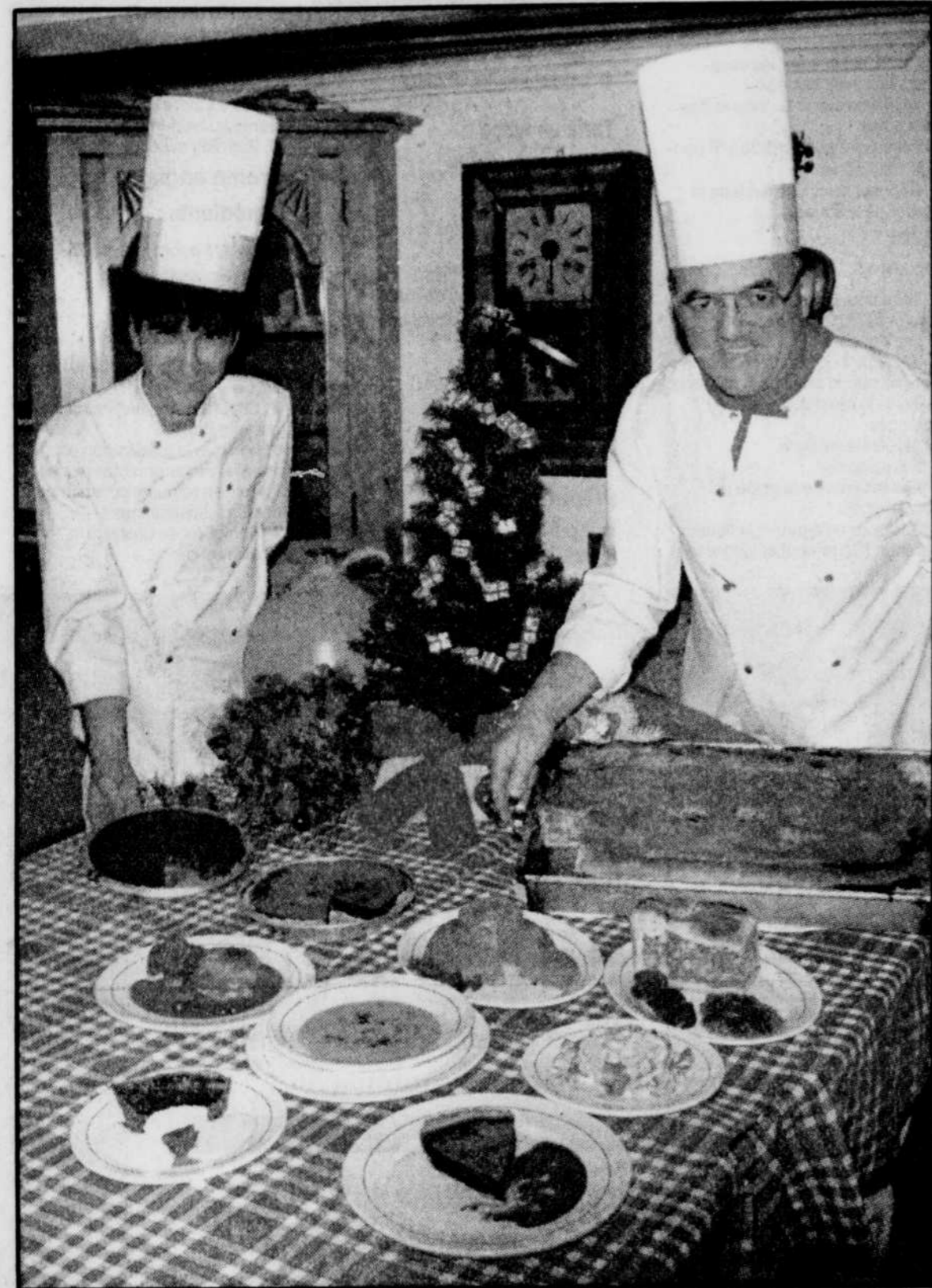


La cuisine québécoise d'hier à aujourd'hui

La cuisine québécoise a beaucoup évolué au fil des ans. Elle est plus légère, moins consistante et plus variée, mais nos traditions culinaires sont toutefois toujours bien ancrées dans nos moeurs. Il arrive encore que nos épouses, nos mères et nos grands-mères nous mijotent des plats cuisinés à l'ancienne : des cretons maison, des fèves au lard, un ragoût de boulettes, des tourtières ou des pâtés à la viande. Et le temps des Fêtes est une période propice pour renouer avec notre passé et revivre en famille ces grands repas de plusieurs heures.



MM. Jean-Michel Camirand et Raymond Bilodeau, les chefs du restaurant Aux Anciens Canadiens, ont préparé un repas traditionnel et un menu contemporain. Ils illustrent très bien l'évolution de la cuisine québécoise au cours des dernières années.

LE SOLEIL

MM. Raymond Bilodeau et Jean-Michel Camirand, du restaurant Aux Anciens Canadiens à Québec, ont bien voulu faire revivre quelques-unes de ces recettes traditionnelles pour les lecteurs du SOLEIL. Mais ils ont été plus loin en mijotant des plats plus contemporains comme ils le font quotidiennement à leur restaurant de la rue Saint-Louis.

D'autres chefs de la région de Québec ont accepté eux aussi de livrer quelques-uns de leurs secrets pour permettre à nos lecteurs de varier leurs repas du temps des Fêtes.

La nourriture d'autrefois était plus consistante, selon M. Bilodeau, parce que les premiers habitants de la colonie avaient besoin d'énergie corporelle car ils effectuaient un travail manuel très dur, les journées étaient longues et épuisantes. Les maisons étaient aussi moins isolées et c'est une nourriture mieux adaptée à nos hivers rigoureux. Il y avait aussi très peu de produits sur le marché. Les colons mangeaient surtout ce qu'ils cultivaient. Le reste venait de la mère patrie par bateau et à intervalles très irréguliers.

Les cultures, l'équipement et les méthodes de conservation n'étaient pas non plus très développés. On mangeait davantage pour se nourrir, pour subsister que pour s'offrir des agapes de plusieurs heures avec des menus très variés. Mais la nourriture avait bon goût et les plats cuisinaient dans les fourneaux des journées complètes et répandaient dans toute la maison une odeur savoureuse. Les cretons, les fèves au lard, la soupe au pois, le ragoût de boulettes, le pain de ménage, le rôti de porc ou de boeuf, la tarte au sucre nous rappellent un passé pas très lointain et plein de souvenirs appétissants.

Autres recettes de chefs québécois à l'intérieur du cahier



Les menus du temps des Fêtes

Entrée traditionnelle

Cretons

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 1 heure
Service : 6 à 8 portions

Ingrédients :

- 75 g (3 oz) saindoux
- 454 g (1 livre) porc haché
- 250 g (1 tasse) lait
- 1/2 oignon rapé ou haché
- 175 g (3/4 tasse) chapelure
- 1 pincée clou de girofle moulu
- 1 pincée cannelle
- 1 pincée sauge,
- 1 pincée sarriette,
- Sel et poivre

Préparation :

- Mélanger tous les ingrédients, sauf la chapelure.
- Cuire à couvert à feu doux, pendant 1 heure. Brasser fréquemment.
- Ajouter la chapelure jusqu'à consistance désirée.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Refroidir complètement et déposer dans un moule

Suite du menu traditionnel en page 3

Entrée contemporaine

Feuilleté de courgettes au basilic et à la crème

Préparation : 3-4 minutes
Cuisson : 8 minutes
Service : 6-8 portions

Ingrédients :

- 3 petites courgettes
- 45 ml (3 c. table) huile
- 125 g (1/2 tasse) tomates en dés, sel et poivre au goût
- 250 ml (1 tasse) crème 35 %
- 5 g (1 c. thé) basilic
- 120 g (8 c. table) beurre

Préparation :

- Couper les courgettes en cubes moyens (1/2 pouce) ou plus petits.
- Sauter dans l'huile très chaude pendant 2-3 minutes avec le basilic.
- Ajouter les tomates, saler et poivrer. Cuire 2 minutes.
- Ajouter la crème.
- Laisser réduire 2 minutes.
- Monter au beurre.
- Servir sur un vol-au-vent (pâte feuilletée), comme entrée ou plat principal.

Suite du menu contemporain en page 2



De chaudes gorgées hivernales

Les Québécois ne boivent pas que du gros gin...même si l'hiver est rigoureux. Leur palais a évolué et Martin Gosselin, du restaurant La Fenouillère, l'a bien compris. Il a inventé quelques cocktails très colorés pour précéder les agapes du temps des Fêtes. Source Printanière, Grog Cognac Orange et Canneberge Sling vous révèlent leur saveur à la page 4.

Restaurant La Ripaille

À l'occasion de notre 22^e anniversaire

50%

de rabais sur notre table d'hôte seulement et sur présentation de cette annonce. Un seul coupon par client. Valable jusqu'au 16 décembre 1991.

MOULES ET FRITES À VOLONTÉ 10⁹⁵\$

Soupe ou salade ENTRECÔTE SAUCE AU POIVRE Café 10⁹⁵\$

9, rue Buade, Québec (à deux pas du Château Frontenac)
Réservations : 692-2450

Menu du 25 décembre au soir

ENTRÉES

La barquette farcie à la mousse de saumon fumé ou
Le pâté à la viande du chef
— — —
Le consommé de boeuf au sherry

AU CHOIX

Le filet mignon à la Rossini **23⁹⁵\$**
La dinde farcie aux marrons **19⁵⁰\$**
La papillote de saumon au vinaigre de pomme **21⁷⁵\$**
Le confit de canard **18⁷⁵\$**

— — —
Le chariot de desserts
— — —
Thé ou café inclus

Menu du 31 décembre et du 1^{er} janvier au soir

ENTRÉES

La salade tiède aux foies de volaille et aux noisettes ou
La mousseline de saumon aux petits légumes
— — —
Le fumet de notre souprière
— — —
Le sorbet ou calvados

AU CHOIX

Le filet mignon Wellington sauce périgourdine **26,95 \$**
Le magret de canard aux cerises **25,95 \$**
La sole soufflée au saumon fumé **24,95 \$**

— — —
Le lit vert et sa garniture
— — —
Les fromages assortis
— — —
Le chariot de desserts

Restaurant Charles Baillargé

CONCERT DE NOËL
avec les Maîtres chanteurs
SUPPLÉMENTAIRE
dimanche 29 décembre
Réservez sans tarder

DÎNER DANSANT
31 décembre dès 20h
55\$ / pers.

HÔTEL CLARENDON
57, rue Sainte-Anne, Québec
692-2480

RESTAURANT BOOMERANG AFÉ

Meilleurs vœux à tous!

Certificats-cadeaux disponibles au restaurant

2, Petit-Charmlain 694-9460

Service de valet de stationnement par la côte de la Montagne, près de l'escalier Casse-cou

Un vent de renouveau souffle dans le milieu de la restauration à Sainte-Foy...

CHEZ Alfredo
(anciennement Ben & Dick)

CUISINE ITALIENNE
1217, route de l'Église, Sainte-Foy
659-2951

À la veille du temps des fêtes... réservez l'un de nos salons privés pour vos réceptions de bureau et de famille

Le midi, en plus des spécialités italiennes, "smoked meat" au menu

Table d'hôte tous les soirs

TABLE D'HÔTE JOUR DE L'AN

Potage aux légumes
Coeurs en duo
Petite salade César
Gratin de champignons
Feuilleté de fruits de mer

Brochette de filet mignon du gourmet **16⁹²\$**
Couronne de crevettes à l'indienne **17⁹²\$**
Escalopes de veau normande **17⁹²\$**
Filet de doré amandine **18⁹²\$**
Côte de boeuf au jus (12 onces) **18⁹²\$**
Mignon de boeuf sauce chasseur **19⁹²\$**

Chariot à desserts
Thé, café

MENU POUR ENFANT

Spaghetti à la viande **5⁹²\$**
Brochette de filet mignon **6⁹²\$**
Escalope de poulet **6⁹²\$**

Dessert, breuvage inclus

La Buis
Gillades
Fruits de Mer

N'oubliez pas de réserver maintenant pour vos repas des fêtes.

3440, Quatre-Bourgeois, Ste-Foy
Réservations : 659-1322
2682, Chemin Ste-Foy, Ste-Foy
Réservations : 653-9697

FESTIVAL DE LANGOUSTINES

Langoustine nature, ail ou à la provençale **11⁹⁵\$**

Brochette de filet mignon et langoustine **12⁹⁵\$**

Filet mignon et langoustine (servis sur lit de riz) **14⁹⁵\$**

Le dimanche c'est spécial...

TABLE D'HÔTE

Soupe aux légumes
Brochette de filet mignon ou Coquille Saint-Jacques et salade César ou Rosbif au jus
Thé - Café
7⁹⁵\$

Le goût des Québécois a évolué Des plats plus légers, variés et raffinés

L'époque de la tourtière est derrière nous même si nous en mangeons occasionnellement avec plaisir. Le goût des Québécois a évolué, le travail d'aujourd'hui est plus intellectuel que manuel, les nouveaux produits abondent et les gens s'occupent davantage de leur santé ce qui explique l'émergence d'une nouvelle cuisine québécoise plus légère et plus variée.

LE SOLEIL

Plusieurs autres facteurs ont influencé la cuisine québécoise. MM. Bilodeau et Camirand parlent du développement des moyens de communication, l'arrivée d'équipements de cuisine plus sophistiqués, la venue de chefs européens, la création de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec et des autres écoles de cuisine ailleurs au Québec.

Des connaissances plus approfondies en culture, élevage et moyens de conservation ont aussi favorisé l'émergence d'une cuisine plus raffinée et mieux adaptée au goût des Québécois qui sont entrés en contact avec des cuisines d'autres pays dans leurs voyages de plus en plus nombreux.

Cette nouvelle cuisine allégée ne fait pas l'affaire de tout le monde car plusieurs chefs ont eu tendance à confondre nouvelle cuisine et petite portion. Les Québécois sont reconnus comme des

gros mangeurs et plusieurs s'ennuient des portions plus généreuses de la cuisine traditionnelle. D'autres préfèrent leurs légumes bien cuits et ils s'insurgent contre la nouvelle mode des légumes croquants. Ils se font d'ailleurs regarder avec des gros yeux s'ils demandent au serveur de retourner dans les cuisines et de demander au chef de cuire davantage les légumes.

Les chefs ont aussi varié leurs accompagnements. Le salé et le sucré font maintenant partie de la nouvelle cuisine québécoise et souvent dans le même plat. Les fruits ne sont plus réservés pour les desserts, ils garnissent souvent une viande et viennent contrebalancer une sauce plus épicée.

Le jeu des saveurs et des couleurs a transformé complètement la cuisine québécoise et sans cracher sur le passé, il faut applaudir à cette évolution de notre cuisine qui s'inscrit dans un courant international et qui permet à nos chefs de rivaliser avec les meilleurs du monde.



