



Joyeuses Fêtes

2022

Journal
LE VOYAGEUR



Nos meilleurs vœux de bonheur et de bonne santé en 2023.

Best wishes for happiness and good health in 2023.

Ambegish jikendaman gaye mino-ayaayin 2023 izhiseg.




La Communauté Chrétienne St-Jean-de-Brébeuf vous souhaite un Noël de joie et de paix.

Joyeux Noël, à vous et vos familles et que la nouvelle année vous apporte bonheur et santé!

Paroisse St-Jean-de-Brébeuf
26, rue Kathleen
Sudbury
705-675-1343



École publique Héritage

Bonjour père Noël, mère Noël, les rennes et les lutins!



SUDBURY CHELMSFORD HANMER

JOYEUX NOËL!

705-566-2100 | WWW.COOPERATIVEFUNERAIRE.CA



La joie est d'être avec ceux que l'on aime pour le temps des Fêtes. Profitez-en bien!



Conseiller Fern Cormier
Quartier 10
Ville du Grand Sudbury

Il neige, ici à North Bay, aujourd'hui. Nous sommes les amis de la classe de Mme José et Mme Carmen, à l'École publique Héritage. Nous avons 3 à 5 ans. À l'école, nous travaillons fort à écouter les règlements et nous faisons de bonnes choses. On n'a pas frappé les amis; on joue bien avec nos amis; et on mange en silence.

On aimerait que tu viennes nous visiter à l'école, mais on comprend que tu es très occupé.

Lorsque tu passeras la veille de Noël, nous allons te laisser des biscuits et des carottes pour les rennes. Conduit prudemment avec les rennes.

Joyeux Noël!



DE TOUTE L'ÉQUIPE DU CENTRE VICTORIA POUR FEMMES, NOUS VOUS SOUHAITONS LES MEILLEURS VŒUX POUR L'ANNÉE 2023!



Sudbury 705-670-2517	Elliot Lake 705-461-6120
Sault Ste-Marie 705-253-0049	Wawa 705-856-0065

Centre Victoria pour femmes centrevictoria.ca

Ligne de soutien 24/7/365 : 1-877-336-2433

Que la magie des fêtes inonde vos cœurs.

Célébrons l'amour et donnons vie à nos traditions.

Joyeux Noël et Bonne année 2023

On se revoit le 7 janvier à la fête des Rois.




Joyeux Noël et Bonne Année!

QUE CETTE NOUVELLE ANNÉE VOUS APPORTE SANTÉ, PAIX, JOIE, SÉRÉNITÉ ET BONHEUR

392 CHEMIN DU GOVERNMENT,
KAPUSKASING, ON, P5N 2Y1
+705-335-5000

VAL ALBERT
MOTORS LTD.

www.valalbert.ca

- Ayden
- Everly
- Demian
- Neeve
- Aksel
- Charlotte
- Levi
- Camille
- Lily
- Edi
- Briar
- Blake
- Hadley
- Elliot
- Lylah
- Rachel
- Loïc
- Gwen
- Primrose
- Silas
- Penelope
- Clara
- Maëlle
- Emilia
- Fynn
- Nolan
- Mme José
- Mme Carmen



Centre franco-ontarien de folklore 1972-2022

705-675-8986
www.cfof.on.ca



L'École Georges Vanier fait rayonner son esprit de Noël

Les élèves, le personnel, les parents et les amis de l'École catholique Georges Vanier d'Elliot Lake étaient très heureux de partager leur esprit de Noël avec la communauté lors du traditionnel défilé de Noël, tenu le samedi 25 novembre. Dans le cadre de leur engagement communautaire, les

élèves et le personnel ont investi beaucoup d'effort pour préparer un char allégorique coloré et ont participé avec enthousiasme en grand nombre au défilé. Les élèves étaient enchantés de défiler dans les rues de la ville, avec le personnel scolaire et les parents, et de participer au retour de cette

belle tradition. Être témoin de la joie du public qui était venu voir le défilé était une récompense en soi. Avec de nombreuses activités de Noël prévues à l'école au cours du mois de décembre, les élèves seront parfaitement préparés pour célébrer cette journée importante avec leur famille et leurs amis.

Photos : Courtoisie





Les élèves Saint-Joseph propagent l'esprit de Noël à Blind River

Les lutins de l'École secondaire catholique Jeunesse-Nord et de l'École Saint-Joseph de Blind River ont uni leurs efforts pour propager l'esprit de Noël lors de la parade du père Noël de Blind River tenue le 12 novembre.

Les élèves et les membres du personnel de ces deux écoles ont travaillé fort pour préparer et décorer leur char allégorique respectif. Quelle belle façon de souligner le début du temps des fêtes.





Beaux chapeaux!

