

La Maison Champigny bâtit sa clientèle

SAINTE-FOY — La Maison Champigny n'existe que depuis un an, mais elle n'a pas mis de temps à faire son nid dans le milieu de la restauration. Plus d'une centaine de personnes dégustent, quotidiennement, les menus du jour ou les tables d'hôte du chef, Michel Simard. Une cuisine intermédiaire à prix populaire que la propriétaire, Mme Danielle Bélanger, est fière d'offrir à sa clientèle.

par **CLAUDE GOYETTE**
LE SOLEIL

Mme Bélanger n'est pas une nouvelle venue dans la restauration. Elle a été propriétaire du restaurant Sonia, à quelques pas de son nouveau commerce, sur le boulevard Hamel Ouest, durant cinq ans. Cuisine maison et pizzas sur feu de bois étaient sa marque de commerce et elle attirait des travailleurs de la construction et des clients des nombreux hôtels, situés un peu partout sur cette artère achalandée.

« J'ai pris de l'expérience au restaurant Sonia et j'espérais me trouver une maison bien à moi, explique Mme Bélanger. J'avais un bail de cinq ans et je voulais dénicher un local sur le boulevard Hamel pour conserver ma clientèle de base. Quand j'ai vu cette magnifique maison de deux étages, j'ai su tout de suite que ce serait l'endroit idéal, mais je pensais que c'était hors prix. J'ai fait une offre et nous avons réussi à nous entendre. Et le plus surprenant, c'est que cette résidence était un hôtel (Le Petit Hameau) à son origine, en 1939. »

Intérieur chaleureux

Ce sont trois ans de travaux majeurs qui ont été nécessaires pour reconverter la résidence en restaurant. Mais Mme Bélanger avait l'avantage de conserver sa clientèle au restaurant Sonia et d'habiter la nouvelle demeure avec sa famille. La Maison Champigny est donc née, le 14 décembre 1992, et l'intérieur est très chaleureux avec ses boiseries acajou et ses teintes de vieux rose et de vert. Les pièces de la maison sont intactes : les clients mangent dans les salons et le chef prépare ses plats dans la cuisine originale. Un petit salon est aussi disponible au deuxième étage pour des groupes d'une douzaine de personnes.

« Le nouvel environnement a modifié ma clientèle, souligne Mme Bélanger. Il n'y avait que des hommes à mon autre restaurant, mais les femmes viennent maintenant en grand nombre. La cuisine a aussi monté d'un cran. Avant c'était davantage un menu

de casse-croûte. Le chef Michel Simard a travaillé dans plusieurs excellents restaurants de la région de Québec et ses tables d'hôte sont plus complètes. J'ai conservé mes pizzas (traditionnelles ou européennes) et mon poulet sur feu de bois, mais nous avons ajouté plusieurs plats plus recherchés. »

Le chef prépare un menu du midi différent tous les jours et il contient toujours six choix de plats principaux, en plus d'un potage, d'un dessert et d'une boisson non alcoolisée. Sa table

d'hôte comprend quatre choix et elle change toutes les semaines. Celles des dernières semaines contenaient pavé de crabe cardinal, fondue au mozzarella et aux poireaux, filet de sole farci aux asperges, paupiette de veau à la normande, saumon aux noix de pétoncles, aiguillettes de poulet farcies aux crevettes, entrecôte à la dijonnaise et d'autres trouvailles du chef.

Un menu très varié

La carte contient une section pour les salades, les grillades, les fruits de mer, les côtes levées, les

mets italiens et un menu pour les enfants, en plus des entrées et des potages. Mme Bélanger veut enlever le steak haché et les ailes de poulet de son menu. Elle veut monter une autre marche comme elle l'avoue sans prétention. Elle connaît mieux sa clientèle après une première année et elle écoute leurs commentaires. Elle désire offrir un peu plus de raffinement dans ses tables d'hôte pour la clientèle du soir et des fins de semaine.

Mme Bélanger offre des déjeuners-brunchs, le dimanche, de

9 h à 15 h, et, sur semaine, elle peut le faire (sur réservation) pour des groupes d'une dizaine de personnes. Même s'il existe une clientèle pour les petits déjeuners et qu'elle a tenté l'expérience durant les premiers mois d'existence de son établissement, elle a décidé de se concentrer surtout sur le midi et le soir. Les journées sont longues et la mise en place du midi et du soir souffre à cause des petits déjeuners.

Maintenant que l'intérieur est à son goût, Mme Bélanger veut

ajouter une verrière d'une douzaine de places sur sa galerie avant. Elle aimerait bien que ce soit réalisé au printemps pour profiter pleinement de la période estivale. Cet ajout jetterait aussi un éclairage complètement différent sur l'une de ses salles et sur sa cuisine ouverte. Et ça ajouterait un attrait de plus à son établissement qui dégage d'agréables parfums quand le four à bois (érable et merisier) cuit les pizzas, le poulet ou gratine un plat.



EN BREF

La Maison Champigny
Cuisine intermédiaire

7150, boulevard Hamel Ouest
Sainte-Foy
871-6603
65 places
Permis toutes boissons
Stationnement gratuit

L'horaire :
Lundi-mardi : 11 h à 22 h
Mercredi-jeudi : 11 h à 23 h
Samedi : 17 h à 23 h
Dimanche : 9 h à 22 h

Le prix :
Le midi : 5,25 \$ à 10,95 \$ (avec dessert)
Le soir : 12,95 \$ à 18,95 \$ (tables d'hôte complètes)

Cartes de crédit :
Les principales cartes de crédit acceptées.

Mme Danielle Bélanger a consacré énormément d'énergie à transformer une maison en restaurant et l'intérieur de La Maison Champigny a été aménagé avec beaucoup de goût.

RESTAURANT
CAFÉ LE GREC
ΕΛΛΗΝΙΚΟΝ

Pourquoi pas un Noël à la grecque?

MENU SPÉCIAL
pour le 25 décembre

Super festin du mois aussi disponible

Carte du Livre d'Or acceptée durant la période des fêtes

95, CHEMIN SAINTE-FOY 525-7525
STATIONNEMENT GRATUIT

RESTAURANT 529-5533
Le Patrimoine
coin Georges-V et Grande Allée

TABLE D'HÔTE
Escargots au persil
Pâté de campagne au poivre vert
Feuilletage de fruits de mer

Potage
Salade César

Paupiettes de dinde aux aïreilles farcies
Côtelettes d'agneau à la Cumberland
Filet de saumon hollandaise
Boeuf Wellington

Thé - Café
Dessert au choix
Sambuca

ENCORE QUELQUES PLACES DISPONIBLES POUR LES FÊTES
Mêmes prix avantageux!

93⁹³\$ 6 personnes
66⁶⁶\$ 4 personnes
38³⁸\$ 2 personnes
21²¹\$ 1 personne

MOSS
Bistro belge

ST-SYLVESTRE
MENU DU 31 DÉCEMBRE

Les moules vertes aux 5 parfums ou
Potage de betteraves gratinées
La casserole de moules gaspagnes
Le suprême de volaille en croûte au coulis de porc noir et sa poire farcie aux pruneaux
La truffette au chocolat belge

Thé - Café
24⁹⁵

MENU DU 1er JANVIER
(dès 17h)

La fondue parmesan du Moss ou
La soupe aux poireaux gratinée
Le trio de pâtes fraîches et leur arôme
Les aiguillettes de volaille au miel d'orange
Les moules à la bisque de homard
L'entrecôte au poivre vert
La mousse au chocolat belge

Thé - Café
18⁹⁵ 10⁹⁵ (enfants 12 ans et moins)

255, rue Saint-Paul, Vieux-Port, 692-0233

MOBILISATION MONSTRE
au PUB

le 31 décembre
VIENS DÉFONCER L'ANNÉE EN GRANDES POMPES

SOIRÉE 15 \$

SOUPER GASTRONOMIQUE
5 services
39⁹⁵ \$
(taxes, service incl.)

RÉSERVEZ AU 627-3000

PUB CORN!
RESTO • BAR • DANCING
5350, Henri-Bourassa
Charlesbourg (Québec)

Chers clients et amis, Toute l'équipe du Manoir des Érables est fière de vous présenter ses activités pour le temps des fêtes.

Forfait de Noël
24 et 25 décembre 1993

Deux nuits :
— 2 soupers
— 2 petits déjeuners et le service

À partir de **95⁷⁵ \$**

Forfait Jour de l'An
30 et 31 déc. ou 31 déc. 93 et 1er janvier 94

Deux nuits :
— 2 soupers (avec animation le 31 décembre)
— 2 petits déjeuners et le service
— Et une balade en catèche

À partir de **113⁷⁰ \$**

Féerie et magie, on fête en grand du 19 déc. au 2 janvier!

Les brunchs sont à demi-tarif pour les enfants de moins de 12 ans. GRATUIT pour 5 ANS et moins
* Taxes et service en sus.

Manoir des Érables
220, boul. Taché Est, Montmagny

Rés.: 248-0100 ou 1-800-563-0200

L'ANSE-AUX-BARQUES

BISTRO RESTAURANT

Fine cuisine de bistro

Une soirée Saint-Sylvestre magique...

le 31 décembre

28, boul. Champlain
(face à la traversée de Lévis)
692-4674

Terrine de sanglier au poivre vert et son confit d'oignon rouge
Consommé de bœuf aux perles de manioc
Mille feuille de pétoncles et de saumon fumé aux épinards et aux algues
Tulipe de granité à l'orange
Pavé de saumon à la vapeur et au beurre d'agrumes
Médailillon de bœuf béarnaise en feuilleté
Suprême de faisan en aiguillettes au coulis d'aïreilles
Panaché de laitues au vinaigre de framboise
Délice de chocolat et épices
Café ou thé
34⁹⁵ \$

Le Batifol fait revivre l'époque médiévale

LAC-BEAUPORT — Les Médiévales ont soulevé l'enthousiasme de la population québécoise durant le mois d'août dernier. Les Québécois nostalgiques ont l'occasion de se retremper dans cette ambiance historique en fréquentant jusqu'au 30 janvier le Batifol, situé boulevard du Lac, à l'entrée de Lac-Beauport.

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

Personnel costumé, musique d'époque tous les soirs de la semaine, table d'hôte spéciale, musicien troubadour (Robert Cyr ou Cyr Robert et Richard Lavoie) les vendredis et samedi soirs, les propriétaires du Batifol, Denis Pelletier et Daniel Gauvin, n'ont rien ménagé pour plonger leur clientèle dans l'atmosphère médiévale et pour mettre de l'avant leur cuisine animée.

