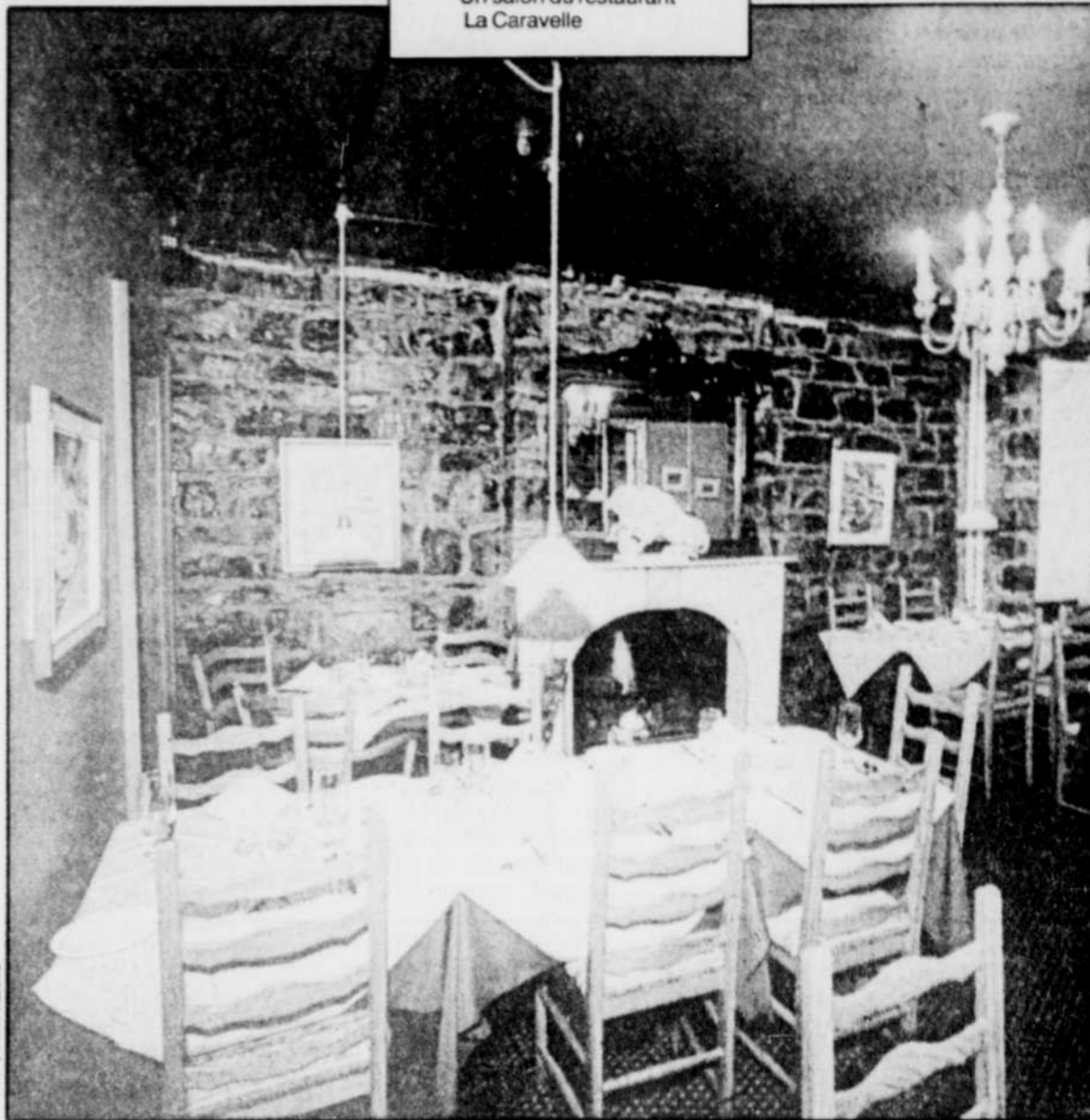




Un salon réaménagé du Café de la Paix



Un salon du restaurant La Caravelle

## Plusieurs établissements se sont dotés de salons à cet effet

# Popularité des réceptions dans les restaurants

Avec des résidences aux dimensions de plus en plus sobres, les deux membres du couple qui travaillent ou les familles monoparentales au sein desquelles le seul parent n'a pas le temps de consacrer de longues heures à papoter, la mode des réceptions du temps des Fêtes ou des anniversaires célébrés dans un restaurant gagne en popularité.

par GUY BENJAMIN  
LE SOLEIL

À la clientèle des gens d'affaires s'est ajoutée depuis quelques années celle des familles et des groupes d'amis qui désirent prendre un bon repas au restaurant sans toutefois déranger ou se faire déranger par les autres clients de l'établissement.

Nombreux sont les restaurateurs qui ont compris ce nouveau besoin pour une clientèle de plus en plus nombreuse et qui ont investi dans ce nouveau service. Et les salons privés visités sont autre chose qu'une pièce froide

avec quatre murs, une table et des chaises.

Un salon fort chaleureux se retrouve au restaurant La Caravelle, rue Saint-Louis, dans le Vieux-Québec. Jusqu'à 35 personnes peuvent se réunir à l'écart des autres clients dans une pièce avec des murs de pierre, des boiserie et un foyer qui dégage chaleur et odeur fort agréable.

L'établissement de M. Arthur Quintas offre aussi un deuxième repaire plus intime. Évidemment, à l'occasion de l'approche de la période des Fêtes, les salons privés sont très courus, mais dans l'ensemble de l'année, le

proprio parle d'un taux d'occupation de 60 pour 100.

Le printemps dernier, un autre établissement de la rue Saint-Louis réaménageait son salon pour le rendre encore plus attrayant. Le Continental offre donc l'intimité et son excellent menu aux groupes composés entre huit et 25 personnes.

Toujours dans le Vieux-Québec, Le Café de la Paix a complété, il y a environ six mois, l'aménagement de son plus petit salon, richement meublé et dans lequel huit personnes se retrouvent très à l'aise.

Le restaurant de la rue Des Jardins offre aussi un autre salon pouvant accueillir 36 personnes, local qui peut se diviser en deux autres coins intimes pour recevoir des groupes de 10 et 15 personnes.

C'est à l'occasion de l'aménagement du deuxième étage, qui faisait passer l'établissement de

60 à 130 places, que fut planifié l'aménagement des salons privés.

Les clients qui viennent parler affaires ou chanter « bon anniversaire » à un ami demandent de l'intimité, mais tiennent quand même à se retrouver dans une ambiance chaleureuse, explique l'un des copropriétaires, M. James Monti.

C'est la raison pour laquelle, ajoute-t-il, que les salons doivent être le prolongement du reste de l'établissement et que le client doit y retrouver la même atmosphère. « Pour être accueillant, un salon privé doit rappeler l'ensemble du restaurant. »

À l'extérieur des vieux murs, le Louis-Hébert, sur Grande-Allée, met à la disposition de ses clients deux salons, l'un au rez-de-chaussé et l'autre à l'étage, où l'intimité est encore plus grande.

Si dans les restaurants du Vieux-Québec les salons privés

sont occupés surtout par les gens d'affaires le midi et par les groupes et les familles en soirée et les fins de semaine, la situation semble un peu différente sur la Grande-Allée.

Le propriétaire du Louis-Hébert, M. Antoine Xénopoulos, expliquait que ses salons sont très en demande la semaine par les gens de la fonction publique ou pour des réunions politiques et para-politiques. Par contre, ils demeurent souvent inanimés les fins de semaine, à l'exception du mois de décembre.

Des établissements à l'extérieur du centre-ville offrent depuis fort longtemps des petites « cachettes » à leur clientèle.

C'est le cas du Baron Rouge, à Beauport, où 12 salons sont à la disposition de la clientèle, que ce soit pour deux tourtereaux ou pour un groupe de 40 personnes.

Les gens d'affaires qui s'y réunissent trouvent tous les services

nécessaires à des journées de travail, comme chevalet, tableau, écran.

Au restaurant La Fondue, coin boulevard Hamel et Pierre Bertrand, les sept salons sont occupés presque tous les samedis soir pour des agapes familiales.

L'aménagement d'un salon spécialement destiné aux réunions de travail des gens d'affaires a été complété récemment, mentionnait le propriétaire, M. Ronald Dubé. Trente personnes y sont à l'aise pour faire travailler leurs ménages, avant de changer de salon pour se détendre et prendre un bon repas.

De nombreux autres restaurateurs mettent à la disposition de leur clientèle des coins retirés. Et devant cette tendance de bien des familles et des groupes d'amis de fêter à l'extérieur de la maison, d'autres se lanceront sûrement dans des travaux afin de satisfaire ce nouveau besoin.

**RESTAURANT**  
**Au Petit Coin Breton**

Du jeudi au dimanche  
**TABLE D'HÔTE à la BRETONNE**  
A SAINT-FOY

La demi-douzaine d'huîtres sur écailles ou  
Les oeufs à la russe farcis à la mousseline  
de foie de volaille au porto  
Le potage cultivateur

Les calves chasseur avec  
pommes parisiennes et  
petits pois à la française 17<sup>95</sup>\$

Les paupiettes de filets de  
sole aux crevettes, sauce  
homardine sur riz pilaf 16<sup>95</sup>\$

L'entrecôte moutarde,  
pommes parisiennes et  
carottes Vichy 17<sup>95</sup>\$

Les profiteroles au chocolat  
Le trio de sorbets maison

Thé, café  
\* Menu d'hôte disponible aux autres occasions

RÉSERVEZ TÔT  
POUR LES FÊTES  
25 déc. NOËL

Ouvert dès 17 h à Sainte-Foy  
des 13 h rue St-Jean  
31 déc. St-Sylvestre et 1er jan.  
Jour de l'An Heures régulières

1029, rue St-Jean 694-0758  
2620, boul. Laurier 653-6051  
655, Grande-Allée E. 525-6904

**RESTAURANT**  
**La Campagne**

Spécialité:  
gastronomie vietnamienne

Sur présentation de cette annonce  
**RABAIS DE**  
**1\$** sur REPAS MIDI  
**2\$** sur REPAS SOIR

Un seul coupon par client.

Avez-vous pensé à vos  
réservations des Fêtes?