La classe PMJE A de Mme Estelle à l'École publique Le Cœur du Nord de Kapuskasing s'est prêtée à notre jeu de photo en enfilant chacun un chapeau de Noël. Merci les amis!



Photos : Courtoisie

**PASSEZ
UN NOËL
VRAIMENT
EMBALLANT
JOYEUX NOËL!**

LIVRAISON GRATUITE
Querney's
pour tous vos besoins au bureau

67, rue Elm
705-222-3333 querneys.com




Nous vous souhaitons un heureux temps des Fêtes
et une bonne année 2023 !

Joyeuses Fêtes!



Joyeuses fêtes et bonne année!

JAMIE WEST Sudbury JWest-CO@ndp.on.ca DÉPUTÉ PROVINCIAL	GUY BOURGOUIN Mushkegowuk-Baie James CBourgouin-CO@ndp.on.ca DÉPUTÉ PROVINCIAL	FRANCE GÉLINAS Nickel Belt FGelinas-CO@ndp.on.ca DÉPUTÉE PROVINCIALE	LISE VAUGEOIS TBay-Superior North LVaugeois-CO@ndp.on.ca DÉPUTÉE PROVINCIALE
---	--	--	--

MIKE MANTHA Algoma-Manitoulin MMantha@ndp.on.ca DÉPUTÉ PROVINCIAL	JOHN VANTHOF Timiskaming-Cochrane JVanthof-CO@ndp.on.ca DÉPUTÉ PROVINCIAL	CAROL HUGHES Algoma-Manitoulin-Kapuskasing carol.hughes@parl.gc.ca DÉPUTÉE FÉDÉRALE	CHARLIE ANGUS Timmins-Baie James charlie.angus@parl.gc.ca DÉPUTÉ FÉDÉRAL
---	---	---	--

Le Club 50 de Rayside-Balfour de Chelmsford souhaite à tous les membres et leur famille de passer une bonne période des Fêtes, un joyeux Noël et bonne année 2023.



Club 50 de Rayside-Balfour
rue Main, Chelmsford | 705-855-6839

Joyeux Noël
et bonne année
2023

FARFO | Régionale Moyen-Nord

DEVENIR MEMBRE DE LA FARFO,
c'est appartenir au seul réseau
qui défend les intérêts des aînés et des
retraités francophones de l'Ontario.

C'est simple : visitez-nous sur le web ou
appelez-nous dès aujourd'hui au 705-855-2628.

www.farfo.ca



C'est (presque) Noël!

La classe 5^e/6^e année de l'École élémentaire St-Joseph de Sudbury participe à notre partage de photos en enfantant un chandail de Noël amusant. Merci les enfants!



Photo : Courtoisie



100 000 \$ pour aider les gens d'ici!

La Caisse Desjardins Ontario est fière de remettre des dons à plusieurs organismes en Ontario afin d'aider les gens pendant la période des Fêtes et de répandre un peu de joie dans leurs foyers.

Guidés par nos valeurs coopératives, nous sommes présents dans les moments qui comptent.

1 833 DESJ-ONT (1 833 337-5668)
desjardins.com/ontario | Suivez-nous!



L'AEFO vous souhaite un temps des Fêtes rempli de beaux moments, de plénitude et de joie...
Et une année 2023 à la hauteur de vos espoirs et de vos rêves!

Association des enseignantes et des enseignants franco-ontariens

www.aefo.on.ca



La famille «Dillonge» de Hearst est bien agencée!

Milo Dillon, Dave Dillon, Elsa St-Onge et Dali Dillon se sont prêtés à notre jeu et ont enfilé des chandails festifs en famille.



Photo : Courtoisie





En ce temps des Fêtes, la Maison McCulloch Hospice et la Fondation de la Maison de soins palliatifs de Sudbury tiennent à remercier la communauté pour leur appui incontestable.

Nous tenons aussi à saluer les familles qui ont séjourné avec nous au cours de l'année.

1028, ch. South Bay, Sudbury
www.maisonsudburyhospice.org
 705-674-9252



COSMOS
 GLASS CORPORATION

Passez un temps des fêtes bien au chaud.

176, rue Nolin
 Tél. : 705-674-0220
cosmosglass.ca



Options Communications

Profitez bien des fêtes pour vous ressourcer!

102-109 rue Elm,
 Sudbury
 705-669-1200



À l'occasion des Fêtes, je vous souhaite un joyeux Noël, bonne santé, bonne et heureuse année 2023

Joscelyne Landry-Altmann
 Conseillère municipale
 du Grand Sudbury, quartier 12
 et mairesse adjointe



Sapin naturel ou artificiel : lequel choisir?

Vous êtes impatient de pouvoir décorer votre arbre de Noël afin de plonger votre domicile dans l'ambiance des Fêtes? Vous vous demandez toutefois si vous devriez opter pour un sapin naturel ou artificiel? Voici un petit guide pour vous aider à faire le bon choix!