Les menus du temps des Fêtes

Crème de navet au miel de trèfle

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 1 heure
Service : 6-8 portions

Ingrédients :

- 125 g (4 onces) beurre
- 175 g (3/4 tasse) blanc de poireaux
- 50 g (1/2 once) échalotes grises hachées
- 1 kg (4 1/2 tasses) navets en dés
- 2 1/4 l (100 onces) bouillon de volaille
- 125 g (4 onces) miel de trèfle
- Sel et poivre au goût
- 250 ml (1 tasse) crème 35 %
- Ciboulette au goût

Préparation :

- Faire chauffer le beurre et faire suer les poireaux et les échalotes 3-4 minutes.
- Ajouter les navets et faire suer.
- Mouiller avec le bouillon et cuire pendant 1 heure.
- Ajouter le miel de trèfle.
- Retirer les légumes et les passer au mélangeur.
- Remettre dans le bouillon.
- Rectifier l'assaisonnement et ajouter la crème 35 %.
- Passer au chinois fin.
- Garnir de ciboulette. Servir très chaud.

Ingrédients :

- 140 g ch. (5 onces ch.) escalopes de dinde

Sauce :

Ingrédients :

- Zeste d'une orange
- Zeste d'un citron
- 125 ml (1/2 tasse) bouillon de volaille
- 30 g (2 c. table) féculé de maïs
- 30 g (2 c. table) cassonade hachées
- 15 ml (1 c. table) vinaigre
- 15 ml (1 c. table) liqueur d'orange (Cointreau)
- Canneberges entières fraîches (pour décorer)
- 250 ml (1 tasse) gelée de canneberges

Préparation :

- Placer la farce sur les escalopes. Les plier en deux.
- Les faire revenir au beurre des deux côtés.
- Faire cuire au four à 350 °F pendant 10 minutes.
- Déposer dans une assiette et napper de la sauce.

Sauce :

Préparation :

- Faire bouillir les zestes dans de l'eau pendant 2 minutes.
- Les égoutter et réserver.
- Verser le bouillon dans un chaudron, ajouter la féculé de maïs et la cassonade préalablement mélangés.
- Ajouter le vinaigre.
- Faire épaissir.
- Ajouter ensuite la gelée de canneberges.
- Terminer en ajoutant la liqueur d'orange (Cointreau) et les zestes.

Escalopes de dinde aux canneberges et à l'orange

Préparation : 5 minutes
Cuisson : 15 minutes
Service : 7 portions

bonne chère

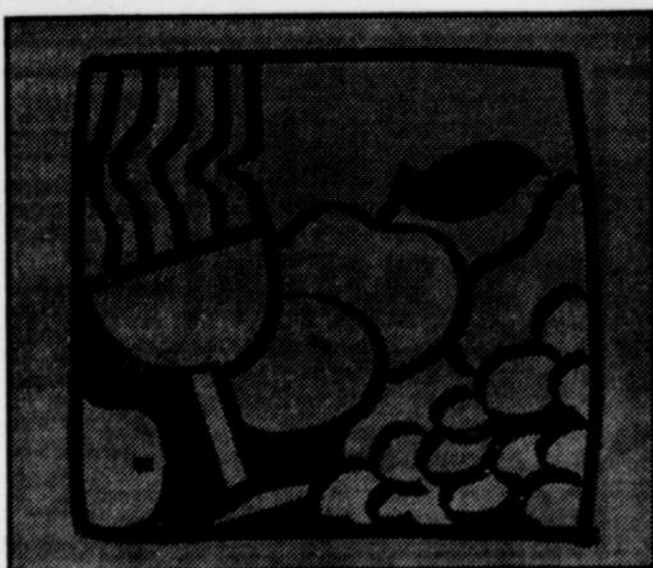
NOS ANNONCEURS... VOS RESTAURANTS

Voici la liste des annonceurs de ce cahier :

- | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ● ANSE-AUX-BARQUES
692-4674 | ● GIORGIO
682-0957 | ● LE SAINT-GERMAIN
Sillery 681-6035
Sainte-Foy 658-6067 |
| ● AUBERGE DU TRÉSOR
694-1876 | ● HOLIDAY INN
SAINTE-FOY
653-4901 | ● LE SUMMUM
839-3900 |
| ● AU PETIT COIN BRETON
Grande Allée 525-6904
Saint-Jean 694-0758
Boul. Laurier 653-6051 | ● HÔTEL CLARENDON
692-2480 | ● LE VENDÔME
692-0557 |
| ● BAKER
824-4478 | ● JARDIN DE LICHÉE
681-0092 | ● LOUIS-HÉBERT
525-7812 |
| ● BARON ROUGE
667-1355 | ● KYOTO
529-6141 | ● MANHATTAN
657-1670 |
| ● BEAUGARTE
659-2442 | ● LA BUIS
659-1322 | ● MANOIR DES ÉRABLES
(418) 248-0100 |
| ● BOOMERANG CAFÉ
694-9460 | ● LA CAMPAGNE
525-5247 | ● MANOIR DE TILLY
(418) 886-2407 |
| ● BRASSERIE BBM
Cap-Rouge 653-5040
Sainte-Foy 656-6700 | ● LA CARAVELLE
694-9022 | ● MANOIR DU LAC DELAGE
848-2551 |
| ● CAFÉ DE LA PAIX
692-1430 | ● LA CLOSERIE
687-9975 | ● MANOIR DU SPAGHETTI
Québec 649-1399
Sainte-Foy 659-5628
Charlesbourg 627-0161 |
| ● CAFÉ DES ARTISTES
522-4011 | ● LA FENOULLIÈRE
653-3886 | ● MARILYN SMOKED MEAT
529-1940 |
| ● CAFÉ D'EUROPE
692-3835 | ● LA RIPAILLE
692-2450 | ● MOÏSS
692-0233 |
| ● CAFÉ LE GREC
525-7525 | ● LA TYROLIENNE
651-6905 | ● NOUVELLE RÉSERVE
524-1864 |
| ● CAFÉS VITTORIA
877-4606 | ● LE CARCY
692-4612 | ● NUPUR
683-4770 |
| ● CHÂTEAU FRONTENAC
692-3861 | ● LE GAMBRIUS
692-5144 | ● PIZZA ROYALE
Sillery 682-8080
Sainte-Foy 657-6672
Saint-Jean-Christostome
839-1224 |
| ● CHÂTEAU LAC BEAUPORT
849-1811 | ● LE GRAND PORTNEUF
873-2000 | ● Duberger 683-1544
Giffard 667-3890
Limoulu 529-8575
Charlesbourg
622-1515
Courville 667-2075 |
| ● CHEZ ALFREDO
659-2951 | ● LE MARIE-CLARISSE
692-0857 | ● PUB LA JUNGLE
658-4309 |
| ● CHEZ PATRICK
649-0338 | ● LE PATRIMOINE
529-5533 | ● QUÉBEC HILTON
647-2411 |
| ● CLUB MONT-TOURBILLON
849-4418 | ● LE PICOTIN
692-1862 | |
| | ● LE PORTUGAIS
529-1675 | |
| | ● LE ROUSSILLON
649-1919 | |
| | ● LE SAINT-AMOUR
694-0667 | |

Bon appétit!

La tradition se perpétue...



DU 2 DÉCEMBRE, AU 6 JANVIER
LE MARIE-CLARISSE PREND
CONGÉ ANNUEL

CETTE TRADITION PERMET À
CERTAINS DE SE RÉGÉNÉRER ET
À D'AUTRES DE «MIJOTER»
DE NOUVEAUX PLATS.

12, PETIT CHAMPLAIN, VIEUX QUÉBEC 418.692.0857



Noël et
Jour de l'An
au Château.

Chic, on fête!

Un décor féérique. Un vrai conte de fées. Du 20 décembre au 1^{er} janvier, venez vivre la magie des Fêtes au Château Frontenac.

Le vendredi 20 décembre «Buffet-dansant»

Verchères

BAR PAYANT 11 h

Salle de Bal

BUFFET-DANSANT 11 h 30

Venez vous amuser!

«Disco Lumisonique»

26\$

par convive

Taxes et pourboire inclus

Jour de Noël

Le soir, «Les Petits Chanteurs de la Maîtrise de Québec» entonneront pour vous les plus beaux airs de vos Noëls d'enfant.

Le Champlain

BRUNCH DE NOËL

10 h et 13 h

18\$ par enfant de 10 ans et moins

Taxes et pourboire inclus

DÎNER DE NOËL 18 h

Musique de Jacques Faucher

38\$ par enfant de 10 ans et moins

Taxes et pourboire inclus

Cravate et tenue de ville obligatoires

Café de la Terrasse

DÉJEUNER BUFFET DE NOËL

11 h à 15 h

Accordéoniste

13\$ par enfant de 10 ans et moins

Taxes et pourboire non inclus

DÎNER BUFFET DE NOËL

17 h 30 à 23 h

Musique avec le Quatuor de Roland Martel

16\$ par enfant de 10 ans et moins

Taxes et pourboire non inclus

Salle de Bal

DÎNER-DANSANT DE NOËL 18 h

Musique de danse

avec le Combo de Roland Martel

Défilé traditionnel des cuisiniers

présidé par le Comte de Frontenac

30\$ par enfant de 10 ans et moins

Taxes et pourboire inclus

37 50\$

par adulte

75\$

par adulte

25\$

par adulte

32 25\$

par adulte

55\$

par adulte

Jour de l'An 1992

Salon Frontenac

BRUNCH DU NOUVEL AN

10 h à 14 h

15 50\$ par enfant de 10 ans et moins

Taxes et pourboire inclus

Le Champlain

BRUNCH DU NOUVEL AN

10 h et 13 h

18\$ par enfant de 10 ans et moins

Taxes et pourboire inclus

DÎNER GALA DU NOUVEL AN

18 h

Danse continuelle avec l'orchestre de Jacques Faucher

38\$ par enfant de 10 ans et moins

Taxes et pourboire inclus

Cravate et tenue de ville obligatoires

Café de la Terrasse

DÉJEUNER BUFFET DU JOUR DE L'AN

11 h à 15 h

Accordéoniste

13 50\$ par enfant de 10 ans et moins

Taxes et pourboire non inclus

DÎNER BUFFET DU JOUR DE L'AN

17 h 30 à 23 h

Musique avec le Quatuor de Roland Martel

16\$ par enfant de 10 ans et moins

Taxes et pourboire non inclus

Salle de Bal

PREMIER DÎNER-DANSANT DE 1992

18 h

Danse continuelle avec le Combo de Roland Martel

27 50\$ par enfant de 10 ans et moins

Taxes et pourboire inclus

Cravate et tenue de ville obligatoires

27 50\$

par adulte

37 50\$

par adulte

75\$

par adulte

25\$

par adulte

32 25\$

par adulte

50\$

par adulte

Réervations : Téléphone : (418) 692-3861

Pour réservations et renseignements :

Salle de Bal et Salon Frontenac : poste 2120

Le Champlain : poste 5602 - Café de la Terrasse : poste 6228

Saint-Sylvestre

Salon Frontenac

DÎNER DE LA ST-SYLVESTRE

20 h

Musique de danse continuelle

75\$ par convive

Taxes et pourboire inclus

Café de la Terrasse

BUFFET-DANSANT DE LA ST-SYLVESTRE

19 h à 23 h

Musique avec le Quatuor de Roland Martel

60\$ par adulte

36\$ par enfant de 10 ans et moins

Taxes et pourboire inclus

Le Champlain

DÎNER GALA DE LA ST-SYLVESTRE

20 h

Grand dîner d'apparat

Danse continuelle avec l'orchestre de Jacques Faucher

150\$ par convive

Taxes et pourboire inclus

Cravate et tenue de ville obligatoires

Salle de Bal

DÎNER GALA DE LA ST-SYLVESTRE

20 h

Grand dîner d'apparat

Danse continuelle avec le Big Band de Roland Martel

90\$ par convive

Taxes et pourboire inclus

Cravate et tenue de ville obligatoires

Hôtels et Villégiatures Canadian Pacific

Le Château Frontenac

Tourtière du Lac-Saint-Jean

Préparation : 25 minutes
Cuisson : 4 heures
Service : 6 à 8 portions

Ingrédients :

- 325 g (11 onces) boeuf
- 325 g (11 onces) veau
- 325 g (11 onces) porc
- 325 g (11 onces) lard salé
- 1 pincée d'épices mélangées
- 2 feuilles de laurier
- 1 pincée de thym
- 1 pincée de poivre blanc
- 625 ml (2 1/2 l.) bouillon ou eau
- 600 g (1 1/2 l.) pommes de terre
- 325 g (11 onces) oignons émincés
- Dorure (jaune d'oeuf et lait)

Préparation :

- Hacher les viandes ou les couper en cubes de 1/2 pouce ou plus petit.
- Ajouter les épices et les oignons et faire mariner 24 heures au réfrigérateur.
- Couper les pommes de terre en petits cubes (1/2 pouce ou plus petit).
- Mettre la viande dans un chaudron et la faire cuire avec l'eau.
- Lorsqu'elle a bouilli, ajouter les pommes de terre et laisser bouillir à nouveau. Assaisonner si nécessaire.
- Dans un plat foncé de pâte (épaisseur : 1/4 de pouce), placer le mélange de viande et pommes de terre. Recouvrir d'une autre pâte (même

épaisseur : 1/4 po.) et badigeonner de dorure.

- Cuire au four 425 °F. pendant 1 heure, à couvert.
- Ensuite, réduire le four à 225 °F. et cuire 3 heures à couvert.
- Surveiller le liquide pendant la cuisson.

Pâte

Ingrédients :

- 325 g (11 onces) graisse végétale
- 1 k (4 1/2 l.) farine tout usage
- 1 pincée de sel
- 250 ml (1 l. environ) eau froide
- 15 g (1 c. ta.) poudre à pâte

Préparation :

- Mélanger les ingrédients secs avec la graisse, à la main plus petit.
- Faire une fontaine et verser la moitié de l'eau.
- Mélanger délicatement.
- Ajouter l'eau jusqu'à consistance voulue.
- Réfrigérer la pâte pendant 1 heure avant de l'utiliser.



Le Soleil, Reynald Lavigne

Raymond Bilodeau, l'un des chefs du restaurant Aux Anciens Canadiens, montre le plat dans lequel il fait cuire sa tourtière du Lac-Saint-Jean. Une sculpture de Jean-Julien Bourgault, de Saint-Jean-Port-Joli, lui sert de toile de fond.

OBJECTIF DÉPASSÉ
4 182 687\$



LE GRAND PORTNEUF

Golf - Ski Réceptions

BRUNCH
tous les dimanches

9.95\$

2, route 365 nord, Pont-Rouge (autoroute 40, sortie 281 nord)
Réservations: **873-2000**

RESTAURANT La Campagne
Spécialité: mets vietnamiens

Apportez votre vin!



