



Contraste insuffisant

LES

GOURMANDISES du COURTIER

La carte

AGRO-TOURISTIQUE
DE LA
MONTÉRÉGIE

Pour un
festin
régional



Au
Piano Bar
Mercredi au Samedi
Le Duo «VERSATILE»

RESTAURANT

Claude St-Jean

162, boul. Taschereau, Greenfield Park
Réservations: 672-3330

- STEAK
- FRUITS DE MER
- BRUNCH DU DIMANCHE
- UN FESTIVAL NOUVEAU
LA SEMAINE PROCHAINE...



À SUIVRE

23

23

23

RESTAURANT *Relais des Prairies inc.* * Un gâteau d'anniversaire sera offert sur réservation

TABLE D'HÔTE à partir de 6.95\$
Tous les menus sont servis avec soupe, salade, riz, pomme de terre, dessert.

Festival de la mer 7.95\$
Homards, Langoustines, Crevettes, etc...
à partir de 7.00\$

NOUVEL ORGANISTE **GILLES MARS**
SOUPER DANSANT **BAR TERRASSE 659-8031**

354, STE-ÉLIZABETH, LA PRAIRIE

La carte agro-touristique de la Montérégie Le plus grand supermarché de produits agricoles

(Sud-Presse) — Le Groupe promotion des produits agricoles, en collaboration avec la fédération de l'Union des

CHANTAL PROVOST

producteurs agricoles, a récemment publié la première carte agro-touristique de la Montérégie.

Regroupant près de 223 producteurs de la région répartis dans cinq secteurs bien distincts de la Montérégie (Appalaches, Bas-

Richelieu/Yamaska, Haut-Richelieu, Rive-Sud, Sud-Ouest), ces derniers sont identifiés sous formes particulières indiquant leurs productions et services offerts à la clientèle.

On trouve également dans le guide un calendrier des disponibilités agricoles et une liste des attraits touristiques et des activités estivales de chaque secteur.

Selon Claude Paquette, directeur de service de la mise en

marché de l'UPA, la Montérégie demeure le plus grand supermarché agricole à ciel ouvert. «Les consommateurs ont accès à ces produits frais dans plus de 150 municipalités de la Montérégie. Il est rare que les producteurs et productrices agricoles s'unissent de la sorte pour promouvoir leur kiosque de fruits et légumes».

Éditée à 100 000 exemplaires, la carte agro-touristique de la Montérégie est maintenant disponible dans les caisses populaires de la région et de Montréal, aux bureaux de l'UPA et

dans tous les kiosques touristiques saisonniers de la Montérégie.

Les productions suggérées sont bien spécifiques et se prêtent particulièrement à la vente à la ferme, en kiosque ou au marché local et n'ont pas de circuit de commercialisation bien élaboré. On retrouve les fraises et framboises, les produits de serre, les ovins (agneaux), les caprins (chèvres), les lapins, les oiseaux de ferme, les produits de l'érable, les produits de la ruche, les champignons les vignobles et les étangs piscicoles.

RESTAURANT LA POMITORA

3495 BOUL. TASCHEREAU 676-3822 ST-HUBERT

FESTIVAL DE CREVETTES \$6.95

FESTIVAL DE HOMARD VIVANT 2 POUR / \$11.95

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\$**



99.00\$ POUR 3 mois
(15 juin au 15 septembre)
25 minutes dans Super 33
89.00\$ POUR LES 50 1er ABONNÉS
2103 BOUL. ÉDOUARD
SUITE 3, ST-HUBERT
671-5505



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

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

FESTIVAL de HOMARDS
2 HOMARDS

Servis avec:
soupe ou salade
riz et pommes de terre

Seulement **11.50\$**

LICENCE COMPLÈTE

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

7845 boul. Taschereau
BROSSARD • 445-6231

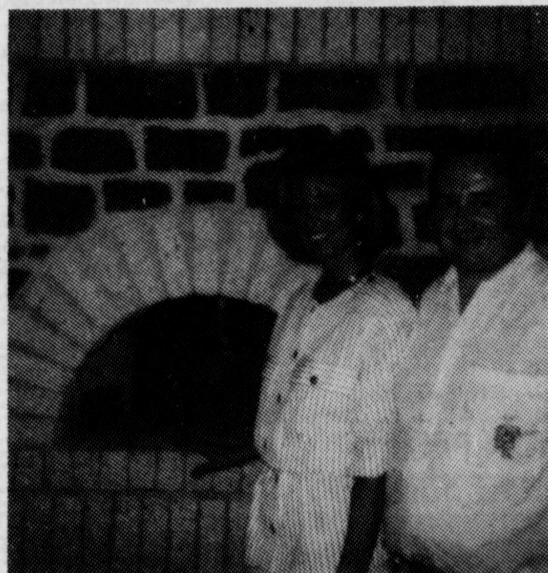
5828 OUEST SHERBROOKE
COIN MELROSE 489-3711

75-A BOUL. D'ANJOU
CHATEAUGUAY 692-1019

PUBLI-REPORTAGE

PIZZA ROYALE OUVERTURE LONGUEUIL

Une nouvelle façon de déguster la pizza



M. et Mme Mecteau, Robert et Ginette, les propriétaires du premier restaurant PIZZA ROYALE de la région de Montréal. Ils sont accompagnés de M. Jean-Roch Gagnon, fondateur et président de la chaîne de restaurants PIZZA ROYALE.

Les amateurs de pizza peuvent se réjouir. Un nouveau restaurant vient d'ouvrir ses portes, un restaurant qui fait cuire votre pizza dans un four à bois et qui vous la sert sur un réchaud à votre table dans une atmosphère des plus chaleureuses. On ne peut souhaiter façon plus raffinée de servir la pizza.

Il s'agit du premier restaurant PIZZA ROYALE à ouvrir ses portes dans la région de Montréal mais la formule a fait ses preuves depuis longtemps dans la région de Québec.

La formule a été créée par un fervent amateur de pizza. Monsieur Jean-Roch Gagnon a acheté en 1980 un casse-croûte situé sur l'avenue Royale à Giffard et il l'a transformé en un restaurant de qualité. C'était le point de départ d'une entreprise qui couvre maintenant plusieurs régions du Québec.

Avec PIZZA ROYALE, Jean-Roch Gagnon a créé un restaurant où tout est pensé en fonction du client: ambiance accueillante décor agréable, à l'image d'un restaurant de quartier où le propriétaire lui-même reçoit sa clientèle et met tout en oeuvre pour que chacun soit reçu «comme chez soi».