Naturel

Le sapin naturel a l'avantage de constituer un choix écoresponsable, et ce, tout particulièrement s'il est cultivé près de votre localité. Lorsqu'il est adéquatement récupéré à la fin des Fêtes, il permet de faire du compost, du paillis et même de nourrir certains animaux comme les orignaux!

Il faut l'arroser régulièrement pour qu'il puisse rester beau longtemps et ramasser les épingles qu'il perd au fil des semaines. Diffusant une agréable odeur naturelle, il a une durée de vie limitée et n'est donc pas le meilleur choix si vous désirez le décorer très tôt pendant la saison.

Artificiel

Nettement plus polluant dans son processus de fabrication, le sapin artificiel présente toutefois l'avantage de durer plusieurs années. Si vous le gardez au moins 15 ans, il peut être considéré comme un choix écologique.

Le sapin artificiel doit être entreposé adéquatement pour avoir fière allure pendant plusieurs années. Cela implique de le ranger avec soin pour ne pas le déformer et de lui réserver un espace adéquat. Lorsqu'il est de bonne qualité, il est bien garni et ne perd pas ses épingles artificielles.

Visitez les détaillants de sapins naturels ou artificiels de votre région pour trouver celui qui enjolivera votre maison!



Meilleurs vœux de bonheur en ce temps des Fêtes!



Université **Laurentienne**
 Laurentian University

Pour toutes les bonnes raisons.

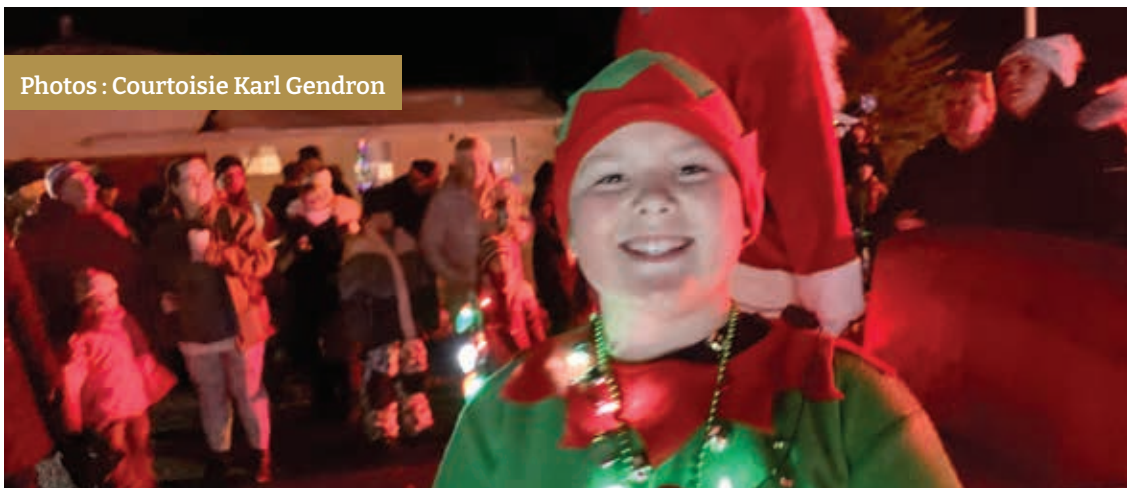


Harty en lumières

Harty a organisé un festival de lumières le 26 novembre. Une première depuis longtemps. Quelques dizaines de résidents du village se sont rassemblés pour déguster de la tire sur la neige et profiter de feux d'artifice et d'un feu de joie. Le père Noël a répondu à l'invitation et a remis des cadeaux aux enfants du village. La veille, il avait fait de même à Val Rita. «Nous n'avons jamais eu d'activité à Harty depuis que nous avons perdu l'église [en 2011]. Nous devons toujours nous déplacer à Val Rita», a souligné Karl Gendron au Voyageur. Avec des concitoyens, il a demandé à la municipalité de Val Rita-Harty que son village organise son propre festival. Val Rita-Harty entend «étudier la possibilité d'alterner l'emplacement du festival», selon le directeur municipal, Jimmy Côté. L'entrée en poste d'une coordination aux événements et aux communications permettra d'ailleurs l'organisation de nouvelles activités dans les deux villages amalgamés, poursuit-il.

ANDRÉANNE JOLY

Photos : Courtoisie Karl Gendron



Douce nuit, sainte nuit, nuit d'amour, nuit de paix...

À l'occasion des Fêtes, nous tenons à offrir à nos familles et à nos ami(e)s des vœux sincères de bonheur, de santé et de prospérité. Que la paix et la joie de Noël vivent dans votre cœur pendant toute l'année!

