



Contraste insuffisant

LES GOURMANDISES du **Courrier**

DES DÉLICES
PARFOIS
MECONNUS:

Les Mollusques et Crustacés du **QUÉBEC**

**SOUPER
DANSANT
du jeudi au dimanche**
JEAN BOIVIN
 pianiste-chanteur

RESTAURANT

Claude St-Jean

162, boul. Taschereau, Greenfield Park

Réervations: 672-3330

• Salle de réception • Salon privé

FESTIVAL DE SCAMPIES

ENTRÉE: Salade césar ou escargots provençaux

CHOIX DE 4 ASSIETTES:

- Scampies
- Scampies et filet mignon
- Scampies et crevette
- Scampies et cuisses de grenouilles

SERVIS AVEC RIZ ET PAIN À L'AIL

24

24

24

Un crustacé délicieux: la crevette du Québec

Où se cache la crevette du Québec? Tout simplement dans les zones profondes du nord du golfe du Saint-Laurent. Qui sont ses voisins? Le sébaste, le flétan du Groënland, les plies grises canadiennes et la morue cohabitent avec la crevette sur des fonds vaseux.

L'INDUSTRIE

La crevette du Québec est une ressource importante pour les régions maritimes. Ainsi, l'industrie de la crevette est en pleine expansion, puisqu'elle se classe immédiatement après la morue, le crabe et le homard. Par exemple, en 1983, les sept usines de

transformation situées en Gaspésie et sur la Côte-Nord écoulent sur les marchés locaux et étrangers près de 5 553 tonnes métriques de crevettes sous diverses formes: décortiquées ou non, fraîches ou congelées, etc. Ce chiffre est en progression depuis 1976, alors que l'on en

capturait 2 441 tonnes. En 1980, ce chiffre passait à 4 948 tonnes.

HISTORIQUE

La pêche commerciale à la crevette se pratique au Québec depuis 1965. La flotte de crevetiers exerce son activité principalement le long de la Côte Nord du golfe du Saint-Laurent, de Pointe-des-Monts à la pointe ouest de l'île d'Anticosti. Elle s'est étendue à d'autres secteurs tels le chenal d'Anticosti, situé entre la Moyenne-Côte-Nord et l'île d'Anticosti, et le chenal d'Esquiman, près de la côte ouest de Terre-Neuve.

À la pêche hauturière dans le golfe, faite à l'aide des chalutiers de 17 à 25 mètres, s'est ajoutée une exploitation industrielle au large du Labrador et de la terre de Baffin avec des bateaux de 55 mètres qui traitent complètement la crevette à bord. Le Kristina Logos et le Lumaq, pêchent présentement dans la zone des deux cents milles canadiens. La flotte du golfe comptait en 1983, 48 crevetiers.

LES DIFFICULTÉS

La saison de pêche à la crevette dans le golfe va d'avril à novembre, et varie selon les conditions climatiques. Celle des chalutiers de plus grande taille débute vers le 15 mai et se termine en décembre, dépendamment des glaces. La cre-

vette se pêche avec un filet en entonnoir ou chalut que le bateau remorque à des vitesses de 1,5 à 3,5 noeuds. Le déplacement du bateau et le mouvement du chalut sur le fond amènent les crustacés dans la gueule d'environ 3 mètres d'ouverture du chalut et les poussent vers le fond.

La faible dimension

des mailles empêche les poissons de taille non commerciale de s'échapper au détriment du renouvellement du stock de poissons.

La Direction de la recherche scientifique et technique travaille à la mise au point de chaluts plus sélectifs. Elle a aussi mis sur pieds la réglementation des permis et des captures.

JEU. VEN. SAM.
(soir)
SUPER MENU
Table d'Hôte

Souper dansant les jeudis,
vendredis et samedis soirs
avec Manuel Grima

LUNDI SOIR
50% de rabais
sur facture à la carte

MARDI
Soirée pour les
DAMES
2 pour 1
(sur menu à la carte)

PARTY
JOUR DE L'AN

- Menu table d'hôte
- Buffet froid servi à minuit (GRATUIT)
- Réservez tôt

MERCREDI SOIR
HAMBURGER STEAK
SPAGHETTI
À VOLONTÉ
THÉ OU CAFÉ
2.99\$

Pour aussi
peu que:

OUVERT LE
24 DÉC. AU SOIR

BRASSERIE RÉAL MASSÉ
Spécialités: Steak - Brochettes et Fruits de mer
RÉSERVATIONS POUR MARIAGES, 1001, Montarville, Boucherville
GROUPES, ANNIVERSAIRES, (située aux Promenades Montarville)
PARTYS DE BUREAU, ETC. **641-1236**

RESTAURANT
LA POMITORA

3495 BOUL. TASCHEREAU 676-3822 ST-HUBERT

FESTIVAL
DE CREVETTES

Incluant soupe et
choix de salade

ET FILET DE SOLE

6.95

CÔTE DE BOEUF AU JUS

Incluant soupe, choix de
salade et pomme de terre

11.95

16 SPÉCIAUX 7 JOURS PAR SEMAINE JOUR ET SOIR

DÉJEUNER

À partir de

1.75\$

2ième café GRATUIT

SPÉCIAUX
DU MIDI
16 SPÉCIAUX

À partir de

3.25\$

Bisque de crevettes

- 1/4 tasse (50 mL) de carottes râpées
- 1/4 tasse (50 mL) d'oignons verts coupés en tranches
- 2 c. à soupe (25 mL) de beurre ou de margarine
- 1 boîte (10 oz/284 mL) de crème de crevettes condensée Campbell
- 1 boîte d'eau
- 2 c. à soupe (25 mL) de vin blanc sec.

Faire cuire les carottes et les oignons à la casserole dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter le reste des ingrédients. Faire chauffer en remuant de temps en temps. Pour 4 personnes.

BROCHETTERIE LEONIDAS
1430 CHEMIN CHAMBLY, LONGUEUIL

Appelez maintenant pour réserver vos «PARTY» de Noël, Réveillon et Jour de l'An. Nous acceptons des groupes de 10 à 70 personnes pour vos dîners ou soupers des Fêtes
Choix de menus disponibles
Réservations — 674-1224

NOUVEAU

Réservez maintenant votre costume de Père Noël! ou commandez un animateur Père Noël pour votre dépouillement d'arbre de Noël

Boutique
Bonne Fête
3598 Grande Allée Saint-Hubert (coin Saint-Charles)
676-5916

AUTRES SERVICES:

- Clowns animateurs avec personnages costumés
- Décoration de «party»
- Location de costumes et bonbonnes d'hélium

«Spécialiste des partys»

Venez célébrer
les plaisirs du
Beaujolais
Nouveau
au

Sheraton
Le St-Laurent

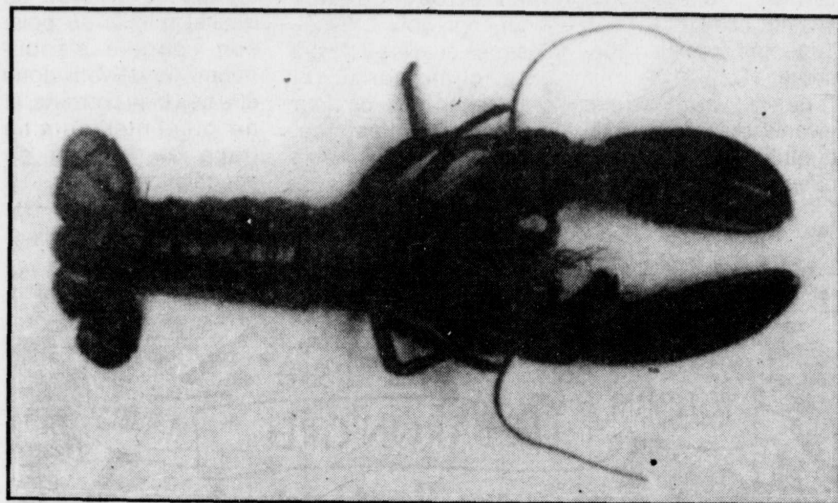
L'hôtel du service
personnalisé en
toutes occasions
2405, ÎLE CHARRON, LONGUEUIL
(514) 651-6510

ARRIVAGE
DE BEAUJOLAIS
NOUVEAU

dès le 20 novembre
Nous l'aurons!

