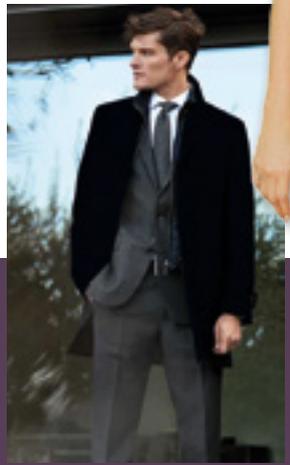
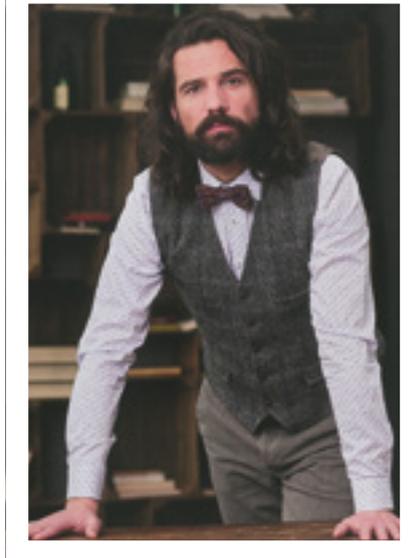




Califice



FEMME (DU 32 AU 54) : BEAUMONT • BASLER • COMMA EXPRESSO • FRANK WALDER • GERARD DAREL LA FEE MARABOUTEE • LEO & UGO • LUCIA MARIE MERO OUI • PAUSE CAFE • PENNY BLACK PEPE JEANS • RABE • RINASCIMENTO SANDWICH • SAVE THE QUEEN • VERA MONT • ...

HOMME (DU S AU 5XL) : A FISH NAMED FRED BENVENUTO • BUGATTI • CARDIN CARL GROSS • CLUB OF GENTS DSTREZZED • LEDUB • MATINIQUE MEN'S • MILESTONE • STATE OF ART STETSON • ST HILAIRE • VENTI • ZILTON • ...

Ouvert
de 9 h 30 à 18 h 30
Fermé le dimanche

215-221, Avenue de la Résistance - « Nationale 3 »
MICHEROUX - SOUMAGNE
Tél. : 04 377 14 81
Très facile d'accès par l'autoroute - Liège/Aachen, sortie 37

Retouches soignées
et gratuites
faites en nos ateliers,
et un excellent service
même après-vente

COULEURS d'ARTISTES

Berthe Bosman - Marie-Josée Beauwens
Nicole Carpenbier - Christian Chaufheid - Albert Decallut
Valérie Dessval - Marie Christine Godard
Fredy Haleng (Frehal) - Anne Jobé - Serge Ledoux
Gisèle Maris - Audrey Moens - Gisèle Prijot
Jacques Robert - Nicole Spiraers

VERNISSAGE
vendredi 26 octobre 2018 à 18h

EXPO
samedi 27 octobre de 14 à 20h
dimanche 28 octobre de 11 à 18h

ENTREE LIBRE

CENTRE CULTUREL
BASSENGE
rue St. Pierre, 8 à Glons

EXPOSITION
peintures, sculptures, céramiques

Infos: 0493 65 60 12 - fredyhaleng@skynet.be

Tout pour halloween



**Costumes
Décorations
Grimages**

Maison
MARCHAL

HOUTAIN-ST-SIMEON www.maisonmarchal.be

vers Chession.
Durée de la balade pédestre : +/- 3 heures.
Degré de difficulté : quelques dénivelés assez longs, mais pas trop durs.
Recommandations : munissez-vous de chaussures de marche ou de bottes. En cas de non-respect des signes de sécurité (par exemple : chaus-

sures inadéquates), le Groupe Découvertes décline toute responsabilité.
Regroupement : 13h30 Chession, 60 à 4987 Stoumont (Lorcé) chez Monique Demoulin - possibilité de parquer le long du jardin.
P.A.F : 5 € par personne ce prix est votre participation à la journée organisée par le Groupe Dé-

couvertes, boissons non comprises.
Guide : Monique Fellen.
Groupe Découvertes : Philippe Sloomans 04/252.92.41. (si possible les vendredis et samedis de 19 h à 20 h 30 et le dimanche de 10 h à 12 h). Merci d'avance.
Site : www.groupe-decouvertes.be
E-mail : Groupe-Decouvertes@hotmail.com

THÉÂTRE WALLON

RUE FRANQUET, 15 • HOUTAIN-SAINT-SIMÉON • SALLE LES MONTAGNARDS

Div'ni papa

Adaptée par Thierry DEWINTER

Interprétée par *Les Djoyeux Lurons*
Elodie FRAIKIN - Loulou
Anne-Françoise DRIESSEN - Madame Thiry
Céline HENSEN - Sabine
Jean-Pol SERVAIS - Labarre
Marc NIWA - David Devigne
Laurent HENSEN - Vincent Devigne

Mise en scène : Louis ONCLIN

Les samedis 10 - 17 et 24 novembre à 20 heures
Le dimanche 11 novembre à 15 heures

Réservation obligatoire au 04/286.24.73.
Places à retirer les samedis 3, 10, 17 et 24 novembre entre 10h30 et 12h00 à la Salle Les Montagnards.