Joyeux Noël!

**Club Richelieu
Féminin de Sudbury**
R/Jacqueline Gauthier
présidente

**Club Richelieu
Rivière-des-Français (mixte)**
R/Richard Bisailon
président

**Club Richelieu
les Patriotes de Sudbury**
RR/Yves Fortin & Yves Robichaud
coprésidents

**Club Richelieu
Sudbury**
R/Ronald Gladu
président

**Club Richelieu
de la Vallée (mixte)**
R/Jacques Babin
président



Profitez des Fêtes pour faire une pause!

La période des Fêtes signifie bien souvent que vous serez occupé à recevoir des proches et à être invité chez d'autres. Et pour bon nombre de travailleurs, elle constitue également l'un des moments de l'année où ils ont droit à plusieurs jours de congé. Si tel est votre cas, pourquoi ne pas en profiter pour vous accorder une pause bien méritée?

Gardez des journées pour vous

Bien que vous ayez plusieurs événements disséminés tout au long de la période des Fêtes, pensez à conserver quelques journées de calme. Au programme? Prendre soin de vous et décrocher du quotidien mouvementé. Ainsi, donnez-vous la permission de refuser des invitations parce que vous avez

déjà rendez-vous avec vous-même et vos enfants, le cas échéant.

Prévoyez des activités

Faire une pause ne signifie pas de ne rien faire du tout, mais plutôt de vous concentrer sur les choses qui vous plaisent, vous amusent ou vous détendent. Listez quelques options d'activités que vous aimeriez réaliser si vous en avez l'occasion en tenant compte de différents scénarios de la météo. Notez des idées pour l'extérieur (patin, ski, glissade, etc.) et pour l'intérieur (film, journée pyjama, lecture, etc.).

Les pauses sont essentielles pour prendre soin de votre santé physique et mentale. Bon temps des Fêtes!

Fêter Noël en virtuel : quatre éléments à considérer

Vous avez des êtres chers qui demeurent à plusieurs heures de route, voire sur un autre continent? S'il vous est impossible de vous rendre visite durant la période des Fêtes, vous pouvez tout de même festoyer avec eux grâce à la magie de la technologie! Les célébrations virtuelles sont une option accessible qui demande simplement un peu de préparation.

1. Le moment

Commencez par trouver une date et une heure pour votre événement en sondant vos proches afin de connaître leurs disponibilités. N'oubliez pas, le cas échéant, de tenir compte des fuseaux horaires.

2. La plateforme

Plusieurs plateformes en ligne sont à votre portée pour organiser votre rencontre virtuelle. Pour sélectionner celle qui convient le mieux, il importe de considérer le nombre de participants, leurs connaissances en informatique et leur accès à Internet. Certaines permettent notamment de se joindre à une réunion par un numéro de téléphone.

3. L'animation

Planifiez quelques activités pour rendre l'événement plus amusant. Tous peuvent, par exemple, partager un repas semblable ou boire un même cocktail. Vous pouvez aussi jouer à certains jeux (bingo, jeu-questionnaire, etc.) qui s'effectuent bien à distance ou auxquels vous pouvez accéder en ligne.

4. Le confort

Installez-vous dans un endroit adapté à votre événement, notamment s'il vous faut une table ou de l'espace pour bouger, et ajoutez quelques décorations festives en arrière-plan. Pensez à porter un casque d'écoute pour obtenir un meilleur son.

Si vous offrez des cadeaux à vos proches, envoyez-les par la poste à l'avance pour que le déballage ait lieu lors de votre célébration virtuelle!



**Que les Fêtes soient riches de joie et de gaieté,
que la nouvelle année déborde de bonheur et de prospérité et que tous les vœux formulés deviennent réalité!**
Joyeux Noël et Bonne Année!

www.journal-printing.com

705-673-7127
1 800-642-7746

Journal
Printing

Qui fait Quoi

PROFITANT DE NOËL
À L'AUBE D'UNE NOUVELLE ANNÉE,
NOUS VOULONS VOUS SOUHAITER SANTÉ,
BONHEUR ET PROSPÉRITÉ.

maboutiquefranco.ca

ACFO
du grand Sudbury
acfosudbury.ca

L'ensemble de l'équipe des
Compagnons des francs loisirs
et des **garderies Soleil**
vous souhaite de belles fêtes de fin d'année.

Profitez des gens qui vous sont chers
et faites attention à vous.

On se retrouve en 2023!