NOUVEAU
BEAUJOLAIS

Connaissez-vous les crustacés du Québec?



Quels sont les principaux crustacés comestibles du Québec? En voici la liste, qui comprend une brève description, la répartition géographique et la transformation.

HOMARD

Le homard (American lobster), a une longueur moyenne de 30 cm. De l'ordre des décapodes, il possède 5 paires de pat-

tes nageuses, en plus de 2 paires d'antennes. Le homard est le mieux connu des crustacés québécois. Il change de carapace plusieurs fois au cours de sa croissance, et sa couleur varie, selon son habitat, depuis le bleu vert jusqu'au brun rouge. Il est offert sur le marché vivant ou cuit, et on en retrouve dans les zones côtières du Labrador.

CRABE DES NEIGES

Le crabe des neiges est un crustacé décapode possédant entre autres 5 paires de pattes marcheuses. Les femelles n'ont aucune valeur commerciale à cause de leur taille et il est interdit de les pêcher. La délicatesse de sa chair se compare à celle du homard. Le crabe des neiges est offert sur le marché à

l'état de chair congelée et en conserve. On en retrouve sur la Côte-Nord.

CREVETTE NORDIQUE

La crevette nordique fait environ 8 cm. Ce crustacé change de sexe au cours de sa vie. À la naissance, 100% sont mâles. Après s'être reproduit comme mâle, elle se transforme en femelle. La crevette nordique sert de nourriture à de nombreux poissons, mais est renommée pour sa chair délicate. Elles sont vendues cuites en conserve ou congelées. On en retrouve dans le golfe et l'estuaire du Saint-Laurent.

COUTEAU

Le couteau doit son nom à sa forme qui fait



vraiment penser à l'outil en question. Il mesure environ 15 cm, et vit enfoui sous le sol. Il est difficile à capturer à cause de la vitesse avec

laquelle il s'enfonce dans le sol. Peu connu comme fruit de mer, il est pourtant délicieux. Il est offert sur le marché entier, frais. Au Québec, on en

capture dans les baies et estuaires à fonds vaseux et sableux. On les ramasse à la main ou avec un râteau, près des rivages.

La Veille du Jour de l'An

Jeudi, le 31 décembre 1987

Au Paladium
475, Rolland-Therrien
Tél.: 646-9995

★ Buffet chaud et froid servi à minuit ★

★ Champagne à minuit ★

★ Chapeaux, serpentins, ballons ★

Procurez-vous vos billets
avant le 30 novembre
et votre billet vous coûtera

25\$ au lieu de 30\$

Enfants jusqu'à 12 ans 1/2 prix

★ Tarifs spéciaux pour groupe ★

★ 1 bouteille par 2 personnes ★

Admission 30.00\$

POUR VOS REPAS DU TEMPS DES FÊTES

Choisissez parmi nos excellents produits offerts à

CHARCUTERIE DU
VIEUX LONGUEUIL



177 St-Charles O.
LONGUEUIL
670-0643

Commandez tôt et vous ne serez pas déçu

BOUCHERIE

- La dinde farcie aux marrons
- La couronne d'agneau frais
- cailles
- pintade
- perdreaux
- faisans
- canard
- oie
- des viandes de qualité vieillies à point et coupées avec soin

À DÉCOUVRIR

- Pâtisseries
- Fromages
- Charcuteries fines
- Épicerie fine
- Pain maison
- Et bien d'autres gâteries

BUFFETS

Pour recevoir dans la détente...

- Entrées chaudes ou froides
- Hors-d'oeuvres
- Crudités
- Viandes froides et pâtés
- Sandwiches de fantaisies
- Bagels au saumon fumé
- Mini-croissants garnis
- Fromages
- Desserts

PRODUITS MAISON

- Tourtières
- Quiches variés
- Salades maison
- Pâté de foie aux 5 poivres
- Plats cuisinés congelés

Les meilleurs mollusques et crustacés

Vous êtes chez le poissonnier. Comment faire pour savoir si les fruits de

mer que l'on vous présente sont sains et frais? C'est simple, vous n'avez

qu'à vous fier à ces quelques indications.
CRUSTACÉS



Les gros crustacés, c'est-à-dire les homards, les langoustes et les crabes sont généralement présentés vivants. Un animal sain présentera des réactions ou des réflexes au niveau de l'oeil, des antennes et des pattes.

Lorsqu'ils sont sous la glace, il faut choisir ceux qui ont un oeil noir brillant, des muscles fermes et qui dégagent peu ou pas d'odeur. Dans le cas des crevettes cuites, elles doivent avoir un aspect brillant, une odeur agréable et un glissement aisé dans la main pour mériter d'être choisies.

MOLLUSQUES

Les mollusques sont offerts sous différentes formes telles que: vivants, écaillés, frais ou congelés et mis en conserve.

Les mollusques vivants doivent avoir la coquille fermée ou se refermer à la percussion.

La coquille doit aussi être pleine de liquide clair et dégager une odeur agréable. Les mollusques écaillés frais ont une chair ferme et nacree et une couleur propre à l'espèce. L'odeur, doit être agréable.

En ce qui a trait aux mollusques écaillés congelés, les critères de qualité relatifs au poisson congelé s'appliquent. Ils doivent donc être très bien couverts, et ne présenter aucune trace de brûlure de congélation.

NOUVEAU RESTAURANT À GREENFIELD PARK

RESTAURANT «LA MAISON GRECQUE»
649 Blv. Taschereau Greenfield-Park (Galeries Taschereau)
Tél.: 465-9021 465-9020

SPÉCIALITÉS
• Brochettes • Steaks • Fruits de mer
APPORTEZ VOTRE VIN

Menu du jour servi de 11h à 5h

HEURES D'OUVERTURE:
Dimanche, Lundi, Mardi, Mercredi: 11h00 à 23h00
Jeudi, vendredi & samedi: 11h00 à 24h00

Stationnement disponible

Aussi à Montréal au 450 rue Duluth est Tél.: 842-0969

nouvelle terrasse
RESTAURANT LE BARON GREC ST-HUBERT

Enfin un Restaurant DIFFÉRENT à ST-HUBERT

Vous êtes cordialement invités à venir constater la beauté et l'élégance du «BARON GREC»

SPÉCIALITÉS:
• Côte de Boeuf au jus (14 oz) • Brochettes
• Fruits de mer • Steak

Notre vin en bouteille, seulement \$2,00 supérieur à la S.A.Q. Capacité de 400 personnes, salons intimes.

RÉSERVATION pour vos réunions
8 personnes et plus, sur réservations, gâteau gratuit.

