

DR ROXANE KATIYA
CHIRURGIENNE DENTISTE

OFFRE SPÉCIALE
Examen, nettoyage à 250 \$ pour les nouveaux patients
drroxanekatiya.com
123, ch. De la Rabastalière O., Saint-Bruno-de-Montarville 450 482-4848



JUSTE DU SAVOIR FAIRE!
450 653-6000
remaxactif.com AGENCE IMMOBILIÈRE
1592, rue Montarville, Saint-Bruno

LES **VERSANTS**
DU MONT-BRUNO

Le mercredi 26 juillet 2023 | Vol. 23 #41 | 12 pages

Toute l'équipe vous souhaite de **BONNES VACANCES!**
Nos bureaux seront fermés du mardi 18 juillet au mardi 1^{er} août inclusivement.
LE JOURNAL LES VERSANTS, FERA RELÂCHE POUR L'ÉDITION DU 2 AOÛT
Suivez-nous durant les vacances
versants.com

Bonjour, **L'ÉTÉ!**
recettes
cocktails
jeux

Comptoir ou livraison.

SAINT-BASILE-LE-GRAND
365A, boul. Sir-Wilfrid-Laurier 450 653.7373

SAINT-LAMBERT
1380, rue Victoria 450 672.8000

La Meilleure Pizza sur la Rive-Sud à la suite de la réalisation d'un sondage populaire !!!

LC DENTUROLOGIE LUC CLOUTIER
...bien plus qu'un sourire!

18, montée Robert, Saint-Basile-le-Grand
450 461.2516
Luc Cloutier d.d.
luccloutierdenturologue.ca

URGENCE SUR APPEL • RÉPARATION 30 MINUTES
Prothèse complète et partielle - implantologie

Nouveau point de services offert au centre multi-services
JAZZ ST-BRUNO
RESIDENCE PRIVÉE POUR RETRAITÉS
Bienvenue à tous!

ROXANNE JODOIN
courtier immobilier résidentiel
www.roxannejodoin.com
C 514 999.7931
rjodoin@royallepage.ca

