

HEBDO- MARCHÉ

16 PAGES SEMAINE DU 26 AU 29 DÉCEMBRE 84 21 300 COPIES

Pain à l'abricot et aux graines de pavot

2 boîtes (235 g) de pâte pour croissants Pillsbury
1/2 tasse d'abricots séchés, hachés fin *
2 c. à soupe de sucre
2 c. à soupe de graines de pavot

Garniture

1/4 de tasse de confiture d'abricots
1 c. à soupe d'amandes tranchées fin
1 c. à thé de graines de pavot, au goût

Chauffer le four à 375°F. Graisser un moule à gâteau rond ou une assiette à tarte de 9 pouces. Diviser la pâte en 4 longs rectangles, presser fermement les perforations pour sceller. Dans un petit bol, combiner les abricots, le sucre et les graines de pavot, étendre le mélange également sur les 4 rectangles. Rouler, en commençant par le côté le plus large du rectangle, presser les bords pour sceller. Enrouler les rouleaux de pâte dans le moule préparé, en commençant par le bord extérieur et en roulant vers l'intérieur, un à la suite de l'autre. Sceller les bouts de la pâte. Cuire de 20 à 24 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Retirer le pain du moule. Étaler la confiture sur le dessus, parsemer d'amandes et de graines de pavot. Servir chaud. Donne 12 portions.

Pain séparé à l'orange et au miel

1 boîte (235 g) de pâte pour croissants Pillsbury
2 c. à soupe de margarine ou de beurre, fondu
2 c. à soupe de miel
1/2 c. à thé de zeste d'orange râpé

Chauffer le four à 375°F. Retirer la pâte de la boîte sans dérouler. Placer, le pli en dessous, sur une tôle à biscuits non graissée, en formant un long rouleau. Tailler partiellement le rouleau en 12 tranches, jusqu'à 1/8 de pouce du fond (attention de ne pas couper complètement). Détacher les tranches, en alternant de gauche à droite pour former un pain. Cuire au four de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

SOMMAIRE

 **provigo** Pages 2 et 3

 **METRO** Page 4

 **MARCHÉ GOGO** Pages 5 à 8

 **AXEP** Pages 10 et 11

 **RICHELIEU** Page 13

 **STEINBERG** Pages 14 et 15

 **Jovi** Page 16



Les croissants réfrigérés facilitent la pâtisserie

Les pains torsadés et délicieusement aromatiques sont un plaisir pour l'œil et encore plus pour le palais. Ils sont faciles à faire à la maison si vous employez la pâte réfrigérée pour croissants (que l'on trouve avec les produits laitiers); elle vous évite le trouble et le désordre associés à la préparation de la pâte à levure.

Chacun de ces pains ne prend que quelques minutes à préparer quand vous suivez les instructions simples pour les façonner. Les pains salés sont un accompagnement parfait pour les repas familiaux ou de réception. Ils peuvent transformer un repas de soupe ou de salade en une occasion spéciale. Servez les pains sucrés pour le dessert, le goûter ou le brunch.

Une publication conjointe de vos hebdo

le lac-st-jean

L'ÉTOILE DU LAC
L'hebdo régional du pays de Maria Chapdelaine

Super Prix

NOUS VOUS OFFRONS NOS...

Meilleurs VOEUX



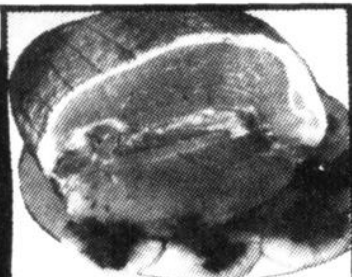
DINDE
SURGEEE, FLAMINGO
CATEGORIE "A"
TOUTES PESANTEURS

~~3.04~~ **1.38**
/kg
lb



Bonbonnière
DE CHOCOLAT
ELEGANTE
BOITE 600 g

4.99



DEMI-CUISSE
DE JAMBON CUIT, SANS PERTE,
SANS OS, PRETE-A-MANGER, PROVIGO

~~5.05~~ **2.29**
kg lb



Quart de Cuisse
DE JAMBON CUIT, SANS PERTE,
SANS OS, PRETE-A-MANGER, PROVIGO

~~5.27~~ **2.39**
kg lb



MOKAS
DE NOEL, LA BELLE EPOQUE
BOITE DE 12

3.49



Crème Glacée
SAVEURS VARIEES
ETIQUETTE ROUGE, 2 litres

1.59



GELEE
EN POUDRE, JELL-O
SAVEURS VARIEES, 85 g

4.99



TRANCHE
ou MILIEU DE CUISSE
DE JAMBON CUIT, PRC VIGO

~~5.49~~ **2.49**
kg lb



PORC HACHE
85% MAIGRE
DECONGELE

~~2.84~~ **1.29**
kg lb



FRIANDISES
Pastilles, Waters, Macarons ou
Buds, PROVIGO, CELLO 250 g

1.79



BONBONNIERE
AUX CERISES, MINUET
BOITE 300 g

2.79



CROUSTILLES
REGULIERES, PROVIGO
SAC 200 g

.99



Paté à la Viande
PROVIGO ou QUATRETOILES
8 POUCES DIAMETRE, CH.

1.99



SAUCISSES
FUMEES, COCKTAIL
HYGRADE, EMBALLAGE 225 g

1.59



JUS TOMATES
DE FANTAISIE, HEINZ
BOITE 540 ml

2.79



PETITS POIS
No. 1 et 2, LESIEUR, MAIS EN CREME ou
Haricots Verts Ass. Fant. Géant Vert, 398 ml

.69



SOUPE HEINZ
AUX TOMATES ou LEGUMES
BOITE 284 ml

3.99

PAGES PUBLICITAIRES POUR LA SEMAINE DU 24 AU 28 DECEMBRE 1984.

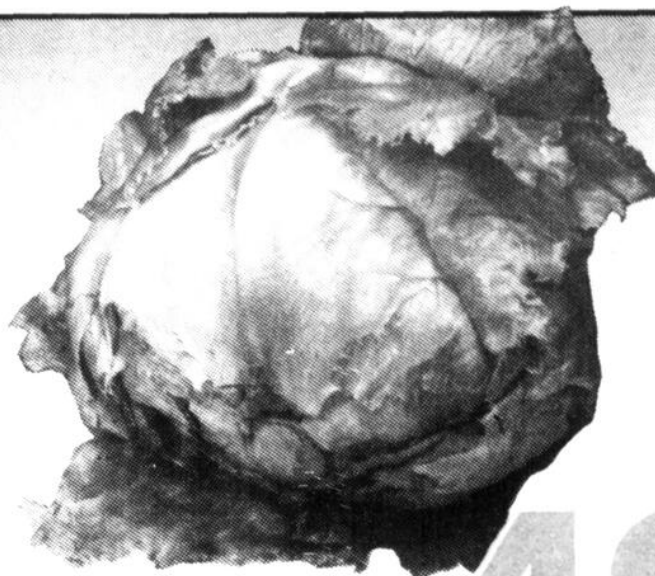
POUR
UNE

BONNE ET HEUREUSE ANNÉE 1985



LIQUEUR KIST
SUNKIST, FRAISE,
CREME SODA, Ginger Ale
Bout. Consignée 750 ml

3/99



LAITUE
ICEBERG
DE CALIFORNIE
GROSSEUR 24, La Pomme

.49



COCA-COLA
REGULIER ou DIETE
BOUT. CONSIGNEE 750 ml

6/329



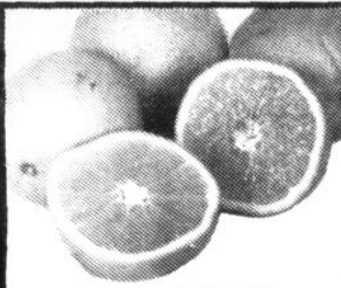
SPRITE
REGULIER ou DIETE
BOUT. CONSIGNEE 750 ml

.49



BONBONS
DE NOEL, DARE
POCHETTE 400 g

1.99



ORANGES
Sunkist, Navel, de Californie
GROSSEUR 88, LA DOUZAIN

2.99



POMMES
McINTOSH, DE FANTAISIE
DU QUEBEC, 2,27 kg (5 lb)

1.79



AMUSE-GUEULE
PRETZELS REG. ou TWIST, MINI-CHIPS,
QUADRILLES, PATATES ou FLINGS
AU FROMAGE, CHRISTIE, 125 ou 200 g

.99



EAU MINERALE
ETIQUETTE ROUGE
BOUTEILLE 750 ml

.49



OIGNONS
MARINES, PROVIGO
BOCAL 375 ml

1.39



Canneberges
PRODUIT DES ETATS-UNIS
CELLO 340 g (12 oz)

1.09



Coeur de Celeri
PRODUIT DES ETATS-UNIS
GROSSEUR 24, CHACUN

.89



BETTERAVES
MARINEES, EN MORCEAUX
PROVIGO, BOCAL 750 ml

1.19



TASSE A CAFE
EN TERRE CUITE
CONTENANT 284 ml (10 oz)

2/1.69



ANTIGEL
LAVE-VITRES, -40° RECORD
CONTENANT 4 litres

1.25

avec

Retrouvez l'atmosphère du

LE TEMPS D'UNE PAIX

Le livre de cuisine du début du siècle

Plus de 1000 recettes authentiques

Price 18,95

14,95

LE CARILOU PAR EXCELLENCE

Les Entreprises Radio-Canada En exclusivité chez **provigo**

LES SUPERMARCHÉS
provigo

POUR D'AUTRES SPECIAUX, VOYEZ NOTRE CAHIER PUBLICITAIRE QUI A ETE DISTRIBUE



1985 commence bien
pour not'monde!