5910 chemin Chambly St-Hubert

VERTICAUX

FABRIQUÉ SUR PLACE EN MOINS DE 30 MINUTES

P.V.C. 1ère QUALITÉ
15 COULEURS
RAIL (3-1/2") DE LUXE
SUPPORT COMPRIS

LARGEUR	MÉCANISME GARANTIE À VIE															
HAUT	36"	42"	48"	54"	60"	66"	72"	78"	84"	90"	96"	102"	108"	114"	120"	126"
30"	\$32.	\$34.	\$36.	\$38.	\$40.	\$42.	\$44.	\$46.	\$48.	\$50.	\$52.	\$54.	\$56.	\$58.	\$60.	\$62.
36"	\$34.	\$36.	\$38.	\$40.	\$42.	\$44.	\$46.	\$48.	\$50.	\$52.	\$54.	\$56.	\$58.	\$60.	\$62.	\$64.
42"	\$36.	\$38.	\$40.	\$42.	\$44.	\$46.	\$48.	\$50.	\$52.	\$54.	\$56.	\$58.	\$60.	\$62.	\$64.	\$66.
48"	\$38.	\$40.	\$42.	\$44.	\$46.	\$48.	\$50.	\$52.	\$54.	\$56.	\$58.	\$60.	\$62.	\$64.	\$66.	\$68.
54"	\$40.	\$42.	\$44.	\$46.	\$48.	\$50.	\$52.	\$54.	\$56.	\$58.	\$60.	\$62.	\$64.	\$66.	\$68.	\$70.
60"	\$42.	\$44.	\$46.	\$48.	\$50.	\$52.	\$54.	\$56.	\$58.	\$60.	\$62.	\$64.	\$66.	\$68.	\$70.	\$72.
66"	\$44.	\$46.	\$48.	\$50.	\$52.	\$54.	\$56.	\$58.	\$60.	\$62.	\$64.	\$66.	\$68.	\$70.	\$72.	\$74.
72"	\$46.	\$48.	\$50.	\$52.	\$54.	\$56.	\$58.	\$60.	\$62.	\$64.	\$66.	\$68.	\$70.	\$72.	\$74.	\$76.
78"	\$48.	\$50.	\$52.	\$54.	\$56.	\$58.	\$60.	\$62.	\$64.	\$66.	\$68.	\$70.	\$72.	\$74.	\$76.	\$78.
84"	\$50.	\$52.	\$54.	\$56.	\$58.	\$60.	\$62.	\$64.	\$66.	\$68.	\$70.	\$72.	\$74.	\$76.	\$78.	\$80.
90"	\$52.	\$54.	\$56.	\$58.	\$60.	\$62.	\$64.	\$66.	\$68.	\$70.	\$72.	\$74.	\$76.	\$78.	\$80.	\$82.
96"	\$54.	\$56.	\$58.	\$60.	\$62.	\$64.	\$66.	\$68.	\$70.	\$72.	\$74.	\$76.	\$78.	\$80.	\$82.	\$84.
102"	\$56.	\$58.	\$60.	\$62.	\$64.	\$66.	\$68.	\$70.	\$72.	\$74.	\$76.	\$78.	\$80.	\$82.	\$84.	\$86.
108"	\$58.	\$60.	\$62.	\$64.	\$66.	\$68.	\$70.	\$72.	\$74.	\$76.	\$78.	\$80.	\$82.	\$84.	\$86.	\$88.
114"	\$60.	\$62.	\$64.	\$66.	\$68.	\$70.	\$72.	\$74.	\$76.	\$78.	\$80.	\$82.	\$84.	\$86.	\$88.	\$90.
120"	\$62.	\$64.	\$66.	\$68.	\$70.	\$72.	\$74.	\$76.	\$78.	\$80.	\$82.	\$84.	\$86.	\$88.	\$90.	\$92.
126"	\$64.	\$66.	\$68.	\$70.	\$72.	\$74.	\$76.	\$78.	\$80.	\$82.	\$84.	\$86.	\$88.	\$90.	\$92.	\$94.

Avec tout achat de verticaux PVC uni, **VALENCE GRATUITE** Jusqu'au 23 décembre '87

CHEZ-NOUS, AUCUNE ATTRAPE. Pas de «Jusqu'à...» «À partir de...» «Rabais %...» «Quantité limitée...» «Prix imbattables...» «Moins cher que...» «Couleurs limitées à...»

CHEZ-NOUS, des bons prix sur toutes les grandeurs, toutes les couleurs et n'oubliez pas **SANS FRAIS SUPPLÉMENTAIRE**. FAIT SUR MESURE EN MOINS DE 30 MINUTES.

STORES HORIZONTAUX SUR MESURE

	18 x 56	42 x 24	26 x 48	22 x 66	54 x 48
A	\$46.00	\$46.00	\$51.00	\$55.00	\$72.00
B	\$54.00	\$62.00	\$58.00	\$62.00	\$89.00
C	\$64.00	\$70.00	\$64.00	\$69.00	\$101.00

Pour obtenir les prix pour vos mesures, venez nous voir ça nous fera plaisir de vous donner un estimé.

SERVICE À DOMICILE GRATUIT

Chez-nous, vous trouverez la solution qu'il vous faut!

draperies

JOLIETTE

Établi depuis 1972
845, Ste-Hélène, coin Desaulniers Longueuil
670-8360 670-7769

MOTEL

OLYMPIQUE

24 H

BROCHETTERIE

TOURBILLON

T.V. - FILMS

LIT D'EAU

- Entièrement rénové
- Suites de luxe avec bains tourbillons
- Films vidéo
- Lits d'eau
- Salles de réunion
- Restaurant et salle à manger ouvert 24 heures. Diner d'affaires et nouveau menu.
- Chambres à partir de 35\$

2800

boul. Marie-Victorin Longueuil

677-8911

Mmmmm. . . mollusques du Québec!



féfé des gourmets du Québec. Sa forme est déterminée par ses conditions de vie. Une femelle pond de 23 à 60 millions d'oeufs fécondés dans l'eau. Mais le taux de mortalité chez les jeunes huîtres est très élevé à cause de leurs ennemis, les étoiles de mer. Les huîtres sont offertes sur le marché entière, fraîches sur

écaille, marinées en pot et en conserve.

MYE

La mye est très appréciée des gourmets qui l'incorpore aux potages ou les font cuire à l'étuvé. Ce mollusque s'enfouit dans les sédiments, dans la zone des rivages laissés à découvert par le reflux. On en ramasse de l'Arctique à

la Caroline du Nord. La mye est offerte sur le marché entière, fraîche, jus et chair en conserve. Mais attention: ce mollusque peut être cause d'intoxications alimentaires à certaines périodes de l'année.

BUCCIN

D'un poids moyen de 30 g et long de 8 cm, le buccin est une espèce

surtout carnivore se nourrissant de mollusques. Le buccin est exploité commercialement dans la région de Matane et est recherché par les gourmets. On en trouve sur les rives sud et nord de l'estuaire du Saint-Laurent, de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine. Sur le marché, on peut en acheter mariné ou en conserve.



La province offre de très bons mollusques, qui font les délices des amateurs de trésors de la mer. Nous vous offrons donc, en guise d'entrée, la liste des 7 espèces de mollusques québécois les plus importants.

née. Elle est très répandue sous tous les continents.

BIGORNEAU

Le bigorneau est très petit: de 2 à 3 cm. Au Québec, même si certains restaurants le servent comme entrée ou hors-d'œuvre, il n'est pas exploité commercialement. Très apprécié en Europe, le bigorneau est cueilli sur les roches et sur les plages de sable et de vase. On en retrouve au Québec à partir de Métis-sur-Mer.

PÉTONCLE

Le pétoncle peut vivre jusqu'à 20 ans, et son âge est déterminé par le nombre d'anneaux de sa coquille. Il a la particularité de porter une rangée d'yeux sur le pourtour du manteau. La partie actuellement commercialisée du pétoncle est le muscle central servant à refermer les valves et les gonades. Il est offert sur le marché surgelé ou en conserve.

HUÎTRE

L'huître est sans contredit le mollusque pré-

PALOURDE AMÉRICAINE

Longue de 8 cm, la palourde américaine vit sur les fonds sableux, jusqu'à environ 75 mètres de profondeur. Elle est généralement enfouie sous quelques centimètres de sédiments. La palourde américaine est offerte sur le marché entière, fraîche et en conserve. On peut en cueillir dans le golfe du Saint-Laurent, surtout aux Îles-de-la-Madeleine.