LES BLEUS D'EMAEI FONT LE JOGGING NOCTURNE

SAMEDI 27 OCTOBRE **D'HALLOWEEN**
[5KM ET 11KM]



19H30 - SALLE NOTRE DAME
17, RUE DE LA VALLÉE À 4690 EMAEL

INFOS ET INSCRIPTIONS :
JEUNESSE LE BLEUET

Groupe Découvertes

Balade vers le Barrage de Lorcé

Activité du dimanche 28 octobre : Balade vers le Barrage de Lorcé

Déroulement : Nous quitterons Chession par les bois en direction du village de Lorcé (pente lente) : en chemin, nous longerons les anciens bâtiments de la station des eaux thermales de Bru. Puis nous traverserons Lorcé et par les bois, nous arriverons au Barrage de Lorcé (bon dénivelé pour arriver à Lorcé). Nous longerons un bon moment l'Amblève pour arriver à Naze, puis nous remonterons

LES BONNES ADRESSES

Votre plus belle vitrine hebdomadaire

leGeer magazine

CHAUFFAGE CENTRAL GAIONI ROMUALD
Chauffage - Sanitaire
Installations - Entretien - Dépannages
Vente et installation de foyers à pellets
0487/444.516

DEPANNAGES Radio - TV - HiFi...
S.P.R.L. LYCOPS,
GLONS **04/286.22.07**

IMPRIMERIE
DEJARDIN, GLONS **04/286.16.19**

POMPES FUNEBRES
A. MALPAS, GLONS
04/286.18.72

PUBLICITE
LE GEER Magazine, hebdomadaire
Rue Brouck au Tilleul, 13b
GLONS **04/286.16.19**

Accessibilité des personnes à besoins spécifiques

Plus de 1.000 établissements liégeois référencés à ce jour !

Le 19 septembre dernier, la Fédération du Tourisme de la Province de Liège (FTPL) lançait une action solidaire d'une durée de 15 jours dans le but d'améliorer la diffusion d'informations liées à l'accessibilité des personnes à besoins spécifiques dans les établissements de la ville de Liège : le « Jaccede Challenge ». Officiellement terminé ce 3 octobre à midi, ce n'est pas moins de 1.009 établissements de la ville et 15.985 informations (critères, photos, commentaires) qui ont été encodés sur la plateforme citoyenne par les agents de l'institution touristique.

L'objectif ? Stimuler le référencement des établissements de la province de Liège sur cette plateforme, tant ceux qui ont participé à l'appel à projets « kit d'accessibilité » que les autres. Le 19 septembre au matin, 260 établissements de la province de Liège étaient encodés sur la plateforme, dont 200 via la FTPL. Aujourd'hui, ils sont... 1.269 !

« Un résultat plus que satisfaisant rendu possible grâce à la mobilisation de nos agents ! », souligne le Président de la FTPL, M. Paul-Émile Mottard. « Durant 15 jours, 40 collaborateurs ont en effet sensibilisé les commerçants et ouvert des fiches, via l'application

Jaccede, dans lesquelles ils ont noté des critères importants comme le nombre éventuel de marches à l'entrée ou la largeur des portes, en plus d'y joindre des photos pour offrir une information encore plus claire. Cette démarche solidaire a été effectuée en dehors des heures de services, en parfaite conformité avec les valeurs véhiculées par la Fédération du Tourisme. »

Garage Jean Ghysen

0499/737 210

ENTRETIENS ET RÉPARATIONS TOUTES MARQUES
ORDINATEUR MULTI-MARQUES

Rue de la Bascule 1/C - 4458 Fexhe-Slins
jeanghysen@hotmail.be

20^e ANNIVERSAIRE WEEK-END PORTES OUVERTES

Boissons et amuse-bouches offerts

20 & 21 octobre
de 9 à 18 heures

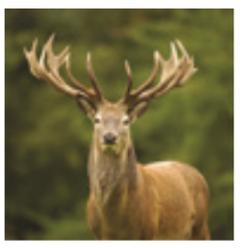


Profitez de **-20%** de réduction sur tout achat (au lieu des -10% habituels)
Venez découvrir nos nombreuses nouveautés !
Coin soldes jusqu'à -70% !

