

# À Saint-Pascal

## LA BORDÉE

**Gens**  
D'AFFAIRES  
DE SAINT-PASCAL

UN TOTAL DE  
**2429\$**  
EN PRIX  
DONT 1000\$  
DES GENS D'AFFAIRES  
DE SAINT-PASCAL

**C'EST PARTI!**  
Jusqu'au 5 décembre

**ET ENCORE PLUS DE PRIX**

**Gens**  
D'AFFAIRES  
DE SAINT-PASCAL

ECHANGE  
MARCHANDS

Direction

**+ 5 PRIX DE 100\$**

ABONNEZ-VOUS  
À L'INFOLETTRE



TIRAGE DE CES 5 PRIX  
SUPPLÉMENTAIRES PARMIS TOUS  
LES ABONNÉS À L'INFOLETTRE  
À dépenser chez vos marchands  
membres Gens d'affaires  
de Saint-Pascal

## Sept conseils pour réussir ses emballages-cadeaux

Un cadeau n'a pas besoin d'être emballé à la perfection pour plaire à son destinataire... mais une présentation soignée ajoute toujours un petit « plus ». Voici quelques conseils!

- Papier** : choisissez un papier d'emballage de qualité, qui ne se déchire pas facilement. Taillez-le à la bonne grandeur pour éviter les plis inutiles et le gaspillage.
- Sac-cadeau** : solution intelligente pour gagner du temps, le sac-cadeau existe en plusieurs styles et formats. N'oubliez pas que plus le cadeau est lourd, plus le sac doit être résistant!
- Boîte** : si votre cadeau a une forme irrégulière, transférez-le dans une boîte. Cela vous évitera bien des frustrations!
- Papier de soie** : il est idéal pour emballer les objets délicats ou précieux, ou pour mettre dans un sac-cadeau. Pour un résultat élégant, ne le chiffonnez surtout pas!
- Ruban adhésif** : utilisez-en juste ce qu'il faut. Trop de ruban adhésif peut rendre l'ouverture difficile et nuire à l'apparence du paquet.
- Rubans et choux** : avec leurs reflets satinés ou métallisés, ils ajoutent

une touche festive à votre cadeau. Frisez les rubans à l'aide d'une lame de ciseau pour un joli effet!

- Décorations** : grelots, fleurs, plumes, cannes de bonbon, pommes de pin... quelques petits éléments bien choisis suffisent à rendre un cadeau unique!



Vous manquez de temps pour réaliser des emballages attrayants? Des organismes communautaires offrent des services d'emballage de cadeaux à des prix accessibles. Encouragez-les!

### Des idées futées pour gâter vos adeptes de sport préférés

Vous cherchez un cadeau de Noël pour faire plaisir à quelqu'un qui adore bouger? Voici quelques pistes à explorer :

- De l'équipement pour s'entraîner à la maison (planche à pompes, tapis de yoga, etc.);
- Des chauffe-mains réutilisables ou rechargeables (un *must* pour « jouer » dehors!);
- Des chaussettes techniques (sans coutures, respirantes, coussinées, etc.);
- Des écouteurs sans fil (ils doivent notamment résister aux chocs et à la sueur);
- Un accessoire pour l'automassage (balle, rouleau ou pistolet, par exemple);
- Un couvre-sac imperméable (assurez-vous de connaître la taille de son sac en litres);
- Un foulard tubulaire (respirant, il fait office de cache-cou, de bandeau, de tuque, etc.);
- Un sac de sport (misez sur un modèle fonctionnel et stylé convenant à ses activités);
- Une bouteille d'eau isotherme (n'hésitez pas à la faire personnaliser!);
- Une montre intelligente (vérifiez quelles fonctionnalités lui seraient réellement utiles);
- Une serviette en microfibre (compacte et séchant vite, elle est parfaite pour le sport);
- Une veste ou une ceinture d'hydratation (idéales pour la course, la randonnée, etc.).

Enfin, si vous ne savez vraiment pas ce dont il ou elle pourrait avoir besoin pour rehausser ses séances d'entraînement, offrez-lui une carte-cadeau de son détaillant d'articles de sport ou de plein air favori, et le tour est joué!



**BYE-BYE PAPIER, SALUT TISSU!**  
Réduisez votre empreinte écologique en emballant vos cadeaux avec du tissu noué — une méthode japonaise appelée furoshiki. Voyez des tutoriels sur Internet pour apprendre les bonnes techniques!

Pour les Fêtes, choisissez

RESTAURANT  
DE LA  
**Montagne**

NOUS PARTICIPONS À  
**LA BORDÉE** Gens  
À SAINT-PASCAL D'AFFAIRES DE SAINT-PASCAL

### Buffet Noël

- Sandwichs (œufs, jambon, poulet)
- Choix de 3 salades (macaroni, pommes de terre, riz aux crevettes)
- Fromages et raisins
- Viandes froides
- Crudités et trempettes
- Desserts assortis

