

LE SOLEIL

LA BONNE TABLE

CAHIER G LE SAMEDI 26 DÉCEMBRE 1998

LA TABLE DU ROI

Une institution *depuis 25 ans*

Si on vous parle de « La Table » dans la Pyramide, ça vous dit quelque chose? Vous saurez probablement que c'est de la Table du Roi dont il est question. Devenu une institution après 25 ans d'histoire, ce restaurant, qui a conservé son nom de brasserie, continue d'offrir une foule de mets divers qui sauront en satisfaire plus d'un.

Page G 2

C'est en mars 1991 que Léo Martineau (à gauche), actionnaire du Beaugarte, et son frère, Raynald Martineau (au centre), ainsi qu'André Landry, ces deux derniers étant employés par ce même resto-bar bien connu de Sainte-Foy, achètent la Table du Roi.



PHOTOS: LE SOLEIL, PATRICE LAROUCHE

LA RECETTE

Crevettes à la tériyaki

Pour deux personnes

INGRÉDIENTS

- 16 à 20 crevettes décortiquées
- 1 piment vert
- 1 piment rouge
- 1 oignon
- 1 zucchini moyen
- 5 à 6 champignons
- 100 g de fèves germées

Bouillon de légumes

- 1 c. à soupe de Glaze tériyaki
- 1 c. à soupe de marinade tériyaki
- 2 oz de bouillon de poulet
- 1 oz de vin blanc

- 2 oz beurre à l'ail

PRÉPARATION

— Émincez les piments, l'oignon et les champignons.

— Couper le zucchini.

— Placer les crevettes dans un plat allant au four; on ajoute 1 cuiller à soupe de marinade et 1 cuiller à soupe de Glaze tériyaki. Faire mariner 10 minutes.

— Arroser de 2 oz de beurre à l'ail. Cuire au four à 350° F pendant 10 à 12 minutes.

— Pendant ce temps, faire sauter au beurre les piments, l'oignon, le zucchini, les champignons et les fèves germées. (Ne pas trop les cuire).

— Incorporer le bouillon aux légumes. Mélanger et retirer du feu.

— Mettre les légumes et le bouillon dans deux assiettes très chaudes; placer les crevettes sur les légumes et servir.

Bon appétit!



LA BONNE TABLE

« LA TABLE... »

Une « formule gagnante » en constante popularité

QUÉBEC — Pour plusieurs, étudiants, profs, employés de bureau ou professionnels, c'est « la table », rien de plus, rien de moins.

Habitués depuis plus de deux décennies ou nouveaux clients de la semaine dernière, c'est le nom qu'ils donnent à cet établissement qui a nourri des centaines de milliers de Québécois au cours des 25 dernières années, au point de devenir une institution dans le domaine de la restauration dans notre région.

Non pas qu'elle soit un temple de la haute gastronomie ou un rendez-vous huppé qui attire les gens riches et célèbres de notre monde, non, le lieu est ouvert à tous et la nourriture qu'on y sert est honnête, sans grandes extravagances.

Née brasserie en février 1974, la Table du

Roi, puisque c'est elle dont il s'agit, connut dès son inauguration un succès fulgurant: c'était l'endroit *in* où aller manger, le midi comme le soir, un repas consistant arrosé d'une ou de quelques bonnes bières. Elle était de plus facile à trouver étant donné qu'elle se trouvait au rez-de-chaussée d'un édifice neuf, le Centre Innovation, dont l'architecture en forme de pyramide attirait des curieux venus d'un peu partout au Québec.

Située en face de l'université Laval, sur le chemin Sainte-Foy, tout à côté du cégep du même nom, et à proximité du siège social de la Centrale de l'enseignement du Québec, la brasserie détenait déjà une clientèle parmi ses voisins. Le bouche à oreille allait faire le reste.

En mars 1991, Léo Martineau, actionnaire du Beaugarte, et son frère, Raynald Martineau, ainsi que André Landry, ces deux derniers étant employés par ce même resto-bar bien connu de Sainte-Foy, achètent la Table du Roi. « Nous avons toujours voulu rester fidèles à ce qu'était la Table du Roi,

c'était une formule gagnante possédant une clientèle fidèle et importante », commente Léo Martineau.

Malgré tout, la brasserie, qui était devenue restaurant en vertu de son nouveau permis d'alcool, connut une période de rénovation qui en a rajouté à la fois le décor et le menu.

Grillades, poissons et fruits de mer, plats tex-mex, mets tériyaki, salades, repas légers, sandwiches, fondues au parmesan ou chinoises, tout y est pour presque tous les goûts. « C'est la meilleure façon de s'assurer que les gens reviendront nous voir souvent, car ils peuvent à chaque visite goûter une cuisine différente », affirme André Landry.

Sur ce menu un peu hétéroclite qui ne change qu'à tous les huit ou

10 mois, le groupe des grillades constitue le premier choix de la clientèle, mais si on prend les mets individuellement, ce sont les poulet, crevettes et steak tériyaki ainsi que la fondue chinoise qui obtiennent la faveur du public. Quant au foie de veau de lait, il a la cote auprès des connaisseurs, dit-on.

Agrandi à plus de 500 places sur deux étages au cours des années, la Table du Roi affiche souvent complet les vendredi et samedi soirs, ce qui indique sa popularité constante. La diversité des mets y est sûrement pour quelque chose et les prix pratiqués le midi notamment — de 6,95 \$ à 9,95 \$ — ne nuisent probablement pas non plus à la réputation



Richard Côté

RCote@lesoleil.com

BRUNCH DU NOUVEL AN

Faites durer la magie!

Commencez l'année du bon pied au Ristorante Il Teatro

LE RESTO DU CAPITOLE

Accordéoniste

1999

adulte : 21^{\$}
3 ans et plus : 10^{\$}
Gratuit pour les enfants de moins de 3 ans

Le Ristorante IL TEATRO
Le resto du Capitole

PLACES LIMITÉES

Réservez tôt:
694-9996

service de valet/stationnement gratuit

Pour bien commencer la dernière année de ce millénaire...

Notre chef vous propose...

Terrine de ris de veau truffé aux 2 gelées et son mesclun à l'orange

Nuance de foie gras frais de canard aux figues séchées et Escalopine de foie gras poêlé aux morilles

Sorbet aux tomates italiennes et gingembre confit

Rosette de wapiti et ses galettes de pommes Darphin aux mûres, sauce au vin de Bordeaux et gelée de sapin

La ballotine de saumon frais, farci aux pétoncles et queue de homard, grillés à la composité de blanc de poireaux et épinards

Le grenadin de veau de lait et suprême de faisan, rôtis, pailles de pommes fruit et velouté ivoire aux truffes d'Italie

Le succès de Chez Nicola parfumé au Grand Marnier

Café - Thé - Infusion

Verre de la Nouvelle Année à minuit

42,95\$ (par personne)

CHEZ
nicola
L'ITALIEN
AVEC UN ACCENT
FRANÇAIS

STATIONNEMENT FACILE
1276, avenue Maguire à Sillery
Réservations: 687-0834

1400252

Table d'hôte romantique de la Saint-Sylvestre et du Nouvel An

Consommé de gibiers et sa paillette et Fondant de foie de caillies au brandy et Feuilleté de pétoncles, tomates, ail et romarin

Granité de fruits exotiques

Assiette du pêcheur, beurre d'estragon et agrumes
Ballottine de lapin, pistaches, fines herbes, moutarde
Filet de boeuf Wellington en filo, sauce poivrée

Panaché de laitue fine à l'huile de noisettes

La douceur gourmande de la Nouvelle Année

Café, thé, infusion

37,50\$

Guitariste-chanteur

Certificats-cadeaux et forfaits disponibles

Service de valet gratuit

AUBERGE DU TRÉSOR

20, rue Sainte-Anne, Vieux-Québec
694-1876 ou 1-800-566-1876

LA TABLE DU ROI, 2360, chemin Sainte-Foy (la Pyramide), 651-9222.