MOULE

La moule est très estimée en Europe, où elle est l'objet d'une importante industrie. Elle figure de plus en plus au menu des québécois. La moule peut être brune, bleue foncée ou noire. On peut la manger entière, fraîche et en chair, mari-

SUPER BUFFET DE FRUITS DE MER

À volonté

19⁹⁵\$

Samedi soir

SOIRÉE DES DAMES

50%

sur le plat principal à la carte

LUNDI et MARDI

Mercredi

soirée du spaghetti

2⁹⁵\$

RIB STEAK 12 ONCES

SALADE CESAR

8⁹⁵\$

BROCHETTES DE CREVETTES

8⁹⁵\$

JEUDI SOIR

17h à 22h

NOUS AVONS LES MEILLEURS FRUITS DE MER DE LA RÉGION

BRASSERIE Le MORTAGNE

100, Boul. Mortagne BOUCHERVILLE
Sortie 92 autoroute transcanadienne
641-0735

ENFIN
UNE BONNE BOUFFE

LE FOYER

RESTAURANT BROCHETTERIE

• Spécialités •
Brochettes • Steak • Fruits de mer

Assiette de Fruits de Mer
38⁹⁵\$ pour 2 personnes

Assiette Terre et Mer
Filet mignon et fruits de mer
39⁹⁵\$ pour 2 personnes

SUPER RÉVEILLON LE 31 DÉC.
avec CHAPEAUX - SERPENTINS - FLÛTES
BUFFET FROID SERVI À MINUIT GRATUITEMENT
SOUPER FAMILIAL DANSANT 1er JANVIER 17h à FERMETURE
(Réservation seulement AVANT LE 25 DÉC.)

100, boul. Mortagne, Boucherville
(à l'arrière de la Brasserie Le Mortagne, sortie 82 de la Transcanadienne)
POUR RÉSERVATIONS 641-0735

DU NEUF À LONGUEUIL

STEAK & CIE®

RESTAURANT & BOUCHERIE

RESTAURANT

Spéciaux du jour à partir de 3.95

GRILLADES

Bifteck de surlonge de haché	7.95
Entrecôte de 16 oz.	10.95
Rôti de côte de boeuf	11.95
Filet mignon de 12 oz.	12.95

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC NOS PETITS PAINS CHAUDS, POMME DE TERRE AU FOUR OU FRITES DORÉES, SALADE DE CHOU ET CORNICHON.

BOUCHERIE

Toutes nos viandes sont de Catégorie A

Entrecôte de boeuf	4.99/lb 11.00/kg
Surlonge coupe New-York avec os	4.99/lb 11.00/kg
Boeuf haché maigre	1.99/lb 4.39/kg
Cuisses de poulet	.79/lb 1.74/kg
Poitrine de poulet désossé	4.59/lb 10.11/kg
Oeuf géant à deux jaunes	1.39/dz

RESTAURANT: LUNDI AU JEUDI de 11h00 à 24h00
VENDREDI ET SAMEDI de 11h00 à 2h00
DIMANCHE de 11h00 à 23h00

BOUCHERIE: LUNDI de 9h00 à 18h00
MARDI AU DIMANCHE de 9h00 à 21h00

3094 chemin Chambly, Longueuil

Tél.: 670-6360

Vous êtes à la recherche de:

- Produits
- Spécialistes
- ou service

Consultez

«LE GUIDE DES AFFAIRES»
DU «COURRIER DU SUD»
Pages A-58-59



RESTAURANT
SPÉCIAL DU LUNDI AU VENDREDI
DE 11H. À 14H. «LUNCH»
LUNCH À PARTIR \$4.25

BRUNCH DU DIMANCHE
DE 11h30 à 16h00
\$9.95 ENFANTS DE MOINS
DE 12 ANS
1/2 PRIX
5828 Ouest
Sherbrooke seulement

SUPER SPÉCIAL
menu
2 pour 1

APPELEZ MAINTENANT
POUR VOS RÉSERVATIONS
DE NOËL et JOUR DE L'AN

LICENCE COMPLÈTE

LE SOIR, TABLE D'HÔTE
Capacité 300 sièges
Ouvert 11h à minuit

7845 boul. Taschereau
BROSSARD • 445-6231

5828 OUEST SHERBROOKE
COIN MELROSE 489-3711
75-A BOUL. D'ANJOU
CHATEAUGUAY 692-1019



*La galerie
du Vieux Village*

EXPOSITION DE PETITS FORMATS

THÈME: **HIVER AU QUÉBEC**

VERNISSAGE DES OEUVRES DIMANCHE

29 NOVEMBRE 1987

À 13 HEURES

(L'EXPOSITION SE POURSUIVRA JUSQU'AU
13 DÉCEMBRE 1987)

OEUVRES de

ALARY JEAN-PAUL	LEBON MAURICE
ALVAREZ FRANCINE	LECLERC JEANNE D'ARC
BERGERON CHRISTIAN	LECLERC RAYNALD
BOUCHER ROBERT	LEGAULT PIERRE
BOUTHILLIER YOLANDE	LEROUX MICHEL
BRETON GILBERT	LORD BRUNO
BRETON YVON	MANDELL ROY
BRUNI UMBERTO	MEAGHER MICHEL
CHAGNON HUGUETTE	NOEH ANNA
CLARK RÉMI	POIRIER MARCEL -H.
DOMINGUE MAURICE	RAVARY MARCEL
DUHAMEL PIERRE	RIOX LOUISE
IACURTO FRANCESCO	ST-CYR CLAUDE
LAPIERRE VIATEUR	TRUDEL PIERRETTE

JOURS ET HEURES D'OUVERTURE:
VENDREDI 13 HRS À 21 HRS
SAMEDI ET DIMANCHE 13 HRS À 17 HRS

22 DE MONTBRUN,
BOUCHERVILLE 641-1757



**LE
PRINCE
ARTHUR
DE ST-LAMBERT**
«AVEC PASSION»

Musique jeudi, vendredi, samedi
avec **PIERRE THERRIEN**
organiste-chanteur

RÉSERVEZ MAINTENANT

Party de bureau

Souper de Noël

**Souper réveillon
gastronomique
du 31 décembre**

**SOUPER
GASTRONOMIQUE**
«7 SERVICES»
du 17 au 29 novembre

BRUNCH ET BUFFET
Tous les dimanches

221 Prince Arthur
RÉSERVATIONS **465-6369**



4155
Sir Wilfrid Laurier,
ST-HUBERT

**L'ACCORDÉANISTE
JEAN-MARIE**



TOUS LES
VENDREDIS
ET SAMEDIS SOIRS
VOUS SOUHAITE
LA BIENVENUE

DÎNER D'AFFAIRES
du lundi au vendredi

TABLE D'HÔTE
(midi) 11h30 à 14h30

à partir de **8.50\$**

**MENU SPÉCIAL pour
LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE**

OUVERT le 25 décembre
31 décembre & 1er janvier au soir

SALLES DE RÉCEPTIONS
50 à 130 personnes

RÉSERVATIONS:
676-8614
VOISIN DU

MOTEL IDEAL

En Fouinant «Persil par là»

Le 2e Festival de la bière
belge vient tout juste de se
terminer. Il se déroulait à
Montréal, à Québec et en
Estrie, et conviait les con-
sommateurs à goûter 25
des 400 marques de bières
différentes que produit la
Belgique. Une variété im-
pressionnante: blanche
surette, blonde capiteuse,
brune moelleuse, rouge cor-
sée, Gueuze acidulée,
Framboise, etc.

ENGOUÈMENT

Les Québécois semblent
de plus en plus apprécier
les bières importées. Une
des raisons de cet engoue-
ment est l'importation par la
Société des alcools du Qué-
bec de 29 bières étrangères
ainsi que la baisse du taux
de majoration sur la bière.
Il y a 15 ans, le Québec se
mettait au vin et à ses plai-
sirs. Il semble bien que le
tour de la bière soit venu.

DÉGUSTATION

La bière, tout comme le
vin, se déguste de façon
particulière. Une bière de
qualité ne s'ingurgite pas
rapidement, mais se
déguste avec les yeux, le
nez et la bouche. En regar-
dant la bière, on aperçoit sa
couleur, sa mousse et sa
transparence. La robe va du
jaune à l'orangé en passant
par le rouge et l'ébène. Sa
mousse se définit par les
mots «tenue» et «texture».
Chaque type de bière a son
type de mousse. Par exem-
ple, la Duvel a une mousse
compacte sans être cré-
meuse. Par contre, la Fram-
boise a une mousse plutôt
fugace. Plus les bulles sont
fines, plus la mousse se
tient.