Expansion rapide

Le restaurant de Giffard est un succès. Mais Jean-Roch Gagnon voit plus grand. PIZZA ROYALE deviendra une chaîne de restaurants où tous les amateurs de pizza du Québec pourront aller déguster leur pizza à la manière PIZZA ROYALE. D'abord dans la région de Québec où il y avait déjà huit restaurants à la fin de 1986. Aujourd'hui, en 1987, d'autres restaurants PIZZA ROYALE ont ouvert leurs portes. On compte en tout, treize restaurants qui sont situés à Québec, Chicoutimi, Jonquière et maintenant Montréal où le premier restaurant PIZZA ROYALE de la région ouvre ses portes le 23 juin sur le chemin Chambly à Longueuil.

M. Gagnon a toujours accordé une grande importance à la clientèle, à la façon de la recevoir et à la qualité de la nourriture servie dans ses restaurants. Il s'est entouré d'équipes compétentes qui le secondent dans ses projets d'expansion.



Midi et soir, dans les restaurants PIZZA ROYALE, on peut se servir à volonté au buffet qui comprend le bar salade, la soupe, un plat gratiné et un choix de pizza. Un vrai festin.

Chaque restaurant PIZZA ROYALE qui ouvre ses portes a son cachet particulier, c'est un restaurant de quartier où tous les clients se sentent bien à l'aise. Et chacun de ces restaurants sert la même qualité de pizza, la qualité PIZZA ROYALE... et la manière de servir PIZZA ROYALE.

La recette et la manière

PIZZA ROYALE a été le premier restaurant à servir ses pizzas sur un réchaud installé sur chaque table de façon à assurer que la pizza reste chaude jusqu'à la dernière bouchée. Et ce n'est là qu'un des raffinements qu'on retrouve dans les restaurants PIZZA ROYALE.

Dans chaque restaurant, en effet, on cuit la pizza dans un four à bois installé bien en vue dans la salle à manger, un four où crépite un feu alimenté de bois d'érable pour donner à la pâte un goût encore plus raffiné.

Le bar à salade

Le bar à salade fait partie des petites et grandes attentions que PIZZA ROYALE réserve à sa clientèle.

À toute heure du jour le bar à salade est garni de bons légumes frais. Le choix est varié, chacun peut puiser à satiété dans un assortiment de légumes qui ont un air de santé.

Le buffet

Autre particularité: pour satisfaire sa clientèle du midi aussi bien que sa clientèle du soir, PIZZA ROYALE offre le buffet à volonté tous les jours à des prix qui ne manqueront pas de plaire aux amateurs de pizza et de mets italiens: 4.95\$, le midi, 5.95\$ en soirée et au brunch du dimanche.

Le buffet à volonté comprend la soupe, un plat de pâtes et un choix de pizza en plus du bar à salade. Un vrai festin de gourmands servi pour les gourmets.



La pizza qu'on vous sert dans les restaurants PIZZA ROYALE est cuite dans un four à bois où crépite du bois d'érable. C'est ce qui donne à la pâte de la PIZZA ROYALE un goût encore plus raffiné.

Longueuil, 23 juin 1987

Cette date restera marquée dans les annales de la région de Montréal comme le début d'une nouvelle ère pour les amateurs de pizza.

Les gens de Longueuil et des environs peuvent se compter chanceux: on a choisi le chemin Chambly comme adresse pour ouvrir le premier restaurant PIZZA ROYALE de la région de Montréal.

Les propriétaires, Ginette et Robert Mecteau ont tout planifié pour être prêts le 23 juin à recevoir leur nouvelle clientèle. Et ce ne sont certainement pas les clients qui vont manquer.

Le restaurant PIZZA ROYALE de Longueuil, comme tout restaurant PIZZA ROYALE, se donne comme mission de donner à la pizza ses lettres de noblesse.

Ici, on ne se contente pas de manger la pizza. On la déguste.

PIZZA ROYALE

PIZZA ROYALE

UN NOUVEAU CONCEPT
DE RESTAURANT
OUVERTURE
À LONGUEUIL
1500 CHEMIN CHAMBLY

Buffet
Midi
4.95
Ce dimanche 5.95*

Buffet
Gourmet
5.95*
Tous les soirs

* ENFANTS MOINS DE 5 ANS: *Gratuit.*
LIVRAISON GRATUITE

1500 CHEMIN CHAMBLY, (angle Ste-Foy)
646-7888
LIVRAISON GRATUITE

*C'est
pizza Adorable*

10% DE RABAIS AU COMPTOIR

23

23

23

1 WEEK-END À 95\$

Faire son marché à la campagne dans le plus grand supermarché de produits frais... au monde

Avec les beaux jours revenus, c'est une formule toute indiquée pour changer ses habitudes routinières, s'éloigner

des supermarchés aseptisés, climatisés, impersonnels, pour aller prendre une bonne bouffée d'air pur.

C'est l'occasion idéale de se rapprocher de la nature et de nouer des contacts avec des gens simples et accueillants.

Imaginez! Un super marché en plein air, à la grandeur de la Montérégie, regorgeant de fruits, légumes, fleurs, viandes, fromages, poissons viandes, produits spéciaux qu'on cueille, pêche...

Bref, des produits frais qu'on va chercher directement là où ils sont, là où ils poussent, là où ils vivent, des produits en état de fraîcheur parfaite. L'approvisionnement ne manque pas. Vous

avez le choix entre 65 points de vente de fraises, framboises, 31 pour le miel, 76 pour les légumes, etc... Là, on n'est plus limité à une allée de supermarché. Il suffit de prendre la

RESTAURANT

LE PECHEUR

HOMARD VIVANT

CHOISISSEZ DIRECTEMENT DE NOTRE AQUARIUM **9.95\$**
Servi avec salade et riz.
 STEAK DE SURLONGE **9.95\$**
Servi avec Fettucini Alfredo

MENU A LA CARTE
 À partir de **5.95\$**

BUFFET

SAMEDI BUFFET **12.95\$** DIMANCHE BUFFET FAMILIAL **9.95\$**
 Avec crabe, fruits de mer, rôt de boeuf. Musique et danse. Enfants 1/2 PRIX Moins de 10 ans

PRIX DU VIN ENVIRON LE PRIX COÛTANT
 8255 TASCHEREAU BOUL. BROSSARD

MEZZANINE
 Salle de réception 4,000 p.c. disponible sur semaine pour exposition ou réception
 POUR INFORMATION **676-0307**

AKROPOLIS

BROCHETTERIE
 280, Fort Saint-Louis, Boucherville
 Situé dans le centre d'achat Carrefour La Seigneurie

FESTIVAL SPÉCIAL POUR JUIN ET JUILLET
 SUR NOS ASSIETTES PRINCIPALES DE 17h À LA FERMETURE

Michel Jérôme, organiste-chansonnier Pour votre plaisir Jeudi, vendredi, samedi à partir de 20h	Mercredi Jeudi Vendredi SOIRÉE DES DAMES	Samedi Tirage de champagne HEURES JOYEUSES DE 17h A 19h 2 pour 1 7 jours/semaine
Dimanche Lundi 1/2 prix	1/2 prix	Mardi 2 pour 1

Ouvert 7 jours par semaine
 Licence complète
641-2677 pour réservations **SUPER DISCO**
 APRES 21h00

...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 Iles-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 vendredis, samedis et dimanches soirs.

