

La Rubrique

ST-BASILE-LE-GRAND

DÉCEMBRE
2012

Parlons immobilier avec Hélène

En cette fin d'année, je désire prendre ces quelques lignes pour remercier ma clientèle, de m'avoir fait confiance, de me référer, de m'avoir permis d'entrer dans votre vie pour quelques mois, mais pour certains aussi de faire partie de ma vie...

En effet, à chaque année, mon cercle d'amis grossit toujours un peu et j'en suis bien contente! Il me fait toujours plaisir d'avoir des nouvelles de mes clients, que ce soit par courriel, par téléphone ou même en se croisant à l'épicerie!

C'est vraiment un grand avantage que comporte mon métier, la proximité que j'ai avec mes clients. Je les aide à réaliser la transaction la plus importante de leur vie: vendre et/ou acheter une propriété. J'aime les gens, j'aime les écouter et j'adore tout ce qui touche l'immobilier. Ma vie est belle et c'est en partie grâce à vous!

Un simple mot pour vous exprimer ma gratitude: merci.



mon quartier



Offre acceptée
14 en jours

60, Armand-Charbonneau, St-Basile-le-Grand

> Faites du bruit !

Vous avez un service à offrir ? Faites-nous parvenir les détails de votre offre, afin qu'elle soit publiée gratuitement dans La Rubrique amelie@helenemathieu.ca

Statistiques Saint-Basile-le-Grand

Depuis le 1^{er} juillet 2012, 91 nouvelles inscriptions ont été inscrites à St-Basile et 115 propriétés ce sont vendues dans un délai moyen de 70 jours, prix moyen 273 495\$.



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

PLUS DE **175*****
TRANSACTIONS
EN 2011



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



133-3, des Trinitaires
St-Basile-le-Grand
215 000\$



27, Boileau
St-Basile-le-Grand
239 000\$



14, Taillon Est
St-Basile-le-Grand
274 900\$



256, Normandie
St-Basile-le-Grand
474 900\$



16, Taillon Est
St-Basile-le-Grand
259 900\$

***MATRIX.CENTRIS.CA

#1 AU QUÉBEC*

450.482.0785 | 450.653.6000

21^e au Canada** / 38^e au monde** *nb de transactions en 2011 chez re/max Québec **en 2011 chez Remax

trucs & astuces D'HÉLÈNE

Bananes qui mûrissent moins vite

Il suffit de les placer dans le bac à légumes du réfrigérateur. Leur peau noircira mais les bananes ne seront pas aussi mûres qu'il n'y paraîtra.

Boucher les trous dans les murs

Après avoir enlevé un tableau ou un objet décoratif du mur, voici un truc pour boucher les petits trous sans repeindre la surface. Prendre un crayon de cire d'une couleur ressemblant à la couleur du mur et le passer à quelques reprises sur les trous. Polir ensuite le tout avec un linge sec.

Cheveux et gomme à mâcher

Pour enlever facilement de la gomme à mâcher, que ce soit dans les cheveux ou ailleurs, il suffit de bien frotter avec du beurre.

Manger de l'ail sans avoir mauvaise haleine

Il suffit d'enlever le germe.

Et pour atténuer le goût fort de l'ail, couper les gousses d'ail en fines tranches après avoir enlevé le germe, laisser macérer quelques jours au frais dans de l'huile d'olive.

Atténuer la sensation de feu dans la bouche

Pour atténuer la sensation de feu dans la bouche après avoir mangé trop épicé, mangez du concombre cru et l'effet de brûlure partira aussitôt.



les activités dans mon quartier

Horaires spéciaux de la période des fêtes 2012-2013 Services administratifs

Nos bureaux seront ouverts jusqu'au vendredi 21 décembre inclusivement, puis fermés jusqu'à la reprise de l'horaire régulier le lundi 7 janvier dès 8 h.

Bibliothèque

La bibliothèque Roland-LeBlanc sera ouverte selon les heures d'ouverture régulières les samedi et dimanche

22 et 23 décembre ainsi que du jeudi 27 au dimanche 30 décembre, puis reprendra son horaire habituel à compter du jeudi 3 janvier.

Sports de glace intérieurs (hockey, patinage, patinage artistique et ringuette)

Des activités libres (réservées aux Grandbasilois seulement) seront offertes sans frais à l'aréna Jean-Rougeau, selon l'horaire spécial de la période des fêtes affiché sur place et disponible sur le site Web.

Arbres de Noël

Collecte à l'édifice Léon-Taillon

Lundi 7 au vendredi 18 janvier 2013 (en tout temps)

Donnez une deuxième vie aux arbres dépouillés de tous leurs ornements en les déposant dans le conteneur prévu à cette fin; les conifères recueillis seront recyclés puisqu'ils seront remis à une entreprise qui en fera des copeaux et d'autres produits du bois.



Beignes en boule de Noël

INGRÉDIENT :

- 500 ml (2 tasses) de farine
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de muscade
- 30 ml (2 c. à s) de beurre non salé
- 180 ml (3/4 tasse) de sucre
- 2 oeufs
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 150 ml (2/3 tasse) de lait
- Sucre à glacer

PRÉPARATION :

- Temps de préparation: 30 min
- Cuisson: 5 min
- Réfrigération: 2 h
- Rendement: environ 28 boules

1. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le sel et la muscade. Réserver.
2. Dans un autre bol, mélanger le beurre et le sucre au batteur électrique. Ajouter les oeufs et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène. Ajouter la vanille.
3. À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs en alternant avec le lait.
4. Couvrir et réfrigérer la pâte environ 2 heures.
5. Préchauffer la friteuse à température élevée.
6. À l'aide de deux cuillères à café, prélever environ 15 ml (1 c. à soupe) de pâte et façonner une boule. La laisser tomber dans l'huile chaude.



Frirer quelques boules à la fois jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées des deux côtés. La particularité de cette recette, c'est que les beignes se retournent d'eux-mêmes à mi-cuisson. Égoutter sur un papier absorbant et saupoudrer de sucre à glacer.