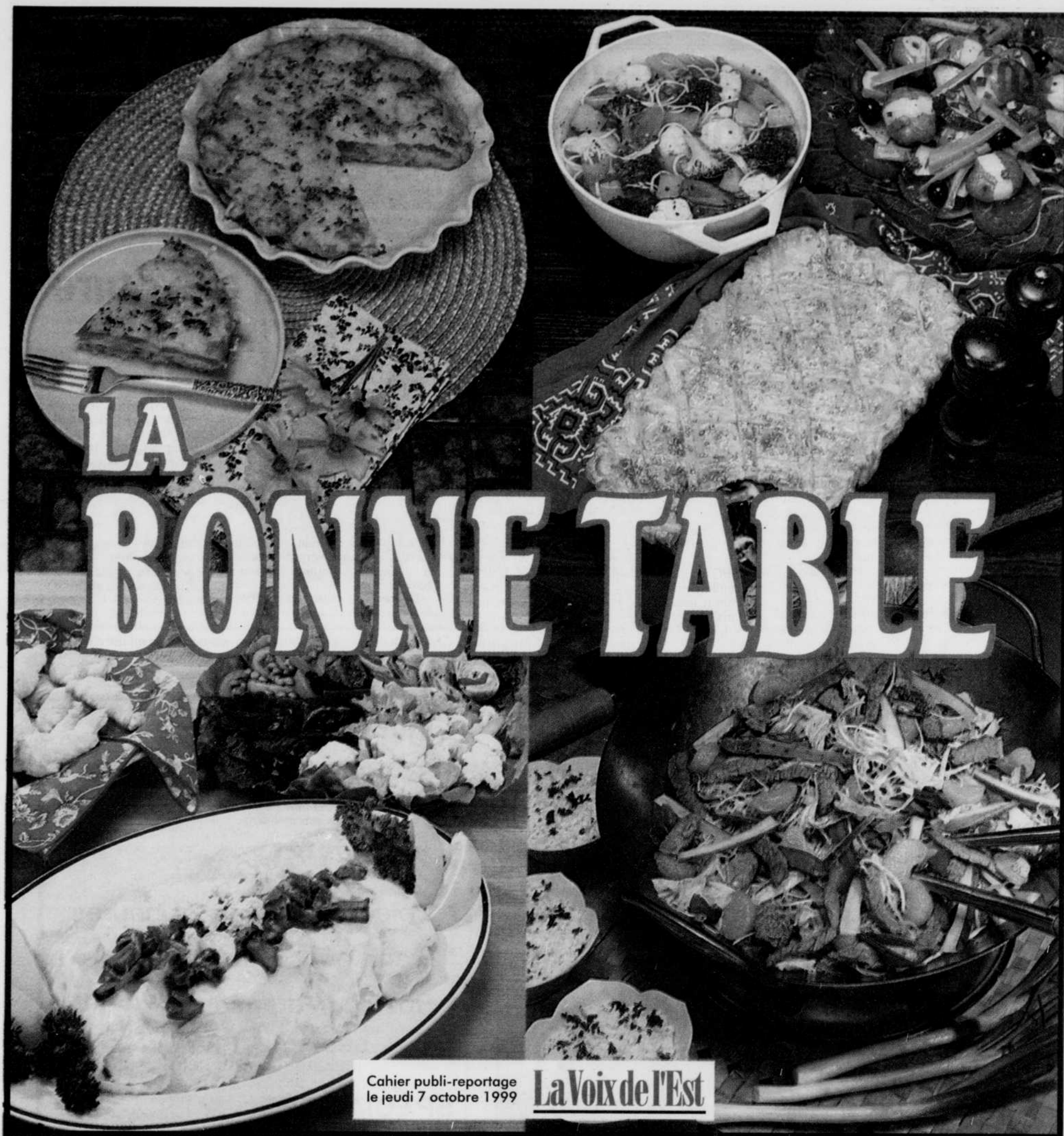




Cahier publi-reportage
le jeudi 7 octobre 1999

La Voix de l'Est



Depuis 1991, Micheline, la sympathique copropriétaire, y accueille une clientèle fidèle qui apprécie l'excellence de la cuisine italienne. Le menu vous propose différents plats de pâtes et de sauces maison, sans oublier le veau, les fruits de mer, la réputée pizza et le fameux « osso buco ». Les amateurs seront également comblés par notre sélection de vins italiens. Un personnel attentif, chaleureux et courtois vous attend pour un repas mémorable.

Benvenuti ! Bienvenue !

RESTAURANT BAFFETTO DE ROMA INC.

LES SOMMETS DE BROMONT
89, boul. Bromont, Bromont 534-4050

156136

Pour son service chaleureux, ses bas prix et ses spécialités : Chez Charlie, on y revient toujours !



Depuis son ouverture, de nombreux Granbyens ont fait de Chez Charlie LEUR restaurant.

Comme tant d'autres Granbyens qui ont fait de Chez Charlie LEUR restaurant, vous savez sûrement que rien n'égale la saveur d'un bon sandwich à la viande fumée, façon Charlie ! Hum ! Quel délice !

De la viande fumée pour emporter

Depuis le printemps dernier, c'est dans une ambiance décontractée et amicale que le restaurant Chez Charlie vous

propose, 24 heures par jour, sept jours par semaine, ses spécialités, dont le rosbif et, bien sûr, la succulente viande fumée, aussi disponible au comptoir pour emporter du restaurant.

Vous savez peut-être d'ailleurs que les quatre restaurants Chez Charlie de Sherbrooke et Granby sont approvisionnés par leur propre salaison, connue sous l'appellation Salaison de l'Estrie.

Excellent rapport qualité-prix

De plus, Chez Charlie, vous bénéficiez toujours d'un excellent rapport qualité-prix. Un grand choix de mets à prix abordables vous est proposé; la poutine, en particulier, saura plaire à tous les membres de la famille.

Déjeuners : un service rapido presto

Chez Charlie, les déjeuners sont servis à toute heure du jour et de la nuit, sept jours semaine. Reconnu pour son service très rapide, même la fin de semaine, on y sert des déjeuners comme vous les aimez sans vous faire attendre.

Une équipe compétente et amicale

Provenant de Granby et de la région immédiate, l'équipe du restaurant Chez Charlie a à cœur de vous satisfaire. Son but? Que vous ayez hâte de revenir déguster votre repas préféré entouré des visages familiers et souriants du personnel.

Bar et terrasse

Et pour profiter des belles journées d'automne, l'immense terrasse de 97

places, selon plusieurs la plus belle en ville, est idéale pour jaser longuement ou prendre un repas rapide. Plusieurs clients apprécieront aussi le bar situé à l'arrière. Isolé du restaurant, l'atmosphère y est totalement différente. On y retrouve, entre autres, une table de billard et des loteries-vidéo. Il s'agit de l'endroit idéal pour les réservations de groupes et les partys des Fêtes !

Vous avez le goût d'un bon sandwich à la viande fumée ou au rosbif? Ou simplement de siroter un café entouré de visages amicaux? Venez rencontrer l'équipe de Chez Charlie. Vous serez charmé par la saveur... par les prix... par l'atmosphère et par le service accueillant de Chez Charlie !

**603 Principale, Granby
777-5600**



Chez Charlie : un décor, une atmosphère, un menu et des prix qui plairont à toute la famille !



Charlie

OUVERT 24 HEURES

→ « C'est là que ça se passe » ←



Côté bar

- 4 à 8 du lundi au vendredi
- 5 appareils loterie vidéo
- Table de billard
- Repas complet



Côté resto

- * Déjeuners servis 24 heures
- * Menu pour enfants
- * Spéciaux du midi
seulement **5⁷⁵\$**
incluant soupe, café, dessert

SPÉCIALITÉS

Viande fumée et « roast beef »

**603 Principale,
Granby
777-5600**

Le Festival de la bonne table

Une invitation de La Voix de l'Est : Venez visiter les établissements régionaux suivants !

Au Coq
(restaurant)
777 Principale, Granby

Au Trois Canards
(restaurant)
78 Lakeside, Knowlton

Aux Portes de Farnham
(resto-pub)
1221 St-Paul, Farnham

Baffetto de Roma
(restaurant)
89, boul. Bromont, Bromont

Brasserie de la Rivière
204 de la Rivière,
Cowansville

Casa Grecque
(restaurant)
844 Principale, Granby

Centre de santé Euro-Spa
455 de l'Eglise
St-Ignace-de-Stanbridge

Chez Charlie
(restaurant)
603 Principale, Granby

Chez Plumet
(restaurant)
1507 Principale, Granby

Chez Tony
(restaurant)
301 Principale, Granby

Chez Trudeau
(restaurant)
348 Principale, Granby

Days-Inn Auberge des Carrefours
111, place
Jean-Jacques-Bertrand
Cowansville

Il Castello de Sweetsburg
(restaurant)
512 Principale, Cowansville

L'Aubergade
(restaurant)
53 Drummond, Granby

La Cloche Vaudoise
(restaurant)
63 St-Joseph, Granby

La Closerie des lilas
(restaurant)
21 Court, Granby

La Friterie Dufferin
(restaurant)
200 Denison Est, Granby

La Maison Chez-Nous
(restaurant)
847 Mountain, Granby

La Maison du steak
(restaurant)
57 Evangéline, Granby

La Maison Verte
(restaurant)
1891, route 104 Est,
Farnham

La Maison Wong
25, rue Authier, Granby

La Merveille de l'Orient
781 Principale, Granby

La Terrasse du parc
(restaurant)
335 Principale, Granby

Le Burgdorf
(restaurant)
38 St-Joseph, Granby

Le Dragon Vert
(restaurant)
4910 Foster, Waterloo

Le Fado
(restaurant)
577 Boivin, Granby

Le Gourmet
22 St-Joseph, Granby

Le McHaffy
(restaurant)
351 Principale, Cowansville

Lotus d'or
(restaurant)
88 Principale, Granby

Maison Chinoise de Granby Ming Ho (La)
(restaurant)
5 Evangéline, Granby

Mikes
(restaurant)
419 de la Rivière,
Cowansville
854 Principale, Granby

Rôtisseries de Granby (Les)
799 Dufferin, Granby
725 Cowie, Granby

St-Hubert
(rôtisserie)
940 Principale, Granby

Steak House du Vieux Manoir
(restaurant)
871 Shefford, Bromont

Terrasse du Sud
(restaurant)
714 Sud, Cowansville

Réalisation :
La Voix de l'Est
Rédaction publicitaire
et mise en pages :
Louise Boissonneault

Graphisme :
Lorraine Roy et
Manon Bilodeau

Photo :
l'équipe des photographes
de La Voix de l'Est

Publicité :
l'équipe des conseillers
publicitaires de
La Voix de l'Est

FESTIVAL DE LA BONNE TABLE

À GAGNER

3 bons-repas
de 50 \$
chez les restaurateurs
présents dans
cette édition

Pour participer, vous n'avez qu'à
remplir le coupon de participation
et à le faire parvenir à :

La Voix de l'Est
Festival de la bonne table
Casier postal #5354
76 Dufferin
Granby (Québec)
J2G 9L4

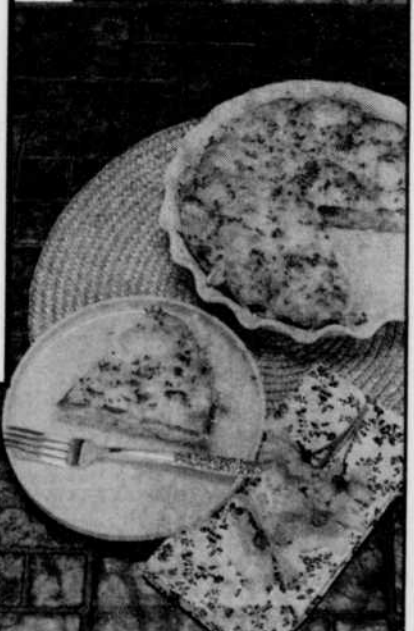
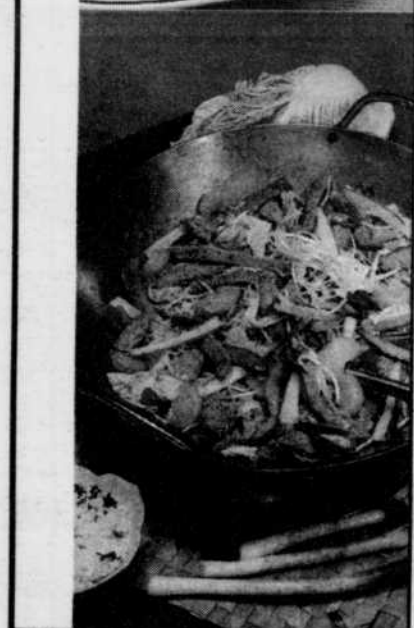
Nom :

Adresse :

Téléphone :

Je désire gagner 50 \$ en bon-repas chez le restaurateur suivant :

Le tirage aura lieu le vendredi 22 octobre 1999



Le restaurant Il Castello de Sweetsburg : Toute la saveur de l'Italie dans votre assiette !

Il y aura bientôt huit ans que les frères Emilio et Gerardo Venerio proposent à leur clientèle une cuisine typiquement italienne, qui rappelle la douceur de vivre et le soleil

de l'Italie. Situé à Cowansville, leur restaurant attire une clientèle régionale, ravie de retrouver son ambiance chaleureuse et sa cuisine savoureuse.

Au menu, bien sûr, les spécialités italiennes telles que pâtes, veau, soupes et salades italiennes. « Notre plat de trois pâtes et notre entrée de calmar sont très populaires. Notre clientèle apprécie aussi nos tables d'hôte du midi différentes à chaque jour ainsi que nos tables d'hôte du soir », spécifie Emilio Venerio.

Un chef d'expérience

De plus, au menu de sa table d'automne, il vous faut déguster le canard et le gibier apprêtés par le chef. Pré-

cisons d'ailleurs que Gerardo Venerio possède une vaste expérience culinaire. Il a travaillé, entre autres, au Reine-Élisabeth, au Manoir Richelieu. Grand voyageur, il a également œuvré aux Bermudes et à Terre-Neuve.