-Désolé
souhaite de
Joyeuses Fêtes à tous
et désire remercier sa distinguée clientèle pour son encouragement.

Venez fêter la **SAINT-SYLVESTRE** avec nous
Pour l'occasion, un menu très particulier, des plats nouveaux: poulet - fruits de mer - légumes frais

555, rue Saint-Jean, Québec
Rés.: 525-5247

Manoir des Erables
Site historique (1812)
220, boul. Taché Est (Route 132)
Montmagny
PRIÈRE DE RÉSERVER: (418) 248-0100

Une Saint-Sylvestre seigneuriale dont vous vous souviendrez!
FORFAIT GASTRONOMIQUE
2 nuits

BRUNCH
du 1er de l'An, de 11 h à 14 h
15,95\$ par personne
Demi-tarif pour enfant de moins de 10 ans
*Taxes et service en sus

RELAIS & CHATEAUX

Le Portugais souhaite à tous ses clients un joyeux Noël et une nouvelle année très prospère!

Le restaurant sera fermé du 27 décembre au 17 janvier

LE PORTUGAIS
1155, De La Chevrotière
Réservation: 529-1675

RESTAURANT CAFE D'EUROPE

Fermé les 24, 25 et 26 décembre

Salons privés pour groupe
Préposé au stationnement

1992

27, rue Sainte-Angèle, Québec 692-3835

JOUR DE L'AN
Le gâteau de foies blancs
Le consommé double au caviar
Le granité
Les crevettes au beurre rose et les coquilles Saint-Jacques à la nage ou Le mille-feuille de filet de bœuf à l'aigre-doux
Les mille douceurs
Café - thé - tisane
27.95\$

RESTAURANT CAFE LE GREC LE VRAI GREC

Menu de Noël

- Spanacopita ou Pikilia
- Potage
- Salade grecque
- Agneau exohico
- Assiette de fruits de mer
- Assiette du Café Le Grec
- Lapin à la grecque

Choix de desserts, thé ou café
23.95\$

Menu 31 déc. et 1er janv.

- Feuilleté aux fruits de mer ou Pikilia
- Potage
- Salade César
- Filet mignon et langoustine
- Agneau farci au chef
- Assiette neptune
- Mezzé du Jour de l'an

Choix de desserts, thé ou café
24.95\$

95, CHEMIN SAINTE-FOY, QUÉBEC
525-7525
Stationnement gratuit

UN BRUNCH À 8,95 \$?

Ce dimanche de 10 h 30 à 14 h, le Pub La Jungle accueille les p'tites familles pour ses nouveaux brunchs -petits déjeuners à 8,95 \$ par personne et 6,95 \$ pour les moins de 10 ans.

UNE PHOTO AVEC UN PERROQUET? Notre photographe sera sur place pour capter vos bons souvenirs dans La Jungle.

DRÔLEMENT FAMILIAL!

Pour réservations : 658-4309

PUB LA JUNGLE
BOUFFE • S'À • DANCING

2800, boul. Laurier, Québec, 658-4309 voisin du restaurant

CUISINE DISTINCTIVE

LE SAINT AMOUR

RESTAURANT PAVILLON JARDIN

48, SAINTE-URSULE VIEUX-QUÉBEC
G1R 4E2
418-694-0667

Les menus du temps des Fêtes

Soupe aux pois paysanne
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 1 h30
Service : 4 à 6 portions

Ingrédients :
454 g (1 livre) pois jaunes secs (moyens)
Lard salé
Eau
3 oignons moyens émincés
2 carottes en petits cubes
2-3 feuilles de laurier
25 g (1 oz) feuilles de céleri émincées

Préparation :

- Laver les pois. Les mettre dans une grande casserole avec tous les ingrédients.
- Porter à ébullition et laisser bouillir pendant 2 minutes.
- Retirer du feu et laisser reposer pendant 1 heure.
- Remettre au feu et reporter à ébullition.
- Réduire le feu et laisser mijoter pendant 1 heure ou jusqu'à ce que les pois soient cuits.
- On peut remplacer l'eau par du bouillon de volaille.
- Rectifier l'assaisonnement.

2 branches persil émincé
5 g (1 c. thé) sarlette
5 g (1 c. thé) thym
2 feuilles de laurier
Sel et poivre blanc au goût

Tarte au sirop d'érable
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 45 minutes
Service : 1 tarte 6-8 portions

Ingrédients :
300 g (1 1/4 tasse) cassonade
125 g (1/2 tasse) crème 35 %
75 ml (1/3 tasse) sirop d'érable
1 gros oeuf (à la température de la pièce)
10 g (2 c. thé) beurre (à la température de la pièce)
1 (9 po) croûte de tarte

Préparation :

- Chauffer le four à 350 °F.
- Mélanger le sucre, la crème, le sirop d'érable, l'oeuf et le beurre jusqu'à consistance onctueuse.
- Verser le mélange dans la croûte.
- Cuire 45 minutes environ.

Note :

- Servir à la température de la pièce. Peut être servi avec crème glacée ou crème douce.

BRUNCH hivernal
À LA MONTAGNE

13\$ adultes
6,50\$ enfants (5 à 10 ans)
Gratuit - 4 ans et moins

DEMANDEZ NOTRE SPÉCIAL ANNIVERSAIRE

En famille ou entre amis
LE RENDEZ-VOUS GOURMAND DE L'HIVER

CLUB Mont-Tourbillon
LA CHAÎNE APOUR
RÉSERVATIONS: 849-4418

AUBERGE MAIROIR DE TILLY

La noblesse de la gastronomie québécoise

N'OUBLIEZ PAS NOS :

- certificats-cadeaux
- forfaits Noël et Jour de l'An
- "party" des fêtes

3854, chemin de Tilly Saint-Antoine-de-Tilly
(418) 886-2407
15 min. des ponts

EN CETTE PÉRIODE DE RÉJOUISSANCES ET DE FESTIVITÉS

nous tenons à offrir à tous nos clients et amis, nos **MEILLEURS VOEUX pour Noël et la nouvelle année**

Il nous fait grand plaisir de vous inviter à venir partager avec nous ces moments précieux qui font du temps des Fêtes, une si belle tradition.

Le personnel et la direction du **CAFÉ DE LA PAIX**

Accordeoniste tous les soirs

Valet de stationnement gratuit midi et soir

RESTAURANT Café de la Paix

Fermé les 24 et 25 décembre

au coeur du Vieux-Québec
44, RUE DES JARDINS, QUÉBEC
RÉSERVATIONS: 692-1430 Télécopieur: 692-3949



Se réchauffer avec une autre boisson que du « gros gin »

Le « gros gin », le caribou et le grog (bien chaud) au gin font partie de nos traditions. Les Québécois ont pris l'habitude de boire pour se réchauffer et pour affronter le climat rude de l'hiver. Martin Gosselin, de La Fenouillère, a essayé de respecter cette tradition, en créant trois cocktails, dont l'un chaud, tout en changeant la boisson de base.

Source Printanière, c'est un cocktail un peu cher, mais qui contient des éléments du Québec : du sirop d'érable et une eau-de-vie québécoise (la sève, de l'eau d'érable fermentée et distillée). La sève peut se servir comme digestif, froid et pur. Cette liqueur a un petit goût de sève comme la tequila qui est de la sève de cactus. M. Gosselin s'est inspiré de cette boisson mexicaine pour ajouter des éléments semblables à son cocktail. L'ensemble ressemble à une margarita québécoise.

Grog Cognac Orange

Son Grog Cognac Orange, sa boisson chaude, remplace le gros gin par du cognac et du grand

marmier. M. Gosselin souligne que c'est très important de préchauffer la tasse en grès. On retrouve aussi dans ce grog du miel, du citron, de la cannelle, de la muscade, des clous de girofle et de l'eau bouillante. C'est peut-être excellent pour guérir le rhume comme le veut la tradition, M. Gosselin est loin d'en être certain, mais comme il le dit en riant, si ça le guérit pas, ça aide à l'oublier.

Canneberge sling

C'est maintenant au tour de notre cocktail sans alcool et pour quoi pas du jus de canneberges (atocas), un petit fruit très populaire durant la période des Fêtes pour accompagner la dinde. C'est un fruit un peu amer et qui rappelle à M. Gosselin l'amertume du campari. Le jus d'orange accompagne très bien ce petit fruit et M. Gosselin ajoute de la grenadine



Les menus du temps des Fêtes

Grog cognac orange

Dans un mug réchauffé au préalable :
Presser un quartier de citron
1 cuillère à thé de miel
1/2 tranche de citron percée de trois clous de girofle
1 bâton de cannelle
Saupoudrer de muscade
1/4 once de grand marnier
1 once de cognac

● Compléter d'eau bouillante au goût

Canneberge sling (sans alcool)

Dans un verre à Collins :
De la glace
1/4 once de grenadine
1/2 once de jus d'orange
1 once de jus de pamplemousse
4 onces de jus de canneberge

● Décoration : 1 bâton, 2 pailles, 1/2 tranche d'orange, 1/2 tranche de citron, 2 cerises

Source printanière

Dans un verre à mélanger :

De la glace

2 onces de jus de pamplemousse

1 once de jus de limette frais

1/2 once de sirop d'érable

1/4 once de Sève (eau de vie d'érable)

● Brasser vigoureusement avec le shaker

● Passer dans un verre à cocktail double

● Décorer d'un zeste de limette

C'est important de bien mélanger les ingrédients si on veut réussir un excellent cocktail. Martin Gosselin, de La Fenouillère, connaît son art sur le bout de ses doigts car il le montre à ses élèves de l'école Wilbrod-Bhéret à tous les jours et depuis plusieurs années.

L'ANSE-AUX-BARQUES
Fine cuisine de bistro

MENU DÉGUSTATION SAINT-SYLVESTRE
31 décembre 1991

Canapé apéritif
Ris de veau habillé de farce et son coulis de poivre rouge
ou
Médaille de saumon et de filets marinés à l'aneth
ou
Cailles en croûte aux griottes et au madère
ou
Timbale de crevettes et de truffe fumée à la crème de poireaux
TROU NORMAND
Consommé de boeuf au porto et son oeuf de caille
ou
Velouté de fruits de mer à la citronnelle fraîche
Pétanques gèst d'or
ou
Suprême de foin aux pommes caramélisées et au sabayon de calvados
ou
Feuillantine de saumon aux pleurotes et son beurre de lime
ou
Tournedos chevaline bordelaise et sa rossette caprine
Salade digestive et fromage
Croustillant aux fruits rouges et aux amandes
Thé, café, lait, mignardise

42,00 \$ les huit services
27,50 \$ le menu allégé (quatre services)

Nous vous accueillons à partir de 19 heures avec animation en soirée.

28, boul. Champlain (face à la traversée de Lévis)
RESERVATIONS : 692-4674

METS CHINOIS

JARDINS LICÉE

BUFFET à VOLONTÉ

Tous les midis 575 \$
Le soir 995 \$

Ne manquez pas nos 2 pour 1 SUR BUFFET DU SOIR du lundi au vendredi • Offre valide jusqu'au 31 décembre

● Mets pour emporter
● Livraison gratuite

POUR RÉSERVATIONS : 681-0092
1417, chemin Sainte-Foy, Québec
Près de l'avenue Saint-Sacrement
Voisin de la Pharmacie Jean Coufu

gambinus
LA FINE FLEUR CULINAIRE

TABLE D'HÔTE
TOUS LES SOIRS
À PARTIR DE 18,95 \$

MENU GENS D'AFFAIRES
TOUS LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI
À PARTIR DE 8,25 \$

GUITARISTE, CHANTEUR
SERVICE DE VALET
MIDI SOIR

● ouvert les 24 et 25 décembre à compter de 17h
● fermé le 26 décembre

15, RUE DU FORT
EN FACE DU CHÂTEAU FRONTENAC
692-5144

FÊTES FABULEUSES-FÊTES FABULEUSES-FÊTES FABULEUSES-FÊTES FABULEUSES-FÊTES FABULEUSES

Pour des Fêtes Fabuleuses

Noël
25 DÉCEMBRE 1991

Le CAUCUS
BUFFET BRUNCH DE NOËL
DES 12H
23,00\$ PAR PERSONNE
20,75\$ ÂGE D'OR AVEC CARTE
11,50\$ ENFANTS 12 ANS ET MOINS
TRIO SERGIO ZELIOLI

BUFFET DU PÈRE NOËL
17H30 ET 19H30
28,00\$ PAR PERSONNE
25,50\$ ÂGE D'OR AVEC CARTE
14,00\$ ENFANTS 12 ANS ET MOINS
CAROLE LAMBERT, PIANISTE-CHANTEUSE

Le Croquembroche
DÎNER DE NOËL
TABLE D'HÔTE DES 18H
39,50\$ PAR PERSONNE
35,75\$ ÂGE D'OR AVEC CARTE
19,75\$ ENFANTS 12 ANS ET MOINS
TRIO SERGIO ZELIOLI
TAXES ET SERVICE EN SUS

La Saint-Sylvestre
31 DÉCEMBRE 1991

SALLE DE BAL
SOIRÉE DANSANTE
DES 20H30

35,00 PAR PERSONNE/TOUT
ORCHESTRE COMBO DE ROLAND MARTEL
LES PRODUCTIONS ROLAND MARTEL ENR

Le Croquembroche
DÎNER DANSANT
DES 20H30
95,00\$ PAR PERSONNE
85,50\$ ÂGE D'OR AVEC CARTE
47,50\$ ENFANTS 12 ANS ET MOINS
ORCHESTRE JULIE RACINE
ET SES MUSICIENS

CENTRE DES CONGRÈS SOIRÉE DISCO
DES 21H
15,00\$ PAR PERSONNE
BILLETS EN VENTE À LA RÉCEPTION DE L'HÔTEL ET AU CENTRE DES CONGRÈS
TAXES ET SERVICE INCLUS
QUÉBEC

HILTON

RÉSERVATION : 647-2411 POSTE 6684
STATIONNEMENT GRATUIT POUR NOS CLIENTS EN GARANT VOUS MÊMES VOTRE AUTOMOBILE À PLACE QUÉBEC.
FAITES VALIDER VOTRE BILLET PAR LE MAÎTRE D'HÔTEL.