Stationnement disponible gratuitement tout autour (il suffit de faire estampiller son billet de stationnement)

AU CAFE
Suisse

Le Café Suisse vous offre ses meilleurs vœux de SANTÉ ET DE BONHEUR!

Fondues - raclettes - grillades - fruits de mer - gibier en fondue et plats cuisinés!

**BYE BYE 98...
HELLO 99!**

Du cor alpin à l'accordéon à pitons, dans la plus pure tradition d'hospitalité des cantons suisses et des campagnes québécoises, le Café Suisse pour fêter et célébrer... toute la nuit le Nouvel An

LA NUIT DE LA SAINT-SYLVESTRE

à l'espace piano!

SOUPER PIANO tous les samedis soirs avec Marie-France Labonté.

32, rue Ste-Anne, Vieux-Québec

694-1320

1413076

1413076

Une semaine gourmande...

En bien des circonstances, le champagne fait l'unanimité. À l'apéritif, au dessert, en plat principal, à la maternité, à la mairie, au bal des débutantes, sur les champs de courses les plus huppés du monde ou dans les bars les plus louches des quartiers chauds de Paris ou de Hong Kong, il peut être princier ou roturier, de la veuve champenoise au moine le plus dévergondé.

À Québec, cette année, nous a rendu visite un grand sorcier de la vinification champenoise, Daniel Thibault, oenologue et chef de cave des champagnes Charles Heidsieck, descendant d'une lignée de vignerons qui remonte au XVII^e siècle. Il vint nous parler de ces fameuses mises en cave qui, dès mars prochain, devrait dater les bouteilles de Charles Heidsieck Brut Réserve et nous permettre, dès lors, d'apprécier pleinement l'évolution des arômes et du goût que le temps ne manque pas d'apporter. Il nous présenta, successivement, les mises en cave 92, 93, 94.

Pour la première nous retiendrons, dixit monsieur Thibault, les notions de richesse, d'ampleur et sérénité, le tilleul et les plantes tisanières ; une évolution vers la noisette et l'amande qui s'achève dans le grillé.



De gauche à droite, MM. Luc Lescaubeau, Jean Soulard et Daniel Thibault.

Pour la seconde, souplesse, générosité, harmonie, des arômes de pain de mie brioché suivis de notes fruitées intenses qui, de la pêche blanche et l'abricot, se prolongent dans le pain d'épices.

Quant à 94, il évoque l'équilibre et la personnalité d'un assemblage qui projette dans ses bulles des bouquets de violettes mêlées aux notes de sous-bois, avec dans le prolongement des accents chaleureux de céréales et d'ananas mûr, et une finale tout en arômes de biscuits ou... de crème pâtissière ! Je ne sais si vous parviendrez à retrouver tout cela en une seule gorgée, mais sachez quand même que, toujours d'après Daniel Thibault, la Charles Heidsieck Brut Réserve que nous propose pour l'instant la SAQ est, une mise en cave 93, dont la rondeur s'harmonisera parfaitement avec un saumon cru mariné à l'aneth. De plus, je vous signale qu'il doit rester

quelques coupons rabais de 2,80\$ à la Sélection centre ville ! Cela place cette Brut Réserve à 40,95\$; étant donné les augmentations qu'on nous promet, autant se faire vraiment plaisir tout de suite !

À TABLE

Cette semaine sera une gourmande transition qui, de repas fins pour certains en bombances pantagruéliques pour d'autres, mènera à l'aube de 1999. Le champagne y aura toute sa place, ainsi que quelques dives bouteilles parmi lesquelles des alsaciennes, que nous commençons à évoquer la semaine dernière. Que diriez-vous d'une poularde au Riesling ! ?

Je ne vous le cache pas, cela fait partie de mes gâteries d'entre réveillons ! Une belle et bonne poularde à l'Alsacienne ! Bien sûr, un poulet ou un coq satisferaient pleinement, mais dans ce cas-ci, ce jeune gallinacé fera merveille ! Le Riesling, doté d'une belle acidité, est à boire entre 8 et 10 degrés ; par exemple un Réserve Willm Riesling 1997 (SAQ reg 011 452, 750 ml, 16,55\$). Si vous me suivez dans le menu, il vous faudra, pour quatre personnes :

Ingrédients

- 2 poulardes de 1 kg (200 g) environ chacune
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1/2 litre de Riesling
- 300 g de champignons de Paris
- 1/2 litre de crème fraîche
- 280 g de beurre
- sel et poivre
- jus d'un demi-citron

Préparation

— Commencez par le découpage des poulardes en quatre morceaux, salez, poivrez et, avec un peu de beurre, colorez lé-

gèrement les morceaux dans une sauteuse ; ajoutez l'oignon coupé en quatre et les gousses d'ail ; déglacez au Riesling.

Faites sauter, à la poêle, les champignons émincés avec un peu de beurre et le jus de citron ; égouttez-les et réservez au chaud ; versez leur jus de cuisson sur les morceaux de poulardes. Cela mijote de 30 à 35 minutes. Une fois les morceaux de poulardes cuits, dressez-les sur un plat de service chaud et parsemez-les de champignons.

Ajoutez la crème dans le fond de cuisson ; laissez réduire 5 minutes ; terminez la sauce en la fouettant avec le reste de beurre frais ; rectifiez l'assaisonnement et nappez les morceaux de poulardes avec cette sauce épaisse passée au chinois. Et avec ça, au dessert, une petite tarte à l'oignon agrémentée d'un verre ou deux d'un Pinot Blanc Willm 1997 (SAQ reg 029 983, 750 ml, 13,50\$) ; 98 peut mourir heureuse !

À NE PAS OUBLIER !

À propos de poulet, poularde ou coq de basse-cour, il faut rappeler que bien des recettes appellent de leurs vœux les merveilleux rouges de Côtes de Provence ! Parmi eux, ceux de Régine Sumeire, la « dame du vin » comme on la nomme dans la presqu'île de Saint-Tropez où elle façonne son Château la Tour de l'Évêque (SAQ reg 440 123, 750 ml, 13,95\$).

LA MESSE EST FINIE...

Je termine en blanc avec un coup de cœur venu des Bouches du Rhône. Au hasard d'une pâte aux fruits de mer, avec surtout pétoncles et crevettes, je suis tombé sur un petit bonheur inattendu avec ce Terrae Vinum E Chauvent.

Un vin à vous faire dire la messe tous les jours et en latin ! Des cépages qui chantent : Clairette, Picpoul, Roussane, Viognier ; une cascade d'arômes très floraux, une note minérale qui fait penser à la roche lavée à l'eau des torrents et, il faut le dire, un prix (11,95\$) qui va commencer à se faire rare !

À l'année prochaine et tous mes vœux !