SUR RESERVATION SEULEMENT



Sheraton Le St-Laurent
 L'hôtel du service personnalisé en toutes occasions.

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

LES BUFFETS du chef "FRANÇOIS"



Pour un service d'excellence, repas chaud ou froid, petite ou grande réception, faites appel au buffet du chef François.

- Tout genre de réceptions
- Service à domicile et en salle
- Mariages-banquets
- Location de vaisselle
- Photographe
- Fleuriste - limousine - décoration
- Orchestre-disco
- Gâteaux pour toutes occasions



LES BUFFETS
 du chef FRANÇOIS
 JOUR SOIR
646-6250 679-0136



C'EST LE TEMPS DES FRAISES!



Bénéficiez des meilleurs endroits POUR VOS FRAISES

Cueillez-les vous-mêmes ou achetez directement du producteur

DEMANDEZ VOS COUPONS CHEZ LES PRODUCTEURS SUIVANTS:

SAINTE-MADELEINE

MME JACQUELINE BRODEUR
 1755, rang Saint-Simon,
 Sainte-Madeleine JOH 1S0
 795-3452

MME NORMAND DESLAURIERS
 2130, rang Saint-Simon,
 Sainte-Madeleine JOH 1S0
 795-3801

SYLVAIN BRODEUR
 3930, Montée du 4e Rang,
 Sainte-Madeleine JOH 1S0
 584-2910

RICHARD BEAUREGARD
 435, rue St-Simon,
 Sainte-Madeleine JOH 1S0
 795-3814

LES JARDINS MAURICE ET JEAN DESLAURIERS
 1960 et 2325 rang Saint-Simon,
 Sainte-Madeleine JOH 1S0
 795-3302 et 795-3490

ROMÉO MARC ORÈLE
 2050, rang Saint-Simon,
 Sainte-Madeleine, JOH 1S0
 795-3557

BERNARD PALARDY
 2200, rang Saint-Simon,
 Sainte-Madeleine, JOH 1S0
 795-6509

GUY VOGHEL
 2560, rang Saint-Simon,
 Sainte-Madeleine JOH 1S0
 795-3597

MARTIN GIROUARD
 355, rue Saint-Simon,
 Sainte-Madeleine JOH 1S0 795-3309

SAINT-THOMAS D'AQUIN

PIERRETTE BIENVENUE
 250, rue Principale,
 St-Thomas d'Aquin, JOH 2A0
 796-3671

SAINT-BARNABÉ SUD

HENRI CLAUDE RODIER
 699, rang Saint-Amable,
 Saint-Barnabé Sud JOH 1G0
 792-3900

ACTON VALE

GÉRALD PAQUETTE
 1267, route 116, Acton Vale JOH 1A0
 549-4981

EN COLLABORATION AVEC

SYNDICAT DES PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES DE FRAISES ET FRAMBOISES DU QUÉBEC

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

(suite de la page 4)

lapins	6
Légumes	76
Légumes et plants de serre	25
Miel et produits de la ruche	31
Oiseaux fermier (cailles, faisans)	6
Agneaux et sous-produits	18
Petits fruits (bleueuts, gadelles, groseilles, mûres...)	10
Sirop et/ou érablière	29
Vignobles	6
Piscicultures	3



Auberge du Météque
Cuisine française
Le réputé chef PANIZZA
SPÉCIAL DU MIDI
TABLE D'HÔTE jusqu'au soir

VENEZ SAVOURER
«TRIPPES À LA MODE DE CAEN»
Tous les soirs GEORGES, à l'accordéon vous reçoit!

LES HOMARDS SONT ARRIVÉS!

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

TOUS LES LUNDIS
OUVERT DE 12h00 à 18h00

LE TARPAN D'EUROPE
Boucherie Chevaline

STEAK B.B.Q. POINTE de SURLONGE 6.58 kg 2⁹⁹ lb	STEAK HACHÉ de POULAIN 1⁴⁹ lb 3.29 kg ESCALOPE de POULAIN 2⁹⁹ lb 6.58 kg
---	--

STEAK de BAVETTE
6.58 kg **2⁹⁹** lb

PLAN BUDGÉTAIRE DISPONIBLE
(congelé ou non)

Ces prix sont en vigueur du 22 au 27 juin '87.7
360, rue St-Jean, Longueuil (coin St-Laurent)
(en face du Centre Véronneau)

La **BROCHETTERIE** de **L'ancêtre**

FESTIVAL DE BROCHETTES
Escargots ou soupe à l'oignon ou salade César
Brochette filet mignon
Brochette aux crevettes
Brochette aux poulet
Shisk Kebab
Café

\$14.95

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

宮 KENNY WONG 黄
L'un des plus grands restaurants de Montréal n'est pas situé à Montréal

20 Ans de Tradition Culinaire

Anniversary 20th Anniversary
SINCE 1967 DEPUIS 1967

PARTICIPEZ AU CONCOURS
20e anniversaire de **KENNY WONG**
"En Route pour Hong Kong"
VOUS POURRIEZ GAGNER:

Premier prix: Un merveilleux voyage aller-retour de dix jours pour deux personnes à Hong Kong, comprenant l'hôtel et les billets d'avion.
Deuxième prix: Un magnétoscope
Troisième prix: Un appareil-photo 35 mm.
Plus 3 buffets chinois GRATUITS pour 2 chaque semaine!

Profitez du bas prix de notre:
BUFFET "YUM YUM" 6²⁵
INCLUANT: Soupe, bar à salade et table de sucreries
Du lundi au vendredi de 11h30 jusqu'à 14h30
Chaque visite vous donne une chance de gagner! BON VOYAGE!