**18\$** / personne  
(Minimum 10 personnes)

### Pain au fromage Philadelphia ou Cheese Whiz

Demi (10 à 12 portions) : 39,<sup>95</sup>\$

Complet (15 à 20 portions) : 54,<sup>95</sup>\$

Cipaille (4 à 6 portions) : 32,<sup>95</sup>\$

Tourtière (4 à 6 portions) : 15,<sup>95</sup>\$

### Plateaux à la carte (10 personnes)

Sandwichs assortis 39\$

Pain farcis 39\$

Salade de macaroni 29\$

Salade de pommes de terre 29\$

Salade de chou 29\$

Salade de riz et crevettes 39\$

Fromages et raisins 36\$

Crudités et trempettes 32\$

Viandes froides 32\$

Saucisses bacon 28\$

Oeufs farcis 26\$

Desserts assortis 28\$

Certificat cadeau  
disponible



# Pour les Fêtes, ayez l'achat local en tête!

## Valoriser l'achat local pour les Fêtes : un cadeau pour nos proches... et pour notre économie!

En cette ère de mode éphémère et de géants du commerce en ligne, de nombreux biens et denrées du quotidien proviennent de marchés étrangers qui se soucient peu de leur qualité. La période des Fêtes reste donc une occasion en or de privilégier les entreprises de chez nous afin de gâter nos proches comme il se doit, en plus d'encourager la production et le savoir-faire d'ici.

### Une qualité optimale

En achetant local, vous vous assurez d'ores et déjà de vous procurer de la qualité. Confiseries, plats traditionnels, boissons alcoolisées, vêtements, poteries... la grande majorité des produits d'ici sont faits avec des ingrédients exceptionnels ou des matériaux durables, ce qui les distingue d'autres marchandises fabriquées selon des standards moindres.

### Une économie stimulée

Dépenser dans vos commerces locaux comporte des avantages à plusieurs niveaux. L'argent que vous déboursez améliore les revenus des entrepreneurs, qui réinvestissent à leur tour une partie de leurs recettes auprès de fournisseurs des environs afin de renouveler ou d'augmenter leur offre. L'économie roule, et votre région gagne en autonomie!

### Des cadeaux uniques

Les designers de vêtements, les distillateurs et tous les artisans de votre région ont un style et des valeurs qui leur sont propres. En effet, en plus de leur qualité et de leurs bienfaits sur l'économie, les produits locaux sont inimitables. Chaque région possède ses spécialités, et les entrepreneurs injectent énormément de leur personnalité dans leur processus.

Bref, offrir en cadeau ou servir des

produits locaux à un proche pour les Fêtes, c'est non seulement donner quelque chose d'unique, mais aussi prendre soin de son coin de pays. Prenez

vos sacs réutilisables, enflez tuque et mitaines, et lancez-vous à la découverte des commerces de votre région!



## Quel cadeau offrir à une personne passionnée de cuisine?

Vous avez un ou une *foodie* parmi vos proches? Pour lui faire plaisir à Noël, puisez dans l'une ou l'autre de ces délicieuses idées!

**Un cours ou un atelier :** donnez-lui l'occasion de développer ses talents culinaires, que ce soit en matière de tapas, de pâtisseries ou de sushi, par exemple. Certains cours se donnent en ligne. Pratique, non?

**Un voyage :** si votre budget vous le permet, offrez-lui le privilège de déguster la cuisine italienne en Italie, ou la cuisine péruvienne au Pérou. Cela dit, une escapade à quelques heures de route peut aussi lui faire découvrir de nouvelles saveurs!

**Un repas gastronomique :** votre cuisinomanie rêve jour et nuit d'essayer un restaurant chic en particulier? Voilà l'occasion de lui réserver une table ou de lui donner un chèque-cadeau pour deux personnes — car un festin partagé est toujours meilleur!

**Un accessoire ou un appareil :** renseignez-vous sur ce qui pourrait rehausser l'équipement de cuisine de votre proche. Casserole luxueuse, ensemble de couteaux, machine à pain, sorbetière, batteur sur socle, plancha, cloche à gâteau en verre... chose certaine, votre cadeau fera briller ses yeux!

**Un panier gourmand :** choisissez un panier préparé par des experts ou confectionnez-le vous-même. Garnissez-le de produits variés comme des condiments raffinés, des tartinades artisanales et des épices. Les possibilités sont illimitées!

**Un livre :** les ouvrages se consacrant aux 1001 plaisirs de la gastronomie pullulent dans les librairies! Selon les préférences de votre proche, vous pourriez lui trouver un livre sur la cuisine d'un pays en particulier, sur un type de plat ou sur un mode d'alimentation (végétarien, sans sucre, biologique, etc.).

Magasinez dans vos commerces locaux pour dénicher le parfait cadeau gourmet!



Vous voulez gâter un être cher?  
Notre immense choix vous charmera!

*Laissez-nous vous aider dans vos achats des Fêtes...*



*Vos pharmaciennes,  
Raphaëlle Paradis et  
Marcelle Pelletier*

NOUS PARTICIPONS À  
**LA BORDÉE** Gens  
D'AFFAIRES  
À SAINT-PASCAL

**2 À GAGNER :**  
cartes-cadeaux  
d'une valeur de  
**50\$** chacune

**familiprix**  
EXTRA

Raphaëlle Paradis et Marcelle Pelletier  
555, rue Taché, Saint-Pascal  
(418) 492-1234

Notre Kamouraska, on l'aime et on en prend soin!



À SAINT-PASCAL  
**LA BORDÉE**  
Gens  
D'AFFAIRES  
DE SAINT-PASCAL

## Cette année, offrez des livres à Noël!

À tout âge, la lecture constitue un fabuleux cadeau : elle offre à la fois le divertissement et l'évasion, la connaissance et la créativité, la relaxation et la concentration, et bien plus encore.