Jérôme-Henri Dejardin
jhdjardin@sprint.ca
Collaboration spéciale

À VOTRE SANTÉ

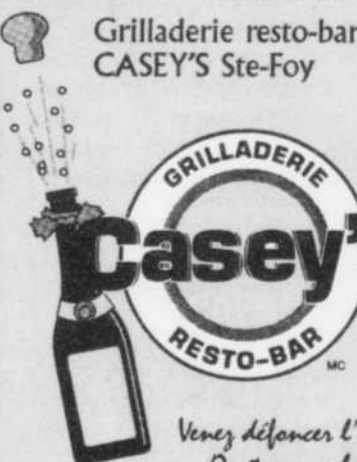



Resto ambiance
BRUNCH
DU DIMANCHE
de 10h30 à 15h
et du NOUVEL AN
(1^{er} janvier)
de 10h30 à 15h
LES FRÈRES DE LA CÔTE
1190, rue Saint-Jean, Québec 692-5445

47^e PARALLÈLE
Bistro international
SAINT-SYLVESTRE
1^{er} service 2^e COMPLET vice
24, rue Ste-Anne Vieux-Québec
692-1534

Grilladerie resto-bar
CASEY'S Ste-Foy

SOIRÉE DE LA
ST-SYLVESTRE
1998
Le jeudi 31 décembre


Venez défoncez l'année 1998 dans une ambiance spéciale.
On traverse le temps en musique et en surprise!!!!
C'est au CASEY'S que ça se passe... évidemment

Réservez vos places
dès maintenant
652-0306 - Musique, animation
- Menu spécial «table d'hôte» **39⁹⁵\$**
- Prix de présence
AU JOUR DE L'AN
OUVERT DÈS 17h

TAXES et service en sus

SAINT-SYLVESTRE
Chansons, accordéon, violon, danse
CHEZ
ULYSSE ET PÉNÉLOPE
Café branché
Venez souper ou simplement fêter avec nous!
Grand stationnement
2520, chemin Sainte-Foy, Sainte-Foy
653-9344



Monique Vaillancourt, gérante chez Pot Pourri, Place Laurier, présente trois pièces de ses collections. Le petit beurrier blanc est en faïence américaine. Fabriqué par Pfaltzcraft il se détaille 36,87\$. L'autre beurrier, un peu plus gros, est en porcelaine anglaise. Fabriqué par Worcester Herb, fournisseur de la famille royale, cette petite pièce peut aller au micro-ondes, au lave-vaisselle et au congélateur sans risque d'être abîmée. Son prix 94,99\$. Enfin, derrière, le gros beurrier qui n'en est pas un est fabriqué en grès. Son prix :19,99\$.

PIERRE CHAMPAGNE

Le Soleil

Savez-vous faire la différence entre une tasse en faïence et une autre en porcelaine? Entre une assiette en terre cuite et une autre en grès? Entre un bol en mélamine et un autre en plastique?

Tout le monde peut évidemment faire la différence entre le plastique et la terre cuite, mais entre la faïence et la porcelaine, ce n'est pas évident. Avant donc de choisir un nouvel ensemble de vaisselle, mieux vaudrait lire ces quelques lignes.

La terre cuite est produite à partir d'une argile peu affinée et cuite à des températures plus basses que celles requises pour les autres céramiques. Elle est épaisse, poreuse et opaque. Elle s'ébrèche facilement. On la dési-

gne souvent par la terre *ironstone* ou poterie. Pour tout vous dire, il n'y a pas grand-chose à faire avec ça sur une table d'hôte.

Le grès, contrairement à la terre cuite, est vitrifié. La pièce est chauffée de façon à lui donner une structure non poreuse, semblable à celle du verre imperméable à l'air, à l'eau et aux aliments. Le grès n'est pas incassable mais il est plus résistant que la terre cuite. Pour l'identifier on ne parle pas de *ironstone* mais de *stoneware*. Là, ça commence à ressembler à de la vaisselle.

La faïence est une poterie à pâte opaque, colorée ou blanche, recouverte d'un émail qui la rend imperméable aux liquides et permet une décoration colorée. Elle est composée de kaolin, d'argile et de silice, et recouverte d'une glaçure. La faïence fine possède une blancheur et l'éclat de la porcelaine mais non sa translucidité. Même si elle est plus résistante que la poterie et le grès, elle marque beaucoup plus facilement que la porcelaine sous la la-

me des couteaux, et son fini présente souvent des petites imperfections.

La porcelaine, qui fut découverte par les Chinois est produite à partir d'une pâte fine composée de kaolin, de quartz et de feldspath. Elle est généralement blanche, fortement vitrifiée et sa translucidité est le gage de sa qualité. Plus elle est fine, plus on peut voir la lumière à travers et plus son coût sera élevé.

On fabrique maintenant une porcelaine «dure» utilisée surtout pour créer toute une variété de plats de cuisson. C'est une porcelaine de Chine vitrifiée, non poreuse qui ne craquelle pas et dont la couleur est inaltérable. Elle est imperméable et, donc, n'absorbe pas les odeurs.

La mélamine, contrairement aux autres plastiques, résiste très bien aux bris sans toutefois être incassable. Elle pourra subir plusieurs chocs sans dégât et si par malheur elle se brisait, ses morceaux ne seront pas coupants. La mélamine va au lave-vaisselle mais ne va pas au micro-ondes car elle contient un fort résidu d'eau qui, chauffé, pourrait se mêler aux aliments et devenir toxique.

Venez déguster

La Faim de Loup

Resto sympa
Menu découverte
2 tables d'hôte, 5 services
incluant 1 bout. de vin AOC

39,95\$

2830, ch. Ste-Foy
653-8310

Le raffinement à petit prix

La Gamelle
1109, route de l'Église, Ste-Foy
659-1336

Fêtons la St-Sylvestre

Champagne

Table d'hôte
et spectacles

25\$ par personne

2-1

POUR

LE MANOIR DU SPAGHETTI

Ce coupon vous donne droit à un SPAGHETTI GRATUIT, lorsque vous en achetez un de même valeur au prix courant.

Bonne Année!

Valable en salle à manger seulement. Limite d'un coupon par 2 personnes.

Valable jusqu'au: **12 janvier 99**

9077, chemin Saint-Louis
SAINTE-FOY
Tel. (418) 659-5624

7685, 1^{re} Avenue
CHARLESBOURG
Tel. (418) 627-0161

1999
...un bon millésime!

Lorsque vous entrez au **Café de la Paix**, toute l'équipe se mobilise pour faire de votre repas un moment privilégié. Service attentionné, décor de bon goût, ambiance discrète, menu plus que raffiné, bref, tout ce que vous attendez d'un établissement haut de gamme.

À toute notre clientèle gourmande...
Joyeux Festins L'année durant!

Café de la Paix
CUISINE FRANÇAISE - FRUITS DE MER
44, rue Des Jardins, Vieux-Québec
à deux pas du Château Frontenac
RÉSERVATIONS: 692-1430 TÉLÉCOPIEUR: 692-3949
Valet de stationnement midi et soir

La TYROLIENNE 651-6905
Voisin de Place Laurier

MEILLEURS VOEUX OFFREZ-VOUS L'AMBIANCE UNIQUE D'UN CHALET SUISSE

À l'occasion de la St-Sylvestre ou du Jour de l'AN

TABLE D'HÔTE (cinq services)
22,95\$ adulte
12,95\$ (12 ans et -)

Rue du BOIS-GOMIN
via route de l'Église Ste-Foy

Joyeuses fêtes à tous!

Restaurant Nagoya

Ouvert tous les soirs du temps des fêtes à 17h

Bar Sushi **Grillades spectaculaires à la japonaise**

Spécial du chef 45,99\$ valide jusqu'au 31 janv. 99

Le forfait comprend 2 tables d'hôte pour 2 personnes et une bouteille de vin sélectionné

Hors-d'oeuvre, crevettes hibachi, soupe, salade Nagoya, filet mignon et poulet, légumes orientaux et riz, thé ou café

522-7471

560, Grande Allée Est (face au Loews Le Concorde)

AU GOÛT DU JOUR

Des événements

Europain 99—Le Salon mondial de la boulangerie, de la pâtisserie et des traiteurs, se tiendra à Paris du 13 au 17 février. On y attend au-delà de 100 000 visiteurs et les étrangers, c'est-à-dire tout le monde sauf les Français, sont de plus en plus nombreux à visiter Européen. Si vous passez par Paris, en février, informez-vous, ça vaut le détour. C'est au Parc des expositions Paris-Nord Villepinte. Renseignements: (514) 861-5668. Fruits et légumes—Le 74^e expo-congrès annuel de l'As-

sociation canadienne de la distribution des fruits et légumes se tiendra à Québec, au Centre des congrès de Québec, du 20 au 23 janvier. Renseignements: (613) 226-4187. Restaurant 99—Le Salon Rendez-vous hôtel Restaurant 99 se tiendra à la Place Bonaventure de Montréal du 7 au 9 février. Renseignements: (514) 334-5161. Produits alimentaires—Le 3^e congrès annuel conjoint de l'Association des manufacturiers de produits alimentaires du Québec et du Conseil de la boulangerie du Québec se déroulera au Château Frontenac, du 19 au 21 mars. Renseignements au: (450)349-1521. P.Ch.