Garderie Soleil
Compagnons des francs loisirs

Bélangier

**C'est le temps des Fêtes,
un temps de célébrations,
un temps de réunions!**

100, av. Radisson
Chelmsford
Tél. : 705-855-4555
www.belangerconstruction.ca

JOYEUSES
Fêtes

Caisse Alliance

En ce temps des Fêtes, l'équipe de la Caisse Alliance vous souhaite, à vous et à votre famille,
du bonheur en abondance
caissealliance.com



La Ligne d'avis juridique
et la Clinique juridique communautaire de Sudbury
vous souhaitent de joyeuses Fêtes
et une bonne année à tous,
à nos clients ainsi qu'à nos collaborateurs.

LIGNE D'AVIS JURIDIQUE
Pour les régions du Nord ainsi que certaines régions du centre de l'Ontario
(Manitoulin, Rainy River, Kenora, Parry Sound, Muskoka et Algoma)
1-87 POUR AVIS / 1-877-687-2847

Sudbury Community Legal Clinic | Elm Place | 705-674-3200
La Clinique juridique communautaire de Sudbury | 40 rue Elm, bureau 272 | Sudbury, P3C-1S8

PHARMACIE Bradley PHARMACY
Depuis 1954

Produits pharmaceutiques | Médicaments homéopathiques
Livraison de prescriptions gratuite | Cartes et cadeaux
en français | Rabais pour les personnes âgées

Heures d'ouverture pendant les Fêtes :

24 décembre	— 9 h à 16 h
25 décembre	— fermé
26 décembre	— fermé
27 décembre	— 9 h à 19 h
28 décembre	— 9 h à 19 h
29 décembre	— 9 h à 19 h
30 décembre	— 9 h à 18 h
31 décembre	— 9 h à 16 h
1er et 2 janvier	— fermé

430, av. Notre-Dame, Sudbury (Ontario)
705-675-5693

Tataki de thon aux graines de sésame

En amuse-gueules ou en entrées, ces bouchées asiatiques hautement raffinées séduiront toute votre tablée!

INGRÉDIENTS (6 portions)

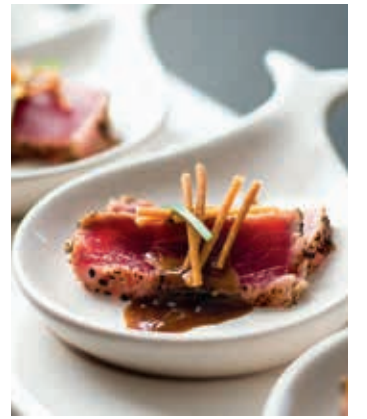
- 5 c. à soupe d'huile de sésame, divisées
- 2 c. à soupe de vinaigre de riz
- 1 c. à soupe de sel
- 1 c. à soupe de poivre moulu
- 1/4 tasse de graines de sésame blanches
- 1/4 tasse de graines de sésame noires
- 1 steak de thon d'environ 400 g
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de sauce soya
- 1/2 c. à thé de pâte de wasabi
- 1 oignon vert, coupé en tronçons d'environ 2 cm
- 1/4 tasse de nouilles croustillantes

PRÉPARATION

1. Dans une assiette, mélanger 2 c. à soupe d'huile de sésame et le vinaigre de riz. Dans une autre assiette, mélanger le sel, le poivre et toutes les graines de sésame.

Enrober le steak de thon dans le mélange d'huile de sésame et de vinaigre de riz, puis bien enrober tous les côtés du mélange de graines de sésame.

2. Dans une poêle, faire chauffer à feu moyen-élevé 2 c. à soupe d'huile de sésame et l'huile d'olive. Faire dorer tous les côtés du steak environ 1 minute chacun. Laisser reposer 5 minutes avant de trancher.
3. Pendant ce temps, mélanger dans un petit bol le reste d'huile de sésame, la sauce soya et la pâte de wasabi.
4. Verser environ 1 c. à thé de sauce dans 6 petites assiettes de service. Déposer 2 tranches de thon par assiette, puis garnir d'oignons verts et de nouilles croustillantes.



Martini à la canne de bonbon

Réunissant plusieurs ingrédients classiques des Noëls d'antan, ce cocktail des plus festifs est un choix évident!

Ingrédients (2 cocktails)

- 6 glaçons
- 2 oz de vodka
- 1 oz de vermouth blanc
- 1 oz de sirop simple
- 1/4 oz de crème de menthe verte
- 2 cannes de bonbon
- 4 cerises au marasquin rouges
- 2 cerises au marasquin vertes

Préparation

1. Dans un mélangeur à cocktail (shaker), déposer les glaçons, puis verser la vodka, le vermouth, le sirop simple et la crème de menthe. Agiter quelques secondes, jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
2. Verser le liquide dans 2 verres à martini, en prenant soin de retirer les glaçons.
3. Garnir chaque verre d'une canne de bonbon sur laquelle 2 cerises au marasquin rouges et 1 verte ont été piquées.