Jour de l'an
1^{er} JANVIER 1992

Le CAUCUS
BUFFET BRUNCH
11H ET 13H15
23,00\$ PAR PERSONNE
20,75\$ ÂGE D'OR AVEC CARTE
11,50\$ ENFANTS 12 ANS ET MOINS
TRIO SERGIO ZELIOLI

BUFFET
17H30 ET 19H30
28,00\$ PAR PERSONNE
25,50\$ ÂGE D'OR AVEC CARTE
14,00\$ ENFANTS 12 ANS ET MOINS
CAROLE LAMBERT, PIANISTE-CHANTEUSE

Le Croquembroche
LA SOIRÉE DU NOUVEL AN
TABLE D'HÔTE DES 18H
39,50\$ PAR PERSONNE
35,75\$ ÂGE D'OR AVEC CARTE
19,75\$ ENFANTS 12 ANS ET MOINS
TRIO SERGIO ZELIOLI
TAXES ET SERVICE EN SUS

Au Petit Coin Breton

Joyeuses fêtes à tous!
Bloavez mad!
OUVERT LE 25 DÉC. AU SOIR

Notre menu de fêtes en soirée du 21 décembre au 5 janvier
rue Saint-Jean et Grande Allée
18,95 \$

Dans nos 3 restaurants BRUNCH DU NOUVEL AN le 1er janvier 1992
16,50 \$

Notre TABLE GASTRONOMIQUE DU JOUR DE L'AN à Sainte-Foy du 25 décembre au 5 janvier
22,95 \$

Notre délicieuse TABLE DES SKIEURS disponible en tout temps dans les 3 restaurants 18,25 \$

En tout temps, notre carte habituelle : crêpes bretonnes, crêpes farcies, salades, soupe à l'oignon.

RÉSERVATIONS : 655, Grande Allée 1029, rue Saint-Jean 2620, boul. Laurier
INFORMATIONS : 525-6904 694-0758 653-6051

LE SOLEIL
IL BRILLE POUR TOUT LE MONDE!

CITF
107,5 FM
ROCK-DÉTENTE QUÉBEC

Société des alcools du Québec

vous invitent à participer au concours :

LE TEMPS DES RÉJOUISSANCES

COUREZ LA CHANCE DE GAGNER :

UNE CAVE À VIN

UNE VALEUR DE 1 000 \$

Vous pourrez prendre livraison de votre prix avant de recevoir vos invités pour le réveillon!

Pour participer : Remplissez le coupon dès aujourd'hui et écoutez l'émission de Joanne Boivin de 10 à 14 heures à CITF 107,5, le 19 décembre, pour connaître le nom du gagnant.
Tirage en direct

Retournez à :
Concours
CITF 107,5 "LE TEMPS DES RÉJOUISSANCES"
580, Grande Allée Est, bureau 250, Québec (Québec) G1R 2K2

NOM : _____

ADRESSE : _____

VILLE : _____ CODE POSTAL : _____

Tél. Bur. : _____ Rés. : _____

Règlements disponibles au quotidien LE SOLEIL et à CITF 107,5.

Noël, ça se prépare...

Des vins qui se marient bien avec les plats traditionnels

À une dizaine de jours de Noël, on se prépare hardiment pour bien célébrer ces fêtes de fin d'année au cours desquelles se réunissent parents et amis, bien souvent autour d'une table bien dressée où se succèdent plats bien cuisinés et belles bouteilles.

par JEAN-GILLES JUTRAS
collaboration spéciale

Dans son cahier Bonne Chère d'aujourd'hui, LE SOLEIL présente des menus composés de plats traditionnels et contemporains.

Les historiens diront peut-être que la tradition à laquelle se réfèrent les mets suggérés est assez récente, puisqu'au début de la Nouvelle-France, la cuisine, en général, était plus fine et légère. Mais il ne faut pas lever le nez sur des spécialités québécoises qu'on a toujours plaisir à « redécouvrir ».

On a parfois des interrogations concernant l'accompagnement en vins des plats comme le ragout, la tourtière, les cretons et autres. Il est vrai que, comme le disent nos amis français, « ce n'est pas évident ! ». Pourtant, c'est possible.

En passant, il y a, notamment à la Maison des vins, et sans aucun doute dans toutes les succursales de la Société des alcools du Qué-

bec, un choix incomparable de produits. D'Australie, des États-Unis, du Chili, de l'Argentine et de la Suisse, une bonne douzaine de bouteilles entre 15 \$ et 20 \$. Du Portugal, il y a encore quelques flacons du « célébrissime » Barca Velha, 1983 (en spécialité 40,40 \$).

Toutes les régions de la France, d'Italie, d'Espagne sont aussi bien représentées et à des prix souvent fort raisonnables. Également, il y a un bon choix de demi-bouteilles.

L'apéritif

Depuis quelques années, on a abandonné les cocktails et les spiritueux à l'apéro. On a constaté que ces boissons faisaient souvent le contraire de ce qu'on en attendait. Elles brisaient l'appétit et inhibaient les papilles.

On prendra donc un vin blanc léger, sec et fruité. L'idéal, pour la fête, c'est le champagne ! Mais... On s'en remettra alors à un bon mousseux du Val de Loire, Bouvet Ladubay, Cuvée Or (17,43 \$) —

Cuvée J.M. 93, Monmousseau (15,79 \$) ou d'une autre région : Dom. de Fourn. Blanquette de Limoux (14,08 \$) ou Sieur d'Arques, (13,53 \$) — Vin Fou, Célébration, en magnum — 1,50 l, 21,45 \$.

D'Espagne, d'Italie et d'Allemagne, il y a aussi de très bons mousseux. Le Freixenet (10,52 \$ ou 13,30 \$) est toujours plaisant.

Premier service

Comme premier service, on offrira peut-être des cretons ou un feuilleté de courgettes. Un vin blanc s'impose.

J'ai goûté au Château de l'Émigré, AC Graves 1990, (en spécialité 13,94 \$) ; Saint-Véran, AC 1990, Lycée de Davayé, (en spécialité 17,93 \$).

Dans la même veine, un bordeaux, un Anjou ou un Sancerre, un vin des Côtes du Rhône, ou encore de la Rioja ou du Pénédès se marieront agréablement avec ces entrées.

Sur les potages, crèmes ou autres soupes, on ne servira pas de vin. Il n'est cependant pas défendu de terminer le vin blanc avec l'assiette liquide.

Le plat principal

En général, on offre du vin rouge, après les entrées. Mais il est tout à fait dans la note de servir ce qui plaît le plus aux convives.

Si on préfère du vin blanc, je ne vois pas pourquoi on ne se ferait pas le plaisir d'en verser. On pourra alors opter pour une note plus élevée : bourgogne, bordeaux de nouvelle vinification, Côtes du Rhône, grands vins d'Espagne, voire d'Allemagne ou d'Italie, des États-Unis et d'Australie, accompagneront fort bien l'escalope de dinde, la tourtière et autres préparations semblables.

Pour ma part, je préfère un Beaujolais de Crus, un Chianti ou un vin espagnol quelque peu rustique, pour ne pas dire plus naturel. Les vins d'Australie ou des États-Unis, que je n'ai pas expérimentés avec ces plats, donneraient sans doute de bons résultats.

Sur les fromages, on versera un grand rouge, à moins que la variété des produits offerts soient légers, frais ou crémeux et n'acceptent un beau vin blanc.

Enfin, au dessert, je suggère un



Quelques suggestions de lectures.

Asti Spumante, vin mousseux d'Italie, doux et fruité ; ou encore, un Muscat de Rivesaltes, de Beaumais-de-Venise, de Frontignan, un Banyuls, la Petite Liqueur. Avez-vous déjà essayé un « vin de messe » ? C'est à faire !

Quelques petits cadeaux

On cherche parfois à faire plaisir à un amateur de vin.

Quoi offrir pour les Fêtes ? Je suggère *Les Vins*, sélection 1992, Edition Debeur (13,95 \$). Debeur publie aussi l'*Agenda gastronomique* (18,95 \$).

Le Guide de Michel Phaneuf est toujours très utile (16,95 \$). Michel Phaneuf publie aussi l'*Agenda du vin* (18,95 \$).

À TOUS, JOYEUSES FÊTES!
Venez fêter avec nous notre 60^e anniversaire.
MENU GASTRONOMIQUE
Salade ou potage à la crème
6 h x de mer
1 bouteille de vin
à 11 \$
55 \$ pour 2 pers.
RESTAURANT • Section du futur • Service de valet d'étage et d'entrée
AUBERGE DU TRÉSOR
20, rue Sainte Anne, coin du Trésor (en face du Château Frontenac) Réservation : 694 1876

RESTAURANT Baker
NOËL
25 décembre dès 18 h
TABLE D'HÔTE
SAINT-SYLVESTRE
31 décembre dès 18 h
TABLE D'HÔTE - ACCORDÉONISTE
Célébrations de fin d'année
BRUNCH DU JOUR DE L'AN
2 SERVICES 10 h et 13 h
avec accordéoniste
JOUR DE L'AN
TABLE D'HÔTE dès 18 h
8790, ch. Royal Château-Richer
824-4478
824-4852
Fermé le 24 décembre

LE CARCY
BUFFET DE NOËL
25 décembre, à compter de 17 h
16 \$55/adulte
8 \$00 enfant moins de 12 ans
84, Dalhousie, Vieux-Port (Pointe-à-Carcy)
692-4612
2 heures de stationnement gratuit
"PARTY" SAINT-SYLVESTRE
incluant
SOUPER-THÉÂTRE COMIQUE
(Buffet gastronomique)
"LA VRAIE BROCHETTE SUR LIT DE RIRE"
DANSE
à partir de 19 h
49 \$55 pers. taxes incluses
JOUR DE L'AN
Buffet de la Nouvelle Année
dès 17 h
24 \$25 pers.

Café des Artistes
Menu de Noël à partir de 16 h
Endive flamande
Saumon fumé et caviar
Potage ou consommé
Salade aux noix de Grenoble
Sole de Douvres pochée au champagne
Canard à l'orange
Langue d'agneau à la menthe
Filet mignon sauce Rivoli
Choix desserts, café, thé
23 \$55
333 Saint-Amable (voisin du Grand Théâtre)
Stationnement gratuit 522-4011
Menu 31 décembre et 1^{er} janvier
Mousseine de pétoncles à l'oselle ou Terrine de canard et confit de carottes
Potage ou consommé
Salade panachée aux noix
Toucan normand (calvados)
Couronne de scampi au parfum de safran
Pêchot périgourdin et son ris sauvage
Coeur de mignon sauce Grand Veneur
Escalope de veau surprise du chef
Choix desserts, thé, café
27 \$55

Venez "sauter" l'année avec nous... ça promet!
SOUPER GASTRONOMIQUE
70 \$/pers. (repas, 1 bouteille de vin ou mousseux, taxes, service)
Coffrets pour tout le monde, danse avec orchestre jusqu'aux petites heures de 1992, etc...
• Soirée seulement 15 \$/pers dès 21 h 30.
• Cartes en vente à la réception
Beaugarte
659-2442
Reservations: AINSI VA LA VIE

À NOS SOUPERS COMÉDIE
"LE PARTY DE LA VEILLE"
du lundi au dimanche
Que se passe-t-il lorsque le patron du restaurant improvise un party inattendu?
SOIRÉE DANSANTE
PROCHAIN SCENARIO POUR JANVIER
"LA CROISIÈRE S'AMUSE"
Réservez dès maintenant pour vos parties des Fêtes
3405, boul. Hamel Québec (entre du Vallon et Henri-IV)
Réservations: 877-4606
VITTORIA

MARILYN
SMOKED MEAT
2 pour 1
Offre valide jusqu'au 31 janvier
Achetez 2 smoked meat de valeur égale ou différente et sur présentation de ce coupon, obtenez gratuitement le moins disant sur place et à la carte.
1144, av. Cartier Québec 529-1940

un peu d'exotisme dans la tradition
CÉLÉBREZ LE TEMPS DES FÊTES À L'INDIENNE
• TABLE D'HÔTE à partir de 13 \$55
• MENU DU JOUR à partir de 5 \$55
FINE CUISINE DES INDES TANDORI-CARI
RESTAURANT NUPUR
683-4770
850, Myrand, Sainte Foy
Stationnement facile et gratuit

MENU SAINT-SYLVESTRE ET JOUR DE L'AN
ENTRÉE
Luxeux choix pour vous mettre en appétit!
PLAT PRINCIPAL
Des plats cuisinés très raffinés: veau, agneau, saumon, canard, etc... des saveurs et des couleurs hautement gastronomiques, etc.
CHOIX DE LA TABLE À DESSERTS
CAFÉ, THÉ, INFUSIONS
24 \$95
Réservez dès maintenant pour vos soupers des fêtes.
• Défoncez l'année avec l'équipe de la Nouvelle Réserve
• Ambiance avec musiciens
Restaurant Nouvelle Réserve
108, Saint-Cyrille Ouest, Québec Tél.: 524-1864

QUÉBEC HILTON
CÉLÉBREZ LE 31 DÉCEMBRE 1991 AU QUÉBEC HILTON
Le Québec Hilton vous propose ses festivités pour terminer l'année 1991 en mangeant, en dansant ou en chantant.
Bonne année!
LE CROQUEBROCHE
Table d'hôte
dès 20 h 30
95 \$ par personne*
Dîner dansant
Salle de bal
Soirée dansante à 20 h 30
Musique et danse avec l'orchestre COMBO de Roland Martel
Goûter à minuit
1 verre de champagne à la Nouvelle Année
35 \$ par personne*
CENTRE MUNICIPAL DES CONGRÈS DE QUÉBEC
Bal des skieurs
de 21 h à 1 h 30
15 \$ par personne*
DISCO
Billets en vente à la réception de l'hôtel et au Centre municipal des Congrès le soir même
647-2411
*taxe et pourboire inclus
Stationnement gratuit à l'Place Québec sur validation de votre billet de stationnement par le maître d'hôtel si vous garés votre voiture vous-même.