ARCHIVES LE SOLEIL

ÉTATS-UNIS

Le foie gras dans tous ses états

Ayant découvert le foie gras sans avoir à respecter une tradition ancestrale parfois paralysante, les chefs n'hésitent pas, aux États-Unis, à utiliser le foie gras à toutes les sauces. Un restaurant asiatique new-yorkais en proposait récemment au petit déjeuner, sauté avec des herbes chinoises, servi avec un toast et des noix de cajou. À Chicago, un chef s'est fait connaître pour sa pizza au foie gras. Plus contesté, en Louisiane, le foie gras se cuit parfois au barbecue, noyé sous le cumin, le coriandre et le piment. On le trouve aussi sur des pizzas, ou même offert en dessert, dans une surprise aux pêches. Et à Las Vegas, le paradis des outrances, le foie gras se conjugue à l'infini, fourré dans du cochon de lait, parfois même lié avec du chocolat... (AFP)

TABLE D'HÔTE

Fondue parmesan
OU
Salade César
OU
Escargots de Bourgogne

Potage du jour

Escalope de veau de Charlevoix
OU
Saumon en filet aux framboises
OU
Filet mignon au poivre
OU
Pétoncles à la provençale
OU
Suprême de volaille farcie
au jambon et fromage

Dessert du chariot

Thé, café ou tisane
49,95\$ pour deux personnes
incluant 1/2 litre de vin maison
25\$ par personne
incluant 1/4 de litre de vin maison

saint-germain
RESTAURANTS

STE-FOY
2750, chemin Ste-Foy
(Plaza Laval)
658-6067

SILLERY
1525, Sheppard
(coin ch. St-Louis)
681-6035

Livraison - Traiteur
Air climatisé - Stationnement gratuit

Restaurant La Playa

St-Sylvestre

Table d'hôte 5 services

Pétoncles et poires en filo

Terrine autruche et raisins de Corinthe

29,95\$

Potage

29,95\$

Magret de canard,
sur risotto aux clémentines

OU

Crêpe farcie mousse saumon
sauce homardine, Mesclun

OU

Foie de veau en panure de noix,
flan de faisan sauce canneberges
et Pacomois

«façon Montignac»

Folie du chef, infusions

780, rue Saint-Jean 522-3989

Loveuses
fêtes!

MIDI ET SOIR

NOS PÂTES
FRAÎCHES

D'ORSAY
RESTAURANT • PUB

65, rue de Buade, (Place de l'Hôtel de ville)
Vieux-Québec 694-1582

1413593

Pour un
avant-spectacle
réussi

MOMENTO

2480, chemin Ste-Foy
Sainte-Foy
652-24801144, avenue Cartier
Québec
647-1313

1413594

La Ripaille

Meilleurs Voeux de la saison
Saint-Sylvestre et Jour de l'An

TABLE D'HÔTE

Feuillette de moules et d'escargots
à la crème de poivrons doux 4,95\$

Mousseline de pétoncles au coulis de safran 4,95\$

Terrine de canard et ses confitures 4,95\$

Soupe ou consommé de bœuf

Médallions de veau au muscat

Ris de veau aux crevettes et coriandre

Saumon frais au vinaigre de framboises

Entrecôte aux deux poivres

Filet mignon roquefort et noisettes

Magret de canard au cassis et pommes caramélisées

Carré d'agneau dijonnaise et fines herbes

Cassolette de crevettes et pétoncles au miel et gingembre

Médallions de caribou sauce Diane

Suprême de faisan aux picurates

Dessert au choix, café ou thé

Un seul prix 24,95\$

VALET DE STATIONNEMENT dès 18h

9, rue Buade, Québec
(à deux pas du Château Frontenac)
Réservations: 692-2450

OUVERT LE SAMEDI DÈS 17 H

APSARA

Cuisine cambodgienne,
thaïlandaise et vietnamienne

MENU
SPÉCIAL
DES
FÊTES
de l'apéro
au digestif...
6 services
22,95\$

Une délicieuse gourmandise

71, RUE D'AUTEUIL
694-0232

1413582

Restaurant
Charles BaillargéBrunch du
Jour de l'An

1er janvier 1999

(2 services)

de 10h30 à 12h30

et de 13h à 15h

21,95\$ adulte

9,95\$ enfant

Tous les soirs

Table d'hôte
disponibleHôtel Clarendon
(418) 692-248057, rue Sainte-Anne
Vieux-Québec

1413595

Nouveau à Québec



Une coulée de saveur
Fine cuisine européenne

Menus midis à 6,95\$
partir deMenus à la carte et
table d'hôte en soirée

4 à 7

3405, boul. Hamel
871-2166

1412811

LES RECETTES DE LA SEMAINE

Fondue au chocolat

Pour 6 portions

INGRÉDIENTS

- 8 oz (227 g) de chocolat semi-sucré
- 1/3 t. (80 ml) de lait évaporé
- fruits préparés et tranchés

PRÉPARATION

— Mettre le chocolat et le lait évaporé dans une

casserole en acier. Déposer cette dernière sur un feu doux et faire fondre le chocolat en remuant avec une spatule de bois. Lorsque le chocolat est fondu, transférer le contenu dans le caquelon à fondue. Allumer le lumignon et que le dessert commence. **Variation 1:** Vous pouvez mettre un peu moins de lait évaporé et incorporer une liqueur de votre choix (crème irlandaise, Tia Maria, etc.). **Variation 2:** Vous pouvez ajouter quelques guimauves miniatures à la fondue et des amandes émincées légèrement grillées. **Source:** Trudeau



CENTRE D'INFORMATION SUR LE BOEUF

Saint-Sylvestre
éMOSS tillante

*Surprises, danse,
avec le trio de jazz
François Carrier*

5 choix de table d'hôte **45\$**

MOSS

255, rue Saint-Paul, Québec
Réservations: 692-0233

1412841

Depuis 15 ans

LE GWALARN
Restaurant Français

- Fruits de mer • Grillades
- Petit gibier • Pâtes

Salons privés de 15 à 60 pers.

Raclette: 9^{50\$} et plus
Midi: 6^{95\$} et plus
Tables d'hôte: 12^{95\$} et plus

Brunch du Jour de l'An
sur assiette 7^{95\$} enfants • 15^{95\$} adultes
Soirée: tables d'hôte
• menu enfant

1480, Provancher, Cap-Rouge
653-4029

1413610



LA MAISON
SERGE BRUYÈRE

SAINT-SYLVESTRE

31 décembre dès 18h

À LA GRANDE TABLE CHEZ LIVERNOIS BISTRO
Table d'hôte Table d'hôte
(9 services) 99^{95\$} (7 services) 45'

*Et en plus...Le 31, vous pourrez finir agréablement votre soirée dans nos voûtes avec danse et animation.

JOUR DE L'AN

BRUNCH SUR ASSIETTE
12^{95\$} adulte (incluant le mimosa)
1/2 prix enfants 6 à 12 ans

LE TRAITÉURPlusieurs choix pour emporter à partir de 15^{95\$}

SAINT-SYLVESTRE
LE PARTY À QUÉBEC
31 décembre dès 20h

Menu spécial dans nos voûtes
(7 services)
Danse et animation **44^{95\$}**

1200, rue St-Jean, Québec
Réservation 694-0618

Valet de
stationnement

1413673

**Mont
Tourbillon**

Super brunch

*Au Temps des fêtes
en famille*

*Musicien • Ambiance • Salles privées
Prix spéciaux pour groupes

STATION TOURISTIQUE
LAC-BEAUPORT

Réservez 849-4418

1413673

Pâté au boeuf
et gingembre

Un plat à préparer à l'avance lorsque vous recevez vos amis pour un buffet. Les restes peuvent se congeler.