On vous souhaite un temps des Fêtes joyeux et sécuritaire!

jiffylube Partez sans soucis

Centres de services

1003, Kingsway, Sudbury 705-566-7643	900, boul. Lasalle, Sudbury 705-524-5655	route régionale 15, Chelmsford 705-855-1630
---	---	--

Bouchées feuilletées à la grecque

Facile à préparer, cette délectable soupe à l'oignon étoilée vous vaudra bien des «oh!», des «ah!» et des «miam!» lorsque vous la servirez à vos invités!

Ingrédients (4 portions)

- 2 c. à soupe de beurre
- 2 oignons blancs émincés
- 2 oignons jaunes émincés
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 2 branches de thym frais
- 2 branches de romarin frais
- 1 tasse de vin rouge
- 3 c. à soupe de farine
- 2 tasses de bouillon de poulet
- 6 tasses de bouillon de bœuf
- 2 pains à hamburger
- 1 tasse de fromage gruyère râpé
- Sel et poivre

Préparation

1. Dans un grand chaudron, faire fondre le beurre. Ajouter les oignons, l'ail et les herbes. Saler et poivrer. Faire revenir 30 minutes à feu doux en remuant régulièrement.
2. Augmenter la chaleur, et déglacer avec le vin rouge. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que tout le vin soit évaporé. Retirer les branches d'herbes fraîches.



3. Saupoudrer la farine sur les oignons, et poursuivre la cuisson environ 5 minutes. Verser le bouillon de poulet et de bœuf et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter 15 minutes. Rectifier l'assaisonnement au besoin.
4. Pendant ce temps, créer des formes d'étoiles dans les 4 moitiés de pains à hamburger à l'aide d'un emporte-pièce. Beurrer légèrement les pains, puis les garnir de fromage râpé. Les enfourner à broil environ 3 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.
5. Verser la soupe dans 4 bols, puis déposer une étoile gratinée dans chacun d'entre eux.

Bouchées feuilletées à la grecque

Avec son mélange unique de textures et de saveurs décadentes, cette recette combine tous les éléments pour voler la vedette lors de vos réceptions des Fêtes!

Ingrédients (12 bouchées)

- 12 noix de Grenoble entières
- 2 c. à soupe de beurre
- 1 oignon, haché finement
- 3 gousses d'ail, hachées finement
- 1 oignon vert, haché finement
- 1 c. à thé de flocons de piment
- 1/2 c. à thé de muscade
- 1/2 c. à thé de poudre d'ail
- Sel et poivre
- 300 g d'épinards congelés, décongelés et égouttés
- 2 œufs
- 1/2 tasse de persil, haché finement
- 1 c. à soupe d'aneth, hachée finement
- Le zeste d'un demi-citron
- Le jus d'un demi-citron
- 1 tasse de fromage feta, haché grossièrement
- 1/2 tasse de parmesan râpé
- 1 feuille de pâte feuilletée, décongelée
- 1 c. à soupe de graines de sésame



noix de Grenoble sur une plaque à cuisson et enfourner 10 minutes. Laisser refroidir et réserver.

2. Dans une grande poêle, faire fondre le beurre, puis faire revenir les oignons environ 5 minutes. Ajouter l'ail, l'oignon vert et les épices. Poursuivre la cuisson environ 2 minutes. Ajouter les épinards et poursuivre la cuisson encore 2 minutes, en s'assurant que les épinards sont bien défaits. Verser la préparation dans un bol, et laisser refroidir environ 30 minutes.
3. Dans le bol, ajouter un œuf, le persil, l'aneth, le zeste et le jus de citron, le feta et le parmesan. Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement au besoin.
4. Découper la pâte feuilletée en 12 carrés égaux et déposer ceux-ci sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin. Déposer environ 2 c. à soupe de préparation aux épinards sur chaque carré, puis rabattre les coins au centre. Sceller le centre avec une noix de Grenoble.
5. Dans un petit bol, fouetter légèrement l'œuf restant. Badigeonner d'œuf les feuilletés, et saupoudrer de graines de sésame. Enfouner pendant 25 minutes.

Préparation

1. Préchauffer le four à 375 °F. Déposer les

Mocktail au pamplemousse et à la grenade

Durant cette période de festivités, préparez ce joli cocktail sans alcool acidulé pour trinquer à volonté. Santé!

Ingrédients (2 cocktails)

- 8 glaçons
- 2 oz de jus de pamplemousse frais
- 2 oz de sirop simple
- 8 oz d'eau pétillante au pamplemousse
- 1 demi-pamplemousse, coupé en rondelles
- 2 c. à soupe de graines de grenade



Préparation

1. Séparer les 8 glaçons dans 2 jolis verres à cocktail. Diviser le jus de pamplemousse, le sirop simple et l'eau pétillante également dans les 2 verres.
2. Garnir de rondelles de pamplemousse et de graines de grenade.