LE NEZ

Le nez doit aussi se met-
tre de la partie, pour capter
l'arôme, la qualité et le
caractère de la bière. Il y a
de nombreuses gammes
aromatiques: parfum de
levure, bouquet fruité, dou-
ceur caramélisée, parfum
de houblon et de malt, mor-
dant lactique, odeur de
cerise et de framboise...

LA BOUCHE

La première gorgée de
bière donne l'avant-goût.
C'est à ce moment que l'on
se rend compte de la dou-
ceur ou de l'amertume de
la bière. La deuxième gor-
gée fera apparaître les
nuances: sensation amère
du houblon, douceur,
sucrée, sèche, épicée,
moelleuse, brute.

La troisième gorgée fixe
ces sensations, et c'est ce
que l'on appelle l'arrière-
goût. Une grande bière se
reconnaît à la finesse, l'équi-
libre et la richesse de son
goût.

LA BIÈRE DE L'AN 2000

(ASP) Les biotechnolo-
gies à la rescousse des
brasseurs de bière! En
fait, on devrait plutôt
dire «biotechnologies
de pointe» car depuis sa
mise au point par les
Sumériens il y a 4000
ans, la fabrication de la
bière fait appel à la bio-
technologie: elle repose
sur l'utilisation d'un
micro-organisme, la le-
vure de bière, pour la
production d'alcool.
Mais grâce au génie gé-
nétique, qui permet de
modifier radicalement
les propriétés des leu-
res, les brasseurs d'au-
jourd'hui peuvent envi-
sager d'importantes a-
méliorations à un pro-
cédé qui n'a guère
changé depuis plusieurs
siècles. Ils espèrent
ainsi créer des souches
de levures capables de
transformer directe-
ment l'orge en bière,
sans avoir à passer par
le maltage. Cette inno-
vation permettrait d'ac-
célerer considérable-
ment le processus de fa-
brication. Des bras-
seurs encore plus en-
thousiastes espèrent
même faire produire
aux levures mijotant
dans leurs cuves non
seulement de l'alcool,
mais des antibiotiques,
de l'hormone de crois-
sance et de l'interféron!

**RESTAURANT
LEONIDAS
BROCHETTERIE**
1430 CHEMIN CHAMBLY, LONGUEUIL,
674-1224

**On maintient notre
SPÉCIAL**
2 pour le prix de 1
Sur assiette prin-
cipale identifiée au
menu. 9 choix les
lundi - mardi -
mercredi de 11h à
la fermeture.

Ces spéciaux extraordinaires vous sont
offerts pour un temps limité. Vous ver-
rez et apprécierez le prix et l'ambiance
de chez Léonidas.

Notre vin en
bouteille vous est
vendu aux prix de
seulement 3\$
supérieur à la
S.A.Q.

TABLE D'HÔTE
Les midis de 3.25\$
et plus
Buffet 5.50\$
Lundi - Mardi
Mercredi
6.95\$
Jeudi - Vendredi

1430 Chemin ChamblY Face au CENTRE D'ACHAT JACQUES
CARTIER dîner ou souper de groupes avec salon intime de 60 pers.)
DISPONIBLE
RÉSERVATION: **674-1224**

NOUVEAU
À Hôtel

La Barre



**MAINTENANT
OUVERT LE DIMANCHE**

2019, boul. Taschereau, Longueuil

DÎNERS D'AFFAIRES

du lundi au vendredi

TABLE D'HÔTE

(midi) 11:30 à 14:30

à partir de:

8.95\$

Aussi disponible le soir

du lundi au dimanche

Table d'hôte à partir de:

9.75\$

Fine cuisine française
et italienne

Salon privé pour petits groupes

RÉSERVATIONS:

677-9101 677-5008

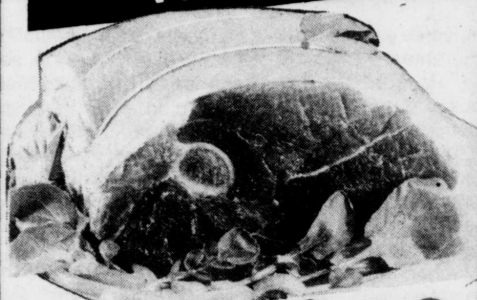


LE SUPERMARCHÉ

provigo

PRIX EN VIGUEUR DU 23 AU 28 NOVEMBRE 1987

VIANDE



FESSE DE PORC
Frais un bout
ou l'autre
3.04\$ kg

1.38
lb



**VEAU
HACHÉ**
4.58\$ kg

2.08
lb



**CREVETTES
PANÉES**
Grosneur 26-30
8.77\$ kg

3.98
lb

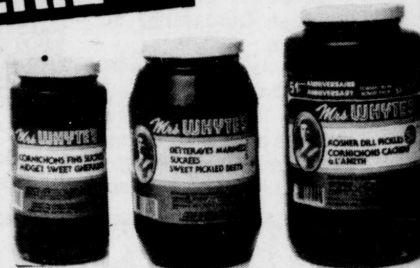
Nous nous réservons le droit de limiter les quantités, les photos ne servent qu'à identifier la marque de commerce des produits annoncés et le texte prévaut en tout temps.

ÉPICERIE



**ARC-EN-CIEL
MARGARINE**
100% soya
907 g.

.89



Mrs. Whyte's
Cornichons assortis
• Betterave 750 ml
• Cornichon sucré
375 ml

1.49
au
choix



SEALTEST
Yogourt
Light'n'Lively
500g

.99



MAPLE LEAF
Croustilles
assorties
cello 400 g

1.89



**PROVIGO
BEIGNES**
nature
ou sucré
bte de 12

.79



KWALITY
Savon
à vaisselle
1 litre

.79



FRUITS & LÉGUMES



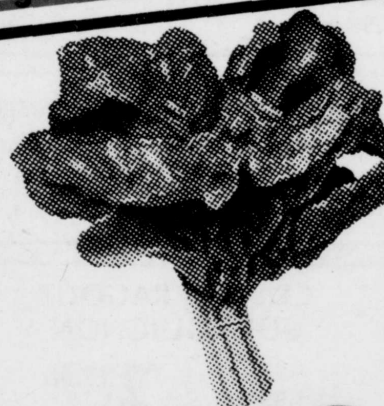
CLEMENTINES
du Maroc
grosneur 4-5
1.74\$ kg

.79
lb



CÉLERI
Provenance
Californie
grosneur 24

.69



ÉPINARD
Provenance
E.U.
10 on.

.69

**SUPERMARCHÉ
ANTONIO GAGNON**
645 Boul. Taschereau, Greenfield Park
(Galerias Taschereau)



Le Darjeeling pur fait son entrée sur le marché canadien

CASA GRECQUE
apportez votre vin

8245 BOUL. TASCHEREAU
(angle Napoléon)
BROSSARD • 443-0323

Chez nous comme chez vous!
spécialités:
LANGOUSTINES - FRUITS DE MER - STEAKS - BROCHETTES

FESTIVAL DE FRUITS DE MER
1) FILET DE SAUMON ROUGE
+ CREVETTES ET PÉTONCLES **\$11.95**
2) CREVETTES GÉANTES PAPILLON
+ SOUPE, SALADE CÉSAR, RIZ, PATATES ET CHAMPIGNONS

SPÉCIAL TOUS LES MIDIS
MENU DU JOUR
Avec soupe, dessert, café
À partir **\$4.25** Lundi au vendredi: 11h00 à 17h00
Samedi & dimanche: 11h00 à 16h00

Réservez MAINTENANT pour vos party
de NOËL, RÉVEILLON et JOUR DE L'AN
Nous acceptons des groupes de 15 à 150
personnes pour toutes occasions.

Un quatrième thé de marque Darneela, le Darjeeling pur, est maintenant vendu au Canada. Darneela est la seule marque de thé qui porte le sceau d'authenticité du gouvernement de l'Inde et qui est distribuée sur le continent. Ce sceau équivaut à la mention «Appellation contrôlée» des vins de France.

