

Guide cadeaux

Conservez
ce guide
et **PARTICIPEZ**
à notre
concours

À gagner

Un pendentif
spécialement conçu par
d'une valeur de 1500\$

BIJOUTERIE
DÉZIEL
Joailliers

Magazine publireportage du 25 novembre 2017
offert en exclusivité aux lecteurs de

laVoixde l'Est

Ce Noël, soyez **créateur d'émotion**
pour vos fiançailles!



BIJOUTERIE
DĒZIEL
Joilliers



Vous serez charmé par les différents modèles de la collection CrownRing.



CROWNRING

906, rue Principale, Granby

| **450 375-1555**

| bijouteriedeziel.com

Guide-cadeaux

Une 12^e édition

Magique et savoureuse !

Dans quelques jours, ce sera déjà décembre avec son tourbillon de réjouissances et, parfois aussi, son lot de stress ! En effet, en ce joyeux mois de festivités, où les séances de magasinage, les réceptions et la préparation des mets se succèdent à un rythme effréné, les journées fileront aussi vite... que le traîneau du père Noël.

Les Fêtes, ça se prépare !

La clé de la réussite pour ne pas succomber à la frénésie de Noël ? Être bien organisé ! Afin de vous donner un coup de pouce, notre équipe, en collaboration avec les marchands de la région, vous a donc préparé cette douzième édition de **son Guide-cadeaux des Fêtes**. Vous y dénicherez une foule d'idées-cadeaux et de savoureuses recettes à servir au réveillon ou encore à l'occasion d'un brunch entre amis ou d'une réception familiale.

L'achat local : tout un plaisir !

Nous profitons également de l'occasion pour vous rappeler à quel point il est important et agréable d'acheter localement. Les commerçants de Granby et de la région vous accueilleront tous très chaleureusement et sauront vous proposer des produits tous plus originaux les uns que les autres et ce, à un excellent rapport qualité-prix. Alors, n'hésitez surtout pas à profiter de leur accueil et de leur service hors pair !

À l'aube de décembre et de ses périodes de réjouissances, je me joins à toute l'équipe de *La Voix de l'Est* pour vous souhaiter un merveilleux temps des Fêtes entouré des vôtres et une année 2018 sous le signe de la paix et de l'espoir.

Et, au nom des marchands, je vous remercie chaleureusement pour l'encouragement, la confiance et la fidélité que vous leur témoignez tout au cours de l'année et, particulièrement, en ce joyeux temps des Fêtes !

Louise Boissonneault
Rédactrice publicitaire



laVoixdelEst
CONCOURS

Conservez ce guide et participez à notre concours!

Le gagnant remportera
un pendentif
spécialement conçu par
BIJOUTERIE
DÉZIEL
Joilliers

En or blanc 14 kt, orné de deux grenats véritables et serti de 6 diamants avec chaîne en or blanc 14 kt. D'une valeur de 1500\$

COMMENT PARTICIPER

À compter du lundi 27 novembre et jusqu'au 12 décembre, remplissez les coupons publiés dans *La Voix de l'Est*.
Vous devrez répondre à une question dont la réponse sera indiquée dans ce Guide-Cadeaux.

Le tirage aura lieu le 20 décembre à *La Voix de l'Est*.

Crème de betteraves à l'orange et à l'estragon

INGRÉDIENTS ☆

- 2 c. à soupe de beurre
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 oignon haché
- 3 tasses de betteraves fraîches pelées et coupées en dés
- 4 tasses de bouillon de légumes
- 1 1/2 tasse de jus d'orange
- 2 tasses de pommes de terre pelées et coupées en dés
- 1/2 tasse de crème 10 %
- 2 c. à soupe d'estragon frais haché
- Zeste d'orange (garniture)
- Sel et poivre frais moulu, au goût

Préparation : 15 minutes
 Temps de cuisson : 25 minutes
 Portions : 4

PRÉPARATION ☆

Dans une grande casserole, faire fondre le beurre à feu moyen et y cuire l'ail et l'oignon 5 minutes. Ajouter les betteraves, le bouillon de légumes et le jus d'orange. Saler et poivrer. Porter à ébullition et cuire à couvert 20 minutes. Ajouter les dés de pommes de terre, couvrir et cuire de 15 à 20 minutes supplémentaires, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Réduire en crème de betteraves lisse et onctueuse dans un mélangeur ou avec un pied-mélangeur. Ajouter la crème et mélanger de nouveau. Ajouter la moitié de l'estragon et rectifier l'assaisonnement. Servir la crème de betteraves (chaude ou froide) garnie d'un filet de crème, d'un peu d'estragon et de zeste d'orange.

Source: Recettes d'ici



5243024

Les **Géants de l'Étang** Saison 2018
 Théâtre de la Dame de Coeur

OFFREZ LA DÉMESURE EN CADEAU !

Bons cadeaux

Suite à l'immense succès
 Exceptionnellement pour une troisième saison à l'été 2018

Desjardins **damedecoeur.com**
 450.549.5828

CALQ Conseil des arts et des lettres du Québec

5247735

Pour vivre la magie des Fêtes!

- Centre de table
- Parfum d'ambiance
- Décor des Fêtes
- Idées-cadeaux

Teleflora's Winter Pines Centerpiece

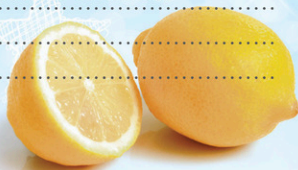
Sublime fleuriste
 355, boul. Leclerc ouest • Granby
450 372.2881
 sublimefleuriste.com

Bouchées de tartare de saumon et câpres

Préparation : 20 minutes
 Temps de cuisson : 0 minutes
 Portions : 4

INGRÉDIENTS

- 1/3 tasse de crème fraîche (autour de 40% m.g.)
- 2/3 lb de filet de saumon très frais, sans peau
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à soupe de persil haché
- 1 c. à soupe de ciboulette hachée
- 2 c. à thé d'aneth frais, haché
- 1 c. à thé de moutarde de Dijon
- 1 c. à soupe de câpres, égouttées et hachées
- Zeste de citron
- Poivre noir du moulin



PRÉPARATION

Couper le saumon en très petits dés et le déposer dans un bol. Ajouter le jus de citron, les herbes, la moutarde, les câpres et 30 ml (2 c. à soupe) de crème fraîche. Mélanger et assaisonner. Partager dans 24 cuillères à hors-d'œuvre et décorer avec le reste de crème fraîche, le zeste de citron et du poivre. Servir immédiatement ou garder au réfrigérateur jusqu'au service.



UNIVERS
 WOW MOMS™

Un cadeau pour toute la famille!

NE RATEZ PAS NOTRE PARTY DE NOËL
 LE 10 DÉCEMBRE DE 11 À 15H



OBTENEZ UNE SÉANCE GRATUITE
 À L'ACTIVITÉ DE VOTRE CHOIX *

Sur présentation de ce coupon, à l'achat
 d'un certificat cadeau de 25\$ et +
 * À l'exception des activités aquatiques et des massages.



WOWMOMSWORLD.COM ❄️ 450 305-6518 ❄️ 117, BOUL. BROMONT, BROMONT, QC J2L 2K7



5248158

Pochettes d'avocat rôties

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Portions : 5 pochettes p.p.

INGRÉDIENTS

- 2 avocats coupés en dés
- 1 tomate italienne, épépinée et coupée en dés
- 125 ml (1/2 tasse) de grains de maïs surgelés, décongelés
- 60 ml (1/4 tasse) d'oignon rouge, émincé
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de lime, divisé
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre de chili
- 125 ml (1/2 tasse) de coriandre fraîche, émincée
- 1 gousse d'ail, émincée, divisée
- 2 ml (1/2 c. à thé) de sel, divisé
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre salé, fondu
- 1 œuf légèrement battu
- 160 ml (2/3 tasse) de crème sure
- 6 feuilles de pâte phyllo.