**PAMPLEMOUSSES
BLANCS**

produit de la Floride,
gr. 48

19¢ 85¢

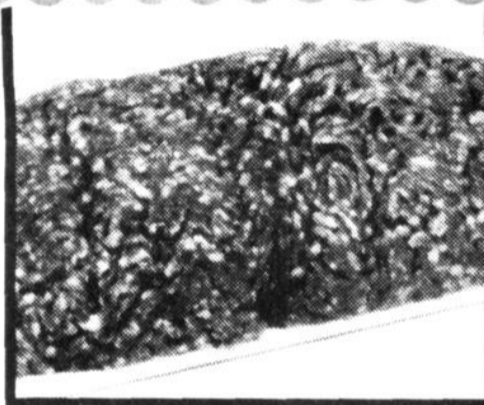
ch.

ch.

CÉLERI PASCAL

produit de la Californie,
Canada no. 1
gr. 24

La Boucherie Métro



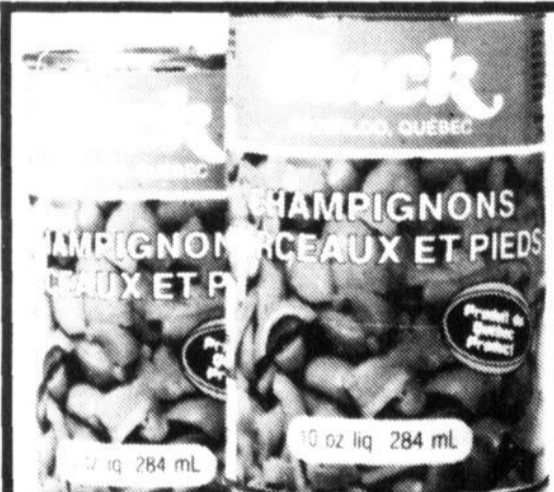
**BOEUF
HACHÉ
ORDINAIRE**

2,14 /kg
97¢ /lb



**JAMBON FUMÉ
MÉRITE**
env. 2,5 kg
découenné, sans jarret,
prêt-à-manger,
un bout ou l'autre

3,48 /kg
1,58 /lb



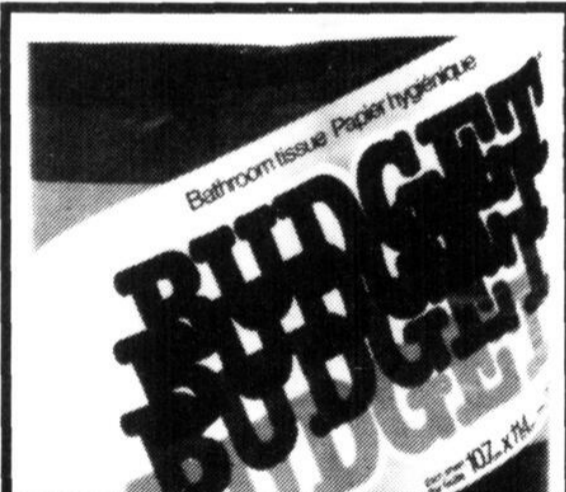
**CHAMPIGNONS
MORCEAUX &
PIEDS
SLACK**
bte 284ml

69¢



**JUS DE
TOMATES
MÉTRO**
Canada de fantaisie
bte 540ml

2/79¢



**PAPIER
HYGIÉNIQUE
BUDGET**
beige, blanc,
paquet 4
rouleaux

99¢

Les prix annoncés dans ces pages sont en vigueur dans tous les magasins de vos maîtres épiciers Métro du lundi 24 décembre 1984 au samedi 5 janvier 1985 jusqu'à 17h00. Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Si un article venait à manquer, n'hésitez pas à demander un bon d'achat différé. Si certaines marques de commerce de produits annoncés ne sont pas disponibles dans certaines régions, elles seront alors remplacées par une autre marque de commerce de même nature et d'un prix coûtant égal ou supérieur. Pas de vente aux marchands. Photos à titre indicatif seulement.



MARCHÉ
99

**UN JOYEUX NOËL DANS LA PAIX
ET LA JOIE SPIRITUELLE.
SINCÈREMENT VÔTRE, LA DIRECTION**

**JUS OASIS
ASS.**



88¢

**CAFÉ CHASE
MOUTURE RÉG.**



1.99

**BEURRE
ST-LAURENT**

1 LB

1.99

**PEPSI
ASS.**

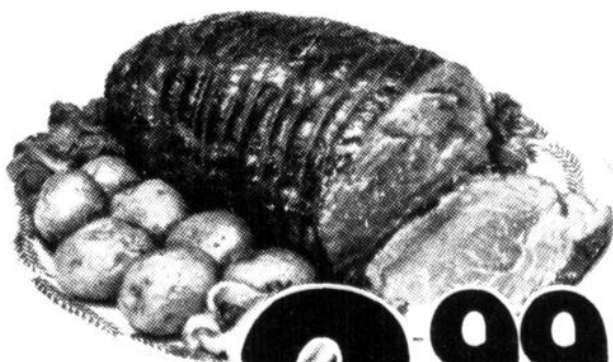
750 ML



59¢

+ DÉPÔT

**ROSBIF
SANS PERTE -
BOEUF ÉCONO.**



**2.99
/lb**

**SALADE
EN POMME
U.S.A.**

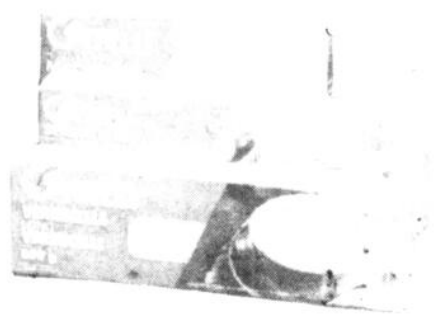
GROS. 24



**58¢
ch.**

AILLEURS DES PRIX COMME ÇÀ, Y'EN A PAS!

PÂTES ALIMENTAIRES CATELLI - ASS.



500 G

69¢

HUILE DE MAÏS MAZOLA



1,5 LITRE

3⁴⁹



SOUPE HABITANT ASS.

28 OZ

89¢



ANANAS TRANCHE DÔLE - MCX

540 ML

99¢

SIROP DE MAÏS CROWN

1 LITRE

2¹⁹



SAVON EN BARRE IVORY

PQT DE 4

1¹⁹



JUS D'ORANGE NIAGARA - CONGELÉ

12 OZ

89¢

CROUSTILLES DULAC - ASS.



200 G

1⁰⁹

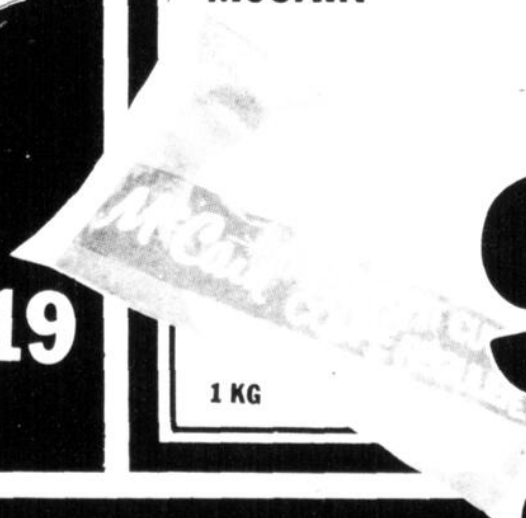


SAVON EN POUDRE SUNLIGHT

6 LITRES

3¹⁹

FRITES CONGELÉES McCAIN



1 KG

98¢

LE COQ DES BAS PRIX À ALMA

À L'ANNÉE LONGUE CELA FAIT UNE GROSSE RISTOURNE EN PLUS LES INTÉRÊTS DE VOTRE ARGENT QUE VOUS ECONOMISEZ TOUT DE SUITE.