« Quand nous avons relocalisé notre restaurant, l'été dernier, en traversant de l'autre côté du boulevard, souligne Denis Pelletier, nous avons réfléchi à notre commerce et nous avons décidé de nous identifier comme un restaurant de cuisine animée. Ce n'était pas qu'une façon de nous distinguer de la concurrence. C'est une prise de conscience de l'évolution de la restauration : les clients veulent un spectacle et de l'originalité. Ils ne souhaitent pas seulement que ce soit bon dans l'assiette, ils passent une soirée au restaurant et il faut les divertir. »



L'équipe du Batifol vit à l'époque médiévale jusqu'au 30 janvier. Comme les costumes sont assez chauds, les cuisiniers ont décidé de se contenter de préparer les plats.

MM. Pelletier et Gauvin pen-

sent qu'il doit exister une interaction entre les cuisiniers, le person-

nel de service et les clients. Quoi de mieux qu'un plat fumant qui sort des cuisines (comme une fajitas ou un plat médiéval), qui est transporté par la serveuse costumée et qui vient dégager son parfum à la table des clients. C'est un spectacle en soi et ça met de la vie dans l'établissement. Cette nou-

velle thématique a déjà donné un Oktoberfest, une semaine belge et on retrouvera aussi les spécialités mexicaines, avec la musique, la nourriture, les costumes et les boissons.

bonne chère

NOS ANNONCEURS... VOS RESTAURANTS

Voici la liste des annonceurs de ce cahier :

- AU PARMESAN 692-0341
- ANSE AUX BARQUES 692-4674
- AUBERGE DU TRÉSOR 694-1876
- BAKER 824-4478
- CAFÉ DES ARTISTES 522-4011
- CAFÉ LE GREC 525-7525
- CAFÉ SUISSE 694-1320
- CHARLES NOURCY 688-1654
- CHEZ NICOLAS 687-0834
- ÉPICES DU SZECHWAN 648-6440
- HOLIDAY INN 653-4901
- HÔTEL CLARENDON 692-2480
- HÔTELLERIE DES GOUVERNEURS 651-3030
- IL TEATRO 694-9996
- L'HÔTEL QUÉBEC 658-5120
- LA CARAVELLE 694-9022
- LA CORDE À LINGE 524-2262
- LA FENOULLÈRE 653-3886
- LA GABELLE 659-1336
- LA RIPAILLE 692-2450
- LA TABLE DU ROI 651-9222
- LA TYROLIENNE 651-6905
- L'AUBERGE DU ROY 286-6958
- LAURIE RAPHAËL 692-4555
- LE BEAUGARTE 659-2442
- LE BIFTHÈQUE 871-1717
- LE PATRIMOINE 529-5533
- LE SAINT-FÉLIX 651-6980
- LES RESTAURANTS MARIE-ANTOINETTE
- MANHATTAN 657-1670
- MANOIR DE TILLY 886-2407
- MANOIR DES ÉRABLES 1-800-563-0200
- MANOIR DU SPAGHETTI Sainte-Foy: 659-5628 Charlesbourg: 627-0161
- MOÏSS BISTRO BELGE 692-0233
- PIZZERIA D'YOUVILLE Rue Saint-Jean: 694-0299 Rue Cartier: 648-8821 Chemin Sainte-Foy: 653-8310
- PETIT BRUXELLES 647-1682
- PUB CORN 627-3000
- QUILLÉ-O-DROME ROCK'N ROLL PALACE 833-8790
- RADISSON GOUVERNEURS 647-1717
- RESTAURANT ERAWAN 688-6038
- RESTO-BAR ALPINA 826-1433
- SAINT-HONORÉ 529-7932
- VENDÔME 692-0557

BON APPÉTIT!

LE TEMPS DES FÊTES

24 décembre
TABLE D'HÔTE
dès 18 h
à partir de **23,95\$** adulte

31 décembre
SAINT-SYLVESTRE BUFFET GASTRONOMIQUE
dès 18 h
à partir de **27\$** adulte

25 décembre
BUFFET GASTRONOMIQUE DE NOËL
dès 18 h
à partir de **25\$** adulte

1er janvier
BRUNCH JOUR DE L'AN
1er service: 10 h
2e service: 13 h
15,95\$ adulte
enfants 5 à 12 ans **9,50\$**

TABLE D'HÔTE DU SOIR
dès 18 h
à partir de **23,95\$** adulte

BAKER
AUBERGE - INN
Restaurant
8790, avenue Royale
Château-Richer
Tél.: (418) 824-4478
Téloc.: (418) 824-4412

QUI-É-DROME LEVIS INC.

Rock'n Roll PALACE

DÉFONCEZ L'ANNÉE 1994

Vendredi 31 décembre 1993, de 20 h 30 à 3 h AM
Samedi 1er janvier 1994, de 14 h à 17 h

40\$ à 45\$ par allée, maximum 6 personnes par allée

3 heures de quilles, vin mousseux, animation, musique, prix de présence
Lundi disponible à 5\$ par personne

SUPER PARTY le 31 décembre au Rock'n'Roll Palace
À partir de 20 h: lunch, mousseux, chapeaux, serpents, prix de présence. ANIMATION **15\$**

Reservez tôt - Nombre limité de places
833-8790
(VISA et MasterCard acceptées)

NOUVEAU Réservez le Rock'n'Roll Palace pour tout genre de réceptions privées. Ouvert à longueur d'année.

L'Orée du Bois
HÔTELLERIE

vous invite à déguster un réveillon
"Pas comme les autres"

le 31 décembre 1993
à partir de 20 heures

Punch des îles de l'Orée du Bois
Soupe aux truffes
Salade de mesclun au foie gras
Filet de sole sauce basilic
Sorbets
Filet mignon aux morilles
Ratatouille niçoise et gratin dauphinois
Café et mignardises

Reservez au 875-0713

Bienvenue au
5834, boul. Fossambault
(à Fossambault-sur-le-Lac)

Holiday Inn
Ste-Foy
3125, boulevard Hochelaga, Sainte-Foy

Brunch du Nouvel An
de 10 h à 15 h

19,95\$ adulte
16,95\$ nouvel âge
7,95\$ enfant de 4 à 12 ans
Gratuit pour les tout-petits

Musique d'ambiance et animation
Taxis en sus

Buffet Noël et Jour de l'An
à partir de 17 h 00

Buffet international
23,95\$ adulte
20,95\$ nouvel âge
9,95\$ enfant de 4 à 12 ans
Gratuit pour les tout-petits

Le vendredi 31 décembre
Table d'hôte de la Saint-Sylvestre
en soirée 18 h 30

Au menu

- Le bœuf à la Saint-Jacques au basilic et vieux sherry
- Le consommé de bœuf célestine
- La terrine de pintade au madère et pain rose
- La longe de veau braisée au confit d'agrumes
- Le bœuf à la liqueur de cassis
- Les infusions

39,95\$ par personne incluant 1/2 bouteille de vin / par couple
Taxis et service en sus

BYE BYE 93

Pour terminer l'année en beauté

- DISCO • DANSE
- ANIMATION

Forfait après-party par chambre **39,95\$**

RÉSERVATION 653-4901

La Gabelle
Chez Fados RESTAURANT

Sautez l'année avec nous le 31 décembre
Souper-spectacle

10 danseuses Mezzé-Boladi
25\$ par personne
Collaboration de la troupe: Les Étoiles du Nil

TABLE D'HÔTE ET MENU À LA CARTE À PETIT PRIX!
1109, route de l'Église, Sainte-Foy
659-1336

délicieux PATTAYA
FINE CUISINE THAÏLANDAISE
aussi CAMBODGIENNE et VIETNAMIENNE

APPORTEZ VOTRE VIN à partir de

Midi **7,95\$**
Soir **11,95\$**
Table d'hôte **15,95\$**

3177, chemin Ste-Foy
650-1748

585, GRANDE ALLEE EST

LA CORDE À LINGE

RESTO BAR

le 31 déc. venez passer la nuit sur

CARTE SOUPER/SOIRÉE 30\$
CARTE SOIRÉE seulement 10\$
TABLE D'HÔTE à partir de 14,95\$

MENU à la CARTE abordable!

L'endroit où vous repasserez!

RESERVEZ AU 524-2262

PRIX DE PRÉSENCE ANIMATION SURPRISES

A noter: nous sommes aussi ouverts les 24, 25, 26 déc. et le 1er jan.

Les fantaisies des fêtes

"BUFFETS DE NOËL ET DU NOUVEL AN"

Deux services - 17 h et 20 h
Animation - Colombe Dufour

Adultes **23,50\$** Aînés **22,50\$** Enfants **10,50\$**

"BRUNCH DU NOUVEL AN"

Un service - 12 h à 14 h
Animation - Colombe Dufour

Adultes **18,50\$** Aînés **17,50\$** Enfants **8,75\$**

Taxes et service en sus
Radisson
GOUVERNEURS QUÉBEC
RÉSERVATIONS 647-1717
POSTE 2137

INVITATION

LE 31 DÉCEMBRE

Une sauterie très spéciale a été préparée pour vous par le restaurant dansant.

SOUPER ET SOIRÉE: 50\$ par pers.
(taxes et service inclus)

SOIRÉE SEULEMENT: 15\$ par pers.

CARTES EN VENTE À LA RÉCEPTION

BEAUGARTE

659-2442

Joyeuses Fêtes à tous nos clients!

Brunch du Jour de l'An
1er janvier 1er service 10 h 40
2e service 13 h

14,95\$ adultes
12,95\$ 60 ans et plus
7,95\$ enfants (10 ans et moins)

Buffet du Jour de l'An
1er janvier à 17 h

Saint-Sylvestre
31 décembre 1993
Table d'hôte
bouteille de vin et ambiance

55\$ taxes et service inclus

9,95\$ adultes
7,95\$ 60 ans et plus
6,95\$ enfants (10 ans et moins)

SOIRÉE BLUES
Jeudi
Vendredi
Samedi
à partir de 20 h

MANHATTAN GRILL
2635, boul. Hochelaga
Place de la Cité, Ste-Foy
657-1670

• SALONS PRIVÉS

Des rabais dans les restaurants avec le Livre d'or

QUÉBEC — C'est au tour du Livre d'or de faire son apparition parmi les produits offrant différents rabais dans les restaurants. En plus de ce secteur, le livre de 430 pages propose des rabais dans plus de 700 hôtels partout au Canada et aux États-Unis, dans le secteur culturel, dans celui des sports et des loisirs et des services.