Et nul besoin d'être un rat de bibliothèque pour l'apprécier! En effet, avec



le vaste choix d'ouvrages sur le marché, impossible de ne pas en dénicher un qui captera l'attention de l'être cher que vous souhaitez combler, qu'il adore le golf ou les histoires d'amour.

Vous en doutez? Entre les biographies de personnalités inspirantes, les essais sur des sujets variés, les guides en tous genres, les albums pour enfants, les sagas fantastiques, les récits historiques, les romances urbaines, les mangas, les recueils de poésie, les romans policiers, les intrigues psychologiques et les bandes dessinées, chacun peut certainement y trouver son compte.

Mais attention : assurez-vous de bien connaître la personnalité et les goûts de la personne à qui vous offrez un livre. Pour viser juste, il ne suffit pas de demander à votre libraire le plus gros livre à succès de l'année!

## LOISIRS CRÉATIFS

### Sept idées-cadeaux pour divertir petits et grands

Parfaits pour s'exprimer, se détendre et développer sa motricité, les loisirs créatifs sont d'excellents choix pour gâter les artistes de tous âges dans votre entourage. Laissez-vous inspirer par ces quelques idées :

- 1. Mallette artistique :** la mallette comprend une variété de fournitures d'art (ex. : crayons de bois, marqueurs, pastels, aquarelles) destinées aux enfants ou aux artistes accomplis.
- 2. Ensemble de peinture par numéros ou au diamant :** accessibles à tous, ces techniques permettent de créer de véritables œuvres d'art sur des sujets variés (animaux, paysages, etc.).

**3. Ensemble de fabrication de bougies :** il existe une multitude d'ensembles contenant tout le nécessaire pour s'initier à cette activité et créer des chandelles de diverses formes.

**4. Trousse de bricolage :** réunissant un assortiment de matériel pour le bricolage (yeux mobiles, plumes, pompons, paillettes, etc.), ce type de trousse ravira à coup sûr les plus jeunes.

**5. Tablette à dessin lumineuse :** idéale pour le traçage, elle permet notamment de reproduire une foule de motifs et de dessins (plusieurs sont souvent inclus avec les tablettes pour enfants).

**6. Ensemble de crochet ou de broderie :** si une personne que vous aimez a récemment eu la piqure pour les travaux d'aiguille, elle sera heureuse d'ajouter un ouvrage à sa collection.

**7. Trousse d'origami :** comportant de jolis papiers et les instructions pour réaliser divers pliages plus ou moins complexes, ce présent plaira à ceux et celles qui sont habiles de leurs doigts.

À go, visitez vos commerces locaux... et offrez la créativité en cadeau!



NOUS PARTICIPONS À  
**LA BORDÉE**  
 À SAINT-PASCAL

**LE COMPTOIR GOURMAND**  
 Café - Pâtisserie - Lunch

**Liste de produits du  
 Temps des Fêtes**  
**DISPONIBLE DÈS LE 15 NOVEMBRE**  
 (commandes acceptées jusqu'au  
 dimanche 7 décembre)

- Boîtes de desserts
- Bûches
- Pains sandwich
- Pâtés
- et plus...

**Liste et bon de commande disponibles  
 par courriel ou en boutique.**

**Dégustation  
de Bûche**  
**SAMEDI**  
**29 novembre**  
**de 13 h à 16 h**

**Venez voir  
en boutique les  
Paniers-cadeaux  
parfaits pour les  
PROFESSEURS,  
ÉDUCATRICES,  
etc.**

**HEURES D'OUVERTURE : du mardi au samedi de 9 h à 16 h**  
 625, boul. Hébert, Saint-Pascal, **418 308-1015**   
 comptoir.kamouraska@gmail.com

NOUS PARTICIPONS À  
**LA BORDÉE**  
 À SAINT-PASCAL

**10 AU 22 NOVEMBRE 2025**

**DUMAIS**  
**camilledumais.com**  
 VOTRE CENTRE DE RÉNOVATION DEPUIS 1953!

📍 1005 rue Lévesque  
 Saint-Pascal  
 ☎️ 418 492-2347

**30%  
DE RABAIS**

Série 383 et 163  
 Format 3,78  
 En inventaire

**DESIGNER SUR PLACE**  
**CONCEPTION  
PLAN 2D & 3D**  
**PRODUITS SICO  
INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR**  
**CONSEIL D'EXPERT  
POUR REHAUSSER  
VOTRE DÉCOR!**

## Menu FESTIF

### Biscuits moelleux aux brisures de chocolat

Envie de sucré pour compléter un festin en beauté? La rumeur dit que ces biscuits sont les préférés du père Noël!



#### INGRÉDIENTS (pour 12 biscuits)

- 2 1/4 tasses de farine
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé de sel
- 3/4 tasse de beurre non salé, ramolli
- 1/2 tasse de sucre
- 3/4 tasse de cassonade
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 2 œufs
- 2 tasses de brisures de chocolat mi-sucré

#### PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 350 °F. Tapiser deux plaques à biscuits de papier parchemin.
2. Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Réserver.
3. Dans un autre bol, défaire le beurre en crème avec le sucre et la cassonade à l'aide d'un batteur électrique, jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux (environ 2 à 3 minutes). Ajouter la vanille et les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque ajout.
4. Incorporer graduellement les ingrédients secs au mélange humide en alternant d'un à l'autre. Ajouter les brisures de chocolat. Mélanger jusqu'à ce qu'elles soient réparties uniformément.
5. Disposer la pâte à biscuits sur les plaques en utilisant environ 1 c. à soupe pour chaque biscuit, en les espaçant de 5 cm.
6. Cuire au centre du four, une plaque à la fois, de 9 à 11 minutes, ou jusqu'à ce que les contours soient dorés, mais que le centre soit encore mou. Laisser refroidir les biscuits 2 minutes sur la plaque avant de les transférer sur une grille.