ÉVÉNEMENT APPRÉCIATION DES CLIENTS

BEAM

449,98\$ PDFS RÉG. 679,98 \$ **ÉPARGNEZ 230\$**

BEAM CLASSIC 200 AVEC ENSEMBLE DE NETTOYAGE STANDARD DE 30 pi.

NE TRAÎNEZ PLUS UN ASPIRATEUR. BRANCHEZ UN BEAM!

SUDBURY VACUUM 1693, boul. Lasalle
705-560-1841 | 1-800-461-7171
info@sudburyvacuum.com
www.sudburyvacuum.com

La marque #1 au pays!

Que la naissance de Jésus remplisse votre cœur de lumière et de bien être!

L'école Notre-dame de la Merci Coniston vous souhaite un Joyeux Noël!

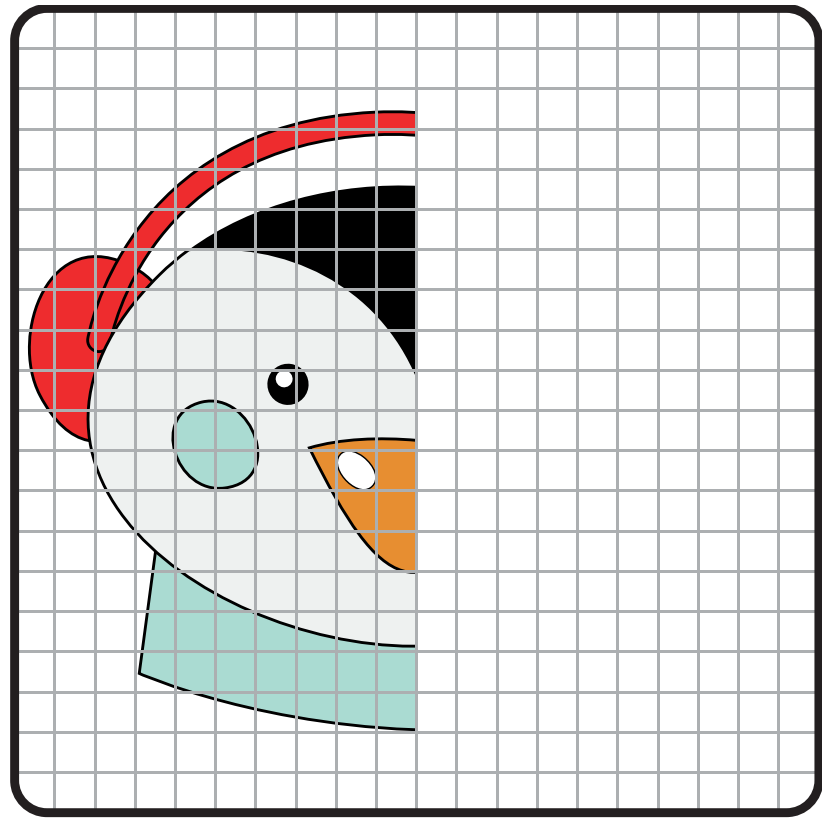


COLORIAGE

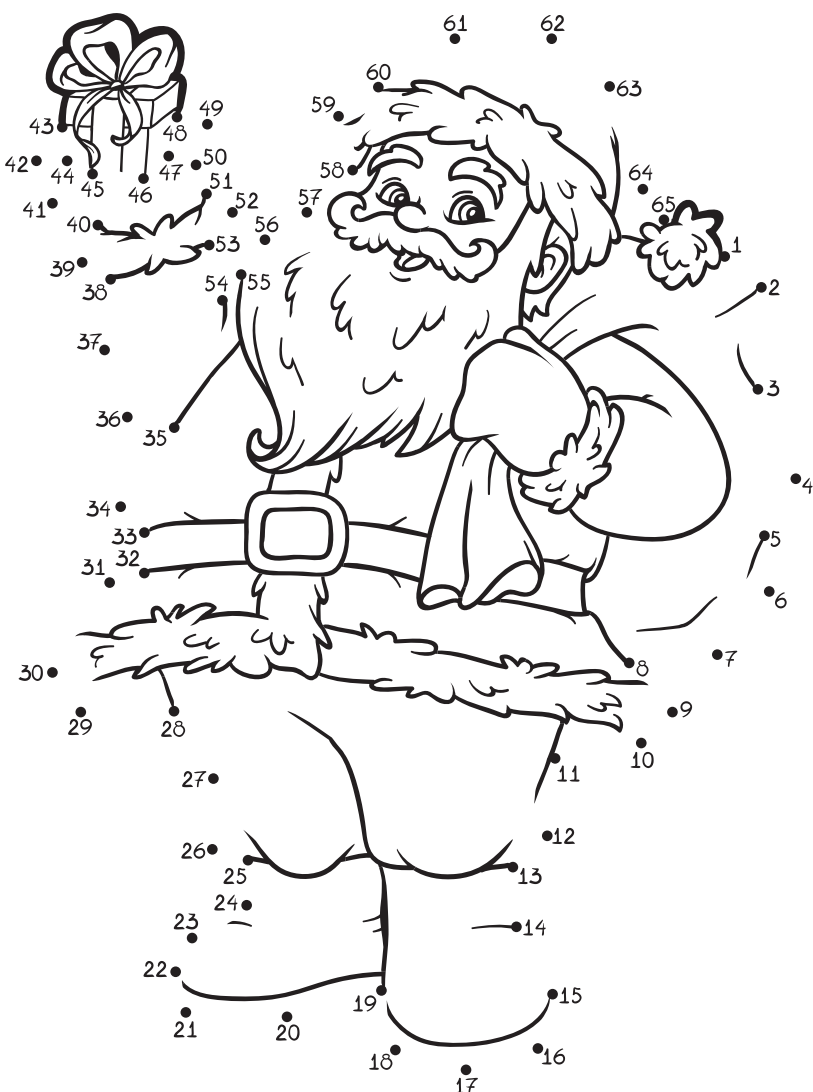


IMAGE MIROIR

DESSINE LA RÉFLEXION DE L'IMAGE, COMME SI ELLE SE REFLÉTAIT DANS UN MIROIR.



POINT à POINT

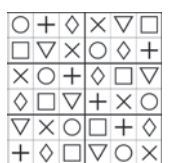


Sudoku 6 x 6

				◇	+
◇		□			
	×	+	△		
	□				×
+			×	△	
			◇		

COMPLÈTE LA GRILLE AVEC LES 6 DIFFÉRENTS SYMBOLES, EN TE RAPPELANT QUE :

- Un symbole ne doit apparaître qu'une seule fois par rangée;
- Un symbole ne doit apparaître qu'une seule fois par colonne;
- Un symbole ne doit apparaître qu'une seule fois par boîte de 6 carrés.





Truffes classiques au chocolat

Les truffes sont des délices qu'on aime partager. Préparez ces onctueuses bouchées chocolatées pour combler la « dent sucrée » de vos invités!

Ingrédients (24 truffes)

- 1/2 tasse de crème 35 %
- 225 g (une boîte) de chocolat mi-sucré
- 1 c. à soupe de beurre
- 2 c. à soupe de poudre de cacao
- 2 c. à soupe de sucre en poudre

Il s'agit d'une recette de base que vous pouvez modifier selon vos envies. Il est possible d'ajouter une petite quantité d'alcool (pour les adultes), d'enrober les truffes de noix concassées, ou encore de noix de coco hachée. Les seules limites sont celles de votre imagination!

