

La Rubrique

ST-BASILE-LE-GRAND

MAI
2011



mon quartier

> Offres de services

Design Pur et Simple Home Staging

Première visite de consultation gratuite. Forfaits établis selon vos besoins. Karine Daoust **450.723.0822**
puresimple@videotron.ca

Consultation et gestion de projets

Marketing, communication, internet. Ursula Neubauer **514.248.1847**
www.ursula2u.com

Nouvelle Notaire à St-Basile!

Me Marie-France Benoît **450.482.3322**
www.notairebenoit.com

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 gratuitement dans La Rubrique
amelie@helenemathieu.ca

Statistiques Saint-Basile-le-Grand

Du 1^{er} janvier 2011 au 15 avril 2011, 89 propriétés ont été vendues dans un délai moyen de 62 jours.

Parlons immobilier avec Hélène

Mise en valeur de votre propriété...

Plusieurs vendeurs me demandent s'il est encore pertinent de promouvoir leurs propriétés dans le journal local. Il est évident qu'en 2011, les sites web sont à mon avis beaucoup plus consultés par les acheteurs quand vient le temps de trouver une propriété. Bien entendu, tous les moyens sont bons pour mettre en valeur votre maison à vendre! De plus en plus de courtiers immobiliers possèdent leur propre site web. venez voir le mien au www.helenemathieu.ca



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

#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

Taux de commission fixe **4.5%**

*PLUS GRAND NOMBRE DE TRANSACTIONS CATÉGORIE INDIVIDUELLE | **PLUS HAUTE DISTINCTION POSSIBLE CHEZ REMAX | ***MATRIX.CENTRIS.CA | (1) SUR 89 628 COURTIERS

| Address | Price |
|---|-----------|
| 72 Ménard St-Basile-le-Grand | 245 900\$ |
| 38 du Ruisseau St-Basile-le-Grand | 439 900\$ |
| 10 Lamarre St-Basile-le-Grand | 324 900\$ |
| 38 Armand-Charbonneau St-Basile-le-Grand | 230 000\$ |

*PLUS GRAND NOMBRE DE TRANSACTIONS CATÉGORIE INDIVIDUELLE | **PLUS HAUTE DISTINCTION POSSIBLE CHEZ REMAX | ***MATRIX.CENTRIS.CA | (1) SUR 89 628 COURTIERS

trucs & astuces

D'HÉLÈNE

Éliminer les odeurs dans les plats en plastique

Les remplir d'eau froide, ajouter de l'eau de javel et un peu de savon à vaisselle puis laisser tremper une nuit si possible. Les laver normalement le lendemain.

Calcium sur tapis d'auto

L'hiver laisse des taches blanches de calcaire sur les tapis d'auto. Mélanger 1 tasse de vinaigre et 4 tasses d'eau très chaude. Brossez et les taches blanches disparaîtront.

Nettoyage facile de votre four à micro ondes

Pour faciliter le nettoyage de votre micro-ondes, faites bouillir de l'eau dans un grand bol. La vapeur qui se dégage va faciliter le nettoyage des parois. Il vous suffit ensuite de passer un coup de chiffon.



les activités dans mon quartier

Défi familles en forme dimanche 15 mai

Départ près du centre communautaire Lise-B.-Boisvert 103, avenue de Montpellier. Participez en famille à une course à pieds de 1, 2 ou 5 kilomètres à travers les rues de la ville. Date limite d'inscription : jeudi 12 mai / www.defifamillesenforme.ca

Gratuit pour les enfants de 12 ans et moins et coûte 5\$ pour les jeunes de 13 à 17 ans; le coût pour les adultes varie selon la date d'inscription et la distance (1, 2 ou 5 km) : jusqu'au 12 mai 1 et 2 km : 5\$/5 km : 10\$/5 km : 15\$. Inscrivez-vous en ligne sur le site Web, par la poste ou en vous procurant le formulaire au centre communautaire Lise-B.-Boisvert. Les paiements doivent être faits par chèque libellé à Défi familles en forme avant le 12 mai. Sur place, le paiement s'effectue en argent comptant seulement.

Truite au pesto de tomates séchées

1 filet de truite de 675 g (1 1/2 lb) sans la peau

125 ml (1/2 tasse) de pesto aux tomates séchées du commerce

125 ml (1/2 tasse) de fromage feta émietté

1 botte de petites asperges, parées et coupées en cube de 5 cm (2 po)

Huile d'olive

Sel et poivre

Préparation : 10-15 min

Cuisson : 5-10 min

Portion : 4



1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à grill (broil). Huiler une grande plaque de cuisson.
2. Déposer le filet sur la plaque. Saler et poivrer. Couvrir de pesto. Parsemer de fromage. Étaler les asperges à côté du poisson. Arroser légèrement d'huile d'olive. Saler et poivrer.

3. Cuire au four de 5 à 10 minutes selon l'épaisseur du poisson.
4. Servir le poisson avec les asperges. Si désiré, accompagner de riz brun cuit en 15 minutes.

Source: www.ricardocuisine.com