



Contraste insuffisant



29

29

**SOUPER
DANSANT**
du jeudi au vendredi
JEAN BOIVIN
Pharisien - chanteur

RESTAURANT
Claude St-Jean

162, boul. Taschereau, Greenfield Park
Réservations: 672-3330
• Salle de réception • Salon privé

Les
huitres
sont
arrivés...

FESTIVAL
CUISSES DE GRENOUILLES
À VOLONTÉ

- 3 CHOIX:
- Cuisse de grenouilles
 - Cuisse de grenouilles et crevettes
 - Cuisse de grenouilles et filet mignon

Servis sur riz, beurre à l'ail et pain à l'ail

29

Une pomme pour chaque plat

(N.G.) Détrompez-vous, les pommes à cuire ne sont pas toutes pareilles. Non seulement leurs goûts diffèrent, mais elles réagissent aussi différemment lors de la cuisson. Cela est normal, puisque certaines variétés sont plus juteuses, d'autres plus sucrées ou plus acides.

Les variétés de pommes particulières au Québec sont celles-ci: la Melba, qui est prête autour du 20 août, est un fruit de bel aspect et de bon calibre, mais qui se conserve peu et se meurtrit facilement. La Lobo, mûre vers le 10 septembre, est très rouge et très grosse. Moins juteuse que la McIntosh, elle résiste plus facilement au froid. La McIntosh, est très juteuse, bonne à man-



ger nature et pour la cuisson. Elle est cultivée à 75% au Québec. On la récolte vers la fin de sep-

tembre. Quant à la Cortland, on peut la déguster le 6 octobre. C'est un fruit plus gros et plus aplati que la McIntosh, rouge foncé avec une chair très blanche. La Cortland est idéale pour la cuisson et la

dégustation.

La pomme est beaucoup utilisée dans les recettes de tartes savoureuses.

Nombre d'experts en la matière ne jurent que par la Northern Spy. Elles ont l'avantage de ne pas se déformer à la cuisson. On les retrouve sur le marché de septembre à mars.

La Cortland est un choix parfait pour les salades. Elle constitue une variété excellente pour la cuisson en raison de sa chair ferme d'un blanc neige. On peut s'en procurer d'octobre à février.

La Gravenstein est surtout utilisée pour la compote. Elle est aussi excellente en tarte quand elle est bien fraîche. En effet, elle a tendance à ramollir en entreposage. La Gravenstein est disponible de septembre à novembre.

La pomme «Ida» est excellente pour faire des tartes, parce qu'elle est acide et âpre, qualité indispensable pour la pâtisserie. On la trouve d'octobre à avril.

Pour obtenir une tarte bombée, avec une garniture bien compacte, il faut trancher les pommes très mince et les sucrer. On les laisse reposer dans un bol pendant qu'on prépare la pâte. Ainsi, le jus coule et les pommes rétrécissent avant la cuisson. Une tarte de 9 pouces, bien garnie, demande à peut près deux livres et demi de pommes. En général, pour réhausser la saveur, on ajoute aux pommes crues de la cannelle et de la muscade.

Cette recette qui marie les pommes et les poires dans une pâtisserie au cheddar est d'un goût très surprenant et succulent.

D'UNE CRÊPE À L'AUTRE, UNE TRINITÉ DÉLECTABLE

De la crêpe Suzette, qui fut imaginée pour plaire à la bonne amie d'un certain Prince de Galles, à la crêpe bretonne, à la crêpe québécoise, il y a tout un monde. Et pourtant, l'«esprit» de la formule est toujours le même: réussir un mets exquis qui s'impose surtout par une trouvaille de l'imagination.

Avec le mot «verger» on est déjà en situation... comme on dit au théâtre. Ensuite le déroulement est rapide: des pommes tranchées, de la gelée de pomme, du cidre. Voilà trois ingrédients irréprochables. Ne pas réussir de bonne crêpes avec de tels éléments serait une malchance, comme la chose n'est vraiment pas possible!

Puis, en grande finale... l'alcool de pomme. Note à retenir: ne pas utiliser de beurre salé. C'est avec le beurre doux qu'on fait la meilleure cuisine.

DOUCEURS BELGES NOUVEAU SUR LA RIVE SUD MOULES ET FRITES

BIÈRES: BELGE • ALLEMANDE IRLANDAISE



STEPHANE RICHER CHANSONNIER TOUS LES SOIRS 20 HRES À LA FERMETURE

Maison Chevalier et Fils

La Poèlerie - Vidéo Français - Les bulles Laudromat 2088 Montcalm (coin 116 et Taschereau) St-Hubert 465-0669

RESTAURANT Kapetan

RÉSERVATIONS

671-6671

SALLE DE RÉCEPTION

STEAKS
FRUITS DE MER
METS ITALIENS

576 VICTORIA, ST-LAMBERT

RESTAURANT LA POMITORA

3495 BOUL. TASCHEREAU 676-3822 ST-HUBERT

FESTIVAL DE CREVETTES \$6.95

FESTIVAL DE HOMARD VIVANT 1 POUR / \$10.95

16 SPÉCIAUX 7 JOURS PAR SEMAINE JOUR ET SOIR
CES SPÉCIAUX SONT VALIDE JUSQU'À LA FIN DE SEPTEMBRE

TOUS NOS SPÉCIAUX SONT SERVIS AVEC:
Soupe, choix de salade et riz

DÉJEUNER

À partir de

1.50\$

2ième café GRATUIT

SPÉCIAUX DU MIDI
16 SPÉCIAUX

À partir de

3.25\$

LA BRASSERIE RÉAL MASSÉ

FESTIVAL DE BROCHETTES

LUNDI AU VENDREDI

- Poulet
- Shish Kebab
- Filet Mignon
- Poulet et crevettes
- Pétoncles

Toutes nos brochettes sont servies avec

salade et pommes de terre maison

8.95\$

SUPER SPÉCIAL

Jeudi - Vend. - Samedi

- Soupe - bar à salade
- Entrecôte sauce au poivre

9.95\$

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)

MERCREDI SOIR

HAMBURGER STEAK

SPAGHETTI

À VOLONTÉ

THÉ OU CAFÉ

2.99\$

Pour aussi peu que:

BRASSERIE RÉAL MASSÉ

Spécialités: Steak - Brochettes et Fruits de mer

RÉSERVATIONS POUR MARIAGES, GROUPES, ANNIVERSAIRES, PARTYS DE BUREAU, ETC.

1001, Montarville, Boucherville

(située aux Promenades Montarville)

641-1236

La Montérégie, paradis de la pomme

La Montérégie est sans conteste le paradis de la pomme. En effet, c'est dans ce secteur du Québec que l'on

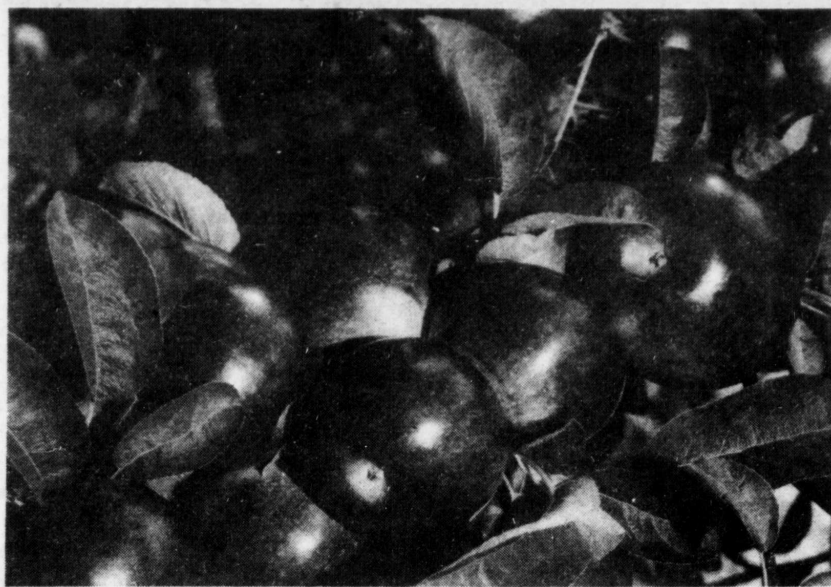
NATHALIE GILBERT

retrouve près de la moitié de la quantité de pommes produites en province.