ROYAL LEPAGE CLUB DES DIX 2022 INDIVIDUEL - QUÉBEC
ROYAL LEPAGE TOP 2% NATIONAL 2022
ROYAL LEPAGE PRIVILEGE

Agence immobilière franchisée et autonome

metro.ca

MON ÉPICERIE EN LIGNE



metro PLUS

Famille Riendeau

*Bienvenue dans
le quartier!*



20\$ DE RABAIS

à l'achat de 120\$ ou plus
sur votre première commande*

CODE PROMO
ETE20

NOUS LIVRONS À SAINT-BRUNO, SAINT-BASILE ET SAINTE-JULIE

Mêmes **PRIX** et **RABAIS** qu'en circulaire

CUEILLETTE GRATUITE ou **LIVRAISON***
le jour même ou le lendemain

ACCUMULEZ, ÉCHANGEZ
et **PROFITEZ** avec

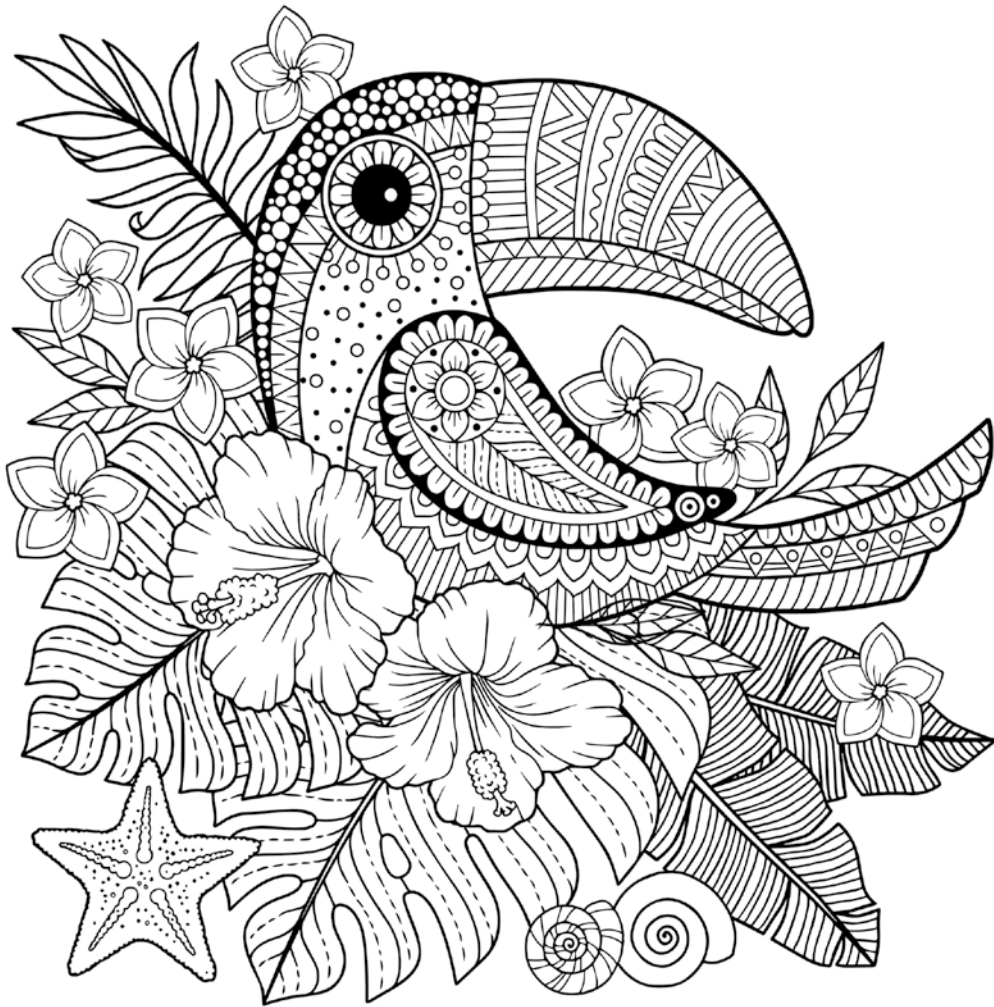


SAINTE-JULIE | BELOEIL | SAINT-HILAIRE | SAINT-HUBERT | SAINT-HYACINTHE
2103, boul. Armand-Frappier, Sainte-Julie J3E 3R6 | 450 922-2035 | www.metro.ca

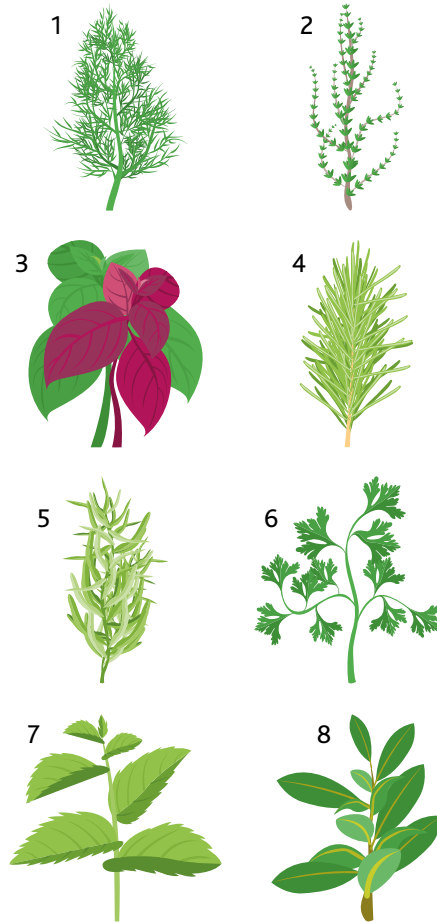
*La saisie du code promotionnel ETE20 vous donne droit à 20\$ de rabais sur votre première commande, complétée en ligne sur metro.ca valide du 6 juin 2023 au 2 août 2023, inclusivement ou jusqu'à épuisement des stocks (excluant les taxes et les frais d'assemblage). Offre valide uniquement pour les transactions complétées en ligne sur metro.ca et ses magasins participants (soumises, payées, cueillies ou livrées). Cette offre n'est disponible que pour les nouveaux clients de l'épicerie en ligne Metro qui choisissent le service de livraison ou de cueillette au magasins participants de Metro. Une offre par client pendant la période de promotion. Cette offre n'est pas transférable et n'a aucune valeur monétaire. Résidents du Québec seulement. Un achat minimum de 120\$ est requis sur la première commande, excluant la valeur du code promotionnel, les taxes et les frais de livraison. Limite d'une seule utilisation du code promotionnel par personne physique ou morale. Vous devez saisir le code promotionnel au moment de votre transaction en ligne. Livraison offerte dans des zones spécifiques. Les clients des services MPriorité et de la Livraison Express ne sont pas éligibles à cette offre. Certains produits ne sont pas disponibles en ligne. Les produits alcoolisés ne font pas partie de la promotion. (voir les détails sur metro.ca.)