NOËL 25 décembre 1991
Fian de crabe aux épinards ou coulis de homard
ou
Terrine de caille et ris de veau aux pistaches
Crème Chaisy
Suprême de pintade à la crème de marrons
ou
Raviolis de fruits et grosses crevettes au curry et petits légumes
ou
Filet de bœuf au raqueton et noisettes
Dessert et café
24 \$50
• Enfants de moins de 12 ans: 1/2 prix
• Service de valet gratuit
• Salons privés
LA SAINT-SYLVESTRE 31 décembre 1991
Terrine de brochet aux queues de langoustines, sauce aigrelette
Feuilleté de ris de veau au porto celeri-rose
Consommé de canard au porto celeri-rose
Noisettes d'agneau et sa barquette de ris et rognons d'estragon
Pot au feu de sole de Douvres, saumon, pétoncles et crevettes au safran et petits légumes
ou
Médailles de caribou à la cannelle et aux pommes
Salade panachée
Symphonie aux fruits chocolats
Thé et café
42 \$50
Soirée dansante avec animation, chapeaux, plats, etc.
Restaurant Louis Hébert
668, Grande Allée Est, Québec - 525-7812

FINI LES PASSAPORTS RABAIS DIRECT A NOS CLIENTS VALIDE 7 JOURS SUR 7
TABLE D'HÔTE
Coeurs d'orchidées ou cari jambonnette aux asperges
Poisson de chair aux crevettes
Potage
Salade aux noix
Noisettes d'agneau sautées à la crème
Escalope de veau d'estragon
Médaille de bœuf
Fromage de chèvre
Pâté saumon du grand soir
Choix de desserts
Thé, café
Sambouco
59 \$95
4 pers.
35 \$35
Réservez dès maintenant pour le temps des fêtes
pour la table réservée l'est pour la soirée
ESTABLISHMENT
529-5533
1110, Place St-Joseph | ANGLE GRANDE ALLÉE

NOËL... ORIENTAL?
POURQUOI PAS!
Parents et amis trouveront votre idée originale... Cette année, mettez de l'exotisme dans vos célébrations, réservez au Kyoto.
TABLE D'HÔTE
à compter de 12 \$55
• Salons privés pour groupes
RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT
ouvert les 24 et 25 décembre
MAISON DU STEAK SPECTACULAIRE!
Kyoto
560, Grande Allée Est
Québec 589-6141

Suggestion de Gaston Couillard, chef propriétaire du Galopin

Le roi de nos rivières pour égayer les tables pendant la période des Fêtes

Dans le cadre du Festival international du Boire et du Manger, Gaston Couillard, chef propriétaire du Galopin, avait préparé une ballotine de saumon et de pétoncles à l'échalote verte et au poivron doux. On demandait aux chefs de trouver une recette pour le temps des Fêtes et M. Couillard avoue qu'il l'a choisie parce qu'elle est simple, raffinée et que la présentation est belle.

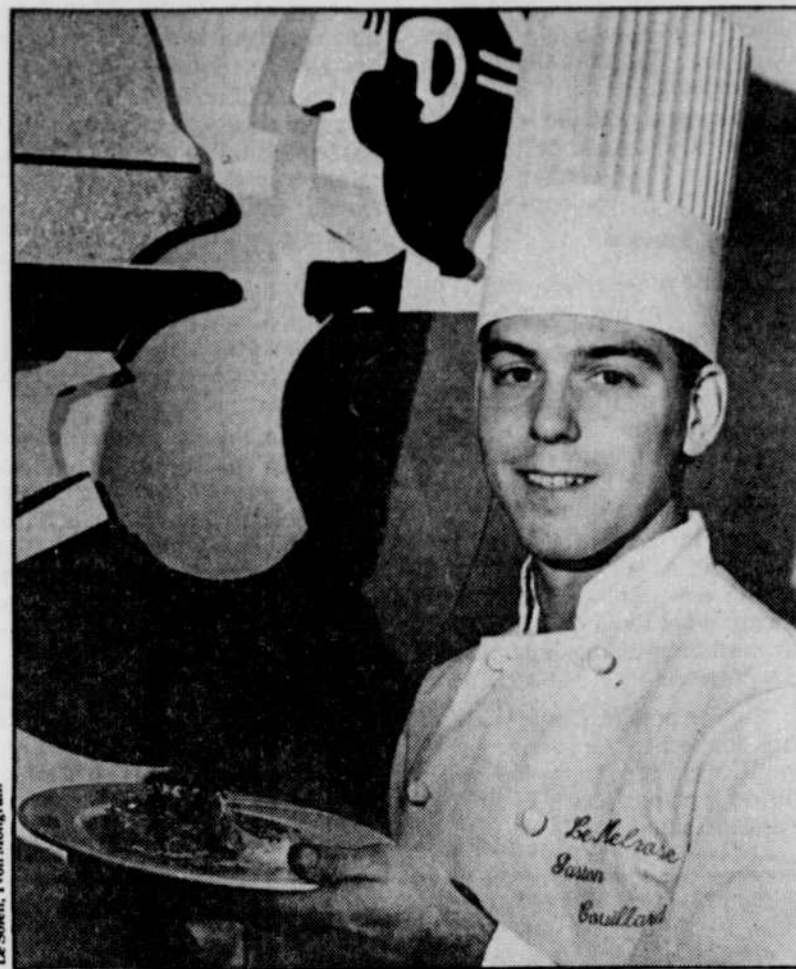
LE SOLEIL

M. Couillard a décidé d'employer le saumon parce que c'est le roi de nos rivières et que c'est le poisson le plus facile à trouver dans la région de Québec à longueur d'année et à l'état frais.

Le mot ballotine dans sa recette indique la forme qu'il veut donner à son saumon, une forme ronde, et le fait qu'il y ait une farce à l'intérieur, une farce de pétoncles.

Quand le chef parle de couper le filet de saumon en porte-feuille, il veut dire de couper le filet en deux, mais pas complètement car il faut le farcir avec les pétoncles, le ficeler et l'envelopper dans un papier film pour le cuire à la vapeur dans un bain-marie. Le poisson ne doit pas tremper dans l'eau et c'est très important.

L'expression en brunoise signifie en petits dés. Le chef termine en conseillant de fouetter avec ardeur la sauce pour que le beurre et la crème ne se séparent pas.



Gaston Couillard portait fièrement le veston du Melrose lors du Festival du Boire et du Manger et il ne le renie pas. Mais il s'est depuis associé avec Sylvain Boudreau et ses deux patrons, Mario Martel et Alain Rabault, pour devenir chef propriétaire du Galopin.



Les menus du temps des Fêtes

Préparation :

Ballotine de saumon et pétoncles à l'échalote verte et poivron doux

Service : 4 portions

Ingrédients :

- 300 g filet de saumon
- 100 g pétoncles frais
- 1 poivron rouge moyen
- 1 échalote verte
- 1 oeuf entier
- 150 ml crème 35 %
- 1 pincée de sel, poivre

Sauce :

- 1 gousse échalote grise
- 50 ml vin blanc sec
- 100 ml fumet de poisson
- 75 ml crème 35 %
- 150 g beurre doux
- 1 poivron rouge moyen
- 1 échalote verte
- Quelques gouttes de jus de citron
- 1 pincée de sel, poivre

- Couper le filet de saumon en porte-feuille.
- Passer les pétoncles au robot culinaire à vitesse maximale. Laisser tourner une à deux minutes. Incorporer l'oeuf et la crème rapidement et laisser tourner 30 secondes. Retirer et mélanger le poivron doux en brunoise, l'échalote verte ciselée, sel et poivre.
- Déposer la mousse de pétoncle à l'intérieur du filet de saumon, envelopper dans un papier film et cuire à la vapeur (eau frémissante, à couvert et ce, sans que le saumon touche à l'eau) environ 20 minutes.
- Pendant ce temps, faire réduire de moitié le vin blanc avec l'échalote grise hachée. Incorporer le fumet de poisson et le poivron doux en brunoise.
- Lorsque réduit de moitié, ajouter la crème.
- Laisser bouillir et incorporer le beurre en morceau en fouettant énergiquement pour ne pas que le beurre et la crème se séparent.
- Après avoir obtenu une sauce onctueuse, ajouter l'échalote verte ciselée, le citron, sel et poivre.

Pour Noël et le Jour de l'an
JOANNE SUTHERLAND
cuisine pour vous . . .

Chez Patrick le Bordelais

570, Grande Allée Est
Réservations : 649-0338

GETTE ANNÉE, VENEZ RÉVEILLONNER À LA BORDELAISE!

Des Fêtes pétillantes au
CHÂTEAU LAC BEAUPORT

Brunch tous les dimanches de décembre : **14,95 \$** pers.

Brunch Campagnard de Noël : **9,95 \$** pers.

Super-Brunch du Jour de l'An : **17,95 \$** pers.

Buffet du soir du Jour de l'An : **19,95 \$** pers.

31 décembre... souper et soirée de St-Sylvestre avec disco **CHIK-FM : 34,50 \$** pers.

À 15 minutes du Centre-ville
Salles et salons disponibles

Réservations : **849-1811**

le Picoffin
Café Restaurant

4, Petit-Champlain
Place Royale

NOËL
25 décembre

Table d'hôte à partir de **17,95 \$** dès 17h

SAINT-SYLVESTRE ET NOUVEL AN
Table d'hôte à partir de **20,75 \$** dès 17h

Réservez au **692-1862**

CUISINE PROVENÇALE & Classique

Une tentation pour l'amateur de cuisine provençale & classique.

LA FENOULLIÈRE
RESTAURANT

3100, chemin St-Louis
Sainte-Foy (Près des ponts)
653-3886

LE BRUNCH QUE TOUT L'MONDE Aime

ADULTE **8,95 \$**
ENFANT MOINS DE 12 ANS **5,95 \$**

BRUNCH DU DIMANCHE
SERVICE À VOLONTÉ DE 10 HRS À 14 HRS
RESTAURANTS

BBM

SAINTE-FOY 656-6700
CAP-ROUGE 653-5040
LORETTEVILLE 847-8575

POUR LES FÊTES, RÉSERVEZ DES MAINTENANT

saint-germain

Repas complet à partir de **12,95 \$**

Réservez dès maintenant pour votre souper de Noël ou du Jour de l'An

Pizza Laval, Sainte-Foy 2750, chemin Sainte-Foy 658-6067
Sillery 1525, Sheppard 681-6035

MOSS
MOULES À VOLONTÉ
midi et soir

RÉSERVEZ POUR VOS PARTY DES FÊTES AU
255, RUE SAINT-PAUL 692-0233

Restaurant **La Caravelle**

JOYEUSES FÊTES à tous nos clients et amis

SAINT-SYLVESTRE ET JOUR DE L'AN

Ambiance exceptionnelle avec notre guitariste-chanteur. Venez vous amuser avec nous!

- Guitariste-chanteur tous les soirs
- Salons privés pour groupes
- Service de valet midi et soir
- Ouvert le 25 décembre

68 1/2, rue Saint-Louis, Vieux-Québec • 694-9022

SAUTEZ L'ANNÉE!

DITES ADIEU! À L'ANCIENNE!

Le restaurant Manhattan s'occupe de vous projeter vers la nouvelle année dans une atmosphère de fête, de gourmandises et de sauteriers.

Sélection spéciale pour gourmets... Musiciens...

Sélection spéciale du 31 décembre 1991

LES ENTRÉES

- Feuilleté de crevettes à la ciboulette
- ou Terrine de foie au porto

LES POTAGES

- Soupe aux moules et aux poivrons
- ou Consommé royal au poireau

LES CONSISTANTS

- Le mignon d'agneau au basilic
- ou Le saumon et pétoncles à la gantinaise
- ou Le grenadin de veau, sauce au fromage bleu
- ou Le filet de bœuf à la matignon

LA SALADE

- Verdurette au cresson

LES DESSERTS

- Le gâteau d'adieu 1991
- ou La crêpe fourrée aux pommes et parfumée au calvados
- ou Le sorbet aux trois parfums

LES VINS

- Cellier des Dauphins blanc
- ou Carte Noire, Cellier des Dauphins
- ou Freuxenet, Cordon Negro

55 \$ taxe et service inclus. (À compter de 20 h.)

LES RENDEZ-VOUS DU JOUR DE L'AN

BRUNCH
1er service : 10h 30 - 2e service : 13h

- Rôti de bœuf français
- Tourtière à la viande
- Ragoût de boulettes québécoises
- Dinde rôtie aux canneberges
- Viandes froides
- Mousses et pâtes
- Poulet cajun
- Salades
- Crevettes sur glace
- Saumon du Pacifique
- Pétoncles panés
- Pâtisseries, pains, bagels
- Fromages
- Gâteau aux fruits
- New York cheese cake
- Gâteau 3 chocolats
- Etc.

BUFFET
à compter de 17h

- Rôti de bœuf français
- Moules marinière
- Saucisses européennes
- Crevettes sur glace
- Pétoncles panés
- Saumon du Pacifique
- Dinde rôtie aux canneberges
- Lasagne maison
- Ailes de poulet
- Poulet cajun
- Bar à salade
- Etc.
- Bar à desserts

MANHATTAN GRILL

PRIX POUR BUFFET ou BRUNCH:

Adultes: 15,95 \$	Âge d'or: 13,95 \$	Enfants: 7,95 \$ (- de 10 ans)
-------------------	--------------------	--------------------------------

Place de la Cité. Réservations : 657-1670

RESTAURANT **Le Vendôme**

25 décembre 1991 et 1er janvier 1992

Menu spécial 40^e anniversaire 40 \$ pour 2 pers.

SAINT-SYLVESTRE
31 décembre 1991

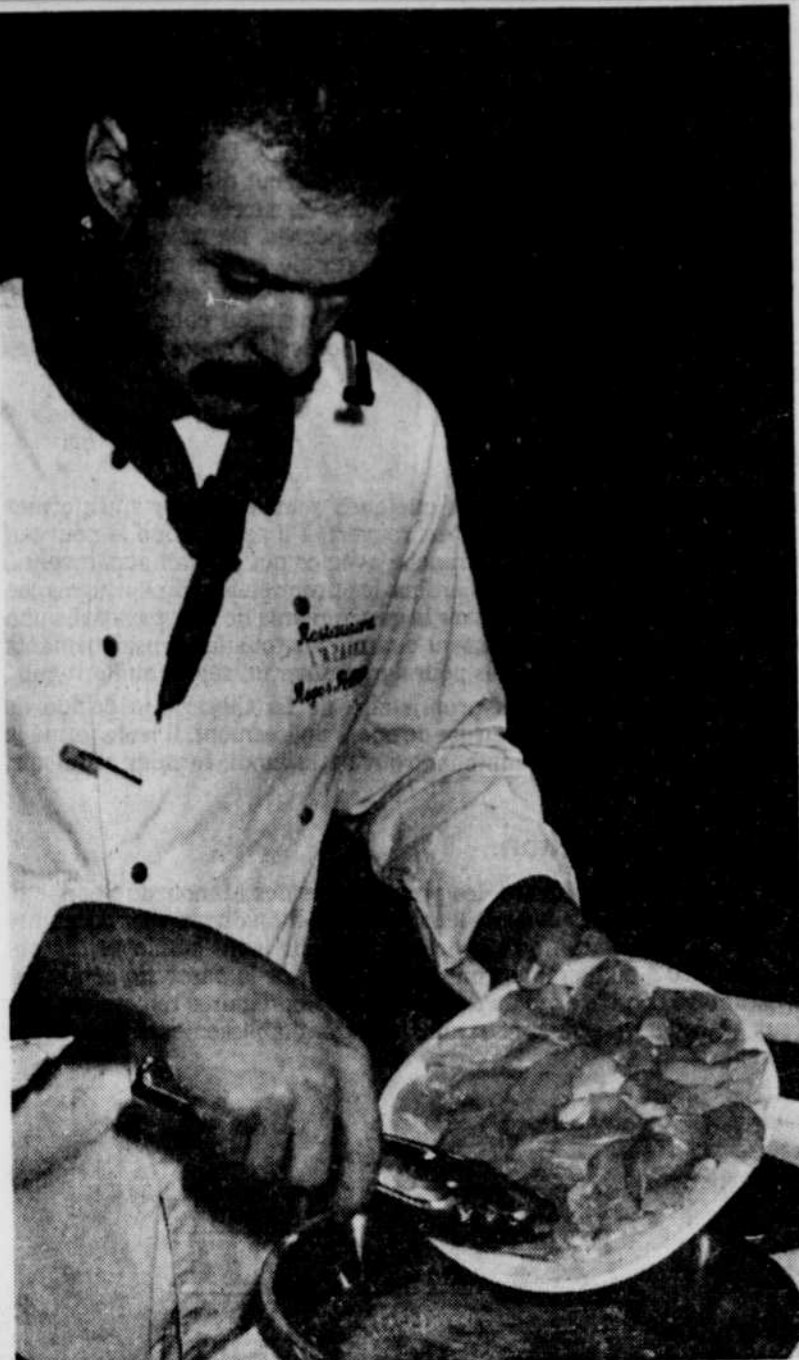
- Terrine de canard ou Crêpe de saumon fumé, sauce hollandaise
- Bisque de homard ou Consommé aux profiteroles
- Salade parfumée au vinaigre de champagne
- Les mignonnettes de veau aux chanterelles 26,00 \$
- Les aiguillettes de canard au coulis de cerises noires 29,75 \$
- La grillade du pêcheur aux délices de Gaspé 32,00 \$
- Le Duc Wellington 32,00 \$

Table à desserts - Thé, café

AVEC LA MUSIQUE DE LOS FLAMINGOS

36, côte de la Montagne, Québec
Rés. : 692-0557

Roger Pelletier choisit la pintadine pour sa similitude avec la volaille



Roger Pelletier, le chef propriétaire de l'Azalée, aime bien travailler la pintadine qu'il se procure à la Ferme Orléans de l'île d'Orléans.