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

Le Livre d'or a vu le jour dans la ville de Vancouver il y a 11 ans et il est publié par une entreprise de marketing, Les Promotions Livre d'or inc. L'entreprise a étendu ses tentacules à Toronto, puis à Montréal et c'est maintenant au tour de Québec d'entrer dans la valse. M. Jean Maranda, bien connu pour ses prouesses dans le milieu de la planche à voile, est le directeur pour la région de Québec et c'est lui qui a déniché les entreprises qui font partie de ce premier livre.

Le secteur de la restauration occupe la moitié du livre et il est divisé en quatre sections : restaurants de distinction, aventure internationale, charme et simplicité, repas légers et rapides. La première section regroupe 25 bons restaurants, mais il est inexact de souligner qu'il s'agit des meilleurs restaurants de Québec et de la banlieue. Le rabais prend surtout la forme d'un plat principal gratuit à la carte à l'achat d'un autre plat



M. Jean Maranda présente sa première édition du Livre d'or pour la région de Québec, un produit offrant des rabais dans plusieurs secteurs d'activité.

principal à la carte de valeur égale ou supérieure.

Les trois autres sections regroupent des restaurants de cuisine familiale et de restauration rapide. Ce sont surtout des coupons qu'il faut présenter au restaurateur et qui offrent des rabais diffé-

rents d'un établissement à l'autre. L'aventure internationale (une incursion très timide) aurait besoin de s'améliorer si elle veut vraiment refléter la diversité des restaurants de Québec. Il existe aussi une section pour les restaurants de Montréal et certains rabais

sont bons dans toutes les villes du Québec puisqu'ils sont offerts par des chaînes.

Le reste du livre offre des rabais ou des billets gratuits (avec l'achat d'un autre) pour différentes activités culturelles comme le cinéma, le Grand Théâtre, des musées, l'Orchestre symphonique, l'Aquarium, le Zoo du Québec, etc., des activités sportives comme le golf, le ski, les sports d'eau, les quilles ou des loisirs comme les croisières, le conditionnement physique, etc. Aussi des commerces de service comme des centres de jardin, des animaleries, des spécialistes de l'automobile, des clubs vidéo, etc.

À noter que le Livre d'or est en vente chez Eaton et La Baie au prix de 46 \$ (taxes incluses) ou dans les clubs sociaux (32 \$). Il est publié à 8000 exemplaires et il est valide jusqu'au 1er décembre 1994. Il est muni d'une carte d'or

qui doit être signée par le membre et son conjoint ou sa conjointe si nécessaire et il faut la présenter en même temps que le coupon rabais ou dans l'établissement of-

frant une réduction avant la présentation de l'addition ou de la facture. Pour obtenir plus de renseignements, les gens peuvent téléphoner au (418) 656-0557.

Le temps des Fêtes au Bifthèque

Le restaurant Le Bifthèque lance cette année sa table d'hôte à l'occasion de Noël et du jour de l'An. La direction du restaurant veut ainsi répondre à une demande de sa clientèle en lui offrant ainsi qu'à toute la population un menu spécial du temps des Fêtes. Le choix des plats retenus pour constituer cette table d'hôte tout à fait spéciale et comprenant un choix intéressant d'entrées, de plats principaux et de desserts, à un prix très abordable, s'inspire de la philosophie de l'établissement d'offrir toute l'année le meilleur rapport qualité-prix. Fort, depuis trois ans, d'une clientèle qui lui est restée fidèle, selon ses dirigeants, en raison principalement de l'accueil, du service aux tables et de la qualité des produits et des prix en vigueur, Le Bifthèque veut donc lancer la nouvelle année à sa façon et lance l'invitation à toute la population de la région à venir célébrer Noël et le jour de l'An.

Célébrez le Temps des Fêtes au **Ristorante Il Teatro** du Théâtre Capitolé

25 DÉCEMBRE
TABLE D'HÔTE
4 services
Ravioli de mousses aux pétoncles à l'orange 22,95 \$
Médallions de veau et langoustines 24,95 \$
Magret de canard à la mangue 26,95 \$

1er JANVIER
TABLE D'HÔTE
5 services
Duo de coilles forcées aux câpres 24,95 \$
Médallions de veau aux noisettes 28,95 \$
Festin de fruits de mer 34,95 \$

ST-SYLVESTRE
Soirée spéciale
31 DÉCEMBRE
Paneton de fenouil au coulis de poivrons rouges
Ravioli de St-Jacques à l'orange
Minestrone de homard
Côte de veau soufflée
Salade d'épinards et frêsse à l'huile de noisettes
Poire forcée à la crème d'amarretto et chocolat
85 \$ incluant 1/2 bouteille de champagne et 1/2 bouteille de vin
Danse à compter de minuit

THÉÂTRE CAPITOLE
RÉSERVATIONS POUR OBTENIR VOS CARTES : (418) 694-9996

Restaurant **La Ripaille**
TABLE D'HÔTE SPÉCIAL
Feuilles de fruits de mer ou porcini
Escargots saignants
Terrine maison et ses marmelades
Soupe ou consommé de bœuf
Médallions de veau aromatisés à l'estragon
Ris de veau et ses compagnons des bois
Filet de saumon à la crème de moultarole
Entrécôte à l'acholote et vin rouge
Filet mignon et ses cinq perles
Carre d'agneau au parfum de romarin
Magret de canard à l'orange
Fricassée de crevettes et pétoncles au whisky
Pâtisserie de tison aux cerises
39,95 \$ 2 pers.
Dessert, café ou thé
Fermé les 24 et 25 décembre, ouvert le dimanche 26 décembre
Sur présentation de cette annonce avant le repas. Valable jusqu'au 23 décembre 1993. Ne peut être jumelé à aucune autre promotion.
VALET STATIONNEMENT tous les soirs des 18 h
9, rue Buade, Québec (à deux pas du Château Frontenac)
réservations : 692-2450

SPECIAL DES FÊTES
Restaurant **Nourcy**
Sommets ouverts tous les jours
les 24 et 25 décembre (en soirée)
MEZZÉ POUR DEUX incluant un demi-litre de vin 49,95 \$
MEZZÉ pour emporter 40 \$ pour 2 personnes
SOUPER SAINT-SYLVESTRE en soirée Menu spécial 30 \$ par personne
1er JANVIER en SOIRÉE Choix de brochettes Dessert, café 15 \$ par personne
1654, chemin Saint-Louis, Sillery 688-1654

MARQUI DE TILLY
Défense au bord du St-Laurent
FORFAIT SAINT-SYLVESTRE
A partir de 167,50 \$ (taxes incluses)
Souper gastronomique, coucher et déjeuner
FORFAIT-SANTÉ 199 \$ (taxes incluses)
Certificat-cadeaux disponibles
St-Antoine-de-Tilly (15 minutes des ponts) 418-886-2407

Restaurant ERAWAN enr.
Spécialité thaïlandaise
TABLE D'HÔTE 7,95 \$ en soirée à partir de 9,95 \$
Réservations : 688-6038
1432, rue Maguire
APPORTEZ VOTRE VIN

au Parmesan

Nos meilleurs vœux!
La direction et le personnel remercient leurs clients et amis et souhaitent à tous les meilleurs vœux.
Avec sa joyeuse équipe, au Parmesan, c'est toujours... **la Dolce Vita!**
38, rue Saint-Louis, Québec 692-0341
SERVICE DE STATIONNEMENT AVEC VALET

Le Saint-Félix
CAP-ROUGE
pour vos partys des fêtes
TABLE D'HÔTE à partir de 15,95 \$
MENU DU JOUR à partir de 6,95 \$
ST-SYLVESTRE
TABLE D'HÔTE:
Consommé
Assiette de saumon et esturgeon fumés
Terrine de canard au genièvre
Tou normand
Dinde de saumon sauce diable
ou Filet mignon de caribou aux champignons sauvages
Dessert
Café expresso
34,95 \$ personne
Un accordéoniste agrémente la soirée.
1252, Saint-Félix, Cap-Rouge
Réservations : 651-6980

Romance
pour 2 personnes
1 chambre pour 1 nuit
2 soupers (table d'hôte gastronomique) accompagnés d'une bouteille de vin (Appellation d'origine contrôlée) • 2 digestifs au choix
2 petits déjeuners • 1 stationnement pour 1 nuit
Pour deux : 115 \$ taxes et pourboires en sus.
AUBERGE DU TRÉSOR
20, rue Sainte-Anne, Québec (Face au Château Frontenac)
RÉSERVATIONS 714-418-694-1876
Un cadeau idéal

Café des Artistes

MARC DROLET
au piano du jeudi au dimanche
MENU DE NOËL
Charlotte de pétoncles florentine ou Tomme aux trois fromages
Crème bouillie de neige ou Consommé à la madrilène
Salade d'endives et cresson aux noix de Grenoble
Sorbet au champagne
Truite saumonée gratinée au sabayon 20,95 \$
Civet de lièvre grand veneur 21,95 \$
Côte de veau Marie-Louise 22,95 \$
Filet mignon Wellington 24,95 \$
Langoustines à la paisienne 26,95 \$
Choix du chariot
Café - tisane - thé
CARTE DU "LIVRE D'OR" ACCEPTÉE DURANT LA PÉRIODE DES FÊTES
333, SAINT-AMABLE (voisin du Grand Théâtre) Stationnement gratuit 522-4011

TRADITIONNELLE
EUROPÉENNE
CALIFORNIENNE
UNIQUE À QUÉBEC
TABLES D'HÔTE LES CALIFORNIENNES
Coeurs d'artichauts vinaigrette • Potage
Pizza californienne au choix 7"
LA QUATTRO ou LA B.B.Q. ou LA TEX-MEX ou LA POULET THAI ou LA POULET TERIYAKI
Tiramisu 10,95 \$ Thé ou café
Fondue parmesan • Potage Pâte au choix Mousseline au chocolat • Thé ou café 8,95 \$
Salade César • Potage Pizza à l'européenne au choix Gâteau au fromage • Thé ou café 9,95 \$
PIZZERIA D'YOUVILLE
DEPUIS 1963
1014, RUE SAINT-JEAN 694-0299 • 1034, AVENUE CARTIER 648-8821 • 2830, CHEMIN SAINTE-FOY 653-8310

Des idées cadeaux pour l'amateur de vin

En cette période des Fêtes, il est souvent difficile de trouver le petit cadeau pour l'être cher ou encore un bon ami. Il existe le grand classique, la cravate à motifs vinicoles avec ses verres à champagne. Mais pourquoi pas quelque chose de différent cette année pour l'inconditionnel du vin et du beau.

par MARTIN GOSSELIN
collaborateur spéciale

Débutons donc avec un jeu. *Le Connaisseur* est un bon moyen d'apprendre le vin en s'amusant. Ce jeu convient aussi bien aux experts qu'aux amateurs et divertira toute la famille. La Route des Vins que vous allez suivre en jouant vous entraînera de surprises en découvertes dans un monde qui vous enchantera. Le but du jeu est d'arriver le premier dans les Vignes du Seigneur, après avoir été intronisé dans chacune des trois confréries qui patronnent *Le Connaisseur*. Pour ce faire, on vous posera des questions sur l'art du vin, sur la science du vin, sur la terre où il croît et sur les hommes qui le font...