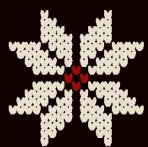
### Cocktail Sidecar

#### INGRÉDIENTS (pour 1 cocktail)

- 1 1/2 oz de brandy
- 1/2 oz de liqueur d'agrumes
- 1/2 oz de jus de citron
- 1 zeste d'orange
- 3 tranches d'orange ou de citron

#### PRÉPARATION

1. Mettre les ingrédients liquides dans un joli verre et bien mélanger.
2. Ajouter le zeste d'orange et les tranches de fruits.
3. Servir à température ambiante ou froid (sur glace).



Débordante de saveurs d'agrumes, cette boisson est idéale pour trinquer lors d'un repas des Fêtes. Santé!

ski-doo

## ÉVÉNEMENT PORTES OUVERTES SKI-DOO

Financement à partir 1.99% sur les modèles 2025 sélectionnés

Le meilleur moment pour venir acheter votre huile XPS. Plusieurs rabais sur les pièces, accessoires et vêtements.\*

\*sur les articles non-courant, en magasin.

La gamme 2026. Pour ceux qui ouvrent la voie.

Passez nous voir du 28 et 29 novembre pour la découvrir en personne.

Vendredi soir exceptionnellement jusqu'à 20 h.

Succursales de Saint-Pascal et Rivière-du-Loup.



CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS LES DÉTAILS

©2025 Bombardier Produits Récréatifs Inc. (BRP). Tous droits réservés. TM et le logo BRP sont des marques de commerce de BRP ou de ses sociétés affiliées. Aux États-Unis, les produits sont distribués par BRP US Inc. (Toutes les autres marques déposées sont la propriété de leurs propriétaires respectifs. BRP se réserve le droit de discontinuer ou de modifier les spécifications de prix, les conditions de vente, les modèles ou les équipements sans aucun préavis. Certains modèles peuvent être fournis avec des équipements en option. La performance des produits peut varier selon des facteurs de terrain. Lire attentivement le guide de l'utilisateur et les instructions de sécurité. Tous les modèles de moteur pour skis sont destinés à être utilisés par des conducteurs âgés de 16 ans et plus. Respectez les lois et règlements applicables. Toujours porter les vêtements de protection appropriés, incluant un casque, les conducteurs jamais sous l'influence d'alcool ou de drogue. Consultez toujours le manuel de responsabilité et assurez-vous que votre concessionnaire BRP a accès pour plus de détails et visitez le site <https://ski-doo.com/>



735, Taché, Saint-Pascal 418-492-3632 | 1-888-297-3632

91, boul. Cartier, Rivière-du-loup 418-860-3632 | 1-877-860-3632

### Souper BÉNÉFICE pour L'AMÉLIORATION du SENTIER NUMÉRO 5

Poulet BBQ pour emporter 20\$ / billet  
**Samedi 15 novembre, de 17 h à 18 h**  
 Stationnement de Jean Morneau  
 735, rue Taché, Saint-Pascal  
 au profit du Club de motoneige Les Belles pistes du Rocher Blanc inc.



Club des Belles pistes du Rocher blanc inc.

Pour information, contactez Monique chez Jean Morneau inc. au 418 492-3632

À SAINT-PASCAL  
**LA BORDÉE**  
 Gens D'AFFAIRES DE SAINT-PASCAL



## Tataki de bœuf à la japonaise

Pour votre réception festive, préparez cette entrée raffinée qui ravira à coup sûr les amateurs de cuisine asiatique!



### INGRÉDIENTS (pour 2 personnes)

- 300 g de filet de bœuf (idéalement de qualité tartare ou AAA)
- 1 c. à soupe d'huile de sésame grillé
- 1/4 tasse de sauce soya
- 1 c. à soupe de mirin
- 1 c. à soupe de vinaigre de riz
- 1 c. à thé de gingembre frais, râpé
- 1 gousse d'ail, râpée
- Zeste de deux oranges
- 1 petit oignon vert, tranché finement
- Poivre noir fraîchement moulu

### PRÉPARATION

1. Sortir le bœuf du réfrigérateur et le laisser tempérer pendant 15 à 20 minutes.
2. Chauffer une poêle à feu vif et ajouter l'huile de sésame. Saisir le filet de bœuf sur tous les côtés pendant environ 30 à 45 secondes par face. Il doit rester très saignant à l'intérieur. Retirer immédiatement du feu et plonger le filet dans un bol d'eau glacée pour arrêter la cuisson. Égoutter et sécher. Envelopper dans une pellicule plastique et réfrigérer de 15 à 30 minutes pour faciliter la coupe.
3. Pendant ce temps, préparer la sauce en mélangeant la sauce soya, le mirin, le vinaigre de riz, le gingembre et l'ail dans un petit bol.
4. Trancher le bœuf finement à l'aide d'un couteau bien aiguisé et déposer les tranches à plat dans une assiette de service.
5. Napper chaque tranche de sauce. Garnir de zeste d'orange, puis d'oignon vert. Poivrer au goût et servir bien froid.