PRÉPARATION

Préchauffer le four à 190 degrés C (375 F). Tapiser 2 plaques à pâtisserie de papier parchemin. Dans un bol moyen, mélanger les avocats, la tomate, le maïs, l'oignon rouge, 10 ml (2 c. à thé) de jus de lime, la poudre de chili, la moitié de l'ail et 1 ml (1/4 c. à thé) de sel. Sur une surface de travail, placer une feuille de pâte phyllo. La badigeonner uniformément de beurre, et la recouvrir d'une autre feuille en l'étendant bien à plat. Badigeonner la deuxième feuille de beurre et la recouvrir d'une autre feuille. Couper les feuilles en 5 lanières uniformes sur le côté le plus long. Couper chaque lanière en deux, et couper les lanières en deux de nouveau, de façon à créer 4 carrés de 8 cm (3 po). Répéter avec le reste des lanières. Remplir la moitié de chaque carré de 15 ml (1 c. à soupe) de garniture, en laissant une bordure de 1 cm (0,5 po). Badigeonner la bordure d'œuf battu. Plier la pointe de la moitié non garnie sur la bordure garnie de façon à créer un triangle et appuyer fermement pour sceller les bordures d'œuf battu. Placer sur les plaques à pâtisserie préparées et badigeonner les triangles d'œuf battu. Cuire au four jusqu'à ce que les pochettes soient dorées, environ 10 minutes. Répéter avec le reste des feuilles de pâte phyllo et de garniture. Entre-temps, dans un petit bol, mélanger la crème sure, la coriandre, le reste du jus de lime, l'autre moitié de l'ail et le reste du sel. Servir avec les pochettes.

Source : Édition Nouvelles

Des cadeaux qui dépassent le temps



PDSM 429 \$

VOTRE PRIX
329\$

- 21 points y compris les points utilitaires, décoratifs, extensibles et une boutonnière
- Enfileur d'aiguille intégré
- Utilise le système original de pieds-de-biche PFAFF®
- Le couvercle rigide protège votre machine à coudre



VOTRE PRIX
649\$

2030 QDC PDSM 899 \$

- Une machine légère et très appréciée. Idéale pour les cours. Cadre en métal pour une solide fiabilité.
 - 30 points et 3 boutonnières
- PRIME : ensemble de piquage et table de rallonge**



ELECTROLUX

- Puissance de nettoyage de 550 watts-air
- Garantie de 10 ans sur le moteur
- Accessoires inclus

VOTRE PRIX
399\$

Boyau de 30 pieds avec interrupteur Manchons télescopique Jeu accessoires de luxe

Nouveau dépositaire
JANOME pour la région

La différence, notre service après-vente!

Couture et aspirateurs
Martin .com

77 Robinson Sud, Granby **450 375-1821**
Service de couturière sur place
www.coutureaspirateursmartin.com



**PLANÈTE
POUTINE**
GRANBY

Vous cherchez une idée originale
pour vos partys des Fêtes?
Pensez à notre « Food Truck » !



Le cadeau parfait
pour vos bas de Noël:
nos chèques-cadeaux

140, RUE ROBITAILLE, GRANBY (PRÈS DU BOUL. PIERRE-LAPORTE) 450 375-7557

Biscuits pour le père Noël

Préparation : 15 minutes
 Temps de cuisson : 1 heure
 Portions : 35 biscuits

INGRÉDIENTS

- 425 ml (1 ¾ tasse) de farine
- 5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de sodium
- 5 ml (1 c. à thé) de gingembre moulu
- 2 ml (1/2 c. à thé) de cannelle moulue
- 2 ml (1/2 c. à thé) de sel
- 1 ml (1/4 c. à thé) de clou de girofle moulu
- 125 ml (1/2 tasse) de beurre non salé, ramolli
- 175 ml (3/4 tasse) de sucre granulé
- 1 emballage (200 g) de glaçage rouge préparé
- 1 œuf
- 60 ml (1/4 tasse) de mélasse
- 70 mini-bretzels torsadés
- 70 bonbons en forme d'yeux

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 160 degrés C (325 F). Tapisser 2 plaques à pâtisserie de papier parchemin. Dans un bol moyen, mélanger la farine, le bicarbonate de sodium, le gingembre, la cannelle, le sel et le clou de girofle. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur à main, ou dans le bol d'un batteur sur socle, battre le beurre et le sucre, jusqu'à l'obtention d'une texture légère et crémeuse, environ 2 minutes. Ajouter l'œuf et la mélasse, battre jusqu'à uniformité. En deux portions égales, ajouter le mélange de farine et bien mélanger. Rouler la pâte en boules de 15 ml (1 c. à soupe) et les placer sur les plaques à pâtisserie préparées, à une distance de 3,5 cm (1,5 po) en appuyant légèrement avec la paume de la main. Placer deux bretzels un à côté de l'autre à l'intérieur de la bordure de chaque biscuit, à 0,5 cm (0,25 po) de distance, de façon à créer des bois, en appuyant légèrement. Cuire enfournés jusqu'à ce que les biscuits soient cuits, environ 12 minutes. Laisser refroidir 4 minutes sur les plaques avant de les laisser refroidir complètement sur des grilles. Une fois les biscuits refroidis, utiliser le glaçage pour coller les yeux et dessiner des nez. Laisser figer complètement.

Source : Édition Nouvelles



L'ÉQUIPE DL

Administration :
Lina Papaiz et Francine Deault

Service/tech. :
Daniel Lavallée,
Claude Lagueux,
Hélène Touchette

vous souhaite

Joyeuses Fêtes!

Daniel Lavallée,
propriétaire
Plus de 30 ans
d'expérience

INTER SÉCURITÉ D L

ALARMES

450 **372-1995**

INTERCOMMUNICATION

Résidentiel - Commercial - Industriel

341, rue Racine, suite 2, Granby

Invitation



VENEZ VOIR NOTRE GRAND CHOIX DE ROBES POUR TOUTES LES OCCASIONS TAILLES 2 À 22

Costumes, gilets chics et sport, jupes, pantalons, vestons, etc.

1/2 PRIX

SUR UN LOT DE GILETS, ROBES, PANTALONS, ETC.

Huguette

285 Boivin, Granby • 450 378-4550
Ouvert le dimanche - Fermé les lundis

Fée des glaces

INGRÉDIENTS ☆

1.5 oz de cidre de glace Le Glacé

1 c. à thé de sirop de cerise

2 oz d'eau pétillante

Glaçons

1 cerise au marasquin

Tranches de pomme

PRÉPARATION ☆

Dans un shaker rempli de glace, ajouter le cidre de glace et le sirop de cerise. Agiter vivement.

Verser dans un verre avec ou sans la glace

Allonger avec l'eau pétillante.

Garnir d'une cerise et de tranches de pomme.

*Recette cocktail de la Cidrerie Milton.



Une succulente idée!

Le Glacé est disponible à la Cidrerie Milton ou à la SAQ (Code 10220445)



MUSÉE DE L'INGÉNIOSITÉ
J. ARMAND BOMBARDIER

L'INGÉNIOSITÉ
C'EST DANS
NOTRE ADN...
ET DANS LE VÔTRE



TOUT UN TEMPS DES FÊTES AU MUSÉE!