Les statistiques parlent d'elles-mêmes. Selon Richard Lepage, du Ministère de l'agriculture du Québec, 42% de la récolte prévue pour 1987 proviendra des régions de Richelieu-Rouville et de Missisquoi qui forment la Montérégie.

En d'autres mots, les agronomes s'attendent à ce que 4 millions de boisseaux de pommes (168 millions de livres) soient produits dans la province, dont 2 296 (96 millions de livres) en Montérégie.

Mais il n'en demeure pas moins que 168 millions de livres de pommes, c'est bien mince. La sécheresse de juillet n'a pas aidé la croissance de la pomme, qui sera petite malgré qu'elle sera d'une excellente qualité. Les dernières pluies ont beaucoup aidé la cause de ce fruit. Mais l'année 1986



avait été pire pour les pomiculteurs. Pour le Québec entier, seulement 2 830 000 boisseaux avaient été cueillis. Durant les années fastes, avant le gel de 1981, on avait atteint la récolte record de 6 millions de boisseaux, soit 252 millions de livres.

RICHELIEU-ROUVILLE ET MISSISQUOI

La région de Richelieu-Rouville, dans laquelle est inclus Rougemont, décline toutes les autres régions du Québec en ce qui a

trait à la production de la pomme. Cette région compte 292 producteurs. Sur les 96 millions de livres de pommes prévues pour la Montérégie, 70 millions seront des vergers de Richelieu-Rouville. Le reste, soit 26 millions, ira à la région du Missisquoi.

La récolte se terminera donc vers la fin d'octobre. Les consommateurs pourront s'attendre à croquer dans des pommes moins grosses, mais plus rouges, le soleil n'ayant pas ménagé ses efforts.

Petites ou grosses, les pommes ont commencé à attirer les «cueilleurs du dimanche»

Les réactions des pomiculteurs de Mont-Saint-Hilaire et des environs à la publication la semaine dernière dans La Presse d'un texte affirmant que les pom-

CAROLE PRONOVOST

mes sont trop petites cette année varient de l'un à l'autre. Si certains admet-

tent le fait avec regret mais résignation, d'autres le nient carrément ou encore vilipendent celui qui a décrit ça et qui détournera ainsi les cueilleurs les plus fidèles.

Madame Tétreault, du verger Marcellin Tétreault, sur le chemin Ozias-Leduc ne cachait pas son mécontentement lors de notre conversation. «Bien sûr que les pommes sont plus petites que d'habitude. Mais de l'avoir écrit dans les journaux ça nous a beaucoup nui. Les cueilleurs, qui veulent souvent des grosses quantités pour faire des conserves préfèrent les grosses pommes. Et peut-être qu'ils ne viendront pas aussi nombreux cette année», expliquait-elle.

Mais malgré tout, samedi, elle a dû interrompre notre conversation parce que plein de gens attendaient d'être servis à son petit kiosque du bord de la route. Après tout, si les savants faiseurs de normes s'étaient trompés et que les gens appréciaient autant les petites pommes,

du moment qu'elles sont juteuses et savoureuses? Les mamans savent bien que les petits passent plus facilement au travers d'une belle petite pomme bien rouge que si se tient bien dans leurs petites mains!

Allez-donc dire ça à eux qui ont décidé qu'une pomme doit avoir un diamètre d'au moins six centimètres (deux pouces et demi) pour être vendue chez les détaillants. «Et l'an prochain ce sera deux pouces et trois-quart», confiait M. Jean-Luc Halde. Selon lui, qui se considère plutôt comme un «gentleman pomiculteur», ceux qui n'ont que cette culture comme gagne-pain ne vivent pas bien riches. «S'ils doivent vendre leurs pommes à 1,40\$ le minot pour faire du jus, quand ça leur a coûté 4\$ à les produire. C'est pas payant», dit-il.

Chez la plupart des pomiculteurs, on s'entend pour dire que la récolte est bonne en quantité cette

année, mais qu'effectivement les pommes sont petites. Cela occasionnera inévitablement des pertes financières pour la plupart d'entre eux. Tout cela à cause d'un trop bel été, marqué par les faibles précipitations, situation néfastes à la maturation des fruits.

Malgré tout, les centres d'emplois sont à la recherche de cueilleurs qui sont en pénurie cette année, et de leur côté, les «cueilleurs du dimanche» ont vraiment commencé à se pointer en fin de semaine dernière dans les vergers au flanc de la montagne, à Mont-Saint-Hilaire et à Saint-Jean-

Baptiste. Ce n'est qu'à la fin de la saison qu'on saura vraiment s'ils ont boudé les petites pommes. Mais une chose est sûre; que les cueilleurs sur place aient été fidèles ou non, les pomiculteurs qui comptent sur la distribution de leurs produits dans les épices seront perdants.



Chez Pierre Petit, on était prêt en fin de semaine à accueillir les acheteurs et les «cueilleurs du dimanche». Quand la McIntosh sort, les «gros week ends» commencent pour les pomiculteurs de la région. Ça durera tout au plus jusqu'à la mi-octobre.

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

RÉVÉLATION DE L'ANNÉE

C'est à déguster. C'est à voir!

C'EST «SUPER»

L'atmosphère...

- AGRÉABLE
- AMICAL
- FAMILIAL

? ? ?

TOURNEZ LA PAGE

LES GOURMANDISES DU COURRIER - 29 septembre 1987 - Page C3

Le Festival des saveurs sur la Rive-Sud

L'Association des restaurants chinois du Québec présente le Festival des saveurs, du 29 septembre au 12 octobre prochain.

Le Festival des saveurs mettra en vedette des délices épicuriens de plusieurs provinces chinoises. La tradition culinaire de la Chine et les produits frais du Québec sont les vedettes de ce festival gastronomique.

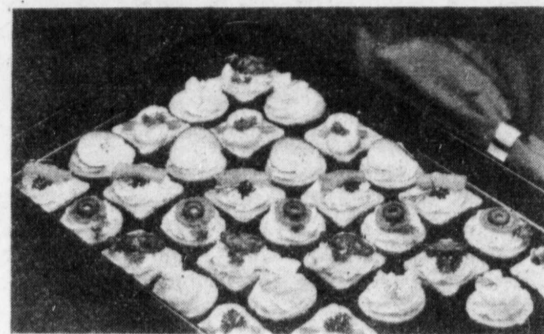
Le restaurant Kenny Wong, du boulevard Taschereau à Saint-Hubert, vous offrira une myriade de délices culinaires des plus raffinés.



La cuisine chinoise constitue un art. Complots, vous en serez ravis. Apprenez à varier ses plats, vous en serez ravis.

Les premières mayonnaises aromatisées au Canada: concombre - moutarde - ail

Utilisez la mayonnaise aromatisée au concombre pour rehausser le saveur des steaks de saumon grillés, essayez la mayonnaise à l'ail avec un rôti de boeuf et celle à la moutarde avec du jambon — ou bier préparez vous-même vos propres mélanges.



Les trois mayonnaises peuvent être utilisées telles quelles avec des légumes frais, des croquettes de poulet ou de

poisson, des fondues chinoises, des croustilles, des craquelins, des toasts melba et des frites.

Napez-en les hamburgers, les hot dogs et les salades et utilisez-les au lieu de beurre dans les sandwiches grillés.

樓 厨 厨

KENNY WONG

LA CUISINE CHINOISE A SON MEILLEUR!



ENTREZ VOIR
notre somptueuse table gastronomique en exposition!

FESTIVAL DES SAVEURS

DU 1^{er} ET 2. OCT. 1987

BUFFET GASTRONOMIQUE COMPLET

UNE TRADITION VIEILLE DE 5,000 ANS

En matière de gastronomie, la cuisine chinoise constitue sans contredit un art séculaire. Plats épicés du Sichuan ou goûts plus subtils des plats à la mode de Canton sauront vous ravir par leur variété, leur raffinement et leur perfection. Ainsi, le FESTIVAL DES SAVEURS mettra en vedette des délices épicuriens de presque toutes les provinces chinoises. **DIX GRANDS CHEFS** présentant des cuisines régionales aussi variées que celle de Beijing, au nord, de Nanjing, à l'est et de Canton, au sud, superviseront les réceptions offertes.