**SUCRE EN
POUDRE**

LANTIC
500 G 2/1,00\$ ou
1 KG POUR

99¢

**DÉTERGENT
LIQUIDE**
SUNLIGHT

1 LITRE



1⁹⁹

**PAPIER DE
TOILETTE**
COTTONELLE

8 RLX



2⁶⁹

**MARGARINE
MOLLE**
ST-LAURENT



99¢

**CÉRÉALES
GENERAL
MILLS**

E.T.
400 G

1⁹⁹

**TOMATES
ENTIÈRES**
HEINZ

540 ML



84¢

**MOUCHOIRS
FACETTES**

400 F

1⁷⁹

**PÂTE DE
TOMATE**
HEINZ

5,5 OZ

2/ 1⁰⁹

**CARAMEL
KRAFT**
TOFFEE

500 G



1⁴⁹

**THÉ
GRAD**

CELLO 100 S



1⁸⁹

**CERISES AU
MARASQUIN**
DALTON

250 ML

1⁸⁹

SPIC'N SPAN

1 LITRE



2³⁹

**CERISES
À QUEUE**
COCKTAIL - DALTON

250 ML

2²⁹

**PÂTE
À DENTS**
AQUAFRESH

100 ML



1³⁹

**JUS
D'ANANAS**
DÔLE

1,36 L



1⁵⁹

**CACAO
BAKETIME**

250 G

2²⁹

GO-GO UN EXCELLENT PLACEMENT POUR TOUTE LA FAMILLE!

MARCHÉ gogo

**SALAMI,
PEPPERONI**
COORSH - TRANCHÉ

2³⁹
/lb

5,26/kg

PASTRAMI
COORSH - TRANCHÉ

3⁹⁹
/lb

8,78/kg

**JAMBON DANS
LA FESSE**

L.F. - DÉOSSÉ SANS PERTE
UN BOUT OU L'AUTRE

2¹⁵
/lb

4,73/kg

STEAK DE JAMBON
PARTIE DU CENTRE - L.F.

2⁹⁹
/lb

6,58/kg

VIANDE À TOURTIÈRE
VEAU, PORC, BOEUF

1⁹⁹
/lb

4,38/kg

BOEUF HACHÉ
MI-MAIGRE

1⁹⁹
/lb

4,38/kg

**JAMBON DANS
LA FESSE**

PARTIE DU CENTRE

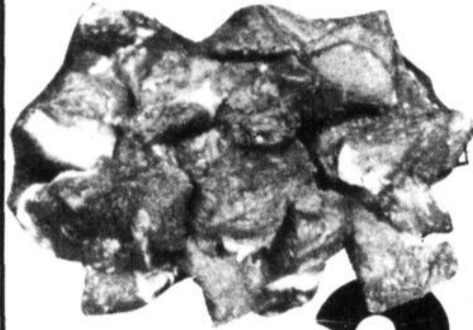
2⁵⁹
/lb

5,70/kg

Nous nous réservons le droit de limiter les quantités et de
corriger les prix incorrects résultant d'une erreur d'impres-
sion.

Les photos de ces pages ne servent qu'à illustrer la mar-
que des produits annoncés. Le texte prévaut en tout temps.

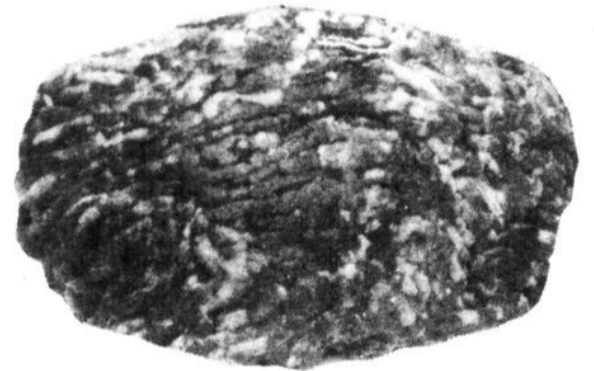
**FONDUE BOUR-
GUIGNONNE**
BOEUF ÉCONOMIQUE



3³⁹
/lb

7,46/kg

PORC HACHÉ
DÉCONGELÉ - 85% MAIGRE



1³⁹
/lb

3,06/kg

FRUITS ET LÉGUMES

**SALADE
EN POMME**
U.S.A.

58¢
ch.

GR. 24

ORANGES
SUNKIST - NAVEL - U.S.A.



1⁴⁸
/douz.

GR. 138

**RAISINS
ROUGES**
EMPEREUR - U.S.A.



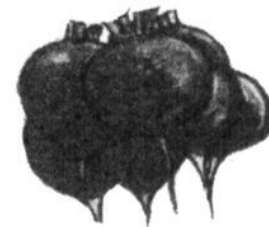
98¢
/lb

2,16/kg

PERSIL FRAIS
PRODUIT U.S.A.

28¢
la botte

RADIS
U.S.A.



25¢
ch.

CELLO 6 OZ

CHOU-FLEUR
U.S.A.

1⁴⁸
/ch.

GR. 12

INFO - MARCHÉ

- Les clémentines à l'honneur
- L'hospitalité de la maison à portée de la main



La clémentine à l'honneur

Joyeuses Fêtes, ou Fêtes pressées, à la course... Si votre horaire ne vous laisse pas le temps de préparer tous les cadeaux spéciaux, les desserts et les gâteries que vous aimeriez offrir, essayez ces idées ultra rapides et faciles avec des clémentines du Maroc.

LICHINE MA ZHAR

Servez cette création marocaine comme salade sur de la laitue ou dans une coupe pour dessert. Pelez et sectionnez des clémentines du Maroc et disposez joliment sur les assiettes de service. Arrosez d'un peu de triple sec ou de vodka, couvrez et réfrigérez au moins 1 heure. Servez saupoudré de cannelle et de sucre à glacer.

POUR LES BAS DE NOËL

Mettez quelques clémentines du Maroc dans chaque bas de Noël. Ces fruits sucrés et juteux fourniront à celui qui le reçoit un goût rafraîchissant tout en étant pauvre en calories. Assurez-vous d'en mettre plusieurs dans chaque bas pour apporter au bureau ou à l'école.

FRIANDISE GLACÉE

Gardez une réserve de clémentines du Maroc glacées dans votre congélateur

pour les moments où vous avez envie de quelque chose de sucré mais pas trop lourd. Pour faire ces gâteries rafraîchissantes, pelez et sectionnez 2 ou 3 clémentines. Trempez chaque section dans du miel, puis dans des noix de Grenoble ou des pacanes hachées. Placez sur du papier ciré sur une assiette ou un plateau et congelez jusqu'à ce qu'elles soient fermes. Mangez pendant qu'elles sont encore gelées. (Si vous les gardez plus d'une journée, placez dans un contenant hermétique.)

FLEURS DE CLÉMENTINE

Ce dessert plaît autant à l'oeil qu'au palais. Pelez les clémentines, retirez la peau blanche. Séparez partiellement les sections à un bout pour pouvoir retirer la tige blanche au centre et que la clémentine puisse s'ouvrir comme une fleur. Placez chaque fleur de clémentine dans une assiette à dessert. Déposez une bonne cuillerée de sorbet ou de crème glacée au centre de chaque fleur et arrosez de chocolat ou d'une autre sauce à dessert pour fruits.

SALADE COLORÉE

Les couleurs des fêtes

sont à l'honneur dans cette salade qui emploie des radis pour le rouge. Dans un bol en verre, dissolvez 2 c. à soupe (25 mL) de sucre dans 4 c. à soupe (60 mL) de jus de citron frais. Râpez 10 radis rouges. Pelez et sectionnez 6 clémentines. Tournez délicatement dans le mélange de jus de citron. Réfrigérez de 4 à 8 heures. Au moment de servir, disposez joliment sur un lit de laitue.

