1 tsp vanilla
1 cup crushed pineapple (packed in own juice – do not drain)
1 cup raisins

Preheat oven to 350F. Grease 8 ½ x 4 ½" loaf pan. Sift flour, salt and soda in bowl. Stir in sugar. Combine egg, oil and vanilla. Add to dry ingredients along with pineapple stirring just until moistened. Fold in raisins. Spread evenly in pan and bake 45 minutes. Makes one loaf.

Noreen Duheme

Rich Graham Squares

Cover bottom of square pan with whole graham wafers.

Mix and boil for 2 minutes
1 cup brown sugar
½ cup butter
½ cup milk

Remove from heat and add :
2 cups graham crumbs
1 cup dessicated coconut
½ cup chopped walnuts
½ cup chopped red maraschino cherries



Mix well and spread on top of wafer base. When cool, frost with rich butter icing. For lemon icing add grated lemon rind and lemon juice to icing sugar-butter mix. Orange juice and rind or cherry juice may be substituted for lemon in frosting.

Evelyn Sutherland

Happy Holidays!
PIERRE MEILLEUR
land surveyor
31 York, Huntingdon
450.264.3090

LES CARRIERES
DUCHARME
May Christmas be filled with joy
and the New Year bring you health,
happiness and prosperity!
Specialist in natural stone products.
Serge Ducharme
564 Covey-Hill, Havelock, Quebec, Canada, J0S 2C0
Tel.: 450.247.2787 • Telec.: 450.247.2908
www.carrieresducharme.com • admin@carrieresducharme.com

Merry Christmas & Happy New Year
to all
BORDERLINE FARM EQUIPMENT
Ron Sutherland, prop.
3353 Smallman
Dundee
450.264.4632

Firm in Damage Insurance
Assurances S Gosselin inc.
Best wishes for the Holidays Season
Serge Gosselin
C.A.A. Insurance Broker for damages
T 450.264.3553 sgosselin@sgassur.ca
C 450.802.5325 www.sgassur.ca
F 450.264.0298
1.866.961.3553
4C, Bouchette, Huntingdon QC J0S 1H0

Best of the season to all my customers
Garage Gaetan Taillefer
PAINT & BODY SHOP
FREE ESTIMATE
Tel.: 450.264.6250
Res.: 450.264.6218
6 Ferns, Huntingdon

Blessings to all!
Randy's Auto Body
Cars • Ten Wheelers • Semi-Trailers
Collision & Rust Repairs
128 LOST NATION, HUNTINGDON
450.264.9309

Season's Greetings
Thanks to all our customers!
F. RATTÉ STORE
46 Lambton, Ormstown
450.829.2662
www.fratte.com • info@fratte.com

Happy Holidays!
Hope you're fixing to have a good time, all through the season! You have our gratitude for helping us put together a great year!
HÉBERT & GARIÉPY S.E.N.C.
ACE
2545, Route 209
St-Antoine-Abbé, Qué.
Tel.: 450.827.2531
Fax: 450.827.2654

Our best wishes are sent to you during this holiday season.
Sanitaire Chayer
CLEANING OF SEPTIC TANKS,
CESSPOOLS AND GREASE TRAPS
450.373.3927 • 450.377.2982
TOLL FREE : 1. 800.567.3927

Happy Holidays!
Thank you for your patronage throughout the year
Joël and Marcel Billette owners
250, Rivière des Fèves Nord
St-Urbain-Premier
450.427.2133 • 514.990.1600
LAZURE inc.

SALSA CHICKEN (or Holiday turkey leftovers)



1 jar salsa
Boneless skinless chicken fresh chicken in pieces
Shredded cheese (whatever you have on hand I like mozzarella)

Place chicken in baking dish, pour salsa over boneless chicken pieces and cover with foil. Bake at 350* for 45 min. Remove from oven. Carefully remove foil and sprinkle with cheese. Place under broiler until cheese is bubbly. Serve with rice.

*After the holidays I substitute boneless turkey leftovers. For a fast meal can use microwave to reheat cooked poultry topped with salsa and shredded cheese.

Sharon Thurston

Lemon Loaf

½ cup shortening
1 cup white sugar
2 eggs
½ cup milk
Grated rind of 1 lemon

½ tsp salt
1 ½ cups sifted pastry flour
1 tsp baking powder.

Let stand in pan 20 minutes. Bake at 300F. Have ready 1/3 cup lemon juice, ¼ cup white sugar, mix well. Pour over loaf when taken from oven.

Pauline Blachford

*We'd like to thank you for
visiting us this year and
wish you all a*

*Very Merry Christmas
and a
Happy New Year!*

**Les Vergers
Franklin**

2340 route 202,
Franklin Centre
450.827.2913
www.vergersfranklin.com

*Happy
Holidays
from Philippe and his team*

ST-ISIDORE **POLARIS**

480 St-Régis, St-Isidore • 450.454.9084

Merry Christmas and Best wishes for the New Year!



GM Gérard Maheu inc.

289, RANG 5, ST-LOUIS-DE-GONZAGUE
450.377.1420 1.800.465.1420
info@gerard-maheu.qc.ca

Moulées Feeds
DUNDEE
69, FRANÇOIS-CLEYN, HUNTINGDON
450.264.5970
info@dundee-feeds.qc.ca

*The team of Gérard Maheu inc.
and Dundee Feeds
thanks you for your patronage.*

- Feed
- Fertilizer
- Herbicide supplies
- Seed

Icebox Swirl Cookies

3/4 cup (175 ml) unsalted butter, room temperature
 1 cup (250 ml) sugar
 1 egg + 1 egg white, divided
 1/3 cup (75 ml) milk
 1 tsp. (5 ml) almond extract
 1 tsp. (5 ml) vanilla extract

1/2 tsp. (2 ml) salt
 2 1/2 cups (625 ml) all-purpose flour
 100 grams ground almonds
 1/2 tsp. (2 ml) red food colouring
 1/2 tsp. (2 ml) green food colouring

Using an electric mixer cream together butter and sugar until pale and creamy, then beat in whole egg. Scrape down sides of bowl. Beat in milk, almond and vanilla extracts and salt. Gradually add flour and ground almonds, mixing until a soft dough forms (you may need to mix in the last additions of flour by hand).