À compter de 17 heures
Incluant: • 1 Molson Golden
• 1 verre de vin blanc (Maitre Rodet)
• Coke **25\$** par pers.

CHEFS CUISINIERS OU ARTISTES?

Vous ne manquerez pas de vous poser la question lorsque se succéderont à votre table ces plats exotiques, tous plus alléchants les uns que les autres.

En fait, l'art de la cuisine chinoise allie saveur et présentation visuelle. Les plus grands chefs de la gastronomie chinoise ont saisi l'importance non seulement du goût, mais également de l'aspect visuel des plats.

LE FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE!

KENNY WONG

4065 boul. Taschereau, St-Hubert, 676-0301

Il serait préférable de réserver votre table dès maintenant!

BRASSERIE LEMOYNE

Jeudi - Vendredi - Samedi soir



Organiste chanteuse
HUGUETTE BASTIEN

SPÉCIAL FÛT
Jeudi midi 11h à 14h

À VOLONTÉ

• Fondue Chinoise

OU

• Cuisse de grenouilles

7.95\$

JEUDI SOIR 9h30 CONCOURS D'AMATEURS

72 ST-SYLVESTRE, LONGUEUIL Réservations: **670-4790**

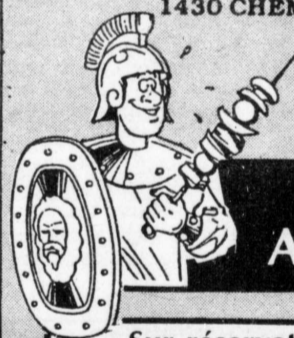
RESTAURANT

LEONIDAS

BROCHETTERIE

1430 CHEMIN CHAMBLY, LONGUEUIL,

674-1224



NOUVELLE ADMINISTRATION

Sur réservation de 24 hrs vous avez le vin de votre choix au prix de la **S.A.Q.**

Tous les soirs
super spéciaux pour couples

Ambiance chaleureuse et reposante

Table d'hôte à partir
de **4.^{95\$}** (soir) du lundi au vendredi

Buffet, midi à volonté et table d'hôte
à partir de **3.^{25\$}**

Aussi Salon pour vos réceptions (60 pers.) disponible.



En Fouinant «Persil par là»

FAUT-IL AVALER LA «PILULE POUR MAIGRIR?»

Plusieurs médecins mettent en doute l'efficacité des «pilules pour maigrir», qui sont en vente libre dans les pharmacies. Presque une adolescente sur deux en a déjà consommées.

L'ingrédient principal de ces pilules est un léger sti-

mulant appelé phénylpropanolamine (PPA), parfois aussi combiné à la caféine. Ce produit supprime l'appétit, de sorte que l'on pourrait croire qu'il aidera à perdre du poids. Qu'en est-il?

LES ÉTUDES

Certaines études réalisées par des compagnies pharmaceutiques révèlent que les pilules pour maigrir

peuvent faire perdre jusqu'à 1/2 livre par semaine. Une autre recherche affirme que dans une période d'un an, les personnes qui se mettent au régime en prenant des pilules pour diminuer l'appétit, ont repris la plus grande partie du poids qu'elles avaient perdu, contrairement aux personnes qui avaient maigri en changeant leurs habitudes

alimentaires.

LA SANTÉ

Ces fameuses pilules peuvent être nocives pour la santé. En effet, elles peuvent faire se contracter les vaisseaux sanguins et monter la pression.

Le PPA peut causer une certaine nervosité, de l'insomnie, de l'anxiété, bref, des réactions sembla-

bles aux effets de l'amphétamine.

De plus, de récents rapports cliniques indiquent que cette substance peut aussi déclencher des effets secondaires comme des étourdissements, des nausées, des hallucinations, et même, des hémorragies cérébrales.

CONCLUSION...

Il faut donc être extrêmement vigilant quand vient le temps d'avalé cette pilule. Le médecin devrait toujours en être avisé.

Bien évidemment, rien ne vaut un régime alimentaire équilibré, et de l'exercice...

FESTIVAL GASTRONOMIQUE

Le 11^e Festival gastronomique de Granby se tiendra cette année du 1^{er} au 25 octobre prochain. Cet événement, sous la présidence d'honneur du maire de la ville, Mario Girard, réserve à ses participants de nombreuses activités culinaires en plus de l'élection d'une jeune fille au titre de Mademoiselle Hospitalité. C'est un rendez-vous.

29

POSÉIDON
Cette semaine
sur réservations seulement

1/2 PRIX
POUR LES DAMES
ACCOMPAGNÉES
(sur assiette principale)
tél.: 674-0357



POSÉIDON
Spécialité
Fruits de mer
& Brochettes
Licence complète
327 St-Charles ouest
(coin St-Jean)

Réservations
674-0357

AUTOMNE 1987

**clin
d'oeil**



Les soleils méconnus d'Amérique latine

les mardis 6, 13, 20 octobre

Conférencier: Jean-Marc Descôteaux,
spécialiste en gestion et
intervention touristique

La flore québécoise

les jeudis 15, 22, 29 octobre

Conférencière: Michèle Legault
membre S.A.J.I.B.
[Société d'animation
du jardin et de l'institut botanique]

de 19h30 à 22h
12 \$/ la série

au Centre Culturel
100, rue St-Laurent ouest
646-8610

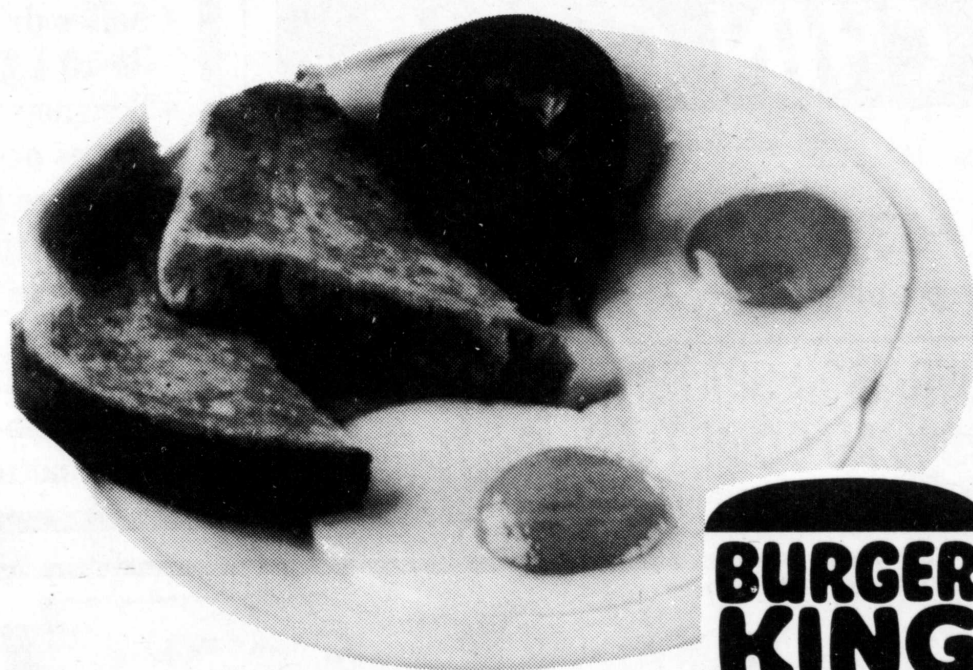
LONGUEUIL
Le choix d'une vie

culturelle

Savourez un délicieux petit déjeuner!

Nouveau!

- Deux oeufs frais de la ferme
- Pain de ménage rôti et beurre
- Garniture de tomate et persil
- Délicieux!!!



**BURGER
KING**

*T.M. OF/MC DE BURGER KING CORP. © 1987

Valable durant les heures de petit
déjeuner seulement.