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 2 1/2 à 3 heures

Donne 10 à 12 portions

INGRÉDIENTS

- 1/4 t. (50 ml) fécule de maïs
- 2 boîtes (10 oz ou 284 ml) de consommé
- 1 enveloppe (35 g) soupe à l'oignon
- 1/2 t. (125 ml) sherry
- 1/4 t. (50 ml) gingembre râpé (frais ou en pot)
- poivre frais moulu au goût
- 3 lb (1,5 kg) cubes de boeuf à ragoût ou rosbif d'extérieur ou noix de ronde coupée en cubes
- 1 lb (500 g) carottes miniatures
- 1 paquet (397 g) de pâte feuilletée

PRÉPARATION

— Mélanger les six premiers ingréd-

dients dans un grand faitout. Ajouter le boeuf et bien mélanger.

Couvrir et cuire au four à 300 F (150 C) ou sur la cuisinière, de 2 à 3 heures ou jusqu'à ce que le boeuf soit tendre***.

Pendant ce temps, rouler la pâte en rectangle sur une surface légèrement enfarinée. Ajouter les carottes au mélange de boeuf. Placer le mélange de boeuf dans un grand plat rectangulaire de trois litres et recouvrir avec la pâte feuilletée. Couper le surplus de pâte et faire des entailles dans la pâte pour permettre à la vapeur de s'échapper.

Décorer avec les bouts de pâte restants. Cuire au four à 400 F (200 C) pour environ 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et que la préparation bouillonne.

*** La recette peut être préparée jusqu'à ce point puis réfrigérée et terminée le jour suivant.

**Source: Centre d'information
sur le boeuf**

LES RECETTES DE LA SEMAINE

Fondue au fromage suisse classique

Quatre portions (1/3 lb (150 g) de fromage par personne.

INGRÉDIENTS

- 1 grosse gousse d'ail pelée
- 1 t. (250 ml) vin blanc sec
- 2/3 lb (300 g) fromage emmenthal suisse coupé en dés
- 2/3 lb (300 g) fromage gruyère suisse coupé en dés
- jus d'un demi-citron
- 1 c. à soupe (15 ml) féculé de maïs
- 1/4 t. (60 ml) kirsh
- poivre
- noix de muscade
- un grand pain blanc croûté rassis ou frais coupé en petits cubes

PRÉPARATION

— Frotter vigoureusement les parois d'une casserole en acier inoxydable avec la gousse d'ail. Verser le vin et amener à ébullition. Diminuer le feu au minimum et ajouter les fromages. Mélanger continuellement et lentement afin de prévenir la formation de grumeaux. Ajouter le citron et réchauffer, toujours en brassant, jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Ajouter le kirsh dans lequel vous aurez délayé la

féculé. Assaisonner avec le poivre et la muscade et continuer à remuer jusqu'à ce que la fondue soit onctueuse. Retirer la casserole du feu et transférer le contenu dans le caquelon à fondue. Poser le caquelon sur son support au centre de la table. Allumer le réchaud et que la fête commence.

À l'aide de longues fourchettes, chaque convive trempe des morceaux de pain dans la fondue et déguste le tout. Il faut constamment remuer la fondue durant le repas afin qu'elle reste onctueuse jusqu'à la fin du repas. À ce moment, vous trouverez une couche de fromage légèrement brûlé dans le fond du caquelon qui fait l'envie de beaucoup d'amateurs. Vous n'avez qu'à prendre une spatule de bois et gratter le fond pour dégager cette petite mine d'or.

Une coutume suisse dicte qu'un convive qui perd son morceau de pain ou de fruit dans le caquelon doit embrasser la première personne du sexe opposée à sa gauche.

VARIATION SANTÉ

Substituer un des fromages par du mozzarella et accompagner le repas avec la moitié du pain et des quartiers de pommes et de poires. Délicieux !

Source: Trudeau



PHOTO TRUDEAU

gambrius
Cuisine italienne et française

Une soirée inoubliable!

- ☆ Table d'hôte
- ☆ Repas gens d'affaires
- ☆ Musicien le soir

SERVICE DE VALET GRATUIT

15, rue du Fort, Québec
en face du Château Frontenac
692-5145

VENEZ CÉLÉBRER LA

St-Sylvestre

50\$ Par personne

LE 31 DÉCEMBRE 1998 DÈS 18 h 30

INCLUANT

- Cocktail (une consommation) • Buffet gastronomique
- Un verre de mousseux à minuit • Danse, animation et cotillons
- Stationnement, frais de service et taxes

CHAMBRE À PRIX SPÉCIAL POUR LA ST-SYLVESTRE

GOUVERNEUR HÔTEL
SAINTE-FOY

(418) 651-3030 • 1 888 910-1111
3030, boul. Laurier, Sainte-Foy • Télécopieur : (418) 658-6638

La direction et le personnel vous souhaitent une

BONNE ET HEUREUSE ANNÉE

Restaurant

laCrémaillère

MENU SPÉCIAL 1^{er} janvier dès 17h

SAINT-SYLVESTRE Menu gastronomique

RÉSERVEZ MAINTENANT!

21, Saint-Stanislas, Québec
692-2216

BELLISSIMO
BISTRO MEDITERRANEO

★

Cuisine « lumière » à découvrir

Bonne et Heureuse Année

36, Côte de la Fabrique, Vieux Québec
Valet P 694-7979

LA BONNE TABLE

AU GOÛT DU JOUR

Directeur des ventes

Jean Chouzenoux a profité de l'envoi de ses cartes de Noël pour informer tout le monde qu'à compter du 11 janvier, il occupera de nouvelles fonctions à la Société des alcools du Québec. En effet, à titre de directeur des ventes, SAQ Sélection, il aura la responsabilité des services et de l'implantation du plan commercial dans l'ensemble des succursales «Sélection» de la province. Le plus beau de l'affaire, comme il le dit lui-même, c'est qu'il n'aura pas à déménager à Montréal pour exercer ses nouvelles fonctions. M. Chouzenoux était le directeur adjoint des communications à la SAQ depuis décembre 87 ayant auparavant occupé le poste de directeur de la Maison des vins de 1980 à 1986. C'est d'ailleurs à cette même Maison des vins qu'il avait entamé sa carrière au sein de la SAQ comme conseiller en vin, en 1975. Il a aussi purgé son purgatoire, si on peut di-



Jean Chouzenoux

re, puisque pendant quelques années il fut le directeur de quelques magasins de la SAQ à Fermont, à Schefferville et ailleurs. Il fut aussi directeur de secteur (Bas-Saint-Laurent), durant l'année 1986-1987. On ne connaîtra pas son successeur avant la mi-janvier. P.Ch.

Cordon Bleu

Puisqu'il est question de la Société des alcools, mentionnons aussi que le Dr J.-Robert Ouimet, président du conseil d'administration et chef de la direction de Ouimet-Cordon Bleu Inc, vient d'annoncer l'élection de M. Jocelyn Tremblay au conseil d'administration de la compagnie. M. Tremblay succède à M. Pierre Desmarais II, qui a été administrateur pendant 13 ans. M. Tremblay est aussi président du conseil d'administration de Charton-Hobbs Inc, et président de son agence affilié, Le Marchand de vin Inc. Il siège au conseil d'administration de plusieurs sociétés. Docteur en chimie, M. Tremblay a occupé différents postes à la Société des alcools du Québec avant d'en devenir le président-directeur-général de 1986 à 1997. P.Ch.