La pintadine est un gibier à plumes qui se rapproche beaucoup de la volaille et du poulet de grain. C'est la raison pour laquelle Roger Pelletier, le chef propriétaire de l'Azalée, a choisi de préparer pour la période des Fêtes une recette intitulée : Pintadines de l'île au vinaigre balsamique et au parfum de miel.

LE SOLEIL

La pintadine est vendue par la Ferme Orléans, située à l'île d'Orléans et le vinaigre balsamique se retrouve dans les épicerie spécialisées. C'est un vinaigre fabriqué en Italie et qui vieillit dans des fûts en chêne. Le chef a ajouté du miel pour combattre l'amertume du vinaigre et pour créer une sauce aigre-douce.

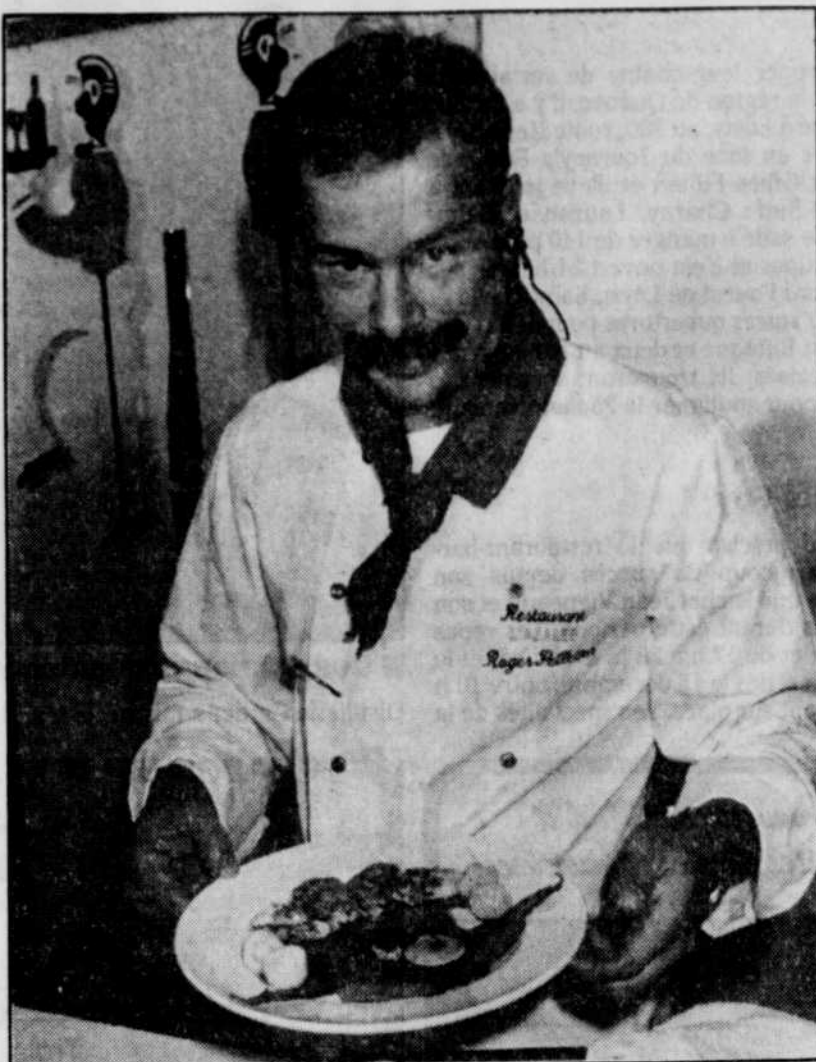
Il ne faut pas oublier d'enlever les cuisses des pintadines et de les réserver pour une autre recette. On ne travaille qu'avec les suprêmes de pintadine et on fait le fond avec les carcasses. Si les gens veulent obtenir du fond de gibier, ils peuvent téléphoner à M. Pelletier ou à d'autres chefs qui se font un plaisir de vendre le produit. C'est aussi vendu dans certaines épicerie, mais c'est plus concentré.

M. Pelletier privilégie la cuisson douce pour ne pas faire sécher et durcir la viande. Il préfère un feu un peu plus doux et un

temps de cuisson un peu plus long.

La jardinière de légumes est laissée à l'imagination des lecteurs car elle sert à garnir l'assiette.

Il faut choisir des légumes aux couleurs et aux formes différentes pour améliorer la présentation.



Les menus du temps des Fêtes

Pintadines de l'île au vinaigre balsamique et au parfum de miel

Service : 4 portions

Ingrédients :

- 8 pintadines de 5 onces
- 1 cuil. à table de miel
- 3 onces de vinaigre balsamique
- 3 onces de vin rouge de table
- 4 à 5 onces de fond de gibier ou fond de veau
- 1 à 2 cuil. à table de crème
- Jardinière de légumes

Préparation :

- Faire revenir au beurre les 16 portions de pintadines sur tous les côtés. Cuire au four à 250 ou 275 degrés selon le temps de cuisson, soit environ 15 min.
- Garder les suprêmes à la chaleur. Déglacer la poêle avec le vin rouge et le vinaigre, ajouter le miel et laisser réduire le tout à 35 ou 40 %.
- Ajouter le fond de gibier, cuire de nouveau et crémer.
- Disposer la jardinière de légumes dans les assiettes.
- Émincer les suprêmes et disposer en éventail.
- Napper de la sauce sur la viande.

● Cette recette peut s'adapter à presque tous les gibiers à plume. La pintadine est mise en vente à la Ferme Orléans.

Le choix des légumes d'accompagnement est à la discrétion de la personne qui prépare le repas, ceux-ci servent à donner de la couleur à la présentation.

32 rue St-Louis



Voisin du Continental

Le 31 décembre et le 1^{er} janvier nous vous offrons...

Terrine de canard ou Feuilleté de fruits de mer

Crème de poireaux ou Consommé au Xérès

Médallions de veau aux morilles ou Canard à l'orange ou Saumon au poivre vert ou Filet mignon béarnaise

Pommes de terre parisienne et épinards frais

Chariot de desserts

21.50\$ Réservations 692-4191



BARON ROUGE

JOUR de L'AN

Brunch ADULTE 18,95\$
(DÈS 10H.) ENFANT 9,95\$

Buffet ADULTE 22,95\$
(LE SOIR) ENFANT 10,95\$

Table d'hôte (À PARTIR DE)
MIDI ET SOIR ADULTE 19,95\$
(2^e ÉTAGE) ENFANT 11,95\$

Ces prix n'incluent pas les taxes et le service.

Bonne Année!

350, BOULEVARD SAINTE-ANNE BEAUPORT 667-1355

INVITEZ UN AMI À BON PRIX POUR LA PÉRIODE DES FÊTES

2 POUR 1

En vigueur jusqu'au 15 janvier 1992

Coupon valide pour 2 personnes

SUR LES 17 SPAGHETTIS OU FETTUCINES SUIVANTS :

- sauce à la viande
- sauce tomate
- sauce boulettes
- sauce à l'ail
- le Manoir
- le champignon
- l'alfredo
- le carbonara
- le gratin
- le Charlie
- le végétarien
- le gourmand
- le 4 saisons
- le maison
- le moules
- le gambaretti (crevettes)
- le fruits de mer

Sur présentation de ce coupon, valide jusqu'au 15 janvier 1992, avec consommation sur place d'un plat choisi parmi les 17 mentionnés ci-dessus, obtenez-en un deuxième gratuitement, de la même liste, à prix égal ou moindre.



QUÉBEC 120, Saint-Cyrille Ouest (coin rue Cartier) 649-1399
SAINT-FOY 3077, chemin Saint-Louis 659-5628
CHARLESBOURG 7685, 1^{re} Avenue 627-0161



PIZZA ROYALE

SILLERY 1720, Saint-Michel 682-8080
SAINT-JEAN-CHRYSOSTOME 780, Commerciale 839-1224
GIFFARD 3604, chemin Royal 667-3890
CHARLESBOURG Place Henri-Bourassa 8405, Henri-Bourassa 622-1515
LIMOILLOU 2390, 1^{re} Avenue 529-8575
COURVILLE Centre commercial Carrefour Le Plateau 1050, av. Larue 667-2075

Le FESTI PIZZA

pour un temps limité

OBTENEZ

1 PIZZA 9''
POUR SEULEMENT

2.99\$

à l'achat d'une pizza au prix courant, la plus dispendieuse sera facturée.

Valide en salle à manger, livraison ou au comptoir jusqu'au 30 décembre 1991.

PIZZA ROYALE

D'une Table à l'autre

■ Cochon Dingue et Lapin Sauté

France et Jacques Gauthier, les propriétaires du Cochon Dingue et du Lapin Sauté, ont répondu à une demande de leur clientèle, tout en se faisant plaisir. Ils vendent à leurs deux Cochon Dingue et à leur Lapin Sauté leurs petits pots de confiture maison aux fraises et aux framboises (3,95 \$), ainsi que le ketchup aux fruits et les concombres marinés (2,95 \$). Les pots sont recouverts de dentelle et enrubannés et c'est aussi possible d'y ajouter un emballage cadeau pour 1,50 \$. C'est un cadeau très original à offrir à un hôte qui nous reçoit à souper. Ça change de la traditionnelle bouteille de vin!

■ Les Normandin

Les frères Brie continuent à développer leur chaîne de restaurants Normandin qui a pris naissance dans la région de Québec, il y a 22 ans. Le dernier venu, le vingtième, est situé à Lévis, au 200, route Kennedy à l'intersection de l'autoroute 20, juste en face du Journey's End. Les franchisés sont Bérangère Dumas et Gilles Fillion et ils se joignent à trois autres restaurants sur la Rive-Sud: Charny, Lauzon et Saint-Romuald. L'établissement compte une salle à manger de 140 places, un salon privé de 80 places pour les groupes et c'est ouvert 24 heures sur 24. Un service de livraison dessert aussi l'ouest de Lévis, Saint-David et Pintendre. Les frères Brie prévoient d'autres ouvertures pour 1992, une à Trois-Rivières dans l'ancien local du Biftèque et deux autres dans des endroits qui ne sont pas encore précisés. Ils trouveront sûrement le moyen d'en ouvrir un 25e d'ici 1994 pour souligner le 25e anniversaire de leur chaîne québécoise à 100 %.

■ Le Pub La Jungle de Sainte-Foy

Un communiqué de Jean Brouillard précise que le restaurant-bar-dancing Pub La Jungle connaît beaucoup de succès depuis son ouverture à la mi-novembre. Il affirme que le chef Jean Vigneault et son équipe ont servi plus de 10 000 repas durant cette période. Les repas sont servis de 11 h à 22 h en semaine et de 17 h à 22 h, le samedi et le dimanche. Un brunch tropical sera offert dès le 15 décembre, entre 10 h et 14 h 30, et des animaux vivants seront sur place. Les spécialités de la

maison sont les grillades, les brochettes, les fruits de mer et les salades. Il y a des menus pour les gens d'affaires, le midi, et des tables d'hôtes, le soir. Tous les soirs de la semaine, il y a de la danse, de 22 h à 3 h. Il y a aussi des présentations de mode et il y aura des spectacles à partir du mois de janvier. L'Opération-retour est aussi une première en Amérique du Nord car 365 jours par année, c'est possible de se faire reconduire à la maison avec son auto si un client croit avoir consommé plus d'alcool que la limite permise par la loi.



■ Des schnapps désalcoolisés

Distillerie Cartier a mis sur le marché, depuis le mois de septembre, un

nouveau produit qui, semble-t-il, ferait fureur. Il s'agit de six variétés de schnapps désalcoolisés O'Reilly dans un format de 750 ml et dont le prix de détail suggéré est de 7,95 \$ la bouteille. La compagnie aurait vendu plus de 360 000 bouteilles depuis le début de septembre et l'on prévoit que le produit connaîtra beaucoup de succès durant la période des Fêtes. Les saveurs offertes sont les pêches, les fraises, la menthe blanche et verte, l'amaretto et la liqueur de café et on peut se les procurer dans le réseau alimentaire: chaînes, épiceries et dépanneurs. Le produit se sert bien comme apéritif, digestif ou pour préparer des cocktails. Des recettes sont d'ailleurs inscrites à l'endos des bouteilles et c'est très pratique.

■ D'un restau à l'autre

Le Paris-Brest a fermé durant quelques semaines pour transformer complètement son intérieur. C'est rouvert et il semble que le nouveau décor est superbe même s'il tranche avec ce qui existait auparavant... Germano Rocha et Marie Desjardins, les propriétaires du Portugais, ne se contentent pas de promouvoir la gastronomie de leur pays dans une ambiance chaude, ils fournissent aux clients tous les renseignements utiles et même des itinéraires pour agrémenter un séjour au Portugal... Jacques Le Pluart, le chef propriétaire de La Closerie, a décidé de prolonger les heures d'ouverture de son établissement. Il reste fermé le dimanche, mais il est maintenant ouvert le lundi, le midi et le soir.

