

La Rubrique

JUIN
2011

ST-BASILE-LE-GRAND



mon quartier

> Offres de services

Traitements et cours de Reiki

Niveau 1,2,3,4.

Denise Fortin **450.461.3014**

fortden@videotron.ca

Verres à Vin

Riedel, serie OUVERTURE à 7,25\$ /
unité livraison comprise secteur

St-Basile **450.482.3888**

brunello@videotron.ca

Cours de groupe extérieur!

Entraînement motivant mardi et jeudi
18h30 et 19h45 au lac Montpellier 10^s

la séance **514.967.6818**

www.emilienolet.com

> 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
gratuitement dans La Rubrique

amelie@helenemathieu.ca

Statistiques Saint-Basile-le-Grand

Du 1^{er} janvier 2011 au 20 mai 2011,
76 propriétés ont été vendues dans
un délai moyen de 65 jours.

Parlons immobilier avec Hélène

Comment choisir son courtier immobilier?

Il est important de bien choisir son courtier immobilier car il représentera vos intérêts lors de votre transaction immobilière. Comment faire pour choisir le meilleur pour vous? Les références demeurent toujours un bon point de départ, si le courtier vous est recommandé par une personne de votre entourage, c'est toujours plus rassurant que de faire affaire avec une personne qui vous est totalement étrangère. Vous pouvez également vérifier qui est le courtier le plus actif dans votre secteur, soit par ses pancartes, ses publicités ou son site web. Vous pouvez vérifier son expérience et ses statistiques, s'il en a. Pour le reste, c'est une question de personnalité, d'affinités et de confiance. Au plaisir de vous rencontrer!



Hélène Mathieu

courtier immobilier

www.helenemathieu.ca

Résidente de St-Basile

**1^{ÈRE} DIAMANT À VIE
CHEZ REMAX ACTIF****

PLUS DE **150** PROPRIÉTÉS
VENDUES
EN 2010



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



69 Beauchemin
St-Basile-le-Grand
254 900\$



4 Jasmin
St-Basile-le-Grand
349 900\$



123 de Provence
St-Basile-le-Grand
474 900\$



34 des Patroites
St-Basile-le-Grand
589 000\$

**#1 AU QUÉBEC
EN 2010**

450.482.0785 | 450.461.1708

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

*PLUS GRAND NOMBRE DE TRANSACTIONS CATÉGORIE INDIVIDUELLE | **PLUS HAUTE DISTINCTION POSSIBLE CHEZ REMAX | ***MATRIX.CENTRIS.CA | (1) SUR 87 628 COURTIERS

Taux de commission fixe
4.5%

trucs & astuces D'HÉLÈNE

Nettoyage de grille BBQ

Pour nettoyer votre grille de BBQ sans frottage, vous n'avez qu'à la mettre dans un four auto-nettoyant. Ainsi, après avoir effectué le cycle autonettoyant, il ne vous restera plus qu'à essuyer la cendre.

Réparer des trous dans le gazon

Quand un gazon a des trous d'herbe, l'effet est disgracieux mais on peut combler ce problème assez rapidement. Il faut prendre des sachets de thé usagés, les passer sous l'eau et y mettre des graines de gazon. Mettez ensuite ces sachets aux endroits appropriés et la nouvelle herbe viendra combler les trous en quelques jours.

Conservez vos pots en terre cassés

Ne jetez pas vos vieux pots en terre cuite cassés. Au contraire, finissez de les casser en morceaux et conservez les morceaux ainsi obtenus. Vous pourrez les utiliser pour réaliser un lit de drainage pour vos prochaines plantations en pot ce qui vous évitera d'acheter des billes d'argile spécialement prévues à cet effet. Le lit de drainage permet à l'eau d'arrosage de ne pas stagner dans la terre au fond du pot. Pensez à poser sur le trou situé au fond de votre pot, un morceau de terre cuite (ou un caillou) suffisamment gros pour éviter aux racines d'obstruer ce passage qui permet à l'eau de s'écouler.



Réutiliser les supports à souliers

Si vous déménagez et que vos anciens supports à souliers deviennent superflus, fixez-les à l'arrière de la porte de votre garage. Vous obtiendrez un espace à rangement pratique pour accrocher des rallonges électriques, balais, accessoires de BBQ, etc.

les activités dans mon quartier

Mini-tour IGA Charles-Bruneau | Un tour cycliste porteur d'espoir

Dimanche 12 juin en matinée

Participez à la 3^e édition de cette randonnée familiale de 30 kilomètres autour du mont Saint-Bruno sur le territoire des villes de Saint-Basile-le-Grand, Saint-Bruno-de-Montarville et Sainte-Julie permettant d'amasser des fonds pour la recherche sur le cancer.

Information et inscription

Marché Lambert IGA 2400, boulevard du Millénaire, 450 441.3800

Fondation Centre de Cancérologie Charles-Bruneau | www.charlesbruneau.qc.ca

Ailes de poulet grillées

2 c. à thé de paprika
3/4 c. à thé de piment de Cayenne
3/4 c. à thé d'origan séché
Sel au goût
Poivre au goût
2 gousses d'ail, en lamelles
6 ailes de poulet
2 c. à thé d'huile d'olive
1/2 limes / citrons verts

Préparation : 10 min
Cuisson : 15 min
Portion : 2



1. Dans un grand bol, mélanger le paprika, le piment de Cayenne, et l'origan. Saler et poivrer au goût.
2. Couper les gousses d'ail en fines lamelles. À l'aide d'un petit couteau aiguisé, pratiquer 2-3 petites incisions dans chaque aile de poulet et y glisser une lamelle d'ail entre la chair et la peau. Badigeonner les ailes d'huile d'olive, puis les ajouter au mélange d'épices dans le bol. Bien mélanger le tout pour couvrir les ailes de poulet d'une mince couche d'épices.
3. Déposer les ailes sur un gril moyen-chaud. Cuire pendant environ 15 min, jusqu'à ce que les ailes soient bien cuites et la peau dorée et croustillante.
4. Servir avec des quartiers de lime.

Source: www.soscuisine.com