Jeux et activités ON VA BIEN S'AMUSER!

Consultez notre journal électronique pour les solutions.



On aime les fines herbes!



À côté du nom de chacune des fines herbes, indique le numéro de l'illustration correspondante.



- LAURIER : _____
- THYM : _____
- MENTHE : _____
- ANETH : _____
- ROMARIN : _____
- BASILIC : _____
- ESTRAGON : _____
- PERSIL : _____



bleu.eco

- MATELAS
- LITS ARTICULÉS
- OREILLERS
- LITERIE



5470 Rue Martineau,
Saint-Hyacinthe, QC J2R 1T8

(450) 252-8886

bleu.eco

bleu.eco



Jeux et activités ON VA BIEN S'AMUSER!

Consultez notre journal électronique pour les solutions.

Sous l'océan

Remplis la grille en plaçant le nom des animaux marins dans les cases correspondantes.

1. Baleine
2. Crabe
3. Rayon
4. Calmar
5. Poulpe
6. Poisson
7. Sépie
8. Tortue
9. Hippocampe
10. Dauphin
11. requin

Par ici la sortie!

DÉPART ARRIVÉE

Trouve le chemin qui te permettra de traverser le labyrinthe sans encombre.

Votre courtier local !

Bien
PROTÉGÉS
Bien
VENDU

à partir de

2*%

**CARL
CONSTANTINEAU**

Courtier Immobilier

C. 514.269.0090



RE/MAX ACTIF inc. + RE/MAX COMMERCIAL

Agence immobilière. Franchisé indépendant et autonome de RE/MAX Québec

1592, rue Montarville, Saint-Bruno-de-Montarville, Qc J3V 3T7

*Certaines conditions s'appliquent.



Jeux et activités

Consultez notre journal électronique pour les solutions.

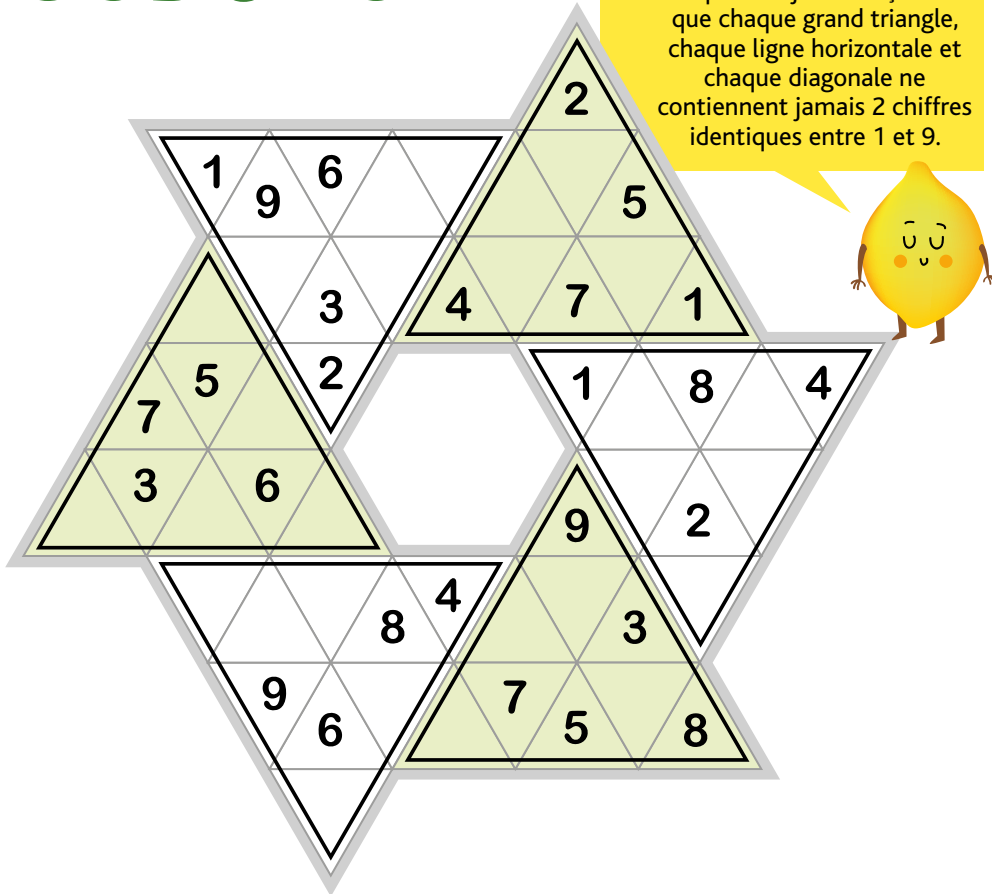


ON VA BIEN S'AMUSER!