555, rue St-Jean, Québec.  
Rés.: 525-5247  
**APPORTEZ VOTRE VIN**

**RESTAURANT**  
**Shanghai Matignon**

京 滬 川  
SPECIALITÉS:  
SZECHUANNaises  
PEKINOISES  
SHANGHAIENNES

69, rue d'Auteuil  
Rés.: 694-0001

**Restaurant**  
**Las Cuevas**

Spécialités espagnoles et  
fruits de mer

**TABLE D'HÔTE**  
Feuillets de fruits de mer ou  
Terrine de foie gras au pain ou  
Salade de moules aux échalotes  
Soupe du jour ou gaspacho ou  
consommé

Lapin à la moutarde 17<sup>95</sup>\$  
Escalope de veau  
savoyarde 17<sup>95</sup>\$  
Canard aux cerises 17<sup>95</sup>\$  
Pétoncles sauce  
américaine 18<sup>95</sup>\$  
Paella aux fruits de mer 19<sup>95</sup>\$  
Entrecôte bordelaise 19<sup>95</sup>\$  
Filet mignon aux  
champignons 22<sup>00</sup>\$  
Table à desserts  
Café ou thé

**RÉSERVEZ TÔT  
POUR LES FÊTES**

Menu de gens d'affaires à partir de 6 \$  
Notre musicien, du mardi au dimanche  
**MARCOS NOLASCO**  
601, Grande-Allée Est  
RÉS.: 529-9458

Enfin un **rudy** à Québec!

# OUVERT

**rudy**

**PUB STEAK**

Une nouveauté pour les amateurs de grillades...

**POUR VOUS RÉGALER, UN RAPPORT  
QUALITÉ/PRIX EXTRAORDINAIREMENT BAS!**

Lundi au vendredi, ouvert de 11 h à 12 h  
Samedi et dimanche,  
déjeuner de 8 h à 14 h - Dîner de 8 h à la fermeture.

575, boul. Hamel  
(voisin de Burger King, face à McDonald)  
**524-0088**

**QUOI DE MEILLEUR QUE LES  
BRUNCHS DU MANOIR?**

**Brunch de 10 h 30 à 14 h**

**AU BRUNCH:**  
Ambiance musicale  
Avec Alfred Manin, accordéoniste

**CE SAMEDI SOIR**  
Leonard Bilodeau, ténor

**DU MERCREDI AU SAMEDI SOIR:**  
Yvan Desforges, pianiste-chanteur au bar

**MANOIR**  
st-castin

99, chemin Le-Tour-du-Lac, Lac-Beauport, Réservations: 849-4461

**BRUNCH  
MAISON  
DU DIMANCHE**  
de 10 h 30 à 14 h

**14\$** adultes  
**8\$50** enfants

\* Table d'hôte tous les soirs  
Francine Labonté au  
piano-table en soirée la  
fin de semaine.

**GASTRONOMIE  
QUÉBÉCOISE ET  
EUROPÉENNE**

**Restaurant**  
**BAKER**

8790, chemin Royal,  
Château-Richer 824-4478

D'une Table à l'autre

par CLAUDE GOYETTE  
LE SOLEIL

Le mois de la restauration

L'Association des restaurateurs du Québec (ARQ), en collaboration avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et de nombreux autres partenaires, avait organisé une promotion spéciale pour souligner le mois de la restauration. « Découvrons octobre ensemble, le mois de la restauration » voulait tisser des liens plus étroits entre le monde de la restauration et les consommateurs.

Selon un communiqué de l'ARQ, plus de 100,000 personnes de toutes les régions du Québec ont répondu à l'invitation des restaurateurs en complétant un coupon de participation lors d'une visite dans les restaurants impliqués dans cette promotion. Les consommateurs pouvaient gagner des prix d'une valeur de \$10,000 et les tirages ont été effectués, le 14 novembre, au siège social de l'ARQ à Montréal, sous la supervision du groupe Mallette. La remise officielle des prix a eu lieu le



Voici quelques commanditaires, les organisateurs et la grande gagnante de la promotion « Découvrons octobre ensemble, le mois de la restauration ». De gauche à droite : Sonia Townner, la représentante d'Air France; Raymond Puyau, le président de l'Association des restaurateurs du Québec; Jocelyne N. Croteau, la gagnante du voyage en France; Jean Racine, représentant pour Visa Desjardins et Claude Foussard, l'organisateur de la promotion.

vendredi 25 novembre, à l'hôtel Loews le Concorde de Québec. Voici la liste complète des gagnants(es) : Jocelyne N. Croteau, de Saint-Nicolas, a remporté des billets d'avion,

pour deux personnes, aller-retour à Paris, gracieuseté « d'Air France » et \$2,000 en chèques de voyage offerts par « Visa Desjardins ». Ginette Deschênes, de Saint-Georges de

Beauce; Édith Jalbert, de ville Saint-Pierre; Lucie Lévesque, de Beauport; Régis Martel, de Saint-Césaire; et Georgette Roberge, de Québec, ont gagné cinq passeports gastronomiques

d'une valeur de \$1,000 chacun. Denis Bégin, de Sainte-Marie, a remporté un forfait offert par « l'Auberge du Roy », à Deschambault; Marilou Belisle, de l'île des Soeurs, a mérité un certificat cadeau offert par l'hôtel Germain-des-Prés, de Sainte-Foy; Maurice Gagnon, de Kirkland, a gagné un séjour offert par par le Hilton International Québec; Ron Neill, de l'île des Soeurs, a remporté un forfait, gracieuseté de l'hôtel-motel Charles à Saint-Georges de Beauce et Sylvie St-Pierre, de Loretteville, a remporté un séjour offert par l'hôtel Loews le Concorde.

Adaptabouffe

« Adaptavie » est un organisme sans but lucratif qui dispense un programme d'activités physiques à plus de 500 personnes handicapées. Cette association a besoin d'argent et Mme Nicole Caron, la directrice des finances, a décidé de mettre sur pied une campagne de financement dont l'objectif est de \$40,000 et dont le coeur est la vente de repas-rabais dans des restaurants. C'est une promotion avantageuse pour les consommateurs, une occasion d'appuyer une bonne oeuvre et un excellent cadeau pour Noël car, pour un montant de \$25, l'utilisateur a droit à 36 repas à moitié prix pour deux personnes.

Les restaurants participants sont les trois Manoir du Spaghetti, le bistro-restaurant La Serre de l'hôtel Le Roussillon, la salle à manger Le Pailleur du Château Bonne Entente, le Café américain, L'Extra, les Crêpes de l'Armorique de Québec et le Mykonos. Pour obtenir ces repas-rabais, on peut communiquer avec Mme Caron au 529-9238 ou 654-4744 ou bien les acheter aux trois Manoir du Spaghetti ou au Café américain.

Conseil souverain

Pour ceux et celles qui n'auraient pas lu la nouvelle dans le cahier « Consommation » de mercredi, la direction du Hilton a décidé d'annuler les agapes du Conseil souverain. Le tremblement de terre du 25 novembre avait forcé une première annulation et il a été impossible de trouver une nouvelle date qui permette de concilier la disponibilité de la salle de bal du Hilton et celle des 500 convives. Le prochain rendez-vous est donc fixé au 17 novembre 1989 et le chef Jean Soulard exploitera le même

**SPÉCIAL WEEK-END**  
samedi soir et dimanche soir  
Dessert gastronomique **GRATUIT**  
(valeur de 3\$)

- Steak spencer 7 oz **8.75\$\***
- Filet mignon 7 oz **12.75\$\***
- Filet mignon 9 oz **14.50\$\***

incluant: choix de sauces, salades, frites à volonté



UN NOUVEAU CONCEPT AU CHOIX:

- steak (trois coupes), boeuf A-1
- 6 sauces, salade
- frites à volonté
- plus une variété de desserts gastronomiques

Centre d'achats Place Sainte-Foy  
Entrée Giorgio  
Réservations: **653-0126**

DÉCOUVRONS OCTOBRE ENSEMBLE  
LE MOIS DE LA RESTAURATION

Les Heureux Découvreur

Gagnante de billets d'avion, pour deux personnes, aller-retour à PARIS, gracieuseté d'AIR FRANCE et de 2 000 \$ en chèques de voyage offerts par VISA DESJARDINS:

MME JOCELYNE N. CROTEAU, de Saint-Nicolas  
Mme Croteau avait complété son coupon de participation au restaurant:  
**LES CRÊPES DE L'ARMORIQUE**, Place Laurier, Sainte-Foy

Gagnants d'un des cinq (5) Passeports gastronomiques d'une valeur de 1 000 \$ chacun:

MME GINETTE DESCHÊNES, de Saint-Georges de Beauce  
Mme Deschênes avait déposé son coupon à:  
**L'HÔTEL-MOTEL CHARLES**, 10330, boul. Lacroix, Saint-Georges de Beauce

MME LUCIE LÉVESQUE, de Beauport  
Mme Lévesque avait complété son coupon au restaurant:  
**LA VIEILLE MAISON DU SPAGHETTI**, 400, boul. Sainte-Anne, Beauport

MME GEORGETTE ROBERGE, de Québec  
Mme Roberge avait déposé son coupon lors d'une visite à la:  
**BRASSERIE DE LA CAPITALE**, 5401, boul. Des Galeries, Québec

Gagnants d'un des cinq (5) forfaits/séjours dans des auberges ou hôtels du Québec:

M. DENIS BÉGIN, de Sainte-Marie  
M. Bégin a remporté un forfait offert par l'AUBERGE DU ROY à Deschambault. Il s'était vu remettre son coupon au restaurant:  
**LA TYROLIENNE**, 2846, chemin Gomin, Sainte-Foy

M. MAURICE GAGNON, de Kirkland  
M. Gagnon a gagné un séjour offert par l'HÔTEL HILTON INTERNATIONAL à Québec. Il s'était vu remettre son coupon lors d'un repas au restaurant:  
**CHEZ VITA**, 10714, boul. Pie IX, Montréal

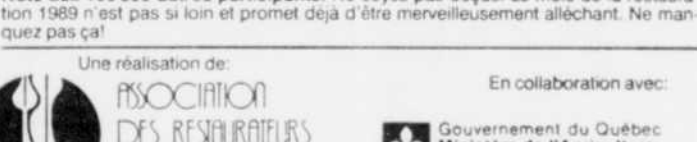
Mlle MARILOU BELISLE, de l'île des Soeurs  
Mlle Belisle s'est méritée un certificat-cadeau offert par l'HÔTEL GERMAIN-DES-PRÉS à Sainte-Foy. Elle avait complété son coupon à:  
**L'AUBERGE MAGOG-OFORD (REST. BENITO)**, 20, Merry Sud, Magog

M. RON NEILL, de l'île des Soeurs  
M. Neill a remporté un forfait, gracieuseté de l'HÔTEL-MOTEL CHARLES à Saint-Georges de Beauce. Il avait complété son coupon au restaurant:  
**LE PARIS**, 1812, Sainte-Catherine Ouest, Montréal

MME SYLVIE ST-PIERRE, de Loretteville  
Mme St-Pierre s'est méritée un séjour offert par l'HÔTEL LOEWS LE CONCORDE. Elle avait déposé son coupon de participation lors d'une visite au restaurant:  
**LE COCHON DINGUE**, 46, boul. Champlain, Québec

FÉLICITATIONS À TOUTES LES GAGNANTES ET À TOUS LES GAGNANTS  
**BONNES DÉCOUVERTES!**

Note aux 100 000 autres participants: Ne soyez pas déçus. Le mois de la restauration 1989 n'est pas si loin et promet déjà d'être merveilleusement alléchant. Ne manquez pas ça!