Donc trois cases possibles : la première correspond à une question générale sur le vin. Exemple : que signifie le sigle RM dans le bas de certaines étiquettes de

champagne ? Récoltant-Manipulateur. En second lieu, des questions correspondant à l'histoire. Exemple : qui a dit : « Le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons » ? Pasteur. Et troisièmement, des questions d'ordre géographique. Exemple : la ville de Bordeaux se trouve-t-elle en Graves, en Médoc ou Entre-Deux-Mers ? En Graves. Plus de 1000 questions auxquelles vous aurez à répondre. Un jeu passionnant. Une exclusivité de la boutique Le Taste-vin au prix de 150 \$.

Si *Le Connaisseur* est à la fois un jeu et une encyclopédie, la bibliothèque de l'amateur n'est jamais complétée. De plus, décembre coïncide avec la sortie de nouveaux ouvrages. Un classique québécois, le *Guide du vin 94* de Michel Phaneuf, nous est offert dans une nouvelle présentation en couleur qui contient photos, illustrations, cartes géographiques et étiquettes. Michel Phaneuf dresse

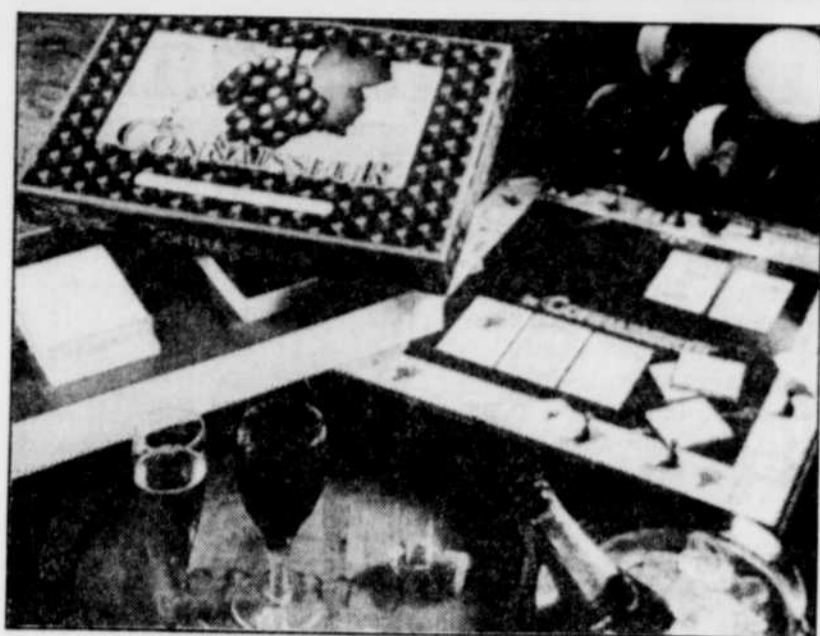
un bilan complet des vins sur le marché. De plus, on y retrouve des chroniques, des conseils pratiques, des commentaires de toutes sortes ; 19,95 \$ en librairie.

Un autre guide de poche pour l'amateur de vins, *Les vins Sélection 1994*, les Éditions Thierry Debeur. Cet ouvrage comporte deux guides. Un guide d'achats qui répertorie 137 vins en vente à la SAQ, qui ont été dégustés, commentés et classés par ordre de prix. Contrairement au livre de M. Phaneuf qui est le seul à déguster et commenter ses vins, celui-ci est le fruit d'un comité d'experts en dégustation composé de Jean Aubry, Nicole Barette Ryan, Thierry Debeur, Nick Hamilton, Jean-Gilles Jutras. La deuxième partie est un guide pratique idéal pour le débutant. On y retrouve les points suivants : service du vin, dégustation, accord des mets et vins, la cave, le vocabulaire technique, etc.

Il ne faudrait pas passer sous silence le dernier ouvrage de M. Jacques Orhon. Après le *Guide pratique des vins de France*, voici le *Guide pratique des vins d'Italie* qui nous permet de trouver en un clin d'oeil les renseignements désirés, présentés de façon systématique. Ce livre présente clairement le vignoble italien dans le détail avec tout ce qui fait son originalité (29,95 \$).

Pour l'inconditionnel du vin et des beaux objets, la série *Oenologique* présente cinq formats différents de verres en cristal pour enjoliver votre table entre 8,50 \$ et 9,50 \$. Pour conserver son vin dans de merveilleuses conditions, quoi de mieux que le Vintage Keeper, cette armoire à vin dont la température et l'humidité sont contrôlées pour loger 50 bouteilles et plus, à partir de 495 \$. Pour les budgets plus modestes que dire d'un tire-bouchon, Taste-vin, thermomètre, ou encore l'un des nombreux coffrets cadeaux offerts à la SAQ.

Joyeuses Fêtes !



« Le Connaisseur », un jeu à la fois amusant et instructif.

Les Québécois ont changé leur consommation Moins d'alcool, mais plus souvent

QUÉBEC — Les Québécois boivent plus souvent, c'est vrai. Mais ils consomment annuellement moins d'alcool.

par GILLES ANGERS
LE SOLEIL

Autrefois, les Québécois consommaient beaucoup d'alcool pendant les Fêtes et peu pendant l'année. De nos jours, ils boivent moins en décembre mais régulièrement et plus modérément à longueur d'année.

« Les gens consomment bière, vins et spiritueux plus souvent.

Mais cela n'a absolument pas pour effet de hausser leur consommation d'alcool. Au contraire », soutient M. Jean Chouzenoux de la direction des relations publiques de la Société des alcools du Québec (SAQ).

En 1991, chaque Québécois buvait, en moyenne, 13,3 litres de vin, 98 litres de bière et 3,2 litres de spiritueux. Soit, une consommation « absolue » d'alcool de

7,6 litres par opposition à 8,1 litres en 1990.

Le fléchissement de la consommation alcoolique au Québec, phénomène qui au reste se mondialise selon M. Chouzenoux, est attribuable aux campagnes anti-alcool au volant aussi bien qu'à une sensibilité accrue des Québécois à leur santé.

En 1988-1989, rend compte ce dernier, la SAQ vendait 105 millions de litres de vin et 91 millions en 1992-1993. Donc, une baisse, au chapitre des vins seulement, de 13 %.

RESTO-BAR ALPINA

Spécialités : Grillades - Pasta-Vitello

**NOËL
JOUR DE L'AN**
(24 et 25 décembre,
1er janvier)

**Table d'hôte
des fêtes**
24,95\$
par personne

SAINT-SYLVESTRE
Menu
7 services
35,75\$
• Pianiste

1930, boul. des Neiges, Saint-Ferréol-les-Neiges
à deux pas du Mont-Sainte-Anne
826-1433

La Caravelle

NOËL ET JOUR DE L'AN
(25 décembre et 1er janvier)

**TABLE D'HÔTE
DES FÊTES** **24,95\$**
par pers.

SAINT-SYLVESTRE
Menu
7 services **42,95\$**
par pers.

Aussi menu à la carte disponible

- Service de valet midi et soir
- Guitariste-chanteur
- Salons privés avec foyer

68 1/2, rue Saint-Louis, Vieux-Québec
694-9022

Manoir des Érables
HÔTEL-RESTAURANT

BRUNCH DE NOËL BRUNCH DU JOUR DE L'AN
Samedi 25 décembre Samedi 1er janvier
19,95\$

Demi-tarif pour les moins de 12 ans,
gratuit pour les moins de 9 ans

220, boul. Taché Est (Route 132)
Montmagny

Pour réservations : (418) 248-0100
1-800-563-0200

**RESTAURANT
LES ÉPICES DU SZECHWAN**
SPECIALITÉ : SZECHWANNAISE ET
PRINOISE

**Sortez des
sentiers battus !
CÉLEBREZ
À L'ORIENTALE...**

Durant la période des fêtes, le
chef a pensé un
MENU EXTRA
pour 2 ou 4 personnes
De plus,
TRAITEMENT SPÉCIAL
pour les groupes de 10 et plus
avec
MENU SUR MESURE
composé selon vos
goûts.

215, rue Saint-Jean, Québec
Tél. : (418) 648-6440

**Une table d'hôte
de bon goût
Un bar accueillant**

Nos spécialités

- Fruits de mer
- Plat du jour
- Poissons frais
- Cuisine régionale
- Menu du temps
des Fêtes

Au Bonnet Rouge

76, avenue de Gaspé
Saint-Jean-Port-Joli
598-3088

LE SOLEIL
CITF
107,5 FM
ROCK-DÉTENTE

**Société
des alcools
du Québec**

vous invitent à participer au concours :

LE TEMPS DES REJOUISSANCES

COUREZ LA CHANCE DE GAGNER :

UNE CAVE À VIN
UNE VALEUR DE
1000\$

Vous pourrez prendre livraison de votre prix avant de recevoir vos invités pour le réveillon !

AU CAFE
Suisse

**TABLE D'HÔTE
DU JOUR DE L'AN**
à compter de 17h

Salade de persil, tomate et crabe
Potage du chef

Fondue chinoise ou
Fondue chinoise porc
et boeuf **19,95\$**

Fondue suisse au
champagne **20,95\$**

Poupiette de veau farcie
aux olives et bacon,
sauce aux champignons **21,95\$**

Symphonie des mers,
sauce aux baies roses **23,95\$**

Gratité du Nouvel An
Délice du chef
Tulipe de fruits frais, sauce
au chocolat
Thé - Café - Lat

32, rue Sainte-Anne, Vieux-Québec
Réservations : **694-1320**
2 heures de stationnement gratuit à l'hôtel de Ville

INVITEZ UN AMI À BON PRIX POUR LA PÉRIODE DES FÊTES

En vigueur jusqu'au
30 janvier 1994

Sur présentation de ce
coupon, valide jusqu'au
30 janvier 1994 avec
consommation sur
place d'un plat choisi
parmi 18
pré-sélectionnés,
obtenez-en un
deuxième gratuitement,
de la même liste, à prix
égal ou moindre.