SUDOKU pour les p'tits génies!

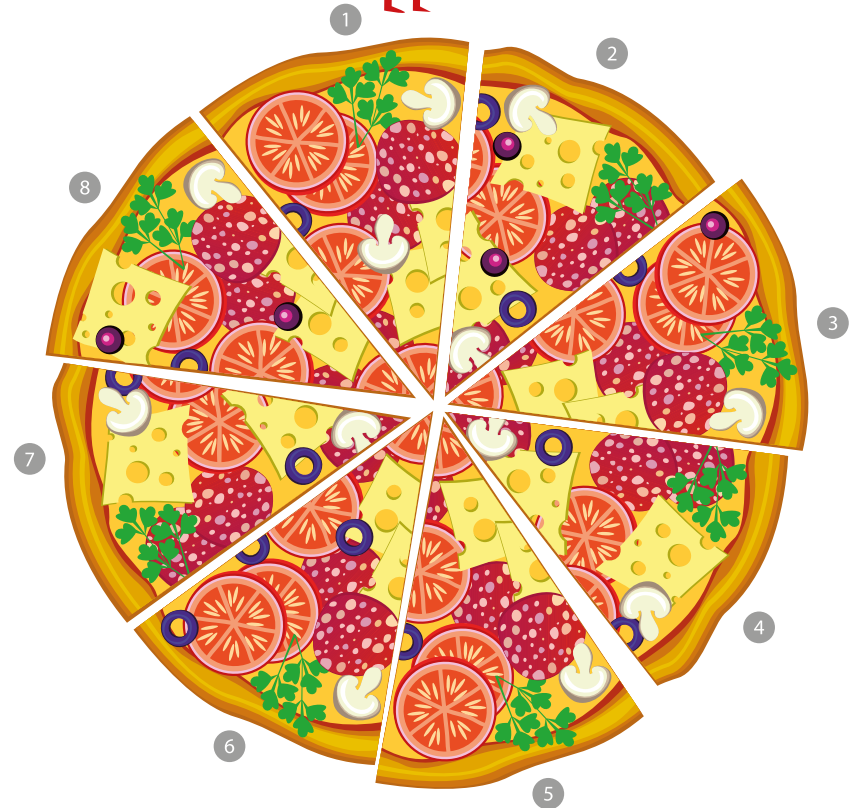
Complète le jeu de façon à ce que chaque grand triangle, chaque ligne horizontale et chaque diagonale ne contiennent jamais 2 chiffres identiques entre 1 et 9.



Ça donne faim!



Trouve les 2 pointes de pizza identiques.



FILLION

SERVICES COMPTABLES

Notre expertise à votre service

- IMPÔTS DES PARTICULIERS
- SERVICES COMPTABLES COMPLETS

SERVICE OFFERTS AUX ENTREPRISES

Tenue de livres • États financiers, impôts • Coaching • Budget

SERVICE OFFERTS AUX PARTICULIERS

Impôts des particuliers • Budget

Bonnes
vacances de la
construction!

Manon Fillion | Présidente
450 441-1878

admin@fillionservicescomptables.com

Recette de Stefano Faita

CÔTES LEVÉES BBQ FAÇON SUD-OUEST

Préparation : 15 minutes | Temps de cuisson : 3 heures

INGRÉDIENTS

- 15 ml (1 c. à soupe) de piment chipotle en poudre
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre d'ail
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre d'oignon
- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde sèche
- 15 ml (1 c. à soupe) de cumin moulu
- 15 ml (1 c. à soupe) de coriandre moulue
- 30 ml (2 c. à soupe) de cassonade
- 15 ml (1 c. à soupe) de poivre noir fraîchement moulu
- 15 ml (1 c. à soupe) de sel ou au goût
- 1,8 kg (4 lb) de petites côtes levées de dos de porc
- 1 bouteille de sauce barbecue du commerce, au choix