Divide dough into 3 equal portions, each in its own bowl. Leave one plain, tint the second with green food colouring and the third with red. Mix in colourings thoroughly. Cover each dough with plastic wrap and chill until firm and no longer sticky (about 45 minutes). Cut 3 pieces of parchment paper at least 10 x 12 inches (25 x 30 cm) in size. Using a floured rolling pin, roll each dough into 7 x 9 inch (18 x 23 cm) rectangle, approximately 1/8 inch (3 mm) thick on its own piece of parchment. Patch edges as required to attain size. Chill dough, still on parchment, on baking sheets until firm.

In a small bowl, beat egg white. To layer, place red dough (still on parchment) on work surface and brush with egg white. Lining up the edges, invert plain dough onto red one and peel off parchment from plain dough. Brush with egg white and invert green dough on top again peeling away parchment. Use a sharp knife to lightly trim edges, wiping blade clean between cuts to keep colours distinct.

Place long side of dough nearest to you and tightly roll up into a log, smoothing and straightening as you roll (lift parchment to help release red dough). Gently press edge of log together to seal. If the log's diameter is thicker than approximately 2 inches (5 cm) gently hand-roll to lengthen. Wrap log in plastic wrap and chill until firm, (approximately 2 hours or overnight).

Preheat oven to 350 degrees F. Slice log into 1/4 inch (5 mm) thick rounds, wiping blade clean between cuts. Set about 1 inch (2.5 cm) apart on 2 parchment paper-lined baking sheets. Bake 12 - 14 minutes until firm but not browned. Cool completely before storing in an airtight container.

Heather L. Carey

Cocoa Applesauce Cake



1 cup sugar
 1/4 cup shortening
 1 egg
 1 1/2 cups applesauce (unsweetened)
 1/2 cup cocoa
 1 1/2 cups flour
 1 tsp. soda
 1 tsp. vanilla
 Pinch of salt

Mix sugar, shortening and egg. Put soda in applesauce. Add remaining dry ingredients. Bake in a loaf pan at 350F for 1 hour.

Joanne Mason

To Our Friends
 We thank you for your kind and generous support and look forward to seeing you again soon.
Happy Holidays
 Boutique  **Poils & Plumes**
 Food and accessories for animals
 141 Châteauguay St. Huntingdon
 Tel.: 450.264.3161

Holiday Greetings to everyone!

LES ÉQUIPEMENTS ALBERT BILLETTE INC.
 SALES • SERVICE • PARTS
 AUTHORIZED DEALER FOR COLUMBIA CUB CADET AND TROYBILT LAWN TRACTORS
 ROTOTILLERS • LAWN MOWERS & SNOW BLOWERS
 1919 RANG 3, HOWICK • 450.825.2286

Peace, joy, love and faith... may all things that encompass a special holiday season be yours.

Thanks for the pleasure of serving you

GARAGE GÉRALD LAPIERRE
 24 HOUR TOWING - REPAIRS
 USED CAR SALES
 3856 ROUTE 132, CAZAVILLE TEL.: 450.264.5579

L'AMIE DU DOLLAR
 The entire team of L'Amie du Dollar wishes you
Happy Holidays

2 Henderson St., Huntingdon
 450.264.2552

Donna and Gary Livingstone and family wishes
Merry Christmas and Happy New Year
 to all their clients

Gary & Trevor Livingstone Landscapers
 450.827.2901
 20 Covey Hill Road, Havelock
 donnalivingstone@hotmail.com

Pierre and Claude wish you
Happy Holidays
 and thank you for your patronage in 2011.

CARRIÈRE GALIPEAU
 450.373.1913

FOR ALL YOUR WORK
 - INDUSTRIAL - COMMERCIAL - RESIDENTIAL
 - Crushed stone all sizes (superior quality) - Sand
450.373.1913
 190 route 132, St-Stanislas-de-Kostka

Thank you to all of our customers for your encouragement during the year.

Happy Holidays!

Café du Château
 Coffee, homemade soup and daily specials.
 10 King, Huntingdon 450.264.3017

Christmas Cake

Grease an 8 x 8 x 3" fruit cake pan. Line with brown paper and grease again. Combine and let stand overnight.

- 2 cups raisins
- 1 cup currants
- 1 cup chopped dates
- 2 (8 oz) packages glacé cherries
- 1 (8 oz) package chopped mixed peel
- 1 (4 oz) package chopped walnuts
- ½ cup brandy

The next day, dredge fruit mixture in ½ cup flour.

- Sift together:
- 2 cups flour
 - ½ tsp salt
 - ½ tsp baking soda
 - 1 tsp cloves
 - 1 tsp allspice
 - 1 tsp cinnamon

Cream 1 cup butter, gradually beat in 2 cups lightly packed brown sugar and 6 eggs. Mix together ¾ cup molasses and ¾ cup apple juice.

Add sifted dry ingredients to creamed mixture alternately with liquid. Make 3 dry and 2 liquid additions, combining lightly after each. Fold in floured fruit. Turn into prepared pan. Bake in preheated 275F oven for 3 to 3 ½ hours or until cake tests done with a toothpick. Remove from pan and lift off brown paper. Cool and store.

If you put a little pan of water into oven it will keep it from burning and getting hard around the edges.

Allison Craig



Holiday kisses (cookies)

- Set oven at 350* (3rd rack)
- ½ cup butter,
- 1/3 cup peanut butter
- ½ cup brown sugar,

- 1 egg
- 1 tsp. Vanilla
- Dry ingredients
- 1-tsp. baking soda
- 1 - ¾ cups all purpose flour

Mix well. Shape in balls. Roll in sugar. Press a Chocolate Bud, OR Rosette OR Hershey's Kiss. Into each ball. Line cookie sheet with parchment paper.

Bake 8 - 10 minutes.

Esther Lang

Happy Holidays

to all our customers

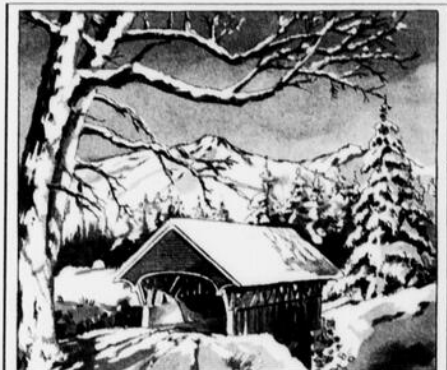
**Lewis Murphy
Electrique enr.**

and his team Chad Cullen & Kirk Feeny

450.377.9076

450.429.5852

MEMBRE
C.M.E.Q.



