



Contraste insuffisant

LES GOURMANDISES du Courrier



5

5

5

RESTAURANT

Claude St-Jean

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

FESTIVAL DE CREVETTES



CHOIX D'ENTRÉES

Bisque de crevettes ou Escargots provençales

ASSIETTE PRINCIPALE:

Assiette de crevettes, provençales, créoles et pannées
ou Filet mignon avec crevettes provençales

SERVIS SUR RIZ AVEC PAIN À L'AIL



502-111-1111

L'équipe culinaire du Québec remporte le «Grand Challenge Award d'Alberta»

C'est à Edmonton en Alberta, que l'équipe culinaire du Québec a remporté le «Grand Challenge Award d'Alberta» le 11 et 12 avril derniers.

Huit groupes représentant diverses provinces, se disputaient la victoire. Chacun, devant confectionner une table de buffet composée de neuf (9) catégories bien précises.

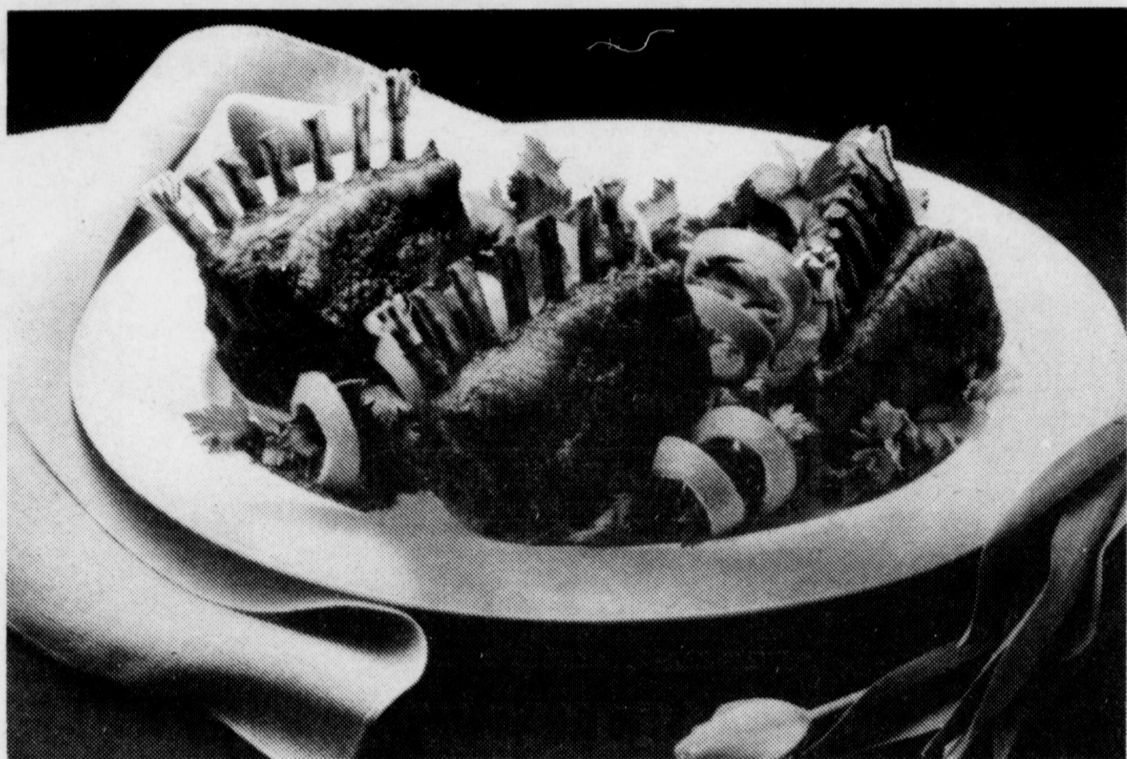
Selon Monsieur Denis Roy, chef de cuisine à l'Hôtel Sheraton Le St-Laurent, «la victoire s'explique non seulement par la grande habileté de chacun des membres de notre équipe, mais aussi par son organisation. Il faut savoir

canaliser les points forts de chaque personne. C'est une partie du secret qui nous a valu huit (8) médailles d'or et une (1) d'argent.»

Cette victoire revient à Monsieur Denis Roy, Hôtel Sheraton Le St-Laurent, Monsieur Marcel Kretz, Hôtel La Sapinière, Monsieur Guy Bohec, aubert Hatley Inn, Monsieur René Poulin, Hôtel Chanteclerc, Monsieur Sylvain Cormier, Restaurant Prego, Monsieur Sylvain Valade, Hôtel La Sapinière, Monsieur Simon Smotkwicz, Hôtel Delta, Monsieur Michel Besnier, Chef pâtissier, professeur Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec,

Monsieur François Rousseau, étudiant en cuisine professionnelle, Institut de Tourisme et d'Hôtellerie, Monsieur Étienne Dubé, Hôtel-Motel Baie Bleue; qui suite à de longues heures de travail ont si bien su mettre en valeur la province de Québec.

Notons qu'au lendemain de cette victoire, Monsieur Denis Roy, chef de cuisine de l'Hôtel Sheraton Le St-Laurent s'est mérité une seconde médaille d'or à la compétition individuelle, catégorie des poissons. Cette pièce lui vaudra de plus, le certificat de la meilleure pièce du salon.



Hôtel
La Barre

**2019 boul. Taschereau
LONGUEUIL**

CÉLÉBREZ LA FÊTE DES MÈRES!

Dimanche le 10 mai '87

Buffet chaud et froid
servi de 11:30 à 15:00 h
"RÔTI DE BOEUF"
"FRUITS DE MER MEWBURG"
"SAUMON EN BELLEVUE"

18.⁷⁵\$ Enfants moins 12 ans
8.75\$

**POUR SOULIGNER CETTE OCCASION
UNE FLEUR SERA REMISE
A TOUTES LES MERES**

TABLE D'HÔTE SPÉCIALE
samedi 9 mai et dimanche 10 mai
de 17:00 à 22:00 h
dans notre superbe salle à dîner

**Fine cuisine française
et italienne.**

Aussi: menu à la carte

**DISPONIBLE
RÉSERVATIONS:**

**677-9101
677-5008**

S P É C I A L

FÊTE DES MÈRES POUR 2



SPÉCIAL A

Bouteille de vin
«Demestica»
Coquille St-Jacques
Salade César
Scampies
ou
Crevettes Papillon
Café Brésilien
Baklava

\$64.25

SPÉCIAL B

Bouteille de Vin
«Demestica»
Soupe à l'oignon
Brochette de filet
mignon ou
Steak d'entrecôte
Café espagnol et
forêt noire

\$55.65

SPÉCIAL C

Pikilia
Brochette de poulet
ou
Shish Kebab
Mousse au chocolat
Café

\$34.55

POUR UNE PLACE GARANTIE, RÉSERVATIONS SEULEMENT. SERVICE: MIDI, 5H, 7H, 9H.

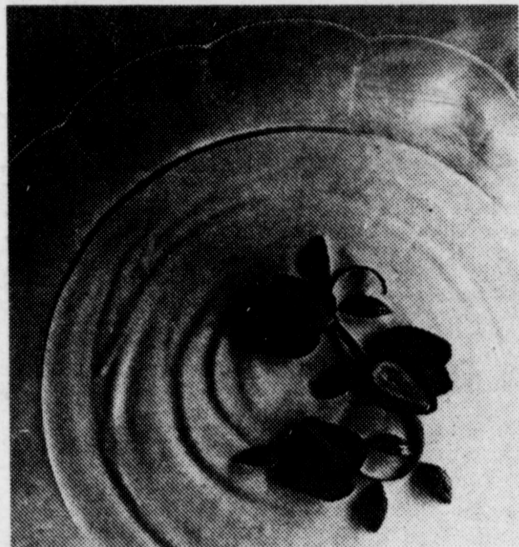
327, St-Charles Ouest
LONGUEUIL

**Brochetterie
POSÉIDON**

Réservations:
674-0357



Gâteau au fromage frais et crémeux



250 ml de chapelure de graham (1 tasse)
50 ml de margarine Parkaly (1/4 tasse)
1 sachet de gélatine sans saveur (1)
50 ml d'eau froide (1/4 tasse)
1 paquet de 250g de fromage à la crème léger Philadelphia (1)
50 ml de sucre (1/4 tasse)
Pincée de sel
175 ml de lait 2% (3/4 tasse)
50 ml de jus de citron (1/4 tasse)
10 ml de zeste de citron (2 c. à thé)
500 ml de garniture fouettée préparée (2 tasses)
Fruits frais.

Mélanger la chapelure et la margarine; presser dans le fond d'un moule de 23 cm (9 po) à bord amovible. Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide. Brasser à feu doux jusqu'à ce qu'elle soit dissoute, à vitesse moyenne. Ajouter peu à peu le lait, le jus de citron, la gélatine et le zeste de citron; faire prendre légèrement au froid. Incorporer la garniture fouettée puis verser dans la croûte. Réfrigérer jusqu'à consistance ferme. Servir avec des fruits frais. 10 portions.

De nos jours, bien manger c'est léger

Traverserions-nous une révolution de style de vie? De nombreux indices tendent à le démontrer. Le jogging n'est plus la chasse gardée des solitaires, car l'on peut apercevoir des familles entières se livrant ensemble à cet exercice. Les centres de conditionnement physique se sont implantés dans les banlieues et personne ne s'étonne plus de voir, tôt le matin, une grand-mère se dirigeant vers sa classe de conditionnement, «jambières» pliées sous le bras.

Mais c'est dans le domaine de l'alimentation que ce nouveau style de vie a eu le plus d'impact. Pensez à l'apparition des versions «légers» de si nombreux aliments populaires, contenant 1/3 moins de calories et la moitié de gras. Avez-vous également remarqué le nombre de suggestions de repas «légers» aux menus de nombreux restaurants? Des salades aux barbecues, de l'entrée au dessert, de nos jours on est LÉGER SUR TOUTE LA LIGNE.