**LE SAINT-PASCAL**  
 -RESTO- X -PUB-

**COMMANDEZ  
DÈS MAINTENANT  
VOTRE BUFFET DE NOËL**  
 ou réservez pour vos **partys de bureau!**

Pour informations  
**418 492-5535**

NOUS PARTICIPONS À  
**LA BORDÉE** X Gens  
 À SAINT-PASCAL

**Gâtez vos proches avec  
nos certificats-cadeaux!**

Offrez la valeur  
que vous désirez!

**LE SAINT-PASCAL**  
 -RESTO- X -PUB-  
*Certificat-cadeau*

Offert à : \_\_\_\_\_

D'une valeur de : \_\_\_\_\_

De la part de : \_\_\_\_\_

**pubstpascal.ca | 418 492-5535**  
 535 Boulevard Hébert - Saint-Pascal

**ÊTES-VOUS PRÊTS POUR  
LA SAISON DE MOTONEIGE?**

**SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK!**

**VÊTEMENTS ET  
BOTTES D'HIVER POUR  
TOUTE LA FAMILLE**

**VÊTEMENTS ET  
BOTTES ISOLÉES POUR  
TRAVAILLEURS**

NOUS PARTICIPONS À  
**LA BORDÉE** X Gens  
 À SAINT-PASCAL

**LA SALOPETTE  
ET L'AVENTURIER**

**531, boul. Hébert,  
Saint-Pascal  
418 492-2702**

**salopetteaventurier.com**

Mocktail « bleuets parfaits »



À la recherche d'un cocktail sans alcool qui plaira à tous vos convives à Noël? Cette savoureuse boisson pétillante aux bleuets aura assurément du succès!

INGRÉDIENTS (pour 1 mocktail)

- 2 c. à soupe de bleuets frais
- Environ 6 feuilles de menthe fraîche
- 1/2 lime, coupée en fines tranches
- 1 c. à soupe de sirop simple
- Eau pétillante à la lime, pour allonger
- Glaçons

PRÉPARATION

1. Dans un joli verre, déposer les bleuets, la moitié des feuilles de menthe et la moitié des tranches de lime. À l'aide d'un pilon, écraser les ingrédients afin d'obtenir une purée.
2. Verser le sirop simple, et allonger délicatement avec l'eau pétillante.
3. Ajouter des glaçons et garnir du reste de menthe et de lime.

Salade de tomates cerises et burrata

Cette salade fraîche à l'italienne fait une superbe entrée colorée sur une table des Fêtes. Bonne dégustation!



INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

- 4 tasses de roquette
- 2 tasses de tomates cerises aux couleurs variées
- 2 boules de fromage burrata
- 2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 c. à soupe de crème de balsamique
- Quelques feuilles de basilic frais, ciselées
- Sel et poivre du moulin

1. Laver et essorer la roquette. La déposer dans une grande assiette de service.
2. Laver les tomates cerises, les couper en deux et les répartir sur la roquette.
3. Égoutter les boules de burrata, puis les déchirer grossièrement avec les mains. Répartir les morceaux sur la salade.
4. Arroser d'huile d'olive de manière uniforme. Verser la crème de balsamique en filet sur le dessus. Parsemer de basilic frais ciselé. Saler et poivrer au goût. Servir immédiatement.

5 JOURS SEULEMENT

Du mercredi 12 novembre  
au dimanche 16 novembre

ON PAYE L'ÉQUIVALENT  
DES TAXES  
sur jouets, livres et cadeaux



Cadeaux  
Livres  
Jouets



Venez découvrir nos nouveautés des Fêtes!

NOUS PARTICIPONS À  
**LA BORDÉE** Gens  
D'AFFAIRES DE SAINT-PASCAL

Lunik inc.

PAPETERIE-LIBRAIRIE-TABAGIE  
BOUTIQUE CADEAU

510, avenue Martin, Saint-Pascal (Québec) GOL 3Y0  
Tél. : 418 492-2096 Téléc. : 418 492-6122



A SAINT-PASCAL  
**LA BORDÉE**  
Gens  
D'AFFAIRES  
DE SAINT-PASCAL

## Temps des Fêtes

# Le compte à rebours est lancé!



Noël est dans

# 6

semaines!

Lentement, mais sûrement, la magie des Fêtes s'invite déjà un peu partout. Jetez vite un œil à cette liste de tâches à entamer pour tout préparer à temps... sans vous essouffler!

- Faire un budget pour les dépenses des Fêtes (nourriture, vêtements, cadeaux, etc.).
- Choisir une thématique amusante pour votre réception.
- Dresser la liste d'invités et envoyer les invitations sans tarder.
- Élaborer le menu (n'oubliez pas les boissons!) pour régaler votre tablée.
- Prendre vos rendez-vous « beauté » (ex. : salon de coiffure).

**IDÉE D'ACTIVITÉ THÉMATIQUE**  
 Fabriquer des ornements de Noël en famille — les possibilités sont illimitées pour exprimer votre créativité!

Noël est dans

# 5

semaines!



Avec le mois de décembre qui approche à grands pas, les préparatifs doivent aller bon train! Voici ce que vous pourriez faire cette semaine pour continuer sur votre lancée.