PRÉPARATION

1. Pour préparer la marinade à frotter, mélanger dans un bol le piment chipotle en poudre, la poudre d'ail, la poudre d'oignon, la moutarde sèche, le cumin, la coriandre, la cassonade, le poivre et le sel.
2. Frotter les côtes levées des deux côtés avec ce mélange. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 2 heures ou jusqu'à 24 heures.
3. Préchauffer le four à 150 °C (300 °F). Tapiser une plaque de cuisson d'une double couche de papier aluminium assez grande pour envelopper les côtes levées.
4. Déposer les côtes levées sur la plaque, côté os vers le bas. Envelopper les côtes dans le papier aluminium et bien sceller. Cuire au four jusqu'à ce qu'un couteau pénètre facilement les côtes, soit de 2 heures 30 minutes à 3 heures. Les côtes doivent être très tendres, sans toutefois se défaire complètement de l'os.
5. Déballez soigneusement les côtes et les égoutter en réservant le jus de cuisson. On peut conserver les côtes et le liquide réservé au réfrigérateur 1 jour ou 2 avant de les faire griller. (Le jus réservé peut être ajouté à la sauce barbecue si désiré.)
6. Au moment de griller la viande, préchauffer le gril du barbecue à intensité moyenne. Déposer les côtes sur le gril. Les badigeonner de sauce barbecue en les retournant de temps en temps, jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes et grillées, environ 10 minutes.



Savouriez l'été à la maison!

COURGETTES FARCIES VÉGÉ TOMATES ET PARMESAN

Préparation : 10 minutes | Temps de cuisson : 20 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

- 4 courgettes coupées en deux et vidées
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 225 g (1/2 livre) de haché végétal Vegeat
- 1 oignon rouge haché finement
- 1 gousse d'ail haché
- 2 tomates italiennes coupées en dés
- Au goût, basilic frais haché
- 180 ml (3/4 tasse) de fromage cheddar râpé
- 80 ml (1/3 tasse) de fromage parmesan râpé
- 125 ml (1/2 tasse) de sauce tomate du commerce
- Au goût, sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Déposer les courgettes coupées sur une plaque à biscuits tapissée de papier parchemin.
2. Cuire au four à 200 °C (400 °F) 15 minutes.
3. Pendant ce temps, dans une poêle antiadhésive, chauffer la moitié de l'huile. Faire dorer le haché végétal 5 minutes (ou jusqu'à belle coloration). Assaisonner, puis réserver.
4. Toujours dans la même poêle, chauffer le reste de l'huile. Attendre les oignons et l'ail de 2 à 3 minutes. Ajouter les tomates et le basilic. Mélanger. Retirer du feu. Ajouter le haché végétal cuit, le cheddar et la moitié du parmesan. Mélanger délicatement.
5. Garnir les moitiés de courgettes d'un peu de sauce tomate. Ajouter le mélange de haché. Saupoudrer du reste de parmesan.
6. Faire griller (dorer) sous le gril 5 minutes.
7. Servir accompagné d'une salade de roquette pour un repas complet.

SECRET DE CHEF

Donnez une belle coloration à votre haché végétal : il aura le look d'une vraie viande en plus d'un goût caramélisé.

LES MARCHÉS
LAMBERT

Saint-Bruno-de-Montarville
23, boulevard Seigneurial Ouest
450 653-4466

Saint-Basile-le-Grand
2400, boulevard du Millénaire
450 441-3800

Une tradition d'excellence en alimentation depuis 1873



MINI-BURGERS BEYOND MEAT BBQ

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
Un paquet de galettes Beyond Burger
30 ml (2 c. à soupe) d'oignon blanc, haché finement
2 grosses gousses d'ail, hachées finement
500 ml (2 tasses) de sauce BBQ
15 ml (1 c. à thé) de sel
15 ml (1 c. à thé) de poivre
Sauce piquante, au goût
Un paquet de mini-pains à hamburger
60 ml (2 c. à soupe) de relish sucrée
6 tranches de fromage américain végétal
6 tranches de fromage cheddar végétal
45 ml (3 c. à soupe) de beurre végétal fondu

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
2. Dans une poêle de taille moyenne, chauffer l'huile d'olive à feu moyen vif. Placer les burgers dans la poêle. À l'aide d'une cuillère ou d'une fourchette de bois, écraser les burgers jusqu'à l'obtention d'une texture semblable au bœuf haché. Ajouter l'oignon et l'ail. Cuire jusqu'à ce que l'oignon soit translucide (environ 4 minutes).
3. Ajouter la sauce BBQ, le sel et le poivre, et la sauce piquante, au goût. Réserver.
4. Sur une petite plaque à pâtisserie peu profonde, déposer les moitiés inférieures des pains, côte à côte. Tartiner uniformément de relish sucrée. Ensuite, ajouter une tranche de fromage américain, une portion du mélange Beyond Burger et une tranche de fromage cheddar.
5. Placer les moitiés supérieures des pains sur chaque mini-burger et badigeonner de beurre végétal.
6. Cuire au four pendant 7 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu. Servir immédiatement.