4065, boul. Taschereau St-Hubert, Pour livraison, tél.: **676-0301**

LA MAISON DE BIFTECK JAPONAISE
SHOGUN

SPÉCIAL DU MOIS

CREVETTES HIBACHI	11 ²⁵ \$
Entrée de crevettes	
STEAK & POULET	13 ²⁵ \$
Entrée de crevettes	
Pour les enfants	4 ⁹⁵ \$
STEAK ou POULET	

Tous les repas incluent: soupe, salade, légumes, thé et dessert

Ananas Party: Spécial pour les Fêtes et Anniversaires

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

OUVERTURE
Vendredi 3 juillet

LE PRALIN
Café Bistro

550 Chemin Chambly Longueuil (Place Hérelle)

LES GOURMANDISES DU COURRIER - 23 juin 1987 - Page C5

23

23

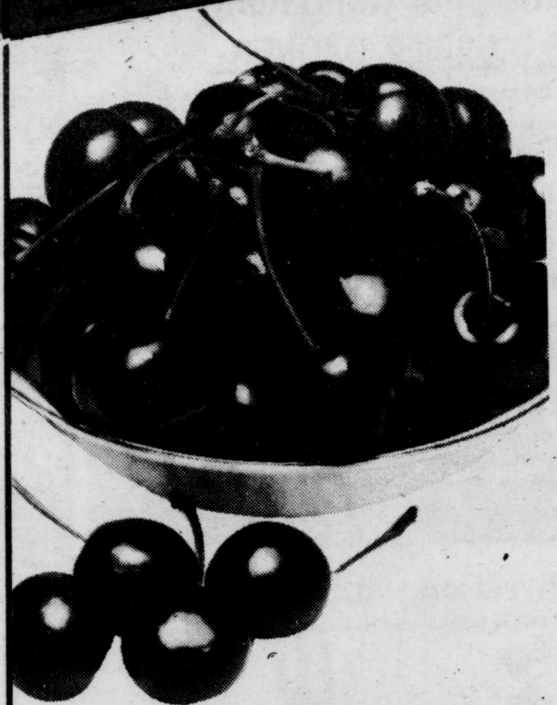
23

LES SUPERMARCHÉS

PROVIGO

POUR LA RIVE-SUD

SUPER VENTE!