Boiseries et antiquités

Avec ses boiseries, son foyer et ses meubles antiques, le restaurant Il Castello charme autant par son décor que sa cuisine. Sa ravissante salle à manger, son petit bar et sa terrasse, ornée de vignes, vous char-

meront. Tout en haut, une salle intime, pouvant accueillir jusqu'à 30 personnes, vous attend ! Hâtez-vous de la réserver pour les Fêtes !

Goûtez à la saveur typiquement italienne du restaurant Il Castello. Toute l'équipe vous attend pour le dîner ou le souper, du lundi au vendredi ou encore pour le souper du samedi.

Il Castello de Sweetsburg
512 Principale, Cowansville
263-8772

Nouveau LA MERVEILLE D'ORIENT

CUISINE

Vietnamienne • Thaïlandaise

Apportez
votre
vin!

Choix de tables d'hôte
MIDI à partir de 4^{95\$}
SOIR à partir de 11^{50\$}

Réservations
781 Principale, Granby 770-8600



L'Aubergade

Menu d'automne

jusqu'au
30 octobre 1999

5 services

La lucullus de foie de gras
au naturel

ou

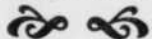
Le gravelac de saumon frais
selon Suzanne



La salade d'aile de raie au
roquefort

ou

Le feuilleté de caille aux
pommes et calvados



La crème de courges
poivrées



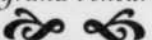
Le duo de canard aux
prunes

ou

La charlotte d'agneau
aux chanterelles

ou

Les médaillons de daim
grand-veneur



Les tentations gourmandes
d'Audrey

Prix : 45,50 \$ + taxes
et service

Table d'hôte régulière
disponible

RÉSERVATIONS
777-5797

53 Drummond, Granby

PROMO 1999

À 99¢



Spéciaux
de tous les jours

Lundi

Spaghetti à volonté 2^{99\$}

Mardi

Les « mardites » bonnes brochettes
À l'achat d'une brochette
à prix régulier,
obtenez la 2e assiette à 99¢

Mercredi

Promo club
Spécial club sandwich 5^{99\$}
Bière en fût 99¢

Jeudi

Soirée mexicaine
À l'achat d'un fajitas
à prix régulier
obtenez la 2e assiette à 99¢

Vendredi

Poulet mania
Une cuisse, une poitrine
2 personnes pour seulement 10^{99\$}

Aussi : Table d'hôte du jour
et table d'hôte gastronomique
de 16 h à 20 h

RESTAURANT
CHEZ

TONY

301 Principale, Granby
378-7422 107238



L'ambiance chaleureuse et la cuisine savoureuse du restaurant Il Castello attirent une clientèle régionale grandissante.

Il Castello de Sweetsburg

Fine cuisine italienne

L'une des meilleures tables
italiennes de la région vous invite
à déguster sa fine cuisine!



512 Principale
Cowansville

Réservation:
263-8772

La Brasserie de la Rivière vous présente «Les meilleures côtes levées jusqu'à l'Est de l'Asie!»

Reconnue pour ses fameuses côtes levées et son ambiance décontractée, La Brasserie de la Rivière est sans contredit le rendez-vous des amateurs de sports et de bonne bouffe.

«On vient de loin pour savourer nos côtes levées et nos steaks sur le gril ou en-

core, le jeudi, nos ailes de poulet à 25 ¢», mentionne fièrement M. Mario Sirois, copropriétaire de l'établissement avec M. Réal Boucher.

En vedette : sport et télé
Décorée à l'antique, La Brasserie de la Rivière est idéale pour les rencontres entre amis, les retrouvailles ou encore les

réunions sportives. Quatorze télévisions sont d'ailleurs mises à la disposition de la clientèle. Les sportifs peuvent donc y regarder leurs matchs préférés dans une atmosphère décontractée et sympathique. Et les vendredis et samedis soir, un chansonnier québécois ajoute du rythme à vos soirées.

De plus, La Patinoire, une salle de réception décorée tout comme une vraie patinoire, peut accueillir une soixantaine de personnes pour toutes occasions spéciales. De plus, pour profiter des belles journées d'automne, la grande terrasse vous attend.

Party d'huîtres

Le 20 octobre, dès 18 h, l'équipe dynamique de La Brasserie de la Rivière, totalisant une cinquantaine d'employés, vous attend à son party d'huîtres annuel. Au programme : musique et buffet d'huîtres à volonté.

Pour ne pas manquer cet événement unique, il est cependant préférable de réserver.

Pour ses fameuses côtes levées, son atmosphère relaxante, son excellent rapport qualité-prix, les gens de la région choisissent La Brasserie de la Rivière. Venez vous aussi vous y détendre. Vous comprendrez tout de suite pourquoi on y revient si souvent.

La Brasserie de la Rivière
204 de la Rivière,
Cowansville
263-9033



Les deux propriétaires, MM. Réal Boucher et Mario Sirois, vous convient à déguster leurs succulentes côtes levées dans leur salle à manger décorée à l'antique.



La Brasserie de la Rivière : le rendez-vous des amateurs de sports et de bonne bouffe !

À Cowansville, la Brasserie de la Rivière

**LE RENDEZ-VOUS DE TOUS
POUR LA BOUFFE,
L'AMBIANCE... ET LES GENS!**

«LES MEILLEURES CÔTES LEVÉES



Menus très varié
Steak, poulet,
fruits de mer,
moules, etc.

JUSQU'À L'EST DE L'ASIE»

**Brasserie
de la Rivière**
RESTO • BAR

204, rue de la Rivière, Cowansville 263-9033

Jeudi
Ailes de
poulet

25 ¢

Chansonnier
Vendredi et samedi

Salle de réception
« La Patinoire »
pouvant accueillir 60 personnes

Comment déguster un vin

En faisant appel à trois de nos sens : la vue, l'odorat et le goût, la dégustation permet d'apprécier les différentes qualités d'un vin.

La vue. Par la vue, le dégustateur détermine la couleur du vin :

- Verdâtre, jaune pâle, jaune paille ou dorée pour les vins blancs;
- Franc, violet, rubis ou grenat pour les vins rouges;
- Gris, rose violet et claret pour les vins rosés.

L'odorat. Il découvre un bouquet qui peut être puis-

sant, délicat, subtil ou frais. Pour les vins corsés et riches, il sera vineux : à quelques occasions, il rappellera certaines fleurs ou certains fruits. Pour mieux déceler le bouquet, on ne remplira le verre qu'au tiers et on fera tourner le vin sur les parois afin de permettre au bouquet de s'émanciper et d'être plus persistant.

Le goût. La langue distingue quatre saveurs : le sucré, le salé, l'acide et l'amer. En plus de vous permettre de percevoir les qua-

lités gustatives du produit, la dégustation vous indiquera l'origine du vin, les cépages, l'âge, etc.

La langue discerne aussi des goûts et impressions différentes : quelques types de vin sont fruités, d'autres plats ou courts, âpres, veloutés, doux ou légers.

Il sera important de ne pas fumer et d'être exempt de parfum sur les mains car ceci pourrait nuire à la dégustation.



Pour célébrer les 40 ans des Rôtisseries Duhamel Nouvelle terrasse quatre saisons

Les Rôtisseries Duhamel célèbrent cette année 40 ans de succulente réussite. Pour souligner cet événement, des rénovations majeures ont été effectuées à la succursale de la rue Dufferin. L'ajout de la terrasse quatre saisons est sans contredit le changement le plus important de l'année. Elle permet à la clientèle de profiter d'une ambiance exotique à l'année et ajoute 120 places aux 80 places déjà existantes à l'intérieur de la salle à manger. Bien entendu, les clients qui choisissent de s'installer à la terrasse profitent eux aussi de l'efficacité du service au comptoir. Autre avantage de cet agrandissement : il

permet de servir un plus grand nombre de clients à la fois.

Accès plus facile

Le stationnement de la Rôtisserie a également été refait en entier. Plus vaste, il peut accueillir encore plus de véhicules. De plus, comme le mentionne M. Claude Duhamel, copropriétaire avec son frère Alain : «Les travaux sur la Dufferin sont complètement terminés. L'accès au restaurant est donc beaucoup plus facile pour tous.»

Mentionnons également que, afin d'assurer un service encore meilleur, de nombreuses améliorations ont été apportées à la succursale de la rue Cowie, qui comprend une quarantaine de places.



Le stationnement de la Rôtisserie a été complètement refait.

Tout comme à la Rôtisserie de la rue Dufferin, on y offre, entre autres spécialités, le succulent poulet à la broche et la pizza.

Service de livraison

Comme vous le savez peut-être, le service de livraison des Rôtisseries Duhamel est toujours aussi rapide et efficace. Desservant le plus grand territoire de la région, soit de Roxton Pond à St-Alphonse et du Canton de Granby à Granby, jusqu'à 16 véhicules sillonnent les rues pour vous livrer rapidement votre repas chaud.

À votre service

À la rôtisserie de la rue Dufferin ou à celle de la rue Cowie, vous êtes assurés en tout temps d'être servis rapidement par un personnel courtois et d'expérience. Que ce soit à la salle à manger, à la toute nouvelle terrasse quatre saisons, au comptoir des commandes pour emporter ou sur livraison, une soixantaine d'employés prennent plaisir à vous servir.

Vous avez le goût d'un bon poulet rôti ou encore d'une pizza? Venez célébrer le 40e anniversaire des Rôtisseries Duhamel à la nouvelle terrasse quatre saisons de la succursale de la rue Dufferin. Vous apprécierez son ambiance estivale et la saveur exquise de ses mets.

**799 Dufferin
725 Cowie
Granby
372-7583**



Toujours
3 TABLES D'HÔTE

à **14⁹⁵\$**

incluant entrée,
dessert et café

Aussi
pâtes, poisson,
moules, volaille,
agneau, canard, etc.



799 rue St-Joseph, Granby • 378-3220



Alain et Claude Duhamel sont fiers de vous présenter la toute nouvelle serre quatre saisons de la Rôtisserie de la rue Dufferin.

Kit tout terrain

4x4

Les Rôtisseries Dubamel

2 cuisses
2 poitrines
2 coke 600ml

Servi avec frites, sauce, pain et salade de choux

19⁹⁹\$ + taxes

19⁹⁹\$ + taxes

Prix régulier 23,99\$

Comptoir
Salle à manger
Livraison



poulet
372-7583

Les Rôtisseries Dubamel
799 rue Dufferin • 725 rue Cowie
www.rotisseries-dubamel.qc.ca

pizza
777-1505
777-1767



105518

Le Festival de la bonne table

La Cloche Vaudoise

Salle à manger

Les entrées
 ou La terrine de canard et pistaches
 ou Le gratin de saucisses Vaudoises et asperges

Le potage
 La crème maraîchère

Les plats principaux

- Les pétoncles au gratin sauce Mornay 24⁹⁵\$
- La casserole de ris de veau et crevettes en sauce 27⁹⁵\$
- Le filet mignon au poivre 28⁵⁰\$
- Les médaillons de caribou forestière 29⁹⁵\$

Le dessert au choix
 Le café ou l'infusion

Notre table d'hôte régulière aussi disponible

63 St-Joseph Granby 776-6336

FERMÉ les dimanches et lundis
 Veranda chauffée

10S106799

Restaurant Le Mc Haffy

vous invite à déguster notre menu suisse de canard de Barbarie dans une ambiance chaleureuse.

Pierre Johnston
 propriétaire chef-cuisinier

Du 1er au 24 octobre
 Du mardi au dimanche

Menu gastronomique de canard

Surprise gourmande

Entrées
 Malakoff de Vinzel au confit de canard et sa salade à l'huile de noisettes
 Vin : Picpoul de Pinet, Côteaux du Languedoc

Carpaccio de canard de Barbarie servi sur portabella grillé et copeaux de gruyère d'Alpège
 Vin : Chevalier d'Antras, Madiran

Soupe au papet vaudois

Plat de résistance
 Aiguillette de magret de canard poêlée au jus et bouquets caramélisés sur spätzli à la moutarde de Meaux
 Vin : Valpolicella Classico, D.O.C., Folanari

Fromages fins suisses au lait cru

Dessert
 Tarte vaudoise à la crème

Café, thé, infusions

7 services accord mets et vins : 65 \$ par personne, taxes et services en sus
 Aussi disponibles : Menu spécial de canard
 Menu 4 services à 45 \$ par personne, taxes et service en sus
 Menu 3 services servi de 11 h 30 à 14 h du mardi au vendredi
 À 16,50 \$ par personne, taxes et service en sus.

Réservations appréciées : 266-7700
 351 Principale, Cowansville

10S107241

Le Festival de la bonne table

Tout ce que vous devez savoir sur le champagne

Démontrez vos connaissances sur le champagne à votre prochain dîner entre amis à l'aide de ces conseils pratiques sur le lexique approprié au champagne.

Arômes : composés volatils d'un champagne perçus par l'odorat. Les impressions immédiates seront qualifiées par le terme de «premier nez»; on parlera de «deuxième nez» pour les arômes plus complexes, perçus un peu plus tard.

Assemblage : mélange de plusieurs vins d'origines différentes (cru et cépages) en vue de l'élaboration d'une cuvée.

Attaque : première phase de l'examen gustatif, première impression d'ensemble des saveurs du champagne.

