

# Guide-Cadeaux

Noël 2015

Magazine publi-reportage offert  
en exclusivité aux lecteurs de **laVoixde l'Est**



Conservez  
ce guide

et

participez à  
notre **concours!**

Détails en page 3

**3** prix  
de **500\$**

À GAGNER CHEZ

**90** ANS  
1925  
2015

**Setlakwe**

POUR DES  
SOUPERS  
DES FÊTES  
RÉUSSIS!

Notre cadeau:

**5 ANS DE GARANTIE**  
PIÈCES ET  
MAIN-D'ŒUVRE

**ET  
PAYABLE  
D'ICI  
2017\***

**INCLUS**  
Inspection préventive  
de votre appareil  
La visite d'un technicien à la maison : SANS FRAIS

**INCLUS** Satisfaction à 100 %  
Si nous ne pouvons pas le réparer:  
NOUS LE REMPLACERONS

**INCLUS** Garantie ANTI-CITRON  
Votre appareil ne veut pas collaborer?  
NOUS LE REMPLACERONS



999\$ 599\$

**400\$  
DE RABAIS**

**CUISINIÈRE**  
Convection véritable  
Vitrocéramique  
Élément dissimulé  
3145

**Whirlpool**  
APPAREILS  
ELECTROMÉNAGERS



**LAVE-VAISSELLE**  
51 décibels  
Lavage par  
détection  
Panier supérieur  
réglable en  
2 positions  
48768  
**GICLEUR  
POUR  
USTENSILES**



**MAYTAG**

**300\$ DE RABAIS**

**RÉFRIGÉRATEUR**  
Capacité de 19,6 pi<sup>3</sup>  
Balconnets Strongbox  
Bacs à légumes à  
humidité contrôlée  
48148

**REFROIDISSEMENT  
RAPIDE**

**300\$ DE RABAIS**

**CUISINIÈRE**  
Capacité de 6,2 pi<sup>3</sup>  
Convection véritable  
Préchauffage rapide  
33599  
**CONVECTION  
VÉRITABLE**



**150\$ DE RABAIS**

**LAVE-VAISSELLE**  
47 décibels  
Cuve en acier inoxydable  
Lavage haute température  
35341  
**ULTRA SILENCIEUX**

**90 ANS**  
1925  
2015

1154, rue Principale, Granby  
450 378-9049

**Setlakwe**

Photos à titre indicatif seulement. Ces offres ne peuvent être jumelées à aucune autre promotion. Aucune mise de côté de plus de 2 semaines ne sera acceptée sinon des frais de 60\$ par mois seront exigés. Tout financement est sujet à l'approbation du service de crédit Accord D et est applicable sur articles sélectionnés. Détails en magasin. L'équivalent des taxes de vente est payable au moment de la facturation. Jusqu'au 31 décembre 2015. Détails en magasin.



# Magique et savoureux: notre Guide-Cadeaux fête son 10<sup>e</sup> anniversaire!

Eh oui! Il y a déjà dix ans que notre Guide-Cadeaux vous facilite la vie! Dix ans qu'il se fait votre complice afin de faire de votre dépouillement d'arbre de Noël et de vos réceptions des Fêtes des moments inoubliables!

## Magie et frénésie

Sous peu, décembre sera de retour. La joyeuse ambiance de Noël sera omniprésente partout, à chaque coin de rue, dans les vitrines de magasins et les maisons joliment décorées de sapins illuminés. Sans oublier le père Noël, débarqué directement du Pôle Nord, qui accueillera les enfants émerveillés sur son imposant trône en compagnie de la Fée des étoiles.

Pas de doute, la joyeuse frénésie du temps des Fêtes sera bien là avec son lot de préparatifs... et de stress. Mais n'ayez crainte, notre équipe a pensé à vous et vous a préparé, en collaboration avec les marchands de la région, cette dixième édition, qui facilitera votre magasinage du temps des

Fêtes. Un très grand choix d'idées-cadeaux, que vous dénicheriez dans les magasins près de chez vous, vous y attend.

## Les marchands d'ici vous attendent

Venez rencontrer les marchands d'ici, vous serez séduits par l'ambiance féerique de leurs commerces, par l'impressionnant éventail de suggestions-cadeaux et le rapport qualité-prix incomparable qu'ils vous offrent. Et, par-dessus tout, c'est leur accueil chaleureux et leur service attentionné qui vous séduiront.

Et, bien sûr, comme à chaque édition du Guide-Cadeaux, vous trouverez dans nos pages de savoureuses recettes, qui raviront parents et amis lors de vos réceptions des Fêtes.

De la part de toute l'équipe, je vous souhaite un très joyeux Noël et un temps des Fêtes rempli d'amour et d'heureuses retrouvailles. Au cours des semaines à venir, laissez-vous envahir par l'ambiance des Fêtes en visitant les commerçants de la région. Ils en profiteront, j'en suis certaine, pour vous remercier de la confiance et de l'encouragement que vous leur témoignez et vous souhaiteront, eux aussi, une année 2016 à la mesure de vos plus grands espoirs!

Louise Boissonneault  
rédactrice publicitaire

Conservez  
ce guide



Magazine publiereportage offert en exclusivité aux lecteurs de **laVoixdel'Est**

Conservez ce guide et participez à notre concours!  
Détails en page 3

**3 prix de 500\$**  
À GAGNER CHEZ **90 ANS** 1925-2015  
**Setlakwe**

et

participez à  
notre concours!

**3 prix de 500\$**

À GAGNER CHEZ **90 ANS** 1925-2015

**Setlakwe**

Les trois gagnants remporteront chacun un montant de 500\$ en bons d'achat à échanger chez Setlakwe

## COMMENT PARTICIPER

À compter du lundi 30 novembre, remplissez les coupons publiés dans *La Voix de l'Est* et ce, jusqu'au 14 décembre. Vous devrez répondre à une question dont la réponse sera dans ce Guide-Cadeaux. Le tirage aura lieu à *La Voix de l'Est* le lundi 21 décembre.

# Poitrine de dinde panée à l'anglaise et sauce aux huîtres 4 portions



Photo Martin Chamberland



## MÉTHODE

1. La veille, dans une casserole, déposer tous les ingrédients de la saumure et amener à ébullition. Verser la saumure dans un contenant et réserver au froid.
2. Le lendemain, passer la saumure au chinois et y déposer la poitrine de dinde pendant au moins 10 heures. S'assurer que la poitrine est submergée totalement dans la saumure. Réserver au froid.
3. Pour la sauce aux huîtres, ouvrir les 10 huîtres à l'avance et les égoutter dans une passoire fine pour récupérer tout le jus.
4. Dans une casserole, verser le jus des huîtres (à peu près 60 ml) et 60 ml de vin blanc. Ajouter 5 huîtres et 15 g d'échalote. Amener à ébullition et cuire à frémissements jusqu'à ce que les 3/4 du liquide soient réduits. Réserver au froid.
5. Dans une casserole, verser 100 ml de vin blanc et ajouter 40 g d'échalote, amener à ébullition et cuire à frémissements jusqu'à évaporation complète du liquide. Réserver au froid.
6. Lorsque la base de sauce aux huîtres est froide, la déposer dans la tasse d'un mélangeur sur pied avec le jaune d'œuf, la moutarde de Dijon et les cinq huîtres crues. Bien mixer le tout et monter une émulsion avec l'huile de canola comme une mayonnaise. Ajouter l'échalote au vin blanc, le persil et le jus de citron. Assaisonner. Réserver au froid.
7. Préchauffer un four à 400°F. Sortir la poitrine de la saumure et bien l'égoutter. L'assécher en l'essuyant avec du papier absorbant.
8. Passer la poitrine dans la farine. Bien la secouer pour enlever l'excédent de farine. Ensuite, passer la poitrine dans les deux œufs battus et l'égoutter avant de passer la poitrine dans la chapelure de pain.
9. Déposer la poitrine sur une plaque à cuisson avec une grille. Enfourner la poitrine sur la grille au centre du four. Cuire environ 40 minutes. Sortir et laisser reposer pendant une dizaine de minutes.
10. Trancher la poitrine en quatre belles portions. Servir à l'assiette sur une portion d'écrasé de pois jaunes chaud. Servir la sauce aux huîtres froide à côté dans une petite saucière. Poser cinq feuilles de persil sur le dessus de chaque portion et servir.

Source: Lapresse.ca



## laVoixdel'Est

LAVOIXDELEST.CA  
76, RUE DUFFERIN, GRANBY, J2G 9L4  
450 375-4555



PRÉSIDENTE ET ÉDITRICE  
LOUISE BOISVERT

DIRECTEUR PRINCIPAL,  
VENTES  
SYLVAIN DENAULT

DIRECTEUR PRINCIPAL,  
MARKETING  
CHRISTIAN MALO

DIRECTRICE VENTES  
ET PROMOTION  
SOPHIE THIBAUDEAU

DIRECTEUR VENTES  
ET CAHIERS SPÉCIAUX  
ALAIN LECLERC

MAGAZINE

## Guide-Cadeaux

COORDINATION CHRISTIAN MALO

RESPONSABLE DU CONTENU  
LOUISE BOISSONNEAULT

GRAPHISME ET MISE EN PAGES  
MYLÈNE MORISSETTE

PUBLICITÉ ÉQUIPE DES VENTES

RÉALISATION  
ÉQUIPE DE  
PRODUCTION

## Du lait de poule à Noël, c'est si réconfortant!

Le lait de poule est cette fameuse boisson composée de lait fouetté, d'œufs battus et de sucre, aromatisée — essence de vanille, cannelle, noix de muscade, zeste d'orange, miel — et à laquelle on ajoute généralement un alcool (rhum, brandy, whisky, etc.). Cette boisson est servie depuis fort longtemps lors des festivités de Noël.

