

# La Rubrique

ST-BASILE-LE-GRAND

MAI  
2012

## Parlons immobilier avec Hélène

### Les animaux dans la maison

En tant que vendeurs, vous vous devez de faire en sorte que les acheteurs qui visitent votre propriété s'y sentent bien, ils doivent pouvoir s'imaginer vivre dans leur future maison!

Effectivement, certaines personnes sont allergiques aux chiens, aux chats et autres... Un bon ménage permettra de réduire l'inconfort lié à la présence de ces animaux dans votre demeure.

Aussi, l'odeur de chien ou de litière de chat peuvent en laisser plus d'un sur un sentiment désagréable... Il convient donc de porter une attention particulière à ces odeurs afin de les éliminer ou de les réduire au maximum, sans trop mettre de parfum pour camoufler, ce qui risquerait d'écouter à coup sûr la visite de vos acheteurs.

Finalement, il serait préférable que vos animaux ne soient pas présents, ou encore dans leur cage lors de la visite. Ainsi, ils n'incommoderont personne et vos visiteurs pourront apprécier en toute tranquillité votre demeure, et qui sait, vous faire une promesse d'achat!

Faites affaire avec un courtier immobilier d'expérience!  
Je suis disponible 7 jours sur 7 pour vous rencontrer!  
Au plaisir!



### mon quartier

#### > Offres de services

##### Les Paysages en Été

Entrepreneur en  
aménagement paysager  
Louis Lacoste  
450.441.6114

##### IMMXPRT Inc.

Inspecteur certifié  
Membre ANIEB et CNCII  
Maurice J. Audet 514.984.8325  
www.immexpert.com

##### Aide Psychologique Rive-Sud

Pour enfants, adolescents,  
adultes famille.  
Ginette Plante 450.441.6909

##### Service de rédaction et de réécriture

Andréanne Brault  
450.482.3265

#### > 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](mailto:amelie@helenemathieu.ca)

##### Statistiques Saint-Basile-le-Grand

Depuis le 1er mars 2012, 64 nouvelles inscriptions ont été inscrites à St-Basile et 16 propriétés ce sont vendues dans un délai moyen de 10 jours, prix moyen 250 831\$.



Hélène Mathieu

courtier immobilier  
[www.helenemathieu.ca](http://www.helenemathieu.ca)

Résidente de St-Basile

1<sup>ÈRE</sup> DIAMANT À VIE  
CHEZ REMAX ACTIF\*\*\*

PLUS DE  
**175** TRANSACTIONS  
EN 2011



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



110 de Flandre  
Saint-Basile-le-Grand  
Vendu en 5 jours



236 de Normandie  
St-Basile-le-Grand  
499 900\$



129 de Lorraine  
St-Basile-le-Grand  
339 900\$



11 de Touraine  
St-Basile-le-Grand  
369 900\$



26 des Trembles  
St-Basile-le-Grand  
Vendu en 20 jours

\*\*\*PLUS HAUTE DISTINCTION POSSIBLE CHEZ REMAX | \*\*\*\*MATRIX.CENTRIS.CA

#1 AU QUÉBEC\*

450.482.0785 | 450.461.1708  
21<sup>e</sup> au Canada\*\* / 38<sup>e</sup> au monde\*\* \*en décembre 2011 chez Remax Québec \*\*en 2011 chez Remax

Taux de commission fixe  
**4.5%**

# trucs & astuces D'HÉLÈNE

## Dés herbant naturel

Pour enlever les mauvaises herbes au bord d'un mur, verser du vinaigre blanc par beau temps. Le sol deviendra acide et plus rien n'y poussera.

## Entretien des ongles lors du jardinage

Passez du savon sous vos ongles pour éviter de les salir lorsque vous travaillez la terre.

## Bol de toilette taché

Mettre 5 pastilles pour nettoyer les dentiers (ex: Polident). Laisser agir 30 minutes environ ou plus selon besoin. Passer la brosse à cuvette pour enlever les résidus de saleté. Tirer sur la chasse d'eau et le tour est joué!

## Chasser les écureuils, mofettes et marmottes

Il faut répandre des cheveux sur le terrain et dans le jardin. C'est très efficace.



## Chasse-moustiques non chimique

Pour obtenir un chasse-moustiques non chimique, il suffit de mélanger des gouttes d'huile essentielle de menthe poivrée à de l'huile d'olive. Selon qu'on attire plus ou moins les moustiques, mettre de 20 à 40 gouttes d'huile essentielle pour environ 1/2 tasse d'huile d'olive. Par la suite, en appliquer quelques gouttes ici et là sur la peau, c'est très efficace en forêt (et ça sent la gomme à mâcher!).

## les activités dans mon quartier

### Ventes-débarras sur tout le territoire grandbasilois (aucun permis requis)

Limite d'inscription: vendredi 18 mai 2012

Profitez de cette activité annuelle ayant lieu les **samedi 26 et dimanche 27 mai 2012 entre 10 h et 18 h** (beau temps, mauvais temps) pour tenir sans frais une vente-débarras avec les objets qui ne vous sont plus utiles

comme des vêtements, des meubles, des jouets ou des électroménagers. Soyez de celles et ceux qui valorisent le réemploi en vous inscrivant sur une liste de vendeurs qui sera disponible sur le site Web à compter

du vendredi 25 mai. L'an dernier, plus de 170 vendeurs se sont inscrits et ont pu donner une seconde chance à des objets et ainsi prolonger leur durée de vie; un geste simple et positif en VERT l'environnement!

## Chèvre croustillant aux pêches et aux amandes caramélisées

### INGRÉDIENT :

#### Amandes caramélisées

15 ml (1 c. à soupe) de sucre  
5 ml (1 c. à thé) de beurre  
60 ml (1/4 tasse) d'amandes effilées

#### Vinaigrette

30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale  
15 ml (1 c. à soupe) de mirin  
15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon

### PRÉPARATION :

Temps de préparation: 30 min  
Cuisson: 5 min  
Portions: 4

15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron  
15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de riz  
Sel et poivre

#### Chèvre croustillant

60 ml (1/4 tasse) de farine tout usage non blanchie  
2 œufs, légèrement battus  
125 ml (1/2 tasse) de chapelure  
1 bûchette de fromage de chèvre affiné d'environ 200 g coupé en 8 tranches  
60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive  
500 ml (2 tasses) de mini-roquette  
2 pêches mûres mais fermes, tranchées en fines lamelles à la mandoline

#### Amandes croustillantes

1. Dans une petite poêle antiadhésive, fondre le sucre avec le beurre à feu moyen. Ajouter les amandes et les faire dorer en remuant environ 1 minute. Laisser refroidir sur un papier parchemin et concasser.

#### Vinaigrette

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Saler et poivrer. Réserver.

#### Chèvre croustillant

1. Placer la farine dans une assiette, les œufs dans un bol et la chapelure dans un second bol.  
2. Plonger chaque tranche de fromage de chèvre dans la farine, puis dans les œufs et dans la chapelure. Tremper à nouveau dans les œufs puis dans la chapelure. Réserver sur une assiette.



3. Dans une poêle antiadhésive, dorer les tranches de fromage de 30 secondes à 1 minute de chaque côté dans l'huile chaude. Égoutter sur du papier parchemin.  
4. Répartir la roquette et les pêches dans quatre assiettes. Napper de vinaigrette. Garnir de chèvre croustillant et d'amandes concassées.