Luikerstraat, 10 - 3700 Tongres www.ruitershopdegaloop.be



Les produits du terroir de l'automne



Alors que les premiers frimas commencent à se faire sentir, que la nature se prépare lentement au repos hivernal, l'automne est riche en produits du terroir.

encore quelques noix. Au jardin les dernières figues finissent de murir, et les pommes commencent à arriver!

L'automne est riche en produits du terroir : cèpes, champignons, pommes, figues, noix ou encore châtaignes!

Avec les journées plus fraîches, de petites envies de plats du terroir en sauce commencent à se faire sentir, c'est la saison du gibier et autres canards!

Zoom sur les produits de l'automne à cuisiner et à consommer

Contrairement aux apparences, l'automne fait

la part belle aux fruits et légumes pleins de vitamines, minéraux et oligo-éléments qui vous aideront à garder la pêche même pendant la froide saison.

Fruits, légumes et champignons

Et pour faire le plein, il n'y a qu'à se baisser ou tendre la main. Une promenade en forêt, et hop, quelques champignons dans le panier : des trompettes de la mort ou des cèpes que vous ferez rissoler avec un peu de beurre, d'ail, de persil. Mais aussi des châtaignes à réduire en crème ou en purée. Les plus chanceux iront se ravitailler directement

dans le jardin : pommes, poires, mirabelles, coings... et se régaleront de tartes, compotes et confitures.

Ne passez pas à côté des fruits secs (noix, noisettes...) riches en bon lipide. On les consomme nature ou grillés et légèrement salés, entiers ou mixés dans les tartes, gâteaux, biscuits mais aussi concassés et parsemés sur un plat de poulet, de crevettes, dans les potées de légumes.

Côté légumes, impossible d'ignorer les citrouilles et potirons que l'on transformera à la Toussaint en tarte ou purée. Profitez des carottes, poireaux, choux,

brocolis pour cuisiner de petites soupes ou potées qui réchaufferont les soirées.

Mille et une variétés de poissons

L'automne est également la période de prédilection des poissons à chair blanche comme la sole, la raie, la dorade, le lieu noir, des coquillages notamment, la Saint Jacques et évidemment le gibier : perdreaux, faisans, sanglier... Allez, vite en cuisine.

Fromages

L'automne apporte également son lot de fromages à pâte molle. Il s'agit par exemple de fromages à croûte fleurie tels que les bries de Meaux et de Melun, les camemberts et le Chaource ; ou encore, de fromages à croûte lavée, comme le Livarot, le Pont-l'Évêque ou le Maroilles. Les fromages à pâte persillée, Bleu d'Auvergne et Fourme d'Ambert notamment, sont également des fromages d'automne et d'hiver.



Source sur Plurielles.fr

C'est pour VOUS
que nos meilleurs éléments se mettent en chasse!

C'est la saison du gibier !



Vous attendez la saison du gibier avec une impatience gourmande ? Bonne nouvelle : votre moment gastronomique préféré de l'année est arrivé.

Chevreuil, faisans, sanglier, lièvre... L'offre est riche et variée. Mais comme le gibier ne peut être chassé que pendant une courte période de l'année, elle n'est pas toujours disponible. Et bien qu'il soit en principe possible de trouver du gibier surgelé 365 jours par an, il est préférable de privilégier les viandes fraîches de la saison de la chasse (pour la plupart des espèces, cela va de la mi-octobre à la mi-janvier).

Du gibier en semaine ?

Pour beaucoup d'entre nous, le gibier évoque une cuisine raffinée et des plaisirs culinaires de

haut vol. C'est la raison pour laquelle nous associations encore souvent le gibier aux dîners de fête. Pourtant, il trouve aussi facilement sa place dans une cuisine quotidienne.

Le gibier a généralement une saveur très caractéristique. C'est pourquoi il n'est pas nécessaire d'assaisonner ce produit naturel à l'extrême pour préparer un savoureux repas. En créant les bonnes combinaisons et en planifiant bien sa préparation, il est possible de cuisiner facilement – et relativement vite – les meilleures recettes à base de gibier.

Cerf, chevreuil, sanglier, lièvre, faisans, canard sauvage... À plume ou à poil, le gibier fait le bonheur des gastronomes qui, chaque année, attendent avec impatience la réouverture de la chasse.