Heureusement, embrasser ce style de vie n'entraîne aucune dépense supplémentaire de temps ni d'argent. Heureusement également, manger «Léger» n'implique pas que vous deviez sacrifier goût et qualité.



BROCHETTERIE

MYKONOS

SPÉCIAL DU LUNDI AU VENDREDI
DE 11H. À 14H. «LUNCH»

LUNCH À PARTIR \$4.25



**Joyeuses
Fête des
Mères!**

Pour cette occasion
nous avons un

**MENU
SPÉCIAL**

LICENCE COMPLÈTE

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

7845 boul. Taschereau
BROSSARD • 445-6231

5828 Ouest, SHERBROOKE
COIN MELROSE Tél.: 489-3711

Publi-Reportage

Le restaurant *Claude St-Jean* célèbre cette année son 25e anniversaire

C'est en 1962 que Claude St-Jean ouvrit son restaurant du 162, boulevard Taschereau, Greenfield Park.

À l'époque, c'était un casse-croûte où je jeune restaurateur s'occupait de tout avec l'énergie que lui donnait son entraînement d'athlète pro-

à titre de cuisinier, chef cuisinier et professeur à l'Institut d'hôtellerie du Québec. Il explique que tout comme ce fut le cas depuis ses débuts, le restaurant **CLAUDE ST-JEAN** va poursuivre sa politique d'être attentif aux goûts de sa clientèle.



fessionnel.

Avec le temps, le simple casse-croûte s'est modifié pour devenir l'une des meilleures tables de la région métropolitaine, et le restaurant où se retrouve souvent le club de hockey Canadien de Montréal tout comme les sportifs, les amateurs de sport et de bonne table.

Le nouvel associé de Claude St-Jean, Jean Lalonde est dans la restauration depuis 28 ans



EXCELLENCE EN TOUT

Durant toute l'année, le restaurant **CLAUDE ST-JEAN** présente ses fameux «festivals» du steak, des crevettes, du homard, des pétoncles, etc. auxquels se greffe un menu très élaboré où chaque plat copieux est composé de fruits de mer ou viandes de qualité supérieure et de légu-

mes d'une fraîcheur parfaite. Pain maison, pâtisseries et desserts faits sur place sont irrésistibles.

La table d'hôte du midi (à partir de 5,95\$), celle du soir (à partir de 19,95\$) ont quatre services. Le buffet des fins gourmets à 12,95\$ et le brunch du dimanche à 14,95\$ sont incomparables.

À ce restaurant, la qualité du personnel se remarque immédiatement. Plusieurs employés y travaillent depuis de nombreuses années dont le gérant du bar Serge Brais qui était déjà là au début et le chef Charles Bégin dirige la cuisine depuis 15 ans.

PIANO BAR

Une nouveauté est offerte au piano bar avec le duo **VERSATILE** les jeudi, vendredi et dimanche soirs à partir de 21h30 et le samedi dès 19h30.

Ce duo interprète les airs que vous préférez et vous pourrez danser et même regarder le sport sur les écrans géants.

Des occasions spéciales telles que la Fête des mères ou celle des pères, sont plus agréables lorsque soulignées par un repas, un buffet ou un brunch chez **CLAUDE ST-JEAN**, 162, boul. Taschereau, Greenfield Park. Au téléphone 672-3330.

LE WEEK-END A 99.95\$

pour deux, deux nuits

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

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

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

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

Valide les vendredi, samedi et dimanche soir.

SUR RESERVATION SEULEMENT

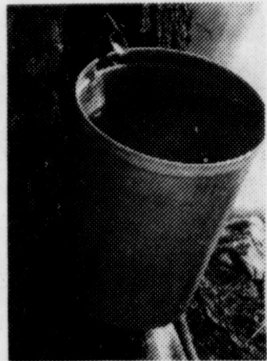


Sheraton Le St-Laurent
L'hôtel du service personnalisé en toutes occasions.

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

C4 - LES GOURMANDISES DU COURRIER - 5 mai 1987

Qualité du sirop d'érable et paraformaldéhyde



Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec apporte un démenti aux informations selon lesquelles le sirop d'érable serait contaminé par des résidus de paraformaldéhyde provenant de pastilles utilisées par les producteurs. Un comprimé de ce

désinfectant est placé dans l'entaille pour éviter la croissance de bactéries qui nuisent à l'écoulement de la sève en obstruant les vaisseaux conducteurs et pour retarder la cicatrisation de l'entaille.

Des recherches condui-

tes en 1979 par le Ministère ont révélé que l'emploi de comprimés de paraformaldéhyde selon les règles établies n'entraînait pas de résidu au-delà de la norme de Santé Canada qui est de 2 parties par million. Au contraire, des sirops provenant d'entailles non traitées contenaient eux aussi des tra-

ces de paraformaldéhyde naturelle en plus grande quantité que lors d'emploi de pastilles, mais sans toutefois dépasser la norme.

Comme l'a déclaré ces derniers jours en entrevue le directeur du Centre de toxicologie du Québec, le doc-

teur Albert Nantel, il ne faut pas confondre avec la forme gazeuse hautement toxique de la formaldéhyde. La paraformaldéhyde en solution ou dans les aliments ne présente aucun danger. Ce produit est utilisé comme désinfectant et entre même dans la composition de certains médicaments.

LE BATEAU DU DRAGON INC 龍舟

DRAGON BOAT INC 舟

Buffet chinois et polynésien

Le Restaurant Dragon Boat et son personnel vous souhaitent «une heureuse fête des mères» et vous invites à venir déguster son buffet. Un verre de vin «GRATUIT» sera offert à toutes les «MAMANS».

Buffet	
11h à 15h.....	4.95\$
16h à 22h.....	7.25\$
Enfants en bas de 10 ans, 1/2 prix	

Livraison gratuite à domicile 670-1041
15% sur commande au comptoir (minimum 10.^{00\$})

**1169 Curé-Poirier ouest,
Longueuil, 670-1041**

RESTAURANT

Kapetan

BONNE FÊTES DES MÈRES!

- MENU • SPÉCIAL •
- Boeuf bourguignon \$ 7.95
- Roti de boeuf au jus \$10.95
- Brochette de filet mignon \$12.95
- Langoustines/scampies \$15.95
- Cuisses de grenouilles provençales \$ 8.95

«Une attention spéciale à toutes les Mamans»

576 Victoria, St-Lambert 671-6671

LES BUFFETS

du chef "FRANÇOIS"

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

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

LES BUFFETS
du chef FRANÇOIS

JOUR SOIR
646-6250 679-0136

Auberge La Belle Héloïse

4155 BOUL. SIR WILFRID-LAURIER ST-HUBERT

POUR LA FÊTE DES MÈRES

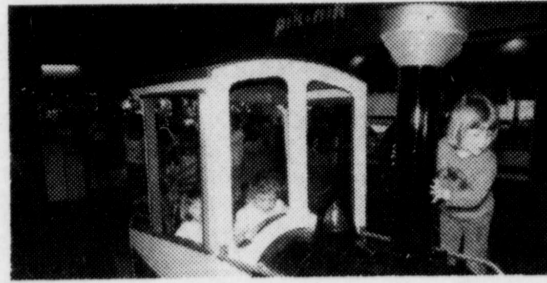
SOUPER TABLE D'HÔTE DE 5 H 00 À MINUIT

SALLES DE RÉCEPTIONS POUR TOUTE OCCASION 10 à 150 PERSONNES

DÎNER DE GENS D'AFFAIRES

POUR RÉSERVATIONS:
676-8614 ou 676-7711

Les centres commerciaux fêtent Pâques dans la plus pure tradition.



«Pâques sans les petits animaux de la ferme, ce n'est pas Pâques. C'est ce que les centres commerciaux: Jacques-Cartier, Greenfield Park, Mail Champlain et Plaza Delson, devaient conclure, en voulant fêter l'événement dans la plus pure des traditions. Dans le centre du mail, à l'extérieur et tout le long de la promenade à l'intérieur, les jeunes pouvaient se rincer l'oeil en faisant connaissance avec les petits animaux familiers de la ferme, ou encore, en serrant la pince avec Jeannot Lapin, président de la ferme, et ses gentils amis. (Photos: Danny McKenzie).

BRASSERIE LEMOYNE

Jeudi - Vendredi - Samedi soir

À VOLONTÉ

• Fondue Chinoise

OU

• Cuisse de grenouilles

7.95\$

Organiste chanteuse
HUGUETTE BASTIEN

SPÉCIAL FÛT

Jeudi midi 11h à 14h

SPÉCIAL de la semaine

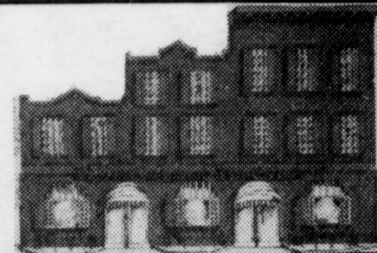
RIB STEAK

4.95\$

JEUDI SOIR 9h30 CONCOURS D'AMATEURS
OPTION: VIDÉO CASSETTES 1000\$ EN PRIX

72 ST-SYLVESTRE, LONGUEUIL Réservations: 670-4790

Au Vieux Longueuil



OUVERT DIMANCHE LE 10 MAI

— FÊTE DES MÈRES —

BRUNCH

Soupe aux pois

La salade verte

- L'assiette brunch "oeufs brouillés, bacon, saucisses, fèves au lard, pommes de terre sautées.
- La côte de boeuf au jus 8 oz.
- La timbale de fruits de mer.

SALADE DE FRUITS FRAIS

GÂTEAU FORÊT NOIRE
TARTE AU SUCRE - THÉ, CAFÉ

\$14.95

\$ 8.95

Enfants:

Notre menu à la carte sera disponible.