- Organiser l'échange de cadeaux en détail (pige, budget, thème, etc.).
- Sortir et trier vos décorations de Noël pour déterminer s'il vous faut en racheter.
- Établir la liste des personnes que vous souhaitez gâter et noter vos idées-cadeaux.
- Réserver quelques plats chez le traiteur si vous ne désirez pas tout cuisiner vous-même.
- Emmener vos enfants voir le père Noël (ex. : au centre commercial).

**IDÉE D'ACTIVITÉ THÉMATIQUE**  
 Visiter un marché de Noël — vous dénicheriez certainement des présents épatants pour petits et grands!

NOUS PARTICIPONS À  
**LA BORDÉE** X GENS  
 À SAINT-PASCAL D'AFFAIRES DE SAINT-PASCAL

# CARROSSERIE

• CARROSSERIE • MÉCANIQUE GÉNÉRALE • ESTHÉTIQUE •

- \* Peinture
- \* Redressement de châssis en technique mesure 3D
- \* Réparation de carrosserie en aluminium (soudage et rivetage)
- \* Réparation de structure en acier ultra léger avec soudage par points de résistance
- \* Alignement des roues
- \* Traitement anti-rouille
- \* Recalibration des systèmes d'aide à la conduite (ADASS) avec équipement spécialisé
- \* Réparation et remplacement de pare-brise
- \* Réclamation d'assurances
- \* Estimateur sur place
- \* Véhicules de courtoisie

**AUTOMOD**  
 VITRES ET ACCESSOIRES D'AUTO

**CarrXpert**  
 Carrossier expert  
 KAMOURASKA

SÉBASTIEN MASSÉ, *propriétaire*  
 216, rue Rochette, Saint-Pascal



info@kamouraska.carrxpert.com  
 418 308-1001

Noël  
est dans

**4**  
semaines!



Eh oui, plus qu'un mois avant les vacances des Fêtes! Puisqu'il est temps de plonger à fond dans l'ambiance, préparez-vous à cocher ces quelques tâches importantes sur votre liste.

- Commencer à magasiner sérieusement les cadeaux que vous offrirez.
- Installer les décorations extérieures avant l'arrivée des froids polaires.
- Faire le sapin de Noël en couple ou en famille.
- Cuisiner les divers plats qui peuvent être congelés sans problème (ex. : tourtière).
- Aider vos enfants à écrire leurs lettres pour le père Noël.

**IDÉE D'ACTIVITÉ THÉMATIQUE**  
Regarder un classique de Noël — rien de tel pour donner vie à la magie des Fêtes et réveiller votre cœur d'enfant!

Noël  
est dans

**2**  
semaines!



Il ne reste qu'une dizaine de jours avant les festivités : ce n'est pas le moment de vous asseoir sur vos lauriers! Accomplissez plutôt ces différentes tâches dès maintenant.

- Commencer le ménage afin que tout brille pour votre réception.
- Préparer des jeux pour divertir vos invités et « faire lever le party ».
- Vérifier si vous avez tout (vaisselle, chaises, mouchoirs, etc.) en quantité suffisante.
- Ranger les objets dangereux hors de la portée des enfants, le cas échéant.
- Dénicher les cadeaux de dernière minute si certains plans ont changé.

**IDÉE D'ACTIVITÉ THÉMATIQUE**  
Assister à un spectacle de Noël — de la musique au théâtre, en passant par le ballet, vous avez l'embarras du choix!

Noël  
est dans

**3**  
semaines!



Le temps file et l'effervescence des Fêtes se fait sentir. Pour autant, inutile de paniquer! Attaquez-vous simplement à ces quelques « corvées » pour que tout roule à merveille.

- Magasiner les tenues que vous et votre famille porterez dans les parties.
- Préparer diverses listes de lecture pour égayer les repas et faire danser vos convives.
- Emballer et cacher soigneusement les cadeaux jusqu'au jour J.
- Confirmer la liste d'invités auprès de ceux-ci pour tout planifier en conséquence.
- Rédiger et envoyer des cartes de souhaits aux gens que vous chérissez.

**IDÉE D'ACTIVITÉ THÉMATIQUE**  
Chanter des chansons de Noël immortelles — faites résonner vos morceaux préférés et laissez-vous aller!

Noël  
est dans

**1**  
semaine!



Ça y est, Noël pointe le bout de son nez! Vous avez certes encore un peu de travail à faire, mais vous pourrez célébrer en grand après avoir terminé ces derniers préparatifs.

- Acheter les aliments qui doivent être aussi frais que possible.
- Finir le ménage, surtout dans les pièces qui accueilleront vos convives.
- Libérer de l'espace dans l'entrée pour les bottes et les manteaux.
- Approvisionner les salles de bain (papier de toilette, savon à mains, etc.).
- Déneiger et déglacer la cour, le balcon et les escaliers, s'il y a lieu.

**IDÉE D'ACTIVITÉ THÉMATIQUE**  
Cuisiner et décorer des biscuits de Noël — vous pourrez les déguster sans culpabilité, car vous les avez bien mérités!