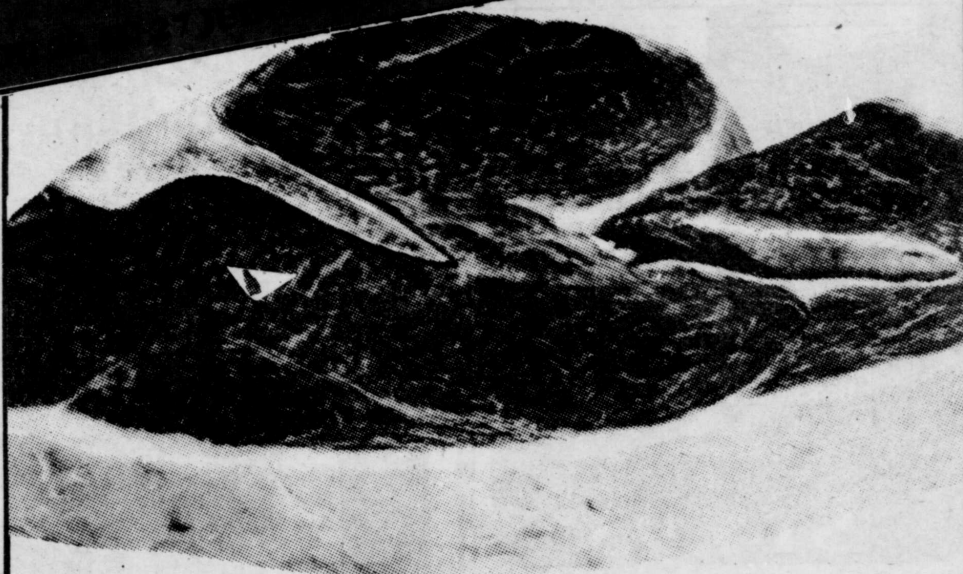


CERISES BING

Provenance des E.U.
Canada #1

3⁰⁶ kg

1 39
lb

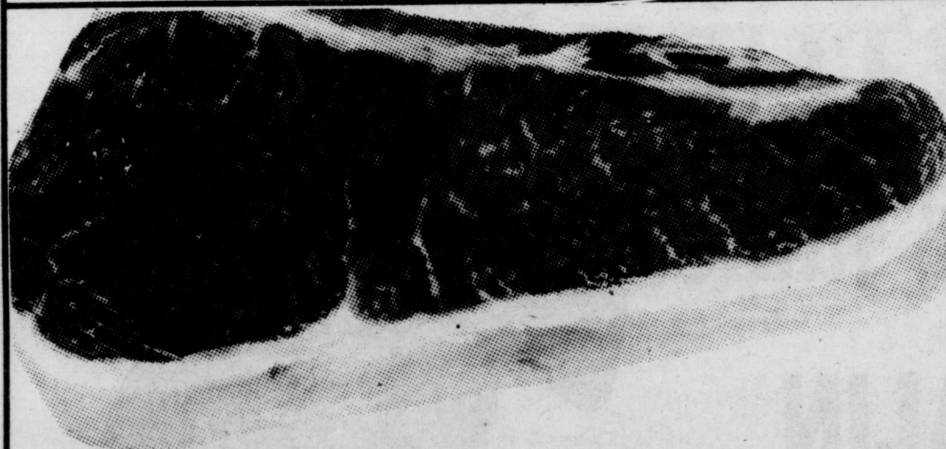


BIFTECK OU RÔTI D'ALOYAU

(T-Bone)
Boeuf Canada cat. A

9⁸⁸ kg

4 48
lb

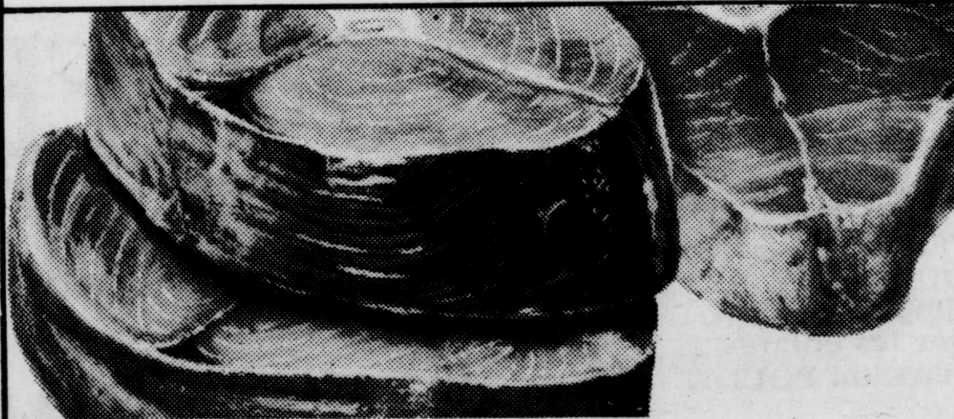


BIFTECK DE SURLONGE

Boeuf Canada cat. A

7²³ kg

3 28
lb



FILET DE TURBOT FRAIS

8⁷⁷ kg

3 98
lb

LES SUPERMARCHÉS



provigo

POUR LA RIVE-SUD

EST LA SUPER VENTE!



**TARTINADE
EXTRA**
Aux noisettes
et chocolat
400 g

.99

DOVE

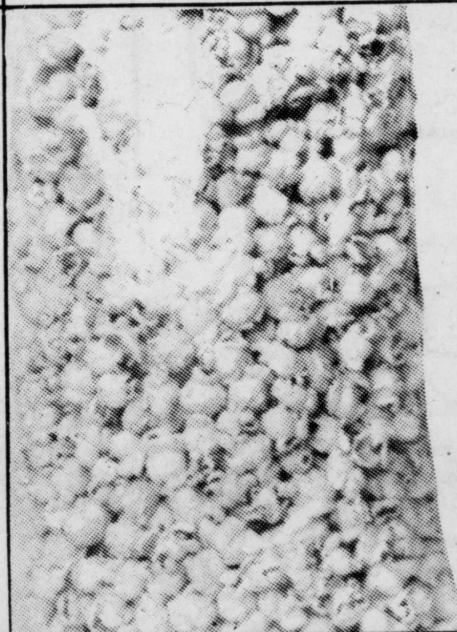
Papier hygiénique
4 rouleaux blanc

.89



**BISCUITS
OREO de
CHRISTIE**
Double-crème
ou régulier
350 g + 100 g
en boni

1.99




**MAÏS
SOUFFLÉ
KRACK-O-POP**
Sac 300 g.

.69

LES GOURMANDISES DU COURRIER - 23 juin 1987 - Page C7


**SUPERMARCHÉ
TRUDEAU-
BELLEFEUILLE**
7200, boul.
Taschereau,
Brossard


**SUPERMARCHÉ
COOPRIX-PROVIGO**
1601, rue Roland
Therrien,
Longueuil


**SUPERMARCHÉ
BOURGALT ET
LEFEBVRE**
1461, avenue
Victoria,
St-Lambert


**SUPERMARCHÉ
ANTONIO GAGNON**
645, boul.
Taschereau,
Greenfield Park

23

23

23

Hôtel
La Barre
 2019 BOUL. TASCHEREAU
 LONGUEUIL 677-9101
Ça bouge a l'hotel LA BARRE



Unique sur la Rive-Sud

L'Oasis
 (Bar, terrasse, piscine)
MENU ESTIVAL
 Disponible à notre restaurant terrasse

Ouvert 7 jours par semaine
Ambiance familiale
 Cartes de membre disponible
Surveillez nos promotions Futures!

<p>MERCREDI SOIR FLASH SOLEIL défilé de costumes de bain présenté par le salon de bronzage L'ESCALE au SOLEIL 671-5505</p>	<p>JEUDI SOIR Soirée des dames; flash-mode avec le salon JAN TEL PLUS; gratuit pour les dames de 9h à 11h p.m.: 671-1010</p>
--	--



O'Keefe lance la bouteille ouvre-bouteille retournable

Petite mais importante révolution dans le monde des brasseries: La Brasserie O'Keefe Limitée lance sur le marché québécois, la «B.O.B.», comme on dit... C'est une première mondiale! Aussi simple que l'oeuf de Colomb... Il s'agissait d'y penser. La nouvelle bouteille dont O'Keefe a l'exclusivité peut servir d'ouvre-bouteille. La fond de la B.O.B. est fait de telle sorte qu'il suffit de le placer sur la capsule d'une deuxième bouteille et de la tourner pour décapsuler sa Miller ou sa Lite!

Cette nouvelle bouteille est la plus pratique et la plus originale jamais mise sur le marché canadien.

RESTAURANT CHELLOS

Du nouveau Chez Chellos...! Tous les dimanches SOMPTUEUX BRUNCH de 11h00 à 14h00

TABLE D'HÔTE tous les jours et les soirs

SPÉCIALITÉS: Fruits de mer et steak

1435 ouest rue St-Charles, Longueuil Stationnement gratuit Pour réservations: 646-9814 LICENCE COMPLÈTE

LA BOUCHERIE MARC

Supers spéciaux du 24 au 28 juin

Brochette de boeuf	99¢ ch.
Brochette de boeuf mariné	99¢ ch.
Tournedos avec bacon idéal au B.B.Q	99¢ le 100 gr.
Boeuf haché maigre 4.39\$ kilo	1.99¢ la lb
Souvlaki au porc	79¢ ch.
Souvlaki au poulet	79¢ ch.
Souvlaki à l'agneau	79¢ ch.

Marc Langevin prop.

1191 McGill coin Curé Poirier Longueuil, voisin du Dairy Queen 670-7977

OUVERTURE LE 24 JUIN
 Ouvert 7 jours

<p>SUPER BUFFET DE FRUITS DE MER \$18.95 SAMEDI SOIR</p>	<p>SOIRÉE DES DAMES 50% LUNDI ET MARDI SUR LE PLAT PRINCIPAL À LA CARTE</p>	<p>Festival de brochettes tous les jours \$8.95</p>	<p>Festival du homard se continue Venez danser du jeudi au samedi avec Pierre Dumont</p>
<p>NOUS AVONS LES MEILLEURS FRUITS DE MER DE LA RÉGION</p>			
<p>BRASSERIE LeMORTAGNE</p>		<p>100, boul. Montarville BOUCHERVILLE Sortie 92, autoroute transcanadienne 641-0735</p>	

ENFIN UNE BONNE BOUFFE

LE FOYER
 RESTAURANT BROCHETTERIE

Festival du homard se continue

Tous les dimanches Festival de brochettes
 À PARTIR DE **\$8.95**

100, boul. Mortagne, Boucherville
 à l'arrière de la Brasserie Le Mortagne, sortie 92 de la Trans can
 POUR RÉSERVATIONS: 641-0735

Une résidente de St-Lambert gagne un repas au Ritz

La Banque Nationale a procédé le 12 juin 1987 à une cérémonie de remise de prix, soit un repas pour

deux, offert dans le cadre du 3e Salon International des Aînés qui se tenait à Montréal, au Palais des

Congrès, du 19 au 23 mai 1987.