Fabrication de cadeaux de Noël au Fab Lab
Chasse aux lutins
Exposition *Crayon et pixel*



Musée de l'Ingéniosité J. Armand Bombardier
1001, avenue J.-A.-Bombardier Valcourt (Québec) J0E 2L0 T. 450 532-5300


museebombardier.com

centre de santé
EURO-SPA
wellness resort

LE CADEAU PARFAIT

De super chèques-cadeaux

Massage

30 minutes

Incluant deux heures

d'accès aux installations

55 \$ par personne

Cocooning

• Une nuit d'hébergement

• L'accès aux installations

• Trois repas et un verre de vin

• 30 minutes de massage ou facial

345 \$ 2 personnes

220 \$ 1 personne

Je me sens bien

• Une nuit d'hébergement plus

une deuxième nuit offerte

• Deux déjeuners, un dîner et un souper

• Deux traitements d'une heure

• Une heure de soins esthétiques gratuitement

• Accès aux installations

690 \$ 2 personnes

390 \$ 1 personne

Journée détente

• Accès aux installations de 10 h à 15 h

ou 11 h 30 à 17 h

• Un traitement d'une heure

• Buffet le midi

120 \$ par personne

Et plus encore!

Suivez-nous sur Facebook pour rester à l'affût d'offres en or.

455, rang de l'Église Sud, St-Ignace-de-Stanbridge QC

450 248-0666 ou sans frais 1 800 416-0666

www.euro-spa.com | info@euro-spa.com



TOUT POUR LA CHAMBRE À COUCHER
OFFREZ QUELQUE CHOSE
DE DIFFÉRENT
À VOS PROCHES!

LES
MEILLEURS
MATELAS

AUX MEILLEURS PRIX



OBTENEZ

20%

DE RABAIS

ADDITIONNEL
sur tous nos matelas
«retour échange
confort»



DEPUIS 1888

LA FABRIQUE
DE MATELAS

USINE - BOUTIQUES

CHÈQUES-CADEAUX DISPONIBLES



Granby | Sherbrooke | Saint-Hyacinthe | Drummondville

WWW.MATELAS.CA | 800, RUE BERNARD, GRANBY | 450 378-7941

Punch pétillant aux baies, agrumes et grenades

INGRÉDIENTS

- 1 L (4 tasses) de glaçons
- 1 bouteille de soda italien au citron sicilien
- 1 bouteille de soda italien à l'orange sanguine
- 2 cannettes de jus de fruits pétillant 100 % grenades et canneberges PC
- 125 ml (1/2 tasse) d'arilles de grenade surgelés PC
- Moitié d'orange en tranches minces
- Menthe fraîche, pour garnir

PRÉPARATION

Verser les glaçons dans une carafe ou un bol à punch de 3 L (12 tasses). Ajouter le soda au citron, le soda à l'orange, le jus et les arilles de grenade. Remuer pour mélanger. Ajouter les tranches d'orange et la menthe. Astuce du chef : Remplacer une des bouteilles de soda italien par une bouteille de 750 ml de vin mousseux.

Source : Édition Nouvelles



À la recherche du meilleur cadeau ?

« Donnez et recevez »

ACHETEZ DES CARTES-CADEAUX

pour le spa, le bistro ou l'hôtel emballées sur place pour vous et recevez en prime une surprise !



LES Fêtes AU PICOLLO

Forfait de la St-Sylvestre 31 décembre

Cocktails et canapés, souper 5 services, champagne et décompte, DJ et danse

Soirée seulement
79,95 \$ /pers.

Avec hébergement
159 \$ /pers.

24 décembre

Souper du réveillon
3 services avec duo musical Élie

À partir de
37,95 \$
(3 services)

25 décembre

Brunch gastronomique
4 services et cadeaux sous le sapin

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

Taxes et service en sus

1^{er} janvier

Brunch gastronomique
4 services

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

Spa
anti-âge • massage • esthétique • épilation

Le Picollo
restaurant - bistro - bar



St-Christophe, à la recherche du meilleur

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

fournures
Denis Hivon
inc.

On n'a pas juste
de la fourrure



LUHTA

69, RUE DRUMMOND, GRANBY • 450 372-3434

f www.denishivonfourrures.com

5243933

5247071

Écorces aux tourbillons de beurre d'arachide et de chocolat

Préparation : 5 minutes
Temps de cuisson : 5 minutes
Portions : 12

INGRÉDIENTS

170 g (6 oz) de chocolat semi-sucré, haché

340 g (12 oz) de chocolat blanc, haché

150 ml (2/3 tasse) de beurre d'arachide crémeux

60 ml (1/4 tasse) d'arachides, hachées grossièrement

VARIANTES :

Ajoutez 75 ml (1/3 tasse) d'un ingrédient des variantes ci-dessous.

Saupoudrez sur l'écorce en plus de 60 ml (1/4 tasse) d'arachides grossièrement hachées.

Saveur tropicale

noix de coco sucrée râpée, cubes de mangue séchée et gingembre confit

Cerises séchées et orange

cerises séchées grossièrement hachées et zeste d'orange râpé

Méli-mélo

graines de citrouille, bretzels, grossièrement hachés, canneberges séchées et cacao en grains.



Explosion de caramel et d'arachides

60 ml (1/4 tasse) de mini-moules au beurre d'arachide haché très grossièrement et 30 ml (2 c. à soupe) de morceaux de caramel.

Source : Édition Nouvelles



PRÉPARATION

Couvrir une plaque à pâtisserie de papier parchemin. Dans des bols séparés, faites fondre le chocolat semi-sucré et le chocolat blanc au four à micro-ondes ou au bain-marie à feu doux. À l'aide d'un fouet, incorporez le beurre d'arachide au chocolat blanc fondu, puis étendez le mélange sur le papier parchemin en formant un rectangle d'environ 25 X 33 cm (10 X 13 po). Il n'est pas nécessaire de former un rectangle parfait puisque l'écorce sera cassée en morceaux. Faites tomber de grosses cuillerées de chocolat semi-sucré sur le mélange de chocolat blanc, fraîchement étendu. Formez délicatement des tourbillons avec la pointe d'un couteau. Parsemez d'arachides et, si désiré, d'un des ingrédients des variantes présentées ci-dessous. Réfrigérez environ 1 heure jusqu'à ce que le mélange ait durci. Cassez en gros morceaux.

Chaleur et confort !!

Recevez jusqu'à 150\$ de rabais*

AU GRAND BAZAR
La Source
du sport

LE SPORT, ON CONNAÎT ÇA
grandbazar.ca



*Détail en magasin

1141, rue Principale, Granby | 450 378-2022



13 NOVEMBRE AU
31 DÉCEMBRE 2017

Table d'hôte
— des fêtes —
Mikes

POUR
SEULEMENT

6\$*

à l'achat d'un
plat principal

UNE DÉLICIEUSE SOUPE À L'OIGNON,
DES BEIGNETS CHAUDS AU CARAMEL SALÉ
ET UN BON CAFÉ, ÇA VOUS TENTE ?

Donnez 25\$ en cartes-cadeaux et recevez 50\$ en coupons à utiliser chez
Mikes, Scores ou Bâton Rouge!



Carte-cadeau

L'image présentée ci-dessus est celle de la carte électronique



MIKES GRANBY

603, rue Principale • 450 777-3030

HEURES :

24 déc. 7h-14h	31 déc. 7h-20h
25 déc. Fermé	1 janv. 10h-20h
26 déc. 9h - Minuit	2 janv. 9h-Minuit

MIKES BROMONT

22, rue St-Hubert • 450 534-0404

HEURES :

24 déc. 7h-14h	31 déc. 7h-22h
25 déc. Fermé	1 ^{er} jan. 9h-22h
26 déc. 9h-22h	2 jan. 9h-22h

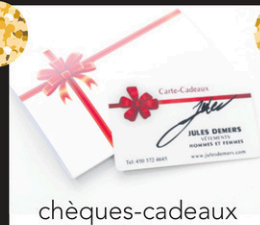
Chez Jules, on emballe vos cadeaux!