JUSQU'AU 31 OCTOBRE

CITROËN

COMFORTMANIA

OFFREZ-VOUS LE CITROËN ADVANCED COMFORT®

PROFITEZ DE CONDITIONS SPÉCIALES SUR
CITROËN C3 AIRCROSS

12 aides à la conduite
Volume de coffre jusqu'à 520L
Toit ouvrant vitré panoramique
Grip Control avec Hill Assist Descent

JUSQU'À
2.950€
D'AVANTAGES⁽²⁾

50% SUR
TOUTES LES OPTIONS⁽¹⁾

INSPIRED BY YOU

4,8 - 5,7 L/100 KM @ 105 - 131 G CO₂/KM (NEDC) **Donnez priorité à la sécurité.**

CITROËN préfère TOTAL. Informations environnementales (AR 19/03/2004): citroen.be. (1) À l'achat d'une CITROËN neuve (hors finition Highlight, CITROËN C4, ancienne CITROËN C4 Cactus ou véhicules électriques et NEW Berlingo), CITROËN vous offre 50% de remise sur toutes les options. (2) Avantage maximum de 2.950€ TVA, toutes taxes comprises y compris la remise conditionnelle susmentionnée: prime EcoTech⁽³⁾ valable à l'achat d'un nouveau CITROËN SUV C3 Aircross Rip Car 1.5 BlueHDi 565 100 ch. L'avantage maximum peut varier selon les modèles et les finitions. (3) CITROËN vous propose une prime EcoTech de 1.250€ pour la reprise et le recyclage de votre ancien véhicule à l'achat d'un nouveau CITROËN SUV C3 Aircross (hors Business). Le véhicule doit être complet et immatriculé depuis au moins 6 mois au nom de l'acheteur du nouveau véhicule. Citez toujours nos particuliers et validez du 01/10/2018 au 31/10/2018 dans la limite des stocks disponibles. Informations et conditions chez nous ou sur citroen.be.

PACIFIC TILKIN s.a.
BASSENGE Rue de la Résistance 44a
04 257 99 00
(Autoroute Liège-Anvers - Sortie 33 Boirs)

VISÉ Rue de Berneau 89
04 379 31 31
(Autoroute Liège-Maastricht - Sortie 2 Visé)

Suivez-nous sur: <http://www.facebook.com/citroen.liege> et <http://twitter.com/PacificTilkin>

L'INSTANT TERROIR

- Foie gras
- Volaille - Poulet rôti
- Grand choix de gibier frais du pays
- Vins - Epicerie fine
- Colis cadeaux privés et d'entreprises

... ainsi que fruits et légumes frais de saison



s'agrandit...



Ouvert du mardi au samedi de 9 à 18 heures.
RUE HAUTE, 44 - 4600 VISE - Tél. 04/374.28.70



Servir du gibier dans les règles de l'art

Optez pour du gibier fraîchement chassé

Le gibier, comme les autres sortes de viande, peut se vendre sous différentes formes : en saison, il est naturellement recommandé d'acheter de la viande fraîche, mais en dehors de ces périodes, de la viande congelée est également disponible. Si la chaîne du froid n'est pas cassée et que la viande est placée directement au congélateur, elle garde toutes ses qualités.

Pourquoi le gibier n'est-il pas disponible toute l'année ?

La saison de la chasse fait l'objet d'une disposi-

tion légale qui détermine quel type de gibier peut être chassé et à quelle période. Cette restriction est nécessaire pour protéger la faune. Ainsi, la chasse est strictement interdite durant la saison des amours. Comme ces périodes varient selon les animaux, cela explique que tous les gibiers ne puissent être chassés à la même période. Par exemple, la chasse des canards sauvages commence le 1^{er} septembre, tandis que le cerf peut être chassé à partir d'octobre.

Le calendrier est divisé en « chasse régulière » et « chasse particulière ». Le gibier peut être chassé normalement, tandis

que la période de chasse particulière ne peut se faire que sous certaines conditions. Par exemple, si la chasse est autorisée, car nécessaire afin d'éviter des dommages aux cultures ou dans le cadre de la protection de l'environnement.

Il est déjà possible de servir certains gibiers en août ou septembre, par exemple certaines sortes d'oies, de canard colvert, perdrix, lapin, pigeon ramier... Le faisan, le lièvre et le chevreuil peuvent être mis au menu entre octobre et le 31 décembre.

Source : www.metro.be



le côté Sud

vous propose son menu DUO sur le thème de la chasse

Terrine de faisan, confit d'endives et brioche toastée
ou
Petit pain Bio aux champignons des bois, crème au foie gras

Noisettes de biche rôties, sauce poivrade, garniture d'automne et pancake de pommes de terre
ou
Le TRIO de poissons en bouillabaisse

70€ pour 2 pers. Et une bouteille de vin maison (blanc, rouge, rosé)

Ouvert le lundi • jeudi • vendredi • samedi soir • dimanche
Fermé le samedi midi, mardi et mercredi

Tél : 04/285.76.50 • Gsm : 0472/13.08.72 • www.lecotessud.be
Rue des Francs Arquebusiers, 11 4600 Visé



La chasse en Belgique

Le droit de chasse

Que vous soyez pour ou contre, la chasse est autorisée, mais à certaines conditions. Pour pouvoir chasser en Région Wallonne, deux types de documents seront délivrés :

- le permis de chasse
- la licence de chasse, pouvant être obtenue par un chasseur titulaire du permis wallon pour son invité n'habitant pas la Région Wallonne, mais titulaire d'un permis dans sa région d'origine

Pour pouvoir chasser en Flandres, trois types de docu-

ments seront délivrés :

- le permis de chasse valable tous les jours de la saison cynégétique.
- le permis de chasse valable uniquement le dimanche
- la licence de chasse, uniquement pour les invités n'habitant pas la région flamande, mais titulaires d'un permis dans leur pays d'origine.