Lucette Dawson, est une résidente de St-Lambert. La cérémonie de remise s'est déroulée à la succur-

sale du 564 avenue Victoria, à St-Lambert en

présence de Jean-Claude Carrier le directeur, la

gagnante et Marcel Laroche le directeur adjoint.



15% sur commande à emporter



4755 Grande-Allée Brossard
443-1012

• pizza • souvlaki • spaghetti • sous-marins

Ouverture 11:30 à fermeture
STATIONNEMENT GRATUIT

BRASSERIE RÉAL MASSÉ CETTE SEMAINE SUPER SPÉCIAUX

SOUPE - BAR SALADE - PAIN CHAUD

ENTRECÔTE (12 onces)
SAUCE AU POIVRE
\$9.95

FILET MIGNON AMOUREUX
6 CUISSÉS DE GRENOUILLES
RIZ, LÉGUMES FRAIS
BEURRE À L'AIL **\$12.95**

ASSIETTE DE SCAMPIES
7 SCAMPIES (14 MORCEAUX)
RIZ
BEURRE À L'AIL **\$17.95**

Festival de brochettes

SOUPE - BAR SALADE - PAIN CHAUD
BROCHETTES DE:
• POULET
• SHISH KEBAB
• FILET MIGNON
• POULET ET CREVETTES
(FILET PORCI)
• PÉTOUNCLES

Toutes nos brochettes sont servies avec riz, salade et pommes de terre maison

\$7.95

Lundi soir
50%
de rabais
sur menu à la carte

SOIRÉE
DES DAMES
LE MARDI
2 pour 1

SUR MENU
À LA CARTE

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

MERCREDI SOIR HAMBURGER STEAK
SPAGHETTI À VOLONTÉ
POUR AUSSI
PEU QUE **2.99**

THE DU CAFE

BRASSERIE RÉAL MASSÉ

Spécialités - Steak - Brochettes et Fruits de Mer
Possibilité de réservations pour mariages, groupes, anniversaires, parties de bureau, etc.
1001 MONTARVILLE, BOUCHERVILLE
SITUÉE AUX PROMENADES MONTARVILLE
POUR RÉSERVATION: 641-1236

TOUS LES JOURS FESTIVAL du HOMARD

VIVANT,... BOUILLI,... GRILLÉ,...

1 homard **\$8.95**
2 homards **\$13.95** / par pers.

TABLE D'HÔTE

- Assiette neptune avec homard... **16.95\$**
 - Surf & Turf avec homard... **14.95\$**
 - Brochette combinée... **11.95\$**
- Servi avec entrée, salade, coquille de fruit de mer, dessert.

TOUS LES JOURS
FRUITS DE MER
À VOLONTÉ

SÉLECTION DE VINS
DE QUALITÉ
À TRÈS BAS PRIX

Restaurant **QUEBERAC** 2150, LAPINIÈRE, BROSSARD
est du pont Champlain, sortie boul. Taschereau
Mtl Champlain 671-1935

NOS
MARAICHERS
SONT
ARRIVÉS!!!



LE MEILLEUR CHOIX
DE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

DE LA RIVE-SUD!!!
VENEZ AUSSI CHOISIR:

- VOS FLEURS DE PARTERRE...
- VOS PLANTES VIVACES...
- VOS ARBRES ET ARBUSTES...

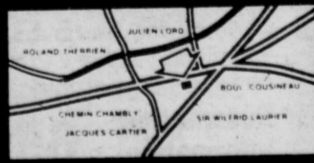
ILS SONT LÀ ILS VOUS ATTENDENT...

MARCHÉ PUBLIC

Les Halles

3560, Chemin Chambly
Longueuil

Heures d'ouverture:
Lundi, mardi, mercredi: 9 h à 18 h
Jeudi et vendredi: 9 h à 21 h
Samedi et dimanche: 9 h à 17 h



BRASSERIE LEMOYNE

Jeudi - Vendredi - Samedi soir



Organiste chanteuse
HUGUETTE BASTIEN

Le Samedi - Tournoi de Fer
BOURSE EN ARGENT

SPÉCIAL DE LA SEMAINE:
RIB STEAK: \$4.95

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

REPAS POUR 2 PERSONNES AU CHOIX

1. Cuisses de Grenouilles
 2. Brochette de poulet
 3. Brochette aux Fruits de Mer
 4. Steak aux Piments vert
 5. Assiette de Scampies
- inclus: soupe, salade, dessert, café
PLUS 1/4 de LITRE DE VIN

19⁹⁵\$

Chez Steinberg on casse la croûte avec les Soviétiques

Le lundi 15 juin, au supermarché du Mail Champlain à Brossard, les dirigeants de Steinberg recevaient une délégation soviétique en tournée au Canada afin d'étudier les nouvelles techniques agro-alimentaires. Leur visite chez Steinberg avait pour objet principalement de se familiariser avec l'exploitation d'une boulangerie en magasin qui permet d'offrir à la clientèle des produits

d'une fraîcheur et d'une qualité garantie. Au cours d'une cérémonie d'accueil d'origine slave M. Alain Germain, vice-président de groupe et directeur général, Steinberg, Québec, offrit le sel et le pain de bienvenue à M. Vsevolod S. Murakhouski, membre du Soviet Suprême, Conseil des ministres de l'URSS et chef de la délégation soviétique.



Au premier plan: M. Alain Germain, vice-président du groupe, directeur général, Steinberg Québec; Son Excellence Alexi A. Rodionov, Ambassadeur soviétique au Canada; M. Vsevolod S. Murakhovsky, Membre du Soviet Suprême, Premier vice-président du Conseil des ministres de l'URSS, Chef de la délégation; M. Claude Henri, Vice-président, Steinberg Exploitation; autre membre de la délégation.