**BRUNCH!**

**EN BLANC**  
Une montagne de plaisirs vous attends!

L'HÔTEL CHÂTEAU MONT SAINTE-ANNE convie skieurs, fondeurs, patineurs, randonneurs, marcheurs et autres promeneurs du dimanche à venir y faire bonne chère.

Servi de 11 h à 14 h

ADULTES: 14.50\$ ÂGE D'OR: 11\$  
ENFANTS: 5\$ (10 à 15 ans)

\*\* Gratuit pour les enfants en bas de 10 ans

**HOTEL CHÂTEAU MONT SAINTE-ANNE**

Pour renseignements et réservations, composez le (418) 827-5211.  
Hôtel Château Mont Sainte-Anne, 500, boul. Beau-Pré, Beauport

**QUE FEREZ-VOUS ENTRE 1988 ET 1989?**

ENTRE VOUS ET VOS DÉSIRES  
VOUS AVEZ DROIT À UNE DERNIÈRE TABLE EN 88  
NOS COUVERTS FRÉMISSENT POUR VOTRE BON GOÛT  
TOUT COMMENCE OÙ TOUT FINIT  
SAUTEZ 88 AU COUSIN: 89, C'EST VOUS.  
EN TOUTE ZONE LIBRE

<p>Pour ceux qui veulent que ça fête... tôt</p> <p><b>De 18:00 à 21:00</b></p> <p><b>L E N T R É E</b> Terrine de faisan au vinaigre de miel ou Feuilleté d'escargots au poivre rose</p> <p><b>L E P O T A G E</b> Consommé aux trois légumes ou Bisque de crevettes</p> <p><b>L E C O N S I S T A N T</b> Pétoncles à la gantinaise ou Mignon de boeuf en croûte périgourdine ou Grenadin au veau gismonda ou Côtes d'agneaux victoria</p> <p><b>L E D E S S E R T</b> Gâteau de la nouvelle année ou Gâteau aux trois saveurs ou Salade de fruits frais au kirsch</p> <p><b>35\$</b> SVP VOTRE TABLE DOIT ÊTRE LIBRÉE POUR NOTRE SERVICE DE 21 HEURES.</p>	<p>Pour ceux qui veulent que ça fête... tard</p> <p><b>De 21:00 à ...</b></p> <p><b>L E N T R É E</b> Terrine de faisan au vinaigre de miel ou Feuilleté d'escargots au poivre rose</p> <p><b>L E P O T A G E</b> Consommé aux trois légumes ou Bisque de crevettes</p> <p><b>L E C O N S I S T A N T</b> Pétoncles à la gantinaise ou Mignon de boeuf en croûte périgourdine ou Grenadin au veau gismonda ou Côtes d'agneaux victoria</p> <p><b>L E D E S S E R T</b> Gâteau de la nouvelle année ou Gâteau aux trois saveurs ou Salade de fruits frais au kirsch</p> <p><b>L E V I N</b> Côtes de Duras (blanc) Côtes du Ventoux (rouge) Codorniu (mousseux)</p> <p><b>55\$</b> INCLUANT L'ACCÈS À VOTRE ZONE LIBRE.</p>	<p><b>Les tard-tard font le grand saut</b></p> <p>À compter de 21 heures, jusqu'aux petites heures du matin, paracheutez-vous dans l'ambiance survoltée de la nouvelle boîte à Québec!</p> <p><b>15\$</b></p> <p><b>COUSIN</b></p> <p>... tôt ou tard ça va être votre fête!</p>
--	--	--

RÉSERVEZ LE PLUS TÔT POSSIBLE. TÉL.: 651-5000

Hilton International Québec

Dans un cadre rénové

**Le Croquebroche**

présente  
du 1er au 11 décembre, dès 18 h

*Les Journées Gastronomiques du Bordelais*

avec la collaboration du restaurant "LE ROUZIC" de Bordeaux  
Une étoile — Guide Michelin  
Deux toques Gault et Millau

Monsieur Michel Gautier, chef propriétaire vous invite à déguster ses créations. Entre autres:

- Les rillettes d'anguilles aux poires
- Ravioles d'huitres au curry de Madras
- Homard fumé minute aux agrumes
- Émincés de filets de canard aux orties sauvages
- Bavarois d'oranges au chocolat amer

avec la participation de Jean Soulard, chef du Hilton Québec.

Venez déguster une "drôle de cuisine" remplie d'audace.

Une collaboration d'AIR CANADA

Pour réservations: **647-2411**



Gilbert Decourt vient livrer son message

# La cuisson sous vide promet de révolutionner les cuisines

« La cuisson sous vide, c'est la cuisson de l'an 2000. » Gilbert Decourt est venu de la Louisiane pour livrer son message et pour faire partager sa passion pour le sous vide qu'il a découvert en 1984 alors qu'il travaillait pour une compagnie française en alimentation.

par CLAUDE GOYETTE  
LE SOLEIL

M. Decourt est chef exécutif du « City Club Lafayette », en Louisiane, et il a passé la semaine à Québec pour donner des séminaires de perfectionnement sur la cuisson sous vide. Environ 80 chefs, cuisiniers et propriétaires de restaurants ont participé à ces séminaires organisés par le Service de l'éducation des adultes de la Commission scolaire de Charlesbourg, en collaboration avec les compagnies Larry Sommers ltee et G. Doyon et fils, qui fabriquent et vendent de l'équipement pour la cuisson sous vide, ainsi que la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries de la province de Québec, chapitre de Québec.

« La cuisson sous vide, j'y crois à 200 pour 100, j'en rêve même la nuit, souligne M. Decourt avec un grand éclat de rire. C'est devenue une passion et plus je découvre ses possibilités et plus je l'expérimente, plus je suis emballé et plus j'ai le goût de la diffuser. Quand j'ai commencé à expérimenter cette cuisson aux États-Unis, il y a deux ans et demi, j'ai passé pour un fou et j'ai été chanceux de compter sur l'aide, l'appui et les conseils d'Eric Carré. Il travaille pour une compagnie américaine qui fabrique du sous vide gastronomique. Nous sommes peut-être une quinzaine de chefs qui pratiquons cette cuisson à travers les États-Unis. »

de jours. Quand le chef sert son produit, il le place dans l'eau chaude ou le réchauffe dans son four à vapeur. Le propriétaire de restaurant doit donc acheter trois appareils : un appareil pour faire le vide et sceller les sacs, un four à vapeur atmosphérique et un refroidisseur.

« Les avantages de la cuisson sous vide sont multiples, explique M. Decourt. Mais j'insiste, il faut que cette cuisson soit effectuée par des professionnels qui connaissent bien la cuisine, les principes de base de cette cuisson et les appareils qu'ils emploient. L'hygiène joue aussi un rôle capital dans toutes les opérations — M. Decourt travaille même avec des gants comme un chirurgien — car il faut éviter que le produit entre en contact avec des microbes.

« Nous travaillons avec du frais, et plus le produit est frais, plus le reste de l'opération connaîtra du succès. Il n'est pas question d'employer du congelé, ni avant ni après. C'est aussi une cuisson qui protège tous les arômes, car la pièce de viande cuite dans un sac et ne perd aucune saveur, continue M. Decourt. L'économie est aussi importante, car une pièce de viande cuite de façon traditionnelle perd 20 à 30 pour 100 de son poids contre 0 à 4 pour 100 pour la cuisson sous vide. La qualité est aussi constante, le produit se conserve mieux et sa longévité est plus grande. »

**Meilleure qualité de vie**

M. Decourt insiste sur d'autres avantages importants : une meilleure organisation, une planification plus efficace dans les cuisines et une qualité de vie supérieure pour le chef. C'est possible pour un chef bien organisé et bien équipé de faire du sous vide une fois par semaine et de conserver dans sa chambre froide tous ses produits. C'est une façon d'éviter les pertes car la clientèle des restaurants fluctue d'une journée à l'autre, c'est aussi un bon moyen de ne pas paniquer quand l'heure du repas arrive et que tous les clients veulent être servis en même temps. Le chef peut mieux planifier son horaire, préparer un produit de qualité constante et prendre le temps de souffler un peu, car le travail de mise en place peut être complété par des assistants.

La cuisson sous vide, c'est une révolution dans les cuisines pour le chef louisianais et il avoue que ça fait 50 ans qu'il n'y en a pas eu. La cuisson traditionnelle va continuer d'exister, mais il prétend que la cuisson sous vide va se développer de plus en plus rapidement et qu'elle va envahir la cuisine gastronomique comme la cuisine intermédiaire. À Québec, le restaurant A la Bastille, Chez Bahaud fait cette expérience depuis un an et les résultats sont très intéressants, autant pour la clientèle que pour l'efficacité des cuisines. On va la retrouver dans les supermarchés, dans les institutions mais dans le monde de la restauration aussi car, selon lui, c'est une cuisine qui favorise le haut de gamme.

Gilles Gagnon, formateur en cuisine et chef de groupe du secteur de l'hôtellerie, à la Commission scolaire de Charlesbourg, et Gilbert Decourt montrent quelques-uns des produits qu'ils avaient placés sous vide pour les besoins des séminaires de perfectionnement. M. Gagnon a été l'initiateur du projet de séminaires sur la cuisson sous vide.

## BBM Brunch

tous les dimanches, de 11 h à 14 h

Adultes 10,95\$ Enfants 5,95\$

avec musicien

\* Sainte-Foy seulement

TABLE D'HÔTE TOUTS LES SOIRS

avec danse accompagnée de nos musiciens.

**SAINTE-FOY**

3196, chemin Sainte-Foy  
Réservations: 656-6700

## BBM Buffet

tous les dimanches en soirée des 17 h

Adultes 10,95\$ Enfants 5,95\$

avec musiciens

\* Sainte-Foy seulement

TABLE D'HÔTE TOUTS LES SOIRS

avec danse accompagnée de nos musiciens.

**SAINT-FOY**

3196, chemin Sainte-Foy  
Réservations: 656-6700

2<sup>e</sup> BBM EST TRÈS POPULAIRE!

Bien situé, avec vue sur le fleuve, ce 2<sup>e</sup> BBM est apprécié pour son excellent menu et l'ambiance de détente qui y règne.