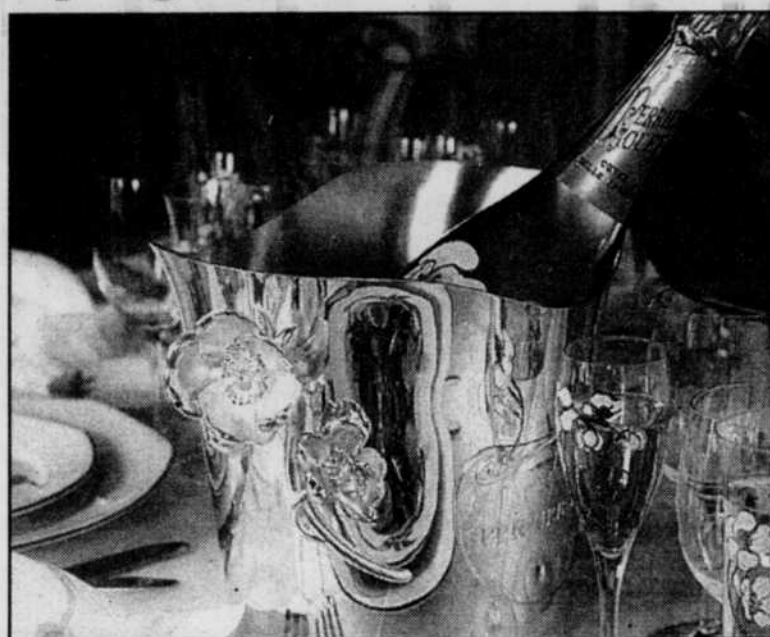
Brut : nature d'une cuvée faiblement dosée en sucre. Ce terme désigne la majorité des champagnes.

Cépage : variété de vigne. Il existe trois principales variétés de cépages en Champagne : le Chardonnay (raisins blancs), le Pinot noir et le Pinot Meunier (raisins noirs).

Chef de caves : responsable de la vinification et du choix des vins utilisés pour les différents assemblages. C'est lui qui goûte et juge les différents crus, compose les associations des vins et, par la suite, évalue la qualité de chacune de ses cuvées. C'est à lui que l'on doit la constance du goût d'un champagne.

Cordon ou «collier de perles» : terme utilisé pour désigner l'ascension des bulles, puis leur dispersion contre les parois du verre.

Cru : définit aussi bien un vignoble précis que la commune dans laquelle il est cultivé.



Cuvée : 1. Jus issu du premier pressurage, d'excellente qualité. 2. vin obtenu après assemblage, c'est-à-dire le champagne prêt à être dégusté.

Dégorgement : expulsion rapide du dépôt accumulé dans le col de la bouteille après le remuage, sous l'effet de la pression engendrée par la prise de mousse.

Dosage : opération qui consiste à ajouter au champagne, avant son expédition, une liqueur dite «d'expédition» composée de sucre de canne et de marc de champagne. La proportion de cette liqueur déterminera la nature du champagne (du brut au demi-sec).

Évolution : deuxième étape de la dégustation du champagne, ce terme définit l'instant où les différents arômes se précisent au palais.

Fin de bouche : dernière étape de la dégustation, ce ter-

me est employé pour désigner la persistance des saveurs.

Millésime : champagne exclusivement élaboré avec des vins de la même année, lorsque celle-ci se révèle exceptionnelle.

Prise de mousse : formation de gaz carbonique dans la bouteille, suite à la transformation en alcool des sucres contenus dans le vin.

Remuage : pratique manuelle ou automatisée consistant à tourner et à incliner quotidiennement les bouteilles afin d'entraîner le dépôt vers le col.

Vinification : phase de transformation du moût de raisin en vin (première fermentation).

Vins de réserve : vins obtenus lors des années précédentes et conservés pour compléter si nécessaire les assemblages des cuvées non millésimées.

SALLE A MANGER

LA MAISON

CHÉZ NOUS

CUISINE REGIONALE

BRUNCH

TOUS LES DIMANCHES
 de 10 h 30 à 14 h

APPORTEZ VOTRE VIN!

Réservez tôt pour vos partys des Fêtes

Fermé les lundis et mardis
 (sauf sur réservations pour groupes)
OUVERT
 du mercredi au samedi dès 17 h
 Brunch du dimanche dès 10 h 30
 et réouverture à 17 h

Carole Labarre et François Bachand
 propriétaires

100 Mountain, Granby
 872-2991 • Téléc. : 375-4392

À l'Orée du bois

Restaurant

Cuisine française et régionale

Un cadre champêtre idéal pendant le Festival international du canard des Cantons-de-l'Est avec notre chef invité de Suisse alémanique Participant officiel

Plusieurs tables d'hôte, vins et mets à la carte à prix abordables!

618, 1^{er} rang Ouest
 Saint-Joachim-de-Shefford

Réserver dès maintenant!
 539-1455

courriel : orce.chevalier@coor.ca
 09S105832

Au Coq : Le choix des connaisseurs !



Au Coq, c'est un service rapide assuré pour déguster votre poulet sur place ou l'emporter.

Du bon gros poulet juteux, dodu, doré, rôti et cuit juste à point. Une cuisson lente, sans aucun additif, une volaille de choix (1,6 kg), un poulet de qualité supérieure, une technologie de pointe, le choix des meilleurs ingrédients, un personnel compétent, attentif et attentionné vous permettent de déguster ce poulet au goût incomparable. Vous êtes les connaisseurs et, à ce titre, vous nous êtes fidèles depuis trois générations.

Une histoire de famille

Depuis 1960, la famille Benny vous sert le bon gros poulet à la broche à votre table. «Le poulet nous connaissons ça, car nous avions nos fermes jusqu'à tout récemment. Je suis fière de faire partie d'une souche de gens innovateurs et tenaces», de dire Mme Benny, propriétaire.

Au Coq : c'est la qualité Benny

L'histoire du succès d'Au

Coq débute il y a 21 ans à Granby. En voici les principales étapes :

1978. Ouverture de notre comptoir-livraison.

1980. Ouverture du restaurant d'environ 90 places.

1984. Ajout de la verrière. On compte 150 places.

1992. Ajout de la terrasse.

1996. Agrandissement de la terrasse, ajout du chapiteau et d'un bar extérieur.

1997. Construction du comptoir express.

1998-1999. Au Coq remercie sa clientèle pour sa fidélité. C'est grâce à elle que le restaurant connaît le succès.

Au Coq a innové avec le service Express. L'Express, c'est le comptoir des commandes pour emporter agrandi et repensé. Tous ces changements sont faits pour votre confort et pour mieux répondre à vos besoins.

L'Express, pensé et conçu expressément pour les travailleurs et les gens pressés. C'est l'endroit idéal pour prendre un repas sur le pouce sans avoir à vous mettre sur votre trente-six. En tout temps, vous vous y sentez à l'aise. De 11 h à minuit, tous les jours, L'Express vous propose un menu complet et varié. Les offres spéciales pour la famille : le 2 X 2, le 4 X 4, le 6 X 6. C'est aussi un menu pour les enfants, des spéciaux les lundis, mardis et mercredis et le menu du jour du lundi au vendredi.



La salle de l'Express répond au besoin d'efficacité de la clientèle tout en demeurant accueillante et chaleureuse.

**777 Principale
Granby
378-3906**

SPÉCIAL FAMILLE



Le Familial (4)

incluant

4 frites, 4 sauces, 4 salades et 4 pains

au comptoir pour emporter et livraison (2,25 \$ de frais)

Sur présentation du coupon.

Valide jusqu'au 2 nov. 99.

Ne peut être combiné à aucune autre offre.

15⁹⁵\$

+ taxes

**777 Principale
Granby**

378-3906



LA VOIX DE L'EST PLUS - CAHIER PUBLI-REPORTAGE - JEUDI 7 OCTOBRE 1999 - PAGE 1

Spécial des travailleur(euse)s

5⁹⁵\$

+ taxes



CHOIX DU CHEF
avec COLA 20 onces
dessert du jour,
frites, sauce AU COQ,
salade de chou et pain.
Valide jusqu'au 2 novembre 99



COMPTOIR EXPRESS SEULEMENT
SUR PRÉSENTATION DE CE COUPON

Spécial des travailleur(euse)s

5⁹⁵\$

+ taxes



CHOIX DU CHEF
avec COLA 20 onces
dessert du jour,
frites, sauce AU COQ,
salade de chou et pain.
Valide jusqu'au 2 novembre 99



COMPTOIR EXPRESS SEULEMENT
SUR PRÉSENTATION DE CE COUPON

Le familial (4)

incluant 4 frites, 4 sauces,
4 salades et 4 pains

15⁹⁵\$

+ taxes



Valide jusqu'au 2 novembre 99

COMPTOIR POUR APPORTER
SUR PRÉSENTATION DE CE COUPON

Le familial (4)

incluant 4 frites, 4 sauces,
4 salades et 4 pains

15⁹⁵\$

+ taxes



Valide jusqu'au 2 novembre 99

COMPTOIR POUR APPORTER
SUR PRÉSENTATION DE CE COUPON

103707

La Terrasse du Sud : un des meilleurs restaurants pour la famille de la région !

En plein coeur de Cowansville, l'équipe de La Terrasse du Sud vous accueille sourire aux lèvres pour vous offrir un impressionnant choix de mets tout aussi délicieux qu'à prix abordable.

Au menu de ce restaurant à l'ambiance familiale et au décor chaleureux : 30 choix de tables d'hôte, disponibles 7 jours par semaine en plus des spéciaux du midi de 11 h à 14 h. Parmi les spécialités de l'endroit : du steak cuit juste comme vous l'aimez, des brochettes et de délicieux fruits de mer.

Pour les lève-tôt !

La Terrasse du Sud sert de succulents petits déjeuners aux travailleurs de 4 h 30 à 11 h, du lundi au vendredi et de 5 h à 13 h, les samedis et dimanches. De plus, les heures d'ouverture du restaurant sont les suivantes : de 4 h 30 à 1 h du matin, du dimanche au mercredi et

24 heures par jour du jeudi au samedi.

Ambiance chaleureuse

Décorée dans des teintes chaudes de bourgogne et de vert, La Terrasse du Sud comprend une vaste salle à manger et une serre quatre saisons, exotique à souhait, totalisant 230 places ainsi qu'une salle destinée spécialement à des groupes allant jusqu'à 75 personnes. Idéale pour les partys et les réunions, hâtez-vous de réserver pour les Fêtes et le changement de millénaire !

Vous voulez savourer un succulent repas à l'heure du midi ou un petit déjeuner tôt le matin, l'équipe professionnelle et courtoise de La Terrasse du Sud vous offre un impressionnant choix de spéciaux et de tables d'hôte dans une ambiance qui plaira à toute la famille !

La Terrasse du Sud
714 Sud, Cowansville
263-9100



La Terrasse du Sud vous propose 30 choix de tables d'hôte, disponibles 7 jours par semaine en plus des spéciaux du midi.

Restaurant TERRASSE SUD

Venez déguster une délicieuse table d'hôte au
«Meilleur restaurant délicatessen en région»
au 714, rue Sud, Cowansville 263-9100

- Choix d'entrées

Steak pétillant (surlonge ou entrecôte 12 oz) servi avec patates et salade du chef ou César.....16 oz

13⁹⁵\$

Steak d'entrecôte 12 oz servi avec salade du chef, patates, et sauce aux poivres

17⁹⁵\$

Assiette combo (côtes levées et 1/4 poulet) servie avec patates frites, salade de chou et sauce B.B.Q.....(Poitrine)

12⁵⁰\$

Assiette de côtes levées servie avec patates frites, salade de chou et sauce B.B.Q.

9⁹⁵\$

Fettuccini fruits de mer avec sauce rose

10⁹⁵\$

Assiette orientale (côtes levées, riz frit et 2 egg rolls)

11⁹⁵\$

Mini-brochette de poulet ou porc servie avec salade, patates, riz et Tatziki

11⁹⁵\$

Salade César avec filet de poulet grillé

9⁹⁵\$

Soupe, desserts et café

7⁹⁵\$

8²⁵\$

Escargots à l'ail
Crevettes gratinées

Fromage fondu
Coeurs d'artichauts

Assiette de méditerranéen (mini coquilles St-Jacques, filet de poulet, filet mignon) servie avec salade du chef, patates et riz

19⁹⁵\$

Steak d'entrecôte 16 oz servi avec salade du chef, patates et sauce aux poivres

17⁵⁰\$

Filet de poulet combiné avec 3 crevettes papillon servi avec salade, patates, riz et beurre à l'ail

14⁹⁵\$

Filet doré amandine servi avec salade, patates, riz et beurre à l'ail

16⁹⁵\$

Brochette de poulet servie avec salade, patates et riz

13⁹⁵\$

Filet de poulet servi avec salade, patates et riz

13⁹⁵\$

Crevettes papillon servies avec salade, patates, riz et beurre à l'ail

14⁹⁵\$

Assiette de capitaine (filet de sole, «fish & chips», crevettes panées et pétoncles) servie avec salade, patates, riz et sauce tartare

12⁹⁵\$

Soupe, desserts et café

10S1107242

La Maison Wong : Un très grand choix de mets à très bons prix !

La Maison Wong obtient la faveur des amateurs de mets chinois depuis 1990. C'est avant tout pour son buffet proposant un grand choix de mets à très bons prix que gourmands et gourmets l'adoptent. Mets chinois, italiens, thaïlan-

lundi au jeudi, pour aussi peu que 8,95 \$. Ajoutez 3 \$ de plus, les vendredi, samedi et dimanche soir, et vivez une expérience gastronomique inoubliable. De plus, les samedi et dimanche midi, commencez la journée du bon pied avec le succulent

Maison Wong vous réserve une savoureuse surprise. En effet, très bientôt, vous pourrez déguster les mets széchouannais et thaïlandais, qui seront ajoutés au menu à la carte. Et, autre bonne nouvelle : tout comme les succulents mets

posée d'une vingtaine d'employés. Le chef cuisinier, entre autres, est là depuis les débuts. L'équipe connaît donc très bien la clientèle et l'accueille toujours avec le même plaisir.

Une salle à manger éclairée et confortable

C'est bien sûr avant tout pour les excellents mets offerts que l'on choisit La Maison Wong. Cependant, la grande salle à manger de

400 places, très bien éclairée et confortable, n'est pas étrangère à la popularité du restaurant. Ici, pas d'encombrement, les clients apprécient la chaleur et la luminosité du décor ainsi que l'espace à profusion.

En semaine ou en fin de semaine, La Maison Wong : un régal exotique à bon prix !

25, rue Authier, Granby 777-3288



Depuis 1990, La Maison Wong obtient la faveur des amateurs de mets chinois.

dais, vietnamiens, fruits de mer, buffet à salades et à desserts aiguisent l'appétit midi et soir.