Pour l'obtention d'un permis de chasse, il faudra suivre une formation théorique et pratique.

Dates de chasse

Chaque année, aux alen-

tours du mois de juillet, le Moniteur belge publie officiellement les dates d'ouverture et de clôture de la chasse pour chaque espèce de gibier pouvant être abattu dans notre pays. Elles diffèrent pour les Flandres et pour la Wallonie.

Notons enfin qu'une réglementation stricte et bien plus étendue est en vigueur dans l'ensemble du Royaume de Belgique. Certaines espèces font aussi, l'objet d'interdiction de chasse telles l'alouette, l'ortolan, la gémilotte, la grouse, la grive et le coq des bruyères.

La gourmandise est irrésistible quand la cuisine est bonne !



ISUZU D-MAX

1900 DIESEL 163 CV

100% UTILITAIRE
BOITE MANUELLE OU AUTO

GARANTIE 5 ANS
ET ASSISTANCE 5 ANS
OU 200.000 KM

REMISE DÉSTOCKAGE
JUSQU'À 6500€ TVAC

UMBERTO
LA PASSION DE L'AUTO



Rue de l'Economie, 7 - 4431 Loncin
Tél. 04 225 00 18 • info@umberto-isuzu.be

[facebook/umberto-liège](https://www.facebook.com/umberto-liège)

WE ARE ALL MADE OF WILD.



NOUVELLE JEEP WRANGLER. BORN TO BE WILD.

Avec ses nombreuses mises à jour et améliorations, la nouvelle Jeep, Wrangler vous offre un raffinement, un confort et des technologies embarquées jamais égalées. Avec des capacités 4x4 tout-terrain améliorées, jamais une Jeep, Wrangler n'a été aussi performante. **À découvrir dès maintenant chez votre distributeur Jeep.**

(L/100 KM) : 7,4-7,9 NEDC 2.0 (G/KM) : 198-206 NEDC 2.0

AUTO LANA
Votre distributeur agréé
Boulevard Zenobe Gramme 33
4040 Herstal
Tél. : +32 (0)4 264 24 50

Jeep
THERE'S ONLY ONE

online [facebook/autolana](https://www.facebook.com/autolana)
www.autolana.com
info@autolana.com



Dossier Spécial CHASSE & PRODUITS D'AUTOMNE

Visé Le Gibier en cuisine

Le restaurant posé en bordure de Meuse est un lieu pensé et tourné vers le partage des saveurs et des émotions.

Innovante mais gourmande, de terroir mais singulière, délicieusement différente, la carte est concoctée, avec soin, pour ravir les plus fines bouches.

Céline Paulus aux fourneaux du restaurant « Au Bon Aloï » vous propose une cuisine élaborée avec des produits de saison. Du pain aux mignardises, la carte est intégralement faite maison.

La saison du gibier est ouverte... et pour la commencer une nouvelle carte propose-

ra un gibier à plumes.

La cheffe l'accompagnera avec des produits de saison tel que panais, coings, potimarrons... N'hésitez pas à venir les déguster, vous ne serez pas déçu !!!

Et n'oubliez pas de venir Bruncher avec nous tous les 1^{er} dimanche du mois.



Restaurant

Au Bon Aloï

Vous propose :
chaque mois, un nouveau menu élaboré avec des produits de saison

Tous les 1^{er} dimanches du mois : Brunch

Ouvert tous les lundis • Parking aisé

Quai du Halage, 57 • Visé • Tél. : 04/379.67.46 • www.aubonaloï.net •



Dossier Spécial CHASSE & PRODUITS D'AUTOMNE

Suzuki Jimny le seul et unique 4x4 léger et compact

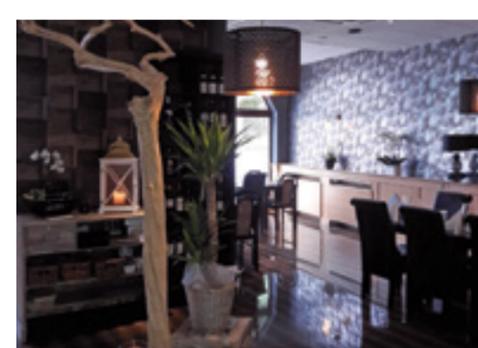


Depuis ses débuts en avril 1970, le Jimny n'a jamais failli à son statut de chef-d'oeuvre de la technologie de transmission intégrale de Suzuki. Il est le seul et unique véritable 4x4 qui soit à la fois compact et léger tout en conservant les performances tout-terrain requises par les professionnels. Deux décennies après le lancement