Préparation

1. Dans une casserole, faire chauffer la crème jusqu'au point d'ébullition. Pendant ce temps, hacher le chocolat en petits morceaux uniformes.
2. Lorsque la crème est prête, arrêter le feu et incorporer le chocolat ainsi que le beurre. À l'aide d'un fouet, mélanger la préparation jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu. Verser le tout dans un grand bol et terminer de mélanger au besoin. Couvrir d'une pellicule plastique et réserver au réfrigérateur de 12 à 24 heures.
3. Avec vos mains et une cuillère à melon, façonner 24 petites boules de chocolat et les déposer sur une assiette. Remettre au réfrigérateur environ 15 minutes.
4. Pendant ce temps, mélanger le cacao et le sucre en poudre dans un petit bol. Tamiser au besoin. Rouler les truffes une à une dans le mélange pour bien les enrober.



*Que la célébration de la naissance
du Christ vous apporte joie et
bonheur pour l'année à venir!*



*Noël apporte les plus beaux cadeaux de la vie :
le bonheur, la joie et l'amour. Que la magie
des Fêtes remplisse votre cœur tout au long
de la prochaine année.*

Joyeux Noël et Bonne Année à tous!



Collin Bourgeois
Propriétaire, Gérant et
Directeur de funérailles



Eric et Nadine Berger
Directeur et Directrice de funérailles

*Nous sommes là
pour vous servir.*



Nous offrons des services traditionnels et
contemporains pour tous vos besoins.


Simple Wishes
of the North Inc.

1106 Kingsway
Sudbury, ON P3B 2E5
(705) 470-7070
infosimplewishes@gmail.com


Theoret Bourgeois
funéraire inc. funeral home inc.

119 rue King
Sturgeon Falls, ON P2B 1R2
(705) 753-0350
theoretbourgeois@gmail.com

2 rue Racette
Verner, ON P0H 2M0
(705) 594-2321
theoretbourgeois@gmail.com