Jules

JULES DEMERS
prêt-à-porter | hommes et femmes

Idées-cadeaux



chèques-cadeaux

Vivez l'expérience Jules Demers



Instagram

328, Principale, Granby 450 372-4645
OUVERT le DIMANCHE, de midi à 16h



Suivez nous sur Facebook

PLEINS IDÉES CADEAUX À SUTTON

URBAINE
des Champs



VÊTEMENTS DE CRÉATEURS QUÉBÉCOIS
HOMME . FEMME . ENFANT . CHAUSSURES . ACCESSOIRES
2 PRINCIPALE SUD . SUTTON . 450 . 538 . 2573
URBAINEDESCHAMPS@GMAIL.COM urbaine.d
OUVERT TOUS LES JOURS



Objets de cuisine et de maison. Épicerie fine.

atelier  bouffe

14, rue Principale Sud, Sutton, Québec 450 538 2766
atelierbouffe.ca 

Punch aux canneberges et mini-brochettes de fruits

INGRÉDIENTS

- 1,75 litre (7 tasses) de jus de canneberges
- 50 ml (1/4 tasse) de jus de citron
- 50 ml (1/4 tasse) de sirop de grenadine
- 250 ml (1 tasse) de vodka, de vin rosé ou de cidre mousseux.

PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients, couvrir et réfrigérer. Au moment de servir, ajouter de la glace et des mini-brochettes composées de fraises, de melon et d'oranges et piquer dans un melon ou un ananas dont on aura coupé le bas pour le stabiliser.



Source : La Table en fête.
Les Cercles des Fermières du Québec

Municipalité de Saint-Alphonse-de-Granby
Bâtir à l'avenir.

Marché de Noël de Saint-Alphonse-de-Granby

SAMEDI 2 DÉCEMBRE 2017
de 9 h 30 à 17 h

Venez faire votre magasinage des Fêtes au 2^e Marché de Noël de la municipalité. Artistes et artisans de la région vous offrent des idées-cadeaux uniques et originales.

À la mairie : 360, rue Principale, Saint-Alphonse-de-Granby
Entrée gratuite (Achat par argent comptant)
Infos : Louise Charbonneau 450 777-1222

Tirages de certificats-cadeaux tout au long de la journée, à dépenser parmi les exposants!

Centre de Musique
Victor
Magasins • Écoles • Location

La Magie du Temps des Fêtes est arrivée



IDÉES CADEAUX

Très grand choix de

Ukulélés et guitares pour enfant

Claviers

Batteries

Forfaits de cours de musique disponibles



VISITEZ-NOUS
EN MAGASIN ET EN LIGNE
CMVictor.com

888, rue Principale, Granby 450.777.0417

Suivez-nous sur

Hors-d'œuvre et bouchées d'œufs farcis à la mousse Tex-mex

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 12 minutes
Portions : 6

INGRÉDIENTS

- 6 œufs
- 1/2 tasse de crème 35% à fouetter
- 3 c. à soupe de coriandre fraîche hachée
- 1 c. à thé de zeste de lime râpé finement
- 1 c. à thé de poudre de chili
- Sel
- 2 c. à soupe de poivron rouge en petits dés



Source: Recettes d'ici

PRÉPARATION

Déposer les œufs dans une casserole, couvrir d'eau et porter à ébullition. Réduire à feu moyen et cuire 12 minutes. Refroidir les œufs dans l'eau froide durant quelques minutes avant de les écailler. Couper les œufs en deux sur la longueur. Retirer les jaunes et déposer les blancs sur une assiette de service. Écraser les jaunes à la fourchette pour en faire une purée. Dans un bol, fouetter la crème et y ajouter les jaunes d'œufs. Fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajouter et incorporer à la spatule 30 ml (2 c. à soupe) de coriandre, le zeste de lime et la poudre de chili. Saler au goût. À l'aide d'une poche à pâtisserie, remplir la cavité des blancs d'œufs avec la mousse. Garnir de petits dés de poivron rouge et du reste de coriandre. Servir.

CONSERVATION

Les œufs farcis se conservent au réfrigérateur 2 jours.

Laissez nos conseillères vous proposer des idées-cadeaux agréables à offrir et à recevoir!



Sabrina Petroff, Diane Legault, Diane Deslauriers chef-cosméticienne, Stéphanie Archambault, Brigitte Hamel, Magali Porlier, Andréanne Turmel, Sophie Montour et Mylène Beaulé.



Nouvellement arrivée dans l'équipe Elaine Girard

Découvrez notre gamme de soins

prestige

ESTÉE LAUDER
CLINIQUE
CLARINS
LANCÔME
PARIS
LISE WATIER

JC Jean Coutu

Les Halles de Granby
751, rue Principale, Granby 450 375-5596



SUPER VENTE du FOU

VENDREDI

Jusqu'au 10 décembre

LAVE-VAISSELLE
ACSENTA  BOSCH



Spécial

549\$

- Blanc
- 50 dB
- protection antifuites
- cube en acier inox avec fond en polypropylène



Spécial

599\$

- Acier inox
- 50 dB
- protection antifuites
- cube en acier inox avec fond en polypropylène



GRAND CHOIX D'ÉCOUTEURS



À partir de **59\$**

Grand choix de micro-ondes

À partir de

59\$



Tête amovible électrique
Moteur indépendant



7\$

Rég. 22,03\$
Jouet pour le bain

5\$

Rég. 17,61\$



30 à 50% Bijoux et montres
de marques connues

CHAISE SUR BERCE DE BOIS



Spécial

199\$

Nous payons
l'équivalent des 2 taxes
sur les meubles et matelas
jusqu'au 10 décembre



2 POUR 3

Sur tous les vêtements
Achetez 2 vêtements
et le 3e est GRATUIT!



FARNHAM
1555, boulevard Industriel
450 293-4727

meublesetdavantage.ca

ST-JEAN-SUR-RICHELIEU
370, rue Laberge
450 348-0006



Dindon du Québec miel et thym

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 220 minutes
Portions : 10

INGRÉDIENTS

- 1 dindon entier du Québec d'environ 5 kg (11 lb)
- 30 ml (2 c. à soupe) de sel
- 30 ml (2 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- 30 ml (2 c. à soupe) de miel
- 125 ml (1/2 thé) de bouillon de poulet
- 1 branche de thym, effeuillée
- 15 choux de Bruxelles, coupés en deux
- 10 carottes nantaises, coupées en deux sur la longueur



PRÉPARATION

Déposer le dindon, poitrine vers le haut, dans un grand plat à cuisson. Saler l'intérieur avec la moitié du sel. Parsemer le reste du sel sur la poitrine et les cuisses. Couvrir d'une pellicule de plastique et réfrigérer 1 heure.

