

La Rubrique

ST-BASILE-LE-GRAND

MARS
2013

Parlons immobilier avec Hélène

Plusieurs clients me demandent pourquoi j'offre un taux de commission aussi compétitif dans le marché alors que mes statistiques démontrent que je suis un courtier qui excelle dans ce que je fais.

Je réponds que je peux offrir un meilleur taux car j'ai beaucoup de volume... Peu de courtiers peuvent se vanter de vendre plus de 100 propriétés dans une année! Je travaille 7 jours sur 7, mon but premier est de satisfaire ma clientèle et de répondre à leurs besoins.

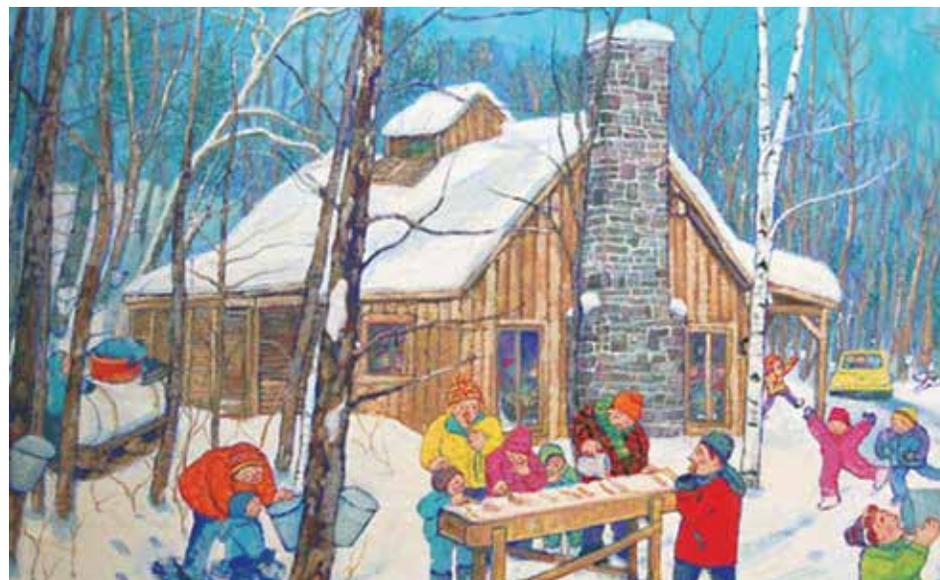
Aussi, je fais énormément de publicité, mais ce coût est évidemment divisé par le nombre d'inscriptions que j'ai. Il est évident que c'est plus facile pour moi de faire beaucoup de publicités pour faire valoir votre propriété qu'un courtier qui a seulement quelques inscriptions.

Le volume que j'ai me permet d'engager un photographe et une secrétaire. Je m'assure ainsi d'être disponible au maximum pour mes clients.

Je vis à St-Basile depuis 2004, j'adore ma vie ici et ma famille aussi! Notre ville est agréable pour plusieurs clientèles, car elle offre beaucoup d'avantages, que ce soit au niveau du transport, des excellentes écoles ou des services à proximité. C'est avec plaisir que je la fais découvrir aux acheteurs potentiels.

Décider de prendre un courtier immobilier qui connaît bien notre ville est certainement un excellent choix car il saura faire valoir les nombreux atouts de St-Basile.

Au plaisir de vous servir! Hélène 514.962.5483 - helene@helenemathieu.ca



Statistiques Saint-Basile-le-Grand - Depuis le 1^{er} janvier 2013, 71 nouvelles inscriptions ont été inscrites à St-Basile et 18 propriétés ce sont vendues dans un délai moyen de 21 jours.



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

148 ***
TRANSACTIONS
EN 2012



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



1462, Millénaire
St-Basile-le-Grand
179 900\$

***MATRIX.CENTRIS.CA



35, Beauchemin
St-Basile-le-Grand
249 900\$



103, Morier
St-Basile-le-Grand
274 800\$



14, Taillon Est
St-Basile-le-Grand
274 900\$

#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

Conservation du persil

Il suffit de le conserver dans un récipient plein d'eau fraîche mais les queues en l'air. Changer l'eau à tous les 2 ou 3 jours. Bon pour 15 jours au réfrigérateur.