■ Le spaghetti-thon

Rita et Jean-Pierre Ménard, les propriétaires des Manoir du Spaghetti, sont très fiers des résultats de leur spaghetti-thon du premier décembre dernier. Grâce aux efforts concertés de tous leurs employés, ils ont récolté 5300 \$ qu'ils remettront au Téléthon de la paralysie cérébrale. C'est 1500 \$ de plus que l'an dernier et les propriétaires remercient tous ceux et celles qui se sont rendus à leurs établissements le premier décembre.

Notre restaurant sera ouvert pour Noël et le Jour de l'an. Joyeuses fêtes, bonnes et heureuses!

Un très bon choix de dîner et de places est encore disponible pour votre party de Noël. RÉSERVEZ DÉS MAINTENANT!

Summum
高峰
RESTAURANT

STEAK SUR CHARBON DE BOIS • METS CANADIENS ET CHINOIS • BUFFET GASTRONOMIQUE

SPÉCIAL BUFFET GASTRONOMIQUE

DU MIDI:	du lundi au vendredi	5 ⁹⁵	samedi et dimanche	8 ²⁵
DU SOIR:	du lundi au jeudi	9 ⁷⁵	du vendredi au dimanche	11 ⁹⁵

Comprenant 16 repas chauds tels que: cuisses de grenouilles, brochette d. crevettes brochette de poulet etc. - bar a salade et creme glacee

MENU DU JOUR du lundi au vendredi
BRUNCH DU DIMANCHE à compter de 11 h 8²⁵

SAINTE-FOY, À 2 MINUTES DU PONT DE QUÉBEC
Les Promenades du Sud
940, route du Sault, Saint-Romuald
Réservations 839-3900 Livraison

Joyeux Noël!

TABLE D'HÔTE SPÉCIAL DE NOËL SERVICE: 17h à 22h

Trois choix	18 ⁹⁵	Menu spécial enfants moins de 12 ans	5 ⁹⁵
	19 ⁹⁵		
	22 ⁹⁵		
3e âge rabais de 2 ^e		Accordéoniste invité	

Brunch du Jour de l'An Service: 10h à 14h

17 ⁹⁵	adulte
15 ⁹⁵	3e âge
7 ⁵⁰	moins de 12 ans
gratuit	moins de 5 ans

Surprises de notre lutin "Bouffetout"

Souper du Jour de l'An Buffet dansant Accordéoniste invité Service: 17h à 22h

22 ⁹⁵	adulte
19 ⁹⁵	3e âge
8 ⁹⁵	moins de 12 ans
gratuit	moins de 5 ans

2 heures de STATIONNEMENT GRATUIT (Bibliothèque Gabrielle-Roy)

Bonne et heureuse année!

ROUSSILLON QUÉBEC
330, rue de la Couronne, Québec
RÉSERVATIONS: 649-1919

RESTAURANT LA CLOSERIE

DÉSORMAIS OUVERT LES LUNDIS

687-9975

TYROLIENNE

SAINT-SYLVESTRE (31 déc.)
MUSIQUE AVEC "Pierre Picard"
TABLE D'HÔTE 19,95

ON défonce l'année en beauté... Ballons, chapeaux, bruiteurs et MUSIQUE avec notre accordéoniste.

1er JANVIER 1992 À LA TYROLIENNE
Le jour: forfait familial

TABLE D'HÔTE LE MIDI, DE 12 H À 15 H	
Papa-maman et 1 enfant (12 ans et moins)	39 ⁹⁵
Papa-maman et 2 enfants (12 ans et moins)	44 ⁹⁵
Chaque adulte additionnel	16 ⁹⁵
Chaque enfant additionnel (12 ans et moins)	8 ⁹⁵

Le soir: table d'hôte
Adultes 19⁹⁵ Enfants (12 ans et moins) 11⁹⁵
Services à 17h et à 20h30
Musique avec Catherine Simard

2846, chemin Gomin, Sainte-Foy (500 pieds à l'ouest de Place Laurier)
651-6905

Le temps des fêtes au Manoir

DÉJEUNER DES CANTONS
Les dimanches 22 et 29 décembre, venez savourer en famille notre Déjeuner des Cantons qui sera servi de 9h à 12h dans une ambiance de fête et de musique.

ADULTE	10 ²⁵	ENFANT*	5 ²⁵
--------	------------------	---------	-----------------

Taxes et service en sus

DÎNER DE NOËL ET DU NOUVEL AN
Au Manoir, les dîners de Noël et du Nouvel An vous feront vivre une aventure gastronomique. Servis à compter de 17h.

ADULTE	29 ⁹⁵	ENFANT*	17 ⁵⁰
--------	------------------	---------	------------------

Taxes et service en sus

DÉJEUNER DES CANTONS EN FÊTE
(25 décembre et 1er janvier)
À notre Déjeuner des Cantons, le chef a ajouté pour l'occasion: salades, viandes froides, cuissot de boeuf et mignardises. Servi à compter de 10h30.

ADULTE	16 ⁹⁵	ENFANT*	9 ⁵⁰
--------	------------------	---------	-----------------

Taxes et service en sus

SAINT-SYLVESTRE
Le 31 décembre, dès 21h, le Manoir prend des allures de Fêtes. Orchestre, prix de présence, remise de cotillons et atmosphère unique. Buffet gastronomique incluant un demi homard par personne. Servi de 21h30 à 1h. Cartes en vente à la réception de l'hôtel.

PAR PERSONNE 54⁹⁵
Taxes et service en sus
* Moins de 12 ans

LE MANOIR DU LAC DELAGE
HOTEL DE VILLEGIATURE ET CENTRE DE CONGRES
80, Ave du Lac, Ville du Lac Delage, (Québec) G0A 4P0
RÉSERVATIONS (418)848-2551 1 800 463-2841

Une nouveauté qui fait du bruit

LE MENU SPÉCIAL DES FÊTES GIORGIO

Le menu spécial des Fêtes Giorgio est complet et complètement bon! Midi ou soir, venez vous attabler avec vos amis car, comme on dit, plus on est de fous (de Giorgio), plus on rit et plus ça fait du bruit!

Le menu spécial des Fêtes Giorgio est servi de 11 h 00 jusqu'à la fermeture et comprend:

soupe, jus de tomates ou jus de légumes, café, thé ou boisson gazeuse.

Tortellini al brodo
Soupe à l'ognon gratinée*

Mini-pizza bolognese et fusilli, sauce champignons	6,95 \$
Cannelloni à la viande, sauce champignons au gratin	7,50 \$
Tortellini, sauce champignons au gratin	9,95 \$
Suprême de volaille, sauce champignons et fettuccini au beurre	10,25 \$
Gâteau chocolat à la framboise	2,95 \$

*Supplément de 1,50 \$
Taxes en sus. Servi du 2 décembre au 5 janvier 1992, en salle à manger seulement.

RESTAURANT GIORGIO
15, rue Marie de l'Incarnation à l'intersection du boulevard Hamel et de la rue Marie de l'Incarnation
682-0957

Holiday Inn®
Ste-Foy

BRUNCH DE NOËL ET DU JOUR DE L'AN de 10h à 15h

23 ⁹⁵	adulte
20 ⁹⁵	troisième âge
9 ⁹⁵	enfant 4 à 12 ans

Gratuit pour les tout-petits

BUFFET DE NOËL ET DU JOUR DE L'AN de 17h à 22h

23 ⁹⁵	adulte
20 ⁹⁵	troisième âge
9 ⁹⁵	enfant 4 à 12 ans

Gratuit pour les tout-petits
Musique avec Michel Burton, clarinète, accordéoniste
* Taxes et service en sus

LA SAINT-SYLVESTRE
31 décembre
TABLE D'HÔTE de 17h à 22h

La mousse de foie de canard au pineau des Charentes
L'essence de boeuf aux profiteroles
Le coffret de fruits de mer Nantua
Le filet de boeuf Wellington et sa suite
Les tendres feuilles du jardin à l'huile de noix
Le fin délice aux trois chocolats

29⁹⁵ par personne incluant 1/2 bouteille de vin par couple
* Taxes et service en sus

«SOIRÉE DISCO-DÉCOMPTE»
le 31 décembre à compter de 22h
une soirée enlaidie où l'on défonce l'année

Musique disco, danse, flûtes, chapeaux... etc. 10 \$ /pers. Sans frais pour les clients ayant pris la table d'hôte

3125, boulevard Hochelaga, Sainte-Foy (Québec)
RÉSERVATION: 653-4901



Le fondateur des deux résidences de la Villa Ignatia, M. Ildebert Huard.

En appel d'un jugement ordonnant la fermeture du centre de désintoxication La Villa Ignatia tente encore de rester à Sillery

À la Villa Ignatia, centre de désintoxication et de thérapie pour polytoxicomanes, le taux de persévérance des patients après un an est de 70 %. Et environ 5 pour cent des toxicomanes sont récupérés après une première chute.

LE SOLEIL

Selon le docteur Ildebert Huard, directeur-fondateur de la Villa Ignatia, on ne peut parler aujourd'hui d'alcoolisme seulement; il faut parler de polytoxicomanie, puisque la drogue s'est ajoutée à l'alcool. D'ailleurs, il prévoit que dans l'avenir il y aura d'autres moyens d'évasion qui grossiront la liste des drogues actuellement consommées.

La Villa Ignatia, c'est d'abord une résidence située à Lac-Saint-

Charles. La maison a une capacité d'accueil de 18 patients qui y viennent pour suivre une thérapie d'au moins 21 jours.

En 1990, une deuxième résidence, située à Sillery, s'est ajoutée dans le but de compléter les services déjà offerts. Cette maison facilite la réinsertion sociale des patients et le suivi de la thérapie, dit le docteur Huard.

Au cours d'une entrevue avec le SOLEIL, le médecin a rappelé les difficultés auxquelles il doit faire face pour établir cette mai-

son à Sillery. Des propriétaires du quartier se sont opposés à la présence d'un centre de désintoxication dans leur voisinage.

Puis, des poursuites ont été intentées par la ville de Sillery. Le jugement qui a été rendu ordonne à la Villa Ignatia de cesser d'utiliser la maison comme centre de traitement. La Villa a porté la cause en appel.

« J'aimerais me faire accepter par les citoyens, dit le docteur Huard, mais s'il faut déménager, je le ferai. »

Construite en 1968 par les sœurs de Saint-François d'Assise, la maison de Sillery est une immense résidence de la rue Eugène-Fiset. Elle est devenue plus tard une résidence d'étudiantes.

Fragilité

Le docteur Huard considère que la cause de la polytoxicomanie est la fragilité émotionnelle. Certaines personnes ne peuvent vivre l'émotivité intense qu'elles ressentent parfois. Petit à petit, elles s'incrustent dans l'habitude de consommer alcool ou drogue pour vivre leurs émotions.

Le traitement prescrit à la Villa Ignatia, c'est celui des 12 étapes des alcooliques anonymes. Une première évaluation se fait à la maison de Sillery; ensuite, le traitement actif se déroule à celle de Lac-Saint-Charles.

Soixante-dix pour cent des patients sont des hommes, et l'âge moyen est 35 ans. Il arrive que des adolescents demandent au doc-

teur Huard de suivre le traitement. Il affirme se préoccuper beaucoup des travailleurs alcooliques.

Suivre une cure de désintoxication à la Villa Ignatia coûte 100 \$ par jour. Mais le docteur ne refuse pas ceux qui ne peuvent pas payer. « En fait, dit-il, il nous en coûte 70 \$ par jour, et les 30 \$ que les gens donnent de plus vont au paiement des frais de ceux qui n'ont pas les moyens de venir. »

Il dit qu'il n'a jamais participé à des téléthons pour assurer le financement de la Villa Ignatia. Mais il est d'avis que la Société des alcooliques du Québec devrait donner une partie de ses profits aux maisons de réhabilitation des toxicomanes.

Trouvé en République dominicaine Un crucifix datant de la découverte de l'Amérique

GAINESVILLE, Floride (AFP) — Un petit crucifix a été retrouvé à La Isabela, en République dominicaine, sur le site de la première colonie fondée il y a cinq siècles par Christophe Colomb, a annoncé une archéologue américaine.

Cette croix, qui mesure moins de quatre centimètres de haut, pourrait être le plus vieux symbole de la chrétienté sur le continent américain, a estimé Mme Kathleen Deagan, archéologue à l'Université de Floride.

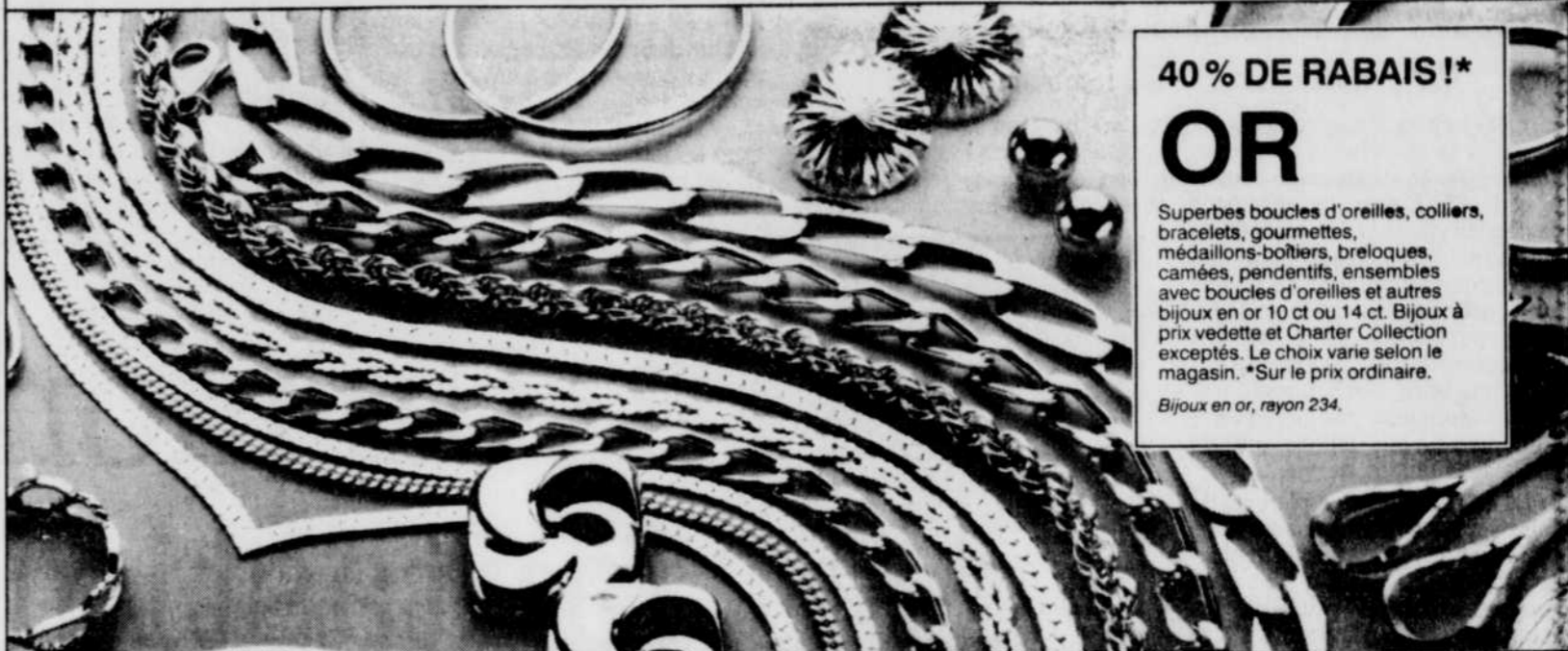
« C'est une expression directe du catholicisme apporté aux Amériques par les Espagnols », a ajouté Mme Deagan, qui a passé trois ans sur ce chantier de fouilles.

