

La Rubrique

ST-BASILE-LE-GRAND

JANVIER
2013

Parlons immobilier avec Hélène

Le temps d'inscrire votre propriété sur le marché!

Tout d'abord, je tiens à vous souhaiter, ainsi qu'à vos proches, une excellente année 2013. De la santé, du plaisir et du bonheur dans votre quotidien!

De mon côté, je suis pleine d'énergie et d'attaque pour avoir une année 2013 bien remplie autant du côté personnel que professionnel! La vie est belle et bonne, profitons-en!

Janvier et février sont d'excellents mois pour inscrire votre propriété sur le marché. En effet, les plus gros mois en immobilier sont généralement les 4 premiers mois de l'année... Les acheteurs profiteront du retour du temps plus doux pour faire des visites et choisir leur nouvelle demeure. Pour les vendeurs, il est important d'inscrire votre propriété le plus tôt possible dans le marché afin de recevoir le maximum d'acheteurs potentiels.

Appelez-moi pour une estimation gratuite de votre propriété! Hélène 514.962.5483



mon quartier

> Offres de services

Nathalie LeBlanc Photographe

Offre de service pour souligner les naissances, enfants, famille, mariage ou toutes occasions.

Nathalie LeBlanc **514.831.2210**
www.nathalieleblancphotographe.com
nathalieleblanc.photographe@hotmail.com

Les services Massothérapie Fitness Emilie Nolet

Entraînement privé et des massages à domicile ou au studio à st-basile.

Vous pourrez sous peu réserver en ligne au emilienolet.com
Pour info **514.967.6818**

> 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} octobre 2012, 78 nouvelles inscriptions ont été inscrites à St-Basile et 25 propriétés ce sont vendues dans un délai moyen de 22 jours, prix moyen 260 430\$.



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\$



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

Chandeliers tachés avec de la suie

Pour enlever la suie noire sur les chandeliers, frotter ceux-ci avec une boule de coton imbibé de dissolvant à vernis à ongles.

Comment vérifier la fraîcheur des oeufs

Lorsque nos œufs sont entreposés dans le frigo hors de leur boîte d'origine, difficile de savoir s'ils sont toujours consommables.

Pour cela, voici un petit test simple:

- mettez de l'eau salée dans un récipient
- déposez-y l'œuf
- s'il remonte à la surface, il n'est plus frais, jeter le!

Agent de rinçage pour lave-vaisselle

Remplacez l'agent de rinçage pour lave-vaisselle qui est dispendieux par du vinaigre et vous n'aurez plus aucune tache sur la vaisselle.

Éliminer le calcaire des casseroles

Afin de supprimer efficacement les traces de calcaire de vos casseroles, faites une émulsion d'eau avec vos pelures de pommes de terre.



Remplacer le bain moussant

Bain relaxant mais n'avez plus de bain moussant? Remplacez-le par quelques gouttes d'essence de vanille ou lavande.

les activités dans mon quartier

25e Tournoi de l'Association de ringuette Les Intrépides

Lundi 28 janvier au dimanche 3 février 2013
Aréna Jean-Rougeau 10, rue Bella-Vista
Aréna Michael-Bilodeau 1290, rue Lionel-H. Grisé
à Saint-Bruno-de-Montarville

Plus de 4 000 personnes sont attendues, joueuses de différentes catégories, leurs entraîneurs, parents et partisans, pour cette compétition sportive d'envergure!

Notez qu'en raison de la tenue de cet événement spécial, les sports de glace intérieurs libres prévus à l'horaire régulier seront annulés les vendredi 1^{er} et dimanche 3 février.

Pour tous les détails incluant l'horaire des compétitions, consultez le site Web de l'organisme.

Josée Dupuis, présidente du tournoi
450 653-0080 / 514 512-4080
info@intrepides.com / www.intrepides.com

Journées du citoyen (ski alpin et planche à neige)

Vendredi 22 février 2013
Ski Saint-Bruno 550, rang des Vingt-Cinq Est

En collaboration avec Ski Saint-Bruno, la Municipalité offre aux Grandbasilloises et Grandbasillois d'obtenir des billets à couts réduits (quantité illimitée) pour cette journée du citoyen en se présentant au centre communautaire Lise-B.-Boisvert du lundi 7 janvier au jeudi 21 février 2013.

Remontée mécanique : 24,25 \$

Remontée mécanique et location d'équipement : 49,50 \$

Payable par chèque libellé à la Ville de Saint-Basile-le-Grand. Aucun échange ni remboursement. Preuve de résidence requise.

Scones aux dattes et aux clémentines

INGRÉDIENT :

125 ml (½ tasse) de lait
1 ou 2 clémentines (ou 1 orange),
le zeste râpé seulement
60 ml (¼ tasse) de jus de clémentine
500 ml (2 tasses) de farine
tout usage non blanchie
60 ml (¼ tasse) de cassonade
12,5 ml (2 ½ c. à thé) de poudre à pâte

1 ml (¼ c. à thé) de graines de fenouil concassées
1 ml (¼ c. à thé) de sel
125 ml (½ tasse) de beurre non salé froid, coupé en cubes
125 ml (½ tasse) de fromage à la crème froid, coupé en cubes
125 ml (½ tasse) de dattes séchées dénoyautées et coupées en petits dés
15 ml (1 c. à soupe) de crème 35%

Fromage à pâte ferme (Louis D'Or, Monnoir, Victor et Berthold, etc.)

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200°C (400°F). Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin.
2. Dans un bol, mélanger le lait, le zeste et le jus de clémentine. Réserver.
3. Au robot culinaire, mélanger la farine, la cassonade, la poudre à pâte, les graines de fenouil et le sel. Ajouter le beurre et le fromage à la crème, et mélanger quelques secondes à la fois jusqu'à ce qu'ils aient la grosseur de petits pois. Ajouter le mélange de lait et mélanger juste assez pour humecter les ingrédients secs.
4. Sur un plan de travail fariné, déposer la pâte. Abaisser la pâte en un carré d'environ 23 cm



(9 po) avec les doigts ou avec un rouleau à pâtisserie. Couper la pâte en 16 carrés et les déposer sur la plaque en les espaçant.

5. Badigeonner les scones avec la crème. Cuire au four environ 18 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laisser refroidir complètement. Servir avec des fromages à pâte ferme.

PRÉPARATION :

Temps de préparation: 25 min
Cuisson: 18 min
Portions: 16