du modèle de troisième génération en 1998, un nouveau Jimny s'apprête à voir le jour - la quatrième génération en près de 50 ans d'histoire. Ce tout nouveau modèle se distingue par une fonctionnalité et une commodité encore rehaussées tant sur le plan du style que des performances, tout en perpé-

tuant l'esprit de ses prédécesseurs tant prisés et le concept fondamental du Jimny qui se veut le « seul et unique 4x4 léger et compact ». Le nouveau Jimny allie simplicité, beauté fonctionnelle et technologie de transmission intégrale, séduisant ainsi tant les professionnels du tout-terrain que les conducteurs citadins.

Le nouveau Jimny reçoit un moteur 1,5 litre en remplacement de l'ancien bloc de 1,3 litre. La boîte manuelle à 5 rapports se distingue par des rapports de réduction optimisés pour le nouveau moteur et garantit en outre une plus grande sobriété.



Le restaurant
la Table GOURMANDE

Avenue Albert, 1^{er}
4600 Visé
Tél. 04/374.02.68

Ouvert :
du mer. au dim.
de 12h à 14h30
et de 18h à 21h30

Fermé lundi, mardi et samedi midi

MENU DE CHASSE

Mise en bouche
Royale de foie gras et pomme granny

Entrées
Croquettes de gibier, pignons de pin grillés, coulis de persil et chutney d'ailles
ou
Carpaccio de cerf, émincé de pleurotes et sa roquette au balsamique truffé

La pause du chasseur

Plats
Côte de chevreuil grillée accompagnée de sa purée de navets, jeunes carottes, coulis de gibier
ou
Cuisse de canard sauvage farcie aux cèpes et son jus de girolles

Desserts
Tartelette à la crème de marrons, glace vanille bourbon et crèmeux de café

Menu à 36€ par personne

Apéritif, sélection de vins et café 18€

GARDEZ LE CONTRÔLE AU VOLANT DE VOTRE SUV 3008

Neige, boue, sable... Rien ne l'effraie. Aussi à l'aise en ville qu'en conditions difficiles, sa fonction Advanced Grip Control* vous permet d'adapter votre mode d'adhérence par une simple rotation de la molette située sur la console centrale. L'ingénieux Hill Assist Descent Control*, quant à lui, vous confère un contrôle ultra-précis pour affronter les pentes les plus raides.

*En option



Garage Neufcourt s.a.

neufcourt.glons@peugeot.be

Rue Brouck Tilleul, 44 - 4690 Glons - Tél. 04/286.17.11

MOTION & EMOTION



PEUGEOT

3,8 - 5,8 L/100 KM CO₂ 106 - 131 G/KM

Informations environnementales [norme NEDC corrigée]: www.peugeot.be • E.R.:

PEUGEOT RECOMMANDE TOTAL DONNONS PRIORITÉ À LA SÉCURITÉ.

42/18

À DÉCOUVRIR DÈS NOVEMBRE EN SHOW-ROOM CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR SUZUKI



Jimny: CO₂: 154 - 170g/km D: 6,2 - 6,9 l/100km

www.suzuki-bolland.be
info@bolland.suzuki.be
Suzuki Garage Bolland Haccourt



Av. Libert Froidmont 77
4684 Haccourt

04/379.20.65

42/18



Dossier Spécial CHASSE & PRODUITS D'AUTOMNE

La Ferme d'Artagnan Pâtissons farcis au pain d'épice et foie gras

Pour 4 personnes.
Niveau de difficulté :
Facile

Ingrédients :

4 minis pâtissons
100 gr de foie gras
50 gr de pain d'épice
3 échalotes
50 gr de magrets fumé
30 gr de graisse d'oie
persil plat
Sel, poivre

Recette :

1. Découper le couvercle des pâtissons et vider l'intérieur avec une petite cuillère.
2. Poser les pâtissons vides et leurs chapeaux sur une grille et enfourner

plus ou moins 30 minutes à 160° pour les sécher. Ensuite les sortir du four et laisser les au chaud enveloppés dans un papier aluminium.
3. Cuire la chair découpée en dés, à l'eau bouillante salée. Egoutter et refroidir.
4. Tailler le pain d'épice en petit dés, le magret en lanières et les échalotes émincées.
5. Faire fondre la graisse, lorsqu'elle est bien chaude, y jeter le pain et les échalotes.
6. Laisser colorer 2 minutes puis ajouter le magret fumé, S.P. ainsi que la chair des pâtissons.