La croix est faite d'étain et de fer, et le Christ est en cuivre.

Christophe Colomb avait fondé La Isabela en 1493 au cours de sa deuxième expédition vers le Nouveau Monde, avant de l'abandonner très vite. Le site a été quasiment détruit à la fin des années 1950 par les bulldozers de l'armée, qui avaient retourné le sol sur une profondeur de près de 45 centimètres pour construire un poste de garde, a indiqué Mme Deagan.

La Isabela est devenue depuis un parc national.

25 % à 40 % de rabais ! Brillantes idées-cadeaux !



40 % DE RABAIS !*

OR

Superbes boucles d'oreilles, colliers, bracelets, gourmettes, médaillons-boutiers, breloques, camées, pendentifs, ensembles avec boucles d'oreilles et autres bijoux en or 10 ct ou 14 ct. Bijoux à prix vedette et Charter Collection exceptés. Le choix varie selon le magasin. *Sur le prix ordinaire.

Bijoux en or, rayon 234.

30 % DE RABAIS !*

BIJOUX EN ARGENT FIN OU AVEC PIERRES SEMI-PRÉCIEUSES

Colliers, bracelets, gourmettes, boucles d'oreilles, bagues, médaillons-boutiers et autres beaux bijoux. Bijoux à prix vedette exceptés. Le choix varie selon le magasin. *Sur le prix ordinaire.

Bijoux en argent fin, rayon 239.

25 % DE RABAIS !*

BIJOUX MODE DANS UN ÉCRIN

Jamais vous n'avez offert des cadeaux si bien présentés! Le choix varie selon le magasin. *Sur le prix ordinaire.

Bijoux mode, rayon 236.

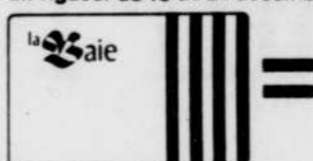
30 % DE RABAIS !*

TOUS LES BIJOUX EN STRASS, AUX ALLURES DE FÊTES !

Ils brillent de leur mille feux: colliers, bracelets et boucles d'oreilles. Le choix varie selon le magasin. *Sur le prix ordinaire.

Bijoux mode, rayon 236.

En vigueur du 15 au 24 décembre 1991.



UN NOËL ARTISANAL
Pierre Bleau • Huiles
Nicole Durand • Aquarelles
Marie Bergeron • Céramique
PLACE LAURIER • DEUXIÈME NIVEAU

CORRECTION
Veuillez prendre note de la correction suivante à apporter à l'annonce de jouets du vendredi 13 décembre 1991: on aurait dû lire "Tant qu'il y en aura. Désolés, pas de bon d'achat différé. Achats en magasin seulement. Nous nous excusons de ces inconvenients."

la Baie
Compagnie de la Baie d'Hudson

VENTE AVANT NOËL
Panasonic
Le cadeau idéal: mini-chaîne portative avec compensateur de fréquence 5 bandes, enceintes acoustiques à 2 voies, prise d'entrée auxiliaire audionumérique.
Toute la gamme **Panasonic** en magasin
IMMAX
600, Belvédère, Québec, 687-1515

CONDO-SOLEIL

... Pas de chicane dans la cabane!

100 000 \$

Cette année, le Carnaval de Québec augmente le prix en argent à 100 000 \$ pour faciliter le choix des gagnants avec un prix épatant et surtout plus facile à diviser...
Pas de chicane, on gagne autant en prenant l'argent!

Condos
Le soleil de la Floride ou les pentes de ski de Stoneham? Le choix est votre entre un condominium meuble situé à Waterside Village, Palm Beach, Floride (réalisation Pomerleau), ou un condominium sur les pentes de la Station touristique Stoneham (réalisation Les Versants Stoneham). Les deux condominiums ont une valeur de plus de 100 000 \$!!!
Le choix est donc votre: 100 000\$, Waterside Village, Floride ou Stoneham... et surtout pas de chicane!

Mise-tôt
De plus en plus, avant votre billet avant le 20 décembre 1991, vous pourriez remporter une Ford Escort LX 1992, une collaboration Automobles Robarge Lincoln Mercury, Québec Ltée, qui sera attribuée lors de l'Arrivée de Bonhomme Carnaval!

Seulement 4 000 billets au coût de 125 \$ chacun sont mis en vente dans les kiosques... pas de contactez-nous en composant sans frais le **(418) 649-0500**

Formez un groupe vous pourriez avoir à choisir le 16 février prochain et surtout...

Logements disponibles au bureau du Carnaval de Québec. Les renseignements en supervision de la firme Price Waterhouse, comptables agréés.

La Capitale
Waterside Village
POMERLEAU
VERSANTS STONEHAM

L'église de Saint-François ne sera pas prête pour Noël

L'église de Saint-François de l'île d'Orléans ne pourra ouvrir ses portes à Noël, comme cela avait été prévu. L'inauguration se fera plutôt à Pâques, à la mi-avril.

diffice en quelques instants. Seuls les murs de pierre ont résisté au feu.

tuyau de l'église à la citerne de la municipalité a retardé les choses. « Ce que nous voulons, dit le curé, M. Raymond Paquet, c'est que l'église soit complètement prête au moment de l'inauguration. Nous nous donnons le temps de la terminer. Les gens comprennent la situation. »

Une fois les travaux finis, l'église aura coûté 1 million \$. La moitié de cette somme proviendra d'une subvention du ministère des Affaires culturelles et l'autre moitié des assurances.

M. Paquet rappelle que la population de Saint-François était d'accord avec le projet de reconstruire l'église, mais certaines personnes craignaient que cela ne leur laisse des dettes. D'ailleurs, avant l'incendie, la fabrique fermait ses livres avec un déficit annuel de 10 000 \$. Or, de dire M. Paquet, le placement du montant de 500 000 \$ des assurances a produit des intérêts. Ces intérêts permettront à la fabrique d'avoir un « coussin » de 100 000 \$ pour joindre les deux bouts dans l'avenir.

En ce qui concerne l'achat du mobilier de l'église, M. Paquet fait remarquer que le budget n'est pas gros. Peut-être les bancs seront-ils achetés d'une autre église. « Nous verrons avant de décider », dit le curé qui est à la fois curé de Sainte-Famille.

Derrière l'église, on peut voir les restes de la sacristie construite en 1877. C'est le ministère des Affaires culturelles qui décidera si ces ruines doivent ou non être rasées, de dire M. Paquet.



L'église historique de Saint-François de l'île d'Orléans a été détruite par les flammes au début de juin 1988. Seuls les murs de pierre ont résisté.

LE SOLEIL

La petite église de Saint-François, datant du milieu du XVIIIe siècle,

a été détruite par un incendie en juin 1988. Une auto, heurtant la façade, a explosé, et les flammes se sont communiquées à tout l'é-

diffice en quelques instants. Seuls les murs de pierre ont résisté au feu.

Les travaux de reconstruction, entrepris en juin dernier, laissent croire que l'église pourrait être prête aux Fêtes. Mais le problème de raccordement d'un gros

Pour contrer l'image irréaliste que s'en font les adultes Une étude de 1990 sur les jeunes rediffusée sur une note positive

M. Raphaël Tremblay, président du conseil des élèves de l'école secondaire Rochebelle à Sainte-Foy, déplore que les adultes et la société en général aient une image des jeunes qui est loin de refléter la réalité. À son avis, cette incompréhension risque de démotiver davantage les jeunes et de nuire à leur avenir.

LE SOLEIL

Il appuie donc la démarche de la commission scolaire des Découvreurs et du centre local des services communautaires (CLSC) Le Phare — Sillery/Sainte-Foy qui ont décidé d'investir 12 000 \$ dans un plan d'action visant à faire ressortir les aspects positifs d'une étude menée à l'automne 1990 auprès des élèves du secondaire sur leurs habitudes de vie.

M. Tremblay assistait, ces jours derniers, en compagnie d'autres élèves, à la conférence de presse donnée par la commission scolaire et le CLSC pour le lancement de ce plan d'action. Il trouve dommage que les médias aient mis l'accent sur le nombre de jeunes qui consomment de la drogue lors de la publication de l'étude en septembre dernier. Pourtant, dit-il, la majorité des jeunes, 80 % n'en consomment pas. Selon cette étude, 80 % des jeunes ont de bonnes habitudes de vie.

Le but ultime de ce plan est de valoriser les comportements sains aux yeux des jeunes et de véhiculer une attitude positive sans pour autant fermer les yeux sur les comportements négatifs, précise

Marcel Beaulieu, directeur des services sociaux au CLSC.

Les jeunes sont bons

Il faut arrêter de dire aux jeunes qu'ils ne sont pas bons. Ils vont finir par croire qu'ils ne sont pas normaux, croit M. Beaulieu. D'ailleurs, d'insister la présidente de la commission scolaire, Mme Francine B. Boutet, les résultats de l'étude sont positifs : ils (les jeunes) dorment bien, s'alimentent bien, font du sport et se sentent bien dans leur peau.

Des moyens tangibles feront appel aux intérêts et à la participation des jeunes tels que affiches, cassettes-messages, t-shirts,

radio étudiante, feuillets d'information, tournois génies en herbe, conférences et théâtre. Toutes ces activités se dérouleront sous le slogan « Garder le contrôle, ça c'est rock'n'roll ».

Par ce plan d'action, la commission scolaire et le CLSC mettent en application certaines recommandations du comité Bertrand en ce qui regarde la prévention en toxicomanie et appliquent également le programme régional de prévention en toxicologie. On s'attend d'ailleurs de recevoir des fonds dans le cadre du comité Bertrand pour la mise en place de ce plan de prévention.

Directeur général adjoint et directeur des services éducatifs à la commission scolaire, Vincent Tanguay souligne que le plus difficile chez les jeunes est l'estime de soi. Ils ont besoin de sentir qu'ils sont aimés.

On Cherche un foyer

Le souhait de Guillaume

Un dernier texte avant les vacances de Noël. Les tout-petits voient enfin leurs rêves se réaliser lorsque le père Noël a acquiescé à leurs demandes. Mais à 13 ans, on ne croit plus à cette magie même si on continue de souhaiter ardemment certaines choses.

Guillaume est d'origine haïtienne et il aimerait vivre pendant quelque temps dans une famille de race noire, ou du moins dans une famille où l'un des deux conjoints serait de race noire. Il se sent comme perdu et déraciné au milieu des Blancs, et il aurait actuellement besoin de côtoyer quelqu'un avec qui il pourrait discuter de son identité raciale et culturelle. Des gens qui ont été confrontés à cette réalité et qui pourraient l'aider à s'intégrer dans ce milieu et à s'y faire une place.

Guillaume est un gars solitaire et taciturne, dont l'estime de soi est chancelante et qui éprouve de la difficulté à accepter sa situation. Un adolescent qui conteste vertement l'autorité de ses parents et qui se cherche, tant bien que mal, une identité bien à lui.

De forte taille, Guillaume fait plus vieux que son âge. Doté d'une intelligence plutôt vive, il réussit bien au plan académique et il réagit positivement à l'humour. Il possède des habiletés dans le domaine des sports mais pour le moment, il s'adonne davantage à la lecture et à l'audition de ses airs préférés. Un adolescent méticuleux et ordonné dont le comportement, tant au plan scolaire que social, est généralement adéquat.

Le placement de Guillaume se poursuivra jusqu'en septembre 92 et vous serez appuyés dans votre rôle par un éducateur du Mont d'Youville. Des contacts réguliers avec ses parents seront maintenus tout au long de son séjour chez vous. Nous cherchons une famille résidant sur le territoire de l'agglomération urbaine de Québec.

Nous serons de retour à la mi-janvier. D'ici-là, Guillaume espère que quelqu'un répondant à ses attentes nous contactera. Vous demandez : L'Accueil-Ressources, Centre de services sociaux de Québec, 529-7351, poste 2647.

ALFRED SUNG

Eau de toilette en vapo, 50 ml. **55 \$**

OBSESSION

Eau de parfum, 100 ml. **65 \$**

CHANEL NO. 5

Eau de parfum en vapo, 50 ml. **43⁵⁰**

AIR DU TEMPS

Eau de toilette en vapo, 50 ml. **52 \$**

SHALIMAR DE GUERLAIN

Eau de Cologne en vapo naturel, 75 ml. **48 \$**
Dans certains magasins seulement.

GIORGIO BEVERLY HILLS

Eau de cologne en vapo, 50 ml. **44 \$**

ANAS ANAS

Eau de toilette en vapo, 50 ml. **42 \$**

OPIMUM

Eau de toilette, 60 ml. **60 \$**

POISON

Eau de toilette en vapo, 50 ml. **55 \$**

TRESOR DE LANCÔME

Eau de parfum en vapo, 60 ml. **42 \$**

REALITIES

Liz Claiborne. Eau de toilette en vapo, 50 ml. **45 \$**

WHITE DIAMONDS

Elizabeth Taylor. Eau de parfum en vapo, 50 ml. **62 \$**

YSATIS

Eau de toilette en vapo, 50 ml. **58 \$**

OSCAR DE LA RENTA

Eau de toilette, 60 ml. **45 \$**

ETERNITY

Eau de parfum, 100 ml. **69⁵⁰**

KNOWING

Estée Lauder. Eau de parfum en vapo, 30 ml. **52 \$**

SAMSARA DE GUERLAIN

Eau de parfum en vapo, 50 ml. **75 \$**
Dans certains magasins seulement.

CLINIQUE WRAPPINGS

Parfum en vapo, 50 ml. **56 \$**

Un monde fantastique de merveilles fragrances s'ouvre à vous pour Noël

Portez 100 \$ ou plus par mois à votre compte la Baie* et hop!, vous recevrez une prime-crédit de 5 \$ avec votre prochain relevé!
*Voyez les détails à votre magasin la Baie.



la **Baie**
Compagnie de la Baie d'Hudson