La société Teejays Camellia Corp., de Montréal, qui emballa et importe le thé Darneela, vient de mettre sur le marché un Darjeeling pur à 100% de la plus haute qualité. Teejays distribue aussi les thés Assam, Earl Grey et Cardamom de Darneela.

Mme Jagdish Mirchandani, présidente de la société Teejays Camellia, explique que ce thé, de très grande qualité, se distingue parce qu'il est emballé sur



place, en Inde. Scellé dans du papier d'aluminium, puis dans des mini-coffrets de

bois faits à la main, ce thé conserve toute sa saveur originale. «Les autres thés

sont expédiés en vrac dans les différentes parties du monde. Ils sont parfois entreposés durant de longues périodes, puis emballés en Europe ou en Amérique. Leur qualité est réduite par le contact de l'air», précise-t-elle.

Originaire de New Delhi, Mme Mirchandani a émigré au Canada en 1965, travaillant dans les secteurs de la

finance et de la comptabilité. La mise sur pied de son entreprise est l'aboutissement d'un rêve longtemps caressé et mûrement réfléchi. Son objectif est maintenant d'étendre la distribution des produits Darneela à tout le Canada et aux États-Unis.

«Les consommateurs sont souvent passés maîtres dans l'art de choisir fromages et vins, mais plusieurs de ces fins palais sont demeurés indifférents à la qualité du thé», constate Mme Mirchandani.

«La situation se modifie, poursuit-elle. Le thé a maintenant ses connaisseurs qui ne se satisfont que de la meilleure qualité. Le public s'initie et commence à goûter la différence. À preuve, la vente des thés haut de gamme a augmenté de 17% aux États-Unis l'an dernier et, en France, la consommation de thé a doublé au cours des dix dernières années.»

Le thé Darneela est disponible dans les boutiques spécialisées de plusieurs grandes villes du pays.

LE TARPAN
Boucherie chevaline
360 rue St-Jean
(coin St-Laurent)
en face du Centre Véronneau
LONGUEUIL • 651-0849
7500 boul. Les Galeries
(en face des Galeries d'Anjou)
ANJOU • 354-3192

Nous offrons:
• Des plans budgétaires
• Des coupes congelées
• Et du poulain de grain frais toute l'année

Venez voir nos charcuteries chevalines:
• Pâté de foie • Creton
• Saucisses

Boucherie Chevaline

Steak de Boston 7.99 kg 3⁶³ lb	Pointe de surlonge 6.99 kg 3¹⁸ lb
Haché de poulain 3.28 kg 1⁴⁹ lb	Cubes à ragoût de poulain 4.38 kg 1⁹⁹ lb
CUBES À RAGOÛT BOURGUIGNON 4.99 kg 2²⁷ lb	

Ces spéciaux sont en vigueur du 23 novembre au 5 décembre '87
OUVERT LES LUNDIS DE 12h00 à 18h00

BRASSERIE LEMOYNE

Fondue Chinoise
ou
Cuisses de grenouilles **7.95**

NOS BROCHETTES AU CHOIX:

• Filet mignon
• Poulet
• Porc
• Fruits de mer **8.95\$**
(incluant: portage, bar à salade, dessert, café)

CHÂTEAU LEMOYNE
(pour 2) **18.95\$**
Dessert, café

JEUDI SOIR 9h30 CONCOURS D'AMATEURS (OPTION VIDÉO) ÉCRAN GÉANT T.S.M.

72 ST-SYLVESTRE, LONGUEUIL Réservations: 670-4790

BIENVENUE
À LA BRASSERIE DES HALLES
Venez vous amuser et danser au son de la musique de Serge Dugas, organiste chanteur du mercredi au samedi de 8h à 1h a.m.

Tous les mercredis soir à partir du 7 octobre à compter de 10h p.m. super rigolade avec le comédien et imitateur **Gil Tibo**
De l'argent à gagner et de nombreux prix!!!

RÉSERVEZ SANS TARDER POUR LES PARTIES DE FÊTES

Brasserie des Halles Ltée
3550 ch. Chambly, Longueuil
Pour réservations: 677-3628 - 677-3421

MasterCard VISA

SPÉCIAL

LASAGNE **5\$**
BROCHETTE FILET MIGNON **8.25\$**
BROCHETTE POULET **6.95\$**
ASSIETTE SOUVLAKI **5.50\$**
LONGUEUIL RESTAURANT PIZZERIA
114 Guilbault
677-8213
677-2277
BIÈRE ET VIN

ATTENTION MÉNAGÈRES

Distributeurs de produits de nettoyage concentrés et de marque réputées a maintenant ouvert un comptoir au public. Un super spécial à tous les mois.

TAL 443-2400

BROCHETTERIE



- Brochettes
- Mets italiens
- Fruits de mer
- Steak sur charbon de bois

Nous défions la compétition de nous évaluer sur:

- La qualité et quantité de notre nourriture
- Le prix • Le service
- L'atmosphère

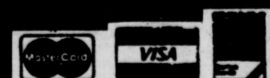
Parce que nous sommes, les meilleurs!

ZORBAS, vous offre les vins populaires de la S.A.Q. au prix du détaillant et nos vins importés de qualité à prix inférieur.

LICENCE COMPLETE 7 JOURS: DINER D'AFFAIRES

2901 TASCHEREAU, ST-HUBERT
(face à l'Hopital Charles-Lemoyne)

Réservations: 465-3391



PROMOPRIX



En pharmacie,
la référence.

B.B. Levy

HEURES D'AFFAIRES:

Lundi, mardi, mercredi:
9h00 à 21h00

Jeudi, vendredi: 9h00 à 21h30

Samedi: 9h00 à 17h30

Dimanche: 10h00 à 17h00

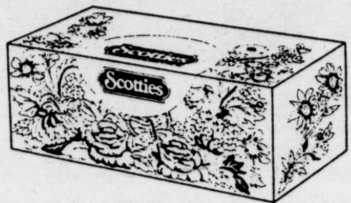
CLOSE UP

Dentifrice
100 ml



.99

SCOTTIES



Papier mouchoir
Boîte de 200

.79

Q-TIPS

Coton tige, Q-Tips
Format 400 x



1.99

OIL OF OLAY

Traitement
de
beauté
100 ml



5.09

L'ORÉAL

EXCELLENCE
Shampooing
colorant
avec cadeau
ELNETT
50 ml



4.69

FRENCH FORMULA

Fixatif
à cheveux
400 ml



1.89

TAME

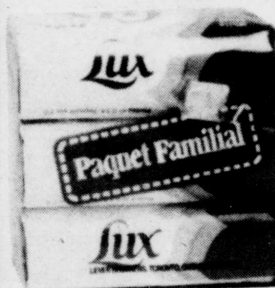
Shampooing
ou
Revitalisant
500 ml



1.89

LUX

Savon
3 x 95 gr.



.95

TAMPAX

Tampons
protecteurs
Boîte de 40



4.99

TRAC II

Lames
à raser
de Gillette 5 + 1
BONI



1.99

SCOPE

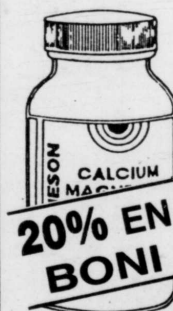
Rince-Bouche
Régulier ou
menthe glacé
750 ml



3.69

JAMIESON

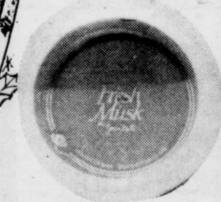
Minéraux
CALCIUM
& MAGNESIUM
125 comprimés
pour le prix
de 100



3.59

JEAN NATÉ

Avec tout
achat de
5.00\$
et plus
de produits
JEAN NATÉ
POUDRE
DE BAIN
JEAN NATÉ



GRATUITE

ARRID

Déodorant
Aérosol
200 ml
à bille 75 ml
Bâton 60 gr.



2.29

LYSOL

Vaporisateur
350 gr.