Une expérience gastronomique

Le midi en semaine, régalisez-vous avec le buffet à 5,95 \$ seulement ou encore offrez-vous un bon repas du soir du

brunch au tarif très abordable de 6,95 \$. Des prix spéciaux sont disponibles pour les groupes de 20 personnes et plus.

Nouveau menu thaïlandais et széchouannais

Outre le populaire buffet et le menu chinois à la carte, La

chinois, ils seront également disponibles sur livraison à compter de 16 h 30.

Une équipe d'expérience

Courtoise et chaleureuse, l'équipe de La Maison Wong a la satisfaction de la clientèle à cœur. Demeurée la même depuis près de 10 ans, cette équipe est com-



Courtoise et chaleureuse, l'équipe de La Maison Wong vous souhaite la bienvenue.



**25, rue Authier
Granby
777-3288**

**LIVRAISON
GRATUITE**

SPÉCIAL
anniversaire
de naissance

1 cadeau-surprise sur présentation de la carte
d'assurance-maladie et
à l'achat d'un repas-buffet seulement.



**BRUNCH
SAMEDI ET DIMANCHE
à partir de 11 h
6 95 \$
/ pers.**

LA VOIX DE L'EST PLUS - CAHIER PUBLI-REPORTAGE - JEUDI 7 OCTOBRE 1999 - PAGE 11A

MAISON WONG 10⁵⁰ \$ /2 pers. MIDI : Du lundi au vendredi avec coupon Valide jusqu'au 17 déc. 99. Ne peut être jumelé à aucune autre promotion. Non valide les jours fériés.	MAISON WONG 15⁵⁰ \$ /2 pers. SOIR : Du lundi au jeudi avec coupon Valide jusqu'au 17 déc. 99. Ne peut être jumelé à aucune autre promotion. Non valide les jours fériés.	MAISON WONG 10⁵⁰ \$ /2 pers. MIDI : Du lundi au vendredi avec coupon Valide jusqu'au 17 déc. 99. Ne peut être jumelé à aucune autre promotion. Non valide les jours fériés.	MAISON WONG 15⁵⁰ \$ /2 pers. SOIR : Du lundi au jeudi avec coupon Valide jusqu'au 17 déc. 99. Ne peut être jumelé à aucune autre promotion. Non valide les jours fériés.
MAISON WONG 10⁵⁰ \$ /2 pers. MIDI : Du lundi au vendredi avec coupon Valide jusqu'au 17 déc. 99. Ne peut être jumelé à aucune autre promotion. Non valide les jours fériés.	MAISON WONG 15⁵⁰ \$ /2 pers. SOIR : Du lundi au jeudi avec coupon Valide jusqu'au 17 déc. 99. Ne peut être jumelé à aucune autre promotion. Non valide les jours fériés.	MAISON WONG 10⁵⁰ \$ /2 pers. MIDI : Du lundi au vendredi avec coupon Valide jusqu'au 17 déc. 99. Ne peut être jumelé à aucune autre promotion. Non valide les jours fériés.	MAISON WONG 15⁵⁰ \$ /2 pers. SOIR : Du lundi au jeudi avec coupon Valide jusqu'au 17 déc. 99. Ne peut être jumelé à aucune autre promotion. Non valide les jours fériés.

DINERS CHINOIS

No 1 Soupe Won Ton Egg Roll Chop Suey au poulet Dry Spareribs Riz frit au poulet Biscuit chinois Pour 1 personne 7,95 \$ Pour 2 personnes 15,50 \$ Pers. add 7,50 \$	No 2 Soupe Won Ton Egg Roll Chow Mein au poulet Poulet à l'ananas Riz frit au poulet Biscuit chinois Pour 1 personne 7,95 \$ Pour 2 personnes 15,50 \$ Pers. add 7,50 \$	No 3 Soupe Won Ton Egg Roll Dry Spareribs Soo Guy au poulet Riz frit au poulet Chow Mein au poulet Biscuit chinois Pour 1 personne 9,25 \$ Pour 2 personnes 18,00 \$ Pers. add 9,00 \$	No 4 Soupe Won Ton Egg Roll Chow Mein au poulet Crevettes aux ananas Poulet à l'ananas Riz frit au poulet Biscuit chinois Pour 1 personne 9,25 \$ Pour 2 personnes 18,00 \$ Pers. add 9,00 \$	No 5 Soupe Won Ton Egg Roll Crevettes panées, sauce rouge Rix frit aux champignons Moo Goo Guy Pen Dry Spareribs Soo Guy à l'ananas Biscuit chinois Pour 2 personnes 22,50 \$ Pers. add 11,00 \$	No 6 Soupe Won Ton Egg Roll Crevettes panées, sauce rouge Riz frit aux champignons Chow Mein cantonaise Dry Spareribs Soo Guy à l'ananas Biscuit chinois Pour 2 personnes 22,50 \$ Pers. add 11,00 \$	No 7 Soupe Won Ton Egg Roll Brocoli au boeuf Macaroni au porc Poulet à l'ananas Porc à l'orange Riz frit au poulet Biscuit chinois Pour 2 personnes 23,50 \$ Pers. add 12,00 \$	No 8 Soupe Won Ton Egg Roll Boeuf et piments verts Crevettes panées Poulet Général Tao Nouilles thaïlandaises Riz frit au poulet Biscuit chinois Pour 2 personnes 23,50 \$ Pers. add 12,00 \$
--	--	---	--	--	---	--	--

Venez découvrir notre tout nouveau menu!



Nouvelles pizzas pâte ultra-mince!



Fettucine GIGI!

Quesadilla!
(poulet ou végétarien)

Steak frites!
sauce aux poivres
(Coupe haut de surlonge)

Club sandwich!

Hamburger steak!

Pennine Diana!

854 Principale
Granby
777-3030

419 rue Rivière
Cowansville
266-3030



Le Festival de la bonne table

Plus de choix - Plus de saveur : Les restaurants Mikes vous présentent leur nouveau menu !

Du hamburger-steak au savoureux club-sandwich, des hamburgers style texan au quesadilla, du steak avec sauce au poivre à la pizza style napolitain, des salades thaïlandaises aux salades Neptune, vous serez surpris d'apprendre que ces nouveaux mets sont, depuis trois semaines, disponibles à vos Mikes de Granby et Cowansville. Il vous faut aussi faire l'essai des nouvelles assiettes de pâtes telles que les fettucine Gigi ou les pennine Diana, inspirés par la cuisine italienne la plus typique.

Comme le spécifie M. Gaétan St-Onge, propriétaire du Mikes de Cowansville : «C'est dans le but de satisfaire encore plus leur clientèle et de l'élargir que les Mikes ont pris cette importante décision, qui ravit déjà les petits et grands gourmands.»

Une savoureuse histoire

Reconnus dès 1967 pour leurs fameux sous-marins, les comptoirs-lunchs Mikes se bâtissent rapidement une excellente réputation à travers le Québec, entre autres pour la rapidité de leur service de livraison. Au fil des ans, pizzas et pâtes sont ajoutées au menu et c'est au début des années 1980 que les salles à manger complètes sont aména-

gées. «L'arrivée des salles à manger a transformé complètement l'ambiance. C'est ainsi que Mikes est devenu le restaurant familial par excellence. Depuis, un nouveau décor a été créé avec ses murs de brique qui lui donnent une allure unique, au cachet chaleureux», ajoute M. St-Onge.

Petit déjeuner amélioré

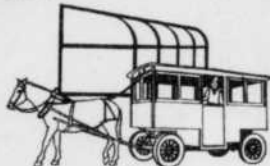
Instaurés à la fin des années 80, les petits déjeuners seront eux aussi un facteur important de changement pour les Mikes. De plus en plus raffinés, on y retrouve aujourd'hui de nouveaux déjeuners, dont les populaires assiettes de fruits, le vaste choix d'omelettes, les oeufs bénédicins, etc.

Vous avez le goût de savourer un de ces succulents petits déjeuners, un excellent menu midi ou une table d'hôte du soir dans une atmosphère relaxante ? Ne résistez plus ! Venez essayer le nouveau menu de Mikes ! Vous serez agréablement surpris par le choix qui vous attend ! Et on n'a pas fini de vous surprendre !

**854 Principale, Granby
777-3030**

**419 de la Rivière,
Cowansville
266-3030**

chez **Trudeau**



Lundi
au
vendredi

Steak maître d'hôtel

Surlonge 8 oz
8.95\$

Vendredi, 17 h
Samedi et dimanche

Rôti de boeuf au jus

8.95\$

Pour 2^s de plus, soupe, Jell-O et breuvage inclus

• Taxes et service en sus
• Le rabais de l'âge d'or n'est pas applicable

348 Principale, Granby • 378-2874

TABLES D'HÔTE

Disponibles dès 17 h

Entrées

Potage du jour ou jus ou
Bâtonnets de fromage ou
Ailes de poulet épicées ou
Escargots à la Provençale

Mets principaux

Brochette de poulet.....	14,95 \$
Linguini sauce rosée.....	14,95 \$
Filet de sole amandine.....	14,95 \$
Suprême de poulet, sauce miel et ail.....	15,95 \$
Coquille St-Jacques et 12 crevettes du chef.....	15,95 \$
Escalope de veau marsala.....	16,95 \$
Steak pétillant.....	16,95 \$

Choix : Riz ou pomme de terre
(frite, pilée ou au four)

Dessert

Votre préféré!

Breuvage

Choix de café, thé, infusion,
lait ou boisson gazeuse

Le restaurant Chez Trudeau : Une savoureuse tradition de qualité depuis 65 ans !

C'est à cause de son excellent rapport qualité-prix et le soin apporté à sa clientèle que ce restaurant familial connaît autant de popularité depuis 65 ans. «C'est parce qu'on veut revoir nos clients que nous attachons de l'importance à leurs commentaires positifs ou négatifs. C'est le principe de qualité totale», mentionne M.

à 17 h), un spécial de la journée (différent à chaque jour) et une table d'hôte du mois. Le restaurant Chez Trudeau tient à vous souhaiter un très bon anniversaire. Pour ce faire, l'équipe vous offre un repas gratuit en cadeau. Trois conditions doivent cependant être satisfaites : vous devez être accompagné d'une autre personne et



Les deux propriétaires, MM. Fernand et Jacques Trudeau, sont heureux de vous accueillir à leur restaurant.

Jacques Trudeau. Séparé en deux sections, soit celles de la cantine et de la salle à manger, le restaurant offre une multitude de menus pour tous les goûts. La cantine propose à tous les jours 14 tris différents à prix très abordables ainsi qu'un spécial tout inclus à 6,95 \$ et quelques assiettes à prix populaires. La salle à manger, quant à elle, suggère un menu du jour, des spéciaux du jour (de 11 h

votre repas, pris le jour même de votre anniversaire, doit être d'une valeur égale ou moindre à celui de votre invité. Depuis 65 ans, le restaurant Chez Trudeau se plaît à cultiver la qualité et la bonne humeur. A toute heure du jour ou du soir, l'équipe vous y accueille avec le sourire... qualité en tête !

**348 Principale
Granby
378-2874**

Le Festival de la bonne table

Au Trois Canards : le plaisir d'une fine cuisine gastronomique !

Situé en plein cœur de Knowlton, tout près de l'étang Mill Pond, le restaurant Au Trois Canards a tout pour plaire aux fins



Au Trois Canards compte parmi les meilleurs restaurants des Cantons-de-l'Est.

gourmets et aux amateurs de belle nature.

Cet automne, l'équipe vous convie à venir admirer les couleurs du paysage et à déguster sa fine cuisine gastronomique et du terroir à proximité de la chaleur du foyer ou encore sur la terrasse.

Grand Prix d'excellence

Spécialisé en cuisine française, il est aussi renommé pour ses excellentes façons d'apprêter le canard. Récipiendaire en 1998 du Grand Prix d'excellence dans le cadre du Festival du canard, il prendra d'ailleurs part à l'événement une fois de plus cette année.

De plus, en temps normal, un spécial lunch, une table d'hôte et un menu à la carte font partie des multiples choix qui vous sont offerts.

L'un des meilleurs restaurants des Cantons-de-l'Est

Proclamé par la critique et la clientèle comme l'un des meilleurs restaurants des Cantons-de-l'Est, Au Trois Canards, c'est aussi l'atmosphère intime et chaleureuse d'une maison de style victorien, datant du siècle dernier.

Ouvert de 11 h 30 à 23 h du lundi au dimanche, le restaurant Au Trois Canards vous invite à profiter pleinement de l'automne et de ses charmes et à découvrir, vous aussi, pourquoi il s'est taillé une réputation si enviable à travers les Cantons-de-l'Est.

**78 Lakeside
Knowlton
242-5801**

Le Fado resto-bar : la cuisine portugaise et italienne à son meilleur !

Ouvert depuis peu, Le Fado resto-bar vous propose une cuisine exquise, à saveur d'évasion. Laissez-vous séduire par les plats typiquement portugais et italiens que le chef Manuel Soares, un vrai Portugais, vous prépare.

Il vous faut absolument goûter à l'Entrecosto Abeira-Mar, un ragoût façon portugaise composé de langoustines, pétoncles, crevettes, côtes levées de porc et saucisses portugaises. Ou, si vous préférez

6,95 \$, soupe, café et dessert inclus. Et, en soirée, pourquoi ne pas en profiter pour vous offrir un repas table d'hôte à compter de 11,95 \$. «Le dimanche soir, le rôti de boeuf au jus est tout simplement succulent, on vous attend !», précise le propriétaire, M. Patrick Vallières.

De plus, n'oubliez pas de réserver la salle privée du Fado pour les Fêtes. Accueillant jusqu'à 30 personnes, c'est aussi l'endroit



Laissez-vous séduire par les plats portugais et italiens du Fado resto-bar.

un plat plus classique, choisissez les grillades mixtes avec filet mignon, filet de porc, poulet et crevettes.