Ateliers Culinaires

du mercredi 24 octobre 2018





Petite
restauration
le samedi midi
sur réservation

De 18h00 à 23h00
Entrée : Tagliatelles, champignons de saison, copeaux de foie gras et émulsion parmesan
Plat : Parmentier de canard potiron/pommes de terre
Dessert : Soupe de poires aux épices, sorbet potimarron
Coût : 40 euros

→ Renseignements et réservation obligatoire au plus tard pour le 23 octobre au 04 379 18 36

La Ferme d'Artagnan - Rue de Tongres, 77 - 4684 Haccourt

7. Laisser frémir plus ou moins 15 minutes.
8. Rectifier l'assaisonne-
ment et ajouter le persil haché.
9. Garnir l'intérieur des pâtissons.
10. Poêler le foie gras et le déposer sur la farce.
11. Replacer le couvercle
12. Servir aussitôt



MOSA

RESTO • BAR • HOTEL

ENEZ DÉCOUVRIR NOTRE TOUT NOUVEAU RESTAURANT

Nous vous proposons :

- Des préparations de gibier et produits de saison
- Nos salles pour tous vos événements avec possibilité traiteur, menu, bar, ... pour repas familial, entreprise, soirée, anniversaire, etc.
- Tous les 1^{er} jeudis du mois dès 17h After en musique
- Nos dimanches midis «malins» à 27€ menu unique tout compris avec mise en bouche, entrée, plat, dessert et un verre de vin
- Nos lunches midi à 17€ mise en bouche, entrée, plat ou mise en bouche, plat, dessert



Rue Prêixhe, 3
Hermalle-sous-Argenteau

Le long de l'eau,
à 100 m de la clinique.

Tel : 0495/52.52.30

Mosa Bar Restaurant

Ouvert tous les jours
midi et soir
Samedi dès 15h.

Lundi et mardi fermé

PROFITEZ DES GROSSES CONDITIONS "PRÊTS À PARTIR"

VÉHICULES DE DIRECTION
VÉHICULES IMMATRICULÉS 0 KM
BERLINGO FOURGON

NOS 18 DERNIERS
BERLINGO FOURGON
DE STOCK
PRÊTS À PARTIR



C4 CACTUS
FEEL 16 HDI 100 - 08/2018
19.300€^{TVAC}
Immatriculé 0 km



C3 16Hdi
FEEL - 08/2018
13.900€^{TVAC}
Immatriculé 0 km



C4 CACTUS
FEEL 16 HDi - 06/2018
17.900€^{TVAC}
De direction



C4 PICASSO
HIGHLIGHT - 05/2018
20.400€^{TVAC}
De direction



C3 16Hdi
HIGHLIGHT - 06/2018
14.100€^{TVAC}
De direction



PACIFIC TILKIN s.a.

BASSENGE Rue de la Résistance 44a
04 257 99 00
(Autoroute Liège-Anvers - Sortie 33 Boirs)

VISÉ Rue de Berneau 89
04 379 31 31
(Autoroute Liège-Maastricht - Sortie 2 Visé)

Suivez-nous sur: <http://www.facebook.com/citroen.liege>

<http://twitter.com/PacificTilkin>



Ets Horticoles
J.P. HALLEUX
rue du Brouck, 43 - Boirs
Tél. 04/286 21 51 - GSM: 0495/57 29 84

POUR LA TOUSSAINT :
Bruyères, Chrysanthèmes, Pomponnettes

*Grand choix de vasques
garnies à partir de 5€*

CONSEILS ♦ QUALITÉ ♦ SERVICE
ESPACE PÉPINIÈRE, PLANTES VIVACES, CONIFÈRES, ARBUSTES D'ORNEMENT

Horaires d'hiver :
ouvert du lundi au samedi de 9h à 17h • sans interruption

RÔLES DE GARDES

Vétérinaires

SERVICE DE GARDE VÉTÉRINAIRE
Rue Visé-Voie, 66
4680 Oupeye
Tél. : 04/380.07.92
Nuit, week-end
et jours fériés

Médecins

WEEK-END ET JOURS FÉRIÉ :
du vendredi 18 h. au
lundi 8 h. veuillez former
le 04/374.09.34
pour joindre
le médecin de garde

Pharmacies

**POUR CONNAÎTRE
VOTRE PHARMACIEN
DE GARDE**
7 JOURS SUR 7,
ENTRE 22H ET 9H.
**TÉLÉPHONEZ AU
0903 99 000**

EN SEMAINE
Glons - Boirs
Roclinge - Bassenge
Wonck - Eben-Emael
Houtain-St-Siméon
dès 18 h. le 04/380.14.04