### Lait de poule classique

Donne environ 20 verres

#### INGRÉDIENTS

- 10 œufs
- 1 tasse de sucre
- 250 ml de brandy
- 250 ml de rhum
- 250 ml de crème 10 %
- 1 litre de lait
- Noix de muscade



#### MÉTHODE

1. Séparer les blancs d'œufs des jaunes d'œufs. Battre les blancs en neige. Réserver. Dans un autre bol, battre les jaunes d'œufs. Ajouter le sucre. Ajouter graduellement le brandy, le rhum, la crème et le lait, en continuant à fouetter. Incorporer les blancs d'œufs montés en neige. Réfrigérer avant de servir bien froid; déposer le bol de lait de poule sur de la glace. Saupoudrer de muscade.
2. Comme le lait de poule du commerce est pasteurisé, il n'est pas nécessaire de le chauffer pour tuer les bactéries dangereuses. Toutefois, Santé Canada recommande que le lait de poule maison (qui contient des œufs crus non pasteurisés) soit chauffé à 71 °C (160 °F), puis réfrigéré rapidement. Les risques de maladies d'origine alimentaire sont ainsi évités. Pour préparer le lait de poule maison, on peut également utiliser des œufs pasteurisés, offerts dans les supermarchés.



## Offrez du bonheur sous le sapin!



MONTRES KONIFER  
à partir de **124,99\$**



LUNETTES ZEAL  
à partir de **99,99\$**



«BOXERS» SAXX  
à partir de **24,99\$**



RAQUETTE  
BADMINTON  
BLACKNIGHT C2C  
**90\$ DE RABAIS**  
rég. 189,99 \$  
**99,99\$**



VÊTEMENTS LICENCIÉS

**26,99\$**

Faites-le  
personnaliser  
au nom de  
votre enfant !

**44,99\$**



LE CADEAU PARFAIT  
POUR L'INDÉCIS

1141, rue Principale, Granby  
450 378-2022 | [www.grandbazar.ca](http://www.grandbazar.ca)

ACHATS EN LIGNE

AU GRAND BAZAR  
**La Source**  
du sport



# Un Noël Chagnon Honda



## Magrets farcis aux girolles 4 portions



Recette et photo: Repas de fêtes, SAEF

### INGRÉDIENTS

- 250 g de girolles
- 2 c. à soupe de graisse de canard
- 2 gousses d'ail
- 1 verre de vin blanc sec
- 2 c. à soupe de crème fraîche (ou crème 30% M.G.)
- 1 c. à soupe de persil ciselé
- 2 beaux magrets de canard
- sel, poivre

### MÉTHODE

1. Couper l'extrémité terreuse du pied des girolles. Les passer rapidement sous l'eau froide pour les nettoyer. Faire fondre 1 cuillerée à soupe de graisse de canard dans une poêle. Y faire revenir les girolles d'abord 3 minutes à feu vif, puis 4 minutes à feu moyen, en remuant régulièrement avec une cuiller en bois.
2. Peler les gousses d'ail. Ajouter la moitié du verre de vin blanc, 1 cuillerée à soupe de crème fraîche, le persil, les gousses d'ail pressées, sel et poivre. Bien mélanger et laisser mijoter encore 5 minutes.
3. Fendre les magrets en deux dans le sens de la longueur. Les remplir de la préparation aux champignons. Refermer en cousant de gros points au fil de cuisine ou à l'aide d'une pique de bois. Graisser un plat à four. Y disposer les magrets, côté peau sur le fond du plat, et faire cuire 15 minutes au four à 200 °C (400 °F), en arrosant souvent avec la graisse qu'ils rendent au fur et à mesure.
4. Dégraisser la poêle: déglacer avec le reste du vin blanc, ajouter la seconde cuillerée de crème fraîche et laisser mijoter 3 minutes.
5. Couper les magrets en tranches et les répartir dans 4 assiettes. Napper de sauce au vin blanc et servir aussitôt.

Servir  
avec des  
pommes de terre.



# Chagnon HONDA

1711, rue Principale, Granby 450 378-9963

[www.chagnonhonda.com](http://www.chagnonhonda.com)



Suivez-nous sur  
Chagnon Honda  
de Granby



HONDA

Offrez

# LE PLAISIR DE CHOISIR

Carte-cadeau disponible au kiosque d'information  
à la cour centrale



# Salade de cresson, ananas caramélisé et serrano 4 portions



Photo tirée du livre « Les Brunchs de Marie-Fleur »

## INGRÉDIENTS

- 320 g (2 tasses) d'ananas bien mûr en cubes
- 4 c. à soupe de miel
- Eau
- 100 g (3 tasses) de cresson lavé
- 40 g (1 tasse) de pousses de tournesol
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de vinaigre de xérès
- Sel et poivre du moulin
- 12 tranches de jambon serrano

## MÉTHODE

1. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
2. Faire chauffer une grande poêle à feu moyen. Ajouter les cubes d'ananas, le miel et un peu d'eau et laisser caraméliser environ 15 minutes. Retirer du feu et laisser refroidir.
3. Dans un grand bol, mélanger délicatement le cresson, les pousses de tournesol, les ananas caramélisés et leur jus de cuisson. Arroser avec l'huile d'olive et le vinaigre de xérès. Remuer délicatement. Saler et poivrer au goût.
4. Répartir la salade dans 4 bols et garnir chaque salade de trois tranches de serrano.

Source: Lapresse.ca

## MAINTENANT DISTRIBUTEUR POUR GRANBY

Cette année,  
offrez-vous un cadeau différent !

Vérifiez nos promotions d'introduction



# DRAINVAC®

Couture et aspirateurs  
Martin.com

77 Robinson Sud, Granby  
450 375-1821  
www.coutureaspirateursmartin.com



## Boutique de Noël

Chèques-cadeaux disponibles

# Centre jardinage GRANBY

55, rue Bruce, Granby • 450 375-6139  
centrejardinage.com



**OUVERT 7 JOURS**



DOMAINE  
CHÂTEAU-BROMONT

*Vivez la magie de Noël  
au  
Domaine  
Château Bromont*

- ▶ Repas gastronomique du 31 au restaurant Les Quatre-Canards
- ▶ Brunchs spéciaux de Noël et du Jour de l'An
- ▶ Brunchs du dimanche
- ▶ Grand réveillon dansant du 31 dans le Grand Salon
- ▶ Certificats-cadeaux

Voyez toute la programmation sur  
[chateaubromont.com](http://chateaubromont.com) 450-534-3433



HÔTEL



AUBERGE



GOLF



TRAITEUR



SPA



# Tarte aux canneberges et aux pacanes 8 à 12 portions



## INGRÉDIENTS

### POUR LA PÂTE SUCRÉE

- 227 g (1 tasse) de beurre non salé à température ambiante
- 350 g (2 1/2 tasses) de farine tout usage
- 1/8 de c. à thé de sel
- 100 g (1/2 tasse) de sucre
- 1 œuf battu
- 1 c. à thé de vanille

### POUR LA GARNITURE

- 65 ml (1/4 de tasse) d'eau
- 125 ml (1/2 tasse) de sirop de maïs foncé
- 100 g (1/2 tasse) de sucre
- 2 tasses de canneberges fraîches
- 55 g (1/4 de tasse) de beurre non salé
- 2 œufs
- 3/4 de tasse de pacanes
- 1 c. à thé de zeste d'orange

## MÉTHODE POUR LA PÂTE SUCRÉE

1. Avec une mixette, un batteur sur socle ou les mains, mélanger les ingrédients secs. Ajouter le beurre en morceaux jusqu'à ce qu'il soit tout incorporé. Verser l'œuf et la vanille et mélanger. Emballer la pâte dans la pellicule plastique et réfrigérer pendant 1 heure.
2. Sur une surface farinée, rouler la pâte et la déposer dans une assiette à tarte de 20 cm (8 po). Réfrigérer pendant 1 heure encore.
3. Préchauffer le four à 190°C (375°F). Perforer la pâte en quelques endroits avec une fourchette. La faire cuire pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'elle commence à peine à dorer et qu'elle soit aux trois quarts cuite. Retirer du four et mettre de côté.

## MÉTHODE POUR LA GARNITURE

1. Placer l'eau, le sirop de maïs, le sucre et les canneberges dans une casserole moyenne. Faire cuire à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Puis amener à ébullition jusqu'à ce que les canneberges éclatent (environ 3 minutes). Retirer du feu et ajouter le beurre. Mettre de côté et laisser refroidir pendant 30 minutes.
2. Battre les œufs et ajouter au mélange de canneberges à température pièce. Ajouter le zeste et les pacanes.
3. Verser la garniture dans la pâte à tarte et faire cuire à 190°C (375°F) pendant 30 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange soit pris. Retirer du four et laisser reposer un peu. Servir chaude ou tiède avec de la crème glacée ou fouettée.

Source: Lapresse.ca, recette de Kathy Daehler

## PERFORMANCE TOUT ÂGE

En  
décembre  
seulement

-10%

Sur  
tous  
les jouets

Santé. Bonheur. Prospérité.

**PROMO DU MOIS - JOUETS**  
PASSEZ EN MAGASIN VOIR NOS JOUETS  
POUR TOUS LES GOÛTS ET PRIX

**A Phaneuf**  
LES ÉQUIPEMENTS

UPTON - SHEFFORD - MARIEVILLE - VICTORIAVILLE - LA DURANTAYE - ADRIENPHANEUF.COM

# Tourte de gibier 6 à 8 portions

## INGRÉDIENTS

- 680 g (1 ½ lb) de viande sauvage en cubes (lièvre, canard, orignal, chevreuil) au goût
- 225 g (1/2 lb) de lardons
- 225 g (1/2 lb) de porc en cubes
- 225 g (1/2 lb) de veau en cubes
- 1 paquet de pâte à tarte du commerce
- 6 à 8 pommes de terre en cubes
- Sel et poivre

- 1 jaune d'œuf
- 15 ml (1 c. à soupe) d'eau

## MARINADE

- 2 oignons hachés
- 2 carottes hachées
- 1 branche de céleri hachée
- 2 branches de thym, de sarriette et de marjolaine
- Sel et poivre
- 3 gousses d'ail écrasées
- 250 ml (2 tasses) de vin blanc



## MÉTHODE

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la marinade. Ajouter la viande et les lardons et bien mélanger à nouveau.
2. Couvrir, mettre au frigo et faire mariner toute la nuit.
3. Préchauffer le four à 180°C (350°F).
4. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser les trois quarts de la pâte et tapisser le fond d'une cocotte d'une capacité de 10 tasses (diamètre de 23 cm/9 po; hauteur de 10 cm/4 po)
5. Déposer le tiers du mélange de viande sauvage, de lardons, de porc et de veau au fond de la rôtissoire et couvrir avec le tiers des pommes de terre. Saler et poivrer. Répéter l'opération deux autres fois. Ajouter le jus de la marinade.
6. Couvrir avec la pâte restante. Faire une incision au centre de la pâte pour laisser s'échapper la vapeur pendant la cuisson.
7. Dans un petit pot, battre le jaune d'œuf et l'eau et badigeonner le dessus de la tourte.
8. Cuire au four pendant 1 h à 180°C (350°F) en surveillant de temps à autre pour ne pas faire brûler la pâte. Au besoin, recouvrir d'un papier d'aluminium.
9. Baisser la température du four à 120°C (250°F) et poursuivre la cuisson pendant 4 h.