Recette de Josée Di Stasio

BROCHETTES DE POISSON CROUSTILLANTES

Préparation : 15 minutes | Temps de cuisson : 6 minutes

INGRÉDIENTS

450 g (1 lb) de filets de saumon sans peau
330 g (3/4 lb) de filets de turbot
8 à 12 brochettes de bois (trempées dans l'eau 15 minutes)
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
5 ml (1 c. à thé) de paprika doux
Au goût, sel et poivre fraîchement moulu
1 L (4 tasses) de croustilles nature ou au sel et vinaigre

PRÉPARATION

1. Retirer la partie grise du saumon. Couper des lanières de saumon de 3/4 cm (1/4 po) sur la longueur. Couper des lanières de turbot de 1,5 cm (1/2 po) sur la longueur.
2. Rouler chaque lanière sur elle-même de manière à former des spirales. Embrocher 3 à 4 spirales par brochette, en alternant le saumon et le turbot. Piquer deux brochettes en même temps pour faciliter la manipulation.
3. Badigeonner d'huile d'olive et assaisonner de paprika et de poivre. Si vous salez, allez-y avec modération, les croustilles étant déjà salées.
4. Préchauffer le barbecue à intensité moyenne-élevée.
5. Écraser les croustilles dans un sac de plastique refermable à l'aide d'un rouleau à pâte ou de la base d'une casserole, pour obtenir 250 ml (1 tasse) de chapelure. Ajouter la chapelure de croustilles sur chaque brochette des deux côtés et secouer légèrement pour enlever le surplus.
6. Faire cuire sur une feuille de cuisson prévue pour le barbecue ou une feuille de papier aluminium doublée. Faire cuire de 3 à 5 minutes de chaque côté. Servir avec une mayonnaise citronnée ou un bon tzatziki maison ou du commerce ainsi que des crudités taillées finement qu'on aura laissé frissonner dans un bol d'eau glacée environ une heure.

SECRET DE CHEF

On peut préparer les brochettes jusqu'à 4 heures d'avance sans la chapelure. On les conserve au réfrigérateur, bien emballées.

Le temps de cuisson peut varier selon l'épaisseur des filets de poisson et de l'intensité du barbecue.

Pour faciliter la manipulation lors de la cuisson, utiliser deux tiges de bois par brochette en les insérant dans les spirales et en les espaçant d'environ 2 cm (3/4 po).

Pour la cuisson au four, préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Mettre les brochettes sur une plaque tapissée de papier parchemin et faire cuire de 3 à 4 minutes de chaque côté, au centre du four.



122101237-1-260723

IGA

LES MARCHÉS
LAMBERT

Saint-Bruno-de-Montarville
23, boulevard Seigneurial Ouest
450 653-4466

Saint-Basile-le-Grand
2400, boulevard du Millénaire
450 441-3800

Une tradition d'excellence en alimentation depuis 1873



DES COCKTAILS PARFAITS

Pour profiter de l'été !



LAIT FOUETTÉ AUX FRAISES DU QUÉBEC

INGRÉDIENTS (Pour 2 portions)

- 200 g de fraises fraîches, équeutées et coupées en tranches
- 2 c. à soupe de sucre
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 2 tasses de crème glacée à la vanille
- 1/2 tasse de lait

PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger les fraises, le sucre et la vanille. Laisser macérer pendant 1 heure.
2. Verser les fraises dans un robot mélangeur, en prenant soin d'en conserver quelques-unes pour la garniture. Ajouter la crème glacée et le lait. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture uniforme.
3. Verser dans de jolis verres et garnir de tranches de fraises.



Les fraises d'ici, on les aime nature, en confiture, en tarte, en gelée et, bien sûr, en lait fouetté!

QUELS COCKTAILS DÉGUSTER CET ÉTÉ POUR SE RAFRAÎCHIR?

La saison estivale rime avec de délicieux moments passés à savourer des boissons rafraîchissantes dans votre cour ou sur une terrasse. Cet été, profitez des beaux jours pour déguster ces cocktails seul, en couple ou entre amis!