6750 Boul. Taschereau,
Brossard

1395 Rue Chemin Chambly,
Longueuil

3036 Rue Chemin Chambly,
Longueuil

3475 Boul. Taschereau,
St. Hubert

29

29

Tarte aux pommes et poires

(Croûtes au Cheddar)
 - 1 paquet de Mélange pour pâte à tarte Feuilletée ROBIN HOOD.
 - 1 tasse de fromage Cheddar, râpé.
 - 3/4 de tasse de sucre.
 - 3 cuillères à table de farine.
 - 1/2 cuillère à thé de cannelle.
 - 1/4 de cuillère à thé de muscade.- 3 1/2 tasses de pommes tranchées (env. 4 pommes)
 - 3 1/2 tasses de poires en dés (env. 4 poires).

- 1 cuillère à table de beurre ou de margarine.
MÉLER le mélange pour pâte à tarte et le fromage.
PRÉPARER les croûtes au fromage tel qu'indiqué sur l'emballage pour les tartes à double croûte.
MÉLANGER le sucre, la farine et les épices.
INCORPORER le mélange sucré aux pommes et aux poires. Bien brasser.
REEMPLIR le fond de tarte avec les fruits. Par-

semer de noisettes de beurre.
DÉPOSER l'abaisse sur la garniture. Sceller les deux bords ensemble. Façonner le rebord. Faire des incisions.
CUIRE à 450 F, 10 minutes: réduire à 350 F et continuer de cuire 40 à 50 min, ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres et la croûte dorée.
QUANTITÉ: une tarte de 9 pouces.

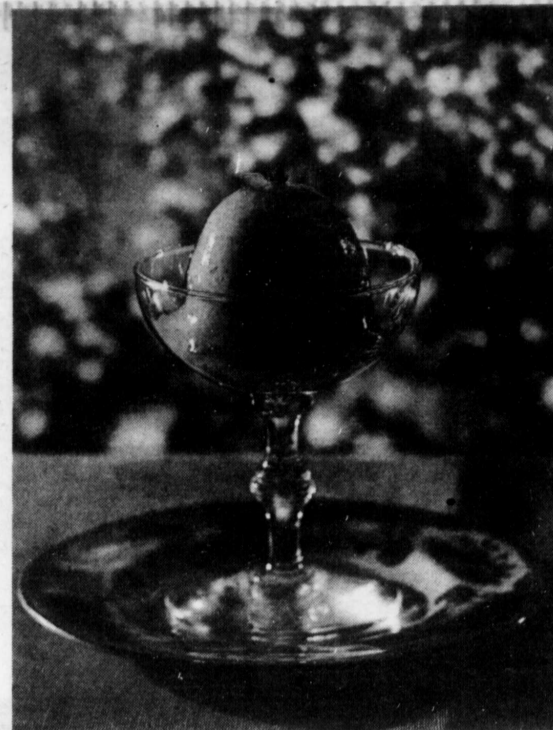
Charlotte Saint-Hilaire

- Pomme, 8 portions.
- Beurre, 175 g.
- Sucre en poudre, 275 g.
- Cannelle en poudre, 1 c. à thé.
- Gélatine en poudre, 25 g.
- Mie de pain, 10 tranches.

• Éplucher, épépiner les pommes, les détailler en lamelle. Les mettre dans une casserole avec le beurre, le sucre et la cannelle.
 • Cuire sur le feu en remuant délicatement jusqu'à mi-cuisson. Retirer du feu et ajouter la gélatine gonflée dans un peu d'eau chaude, en continuant de remuer.

• Couper en deux parties égales des tranches de pain grillées.
 - Beurrer un moule à charlotte et le fonder avec des tranches de pain trempées dans le lait. Verser l'appareil aux pommes dans le moule et couvrir de tranches de pain trempées.
 - Réfrigérer quelques heures et démouler. Napper avec la gelée de pomme.

Servir.



PUDDING AUX POMMES

INGRÉDIENTS

- 4 ou 5 pommes en morceaux.
- 1 tasse de cassonade.
- 1/2 tasse de farine.
- 1 c. à soupe de beurre.

PRÉPARATION

Mettre les pommes dans un plat en pyrex beurré et les saupoudrer de cassonade.
 Préparer la croûte avec la cassonade, la farine et le beurre, en mélangeant le tout.
 Couvrir les pommes de ce mélange et ajouter des noisettes de beurre.
 Cuire à 350 F, environ 1/2 à 3/4 d'heure.

«SUPER» RESTAURANT CHINOIS

AU GOÛT DE TOUS!

DES METS VARIÉS
35 à 40 ITEMS

BUFFET À VOLONTÉ

SOUPE • BAR À SALADE
BUFFET CHINOIS • DESSERTS

RESTAURANT CHIN-CHOW

Licence complète

1463, CHEMIN CHAMBLY
Longueuil (Centre commercial Ville Jacques-Cartier)

LIVRAISON GRATUITE
15% AU COMPTOIR
(10\$ minimum)

646-4797

Hôtel
La Barre



Une bonne adresse pour les gens d'affaires... 2019 boul. Taschereau, Longueuil Qué. J4K 2Y1
pour réservations: 514-677-9101

BIENVENUE AUX GROUPES
ET L'AGE D'OR

- Salles de conventions
- Salles de réunions de 10 à 250 personnes
- Banquets, mariage et toutes autres occasions
- Bar avec orchestre
- Restaurant fine cuisine française et italienne
- Cafétéria
- Vaste stationnement gratuit
- Appels locaux sans frais pour notre clientèle

FESTIVAL DE FRUITS DE MER

Du
Lundi au vendredi
pour septembre
ASSIETTE COMPRENANT:

13⁹⁵\$

Langoustines
Crevettes
Cuisses de grenouilles
Mini coquille

Servi avec riz, 4 légumes frais du jour et pain à l'ail.

MUSIQUE JEUDI,
VENDREDI, ET
SAMEDI SOIR

BRUNCH ET BUFFET
Tous les dimanches
221 Prince Arthur
RÉSERVATIONS:
465-6369



BROCHETTERIE



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

Nous défions la
compétition de nous
égaler sur:

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

Parce que nous sommes, les meilleurs!

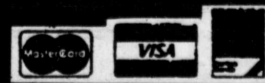
ZORBAS, vous offre les vins populaires de la S.A.Q. au prix du dépanneur et nos vins importés de qualité à prix inférieur.

LICENCE COMPLETE 7 JOURS: DINER D'AFFAIRES

2901 TASCHEREAU, ST-HUBERT

(face à l'Hopital Charles-Lemoyne)

Réservations: 465-3391



LES SUPERMARCHES



PROVIGO

29

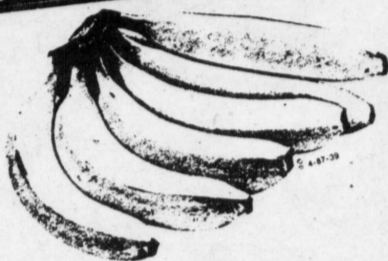
PRIX EN VIGUEUR DU 28 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE 1987

VIANDE



**BOEUF HACHÉ
MAIGRE**
4.36\$ kg **1.98**
lb

FRUITS & LÉGUMES



**BANANES
Importées**
.86 kg **.39**
lb

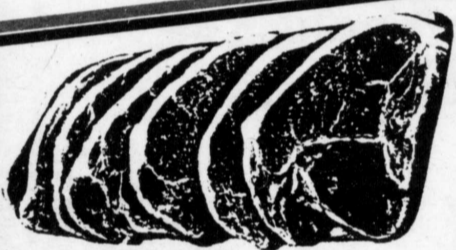
ÉPICERIE



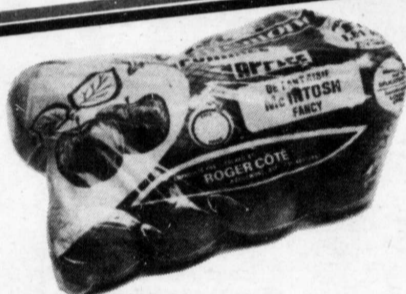
YOPLAIT
Yogourt
saveurs
assorties
175 g **3 | .99**



PROVIGO
Beignes nature
ou sucré
pqt. de 12 **.69**



**CÔTELETTES DE
PORC TRANCHÉ**
Paquet
familial
5.03\$ kg **2.28**
lb



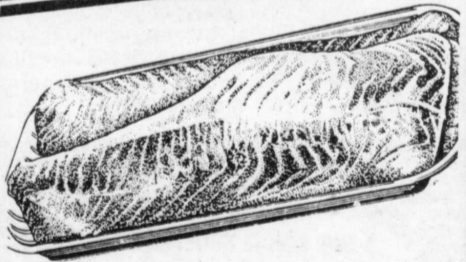
**POMMES
MCINTOSH
du Québec**
sac 4 lb **1.39**
ch.