Source: Claudette Taillefer, *Recette préférées de ma famille*, Éditions de l'Homme, 2008

## L'ÉLÉGANCE DES FÊTES

ACHETEZ UN ITEM  
À PRIX RÉGULIER ET OBTENEZ  
**LE 2<sup>e</sup> ITEM À  
50% DE RABAIS!\***

\*Offre valide jusqu'au 30 novembre 2015. Rabais applicable sur le 2<sup>e</sup> item à prix égal ou inférieur sur marchandise en magasin seulement. Ne peut être jumelé à aucune autre offre. Le rabais ne s'applique pas sur les coupes-vent d'hiver, bijoux et certaines collections. Voir détails en magasin.

VERO MODA

Joseph Ribkoff

MICHAEL KORS

Deaigual

TRICOTTO

BOSS  
HUGO BOSS

LACOSTE

JACK VICTOR

ENL & SHARE  
guchling

G-STAR RAW

VVÖG  
MODE POUR HOMME ET FEMME

VVÖG

150, rue Principale Granby

T. 450 372-3221 | vvog.ca



# Petits gâteaux rouge velours avec bonnet de père Noël

28 gâteaux

## INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse (125 ml) de beurre ou margarine ramolli(e)
- 1 1/2 tasse (375 ml) de sucre
- 2 œufs
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 1/2 tasse (250 ml) de babeurre ou de lait sur
- 2 c. à table (30 ml) de colorant alimentaire rouge
- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage
- 1/3 tasse (75 ml) de cacao
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1 1/2 c. à thé (7 ml) de bicarbonate de soude
- 1 c. à table (15 ml) de vinaigre blanc
- 1 tasse (250 ml) de grains de chocolat mi-sucré
- 1 à 2 contenants de glaçage à la vanille prêt à servir ou votre glaçage maison favori
- Sucre coloré rouge et vert
- 28 friandises Hershey's Kisses à saveur de canne de bonbon ou chocolat au lait Hershey's Kisses

## MÉTHODE

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C). Déposer des caissettes en papier ou en aluminium dans des moules à muffins de 2 1/2 pouces de diamètre (6 cm).
2. Battre le beurre et le sucre dans un grand bol: ajouter les œufs et la vanille, bien mélanger. Combiner le babeurre et le colorant alimentaire. Combiner la farine, le cacao et le sel; ajouter en alternant le mélange de beurre et le mélange de



Photo Alain Dion

- babeurre, bien brasser. Incorporer le bicarbonate de soude et le vinaigre. Ajouter les grains de chocolat. Remplir les moules de pâte jusqu'à la moitié.
3. Cuire environ 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre des gâteaux ressorte propre. Laisser refroidir complètement dans le moule sur une grille.
  4. Réserver environ 3/4 tasse (175 ml) de glaçage. Glacer les petits gâteaux avec le restant du glaçage. Parsemer généreusement le dessus des gâteaux de sucre coloré vert ou rouge. Développer les friandises. Mettre le glaçage réservé dans un sac résistant et refermable pour congélateur. Couper le coin du sac à 1/4 pouce (0,5 cm). Presser une petite quantité de glaçage sur le dessus des petits gâteaux et y déposer une friandise à la canne à sucre ou au chocolat au lait au centre du glaçage.

Source: cuisiniershersheys.ca

Une idée  
cadeau pour vos  
proches ou pour  
vous-même...

Carlson  
Wagonlit  
Voyages  
Historique d'un permis du Québec



Suivez-nous sur 

Voyages Granby Inc.

157 Principale, Granby  
450 372-3624 • 450 378-9008  
Magasinez en ligne au [www.cwtvacances.ca](http://www.cwtvacances.ca)



DES  
DÉCORS CHALEUREUX  
EN TOUTE SAISON!

Certificats-cadeaux disponibles



Décoration Ouellet

DESIGN D'INTÉRIEUR — ARTICLES DE DÉCORATION  
RÉSIDENTIEL ET COMMERCIAL

SERVICES DE DESIGN • CONFECTION • INSTALLATION  
7, rue Irwin, Granby (adjacent à Tapis Eddy) 450 378.3514

# Bagatelle au beurre d'arachides et aux raisins



## INGRÉDIENTS

- 1 contenant (470 ml) de yogourt grec sans gras aromatisé à la vanille
- 8 c. à table de beurre d'arachides crémeux
- 30 ml (2 c. à table) de miel
- 1 contenant (235 ml) de crème à fouetter

- 1 gâteau (453 g) quatre-quarts du commerce, tranché en cubes de 2,5 cm
- 3 tasses de raisins rouges sans pépins, plus quelques-uns pour la garniture
- 3 tasses de raisins verts sans pépins, plus quelques-uns pour la garniture
- 1/4 tasse d'arachides rôties au miel, hachées

## MÉTHODE

1. Dans un bol de format moyen, mélanger le yogourt, le beurre d'arachides et le miel jusqu'à consistance homogène. Incorporer doucement la moitié de la crème fouettée. Réserver.
2. Dans un plat ou un bol à bagatelle en verre, étendre en couches successives les cubes de quatre-quarts, le mélange de beurre d'arachides, les raisins rouges et les raisins verts. Répéter une seconde fois et garnir avec le reste de la crème fouettée. Si désiré, garnir de raisins tranchés en deux et d'arachides hachées.

Source: L'édition Nouvelles

... Offrez ...  
**la magie  
des livres**  
pour Noël



## ... Cuisine ...

**À TABLE AVEC LES MICRO-BRASSERIES DU QUÉBEC ET LEURS COMPLICES**

· KLOROFIL  
RÉG. 34,95 \$



**31,45 \$**

**MON PREMIER LIVRE DE RECETTES**

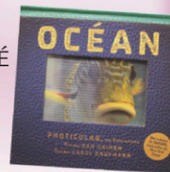
· RICARDO  
RÉG. 39,95 \$



**35,95 \$**

## ... Enfants ...

**Océan**  
PHOTICULAR,  
UN LIVRE ANIMÉ  
· GROUPE MODUS  
RÉG. 29,95 \$



**26,95 \$**

## ... Tendances ...

**ART-THÉRAPIE, ATELIER AQUARELLE**  
· HACHETTE LOISIRS  
RÉG. 39,95 \$



**35,95 \$**

## ... Voyages ...

**LE MONDE**  
· LONELY PLANET  
RÉG. 52,95 \$



**47,65 \$**

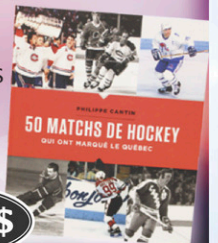
**LES 1001 RANDONNÉES**  
QU'IL FAUT AVOIR FAITES DANS SA VIE  
· TRÉCARRÉ  
RÉG. 34,95 \$



**31,45 \$**

## ... Sports ...

**50 MATCHS DE HOCKEY QUI ONT MARQUÉ LE QUÉBEC**  
· PHILIPPE CANTIN  
RÉG. 39,95 \$



**35,95 \$**

# LIBRAIRIE

LA LIBRAIRIE DES GALERIES DE GRANBY INC.

40 Évangéline, Granby • 450 378-9953

En ligne au : [www.librairiedesgaleries.com](http://www.librairiedesgaleries.com)

# Dinde rapide



Temps approximatif pour d'autres formats de dinde:  
 9-10 lb: 1 h 15 minutes  
 12 lb: 1 h 20  
 20 lb: environ 3 heures

## INGRÉDIENTS

- 1 dinde de 15 lb, à température ambiante
- Sel et poivre
- 2 oignons, coupés en deux

## MÉTHODE

1. Préchauffer le four à température maximale (soit environ 285 °C ou 550 °F).
2. Déposer la dinde dans une grosse rôtissoire. Saler et poivrer la cavité et y insérer les oignons. Enfourner la dinde et faire cuire pendant 15 minutes. Retirer la dinde du four et, avec une cuillère de bois ou des pinces, la secouer légèrement pour la décoller du fond. Remettre au four et répéter cette opération aux 20 minutes.
3. Normalement, la peau ne devrait pas brûler, mais si votre four est petit et que vous remarquez que la dinde commence à noircir, couvrez-la d'un papier d'aluminium.
4. Pour déterminer si la dinde est prête, prendre la température des cuisses avec un thermomètre à viande. Elle devrait atteindre 175 °F à 180 °F. Une dinde de 15 lb prendre un peu moins de deux heures à cuire.
5. Laisser la dinde reposer pendant 10 minutes avant de la découper. Il devrait rester assez de jus de cuisson dans la rôtissoire pour faire une sauce.

Source: Lapresse.ca

LA MAISON de la CULTURE DE WATERLOO  
 450 539-4764

**POUR NOËL,**  
 GÂTEZ VOS PROCHES  
 ET FAITES-VOUS PLAISIR  
 DU MÊME COUP!

Achetez 5 spectacles différents, toute série confondue et obtenez 15%\* de rabais.

\*Offre valide du 1<sup>er</sup> décembre au 16 janvier 2016.

Chèques-cadeaux disponibles



www.mcwaterloo.com

Rejoignez-nous sur



Conseil des arts et des lettres Québec

Waterloo PARTENAIRE DE VIE

Desjardins Caisse populaire de Waterloo

CEGEP DE GRANBY



Bière à Loo

MANOIR MAPLEWOOD

M105

laVoixdelEst Le-Plus

CFM 103.7 Radio Acton

# & MEUBLES DAVANTAGE

Nouveaux arrivages  
tous les mercredis!