May every holiday
joy be yours!

MARIO DUMAS, c.a.

Chartered Accountant - Farm Transfers

1445, Route 201, Ormstown, tel.: 450.829.3466

**Best
Holiday
Wishes**

2011

Monsieur/Mr. O
149 Châteauguay, Huntingdon
Tel.: 450.264.5231

We would like to extend
to all the population our
best wishes for a prosperous
New Year!

**AUTO-TECH
STEVEN** 5 Ferns, Huntingdon
(beside car wash)
Tel.: 450.264.4219 • Cell: 450.567.9095

**Le Garde-Manger
chez Gail**

wishes all our customers
Merry Christmas &
Happy New Year!

103 rue Châteauguay
Huntingdon
450.264.5153
owners:
Dorothy Tessier
William Myatt

**Caname
Dentaire**

Dr. Ningxia Zhao

Wishing all our patients
the very best of the
Holiday Season.

Service dentaire Caname inc.
31, rue York, Huntingdon (Quebec) J0S 1H0
450.264.3811 • 1.877.475.3811

Happy
Holidays

to all our customers
and friends!

Raymond, Daniel
& Liliane Himbeault

We thank you!

See you next season
HIMBEAULT GIBIER et fils
450.377.1128
www.himbeault-gibier.net
134, rue Principale, St-Stanislas-de-Kostka (near the railroad track)

Lemon Crinkles

1/2 cup shortening
 1 cup brown sugar [packed]
 1 egg
 grated rind of 1 lemon
 1 1/2 cups flour
 1/2 tsp. soda
 1/2 tsp. cream of tartar
 1/4 tsp. salt
 1/4 tsp. ginger
 granulated sugar



Heat oven to 350 degrees. Mix shortening, sugar and egg thoroughly; blend in lemon rind. Blend dry ingredients; stir into sugar mixture. Roll into 1 inch balls; dip tops in granulated sugar. Bake on ungreased baking sheet 10 - 12 minutes.

Makes about 3 dozen cookies

Judy Hooker

Yule Log

CAKE:

6 egg whites (See Note 1)
 3/4 cup sugar, 6 egg yolks
 1/3 cup unsweetened cocoa
 1 1/2 teaspoons vanilla extract
 Dash Salt
 Confectioners' sugar

FILLING:

1 1/2 cups heavy cream, chilled
 1/2 cup icing sugar
 1/4 cup unsweetened cocoa
 2 teaspoons instant coffee
 1 teaspoon vanilla extract

DECORATIONS:

Candied Red & Green Cherries

Grease bottom of a jelly-roll pan & line with parchment or wax paper; grease lightly. Preheat oven to 375°F

In a large bowl, beat egg whites just until soft peaks form when the beater is slowly raised.

Add 1/4 cup sugar, 2 tablespoons at a time, beating until stiff peaks form when beater is slowly raised.

In another bowl, with same beaters, beat yolks at high speed, adding remaining 1/2 cup sugar, 2 tablespoons at a time. Beat until mixture is very thick—about 4 minutes.

Add cocoa, vanilla, and salt into the egg yolk mixture and mix until smooth.

With a whisk or rubber scraper, gently fold the cocoa mixture into the beaten egg whites, just until they are blended (no egg white should show).

Spread evenly into the pan and bake 15 minutes, just until surface springs back when gently pressed with fingertip.

Sift confectioners' sugar, onto a clean tea towel. Turn cake out onto sugared tea towel, lift off pan & peel paper off cake.

Roll up, jelly-roll fashion, starting with the short end, towel. Cool completely on rack, seam side down—at least 1/2 hour.

Filling

Combine ingredients in bowl & beat with electric mixer until thick, and then refrigerate.

Unroll cake & spread with filling to 1 inch from edge. Re-roll and place seam side down on a plate. cover loosely with foil. Refrigerate 1 hour before serving. To serve: Sprinkle with icing sugar & decorate with cherries.

This can be made 2 weeks ahead and frozen. Remove from freezer 1 1/2 hours before serving. Sprinkle with icing sugar & decorate with cherries just before serving.

Sharon Weippert

Season's Greetings

**MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION
 ROBIDOUX INC.**
 Cazaville T.450.264.2139
3235037-191211-16

Merry Christmas

**McGerrigle
 Funeral Home**

ILSE LALIBERTÉ
 FUNERAL DIRECTOR
 • CREMATION
 • PRE-ARRANGEMENTS
 • ORMSTOWN • HOWICK
Tel.: 450.829.2214
3235033-191211-16

Thank You

We would like to wish all our customers and friends a **Merry Christmas & Happy New Year** and thank them for their patronage during this past year.

Garage Sutton
 1945 Rte 202, Rockburn
 450.264.5814
3235031-191211-16

Merry Christmas & Happy New Year to all our customers.

citron Basilic
 Restaurant
 45 Dalhousie St., Huntingdon Maude Vaudrin and
 T.450.264.4064 F.450.264.4364 Didier Le Moulliec
 www.citronetbasilic.com owners
3235066-191211-08

Wishing you a Merry Christmas and a Happy New Year

VERGERS
BLAIR
 ORCHARDS
 Franklin Centre
3235013-191211-16

PATATE
Leblanc
 pepsi

HAPPY HOLIDAYS

and THANK YOU to all our customers, employees and friends

Leblanc Patates
 56, Châteauguay, Huntingdon
 450.264.2577
 Chantal and Jean-Denis
3235085-191211-15

Happy Holidays

BOULANGERIE • BAKERY
GRANT'S
 DEPUIS | SINCE 1945
 51 Roosevelt, Huntingdon
 www.grantsbakery.ca
 450.264.5024

**CLOSED
 DECEMBER 25
 REOPENING
 WEDNESDAY
 JANUARY 25, 2012
 9 a.m. - 5 p.m.**
3230992-221210-16

UNIPRIX

Dion, Durand & Douang

Happy Holidays
 to all our customers and friends!