Meilleur temps pour venir cueillir
vos fraises.
Cette année la récolte est abondante

Maurice 795-3302
Jean 795-3490
**LES JARDINS
MAURICE & JEAN
DESLAURIERS**
Spécialité: FRAISES ET FRAMBOISES
1950, 2325, rang St-Simon
Sainte-Madeleine

Trajet: Transcanadienne (route 20) direction Québec, sortie 120, passez devant l'église et roulez environ 2 milles jusqu'aux brochettes GÉANTES.

ERRATUM

Dans notre dernière édition, il a été fait mention d'un concours en collaboration avec le Syndicat des producteurs de fraises et framboises du Québec.

Nous nous excusons de l'erreur qui s'est glissée dans cette annonce, le concours n'ayant pas lieu cette année. Vous pouvez toujours venir les acheter ou les cueillir aux endroits indiqués dans cette présente édition.

Merci de votre compréhension.

MÉCHOUI TOUTEMPS

Agneau - Cochon braisé -
Fesse de boeuf - Service de
cuisson et découpage
CHEZ VOUS

Avec ou sans buffet

Tél.: **658-5840**

(à partir de 30 pers.)



A les fraises et les framboises

Eh oui! c'est le temps des fraises...
Pensez à vos conserves, vos confitures,
vos gelées, ou la congélation, c'est si bon!
Renseignez-vous auprès de ces producteurs!



LE ROI DE LA FRAISE ENR.

Vous invite à cueillir vous-même vos fraises. Elles sont rouges, juteuses et sucrées.
20 acres vous attendent. Gilbert Maynard.

552 Petit St-Charles, St-Paul d'Abbotsford
Ouvert de 8h00 à 20h00. Contenants disponibles.
Appelez pour information: 379-9252

Directions: autoroute des cantons de l'est (10)
Sortie 68 Granby, route 112 suivez les indications
«.50¢ la livre»

Normand Deslauriers

Tél.: (514) 795-3801

Fraises, Framboises
2130 Rang St-Simon
Ste-Madeleine, Québec
Transcanadienne, Sortie 120

*Le plaisir de la cueillette
à votre porte.*

Contactez la ferme pour vous assurer qu'elle est ouverte et qu'il y a suffisamment de fruits ou de légumes que vous désirez ce jour-là.

- Demandez si les enfants sont admis.
- Demandez également si l'on procure des contenants (il est possible qu'on vous demande un prix modique).
- Choisissez de préférence un jour de semaine: il y aura moins de monde.
- Arrivez tôt afin d'avoir le meilleur choix et d'éviter le chaud soleil de l'après-midi.
- N'oubliez pas que les beaux jours ensoleillés sont agréables pour la cueillette, mais que l'intérieur des voitures et leur coffre sont très chauds, ce qui comporte un risque pour vos fruits et légumes frais cueillis. C'est une bonne idée d'emporter une glacière de camping avec soi.

Richard Beauregard

Fraises et framboises
que vous pouvez cueillir vous-même
Rte 20, sortie 120

435, rue St-Simon

(près de la voie ferrée)

Ste-Madeleine

Tél. 795-3814

FRAISIÈRE F. RÉMILLARD

40, PRINCIPALE,
ST-JACQUES-LE-MINEUR
AUTOROUTE 15
VERS PLATTSBURG
SORTIE 29

**CUEILLENZ VOS
FRAISES
VOUS-MÊME**

**OU NOUS LES
CUEILLERONS
POUR VOUS**

Information

TÉL.: 347-5446



Fraiseraie Marcel Tétraut Enr.

122 Chemin des Patriotes
RTE 133 ST-MATHIAS (Richelieu)

**VENEZ CUEILLIR
VOS FRAISES**

DIRECTION

- autoroute 10, sortie 29, à droite chemin des patriotes rte 133.
- route 112 jusqu'à Richelieu, rte 133, chemin des patriotes, à gauche.
- route 20, sortie #113, jusqu'à rte 133 chemin des patriotes, à gauche.

Réservation
Information **658-1994**

FRAISES



- CUEILLENZ-LES VOUS-MÊMES
- OU CUEILLIES
- BALADE EN VOITURE

FRAISIÈRE ST-BASILE

51 rue Principale

653-9130

Le Red Lobster: des fruits de mer à prix abordables mais une attente souvent longue

Combien de temps encore résistera la popularité du restaurant Red Lobster (boul. Taschereau à Greenfield Park) aux atten-

**J. THERÈSE
LEGENDE**

tes souvent très longues que doit subir la clientèle des fins de semaines?

Le soir, du jeudi au dimanche inclusivement, on doit attendre parfois même jusqu'à une heure, debout, sauf pour quelques places disponibles au bar, avant d'avoir enfin une place dans la salle à manger. Et il n'y a absolument pas moyen de réserver, même pas pour de groupes.

Tout change cependant au moment où on a enfin la carte en main. Le choix est tel qu'il devient embarrassant. Des trios de la mer «printanier», «à l'italienne», «de l'Atlantique», «bayou», «du capitaine», «pour enfants», etc. aux plats combinés, il y en a pour tous les goûts, à toutes cuissons et sauces, des plus piquantes aux plus douces.

Pour qui n'aime pas les fritures, il y aurait lieu de lire attentivement le menu qui

explique la composition de chaque plat. J'en connais plus d'un qui se sont retrouvés avec poissons et fruits de mer panés alors qu'ils auraient préféré les avoir grillés, pochés ou en sauce. Sur demande, on apporte à votre table un petit brûleur pour conserver très chaud

le beurre à l'ail. Les plats sont servis avec du riz ou des pommes de terre au choix et une salade.

Le menu comporte aussi quelques suggestions pour les amateurs de poulet ou de bifteck. Les potages et crèmes de fruits de mer offerts en petites ou grosses

portions sont délicieux. Quelques desserts complètent le menu pour ceux qui ont encore un peu faim!

Atmosphère agréable (sauf pour l'attente), service sans histoire. Le menu du jour est inscrit sur des tableaux noirs et propose souvent des plats qu'il faut

essayer tels que le steak de requin et d'autres. Le Red Lobster (ancien local du Ponderosa) ouvre

ses portes dès 11h30 pour le dîner. Un fast food des fruits de mer dont la popularité ne s'est pas encore atténuée

depuis l'ouverture. Si vous détestez attendre, vaut mieux choisir le midi ou les soirs du début de semaine.

La Mangeaille MAÎTRE TRAITEUR

- * buffets chauds et froids
- * réceptions de tout genre

*Une expérience
gastronomique inoubliable!*

677-3846



"Leonidas" Brochetterie

1430 Ch. Chambly
Longueuil. Tél.: 674-1224
LICENCE COMPLÈTE

REPAS GRATUIT LE DIMANCHE

Pour les enfants âgés de moins de 10 ans, accompagnés d'un adulte (limite 1 enfant/adulte). Choix de spaghetti, souvlaki.