À SAINT-PASCAL  
**LA BORDÉE**  
D'AFFAIRES  
DE SAINT-PASCAL

Réservez maintenant pour les  
**FORFAITS FAMILLE** durant les Fêtes

NOUS PARTICIPONS À  
**LA BORDÉE** Gens  
D'AFFAIRES  
À SAINT-PASCAL

À GAGNER **2** forfaits **QUILLES**

valeur de **104\$** (52\$ chacun)

- 3 à 6 personnes par allée
- 1 h 30 de jeu
- Location de souliers incluse



**OUVERT**  
TOUS LES JOURS  
DURANT LES FÊTES

**418 492-2146**

327, av. de l'Amitié  
Saint-Pascal

salon@quillesstpascal.ca  
www.quillesstpascal.ca



## Pommes de terre gratinées à la crème style gratin dauphinois

Régalez — et épatez! — tous vos convives cette année avec ces pommes de terre des plus sophistiquées!



### INGRÉDIENTS (pour 6 personnes)

- 2 c. à soupe de beurre
- 2 gousses d'ail
- 5 ou 6 pommes de terre Yukon Gold, pelées
- 1 1/2 tasse de crème 35 %
- 1/2 c. à thé de muscade moulue
- Sel et poivre
- 1 1/2 tasse de fromage cheddar fort, râpé
- Persil frais, haché (facultatif)

### PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 375 °F. Beurrer généreusement une poêle en fonte (ou un plat allant au four). Frotter le fond du plat avec les moitiés d'une gousse d'ail coupée en deux pour parfumer, puis jeter l'ail.
2. À l'aide d'une mandoline ou d'un couteau bien aiguisé, couper les pommes de terre en fines tranches (environ 2 à 3 mm d'épaisseur).
3. Dans une casserole, chauffer doucement la crème avec une gousse d'ail émincée, la muscade, le sel et le poivre. Ajouter les tranches de pommes de terre à la crème chaude. Laisser mijoter légèrement durant 5 minutes pour les attendrir (ne pas faire bouillir).
4. Transférer le tout dans le plat beurré, en répartissant les pommes de terre en couches égales. Verser le reste de la crème sur les pommes de terre. Saupoudrer uniformément de fromage râpé.
5. Couvrir de papier d'aluminium et cuire au four pendant 30 minutes. Retirer le papier et poursuivre la cuisson de 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré et bouillonnant.
6. Laisser reposer 10 minutes avant de servir. Garnir de persil frais, si désiré.

Joyeuses Fêtes!

À gagner **10 certificats-cadeaux de 50\$** chac. chez *Lunik inc.*

NOUS PARTICIPONS À  
**LA BORDÉE** Gens D'AFFAIRES DE SAINT-PASCAL

Ces certificats-cadeaux sont offerts par  
**la Caisse Desjardins Centre-Est-du-Kamouraska**

**Desjardins**  
Caisse Centre-Est-  
du-Kamouraska

002114525

NOUS PARTICIPONS À  
**LA BORDÉE** Gens D'AFFAIRES DE SAINT-PASCAL

Maxi Saint-Pascal est heureux de faire partie du quotidien des gens de la belle communauté du Kamouraska.

**maxi**  
Saint-Pascal

026114525

# Menu FESTIF



## Cannolis au citron

Lors d'un repas de Noël ou du jour de l'An, servir ce dessert sicilien élégant vous attirera une foule de compliments!

### INGRÉDIENTS (pour 12 cannolis)

- 1 1/4 tasse de farine tout usage
- 1 c. à soupe de sucre
- 1/2 c. à thé de cannelle moulue
- 1/4 c. à thé de sel
- 2 c. à soupe de beurre froid, en petits dés
- 1 œuf
- 3 c. à soupe de vin blanc sec
- Huile pour la friture (de canola ou d'arachide)
- 1 1/2 tasse de ricotta
- 1/2 tasse de sucre à glacer
- 1/2 c. à thé d'extrait de vanille
- Zeste d'un citron
- 1 tasse de mini-pépites de chocolat (facultatif)

### PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sucre, la cannelle et le sel. Ajouter le beurre et sabler du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une texture granuleuse. Incorporer l'œuf et le vin blanc, puis former une pâte homogène.
2. Pétrir légèrement, envelopper dans une pellicule plastique et réfrigérer 30 minutes.
3. Abaisser la pâte à environ 2 mm d'épaisseur et découper en cercles d'environ 10 cm. Enrouler chaque morceau autour d'un moule à cannoli (ou d'un tube en métal), puis sceller avec un peu d'eau.
4. Chauffer l'huile à 350 °F et frire les coquilles de 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Égoutter sur un papier absorbant et laisser refroidir avant de démouler.
5. Fouetter la ricotta avec le sucre à glacer, la vanille et le zeste de citron jusqu'à consistance lisse. Ajouter les mini-pépites de chocolat, si désiré. Réfrigérer de 15 à 30 minutes pour raffermir la garniture.
6. Garnir les coquilles juste avant de servir à l'aide d'une poche à douille. Saupoudrer de sucre à glacer.

# Saviez-vous que?

Se procurer de l'argent de l'Association des gens d'affaires de Saint-Pascal encourage l'achat local. Il s'agit d'une belle idée cadeau autant pour les employeurs que pour la famille et les amis.

Plus de 60 marchands de Saint-Pascal acceptent l'argent de l'Association. Les marchands participants affichent le logo de l'Association dans leurs vitrines.

L'argent est en vente au bureau du Journal Le Placoteux au 409, rue Taché, Saint-Pascal.