SOUPER

Crème d'asperges

- La longe d'agneau à la menthe

- L'escalope de veau à l'Amaretto

- Le saumon poché sauce Hollandaise

- Le filet mignon au poivre vert

- La côte de boeuf au jus

GÂTEAU FORÊT NOIRE

SALADE FRUITS FRAIS

CRÈME CARAMEL - THÉ, CAFÉ

\$17.50

\$17.50

\$17.50

\$19.95

\$19.95

Notre menu à la carte sera disponible.

43 OUEST, RUE ST-CHARLES

GRANDE OUVERTURE GRANDE OUVERTURE GRANDE OUVERTURE GRANDE OUVERTURE GRANDE OUVERTURE

GRANDE OUVERTURE GRANDE OUVERTURE GRANDE OUVERTURE GRANDE OUVERTURE GRANDE OUVERTURE



Grande ouverture MARCHÉ des JARDINIERS

1200 CHEMIN ST-JEAN, LAPRAIRIE

OUVERT 7 JOURS DE 7H À 21H

Ma source de vitalité quotidienne, je la prends dans les fruits et les légumes du Marché des Jardiniers

- * Un éventail de produits locaux et importés
- * Fruits et légumes frais du jour
- * Charcuterie-fromage
- * Pâtisseries maison
- * Pain frais - beignes - tartes, etc...
- * Produits de l'érable - miel

Venez fêter la fête des Mères chez-nous au marché, à ciel ouvert, et faites-vous plaisir... Venez fouiller, emporter, les bons produits de la terre, la santé ça n'a pas de prix...



- * Fleurs
- * Plantes
- * Boîtes de fleurs et légumes

Moi, j'y vais...



MARCHÉ des JARDINIERS

GRANDE OUVERTURE GRANDE OUVERTURE GRANDE OUVERTURE GRANDE OUVERTURE

LES GOURMANDISES DU COURRIER - 5 mai 1987 - Page C5

GRANDE OUVERTURE GRANDE OUVERTURE GRANDE OUVERTURE GRANDE OUVERTURE GRANDE OUVERTURE

5

5

5

La valeur nutritive des aliments irradiés



"Leonidas"
Brochetterie

1430 Ch. Chambly
Longueuil. Tél.: 674-1224
APPORTEZ VOTRE VIN

SPÉCIAL POUR LA FÊTE DES MÈRES

10 MAI POUR 2 PERSONNES

- Potage
- Entrée: cœur d'artichauts ou escargots à l'ail
- Surf & Turf ou scampies
- Salade César
- Gâteau St-Valentin.
- Espresso ou Capuccino
- Thé ou café

39⁹⁵\$

Salon intime pour 60 personnes ou moins

Le besoin vital de conserver le mieux possible les denrées alimentaires a suscité l'apparition de diverses techniques de conservation. Plusieurs d'entre elles sont séculaires, notamment la congélation et la mise en conserve, qui date de plus de 175 ans, d'autres même millénaires, tels le séchage et la salaison.

Avec l'avancement de la technologie, d'autres méthodes sont appelées à supplanter ou à compléter avantageusement certaines de ces techniques. Entre autres, les appareils de traitement aux rayons gamma permettent maintenant de traiter certains aliments emballés ou en vrac sans en changer le goût ni la valeur nutritive de façon significative. Le Canada possède d'ailleurs un précieux actif de près de 30 années de recherches scientifiques en ce domaine; la Société radiochimique, filiale de l'Énergie atomique du Canada ltée, s'adonne en effet depuis plus de trois décennies à des études sur l'irradiation des aliments.

L'institut Armand-Frappier, à l'instar de plusieurs autres universités et de très nombreux hôpitaux au Canada, utilise depuis plus de 20 ans une unité d'irradiation gamma: depuis 1965, les chercheurs de l'établissement ont recours à cet appareil dans le cadre de leurs travaux de recherche dans le domaine biomédical.

C'est à la suite d'une étude indépendante, poursuivie sous la direction du Dr Marcel Gagnon, directeur du Centre de recherche en sciences appliquées à l'alimentation (CRESALA) que l'Institut Armand-Frappier a acquis la conviction que l'irradiation des aliments pouvait et devait être développée, avec la rigueur scientifique requise et en appliquant les méthodes habituelles de contrôle de la qualité. L'Institut voit dans la technologie de l'irradiation des aliments un moyen de prévenir l'incidence de plusieurs maladies, de réduire l'utilisation de certains additifs qui servent à la conservation des aliments,

d'accroître la production alimentaire nette au Canada et de contribuer à l'amorce de solutions au problème de la faim dans le monde.

Le directeur de l'IAF, le Dr Aurèle Beaulnes, exprimait récemment la façon de voir de l'institut universitaire: «La santé humaine dépend largement, au plan collectif, d'une saine alimentation. L'Institut a donc été en mesure de procéder à une sérieuse analyse multidisciplinaire en vue de déterminer l'opportunité d'utiliser la technologie de l'ionisation dans le traitement des aliments».

Depuis la fin des années 40, de nombreuses études ont été menées - particulièrement aux États-Unis - en vue d'évaluer la comestibilité et la valeur nutritive des aliments irradiés, et d'établir l'innocuité du procédé. Ces décennies de vérifications faisant appel aux méthodes les plus récentes en matière de toxicologie, il n'a pas été possible de prouver, de quelque façon que ce soit, que les aliments traités à l'énergie ionisante avaient le

moindre effet nocif sur le consommateur.

Dès 1976, un comité d'experts indépendants, nommés par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), par l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA) et par l'Organisation mondiale de la santé (OMS) recommandait que les pommes de terre, le blé, les fraises, les papayes, la volaille, le riz, le poisson et les oignons irradiés à des fins de conservation et de stérilisation soient considérés propres à la consommation. En 1980, le même comité concluait que les denrées exposées à des doses allant jusqu'à 10kGy ne présentaient aucun risque toxicologique et recommandait qu'elles soient approuvées sans plus de formalités.

Trois ans plus tard, la Commission du Codex Alimentarius adoptait les recommandations du comité et les incorporait aux normes générales internationales sur les aliments irradiés.

Voyons brièvement les effets spécifiques des radiations gamma sur les différents éléments constitutifs des aliments: glucides: aucun effet; protéines: effets équivalents à ceux entraînés par un traitement par la chaleur; lipides: effets importants sur les acides gras polyinsaturés, apparition d'odeurs indésirables qui peuvent cependant être diminuées si on irradie les aliments alors qu'ils sont congelés; vitamines: sensibilité variant suivant la nature des vitamines et la composition chimique des aliments où elles se trouvent.

Pour des raisons diététiques autant que commerciales, il faut évidemment tenir compte de ces effets secondaires de l'irradiation et en contre-indiquer l'utilisation dans certains cas précis. Les dénaturations en vitamine C varient par exemple selon les fruits traités. Les pertes sont importantes dans le cas des pêches, des citrons, des tomates et de certaines variétés de fraises; elles sont par contre faibles pour les bananes, les oranges, les cerises et les papayes. De la même façon, l'irradiation n'est pas la technique de conservation qui convient le mieux aux produits riches en lipides, tels que le lait entier, dans l'état actuel des connaissances.

La Fête des Mamans

Dimanche 10 mai

Au Restaurant

Chez Marcoux à Brossard

Superbe brunch en fleurs

50 variétés de plats chauds et froids pour tous les goûts. Autant raffinés que gourmands.
Musiciens «Dixieland», ambiance de fête
Attention particulière aux mamans

16.⁹⁵\$ Adulte **7.⁹⁵\$** 6 à 12 ans

Premier service 11 h 30 2ième service 13 h 30

En soirée - Grand buffet et homard

Saumon fumé en salade, crevettes, rôti de boeuf, gigot d'agneau et plusieurs autres plats chauds et froids aussi succulents les uns que les autres.
* Un homard de 1 livre 1/4 par adulte.
Musiciens «Dixieland»

28.⁹⁵ adulte **7.⁹⁵** enfants 6 à 12 ans (sans homard)

Premier service 17 heures — Dernier service 20 heures

Nous offrirons aux mamans une bonbonnière en porcelaine en souvenir ainsi qu'une fleur.

Réservation recommandée 676-0341

7733 boulevard Taschereau
(angle Rome) Brossard

AVIS!!!
À toutes les mamans
Dimanche le 10 mai
Rendez-vous au
Restaurant

CHELLOS

Notre table d'hôte en spécial
à partir de 12.⁹⁵\$

- 25% de réduction pour l'âge d'or
- Menu pour les enfants moins de 12 ans

Réservez dès maintenant!
Tél.: 646-9814
Spécialités fruits de mer et brochettes
1435 rue St-Charles, ouest, Longueuil
STATIONNEMENT GRATUIT

BROCHETTERIE

SUPER
TERRASSE
MAINTENANT
OUVERTE



ZORBAS

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

Nous défions la compétition de nous égalier sur:

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

Parce que nous sommes, les meilleurs!