1.99

VITA-VIM

Multivitamines
et minéraux
125 comprimés
pour le prix
de 100



4.79

LES GOURMANDISES DU COURRIER - 24 novembre 1987 - Page C9

299 boul. Sir Wilfrid Laurier, St-Lambert **671-3713**
(Centre d'achats Carré St-Lambert)

24

24

24

FESTIVAL DE LA CREVETTE

RÉSERVEZ TÔT POUR LES FÊTES

ENTRÉE
Calmar frits ou Coquille St-Jacques ou Cocktail de crevettes

SALADE CÉSAR

ASSIETTE PRINCIPALE

1. Crevettes à la «Poséidon»
2. Crevettes «Vino Bianco»
3. Crevettes «Provençales»
4. Crevettes «Butterfly»
5. Crevettes «Danoises»
6. Crevettes «Brochette»
7. Crevettes «Salade»

DESSERT Forêt noire • Backlava

CAFÉ

PRIX: 18\$/PERS.

PRIX SPÉCIAL POUR GROUPE DE 20 À 60 PERSONNES

SPÉCIAL POUR NOVEMBRE
1/2 prix aux dames accompagnées

327 ST-CHARLES OUEST
RÉSERVATIONS • 674-0357

POSÉIDON

VISA MasterCard AMERICAN EXPRESS

CLUB PRICE



La coupe traditionnelle du ruban qui marquait la cérémonie d'inauguration du Club Price de la Rive-Sud, situé à Saint-Hubert, s'est déroulée en présence de nombreux invités d'honneur. Sur la photo de gauche à droite, Mme Sylvie Lorrain, directrice de l'entrepôt-club de Saint-Hubert, M. Pierre Mignault, président de Club Price Canada Inc., M. Sol Price, l'initiateur du concept Club Price aux États-Unis, M. Irving Ludmer, président et chef de la direction de Steinberg Inc., Mme Paulette Martineau-Quessy, pro-maire de Saint-Hubert et M. Guy Desgroseilliers, maire de la ville de Saint-Hubert.



Une vue extérieure du nouveau Club Price de la Rive-Sud, situé à l'angle du boulevard Cousineau et de la route 116 à Saint-Hubert.

CLUB PRICE

UN TOUT NOUVEAU CONCEPT DE L'ACHAT EN GROS

En désertant les canaux de distribution traditionnels, les Club Price suscitent une véritable révolution dans le domaine de l'achat en gros. À l'origine de cette grandissante popularité, une philosophie et une gestion d'entreprise tout à fait novatrices.

LA CLÉ DU SUCCÈS: LE RAPPORT QUALITÉ/PRIX

«Si les entrepôts-clubs ont effectué une telle percée sur le marché, c'est grâce à une formule gagnante: offrir la meilleure qualité possible au plus bas prix», explique le président de l'entreprise, monsieur Pierre Mignault. Dans les Club Price, il n'y a pas de vendeurs, pas d'étalages sophistiqués; le paiement des marchandises est immédiat et la rotation des stocks rapide et importante (22 jours de vie en étagère), ce qui réduit au maximum les coûts d'exploitation. Le principe: payez et emportez.

Les entrepôts-clubs offrent une sélection de quelque 3 500 produits de marque réputée, répartis à 40% dans l'alimentation et à 60% dans les biens de consommation générale.

Sur chacun de ces items, la marge de profit brut est en moyenne de 8% alors qu'elle est d'environ 40 à 45% pour les magasins à rayons et de 20 à 25% pour les supermarchés. Cette mince marge de profit n'est cependant un obstacle à la réussite puisque les Club Price affichent une excellente santé financière grâce à des coûts d'opération minimes.

UNE CLIENTÈLE TRIÉE SUR LE VOLET

Les Club Price servent une clientèle variée, constituée d'entreprises, d'institutions, de commerces, de professionnels opérant un bureau ainsi que de membres-groupes. Cette dernière catégorie est formée de groupes spécifiques de particuliers, à l'emploi des secteurs public et para-public. Les ventes de l'entrepôt de Ville Saint-Laurent proviennent à 70% des commerces et à 30% des consommateurs. L'accès aux Club Price est réservé aux détenteurs d'une carte de membre, acquise au coût symbolique de 25\$.

le billet de la semaine

Bonjour!

Le Temps continue sa course aveugle tandis que les êtres humains font mille projets pour le plier à leurs caprices. Le Temps ne dit rien, il suit la trajectoire imposée, il y a des millénaires. Silencieux, il avance malgré les changements qu'il traverse, sans peut-être même les voir.

C'est sans doute le climat qui fait des siennes, témoins ces arbres qui ont gardé leurs feuilles, misérables petites choses séchées, que les branches retiennent encore comme un défi... ou comme une leçon?

Ma jeunesse n'a pas connu des feuilles aux arbres pendant qu'aujourd'hui novembre s'étire, brumeux, pluvieux, avec parfois de splendides taches de soleil.

Les saisons ne sont plus les mêmes et c'est la faute de qui, sinon des hommes eux-mêmes. La Terre semble vivre par spasmes... Elle est malheureuse et ne peut s'en sortir toute seule. On dirait qu'elle a peine à se nourrir et qu'elle tente à s'assécher... un peu partout... pour oublier qu'elle fut, il y a si peu de temps, un vaste territoire de boisés, de terres riches où l'homme puisait à pleines mains sa bonté envers lui.

Chez nous, chaque saison devient un mélange de la saison précédente avec celle qui suit sans pouvoir être uniquement celle qu'elle doit être.

Thérèse

La BROCHETTERIE de **L'ancêtre**

FESTIVAL DE CUISSSES DE GRENOUILLES

Potage, ou Césair ou Escargots
Cuisses de grenouille à l'ail ou
Cuisses de grenouille provençale ou
Cuisses de grenouille aux pêches ou
Cuisses de grenouilles au pernod
Inclus forêt noire ou café espagnol

15.95\$

5 MAGNIFIQUES SALLES DE RÉCEPTION DISPONIBLES POUR 10 À 120 PERSONNES

5370 CHEMIN CHAMBLY
ST-HUBERT (près Montée St-Hubert) 678-5630

Le Pralin

VOTRE BISTRO À LONGUEUIL

- ☐ Nouveau par son concept
- ☐ Agréable par son décor
- ☐ Délectable par sa cuisine
- ☐ Extravagant par ses desserts
- ☐ Charmeur par son ambiance
- ☐ Entracte rêvé au début de la soirée

Réservez dès maintenant pour la période des Fêtes

LE PRALIN votre café BISTRO OUVERT TOUS LES SOIRS
550 Ch. Chambly (Place Hérèle)
Au cœur du Vieux Longueuil
651-6777

Club de danse **Le Rendez-vous Inc.**

Danse avec buffet froid les vendredis et samedis de 20h à 2h

DIMANCHE SOUPER DANSANT de 18h à 21h suivi de danse jusqu'à 1h

Les Dimanches cours de danse de ligne de 18:45 à 19:30, danse jusqu'à 1 h a.m.

COURS DE DANSE SOCIALE DE LA FÉDÉRATION

À tous les jeudis de 19:30 à 20:30 et danse jusqu'à minuit et à tous les premiers mercredis du mois, souper dansant de 19 h à minuit (5.00\$ pour tous)

SAMEDI 28 NOVEMBRE 1987
«PARTY CHAPEAU»
Trouvez-nous, Inventez-nous et Faites-vous des chapeaux extraordinaires.
Prix pour le plus beau

9462 Lacordaire (coin des Grandes-Prairies) Mtl
Inf.: salle: 322-2587 Luc: 473-1665
Yvon: 477-5469

LA MAISON DE BIFTECK JAPONAISE

SHOGUN

SPÉCIAL DU MOIS

CREVETTES HIBACHI 11.25\$
Entrée de crevettes

STEAK & POULET 13.25\$
Entrée de crevettes

Pour les enfants 4.95\$
STEAK ou POULET

ANANAS PARTY: SPÉCIAL POUR LES FÊTES ET ANNIVERSAIRE

Participez au concours voyage à Paris Plus de 2000 00\$ en chèques de voyages American Express Organisez avec la collaboration des Restaurateurs du Québec.