Tables d'hôte et spéciaux du midi

C'est dans un décor intime et chaleureux au charme campagnard que vous dégusterez, à l'heure du midi, les tables d'hôte et les spéciaux du midi à partir de

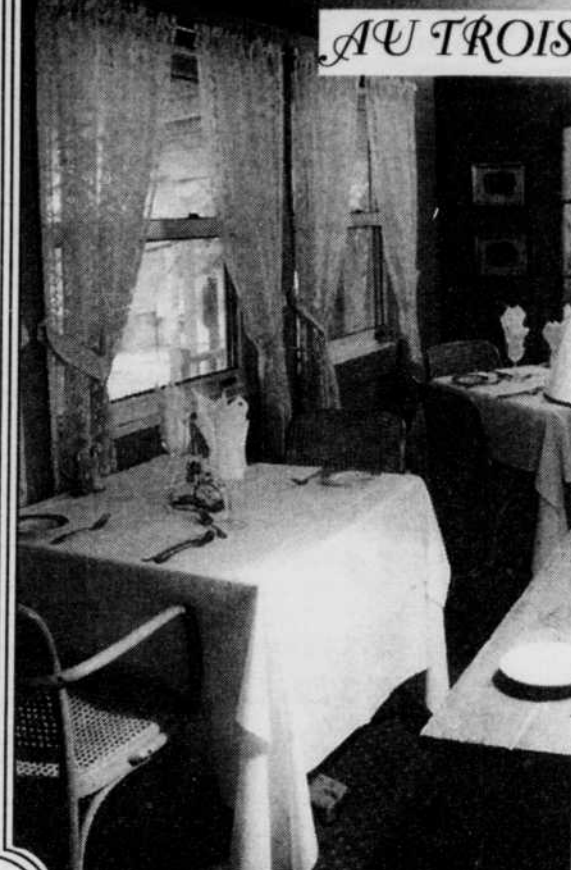
tout choisi pour les réunions de groupes ou les conférences.

Cet automne, partez à la découverte de la cuisine portugaise et italienne du Fado resto-bar. Vous ne pourrez résister à ce voyage gastronomique !

**Le Fado, resto-bar
577 Boivin, Granby
777-7337**



AU TROIS CANARDS



Le meilleur restaurant
des Cantons-de-l'Est

FORFAITS FESTIVAL DU CANARD

Table d'hôte hebdomadaire
adaptée à chaque saison

**Ouvert 7 jours
par semaine,
de 11 h 30 à 23 h**

**78 Lakeside, Knowlton
(450) 242-5801
Téléc.: (450) 242-2420**



**Table d'hôte
SPÉCIALE
pour le mois d'octobre**

- Potage
- Entrée
- Poulet à la portugaise
- Dessert et café

11 95\$

**Salle de réception privée
pouvant accueillir jusqu'à
30 personnes**

Réservez tôt pour le temps des Fêtes
Réception ou rendez-vous d'affaires

**Tables d'hôte
tous les soirs
à partir de
11,95 \$**

**Spéciaux du midi
à partir de
6,95 \$**

Nouveau

tous les dimanches soir

Rôti de boeuf au jus

12,95 \$

Soupe, salade
et café inclus

**Le Fado
Resto-Bar**

577, boul. Boivin, Granby

Depuis plusieurs années à Granby, notre chef portugais Manuel vous invite à déguster des spécialités portugaises et italiennes

Réervations

777-7337



**«Venez célébrer l'automne...
façon suisse!»**

LES PETITS DÉJEUNERS
Servis 7 jours/semaine

**En plus des traditionnels,
venez goûter
nos tentations maison**

- Omelettes gourmandes
- Crêpes farcies (salées ou sucrées)
- Oeufs bénédicines

et plus

Heures :

Lundi au vendredi : de 6 h 30 à 11 h
Samedi et dimanche : de 7 h 30 à 13 h

* Choix de 6 vins offerts
au prix de la S.A.Q. + 8\$

**Table d'hôte
«Potence»**

*La soupe à l'oignon et aux poireaux
au gratin ou la salade des Alpes*

*La potence de poulet mariné,
flambée et ses 3 sauces
accompagnée de riz*

*La terrine de chocolat
et coulis de fraises*

Café ou thé

14⁹⁵\$

**38 St-Joseph
Granby 372-1144**

Le Festival de la bonne table

**De la Suisse au Québec :
«La Potence», une
spécialité à déguster au
restaurant Le Burgdorf !**

Ce plat, originaire du Canton de Genève, a été découvert par Adrien Burgdorfer lors d'un voyage en Suisse à la fin des années 70.

«La Potence», rapportée en souvenir, devient réalité à son restaurant Le Petit Suisse, après que forgerons et céramistes québécois se

fallait pas plus pour que ce plat devienne une «signature» du restaurant. Et elle disparaît pendant quelques années...

Aujourd'hui, Nadia, fille d'Adrien, ayant repris la destinée du restaurant paternel devenu Le Burgdorf, fait renaître ce plat à déguster à deux ou en groupe.



Louise Rousseau et Nadia Burgdorfer vous invitent à découvrir ou redécouvrir ce plat originaire du Canton de Genève.

soient mis à l'oeuvre pendant près d'un an pour reproduire l'appareil.

Présentés pour la première fois lors d'une clôture d'un Festival gastronomique, les cubes de viandes marinés et flambés, accompagnés de légumes, riz et sauces, ont fait la fête !!! Il n'en

«La Potence» : à découvrir ou à redécouvrir tous les vendredis et samedis soirs des mois d'octobre et de novembre, le tout accompagné d'un vin à petit prix.

**38, rue St-Joseph
Granby
372-1144**

**Investissement majeur à
l'Auberge des Carrefours**

Voilà bientôt six ans, Michel et Benoit Ouellette faisaient l'acquisition de l'Auberge des Carrefours de Cowansville, maintenant affiliée à la bannière Days Inn, une des plus importantes chaînes hôtelières au monde. En 1999, ils ont investi près de 100 000 \$ afin de refaire

au dimanche soir. Que vous soyez amateur de mets mexicains, italiens ou gastronomiques sans oublier le fameux brunch du dimanche, l'Auberge des Carrefours offre à sa clientèle un choix de mets exceptionnels et un service des plus courtois. De plus, l'Auberge offrira



En 1999, un montant de près de 100 000 \$ a été consacré à refaire une beauté extérieure à l'Auberge des Carrefours.

une beauté extérieure à la bâtisse, redécorer la réception et faire quelques autres travaux pour améliorer le service à la clientèle. De plus, on ne peut passer sous silence l'importante implication des frères Ouellette dans le développement touristique de la région. Cette implication se manifeste par la multitude de forfaits offerts de concert avec des distributeurs d'importance tels que Carnet Voyages Québec et Forfait Voyages Loisirs. Reconnue pour ses buffets du midi, la salle à manger La Boulangère est la seule en région à offrir des buffets thématiques du jeudi

sous peu des promotions à demi-prix des plus alléchantes.

Que ce soit pour vos réunions d'affaires, vos conférences, banquets ou réceptions de tout genre, l'Auberge des Carrefours met à la disposition des gens de la région des salles pouvant accueillir de 10 à 250 personnes. Aussi, avec le programme «Réunion Plus» de Days Inn, l'Auberge des Carrefours vous offre la garantie d'une réunion réussie ou c'est gratuit.

**111, place Jean-Jacques-Bertrand
Cowansville
263-7331**



**Auberge
des
Carrefours**

COWANSVILLE (ESTRIE)

111, place J.J.-Bertrand 263-7331

Le canard à l'honneur en octobre

**Menu du
chef Jean Lussier**



Michel Ouellette



Benoit Ouellette

Petit velouté de caneton au parfum de pommes

Saladier de cresson à l'effiloche de canard, vinaigrette maraîchère à la cannelle et au citron

Cuise de canard farcie aux abricots confits accompagnée de son jus mielleux, aromatisée au thym ou

Suprême de canard aux poivrons grillés, glacé à l'érable et au romarin

Fromages fins québécois

Tulipe au chocolat, garnie de crème parfumée au quartet et sa couronne de fruits frais

Café européen, filtre, thé ou tisane

Plat principal avec

2 accompagnements	24⁹⁵\$
3 accompagnements	28⁹⁵\$
4 accompagnements	32⁹⁵\$

Vin régional suggéré :

Rosée du printemps	20⁹⁵\$
L'Orpailleur	18⁹⁵\$
Cuvée de première neige	19⁹⁵\$

107234

La Terrasse du Parc : le bon goût de la cuisine maison... avec du choix en plus !

Du hamburger aux fruits de mer, à La Terrasse du Parc, vous avez toujours l'embarras du choix. Que vous choisissiez parmi la centaine de mets à la carte, les spéciaux du

jour, les petits déjeuners servis dès 6 h ou le buffet du midi au très bas prix de 4,99 \$, vous êtes assuré de déguster de savoureux plats maison, qui ne sont pas sans

rappeler la bonne cuisine de maman.

Un sucré de bon pouding-chômeur

A lui seul, le savoureux pouding-chômeur de La Terrasse du Parc attire une clientèle qui vient de loin pour y goûter. Toujours servi chaud, accompagné de crème glacée, rien n'égale ce sucré de bon dessert maison, inclus dans le buffet du midi.

Soirs et fins de semaine

De plus, le restaurant propose ses brunchs les samedis et dimanches à 6,99 \$ ainsi que ses buffets du soir en semaine à 5,99 \$ et les fins de semaine à 7,99 \$. Tout comme à l'heure du midi, vous y dégusterez, entre autres, le rôti de boeuf, le ragoût de boulettes maison, le rôti de lard, le jambon, la dinde, les pâtes, la pizza, les marinades maison, la crème glacée molle, etc.

Une entreprise familiale

Propriété de Marc, Sylvie et Manon Deragon, La Terrasse du Parc est reconnue autant pour l'excellence de sa cuisine que son atmosphère chaleureuse. Rappelons que c'est en 1981 que les parents des propriétaires actuels, Réjean et Claudie Deragon, fondaient l'établissement. Depuis ce temps, les



Rôti de lard, ragoût de boulettes maison, pizza, rôti de boeuf et, bien sûr le savoureux pouding-chômeur, font partie du vaste choix du buffet du midi.

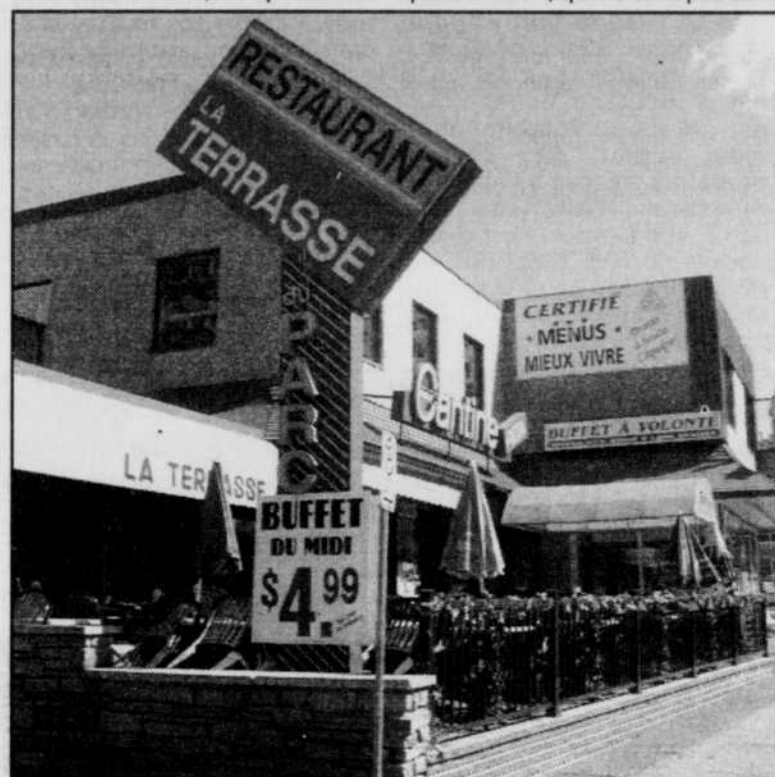
Deragon, entourés d'une équipe d'expérience de quelque 25 personnes, ont pour unique but de satisfaire leur clientèle toujours grandissante.

Aménagé sur deux étages, le restaurant comprend trois salles de réception pouvant accueillir de 10 à 100 personnes. On vous conseille d'ailleurs de réserver tôt pour les Fêtes; le restaurant sera ouvert, sur réservations, les 25 décembre et 1er janvier. Et

n'oubliez surtout pas que, comme à l'habitude, votre repas est gratuit à l'occasion de votre anniversaire.

Pour ses savoureux petits plats maison, son atmosphère chaleureuse et ses prix très abordables, La Terrasse du Parc : une tradition familiale au goût exquis depuis bientôt 20 ans !

**335 Principale
Granby
375-3552**



Certifiée «Menus mieux-vivre», La Terrasse du parc vous offre de vrais bons repas maison.

Au restaurant

LA TERRASSE DU PARC

vous avez le choix

sans oublier nos super buffets recette maison

À votre service depuis 1981!



- 2 étages, 2 ambiances, même qualité supérieure, même bas prix
- Plus de 100 plats à la carte
- Spéciaux du jour
- De la cantine aux fruits de mer
- De tout pour tous les goûts
- Certifié par le réseau «Menu mieux vivre»



Lundi au vendredi midi

4⁹⁹\$

Lundi au vendredi souper

5⁹⁹\$

Samedi - Dimanche brunch

6⁹⁹\$

Samedi - Dimanche souper

7⁹⁹\$

En tout temps

dans nos buffets : Rôti de boeuf, rôti de lard, jambon, dinde, ragoût de boulettes maison, pâtes, pizza, marinades maison, crème glacée molle, notre fameux pouding chômeur, etc.

**335 Principale
Granby
375-3552**

Près du parc Miner

Adjacent au restaurant Le Dragon Vert : Nouveau Salon Café Bistro entièrement rénové !

Confortable et chaleureux à souhait avec son magnifique foyer et son décor inspiré par l'époque art-déco, le Salon Café Bistro accueille une clientèle qui, après avoir bien mangé au Dragon Vert, ne demande qu'à s'amuser dans une ambiance relaxante.

Comme le spécifient les propriétaires, Mme Jocelyne et M. Alain Pilote : «Nous sommes en affaires à Waterloo de-

puis près de 25 ans. Nous avons évolué avec nos clients, qui sont également devenus nos amis au fil des ans. Nous sommes donc très attentifs à leurs besoins et sommes persuadés qu'ils apprécieront ces changements, qui répondent aux nouvelles tendances de l'an 2000.»