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

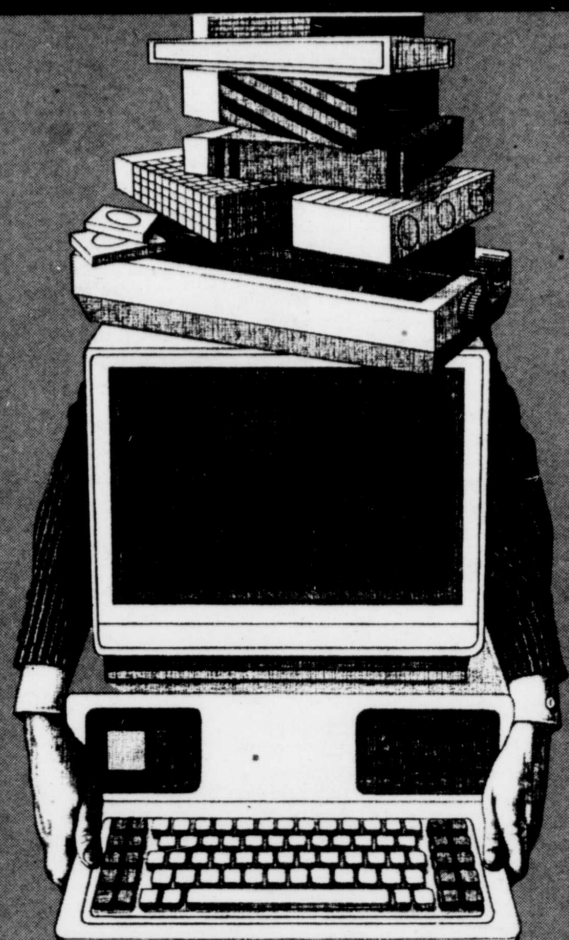
LICENCE COMPLETE 7 JOURS: DINER D'AFFAIRES

2901 TASCHEREAU, ST-HUBERT

(face à l'Hopital Charles-Lemoyne)


Réservations: 465-3391





L'INFORMATIQUE

**le pas
en avance
sur le futur!**

**NOUVEAU -IBM-
DISPONIBLES IMMÉDIATEMENT
IBM "Personal System / 2"
AUSI
Imprimante FUJITSU
à grande vitesse**
IBM et FUJITSU sont des marques déposées.
 **SYSTEM inc.**
6955 Taschereau, #101, Brossard
445-8175

**NOUVEAU CHEZ SYSTEM
FINANCEMENT GRATUIT
sur 12 mois disponible
SUR LES ENSEMBLE
IBM - FUJITSU**
IBM et FUJITSU sont des marques déposées.
 **SYSTEM inc.**
6955 Taschereau, #101, Brossard
445-8175

**UNE SOLUTION LOGIQUE
À TOUS VOS PROBLÈMES
DE BUREAU
LE CENTRE D'AFFAIRES
FRONTENAC**
*** VOUS OFFRE**
— Salle de conférence; — Service téléphonique;
— Bureaux privés meublés; — Traitement de textes;
— Service du secrétariat; — Télécopie, facs.
Venez nous rencontrer et visiter nos nouveaux locaux à:
 **PLACE DU COMMERCE,**
1600 boul. Provencher, suite 100
Brossard
Téléphone: 671-0083

COMPTABILITÉ
CENTRE DE SOLUTION D'AFFAIRES
LES GALERIES TASCHEREAU
827, BOUL. TASCHEREAU
GREENFIELD PARK,
QUÉBEC,
CANADA J4V 2H9
672-0020

*** FORMATRONIQUE Inc. ***
COLÈGE PRIVÉ EN ELECTROTECHNIQUE
ELECTRICITE - ELECTRONIQUE
MICROPROCESSEURS - ORDINATEURS
ELECTROTECHNIQUE GENERALE 243-55
CERTIFICAT D'ÉTUDES COLLEGIALES,
PRETS DU GOUVERNEMENT
1297 Ch. Chambly, Long.
***** 677-7591 *****
INSCRIS-TOI AUJOURD'HUI POUR SEPTEMBRE

INFORMATIQUE RIVE-SUD
174, boul. Ste-Foy, bureau 103
651-1831
Président: Richard Lacombe
Les seuls sur la Rive-Sud à vous offrir
une solution totale et complète.
* Analyse logiciels, équipements, for-
mation, documentation, mise en mar-
che et soutien technique.

LES SUPERMARCHÉS



provigo

POUR LA RIVE-SUD

C'EST LA SUPER VENTE!

PRIX EN VIGUEUR DU 4 AU 9 MAI 1987.

DÉCOUPEZ ET ÉCONOMISEZ



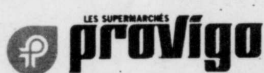
ÉCONOMISEZ

JAMBON CUIT
tranché

328^{kl}

149^{lb}

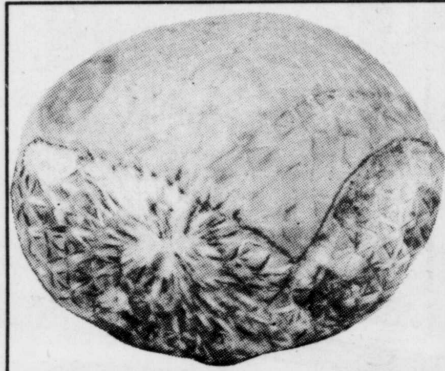
AVEC COUPON



Prix en vigueur du 4 au 9 mai 1987 dans les supermarchés suivants:

7200, boul. Taschereau, BROSSARD
1601, rue Roland Therrien, LONGUEUIL
1461, avenue Victoria, ST-LAMBERT
50, boul. Taschereau, LAPRAIRIE
645, boul. Taschereau, GREENFIELD PARK

LIMITE 2 LB PAR CLIENT



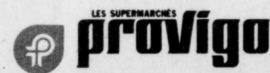
ÉCONOMISEZ

ÉPAULE DE
PORC FUMÉ
genre picnic

174^{kl}

79^{lb}

AVEC COUPON



Prix en vigueur du 4 au 9 mai 1987 dans les supermarchés suivants:

7200, boul. Taschereau, BROSSARD
1601, rue Roland Therrien, LONGUEUIL
1461, avenue Victoria, ST-LAMBERT
50, boul. Taschereau, LAPRAIRIE
645, boul. Taschereau, GREENFIELD PARK

LIMITE UN COUPON PAR CLIENT



ÉCONOMISEZ

CAFÉ
INSTANTANÉ
NESCAFÉ
227 g

299

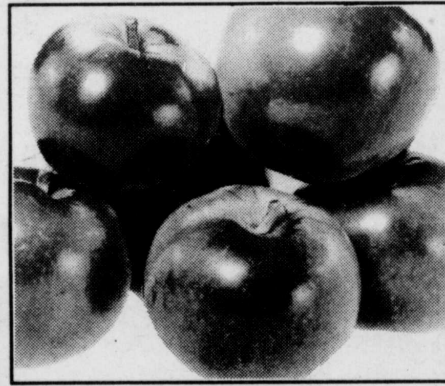
AVEC COUPON



Prix en vigueur du 4 au 9 mai 1987 dans les supermarchés suivants:

7200, boul. Taschereau, BROSSARD
1601, rue Roland Therrien, LONGUEUIL
1461, avenue Victoria, ST-LAMBERT
50, boul. Taschereau, LAPRAIRIE
645, boul. Taschereau, GREENFIELD PARK

LIMITE 2 BOCAL PAR CLIENT



ÉCONOMISEZ

POMMES
McINTOSH
du Québec
atmosphère contrôlée
sac 4 lb

199

AVEC COUPON



Valide du 4 au 9 mai 1987 dans les supermarchés suivants:

7200, boul. Taschereau, BROSSARD
1601, rue Roland Therrien, LONGUEUIL
1461, avenue Victoria, ST-LAMBERT
50, boul. Taschereau, LAPRAIRIE
645, boul. Taschereau, GREENFIELD PARK

LIMITE 3 SACS PAR CLIENT

LES SUPERMARCHÉS

provigo

POUR LA RIVE-SUD

C'EST LA SUPER VENTE!

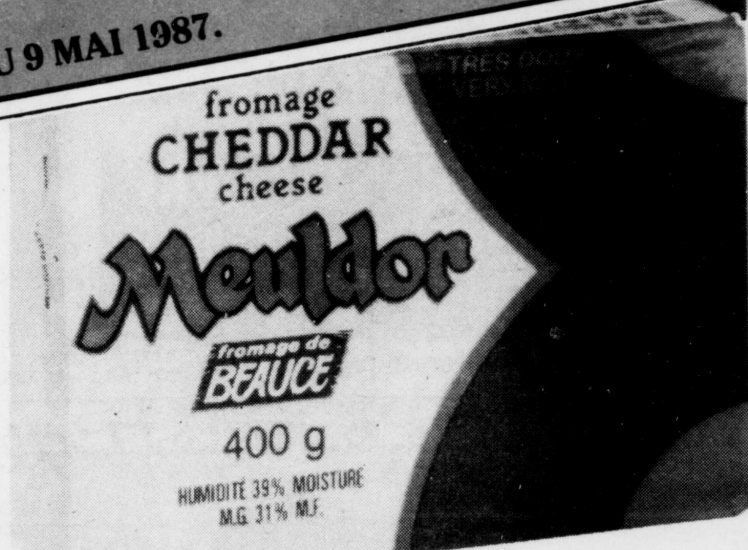
PRIX EN VIGUEUR DU 4 AU 9 MAI 1987.