**30%** moins cher  
qu'ailleurs

Grand choix  
de  
cadeaux pour tous

Manteau pour homme



Rabais de

**20%**

Manteaux  
pour femme



Fauteuils  
**599\$** Super promotion  
**2 POUR 1**



MEUBLESETDAVANTAGE.CA

FARNHAM

1555, boulevard Industriel  
Farnham (Qc) J2N 2X3

ST-JEAN-SUR-RICHELIEU

370, rue Laberge  
Saint-Jean-sur-Richelieu (Qc) J3A 1G5



# Bûche de Noël à l'érable et à la confiture

12 portions

## INGRÉDIENTS

### POUR LE GÂTEAU

- 6 jaunes d'œufs
- 6 blancs d'œufs
- 400 g (2 tasses) de sucre
- 60 ml (1/4 de tasse) de lait
- Le zeste fin d'un citron
- 230 g (2 tasses) de farine tout usage
- 4 c. à thé de poudre à pâte

- Environ 3 tasses (750 ml) de confiture de fraises

### POUR LA CRÈME FOUETTÉE À L'ÉRABLE

- 500 ml (2 tasses) de crème 35% à fouetter
- 120 g (3/4 de tasse) de sucre d'érable
- 2 feuilles de gélatine



Photo La Presse

## MÉTHODE POUR LA CRÈME FOUETTÉE

1. Verser la crème dans une casserole et laisser chauffer doucement.
2. Dans une autre casserole, verser le sucre d'érable et mouiller avec un peu d'eau. Porter à ébullition. Dès que le sucre commence à caraméliser, verser la crème chaude et bien mélanger au fouet. Retirer du feu.
3. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement réhydratées dans de l'eau froide puis essorées. Bien mélanger, puis verser dans un contenant et refroidir au réfrigérateur. Lorsque la crème est froide, la fouetter jusqu'à l'obtention de pics assez fermes. Utiliser immédiatement dans la bûche.

## MÉTHODE POUR LE GÂTEAU

1. Préchauffer le four à 180°C (350°F). Chemiser de papier parchemin une plaque à pâtisserie de 28 sur 45 cm (11 sur 17 po).
2. Dans un bol, battre au fouet les jaunes d'œufs, le sucre, le zeste et le lait. Bien fouetter afin d'incorporer de l'air et que le mélange commence à blanchir.
3. Dans un autre bol, à l'aide d'une mixette, fouetter les blancs d'œufs en pics moyennement fermes. Verser les blancs montés sur les jaunes et mélanger délicatement en pliant à l'aide d'une maryse. Ajouter la farine et la poudre à pâte et mélanger en pliant afin de ne pas faire retomber l'appareil.
4. Verser sur la plaque à pâtisserie et étaler à l'aide d'une spatule coudée. Cuire au four pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit doré partout. Sortir du four, attendre 10 minutes, puis étendre un linge propre sur le gâteau et rouler celui-ci sur lui-même, de manière à former une bûche. Laisser refroidir ainsi.

## ASSEMBLAGE

1. Dérouler le gâteau, le renverser et enlever le papier parchemin.
2. Tartiner de confiture de fraises, puis étaler la crème à l'érable.
3. Rouler la bûche, puis la déposer sur une assiette de service et réserver au réfrigérateur. Saupoudrer généreusement de sucre d'érable juste avant de servir.

Source: Lapresse.ca, recette de Gabrielle Rivard-Hiller

fourrures  
**Denis Hivon**  
inc.

Fabriqué au Québec

Fabriqué au Canada

[www.denishivonfourrures.com](http://www.denishivonfourrures.com)

69, RUE DRUMMOND, GRANBY • 450 372-3434

Ce Noël, soyez  
**créateur d'émotion !**

endless  
JEWELRY



**NONA**



**BUDDHATOBUDDHA**



BIJOUTERIE

**DÉZIEL**

*Joilliers*

Nouvelle image | Nouvelle adresse

906, rue Principale, Granby  
**450 375-1555**

Maintenant ouvert les lundis.



# Barres à l'avoine et aux abricots 20 barres



## INGRÉDIENTS

- 500 ml (2 tasses) d'abricots séchés
- 125 ml (1/2 tasse) d'eau
- 60 ml (1/4 tasse) de confiture d'abricot ou de pêche
- 250 ml (1 tasse) de gros flocons d'avoine
- 250 ml (1 tasse) de farine de blé entier ou tout usage
- 150 ml (2/3 tasse) de cassonade

- 4 ml (3/4 c. à thé) de poudre à pâte
- 2 ml (1/2 c. à thé) de sel
- 75 ml (1/3 tasse) de beurre d'arachides
- 75 ml (1/3 tasse) de beurre non salé, coupé en petits cubes
- 60 ml (1/4 tasse) d'arachides, grossièrement hachées



## MÉTHODE

1. Préchauffez le four à 180°C (350°F). Recouvrez une plaque de cuisson de 8 X 8 po (20 X 20 cm) de papier sulfurisé. Dans une grande casserole, mettez les abricots dans l'eau. Amenez à faible ébullition, couvrez et remuez occasionnellement jusqu'à ce que les abricots aient absorbé l'eau, soit pendant environ 7 minutes. Ajoutez la confiture. Retirez du feu, puis réduisez en purée à l'aide d'un robot culinaire. Il n'est pas nécessaire d'obtenir une consistance homogène.
2. Dans un grand bol, mélangez l'avoine avec la farine, la cassonade, la poudre à pâte et le sel. Ajoutez le beurre d'arachides. Avec les doigts, incorporez le beurre jusqu'à

- ce que le mélange soit granuleux. Mettez un peu plus de la moitié du mélange, environ 425 ml (1 1/4 tasse) sur le papier sulfurisé. Aplatissez-le fermement pour former une seule couche d'épaisseur uniforme. Déposez sur le dessus le mélange à base d'abricots et étalez-le sur toute la surface.
3. Intégrez les arachides au reste du mélange d'avoine en conservant la consistance grumeleuse. Répartissez-le uniformément sur le mélange d'abricots. Faites cuire au centre du four préchauffé de 30 à 35 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. Laissez refroidir et coupez en barres.

Source: Edition Nouvelles

## Le concept «Pop up»

s'installe chez 3<sup>e</sup> ave  
pour vos ACHATS DES FÊTES

Des idées cadeaux originales et stylisées:

- Accessoires mode
- Produits corporels
- Douceurs



3<sup>e</sup>  
ave  
stylisme mode

Sanah Mady  
styliste mode, propriétaire

340, rue Principale, Granby  
450 991-1011



Daniel Lavallée,  
propriétaire  
Plus de 30 ans  
d'expérience



L'ÉQUIPE DL vous souhaite

Joyeuses Fêtes!

INTER SÉCURITÉ D L  
ALARMES INTERCOMMUNICATION INC.

Résidentiel - Commercial - Industriel

450 372-1995

341, rue Racine  
suite 2, Granby

P.B.O.: 8375-4458-13



PÉPINIÈRE  
ABBOTSFORD

UN JOYEUX  
ET  
BEAU NOËL  
2015

OUVERT TOUS LES JOURS  
JUSQU'AU 24 DÉCEMBRE

Grand choix  
de cadeaux  
uniques et d'articles  
de décoration

GRAND CHOIX  
de lutins  
coquins

Arrangements  
naturels  
à partir de  
25\$

Arbres  
de Noël  
cultivés  
(Fraser et beaumier)  
à partir de

15\$

Certificats-  
cadeaux  
disponibles

605 Principale, St-Paul-d'Abbotsford • 450 379-5777 poste 1



Pour toutes les dernières nouvelles, nouveaux arrivages et les spéciaux, suivez-nous sur Facebook/Centre jardin Abbotsford



# Gâteau forêt-noire 8 à 12 portions

## INGRÉDIENTS

### POUR LE GÂTEAU AU CHOCOLAT

- 210 g (1 1/2 tasse) de farine
- 2 c. à soupe de cacao
- 3/4 de c. à thé de bicarbonate de soude
- 3/4 c. à thé de poudre à pâte
- 1/4 de c. à thé de sel
- 2 œufs, à température ambiante
- 200 g (1 tasse) de sucre
- 65 g (environ 1/3 de tasse) de chocolat mi-amer, fondu
- 1 c. à thé de vanille
- 240 g (1 tasse) de crème sure

## MÉTHODE

1. Préchauffer le four à 180°C (350°F).
2. Beurrer deux moules de 6 po et placer un rond de papier parchemin au fond de chacun.
3. Tamiser la farine, le cacao, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel.
4. À vitesse élevée, fouetter les œufs et le sucre avec un batteur sur socle ou une mixette, jusqu'à ce que le mélange ait pâli et doublé de volume.
5. À basse vitesse, ajouter le chocolat fondu et la vanille pour obtenir un mélange homogène.
6. Ajouter la farine en trois fois, en alternant avec la crème sure (en deux fois) et mélanger jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés. Séparer dans les deux moules et lisser les dessus.
7. Faire cuire pendant 20-25 minutes, jusqu'à ce qu'un couteau inséré au centre de chaque gâteau ressorte



propre et sec. Poser les gâteaux sur une grande grille et laisser refroidir dans le moule pendant une dizaine de minutes. Démouler et laisser refroidir complètement. Les gâteaux peuvent être emballés dans de la pellicule plastique puis réservés jusqu'au lendemain.

## POUR LES CERISES ET LE SIROP

- Un pot de 250 ml (8 oz) de cerises noires (amarena)
- 60 ml de kirsch

1. Égoutter les cerises. Conserver le sirop. Il devrait y avoir 120 ml de sirop et 1 tasse (170 g) de cerises. Mettre 9 cerises de côté pour la décoration. Couper les autres en deux.
2. Ajouter le kirsch au sirop et mélanger.



