

La Rubrique

AVRIL 2011
ST-BASILE-LE-GRAND



Parlons immobilier avec Hélène

L'importance d'inscrire au juste prix...

Avant de procéder à la mise en marché de votre propriété, il est primordial de discuter avec votre courtier immobilier, des comparables vendus dans votre secteur depuis les 3-4 derniers mois. Certains vendeurs voudront tâter le marché en inscrivant un prix demandé supérieur aux comparables vendus. Ils veulent essayer d'obtenir un prix plus élevé que ceux-ci. Il faut prendre garde de ne pas afficher un prix trop élevé par rapport au marché car vous risquez de perdre la frénésie du début de la mise en marché de votre propriété. En effet, plusieurs acheteurs potentiels risquent de ne pas aller visiter votre demeure si le prix affiché s'avère trop haut. Il vaut mieux afficher un prix juste et avoir une marge de négociation minime, plutôt qu'un prix trop élevé et s'attendre à négocier beaucoup.

Avril est un bon mois pour inscrire votre logis sur le marché, appelez-moi pour discuter de vos options! Mon expérience en immobilier et mon dynamisme ne pourront que vous aider!



Hélène Mathieu
courtier immobilier
www.helenemathieu.ca
Résidente de St-Basile

1ÈRE DIAMANT À VIE
CHEZ REMAX ACTIF**

PLUS DE **150** PROPRIÉTÉS
VENDUES
EN 2010



St-Basile j'y vis, j'y travaille pour vous!



148 de Normandie
St-Basile-le-Grand
424 900\$



149 de Flandre
St-Basile-le-Grand
389 900\$



69 Beauchemin
St-Basile-le-Grand
249 900\$



11 de la Chapelle
St-Basile-le-Grand
374 900\$

#1 AU QUÉBEC EN 2010

450.482.0785

1^{ère} de bureau / 14^e au Canada / 22^e au monde en 2010
Catégorie individuelle

Taux de commission fixe
4.5%

*PLUS GRAND NOMBRE DE TRANSACTIONS CATÉGORIE INDIVIDUELLE | **PLUS HAUTE DISTINCTION POSSIBLE CHEZ REMAX | ***MATRIX.CENTRIS.CA

mon quartier

> Offres de services

Votre enfant pousse vite?

Lachance Photo capture la magie de l'enfance dans le confort de votre maison, à l'extérieur ou en studio.

www.lachancephoto.com

Entraîneuse privée

Évaluation de votre condition physique. Programmes d'entraînements adaptés à vos capacités physiques

514.967.6818 www.emilienolet.com

Cabane à sucre Malouin

2325, rang du Cordon,
St-Jean-Baptiste J0L 2B0

450.464.5557 www.cabaneasucre.net

Graphiste et impression à bon prix!

Logo, Carte d'affaire, Dépliant, Affiche, Papeterie, etc.... **514.953.7002**

> Faites du bruit!

Vous avez un service à offrir. Nous vous invitons à nous faire parvenir les détails de votre offre, afin qu'elle soit publiée dans La Rubrique amelie@helenemathieu.ca

Statistiques Saint-Basile-le-Grand

Du 1^{er} janvier 2011 au 8 mars 2011,
23 propriétés ont été vendues dans
un délai moyen de 16 jours.

trucs & astuces D'HÉLÈNE



Nettoyer le plancher flottant

Pour nettoyer le plancher flottant il suffit d'utiliser un mélange d'une tasse de vinaigre dans un seau d'eau et de laver le plancher avec une vadrouille.

Miroir de salle de bains

Pour ne pas avoir de buée sur le miroir de la salle de bains, voici un truc: laver les miroirs avec de l'eau chaude additionnée de vinaigre blanc et de quelques gouttes de savon à vaisselle.

Baignoire plus facile à nettoyer

Pour les cernes autour de la baignoire, nettoyer le bain selon votre méthode habituelle. Dès qu'il est sec, appliquer une couche de cire de voiture autour du bain seulement. Il sera beaucoup plus facile à nettoyer par la suite. Ne pas utiliser de nettoyant pour le four qui peut abîmer la baignoire si elle est fabriquée en fibre de verre.



les activités dans mon quartier

Heure du conte

Anne-Marie, accompagnée de la marionnette Galette, raconte aux tout-petits une merveilleuse histoire et leur propose ensuite une activité de bricolage leur permettant d'améliorer leur motricité et leur sociabilité. Aucune inscription n'est requise.

Tous les jeudis à 9h30, jusqu'au 5 mai

Bibliothèque Roland-LeBlanc 40, rue Savaria **INFO: 450 461-8085 / 450 461-8081** bibliotheque@ville.saint-basile-le-grand.qc.ca

Petit fondant au chocolat

120 g chocolat amer
1/2 tasse beurre non salé
4 c.à soupe de sucre
1/4 tasse farine blanche (tout usage)
2 gros oeufs
2 jaunes d'oeuf
2 c.à thé sucre à glacer

Avant de commencer

Il faut laisser reposer la préparation dans les ramequins au frigo pendant au moins 1 1/2 h avant de cuire au four.

Préparation : 15 min
Cuisson : environ 10 min
Portion : de 4 à 6



Beurrer et saupoudrer de farine les ramequins en porcelaine ou les petits moules en aluminium. Séparer les blancs d'oeufs non requis pour la recette et les garder au frigo ou au congélateur dans un bocal en verre fermé pour une prochaine utilisation.

Mélanger les oeufs, les jaunes d'oeufs et le sucre dans un bol, en les battant à la main ou avec la mixette, pendant 3-5 min, jusqu'à ce qu'ils soient blanchis ou qu'ils tombent en ruban.

Faire fondre le beurre dans la partie supérieure d'un bain-marie. Lorsque fondu, y ajouter le chocolat haché.

Faire fondre le tout en mélangeant. Retirer du feu, incorporer le mélange d'oeufs au chocolat fondu. Tamiser la farine sur le tout et l'incorporer en brassant à l'aide d'une cuillère de bois. Verser dans les ramequins.

Réserver au frigo, un minimum de 1 h 1/2 et jusqu'à 1 semaine.

Au moment de servir, préchauffer le four à 230°C/450°F. Déposer les ramequins sur une plaque à biscuits. Cuire au centre du four pendant 8 min si les ramequins sortent directement du frigo, ou seulement 6 min si on les a laissés à la température ambiante pendant le repas. Le bord sera bien croûté et le centre coulant.

Laisser reposer 1-2 min avant de démouler à l'aide d'un couteau sur les bords. Déposer les ramequins à l'envers sur les assiettes de service. Enlever les ramequins et saupoudrer les gâteaux de sucre blanc à glacer.