BISCUITS SANDWICH

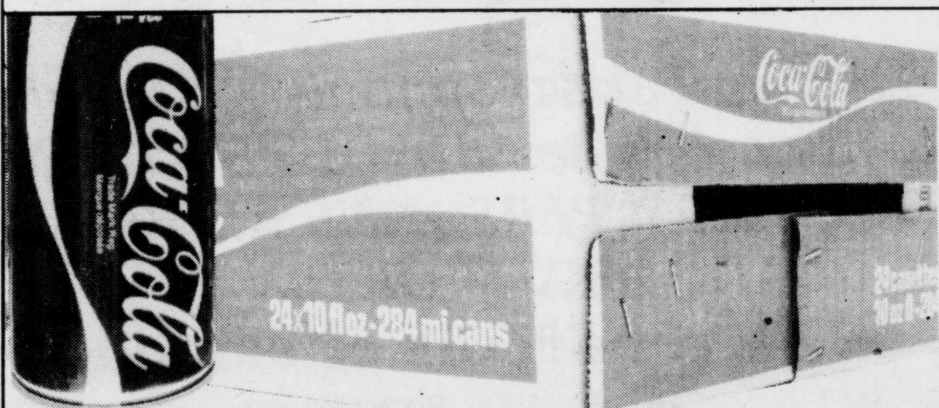
vanille ou chocolat - A G P
500 g

.99

FROMAGE CHEDDAR
blanc ou jaune - MEULDOR
400 g



239




COKE NOUVELLE VAGUE, COKE DIÈTE, COKE CLASSIQUE, SPRITE ET SPRITE DIÈTE
cannettes consignées 24 X 284 mL

699





BÂTONS D'EAU GLACÉE MR. FREEZE
emb. de 36


.79


SUPERMARCHÉ TRUDEAU-BELLEFEUILLE
7200, boul. Taschereau, Brossard


SUPERMARCHÉ COOPRIX-PROVIGO
1601, rue Roland Therrien, Longueuil


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


SUPERMARCHÉ DESSUREAULT
50, boul. Taschereau, Laprairie


SUPERMARCHÉ ANTONIO GAGNON
645, boul. Taschereau, Greenfield Park

LES GOURMANDISES DU COURRIER - 5 mai 1987 - Page C9

5

5

5



SPÉCIAL FÊTE DES MÈRES

Boeuf bourguignon avec légumes frais **\$8.95**

Filet mignon et crevettes **\$13.95**

servis avec salade vertes,
pomme de terre au four,
légumes
frais

SPECIAL POUR ENFANT:

• Petit boeuf bourguignon avec légumes: **\$4.95**

Un petit présent sera distribué à tous les enfants.

OUVERT DIMANCHE

FÊTE DES MÈRES de 16h à 21h

Le restaurant **CHANTECLERC**

Place Jacques Cartier 1401 Ch. Chambly
Longueuil

Pour réservations: **674-0852**

Marquez votre tendresse à maman en l'amenant au restaurant **CHANTECLERC!**

Les célibataires adoptent les plats

Les célibataires adoptent souvent cuisiner, mais ils n'ont pas toujours les ingrédients nécessaires à la préparation de leurs recettes favorites. La recette demande deux cuillères de crème sure... Que fait-on avec le reste?

Ces chefs frustrés peuvent maintenant se tirer d'embarras grâce aux aliments vite cuisinés. Les aliments emballés, comme les plats d'accompagnement de Riz, Pâtes, Nouilles & (suite page 11)



Deux livres pour mieux manger et boire

(N.G.) Bouffer et boire semblent deux actions tellement banales... Mais bien bouffer et bien boire, voilà une autre paire de manche! Pour vous permettre de manger de façon équilibrée et saine et pour connaître et servir les alcools, voici deux livres essentiels: *Maigrir sans danger* et *Le guide des alcools*.

RÉGIME, QUAND TU ME TIENS

Si vous ne savez plus à quel régime vous vouer, et si vous constatez que maigrir c'est facile, mais grossir éga-

lement, le livre *Maigrir sans danger*, du docteur Patrick Pichard, propose quelques recettes très simples et pratiques aux maniaques de la minceur. Il conseille d'éviter les régimes aux effets spectaculaires et dangereux, et suggère plutôt d'appliquer les principes d'une hygiène nutritionnelle qui respecte la physiologie humaine. Aux Presses de la Renaissance au coût de 21,95\$.

L'EAU-DE-VIE

Le *Guide des alcools* de Martin Gosselin, qui

Docteur Patrick Pichard

MAIGRIR SANS DANGER



Halte aux régimes miracles!

est professeur à l'école hôtelière du Québec, offre à l'amateur d'alcool, des informations diverses et précieuses sur les boissons alcooliques

disponibles au Québec. On retrouve dans le livre abondamment illustré, l'origine, les caractéristiques de fabrication, la manière de servir les alcools, en plus de quelques renseignements utiles en ce qui a trait à la tenue de bar. De pratiques recettes de cocktails très populaires sont données. Donc, pour tout savoir sur le caribou, le Ratafia de champagne, l'Akvavit et la liqueur au melon, Le guide des alcools est disponible aux éditions Utilis au coût de 34,95\$.



ENFIN DU JAZZ SUR LA RIVE-SUD!

Le chanteur saxophoniste, très bien connu, de chez **BIDDLE'S JOHNNY SCOTT**, en **PERSONNE AU BAR DE LA CAGE AUX SPORTS**.

Les vendredis et samedis dès 10:30 p.m.

JOHNNY SCOTT ET SES MUSICIENS VOUS INTERPRÉTERONT LES PLUS GRANDS SUCCÈS DU «JAZZ ET DU RYTHM BLUES»

Nouveauté!!!

Petit déjeuner servi 7 jours sur 7 dès 6:30 a.m.

LA CAGE AUX SPORTS

5830 boul. Taschereau, Brossard
676-4404



Original défectueux

d'accompagnement

(suite de la page 10)

Sauce Lipton, contiennent tous les ingrédients et les assaisonnements nécessaires à la préparation rapide d'accompagnements délicieux. Ils

font économiser du temps et de l'argent et simplifient aussi la préparation de mets en casserole et de salades, comme dans les recettes

suivantes.

LE REPAS DU CÉLIBATAIRE EN 1986

Un journal de la Colombie Britannique a baptisé les Pâtes &

Sauce Lipton et leurs soeurs «Designer pasta dinners» et les a même surnommés «Le mets du célibataire en 1986».

La recette de Chili à la poêle est un bon exemple de plat d'accompagnement vite préparé pour le célibataire autant que pour la famille. Les restes peuvent être facilement réchauffés au four ordinaire ou aux micro-ondes.

Cette recette à saveur mexicaine s'ajoute parfaitement au style de vie moderne car elle est prête en 15 minutes seulement. Complétez le repas avec une salade de laitue et d'avocat et un fruit frais.

CHILI À LA POÊLE

1 lb de boeuf haché maigre
1 petit oignon haché
1 petit poivron vert épiné et haché

2 c. à thé d'assaisonnement au chili
2-1/2 tasse d'eau chaude
1 pqt de Pâtes & sauce Lipton - Marinara aux tomates et fines herbes
1 tasse de monterey jack râpé ou de cheddar doux râpé

Dans un poêlon moyen, faire rissoler le boeuf haché et l'oignon; égoutter. Incorporer le poivron vert, l'assaisonnement au chili et l'eau; porter à ébullition. Ajouter le contenu de l'emballage de Pâtes & sauce et laisser mijoter à feu moyen 8 minutes, en remuant de temps en temps. Retirer du feu. Parsemer de fromage; laisser reposer couvert de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la sauce ait épaissi. Donne 4 portions.



LA MAISON DE BIFTECK
JAPONAISE

SHOGUN

SPÉCIAL POUR LA FÊTE DES MÈRES

Un gâteau souvenir sera remis
à toutes les mamans

CREVETTES **11²⁵\$**
HIBACHI

Entrée de crevettes

STEAK & **13²⁵\$**
POULET

Entrée de crevettes

Pour les enfants **4⁹⁵\$**
STEAK ou POULET

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

Ananas Party: Spécial pour les Fêtes
et Anniversaires

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

BONNE FÊTE DES MÈRES

SUPER BUFFET INCLUANT

40

mets différents chauds et froids
ainsi qu'un choix de desserts
et crèmes glacées

10^{\$} enfant **6²⁵\$**

Salle de réception pour 70 personnes

Réservations **679-7490**

RESTAURANT
TIKISUN
705 Chemin Chambly, Longueuil

LES GOURMANDISES DU COURRIER - 5 mai 1987 - Page C11

5

5

5

Hôtel La Barre
 UNE BONNE ADRESSE POUR LES GENS D'AFFAIRES.
 2019, boul. Taschereau, Longueuil, Qc J4R 2Y1
 POUR RÉSERVATIONS: (514) 677-9101
 SANS FRAIS AU: 1-800-361-2091

NOUVEAU
MARDI LE 5 MAI

DUO "THE BOYS"
 Chanteurs
 Animateurs




Danse sociale et populaire

DIMANCHE au MERCREDI
 De 19h00 à la fermeture
2 POUR 1
 Produits Molson et Corby

MERCREDI SOIR FLASHMODE

JEUDI SOIR
 Soirée des dames présentée par JAN TEL PLUS
 La Brasserie Molson et la Cie Corby vous reçoit
 De 21h00 à 23h00

Doris Lussier



L'humour et la vérité — 7

«La vérité sort de la bouche des enfants... et des hommes chauds», disait la mère de Jacques Normand. On la cueille aussi sur les lèvres des gens simples. D'un interlocuteur réputé très savant qui lui avouait ne croire en rien, un paysan disait avec son gros bon sens en souliers de boeufs: «Non mais faut-il être instruit, un peu, pour être aussi ignorant!»

Mais il y a aussi des savants qui ont le bon goût de rester humbles. L'un d'eux disait: «Nous sommes tous des ignorants. La seule chose qui nous distingue, c'est que nous n'ignorons pas les mêmes choses.»

La **BROCHETTERIE** de **L'ancêtre**



SPÉCIAL FÊTE DES MÈRES
 BUFFET & BAR À SALADE **\$10.95**
 de 11h à 15h 1/2 prix pour enfant

TABLE D'HÔTE
 1/4 de litre de vin ou café espagnol à partir de **\$11.95**

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

Ce n'était pas le cas de Laplace. Quand celui-ci présenta son «Exposition du système du monde» à Napoléon, l'empereur s'étonna de n'y voir aucun endroit figurer le nom de Dieu. Objection à laquelle l'astronome répondit, olympien: «Dieu est une hypothèse dont je n'ai pas eu besoin.»

Dieu peut se consoler, il a eu des substituts. Las Cases a dit: «On n'a jamais cru à autant de choses que depuis qu'on ne croit à rien!»

Un loustic — un peu vache — a osé: «Ceux qui se disent incroyants sont justement ceux qui sont prêts à croire n'importe quoi... à condition que ce ne soit pas Dieu. Il y a entre l'incroyance et la crédulité un lien qui tient, lui aussi, du mystère.»