ARCHIVES LE SOLEIL

Le porc du Québec

Le porc du Québec s'est installé sur le Net. Vous y apprendrez toutes sortes de belles choses sur cette viande qui, particulièrement dans la région de Québec, est une richesse naturelle incontestable. Partout dans le monde, le porc du Québec est reconnu comme le meilleur. Tout près de Québec, sur la rive sud, les Salaisons Brochu expédient des containers de pores en Asie ou on raffole même des queues de cochons. Vous trouverez donc à cette nouvelle adresse Internet des anecdotes, des trucs de chef, des statistiques, des informations et des conseils de nutrition. :www.leporcduquebec.qc.ca. Les producteurs de pores ont aussi du bon. P.Ch.

SAUCISSIER
VOGT

Charcuterie internationale
artisan-charcutier

Une cinquantaine de sortes
de saucisses différentes

Produits frais / fumés sur place

Halles Fleur de Lys
683-1436

faks

PIZZAS-PÂTES-BURGERS-SALADES

Lundi Soir..... 1\$

Achetez une Pizza au prix régulier et obtenez en une 2ème pour
1300 Maguire Sillery, Réservez vite au 686-0808

L'OLIVE NOIRE RESTO BAR

FINES GRILLADES

ON DÉFONCE L'ANNÉE
À L'OLIVE NOIRE!

1^{er} janvier 99
**TABLE D'HÔTE
DES FÊTES**

**MENU 5 SERVICES
de 20,50\$ À 24,95\$**

68888888

LE 31 DÉCEMBRE 1998
MENU GASTRONOMIQUE 7 SERVICES
INCLUANT UNE BOUTEILLE DE VIN

Roulade de volaille à la tomate séchée
et aux olives noires

Feuilleté de saumon mariné et d'épinards,
sauce au vin blanc

Boûche de crabe des neiges

Sorbet citron-rodka

Crevettes géantes grillées à la scotchonnaise
ou
Aiguillettes de magret de canard grillé aux griottes
ou
Mignon de veau grillé au mamirole
et confits de légumes

Nougat glacé à l'érable

Café - Thé - Infusion

Incluant
1 bouteille
de vin
verres de vin
mousseux

95\$ par couple

SALLE
PRIVÉE
POUR
GROUPE

AMBIANCE,
DANSE ET
COTILLONS!
RÉSERVEZ TÔT!

64, René-Lévesque Ouest (angle Cartier) 521-5959

**Fêtons
LE NOUVEL AN
TABLE D'HÔTE
En soirée**

Tourte de faisau au poireau
et son chutney aux fruits
ou
Filet de truite fumée grillé,
salade de fenouil à l'orange

Velouté de volaille cressonnaise

Poêlée de grosses crevettes
au gingembre et au saké, riz sauvage
aux poivrons multicolores
ou
Grenadins de caribou poivrée
à la chicouté
ou
Noisettes de filet de veau
à la crème de morilles au porto

Bûche de Noël
Café - thé

*Enfant: 12^{95\$} 26^{95\$}

LOUIS HÉBERT
668, Grand-Allée, 525-7812
Valet - Stationnement gratuit

**SOUPER DU
JOUR DE L'AN**

TABLE D'HÔTE (3 services)

Fondue parmesan
ou
Salade César
ou
Coeurs d'artichauts
ou
Soupe de la table
ou
Champignons à l'ail

Filet mignon sauce au poivre
ou
Brochette de poulet
ou
Crevettes à la provençale
ou
Poulet à la teriyaki
ou
Brochette de filet mignon
ou
Escalope de poulet et crevettes (4)
ou
Tournedos et crevettes (4)
Pâtisseries au choix

Thé - Café
1795\$
(*taxes et service)

**SOUPER PARTY
ST-SYLVESTRE**

TABLE D'HÔTE (4 services)

Fondue parmesan
ou
Salade César
ou
Coeurs d'artichauts
ou
Champignons à l'ail

Soupe de la table

Filet mignon sauce au poivre
ou
Brochette de poulet
ou
Crevettes à la provençale
ou
Poulet à la teriyaki
ou
Brochette de filet mignon
ou
Escalope de poulet et crevettes (4)
ou
Tournedos et crevettes (4)

Pâtisseries au choix

Thé - Café
2295\$
(*taxes et service)

**Bonne
année 1999**

**LA TABLE
du
ROI**
BRASSERIE

2360, chemin Sainte-Foy Centre Innovation 651-9222

Faites plaisir!

Offrez un
Certificat-cadeau

du
BARON ROUGE



350, boul. Sainte-Anne, Beauport
667-1355

Des «restes» à traiter aux petits oignons

PIERRE CHAMPAGNE
Le Soleil

Vous avez bien réveillé? Vous mangerez encore des buffets ou des restes ce soir et demain soir. Alors méfiez-vous, dit l'Agence canadienne d'inspection des aliments. La salubrité des aliments durant le temps des Fêtes doit tenir compte, selon elle, d'une règle très importante; la règle des deux heures.

Quand vous servez un grand repas ou un buffet, faites en sorte que les aliments périssables ne restent pas plus de deux heures dans la plage des températures dangereuses, c'est-à-dire entre 4 degrés (40 F) et 60 degrés (140 F).

Préparez les aliments rapidement. Faites-les cuire à fond et servez-les immédiatement. Maintenez les plats chauds à au moins 60 degrés (140 F) en utilisant des chauffe-plats, des plats réchauds ou des mijoteuses. Gardez les aliments froids au frais en posant les plats de service sur de la glace concassée.

Servez les aliments dans des petits saladiers ou des petits plateaux que vous renouvellerez souvent. Conservez les plats de remplacement dans le four ou dans le réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Regarnissez le buffet avec des plateaux entiers d'aliments frais. Il est imprudent de rajouter des aliments frais dans un plat qui reste à la température de la pièce pendant plus de deux heures. Retirez tous les aliments du buffet au bout de deux heures.

Quand on se déplace avec des aliments, il faut garder les aliments chauds au chaud et



Gardez les aliments froids au frais en posant les plats de service sur de la glace concassée.

les aliments froids au froid. On enveloppe les plats chauds dans de l'aluminium et des linges épais ou dans des contenants isothermes qui les maintiennent à une température supérieure à 60 degrés (140 F).

On place les aliments froids dans une glacière remplie de sacs de glace ou de sachets réfrigérants de façon à les maintenir à une température de 4 degrés (40 F) ou moins.

Les légumes et fines herbes présentés dans l'huile doivent être conservés au réfrigérateur et être jetés s'ils n'ont pas été consommés au bout d'une semaine. Utilisez toujours des ingrédients frais pour préparer des produits conservés dans l'huile. Si vous recevez en cadeau des produits maison conservés dans l'huile, demandez quand ils ont été préparés et jetez-les si cela remonte à plus d'une semaine.

Lorsqu'on le fabrique à la maison, le lait de poule peut être contaminé par des bactéries

qui se trouvent parfois dans les oeufs crus. Pour être sûr de la salubrité du lait de poule préparé à la maison, on utilise des produits d'oeufs pasteurisés. La plupart des magasins d'alimentation vendent ce type de produit.

Si on tient à confectionner du lait de poule avec des oeufs entiers, on doit porter le mélange d'oeufs et de lait à une température de 71 degrés (160 F) ou jusqu'à ce qu'il nappe une cuiller en métal. On le place immédiatement au réfrigérateur en le divisant en petites quantités dans des bols peu profonds pour que sa température baisse rapidement.

Ces mêmes précautions sont de rigueur quand un confectionne une sauce hollan-

daise, une mousse ou autre recette comprenant des oeufs crus ou légèrement cuits.