## BIENVENUE À NOTRE BOUTIQUE DE NOËL

POUR DES FÊTES À SAVEUR LOCALE!  
DU 21 NOVEMBRE AU 23 DÉCEMBRE

- Paniers-cadeaux aux saveurs locales
- Viande et produits d'ici
- Douceurs d'antan et trouvailles gourmandes
- Décorations artisanales et idées-cadeaux

**OUVERT 7 JOURS SUR 7**

À COMPTER DU 1<sup>ER</sup> DÉCEMBRE  
Venez à la Ferme chercher votre sapin de Noël

Découvrez nos autres services sur notre site Internet

www.fermeheritageminer.ca • 100, rue Mountain, Granby • 450 991-3330



## NOUVEAUTÉ 2015

VENEZ DÉCOUVRIR LE GOÛTER DE NOËL À LA GRANGE!

Le dimanche 6 décembre, de 12 h 30 à 16 h

► BAR À DESSERTS ET BOUCHÉES SUCRÉES en collaboration avec des marchands et restaurateurs de la région

► ANIMATION ET CONTE SUR LE THÈME DE PALMER COX ET SES « BROWNIES » en collaboration avec la société d'histoire de la Haute-Yamaska

Merci de réserver votre place.  
5 \$ (6-12 ans) • 10 \$ (13 ans et plus)



Pour un temps limité seulement

# 249,95 \$

PDSM 279,95 \$ avec guide-chaîne de 16 po

**VALIDE JUSQU'AU 24 DÉCEMBRE**  
Scie à chaîne à essence  
**MS 170**





## ÉCONOMIES AUTOMNALES 2015

Recevez une trousse Wood-Pro<sup>™</sup> gratuitement à l'achat d'une scie à chaîne STIHL sélectionnée!

[WWW.STIHL.CA](http://WWW.STIHL.CA)



335, Saint-Vallier  
Granby • 450 378.0046



1542, route 241  
Waterloo • 450 539.1056

**MINI-MOTEURS ST-HYACINTHE INC.**  
Vente et réparation petits moteurs

**1280 LAURIER EST, ST-HYACINTHE 450 250-0046**

## POUR LA CRÈME

- 500 ml (2 tasses) de crème à fouetter
- 1 c. à soupe (12 g) de sucre
- 2 feuilles (4 g) de gélatine
- 30 ml (2 c. à table) de kirsch
- 15 ml (1 c. à table) de rhum brun

1. Faire chauffer la crème et le sucre dans une petite casserole, à feu moyen. Pendant ce temps, ramollir les feuilles de gélatine dans un petit bol d'eau froide.
2. Lorsque la crème est chaude, essorer la gélatine pour retirer l'excédent d'eau. Ajouter à la crème chaude et laisser dissoudre. Verser dans un bol, couvrir d'une pellicule plastique en contact direct avec la crème et réfrigérer jusqu'au lendemain.

## POUR LA CRÈME AU CHOCOLAT

- 65 g de chocolat mi-amer (pas plus de 62% de cacao), haché
- 180 ml (3/4 de tasse) de crème à au moins 35%
- 3/4 c. à thé d'espresso instantané

1. Placer le chocolat dans un cul-de-poule ou autre bol à l'épreuve de la chaleur.
2. À feu moyen, faire chauffer la crème et l'espresso dans une petite casserole. Lorsqu'elle est bien chaude, verser sur le chocolat. Attendre une ou deux minutes, puis fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il s'émulsifie. Couvrir d'une pellicule plastique en contact direct avec la crème et réfrigérer jusqu'au lendemain.

## ASSEMBLAGE

- Cacao en quantité suffisante
  - Cerises fraîches (facultatif)
  - Rouleaux de chocolat noir (facultatif)
1. Couper la calotte des gâteaux, puis couper chaque gâteau en deux.
  2. Fouetter la crème avec le kirsch et le rhum jusqu'à l'obtention de pics durs. Fouetter aussi la crème au chocolat jusqu'à l'obtention de pics durs.
  3. Placer le premier étage de gâteau sur une assiette de service et badigeonner généreusement de sirop. Étendre un tiers de la crème blanche et parsemer d'un tiers des demi-cerises.
  4. Répéter avec l'étage suivant, mais en utilisant la crème au chocolat, en entier.
  5. Répéter avec le troisième étage. Au quatrième, saupoudrer un peu de poudre de cacao avant de déposer les cerises sur le dessus.
  6. Pour un effet encore plus spectaculaire, ajouter un contour de cerises fraîches et planter des rouleaux de chocolat noir au centre.

Source: La Presse -  
Une recette de Camilla Wynne



# UN CADEAU APPRÉCIÉ LES CARTES-CADEAUX INTERPLUS



**Cartes transférables et sans date d'expiration**

Date limite d'achat :  
31 décembre 2015.

\*Pour ces promotions seulement, les taxes sont incluses dans les prix indiqués.

# Veau aux olives 4 portions

## INGRÉDIENTS

- 450 g (1 lb) de veau, en cubes  
- 60 ml à 75 ml (4 à 5 c. à s.)  
de farine de blé entier  
- 60 ml (4 c. à s.) d'huile d'olive  
- 2 gousses d'ail, hachées  
- 1 oignon, haché  
- 125 ml (1/2 tasse)  
de tomates, concassées

- 125 ml (1/2 tasse) de vin blanc  
- 250 ml (1 tasse) de  
bouillon de poulet  
- 60 ml (4 c. à s.) d'olives  
noires, émincées  
- 60 ml (4 c. à s.) d'olives  
vertes, émincées  
- 10 ml (2 c. à t.)  
d'estragon, haché  
- Sel et poivre

## MÉTHODE

1. Enfariner les cubes de veau. Chauffer l'huile d'olive dans une casserole et faire revenir les cubes de veau 3 minutes en remuant de temps à autre.
2. Ajouter l'ail et l'oignon. Poursuivre la cuisson 1 minute. Ajouter les tomates, le vin blanc et le bouillon de poulet. Porter le tout à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter 10 minutes. Ajouter les olives et l'estragon. Mélanger et poursuivre la cuisson 5 minutes. Saler et poivrer au goût. Servir.



Recette et photo: Au goût du jour, réseau FADOQ.



Vérifiez si vos olives marinées ne sont pas trop salées; si elles le sont, rincez-les à l'eau fraîche. Cette recette se conservera 3 jours au réfrigérateur ou 3 mois au congélateur.



## Pensez à gâter vos invités pour le temps des Fêtes

- Variété de cupcakes frais tous les jours
- Gâteaux artistiques et gourmets prêts à emporter
- Macarons boîtes assorties
- Spécialité gâteaux de mariage et pièces montées pour toutes occasions



Durant la période des Fêtes, tous nos cupcakes prêts à emporter sont décorés aux couleurs de Noël.

Faites préparer votre **commande d'avance** et **obtenez 13 à la douzaine** sur mention de cette publicité.

Présentoirs disponibles pour vos réceptions

**Ouvert** les 24 et 31 décembre de 10 h à 17 h  
Fermé les 25 décembre et 1<sup>er</sup> janvier

**NOUVEAU À GRANBY**



*Cake Design* cupcakerie

cakegranby.com • 194, rue Denison, Granby • 450 375.0520

**SUTTON**

montsutton.com

# UN VRAI TRÉSOR

**CARTE 5  
SUTTON 5**

**SKIEZ 5 JOURNÉES  
POUR LE PRIX DE 4**

**JOURNÉES AU CHOIX PENDANT  
LA SAISON 2015-2016, UN SEUL  
DÉTENTEUR PAR CARTE.**



[montsutton.com/promotions](http://montsutton.com/promotions)

# Gigot d'agneau à la moutarde 6 portions



Vous n'avez jamais cuisiné  
un gigot d'agneau?  
Voici la recette parfaite  
pour une première expérience.  
Le succès est garanti!

## INGRÉDIENTS

- 3 kg (6-7 lb) d'un gigot d'agneau
- 30 ml (2 c. à s.) d'huile végétale
- 75 ml (1/3 tasse) de moutarde aux fines herbes
- 15 ml (1 c. à s.) de raifort, égoutté
- 15 ml (1 c. à s.) de sauce soya
- 2-3 gousses d'ail, hachées
- 5 ml (1 c. à t.) de romarin ou basilic
- Poivre noir frais moulu

## MÉTHODE

1. Parer le gigot, enlever le surplus de gras, essuyer la viande avec un linge et la déposer sur une grille dans une rôtissoire.
2. Mélanger tous les autres ingrédients pour obtenir une pâte et en badigeonner le gigot généreusement. Laisser reposer la viande à la température de la pièce, environ 2h. La viande peut être congelée ou non.
3. Placer la rôtissoire au four à 180°C (350°F) sans couvrir. Cuire 30 minutes par 450g (livre) pour un gigot congelé ou 18 à 20 minutes pour un gigot non congelé. La viande sera rosée et le thermomètre indiquera 75°C à 77°C (150°F à 155°F). Quand la cuisson est terminée, déposer le rôti sur un plat de service bien chaud et le laisser reposer au moins 15 minutes; la viande sera plus facile à trancher.
4. Déglacer le fond de cuisson avec de l'eau chaude, vérifier l'assaisonnement, laisser concentrer et servir cette sauce très chaude en saucière.

Recette et photo: Fédération des producteurs d'agneaux et moutons du Québec, [www.agneauduquebec.com](http://www.agneauduquebec.com)

## Chez JOS LAMOUREUXXXX

Chèques-cadeaux disponibles

On  
habille les  
hommes  
de la tête  
au pied

Depuis 65 ans



**MERCERIE**  
**JOS LAMOUREUX**  
HABITS SUR MESURE  
Vêtements jusqu'à 5XL



149 Laurier, Granby | 450 372-8243

## Agrémentez votre Noël!

Noël à la  
maison de  
campagne  
de Thomas Kinkadee



355, boul. Leclerc Ouest, Granby

450 372-2881

[www.sublimefleuriste.com](http://www.sublimefleuriste.com)



JUSQU'À

**50%**  
DE MOINS

QUE LES PRIX  
DE MATELAS  
SIMILAIRES  
VENDUS EN  
MAGASINS

# LES MEILLEURS MATELAS AU PLUS BAS PRIX

Des matelas confortables, durables et de qualité supérieure  
à prix imbattables... fabriqués à Granby!