Dieu devrait peut-être aussi s'occuper un peu plus de sa publicité sur la terre. «Dieu gagnerait à être connu», prétend Thierry Maulnier.

Louis Veullot, à qui Baudelaire avouait ne pas croire en Dieu, lui répondit: «Il en sera très contrarié!»

Ce n'est pas parce qu'ils font rire le monde qu'on doit croire que les chansonniers sont des êtres légers. Il y en a qui se sont élevés jusqu'à la hauteur de la profondeur... Léo Campion, qui était un poids-lourd de la scène légère, a dit: «Quand tu auras compris qu'il ne faut pas chercher à comprendre, tu auras compris tout ce qu'il importe de comprendre.»

«À force d'ignorer, on oublie; et à force d'oublier, on nie.» (Emmanuel Mounier)

Puisque tout est douteux, plaçons nous dans la partie ensoleillée du doute. (Stave Thibon)

Comment attirer les oiseaux grâce à un aménagement paysager

Quoi de plus agréable que de se lever le matin au gazouillement des oiseaux ou encore de voir un oiseau-mouche battre des ailes sur votre balcon?

Et pourtant, il vous est possible d'attirer une multitude d'espèces d'oiseaux toute l'année autour de chez vous par une sélection et un aménagement appropriés de vos arbres et arbustes. Par exemple, un secteur de végétation dense servira de refuge et de protection tandis qu'un coin plus dégagé permettra l'installation de mangeoires.

Un aménagement complet devrait comprendre des conifères qui fournissent un site pour les nids et une protection hivernale ou contre les prédateurs. On pense à différentes espèces telles le pin, le thuya, l'épinette et le génévrier dont les fruits, en particulier, feront les délices du jaseurs des cèdres. On en peut parler de haies sans penser aux rosiers ou aux chèvrefeuilles, et de buissons sans mentionner les viornes, aubépines ou senelliers. Quant aux arbustes ou arbres qui attirent les oiseaux par leurs fruits, tels le pommier, le sorbier, le cornouiller et l'olivier de bohème, ils feront le délice des jaseurs, des durs-becs, des merles et des moqueurs tandis que l'érable à Giguère vous fera accourir tous les gros-becs du voisinage.

Un massif rouge et orangé de glaïeuls, canas, pétunias, impatientes, clématites et fuschias devrait favoriser la venue de colibris qui se laissent tenter par un petit abreuvoir d'eau sucrée installé près de la maison. Ces oiseaux-mouches arriveront au printemps avec les premiers lilas, cerisiers et pommiers.

Que vous habitiez la ville ou la campagne, un beau jardin n'est jamais complet sans son petit nichoir spécialement conçu pour accueillir un couple d'hirondelles bicolores. Ces visiteurs printaniers reviendront par la suite vous visiter à tous les ans. L'installation du cadrage d'une fenêtre d'une petite maisonnette fabriquée d'aluminium ou de bois vous fera grandement apprécier leur gentil gazouillis et leur propreté exemplaire. (André Bisailon de la Ferme Florale).

MENU DE LA «FÊTE DES MÈRES»

BISTRO ST-CHARLES
 182, St-Charles Ouest, Longueuil
 Tél.: 651-1035 Stationnement à l'arrière
 Table d'hôte à partir de 4,95\$
 Menu à la carte varié
 5 à 7 (très joyeux)
 Carte des vins
 Spécialités: Moules cultivées • Pâtes fraîches
 Bières importées
 Votre hôtesse: Nicole Pepin

DIMANCHE 10 MAI

Consommé Henri IV
 Petite Salade César

Choix de:
 Rôti de boeuf au jus
 ou
 Darne de saumon maître d'hôtel

Pomme de terre au four
 Petites carottes et haricots verts
 au beurre
 Pain et beurre
 Gâteau mousse à la menthe
 Café ou Thé

17⁹⁵\$

Un verre de vin sera offert aux MAMANS!

MISS CHINATOWN



Essayez nos boissons tropicales

Bonne fête à toutes les mamans!
 Venez déguster notre buffet spécial pour la Fête des Mères

- bar salade
- mets chinois
- pâtisserie/dessert

À VOLONTÉ

POUR RÉSERVATIONS: 672-2820
 1437, Victoria, St-Lambert
 (Centre d'achats Victoria)
LIVRAISON GRATUITE SUR LA RIVE-SUD

BROCHETTERIE ET RESTAURANT

Regal

5588 AUTEUIL BROSSARD APPORTEZ VOTRE VIN STATIONNEMENT GRATUIT

MENU SPÉCIAL pour la FÊTE DES MÈRES

Spécial aussi pour les enfants

1 FLEUR POUR TOUTES LES MÈRES

POUR INFORMATION 676-0269 Bon appétit!

SPECIAL DU JOUR À PARTIR DE 3²⁵

Le Centre de semences forestières de Berthier maintenant en opération

Construite au coût de 4,200,000\$, l'usine de traitement des semences forestières a une capacité de traitement de 60,000 hectolitres de cônes par année. Elle couvre une superficie de 2,020 mètres carrés.

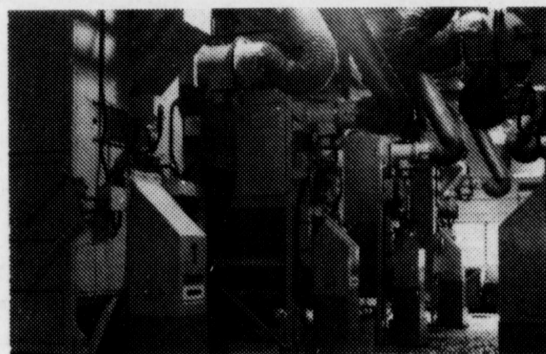
L'espace réservé à la réception des cônes occupe une aire de 510 mètres carrés tandis qu'environ 910 mètres carrés sont consacrés à l'extraction des semences, à leur traitement et à leur préparation pour l'entreposage. Le contrôle et l'expérimentation nécessitent pour leur part 140 mètres carrés, les autres services disposant de 460 mètres carrés.

À noter qu'on retrouve dans la section du contrôle et de l'expérimentation un laboratoire, une chambre de germination, une salle de radiographie une chambre froide de dimensions réduites et des bureaux pour le personnel technique.

COMBUSTIBLE D'APPOINT

L'usine a été conçue de façon à utiliser la chaleur produite par la combustion des résidus des cônes pour satisfaire une partie de ses besoins de chauffage. Après l'extraction des graines de semences, les cônes vides sont broyés pour ensuite être brûlés dans une chaudière combinée bois-mazout. C'est le seul endroit connu où les cônes sont ainsi récupérés comme combustible.

Le contrat général de construction a été octroyé à la firme DLT inc., de Saint-Jean, pour 2,151,000\$. Les plans et devis (375,000\$) ont été élaborés par la firme d'architectes Durand et Lemieux, de Repentigny, et la firme d'ingénieurs Pageau, Morel et Associés inc., de Montréal. La coordination technique a été assurée par M. Jean-Paul Campagna, ingénieur forestier et Ph.D., directeur du Centre de semences forestières de Berthier.



Le Centre de semences forestières de Berthier utilise la plus récente technologie mise au point

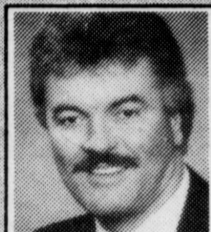
dans ce domaine. Nous voyons ici les tarares semblables à d'immenses séchoirs à linge.

manutention mécanisée, dès la région de provenance.

Les trois séchoirs ont été construits au coût de 735,000\$ par la firme Bernard Malo inc. de Joliette.

LES CHAMBRES FROIDES

En voie de réalisation, les chambres froides permettront l'entreposage de plus de 20 milliards de semences viables. Déjà, les chambres existantes permettent de conserver 12 milliards de semences viables à 2° Celsius pendant une période de 15 ans.



Restaurant des Partisans

Yvon Lambert et le personnel vous souhaitent une heureuse fête des Mères.

MENU SPÉCIAL POUR LA FÊTE DES MÈRES

À cause des rénovations du centre d'achats, notre entrée principale se situe face à la rue St-Laurent.

825, rue St-Laurent (coin Joliette)
Longueuil, centre d'achats
Place Longueuil
Réservations: 674-1563 - 64

OUVERT à partir de midi (12h)

SEPT TARARÉS ROTATIFS POUR EXTRACTION DES GRAINES

Conçus à l'origine par l'ingénieur américain R.Q. McPherson, ces tarares ont été adaptés et construits par la firme Machinex inc., de Plessisville, au coût de 550,000\$.

Le système de nettoyage et de calibrage des semences a été acquis, pour 255,000\$, de la firme suédoise Hilleshog.

Une étude opérationnelle a permis de conclure à une économie de 1,300,000\$ en trois ans grâce à un gain de 3,300 kilogrammes de semences d'épinette noire par rapport au rendement des anciennes installations. Ce rendement accru du simple au double permet d'espérer un retour complet sur les investissements en dix ans.

LES SÉCHOIRS À CÔNES

Trois séchoirs à cônes à sécurité maximale permettent d'entreposer la récolte annuelle et les arrivages de cônes. Chaque séchoir mesure 63 mètres de longueur par 20 mètres de largeur.

Un système de 27,000 casiers à cônes (coût: 800,000\$) permet une

RESTAURANT PERLE DE CHINE

2665 Chemin Chambly,

Centre Maxi,
647-1110

Longueuil
647-1110



Bonne fête des Mères

Buffet spécial incluant:

Roti de boeuf au jus, Crevettes, Poulet frit plus 7 autres mets, Café, dessert inclus.

\$7.95 (11h30 à 15h)

\$8.95 (15h à 21h)

Enfants de moins de 10 ans \$4. (11h30 à 15h) \$4.50 (15h à 21h)

La Maison offre un cadeau à toutes les mères.

RESTAURANT LE PRINCE ARTHUR ST-LAMBERT

Bonne fête des Mères!