Bien qu'il soit tentant de laisser traîner les restes de dinde pour s'en faire des collations après le repas, il faut les placer au réfrigérateur sans tarder dans des contenants peu profonds pour que le refroidissement soit rapide. Évitez de trop remplir le réfrigérateur de façon à ne pas gêner la circulation de l'air froid. Désossez la dinde et conservez séparément la viande, la farce et la sauce.

La température du réfrigérateur doit être maintenue à au plus 4 degrés (40 F) et celle du congélateur ne doit pas être supérieure à -18 degrés (0 F).

Pour plus d'information sur les intoxications alimentaires, visitez le site de l'Agence canadienne d'inspection des aliments : www.cfia-acia.agr.ca

**Respectez
la règle des
deux heures**

1999

*Grande soirée
de la
Saint-Sylvestre*

**BUFFET À
VOLONTÉ**

28⁵⁰\$ par pers.

Suivi d'une soirée dansante avec
René Létourneau,
ballons, cotillons,
décoration, super ambiance.

Informez-vous!

Réservations obligatoires

**7, rue Thibodeau
Place Royale
694-1294**

LES VOÛTES
DU
Cœur
salle de réception
et
banquet

Du Nouveau!

Saint-Sylvestre
Soirée magique

- Repas gastronomique
- Chanteuse et pianiste

Hâtez-vous de réserver!

Laurie Raphaël
RESTAURANT

Réservation 692-4555

L'ÉCHAUDÉ
RESTAURANT

692-1299
www.echaude.com

15
ANS

CUISINE *Le* DISTINCTIVE

Saint Amour

RESTAURANT - PAVILLON JARDIN
CHEF TRAITEUR
48, RUE SAINTE-URSULE, VIEUX-QUEBEC
418.694.0667

**SAINT-SYLVESTRE
SUPER DISCO RÉTRO
BYE BYE 1998**

*Terrine de canard aux pistaches
Feuilleté d'escargots à l'alsacienne
Saumon fumé aux
boutons de capucins*

*Bisque de homard au pernod
ou Consommé madrilène*

*Salade mimosa
au vinaigre de champagne*

*Ris de veau aux noix
de grenoble, aromatisé
au Frangelico* 32\$

*Aiguillettes de canard
aux abricots* 34\$

*Mignonnettes de filet mignon
béarnaise* 36\$

Terre et mer aux deux sauces 38\$

*Crêpes suzettes flambées au Grand
Marnier ou choix du chariot*

MENU SPÉCIAL
tous les jours de décembre
(sauf le 31 décembre)

48\$ pour deux personnes
avec 1/2 bouteille
de vin blanc ou rouge

**Certificats-cadeaux
disponibles**

VALET DE STATIONNEMENT

36, côte de la Montagne, Québec
Rés.: 692-0557

LA BONNE TABLE
**LES CONSEILS
 DE JOSIANE**

Pour partir l'année du bon pied

Vous aimeriez inclure de meilleures habitudes alimentaires dans vos objectifs pour le nouvel an? Vous êtes à la recherche de moyens pratiques pour faciliter cette démarche? Une des façons d'arriver est de s'inscrire à des cours, soit de nutrition, de cuisine végétarienne ou de cuisine santé. Voici des endroits qui offrent ce type d'activité: Cours de cuisine végétarienne: Végé-gourmet, 871-8245 (St-Augustin ou Lévis), demander Lise Bouchard; Loisirs Montcalm, (Québec). Cours de cuisine santé: Aliments de santé Laurier, 651-

3262 (Ste-Foy). Cours sur la nutrition: Nutrition, santé et plaisir, 650-5352 (Ste-Foy), demander Caroline Tanguay.



Josiane Cyr
nutritionniste

Collaboration spéciale

Trouver les bonnes quantités

Plusieurs personnes me mentionnent leur difficulté à prendre des portions raisonnables. La meilleure façon de savoir quelle quantité il faut manger, c'est encore d'être à l'écoute de soi. Eh oui, notre estomac nous parle! Voici une piste de réflexion sous la forme de trois questions bonnes à se poser quand

vient le temps de manger: D'abord, est-ce que j'ai vraiment faim? Pour quelle quantité ai-je faim? Est-ce que j'ai encore faim? Cette dernière question s'applique particulièrement au moment de prendre une deuxième portion ou d'arriver au dessert. Si vous n'êtes pas sûr de la réponse, peut-être devriez-vous prendre une pause de quelques minutes avant de poursuivre votre repas, question de laisser à votre estomac le temps de vous envoyer un message plus clair.

PARIS BREST

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

Mesclun aux deux saumons
et oeufs de poissons volants

Baluchon au paillot de chèvre
et canard fumé à la sève
d'érable

Granité à l'eau de vie de
framboises et estragon

Gratin d'huîtres à la maltaise

Pyramide de chevreuil
à la gelée de groseilles
ou

Médailles d'omble de
l'Arctique et crevettes géantes
au velouté de truffes
ou

Coeur de filet de boeuf au
shiitake et pleurotes

Le délice de notre
maitre pâtissier

Café, thé

52\$

590, Grande Allée Est
(coin De La Chevrotière)
529-2243

VALET DE STATIONNEMENT. GRATUIT TOUS LES SOIRS

RESTAURANT La Campagne

**BONNE ET
HEUREUSE ANNÉE!**

Le personnel et la direction
remercient leur distinguée clientèle
pour son encouragement tout
au long de 1998.

31 déc. et 1er janvier
MENUS SPÉCIAUX

APPORTEZ VOTRE VIN

HAI-VÂN

411, St-Vallier Ouest
Québec
648-0493

LA CAMPAGNE

555, rue St-Jean
Québec
525-5247

LE GRAND PORTNEUF

Venez défoncer l'année
au Grand Portneuf!

SAINT-SYLVESTRE

31 décembre

Souper dansant (7 services)

Cascade de ballons
à minuit

**PARTY
DES FÊTES**

25\$

par pers. tout inclus

2, route 365 Nord, Pont-Rouge
(Autoroute 10, sortie 281 Nord)

873-2000

102, boul. René-Lévesque Ouest, Québec

**MON
MANÈGE
À TOI**

SAINT-SYLVESTRE
Il n'est pas trop tard
pour réserver!

649-0478

Le Maizerets

**La meilleure pizza
à l'ouest de Rome**

2006, de la Canardière **661-3764**

Maison de
Jade

**BUFFET À
VOLONTÉ**

Informez-vous!

475, boul. de l'Atrium
Charlesbourg
622-7622

La Caravelle

Spécialité: Fruits de mer

SAINT-SYLVESTRE

**Menu gastronomique
7 services**

Réservez maintenant!

*Joyeuses fêtes
à tous nos
clients et amis*

CERTIFICATS-CADEAUX DISPONIBLES

• Salons privés • Foyer • Musicien • Valet de stationnement gratuit

68 1/2, rue St-Louis, Québec
Réservations: 694-9022

RESTAURANT

LE FIGARO BISTRO

Saint-Sylvestre

Feuilleté de pétoncles et crevettes

Fondant de foie blond

Potage crécy et poires

Consommé

Bouquet de salades

Tresse de sole de douves et truite

Médailles de veau dijonnaise

Filet mignon rossini

Canard à l'orange

Baluchon de brie et noix de grenoble

Les folies du chef

Café, thé ou infusion

29⁹⁵\$
par personne

2 Figaro

32, rue Saint-Louis
Vieux-Québec
692-4191

1019, avenue Cartier
Québec
525-3535

www.telegraphe.com/resto/figaro

LA BONNE TABLE

LES CONSEILS
DE JOSIANE

ARCHIVES LE SOLEIL

Combien de gras
chaque jour

P lusieurs personnes me demandent quelle quantité de gras ils doivent (ou peuvent) consommer par jour. Compte tenu que les experts recommandent de ne pas dépasser 30% des calories totales de la journée sous forme de gras, voici les chiffres approximatifs. Pour une femme active, l'apport maximum en gras devrait se situer autour de 65 grammes par jour, ce qui équivaut à environ 16 cuillerées à thé. Pour un homme actif, la quantité de gras ne devrait pas dépasser 90 grammes par jour, soit l'équivalent de 22 cuillerées à thé. Une cuillerée à thé (soit la même portion qu'une barquette de beurre) équivaut à environ 4 grammes de gras. Notez que ces gras incluent tout ce que vous mangez dans une journée, y compris les gras qui se cachent dans les pâtisseries, les viandes, les sauces, la mayonnaise, etc.