- **Limonade alcoolisée** : la limonade est un incontournable de la saison chaude. Une version alcoolisée au bourbon, par exemple, se consomme avec ou sans glaçons. Envie de bulles? Optez pour une limonade pétillante à la vodka!
- **Sangria** : blanche ou classique, la sangria a tout du cocktail festif estival. Si vous la préparez vous-même, variez les saveurs en remplaçant quelques fruits et en utilisant un vin différent (mousseux, blanc, rosé, etc.)!
- **Glace irlandaise** : ce cocktail simple ne contient que deux ingrédients, soit de la crème irlandaise et de la crème glacée. Mousseux et bien froid, il est parfait pour les journées de grandes chaleurs!
- **Daiquiri** : revisité de multiples façons, le daiquiri figure parmi les boissons alcoolisées les plus bues dans le monde. Aux fraises, à la lime, au citron, à la poire... vous n'avez pas fini de goûter les déclinaisons de ce classique!
- **Mimosa** : ce cocktail compte parmi les moins caloriques et se déguste à tout moment de la journée, en commençant par le déjeuner. Outre le traditionnel mélange de jus d'orange et de champagne ou de mousseux, vous pouvez vous laisser tenter par une version crémeuse aux fraises, une rafraîchissante au melon d'eau et à la menthe ou bien une autre à base de votre sorbet favori.

Cette page est une présentation de :

Valérie Caron

ROYAL LEPAGE
PRIVILÈGE
Agence immobilière

514.915.2762
www.vcaron.com

Courtier Immobilier résidentiel
et commercial

ROYAL LEPAGE
PRIX 2019-2022
DIAMANT





DES COCKTAILS PARFAITS

Pour profiter de l'été !

MOCKTAIL FRAIS AU MELON D'EAU ET AU PAMPLEMOUSSE

Agréablement acidulé, ce cocktail sans alcool se déguste idéalement au bord de la piscine... ou au coin du barbecue!

INGRÉDIENTS (Pour 4 mocktails)

- 2 tasses de cubes de melon d'eau sans pépins, divisées
- 1 tasse de jus de pamplemousse
- 4 c. à soupe de sirop simple
- Eau pétillante aromatisée au pamplemousse, pour allonger
- 8 tranches de lime
- 4 branches de romarin frais

PRÉPARATION

1. Dans un petit bol, réduire en purée grossière une tasse de cubes de melon d'eau à l'aide d'un pilon ou d'une fourchette. Répartir la purée dans 4 grands verres.
2. Ajouter le quart du jus de pamplemousse et 1 c. à soupe de sirop simple dans chaque verre. Mélanger à l'aide d'une cuillère.
3. Remplir les verres d'eau pétillante aromatisée au pamplemousse. Diviser les cubes de melon d'eau restants dans chaque verre, puis décorer de tranches de lime et d'une branche de romarin.

Pour faire le sirop simple, il suffit de mélanger 1 tasse d'eau avec 1 tasse de sucre dans une petite casserole et de cuire à feu moyen, en remuant souvent, jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous, soit de 3 à 5 minutes. Ce sirop se conserve au moins deux semaines au réfrigérateur.



CAÏPIRINHA

Envie d'exotisme à peu de frais? Une gorgée de ce délicieux cocktail brésilien vous transportera « illico » sur une plage de Rio de Janeiro!

INGRÉDIENTS (Pour 4 cocktails)

- 4 limes juteuses, coupées en rondelles puis en quartiers
- 6 c. à soupe de sucre ou de cassonade
- 8 onces de cachaça
- 1/2 tasse de jus de lime
- 1 lime, coupée en tranches
- Feuilles de menthe (facultatif)
- Tranches de carambole (facultatif)

PRÉPARATION

1. Diviser les quartiers de lime dans 4 petits verres. Ajouter 1 1/2 c. à soupe de sucre dans chaque verre, puis écraser le tout à l'aide d'un pilon en essayant de faire ressortir le plus de jus possible de la lime.
2. Ajouter 2 onces de cachaça et le quart du jus de lime dans chaque verre. Bien mélanger avec une cuillère.
3. Garnir chaque verre d'une tranche de lime. Si désiré, ajouter des feuilles de menthe et des tranches de carambole.

En vente dans toutes les SAQ, la cachaça est une boisson brésilienne faite à base de jus de canne à sucre.

Cette page est une présentation de :

Valérie Caron

ROYAL LEPAGE
PRIVILÈGE
Agence immobilière

514.915.2762
www.vcaron.com

Courtier Immobilier résidentiel
et commercial

ROYAL LEPAGE
PRIX 2019-2022
DIAMANT





Jeux et activités

ON VA BIEN S'AMUSER!



