BUFFET

1er service: 5h00 à 7h30

2ième servie: 7h30 à 10h30

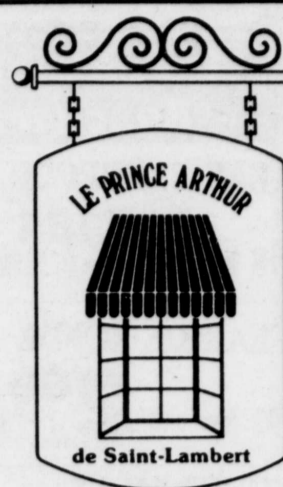
INCLUANT:

27 SALADES, 5 PLATS

CHAUDS, SONT NOTRE FAMEUX

«ROASTBEEF»

RÉSERVEZ TÔT!



221 Prince Arthur
RÉSERVATIONS:

465-6369

BRUNCH

1er service: 10h30 à 12h30

2ième service: 12h30 à 2h30



Hommage à nos Mamans

Elles méritent ce qu'il y a de mieux!

Offrez-lui de partager votre repas au Restaurant «LES FOLIES»

LE MIDI
Fabuleux
brunch

11h00 à 15h00
Chaud - Froid

12⁷⁵\$

LE SOIR
MENU SPÉCIAL

«POUR MAMAN
ET VOUS»

Bonne fête maman!

LA BONNE TABLE
AUTOUR de LAQUELLE on
AIME se RETROUVER!

RÉSERVEZ MAINTENANT

651-9069

Vérifiez ailleurs, nos prix sont les meilleurs!
NOUS AVONS ÉGALEMENT DU POULAIN DE GRAIN

LE TARPAN D'EUROPE Boucherie Chevaline

STEAK BARBECUE	RÔTI DU ROI
6.18 kg 2⁸¹ lb	6.18 kg 2⁸¹ lb
STEAK DE RONDE	STEAK DE BAVETTE
5.92 kg 2⁶⁹ lb	6.58 kg 2⁹⁹ lb
SMOKED MEAT DE CHEVAL	PLAN BUDGÉTAIRE DISPONIBLE (congelé ou non)
10.10 kg 4⁵⁹ lb	

Ces prix sont en vigueur du 5 au 9 mai 1987

360, rue St-Jean, Longueuil (coin St-Laurent)
(en face du Centre Véronneau)



- 52 unités
- Suites avec bains tourbillons
- Télécouleur - téléphone
- Piscine, air climatisé
- Films pour adultes



Transformez une fin de semaine qui s'annonce fade ou ordinaire en une vacance extraordinaire...

8350 Taschereau, rte 134
Brossard 466-2186

CANADA
DRIVE-IN

PIZZA AU
FOUR À BOIS

DE PLUS AU MENU
• Poulet, steak, spaghetti, ravioli, fettucini, lasagnes

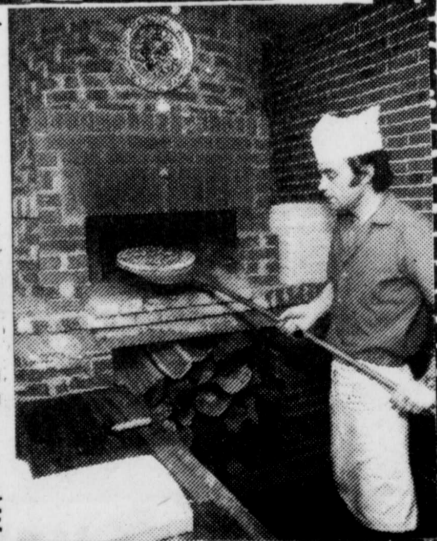
LICENCE COMPLÈTE

OUVERT 7 JOURS
PAR SEMAINE

LIVRAISON GRATUITE

HEURES de LIVRAISON/DELIVERY HRS
• Dim./Sun.-Mer./Wed.: 11 am - 1 am
Jeu./Thurs.: 11 am - 2 am
Ven./Fri.-Sam./Sat.: 11 am - 3 am
LIVRAISON MINIMUM ORDER: \$4.00

61 ST. LOUIS, VILLE LEMOYNE
671-8043 • 671-1410



Les élections dans les comités d'écoles s'en viennent

Les directeurs des écoles de la commission scolaire de Jacques-Cartier doivent convoquer, avant le 20 mai prochain, l'assemblée générale des parents qui sont inscrits pour l'année scolaire afin de procéder à l'élection des parents au comité

d'école.

Chaque comité d'école délègue un membre pour siéger au Comité de Parents. Le comité de la commission scolaire est composé de 23 délégués. Le rôle du délégué est officiel au sens de la loi. Le délégué est le lien juridique entre les parents de l'école et la commission scolaire. Il représente les besoins de l'école jusqu'à la commission scolaire.

Le comité de parents constitue une voie de communication permanente entre la commission scolaire et les comités d'école et il se donne, avec la collaboration de la commission scolaire, des moyens pour assumer des responsabilités d'information auprès des parents sur tout sujet pertinent.

C'est donc le temps de vous impliquer dans votre milieu. Vous pouvez changer des choses, participer concrètement à la vie de l'école.

SURVEILLEZ NOTRE OUVERTURE MARCO FRÈRES PIZZERIA

4755 Grande-Allée, Brossard
443-1012 — 443-1012
• PIZZA • SOUVLAKI
• SPAGHETTI • SOUS-MARINS
LIVRAISON

BAR CASTEL RUSTIQUE

du
JEU. AU DIM.
PIANO BAR AVEC
François Bernard
J.P. avec ses rigolades et ses amateurs.
Plusieurs prix à gagner.
ENTRÉE LIBRE
3986, Grande-Allée
St-Hubert
Inf.: 678-1698



FRANÇOIS BERNARD

RESTAURANT
La Gratinée
CUISINE FRANÇAISE
CRÊPES BRETONNES

Pour réservation
POUR LA FÊTE DES MÈRES



674-7441

Ouvert dimanche à midi
et dimanche soir

1150 St-Laurent O. Longueuil
(Coin Ste-Hélène) 674-7441

RESTAURANT
HAWAII
KAI
SPÉCIAL
Brunch pour la
Fête des Mères
à compter de 11 hres

BUFFET

JOUR \$450	SOIR \$725
11h30 à 14h00	17h00 à 21h30
Lundi au Vendredi sauf jours de FÊTE	Vendredi, samedi, dimanche et FÊTE
Enfants moins de 10 ans 2.75\$	Enfants moins de 10 ans 4.75\$

BRUNCH DU DIMANCHE \$5.95

• ENFANT MOINS DE 10 ANS 3.95\$
• GRAND STATIONNEMENT
• SALLE À MANGER (200 PLACES) SALLE DE RÉCEPTIONS
8055 boul. Taschereau, Brossard 676-6951
LIVRAISON GRATUITE



OUVERTURE
• Sous-marin • Pizza-Pâtes
• Smoked meat
Venez fêter Maman chez nous!
LIVRAISON
Centre de Napoléon
8345, Taschereau Brossard 443-0711

NOUVEAU - NOUVEAU

**BOUCHERIE
GILLES C.**
Ouvert 7 jours

SPÉCIALITÉS:
Coupe française
Comparez nos prix!

Fondue chinoise
4.99 lb - 10.98 kl
Côtelettes de Porc
2.39 lb - 3.78 kl

Vos maîtres-bouchers:
GILLES ET GUY
618, Martel, Longueuil
coin Victoria 463-3486

*Le Relais
des Prairies inc.*

MENU SPÉCIAL POUR LA
FÊTE DES MÈRES
RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT
659-8031

• 20 LANGOUSTINES	\$11.95
• 15 CREVETTES	\$ 9.95
Servis avec soupe - salade - riz - pomme de terre - dessert	

BRUNCH POUR LA FÊTE
DES MÈRES \$9.95

Enfants moins de 12 ans \$5.95

Souper dansant avec notre
organiste - chanteur.

354, Ste-Elisabeth
La Prairie

Des adolescent(e)s qui veulent travailler



Ils-elles étaient plus d'une trentaine d'adolescents-es inscrits-es à la banque d'emploi de JOBINE, à manifester le 25 avril dernier leur désir de travailler cet été.

La rencontre organisée par Emploi Jeunesse Longueuil (JOBINE), avait pour but d'évaluer les divers moyens de sensibiliser les employeurs-es et les membres de la communauté aux capacités et besoins des jeunes. Après une courte pièce de théâtre jouée par les animateurs-trices, les adolescents-es ont eu à proposer leurs solutions pour rejoindre les employeurs-es potentiels-elles. Impatients de donner leur avis, les idées ont été nombreuses et témoignent largement de l'intérêt de ces jeunes à travailler. Une campagne de sensibilisation verra donc le jour au début mai et les jeunes distribueront des feuillets de promotion dans divers quartiers de Longueuil. Une journée de corvée sera également mis sur pied pour venir en aide à

Élection d'un comité d'école

Aux parents des élèves de: De Mortagne (1er, 2e, 3e et 4e secondaire); De l'école Labarre (1er secondaire: Saint-Amable; 2e secondaire Verchère); Du primaire: 6e (Boucherville, Saint-Amable, Verchères). Élection du comité d'école 87-88, Mardi, 12 mai 1987 à 19h30.

Le Comité d'École et la Direction de l'École Secondaire Polyvalente De Mortagne vous invitent en grand nombre le mardi 12 mai 1987 à 19h30 à l'auditorium de l'école.

Cette rencontre a pour but de procéder à l'élection du comité d'école pour la prochaine année scolaire, soit 1987-88.

Si l'éducation vous intéresse, si vous avez quelques heures disponibles chaque mois, si vous désirez que la polyvalente de votre milieu s'améliore, nous comptons sur votre présence.

un groupe de personnes âgées de la Rive-Sud. De plus des ateliers de formation au gardien-

nage et à l'horticulture seront organisés.