**CAP-ROUGE**

4211, côte de Cap-Rouge  
Réservations: 653-5040

<p style="text-align: center;"><b>Noël "Souper"</b> 25.12.88</p> <p style="text-align: center;">Vol-au-vent aux fruits de mer ou Fondue purmeuse</p> <p style="text-align: center;">Potage maison ou Consommé Célestine</p> <p style="text-align: center;">Poulet persien 14,95</p> <p style="text-align: center;">Filet de sole Hollandaise 15,50</p> <p style="text-align: center;">Dindonneau rôti aux marrons 15,75</p> <p style="text-align: center;">Escalope de veau Savoysarde 17,75</p> <p style="text-align: center;">Pintade aux olives 18,75</p> <p style="text-align: center;">Tournedos Henri IV 20,50</p> <p style="text-align: center;">Bûche de Noël Café</p>	<p style="text-align: center;"><b>St-Sylvestre "Menu gastronomique"</b> 31.12.88</p> <p style="text-align: center;">Chapon aux fruits de mer ou Fondue Argenterolle au kint</p> <p style="text-align: center;">Bisque de crabes ou Consommé au madère</p> <p style="text-align: center;">Faisan en cocotte ou Duc Wellington ou Scampi Nantais</p> <p style="text-align: center;">Pommes de terre Château Verdures maison</p> <p style="text-align: center;">Sabayon au Grand-Marnier ou Cerises-Jubilées flambées</p> <p style="text-align: center;">Café — Café espresso 29,95</p>	<p style="text-align: center;"><b>Nouvel An Midi</b> 1/1.89</p> <p style="text-align: center;"><b>GRAND BRUNCH</b></p> <p style="text-align: center;">Adultes 14,50</p> <p style="text-align: center;">Enfants (10 ans et moins) 7,50</p> <p style="text-align: center;"><b>Souper</b></p> <p style="text-align: center;">Hors-d'oeuvre cannes ou Fondue aux épinards</p> <p style="text-align: center;">Potage Persien</p> <p style="text-align: center;">Consommé Madriléne</p> <p style="text-align: center;">Escalope de veau au Porto 16,00</p> <p style="text-align: center;">Ris de veau Princeps 17,50</p> <p style="text-align: center;">Canard aux pommes 17,95</p> <p style="text-align: center;">Casseroles de fruits de mer 18,00</p> <p style="text-align: center;">Châteaubriand Béarnaise 19,75</p> <p style="text-align: center;">Table à desserts — Café</p>
--	--	--

**ENFANTS: DEMI-PRIX — AUSSI MENU À LA CARTE**

**Restaurant Le Vendôme**

36, côte de la Montagne, Québec  
RÉSERVATIONS: 692-0557

# PASSEPORT GASTRONOMIQUE

## MÉRITE 1987-1988

# GEORGES & ALPHONSE

sélectionné par les détenteurs du Passeport Gastronomique pour l'excellence de la table et la qualité du service offert.

Madame Ghislaine Dugal, propriétaire du Passeport Gastronomique, a tenu à rendre hommage personnellement au propriétaire de Georges & Alphonse pour l'honneur décerné par les détenteurs du Passeport Gastronomique. Sur la photo, dans l'ordre habituel, Ghislaine Dugal, de Passeport Gastronomique; Glenn Forbes, propriétaire de Georges & Alphonse et Gaston Savard, responsable du financement du Club de judo de Beauport.

# REPAS DES FÊTES

C'est dans une ambiance chaleureuse que le Manoir vous invite à venir partager ses repas gastronomiques de Noël et du Jour de l'An.

**DÎNER DE NOËL ET DU JOUR DE L'AN**

Baluchon de moules et son beurre blanc  
Luculus de saumon  
Salade doie fumée  
Turban de truite et de pétoncles au beurre dépinards  
Escargots à la ratatouille minute  
Crème Agnès-Sorel  
Suprême de faisans aux pêches  
Cuisson de lapereau à la moutarde de Meaux  
Rosette de filet au chèvre chaud  
Filet de porcelet à la sève des bois  
Longe de veau aux pleurotes  
Saumoneau en chemise de romaine au beurre blanc  
Fagot d'haricots — carottes au beurre  
Salade du Marché  
Les douceurs du Temps des Fêtes  
Les infusions

**Adulte: 28,00\$    Enfant\*: 16,00\$**  
(Taxe et service en sus).

**BRUNCH DES FÊTES**

Venez savourer notre brunch des Fêtes qui sera servi le 25 décembre et le 1<sup>er</sup> janvier; entre 10h30 et 14h30. Dans une ambiance tout en musique, vous apprécierez l'excellence de ce brunch gastronomique.

**Adulte: 18,95\$    Enfant\*: 12,00\$**  
(Taxe et service en sus).

**SAINT-SYLVESTRE**

Le 31 décembre, dès 21h00, le Manoir prend des allures de fêtes. Orchestre, prix de présence, remise de cotillons et atmosphère unique. Buffet gastronomique incluant un demi-homard par personne, servi de 22h00 à 1h00.

**44,00\$ par personne** (Taxe et service en sus).

CHEF EXÉCUTIF: M. José Mariello  
MAÎTRE D'HÔTEL: M. Michel Lepire  
\* Moins de 12 ans.

## LE MANOIR DU LAC DELAGE

HÔTEL DE VILLÉGIATURE ET CENTRE DE CONGRÈS.

LAC DELAGE 40, Ave du Lac, Ville du Lac Delage, (Québec) G0A 4P0

RÉSERVATIONS 848-2551 / 800 463-2841

D'une Table à l'autre

par CLAUDE GOYETTE  
LE SOLEIL

■ La Marie-Bouffe

Marie-Christine Gagnon, de la Marie-Bouffe, continue d'offrir ses « menus-dégustation » qui sont devenus, au fil des ans, sa marque de commerce. Samedi et dimanche, les 3 et 4, les 10 et 11 décembre, le chef a concocté pour sa clientèle le menu suivant : apéritif et canapés, le trio de la mer en mousseline, le

fumet de saumon au vin blanc, la caille désossée aux poires et aux marrons, la terrine chaude de canard et sa sauce au bleu, la salade panachée aux agrumes, la bavaroise glacée au chocolat et aux amandes, le café ou l'infusion. Le repas est offert au prix de \$38.95, taxe et service en sus. Les tables d'hôte habituelles restent au vigueur, en plus du menu-dégustation, et il est préférable de réserver au 529-8107.

La Marie-Bouffe sera fermée durant la période des Fêtes, du 24 décembre au 4 janvier inclu-

sivement, sauf les soirs du 28 et 29 décembre, s'il y a des réservations. Jusqu'à nouvel ordre, les repas du midi ne seront offerts que les mercredi, jeudi et vendredi, à moins qu'il n'y ait des réservations de groupes, les lundi et mardi. Marie-Christine peut aussi préparer, sur demande, des buffets ou des repas chauds pour la maison ou le bureau.

■ Rino Dasslé

Le Paris-Gourmet, situé rue Saint-Louis, dans le Vieux-Québec, est fermé pour la période hivernale mais les deux propriétaires ne chôment pas pour autant. Jean Abraham est retourné au Praliné comme chef du restaurant haut de gamme de la station touristique de Stoneham. Quant à Rino Dasslé, il est retourné au Café de la Paix comme serveur.

■ Un souper gastronomique

L'Association des distributeurs aux services alimentaires du Québec inc. (ADSAQ) regroupe

la majorité des grossistes/distributeurs en alimentation de la province de Québec. Ses membres distribuent la gamme complète des produits alimentaires dans le réseau des hôtels, des restaurants et des institutions.

L'organisme, présidé par Jean-Guy Ladrère, essaie de créer de nombreuses occasions pour permettre à ses membres de se rencontrer, d'échanger et de fraterniser. Pour la période des Fêtes, l'ADSAQ a choisi la région de Québec pour tenir un souper gastronomique, agrémenté de musique et de danse, ce soir, et un brunch, demain, à l'hôtel Val des Neiges du Mont Sainte-Anne. Seuls les membres peuvent participer à cette fin de semaine de détente.

■ L'Amicale des Sommeliers

« L'Amicale des Sommeliers » du Québec, section de Québec, organise sa première dégustation commentée de la saison. Une dizaine de produits, spécialement sélectionnés en

fonction de leur rapport qualité/prix, seront dégustés durant la soirée. Le but visé est d'aider les participants(es) à effectuer un choix plus judicieux pour la période des Fêtes. Des vins mousseux, des blancs et des rouges, de régions et pays différents, seront goûtés après avoir été brièvement présentés par le responsable de la soirée, Jean Chouzenoux, de la Société des alcools du Québec.

Les vins seront inscrits sur une feuille et chacun pourra noter ses appréciations et ses commentaires, ce qui lui permettra, par la suite, de sélectionner ses produits favoris. Quelques bouchées seront servies pendant la soirée qui se déroulera, le mercredi 7 décembre, à 19 h, à la Maison des Vins de la Place Royale. Le coût de l'activité est de \$30 par personne et il faut réserver le plus rapidement possible.



Jean-Gilles Jutras, un des membres de « l'Amicale des Sommeliers » Québec. Le 7 décembre, l'amicale organise sa première dégustation commentée de la saison.

revenait à ses anciennes amours, le Trompe L'oeil.

Rappelons que le Rochard reste ouvert tout l'hiver et qu'il est préférable de réserver au 886-2030 car il faut franchir 40 kilomètres pour l'atteindre. C'est un endroit agréable pour une réunion du temps des Fêtes car le fleuve est à proximité et la campagne ceinture le restaurant. Le midi, au moins une dizaine de personnes doivent réserver pour que M. Normand ouvre son établissement.



CONCERTATION

Plus de vingt-cinq cuisiniers s'affairent tous les jours au BARON ROUGE à préparer de véritables délices! Servi du lundi au dimanche en soirée seulement

NOTRE TABLE D'HÔTE  
A PARTIR DE

16,95\$  
(taxe et service en sus)

BARON ROUGE



100% BIFTECK & FRUITS DE MER  
350, BOUL. STE-ANNE, BEAUPORT, QUÉBEC, 667-1355

**Trattoria Sant'Angelo**  
PASTA PIZZA AMORE  
Avec Angelo et son équipe, votre **PARTY DES FÊTES** sera réussi! Réservez maintenant.  
• Table d'hôte du dimanche au jeudi  
• Salle pour groupe du 2<sup>e</sup> étage  
• Musicien sur place  
10, RUE CUL-DE-SAC (quartier Petit-Champ) Réservations: 692-4862

**le Biarritz**  
RESTAURANT CUISINE FRANÇAISE RAFFINÉE  
SPÉCIALITÉS GASCONNES  
Venez déguster et savourer les délices de notre grand choix de  
**GIBIER**  
Bison, chevreuil, lièvre, perdrix, cailles, etc.  
À cette occasion, nous offrons une consommation à nos clients.  
Réservez maintenant pour vos partys des fêtes!  
136, rue Sainte-Anne, Québec Stationnement à proximité  
RES.: 692-2433

**Ai-Thy**  
Cuisine vietnamienne  
Découvrez la cuisine vietnamienne, fine, légère et exotique.  
**BUFFET GASTRONOMIQUE**  
Les jeudi et vendredi midi à 11 h 30 Le samedi, dès 18 h  
6,90\$ 11,95\$  
**SPÉCIAL MENU GASTRONOMIQUE**  
pour 2 personnes 5 services 35\$ pour 2 pers.  
Apportez votre vin  
814, rue Myrand, Sainte-Foy - 527-7832

**Chez Patrick**  
Restaurant-Bistro-Bar  
Réservez dès aujourd'hui pour vos "PARTYS" DES FÊTES  
PETIT DÉJEUNER À LA FRANÇAISE  
Tous les dimanches de 10 h à 14 h  
Un peu de bonheur...  
1198, de la Chevrolière, coin Grande-Allee Québec 649-0138

**Féerie des Fêtes**

L'Hôtel des Gouverneurs vous invite à sa féerie des Fêtes!

