

Quelle BMW Série 3 Touring
mon comptable choisirait-il?
#askBMW

**La BMW Série 3 Touring
Plug-in Hybride.**

Fiscalement déductible
jusqu'à 100%.



◆ DONNONS PRIORITÉ À LA SÉCURITÉ.

Informations environnementales (AR 19/03/04): www.bmw.be

1,4-8,9l/100km • 31-202g/km CO₂(WLTP)*

Contactez votre concessionnaire pour toute information relative à la fiscalité de votre véhicule.

*Valeurs provisoires

Genet

Genet

Avenue des Courtils 2
4684 Oupeye-Haccourt
04 379 12 93
info@genet.net.bmw.be
genet.bmw.be

○ Sleep

Le sommeil **divin**

100% **MADE IN BELGIUM**

Allée Verte 30/A + 4600 Visé
Tel: 04 243 06 65 + vis@osleep.be
www.osleep.be + [f /osleep.be](https://www.facebook.com/osleep.be)

Face au garage Mercedes Henry

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 18h



- + Livraison à domicile offerte +
- + Reprise de votre ancienne literie +
- + 25 ans d'expérience à votre service +

Pour nous, l'achat d'une literie est un moment unique, dans lequel nous vous guidons pas à pas, personnellement et avec passion.
O Sleep, votre partenaire privilégié pour que chacune de vos nuits soit divine.



**BOXSPRINGS - MATELAS - SOMMIERS - CADRES DE LIT - CANAPES-LITS
FAUTEUILS RELAX - COUETTES - DRÉILLERS - PROTECTIONS & LINGE DE LIT**

leGeer
magazine

Sa force :

**La satisfaction du client
et le plaisir du lecteur...**



Invitation week-end porte ouverte

Envie d'une toile pour garnir les murs de votre maison ou pour faire un cadeau

Frehal, fredy Haleng artiste peintre,

vous attend le vendredi 23 octobre de 15 h à 19 h

Le samedi 24 octobre de 14h à 18 h et le dimanche 25 octobre de 14h à 18 h

Rue Lambert Dewonck 92 4452 Wihogne



Plus de 80 toiles à voir à des prix écrasés



Dossier Spécial

CHASSE & PRODUITS D'AUTOMNE



La Crémèrie Saint-Siméon

Recette de l'Aligot

Recette pour 2 personnes

- Préparation fromagère du Cantal, Aubrac et Sut-Ouest.
- Il s'agit d'une purée de pomme de terre type Bintje dans laquelle on incorpore de la tome fraîche, de la crème et du beurre.
- La tome fraîche est un caillé fortement pressé, légèrement fermenté et non salé à base de lait de vache, traditionnellement extrait du cycle de fabrication du fromage de Laguiole pour la préparation de plats cuisinés.
- Dans une casserole faire fondre une noix de beurre, verser 1dl de lait, introduire la préparation d'Aligot et réchauffer à feu doux.
- Lorsque la préparation arrive à température, mélanger énergiquement, étirer afin que l'air rentre dedans et que cela devienne filant.
- Parfait; on peut servir l'Aligot avec des viandes grillées ou du gibier.



Bon appétit !

Bientôt, vous pourrez déguster l'huile de colza de nos campagnes et deux sauces de caractère pour agrémenter vos salades...



«Le colza» signé Pierre

En vente chez
DUVAN & CO

HANDY HOME

Rue Provinciale, 525 - FEXHE-SLINS - 04 358 30 03 - www.duvanco.be

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



Crémèrie Saint-Siméon

Ouvert du mercredi au vendredi de 15h à 18h30
Le samedi de 15h à 18h Fermé le dimanche et le lundi

Rue de Slins, 32D • Houtain-Saint-Siméon • 04/286 26 42 •  [cremerie st simeon](https://www.facebook.com/cremerie.stsimeon)



Dossier Spécial

CHASSE & PRODUITS D'AUTOMNE

Automne :
tous les produits qui ont la cote dans la cuisine !

Connaître la **saisonnalité des produits** n'est pas évident. Surtout quand arrive l'**automne**, on ne sait plus quoi manger. Après l'été, hors de question de rentrer en couvade : il faut continuer à bien manger, mais salades et autres repas légers ne sont décidément plus d'actualité. Avant

toute chose, il est primordial de s'informer sur les **aliments d'automne** afin d'imaginer et de préparer de nouvelles recettes mettant en scène **saveurs de saison** et des produits frais. Inclure le respect des saisons dans votre consommation pourrait vous mener à de belles surprises gustatives !