72, Châteauguay st. • Huntingdon
 450.264.5347
3235090-191211-08

Wishing you the joy of family, the happiness of friends, and the love of Christmas

Merry Christmas & Happy New Year

Coiffure Malou
 29 Lake Huntingdon • 450.264.6264
3235099-191211-08

Chocolate Raisin Squares

50 ml (1/4 cup) margarine or butter
 1 pkg 250 gr (about 40 regular) marshmallows
 2 ml (1/2 tsp) vanilla extract
 1.25 L (5 cups) Rice Krispies Cereal
 125 ml (1/2 cup) peanuts (unsalted)
 125 ml (1/2 cup) raisins
 125 ml (1/2 cup) chocolate chips

In large saucepan, low heat, melt margarine. Add marshmallows. Stir until melted. Remove from heat. Stir in vanilla. Add cereal, peanuts and raisins then chocolate chips, stirring until thoroughly coated. Using lightly buttered spatula, press into buttered 3.5 L (13 x 9") pan. Cool. Cut into squares. Make 24.5 cm (2 inch) squares.

Sophie Faubert

Ginger Snaps

3/4 cup shortening
 1 cup white sugar (scant)
 1/4 cup molasses
 1 beaten egg
 2 cups flour
 1/4 tsp salt
 2 tsp soda
 1 tsp cinnamon
 1 tsp cloves
 1 tsp ginger



Cream shortening and sugar, add molasses and egg. Beat well. Add sifted dry ingredients, mix well. Roll in small balls, if desired, dip in sugar. Place 2 inches apart on greased cookie sheet, bake in a 350F oven for 13-15 minutes.

Elizabeth Wilson

A Home Prayer

One half cup of friendship. Add a cup of thoughtfulness. Cream together with a pinch of powdered tenderness, very lightly beaten in a bowl of loyalty, with a cup of faith, one of hope and one of charity.

Be sure to add a spoonful each of gaiety that sings and also the ability to laugh at little things.

Moisten with the sudden tears of heartfelt sympathy, bake in a good-natured pan and serve repeatedly.

Anonymous

RETRO GRAIN
 Buying and selling of grains and animal by-products
 Yves De Repentigny, owner
Merry Christmas & Happy New Year to all!
 25B, av. du Pont, St-Louis-de-Gonzague
 Tel.: 450.377.9777
 Fax: 450.377.9778 Cell.: 450.377.6591
 E-mail: retrograin@bellnet.ca
 3234277-191211-12

Happy Holidays to all our customers
 Tin • geotextile • screws and mouldings
 • drainage pipes and accessories • septic tanks
 • plastic pipes for culvert • aluminium rolls and soffit
 • galvanized culverts • PVC drainage pipes
D.R. NESS
 5 MILL, HOWICK
 450.825.0002
 3235019-191211-16

We would like to wish you a Joyous Holiday Season!
Les Pompes Russell Inc.
 1476 A Route 201 Ormstown
 450.829.2236
 3235009-191211-16

GARAGE R. WALLACE
 SERVICE STATION - GENERAL MECHANICS
 42 Châteauguay, Huntingdon
 450.264.3833 • Cell.: 450.544.3833
Merry Christmas & Happy New Year!
 CAA
 24 HR TOWING
 3235076-191211-08

WITH WARM REGARDS
 Wishing you and your family an old-fashioned Christmas, filled with delights and all the trimmings!
DONALD BROWN ÉQUIP.
 HOWICK 450.825.2093
 3233995-191211-16

Have a Thrilling Holiday!
Autobus Roland Leduc inc.
 Security is our priority
 450.264.2166
 3235021-191211-16

Best Wishes
 to all our customers & friends
AFFUTAGE CAZA ENR.
 RAYMOND CAZA
 DANIEL CAZA
 31 Mill Road, Howick • 450.825.2620

Huntingdon Medical Centre
wishes you all peace and joy
 Dr JP Hébert
 Dr R. Lemieux
 Dr J. Rosenberg
 Dr C. Babin
 72A Châteauguay, Huntingdon • 450.264.6101

Merry Christmas & Happy New Year
 to all our customers and friends
K.M. FERNS INC.
 PETROLEUM PRODUCTS
 450.264.5388
 3235043-191211-16

We hope your holiday delivers lots of happiness!
Sincere thanks to all our customers
Les Équipements St-Pierre 2007 Inc.
 BATTERIES Expert
 Specialty: New and used parts for tractors
 Agricultural Mechanic
 Marc-André St-Pierre, owner
 8 Route 236, St-Louis-de-Gonzague,
 Office : 450.371.0920 1.888.699.0678
 Office & Fax : 450.371.4363 eq.st-pierre@rocler.qc.ca
 3234355-191211-16

Season's Greetings
 to all our customers,
 (Now introducing)
 North Star windows,
 Farley windows, authorized dealer for Gentek, KayCan, vinyl, aluminium, shutters, eavestroughs
BARRY GREEN
 450.829.3725
 3235078-191211-08

Festive Fruit Cake

1 lb. cut mixed candied fruit	1/4 cup strong coffee
1 cup light raisins	1/4 cup applesauce
1 cup dark raisins	1 cup white flour
1 cup chopped nuts	1/2 tsp salt
1/2 cup white flour	1/4 tsp baking soda
1/2 cup white sugar	1 tsp cinnamon
1/2 cup brown sugar	1/2 tsp cloves
1/4 cup margarine	1/4 tsp nutmeg
3 eggs	
1 tsp. vanilla	

Grease a 9x5 loaf pan, line with foil, grease again. Combine 1st 4 ingredients with 1/2 cup flour. Cream sugars & margarine well add eggs one at a time, beat well. add vanilla; Gradually add coffee and applesauce. Combine dry ingredients with creamed mixture until well dampened. Add floured fruits and nuts. Spread evenly in pan. Bake at 275F for 2 1/2 hours. Remove from oven, lift cake and cool on rack. When thoroughly cooled wrap in foil and keep in fridge. Allow several weeks to ripen for best flavour.

Jeannie Daly

Sapin en pain d'épice

Ingrédients

1/2 tasse (125 millilitres) de graisse végétale
 1/2 tasse (125 millilitres) de sucre
 1/2 tasse (125 millilitres) de mélasse
 1 jaune d'oeuf
 2 tasses (500 millilitres) de farine tout-usage, tamisée
 1/2 cuillère à thé (2 millilitres ml) de sel
 1/2 cuillère à thé (2 millilitres ml) de poudre à pâte
 1/2 cuillère à thé (2 millilitres ml) de soda à pâte
 1 1/2 cuillère à thé (7 millilitres ml) de cannelle
 1/2 cuillère à thé (2 millilitres ml) de clous de girofle
 1 cuillère à thé (5 millilitres ml) de gingembre
 1/2 cuillère à thé (2 millilitres) de muscade

Mode de préparation

Mélanger la graisse, le sucre et la mélasse. Ajouter le jaune d'oeuf et bien mélanger. Tamiser la farine et bien incorporer dans le mélange de mélasse. Ajouter en même temps tous les autres ingrédients secs. Rouler la pâte à un quart de pouce d'épaisseur sur une planche ou un linge légèrement fariné. Couper avec un moule d'environ 5 pouces. Placer sur une tôle à biscuits (plaque en aluminium) et cuire à 350 degrés Fahrenheit entre huit et 10 minutes. Refroidir et décorer.