<p><b>Noël</b> Le 25 décembre <b>Buffet de Noël</b> animé par la joyeuse présence d'un guitariste 24\$ adulte 18\$ troisième âge 13\$ enfant (moins de 12 ans) Taxe et service en sus 1er service: 17h à 20h 2e service: 20h30 à 22h30</p>	<p><b>Saint-Sylvestre</b> Le 31 décembre <b>Buffet gastronomique</b> agrémenté de musique et de danse 89\$ par personne incluant 1/2 bouteille de champagne, la taxe et le service. À compter de 20h30</p>	<p><b>Jour de l'An</b> Le 1er janvier <b>Brunch du Jour de l'An</b> égayé par la musique d'un guitariste 21\$ adulte 20\$ troisième âge 10,75\$ enfant (moins de 12 ans) Taxe et service en sus 2 services: 11h et 13h30 <b>Buffet du Nouvel An</b> servi au son de la guitare 25\$ adulte 20\$ troisième âge 12,75\$ enfant (moins de 12 ans) Taxe et service en sus 2 services: 17h et 20h30</p>
--	--	--

Le Vignoble  
Réservez dès maintenant 647-1717 poste 2137  
Stationnement intérieur gratuit

HÔTEL DES GOUVERNEURS  
690, boul. St-Cyrille Est, Québec  
Place Hauteville

**Féerie des Fêtes**

L'Hôtel des Gouverneurs vous invite à sa féerie des Fêtes!

<p><b>Noël</b> Le 25 décembre <b>Le magnifique brunch du Père Noël</b> 19,95\$ adulte 17,95\$ troisième âge 8\$ enfant (moins de 12 ans) Taxe et service en sus 2 services: 10h30 et 13h Au piano Dieter Fess</p>	<p><b>Saint-Sylvestre</b> Le 31 décembre <b>Le fastueux buffet de gala gastronomique</b> rehaussé de musique et de danse 49,50\$ par personne Taxe et service en sus À compter de 21h</p>	<p><b>Jour de l'An</b> Le 1er janvier <b>Le merveilleux brunch du Jour de l'An</b> 19,95\$ adulte 17,95\$ troisième âge 8\$ enfant (moins de 12 ans) Taxe et service en sus 2 services: 10h30 et 13h Au piano Dieter Fess</p>
---	---	---

À notre salle de bal  
À compter de 20h30  
une soirée endiablee animée par notre "disc-jockey"  
Prix d'entrée: 8\$ par personne

Le somptueux buffet gastronomique  
29,95\$ adulte  
27,95\$ troisième âge  
13,50\$ enfant (moins de 12 ans)  
Taxe et service en sus  
2 services: 17h30 et 20h30  
Au piano Dieter Fess

Le superbe buffet gastronomique  
29,95\$ adulte  
27,95\$ troisième âge  
13,50\$ enfant (moins de 12 ans)  
Taxe et service en sus  
2 services: 17h30 et 20h30  
Au piano Dieter Fess

Le Vignoble  
Réservez dès maintenant 651-3030 poste 6148

HÔTEL DES GOUVERNEURS  
3030, boulevard Laurier, Sainte-Foy  
Sainte-Foy

**Ste-Foy BBQ**  
AUBERGE UNIVERSSEL (WANDLYN)  
2955, boul. Laurier Sainte-Foy  
653-6451

**POULET PIZZA CÔTES LEVÉES**  
Commandez votre **BUFFET DES FÊTES**  
parmi notre choix complet de délicieux mets préparés pour satisfaire tous les goûts et profitez de notre SERVICE DE LIVRAISON GRATUIT

**Notez bien!**  
Dès 9 heures le 25 décembre, **SALLE À DINER OUVERTE** et SERVICE DE LIVRAISON

**DÉJEUNERS SERVIS**  
de 7 h à 11 h, du lundi au vendredi  
de 7 h à 14 h, samedi et dimanche  
**LIVRAISON: 653-6451**

Faites votre choix pour Noël, Saint-Sylvestre, Jour de l'An...

**Une surprise agréable...pour les fêtes!**

Avec Plaisir! Notre CERTIFICAT-CADEAU Une invitation pour un repas

une façon différente de faire plaisir à Noël ou en toute autre occasion. Une délicieuse attention hautement appréciée!

**chez LORENZO** Restaurant

Sainte-Foy: 1217, route de l'Église  
Réservations: 659-2951

Vous ne pouvez vous déplacer? Communiquez avec nous et nous vous les ferons parvenir.

Spécial du 31 décembre

**Table d'hôte de la St-Sylvestre:**

Faites vite! **16<sup>95</sup>\$**

Il vous reste encore une chance de réserver pour vos réunions des Fêtes!

Surveillez notre nouveau menu...

**RESTAURANT "Chag" BAR**

1326, rue Maguire, Sillery  
Réservations: 687-5533

faites vos réservations pour vos **Partys des Fêtes, 653-9877 656-6962**

**31 déc. St-Sylvestre SOUPER et SOIRÉE**

on défonce l'année Réservez tôt

Au Bavard Roy en haut TIRAGE DE BOUTEILLES DE MOUSSEUX

chapeaux, ballons, serpentins, etc.

**le bavard ROY**

2500, chemin Sainte-Foy  
Réservations: 656-6962

Félicitations et merci à notre clientèle!

Les gagnants pour octobre, le mois de la restauration, sont des clients des restaurants:

Les Crêpes de l'Armorique  
La Tyrolienne  
La Vieille Maison du Spaghetti  
Le Cochon Dingue

N'oubliez pas vos réservations pour la **SAINT-SYLVESTRE** et le **NOUVEL AN**

Salon privé pour vos "partys" des Fêtes.

**L'Extra** CAFÉ-RESTAURANT

664, Grande-Allée Est — Réservations: 649-1141

**TABLE D'HÔTE**

Fondue parmesan ou Coeurs d'artichauts ou Coeurs de palmier

Potage du jour

Paupiettes de sole farcies florentine	12 <sup>95</sup> \$
Brochette de filet mignon au poivre	13 <sup>95</sup> \$
Médaille de veau Marsala	14 <sup>95</sup> \$
Entrecôte Beaujolaise	15 <sup>95</sup> \$

Dessert, café

**RÉSERVEZ TÔT POUR LA ST-SYLVESTRE**

plaisirs et steaks

**MERLIN**

1179, rue Cartier, Québec  
529-9567

Pour vos parties des fêtes

**TABLE D'HÔTE**

Tous les jours des 17 h

ENTRÉE: Fondue Parmesan

POTAGE DU JOUR ou BAR À SALADE

CUISSSES DE GRENOUILLE PROVENÇALE 12.95

SCALLOPINE DE VEAU À LA VENITIENNE 12.95

FILET MIGNON ROSSINI 13.25

TORTELLINI À LA ROMAINE 10.95

ESCALOPPE DE VEAU CORDON BLEU 13.95

DESSERT

Thé, café ou lait

Bienvenue aux groupes

Duo musical pour vos parties.

à Beauport, les 9, 15, 16, 17, 22 décembre

Reservations: BEAUPORT 667-1010 PLACE ROYALE 694-9144 GRANDE-ALLÉE 529-6697

**LA VIEILLE MAISON DU SPAGHETTI**

**LE MANOIR DU SPAGHETTI**

Réservez maintenant pour vos réunions des Fêtes

Spécial du midi à partir de 4<sup>95</sup>\$

Table d'hôte à compter de 10<sup>95</sup>\$

Les déjeuners du dimanche, de 10 h à 14 h

SAINT-FOY	CHARLESBOURG	QUÉBEC
3077, chemin St-Louis	7685, 1re Avenue	1144, Cartier
659-5628	627-0161	649-1399

**Le Cochon Dingue**

**LA FORMULE DINGUE**

Potage du jour ou Salade pignons de pin

Entrecôte 7 oz, sauce Dingue et frites à volonté

Surprise Royale 10<sup>95</sup>\$

CAFÉ • RESTAURANT

46, boul. Champlain, Québec  
Réservations: 692-2013

Et encore nos moules!

Tables très réservées pour Têtes folles.

**RESTAURANT L'ÉCHAUDÉ**

CUISINE PRIMEUR

RÉSERVATION 692-12-99

Quelle que soit la formule que vous adoptiez pour fêter en famille ou entre amis, Chez Camille vous l'offre

- Petit déjeuner copieux
- Dîner en groupe
- Cocktail
- Menus spéciaux en soirée

Salon pour 6 à 50 pers.

**RESTAURANT • BAR SALON**

1384, CHEMIN SAINTE-FOY QUÉBEC

TÉL.: (418) 527-1951

**1er janvier 89 à la Tyrolienne**

**LE JOUR: FORFAIT FAMILIAL**

Table d'hôte le midi, de 12 h à 15 h

Papa - maman et 1 enfant (12 ans et moins)	36 <sup>25</sup> \$
Papa - maman et 2 enfants (12 ans et moins)	43 <sup>5</sup> \$
Chaque adulte additionnel	14 <sup>75</sup> \$
Chaque enfant additionnel (12 ans et moins)	8 <sup>75</sup> \$

**LE SOIR:** Service à 17 h ou 20 h

**TABLE D'HÔTE**

Adulte	17 <sup>25</sup> \$	Enfant (12 ans et moins)	10 <sup>25</sup> \$
--------	---------------------	--------------------------	---------------------

2846, chemin Gomin, Sainte-Foy  
651-6905

31 décembre 88 **SAINT-SYLVESTRE**

Musique avec Peter Novak

**TABLE D'HÔTE 17<sup>25</sup>\$**

**LA TYROLIENNE**

**LA SOLUTION À VOS CADEAUX DES FÊTES**

C'est notre idée du **CERTIFICAT-CADEAU - La Tyrolienne**

Un cadeau original!

Vous déterminerez le montant que vous désirez offrir en certificat-cadeau. Nous estampillons ce montant sur un bon filigrané que nous vous remettons dans une carte et une enveloppe bien spéciales.

C'est un cadeau nouveau, prestigieux, flexible et emballé.

**LA TYROLIENNE**

2846, chemin Gomin, Sainte-Foy  
651-6905

Petit déjeuner d'affaires

Tous les matins de 7 h à 10 h.