RAFRAÎCHISSEUR D'AIR

La pelure séchée des clémentines du Maroc ajoutera un arôme rafraîchissant à votre maison si vous l'ajoutez au feu dans votre foyer. Accumulez les pelures dans un plat au-dessus du réfrigérateur. Elles sécheront naturellement sans encombrer. Cette idée peut se convertir en un cadeau plein de délicatesse. Mélangez la pelure de maroc sèche avec quelques morceaux de bâtons de cannelle et de clous de Girofle entiers; nouez dans un sac attrayant et attachez quelques allumettes longues avec un ruban coloré et les instructions d'emploi.

CENTRE DE TABLE AROMATIQUE

Pour les nombreuses occasions de recevoir durant les fêtes, que vous soyez l'hôte ou l'invité, une couronne de clémentines du Maroc fait un excellent centre de table dans votre maison ou pour apporter à votre hôtesse. Pour faire cette couronne aromatique et mangeable, disposez les marocs en cercle sur une surface plate. Piquez de clous de girofle et ajoutez des bâtons de cannelle. Saupoudrez légèrement de sucre à glacer et décorez de brins de confères et de ruban coloré. Après les festivités, encouragez les invités à déguster la couronne de clémentines.



L'hospitalité de la maison à portée de la main

À ce temps-ci de l'année, l'hospitalité signifie souvent d'être prêt pour recevoir à l'improviste. Que vous soyez prévenu ou non, vous pourrez toujours servir des petits riens savoureux si vous avez su planifier.

Vous pouvez préparer plusieurs de vos recettes favorites d'avance et les congeler. Mais certaines choses ne se congèlent pas bien et il arrive que l'on n'ait pas le temps de décongeler. Voici donc des idées de trempettes et d'autres amuse-gueules de dernières minutes, parfaites pour ces occasions.

Faites maintenant vos réserves de craquelins, de bâtonnets de pain et de nachos.

Un sachet de Mélange à soupe à l'oignon Lipton mélangé avec 500 mL de crème sure donne la fameuse trempette de Californie Lipton... en quelques secondes. Les légumes crus, à la fois colorés et pauvres en calories, sont parfaits pour tremper. Si vous préférez, utilisez des craquelins et des croustilles.

On peut préparer des variations délicieuses de cette trempette bien connue avec des ingrédients qui se trouvent déjà dans le garde-manger ou le réfrigérateur. Voici quelques suggestions:

- Ajouter votre herbe préférée et un peu de parmesan.

- Incorporer de la relish sucrée, des légumes hachés fin ou du raifort et des morceaux de bacon.

- Ajouter une boîte de thon ou de poulet et tartiner sur des craquelins, du pain, même sur des tranches de concombre ou des bâtonnets de céleri.

- Incorporer du cheddar râpé ou du fromage bleu émietté.

Un autre hors d'oeuvre original: rouler des tranches de saucisson de bolognaise, de jambon cuit ou d'autres viandes de charcuterie autour de bâtonnets de pain, de fromage ou de cornichons. On peut les manger nature ou s'en servir pour tremper.

Quatre autres variétés de Mélanges à soupes Lipton, Tomate-oignon, Champignon, Oignon-champignon

et Poulet-oignon, font aussi des trempettes formidables quand on les mélange avec 500 mL de crème sure. Pour diminuer les calories, remplacer une partie de la crème sure par du yogourt nature. On peut aussi varier le goût de ces trempettes avec l'addition d'ingrédients simples.

- A 1 tasse (250 mL) de trempette préparée avec le Mélange pour soupe Tomate-oignon, ajouter une petite boîte de saumon, 1/2 tasse (125 mL) chacune de céleri haché et de poivron haché; ou, ajouter une boîte de 113 g de petites crevettes, égouttées et lavées, plus 1 c. à thé de sauce Worcestershire.

- Varier la trempette aux Champignons en ajoutant 2 oignons verts hachés, 1 petite boîte de thon, 1/4 de tasse (50 mL) de persil haché et 2 c. à soupe (25 mL) de piment rouge doux.

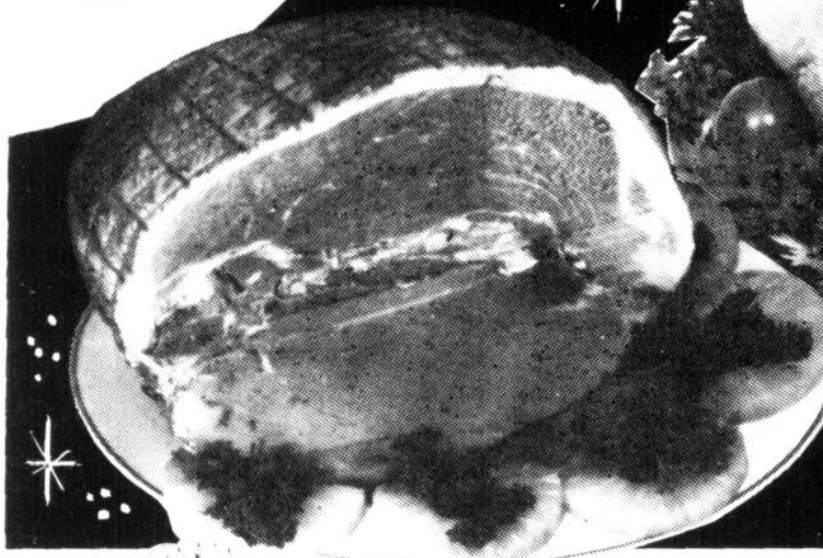
- Trois tranches de bacon croustillantes écrasées, avec 1/2 c. à soupe (20 mL) de raifort préparé donnent une variation alléchante à la trempette à l'Oignon-champignon.

- La trempette Poulet-oignon prend une allure nouvelle quand vous y ajoutez un oeuf dur haché, 3 c. à soupe (45 mL) de céleri haché fin et 1 c. à thé (5 mL) de moutarde sèche.

AXEP

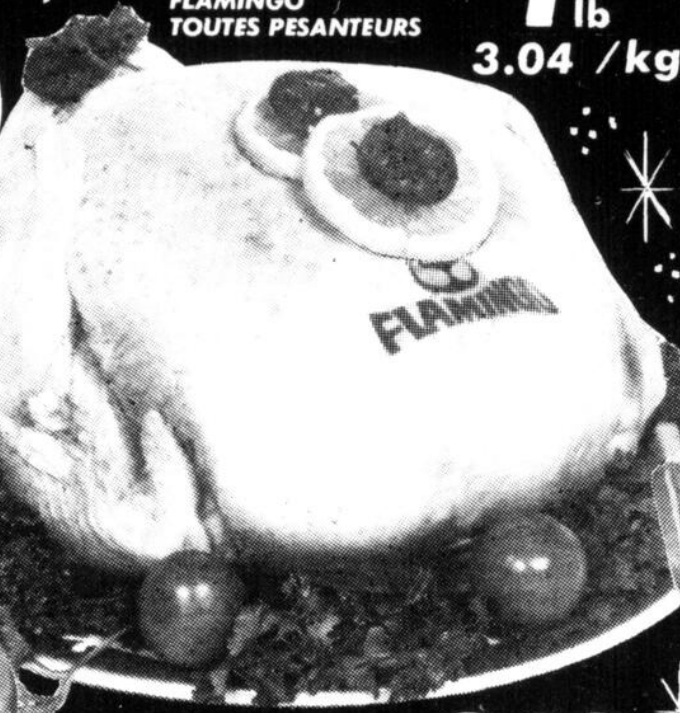
DINDE
SURGEEE, CATEGORIE "A"
FLAMINGO
TOUTES PESANTEURS

138
lb
3.04 / kg



DEMI-CUISE
DE JAMBON CUIT
ROYAL, SANS OS, SANS
PERTE, PRET-A-MANGER

229
lb
5.05 / kg



JUS OASIS
ANANAS PUR, NON SUCRE
PAMPLEMOUSSE, ORANGE,
POMME, PUR, BTE. 1 litre

.97

VOS MARCHANDS AXEP VOUS SOUHAITENT DE... JOYEUSES



QUART
DE CUISE
DE JAMBON CUIT
ROYAL

5.27 / kg
239
lb



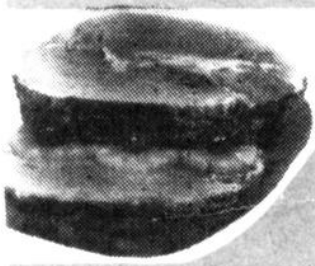
PATE
A LA VIANDE, PRODUIT
QUATRETOILES
8 PCES DIAMETRE
CHACUN

