

La Rubrique

ST-BASILE-LE-GRAND

OCTOBRE
2012

Parlons immobilier avec Hélène

Des nouvelles du marché immobilier à St-Basile

J'habite St-Basile depuis 2004, notre ville est belle, nos services à la population sont nombreux et variés, nous avons la chance d'avoir une gare avec un stationnement incitatif et de nombreux commerces sont venus s'installer depuis quelques années. Cela fait en sorte que notre belle ville est en demande parmi les nouveaux acheteurs... Alors, pourquoi voit-on parfois des propriétés restées sur le marché pendant plusieurs mois? Malgré le fait que la demande demeure excellente, il est important de demander un prix juste pour votre propriété. Lorsqu'une maison ne se vend pas, je peux vous certifier que dans plus de 95% des cas, c'est que le prix demandé est trop élevé... Il est primordial de choisir un courtier qui connaît bien le marché et qui saura vous conseiller afin d'optimiser le prix de vente de votre propriété, sans toutefois l'exagérer... **Appelez-moi! Je suis disponible 7 jours sur 7, il me fera plaisir de vous aider! Hélène 514 962 5483**



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

PLUS DE **175*****
TRANSACTIONS
EN 2011



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



256, de Normandie
St-Basile-le-Grand
474 900\$



30, Savaria
St-Basile-le-Grand
169 900\$



54, Armand-Charbonneau
St-Basile-le-Grand
239 000\$



340, île-de-France
St-Basile-le-Grand
465 000\$



1390, Montarville app. 5
Boucherville
229 500\$

***MATRIX.CENTRIS.CA

#1 AU QUÉBEC*

450.482.0785 | 450.653.6000

21^e au Canada** / 38^e au monde** *nb de transactions en 2011 chez re/max Québec **en 2011 chez Remax

mon quartier



CENTRE DENTAIRE DE LA GARE

Dre Andréanne St-Martin d.m.d. dentisterie générale
Dr François Prévost d.m.d. dentisterie générale
Dre Marie-Josée Sills d.m.d. dentisterie générale
Dre Isabelle Fraser d.m.d. dentisterie générale

2230 Boul. Millénaire, suite 165
Saint-Basile-le-Grand, Québec J3N 1T8
T **450.461.9696** F 450.461.7238

Services offerts :

- Soins particuliers pour enfants et patients anxieux
- Dentisterie familiale
- Dentisterie esthétique
- Interception orthodontique
- Chirurgie de dents de sagesse
- Service complet en implantologie
- Problèmes articulaires

Bienvenue aux nouvelles familles

> 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

Statistiques Saint-Basile-le-Grand

Depuis le 1^{er} juillet 2012, 22 nouvelles inscriptions ont été vendues à St-Basile dans un délai moyen de 30 jours, prix moyen 246 518\$.

trucs & astuces D'HÉLÈNE

Réparer un tiroir à glissières.

Appliquez une couche de parafine dans la coulisse ou la rainure. Si cela n'est pas suffisant, poncez soigneusement la rainure avec du papier sablé.

Faciliter le ramassage des branches.

Pour ramasser les résidus de taille de vos haies et arbustes, il vous suffit de placer un vieux drap à leurs pieds. Ainsi la taille finie, il ne vous restera plus qu'à ramasser le drap en le relevant par les quatre coins.

Retirer une écharde récalcitrante.

Si vous n'arrivez pas à retirer une écharde parce que celle-ci est trop profondément ancrée ou parce qu'elle s'est cassée, trempez dans de l'eau très salée. Le sel "ouvrira" la peau et fera partir l'écharde facilement. Si elle ne part toujours pas, l'eau aura ramolli la peau et il sera donc plus facile de l'enlever avec une pince à épiler ou une aiguille désinfectée.

Nettoyer des pinceaux durcis.

Lorsqu'on est négligeant et qu'on laisse traîner ses pinceaux sans les nettoyer ils se mettent à durcir. Pour les réutiliser, si la peinture n'est pas vieille, il faut les mettre dans une vieille casserole avec du détergeant à lessive et les faire bouillir. Ils reviendront comme neufs.



Rangement clous, vis, chevilles, etc ...

Utilisez d'anciens bocaux à légumes. Il ne vous reste qu'à remplir les bocaux. Ils seront visibles facilement.

les activités dans mon quartier

Ti-Jean sans peur et autres contes courageux!

Vendredi 26 octobre 2012 à 19 h

Dans le cadre de la Semaine des bibliothèques publiques du Québec du 20 au 27 octobre

Bibliothèque Roland-LeBlanc 40, rue Savaria

5 ans et plus

S'accompagnant de chansons et de musique traditionnelles, la conteuse Eveline Ménard nous présente l'histoire de son héros, Ti-Jean, qui n'a jamais eu peur de sa vie. Son rêve le plus cher étant de connaître le grand frisson de celui qui a peur, il prend la route et se met à chercher. Il rencontre plusieurs personnages qui lui expliquent comment ils ont eu peur, mais ça ne lui fait rien du tout. Il se trouve dans un château hanté, et même là, il n'a pas peur. Sa femme, qui n'en peut plus d'entendre son mari

se plaindre, trouvera une façon originale de lui donner le grand frisson!

Les enfants sont invités à revêtir leur costume d'Halloween.

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 \$ (moins de 18 ans) ou de 5 \$ (adulte) s'appliquent pour les non-membres, sous réserve de places disponibles.

Gâteau «crumble» aux pommes

CRUMBLE

125 ml (½ tasse) de flocons d'avoine à cuisson rapide
60 ml (¼ tasse) de farine tout usage non blanchie
60 ml (¼ tasse) de cassonade
60 ml (¼ tasse) de beurre non salé, ramolli

GARNITURE AUX POMMES

750 ml (3 tasses) de pommes McIntosh épépinées, pelées ou non et coupées en dés

PRÉPARATION :

Temps de préparation: 30 min
Cuisson: 1 h 05
Portions: 8

60 ml (¼ tasse) de cassonade
30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron

GÂTEAU

310 ml (1 ¼ tasse) de farine tout usage non blanchie
2,5 ml (½ c. à thé) de cannelle moulue
2,5 ml (½ c. à thé) de bicarbonate de soude
125 ml (½ tasse) de beurre non salé, ramolli
180 ml (¾ tasse) de cassonade
2 œufs
60 ml (¼ tasse) de crème sure

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer un moule à charnière de 20 cm (8 po) de diamètre. Tapisser le fond de papier parchemin.

CRUMBLE

Dans un bol, mélanger les flocons d'avoine avec la farine et la cassonade. Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit tout juste humecté. Réserver.

GARNITURE AUX POMMES

Dans un bol, mélanger les pommes, la cassonade et le jus de citron. Réserver.

GÂTEAU

1. Dans un bol, mélanger la farine avec la cannelle et le bicarbonate. Réserver.
2. Dans un autre bol, mélanger le beurre avec la cassonade au batteur électrique. Ajouter les œufs, un à la fois, et battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.



À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs en alternant avec la crème sure jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène. Répartir dans le moule.

3. Égoutter légèrement la garniture aux pommes et la répartir sur le gâteau. Parsemer de crumble. Cuire au four environ 1 h 05 ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser tiédir et démouler. Délicieux avec de la crème fouettée ou de la crème glacée à la vanille.