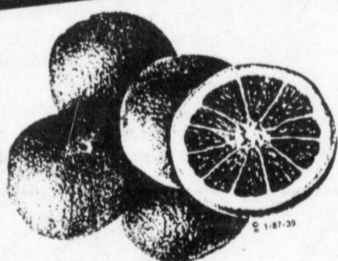
REDPATH
Sucre granulé
sac 2 kg **.79**



VIAU
Biscuits
- Venus
- Bantam
- Viva
boîte 350 g **1.59**
au
choix



**FILET DE TURBOT
FRAIS**
de l'Atlantique
10.32\$ kg **4.68**
lb



**ORANGES
VALENCES
du
Swaziland**
grosseur 112 **1.49**
la douz.



CATELLI
Sauce tomate
28 on. **.99**



CANNETTES
Orange, C'Plus diet
et raisin C'Plus
caisse
24 x 280 ml **3.99**
la
caisse

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.

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



29

29

LES GOURMANDISES DU COURRIER - 29 septembre 1987 - Page C7

LE TARPAN

D'Europe
Boucherie chevaline
350 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 congelateurs
• Et du poulain de grain frais toute l'année

Venez voir nos
charcuteries chevalines:
• Pâté de foie • Crêton
• Saucisses • etc...

Boucherie Chevaline

Ronde 5.99 kg 2.72 lb	Rôti du Roi 5.99 kg 2.72 lb
Cubes à ragoût 3.99 kg 1.81 lb	Cubes à ragoût de Poulain 3.97kg 1.79 lb
Haché de Poulain 3.28 kg 1.49 lb	Bavette 6.99 kg 3.18 lb
Haché Maigre 10 lbs et plus 1.09 lb 2.39 kg	

Ces spéciaux sont en vigueur du
28 septembre au 10 octobre '87 inclusivement
OUVERT LES LUNDIS DE 12h00 à 18h00

Une Rôtisserie St-Hubert ouvre ses portes à Place Longueuil



Les Rôtisseries St-Hubert ont procédé à l'inauguration du nouveau restaurant de la Place Longueuil, mardi le 22 septembre der-

nier. Ce restaurant qui s'inscrit dans la lignée des autres rôtisseries, présente quelques particularités, notamment dans son archi-

ecture et dans son décor. Sur la photo, on reconnaît Jean-Pierre Léger, vice-président des Rôtisseries St-Hubert, Pierre Diamond,

propriétaire de la Rôtisserie de Place Longueuil, Roger Ferland, maire de Longueuil, Réjean Parent, copropriétaire et Robert

Panet-Raymond, président et directeur général des Rôtisseries St-Hubert. (Photo Dany McKenzie)

Auberge du Météque

Cuisine française
Le réputé chef PANIZZA

- Dîner gens d'affaires
 - Spécial du midi
 - Table d'hôte (jusqu'au soir)
- ENEZ SAVOURER**
Le «canard au homard» ou
les «tripes à la mode de Caen»
«BOUILLABAISSE»

Tous les vendredis
Tous les soirs GEORGES,
à l'accordéon vous reçoit!

BAR SALON AVEC DANSE **L'AUBERGE DU METEQUE**
97, rue St-Jean, Longueuil
(angle St-Charles)
Réservations: **646-8112**

L'ACEF Rive-Sud demande une audience régionale sur la proposition de rééquilibrage tarifaire de Bell

L'Association Coopérative d'Économie Familiale de la Rive-Sud (ACEF Rive-Sud) demande au CRTC de tenir, au Québec, au moins une audience régionale afin de permettre la tenue d'un débat public sur le rééquilibrage tarifaire. À cette fin, l'ACEF Rive-Sud mène actuellement une campagne auprès de différents organismes, plus de 800 envois ont été faits, afin de recueillir des appuis en ce sens. Cette action s'inscrit dans le cadre d'une campagne nationale coordonnée par la Fédération Nationale des Associations de Consommateurs du

Québec (FNACQ) dont l'ACEF Rive-Sud est membre.

Rappelons que le 3 février dernier, Bell Canada déposait au CRTC une nouvelle proposition de rééquilibrage tarifaire demandant une majoration du tarif de base de 1,25\$, ce qui représente une hausse de 11.7% pour la région de Longueuil, et une diminution des frais des appels interurbains de 6 à 8%. L'ACEF Rive-Sud s'oppose à cette requête qui constitue, selon les intentions de Bell, la première étape d'un

processus graduel de rééquilibrage des tarifs, parce qu'elle va à l'encontre des intérêts de l'ensemble des consommateurs et constitue une entorse à l'accessibilité universelle du service téléphonique.

Pour l'ACEF Rive-Sud tout changement allant à l'encontre de la structure tarifaire actuelle, où les revenus des services interurbains contribuent au financement des services locaux résidentiels, ne peut qu'aboutir à mettre en péril l'universalité et provoquer une dégradation des services téléphoniques pour les abonné(e)s résidentiel(le)s.

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



SOIRÉE
DES DAMES
50%
LUNDI ET MARDI
SUR LE PLAT PRINCIPAL
À LA CARTE
DUO AKOR EST DE
RETOUR
VENEZ DANSER
DU JEUDI AU SAMEDI



SUPER
BUFFET
DE
FRUITS
DE MER
À VOLONTÉ
18.95\$
SAMEDI SOIR



FESTIVAL
DE
SCAMPIES
11.95\$
l'assiette

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

BUFFET FRUITS DE MER
À VOLONTÉ

18.95\$

VENDREDI ET DIMANCHE SOIR

SOUPER DANSANT
AVEC MICHEL CARON
DU JEUDI AU DIMANCHE

100, boul. Mortagne, Boucherville
(à l'arrière de la Brasserie Le Mortagne, sortie 92 de la Transcanadienne)
POUR RÉSERVATIONS 641-0735

Le libre-échange Les agriculteurs et agricultrices de Saint-Hyacinthe disent non merci

Le Président de la Fédération régionale de l'UPA de Saint-Hyacinthe, M. Marcel Chagnon, déclarait lors du discours de fermeture du Congrès de la Fédération régionale de l'UPA de Saint-Hyacinthe, tenu à l'Auberge des Seigneurs le mercredi 16 septembre «que la signature d'un traité de libre-échange entre le Canada et les États-Unis ferait

perdre plusieurs emplois dans la région».

Selon lui, des secteurs complets de production seraient éliminés, tels les productions de poulets, de dindons, d'œufs et de lait nature. Plusieurs abattoirs de volailles de la région disparaîtraient. Des meuneries seraient obligées de fermer, entraînant des mises à pied considérables.

C'est à son avis toute

la chaîne agro-alimentaire qui serait affectée en partant du producteur de céréales, de l'éleveur de poulets à l'abattoir et l'usine de transformation. Des villes et villages comme Saint-Jean-Baptiste, Saint-Damasse, Sainte-Rosalie et Iberville verraient plus de 3 000 travailleurs et producteurs agricoles sans revenu.

Dans notre région, première production de

dentées agro-alimentaires au Québec, le choc risque d'être fatal estime M. Chagnon.