199



MARGARINE
MOLLE, CREMEX
EMBALLAGE 400 g

.77



TRANCHE
ou MILIEU DE CUISE
DE JAMBON CUIT
ROYAL

5.49 / kg
249
lb



TERRINE
DE FOIE, EN MORCEAU
TOUR EIFFEL

3.95 / kg
179
lb



PECHES
DEMIES, AXEP
BOITE 796 ml

107



PORC
HACHE, 85% MAIGRE
DECONGELE

2.84 / kg
129
lb



PATE
DE CAMPAGNE,
EN MORCEAU
TOUR EIFFEL

5.05 / kg
229
lb



CREVETTES
PETITES, REGULIERES
MARVELOUS
BOITE 113 g

227

CRETONS
PRODUIT MAISON
CONTENANT 375 g

279

FROMAGE
OKA

9.90 kg
449
lb

CREVETTES
DE MATANE
SURGEEES
EMB. 200 g

329

Langoustines
SCAMPIES
ASSORTIES
SURGEEES

22.02 kg
999
lb

PAPIER
ALUMINIUM, AXEP
12" X 15 pieds
LE ROULEAU

.69

BATTERIES
DURACELL
FORMATS VARIES

339

SAUCISSES
FUMES, COCKTAIL
MAPLE LEAF
EMB. 250 g

159

BACON
TRANCHE, ROYAL
EMBALLAGE 500 g

219

OLIVES
FARCIES Manzanilla
ou NATURE REINE
GATTUSO
500 ml

239

FARINE
FIVE ROSES
SAC 5.5 kg

369

ASSIETTES
LUNCHERON
CHINET
EMB. 10

.89

JUS
D'ORANGE, KENT
SURGELE, BOITE
341 ml

129

EAU
MINERALE, AXEP
BOUTEILLE 750 ml

.59

SAUCE
POUR SANDWICHS
CHAUDS, ST-HUBERT
BOITE 400 ml

.59

MACARONI
COUPE, SPAGHETTI
ou SPAGHETTINI
LANCIA, EMB.
900 g

129

SAINDOUX
TENDERFLAKE
BOITE 1.36 kg

329

EAU JAVEL
JAVEX
CONT. 3.6 litres

149

JUS de RAISIN
ou FRAISES ENTIERES
NON SUCREES
FRASERVALE
300 g

115

BOISSON
SAVEURS VARIEES
JUTEL, EMBALLAGE
3 X 200 ml

109

GHERKINS
SUCRES ou OIGNONS
SUCRES, Coronation
BOCAL 375 ml

199

PRUNEAUX
DENYALTES
DEL MONTE
EMB. 375 g

169

SERVIETTES
DE TABLE, KLEENEX
EMB. DE 30

139

DETERGENT
LIQUIDE, ROSE
JET, CARTON
2 X 500 ml

139

FRAMBOISES
ou FRAISES ENTIERES
NON SUCREES
FRASERVALE
300 g

169

BONBONNIERE
DE CHOCOLAT, SELECTION
DE MOIRS, BOITE 600 g

559



BONBONNIERE
DE CHOCOLAT
BLACK MAGIC
ROWNTREE, BOITE 454 g

549



BISCUITS
GRAINS DE CHOCOLAT
SAVEURS VARIEES
DUNCAN HINES
EMBALLAGE 350 g

197

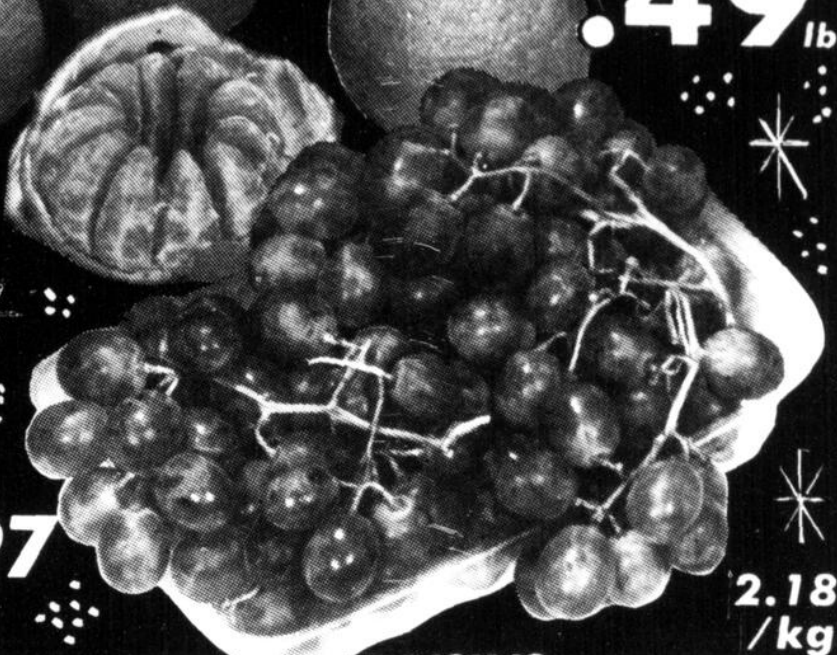
CONCOMBRE
DES ETATS-UNIS
GROSSEUR 24, CHACUN

.39

CLEMENTINES
DU MAROC ou D'ESPAGNE
GROSSEURS VARIEES

1.08 /kg

.49 lb

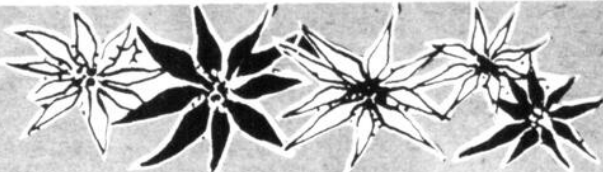


2.18 /kg

RAISINS
ROUGES, EMPEREUR
DE CALIFORNIE
CANADA No. 1

.99 lb

FÊTES!



CES PRIX SONT EN VIGUEUR JUSQU'À SAMEDI 17 HRES LE 29 DEC. 1984. NOUS NOUS RESERVONS LE DROIT DE LIMITER LES QUANTITES, TANT QU'IL Y EN AURA. P.S. DE VENTE AUX MARCHANDS. LES PHOTOS DE CES PAGES NE SERVENT QU'À IDENTIFIER LA MARQUE DES PRODUITS ANNONCÉS. LE TEXTE PREVAIL EN TOUTES OCCASIONS. LES PRIX DES DENRÉES FRAICHES SONT SUJETS AUX FLUCTUATIONS DU MARCHÉ.



FROMAGE
CHEZ WHIZ DE KRAFT
PLAIN, BOCAL 300 g

267



JUS
DE TOMATES
DE FANTAISIE, LIBBY'S
BOITE 340 ml

2.79



POIRES
CRASSANE
PRODUIT DE FRANCE

1.52 /kg
.69 lb



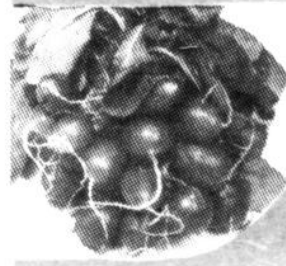
Champignons
ENTIERS ou TRANCHES
EXTRA, BOITE 204 ml

.97



LEGUMES
VARIES, IDEAL
BOITE 540 ml

.67



RADIS
TEM-COLE DU QUÉBEC
CELLO 170 g / 6 pcs

.35



CAFE
MOULURE, REG., FILTRE
ou FILTRE-MACHINE
MAXWELL HOUSE
EMBALLAGE 369 g

287



PAPIER
HYGIENIQUE, BUDGET
BEIGE ou BLANC
EMB. 4 ROULEAUX

107



PERSIL
FRAIS, DU QUÉBEC
LE PAQUET

.39

FRICTES
REG., JULIENNES ou
CAMPAGNARDES
CAVENDISH, 1 kg

139

TARTE
AU PACANE
MRS. SMITH, 8 PCS
DIAM. 600 g

239

PEPSI-COLA
ou SEVEN-UP, REG.
ou DIETE, BOUT.
CONSIGNÉE
750 ml

.59

TOAST MELBA
REG., SANS SEL ou
BLE ENTIER
GRISOL
400 g

199

BISCUITS VIAU
VOGUE, 450 g ou
WHIPPET, 400 g

219

BISCUITS RITZ
CHRISTIE
BOITE 450 g

179

10 PILONNETS
18 Mini-Tremettes
ou Poulet, Swanson
325 g

349

CROUSTILLES
SAVEURS VARIEES
FRITO LAY
DE DULAC
200 g

119

BUCHE
DE NOËL
Crème Glacée
LAMBERT
2,5 litres

699

CREME SURE
DELISLE
CONT. 250 ml

.89

CROUTES
A TARTE, G. MARTIN
3 X 9 PCS DIAM
454 g

179

COLLECTION
Fin Gourmet AXEP
CERAMIQUE DE BEAUCE

Regardez-moi
cette soupière...
Elle est belle
n'est-ce pas ?