Hermée
Heure-le-Romain,
Oupeye et Vivegnis
dès 18 h. le 04/240.38.00

Argenteau - Dalhem
Fourons - Haccourt
Hermalle s/ Argenteau
Lanaye - Lixhe
Richelle - Visé

**Pour connaître
le médecin de garde
la nuit, de 19h à 8h.
et le week-end: formez
le 04/379.09.00
(num. unique pour les
communes précitées)**

Dentistes

**FORMEZ
LE 100
POUR CONNAÎTRE
LE DENTISTE
DE GARDE**

Infirmières

**A.I.I.B. - Loco régionale
VALLÉE DU GEER**
REYNAERTS Josiane
0477/83.12.81

**Sur votre commune
croix jaune et blanche
BASSE-MEUSE
04/342.84.28**

Infirmières indépendantes

DE LA BASSE-MEUSE
TASSIN Vanessa
0497/91.03.10

S.O.S. BASSE-MEUSE
DALHEM - OUPEYE
VISE
Tél. 04/248.37.60
24 H/24 - 7 J/7

BASSE-MEUSE et environs
HORRION Alexandra
0495/74.15.04

**Alcooliques
anonymes**

Bassenge
Réunion chaque lundi de 19h30 à
21h30. Rue Nouwen, 14 (salle patro).
Grand parking à la grotte. Toute
personne se sentant concernée par
un problème d'alcool est conviée à
nous retrouver en réunion.

Oupeye Humilité
Réunion les mercredis et vendredis
de 20 à 22h. Rue du Roi Albert, 50 à
4680 Oupeye
04/240.24.24 - 078/15.25.56

AL-ANON
0499/147.047- 02/219.09.09

POMPES FUNEBRES

POMPES FUNEBRES BREBAN
Organisation complète de funérailles.
Salle de réception.
A votre service dans toutes régions.

*Il y a des moments
où il faut avoir la certitude
d'être en confiance*

Rue Provinciale, 624 - 4450 SLINS
Chaussée Brunehault, 682 - 4042 LIERS
04/278.23.64 - 04/278.53.55
www.pompesfunebresbreban.be

*Un être perdu est un manque que rien
ne comble vraiment, penser à nos défunts nous
permet de nous rappeler d'où l'on vient...*

Cartes et lettres mortuaires
Souvenirs deuil avec et sans photo
Remerciements

Rue Brouck au Tilleul, 13 b
4690 GLONS
Tél. : 04/286.16.19

imprimerie
dejardin

**Assistance Funéraire
MALPAS Glons**
15/17, rue Osborne - Tél. 04/286.18.72

www.malpas.be
Organisation complète de Funérailles

Organisation de funérailles ²¹³
hauben-nihant

FUNERARIUMS :
31, rue du Chêne à **OUPEYE -
HERMALLE S/ARG. - VISE - WANDRE**

☎ 04 / 264 00 76

Internet : hauben-nihant.be e-mail : info@hauben-nihant.be

*Fête du 1^{er} novembre
en l'honneur de tous les Saints*



FUNERAILLES - FUNERARIUMS
JOYE
21 A, rue Lulay - GLONS
88, rue Sudrain - WONCK
04/286.40.86
(Fleurs et articles funéraires)

GERMAY
(Depuis 1898)
26-30 Rue de la Liberté - LIEGE
04/343.14.44
www.funeraillengermay.be

InfirVallee
• Soins infirmiers à domicile :
toilettes, pansements,
injections, palliatif, ...
• 7J/7

**PRISE DE
SANG**

0489/09.55.07
Rue Marcel de Brogniez, 28 - 4690 Bassenge
Entrée à l'arrière du bâtiment (accès facile)
infivallee@hotmail.com

Ouvert du lundi au samedi de 7h. à 9h30 avec et sans RDV

*Rien n'est plus sûr que la mort
Rien n'est moins sûr que son heure
Ambroise Paré*



**JARDINERIE
des 3 ROIS**
Chrysanthèmes • Vasques de Toussaint
Bruyères • Plantes pour jardinières d'automne

RUE DE BERNEAU, 99 - VISÉ • TÉL. : 04/379.18.42

ASPIRTOU



ASSAINISSEMENT

- Débouchages d'égouts
- Inspection par caméra
- Vidanges de fosses
- Flexibilité & efficacité

-10€

**PAR INTERVENTION*
SUR PRÉSENTATION
DE CE BON***

Offre non cumulable.

Valable du 01/10/2018 au 01/10/2019.

***Souvent le plus cher au départ,
toujours le moins cher à l'arrivée !***

Travail effectué par des professionnels

 **0475 34 56 40** |  **0475 69 56 40**
 **04 387 56 40** |  **04 387 62 47**

RUE DES SARTS, 63 - 4671 BARCHON