2 POUR 1

*C'est toujours une
fête de vous revoir !*

SAINT-FOY 3077, chemin Saint-Louis 659-5628
CHARLESBOURG 7685, 1^{re} Avenue 627-0161

**RESTAURANT
Le Vendôme**

MENU DES FÊTES
(jusqu'au 30 décembre 1993)

Mousse de fruits de mer et ses attrait
ou
Fondue printanière
Potage du jour
ou
consommé brunoise
Duo de sole et de saumon aromatisé au
vinaigre de framboises
L'escalope aux coeurs d'artichauts
L'escalope de veau au curry
Coq au vin
Dessert, thé, café
1/2 bouteille de vin blanc
ou rouge

44\$ pour 2
personnes

SAINT-SYLVESTRE
31 décembre 1993

Terme de canard
ou
Crêpe de saumon fumé,
sauce hollandaise
Bisque de homard
ou
Consommé aux profiteroles
Salade parfumée
au vinaigre de champagne

Les mignonnettes de veau
aux charnières **26,00\$**
Les aiguillettes de canard
au coulis de cerises noires **29,75\$**
La grillade du pêcheur aux
délices de Gaspé **32,00\$**
Le Duc Wellington **32,00\$**

Table à desserts - Thé, café

VALET DE STATIONNEMENT
36, côte de la Montagne, Québec
Rés. : **692-0557**

**chez
nicola**
L'ITALIEN
TRADITIONNEL

CUISINE ITALIENNE - FRANÇAISE

*Tous nos
meilleurs
vœux pour un
joyeux temps
des fêtes !*

*Le restaurant sera
fermé les 24, 25, 26
et 27 décembre.*

*L'équipe refait le plein
d'énergie pour vous
mieux servir encore.*

Salles de réception disponibles

Comme toujours, le midi,
vaste choix à partir de **8,50**

687-0834
1276, rue Maguire, Sillery (Québec)

**OUVERT
LE PREMIER DE L'AN**

**Souper
dansant**

le 31 déc. 93 dès 18h
VEZ SAUTER L'ANNÉE

MENU

St-Sylvestre

Feuilleté d'escargots à l'astragon
ou
Mousse de crevettes
ou
Salade César
Crème Argentuil
Filet mignon sauce Périgourdine
ou
Scampis et crevettes à la Provençale
ou
Escalope de poulet Parmigiana
Gâteau de la St-Sylvestre
Thé - Café

19,95\$
(taxes et
service en sus)

**2360, chemin Sainte-Foy, Québec
Centre Innovation 651-9222**

**BONNE
ANNÉE!**

Retournez ou déposez à : Concours "Le temps des réjouissances"
CITF-ROCK-DÉTENTE
580, Grande Allée Est, bureau 250, Québec, QC G1R 2K2

NOM :

ADRESSE :

VILLE : CODE POSTAL :

Tél. : Bur. : Rés. :

QUESTION : "Nommez l'animateur du matin, entre 6h et 9h, à CITF-ROCK-DÉTENTE?"

RÉPONSE :

• Un coupon par enveloppe
• Seuls les fac-similés reproduits entièrement à la main seront acceptés.
• Date limite de participation : le 21 décembre, minuit
• La personne gagnante devra répondre à une question d'habileté.

Règlements disponibles au
quotidien LE SOLEIL et à
CITF-ROCK-DÉTENTE

D'une Table à l'autre

Pour joindre Claude GOYETTE: Composer le 647-3394 ou écrire au journal LE SOLEIL, C.P. 1547, 390, Saint-Vallier Est, Québec, G1K 7J6



Les propriétaires de L'Impasse des 2 anges, Lorraine Michaud et Martin Gaudette, à l'avant-plan, entourés des membres de leur équipe: de g. à d., Eric Lepage, Robert Boivert, Claire Lefebvre et Jean (Obélix) Lefebvre.

L'Impasse des 2 anges

Lorraine Michaud et Martin Gaudette viennent d'ouvrir un petit café-bistro licencié de 48 places, L'Impasse des 2 anges (du nom d'une petite rue de Paris), au 275, Saint-Vallier Est, à deux pas du journal LE SOLEIL. L'administrateur-gérant est Jean (Obélix) Lefebvre, un ancien candidat très coloré du Parti rhinocéros, et le chef Eric Lepage, qui a travaillé dans les cuisines du restaurant Mon Manège à toi. C'est ouvert, tous les jours, de 8 h à 3 h, et l'on sert les petits déjeuners. Le menu du midi est intéressant et les prix très compétitifs (entre 6,92 \$ et 8,65 \$) pour un menu complet qui comprenait, mercredi dernier, le velouté garbure ou des bouchées d'escargots à l'ail en entrée, l'escalope de saumon au beurre blanc sur nuage de riz (excellent), la longe de porc farcie au parfum de menthe ou la quiche au poireau accompagnée d'une salade comme plat principal, la pêche au doux sirop comme dessert, le café

filtre ou le thé. Il y a une petite carte pour le soir qui contient des hamburgers à l'agneau, des croûtons au jambon et au fromage, des assiettes de saumon et d'esturgeon fumés et, bientôt, des terrines maison, fondant de foie de volaille et pizzas de style européen avec salade.

Le Saigon Bangkok Escale Paris

Les Québécois retrouveront avec plaisir M. Elie Gidouin qui a dirigé, durant plusieurs années, l'Ostéria Ponte Vecchio, devenu le Pub O'Zone, près du Musée de la civilisation. M. Gidouin travaillait, depuis quelques années, comme garçon de table au Chanoine Kir. Il vient d'acquiescer l'ancien Kismet, spécialisé dans la nourriture indienne. Il s'est associé à un chef vietnamien, M. Van Hoang Huynh, et a ouvert, le mardi 14 décembre, le Saigon Bangkok Escale Paris (quel nom!), au 780, rue Saint-Jean. L'établissement sera spécialisé dans la cuisine vietnamienne, thaïlandaise et française. M. Gidouin referra ses excellentes pizzas à pâte mince sur feu de bois et ses quenelles gratinées de toutes sortes qui attireraient la clientèle à son établissement.

Un cellier à gagner

Les marchands des Halles de Sainte-Foy ont décidé de porter un toast à leur clientèle en leur offrant la possibilité de gagner un magnifique cellier contenant 200 bouteilles, choisies par les experts de la Maison des Vins. Un coupon de participation se trouve dans la circulaire des Halles et les marchands en distribuent à chaque achat de la clientèle. Des boîtes recueillent les coupons et le grand tirage aura lieu le 20 janvier, à 16 h pour ce cellier stratifié en noyer avec porte vitrée et climatiseur d'une valeur de 5500 \$.

Des truffes à La Closerie

Le chef propriétaire, Jacques Le Pluatt, de La Closerie, est l'un des rares cuisiniers, sinon le seul, à faire venir des truffes fraîches de la France. Il lui en a coûté 2000 \$ pour deux kilos de ce champignon du Périgord, en France. La recette favorite du chef est la soupe aux truffes de Paul Bocuse: consommé de volaille, petits légumes, foie gras et truffes, le tout recouvert d'une pâte feuilletée. Le tout est cuit en même temps et la pâte gonfle pour emprisonner le parfum. Quand vous coupez la croûte, l'arôme est divin, tout comme le goût. C'est un délice qui vaut le détour à lui seul! L'établissement est maintenant ouvert sept jours sur sept, sauf les 24 et 25 décembre.

Durant le temps des Fêtes

Le Paris-Brest est ouvert tous les soirs durant la période des Fêtes... Le Portugais accepte les détenteurs du Passeport du Mérite gastronomique

et du Livre d'or pour le repas du soir (un repas portugais) du 31 décembre et du 1er janvier... Le Café Saint-Malo organise un souper le 24, mais est fermé le 25 décembre... Chez Colette, à Saint-Ferreol, est ouvert le 24, le 31 décembre et le 1er janvier et c'est l'occasion de déguster les plats de gibier du chef Richard Desnoyers... Les propriétaires du Batifol dirigent un service de traiteur personnalisé et ils ont préparé des menus pour le temps des

Laurie Raphaël

MENU DÉGUSTATION 7 SERVICES 59,95 \$

SAINT-SYLVESTRE

pour nos convives, tirage d'un PRIX GOURMAND

- Originalité
- Qualité optimale
- Décor spécial pour l'occasion

BRUNCH

Noël et Jour de l'An

dimanches 26 décembre et 27 janvier

9 h 30 à 14 h

14,95 \$

Pour réservation: 692-4555

17, rue Sault-au-Matelot, Québec

HONORE

SUPER PARTY ST-SYLVESTRE

31 décembre à compter de 18 h

Menu

- Pâté de foie à la fleur d'orange
- Potage maison
- Filet mignon aux cinq poivres ou Régali de fruits de mer
- Quatre choix de légumes
- Dessert et café

25 \$ par personne

DANCING BAR RENCONTRE

570, Grande Allée Est Québec

529-7932

Reservez pour vos parties de bureau, anniversaires, etc.

Restaurant **Charles Baillairgé**

BRUNCH MUSICAL de Noël et du Jour de l'An

NOS MIROIRS

Charcuteries fines, terrines maison, saumon frais, fletan et crevettes

NOS PLATS CHAUDS

Légumes variés, viandes en sauce, poisson + fruits de mer, côte de boeuf au jus

Nos salades, nos fromages, nos desserts

21,95 \$ adultes 10,95 \$ 3 à 12 enfants ans

réservez tôt (418) 692-2480

Ou demandez nos forfaits - séjour

HOTEL CLARENDON

57, rue Sainte-Anne Vieux-Québec

1-800-463-5250

L'Hotel Québec

SAMEDI 25 DÉCEMBRE

BRUNCH DE NOËL

à partir de 17 h

17,95 \$ adultes 8,95 \$ enfants moins de 10 ans

DIMANCHE 26 DÉCEMBRE

BUFFET DÉJEUNER

de 7 h à 14 h

7,95 \$

LA SAINT-SYLVESTRE

Le 31 décembre, en soirée, à notre RESTAURANT "LE DIX VAGUES"

29,95 \$

TABLE D'HÔTE

Animation et musique d'ambiance avec Gino

Animation et musique d'ambiance

SOIRÉE MUSIQUE ET ANIMATION

10 \$

Taxes et service en sus

LE JOUR DE L'AN

BRUNCH de 10 h à 15 h **17,95 \$ adulte 8,95 \$ enfants moins de 10 ans**

BUFFET à partir de 17 h

3115, avenue des Hôtels, Sainte-Foy (Québec) (L'hôtel rose)

658-5120

TYROLIENNE

À LA TYROLIENNE, C'EST UNE AMBIANCE CHALEUREUSE, DES PRIX ABORDABLES, LA MUSIQUE DE NOTRE ACCORDEONISTE ET NOS MENUS SPECIAUX.

