

La Rubrique

ST-BASILE-LE-GRAND

FÉVRIER
2012

Parlons immobilier avec Hélène

Choisir un courtier immobilier à votre image...

Étant tous travailleurs autonomes, plusieurs courtiers immobiliers offrent leurs services dans les journaux et autres publicités.

Comment choisir? Homme, femme, jeune, plus vieux, nouvellement dans le domaine ou avec plus d'expérience? Je crois que les vendeurs devraient d'abord évaluer leurs attentes et leurs besoins.

Lorsque vous rencontrez le courtier immobilier pour la première fois, il est impératif que le courant passe entre vous. Vous devez être prêt à faire équipe avec celui-ci. Il est important que votre personnalité s'accorde avec celle de votre courtier immobilier.

En effet, la dernière chose que vous souhaitez est de vous sentir incompris ou bousculé par celui que vous aurez choisi pour vous représenter. Comment souhaitez-vous que les visites se déroulent? Un courtier gentil et courtois avec vous, devrait traiter les clients acheteurs de la même manière. Il vous représente et représente également vos intérêts dans la transaction la plus importante de votre vie. Faites un bon choix et appelez-moi pour une évaluation gratuite de votre propriété, je suis disponible 7 jours sur 7!



mon quartier

> Offres de services

Centre Namasthe
Yoga-Taichi/Qigong- Meditation
bouddhiste-Massage-thé
École de méditation
Diane Provencher
Hélène 514.591.0073
www.centrenamasthe.com

Inspecteur en bâtiment
Alain Beaulieu 514.386.1422

Lydia Evangelidis Photographie
Portrait, Maternité, Bébés, Enfants,
Famille, Couple, Boudoir, Cake Smash
514.296.3517
www.facebook.com/
LydiaEvangelidisphotographie

Fêter Plus
Décoration de fêtes d'anniversaire
www.feterplus.ca
Laila Oecksler 514.623.2634

> 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 1er janvier 2012, 67 nouvelles inscriptions ont été inscrites à St-Basile et 22 propriétés ce sont vendues dans un délai moyen de 75 jours.

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

1ÈRE DIAMANT À VIE
CHEZ REMAX ACTIF**

PLUS DE **175** TRANSACTIONS EN 2011

RE/MAX ACTIF INC.

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



49 Eusèbe-Petit
Saint-Basile-le-Grand
274 900\$

227 Jean-Charles-Michaud
St-Basile-le-Grand
324 900\$

33 Gédéon-Létourneau
St-Basile-le-Grand
234 900\$

129 de Lorraine
St-Basile-le-Grand
349 900\$

11 Rue de Touraine
St-Basile-le-Grand
385 000\$

*PLUS GRAND NOMBRE DE TRANSACTIONS CATÉGORIE INDIVIDUELLE EN 2010 | **PLUS HAUTE DISTINCTION POSSIBLE CHEZ REMAX | ***MATRIX.CENTRIS.CA | (1) SUR 89 628 COURTIER(S)

450.482.0785 | 450.461.1708

1^{ère} de bureau / 14^e au Canada / 22^e au monde (1) Catégorie individuelle

Taux de commission fixe
4.5%

trucs & astuces D'HÉLÈNE

Le tartre autour d'un robinet

Si un robinet est bien entartré, rien ne sert de le frotter, il existe une astuce qui fonctionne très bien sans se fatiguer. Remplir une poche hermétique en plastique avec du vinaigre blanc. Attacher le tout au robinet et laisser ainsi pendant deux heures. Rincer et il n'y a plus une trace de tartre.

Croûtes de lait

Pour lutter contre les croûtes de lait qui envahissent le cuir chevelu de votre enfant, quelques gouttes d'huile d'amande douce suffiront. Massez-lui délicatement le cuir chevelu après y avoir déposé un peu d'huile d'amande douce. Les croûtes de lait disparaîtront au bout de quelques jours.

Agent de rinçage pour lave-vaisselle

Remplacer l'agent de rinçage pour lave-vaisselle qui est dispendieux par du vinaigre et vous n'aurez plus aucune tache sur la vaisselle.

les activités dans mon quartier

Journée du citoyen Ski alpin et planche à neige

Mardi 6 mars 2012
Ski Mont-Saint-Bruno
550, rang des Vingt-Cinq Est
(Saint-Bruno-de-Montarville)

En collaboration avec la station de ski Mont-Saint-Bruno, la Municipalité offre aux Grandbasiloises et Grandbasilois d'obtenir des billets à coûts réduits (quantité illimitée) pour cette journée du citoyen.

Remontée mécanique : 24 \$

Remontée mécanique et location d'équipement : 49 \$

Animaux et poubelles

Répandez du vinaigre sur vos sacs et aux alentours: les animaux détestent cette odeur.



Aspirateur qui sent bon

Imprégnez un morceau de coton avec vos fonds de bouteilles de parfum, puis glissez-les dans le sac de l'aspirateur. En utilisant l'aspirateur, le parfum sera diffusé.

Tache de chewing-gum

Frottez la partie concernée à l'aide d'un glaçon. Le froid fera ainsi durcir la pâte. Il vous suffit ensuite de gratter le chewing-gum à l'aide de la lame d'un couteau par exemple. La pâte se décollera facilement. Renouvelez l'opération si nécessaire.

Heure du conte

Les jeudis à 9 h 30

Du 2 février au 10 mai

Bibliothèque Roland-LeBlanc 40, rue Savaria

Anne-Marie, accompagnée de la marionnette Galette, raconte une merveilleuse histoire et chante des comptines aux tout-petits pour développer le langage et la sociabilité dans la bonne humeur.

Poulet du Général Tao

SAUCE

150 ml (2/3 tasse) de sucre
250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet
30 ml (2 c. à soupe) de féculé de tapioca
60 ml (1/4 tasse) de vinaigre de riz
60 ml (1/4 tasse) de xérès ou de sherry
2,5 à 5 ml (1/2 à 1 c. à thé) de piments broyés

PÂTE À TEMPURA

60 ml (1/4 tasse) de farine à pâtisserie
150 ml (2/3 tasse) de féculé de maïs
125 ml (1/2 tasse) de bière froide
10 ml (2 c. à thé) de sauce soya
600 g (1 1/4 lb) de poitrines de poulet désossées et sans la peau, coupées en cubes de 2,5 cm (1 po)

1 poivron rouge, coupé en dés
2 oignons verts, hachés
15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'arachide
Sel
Huile d'arachide, pour la friture

SAUCE

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Réserver.

PÂTE À TEMPURA

1. Chauffer l'huile de la friteuse à température élevée. Préchauffer le four à 100 °C (200 °F).
2. Dans un bol, fouetter tous les ingrédients de la pâte et enrober le poulet de cette pâte.
3. Frire de 6 à 8 morceaux de poulet à la fois pendant environ 5 minutes. Égoutter sur du papier absorbant et réserver au chaud.



4. Dans un wok ou dans une grande poêle, sauter le poivron et les oignons verts dans l'huile. Verser la sauce sur les légumes et chauffer en remuant jusqu'à ébullition. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter le poulet et bien mélanger.