TOUS LES ALIMENTS D'AUTOMNE :

CUISINER DE NOUVELLES RECETTES

Cette saison représente souvent "l'entre deux" : la météo est aléatoire, il fait encore trop chaud pour les veloutés, mais trop frais pour les plats froids. Bizarrement, cette ambivalence, ajoutée aux journées plus courtes font naître chez nous une certaine lassitude, un manque d'inspiration et par conséquent une motivation proche de 0.



Suite >>>

La Capitainerie
Visé
BRASSERIE / RESTAURANT

MENU CHASSE
à partir du 15 octobre

Terrine de chevreuil , foie gras et figues
OU
Risotto aux champignons des bois

Filets de faisan à la brabançonne
OU
Filets de biche au Porto

Gâteau au chocolat ricotta et crème anglaise

35€/pers.
(hors boissons)

Réservation souhaitée

Quai Basse-Meuse, 2 - 4600 Visé - Tél. 04/379.40.77

LA NOUVELLE 4xe HYBRIDE RECHARGEABLE INSPIRÉE PAR LA NATURE

NOUVELLE GAMME JEEP®

À PARTIR DE

199 € / mois



NE PAYEZ QUE LES KILOMÈTRES PARCOURUS AVEC JEEP. MILES.

COMPASS & RENEGADE 4xe: 2,1-2,3 L/100 KM • 47-53 G / KM CO₂ (WLTP) DONNONS PRIORITÉ À LA SÉCURITÉ.

Prix TVAC. Offre Jeep, Miles Plus by Leasys sur Renegade Longitude 1.0 MTX essence sur base de 48 mois valable jusqu'au 31/10/2020. Jeep, Miles by Leasys est une location longue durée sans option d'achat, réservée aux particuliers résidents en Belgique. Le loyer est composé d'un loyer fixe de 199 € et d'un loyer variable qui est calculé en fonction des km effectués à charge de 0,20 € par km. Le véhicule présenté ne correspond pas à la version et prix décrits. Photos à titre illustratif et non-contractuelles. Les prix peuvent varier selon la version. Entretien, pneus et assurance omnium incl. 1000 km sont offerts. Plus d'informations sur www.leasys.be. E.R.: Yann Chabert - Annonceur: FCA BELGIUM SA, Da Vincilaan 3 - 1930 - Zaventem. Informations environnementales: [AR 19/03/2004]; www.jeep.be

AUTO LANA

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

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

Jeep
THERE'S ONLY ONE

Jeep Miles
LEASYS



Dossier Spécial

CHASSE & PRODUITS D'AUTOMNE

Automne :
tous les produits qui ont la cote dans la cuisine !
...Suite

Pendant, votre **alimentation compte autant en automne que le reste de l'année.** Elle permet notamment de prendre des forces et de préparer le corps au froid de l'hiver. Voici quelques idées de produits à intégrer ces prochains mois dans votre routine alimentaire.

CÔTÉ LÉGUMES :

LE POTIMARRON

L'un des aliments incontournables de l'automne est le potimarron et ses différentes variantes que l'on trouve sous le nom de potimarron, de citrouille ou encore de courge. Riche en fibres et en vitamines A, ce lé-

gume peut se travailler sous différentes formes : en poêlées, en soupe, en risotto, en gratin ou tout simplement en purée.

Autre fait non négligeable : le potimarron contient du tryptophane qui stimule la production de sérotonine, l'hormone du bien-être et de la sérénité. Si vous êtes de nature stressée, ce légume est donc fait pour vous !

LE POIREAU

Le poireau est également un légume tendance en automne. Jusque là rien de bien nouveau, puisqu'on le trouve régulièrement dans nos assiettes. Mais pourquoi est-il aussi populaire ?

Parce qu'il renforce le système immunitaire et prépare votre corps aux futures températures hivernales.

Astuce : si vous faites attention à votre ligne, nous vous recommandons le poireau qui est un aliment très peu calorique et riche en vitamines A et B. Elle est pas belle la vie ?