POUR NOËL

Souper de 17 h à 23 h

TABLE D'HÔTE (4 services) **20,95 \$**

LA SAINT-SYLVESTRE

TABLE D'HÔTE (4 services)

Animation et musiciens pour défoncer l'année en beauté **20,95 \$**

LE JOUR DE L'AN

En matinée: de 10 h à 14 h

DÉJEUNER COPIEURS SUR ASSIETTE **9,95 \$**

En soirée: service de 17 h ou de 20 h 30

TABLE D'HÔTE (4 services) **20,95 \$**

Pour les enfants de 12 ans et moins **12,95 \$**

2846, chemin Gomin, Sainte-Foy (500 pieds à l'ouest de Place Laurier)

651-6905

LE BIFTHÈQUE

LA PÉRIODE DES FÊTES ARRIVE BIENTÔT

Reservez dès maintenant!

Pour vos "partys" du temps des Fêtes, pour Noël ou le Jour de l'An!

Noël et Jour de l'An

TABLE D'HÔTE LE BIFTHÈQUE

Crème Crecy ou Fondues Parmesan ou Bouquet de crevettes Salade du jardin

Truite farcie **14,95 \$**

Entrecôte **15,95 \$**

Brochette de filet mignon **16,95 \$**

Darne de saumon aux trois poivres **17,95 \$**

Côte de boeuf au jus **17,95 \$**

Filet mignon et langoustines **24,95 \$**

Carottes Vichy

Bûche du temps des Fêtes ou Salade de fruits

Thé - Café - Lait

871-1717

3050, boul. Hamel (angle Hamel et Henri-IV) Québec

Menu Week-end

Choix de 4 REPAS WEEK-END complets

Incluant: Salade de chou ou salade verte à volonté

Soupe du jour ou soupe aux légumes ou jus de légumes V8 ou jus de tomate

le **VENDREDI** de 14 h à 21 h,

le **SAMEDI** et le **DIMANCHE** de 11 h à 21 h

METS PRINCIPAL

- 1 Le boeuf bourguignon **8,95 \$**
- 2 La lasagne **9,95 \$**
- 3 Le filet de sole meunière **10,95 \$**
- 4 Les poitrines de poulet grillées **12,95 \$**

DESSERT AU CHOIX

Gâteau-sundae: supplément 1,00 \$

BREVAGE RÉGULIER

Café* ou thé* ou tisane* ou boisson gazeuse* (à volonté) ou lait

À PARTIR DE 8,95 \$

Marie Antoinette

14 restaurants pour vous servir!

Aucune substitution. Ne peut être jumelé à d'autres rabais ou promotions.

Les Fantaisies Des Fêtes!

L'Hotel des Gouverneurs Sainte-Foy vous invite à vivre des moments magiques dans la chaleur traditionnelle des retrouvailles.

LE PARTY DE BUREAU

Du 20 au 23 décembre

LE BUFFET DE NOËL

15,95 \$

1 service: des 11 h

LA TABLE D'HÔTE DE NOËL (4 choix)

16,95 \$ à 23,95 \$

1 service: des 17 h 30

NOËL

Le 25 décembre

LE MAGNIFIQUE BRUNCH DU PERE NOËL

25,95 \$/adulte • 23,95 \$/âge d'or • 9,50 \$/enfant

Musique et animation. 1 service: des 11 h

LE SOMPTUEUX BUFFET GASTRONOMIQUE

32,95 \$/adulte • 29,95 \$/âge d'or • 15,00 \$/enfant

1 service: des 17 h 30

Le 26 décembre

L'EXTRAORDINAIRE BRUNCH DES FÊTES

25,95 \$/adulte • 23,95 \$/âge d'or • 9,50 \$/enfant

1 service: des 11 h

LE CHALEUREUX BUFFET FAMILIAL

15,00 \$

1 service: des 17 h 30

LA SAINT SYLVESTRE

Le 31 décembre

LE FASTUEUX BUFFET DE GALA GASTRONOMIQUE

150,00 \$/couple

Musique, danse et cotillons • 1 bouteille de champagne par couple

A compter de 21 h

Invitation au Piano bar • Une soirée endiablée animée par nos musiciens

LE GRAND FORAIT DE LA SAINT SYLVESTRE

200,00 \$/nuît

1 chambre en occupation simple ou double • 2 buffets gastronomiques

1 bouteille de champagne • 2 petits déjeuners continental

LE JOUR DE L'AN

Le 1^{er} janvier

LE MERVEILLEUX BRUNCH DU NOUVEAU AN

25,95 \$/adulte • 23,95 \$/âge d'or • 9,50 \$/enfant

2 services: 10 h 30 et 13 h

Musique et animation

LE SUPERBE BUFFET GASTRONOMIQUE

32,95 \$/adulte • 29,95 \$/âge d'or • 15,00 \$/enfant

2 services: 17 h 30 et 20 h 30

Musique et animation

Participez à la "FANTAISIE DES FÊTES!"

Reservez des maintenant • 651 3030, poste 6148

* Taxes et service en sus

HOTEL DES GOUVERNEURS

SAINT-FOY

3030, boulevard Laurier, Sainte-Foy (Québec)

Retraite du photographe Roland Marcoux

Le doyen de nos photographes, M. Roland Marcoux, vient de prendre sa retraite au terme d'une carrière de 48 ans. Employé d'Optimage inc., une entreprise indépendante avec qui LE SOLEIL traite depuis 18 ans, M. Marcoux a d'abord travaillé pour Photo Moderne enr., puis pour Fauvea Photo avant de passer à Optimage. C'est lors d'un emploi d'été, en 1945, que M. Marcoux a commencé sa carrière de photographe. Il raconte qu'il circulait alors en tramway pour aller couvrir les différents événements dans la capitale. Dans ses meilleurs souvenirs, M. Marcoux se plaît à raconter qu'il a couvert l'arrivée à Québec du général Charles de Gaulle, à bord du Colbert, puis des visites de la reine Elizabeth II, de la princesse Grace Kelly, puis les événements du célèbre samedi de la matraque en octobre 1964, à Québec. Maintenant retraité, M. Marcoux s'intéressera à la vidéo, laissant la photographie à sa conjointe Madeleine. Bonne retraite, M. Marcoux!



Le Soleil, Jean-Marie Villeneuve

UNE PLACE AU SOLEIL



Faire parvenir vos communiqués à: **PLACE AU SOLEIL**, LE SOLEIL, C.P. 1547, 390, St-Vallier Est, Québec, G1K 7J6. Tél: 647-3394 Fax: 647-3374

L'université des moins jeunes

L'université Laval est aussi ouverte aux personnes de 50 ans et plus auxquelles elle offre des entretiens et des ateliers pour parfaire leur culture. Plusieurs sujets sont au programme et sont offerts sous forme de conférences, de soirées culturelles ou de petits déjeuners. Pour obtenir le programme complet ou pour tout renseignement, il faut composer le 656-3202.

La Musique de Sillery

Le 10^e Concours provincial de musique de Sillery aura lieu du 22 avril au 1^{er} mai. Cet événement, qui cherche avant tout à favoriser l'éclosion du talent des jeunes interprètes amateurs et à promouvoir la diffusion de leurs efforts, attire chaque année quelque 750 jeunes de partout au Québec et plus de 3000 visiteurs. Le directeur général de ce concours, M. Mario Tremblay, rappelle que les intéressés ont jusqu'au 24 janvier pour s'y inscrire. Les formulaires d'inscription sont disponibles à la Procure générale de musique, rue Saint-André, à Québec. On peut aussi en commander un exemplaire au 683-8667.

Sélect Gym

MM. Jérôme Hudon et Jean-Louis Gonella, ce dernier bien connu dans le monde du culturisme depuis 18 ans, ont inauguré récemment un second centre de conditionnement physique **Sélect Gym**, à Duberger, au 2485, boulevard Hamel Ouest, tout près du boulevard du Vallon. Un premier **Sélect Gym** offre ses services à Charlesbourg depuis maintenant

six ans. Une promotion d'ouverture est offerte jusqu'au 23 décembre.

Apprivoiser le bégaiement

L'Association des bégues du Canada est un groupe d'entraide qui vient en aide aux personnes bégues pour les aider à améliorer leur élocution. Pour recevoir plus d'information sur ce groupe d'entraide ou de la documentation sans frais sur le sujet, téléphonez au (514) 353-1042 ou, si vous ne pouvez téléphoner à cause justement d'un problème de bégaiement, il faut écrire à *L'Association des bégues du Canada*, 7801, rue Sainte-Claire, Montréal, H1L 1V8.

Vernissage

Le 21 octobre, en présence de 120 invités, se tenait le vernissage des oeuvres récentes de M. **Bernard McCabe**, sous la présidence d'honneur du ministre **Marc-Yvan Côté**, à la Galerie du Trait Carré, à Charlesbourg. Tous les profits, totalisant près de 12 000 \$, ont été versés à la Fondation Hôpital Lav.

Ouverture des postes pendant les Fêtes

Les comptoirs de la Société canadienne des postes seront ouverts jusqu'à 16 h les 24 et 31 décembre, et seront fermés du 25 au 28 décembre et le 3 janvier. Il n'y aura pas de levée des boîtes aux lettres publiques les 25, 26, 27 décembre et les 1^{er} et 3 janvier. Le 28 décembre, les levées seront effectuées dans tous les centres urbains. Les 24 et 31 décembre, dans les grands centres urbains, toutes les levées annoncées

pour avant midi seront effectuées conformément à l'horaire affiché. Il n'y aura qu'une seule levée à compter de midi là où il y en a habituellement deux. À l'extérieur des grands centres urbains, toutes les levées seront devancées pour commencer à 10 h. Les détails précis seront affichés dans tous les comptoirs postaux. Il n'y aura pas de service de livraison à domicile par facteur, ni de service suburbain et rural du 25 au 28 décembre, ni le 3 janvier. Le service de livraison et les services au comptoir suivent leur horaire normal les 29, 30, 31 décembre et 4 janvier.