Marylise Boulais



Joyeuses Fêtes
 à tous nos clients et amis

Raymond, Daniel
 et Liliane Himbeault

Nous vous remercions!

À la saison prochaine!

HIMBEAULT GIBIER et fils
450.377.1128
 www.himbeault-gibier.net
 134, rue Principale, St-Stanislas-de-Kostka (près de la voie ferrée)

La bonne nourriture fait partie des festivités de Noël!

À l'approche de Noël, les cuisines sont remplies des odeurs envoûtantes de la dinde, la bûche de Noël, les tourtières et succulentes pâtisseries préparées pour les célébrations de fin d'année.

Cette année encore, le journal La Source fait sa part pour vous permettre d'avoir des fêtes les plus éclatantes possibles. Ceci grâce à nos lecteurs qui nous ont fait parvenir leurs recettes préférées pour bien garnir ce cahier spécial de Noël.

Cette année les deux gagnants d'un abonnement sont Beverly Cocher de Hinchinbrooke et Peter Andert de St-Chrysostome. Félicitations.

Nous souhaitons à tous le plus heureux des Noël et une année 2012 des plus prospères.

Chers clients, il n'y a pas de moment mieux choisi pour vous dire merci et vous souhaiter de Joyeuses fêtes!

C.J. KYLE LTÉE
 VENTE • PIÈCES • SERVICE

147 CHÂTEAUGUAY, HUNTINGDON, TÉL.: 450.264.5321

Tarte aux oeufs

Ingrédients

Deux oeufs
Une tasse de lait
Un tiers de tasse de sucre
Muscade

Mode de préparation

Mélanger le tout sauf la muscade et verser dans une croûte à tarte non cuite. Parsemer de muscade râpée et cuire à 350 degrés Fahrenheit jusqu'à ce que le centre soit cuit.

Lucie Legros
Saint-Anicet

Lait de poule

Ingrédients

Dix onces de lait
Un oeuf battu
Une cuillère à soupe de brandy (ou de cognac)
Une cuillère à thé comble de sucre

Mode de préparation

Fouetter avec une mixette au moins 5 minutes et verser dans un grand verre. Décorer d'une feuille de menthe.



JOYEUX NOËL

Résidence Funéraire McGerrigle

ILSE LALIBERTÉ
Directrice Funéraire

• CREMATION
• PRÉ-ARRANGEMENTS
• ORMSTOWN • HOWICK

Tél.: 450.829.2214

Joyeuses Fêtes

à tous nos clients

Lewis Murphy
Electrique enr.

et son équipe Chad Cullen & Kirk Feeny

450.377.9076
450.429.5852

MEMBRE
C.M.E.Q.

RETRO GRAIN

Achat et vente de grain
et de sous-produits animaux

Yves De Repentigny, propriétaire

*Joyeux Noël et
Bonne année
à tous!*

25B, av. du Pont,
St-Louis-de-Gonzague
Tél.: 450.377.9777
Télec.: 450.377.9778 Cell.: 450.377.6591
Courriel: retrograin@bellnet.ca

3234278-191211-12

Merci

Nous aimerions profiter de cette occasion pour souhaiter à tous nos clients et amis un
**Joyeux Noël et une
Bonne et Heureuse Année!**
et remercier de leurs encouragements tout au long de l'année

Garage Sutton
1945 Rte 202, Rockburn
450.264.5814

*Joyeux Noël
et Bonne Année*

à tous nos clients et amis

K.M. FERNS INC.
PRODUITS PÉTROLIERS
450.264.5388

Joyeuses Fêtes

BOULANGERIE • BAKERY
GRANT'S

DEPUIS | SINCE 1945
51 Roosevelt, Huntingdon
www.grantsbakery.ca
450.264.5024

FERMÉ
25 DECEMBRE

OUVERTURE
MERCREDI

25 JANVIER 2012
9 h à 17 h

3236008-191211-08

3235050-191211-16

Paix, joie,
amour et
sérénité... que
toutes ces
choses, qui
font de Noël
une Fête
spéciale, soient à
vous en cette période de l'année.

Vous servir est toujours un plaisir

GARAGE GÉRALD LAPIERRE
REMORQUAGE 24 H - RÉPARATIONS
VENTE D'AUTOS USAGÉES
3856 ROUTE 132, CAZAVILLE TEL.: 450.264.5579

Joyeux Noël
et
Bonne Année
à tous!

Cub Cadet **COLUMBIA**
Une fois pour toutes! Des gens de service!

**LES ÉQUIPEMENTS
ALBERT BILLETTE INC.**

VENTE • SERVICE • PIÈCES
DÉPOSITAIRE TRACTEURS À GAZON COLUMBIA
CUB CADET ET TROYBILT •
TONEUSES • ROTOCULTEURS • SOUFFLEUSES À NEIGE
1919 RANG 3, HOWICK • 450.825.2286

3235095-191211-03

Meilleurs souhaits
de la saison à toute
la population

**Asphalte
VERNER inc.**

François Verner, président Depuis 1965
ENTREPRENEUR GÉNÉRAL EN ASPHALTE
RBO 2619-5958-10

199, route 132 St-Stanislas-de-Kostka Tél.: 450.373.5072 Téléc.: 450.377.5072

3234269-191211-12

*Joyeuses
Fêtes*

Nous profitons de cette occasion pour vous exprimer notre gratitude pour votre encouragement qui a grandement contribué à notre succès. Nous vous souhaitons un très Joyeux Noël et Bonne Année à tous nos fidèles clients!