Jusqu'à
60%
de rabais

Pour embellir votre table, votre épicer Axep a sélectionné pour vous les plus pratiques et les plus élégantes pièces de la "Collection Fin Gourmet". Faites-vous plaisir. Accumulez vos points Axep et obtenez sur les articles Fin Gourmet jusqu'à 60% de rabais. TOUTES LES FOIS À VOTRE MARCHÉ AXEP PRÈS DE CHEZ VOUS.

COLLECTION TINTIN
de casterman



TINTIN & MILOU, avec le capitaine Haddock, le trio le plus célèbre de la bande dessinée.

PROFITEZ DÈS MAINTENANT
DE CETTE OFFRE EXCEPTIONNELLE

VOLUME 1 à 23

3,99\$
chacun

INFO - MARCHÉ

Bûche des jours de fête

Préparez un gâteau roulé comme vous en avez l'habitude sur une plaque de 15 pouces X 10 pouces, en lui donnant une épaisseur de 1 pouce. Roulez le gâteau dans une serviette humide, sans trop serrer; laissez refroidir sur une grille.

CRÈME MOKA

1/3 tasse d'eau
1/2 tasse de sucre
5 jaunes d'oeufs
1 tasse de beurre mou non-salé
1 c. à soupe de café

instantané
1 c. à soupe d'eau bouillante
1/4 c. à thé de vanille

Mélanger le sucre et l'eau dans une toute petite casserole et chauffer à feu doux en remuant constamment jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Cesser alors de remuer et faire chauffer jusqu'à ce que le «pèse-sirop» marque 238 degrés. Batre les jaunes d'oeufs dans un petit bol jusqu'à ce qu'ils forment une crème épaisse,

couleur citron, puis verser le sirop petit à petit en battant sans arrêt. Ajouter ensuite le beurre en petits morceaux, en battant à vitesse moyenne. Préparer le café et le faire refroidir. L'introduire dans le mélange en ajoutant également la vanille.

GLAÇAGE AU CHOCOLAT

2 tasses de sucre à glacer tamisée
1/3 tasse de beurre mou
1 c. à soupe de crème

me
1 c. à soupe de rhum
3 carrés de chocolat non-sucré, fondus

Fouetter ensemble le sucre et le beurre. Ajouter ensuite peu à peu la crème, le rhum puis le chocolat, en continuant de battre.

Pour former la bûche: dérouler le gâteau et garnir de crème moka en ayant soin de conserver 1/4 tasse de cette crème pour le glaçage puis rouler. Couper les deux extrémités en diagonale pour simuler une

bûche et placer de petits morceaux ici et là autour de la bûche pour simuler des noeuds en les collant avec du glacage. Recouvrir ces

noeufs et les deux extrémités de la bûche avec le reste de la crème moka. Garnir le corps de la bûche de rainure pour imiter le bois et re-

couvrir d'une couche épaisse de glaçage au chocolat. Terminer la décoration en vous servant d'une fourchette pour imiter l'écorce.

Plum pouding flambé

4 1/2 tasses de raisins secs, blancs et noirs
1 1/2 tasse de raisins très secs
1 tasse de pelures de fruits confits mélangés
1/2 lb de cerises confites coupées en deux
3 tasses de graisse
1 tasse de cassonade tassée
4 tasses de miettes de pain non-séchées

1 grosse pomme hachée finement
2 tasses de farine tout usage tamisée
1 c. à soupe de fécule de maïs
1 1/2 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé de sel
1 c. à thé de cannelle
1/2 c. à thé de gingembre
1/2 c. à thé de girofle
1/2 c. à thé de muscade
1/3 tasse de brandy
2 citrons, zeste râpé et jus
5 oeufs

Dans une grande terrine, mélanger intimement les fruits, la graisse et le sucre, les miettes de pain et la pomme hachée. Saupoudrer ensuite ce mélange des ingrédients suivants en les tamisant: farine, fécule de maïs, poudre à pâte, sel et épices. Bien mélanger.

Ajouter alors le brandy, le zeste et le jus de citron et les oeufs battus. Mélanger à nouveau et placer la préparation dans les deux moules bien graissés de deux pintes.

Couvrir les moules avec du papier d'aluminium en laissant un peu de jeu et

en ficelant pour le maintenir, et faire cuire à la vapeur pendant 6 1/2 heures.

Pour servir: retourner le pouding sur un plat. Faire chauffer 1/2 tasse de brandy, faire flamber devant vos convives et verser sur le pouding. Présenter ce

dernier avec une sauce au rhum.

Chaque pouding nourrit 12 personnes.

N.B. Lorsque vous couvrez les moules, formez des plis avec le papier pour éviter qu'il ne crève lorsque le gâteau monte.

Un décor couleur de fête!

Le décor crée l'ambiance; elle sera donc comme vous la désirez mais les Fêtes, c'est les Fêtes, et même les plus dans l'vent gardent au fond du coeur une certaine nostalgie de leurs Noël d'enfant. Mise

donc sur les merveilleuses possibilités que vous offre cette fête; alliez le traditionnel au moderne; laissez votre imagination et votre goût courir librement. Transformez votre logis en une féerie de rouge, de

vert, d'or et d'argent. Et, pour le réveillon du Jour de l'an, jouez à plein sur les éclairages; que tout brille et scintille, étincelle pour saluer l'an neuf.

Pour ce faire, voici quelques idées de base, simples

suggestions que vous voudrez adapter au cadre de votre intérieur pour créer une ambiance de fête reflétant bien votre personnalité et celle de vos proches.

Créez un arbre de Noël futuriste en cônes de styrofoam ou de carton, que vous décorerez de macaroni de toutes sortes, coquilles, coudes, tire-bouchons, en les collant sur sa surface et en suivant un dessin bien établi pour revêtir le tout ensuite d'une peinture au jet or ou argent. La base, un pot à confitures ou un bocal renversé, sera peinte de la même manière.

Disposez dans l'entrée une jolie corbeille de houx, ou mieux encore, des boutonnières pour offrir à vos invités.

Pour garnir le centre d'un buffet, disposez des fruits et des noix sur un lit de branches de pins et entremêlez le tout de houx et de noeufs de ruban.

Habillez le manteau de la cheminée d'une belle gerbe de sapin, ou construisez-y une scène d'hiver miniature ou une crèche.

Guacamole

(sauce mexicaine à l'avocat)

3 gros avocats
2 c. à thé de jus de citron
1 petit oignon émincé
1 tomate pelée hachée
1 c. à table d'huile d'olives

1 1/2 c. à thé de sel
Quelques gouttes de tabasco
Hacher les avocats et assaisonner de jus de citron. Mélanger ensuite avec tous les autres ingrédients au mala-

xeur si possible. Couvrir et mettre au réfrigérateur. Servir dans un petit saladier, entouré de chips au maïs. Doit être préparé le jour même. Donne 3 tasses.

Crevettes marinées

2 lb de crevettes cuites congelées
2 oignons en fines rondelles
1 morceau de 1 po. de racine de gingembre gratté finement tranché
1 c. à thé de moutarde en poudre
2 citrons en rondelles fines
1 c. à thé de paprika
1 tasse d'huile
2 tasses de vinaigre de vin
1 c. à thé de sel
2 c. à soupe de sau-

ce Worcestershire
1/4 c. à thé de sel d'ail
4 feuilles de laurier

Pour la préparation des crevettes, suivre le mode d'emploi indiqué sur la boîte mais éviter de trop les faire cuire. Séparer les oignons en petits cercles. Disposer ensuite par couche successive les crevettes, les oignons et les rondelles de citron dans deux terrines ou

deux bocal d'une pinte environ.

Par ailleurs, placer tous les autres ingrédients dans un bocal fermant hermétiquement et agiter pour bien mélanger.

Verser ensuite sur les crevettes et placer deux feuilles de laurier dans chaque terrine que vous mettez couvertes au réfrigérateur. Ce hors-d'oeuvre doit être préparé la veille.