Stationnement du temps des Fêtes

QUÉBEC — Le stationnement de nuit dans les rues de Québec sera toléré pendant la période des Fêtes. Cet assouplissement de la réglementation entrera en vigueur le mercredi 22 décembre, à compter de minuit et prendra fin le lundi 3 janvier, à 6 h. Cette tolérance s'applique principalement dans les quartiers du secteur des Rivières : Duberger, Les Saules, Neufchâtel et Lebourgneuf. Quant aux secteurs de la ville où des feux clignotants ont été installés selon le règlement du stationnement de nuit entre le 15 novembre et le 31 mars (haute-ville, basse-ville et Limoilou), les modalités de stationnement demeurent inchangées. Il est important de retenir que si des travaux de déneigement ou d'entretien devaient avoir lieu à la suite d'une chute de neige, cette permission de stationnement est alors automatiquement suspendue.

En Bref

Vendeur de « bacs roulants »

LAC-BEAUPORT — La municipalité de Lac-Beauport informe ses citoyens qu'elle seule est mandatée pour distribuer des bacs roulants pour la collecte sélective des ordures ménagères sur son territoire. Cette mise en garde fait suite à la présence, ces derniers jours, d'un vendeur itinérant qui aurait vendu des bacs à quelques personnes. Dans sa stratégie d'implantation de la collecte sélective, Lac-Beauport a prévu fournir un bac à tous ses citoyens. Les renseignements sur la façon de se procurer ces contenants et la date du début de l'opération seront dévoilés au cours de la prochaine année.

Programmation chargée pour la Chambre de commerce

RIVE-SUD — Des conférenciers tels que Jean-Guy Paquet, président de la Laurentienne, Claude Brochu, président des Expos de Montréal, Gérald Larose, président de la CSN, et Alain Ferland, vice-président d'Ultramar Canada, seront invités à exprimer leur point de vue par la Chambre de commerce de la Rive-Sud au cours de la saison 1994. Placée sous le signe des préoccupations actuelles des gens d'affaires, la nouvelle saison de la chambre abordera moult sujets ayant trait aux ressources humaines, aux nouvelles législations, à la relance de l'économie, etc.

BRANCHES SUR VOTRE AVENIR

MAC LC 475 2949\$

- 8Mo Ram • 160Mo disque dur • Processeur 68LC040 25MHz • Moniteur 14" Apple Trinitron
- Clavier standard • Logiciels Claris Works, At Ease et Click Art • Imprimante Style Writer II

3 ANS DE GARANTIE

Concessionnaire autorisé

CUB DOS

Le super centre de l'informatique

Téléphone: 1-877-5008 FAX: 1-418-577-3388
7710 Bd. Hamel Ouest, Sainte-Foy, Québec, G2G 2J5

À L'ENSEIGNE de l'Arbre en

Fleurissez votre Noël!

Une sélection de plus de 1500 titres d'ouvrages traitant d'horticulture, d'aménagement paysager, d'arrangement floral, de plantes d'intérieur, d'orchidées, cactus et bonsais, ainsi que de fleurs séchées.

RABAIS DE 15% jusqu'au 31 décembre

matériel arts loisirs - logiciels éducatifs livres d'horticulture et d'informatique

240, boul. Pierre-Bertrand
Ville de Vanier, QC G1M 2C6

Tél: 688-9125
Fax: 688-1394

LASER VERRES DE CONTACT

CLINIQUE D'OPHTHALMOLOGIE RICHARD

Gaëtan Richard, md
FRCS(C)
Dan Bergeron, md
FRCS(C)

1045, chemin Ste-Foy
QUÉBEC
Face Hôpital St-Sacrement

683-4450

Aujourd'hui, je m'éclate dans le cirque aérien

Le Palais des Merveilles

LEVENEMENT-CADEAU Provi-Soir

DU 18 DÉCEMBRE AU 3 JANVIER
AU CENTRE DES CONGRÈS DE QUÉBEC

VENDEUR DU MOIS DE NOVEMBRE 1993

Je vous invite à venir me rencontrer pour l'achat de votre nouvelle voiture neuve ou d'occasion et je profite de la circonstance pour vous remercier et vous souhaiter d'Heureuses Fêtes.

ANDRÉ GAGNÉ
Conseiller
Membre du conseil d'Excellence Honda

HONDA

2000, boul. Charest Ouest
Sainte-Foy (Québec)
687-2525

Vente 10^e ANNIVERSAIRE

PAYABLE en JUIN 1994

MERCIER 386DX-40
2 Mo de mémoire vive
Boîtier minitour ou de table
Lecteur 1,44 Mo
Disque rigide de 170 Mo

Carte SVGA 512 K
Moniteur SVGA 28
Clavier
DOS 6 français

1199\$

MERCIER 486DX-40 VLB 4 Mo de mémoire vive Boîtier minitour ou de table Lecteur 1,44 Mo Disque rigide de 212 Mo Carte IDE (16) Carte SVGA 1 Mo VLB Moniteur SVGA 28 Clavier DOS 6 français Windows 3.1 français Souris et tapis	PACKARD BELL FORCE 110 486SX-25 4 Mo de mémoire vive Lecteur 1,44 Mo Disque rigide de 170 Mo SVGA local bus à 512 K Moniteur Packard Bell SVGA Modem, souris DOS 6, Windows 3.1 français Packard Bell Navigator Microsoft Works et Money Ensemble de 6 jeux	PACKARD BELL FORCE 2010 486SX-25 4 Mo de mémoire vive Lecteur 1,44 Mo Disque rigide de 170 Mo SVGA local bus à 512 K Moniteur Packard Bell SVGA Lecteur Laser CD-ROM de 830 Mo Modem, souris DOS 6, Windows 3.1 français Packard Bell Navigator Microsoft Works et Money Ensemble de 6 jeux Encasque de 3 ans	COMPAQ PRESARIO 486SX-25 NOUVEAU PRODUIT A VOIR ABSOLUMENT Garantie de 3 ans
---	---	---	--

1899\$ 1699\$ 2199\$ 1895\$

— Taxes payables à l'achat
— Conditionnel à l'acceptation du service du crédit

Maintenant ouvert 6 jours

871-7022

Renégociation INFORMATIQUE MERCIER

7140, boul. Hamel Ouest
SAINTÉ-FOY

L'Arbre enchanté c'est pour ça!

On dit souvent que Noël, c'est la fête des enfants. Pourtant, il y en a beaucoup qui ne recevront rien cette année. Heureusement, vous pouvez faire quelque chose. Grâce à l'Arbre enchanté, vous pouvez offrir un cadeau de Noël à un enfant défavorisé de la région de Québec.

Rendez-vous à la Halte-Bouffe de Place Laurier pour choisir le nom d'un enfant et le cadeau qu'il désire. Ainsi, vous partagerez un peu de bonheur à Noël.

L'Arbre enchanté de Place Laurier à la Halte-Bouffe 3^e étage

Une collaboration de:

Les budgets des municipalités

St-Émile gèle les taxes

SAINT-ÉMILE — Le compte de taxes sera gelé en 1994 à Saint-Émile, mais la municipalité, qui a connu une forte croissance de la construction résidentielle, verra sa quote-part au service de police intermunicipal augmenter de plus de 100 %.

par THIERNO DIALLO
LE SOLEIL

Selon le budget déposé par le maire suppléant Pierre Verret, en l'absence du maire Renaud Auclair, la réalisation de plusieurs projets de construction (quelque 900 maisons) feront grimper la richesse foncière de la ville de 14 % pour la porter à 266 millions \$ l'an prochain. Cette performance, apparemment la plus importante de la région, aura pour conséquence de faire passer de 14,7 % à 29,82 % la contribution de la ville au fonctionnement de la Régie intermunicipale de la Haute-Saint-Charles.

En clair, Saint-Émile devra consacrer à ce corps policier 13 % de son budget de 6,6 millions \$, soit exactement 870 507 \$. C'est un bond de 101 % par rapport aux 432 868 \$ qui ont été affectés à ce poste en 1993. M. Auclair, qui a répondu aux questions du SOLEIL avant de partir en vacances, se console cependant à l'idée que

Hausse du budget de 4 % à Donnacona

DONNACONA — Le conseil municipal de Donnacona supprimera progressivement d'ici trois ans, les réductions de taxes pouvant atteindre 75 % accordées aux résidents des Écureuils lors de la fusion avec Donnacona, il y a 25 ans.

par ALAIN TURGEON
collaboration spéciale

Donnacona possédait un contrat de fusion perpétuel, mais la Loi sur l'évaluation foncière de 1972 a aboli toute entente conclue lors de fusion de municipalités qui visait à réduire soit l'évaluation, soit les taxes de secteurs annexés. Les rabais font perdre 65 000 \$ à la ville cette année. Pour accommoder la centaine de contribuables affectés, le taux de la taxe foncière sera réduit mais les taxes d'aqueduc et d'égout augmenteront en moyenne de 35 % à Donnacona en 1994.

Le budget de la ville de Donnacona augmente de 4 % pour s'élever à 5,3 millions \$. En 1994, le conseil municipal maintient la surtaxe sur les immeubles non résidentiels. Mais la compagnie Domtar a déjà fait savoir qu'elle contestera l'évaluation municipale à la suite de la décision de la Cour suprême dans le cas de Ciment Québec, à Saint-Basile.

Pintendre: pas de changement

PINTENDRE — Le compte de taxes municipales moyen restera à peu près inchangé à Pintendre en 1994. C'est ce qui se dégage du budget que vient d'adopter l'administration du maire Albert Lachance. Le taux global de taxation foncière décroît de 1,3157 \$ à 1,3042 \$ les 100 \$ d'évaluation. Il s'agit d'une baisse de 1 %, selon le maire Albert Lachance, qui permet « à Pintendre de conserver sa position stratégique sur le plan de la compétition car le taux de la taxe foncière se classera parmi les plus avantageux de la Rive-Sud ». Selon le barème témoin d'une maison unifamiliale de 77 200 \$, toutes charges fiscales des sept secteurs de la municipalité confondues, le compte de taxes se chiffrera à 1508,56 \$ en moyenne, soit à peine plus de 0,08 \$ qu'en 1993!