**LES ÉQUIPEMENTS
COLPRON INC.**

5 chemin Beauce, Ste-Martine
Tél.: 450.427.2339
Mtl: 990.7878 • 1.800.363.5315
70 Lake, Huntingdon
Tél.: 450.264.6871

MASSEY-FERGUSON
COLPRON

3233884-191211-12

Vétérinaire
Deborah Nash
Joyeuses Fêtes à tous!
84B, Principale
St-Louis-de-Gonzague
1.877.977.1279 • 450.377.1279

Joyeuses Fêtes
**MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION
ROBIDOUX INC.**
Cazaville T.450.264.2139

MUNICIPALITÉ D'ORMSTOWN
JACQUES LAPIERRE, MAIRE
Conseillers
Michel Tudino, Florence Bérard
Jacques Guilbault, Jean Côté
Steven Lalonde, Stéphane van Sundert
Joyeux Noël et Bonne Année!
81, rue Lambton, Ormstown Qc J0S 1K0
Tel.: 450.829.2625
www.ormstown.ca • ormstown@ormstown.ca

Joyeux Noël et Bonne Année à tous nos clients.
Restaurant
45, rue Dalhousie, Huntingdon
T.450.264.4064 F.450.264.4364
www.citronetbasilic.com
Maude Vaudrin et Didier Le Mouëlic
Propriétaires

Nous désirons vous remercier de nous rendre visite!
Et nous vous souhaitons un très Joyeux Noël et une Bonne Année!
Les Vergers Franklin
2340 route 202,
Franklin Centre
450.827.2913
www.vergersfranklin.com

Joyeuses Fêtes de Philippe et son équipe
ST-ISIDORE POLARIS
480 St-Régis, St-Isidore • 450.454.9084

Nous vous souhaitons de passer de Joyeuses Fêtes!
Les Pompes Russell Inc.
1476 A Route 201
Ormstown
450.829.2236

Joyeuses Fêtes à tous nos clients
Revêtements d'acier • géotextile • tuyaux de drainage et accessoires • fosses septiques • tuyaux en plastique pour ponceau • rouleau d'aluminium et soffite • tuyaux de ponceau et acier galvanisé • tuyaux d'égout en PVC
D.R. NESS
5 MILL, HOWICK
450.825.0002

Nos meilleurs voeux vous accompagnent en cette période des fêtes!
Sanitaire Chayer
POUR LE NETTOYAGE DE FOSSES SEPTIQUES, PUISARDS ET TRAPPES À GRAISSE
450.373.3927 • 450.377.2982
SANS FRAIS: 1. 800.567.3927

**PETITES BOULETTES
COCKTAIL DE VEAU**

Ingrédients
Une livre de veau de lait haché de la Ferme Chatrac
Un œuf légèrement battu
1/2 tasse de chapelure
Trois cuillères à table de persil frais finement haché
Deux oignons verts finement hachés
Une cuillère à thé de sauce soya
1/2 cuillère à thé de sel
1/4 cuillère à thé de poivre noir

SAUCE CHILI ET SIROP D'ÉRABLE
Ingrédients
Une tasse de sauce chili
Une tasse de sirop d'érable
Une cuillère à thé de verjus du Verger du Clocher (ou de jus de citron)
Deux cuillères à table de cassonade bien tassée
Une cuillère à table de sauce soya

Mode de préparation
Préchauffer le four à 400 degrés Fahrenheit

Pour faire les boulettes: dans un grand bol, mélanger le veau haché, la chapelure, le persil, les oignons verts, la sauce soya, le sel et le poivre. Bien mélanger, puis former des boulettes d'un pouce. Disposer les boulettes sur une tôle à biscuits en une seule rangée et cuire au four 10 à 12 minutes, ou jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée.

Pour faire la sauce: mélanger tous les ingrédients de la sauce dans la cocotte d'une mijoteuse. Ajouter les boulettes. Couvrir et cuire à température élevée de 3 à 4 heures ou jusqu'à ce que la préparation fasse des bulles et que les boulettes soient très chaudes.

À nos amis
Merci de votre encouragement
De joyeuses fêtes à tous.
Boutique **Poils & Plumes**
Nourriture et accessoires pour animaux
141, rue Châteauguay
Huntingdon
Tél.: 450.264.3161

La Ferme Chatrac de Saint-Anicet
Centre Médical Huntingdon
vous souhaite paix et joie à tous
Dr JP Hébert
Dr R. Lemieux
Dr J. Rosenberg
Dr C. Babin
72A, Châteauguay, Huntingdon • 450.264.6101

En vous souhaitant de retrouver la joie des Noëls d'autrefois Bonnes célébrations!
STEVENSON ORCHARD
450.827.2461
Bill, Mary & Fred Stevenson
À toute notre clientèle, nous désirons vous remercier pour votre confiance, à la saison prochaine! **Joyeuses fêtes!**
Nous fermerons à midi le 24 décembre

Chanson de Noël C'est Noël

(popularisée par Alain Morisod/Sweet People)

refrain

C'est Noël la nuit la plus belle
Nuit d'espoir et de lumière
Dans le cœur des hommes
C'est Noël chantons la nouvelle
Que la paix règne sur terre
Pour l'éternité.

couplet

C'est la nuit de Noël le bonheur nous appelle
Et le grand sapin brille de mille bougies.
C'est la nuit de Noël mon cœur ouvre ses ailes
Et dans mes yeux scintillent des larmes de joie.

couplet

Aujourd'hui c'est Noël et là-haut dans le ciel
J'ai vu une colombe voler à la ronde
Elle vient nous apporter un rameau d'olivier
Pour qu'enfin notre monde vive dans la joie.



Paroles: Jean-Jacques Égli
Musique: Alain Morisod

Baley's irish cream

Ingrédients

Deux boîtes de lait condensé sucré (Eagle Brand)
Deux demiards de crème 15 pour cent
Trois cuillères à table de café suisse moka (International Coffee)
Vingt-six onces de rye
Trois cuillères à table de chocolat en poudre (style Quik)

Mode de préparation

Bien mélanger le tout et garder au frigo.

À déguster sur glace ou dans le café.