TABLE
D'HÔTE
lundi au vendredi
17h à la fermeture
à partir de **6⁹⁵\$**

**SAMEDI À PARTIR DE 17 H
À LA FERMETURE**

**1/2 prix pour les dames
accompagnées d'un compagnon**

Salon intime pour 60 personnes ou moins



Fraises et framboises à cueillir vous-même

1010
Jacques-Cartier sud
Saint-Jean-sur-Richelieu
Tél.: 346-0447

**SANS FRAIS
1-800-363-1949**

Fédération des producteurs de lait du Québec

SYNDICAT DES PRODUCTEURS
ET PRODUCTRICES DE FRAISES
ET FRAMBOISES DU QUÉBEC

**Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec**

LOUIS HÉBERT ET FILS



978
4e Ligne
Saint-Valentin
Tél.: 291-3004

*Eh oui! c'est le temps des fraises...
Pensez à vos conserves, vos confitures,
vos gelées, ou la congélation, c'est si bon!
Renseignez vous auprès de ces producteurs!*



Ferme Beauregard

Madeleine et Serge, prop.
805, rang Nord-ouest,
Sainte-Madeleine
Tél.: 795-6569

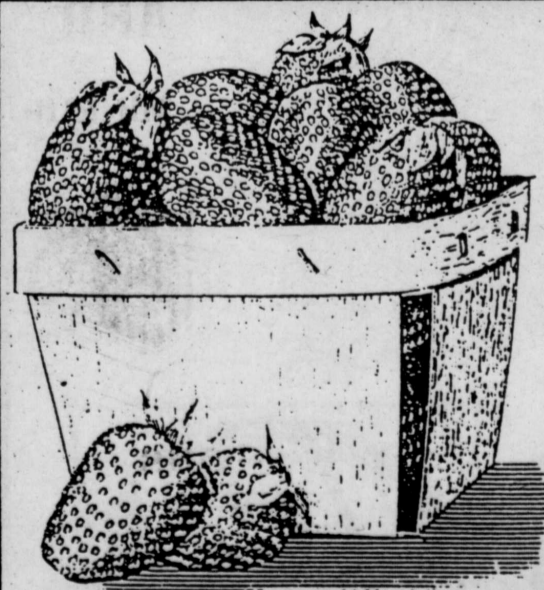
Fraises cueillies ou à cueillir

**Fraiseraie
GILLES
HÉBERT**
870 Jacques-Cartier
sud
route 223 sud Saint-Jean

**SANS
FRAIS
1-800
363-1948**

**CUEILLENZ-LES VOUS-MÊMES
OU
ACHETEZ VOS FRAISES
DÉJÀ CUEILLIES
Tél.: 346-3293**

DIRECTION:
Route 112 jusqu'à Chambly, route 223 jusqu'à la Frai-
séraie ou l'autoroute Canton de l'Est sortie 35 boul.
Séminaire et Jacques-Cartier sud direction 2e Fraise-
raie vers St-Blaise.



CHAMPS DE FRAISES

Nous aimerions vous revoir dans nos champs de fraises.
Venez les cueillir vous-mêmes. Nos fraises sont succulentes et abondantes!

ST-JEAN

Les Fraisières du Québec
772, boul. Jacques-Cartier Sud
(Coin du Séminaire)
1-346-3916

SAINTE-MADELEINE

RICHARD BEAUREGARD
FRAISES & FRAMBOISES
435, rue St-Simon
795-3814

CARIGNAN

(Chambly)
La Fraiseraie
2486, boul. Bellerive
658-2407 658-0624

**Agriculture, Pêcheries
et Alimentation**

Syndicat des producteurs et productrices
de fraises et framboises du Québec

**POULETS
FRAIS**

Catégorie Canada "A"
Moins de 2 kg



2,16
\$/kg

98¢
/lb



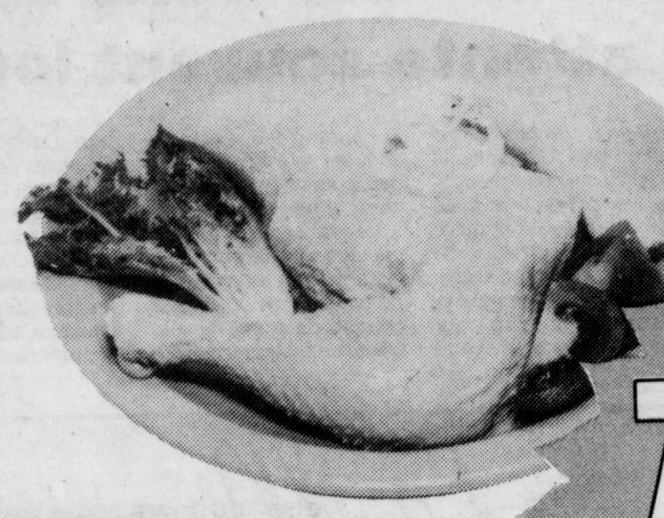
**CUISSES
DE POULET
FRAIS**

Avec dos



1,72
\$/kg

78¢
/lb



Prix en vigueur du 22 au 27 juin 1987

**PLEIN FEU SUR
LE**

BARBECUE

Prix en vigueur du lundi 22 juin au samedi 27 juin 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.

GREENFIELD PARK SUPERMARCHÉ IGA
599, boul. Taschereau

LA PRAIRIE ALIMENTATION J.G.D. INC.
1 032, boul. Ste-Élizabéth

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

ST-HUBERT • H. AUBERTIN INC.
5 935, boul. Payer

H. AUBERTIN
3 905, Montée St-Hubert

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

**LA FÊTE NATIONALE
DU QUÉBEC**

Tous les supermarchés IGA
seront fermés
mercredi, le 24 juin 1987,
jour de la St-Jean-Baptiste.



**JUS
DE FRUITS**

Assortis

OASIS

Format 4 x 170 mL ou 1 L



88¢

**PÂTES
ALIMENTAIRES**

4 variétés

IGA

Cello 900 g



78¢

99¢

**EAU
DE JAVEL**
LA PARISIENNE
Cont 3,6 L



1,19
\$/lb

2,62
\$/kg

**RAISINS
ROUGES
FLAME**
Sans pépins
Produit de la Californie
Canada no 1



*marque de certification d'IGA Canada ltée

Boniprix