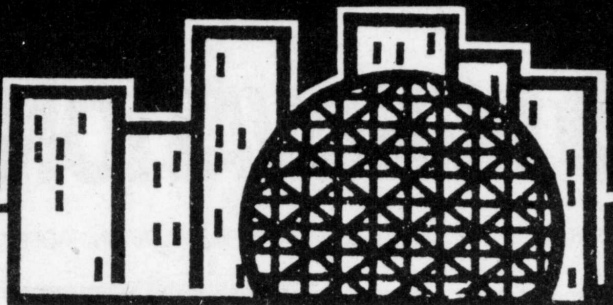
C'est pourquoi la Fédération régionale de l'UPA de Saint-Hyacinthe a emboîté le pas à la coalition québécoise d'opposition au libre-échange afin de bien faire comprendre à notre population de quoi il en retourne pour l'économie régionale.

Le secteur agro-alimentaire est le principal créateur d'emplois en Montérégie (10 000 et plus) et c'est aussi le moteur de l'économie régionale.

Le secteur avicole québécois (meuhiers, couviroiers, producteurs, abattoirs et transformateurs) a récemment formé une coalition afin de démontrer au premier ministre du Canada que ce secteur

de l'industrie ne peut accepter de disparaître.

L'UPA invite toute la population, autant les producteurs que les consommateurs, à s'associer pour faire des pressions auprès des députés, ministres et premiers ministres, tant au provincial qu'au fédéral, afin de démontrer leur opposition au libre-échange.



"ON CHOISIT CHELLOS POUR SORTIR DE L'ORDINAIRE!"



...disent Pauline Gill, André Maheux de Longueuil et leur fille Karine, «CHELLOS pour son excellente nourriture, courtois et sympathique, nous sommes à l'aise avec nos enfants et on n'attend pas longtemps chez CHELLOS... s'empresse d'ajouter Karine!»

- Facilités pour groupes
- Section non fumeur

**CHELLOS: UNE IDÉE
SPLENDIDE
UN PANORAMA
INOUBLIABLE,
UNE ASSIETTE
DÉLECTABLE...**

**CHELLOS, pour ceux qu'on aime... et
soi-même!**

FESTIVAL DU PÊCHEUR
L'ASSIETTE
COMPREND:

- Coquille St-Jacques
- Moules marinières
- Huitres «Rockfeller»
- Sole farcie aux crevettes
- Sole farcie au saumon fumé
- Sole farcie au crabe
- Crevettes papillon
- Cuisse de grenouilles

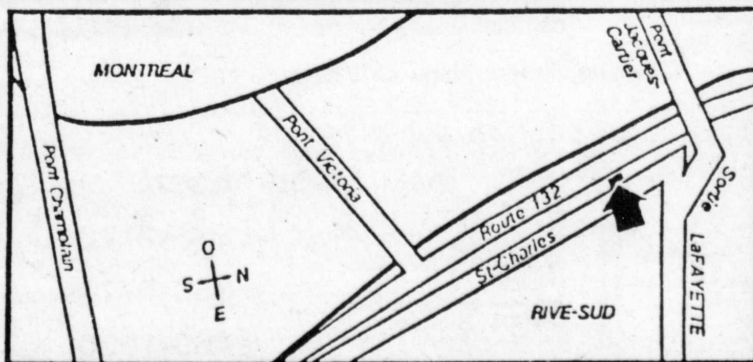
POUR SEULEMENT

16⁹⁵\$

Restaurant

CHELLOS

FRUITS DE MER ET STEAKS



1435 St-Charles Ouest, Longueuil 646-98 14

TWO WEEK-ENDS AT 99.95\$

...l'occasion
rêvée pour
retrouver votre
intimité.

Invitez-le, invitez-la pour le week-end, sans raison particulière... Quel plaisir!

- Gîte accueillant. Table inoubliable. Vidéo-bar.
- Parc des Îles-de-Boucherville à deux pas.
- Montréal à dix minutes de voiture: du plaisir à profusion!

Aussi forfait «Chambre et petit déjeuner»: seulement 29,95 \$ par jour, par personne, occupation double.

Valide les vendredi, samedi et dimanche soir.

SUR RESERVATION SEULEMENT



**Sheraton
Le St-Laurent**

L'hôtel du service
personnalisé en
toutes occasions.

2405, Île Charron, Longueuil
(514) 651-6510

Un phénomène rare au secondaire

La coopérative étudiante à l'école Jacques-Rousseau



Une coopérative dans une école secondaire, un phénomène rare qui existe à l'école Jacques-Rousseau et un commerce qui marche. (photo Lucie Bernard)

Des crayons, des cahiers, des dictionnaires mais aussi des t-shirts, des sarraus et des ustensiles de cuisine professionnelle. Ce n'est pas un magasin ordinaire, c'est la coopérative étudiante de l'école Jacques-Rousseau.

Pour la 2e année la polyvalente offre ce service à ses élèves. Avec une carte de membre de 1.00 \$, ils peuvent faire leurs achats à l'école même et ils économisent sur tout le matériel scolaire.

Comme les affaires marchent bien et que les élèves viennent en grand nombre, on a pu améliorer la présentation et la variété de la marchandise. Cette année, le secteur de coupe de viande, et celui de pâtisserie pouvaient référer leurs élèves à la coop pour acheter les couteaux de boucher, les fouets et les spatules qui sont nécessaires à leur apprentissage.

UN COMMERCE QUI VA BIEN

Si ce type de commerce est fréquent dans les cégeps, il est beaucoup plus rare au secondaire, et celui de l'école Jacques-Rousseau est unique dans les écoles de la Commission scolaire régionale de Chambly. C'est d'ailleurs grâce à une entente avec la coopérative du cégep Édouard-Montpetit que le projet a démarré; l'approvisionnement se fait toujours de cette façon à la satisfaction des deux parties.

Doris Lussier



LES VIEILLES DEMOISELLES

Il serait, je pense, indélicat, et même injuste, de parler de l'amour et des femmes, même sous le signe de l'humour, sans consacrer quelques propos à l'adresse de ces grandes oubliées de la vie: les vieilles demoiselles. Bien que choses ont été dites sur le compte de ces «veuves blanches» qui ont tenu à garder la fleur de leur jeunesse jusqu'à ce qu'elle se fane sur sa tige et qui n'ont pas trouvé preneur pour des raisons que je laisse à l'imagination des malins ou à la jalousie discrète des gens mariés le soin d'établir. Il y a tant de préjugés contre les demoiselles qui ont déjà dépassé le moyen âge que je refuse de prendre à mon compte les vieilles farces éculées que la mitiséculeaire sottise humaine a accumulées sur leur dos. C'est une question d'élégance autant que de justice.

Mais il faut bien admettre qu'il y a de par le monde des vieilles filles dont le commerce est superbement désagréable. Celles-là, je leur laisse le soin de ne pas se reconnaître dans le portrait volontairement chargé qui en est fait ici et dans lequel elles auront, j'en suis sûr, le plaisir de voir surtout les traits de leurs ennemis: les autres. Ces vieilles filles-là constituent une engeance détestable, misanthrope et insociale, à qui le refoulement a donné un visage patibulaire, boucané par l'envie et la frustration chronique, passé à l'encastiquage de l'arrogance pincée et où vacillent encore des yeux morts où toutes les lampes des vierges sages auraient pu s'éteindre. Elles portent un nom propre qui leur est commun que leur a donné Léon Bloy dans sa «Femme pauvre»: Virginie Séchoir. Il n'y a aucun intérêt ici à m'attarder sur ces vieilles chipies séchées dans leur vertu acide et dont la voix glapissante et la bouche moustachue épouvante les petits et les grands. Nous n'avons que faire de ces pimbèches revêches, infécondes comme de la ferraille, d'une virginité d'ailleurs imprécise, qui sont perchées sur les divres barreaux de l'échelle du temps. Ces raclures de vestales à la voix ovariotonique et au ventre sec, éternelles pâmées versant dans la coucherie sentimentale ou édifiantes poulardes pécorant dans les sacristies, enragées de religion, qui mangent le bon Dieu le matin et le prochain le reste de la journée qui passent leur vie à rancir, inutiles et hargneuses entre un chat et un serin. Ainsi les a décrites un auteur aussi vrai que cruel.