Les animateurs-trices de JOBINE ont profité de

l'occasion pour souligner la disponibilité des jeunes inscrits à leur banque d'emploi. Cette rencontre aura donc permis de constater le grand intérêt des adolescents-es à effectuer les divers travaux reliés à la venue de la saison estivale tel: servir dans un casse-croûte, garder des enfants, faire de l'entretien ménager, tondre la pelouse, etc. Alors, pour embaucher un jeune, n'hésitez pas à appeler chez JOBINE en composant le 651-3571.

La Brasserie Réal Massé

<p>Festival de brochettes</p> <p>SOUPE - BAR SALADE - PAIN CHAUD</p> <p>BROCHETTES DE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • POULET • SHISH KEBAB (FILET PORC) • FILET MIGNON • POULET ET CREVETTES • PETONCLES <p>Toutes vos brochettes sont servies avec riz, salade et pomme de terre maison.</p> <p style="font-size: 2em; font-weight: bold; text-align: center;">\$ 7.95</p>	<p>Souper dansant les jeudis, vendredis et samedis soirs avec Manuel Grima</p> <p>De plus les samedis soirs musique continue avec Pierre et Jean-Guy</p> <p>MERCREDI SOIR</p> <p>HAMBURGER STEAK</p> <p>SPAGHETTI A VOLONTÉ</p> <p>THÉ OU CAFÉ</p> <p>POUR AUSSI PEU QUE</p> <p style="font-size: 1.5em; font-weight: bold;">\$2.99</p>	<p>SOIRÉE DES DAMES</p> <p>LE MARDI</p> <p>2 pour 1</p> <p style="font-size: 1.5em; font-weight: bold;">\$15.95</p> <p>ASSIETTE DE SCAMPIS</p> <p>14 MORCEAUX</p>
---	---	--

Déjeuner de 7h00 à 11h00

Le midi 10 super spéciaux

Incluant: Soupe, dessert, thé ou café

De \$3.25 à \$5.95

BRASSERIE RÉAL MASSÉ

Spécialités: Steak, Brochettes et Fruits de Mer

Possibilité de réservations pour mariages, groupes, anniversaires, parti de bureau etc.

1001 MONTARVILLE-BOUCHERVILLE

SITUÉ AUX PROMENADES MONTARVILLE

POUR RÉSERVATION: 641-1236

l'habitat st. camille

11,025 AVENUE ALFRED, MONTRÉAL-NORD, QUÉBEC H1G 2B5

présente

JEAN LAPOINTE

dans

«HISTOIRE DE RIRE»

les 28, 29 et 30 mai à 20h30

Billets en vente présentement:

Informations: 321-9000

Une bonne alimentation aide à conserver la santé

Il me fait plaisir de vous annoncer l'ouverture de ma clinique au:

558, rue Notre-Dame, app. 102, St-Lambert

Tél.: (514) 466-3616

Sur rendez-vous

FRANCE DOUCET

Dététiste Professionnelle.

Membre de la Corporation Professionnelle des diététistes du Québec

ADAMO PIZZA

BROCHETTERIE

171, Saint-Louis

VILLE LEMOYNE

465-5302

465-0111

Bienvenue à toutes les mamans à notre "SPÉCIAL":

FÊTE DES MÈRES

Une rose sera distribuée à chaque maman en cette journée mémorable!

VENEZ DONC FÊTER AVEC NOUS!

SUPER SPÉCIAUX

Lundi - mardi et mercredi de 17h à 1h

FESTIVAL WESTERN

SAMEDI LE 9 MAI '87

à L'OASIS

PLUS DE 5 ARTISTES DE GRANDE RENOMMÉE

- MUSIQUE DE DANSE -

ENTRÉE LIBRE

1130 Boul. St-Luc, (Rte 104) L'ACADIE

861-1572 348-3820

Spécial Fête des Mères

<p style="font-weight: bold;">SUPER BRUNCH AU CHAMPAGNE</p> <p style="font-weight: bold;">10h à 15h30</p> <p style="font-size: 0.8em;">Soupe, fruits de mer, bar à salade, bar à desserts, fruits frais.</p> <p style="font-size: 0.8em;">Incluant: variétés de mets chinois et mets canadiens.</p> <p style="font-size: 1.5em; font-weight: bold;">\$7.95</p> <p style="font-weight: bold;">SEULEMENT</p> <p style="font-size: 0.7em;">Enfants moins de 10 ans \$3.95</p> <p style="font-size: 0.7em;">Enfants moins de 4 ans \$2.95</p>	<p style="font-weight: bold;">GRANDS BUFFET</p> <p style="font-weight: bold;">16h30 à 22h</p> <p style="font-size: 0.8em;">Roast beef au jus, jambon de Virginie, dindon rôti, fruits de mer, variété de mets chinois, bar à salade - plus de 30 variétés de desserts, fruits frais.</p> <p style="font-size: 1.5em; font-weight: bold;">\$11.95</p> <p style="font-weight: bold;">SEULEMENT</p> <p style="font-size: 0.7em;">Enfants moins de 10 ans \$5.95</p> <p style="font-size: 0.7em;">Enfants moins de 4 ans \$2.95</p>
---	---

CHATEAU HOLIDAY

3755 TASCHEREAU (Angle Régent)

ST-HUBERT Pour réservations: 676-0278

Les Mamans on les aime toujours...



TOUS LES JOURS!

Jusqu'au 9 mai 1987

**Notre cahier publicitaire
vous propose plusieurs
autres aubaines.**

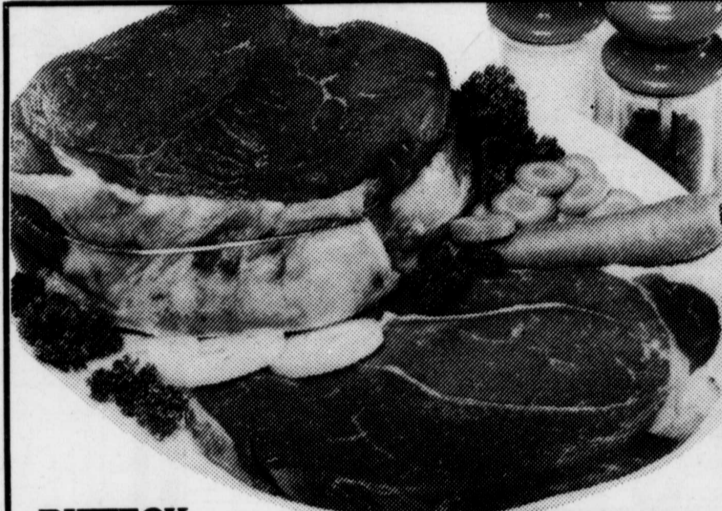
(Si vous ne l'avez pas reçu, demandez-en
un à votre marchand IGA)



BIFTECK DE RONDE
Désossée, tranche complète
**OU RÔTI D'EXTÉRIEUR
DE CROUPE**
Boeuf catégorie
Canada "A"

4,30
\$/kg

1,95
\$/lb



**BIFTECK
OU RÔTI
DE POINTE
DE SURLONGE**
Boeuf catégorie Canada "A"

6,28
\$/kg

2,85
\$/lb



**BOISSONS
AUX FRUITS
BESSEY'S**

Format
2,27 L
ou 6 x 200 mL

79¢



**PÂTES
ALIMENTAIRES**
5 variétés
PRIMO

Cello
900 g

99¢

**BIFTECK
D'INTÉRIEUR
DE RONDE**
Boeuf catégorie
Canada "A"

6,50
\$/kg

2,95
\$/lb

**BIFTECK
SANDWICH
OU ATTENDRI**
Boeuf catégorie
Canada "A"

8,71
\$/kg

3,95
\$/lb

**BIFTECK OU RÔTI
DE NOIX DE RONDE**
Boeuf catégorie
Canada "A"

10,91
\$/kg

4,95
\$/lb

*On a l'air
de vous satisfaire*

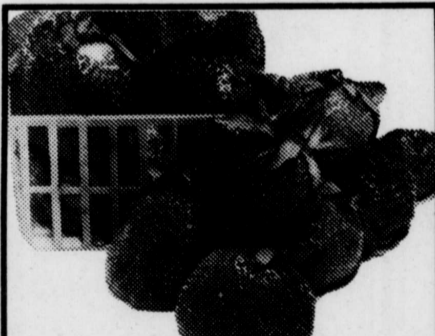
Fruits et Légumes



LAITUE ICEBERG

Produit de la Californie
Canada no 1
Grosseur 24

59¢
Ch.



FRAISES

Produit de la Californie
Canada no 1

Cont
473 mL
(1 chop.)

89¢



**CONFITURE
DE FRAISES OU
DE FRAMBOISES**
Avec pectine,
**MARMELADE OU SIROP
D'ORANGE**
Format 500 mL + 250 mL

1,69



CHAMPIGNONS
Morceaux et pieds
IGA
Boite 284 mL

59¢



**KETCHUP
AUX TOMATES
HEINZ**
Bout. 1 L

2,49



**JUS
DE POMMES
PUR**
Canada de choix
IGA
Bout. 1,36 L

99¢

SUPERMARCHÉ IGA
271, rue Victoria, St-Lambert

H. AUBERTIN INC.
3905, Montée St-Hubert, St-Hubert

H. AUBERTIN INC.
5935, boul. Payer, St-Hubert

SUPERMARCHÉ I.G.A.
599, boul. Taschereau, Greenfield Park

ALIMENTATION J.D.G. INC.
1032, boul. Ste-Élisabeth, La Prairie

**SUPERMARCHÉ DU
DOMAINE BELLERIVE INC.**
909, boul. Roland-Therrien,
Longueuil



Prix en vigueur jusqu'au samedi 9 mai 1987. Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Pas de vente aux marchands. Le texte prévaut sur la photo lorsque celle-ci ne correspond pas à la description du produit annoncé.

Boniprix

*marque de certification d'IGA Canada Itée