Suite >>>



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



L'INSTANT TERROIR

Fruits et légumes frais de saison



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

42/20

ISUZU WILL ALWAYS MEAN THE BEST

NOUVEAU ISUZU D-MAX

VISITEZ NOTRE SHOWROOM POUR PLUS D'INFORMATIONS.



force de traction



capacité de chargement



garantie & assistance



garantie



Photo à titre indicatif seulement. E.R.: Isuzu Benelux SA, Satenrozen 8, Kontich, info@isuzu.be, BE0866701037 - BE25 5523 3153 0082

UMBERTO
LA PASSION DE L'AUTO

Rue de l'Economie, 7
4431, Loncin (Liège)
www.umberto-liege.be

04 225 00 18
info@umberto-isuzu.be
VISITEZ NOS RESEAUX SOCIAUX !

ISUZU
THE PICK-UP SPECIALIST





Automne : tous les produits qui ont la cote dans la cuisine !



CÔTÉ FRUITS :

Vous vous en doutez le changement de saison concerne aussi bien les fruits que les légumes. Vous pouvez donc dire adieu aux fraises, aux pêches et à la pastèque, les stars de l'été. Mais pas d'inquiétude, vous trouverez bien votre bonheur dans les fruits d'automne.

LA CLÉMENTINE

L'un des fruits que vous ne pouvez pas louper en automne est la clémentine. Riche en vitamine C, elle deviendra rapidement votre meilleure amie le matin, pendant le petit déjeuner, avant d'aller au bureau ou si vous avez

un creux l'après-midi. On vous conseille d'en manger au moins une par jour, car elle protège votre système immunitaire. Vous pouvez la décliner en compote ou en marmelade.

LA FIGUE

La figue est également très présente pendant l'automne. Il est possible de l'intégrer dans des plats chauds ou des plats froids : vous ferez le plein de vitamines, de minéraux et de potassium.

LA CHÂTAIGNE

Enfin pour les amoureux des balades, profitez-en pour ramasser quelques

châtaignes. Riche en minéraux et en antioxydants, ce fruit reste la star que l'on retrouve chaque année sur notre table.

Pour la déguster, rien de plus simple : la faire griller dans une poêle, dans votre cheminée ou sur un barbecue extérieur. On notera tout de même que ces dernières années, la châtaigne a connu une réelle évolution culinaire. On la retrouve désormais dans des poêlées, dans des mélanges de légumes, en crème, en velouté ou dans les pâtisseries.

...Suite

D'AUTRES OPTIONS

D'autres incontournables de l'automne s'ajoute à la liste comme le chou rouge et blanc ou le brocoli. En consommant ces légumes, vous ferez le plein de minéraux, de fibres et d'enzymes.

Si vous n'êtes pas familier avec ces légumes et êtes frileux à l'idée d'en faire votre repas principal, vous pouvez tout à fait les utiliser comme accompagnement. Il reste néanmoins pertinent de faire évoluer vos habitudes alimentaires, votre corps vous remerciera.



«La pomme de terre» Signé PIERRE

Pomme de terre au four, à la « Suédoise » :

- Pour cette préparation, choisissez la pomme de terre Annabelle, quelques patates pas trop grosses et de même gabarit.

- Patiemment, taillez-les en fines lamelles. Une astuce ? Pour plus de facilité, bloquez la pomme de terre entre 2 baguettes en bois ou manches de cuillère ; Cela limitera la lame du couteau préservant les tranches attachées à la base.

- Placées dans un plat pour le four, les pommes de terre sont ensuite arrosées généreusement d'huile d'olive ... Et, pourquoi pas d'huile de colza de nos campagnes : « Le Colza » signé Pierre ?

- Parsemez de thym et de romarin, poivrez au moulin ; au moment de servir, salez avec quelques grains de gros sel. Cuisson approximative : 30 minutes à 200°.



Il vous reste à déguster une pomme de terre croustillante !

En vente chez DUVAN & CO HANDY HOME

OUVERT du mardi au vendredi de 8h30 à 12h30 • 13h30 à 18h. le samedi de 8h30 à 16h. Le dimanche de 9h à 12h. FERME le lundi et jours fériés

Rue Provinciale, 525 - FEXHE-SLINS - 04 358 30 03 - www.duvanco.be



La Ferme d'Artagnan

Toute l'authenticité d'un terroir

VOUS PROPOSE LE SAMEDI ENTRE 12H ET 14H

- Sa petite restauration chaude ou froide .
- Assiette d'Artagnan - 18€ .
- Oie à l'Instar de Visé - 16€ .
- Dessert de saison - 5€ .