Une bûche au tofu!

C ertains doivent me trouver «flyée»... Sans blague, un glaçage au tofu sur la traditionnelle bûche de Noël. On aura tout vu! Mais surtout, ne faites aucun commentaire avant de l'avoir essayé. Les avantages indéniables d'une telle garniture à gâteau sont certainement sa légèreté, sa maniabilité (il s'étend merveilleusement bien), sa digestibilité et sa teneur en sucre plutôt raisonnable. Le seul inconvénient: c'est tellement bon que vous voudrez prendre une deuxième portion de gâteau! L'ingrédient de base indispensable pour réussir: du tofu de style soyeux, extra-ferme s'il vous plaît. N'importe quelle autre sorte de tofu risquerait de vous donner un résultat plutôt... disons, granuleux. La marque que j'utilise s'appelle «Mori Nu» (disponible dans les boutiques d'aliments naturels). Enfin, voici ma recette: **Ingrédients:** -1 paquet de 349 g (12,3 oz) de tofu «style soyeux» extra-ferme; 125 ml (1/2 t.) de sucanat (sucre brut) ou de cassonade; 45 ml (3 c. à table) de poudre de cacao; 10 ml (2 c. thé) d'essence de vanille; une pincée de sel. **Préparation:** Mettre tous ces ingrédients au malaxeur, et mélanger jusqu'à ce que la texture soit crémeuse, semblable à celle d'un pouding. Réfrigérer le récipient du mélangeur pendant une heure. Couvrir le gâteau ou la bûche, qui doivent être bien refroidis au moment de le glacer. N.B.: Ce mélange peut être servi comme pouding en réduisant, si on le désire, la quantité de sucanat ou de cassonade de moitié.

TOMAS
Réservez-tôt
JAM
 RESTAURANT
 Buffet oriental et canadien

**Pour fêter
le Jour de l'An**

Déjeuner	(9h00 à 11h00)	7 ⁹⁵ \$
Dîner	(11h00 à 14h30)	11 ⁹⁵ \$
Souper	(16h00 à 22h00)	14 ⁹⁵ \$

325, du Marais, Vanier
(angle boul. Pierre-Bertrand et autoroute de la Capitale)
527-2211

5233, boul. Hamel Ouest
(à 1500 pieds de l'angle du boul.
Hamel et de l'autoroute Henri-IV)
871-8182

SPECIALITÉS
TEX-MEX

DEMANDEZ VOTRE CARTE
"CLUB MIDI" Après 7 repas
au menu du jour pris entre
11 h et 14 h,
obtenez le 8^e
gratuitement

IL CLUB MIDI
AVEZ-VOUS
LA VÔTRE ?

CACTUS
RESTAURANT - BAR

814, avenue Myrand, Sainte-Foy, Québec
Réservations : 527-9111

RESTAURANT
**LA MAISON
CHAMPIGNY**

Table d'hôte
Choix d'entrée
Terrine de lapin et son confit
ou
Crêpes au jambon et
aux asperges
Potage du moment

Nos pâtes en folie 15,95\$
Bourguignon de caribou, chevreuil et bison 17,95\$
Suprême de dinde farci (pommes et pacanes) 19,95\$
Duo de poisson miel et moutarde 21,95\$
Pavé de boeuf aux 4 épices 24,95\$

Bienvenue à
tous les
passeports!
7150, boul. Hamel Ouest
Sainte-Foy (Québec)
Tél.: 871-6603

L'équipe du Cosmos café
vous souhaite une

Bonne Année!



Veillez noter que le Cosmos
sera fermé le 1^{er} janvier

575, Grande Allée est, Québec
Réservations
640-0606


LA MAGIE DES FÊTES
 DANS UN SITE FÉERIQUE
JOUR DE L'AN

1^{er} janvier

BRUNCH

service de midi

22⁹⁵\$ adulte

11⁹⁵\$ enfant (7 à 10 ans)

Gratuit enfant 6 ans et moins

Taxes et service en sus

BUFFET

service de 18 h

24⁹⁵\$ adulte

12⁹⁵\$ enfant 7 à 10 ans

Gratuit enfant 6 ans et moins

Taxes et service en sus

Manoir Montmorency

STATIONNEMENT GRATUIT

2490, avenue Royale, Beauport
Télécopieur: 663-1214 Réservations: 663-3330

SPRAY
1013388

www.lesoleil.com


HÔTEL PLAZA QUÉBEC
EN FÊTE!

À notre clientèle des vœux sincères pour une année remplie de
bonheur et de prospérité.

**BUFFET DE LA
SAINT-SYLVESTRE D'ANTAN**

(à la salle de bal, à compter de 19h30)

Musique continue avec la Formation Tuxedo,
cinq talentueux musiciens qui, sous un rythme
endiable des années 60-70 et 80, en plus de
musique de circonstance, vous feront vivre des
moments de joie, de rires et de plaisir.

Cotillons, prix de présence
et un (1) verre de champagne à minuit.

42\$ / personne
(Taxes et service en sus)

Soirée seulement, à compter de 22h
20\$ + taxes



Afin de vous faire découvrir
une aventure unique, nous
avons renouvelé l'exotisme au
piano-bar «L'Excellence» et
vous offrons 9 cocktails exotiques dont le goût
rappellera la chaleur des tropiques.

Spécial le 31 décembre - Défonçons l'année!

3031, boul. Laurier, Sainte-Foy
Réservations: (418) 658-2727

SALLE DE BAL
BRUNCH DU JOUR DE L'AN

Service dès 11h

19,95\$ / personne

9,95\$ / enfants: 5 à 10 ans

Gratuit: 0 à 4 ans

(Taxes et service en sus)

RESTAURANT L'EXCELLENCE
MENU DU JOUR DE L'AN

(à compter de 17 heures)

Fondue croustillant au fromage coulant

ou

Terrine de lapin aux bleuets et érable

ou

Feuilleté de fruits de mer

La marmite du temps des fêtes

Escalope de veau parmigiana ou

Suprême de volaille forestière

ou

Paré de saumon au beurre safrané ou

Filet de boeuf au poivre Madagascar

Les Fricolités des fêtes en manteau blanc ou

Gâteau au fromage et framboises

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

Soif de découvertes entre 5 et 7?



Le 5 à 7, 7 jours sur 7
avec spéciaux. Buffets chaud et froid.
1179, avenue Cartier, Québec
529-9567



Le 5 à 7 au goût du monde
depuis déjà 10 ans.
1096, 3e Avenue, Limoilou
524-4855



Nouveau! Déjeuners! 7 jours/semaine
à compter du 7 décembre
824, boul. Charest Est, Québec
523-3674



Lieu de rencontres des plus
animés sur Grande Allée
575, Grande Allée Est, Québec
640-0606



5 à 7. Partys de bureau. cuisine
simple et savoureuse. Salon privé.
200 bières importées
1087, rue Saint-Jean, Québec
694-0015



Smoked Meat, Fish & Chips, Frites
maison, Billard, Internet, Babyfoot.
1221, Charles-Albanel,
coin Jean-Gauvin, Cap-Rouge
877-2646



Pour vos Partys..
s'amuser et se régaler.
1147, avenue Cartier, Québec
525-0770