Pont-Rouge: hausse de 8 \$

PONT-ROUGE — La hausse globale du compte de taxes sera de 8 \$ par logement à Pont-Rouge, en 1994, malgré une augmentation de 6,1 % du budget qui s'élève à 3,48 millions \$. La nouvelle hausse est due principalement à des dépenses en immobilisations de 360 000 \$ affectées à de nouveaux développements résidentiels. Les revenus de 225 000 \$ générés par la vente de terrains, en 1993, ont été appropriés au budget 1994 pour la réalisation des travaux. Le taux de la taxe foncière et spéciale sera maintenu à 1,12 \$ les 100 \$ d'évaluation. La taxe générale demeure à 0,98 \$ et la taxe pour la Sûreté du Québec reste à 0,14 \$ les 100 \$ d'évaluation.

la facture pour les services de la Sûreté du Québec aurait été presqu'autant, avec en moins la surveillance du respect des règlements municipaux.

Pour absorber l'augmentation de sa quote-part sans alourdir le fardeau fiscal des contribuables, la municipalité a dû puiser 288 619 \$ à même son surplus accumulé. On s'attend à ce qu'elle fasse exactement la même chose en 1995 puisque ce surplus devrait atteindre le million de dollars l'an prochain pour une facture additionnelle prévue de 100 000 \$, selon le directeur général, Jean Savard.



Le maire de Baie-Comeau, Roger Thériault.

Baie-Comeau met ses efforts à réduire les dépenses

BAIE-COMEAU — Tout comme Rimouski et Sept-Îles, Baie-Comeau présente un gel du taux de la taxe foncière en 1994, qui se maintient à 1,99 \$ les 100 \$ d'évaluation. Le maire de Baie-Comeau, M. Roger Thériault, qui fait face à l'électorat l'an prochain, considère que le budget est surtout marqué par un effort de réduction des dépenses.

par ANNIE ST-PIERRE
collaboration spéciale

Les quatre conseillers de l'opposition ont voté en faveur des prévisions budgétaires déposées hier soir au conseil. Dans ses prévisions, la ville prévoit déboursier 44 millions \$, en dépenses de toutes sortes en 1994. À cela s'ajoutent les frais d'exploitation de 9 millions \$ du réseau électrique. Globalement, Baie-Comeau pré-

sente un exercice financier de 53 millions \$. Les dépenses connaîtront une légère hausse de 1,67 % comparativement à l'an dernier. Elles ont été compressées dans le transport (-2 %), les provisions (-45 %), le réseau d'électricité (-8 %) et les frais d'immobilisation (-12 %).

La municipalité prévoit cependant dépenser plus d'argent dans l'administration générale qui coû-

tera 6,2 millions \$, une croissance de 8 %. Le maire Thériault explique cette augmentation par la tenue de l'élection complémentaire du quartier MGR.

Le service de sécurité publique coûtera 7 millions \$, soit 13 % des prévisions budgétaires. Les frais de financement s'établissent à près de 10 millions \$ en 1994. La ville consacra 18 % de ses dépenses au remboursement de la dette évaluée à plus de 60 millions \$.

Ainsi le compte de taxes d'une résidence moyenne de 78 000 \$ se chiffrera à 1552 \$, en 1994.

Selon M. Thériault, c'est en dessous de la moyenne provinciale qui est de 1647 \$.

TOYS'R'US

GRANDES QUANTITÉS EN STOCK!

LE RENDEZ-VOUS DES FÊTES!

HEURES D'OUVREURE PROLONGÉES PENDANT LES FÊTES!

Fisher-Price
TROTTEUR-DÉCOUVERTES
Donne de l'assurance à bébé dans ses premiers pas puis se change en chariot de jeu ou en poussette.
De 3 à 36 mois.
39⁹⁹

BAS PRIX GARANTIS

NOUS OFFRONS LE MÊME PRIX

NOUS OFFRONS LES MÊMES PRIX, C'EST GARANTI! Apportez n'importe quelle annonce de jouets d'un détaillant canadien et c'est avec plaisir que nous vous offrons les mêmes prix. Ne s'applique pas aux liquidations en pourcentage, aux offres avec bons ou primes. L'article et le prix précis doivent figurer sur l'annonce. Le concurrent doit avoir en stock l'article annoncé. Clauses en magasin.

Ertl
BUMBLE BALL
La nouvelle balle rigolote qui a la bougeotte! Des 18 mois.
Piles vendues séparément.
19⁹⁹

<p>Tyco MAMAN VA AVOIR UN BÉBÉ Des 4 ans. NOTRE PRIX.....39,99 RABAIS POSTAL...-5,00 34⁹⁹ APRÈS RABAIS</p>	<p>Fisher-Price BOLIDE TÉLÉCOMMANDÉ Marche avant et marche arrière. Arrêt automatique après 3 minutes de non utilisation. Des 3 ans. Piles vendues séparément. 45⁹⁹</p>	<p>Power Wheels JEEP ROUGE DEUX PLACES Deux vitesses en marche avant et une en marche arrière. Batterie de 12 V et chargeur compris. Des 3 ans. 289⁹⁹</p>	<p>Mattel MAGIE WESTERN Les éperons de ses bottes tamponnent la lettre B en encre turquoise. Des 3 ans. 14⁹⁹</p>
<p>Kenner EZ 2 DO JOYAUX FANTAISIE Fixe en permanence des bijoux et des breloques à tes vêtements. «Bijoux», breloques et patrons compris. Des 6 ans. 28⁹⁹</p>	<p>Sega CONSOLE GENESIS SONIC 2 Comprend le jeu Sonic the Hedgehog 2. NOTRE PRIX.....139,99 RABAIS POSTAL.....11,00 128⁹⁹ APRÈS RABAIS</p>	<p>Genesis ALADDIN Cartouche de jeu vidéo. 76⁹⁹</p>	<p>Mattel P'TITE MISS COULEUR BONBON Des 3 ans. NOTRE PRIX.....29,99 RABAIS POSTAL...-10,00 19⁹⁹ APRÈS RABAIS</p>

© 1993 GEOFFREY INC.

- ANJOU 7200, boulevard Louis-H. Lafontaine
- BROSSARD 6855, boulevard Taschereau
- LASALLE 7125, boulevard Newman
- LAVAL 2600, boulevard Daniel Johnson
- POINTE-CLAIRE 6301, autoroute Transcanadienne
- ST-LAURENT 3600, Chemin de la Côte Vertu
- ST-BRUNO 655, boulevard Des Promenades
- SHERBROOKE 3050, boulevard Portland
- VANIER 475, rue Saumonde
- STETFOY Place Laurier 2700, boulevard Laurier
- CHICOUTIMI 1401 boulevard Talbot
- TROIS-RIVIÈRES 3925, boulevard Des Forges
- NEPEAN 1683, chemin Merivale
- ST. LAURENT 1200, rue St. Laurent
- GATINEAU 25, chemin De La Savane

LUN.-VEN. 9 h à 21 h; SAM.-DIM. 9 h à 17 h (SAUF NEPEAN ET SAINT-LAURENT, EN ONTARIO). CONSULTEZ VOTRE MAGASIN LOCAL POUR CONNAÎTRE SES HEURES D'OUVERTURE.
• POLITIQUE LIBÉRALE DE RETOUR • CHEQUES-CADEAUX EN VENTE

LE PLUS GRAND MAGASIN DE JOUETS AU MONDE!

Deschambault veut une police moins coûteuse que la SQ

DESCHAMBAULT — Le maire de Deschambault, Jacques Bouillé, songe à s'unir aux municipalités voisines pour créer un propre corps policier et suppléer ainsi aux coûts exorbitants des services de la Sûreté du Québec. Deschambault qui compte 1300

résidents paie 223 000 \$ pour les services de la SQ.

par ALAIN TURGEON
LE SOLEIL

L'aluminerie Luralco fait grimper l'évaluation municipale de Deschambault à 223,7 millions \$. Pour payer les services de la SQ

sans hausser les taxes, la municipalité doit absorber l'écart entre le 0,026 \$ d'augmentation de la taxe foncière exigée pour la police.

Le budget 1994 de Deschambault est de 2,6 millions \$, une augmentation de 5 % sur celui de 1993. Les contribuables de Deschambault paieront 60 c les 100 \$ d'évaluation. Le taux de la taxe

foncière est de 0,4174 \$ en plus de la taxe spéciale de 0,1826 \$ destinée au service de la dette. Les propriétaires paient 408 000 \$ et les entreprises du parc industriel et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) déboursent 412 000 \$ pour le financement des règlements d'emprunt.

L'aluminerie Luralco à elle

seule est évaluée à 177 millions \$. M. Bouillé a fait savoir que la municipalité et la direction de Luralco s'étaient entendues à l'amiable sur l'évaluation industrielle de l'aluminerie.

Deschambault et Donnacona, avec ses 6000 habitants, sont les deux municipalités dont la richesse foncière est la plus élevée dans la MRC de Portneuf.

ARRÊT


*ex-novo
pour lire ceci!*

Dès janvier 1994, les centres de service de la Société de l'assurance automobile du Québec ne percevront plus les paiements d'immatriculation et de permis de conduire! D'autres choix s'offrent à vous :


2-MANDATAIRES

Chez l'un des 110 mandataires. Consultez la section Gouvernement du Québec dans les pages bleues de votre annuaire téléphonique sous la rubrique Société de l'assurance automobile du Québec.

1-INSTITUTIONS FINANCIÈRES

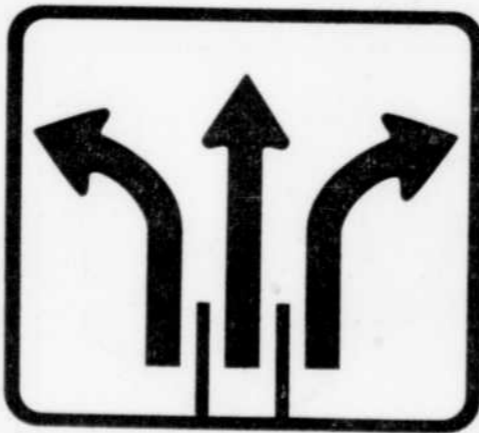
 Desjardins

 BANQUE NATIONALE

 Banque de Montreal

 BANQUE LAURENTIENNE

Payez au comptoir aux heures d'ouverture ou à un guichet automatique à l'heure qui vous convient. Plus de 2200 endroits où payer!



3-PAR LA POSTE

Retournez immédiatement votre paiement, sans avoir à vous déplacer ni à attendre. La Société de l'assurance automobile du Québec accepte maintenant les chèques postdatés ne dépassant pas la date limite du paiement.

Il est maintenant plus facile que jamais de payer votre immatriculation et votre permis de conduire.



SOCIÉTÉ DE L'ASSURANCE
AUTOMOBILE DU QUÉBEC