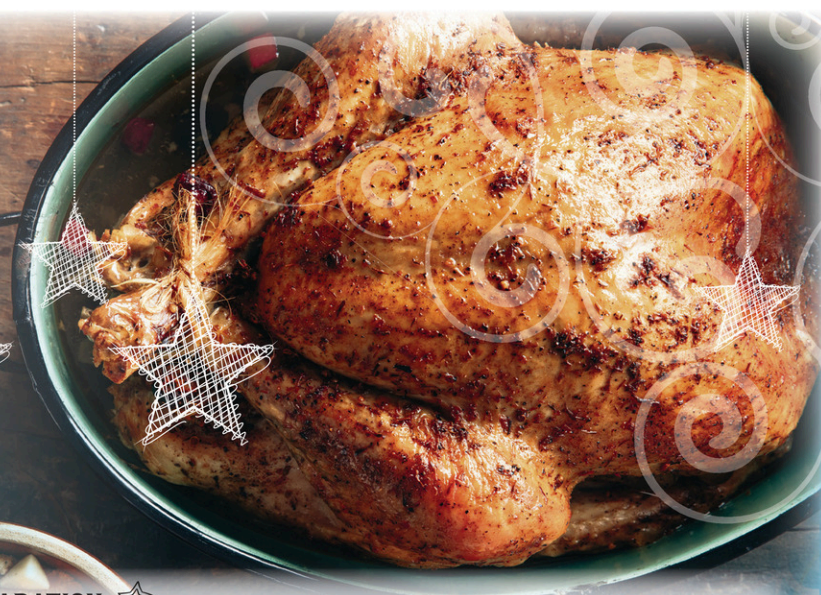
Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Dans un bol, mélanger la moutarde, le miel, le thym et le bouillon de poulet. Dans une grande rôtissoire, déposer le dindon, poitrine vers le haut. Éponger la peau avec du papier absorbant. Badigeonner avec le mélange de moutarde. Ajouter une tasse d'eau au fond du plat.

Cuire au four environ 3h ou jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré dans la cuisse indique 82 °C (180 °F). Après une heure, tourner le dindon de côté et couvrir de papier d'aluminium. Arroser le dindon du jus de cuisson à quelques reprises. Une heure avant la fin, ajouter les choux et les carottes.

Réservé dans un plat de service en couvrant la volaille de papier d'aluminium. Laisser reposer environ 30 minutes.

Source: Recettes d'ici



TRÈS GRAND
CHOIX DE
PRODUITS EN
ALPAGA



OUVERT À TOUS
LES JOURS, DU
30 NOVEMBRE AU
31 DÉCEMBRE
FERMÉ LES 25 ET
26 DÉCEMBRE

POUR OFFRIR UN CADEAU UNIQUE QUI
RÉCHAUFFE LE CORPS ET LE COEUR!



160, route Pierre-Laporte, Bromont | 450 534-2305 | www.alpagasfermenorli.ca

ÉVÉNEMENT
**LA SAISON DES
ÉCONOMIES**
de Honda



OFFRE D'UNE DURÉE LIMITÉE

200\$[†]

SUR CERTAINS MODÈLES,
CRF SÉLECTIONNÉS

FINANCEMENT À PARTIR DE

0,9%*

PENDANT 24 MOIS

SUR CERTAINS
MODÈLES

HONDA

Services
Financiers



JUSQU'À
1200\$[†]

SUR CERTAINS MODÈLES
DE VTT SÉLECTIONNÉS



Instagram Facebook YouTube ATELIERMOTOSPORT

JUSQU'AU 24 DÉCEMBRE

**NOUVELLE
ZONE
LIQUIDATION
50% ET+
POUR ELLE**

**ACHETEZ 1 ITEM
À PRIX RÉGULIER**

**OBTENEZ LE 2e
À 50% DE RABAIS!**

**PLUS DE
1000 PIEDS
CARRÉS!**

150, RUE PRINCIPALE GRANBY | T. 450 372-3221 | VVOGGRANBY.CA

*Offre en vigueur jusqu'au 24 décembre 2017. Rabais applicable sur le 2e item à prix régulier égal ou inférieur. Marchandise en magasin seulement. Non valide sur les bijoux. Ne peut être jumelé à aucune autre offre. Le rabais ne s'applique pas sur certaines collections. Voir détails en magasin. Non valide sur Canada Goose.

VVOG
MODE POUR HOMME ET FEMME

OFFREZ UN CADEAU APPRÉCIÉ POUR LES FÊTES!

OREILLERS



Aération innovatrice.
Mousse mémoire.
Lavande, bambou, eucalyptus et gel

EXERCISEUR À PÉDALES



Entraînement facile et sécuritaire.
Facile à transporter.
Se range aisément.

DIFFÉRENTS INSTRUMENTS POUR LES CARTES



Batteur de cartes automatique.
Porte-cartes en éventail.

CHAISE ÉLÉVATRICE POUR LE BAIN



Châssis stable et robuste.
Télécommande flottante ergonomique.

QUADRIPORTEUR COLIBRI

Avec son petit format, il est parfait pour l'utilisation à l'intérieur d'une résidence afin de se rendre à la salle à manger ou même pour le voyage puisqu'il se démonte facilement en 5 morceaux.



FAUTEUIL DE VOYAGE



Se plie tout petit.
Facile à ranger et à transporter.

FAUTEUIL AUTOSOULEVEUR INCLINABLE



Multipositions

elran

AMBULATEUR ET FAUTEUIL DE TRANSPORT



2 dans 1.
Se transporte facilement.

**Estrièr
ROULE**
ORTHOPEDIQUE

VENTE • LOCATION • RÉPARATION

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

242 Robinson Sud, Granby, 450 777-0111 | www.estrieroule.com

Demandez votre carte, récoltez des points et des privilèges

PERFORMANCE MINIATURE

4X POINTS

ÉQUIVALANT À 10% DE RABAIS

Puissance. Productivité. Fiabilité.

PRÊT POUR NOËL?

ON VOUS DONNE 4X LES POINTS SUR TOUS LES JOUETS EN DÉCEMBRE

SOIT L'ÉQUIVALENT DE 10% DE RABAIS

PASSEZ EN MAGASIN OU EN LIGNE POUR COMPLÉTER VOS ACHATS

UPTON SHEFFORD MARIEVILLE VICTORIAVILLE LA DURANTAYE STE-MARTINE ST-CLET HUNTINGDON

1-855-PHANEUF ADRIENPHANEUF.COM

A Phaneuf
LES EQUIPEMENTS

Chocolat chaud de Noël

INGRÉDIENTS ☆

- 150 g de chocolat noir
- 50 cl de lait
- 20 g de crème liquide
- 1 c. à café rase de cannelle



Le préféré des enfants!

PRÉPARATION ☆

Verser le lait ainsi que la crème dans une casserole et faire chauffer jusqu'à ébullition. Casser le chocolat en morceaux et le déposer dans une autre casserole. Verser doucement le mélange lait-crème bouillant sur les carrés de chocolat. Remuer avec une cuillère en bois jusqu'à ce que les morceaux de chocolat aient complètement fondu. Une fois que le chocolat chaud est bien homogène, saupoudrer la cannelle et mélanger bien



Source : Cuisineaz

LA FOLIE DE MINUIT
 9 décembre, 17h à minuit!
 17 Lakeside, Knowlton Lac-Brome
 450-243-0058

EST. 1890
Woolrich

5246550

GERVAIS

Depuis 1965

POUR DU SERVICE ET DE L'EXPERTISE



BIJOUTIERS • HORLOGERS • JOAILLIERS
GEMMOLOGUE GRADUÉ (GIA)

WWW.BIJOUTERIEGERVAIS.CA

159 PRINCIPALE, GRANBY
450 372-2780

5245505

Mousse aux huîtres fumées

INGRÉDIENTS ☆

3/4 tasse de crème 35% à fouetter
 1/4 tasse de pâte de tomate
 2 c. à thé de fleur d'ail
 1/4 tasse de persil frais haché
 3 oz d'huîtres fumées en conserve,
 égouttées et hachées
 Sel et poivre noir du moulin, au goût

Préparation : 15 minutes
 Temps de cuisson : 0 minutes
 Portions : 4

PRÉPARATION ☆

Dans un grand bol, fouetter la crème avec la pâte de tomate, la fleur d'ail et le persil. Incorporer les huîtres fumées, puis saler et poivrer généreusement. Transférer dans un plat de service ou des ramequins individuels. Presser la préparation et lisser le dessus. Réfrigérer au moins 1 heure avant de servir. Excellente en tartine sur du pain grillé, des craquelins ou des rondelles de légumes

CONSERVATION ☆

La mousse aux huîtres fumées se conserve au réfrigérateur de 5 à 7 jours. Elle ne peut pas être congelée.