Brûlé dans le fond du chaudron

Mettre de l'eau dans votre chaudron et ajouter une tasse de bicarbonate de soude (petite vache). Faire bouillir pendant 20 minutes. C'est écologique et sans évaporations toxiques.

Déboucher une toilette

Pour déboucher de façon écologique une toilette qui déborde, attendre d'abord que l'eau baisse un peu. Ajouter 1 litre de vinaigre blanc très chaud et verser 1/2 boîte de bicarbonate de soude. Ça bouillonnera, mais ça marche: la toilette et les drains seront comme neufs.

Citron toujours frais et disponible

Passer une dizaine de citrons à la centrifugeuse pour en extraire le jus. Ensuite, verser le jus obtenu dans les bacs à glaçons et mettre au congélateur. Vous n'utilisez par la suite que ce dont vous avez besoin. Le jus de citron est de ce fait toujours frais et peut se conserver très longtemps, ce qui n'est pas le cas des citrons qui restent dans la corbeille à fruits.



les activités dans mon quartier

Vente de jonquilles

au profit de la Société canadienne du cancer
Club de la Gerbe dorée

Mercredi 20 au dimanche 24 mars 2013 de 9 h à 20 h

Banque Nationale

45, montée Robert

Marché Lambert IGA

2400, boulevard du Millenaire

Maxi

2501, boulevard du Millenaire

Pharmacie Jean-Coutu

275, boulevard Laurier

Au Québec, l'initiative de vendre des jonquilles date de plus de 50 ans et son grand succès a fait de cette fleur l'emblème officiel de la Société canadienne du cancer. Pour connaître la petite histoire de la jonquille, visitez le www.cancer.ca.

Conte de Pâques en pyjama

Les enfants sont invités à se présenter en pyjama, accompagnés de leur « toutou » préféré.

L'inscription est requise au cours des trois semaines précédant l'activité; remplissez le formulaire en ligne ou contactez le personnel de la bibliothèque. Des frais de 3 \$ s'appliquent pour les non-membres, sous réserve de places disponibles.

Judi 28 mars 2013 à 18 h 45

Bibliothèque Roland-LeBlanc 40, rue Savaria

3 ans et plus

Recette Jambon à la bière de l'érablière

INGRÉDIENT :

15 ml de beurre (1 c. à soupe)
1 gousse d'ail, hachée
1 oignon, haché
1 bouteille de bière forte au choix (1 1/3 tasse)
250 ml de bouillon de poulet ou de boeuf (1 tasse)
80 + 60 ml de sirop d'érable (1/3 + 1/4 tasse)
45 ml de moutarde de Dijon (3 c. à soupe)
2 clous de girofle
1 bâton de cannelle
5 ml de graines de coriandre (1 c. à thé)
Poivre du moulin au goût
Épaule de porc fumé picnic (avec os), soit plus ou moins 2,5 kg (5 1/2 lb)

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen et y faire revenir l'ail et l'oignon. Ajouter la bière, le bouillon de poulet ou de boeuf, 80 ml (1/3 tasse) de sirop d'érable, la moutarde, les épices et poivrer au goût. Bien mélanger, délayer la moutarde et porter à ébullition.
2. Déposer l'épaule de porc fumé dans la casserole. Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter pendant 1h30 ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.
3. Préchauffer le four à 200°C (400°F). Retirer l'épaule de porc de la casserole, enlever le filet autour de la viande (retirer la couenne et une partie du gras si désiré) et déposer celle-ci dans un plat allant au four.



5. Remettre la casserole sur le feu et réduire le bouillon de moitié. Ajouter le reste (60 ml) du sirop d'érable.
6. Badigeonner la viande avec le bouillon réduit et mettre au four 15 à 20 minutes. Badigeonner fréquemment durant la cuisson.

PRÉPARATION: 20 min CUISSON: 2h00 PORTION: 9