*Une super idée pour vos bas de Noël!*

**Cette année, on achète local en se procurant de l'argent de l'Association des gens d'affaires de Saint-Pascal!**

## CARQUEST™ FIN PRÊTS POUR L'HIVER

**C'est le temps de penser à vos cadeaux de Noël...**

### SOMMIERS ET TABOURETS

Tabouret roulant avec rangement DieHard™

Sommier roulant en acier DieHard™ de 91 cm

EQP DH20010  
**4799\$**

DieHard



Sommier roulant en plastique DieHard™ de 102 cm

PFT DH20016  
**5999\$**

DieHard



Tabouret roulant DieHard™

EQP DH20018 **4199\$**

DieHard



EQP DH20002 **12299\$**

DieHard

**DieHard**  
**EN VENTE ICI**

**1597\$**  
L'UNITÉ

ECONOMISEZ JUSQU'À **22\$**

Balais d'essuie-glace à armature intégrale TRICO™ ONYX  
14 po, 15 po, 16 po, 17 po, 18 po, 19 po, 20 po, 21 po, 22 po, 24 po, 26 po, 28 po, 29 po



**4997\$**  
PAR EMBALLAGE

Ampoules de phare Sylvania™ SilverStar™ Ultra emballage double

SLB 9003SUBP2  
SLB 9004SUBP2  
SLB 9005SUBP2  
SLB 9006SUBP2  
SLB 9007SUBP2  
SLB H118SUBP2  
SLB H115SUBP2  
SLB H13SUBP2  
SLB H7SUBP2

**RABAIS DE 22\$**



Promotions en vigueur pour un temps limité

NOUS PARTICIPONS À

**LA BORDÉE** Gens D'AFFAIRES DE SAINT-PASCAL

219, rue Rochette - SAINT-PASCAL 418 492-2704

À SAINT-PASCAL  
**LA BORDÉE**  
Gens D'AFFAIRES DE SAINT-PASCAL

À SAINT-PASCAL  
**LA BORDÉE**  **Gens D'AFFAIRES DE SAINT-PASCAL**

UN TOTAL DE  
**2429\$**  
 EN PRIX  
 DONT 1000\$  
 DES GENS D'AFFAIRES  
 DE SAINT-PASCAL

Jusqu'au 5 décembre,  
 rendez-vous chez chacun  
 des marchands participants.  
 Remplissez et déposez  
 les coupons remis  
 lors de vos achats.

Le vendredi 5 décembre,  
 chacun des marchands  
 participants effectuera  
 le tirage de son prix.

Les coupons seront ensuite  
 récupérés et le grand tirage  
 aura lieu le lundi 8 décembre;  
 pour un total de 1000 \$  
 en cartes-cadeaux,  
 partagé entre 3 gagnants.

**ET ENCORE PLUS DE PRIX**

**Gens D'AFFAIRES DE SAINT-PASCAL**

ÉCHANGE MARCHAND

Direction:

**+ 5 PRIX DE 100\$**

TIRAGE DE CES 5 PRIX  
 SUPPLÉMENTAIRES PARMIS TOUS  
 LES ABONNÉS À L'INFOLETTRE

À dépenser chez vos marchands  
 membres Gens d'affaires  
 de Saint-Pascal

ABONNEZ-VOUS  
 À L'INFOLETTRE



**Desjardins**

Caisse Centre-Est-  
 du-Kamouraska  
 418 492-4011

10 certificats-cadeaux  
 de 50\$ chac.  
 chez **Lunik inc.**

418 492-2347

**DUMAIS**  
 camilledumais.com

2 cartes-cadeaux  
 d'une valeur  
 de 50\$ chac.



**CARQUEST**

PIÈCES D'AUTOS Saint-Pascal  
 418 492-2704

Bon d'achat  
 d'une valeur de 75\$

carrosserie **arrXpert**  
**SEBASTIEN MASSE**  
 418 308-1001  
 KAMOURASKA

418 308-1001

100\$ en  
 esthétique automobile



418 308-1015

LE COMPTOIR GOURMAND  
 Café - Pâtisserie - Lunch

Panier de  
 desserts de Noël  
 d'une valeur de 50\$

**familiprix**  
 EXTRA

Raphaëlle Paradis et Marcelle Pelletier  
 555, rue Taché, Saint-Pascal  
 (418) 492-1234

Notre Kamouraska, on l'aime et on en prend soin!

2 cartes-cadeaux  
 d'une valeur de 50\$ chac.



418 492-3632

Certificat-cadeau  
 d'une valeur de 50\$



418 492-2702

2 certificats-cadeaux  
 d'une valeur de 50\$ chac.

418 492-2096

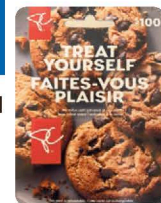
**Lunik inc.**  
 PAPETERIE-LIBRAIRIE-TABAGIE  
 BOUTIQUE CADEAU

Certificat-cadeau  
 d'une valeur de 50\$

**maxi**  
 Saint-Pascal

418 492-1034

Carte-cadeau  
 d'une valeur  
 de 100\$



418 492-3135

Certificat-cadeau  
 d'une valeur de 50\$

LE SAINT-PASCAL

RESTO X PUB

418 492-5535

2 certificats-cadeaux  
 d'une valeur de 25\$ chac.



418 492-2146

2 forfaits  
 QUILLES  
 valeur de 104\$  
 (52\$ chacun)

- 3 à 6 personnes par allée  
 - 1 h 30 de jeu  
 - Location de souliers incluse