Renseignements et réservation au 04 / 379.18.36. (au plus tard le vendredi)

DANS NOTRE BOUTIQUE VOUS TROUVEREZ :

- Nos produits frais
- Nos fruits de saison (en conversion Bio)
- Nos confits - Nos plats préparés
- Nos condiments et produits fins
- Nos fruits confits ainsi qu'un large choix de vins

COLIS CADEAUX RÉALISÉS À BASE DE PRODUITS DU TERROIR



La Ferme d'Artagnan - Rue de Tongres, 77 - 4684 Haccourt info@lafermedartagnan.be

OPÉRATION AUTOMNE

DU 1^{ER} OCTOBRE AU 30 NOVEMBRE 2020



Nos prix sont en chute libre !

-15% +

DE REMISE RECOMMANDÉE IMMÉDIATE* SUR LES BALAIS D'ESSUIE-GLACE, BOUGIES DE PRÉCHAUFFAGE ET D'ALLUMAGE, PLAQUETTES DE FREIN, DISQUES DE FREIN ET KITS ARRIÈRE



1 WONDERBOX MOMENTS EN DUO D'UNE VALEUR DE 25€

EUROREPAR CAR SERVICE

PLUS DE 400 VÉHICULES DÉMO DE STOCK

Garage Neufcourt s.a.

Rue Brouck au Tilleul, 44 4690 GLONS Tél. 04/286.17.11

BALAIS D'ESSUIE-GLACE

BOUGIES DE PRÉCHAUFFAGE ET D'ALLUMAGE

PLAQUETTES DE FREIN, DISQUES DE FREIN ET KITS ARRIÈRE

PIÈCES D'ORIGINE ORIGINAL PARTS

PIÈCES MULTIMARQUES EUROREPAR

PIÈCES DE NOS ÉQUIPEMENTIERS PARTENAIRES JURID NOK SWF



La gourmandise est irrésistible quand la cuisine est bonne !

GARAGE WILLEMS La nouvelle Ateca est arrivée, venez la découvrir

La nouvelle **Ateca**

4,7 - 6,8 l/100 km 123 - 155 g/km (WLTP) Donnons priorité à la sécurité.

GARAGE WILLEMS SEAT SKODA VW AUDI

ACHAT VENTE Véhicules neufs et occasions garanties

CARROSSERIE MÉCANIQUE PNEUS TOUTES MARQUES

Route de Maestricht 84 4600 Visé **Tél : 04/379.91.00** Garage Willems - Visé www.garagewillems.be



DATES à RETENIR

Bassenge : Salle La Passerelle, chemin du Tram, 2. Collecte de sang 2020 de 17 à 19h30. Mercredi 7 octobre 2020. BIENVENU A TOUS

Liers : Concert annuel de la Royale Harmonie L'Avenir le 18 octobre à 15h au CC Nicolas Thomsin à Liers. Entrée 5€ www.harmoniedeliens.be



S.O.V.M. Visé Bourse d'oiseaux

La Société Ornithologique de la Vallée Mosane de Visé organise sa première bourse **d'oiseaux le dimanche 18 octobre** !

En raison de la pandémie Covid-19, des mesures sanitaires strictes devront être respectées.

Voici ce qui a été décidé :

- La bourse se tiendra **en extérieur**, dans les deux cours de l'Institut Saint Joseph, Rue de la Croix Rouge, 12 à 4600 Visé.

- Les «Vendeurs» sont priés d'effectuer leur réservation à l'avance auprès de BECKERS René (0476/46.42.69 ou beckersrene@skynet.be).

De plus, ils devront se munir de leurs tables (tréteaux ou autres) et de bouteilles d'eau nécessaire pour leurs oiseaux.

Horaire :

L'entrée des vendeurs se fera par la cour supérieure à partir de 06 heures afin de faciliter l'installation des stands. L'entrée pour les visiteurs débutera à partir de 07 heures par la cour habituelle.

Droit d'entrée :

Le droit d'entrée est fixé à 2€ pour les vendeurs comme pour les visiteurs.

Mesures sanitaires :

À l'entrée :
- désinfection obligatoire des mains,

- port du masque obligatoire,

- respect de la distanciation de 1m50 partout,

- inscription de vos coordonnées pour le formulaire «tracing covid-19».