Salon privé et salles de réception de 10 à 80 personnes.

Le meilleur steak en ville!

**LE FIACRE**

1200, Germain-des-Prés (rue Fournier) Sainte-Foy 651-4055

**TABLE D'HÔTE**

Panaché de salade au vinaigre de pommes

Soupe de morue à l'orientale

Brochette de filet mignon	14 <sup>95</sup> \$
Émincé de canard aux prunes	17 <sup>95</sup> \$
Suprême de flétan au basilic	18 <sup>95</sup> \$
Médaille de veau citronnelle	22 <sup>95</sup> \$
Côte de boeuf de l'Alberta au jus	23 <sup>95</sup> \$

Mousse aux fraises à la crème de kirsch

Café, espresso, coffret d'infusions

**LE D'ORSAY** RESTAURANT • PUB

65, RUE BUADE, VIEUX-QUÉBEC / 694-1582

L'ENDROIT IDÉAL POUR VOS "PARTYS" DES FÊTES

- Fine cuisine
- Forfait de groupe
- Décor et ambiance uniques
- Danse et luminaires avec disc jockey

### Kinette et Michel Gautier en vacances

# Gastronomie bordelaise au menu du Hilton jusqu'au 11 décembre

Kinette et Michel Gautier prennent des vacances pour l'une des rares fois depuis 10 ans. Et pour faire changement, les deux sympathiques Bordelais ont décidé de s'emparer des cuisines... mais dans un autre décor et dans un autre pays. Ils ont envahi le « Hilton international Québec » et ils animent avec la complicité du chef exécutif, Jean Soulard, les « Journées gastronomiques du Bordelais » qui se déroulent au « Croquembroche » jusqu'au 11 décembre.

par CLAUDE GOYETTE  
LE SOLEIL

Dans le cadre du jumelage des villes de Québec et de Bordeaux et

tres allégée et qui soigne énormément la présentation. Nous sommes situés au centre de la ville, près du Grand Théâtre et des hôtels. Nous sommes le premier choix des touristes et nous ne pourrions continuer à opérer si nous ne devions compter sur le support des Bordelais.

#### Des recherches

Ce qui a impressionné le chef exécutif, Jean Soulard, c'est que chaque plat de M. Gautier comporte des recherches et que rien n'est laissé au hasard. C'est une cuisine qui surprendra les clients du Hilton même si les plats ont été choisis en fonction de la disponibilité et de la fraîcheur du produit. Le goût des Québécois a lui aussi joué un rôle majeur dans la confection du menu bordelais.

Des rillettes d'anguilles fumées aux poires, des raviolis d'huitres au curry de Madras, des goujonnettes de filets de sole aux pâtes fraîches et aux huitres, des émincés de filets de canard aux orties sauvages, une tartinaade chaude aux pommes et un bava-

rois d'oranges au chocolat amer représentent quelques surprises du chef, Michel Gautier, et donneront un aperçu de la cuisine qu'il concocte dans son pays.

Les menus de M. Gautier seront bien arrosés par une carte de vins qui mettra en évidence les produits de Bordeaux. Les clients auront l'occasion de rencontrer Mme Gautier et d'apprécier ses connaissances des produits viticoles de sa région natale. Elle est intarissable sur les vins de son terroir et sur la finesse et la délicatesse de la cuisine de son mari.

La ville de Bordeaux est à l'image de la ville de Québec. Il semble que le nombre de restaurants s'est multiplié et qu'il y a saturation. Surtout que les restaurants doivent, en plus, subir la concurrence de plus de 2.000 châteaux, dont plusieurs produisent des grands crus, attirent et retiennent une clientèle importante de touristes qui séjournent et mangent dans ces endroits de rêve. Les propriétaires du Rouzic doivent donc se surpasser pour survivre et pour se distinguer dans ce contexte très difficile.



Le chef exécutif, Jean Soulard, entouré Michel et Kinette Gautier qui sont attablés devant quelques plats qui agrémenteront les Journées gastronomiques du Bordelais.

Le restaurant  
**Le Petit Bruxelles**  
vous invite à venir découvrir sa  
**NOUVELLE TABLE D'HÔTE**

- Moules servies à la beige
- Repas d'affaires du lundi au vendredi

**FERMÉ LE DIMANCHE**  
1400, de la Canadienne  
Tél.: 647-1682

**PARTY DE NOËL**  
Réservez votre party de Noël dès maintenant.  
Animation disponible sur demande  
6 salles de réception pouvant accueillir des groupes de 10 à 200 personnes.

Table d'hôte  
Les midis à partir de 5,95 \$  
En soirée à partir de 14,95 \$  
(incluant potage, dessert et breuvage)

**Manoir Montmorency**  
2490, avenue Royale, Beauport (Québec)  
Réservation 663-2877

**La Buis**  
Grillades  
Fruits de Mer

LES LANGOUSTINES 14<sup>95</sup>\$  
Ouvert le dimanche de 16h à 22h

CARREFOUR LA PÉRADE  
3440, Quatre-Bourgeois, Sainte-Foy  
RÉSERVATIONS : 659-1322

**Café ROSALIA**  
Festival de la table d'hôte  
Crevettes de Malane ou Potage Du Barry  
Tournedos, sauce au poivre  
Dessert au choix 9<sup>95</sup>\$  
Thé, café  
2740, boul. Laurier  
Sainte-Foy — Place Laurier  
Tél.: 656-1012

**LE SOLEIL**  
ABONNEMENT 647-3333  
Extérieur: numéro sans frais  
1-800-463-2362  
Heures d'affaires: Lundi au vendredi: 7h à 17h30  
Samedi et dimanche: 8h à 12h

Le Manoir... une ambiance à découvrir!  
Au cœur du magnifique comté de Lotbinière, le Manoir de Tilly vous réserve la chaleur et l'intimité de son décor authentique. Une auberge typiquement familiale, reconnue pour son hospitalité, sa cuisine exquise et sa...

table d'hôte tous les soirs  
En famille, entre amis ou avec vos collègues de bureau, l'endroit privilégié pour vos PARTYS DES FÊTES Réservez maintenant!

AUBERGE  
**MANOIR DE TILLY**  
Saint-Antoine de Tilly  
886-2407  
(20 minutes des ponts)

**RESTAURANT Le Patrimoine**  
1210, PLACE GEORGES-V  
(angle Grande-Allee)  
529-5533

**MENU SPÉCIAL "7 services"**  
Escargots au Pernod ou Hure de jambon et asperges  
Consomme aux profiteroles ou potage garbure  
Salade César ou du Chef  
Boeuf Wellington ou Medaillon de porc à la normande ou Assiette de petoncles et crevettes sautées au beurre

Surprise veloutée  
Sambuca flambe  
Café, thé

**1717\$**

AIR CONNU

**Pour Noël congé de vaisselle Pour le Jour de l'An pareillement, m'man**

Les cinq restaurants Saint-Germain seront ouverts pour les soupers traditionnels de Noël et du Jour de l'An

<b>MENU DE NOËL</b>	Feuilleté aux fruits de mer Coeurs d'artichauts	Consommé au sherry Potage Crécy	Filet de sole poché-sauce homard Dindonneau de Valcartier rôti, farci, sauce canneberges Rôsbif au jus Brochette de filet mignon (114 g) sauce au poivre Escalope de veau Parmigiana, fettuccine à la crème	Chou-fleur au gratin — brocoli Pomme de terre	Gâteau forêt noire Bûche de Noël Coupe de fruits frais Thé, café, lait, liqueur douce
<b>MENU DU JOUR DE L'AN</b>	Coeurs d'artichauts Quiche aux fruits de mer	Potage cultivateur Crème de poisson	Rôsbif au jus Dindonneau de Valcartier rôti, farci, sauce canneberges Casseroles de veau à la crème, servie sur fettuccine au beurre Jambon braisé, sauce Madère Pétoncles frais, sauce Nantua	Bouquetière de légumes frais Pomme de terre	Saint-Honoré Carré Napoléon Coupe de fruits frais Thé, café, lait, liqueur douce

Pour réservations: **Deux services: 16h45/19h45**

**saint-germain**  
Prix pour chaque souper: **16.95 \$ / 8.95 \$ enfants de moins de 10 ans**

Richard Boutet  
QUÉBEC  
850, rue St-Jean  
529-0339

Bernard Déry  
STÉ-FOY  
2750, Chemin Sainte-Foy  
Plaza Laval  
658-6067

Josette Thibault  
STÉ-FOY  
3135, Chemin St-Louis  
Hôtel-Motel St-Laurent  
653-4943

Carmel Bourassa  
SILLERY  
1525, Sheppard  
681-6035

Alain Prémont  
CHARLESBOURG  
5350, Henri-Bourassa  
627-3000

Sur réservation, dépôt exigé

**L'Agenda du Gourmet**

Un cadeau pour les fêtes  
Valeur de **600\$** pour 35\$

UN AGENDA ET 30 CHÈQUES OFFRANT DES RABAIS DE 20 \$\* CHACUN dans un choix de 30 restaurants (applicables sur le total de la facture).

**2 CADEAUX DANS 1 POUR TOUTE LA FAMILLE!**  
UN AGENDA DE POCHE PRATIQUE offrant des espaces pour inscrire vos rendez-vous et **30 CHÈQUES réduisant de 20\$ l'addition de vos repas dans 30 RESTAURANTS DE CHOIX**

**L'Agenda du Gourmet 1989**  
POUR L'OBTENIR 872-8270

Disponibles dans tous les **brunet** GROUPE PUBLI-CONCEPT **872-8270**  
de la région de Québec et aussi chez le QUANTITÉ LIMITÉE

COLLABORATION **CHOI 98 FM** **CRQ 80**

Meilleur qu'en 87 mais beaucoup moins bon qu'en 78

# Le Beaujolais 1988 devrait être de bonne qualité

Les vendanges ont tout juste eu lieu, il y a quelques semaines, que nous nous demandons ce que sera ce millésime 1988. Dans bien des cas, il est trop tôt pour annoncer les qualités des vins récoltés depuis si peu de temps. Pourtant, on a déjà quelques notions, dans certains vignobles, notamment pour les vins qui ne nécessitent pas un long vieillissement.

par JEAN-GILLES JUTRAS  
collaboration spéciale

Ainsi, pour le beaujolais, j'ai lu dans « Le Figaro » du 18 novembre : « Bon, évidemment... A moins d'être un iconoclaste, il n'est pas de bon ton de s'attaquer au beaujolais nouveau... » Puis, on continuait : « Oui, oui, il est bon, meilleur que l'année dernière mais beaucoup moins qu'en 1978 ». Comme je ne l'ai pas goûté, je dois me fier à ce qu'on m'en a dit. Ce fut sans doute le même verdict pour les vint novelli, tant publicisés par la SAQ.