Outre la superficie du bistro qui a presque doublé, mentionnons, parmi les changements, l'ajout d'un deuxième

bar et d'un plancher de danse ainsi que la présence d'une table de billard et de jeux de loterie-vidéo.

En avant la musique

De plus, la musique est au rendez-vous au Salon Café Bistro. À chaque semaine, un chansonnier ou un musicien différent vient ajouter du rythme aux belles soirées du bistro. «Nous accueillons cette semaine l'excellent musicien de jazz et de blues, Michel

Bessette. Avis aux amateurs de musique et de danse !», continue Mme Pilote.

Rénovations au Dragon Vert

Côté rénovations, le restaurant Le Dragon Vert s'apprête, lui aussi, à faire peau neuve. La façade avec son plan d'eau extérieur et les cuisines ont été complètement refaites durant l'été; les propriétaires en sont à l'étape de redécorer l'intérieur des lieux. «Le Dragon Vert existe depuis 40 ans. C'est une véritable institution à Waterloo et nous sommes fiers d'offrir, encore et toujours, un ser-

vice attentionné, un succulent buffet et des mets chinois et canadiens de grande qualité à notre clientèle.»

Vous aimez les mets chinois, l'ambiance feutrée d'un café bistro qui rappelle l'époque art-déco? Le Dragon Vert et le Salon Café Bistro sont le complément idéal de vos belles soirées à Waterloo !

Le Dragon Vert
4910 Foster, Waterloo

Même édifice
Salon Café Bistro
4920 Foster, Waterloo

539-1211



La superficie du bistro a presque doublé; un deuxième bar et une table de billard ont pu ainsi être aménagés.



Ambiance feutrée et décor inspiré de l'époque art-déco sont au rendez-vous.

NOUVEAU

Ambiance
chaleureuse

Le Salon CAFÉ - BISTRO
Adjacent au restaurant Le Dragon Vert

- MUSIQUE RÉTRO
- DÉCOR ART-DÉCO
- SPECTACLES
- UNE SORTIE ENTRE AMIS
- LOTERIE VIDÉO

SPECTACLES À VENIR :

Les 8, 9, 15 et 16 octobre

Guyaine Patenaude
(GUYLOU)

Chanteuse rétro, claviériste et animatrice

Surveillez nos prochaines publicités dans La Voix de l'Est pour l'horaire des autres spectacles.

Vos hôtes depuis 13 ans, Alain et Jocelyne Pilote, dont le meilleur service à la clientèle a toujours été la préoccupation première.



Le 5 novembre

Michel Bessette

Chansonnier blues



HEURES D'OUVERTURE :

Du dimanche au mercredi :
de 10 h à 1 h a.m.

Du jeudi au samedi :
de 10 h à 3 h a.m.

4920 Foster, Waterloo

(Adjacent au restaurant Le Dragon Vert)

539-1211

le Dragon Vert

GASTRONOMIE CHINOISE

Vous ne pourrez résister à notre réputé

**BUFFET CHINOIS
ET CANADIEN**

servi 7 jours (midi et soir)

Réservez maintenant pour vos réceptions des Fêtes et/ou célébrer l'an 2000. Salle pouvant accueillir jusqu'à 100 personnes.

Après un bon repas venez vous amuser au Café-Bistro!



4910 Foster, Waterloo 539-1211

Le Festival de la bonne table

Pour les amoureux de la bonne cuisine Chez Plumet : Un petit coin de Normandie !

Chez Plumet fait le bonheur des fins palais depuis déjà 44 ans. Propriété de Mme Denise Vézeau et du chef M. Philippe Plumet, le restaurant poursuit la tradition de cuisine gourmande dans laquelle le chef a grandi auprès du propriétaire-fondateur, M. Jean-

series inclus. Et nos viandes, poissons et fruits de mer sont choisis avec énormément de soin», déclare M. Plumet. De plus, selon le chef, de nombreux clients parcourent une grande distance pour venir déguster les feuilletés d'escargot.

Excellent rapport qualité-prix

Mais attention, grande cuisine ne signifie pas obligatoirement coûts élevés et longs services. Le midi, plusieurs gens d'affaires choisissent Chez Plumet pour s'offrir rapidement un repas de choix. De plus, deux grandes salles permettent d'accueillir des groupes sans interférer avec la clientèle. Incidemment, à l'occasion des Fêtes, des tables d'hôte à compter de 25 \$ sont proposées aux groupes. Les propriétaires vous suggèrent de réserver tôt un des salons privés pour votre réception de Noël.

Soirée du millénaire

Chez Plumet vous propose de fêter en grand, le 31 décembre prochain en soirée. Au programme : musique, danse et souper gastronomique composé des produits qui ont marqué le millénaire. Au coût de 85 \$, taxes et service inclus, c'est à une expérience culinaire historique que l'équipe de Chez Plumet vous convie.

**1507 Principale, Granby
378-1777**



Mme Denise Vézeau et M. Philippe Plumet, propriétaires, vous invitent à venir célébrer le changement du millénaire en leur compagnie.

Pierre Plumet. Avec son père, Philippe a appris les façons d'apprêter les spécialités de la maison et les maîtrises de main de maître.

«Chez nous, on apporte un soin jaloux à la qualité. Tout est fabriqué sur place, petits pains et pâtis-

La Closerie des lilas : l'un des 500 meilleurs restaurants au Québec selon le Guide Debeur !

Figurant parmi les 500 meilleurs restaurants au Québec selon le Guide Debeur (mention deux étoiles), La Closerie des lilas compte parmi les meilleurs restaurants de la région depuis près de 20 ans. Pour apprécier son charme, il faut se prélasser à son jardin-terrasse avec fontaine ou encore déguster une fondue à sa salle à manger à l'ambiance chaleureuse et intime.

Les amateurs y ont d'ailleurs l'embarras du choix. Fondue suisse, italienne, chinoise au boeuf, au poulet, bourguignonne, Neptune, terre et mer font partie du menu en compagnie d'un grand choix de brochettes et de fruits de mer, le tout offert à des prix variant de 14,75 \$ à 25 \$. Par ailleurs, à La Closerie des lilas, pas question de lésiner sur la qualité des produits : ici, tout est fabriqué maison.

De plus, les jeunes copropriétaires, Mme Nicole Ducharme et M. François Renaud, à la barre du restaurant depuis 1991, ont fait l'acquisition de l'édifice en septembre 1998. « L'achat nous permet de mettre en branle des projets de rénovation intérieure et extérieure qui nous tenaient à coeur depuis longtemps », spécifie-t-il.

Le couple compte également introduire les viandes sauvages à son menu dès l'an 2000. Pour inaugurer cet événement, La

Closerie des lilas participera pour la première fois au Festival du canard. Vous êtes donc invité, durant le mois d'octobre, à faire l'expérience du délectable canard en fondue.

La Closerie des lilas vous réserve un accueil chaleureux, digne de sa réputation. Venez y découvrir, vous aussi, pourquoi le Guide Debeur lui réserve une place de choix.

**La Closerie des lilas
21 Court, Granby
375-3597**



Les deux copropriétaires, le chef François Renaud et son épouse, Mme Nicole Ducharme vous proposent un vaste choix de fondues, brochettes et fruits de mer.

Chez Plumet

Cuisine raffinée et gourmande
Ambiance chaleureuse
Tout est fait maison depuis 1956

Le midi : repas d'affaires

Business lunches • Service rapide
A quelques minutes du
Parc industriel

Les soirs : tables d'hôte

à partir de 22\$

Spécialités :

- Poissons • Fruits de mer
- Grillades • Canard
- Lapin • Agneau
- Ris et cervelle de veau

31 décembre

Grand souper gastronomique
du millénaire

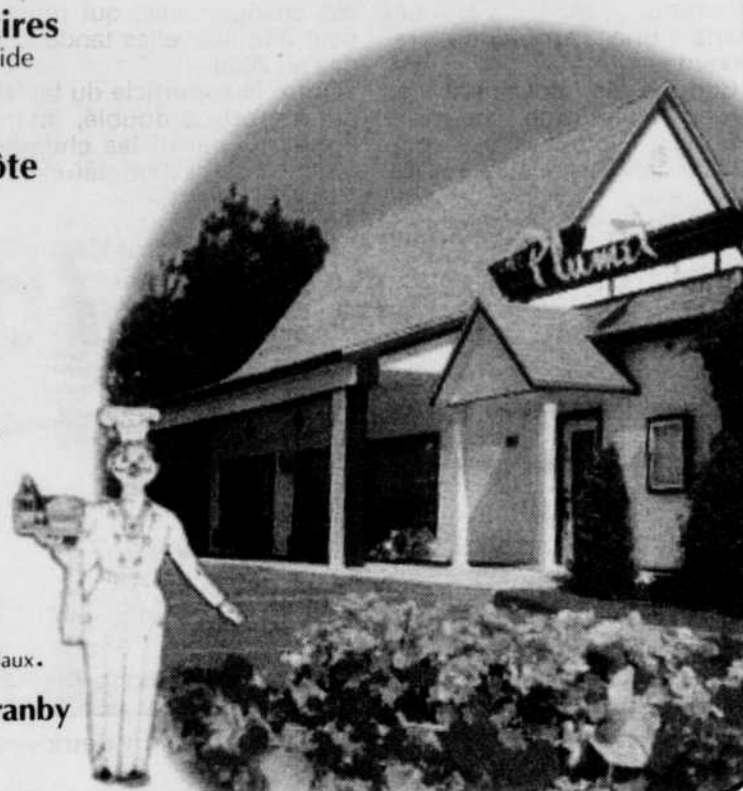
Billets en vente : 85\$
Taxes et service inclus

Menu de Noël

25\$, taxes et service en sus

Salons disponibles pour réceptions
des Fêtes, partys de bureaux et familiaux.

**1507, rue Principale, Granby
(450) 378-1771**



095106801

Restaurant de fondues



Canard en fête
tout le mois d'octobre
Venez déguster
le canard en fondue

Menus à la carte
à partir de 14^{75\$} Taxes et service en sus

Tables d'hôte tous les soirs

**21, rue Court,
Granby**

Sur réservation :
375-3597

**Réservez dès maintenant
pour vos partys des Fêtes**

Nos places sont limitées

Ouvert les 24 et 31 décembre

Sur réservation*
Tables d'hôte spéciales

*Aucune réservation après 19 h. Fermeture à 23 h

*Ambiance chaleureuse
Jardin-terrasse en saison*

**Bienvenue
avec votre vin!**

Heures d'ouverture:
Mardi au Dimanche
dès 17 h
Samedi : 2 services
17 h et 20 h 30

10P104345

**NOUVEAU
LIVRAISON**



Nous avons
LE PLUS
succulent
poulet frit
en région!



Notre spécialité

776-4444



Nous acceptons les coupons-rabais
(poulet frit)
de nos compétiteurs

POULET FRIT

LIVRAISON, SALLE À MANGER, SERVICE DE BUFFET
200 Denison Est, Granby
776-4444

09S106796

STEAK HOUSE DU VIEUX MANOIR

871, RUE SHEFFORD, BROMONT
534-2777

**SOUPER
DANSANT**
toutes
les fins
de semaine



SPÉCIALITÉS : STEAK ET FRUITS DE MER

2 CHOIX DE FORFAITS-AMOUREUX

comprenant :
une bouteille de vin
(valeur de 25\$),
3 entrées, repas principal, dessert,
thé ou café, digestif

avec ou sans
chambre
Service et taxes en sus
Avec service de limousine
GRATUIT

09S105828

**À
VOLONTÉ**
BRUNCH
tous les
dimanches
7.95\$

**Réservez
tôt
pour
vos
partys
des
Fêtes!**

Le Festival de la bonne table

La Friterie Dufferin : plus que jamais là pour vous... sur la rue Denison !

Vous avez le goût de déguster des frites maison croustillantes comme seule la Friterie Dufferin sait les faire ou encore un morceau de succulent poulet frit Fritou? Bonne nouvelle! Au printemps dernier, votre Friterie Dufferin est déménagée sur la rue Denison afin de vous offrir un service encore supérieur.

livraison gratuit dans Granby et les environs vous permet de vous régaler dans le confort de votre foyer. Les propriétaires, Gilles Nichols et Ginette Gagnon, vous rappellent d'ailleurs qu'ils acceptent les coupons des compétiteurs (pour le poulet) à la salle à manger ou sur livraison.



Le propriétaire de La Friterie Dufferin, M. Gilles Nichols, est heureux de vous annoncer qu'il vous offre maintenant le service de livraison gratuit dans Granby et les environs.

Nouvelle terrasse

Située pendant 10 ans sur la rue Bourget, le déménagement de la Friterie Dufferin a permis d'agrandir la salle à manger et, surtout, d'aménager une terrasse à l'avant du restaurant. Ainsi, durant les belles journées ensoleillées d'automne, vous pourrez savourer votre repas bien assis à l'extérieur.

Livraison gratuite

De plus, le tout nouveau service de

Alors, ne cherchez plus! Rendez-vous à la Friterie Dufferin... sur la rue Denison, commandez votre mets préféré et dégustez... Ou encore, profitez du service de livraison en composant le 776-4444.

NE VOUS TROMPEZ PAS D'ADRESSE!

La Friterie Dufferin est désormais située au 200 Denison Est Granby

Le «Steak House» du Vieux Manoir : Pour son ambiance chaleureuse et ses excellentes spécialités

Vous souhaitez déguster un steak pétillant tendre et succulent? Ouvert depuis février dernier, le «Steak House» du Vieux Manoir a tout pour satisfaire l'amateur de steak ou de fruits de mer. Propriété de Mme Lise Chevrier, chef cuisinière et de M. Roger Laplante de chez Ben On

à volonté est servi de 9 h à 14 h à 7,95 \$. De plus, les fins de semaine, vivez une soirée inoubliable lors des soupers dansants du «Steak House». En octobre, c'est le chanteur Diego qui vous accompagnera en musique. Ouvert du mercredi au dimanche de 16 h 30 à la fermeture, soulignons que le «Steak House» propose, un choix de tables d'hôte.