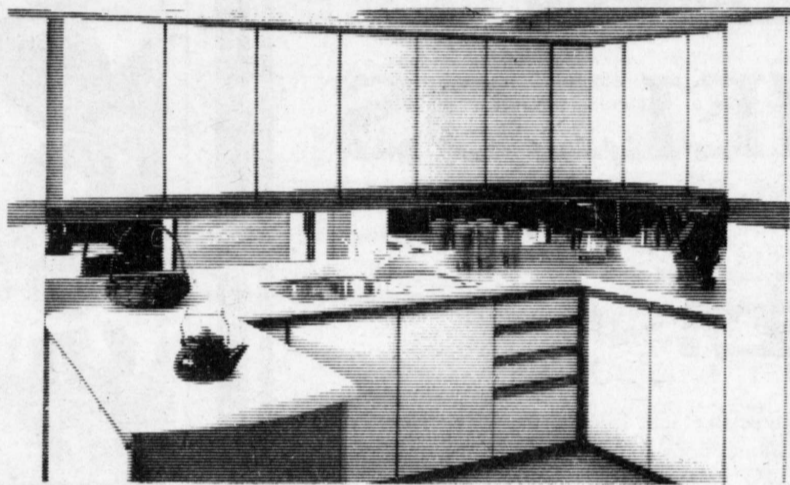
Non, encore une fois, ces dames ne nous intéressent pas. Celles qui méritent vraiment notre sympathie, à cause de la chaleur humaine qu'elles portent dans leurs entrailles inemployées, ce sont celles dont l'Apôtre disait: «En effet il est écrit: «Réjouis-toi, stérile qui n'enfante pas; éclate, pousse des cris de joie, toi qui ne deviens pas mère, parce que les enfants de la délaissée sont plus nombreux que ceux de la femme mariée» (En saint Paul, épître aux Galates, ch. 4 versets 22-31). That takes care of that, comme disait Victor Borge, ici par le sommet, la célèbre apostrophe du Père Monsabré: «O vierges veuves, religieuses sans voile, épouses sans droits, mères sans nom, soyez bénies!»

Qu'on les laisse donc tranquilles, ces pauvres vieilles filles, suivant le voeu de l'une d'elles qui ne manquait pas d'esprit, et qui terminait son Notre Père en disant avec un humour qui devait bien faire sourire le bon Dieu dans sa barbeéternelle: «Ne nous dérangez pas dans nos tentations, et délivrez nous du mâle, ainsi soit-il...»

Doris Lussier

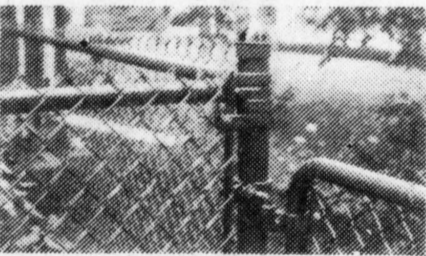
SEARS RÉNOVATIONS*

DES RÉNOVATIONS EN VUE? APPELÉZ-NOUS POUR DES MATÉRIAUX DE QUALITÉ ET UNE INSTALLATION PROFESSIONNELLE



RABAIS 25%. ÉLÉMENTS SUR MESURE POUR UNE BELLE CUISINE

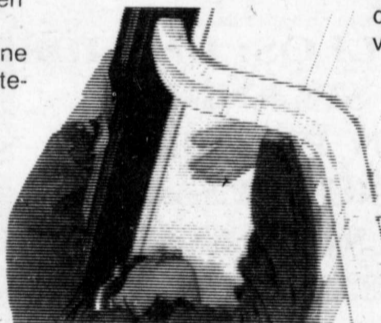
Réalisez la cuisine de vos rêves avec nos éléments de style moderne. Fabrication en mélamine ou en stratifié très facile à nettoyer. Nos spécialistes formés à l'usine planifieront votre nouvelle cuisine gratuitement, sans obligation de votre part.



VOYEZ LES CLÔTURES DE SEARS. RABAIS 15% SUR MATÉRIAUX

Une façon simple et économique de protéger votre maison et votre intimité. Clôtures offertes en hauteurs de 36", 42", 48", et 60". En acier galvanisé ou enduit vinyle vert, brun ou blanc, ce dernier garanti 12 ans. Aussi offertes en bois traité.

*Sears fait faire l'installation par des entrepreneurs qualifiés et licenciés.



RABAIS 30\$ - 100\$ PORTES DE GARAGE

Voyez nos portes de garage en acier ou en bois, offertes en dimensions variées, avec toute la quincaillerie nécessaire au bon fonctionnement pendant de nombreuses années!

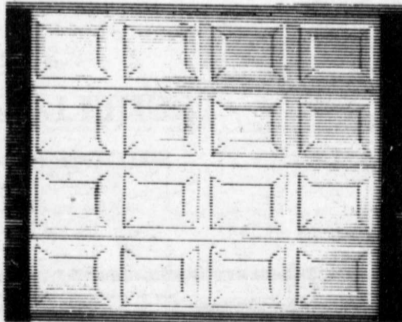
Prix en vigueur jusqu'au 3 octobre 1987.

RABAIS 10%. LUXUEUSES PORTES D'ENTRÉE EN CÈDRE

Vous désirez une nouvelle porte d'entrée? Nous avons de superbes portes en cèdre auxquelles nous pouvons ajouter des vitraux décoratifs; vous serez enchantés de l'effet et vous ajouterez à la valeur de votre maison.

GOUTTIÈRES SANS JOINTS

Plus besoin de peindre des gouttières endommagées! Sears fait faire l'installation de nouvelles gouttières sans joints et descentes en aluminium nécessitant un entretien minime. Appelez-nous aujourd'hui.



Faites aussi confiance à Sears pour vos autres projets

Fenêtre d'aluminium	Gouttière	Conditionneur d'eau
Contre-fenêtre d'aluminium	Toiture	Isolation
Fenêtre en bois	Clôture	Armoire de cuisine
Porte d'acier	Fourniture électrique/gaz/huile	Broyeur à déchets
Porte de bois	Pompe à chaleur	Salle de bain
Porte patio	Climatiseur central	Tapis/Revetement de vinyle
Porte de garage	Purificateur électronique	Draperie
Contre-porte d'aluminium	Humidificateur	Aspirateur central
Revetement	Ventilation	Ouvre-porte de garage
Soffites/fascia	Chauffe-eau	Piscine hors-terre

Composez:

Place Vertu 335-7770

Anjou 353-7770

Brossard 465-1000

Devis gratuit.

LaSalle 364-9727

Laval 682-1200

Saint-Jérôme 432-2110

Saint-Jean 349-2651

658-7537

SEARS

vous en avez pour votre argent...et plus



La
BROCHETTERIE
de
L'ancêtre

FESTIVAL de CREVETTES

Escargots ou salade César
ou potage

- Crevettes à l'ail (style scampis)
ou Brochettes de crevettes
ou Crevettes au Pernod
Café,
inclus Café Espagnol **15⁹⁵\$**

5 MAGNIFIQUES
SALLES DE RÉCEPTION
DISPONIBLES POUR
10 À 120 PERSONNES

5370 CHEMIN CHAMBLY

ST-HUBERT (près Montée St-Hubert) 678-5630

Grande farandole de l'amitié à l'école Samuel-de-Champlain

Comme le veut la tradition, l'équipe-école de l'école Samuel-de-Champlain à Longueuil a organisé une journée de retrouvailles pour la rentrée sous le thème «Bâtissons à l'unisson», thème qui ne saurait être mieux choisi compte tenu des réparations qu'elle subit

présentement. Parmi les activités reliées à la rentrée, les élèves ont fabriqué des outils nécessaires à leur réussite scolaire comme un crayon ou de valeurs essentielles tel que l'effort se sont réunis dans la cour où ils ont formé une grande farandole de l'amitié.



École Jacques-Rousseau Des midis qui mettent de l'ambiance

Pendant la semaine de la rentrée scolaire toutes les écoles ont rivalisé d'ingéniosité pour marquer cette période d'une façon originale.

A l'école secondaire polyvalente Jacques-Rousseau les réjouissances se sont étendues sur cinq jours cette année.

Du 14 au 18 septembre, l'heure du dîner est devenue l'occasion de s'amuser en faisant connaissance.