## Le beaujolais

Mais qu'en sera-t-il du beaujolais des « quatre saisons », comme on appelle les beaujolais, beaujolais villages et crus classés qui ne seront en vente que dans quelques semaines? Certains malins disent les « vrais beaujolais ». Or, selon les informations qu'on m'a fournies, l'année 1988 aura été bonne, du point de vue climatique, on espère donc des produits de qualité.

L'été et même le début de l'automne ont été propices, de sorte que certains vigneron ont terminé leurs vendanges avant le 15 septembre. Les vins seront certes plus ronds et plus mûrs, lorsqu'ils seront mis en vente, après quelques semaines additionnelles de maturation.

## En Alsace

Il semble qu'on ait terminé les vendanges, en Alsace, dans la première quinzaine de novembre, après un arrêt de quelques jours à la fin d'octobre, pour profiter des bons effets de ce que, là-bas aussi, on appelle « l'été indien ». Tant et si bien que la récolte est évaluée de bonne à très bonne et les quantités moyennes, en général.

La maison HUGEL de Riquewihr, annonce : « pour la première fois, depuis 1976, nous avons pu produire des quantités relativement importantes de vins de vendange tardive et de sélection de grains nobles ». Ce sera à surveiller, dans quelques années, parce qu'il s'agit là de produits de très haute qualité. Qu'on en juge par le fait que le « Riesling — sélection de grains nobles 1988 a indiqué 126 degrés Oechsle, soit 17 degrés d'alcool potentiel. » Ce sera un vin « sublime », je vous le promets!

## Et les bordeaux?

C'est déjà un peu plus difficile, parce qu'il s'agit, là plupart du

encore quelques mois avant de savoir ce qu'il en adviendra. »  
**Ailleurs dans le monde**

Je n'ai malheureusement pas d'indication pour la Bourgogne, le Val de Loire, l'Italie ni l'Espagne. On a dit que la saison avait été assez bonne, en général, mais jamais comme notre bel été au Québec. Ainsi, j'ai passé quelques jours au Portugal, récemment, et on nous a répété partout, que la production était réduite, en moyenne jusqu'à 50 pour 100, à cause du mauvais temps, froid et pluvieux. Dans les zones centrales, cette perte irait même jusqu'à 90 pour 100.

## Des vins à découvrir

En attendant que les vins de 1988 nous parviennent, sachons découvrir des bouteilles intéressantes, en vente présentement. Ainsi, Cléo Vallée, de FBM Distillerie (Rhum Bacardi) m'a fait rencontrer, ces jours derniers, Mlle Armelle Cruse. Qui dit Cruse, dit évidemment bordeaux.

Or, Mlle Cruse est entrée, il y a quelques mois, au service de « Crus et Domaines de France », société qui diffuse les produits de la maison Cruse. En passant, Armelle Cruse est oenologue et a fait un stage au Château Giscours. Après ses études, elle entra au Château Clarke, de Lafite-Rothschild, avant d'aller voir ce qui se passait, dans la Vallée de Napa, en Californie.

J'avais déjà goûté avec satisfaction, certains des vins élaborés par Cruse, cette vieille maison bordelaise. Je me plais donc à vous indiquer quelques produits. D'abord, le bordeaux, blanc, AC, provenant de « l'Entre-deux-Mers » (\$6.60). Le rouge est également bien fait et peut être servi tous les jours (\$7.90).

Si vous souhaitez des vins d'un raffinement certain, vous opterez pour le Château du Taillan, AC Haut-Médoc, 1985, Cru Bourgeois, propriété de la famille Cruse, depuis 1896 et dont le père d'Armelle, François Cruse, est toujours responsable.

C'est un vin souple, au bouquet distingué, issu d'un encépagement légèrement majoritaire de Sauvignon. Dans son encyclopédie des Crus Bourgeois, M. Dovaz le cote 9,5/10 avec un vieillissement recommandé de 5 ans. (SR — \$15.55). Vous aimerez, aussi, le Château Bardis, autre AC, Haut-Médoc, 1986, élaboré de 60 pour 100 de Cabernet franc et de 40 pour 100 de Merlot, très différent du précédent. Il atteindrait sa plénitude dans quelques années, même si on peut le consommer déjà avec plaisir (\$13.10).

N'oubliez pas le Château de Rieux, AC Minervois, autre vin dont le rapport qualité/prix en fait un bon achat pour les repas quotidiens (SR — \$6.95). Très différent



Selon ce qu'annoncent les vins nouveaux de cette année, les Beaujolais qui ne nécessitent pas un long vieillissement devraient attirer l'attention des amateurs au cours des prochains mois.

des précédents, ce vin élaboré, dans le sud avec des cépages de la région, Grenache, Cinsault et Carignan ne nécessite pas un long

vieillescence, déjà prêt à boire, vous le conserverez encore deux ou trois ans, tout au plus. Large soit!

**RESTAURANT**  
*la Réserve*  
108, Saint-Cyrille Ouest  
524-3571, avant 16h  
524-1864, après 16h

**SPECIAL DU CHEF**  
Feuilleté aux huîtres ou  
cœurs de palmiers ou câpres  
Potage, consommé ou jus  
Filet d'omble de l'Arctique,  
sauce écrevisses  
Entrecôte à la dijonnaise  
Dessert, café  
**19,95\$**  
Aussi autres tables  
d'hôte disponibles de 10<sup>00</sup> à 16<sup>00</sup>

**RESTAURANT**  
**L'AMBASSADE**  
375, route Cameron,  
Sainte-Marie-de-Beauce  
Sortie 85, autoroute Robert-Cliche  
Réservations: 387-4899  
La gastronomie en Beauce

**Samedi 31 décembre 1988**  
à compter de 20 heures  
**SOUPER GASTRONOMIQUE DE LA SAINT-SYLVESTRE**  
(Menu élaboré de 8 services)  
Apéritif  
Légumes à la grecque  
Filet de truite "Romanoff"  
Vin blanc "Entre deux mers"  
Crème verdurette  
Trou normand  
Filet mignon Wellington  
Vin de Bordeaux  
Salade verte et eau Perrier  
Fromages et vin de Bourgogne  
Saint-Honoré de l'Ambassade  
Champagne  
Café-cognac  
Prix: 55 \$ par personne  
boissons incluses  
Nombre limite de 120 personnes  
Musique d'ambiance avec Yvon Lacasse au piano et le duo B.L.

**TABLE D'HÔTE**  
en soirée, 7 jours sur 7  
à compter de 14,95 \$

**Dimanche BRUNCH**  
incluant rosbif  
Servi de 10 h à 14 h 30  
8,95 \$ adulte 5,95 \$ enfant  
Albini Gallani à l'accordeon

**En soirée dimanche BUFFET ITALIEN**  
à compter de 17 h  
10,95 \$ 6,95 \$ enfants moins  
adulte de 12 ans  
Musique avec Yvon Lacasse au piano

**BRUNCH BUFFET**  
SERVICES A 10 h 15 et 13 h 15  
Plus de 30 mets ou choix  
en soirée de 17 h à 22 h  
Plus de 30 mets ou choix, ainsi que nos plats vedettes  
**14,95\$** par personne  
(Demi prix pour enfants de 12 ans et moins)

**EN VEDETTE:**  
Soupe aux pois  
Coq au vin  
Rôti de lard patates brunes  
Osso bucco  
Cuisses de grenouilles à la provençale  
Emincé de dinde à la moutarde de Meaux  
Paires au pernod

**LA GARDERIE GRATUITE**  
comptant vidéo  
animateur et repas gratuit.  
Enfants de 10 ans et moins.

**L'OMNIBUS**  
2800, boul. Laurier  
Sainte-Foy  
658-4303

**L'OMNIBUS**

**LE BUFFET DE NOËL**  
Services à 17 h et 20 h

**LE BUFFET DU NOUVEL AN**  
Le midi, services à 10 h 15 et 13 h 15 — Le soir, des 17 h et 20 h

**Le cocktail maison:** Le mousser aux pêches

**Les entrées:** Les pièces montées sur miroir (compotées d'une dinde, d'un rôti de bœuf et d'un saumon)

**Les soupes:** La crème de brocoli, la crème de poisson, le potage de légumes

**Les plats principaux:** Le suprême de saumon frais, crème ciboulette, le dindonneau rôti aux marrons, le filet de porc aux pruneaux, le jambon hawaïen

**Nos mets régionaux:** Le pâté à la viande, les fèves au lard, le capilla traditionnel

**Les salades:** Haricots verts, quartiers de tomates et vinaigrette

**Nicoise:** Légumes frais et mayonnaise

**Beatrix:** Julienne de volaille, cubes de pommes de terre, mayonnaise moutarde et oignons d'asperges

**Andalouse:** Tomate, riz, œuf et mayonnaise  
Des de jambon, laitue et mayonnaise  
Macaroni, oignons piment et sauce tomate relevée  
La jardinière de légumes  
Les pommes de terre noisette  
Les pommes de terre dauphinoises  
Notre bûche de Noël  
Les pains au Pernod  
Notre salade de fruits au Grand-Marnier  
Nos pâtisseries françaises  
Notre gâteau Forêt Noire  
Nos victuailles au charcutier  
Nos mille-feuilles à la robe

**Le midi:** 1er service à 10 h 15, 2e service à 13 h 15

**Le soir:** 1er service à 17 h, 2e service à 20 h

**Ne manquez pas le train, hâtez-vous de réserver!**

**NOTRE PRIX**  
22,99 \$/adulte  
12,95 \$/enfant

Taxe et frais de service en sus

**Réservations: 658-4303**

**2800, boul. Laurier, Sainte-Foy**  
Réservations: 653-5234

**RESTAURANT**  
**L'Osteria**  
Cuisine Continentale

**RÉSERVEZ POUR VOS PARTYS DES FÊTES**  
Salons disponibles de 10 à 100 pers.

Menu gibier jusqu'à la fin décembre

**Souper St-Sylvestre et Jour de l'An**  
Réservations nécessaires

**225, rue St-Jacques, Québec 692-2286**

**LA TOURNÉE DES SPECIALITES REGIONALES SE POURSUIT...**

**Pouille et Basilicate**  
En Italie méridionale, la Pouille est une région privilégiée car elle bénéficie des ressources de la mer. La Basilicate se distingue quand elle par ses herbes et l'agneau et des pâtes courtes d'une diversité exceptionnelle. Goûtez les "mezzane alla Modugno, tonno alla tarantina, agnello alla cacciatora"

**CAFFÈ RESTAURANT**  
**BEL MONDO**

Réservez dès maintenant pour les Fêtes

**1188, rue Cartier, Québec 523-1188**

**Chez Beaugarte, nous avons toujours cru au Père Noël!**

Tous les dimanches, le Père Noël de CHRC est chez Beaugarte avec des surprises pour les enfants sages.