Pour entreprendre le Nouvel An du bon pied...



**PAMPLEMOUSSES
BLANCS**
produit de la Floride,
gr. 48

1,19 /ch.

**POIVRONS
VERTS
LARGES**
produit du Mexique

1,85 /lb

1,87 /kg

**SAUCE À
LA VIANDE
BRAVO**
bte 796 mL

1,89

*m'sieur
d'boucher*

**BOEUF HACHÉ
ORDINAIRE**

2,14 /kg

97 /lb



**JAMBON FUMÉ
MÉRITE**
decouenne,
sans jarret
env. 2,5 kg

3,48 /kg

1,58 /lb

**Margarine
Thibault**
soft 907g 2 lb molle

FAITE D'HUILE DE SOYA À 100%
MADE FROM 100% SOYA OIL

CONTIENS: POLYINSATURÉS 28% SATURÉS 10% HUILE LIQUIDE 62%
CONTIENS: POLYINSATURÉS 28% SATURÉS 10% LIQUIDE OIL

1,99

**MARGARINE
MOLLE
THIBAUT**
cont. 907 g
(disponible au
Québec seulement)

**BOISSON
GAZEUSE
RICHELIEU**
cola, orange,
soda mousse,
soda gingembre
bouteilles
consignées 750 mL

3/99¢

**PAPIER
HYGIÉNIQUE
BUDGET**
blanc, beige
paquet 4 rouleaux

99¢

Richelieu
Le marché sympathique!

Les prix annoncés dans cette page sont en vigueur dans tous les magasins de vos épiciers sympathiques Richelieu du lundi 24 décembre au samedi 5 janvier 1985 jusqu'à 17h00. Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Si un article venait à manquer, n'hésitez pas à demander un bon.

d'achat différé. Si certaines marques de commerce de produits annoncés ne sont pas disponibles dans certaines régions, elles seront alors remplacées par une autre marque de commerce de même nature et d'un prix coutant égal ou supérieur. Pas de vente aux marchands. Photos à titre indicatif seulement.



Steinberg t'es à mmmanger!

**JUS SURGELÉS
ORCHARD KING**
ORANGE DE FLORIDE NON SUCRE ou
PAMPLEMOUSSE - BTE DE 355 mL

99¢

**CROUSTILLES
DULAC ou RUFFLES
ORDINAIRES ou BARBECUE**
SAC DE 200 g

89¢

**COKE, COKE DIÈTE,
SPRITE ou SPRITE DIÈTE**
6 BOUT. CONS. DE 750 mL
DÉPÔT EN SUS: 30¢ BOUT.

6/2⁹⁹

**MARGARINE DURE À
L'HUILE DE MAÏS**
FLEISCHMANN - PQT DE 907 g

1⁹⁹

**JUS DE
TOMATE
LIBBY'S
CANADA
DE FANTAISIE**
BTE DE 1,36
LITRE

99¢

**CRÈME GLACÉE
ICE CASTLE**
VANILLE, CHOCOLAT, NAPOLITAINE ou
CARAMEL ÉCOSSAIS
CONT. RECT. DE 2 LITRES

1⁵⁹

**OLIVES
MANZANILLA
FARCIES
GATTUSO**

2⁶⁵

**EAU
MINÉRALE
NATURELLE
PERRIER**

77¢

**CHAMPIGNONS EN
CONSERVE
STEINBERG**

89¢

**OLIVES REINE
GATTUSO**

3⁹²

**OLIVES
MANZANILLA
FARCIES ou
OLIVES REINE
ESPAGNOLES**

2⁹⁴

**BISCUITS
STEINBERG**

2⁵⁸

**OLIVES
MANZANILLA
FARCIES
UNICO**

1²⁹

**JUS DE FRUITS PURS
CONCENTRÉS
F.B.I.**

2/88¢

**ALLONGEURS
SCHWEBBES**

6/2⁹⁹

**MINI-
CORNICHONS À
L'ANETH AVEC
AIL - BICK'S**

2⁰⁹

**PIZZA SURGELÉE
GUSTO**

2⁶⁹

**CORNICHONS
KASCHER
MRS. WHYTES**

2¹⁹

**TARTE AU
MINCEMEAT
STEINBERG**

2²⁹

**VOL-AU-
VENT
STEINBERG**

1⁹⁹

**GÂTEAU AUX
FRUITS
STEINBERG**

3²⁹

Tous nos supermarchés seront fermés le 26 décembre

Goûtez pleinement les joies de Noël!



DINDE SURGELÉE CATEGORIE CANADA "A" 138 /lb 304 /kg	IMPREGNÉE SURGELÉE SWIFT - CATEGORIE CANADA "A" 148 /lb 326 /kg	SURGELÉES 119 /lb 262 /kg	ROTI DE SURGELÉE DESOSSE 538 /lb 1186 /kg
JAMBON GENRE TOUPIE QUART ou DEMI 248 /lb 547 /kg	Touffiers Meat Pie 219	TOURTIÈRE FRAICHE STEINBERG 500 g 219	TRANCHE DE SURLONGE DESOSSE 548 /lb 1208 /kg
OIE SURGELÉE CATEGORIE "A" 148 /lb 326 /kg	ÉPAULE DE PORC FUMÉ GENRE PICNIC 128 /lb 282 /kg	JARRET DE PORC SURGELÉ 68¢ /lb 150 /kg	CANARD SURGELÉ CATEGORIE "A" 148 /lb 326 /kg
SAUCISSES COCKTAIL FUMÉES HYGRADE 225 g 179	FRIANDS SURGELÉS LA BELLE FERMIÈRE 500 g 289	DÉLICES DE MER AUX CREVETTES ou BOUCHÉES DE MER SURGELÉES BLUE WATER - POT DE 227 g 199	PÉTONCLES CRUS SURGELÉS HIGH LINER POT DE 192 g 599
QUICHES SURGELÉES LA BELLE FERMIÈRE AU CHOIX - POT DE 2 DE 125 g 179	VIANDE FUMÉE EN TRANCHES HYGRADE 4 SACHETS DE 50 g 269	CREVETTES CUITES SURGELÉES DE MATANE POT DE 200 g 329	AIGLEFIN DESOSSE SURGELÉ HIGH LINER POT DE 150 g 329
ORANGES NAVEL SUNKIST DE LA CALIFORNIE PRODUIT DES E.-U. GROSSEUR BB 21¢ /PIÈCE	FRUITS & LÉGUMES CÉLÉRI PASCAL DE LA CALIFORNIE PRODUIT DES E.-U. CANADA No. 1 GROSSEUR 24 79¢	TOMATES CERISES PRODUIT DES E.-U. CANADA No. 1 CONTENANT D'UNE CHOPINE 99¢	POIRES ROCHA PRODUIT DU PORTUGAL 89¢ /PIÈCE
CITRONS DE LA CALIFORNIE PRODUIT DES E.-U. - GROSSEUR 140 5/80¢	NOIX DE GRENOBLE EN ÉCALE DE VARIÉTÉ HARTLEY DE LA CALIFORNIE PRODUIT DES E.-U. 99¢ /lb 218 /kg	ACTINIDIA (KIWI) DE LA CALIFORNIE PRODUIT DES E.-U. SAC CELLO DE 454 g 139	PLAQUEMINES PRODUIT D'ISRAËL GROSSEUR 18 69¢
SALADE DE CHOU SAC CELLO DE 340 g 2/88¢	DATTES NON DÉNOYAUTÉES CARMEL - CONT. DE PLASTIQUE DE 227 g 159	COURGETTES ZUCCHINI PRODUIT DU MEXIQUE 69¢ /lb 152 /kg	OIGNONS ESPAGNOLS IMPORTÉS PRODUIT DE L'ESPAGNE CANADA No. 1 49¢ /lb 108 /kg
SALADE DE FRUITS FRAIS 239 /lb 527 /kg	CRETONS STEINBERG 259 /lb 571 /kg		
PAIN DE VIANDE PORC ET VEAU CUIT AU FOUR MAPLE LEAF 369 /lb 813 /kg	SAUCISSON AU POIVRE ou À L'AIL TOUR EIFFEL 365 /lb 805 /kg	GÂTEAU DU JOUR DE L'AN À ÉTAGES 8 POUÇES 875	PÂTISSERIES FRANÇAISES FAITES DE CRÈME PURE 35% - AU CHOIX
JAMBON CUIT EXTRA MAIGRE TAILLEFER 299 /lb 659 /kg	POITRINE DE DINDE FUMÉE HYGRADE 755 /lb 1664 /kg		
SUPER PILES EVEREADY 9 VOLTS - PIÈCE 149	VERRES A VIN STEINBERG 140 mL - POT DE 8 99¢	NON-ALIMENTAIRE SUPER PILES PLUS EVEREADY AA - POT DE 4 249	RINCE-BOUCHE SCOPE 500 mL 288
VERRES DE PLASTIQUE STEINBERG 100 mL - POT DE 20 99¢	VERRES DE STYROMOUSSE STEINBERG 90 mL - POT DE 51 99¢	COUTELLERIE DE PLASTIQUE STEINBERG 99¢	DENTIFRICE CREST 129
ASSIETTES EN CARTON STEINBERG 23 - POT DE 40 139	SUPER PILES PLUS EVEREADY C - POT DE 7 169	SACS A ORDURES STEINBERG 199	BRIQUET BIC ETUI REUTILISABLE 149

Prix en vigueur du lundi 24 décembre au samedi 29 décembre 1984 inclusivement.