Consultez notre journal électronique pour les solutions.

Trouve les 8 différences



SUDOKU en images

Découpe les images et colle-les dans la grille de façon à ce que chaque animal se retrouve une seule fois dans chaque ligne verticale et horizontale.



CONCOURS

PÉDALO

Huis clos sur mer, pour oreilles averties

À GAGNER

1 PAIRE DE BILLETS

POUR : la pièce de théâtre Pédalo

QUAND : vendredi le 18 août 2023 à 20 h 30

OÙ : Théâtre de Rougemont

Pour participer, inscrivez-vous au

versants.com / onglet concours
avant le 8 août midi.

INSCRIVEZ-VOUS TOUS LES JOURS !

Tirage le 8 août à 13 h.



Le Telluride 2023

Achetez le vôtre maintenant.



Le Telluride 2023

Un nouveau design élégant, une technologie de sécurité avancée et beaucoup d'espace.

Le tout nouveau Sportage 2023.

Achetez le vôtre maintenant.



Le Sportage 2023

Réinvente l'innovation en mouvement et repousse résolument et avec raffinement les limites du design.

5
ANS
100 000 KM
GARANTIE

ASSISTANCE ROUTIÈRE
KM ILLIMITÉE*

kia.ca/Été

*Offres d'une durée limitée, photos à titre indicatif, certaines conditions s'appliquent, détails chez le concessionnaire.



Du mouvement vient l'inspiration

Kia Sainte-Julie
www.kiasaintejulie.ca

1235, boul. Armand-Frappier 450 649-0010



L'équipejuinjubinville, vous présente ses **coups de coeurs** !
Laissez vous charmer par ces résidences.

Contactez-nous pour planifier votre visite.

MAISON VEDETTE



Saint-Basile-le-Grand, 47, Ménard. 479 900\$

Jolie propriété clé en main située dans un secteur recherché, paisible et familial de Saint-Basile-le-Grand. Cette maison à paliers multiples comprend 3 chambres, 1 salle de bain et 1 salle d'eau, une magnifique cour entièrement paysagée et clôturée en plus d'être aménagée d'une piscine hors terre aux abords d'une terrasse en bois et d'un pavillon. Cette propriété est entretenue avec soin et plusieurs rénovations ont été apportées dans les dernières années. Prêt à franchir le seuil de votre nouvelle demeure? Il ne manque qu'à vous y installer. Centris : 17499310

MAISON DE PRESTIGE



Mont-Saint-Hilaire, 701, des Colibris. Trouvez votre demeure dans ce site enchanteur. Au pied du Mont-Saint-Hilaire, cette récente construction de haute qualité datant de 2021 offre tous les avantages du secteur paisible situé à proximité de nombreux services. Laissez-vous imprégner de la lumière (et de la vue!) en vous reposant devant le foyer dans le vaste salon. La salle à manger munie d'un cellier est adjacente à votre future cuisine digne d'un chef. Avec ses quatre chambres et ses trois salles de bain. Profitez également du magnifique terrain paysager de plus de 10 775 pc. Hâtez-vous et prenez rendez-vous! **1 999 999 \$** Centris : 12322266

MAISON DE PRESTIGE



Boucherville, 779, Rue Paul-Doyon. Située dans le secteur prisé Harmonie de Boucherville, cette magnifique demeure moderne saura vous charmer. Aux abords de nombreux parcs et espaces verts, en plus d'un réseau cyclable, bénéficiez de tous les attraits du centre multifonctionnel. Cette maison intelligente munie de quatre chambres à coucher et trois salles de bain répondra à tous vos besoins. Accueillez famille et amis dans votre espace de vie fenestré avec foyer et délectez-vous de vos plus belles bouteilles bien disposées dans le grand cellier vitré. Profitez du bureau à domicile entièrement aménagé pour gagner du temps et savourer davantage le beau temps! **2 295 000 \$** Centris : 18135422

VENDU



367, RUE KINGSTON, OTTERBURN PARK

**VENDU
TERRAIN**



CH. DE LA MONTAGNE, BROWNSBURG-CHATHAM

Plusieurs acheteurs attendent **votre maison**
equipejuinjubinville.com



SARAH JUBINVILLE
Courtier immobilier résidentiel
sjubinville@remax-quebec.com
514 519-3176

JEAN HAROLD JUIN
Courtier immobilier agréé DA
jean.h.juin@gmail.com
514 963-4753