837, boul. Taschereau, Greenfield Park
Tél.: 465-9122 - 465-9123

Jusqu'au 29 novembre

St-Lambert se transforme en ville gastronomique

Saint-Lambert se prépare à une extravagance culinaire unique en son genre. Cinq restaurants de la place se sont unis pour organiser, et ce pour la première fois, une fête,

Arthur» la spécialité est les fruits de mer, au «Vrai Chablis» la cuisine bourgogne et au «Sarcelles» en plus

de nombreuses tables d'hôte pour l'occasion vous pourrez déguster le nouveau vin québécois «Ardoise».

Cette première expérience laisse une porte ouverte pour renouveler le projet, chose qui semble plaire

aux restaurateurs. Certains désirent même que cette fête deviennent un événement annuel.

Courrier

MICHELLE LE ROYER

en l'honneur de la gastronomie. Ils profitent de l'arrivée du Beaujolais Nouveau pour faire place à la fine cuisine. Cette événement culinaire, qui se déroule sur une période de deux semaines, prendra fin le 29 novembre.

L'initiative de cette fête a été prise par Mme Lebeau, membre de l'exécutif de l'Association des gens d'affaires de Saint-Lambert. Elle a voulu démistifier la fine cuisine et surtout promouvoir le talent culinaire de cette ville. Elle se dit étonnée devant l'esprit d'équipe qui s'est dégagé entre ses compétiteurs.

Les cinq restaurants sont «Auberge Les Cigales», «Le DixAulniers», «Le Prince Arthur», «Les Sarcelles» et «Le Vrai Chablis». Ces restaurants ont tous des chefs reconnus dans la gastronomie ce qui explique le critère de base pour faire de ce projet.

Les chefs sont tous unanimes pour affirmer que les plats qu'ils ont préparés pour l'occasion possèdent une saine base alimentaire. Chacun a sa spécialité, à «L'Auberge des Cigales», le gibier à plumes sera à l'honneur, au «DixAulniers» c'est la fondue japonaise, au «Prince



Quelques notes sur le thé

• Il y a trois types de thé: le thé vert et les tisanes naturelles.

• Les thés noirs se présentent sous trois formes: en feuilles entières, en feuilles brisées et en feuilles broyées.

• À l'intérieur de chacune des trois catégories, le thé est classifié selon la grosseur des feuilles dont il provient.

CLASSIFICATION DES FEUILLES PAR ORDRE DÉCROISSANT DE QUALITÉ:

Tippy Golden Flowery
Orange Pekoe - TGOP
Golden Flowery Orange
Pekoe - GFOP
Flowery Orange Pekoe - FOP
Orange Pekoe - OP
Pekoe - P

• Les thés sont choisis en fonction de quatre critères: saveur, couleur, corps et arôme.

• Les thés, comme le vin, subit l'influence de la région où il est cultivé.

• Le climat, le sol, le type de culture, la méthode de production sont autant d'éléments qui concourent à la qualité du thé. La saveur raffinée du thé indien provient de la conjugaison de facteurs naturels tels que le climat, le sol, l'altitude, l'eau, le type d'arbrisseaux et même l'air environnants qu'ils respirent. C'est le summum de toutes ces conditions naturelles qui lui donne son goût et son bouquet.

• Le thé contient la moitié moins de caféine que le café.

• Le thé ne contient pratiquement pas de calories.



Vous êtes à la recherche de:

- Produits
- Spécialistes
- ou service

Consultez

«LE GUIDE DES AFFAIRES»
DU «COURRIER DU SUD»
Pages A-58-59

LAMPES DE TABLE EN MAGASIN

SUPER VENTE 10 À 50%

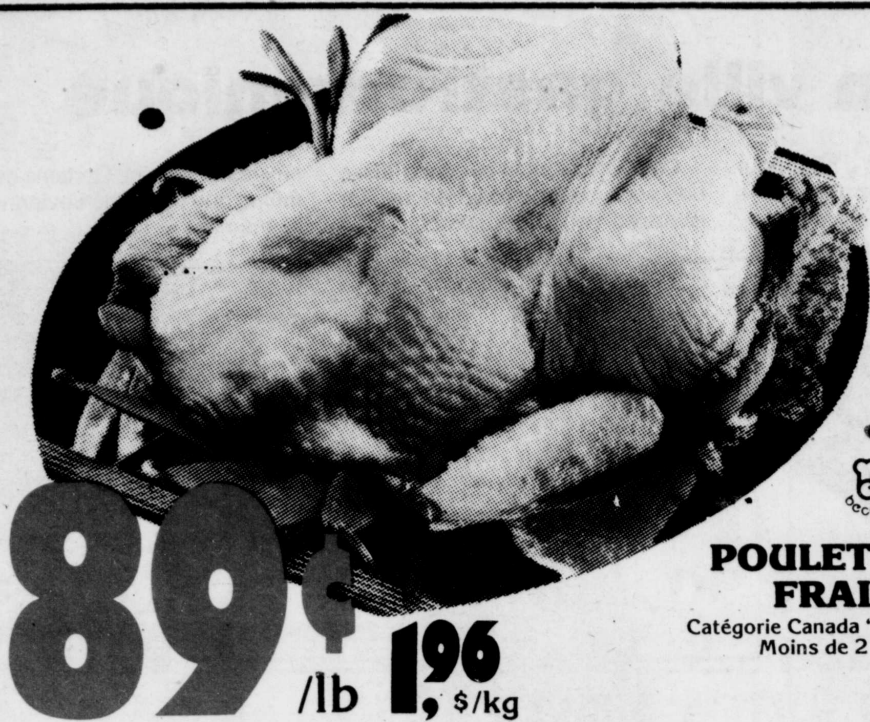
ELECTRIMAT Ltée

Distributeur et grossiste

BROSSARD
(siège social) 2155 boul. Lapinière
462-2116

BELOEIL
295 Duvernay
467-0059

LES GOURMANDISES DU COURRIER - 24 novembre 1987 - Page C11



89¢
/lb **1.96**
\$/kg

POULETS FRAIS

Catégorie Canada "A"
Moins de 2 kg



CUISSES DE POULET FRAIS

Avec dos

78¢
/lb **1.72**
\$/kg

Consultez notre cahier publicitaire débordant de supereubaines.
(Si vous ne l'avez pas reçu, demandez-en un à votre marchand IGA)

Prix en vigueur
jusqu'au 28 novembre 1987



LA FÉERIE DES SUPERAUBAINES

Prix en vigueur jusqu'au samedi 28 novembre 1987. Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Pas de vente aux marchands. Le texte prévaut sur la photo lorsque celle-ci ne correspond pas à la description du produit annoncé.

OEUFs FRAIS
Calibre moyen
Canada "A"
IGA
Douzaine



97¢



CHAMPIGNONS
Morceaux et pieds
PLUME ROUGE
284 mL

2/1.00



POIS VERTS
Canada de choix
IGA
540 mL

2/1.00



BANANES TURBANA
Produit de
l'Amérique du Sud

64¢
/kg **29¢**
/lb

Il y a un supermarché IGA près de chez vous!

GREENFIELD PARK SUPERMARCHÉ IGA
599, boul. Taschereau

LONGUEUIL MARCHÉ DU DOMAINE BELLERIVE INC.
909, boul. Roland-Therrien

ST-HUBERT • H. AUBERTIN INC.
5935, boul. Prayer

ST-LAMBERT MARCHÉ LOUISE MÉNARD ST-LAMBERT INC.
371, Avenue Victoria

LA PRAIRIE ALIMENTATION J.G.D. INC.
1032, boul. Ste-Élizabéth

H. AUBERTIN 3905 Montée St-Hubert



*marque de certification d'IGA Canada Itée

Boniprix



APPROVISIONNÉ PAR

Hudon et Deaudelin Itée