Les propriétaires Roger et Lise vous accueillent avec le sourire!

Sa salle à manger accueillante pouvant accueillir jusqu'à 120 personnes et sa serre à l'atmosphère tropicale sont idéales pour les réunions ou les partys de groupes. C'est d'ailleurs en plein le temps de réserver pour les Fêtes. De plus, le restaurant propose à sa clientèle un service de limousine gratuit à l'aller et au retour. Très apprécié, ce service est parfait pour un mariage, un party des Fêtes...

Enfin, les amoureux seront séduits par le spécial amoureux du «Steak House». Offrez à votre tendre moitié la table d'hôte 5 services accompagnée d'une bouteille de vin, d'un digestif, du service de limousine et de la chambre pour aussi peu que 145 \$ pour deux. Ou encore, optez pour la table d'hôte sans la chambre pour 95 \$.

**Le «Steak House»
du Vieux Manoir
871 Shefford, Bromont
534-2777**

s'bourre la bédaine, outre ses spécialités, le «Steak House» propose une panoplie de mets tout aussi succulents qu'abordables. Ainsi, le dimanche matin, le brunch

La Maison Chinoise de Granby Ming Ho : Une réputation qui dépasse la région !

Reconnue de Sherbrooke à Longueuil comme l'un des meilleurs restaurants chinois, on vient de loin pour savourer le fameux buffet de La Maison Chinoise de la rue Évangéline. En effet, depuis son acquisition, il y a huit ans, par les frères Peter et Pui Lee, l'établissement s'est bâti une réputation qui dépasse la région.

Les 20 ans d'expérience en restauration de M. Peter Lee, qui a entre autres eu un restaurant dans le China Town, alliées à l'excellen-

ce du buffet chinois et italien à prix très abordable, en font un point de référence pour les touristes.

En plus du buffet chinois, on retrouve parmi la quarantaine de mets offerts la succulente pizza, le rosbif et les fruits de mer. Une multitude de choix de desserts et salades sont également disponibles au buffet. Comme le souligne le propriétaire : «S'il s'est écoulé quelques mois depuis votre plus récente visite chez nous, vous serez agréablement surpris par le

choix toujours plus impressionnant de mets que nous ajoutons régulièrement à notre buffet.»

À la carte

De plus, si vous avez le goût de partir à la découverte de nouvelles saveurs exotiques, le menu à la carte vous propose les succulents mets polynésiens, cantonais, une variété de mets composés de crevettes et de poissons ainsi que les mets canadiens. Tout comme les mets chinois, ces repas à la carte peuvent être dégustés à la



La Maison Chinoise de Granby : une enseigne reconnue de Sherbrooke à Longueuil.



On vient de loin pour savourer le succulent buffet de mets chinois et italiens.

salle à manger, commandés au comptoir ou vous être livrés à la maison. Précisons que le service de livraison gratuit est offert à Granby et dans le Canton. Les municipalités de Roxton Pond, de Sainte-Cécile-de-Milton, de Bromont et de Saint-Alphonse sont également desservies par le service, moyennant certains frais. De plus, avec tout achat de 16 \$ et plus avant taxes, un riz frit gratuit vous est remis lors de toute commande pour emporter ou sur livraison.

Prêt pour les Fêtes?

Vous cherchez un endroit au décor exotique où vous pourrez célébrer les Fêtes ou tout événement spécial en toute quiétude? La Maison Chinoise a la salle

idéale pour vous. Réservez-la dès maintenant! Aussi à surveiller à l'occasion des Fêtes : le tirage de deux bas de Noël géants.

Composée de 36 employés professionnels et courtois, l'équipe de La Maison Chinoise vous attend en grand nombre. Venez constater par vous-même pourquoi ce restaurant est devenu, au fil des ans, un point de référence en matière culinaire.

La salle à manger et le service de livraison de La Maison Chinoise sont ouverts de 11 h à 23 h du dimanche au jeudi et de 11 h à 24 h, les vendredis et samedis. On vous y attend en grand nombre!

5, rue Évangéline, Granby
378-0107-8



SUPER BUFFET GASTRONOMIQUE, CHINOIS, ITALIEN ET FRUITS DE MER

comprenant comptoirs à salades et à desserts

Réservez dès maintenant pour vos partys de bureau et réceptions des Fêtes !



- Livraison GRATUITE (Granby et Canton)
- Riz GRATUIT avec toute commande de 16 \$ et plus
- Commande pour emporter

1051105822



En soirée, chaque groupe de 10 personnes et + reçoit un **EVENTAIL CHINOIS GÉANT** (40 po.) Quantités limitées

5, rue Évangéline, Granby
(Face aux Galeries de Granby) **378-0107**

Le rendez-vous des sportifs et de
toutes les personnes qui aiment
s'amuser et bien manger!

RESTO PUB

Micheline et Diane vous offrent
beaucoup de nouveautés



Nouveaux
menus

Écran
géant

Du lundi
au vendredi
4 à 7

Venez regarder
vos sports
préférés

Table d'hôte
les samedis et dimanches

Brunch
Tous les dimanches
de 8 h à 13 h

Notre équipe sera là
pour vous servir!



1221, rue St-Paul, Farnham
293-1104

Le Festival de la bonne table

Aux Portes de Farnham : un resto-pub à découvrir !

C'est avec fierté que l'équipe souriante du nouveau resto-pub Aux Portes de Farnham vous accueille. Son ambiance dynamique, son décor chaleureux et ses repas exquis séduisent déjà une clientèle grandissante. «Il s'agit d'un tout nouveau concept à Farnham», précisent les deux

à profiter des spéciaux des 4 à 7. Les fins de semaine, commencez la journée du bon pied avec un petit déjeuner à la carte servi le samedi de 7 h à 13 h ou avec le brunch du dimanche, disponible de 8 h à 13 h. Vous y dégusterez de succulentes omelettes et crêpes aux fruits cuites devant vous.



Micheline et Diane vous ouvrent toutes grandes les portes de leur resto-pub.

propriétaires, Micheline et Diane, qui vous invitent également à profiter du service courtois et rapide à l'heure du midi. À cet effet, plusieurs nouveautés viendront s'ajouter prochainement au menu et au décor des Portes de Farnham.

Les sportifs seront ravis de savoir que le resto-pub sera équipé, dès le 12 octobre, d'un téléviseur avec écran géant. Et, du lundi au vendredi, vous êtes invité

À surveiller également : un nouveau menu qui plaira autant aux gourmands qu'aux gourmets. Rappelons que le resto-pub est ouvert du lundi au vendredi de 11 h à la fermeture. Cet automne, venez découvrir un resto-pub à l'ambiance chaleureuse, aux mets exquis et au personnel dynamique et souriant !

Aux Portes de Farnham
1221 St-Paul, Farnham
293-1104

Nouveau à Granby : La Maison du steak vous souhaite la bienvenue !

Les amateurs de steak, de fruits de mer et de poisson ont de quoi se réjouir ! En effet, depuis la fin août, La Maison du steak leur propose, juste en face des Galeries de Granby, dans une vaste salle à manger de

Du steak pétillant au bifteck de côte, des langoustines aux crevettes papillons, du terre mer au choix d'entrées impressionnant, le menu met l'eau à la bouche. Le décor, quant à lui, y est chaleureux et sympathique, à l'image

NOUVEAU RESTAURANT



La Maison du Steak

NOS SPÉCIALITÉS : Steak

« maison » coupe du roi - Steak pétillant
- Contre-filet - Bifteck de côte, etc
(Boeuf de l'Ouest catégorie A1)

- Fruits de mer - Poissons -
Terre et mer - Poulet mariné
- Pâtes et beaucoup plus...

MENU DU JOUR

Choix varié :

Steak maison	Salade César au poulet mariné
Hamburguer steak	Salade de fruits de mer
Foie de veau	Feuilleté d'épinards
Lasagne	Brochettes de poulet
Spaghetti à la viande	
Tortellini	

Inclus : Soupe, café et dessert maison

à partir
de **4.95\$**

VEZ ESSAYER NOTRE DÉJEUNER

« LE SPÉCIAL DE LA MAISON »

2 oeufs, bacon, saucisses, jambon, crêpes, cretons

6.95\$

Tous nos déjeuners sont
servis avec : rôties, patates
maison, fèves au lard, fruits
et café

HORAIRE :

Lundi au vendredi : 11 h à fermeture
Samedi : 8 h à fermeture
Dimanche : 9 h à fermeture

Servis tous les samedis
de 8 h à 14 h et les
dimanches de 9 h
à 14 h

57, rue Évangéline, Granby 375-5093



Les deux propriétaires, Joanne Martin et Christian Chauvette, accordent une importance capitale à la qualité des produits.

140 places, des repas de grande qualité à un prix très abordable.

Ayant tous deux travaillé auparavant à La Cage aux sports, les deux propriétaires, Joanne Martin et Christian Chauvette, possèdent une vaste expérience en restauration. «Chez nous, la satisfaction de notre clientèle tout comme la qualité de nos produits sont de première importance. Par exemple, le boeuf que nous utilisons est toujours du boeuf de l'Ouest cat. A-1, rien de moins», spécifie M. Chauvette.

du personnel d'expérience. Ouvert en semaine de 11 h à la fermeture, le restaurant ouvre ses portes à 8 h le samedi et à 9 h le dimanche afin de vous donner la chance de savourer ses petits déjeuners (menu pour enfants disponible). Le personnel courtois et d'expérience de La Maison du steak vous attend. Venez y savourer un succulent steak pétillant ou encore un petit déjeuner comme vous les aimez au prix qui vous convient !

57 Évangéline, Granby
375-5093

Le Festival de la bonne table

La salle de réception Le Fontenel et le centre santé Euro-Spa : Uniques, authentiques... comme vous !

Véritable spa européen en plein cœur de la campagne québécoise, la renommée d'Euro-Spa dépasse la région. Venez vous y détendre

ges, c'est aussi l'endroit choisi pour vos partys des Fêtes. Mais n'oubliez pas de réserver tôt ! Aussi, la salle de réception Le



La salle de réception Le Fontenel est idéale pour les réunions d'affaires, les mariages, les conférences et les partys de Noël.

dans une atmosphère relaxante et profitez, du même coup, des services d'un personnel consacré à votre satisfaction totale. De plus, les samedis soir, au bistrot Missisquoi, faites l'expérience du super buffet du samedi soir. Et, le dimanche matin, offrez-vous un petit bonheur : le superbe brunch.

Tout près d'Euro-Spa, la salle de réception au décor champêtre Le Fontenel peut accueillir de 50 à 600 personnes. Idéale pour les réunions d'affaires ou les maria-

Fontenel vous propose de fêter le millénaire en grand. Au programme : musiciens sur place, repas délectable et feux d'artifice sous le coup de minuit.

Mais avant de célébrer cet événement, l'équipe vous convie, le samedi 16 octobre, à l'Oktoberfest. Savourez les mets du buffet spécialisé tout en profitant de l'atmosphère bavaroise de ce classique d'automne.

**455, chemin de l'Église
Saint-Ignace-de-Stanbridge**

La Casa Grecque : un univers de saveur et d'exotisme !



Découvrez des saveurs et une ambiance uniques à La Casa Grecque.

Dès votre arrivée à La Casa Grecque, vous serez charmé par son ambiance exotique. Partout, de magnifiques plantes vertes enjolivent le décor de la vaste salle à manger.

Et, lorsque vous prendrez place, bien assis confortablement à votre table, vous découvrirez tout un univers de saveurs. Parmi les spécialités au menu, mentionnons les brochettes, le poulet, le steak et les fruits de mer. De plus, profitez, à tous les jours, de 11 h à 15 h, de la vingtaine de choix de la table d'hôte à partir de 4,95 \$.

En outre, les amateurs de fruits de mer seront ravis de savoir que La Casa Grecque affiche présentement à son menu le Festival des langoustines à tous les jours.

Apportez votre vin et vous aurez là un vrai festin !

Déjeuner tropical

Les samedis de 9 h à 14 h et les dimanches, de 8 h 30 à 14 h, débute la journée du bon pied avec les fameux déjeuners tropicaux de La Casa Grecque. Servis avec des fruits à profusion, ils sont tout aussi délicieux que rafraichissants !

L'équipe de La Casa Grecque, composée d'une quinzaine de personnes, vous propose un voyage culinaire tout à fait exotique.

Répondez à son invitation et découvrez des goûts et une ambiance uniques, à l'image de la Grèce !

**844 Principale, Granby
777-7250**



OKTOBER FEST

LE SAMEDI 16 OCTOBRE À 18 H

Orchestre : Hans Huber Trio
Buffet avec spécialités bavaroises
Saverbraten
Spaetzli
Schnitzel
Kassler
Salade
Table à desserts

Pour réservations : 1-800-416-0666

GALA DU MILLÉNAIRE

LE 31 DÉCEMBRE

Passez une soirée inoubliable
au Fontenel
Buffet gastronomique
Bar ouvert
Feux d'artifice
Orchestre
DJ

455, rue de l'Église
St-Ignace de Standbridge



Apportez votre vin



CASA GRECQUE

(DEPUIS 1980)

Réservez dès maintenant pour le temps des Fêtes !

SUPER DÉJEUNER TROPICAL
 les samedis et dimanche
 de 8 h à 14 h

TABLE D'HÔTE
 tous les jours
 de 11 h à 15 h
 20 choix à partir de

4.95\$

Festival des langoustines tous les jours

10 langoustines grillées	9.99\$
Filet de sole «Belle Meunière» (légèrement pané, recouvert de champignons à l'ail) et 6 langoustines grillées	11.99\$
Steak Casa Grecque (tranches de boeuf mariné) et 6 langoustines grillées	12.99\$
Filet de poulet mariné, grillé et 6 langoustines grillées	13.99\$
3 filets médaillon (enroulés de bacon) et 6 langoustines grillées	14.99\$

Tous les plats ci-hauts sont servis avec notre salade maison et accompagnés de riz, de pommes de terre maison, citron et de sauce à l'ail.

