

La Rubrique

ST-BASILE-LE-GRAND

MAI
2013

Parlons immobilier avec Hélène

Demeurer ou quitter la maison lors des visites?

Plusieurs vendeurs me demandent ce qui est préférable lors des visites des acheteurs potentiels, rester ou quitter? Il y a des avantages et des inconvénients aux 2 décisions. Lorsque les vendeurs sont dans leur propriété, les acheteurs vont moins parler de leurs objections face à la propriété, ils ne voudront pas vexer les vendeurs... Peut-être que ce qu'ils considèrent négatif n'est pas majeur et que le courtier aurait pu lui présenter une solution... Si seulement l'acheteur avait pu lui en parler sur place!

Par contre, le fait d'avoir les vendeurs disponibles nous permet d'obtenir des réponses à nos questions rapidement et d'avoir la latitude d'en apprendre un peu plus sur la propriété si nous sommes intéressés.

Il n'y a pas de bonne ou de mauvaise façon de faire... Je vous dirais par contre de laisser le courtier faire la visite des lieux avec ses clients, s'il a besoin de précisions, il ira vous voir. Nous sommes les professionnels de l'immobilier et nous connaissons nos clients, nous sommes les mieux outillés pour faire valoir votre propriété!

Au plaisir de vous servir!
Je suis disponible 7 jours sur 7!
Hélène 514.962.5483



mon quartier

> Offres de services

BOOTCAMP - Entraînement de Cross Training extérieur

Lieu: Parc de Montpellier, à St-Basile.

7 cours/semaine

S'entraîner en groupe, c'est profiter de l'énergie de l'enthousiasme et de la motivation de plusieurs personnes à la fois!

Débutants, intermédiaires et avancés

Infos: www.emilienolet.com **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 helene@helenemathieu.ca

Statistiques Saint-Basile-le-Grand

Depuis le 1^{er} janvier 2013, 55 inscriptions ont été vendues à St-Basile dans un délai moyen de 29 jours.



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

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

148 ***
TRANSACTIONS
EN 2012



18, des Alouettes
St-Basile-le-Grand
239 900\$

***MATRIX.CENTRIS.CA



1602, Millénaire
St-Basile-le-Grand
179 900\$



14, Taillon Est
St-Basile-le-Grand
249 900\$



294, Rg des Vingts #15
St-Basile-le-Grand
229 900\$

#1 AU QUÉBEC*

450.482.0785 | 450.653.6000

1^{ère} de bureau chez re/max actif 2010, 2011 et 2012, 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

Nettoyer un mur en pierres

Tous les ans, il faut le nettoyer pour sortir les taches vertes. Il suffit de mélanger du bicarbonate de soude à de l'eau chaude et de bien frotter avec une brosse en chiendent. Passer au jet et laisser sécher.

Soigner les cheveux secs

Il arrive souvent que l'on ait des cheveux secs, mais on peut lutter contre le phénomène du cheveu sec en utilisant un traitement maison.

La chair de l'avocat est une excellente crème de soin pour les cheveux secs. Il faut écraser la pulpe d'un avocat à point ou même trop mûr avec un jaune d'oeuf.

Appliquer cette crème en massage sur les cheveux secs, et patienter au moins un quart d'heure, la tête enveloppée dans une serviette ou un film plastique.

Laver ensuite les cheveux normalement et au bout du premier traitement, les cheveux secs deviendront plus soyeux. En quelques semaines, la gaine du cheveu sec se reconstituera et ce dernier sera visiblement plus beau.

Réutiliser des bouchons de liège

Quand on a des bouchons de liège, on peut les réutiliser facilement. Ils peuvent servir de cale-porte. On peut aussi les mettre dans les plateaux de fruits, car ils s'imbibent de l'humidité et aident ainsi à mieux conserver les fruits.



Préparer un fongicide naturel au printemps

Quand le printemps est là, il est temps de commencer à s'occuper de son jardin et de préparer un fongicide que l'on peut faire naturel. Pour cela, il faut mettre vingt grammes de bicarbonate de soude pour trois litres d'eau chaude et vingt-cinq millilitres de savon liquide. Pulvériser ensuite sur les plantes qui en ont besoin.

les activités dans mon quartier

5^e Défi familles en forme

Dimanche 19 mai 2013

**Départ près du centre communautaire Lise-B.-Boisvert
103, avenue de Montpellier**

Activité sportive gratuite pour les enfants de moins de 12 ans

Coût : 5 \$ par personne pour les courses d'1 et de 2 km
10 \$ par adulte pour la course de 5 km
10 \$ par personne le jour même
15 \$ par adulte pour la course de 5 km

Inscription en cours jusqu'au vendredi 16 mai à 16 h (ou sur place le jour de l'activité si moins de 800 coureurs)

Danielle Arsenault et son comité organisateur présentent, dans le cadre de la Semaine québécoise des familles ayant pour thème « Les parents au cœur d'un Québec famille », une 5^e édition familiale de courses à pied à travers les rues de la municipalité. Vous devez vous procurer un dossard de course et la puce électronique à compter de 7 h ou 30 minutes

avant le départ de votre course. Médailles, prix de présence, tirage de bicyclettes et animation vous attendent tout au long de cette journée où l'activité physique est à l'honneur!

En 2012, plus de 630 coureurs de tous âges ont participé à ce défi! Inscrivez-vous en ligne ou transmettez le formulaire par la poste dès maintenant!

Aucune inscription ne peut être effectuée par téléphone ou télécopieur.

Pour connaître les détails concernant les courses, les services offerts sur place, les modes d'inscription et autres, consultez le site web www.defifamillesenforme.ca.

Recette Salade de macaroni

INGRÉDIENT :

Sauce :

1/4 de tasse (65 ml) vinaigre blanc
1/2 tasse (125 ml) sucre
2 tasses (500 ml) mayonnaise
6 tasses (1.5 L) macaronis, cuits
1/2 tasse (125 ml) céleri, en dés
1/4 de tasse (65 ml) piment vert, en dés
1/4 de tasse (65 ml) piment rouge, en dés
2 échalotes, émincées
1 conserve (14 oz; 398 ml) de maïs en grains

1. Salade : Mélanger tous les légumes ensemble sauf les macaronis. Réserver.

2. Sauce : Dans une petite casserole, chauffer la mayonnaise à feu doux. Ajouter le sucre et le vinaigre. Mélanger. Retirer du feu.

3. Lorsque le sucre est dissout, ajouter les légumes de la salade. Reposer 5 minutes.

4. Ajouter les macaronis. Saler et poivrer.