Élèves, professeurs, techniciens, tout le monde a voulu participer aux compétitions de tir au poignet, de corde à danser quand ce n'était

pas à Génies en herbe ou à la souque à la corde. Il y en avait pour tous les goûts.

La tombola du mercredi faisait appel à l'adresse des joueurs et on se bousculait pour prouver son habileté.

À deux reprises, le mardi et le jeudi, l'impro a fait des vedettes. Une équipe d'élèves affrontait une équipe formée par le personnel. La lutte fut chaude mais enthousiasmante. Les émotions étaient au rendez-vous et les élèves ont offert une performance qualifiée d'éblouissante par leurs adversaires; ils ont donc décroché le championnat!



La Banque de commerce fête 30 ans à Longueuil

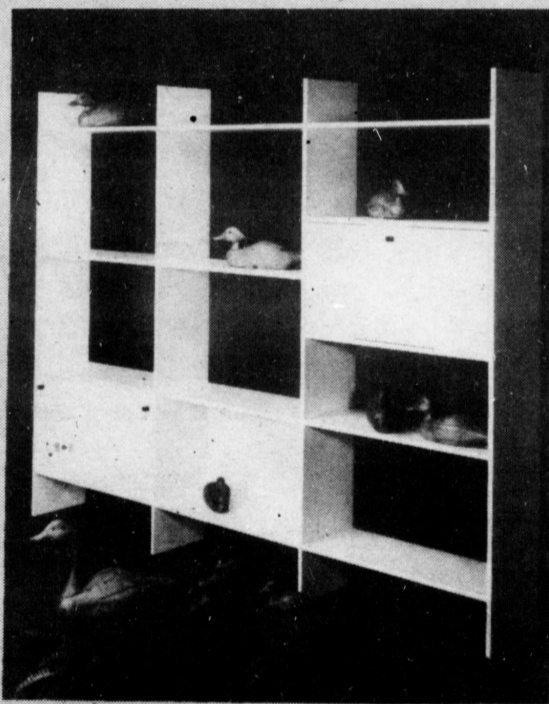
La succursale de la banque de commerce du 1401 chemin Chambly (Place Jacques-Cartier) a célébré le 24 septembre, 30 ans d'existence. Pour souligner la journée, Robert Gagnon - nouveau directeur de la succursale et Rosa Scarpellini - chef de l'administration se sont joints à des clients de 30 ans, Rolland et Jeanne D'Arc Pépin. (Photo Danny McKenzie).

25^e ANNIVERSAIRE

PLUS QU'UNE VENTE... UN ÉVÈNEMENT HISTORIQUE!



En collaboration
avec
AIR CANADA TOURAM
et
Les Agences Richelain inc.



UNITÉ MURALE 3 MCX
Mélamine blanc
SPÉCIAL 25e **179\$**

10 000\$

Avec tout achat de 250\$ ou plus courez la chance de gagner l'un des 33 prix suivants:

- Voyage pour 2 personnes en Guadeloupe à l'Hotel Frantel d'une valeur de 2500\$, en collaboration avec Air Canada Touram et les voyages Richelain inc.
- 5 Lave-vaisselle Inglis
- 5 Micro-Ondes G.E.
- 2 Fauteuils Shermag
- 10 Fauteuils Amisco
- 10 Bons d'achat de 100\$

D'UNE VALEUR DE PLUS DE 10 000\$
Tirage le 31 octobre 1987

**N.B. CETTE VENTE ET CE TIRAGE
SEULEMENT À CES 2 ADRESSES**

ST-LUC
100 rue Moreau
348-5601
658-9343

LONGUEUIL
Carrefour Super Carnaval
3662 Chemin Chambly
651-4669

Propriétés de Meubles L. Laurent Inc.



LES GOURMANDISES DU COURRIER - 29 septembre 1987 - Page C11

29

29

29

ERRATUM

Une erreur s'est glissée la semaine dernière dans l'annonce parue en page B-7 dans le numéro de téléphone:

656-1250

On aurait dû lire:

656-1240

Nous nous excusons de cet inconvénient auprès de la clientèle

DECOR

TASCHEREAU INC.

3955 boul. Taschereau,
St-Hubert
656-1240 • 656-0044

C'est formidable!

La Milice Planifiez votre avenir

Travaillez à temps partiel et augmentez votre revenu tout en profitant de l'expérience de professionnels: la Réserve des Forces armées canadiennes.

**C'est
votre
choix,
votre
avenir**

Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à:
51^e Bataillon des Services du Canada (Montréal)
Hangar 2
Saint-Hubert (Québec)
J3Y 5T4 443-7555 ou 443-7560



**LES FORCES
ARMÉES
CANADIENNES**

Canada



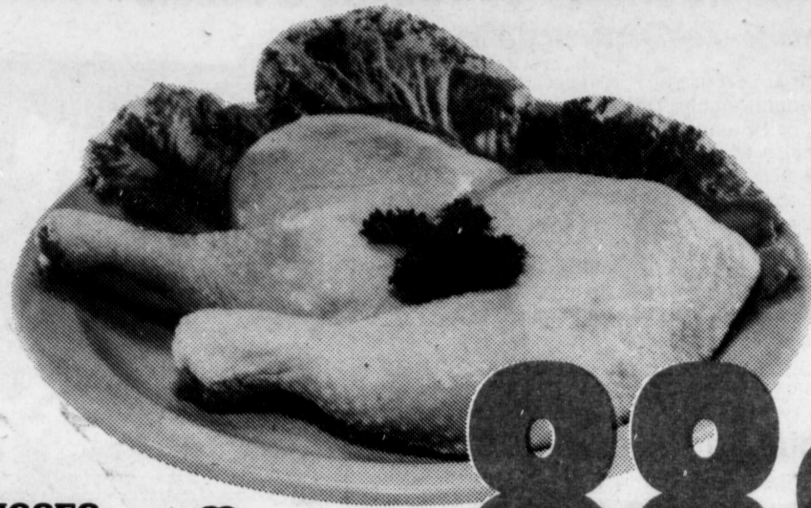
POULETS FRAIS

Catégorie Canada "A"
Moins de 2 kg



2,16 \$/kg

98¢ /lb



CUISSES DE POULET FRAIS

Avec dos



1,94 \$/kg

88¢ /lb

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

Prix en vigueur jusqu'au 3 octobre 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.

le MANOIR des SUPERAUBAINES

Prix en vigueur jusqu'au 3 octobre 1987

BOISSONS AUX FRUITS

Assorties

FBI

Format 1 L

58¢

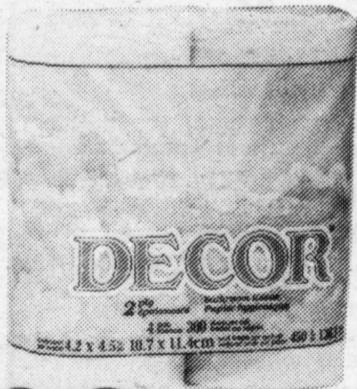


SHORTENING CRISCO

Format 454 g

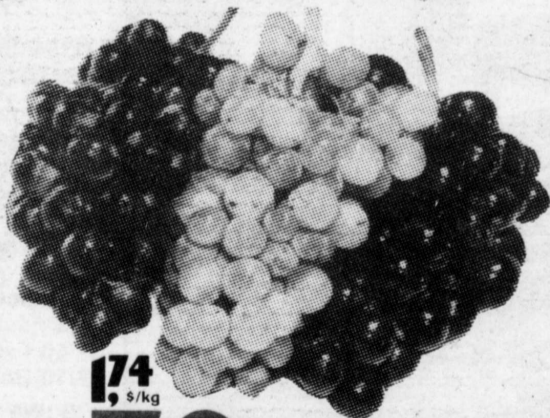


89¢



99¢

PAPIER HYGIÉNIQUE DECOR
Paq. de 4 roul.



79¢ /lb

RAISINS
Produit de la Californie
Verts sans pépins THOMPSON,
rouges EMPEREUR,
noirs RIBIER
Canada no 1

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-Élizabeth

H. AUBERTIN
3905 Montée St-Hubert



*marque de certification d'IGA Canada Itée

Boniprix