844 Principale, Granby 777-7250

Excellents commentaires sur la cuisine vietnamienne et thaïlandaise du Lotus d'Or !



Le Lotus d'Or compte parmi les restaurants qui s'attirent des commentaires favorables de toutes parts.

Reconnu pour l'excellence de ses mets à prix très abordables et son ambiance exotique et chaleureuse, Le Lotus d'Or compte parmi les restaurants qui s'attirent des commentaires favorables de toutes parts. À preuve : l'animateur bien connu à CKAC, M. Jean Lapierre, déclarait récemment sur les ondes qu'il s'agit de son restaurant préféré et ce, à cause de son service, de ses bas prix et surtout de ses mets délectables. De plus, en 1995, M. Richard

Bizier, du Journal de Montréal, proclamait le restaurant montréalais de M. Dung Hoang, propriétaire du Lotus d'Or, comme l'un des meilleurs restaurants à Montréal, toutes catégories.

Nouveautés au menu

Afin de plaire encore plus à une clientèle toujours grandissante, Le Lotus d'Or ajoutait, cette année, certains plats à son menu. Parmi eux, mentionnons les langoustines, les plats de crevettes et poulet aux arachides,

les entrées de salade à la papaye verte et celles de calmar frit.

Aussi au menu : des spéciaux du midi à partir de 4,95 \$ et, en soirée, des tables d'hôte variées à partir de 11,50 \$, agrémentées, pour ajouter à l'exotisme, d'un service en costumes du pays. De plus, on peut y apporter notre vin. «Nous avons un menu qui conviendra à tous les goûts. Épicés ou non, agrémentés de légumes ou de viandes, les mets thaïlandais et vietnamiens les plus populaires côtoient la grande spécialité de la maison : les nids d'amour et les fruits de mer pétillants au basilic», souligne, M. Dung Hoang.

Rénovations intérieures

Véritable institution à Granby, Le Lotus d'Or a pignon sur rue depuis maintenant 16 ans. Il y a deux ans, il emménageait dans ses locaux actuels, plus vastes et fonctionnels avec deux stationnements disponibles, l'un à l'arrière et l'autre en face. «Cette année, nous avons procédé à certaines rénovations intérieures, entre autres au changement des tapis et des banquettes», continue M. Hoang.

Livraison et commandes pour emporter

Vous voulez déguster les succulents mets vietnamiens et

thaïlandais du Lotus d'Or dans le confort de votre foyer? Qu'à cela ne tienne! Passez chercher votre commande au Lotus d'Or ou, mieux encore, consultez le bottin téléphonique pour connaître le menu et faites-vous livrer gratuitement et rapidement l'un de vos repas favoris.

Avec sa terrasse, son excellent rapport qualité-prix et son service rapide, les commentaires de la clientèle du Lotus d'Or ne peuvent qu'être élogieux.

De plus, comme le Lotus d'Or comprend trois salles totalisant 200 places, l'établissement s'avère idéal pour célébrer les anniversaires ou encore organiser votre party des Fêtes. Réservez tôt cependant! Les places s'envolent vite! Le Lotus d'Or est ouvert 7 jours par semaine, du lundi au samedi de 11 h à 23 h et le dimanche, en soirée.

**88, rue Principale
Granby
372-4010**



Le restaurant au décor exotique a ajouté cette année plusieurs plats à son menu.

Salle
privée
pour groupes

Spéciaux
du midi
à partir de
4.95\$

**RESTAURANT
LOTUS
D'OR**

Menus gastronomiques
thaïlandais et vietnamien

Spéciaux
du soir
à partir de
11.50\$



Apportez
votre vin

Table d'hôte gastronomique

4 choix de soupes
Entrées

Rouleaux impériaux ou
Rouleaux printemps

Plats principaux

Nid d'amour spécial aux fruits de mer ou
Côtelette de veau au saké grillé
avec deux brochettes de crevettes ou
Poulet mariné au saké grillé
avec deux brochettes de crevettes ou
Canard laqué à la Viet ou
Fruits de mer au cari jaune épicé et
légumes variés
Thé ou café

15.50\$ p.p. / 30\$ pour deux

Une
renommée
plus que
régionale!

LIVRAISON
GRATUITE
Menu dans les
pages jaunes

Les combinaisons spéciales

4 choix de soupes

11.50\$ à 12.95\$
par personne

Entrée :

Rouleaux impériaux

Plat principal :

Brochettes de poulet et filet de boeuf grillé sur charbon

ou

Brochettes de poulet et de crevettes et filet de boeuf grillé

ou

Nid d'amour aux crevettes et poulet

ou

Poulet et crevettes à la sauce d'arachides

Ces combinaisons sont servies avec du riz et de la salade, thé ou caté.

Nouveautés

pour une
personne **21\$**

pour deux
personnes **40\$**

Soupe à votre choix

2 rouleaux impériaux

ou

1 rouleau de printemps

Assiette de grosse
langoustine

RESTAURANT

**LOTUS
D'OR**

Coupon

VALEUR DE 5 \$

Valide sur présentation du coupon jusqu'au 30 novembre 1999
du dimanche au vendredi sur menu du soir.

88 Principale, Granby 372-4010

88 Principale, Granby 372-4010

Réservez dès maintenant
pour vos partys des Fêtes!

La rôtisserie St-Hubert : «Granbyenne» depuis 20 ans !

Le 30 octobre 1979, la rôtisserie de Granby ouvrait les portes de sa salle à manger et de son comptoir pour emporter à la population «granbyenne». En 1981, on ajoutait le service de livraison.

Sylvain Bernier et le groupe Beaugard, les franchisés depuis les tout débuts, ont vite compris l'importance de

répondre aux attentes de la population et c'est pourquoi ils ont choisi comme mission un engagement constant dans le milieu. Leur engagement auprès de la Fondation du Jardin zoologique, du Festival international de la chanson de Granby et des Cosmos de Granby en fait foi.

Au fil des ans, plus de 1

million \$ a été investi dans les rénovations. En 1996, on procédait à l'ouverture de la terrasse et du café-bar Le St-Hub, conçu pour accueillir une clientèle qui recherche une ambiance décontractée où il est possible de déguster vos repas St-Hubert préférés. En 1998, on ajoutait deux salles fermées pouvant accueillir de 15 à 60 personnes.

Les enfants n'ont pas été oubliés puisqu'ils possèdent un coin spécialement conçu pour eux dans lequel ils s'inventent un monde à leur goût pendant que vous savourez votre repas en toute quiétude. De plus, tous les samedis et dimanches, de 8 h à 14 h, le petit déjeuner vous est servi. En 1999, on procédait aux rénovations du comptoir dont l'appellation a été changée pour comptoir service rapide, qui vous offre des repas express avec boisson gazeuse à partir de 5,25 \$. Ces repas sont

également disponibles au service de l'auto.

Aujourd'hui, la rôtisserie St-Hubert de Granby peut recevoir plus de 300 clients et emploie annuellement près de 80 personnes. Parmi ces employés figurent des pionniers qui ont 15 ans et plus d'ancienneté. On parle de Joyce Buck, Diane Bédard, Claudette Lussier, Odile Dostie, Julie Paquette et Josette Prince.

Rôtisserie St-Hubert
940, rue Principale
Granby
378-4656



La terrasse du St-Hubert : un ajout au plaisir de bien manger !



Le café-bar Le St-Hub est conçu pour accueillir une clientèle qui recherche une ambiance décontractée tout en dégustant vos repas St-Hubert préférés.

A propos du pourboire

Le pourboire résulte fondamentalement d'une convention sociale qui s'est généralisée. C'est pourquoi, la plupart du temps, nous sommes confus devant le geste à poser : à qui doit-on offrir un pourboire pour respecter cette convention implicite ? Combien laisser pour ne pas sembler radin ? Bien que la gracieuseté du geste devrait suffire à en excuser la gaucherie, le pourboire est passé dans les mœurs et est devenu une partie intégrante de la rémunération de certains travailleurs et, en ce sens, l'offrande prend parfois des allures de dette.

Dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie, les travailleurs dépendent de la bonne volonté du client à leur verser le protocolaire 15 % de pourboire pour compléter un salaire parfois mince à la base (inférieur au salaire minimum). Cette généralisation a aussi entraîné une tendance à inclure le pourboire (ou frais de service) sur l'addition des groupes de plus de huit convives. Bref, certaines pratiques sont acceptées et cela ajoute à la confusion du consommateur.

S'il est un domaine où la pratique du pourboire est monnaie courante, c'est bien celui de la restauration.

- Un pourboire d'un montant équivalant à 15 % du total de l'addition peut être ajouté. On calcule le montant avant taxes et on l'ajoute au total de l'addition. Ainsi, si la facture s'élève à 22 \$ (20 \$ + 2 \$ de taxes), le pourboire sera de 3 \$, pour un grand total de 25 \$.

- Lorsqu'il s'agit d'un buffet où vous vous servez, la convention veut que le pourboire soit réduit à 10 % de l'addition, avant taxes.

- Des frais de service (pourboire obligatoire) peuvent être ajoutés à l'addition (c'est la pratique dans certains établissements lorsqu'il s'agit d'un groupe nombreux), mais seulement si un avis est inscrit au menu ou ailleurs dans le restaurant. Si aucune mention n'est faite à ce propos, vous pouvez exiger que ce montant soit retiré. En cas de refus de la part des représentants de l'établissement, vous pouvez porter plainte au ministère du Tourisme à la Direction des établissements touristiques.

- La restauration minute pose un autre problème : certains établissements permettent à leurs employés d'accepter les pourboires, d'autres le leur interdisent formellement. Alors, avant de conclure que votre pièce de monnaie vous sera remise,

renseignez-vous directement à la personne concernée. Si elle vous dit qu'elle ne peut accepter votre pourboire, n'insistez pas.

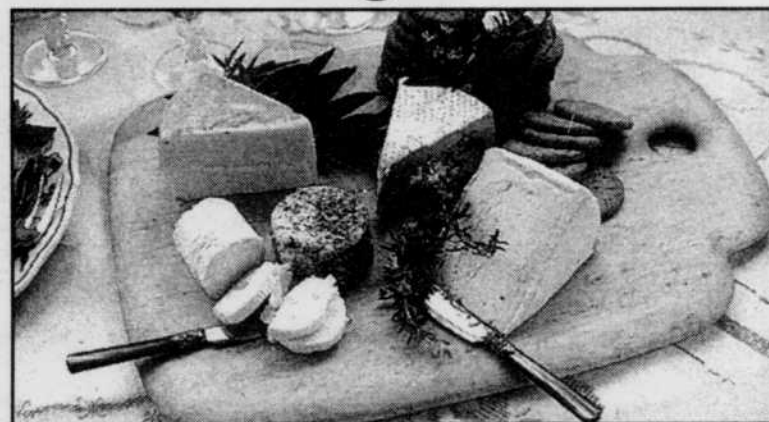
- Dans les bars, c'est à vous de décider du montant à donner, selon vos moyens et selon la qualité du service. La norme est de 50 ¢ par consommation, qu'elle soit servie à votre table ou au bar. Cela correspond approximativement au traditionnel 15 %.

- Si vous faites un séjour à l'hôtel, vous pouvez choisir de laisser un pourboire à la personne qui nettoie votre chambre, mais il n'est pas garanti que ce soit elle qui le reçoive (le personnel n'est pas toujours assigné à la même section de l'hôtel). D'ailleurs, les rares hôtels encourageant cette pratique laissent une enveloppe à cette fin.

- Dans les hôtels, tous ceux à qui vous tendrez un billet le prendront de bon gré, car aucune norme officielle n'oblige ou ne restreint la distribution des pourboires. La personne qui porte vos valises mérite une rémunération, celle qui vous ouvre la porte, un peu moins. Faites preuve de discernement.

- Les préposés aux vestiaires apprécient également quelques pièces. Si le service est gratuit, vous pouvez laisser un pourboire plus généreux.

Soins et conservation des fromages



Il est possible de conserver les fromages assez longtemps (environ une semaine) si on en prend soin et si on les traite avec certaines précautions. Les fromages se conservent dans un endroit frais, aéré et obscur, recouverts d'un linge légèrement humide.

Au réfrigérateur, c'est sur la tablette du bas qu'on doit les placer et dans leur emballage original, sinon il faut les envelopper individuellement dans du papier ciré pour éviter d'altérer les saveurs.

Il faut éviter de les superposer et il est bon de les retourner de temps en temps. Les fromages à pâte molle entamés ne couleront pas si on place l'entame sur le dessus, le fromage posé à la

verticale et la croûte dessous. Un fromage trop longtemps exposé à l'air peut se dessécher ou se couvrir de moisissures; il est encore bon, il suffit de le gratter avant de l'utiliser. Un fromage trop sec peut être râpé et servira pour cuisiner ou pour gratiner.

Un surplus de fromage peut être congelé. Il faut alors le couper et bien l'emballer en petites portions, pas plus d'un pouce d'épaisseur, sinon il s'émiettera au dégel. Il se conserve ainsi trois mois et, au moment de l'utiliser, il doit être décongelé au réfrigérateur. Les fromages à la crème et cottage deviennent farineux sous l'effet de la congélation. L'idéal est d'essayer d'acheter selon nos besoins pour éviter d'avoir à congeler des restes.



Les jeudis
ailes de poulet à

25¢*

le **St-Hub**^{MD}
café · bar

*Taxes en sus, au café-bar seulement.



4

repas express
avec boisson gazeuse (16oz)

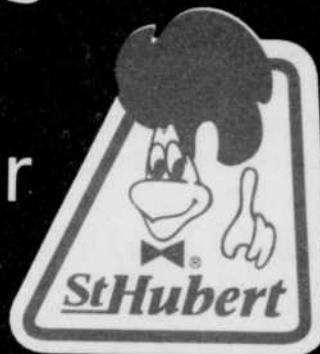
à partir de

5 25¢
au comptoir

*Taxes en sus.

4 façons

de choisir



une seule adresse

Table d'hôte

à partir de

9 50¢



(450) **378-4656**



*Taxes en sus, en salle à manger seulement.

09S1106802

940, rue Principale, **Granby**