Lucie Legros
Saint-Anicet

Joyeuses Célébrations!
Randy's Auto Body
Autos • Dix Roues • Semi-Remorques
Réparations: Collision & Rouille
128, LOST NATION, HUNTINGDON
450.264.9309

Joyeuses Fêtes!
PIERRE MEILLEUR
arpenteur-géomètre
31 York, Huntingdon
450.264.3090

L'AMIE DU DOLLAR
Toute l'équipe de
l'Amie du Dollar
vous souhaite de très
Joyeuses Fêtes
2, rue Henderson, Huntingdon
450.264.2552

Donna et Gary Livingstone
et la famille désirent
souhaiter
Joyeux Noël
et
Bonne Année
à tous leurs clients
Gary & Trevor Livingstone Paysagistes
450.827.2901
20, ch Covey Hill, Havelock
donnalivingstone@hotmail.com

SPECIALISTE
GARAGE S.D. INC.
1474, Route 201
Ormstown, QC
J0S 1K0
Sylvain Dandurand
owner
Tél.: 450.829.4227 • 1.800.361.2203
Téloc.: 450.829.2528

Joyeuses Fêtes
à tous mes clients
Garage Gaetan Taillefer
DEBOSELAGE
PEINTURE
ESTIMATION GRATUITE
Tél.: 450.264.6250
Rés.: 450.264.6218
6 Ferns, Huntingdon

En vous souhaitant la joie de la famille,
le bonheur de ses amis et l'amour de Noël
Joyeux Noël et Bonne Année
Coiffure Malou
29, Lake Huntingdon • 450.264.6264

Pierre et Claude vous souhaitent de
Joyeuses fêtes
et vous remercient pour la confiance témoignée en 2011.
CARRIÈRE GALIPEAU
450.373.1913
POUR TOUS VOS TRAVAUX
INDUSTRIELS • COMMERCIAUX • DOMICILIAIRES
Pierres concassées de tous calibres (qualité supérieure) - Sable
450.373.1913
190, route 132, St-Stanislas-de-Kostka

À tous nos clients, merci de votre
encouragement durant l'année.
Joyeuses fêtes!
Café du Château
Café, soupe maison et plats du jour
10, King, Huntingdon 450.264.3017

Chant de Noël ancien À Noël

À Noël sous la neige
Trois beaux Princes s'en vont
Une étoile les protège
Conduisant le cortège.

Au fond de la nuit
Tout au bout de leur voyage
Dans un humble village
Un nouveau-né attend la vie.

À Noël sous la bise
Trois beaux princes s'en vont
Silhouettes indécises
Comme trois ombres grises.

Du fond de l'Orient
Par les neiges et par les sables
Ces grands rois redoutables
Se sont levés pour un enfant.

Pour finir:
À Noël par les dunes
Trois beaux princes s'en vont
Sous la lune qui allume
Les diamants de la brume.

pièce popularisée par Estelle Caron

Crème brûlée au foie gras (pour quatre personnes)

Ingrédients

100 g de foie gras cuit ou mi-cuit
10 cl de crème liquide
un peu de cassonade
un peu de mélange 4 épices (cannelle, girofle, muscade, poivre)

Mode de préparation

Couper le bloc de foie en gros morceaux, et mixer-le jusqu'à obtention d'une purée bien lisse. Si le résultat n'est pas assez lisse, passer votre foie à la passoire fine. Faire bouillir 10 cl de crème liquide, puis laisser-la tiédir un petit peu. Ajouter la crème au foie gras et mélanger jusqu'à obtention d'une crème homogène sans morceaux. Assaisonner en sel et poivre si nécessaire. Verser la crème de foie gras dans des ramequins allant au four, et les faire cuire à 110°Celsius à four préchauffé. Compter 5 minutes de cuisson pour des ramequins de type mise-en-bouche, 10 minutes pour des ramequins à crème brûlée classiques. Laisser ensuite refroidir les crèmes à l'air libre, avant de les placer au réfrigérateur si vous ne les consommez pas tout de suite. Saupoudrer un peu de cassonade et une pincée de 4 épices sur chaque crème, et les brûler à l'aide d'un petit chalumeau de cuisine ou en les plaçant quelques instants sous le grill du four à puissance maximale. Laisser les crèmes reposer quelques instants pour que leur surface durcisse et deviennent bien croquante.

450.829.2721

Salon Sharon

Coiffure pour hommes et femmes

Joyeuses Fêtes
à tous mes clients

3235004-191211-16

LES CARRIERES
DUCHARME

Que Noël soit rempli de joie
et que la nouvelle année vous
apporte bonheur et prospérité!

Spécialiste en produits de pierre naturelle
Serge Ducharme
564, Covey-Hill, Havelock (Québec) Canada J0S 2C0
Tél.: 450.247.2787 • Téléc.: 450.247.2908
www.carrieresducharme.com • admin@carrieresducharme.com

3235004-191211-16

Nous vous
souhaitons
Joyeux Noël
et
Bonne Année

VERGERS
BLAIR
ORCHARDS
Franklin Centre

3235014-191211-16

PATATE
Leblanc
pepsi

JOYEUSES FÊTES
et MERCI à tous
nos clients,
employés et amis

Leblanc Patates
56, Châteauguay,
Huntingdon
450.264.2577

Chantal et Jean-Denis

3233986-191211-15

Que le temps des Fêtes vous
apporte
bonheur, santé
et prospérité!

Autobus Huntingdon inc.
Diane et Yves Quenneville, props.

et
Autobus Réal Quenneville inc.
Tél.: 450.264.5494 - HUNTINGDON

3235028-191211-16

Cabinet en assurance de dommages
Assurances
SGosselin inc.
Meilleurs voeux du temps des fêtes!

Serge Gosselin
Cal A.A. Courtier en assurance de dommages

T 450.264.3553
C 450.802.5325
F 450.264.0298
1.866.961.3553

sgosselin@sgassur.ca
www.sgassur.ca

4C, Bouchette, Huntingdon QC J0S 1H0

3235004-191211-16

Joyeux Noël et
Bonne Année à tous!

**BORDERLINE FARM
EQUIPMENT**
Ron Sutherland, prop.
3353 Smallman
Dundee
450.264.4632

3235030-191211-16

Garage
Jeannot

Joyeux Noël et Bonne Année!

MécaniqueAutomobile
Freins - Suspension - Direction - Entretien - Soudure
FRANCIS CAZA, technicien

2100, St-Charles, route 132, St-Anicet QC J0S 1M0
Tel.: 450.264.4149 Cell.: 450.374.0923 • 450.374.9091

3235054-191211-16

Joyeux Temps des Fêtes!

Merci pour votre appui
tout au cours de l'année

Joël et Marcel Billette
propriétaires

250, Rivière des Fèves Nord
St-Urbain-Premier
450.427.2133 • 514.990.1600

DISTRIBUTION
LAZURE inc.