AUSSI DISPONIBLE:  
draps, couettes, oreillers, têtes et bases de lit

  
ergomotion®

MATELAS

**THERAPEDIC®**

La plus grande usine de matelas au Québec

VISITEZ NOTRE USINE-BOUTIQUE  
SITUÉE AU 800, RUE BERNARD À GRANBY

Lundi au samedi : 8h30 à 17h    Dimanche : 12h à 17h

450 378-7941

matelas.ca



❄️ ❄️ ❄️

# La table d'hôte des Fêtes

❄️ ❄️ ❄️

## Poires au chocolat 4 portions

### INGRÉDIENTS

- 4 poires pelées
- 30 ml (2 c. à s.) de jus de citron
- 60 g (2 oz) de chocolat mi-sucré
- 250 ml (1 tasse) de sucre à glacer
- 30 ml (2 c. à s.) de crème 35 %
- 15 ml (1 c. à s.) de rhum blanc
- Amandes effilées



*Elles sauront terminer  
votre repas en beauté!*

### MÉTHODE

1. Retirer le cœur des poires. Placer les poires dans une assiette et arroser de jus de citron. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.
2. Mettre le chocolat, le sucre, la crème et le rhum dans la partie supérieure d'un bain-marie. Faire fondre à feu moyen-doux en remuant constamment. Dès que la sauce a épaissi, retirer du feu. Laisser refroidir.
3. À l'aide d'une cuiller, verser du chocolat sur les poires et parsemer d'amandes effilées. Réfrigérer pour que le chocolat raffermisse. Servir.

Recette et photo: Le Grand Livre de la Cuisine de Pol Martin.

## Un cadeau EN CACHE UN AUTRE

Recevez un livret de coupons d'une valeur de 50 \$ en économies à l'achat de 25 \$ en cartes-cadeaux Mikes.



## 2 SALLES PRIVÉES

*pouvant être jumelées pour accueillir jusqu'à 80 personnes !*

603, rue Principale  
Granby

**450 777-3030**



Offre en vigueur pour une durée limitée, en salle à manger, dans les restaurants Mikes participants seulement. Taxes en sus. MD/MC marques de commerce de PDM Royalties Limited Partnership utilisées sous licence.

Pour vous aider à passer l'hiver et à vous remettre du temps des Fêtes, laissez-moi vous proposer un soleil garanti. **Vous le méritez bien!**



### Denise Comeau

Votre conseillère à WATERLOO depuis 35 ans.

**450 539-0111**

denise@voyagesansfrontiere.ca



Service personnalisé pour vous aider à concrétiser vos projets de voyages : croisières, forfaits, assurances voyages, location d'auto, train, circuits, etc.

Aussi, plusieurs voyages d'un jour en groupe en autobus



**VOYAGES SANS FRONTIÈRE** 

Titulaire d'un permis du Québec

305, rue Hériot, Drummondville (Québec) J2B 1A6  
Tél. : 819 474-8102 [www.voyagesansfrontiere.ca](http://www.voyagesansfrontiere.ca)

# Lait de poule aux fraises

6 à 8 portions



On peut remplacer les fraises par des framboises congelées ou fraîches.

## INGRÉDIENTS

- 4 œufs
- 750 ml (3 tasses) de lait froid
- 30 grosses fraises
- 75 ml (1/3 tasse) de miel

## MÉTHODE

1. Fouetter ensemble tous les ingrédients au robot culinaire et verser dans de grands verres.
2. Mettre au réfrigérateur. Servir froid. Conserver les plus belles fraises pour décorer le bord du verre et les poudrer légèrement de sucre à glacer.

Recette et photo: La table en fête, Les Cercles de Fermières du Québec.



# Au centre de votre Noël



Centre de table  
Enchantement argenté

## Fleurs et Passion

144 Principale • Granby (face à la rue Court)  
[www.fleursetpassion.ca](http://www.fleursetpassion.ca) • 450 372-5772

### Alpagas de la ferme Norli

*Offrez en cadeau la chaude douceur de la nature*

Grande sélection de tricots en alpagas pour toute la famille

*Pour le temps des Fêtes:*  
du 26 novembre au 31 décembre  
ouvert tous les jours de 10 h à 17 h  
(fermé les 25 et 26 décembre)

Ouvert jeudi et vendredi de 13 h à 17 h  
Samedi et dimanche de 10 h à 17 h

160, ROUTE PIERRE-LAPORTE, BROMONT  
450.534.2305  
[WWW.ALPAGASFERMENORLI.CA](http://WWW.ALPAGASFERMENORLI.CA)

Offrez un abonnement à  
**laVoixdel'Est**  
en cadeau...

Affaires  
Voyages Sports  
Actualités de la région  
Art et culture Plaisirs  
Livrée à domicile



En prime, recevez un chèque-cadeau de 20\$  
des Galeries de Granby.\*

\*Quantité limitée. Pour un abonnement payé à l'avance, offert à un nouvel abonné.

# Millefeuilles à l'érable



Pour un dessert qui fera craquer petits et grands, essayez ce délicieux mille-feuilles à l'érable. Succès assuré à tout coup!

## INGRÉDIENTS

- 4 feuilles de pâte phyllo, décongelées
- 60 ml (1/4 tasse) de beurre non salé, fondu
- 120 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
- 160 ml (2/3 tasse) de noix de Grenoble, finement hachées
- 1 paquet de pouding instantané à la vanille
- 375 ml (1 1/2 tasse) de lait
- 120 ml (1/2 tasse) de crème 35%
- 60 ml (1/4 tasse) de sucre en poudre



## MÉTHODE

1. Badigeonner une feuille de pâte phyllo avec 1/3 du beurre fondu. Recouvrir d'une autre feuille. Répéter l'opération 2 fois. Recouvrir de la dernière feuille.
2. Arroser de 60 ml de sirop d'érable. Saupoudrer de noix de Grenoble. Couper sur la longueur en 4 bandes en utilisant un couteau très coupant. Couper ensuite chaque bande en 6, pour former un total de 24 rectangles. Avec une spatule, transférer chaque rectangle sur une plaque à cuisson.
3. Cuire à 220 °C (425 °F) de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laisser refroidir sur une grille.
4. Entre-temps, préparer le pouding en suivant les indications sur l'emballage.
5. Incorporer délicatement la crème fouettée en pliant. Réfrigérer jusqu'au moment d'assembler et de servir le tout.
6. Placer 8 rectangles sur des assiettes à dessert. Garnir chaque rectangle d'un peu de pouding. Surmonter d'un autre rectangle de pâte. Répéter l'opération une autre fois.
7. Saupoudrer légèrement de sucre en poudre. Arroser du sirop d'érable restant.



Bains de soleil...



148, rue Principale, Granby | 450 378-6669  
lestiroirssecrets.com



Le Picollo  
restaurant - bistro - bar

ST-CHRISTOPHE  
Hôtel-Boutique & Spa

Spa  
massothérapie • esthétique

## ACHETEZ

des cartes-cadeaux pour le spa, le bistro ou l'hôtel et

## RECEVEZ GRATUITEMENT

des tables d'hôte, des soins au spa et des accès aux bains nordiques.

LES  
*Fêtes*  
AU PICOLLO

### Forfait de la St-Sylvestre

Souper 5 services,  
champagne, DJ et danse

À partir de 79,95 \$/pers. Avec hébergement 159 \$/pers.

**24 décembre**  
Souper du réveillon  
3 services avec  
duo musical  
Élie

À partir de  
**35,95 \$**  
(3 services)

**25 décembre**  
Brunch  
gastronomique  
avec la visite  
du père Noël

À partir de  
**25,95 \$**  
(15,95 \$/enfant)

**1<sup>er</sup> janvier**  
Brunch  
gastronomique  
4 services

À partir de  
**25,95 \$**  
(15,95 \$/enfant)

Taxes et service en sus

450 405-4782 • hotelstchristophe.com • 255, rue Denison Est, Granby

*Le temps des Fêtes arrive à grands pas!*

Pour Noël, pourquoi ne pas recevoir votre famille et vos amis dans une nouvelle cuisine? Le changement peut se faire en quelques jours!



**wrap**  
MA cuisine

FAITES-LE VOUS-MÊME!

**RELOOKER**  
une cuisine complète

à partir de

**429\$**

■ APRÈS

■ AVANT

**wrapMK™**

PELLICULE ADHÉSIVE INNOVATRICE  
CONÇUE SPÉCIALEMENT POUR RELOOKER  
CUISINE, SALLE DE BAINS ET PLUS!

- Facile à installer
- Facile à nettoyer
- Durable, ne décolle pas
- Transformation rapide
- Installateurs disponibles
- Résiste à la chaleur, aux graisses et à l'humidité



Commandez votre ensemble  
d'échantillons en ligne!

Estimation à domicile GRATUITE dans la région  
Contactez-nous au : **1 855 929-WRAP (9727)**, poste 104  
Profitez de l'offre de [wrapmacuisine.com](http://wrapmacuisine.com)  
Suivez-nous sur **Facebook**

## Linguine au crabe 4 portions



Vous pouvez omettre le fromage de chèvre et le beurre. Si vous le faites, augmentez légèrement la quantité d'huile d'olive. Cette recette se conservera 2 jours au réfrigérateur ou 3 mois au congélateur.

Recette et photo: Au goût du jour, réseau FADOQ.

### INGRÉDIENTS

- 225 g (8 oz) de linguine
- 30 ml (2 c. à s.) d'huile d'olive
- 10 ml (2 c. à t.) de beurre
- 2 gousses d'ail, hachées
- 2 échalotes vertes, hachées
- 250 ml (1 tasse) de carottes, en juliennes
- 250 ml (1 tasse) de chair de crabe, émincée
- 60 ml (4 c. à s.) de fromage de chèvre, émietté
- 10 ml (2 c à t.) de persil, haché
- Sel et poivre

### MÉTHODE

1. Cuire les pâtes selon les instructions indiquées sur l'emballage. Réserver.
2. Chauffer l'huile d'olive et le beurre dans une poêle, à feu modéré. Ajouter l'ail, l'échalote et les carottes et faire revenir 1 minute.
3. Ajouter la chair de crabe et les pâtes et poursuivre la cuisson 1 minute. Ajouter le fromage et le persil, bien mélanger et poursuivre la cuisson 1 minute en remuant de temps à autre.
4. Saler et poivrer au goût. Servir.