**BUFFET À VOLONTÉ:**  
12,95 \$ adulte 6,95 \$ enfant moins de 12 ans  
et le menu à la carte reste disponible.

**Beaugarte**  
2590, BOUL. LAURIER, SAINTE-FOY  
RÉSERVATIONS: 658-2142

Une collaboration  
**CHRC**

# La Société des chefs prépare son congrès annuel d'avril

C'est sous le thème « D'hier à demain » que tous les chefs de la province de Québec se réuniront, le 31 mars, les 1er et 2 avril 1989, au « Hilton international Québec », pour tenir leur congrès annuel qui comporte aussi un important salon culinaire.

par CLAUDE GOYETTE  
LE SOLEIL

La Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries de la province de Québec, section de Québec, tenait un « 5 à 7 », lundi soir, à l'hôtel « des Gouverneurs », de Sainte-Foy, et c'est l'un des sujets stimulants que le président, Charly Walch, a

abordé durant la soirée pour galvaniser ses troupes.

« Plus de 80 personnes ont assisté à notre soirée et c'est très intéressant, souligne M. Walch. Nous sommes rendus une centaine de membres et nos rencontres sont de plus en plus animées. Les chefs quittent leurs fourneaux et le dialogue s'installe de plus en plus. Nous avons profité de la soirée pour donner des certificats à nos nouveaux membres ainsi que des rubans de la Société pour souligner la performance de plusieurs collègues au Salon culinaire de Montréal. »

M. Walch a soulevé le voile sur plusieurs aspects du congrès des chefs de l'an prochain. Des séminaires sur la reconnaissance professionnelle, le sous vide et la cuisson sous vide ainsi que l'élaboration et l'implantation d'une cuisine régionale québécoise donneront l'occasion aux chefs et aux cuisiniers de constater l'évolution de ces dossiers. Mais le cœur du congrès sera le salon culinaire qui se tiendra les 1er et 2 avril. Il permettra au grand public d'admirer tous les plats qui seront préparés par les meilleurs chefs du Québec puisque c'est une compétition qui couronne les meilleurs.

Le grand public pourra aussi



Plusieurs chefs de la région de Québec se sont signalés lors du Salon culinaire de Montréal. De gauche à droite, Claude Lortie, du « Hilton », une médaille d'argent pour les poissons; Manon Lapointe, du « Hilton », une médaille d'argent pour les hors-d'œuvre; Bruno Boulay, du « Hilton », une médaille d'argent en cuisine évolutive; José Mariello, le chef exécutif du « Manoir du lac Delage », une médaille d'or pour la cuisine évolutive et la médaille d'or (deuxième plus haut pointage du Salon culinaire) du club Vattel de New York; Benoît Royer, de « l'hôtel des Gouverneurs », de Sainte-Foy, une médaille d'argent en sculpture de graisse; Claude Godbout, de l'hôtel-motel Rond Point de Lévis, deux médailles d'or en sculpture de graisse, un trophée et une médaille de bronze pour les volailles; le sous-chef Alex Arbaut, du « Hilton » qui remplaçait quelques autres médaillés de son établissement.

assister à une démonstration de pâtisserie qui mettra en vedette les trois meilleurs ouvriers de France et ils pourront visiter une quinzième de kiosques qui donneront de l'information sur le monde de la restauration. Les partici-

pants au congrès pourront, quant à eux, prendre part à une soirée casino et, surtout, au 38e bal de la Société des chefs qui se tiendra, pour la première fois, à Québec. Il s'agit d'un souper gastronomique et d'une soirée dansante qui clôturera le congrès et qui devrait être mémorable.

Les cuisiniers et les chefs bougent de plus en plus et leur Société n'a jamais été aussi vivante. Elle atteindra son point culminant avec l'organisation de son congrès annuel et, s'il n'en tient qu'au chef Charly Walch et à l'équipe qui l'entoure, l'événement sera un succès.

**maintenant deux restaurants!**

VENEZ ESSAYER LE NOUVEAU

**SPECIAL D'OUVERTURE**  
le dimanche 27 nov. 88

**BRUNCH**  
de 10 h à 14 h 30 **8.95\$** adultes

**BUFFET**  
de 17 h à 21 h **4.95\$** enfants moins de 12 ans

2327, boul. du Versant Nord voisin du Palladium **681-2727**

Toujours à Place Laurier, entrée no 8  
Reservations: **653-2727**

Fêtez Noël 25 déc. de 14 h à 23 h  
Amusez-vous au **JOUR DE L'AN** de 10 h à 23 h

Délicieux **BUFFETS**  
**12.95\$** adultes  
**6.95\$** enfants moins de 12 ans

**RESTAURANT**

Le fiancé de ris de veau à la financière  
Le potage à la fondue d'oignons  
Le filet mignon en chevreuil et la surprise de faisaneau à la fine champagne ou La grillade de fruits de mer glacée, sauce béarnaise  
Les pois gourmands aux amandes  
La mousse de céleri-rave  
Le riz sauvage aux fines herbes  
La tarte Tatin  
Café, thé, tisane **21.95\$**

**RESTAURANT CAFE d'EUROPE**  
27, Ste-Angele Québec  
692-3835

PROPOSE AU STATIONNEMENT OU STATIONNEMENT GRATUIT RUE STE-ANGÈLE ouvert le dimanche

NOTRE TABLE A QUELQUES METRES DU SAINT-LAURENT

Mahima, la grande Prêtresse vous convie à son **BRUNCH** aux couleurs des îles

Le dimanche de 10h30 à 14h30 **13.50\$** par pers. 1/2 pers. enfants moins de 10 ans

**AVEC LES AMIS DU BUREAU OU AVEC LA P'TITE FAMILLE, NOËL ET LE TEMPS DES FÊTES ÇA SE CÉLÈBRE**

AU: **RESTAURANT-BAR-JARDIN aloha**

**ÉDIFICE LE HAVRE**  
Vieux-Port de Québec  
Tél.: (418) 692-1949

**ST-SYLVESTRE**  
31 décembre  
Menu gastronomique

Poquerotte de pâtisseries marrées au citron vert  
Cassole de légumes à l'ail des bois  
Boeuf "Wellington" et sa bouillabaisse de légumes  
Salade Julienne  
Fondant au chocolat  
Trés - Café - infusion  
**29.75\$**

APRES LE REPAS:  
• DANSE  
• BALLONS  
• CHAPEAUX  
• FLÛTES

**PARTY DES FÊTES**  
Salles privées pour groupes de 20 à 100 personnes  
25 1/2, Notre-Dame, Place Royale  
692-2846

**Kyoto**  
GRILLADES À LA JAPONAISE

**SOUPER ANNIVERSAIRE GRATUIT**

Venez célébrer un anniversaire de naissance au Kyoto durant le mois de décembre, en groupe de quatre personnes ou plus, et nous offrirons GRATUITEMENT au jubilaire une combinaison de surlonge hibachi et poulet teriyaki (incluant soupe, salade, légumes, hors-d'œuvre de crevettes et thé).

560, Grande-Allée Est **529-6141**  
(face à l'Hôtel le Concord)

Valable jusqu'au 31 décembre 88  
Taux: brasseur et porc-bœuf non compris. Pisco, sherry, vin, champagne, comme preuve d'anniversaire en décembre.

**Restaurant Charles Baillargé**

**LA MAGIE DE NOËL S'ESTOMPE**

A franchement parler, le téléphone n'arrête pas de sonner. Nos concerts de Noël avec le Trio lyrique de Québec affichent déjà complet. Demande oblige... nous ajoutons donc un **CONCERT SUPPLÉMENTAIRE DIMANCHE, LE 11 DÉCEMBRE**. Occasion privilégiée d'inviter vos amours à vivre la magie de Noël avant qu'elle ne s'estompe.

Présentez-vous avec cette annonce à notre salle à manger le dimanche 4 décembre en soirée et le moins coûteux de deux repas consommés sera soustrait de l'addition. Prière de réserver.

**HOTEL CLARENDON** 57, rue Sainte-Anne, Québec **692-2480**

**RESTAURANT CAFE LE GREC**  
FAANNIKON

**le vrai grec**

**MENU DU 25 DÉCEMBRE**  
OUVERTURE À 16 HEURES

Soupe argolomano ou Escargots façon Café Le Grec  
Pikilia ou Mousse de piqueure  
Agneau rôti et farci  
Assiette grecque  
Assiette de fruits de mer  
Chevreau à la paysanne  
Surprise du chanoit  
Café ou thé **20.95\$**

95, chemin Ste-Foy, Québec  
Reservations: 525-7525  
Stationnement facile et gratuit

**Café des Artistes**

**TABLE D'HÔTE DE NOËL**  
Le 25 décembre 88  
ouverture dès 16 heures

Croustade d'escargot ou Roquefort ou  
Terme de collis en gelée  
La petite marmite du pêcheur  
Pommes de veau ou Madère et pâtes fraîches  
Pavé de saumon de l'Atlantique à l'oseille  
Gigot d'agneau aux herbes de Provence et fougacettes  
Mignonnettes de filet mignon flambées et champignons sauvages  
Choix de desserts  
Café ou thé **21.95\$**

333, SAINT-AMABLE  
Voisin du Grand Théâtre  
Stationnement gratuit  
**522-4011**

**LA MEILLEURE FAÇON D'Y VOIR CLAIR DANS L'ACTUALITÉ INTERNATIONALE...**

tous les jours, tôt le matin, il y a du neuf dans

**LE SOLEIL**

AVEC *Gil Courtemanche et René Beaudin*

**ABONNEZ-VOUS: 647-3333**

*À la maison ou au bureau, pour une réception bien réussie, le traiteur qu'il vous faut...*

**GUIDO CLAUDE**  
**667-1570**

**LES FÊTES DE NOËL APPROCHENT...**

Confiez votre réception ou party de bureau aux experts de Guido-Claude.  
Que ce soit un "5 à 7", un buffet froid ou un repas chaud, nous ferons un succès de votre réception!

**RÉSERVEZ MAINTENANT**

• SERVICE DE BAR • COCKTAIL • MARIAGE • LOCATION DE MATÉRIEL  
• GARÇONS ET SERVEUSES D'EXPÉRIENCE

**LE SOLEIL**  
**ABONNEMENT 647-3333**

Extérieur: numéro sans frais 1-800-463-2362  
Heures d'affaires: Lundi au vendredi: 7h à 17h30 Samedi et dimanche: 8h à 12h

Cuisine italienne et française  
**BRUNCH**  
du dimanche de 11 à 14 heures  
enfants **5.50\$** **10.95\$**

**TABLE D'HÔTE**  
tous les soirs  
Un lieu archisympathique pour vos **RÉCEPTIONS DES FÊTES!**  
**RESTAURANT Le Samuel**

1, Parc Samuel-Holland  
682-3428  
STATIONNEMENT GRATUIT  
chemin Ste-Foy-Ernest-Gagnon