3234356-191211-16

Joyeuses
Fêtes!

Autobus
Roland
Leduc inc.

La sécurité, notre priorité
450.264.2166

3235022-191211-16

CanAm
Dentaire

Dre Ningxia Zhao

Nous souhaitons à tous nos
patients tout ce qu'il y a de
meilleur en cette période
des fêtes!

Service dentaire Caname inc.
31, rue York, Huntingdon (Québec) J0S 1H0
450.264.3811 • 1.877.475.3811

3233991-191211-12

Pâté de campagne

Ingrédients :

Deux oignons
 Une cuillère à soupe de saindoux
 Une grande barde de lard gras
 300 grammes de lard maigre frais
 300 grammes de lard gras frais
 500 grammes d'échine de porc
 150 grammes d'épaule de veau

150 grammes de foie de porc
 Une gousse d'ail
 Trois œufs
 Dix centilitres d'eau-de-vie
 Une cuillère à café de quatre-épices
 Une demi cuillère à café de thym émietté
 Deux feuilles de laurier
 Quinze grammes de sel (environ trois cuillères à café)
 Six grammes de poivre du moulin (environ une cuillère à café)

Mode de préparation

1. Pelez et hachez finement les oignons.
2. Faites fondre le saindoux dans une petite poêle, jetez-y les oignons et laissez-les blondir 5 min à feu doux, puis retirez du feu.
3. Tapissez une terrine avec la barde de lard, en la laissant déborder tout autour. Faites chauffer le four à 180 °C, th. 6.
4. Retirez la couenne et les cartilages du lard maigre, puis coupez-le en gros dés, ainsi que le lard gras et les viandes. Passez le tout au hachoir muni d'une grille moyenne et versez dans un grand saladier.
5. Pelez et écrasez l'ail.
6. Battez les œufs en omelette. Ajoutez ces ingrédients au hachis de viande, mélangez soigneusement, puis incorporez les oignons, l'eau-de-vie, le quatre-épices, le thym, le sel et le poivre. Malaxez à la main.
7. Préparez un bain-marie suffisamment grand pour contenir la terrine et portez-le à ébullition. Versez le contenu du saladier dans la terrine, tassez pour ne laisser aucun vide et posez dessus les feuilles de laurier, puis rabattez la barde de lard sur le tout.
8. Couvrez la terrine, mettez-la dans le bain-marie et faites cuire 2 h 30 au four.
9. Dès que la cuisson est terminée, sortez la terrine, retirez le couvercle et laissez reposer 15 min. Posez alors sur la terrine une petite planche surmontée d'un poids, laissez refroidir complètement, puis mettez au réfrigérateur 24 heures au moins avant de servir.

Temps de préparation :

Deux heures et 28 minutes

Durée de cuisson :

Deux heures et 35 minutes

Nombre de personnes :

Huit

Meilleurs Voeux

Vous souhaitant des fêtes comme autrefois, remplies de souvenirs que vous chérez longtemps. Merci beaucoup pour votre fidélité.

LES EQUIPEMENTS
LAZURE et RENDEAU INC.

HUNTINGDON STE-MARTINE ST-CLET
 450.264.5198 450.427.3612 450.456.3331

Meilleurs Voeux!

En espérant que vous passerez un joyeux temps des fêtes. Vous nous avez permis de connaître une année formidable et nous vous en sommes très reconnaissants.

HÉBERT & GARIÉPY S.E.N.C.
 2545, Route 209
 St-Antoine-Abbé, Qué.
 Tél.: 450.827.2531
 Téléc.: 450.827.2654

ACE

Joyeuses Fêtes!

Merci à tous nos clients!
MAGASIN F. RATTÉ
 46 Lambton, Ormstown
 450.829.2662
 www.fratte.com • info@fratte.com

PAIX

Joyeuses Fêtes à tous!

PAIX SUR LA TERRE

B. BRUNET MONUMENTS
 82 Roy, Ormstown
 450.829.2386

Que les joies du temps des fêtes soient avec vous toute l'année

DONALD BROWN ÉQUIP.
HOWICK 450.825.2093

Le Garde-Manger Chez Gail

souhaite Joyeux Noël et Bonne Année à tous nos clients!

103, rue Châteauguay
 Huntingdon
450.264.5153
 Prop.: Dorothy Tessier
 William Myatt

UNIPRIX

Dion, Durand & Douang

Joyeuses Fêtes

à tous nos clients et amis!

72, rue Châteauguay • Huntingdon
 450.264.5347

GARAGE R. WALLACE

STATION SERVICE - MÉCANIQUE GÉNÉRALE
 42, Châteauguay, Huntingdon
 450.264.3833 • Cell.: 450.544.3833

Joyeux Noël et Bonne Année!

CAA

REMORQUAGE 24 HEURES

En cette période de réjouissances, nous vous offrons nos meilleurs vœux pour une année prospère!

AUTO-TECH STEVEN 5 Ferns, Huntingdon (près du lave-auto)
 Tél.: 450.264.4219 • Cell: 450.567.9095

Meilleurs vœux à tous nos clients et amis

AFFUTAGE CAZA ENR.
 RAYMOND CAZA
 DANIEL CAZA
 31, Mill Road, Howick • 450.825.2620

Merci pour votre fidélité

Joyeuses Pêtes!

• Opticiens • Examen de la vue • Verres de contacts
Michel Guindon • Josée Caza
 Huntingdon • Ormstown
 450.264.9532 • 450.829.3001

Meilleurs Vœux des Fêtes

2011


Monsieur/Mr. O
 149 Châteauguay, Huntingdon
 Tél.: 450.264.5231

*The teams of
La Coop Uniforce
and Les Équipements TM*



*Wish to thank you for
your continued
patronage
throughout the year
2011 and wish you a
very joyous
Holiday Season as well
as a happy and
prosperous New Year.*

La Coop

 **Uniforce**

In position of POWER!

www.coop-uniforce.com

1262, boul. St-Jean-Baptiste, Ste-Martine
450.427.0955 • 1.888.873.5050

Sales : 514.953.8619 • Service : 514.863.3955



*Financing provided by:
CNH CAPITAL
* On credit approval

 **NEW HOLLAND**
AGRICULTURE

SPECIALIZING IN YOUR SUCCESS

4, rang St-André, Napierville
450.245.3308 • 514.856.7845
1.800.605.COOP

3234348-191211-15