Emmitouflé dans une couverture  
Woolrich, un chaleureux souhait  
pour le temps des fêtes!

EST. 1830

**Woolrich**



17 Lakeside  
Knowlton, Lac-Brome  
450-243-0058



Plusieurs ornements de Noël sous le thème de la nature



OUVERT À L'ANNÉE  
(FERMÉ LE 25 ET 26 DÉCEMBRE  
ET 1<sup>ER</sup> ET 2 JANVIER)

# CINLB

Centre d'interprétation  
de la nature du Lac Boivin



Porte-bouteilles  
et figurines de bois  
fabriqués au Québec



Cage pour  
insérer votre  
mangeoire



À l'épreuve des gros oiseaux  
et des écureuils



Bas de laine  
de Mohair,  
faits au Québec



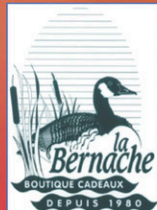
Des préposés  
à l'écoute de  
vos besoins

## NOUVEAUTÉS

Jeux scientifiques  
et de découvertes



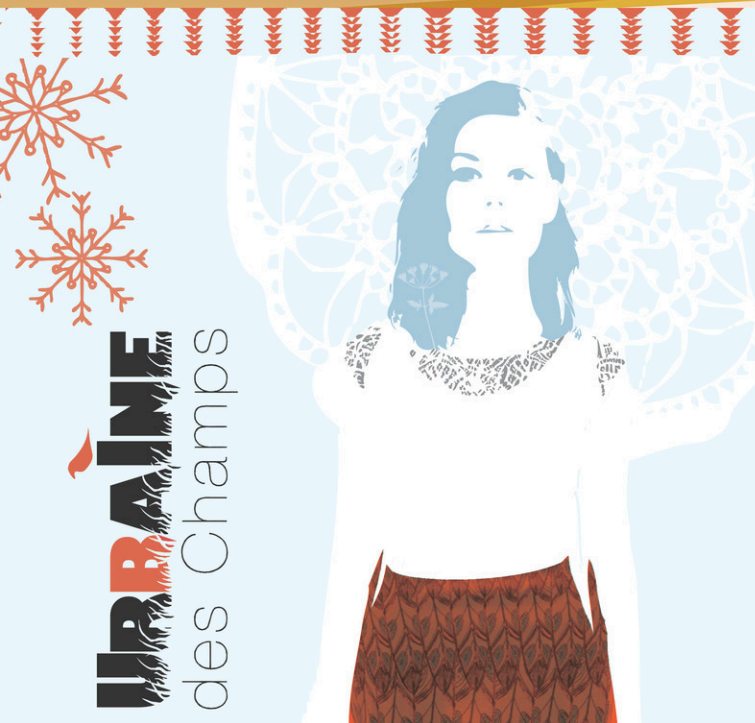
Vaste choix de marionnettes  
et de lutins coquins



C.I.N.L.B. 700, RUE DRUMMOND, GRANBY | 450 375-3861 | WWW.CINLB.ORG



# PLEIN D'IDÉES ORIGINALES À SUTTON



**URBAINÉ**  
des Champs

**15% à 20%**

SUR ARTICLES SÉLECTIONNÉS  
DURANT LE MARCHÉ DE NOËL 2015

10-3 PRINCIPALE NORD, SUTTON QC., JOE 2KO 450.538.2573  URBAINÉ.D

MODE  
QUÉBÉCOISE

## VERT PARTOUT

*Vous trouverez de tout  
chez Vert Partout  
du jouets à la déco*

**19, RUE PRINCIPALE NORD, SUTTON  
450 538-8378 • [vertpartout@hotmail.com](mailto:vertpartout@hotmail.com)**



**atelier  bouffe**

Objets de cuisine et de maison. Épicerie fine.


14, rue Principale Sud, Sutton, Québec 450 538 2766



## *Le comptoir* DU MARCHAND DE THÉ

THÉS • ROOIBOS • TISANES  
CHAÏ • THÉ GLACÉ MAISON  
THÉIÈRES • ACCESSOIRES  
CERTIFICATS CADEAUX  
ATELIERS • DÉGUSTATIONS  
COMPTOIR • TERRASSE

17C PRINCIPALE N. SUTTON 450.538.2002  
Jeudi et dimanche 10h à 17h. Vendredi et samedi 10h à 17h30.

 [Le comptoir du marchand de thé  
lecomptoir dumarchanddethe.wordpress.com](http://lecomptoir dumarchanddethe.wordpress.com)

## Surprenante salade tiède 6 à 8 portions

Cette magnifique salade tiède surprendra vos invités! Pour un succès garanti, il est essentiel de la préparer à la dernière minute, tout juste avant de la servir.



### INGRÉDIENTS

- 2 laitues romaines lavées et déchiquetées en morceaux
- 6 tranches de bacon
- 1 gros oignon rouge tranché mince
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 1/2 tasse de fromage parmesan râpé
- 1/2 tasse d'huile végétale
- 2 cuillères à table (30 ml) de vinaigre balsamique
- Quelques tomates cerises coupées en deux
- Poivre

### MÉTHODE

1. Dans une grande poêle à frire, cuire le bacon dans l'huile végétale à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Retirer le bacon (tout en veillant à laisser l'huile dans la poêle), puis le hacher grossièrement.
2. Dans la même poêle, faire revenir l'oignon lentement, sans le faire brunir, jusqu'à ce qu'il soit bien tendre.
3. Verser les oignons et l'huile dans un grand bol de service au fond duquel vous aurez préalablement déposé la laitue.
4. Ajouter le bacon, l'ail, le fromage, le vinaigre balsamique et les tomates. Bien touiller, poivrer et servir immédiatement.

**DES IDÉES  
CADEAUX**  
POUR TOUTE  
LA FAMILLE

Roland

Boucher  
GUITARS

PROFITEZ DES  
**PROMOTIONS  
DE NOËL**

SUR PLUSIEURS ARTICLES SÉLECTIONNÉS \*

YAMAHA

MESA/BOOGIE

Ibanez

Centre de Musique



Magasins • Écoles

Visitez-nous au [cmvictor.com](http://cmvictor.com)

JBL

Fender

Marshall

Gibson

Très grand choix et plusieurs marques disponibles en magasin.

**Chèques-cadeaux**  
magasins et écoles  
DISPONIBLES

\*Détails en magasin.

888, rue Principale, Granby

450 777-0417

[info@cmvictor.com](mailto:info@cmvictor.com)



# Oie rôtie avec farce irlandaise et sauce aux oignons blondis

6 à 8 portions

## INGRÉDIENTS

- Une oie d'environ 8 livres
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel



Photo Martin Chamberland

## MÉTHODE

1. Saler l'oie. Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande rôtissoire. Y colorer l'oie à feu moyen. Enfourner à 400°F pendant environ une heure. Sortir et laisser reposer pendant au moins 10 minutes. Lever les suprêmes et leur peau en partant du bréchet (*wish bone*) et en suivant l'os du milieu. Réserver.
2. Remettre l'oie au four et laisser cuire pendant une heure et demie en arrosant quelques fois de son propre gras jusqu'à ce que les cuisses soient cuites. Lorsque vous piquez l'oie, les jus sont clairs, la viande est tendre et les cuisses se détachent facilement.
3. À 10 minutes de la fin, remettre les suprêmes dans leurs cavités. Farcir l'oie et réchauffer. Retirer du four. Laisser reposer encore 10 minutes. Servir.

Recette de Samuel Pinard – Lapresse.ca

## POUR LA FARCE IRLANDAISE

Recette tirée du livre *Irish Traditional Cooking* de Darina Allen

- 2 lb de pommes de terre
- 4 cuillères à soupe de beurre
- 1 lb d'oignons, émincés
- 1 lb de pommes à cuire, pelées et coupées en dés
- 1 c. à soupe de persil émincé
- 1 c. à soupe de mélisse, émincée (ou 2 cuillères à café de zeste de citron)
- Sel et poivre fraîchement moulu, au goût

Quantité suffisante pour une oie de 8 à 10 livres

1. Faire bouillir les pommes de terre avec leur peau jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Peler et écraser.
2. Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire suer les oignons à feu doux et à couvert jusqu'à ce qu'ils soient ramollis.
3. Ajouter les pommes et cuire jusqu'à ce qu'elles soient moelleuses. Incorporer les pommes de terre et les herbes (ou le zeste de citron) et bien mélanger. Saler et poivrer au goût. Bien refroidir le mélange avant de farcir l'oie.

## POUR LA SAUCE

- 2 oignons moyens en fines lamelles
- Gras de cuisson
- 2 tasses de bouillon de volaille
- 1 tasse de mie de pain déchirée

1. Faire blondir les oignons dans un peu de gras de cuisson. Mouiller avec le bouillon.
2. Ajouter le pain. Laisser mijoter pendant 10 minutes. Réduire en purée lisse avec un mélangeur à main.

**DÉCORS**  
**Veronneau**

**VENTE FOLLE**  
**SUR TOUT EN MAGASIN**

\*Durant tout le week-end

**25%**

**\*DE RABAIS SUR TOUT TOUT TOUT!**

Valide à la succursale de Granby seulement.

922, rue Principale, QC | 450 991-1554

\*Du 27 au 29 novembre 2015

\*À l'exception du service de design.

## DU JAMAIS VU!

**TOUT LE NOËL (SAPINS, COURONNES, ORNEMENTS, TULLES, ETC.), PLANTES ARTIFICIELLES, POTS, FLEURS, TABLEAUX, MEUBLES, ACCESSOIRES DÉCO, ETC.**



VERONNEAU.COM

**TISSOT**  
MONTRES SUISSES DEPUIS 1853  
INNOVATEURS PAR TRADITION

**160<sup>e</sup>**  
ANNIVERSAIRE  
1853 - 2013



### **Tissot T12**

*Le choix de Danica Patrick – Pilote Automobile*

Une montre à l'élégance absolue, au boîtier en acier inoxydable massif 316L et PVD or rose, glace saphir inrayable et étanchéité jusqu'à 3 bar (30 m / 100 ft).