Source: Recettes d'ici



Un cadeau **HYPER...ACTIF** et qui se partage!

LES CARTES-CADEAUX INTERPLUS

20 visites + 20 en boni = 40 VISITES!!!!
Carte GYM TOUT INCLUS
 Incluant raquetball, squash et cours de groupe réguliers
 Cartes transférables et sans date d'expiration

10 visites + 2 en boni = 12 VISITES!!!!
Carte TENNIS TOUT INCLUS
 Frais de terrain inclus.
 Réservation 24h
 Cartes transférables et sans date d'expiration

1 499\$ tx incluses!

Offertes en durée limitée seulement, faites vite!

Date limite d'achat 31 décembre 2017

575, rue Dufferin, Granby 450 375-2552

WWW.INTERPLUS.QC.CA





PÉPINIÈRE
ABBOTSFORD

450 379 5777

605 Principale,
St-Paul-d'Abbotsford

BOUTIQUE
de

Noël



Service de décoration de Noël personnalisé

- Déco de Noël • Centres de table
- Couronnes • Arrangements



SAPINS NATURELS

À PARTIR DE
15⁹⁹\$



Chèque-cadeau
Un cadeau parfait!
Livraison gratuite

OUVERT 7 JOURS
SUR 7
jusqu'au 24 décembre



SERVICE
DE LIVRAISON
DISPONIBLE

450 379-5777

Voyez nos heures d'ouverture sur  CENTRE DE JARDIN ABBOTSFORD **BOTANIX**



Canapés des Fêtes deux façons

Préparation : 15 minutes
 Temps de cuisson : 30 minutes
 Portions : 8

INGRÉDIENTS ☆

- 1 emballage (450 g) de pâte feuilletée au beurre, décongelée
- 1 œuf, légèrement battu
- 250 ml (1 tasse) de ricotta
- 1/2 poire, finement tranchée
- 60 ml (1/4 tasse) de noix de Grenoble grillées, hachées
- 45 ml (3 c. à soupe) de miel
- 250 ml (1 tasse) de roquette
- 8 tranches de prosciutto, coupées en deux sur la longueur
- 60 ml (1/4 tasse) de tomates séchées, hachées

PRÉPARATION ☆

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Tapisser 2 plaques à pâtisserie de papier parchemin.
 Dérouler 1 feuille de pâte feuilletée. Couper la feuille en 4 lanières. Couper chaque lanière en 4 portions égales, de façon à créer 16 carrés. Placer les carrés sur la plaque à pâtisserie préparée, faire des trous 2 à 3 fois à l'aide d'une fourchette, et badigeonner d'œuf battu. Cuire jusqu'à ce que la pâte soit dorée et gonflée, environ 14 minutes. Répéter avec l'autre feuille de pâte feuilletée. Laisser refroidir 5 minutes.
 Tartiner chaque carré de 7 ml (1 1/2 c. à thé) de ricotta. Garnir 16 carrés de tranches de poire, de noix de Grenoble et de miel. Garnir les 16 autres carrés de roquette, de prosciutto et de tomates séchées.

Source: Recettes d'ici

Bijoux Anne-Marie Chagnon

Lampes Berger

Pour hommes

Un cadeau à offrir... Cartes-cadeaux Café gourmet

169, rue Principale Est, Farnham 450 293-2077 | www.boutiquejocelynecasavant.com

PARTAGEZ LE FRUIT DE NOTRE TRAVAIL

CIDRES • TARTES & PÂTÉS • PRODUITS DU TERROIR



CIDRERIE
MILTON

5 route 137, Sainte-Cécile-de-Milton, 450-777-2442
CIDRERIEMILTON.COM

5248924

Offrez-vous le soleil cet hiver!

Des idées pour vos bas de Noël...
Les sol-clips et des certificats-cadeaux

En vente directement à l'agence



Venez nous consulter pour nos voyages de groupe 2018 :

- Pérou (mai 2018)
- Marché de Noël (décembre 2018)
- Croisière fluviale sur le Rhin (octobre 2018)

Nouvelle administration
Claire Babineau
et Lucie Coupal
propriétaires

Voyages Granby Carlson Wagonlit Voyages
157 Principale, Granby
450 372-3624 • 1 800 361-0447
voyagesgranby.com

5247504



UN CADEAU AUSSI PRÉCIEUX QU'ELLE L'EST À VOS YEUX !

Depuis 1939

Brouillette et Fils

Bijoutier
Joailier

171, rue Principale, Granby • 450 372-7242
www.bijouteriebrouillette.ca

Atelier de réparation sur place

5238332

Gâteau mousse à la mangue et aux framboises



Préparation : 15 minutes
 Temps de cuisson : 1 h 15 minutes
 Portions : 8 à 10

INGRÉDIENTS

- 1 génoise (gâteau blanc) de 21 cm (8 po) de diamètre et de 2 cm (3/4 po) d'épaisseur
- 250 ml (1 tasse) de framboises fraîches ou congelées
- 500 ml (2 tasses) de mangues pelées et coupées en morceaux
- 80 ml (1/3 tasse) de sucre
- 60 ml (1/4 tasse) d'eau
- 3 blancs d'œufs
- 375 ml (1 1/2 tasse) de crème 35 %
- 2 sachets de gélatine sans saveur
- 60 ml (1/4 tasse) d'eau tiède
- Framboises fraîches
- Mangue tranchée
- Fleurs comestibles ou bouquets de menthe (facultatif)

PRÉPARATION

Réduire en purée les framboises et les mangues. Réserver. Mélanger l'eau et le sucre dans une petite casserole, porter à ébullition et laisser réduire de moitié (environ 5 minutes) jusqu'à l'obtention d'un sirop. Pendant ce temps, battre les blancs d'œufs en neige ferme, incorporer le sirop tiédi et continuer à battre à haute vitesse jusqu'à ce que le mélange redevienne à température ambiante. Réserver. Dans un autre bol, fouetter la crème. Ajouter les fruits et la gélatine diluée dans l'eau tiède. Battre jusqu'à ce que le mélange redevienne ferme. Incorporer les blancs en neige en pliant avec une spatule. Déposer la génoise au fond d'un moule de 25 cm (10 po) à bords amovibles. Verser la mousse dessus et égaliser. Réfrigérer au moins 2 heures. Glisser un couteau sur les parois avant de détacher le moule. Décorer et servir frais avec un coulis et une crème anglaise.