VOYEZ NOS NOMBREUX AUTRES SPECIAUX DANS LE CAHIER PUBLICITAIRE DE CETTE SEMAINE

STEINBERG VOTRE SUPERMARCHÉ DE CHOIX

Les articles annoncés dans ces pages sont en réclame aux supermarchés situés dans la ville principale de diffusion de ce journal et sa proche banlieue. Les conditions climatiques peuvent influencer la quantité et la qualité de nos approvisionnements en fruits et légumes. Cependant nous tenons à vous garantir en tout temps le meilleur choix disponible sur le marché. Pas de garantie de prix sur certains articles non alimentaires. Il se peut également que certaines illustrations soient prises à titre indicatif seulement et ne correspondent pas exactement à l'article annoncé. Pas de vente aux marchands. Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Le texte prévaut en tout temps. Si un supermarché est à court d'un produit annoncé, veuillez demander un bon de garantie au comptoir d'information.



Mini-Menthes
ENROBÉES DE CHOCOLAT
AFTER EIGHT de Rowntree
BOITE 200 g
1.89



MARGARINE
MOLLE LACTANTIA
CONTENANT 907 g
1.99



JUS F.B.I.
PAMPLEMOUSSE Non Sucre
ou ORANGE Sucre ou Non
BOCAL 1.82 litre
2.09



JUS
de TOMATES, de FANTAISIE
LIBBY'S, BOITE 540 ml
2.79
POUR



PETITS POIS
No. 1 et 2, LE SIEUR, MAIS EN
CREME ou en GRAINS, de FANTAISIE
398 ml; HARICOTS Verts Assaisonnés
GEANT VERT DE NIBLETS 341 ml
.69



CREVETTES
PETITES, REGULIERES
MARVELOUS, BOITE 113 g
2.27

VOS EPICIERIS
Vous
Joyeux
Souhaitent...
de Joyeuses
Fetes

CES PRIX SONT EN VIGUEUR JUSQU'A
SAMEDI 17 HRES LE 29 DECEMBRE
1984. NOUS NOUS RESERVONS LE
DROIT DE LIMITER LES QUANTITES,
TANT QU'IL Y EN AURA. PAS DE VENTE
AUX MARCHANDS. LES PHOTOS DE
CETTE PAGE NE SERVENT QU'A IDENTIFIER
LA MARQUE DES PRODUITS AN-
NONCES.

1/2-CUISSE
DE JAMBON CUIT
ROYAL, SANS PERTE
PRETE-A-MANGER, 5.05 kg
2.29
lb

1/4-CUISSE
DE JAMBON CUIT
ROYAL, SANS PERTE
PRETE-A-MANGER, 5.27 kg
2.39
lb

PORC
HACHE, 85% MAIGRE
DECONGELE, 2.84 /kg
1.29
lb

PATE a la Viande
QUATRETOILES
8 PCES DIAMETRE, CH.
1.99

DINDE SURGEEE
CATEGORIE "A"
TOUTES PESANTEURS, FLAMINGO
3.04
/kg **1.38**
lb

CELERI
DE CALIFORNIE
GR. 24, CHACUN
.69

ORANGES
NAVEL, SUNKIST DE
CALIFORNIE, GR. 138
LA DOUZAIN
1.69

POMMES
VERTES, Granny Smith
DE FRANCE, GR. 125
-138 1.30 kg
.59
lb

Canneberges
FRAICHES, DES E.U.
CELLO 344 g (12 oz)
1.09

PERSIL
FRAIS, DU QUEBEC
LE PAQUET
.39

POUR LES MARCHANDS PARTICIPANTS SEULEMENT



SAUCE
POUR SANDWICHS CHAUDE
ST-HUBERT, BOITE 400 ml
.59



GHERKINS
SUCRES, OIGNONS Marines
ou OLIVES-MANZANILLA
HABITANT, BOCAL 375 ml
1.69

SHAMPOOING
ou CONDITIONNEUR
HEAD & SHOULDERS
BOUTEILLE 300 ml
3.49

COUCHES PAMPERS
ABSORBANTES NORMALES BTE. 72
SUPER ABSORBANTES BTE. 54 ou
PREMIER PAS BOITE 48
10.99

SECRET
PARFUME ou INODORE
BATON CONT. 60 g ou
DESODORISANT A BILLE, 60 ml
2.69

ANANAS
TRANCHES, DANS
JUS NATUREL
DOLE, BOITE 540 ml
.99

GARNITURE
A TARTE, CERISES, FRAISES ou
FRAMBOISES, E.D. SMITH
BOITE 540 ml
1.69

DATTES
DENOYAUTEES
JAFFA
EMBALLAGE 500 g
2.49

PATE A TARTE
FEUILLETEE
ROBIN HOOD
BOITE 540 g
1.09

CAFE
INSTANTANE
MAXWELL HOUSE
BOCAL 57 g
1.79

PAPIER
HYGIENIQUE, DOVE
AMANDE ou BLANC
EMBALLAGE 4 ROULEAUX
1.19

ESSUIE-TOUT
AMANDE, BLANC, JAUNE ou
MOTIF BLANC, ROYALE
EMBALLAGE 2 ROULEAUX
1.19

SERVIETTES
DE TABLE
KLEENEX
EMBALLAGE DE 30
1.39

PAPIER
ALUMINIUM, CHEF
18 POUCES X 25 PIEDS
LE ROULEAU
2.19

DETERGENT
LIQUIDE, MR
POUR LA VAISSELLE
CARTON 2 X 750 ml
2.09

DETERGENT
EN POUVRE, ALL
POUR LA VE-VAISSELLE
BOITE 1,4 kg
3.79

VOL-AU-VENT
SURGEE
PEPPERIDGE FARM
BOITE 283 g
1.09

PEPSI-COLA
ou SEVEN-UP, REGULIER ou
DIETE, BOUTEILLE
CONSIGNEE 750 ml
.59



Champignons
TIGES et MORCEAUX
ELBEE, BOITE 284 ml
.79



Bonbonniere
DE CHOCOLAT, SELECTION
DE MOIRS, BOITE 600 g
5.59

NOMS et ADRESSES DES MARCHANDS

EPICERIE MODERNE
254 STE-CECILE, ALMA
M. GEORGES FORTIN
105 RUE LAURIER, ALMA
M. ADRIEN BOUDREAU
1800 RUE MELANCON OUEST, ALMA
MARCHE DEQUEN
1020 AVENUE DU PARC NORD
QUARTIER DEQUEN, ALMA
MARCHE LAFONTAINE INC.
14 RUE ST-JOSEPH SUD, ALMA

M. LOUIS JOSEPH BOUDREAU
ST-ANDRE CO. ROBERVAL
EPICERIE ROBERT TURCOTTE
BOUCHERIE LIONEL HARVEY
97 ST-JOSEPH, ST-COEUR DE MARIE
M. GERARD GUERIN
RANG 3, HERBERTVILLE
JACQUES TREMBLAY
209 PRINCIPAL, ST-NAZAIRE

BUCHE DE NOEL DE STUART
PETITE, EMB. 460 g | MOYENNE, EMB. 670 g
2.99 | **3.99**

CROUSTILLES
SAVEURS VARIEES
YUM YUM
SAC 400 g
1.99

ARACHIDES
ESPAGNOLES, BLANCHES ou B.B.Q.
KRISPY KERNELS
EMBALLAGE 750 g
2.99

BISCUITS
LIDO
MARQUIS, EMBALLAGE 200 g ou
BARON, EMBALLAGE 250 g
1.29