**EN PHASE AVEC SON TEMPS**

Plus d'information sur [www.tissot.ch](http://www.tissot.ch)

**Gervais**

**BIJOUTERIE • HORLOGERIE • JOALLIERS**  
GEMMOLOGUE GRADUÉ (G.I.A)

*Depuis 1965*

T & F 450 372.2780 | 159, rue Principale  
[www.bijouteriegervais.ca](http://www.bijouteriegervais.ca) | Granby (Québec) J2G 2V5



**LA RECHARGE.CA**  
SOLUTIONS D'IMPRESSION

Venez consulter nos spécialistes  
en succursale pour  
vos achats d'imprimantes

### IMPRIMANTE LASER MONOCHROME

HL-1212W

- Impression rapide 21 ppm
- Wi-Fi
- iPrint&Scan

**79,95\$**  
+ écofrais

UN  
RABAIS DE  
40\$



brother



TABLETTE

iPad2

16Go Wi-Fi

Garantie 90 jours

SEULEMENT

**299\$**

\*Offres valides jusqu'au 31 janvier 2016 ou jusqu'à épuisement des stocks.

**2 POUR 1**

Sur remplissage de  
cartouches jet d'encre



Ne peut être jumelé à aucune  
autre promotion. Expiration au 31 janvier 2016.



**50% DE RABAIS**  
SUR LA 2<sup>e</sup> CARTOUCHE

Sur tous les modèles de cartouches jet d'encre,  
laser réusinées et compatibles à prix régulier



Ne peut être jumelé à aucune  
autre promotion. Expiration au 31 janvier 2016.

**GRANBY**

565, rue Principale | 450 777.4447

**MAURICIE**

Trois-Rivières 819 374.9995

**CENTRE-DU-QUÉBEC**

Drummondville 819 477.2777

**CAPITALE NATIONALE**

Québec 418 614.3731

## Farce aux canneberges et aux noix



### INGRÉDIENTS

- 125 ml (1/2 tasse) de beurre
- 2 oignons moyens, hachés
- 2 branches de céleri, hachées
- 1,5 L (6 tasses) de pain, coupé en petits cubes
- 125 ml (1/2 tasse) de noixettes, hachées grossièrement (ou autre variété de noix)
- 7 ml (1 1/2 c. à thé) d'assaisonnement à volaille
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- Poivre fraîchement moulu
- 375 ml (1 1/2 tasse) de canneberges, fraîches ou surgelées
- 3 œufs battus
- 250 ml (1 tasse) de lait

### MÉTHODE

1. Faire revenir les oignons et le céleri dans le beurre; incorporer les cubes de pain, les noixettes et l'assaisonnement. Ajouter les canneberges, en remuant juste assez pour mélanger.
2. Mélanger les œufs avec le lait; verser sur la préparation au pain. Mélanger délicatement jusqu'à ce que tout le pain soit humecté.
3. Déposer dans un plat graissé peu profond allant au four de 1,5 litre (6 tasses) ou un moule à pain.
4. Cuire au four à 160°C (325°F), 45 minutes.

Source: Le dindon  
du Québec



*bijoux*  
Sylvie Germain

*art de recevoir*

*Bijoux*  
Anne-Marie Chagnon

*Lampes*  
Berger

Décoration  
*Jocelyne Casavant*

Emballage gratuit | Certificats-cadeaux disponibles | 3 étages à découvrir

169 Principale Est, Farnham • 450 293-2077

# Du chocolat chaud en cadeau!

## 4 chocolats chauds

Offrez en cadeau cette délicieuse jarre de chocolat chaud. Pour la préparer, il vous suffit de disposer en étage les ingrédients ci-dessous dans un contenant en verre clair.



Photo Jean-François Perreault

### INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse de sucre
- 1/2 tasse de cacao tamisé
- 100 grammes de pastilles de chocolat Colombe

### À INSCRIRE SUR L'ÉTIQUETTE-CADEAU:

1. Pour obtenir une tasse de chocolat chaud onctueux à souhait, mélangez le contenu de la jarre, déposez-en le quart dans une casserole avec une tasse de lait, 3,25 mg et laissez mijoter le tout pendant 1 minute. « C du bonheur! »

Recette gracieuseté de Chocolats Colombe

## RESTAURANT CHEZ TRUDEAU

# Réservez tôt pour vos partys!

VOUS CHERCHEZ UNE IDÉE-CADEAU?

*Certificats-cadeaux  
disponibles*



**FERMÉ LE 25 DÉCEMBRE ET  
OUVERT LE 1<sup>ER</sup> JANVIER DÈS 8H**

348, RUE PRINCIPALE, GRANBY  
**450 378.2874**

Oreiller cervical Ortho-Cerv<sup>MD</sup>



Fauteuil de transport et  
ambulateur 2 dans 1 Fusion



Fauteuil  
autosouleveur  
inclinable  
2 positions

**Pride**



Chaise élévatrice  
pour le bain

## Offrez un cadeau apprécié pour les Fêtes!

# Estrie ROULE

ORTHOPÉDIQUE

VENTE • LOCATION • RÉPARATION

Spécialités: Fauteuils roulants • Cannes • Béquilles • Marchettes et accessoires

242 Robinson Sud, Granby, 450 777-0111 [www.estrieroule.com](http://www.estrieroule.com)

Triporteur et  
quadriporteur  
Colibri microportable

Plusieurs modèles  
en magasin



Noël, savourez  
le chocolat comme  
un cadeau précieux

**C**  
CHOCOLATS  
Colombe

128, route 235, Ange-Gardien • 450 293-0129  
(sortie 55 autoroute 10)

## Croquant aux arachides

### INGRÉDIENTS

- 340 g de sucre
- 160 ml (2/3 de tasse)  
de sirop de maïs
- 160 ml (2/3 de tasse)  
d'eau
- 2 c. à thé de beurre
- 1 c. à thé de jus  
de citron
- 450 g d'arachides  
décortiquées grillées



### MÉTHODE

1. Recouvrir une grande plaque de papier parchemin et le graisser.
2. Dans une marmite en fonte, porter lentement à ébullition le sucre, le sirop et l'eau. Augmenter la température à 175 °C (347 °F) et faire cuire le caramel. Retirer la marmite du feu.
3. Ajouter le beurre par flocons, le jus de citron et les arachides. Remuer avec une cuillère en bois. Dès que la masse est brillante, la répartir uniformément sur la plaque.
4. Laisser reposer 30 minutes au moins. Lorsque la masse est solide, la casser en morceaux. Consommer frais de préférence ou l'emballer dans du film alimentaire et le conserver au réfrigérateur.

Recette et photo: Noël dans le monde entier, Éditions Viridis

UN PRIX SPÉCIAL  
pour vous!

À L'ACHAT DE  
**10 repas**  
et plus

Quart de poulet

(cuisson régulière ou sur charbon de bois)

Pâté au poulet • Brochette de poulet ...

En plus ajoutez 2.95+tx et obtenez une pointe de tarte au sucre et un breuvage 591 ml



JUSQU'AU 5 JANVIER 2016 • Comptoir, salle à manger et livraison • Ne peut être jumelé à aucune autre promotion



3 ADRESSES, 1 SEUL NUMÉRO DE TÉLÉPHONE

**Les Rôtisseries Duhamel**

799, RUE DUFFERIN • 370, RUE SIMONDS SUD • 250, RUE DENISON EST  
GRANBY 450 372-7583 WWW.ROTISSERIE-DUHAMEL.COM

### Horaire des fêtes

Judi 24 décembre :	11 h à 19 h	Judi le 31 décembre :	11 h à 19 h
Vendredi 25 décembre :	Fermé	Vendredi le 1 <sup>er</sup> janvier :	16 h à 20 h
Samedi le 26 décembre :	14 h à 20 h	Samedi le 2 janvier :	14 h à 20 h

**Réservez tôt pour votre repas de famille!**

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Demandez : David, Cédrik, Jérémie, Roxane, Andrée-Anne ou Benjamin Duhamel

# Tourtière de Cap-Chat 8 portions

## INGRÉDIENTS

- 250 g (1/2 lb) de porc haché
- 250 g (1/2 lb) de bœuf haché
- 125 ml (1/2 tasse) de relish
- 125 ml (1/2 tasse) de ketchup
- 1 poivron vert, haché
- 1 oignon, haché finement
- Sel et poivre
- Pâte brisée pour 2 abaisses
- 125 ml (1/2 tasse) de mozzarella râpée

## MÉTHODE

1. Préchauffer le four à 190°C (375°F).
2. Dans une casserole, mélanger le porc, le bœuf, la relish, le ketchup, le poivron et l'oignon. Saler et poivrer.
3. Faire cuire 45 minutes, à feu doux.
4. Abaisser la pâte sur une surface farinée. Foncer un plat à tarte de l'une des abaisses. Réserver l'autre.
5. Verser la viande dans le plat à tarte et saupoudrer de mozzarella.
6. Couvrir de la seconde abaisse. Bien sceller la pâte et en festonner les pourtours.
7. Cuire de 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Recette et photo: *Qu'est-ce qu'on mange?* — volume 3, Les Cercles de Fermières du Québec



**ESPACE VISION**  
opticiens

Benoit Isaia, opticien et Caroline Tétréault, opticienne

388, rue Principale, Granby | 450 378-6954 | [www.espace-vision.ca](http://www.espace-vision.ca)

**ACTON**  
CANADA

Cannonball

ZONE DE CONFORT  
-75°F  
-59°C  
COMFORT ZONE

Plusieurs modèles Acton® disponibles ici

**LE MAGASIN INDUSTRIEL** [autravail.ca](http://autravail.ca)

565, rue Principale, Granby t. 450 378-2785

★ *Notre indispensable  
du temps des Fêtes!*



MON

*Traiteur*



Simplifiez-vous la vie  
avec nos succulents buffets  
des Fêtes!

**RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT!**



*Repas chaud et froid - Sushis - Déjeuner - Et bien plus...*



*Une entreprise familiale à l'écoute de vos besoins*

585, rue St-Hubert, Granby (face au zoo) 450 777-0898