Source : *Qu'est-ce qu'on mange? Techniques pour mieux cuisiner. Les Cercles des Fermières du Québec.*



Les BRUNCHS
 sont de **RETOUR!**
 Tous les dimanches
 jusqu'au 10 décembre 2017
 et du 7 au 28 janvier 2018

Chalet de l'érable

SALLE DE RÉCEPTION

- mariages
- réceptions de tous genres
 - permis d'alcool
- capacité de 175 personnes



SERVICE DE TRAITEUR

- buffet chaud
- buffet froid
- après-funérailles



GRAND CHOIX DE METS PRÉPARÉS POUR VOS RÉCEPTIONS

- tourtières • pâtés
- ragoût • dinde • sauce



20, rue de la Citadelle, St-Paul-d'Abbotsford
 450 379-9700 • www.chaletdelerable.com

UNE ÉTOILE EST NÉE

La toute nouvelle
ACCORD 2018
une belle façon de commencer l'année



À partir de
26 450 \$

Chagnon
Honda
GRANBY

*Notre famille
au service de la vôtre!*

 Suivez-nous sur
Chagnon Honda
de Granby



HONDA

1711, rue Principale, Granby 450 378-9963

Pouding à la brioche de pain au chocolat et à l'orange

INGRÉDIENTS

- 1 brioche PC, coupée en cubes de 1 po
- 8 gros œufs
- 300 ml (1/4 tasse) de lait
- 250 ml (1 tasse) de crème à fouetter 35 %
- 125 ml (1/2 tasse) de sucre granulé
- 50 ml (1/4 tasse) de cassonade tassée
- 15 ml (1 c. à soupe) de zeste d'orange râpé
- 50 ml (1/4 tasse) de jus d'orange frais
- 15 ml (1 c. à soupe) de liqueur d'orange
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille pure
- 2 ml (1/2 c. à thé) de cannelle
- 2 ml (1/2 c. à thé) de sel
- 1 paquet de chocolat noir avec écorce d'orange confite, haché finement
- 30 ml (2 c. à soupe) de marmelade à l'orange

Préparation : 15 minutes
 Temps de cuisson : 1 h 15 minutes
 Portions : 12

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180 degrés C (350 F). Étaler les cubes de brioche sur une grande plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé. Cuire au four, en les retournant une fois, pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Pendant ce temps, fouetter les œufs, le lait, la crème, le sucre, la cassonade, le zeste d'orange, la liqueur d'orange, la vanille, la cannelle et le sel dans un grand bol jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

Étaler le tiers de la brioche au fond d'un plat de cuisson de 2,25 L (9 tasses); parsemer du tiers du chocolat. Répéter les étapes deux fois avec le reste de la brioche et du chocolat. Verser la préparation d'œufs sur le dessus en pressant délicatement sur la préparation de brioche pour l'humecter. Couvrir de papier d'aluminium, cuire au four pendant 35 minutes. Découvrir et poursuivre la cuisson de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que le pouding au pain soit gonflé et bien doré et que le centre soit cuit, en couvrant à nouveau de papier d'aluminium si le dessus commence à trop brunir. Mélanger la marmelade et 7 ml (1 1/2 c. à thé) d'eau dans un petit bol. Badigeonner sur le pouding au pain. Laisser reposer 20 minutes.

Source : Édition Nouvelles



Créer votre Noël de rêve!

Merci et joyeuses fêtes à nos clients et amis!

40%
de rabais

Plantes tropicales
en pot de 10po et plus



Traineau Père Noël
DEL avec musique
PRIX MERCI: 75,00\$ RÉG: 139,99\$

Maison de céramique de Noël - 22 po de haut
PRIX MERCI: 45,00\$ RÉG: 79,99\$

Enseigne de Noël avec DEL
PRIX MERCI: 39,00\$ RÉG: 74,99\$

Casse-noisette 36cm
PRIX MERCI: 23,00\$ RÉG: 41,99\$

CENTRE JARDINAGE GRANBY - 55, RUE BRUCE, GRANBY, J2H 0P3 - TÉL: 450-375-6139

Offres valides jusqu'au 30 novembre
ou épuisement des stocks

www.centrejardinagegranby.com

OUVERT 7 JOURS



PROMOTION DU TEMPS DES FÊTES Créez votre trio de spectacles 3 SPECTACLES POUR 70\$

Valide du 1^{er} décembre 2017 au 15 janvier 2018 TX. INCL.

MCW

LA PLUS GRANDIOSE DES PETITES SALLES

LA MAISON de la CULTURE DE WATERLOO

GROUPE A	GROUPE B	GROUPE C
GRANDS RENDEZ-VOUS SUPPLÉMENTAIRE <p>Alexandre Poulain 3 MARS 2018 - 20h - 35\$</p>	DRÔLEMENT DRÔLE <p>La tournée juste pour rire 20 JANVIER 2018 - 20h - 27\$</p>	Le 100% GARANTI <p>Alejandra Ribera 17 MARS 2018 - 20h - 25\$</p>
LES GRANDS RENDEZ-VOUS <p>Tire le Coyote 27 JANVIER 2018 - 20h - 30\$</p>	LES SHOWS PAS D'CHAISES <p>Steve Hill 7 AVRIL 2018 - 20h - 30\$</p>	Le 100% GARANTI <p>Gabrielle Shonk 3 FÉVRIER 2018 - 20h - 20\$</p>
LES RÉCIDIVISTES <p>Émile Proulx-Cloutier 23 FÉVRIER 2018 - 20h - 32\$</p>	THÉÂTRE <p>Frida Kahlo correspondance 14 AVRIL 2018 - 20h - 34\$</p>	DANS LA BULLE DE... <p>Amylie 9 MARS 2018 - 20h - 20\$</p>
DRÔLEMENT DRÔLE <p>Stéphane Fallu 24 FÉVRIER 2018 - 20h - 32\$</p>	LES RÉCIDIVISTES <p>Habana Café 2 FÉVRIER 2018 - 20h - 27\$</p>	Le 100% GARANTI <p>Thomas Hellman 20 AVRIL 2018 - 20h - 27\$</p>
DRÔLEMENT DRÔLE <p>Guillaume Wagner 21 AVRIL 2018 - 20h - 32\$</p>	Le 221 Série REVELATION <p>Bellflower 2 MARS 2018 - 20h - 25\$</p>	DRÔLEMENT DRÔLE <p>Eddy King 24 MARS 2018 - 20h - 22\$</p>
	Le 221 Série REVELATION <p>Coco Méliès 2 MARS 2018 - 20h - 25\$</p>	SPECTACLE JEUNESSE <p>Arthur L'Aventurier 30 MARS 2018 - 13h 30 - 17\$ 1.50\$ d'escompte pour les résidents</p>
		ACTIVITÉ DE FINANCEMENT <p>Bénévoles en show 6 AVRIL 2018 - 20h - 20\$</p>
		Le 100% GARANTI <p>Calum Graham 13 AVRIL 2018 - 20h - 25\$</p>
		Le 221 Série REVELATION <p>Sara Dufour 27 AVRIL 2018 - 20h - 22\$</p>
		DANS LA BULLE DE... <p>Samuele 28 AVRIL 2018 - 20h - 22\$</p>

W W W . M C W A T E R L O O . C O M

450 539-4764 Rejoignez-nous sur

Édition 2017

MARCHÉ de Noël de la Haute-Yamaska

Présenté par:

LES DÉLICES DU TERROIR LOCAL À L'HONNEUR

WATERLOO	ROXTON POND	GRANBY	ST-JOACHIM
19 NOVEMBRE de 9H à 16H	26 NOVEMBRE de 9H à 16H	2 et 3 DÉCEMBRE 9H à 16H	10 DÉCEMBRE de 9H à 16H
Salle Saint-Bernardin 5005, rue Foster	Centre communautaire 905, rue Saint-Jean	Sous le chapiteau Place Johnson (à côté du 160, rue Principale)	Salle Esperanza 655, rue Principale

Initiative de:

Partenaires:

www.granby-tellement-terroir.com

Pâté à la viande doux et épicé

INGRÉDIENTS

- 15 ml (1 c. à s.) d'huile de canola
- 15 ml (1 c. à s.) de beurre
- 2 branches de céleri, hachées
- 1 petit oignon, haché
- 1 gousse d'ail, hachée
- 250 g (1/2 lb) de poulet haché
- 125 g (1/4 lb) de porc haché
- 3 ml (1/2 c. à t) de muscade moulue
- 3 ml (1/2 c. à t) de coriandre moulue
- 3 ml (1/2 c. à t) de gingembre moulu
- 3 ml (1/2 c. à t) de poudre de chili
- Sel et poivre du moulin, au goût
- 250 ml (1 tasse) de patate douce, crue, râpée
- 125 ml (1/2 tasse) de pomme, râpée
- Chapelure
- 2 abaisses de pâte brisée

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 1 h 15 minutes
Portions : 12

PRÉPARATION

Dans une casserole, chauffer l'huile et y fondre le beurre. Faire revenir le céleri avec l'oignon et l'ail. Ajouter les viandes et cuire complètement à feu moyen. Aromatiser avec les épices. Assaisonner. Incorporer la patate douce et la pomme. Poursuivre la cuisson 4 à 5 minutes. Saupoudrer un peu de chapelure pour absorber le surplus de jus de cuisson. Rectifier l'assaisonnement. Dans une assiette à tarte foncée d'une abaisse de pâte brisée, étendre la préparation à la viande. Badigeonner le tour de dorure et couvrir avec une 2^e abaisse. Badigeonner le dessus du pâté de dorure et faire quelques incisions pour permettre à la vapeur de s'échapper. Cuire au centre du four, préchauffé à 190 degrés C (375 F) pendant une vingtaine de minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.

Source : *Qu'est-ce qu'on mange? Techniques pour mieux cuisiner.*
Les Cercles des Fermières du Québec



coopsco GRANBY

Trouvez les cadeaux les plus recherchés
avant le brouhaha du temps des Fêtes!

#ÇA FAIT
CHANGEMENT!
coopsco



La Boutique du CÉGEP

235, rue St-Jacques, Granby | 450-372-8895

Bouchées de pizza de polenta au poulet

Guide cadeaux

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes
Portions : 16

INGRÉDIENTS

- 1 kg (2,2 lb) de semoule de maïs (polenta), en paquet (rouleau)
- 60 ml (1/4 tasse) de farine de maïs ou farine de blé
- 350 g (3/4 lb) de hauts de cuisse de poulet, désossés et sans peau
- 75 ml (5 c. à soupe) d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail, émincées
- 250 ml (1 tasse) de sauce à pâtes de tomate au basilic, faible teneur en sodium ou votre sauce marinara préférée
- 500 ml (2 tasses) de fromage mozzarella, partiellement écrémé, 16,5 % m.g. râpé
- 45 ml (3 c. à soupe) de thym frais ou 15 ml (1 c. à soupe) de thym, séché

PRÉPARATION

Faire les cercles de polenta en coupant d'abord le rouleau de polenta de moitié. Puis découper chaque moitié en 8 cercles de largeur égale (16 au total). Étaler la farine dans une grande assiette. On utilise de la farine de maïs pour cette recette, mais la farine blanche et de blé entier sont également bonnes. Presser les deux côtés des cercles sur la farine pour les enduire légèrement de farine. Réserver. Chauffer 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive à feu moyen-vif dans une poêle. Faire dorer légèrement les tranches de polenta des deux côtés - environ 4-5 minutes par côté. Travailler par lots de 4 à 6 morceaux à la fois selon la taille de votre poêle. Ajouter 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive de plus au début de chaque lot. Enduire un plat allant au four d'huile végétale et étaler les morceaux de polenta dorée sur le plat de cuisson. Faire chauffer 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive. Faire sauter l'ail haché quelques minutes pour le ramollir. Ajouter les cuisses de poulet et faire sauter jusqu'à ce qu'elles cuisent complètement et que la température interne atteigne 74°C (165°F). Couper ensuite les cuisses de poulet en lanières de manière à avoir 16 morceaux. Garnir chaque bouchée de polenta avec 15 ml (1 c. à soupe) de sauce tomate en utilisant une cuillère pour l'étaler sur la base. Garnir chaque polenta d'une tranche de cuisse de poulet. Parsemer chacune de 15 ml (1 c. à soupe) de fromage râpé. Enfin, saupoudrer 2,5 ml (1/2 c. à thé) de thym frais. Préchauffer le gril du four. Griller les bouchées pendant 2-3 minutes ou jusqu'à ce que le fromage bouillonne et soit légèrement doré. Surveiller leur cuisson, car elles peuvent facilement brûler.

Source : Producteurs de poulet du Canada et a été conçue par Nancy Guppy, RD, MHSC.

SUPERBES IDEES-CADEAUX

STIHL

25995\$
PDSM 279,95 \$
AVEC GUIDE-CHAÎNE DE 16 PO

Scie à chaîne à essence MS 170

Cylindrée	30,1 cm ³
Puissance	1,3 kW
Poids	3,9 kg (8,6 lb)*

*Moteur seulement.

RECEVEZ UNE TROUSSE WOOD-PRO™ GRATUITEMENT à l'achat d'une scie à chaîne STIHL sélectionnée.™ UNE VALEUR DE 85 \$!

Coffre Woodsmen™, chaîne en longueur OILMATIC™, casquette STIHL

Souffleur à main à essence BG 50

18995\$
PDSM 219,95 \$

27,2 cm / 0,71 kW / 3,6 kg (7,9 lb)
Sans carburant.

Nettoyeur à haute pression RE 88

19995\$
PDSM 229,95 \$

65 bar (943 psi) / 350 l/hr (1,54 gal/min)

Taille-haie à essence HS 45

29995\$
PDSM 329,95 \$

27,2 cm / 0,75 kW / 4,6 kg (10 lb)
Sans carburant.

Les prix annoncés pour tous les outils motorisés sont valides jusqu'au 24 décembre 2019 ou jusqu'à épuisement des stocks chez les détaillants STIHL participants. *Ne manquez pas votre chance de recevoir la trousse Wood-Pro™! Achetez simplement une des scies à chaîne sélectionnées d'ici le 24 décembre 2016 et vous recevrez GRATUITEMENT une trousse STIHL Wood-Pro™. Cette trousse comprend un coffre Woodsmen™, une casquette STIHL et une chaîne de remplacement OILMATIC™. Le total d'une valeur de 85 \$! Le modèle de casquette peut varier. Cette offre est en vigueur jusqu'au 24 décembre 2016 ou jusqu'à épuisement des stocks. Modèles admissibles: MS 150 C-E, MS 170, MS 171, MS 180 C-BE, MS 181 C-BE, MS 193 C-E, MS 211, MS 213, MS 214 C-M, MS 230, MS 251 C-BE, MS 271, MS 291 C-BE, MS 311 et MS 312.

ÉQUIPEMENTS

EP Pontbriand

Roger Beaudoin, copropriétaire

335 ST-VALIER, GRANBY
450 378-0046

MINI-MOTEURS ST-HYACINTHE INC.

Vente et réparation petits moteurs

Marc-Olivier Daunais, copropriétaire

1280 LAURIER EST, ST-HYACINTHE
450 250-0046

ÉQUIPEMENTS

EL Labrecque

Luc Daunais, copropriétaire

1542, ROUTE 241, SHEFFORD
450 539-1056

5243054

*Votre indispensable
du temps des Fêtes!*

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

**RÉSERVEZ DÈS
MAINTENANT!**

MON
traiteur



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



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



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