Renseignements
BECKERS René
0476/46.42.69

Le Comité.



leGeer
magazine

Vous pourrez suivre nos actualités, consulter le magazine de la semaine, nos dossiers spéciaux, ...

Aimez notre page et partagez la autour de vous !

Connectez-vous sur  et retrouvez **Aimez la page**

Le Geer Magazine 

CARTES DE VISITE
Impression 1 couleur (noir)
EN 24 HEURES

Format 8,5 x 5,5 cm — 50 ex. — 100 ex.
11,00€ 15,00€

Format 8,5 x 13,5 cm — 50 ex. — 100 ex.
15,00€ 20,00€

Tarif quadrichromie : contactez-nous !
13b, rue Brouck au Tilleul
GLONS 04.286.16.19

Votre plus belle vitrine hebdomadaire
leGeer
magazine



LES BONNES ADRESSES

DEPANNAGES Radio - TV - HIFI...
S.P.R.L. LYCOPS,

GLONS **04/286.22.07**

CHAUFFAGE - SANITAIRE
BÉBELMAN, HOUTAIN

BERNARD **0477/34.81.52**
SIMON **0479/78.98.73**

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**



**POMPES
FUNÈBRES**

Organisation et
assistance de funérailles

hauben-nihant

Funérarium à **OUPEYE,**
HERMALLE, VISÉ
et **WANDRE**

☎ **04/379.30.77**

www.hauben-nihant.be

Consultez nos
annonces
nécrologiques :



- Conventions et assurances obsèques.
- A votre service : assistante sociale **attachée à la maison** pour vos formalités après obsèques **sans aucune facturation supplémentaire.**



**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

Pharmacies

**POUR CONNAÎTRE
VOTRE PHARMACIEN
DE GARDE**

**7 JOURS SUR 7,
ENTRE 22H ET 9H.
TÉLÉPHONEZ AU
0903 99 000**

Dentistes

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

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

EN SEMAINE

**Glons - Boirs
Roelenge - 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)**

Assistance Funéraire
MALPAS Glons
15/17, rue Osborne - Tél. 04/286.18.72
www.malpas.be
Organisation complète de Funérailles

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 Brunehaut, 682 - 4042 LIERS

04/278.23.64 - 04/278.53.55

www.pompesfunebresbreban.be

**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 vendredis de 20 à 22h.
Rue du Roi Albert, 50 à 4680 Oupeye
0472/877.211 - 0474/244.299

AL-ANON

04/240.24.24 - 078/15.25.56

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.funeraillesgermay.be



40/20

• Funérailles •
Soft Goodbye

Hélène Slenter

Organisation complète de
funérailles personnalisées
à votre domicile

24h/24 - 7j/7

0473/I33.I43

funerailles@softgoodbye.be

Infirmières

**A.I.I.B. - Loco régionale
VALLÉE DU GEER
LABEYE France
0470/34.13.05**

**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**

**OUPEYE - M. DUCHESNE
0495/38.23.20**

*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





REMERCIEMENTS



*Son épouse,
ses filles, petits-enfants
et les familles apparentées
vous remercient chaleureusement
pour les nombreuses
marques d'attention
que vous leur avez manifestées
lors du décès de*

**Monsieur
Baudouin HARDY**

29 janvier 1932 - 20 août 2020

Glons.



*Créations florales
pour toutes vos occasions,
à votre écoute depuis
déjà 10 ans*

*Montages divers - Pomponettes - Bruyères
Compositions originales de fleurs coupées
... pour fleurir vos défunts*



HORAIRE SPÉCIAL TOUSSAINT

Samedi 31/10 - 8h30 - 18h30

Dimanche 1^{er}/11 - 8h30 - 17h



Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 18h.
Dimanche de 9h30 à 13h.
Fermé le mercredi

Rue du Gravier, 11 - 4680 Hermée
Tél.: 04/278.06.19 - 0477/94.77.80
Dans le Broux près de la pêcherie du Cochène

42/20

leGeer
magazine

**Avec vous, là pour vous
dans les bons, comme dans
les mauvais moments**



REMERCIEMENTS



Du fond du cœur, Merci.

*A vous, qui par votre présence,
vos fleurs, vos pensées
ou par vos écrits réconfortants
avez su nous témoigner
votre soutien, votre amitié ou
votre affection lors du décès de*

**Madame
Annie CHRISTIAENS**
veuve de Monsieur Léon ROSKAM

25/06/1929 - 12/09/2020

La famille.



REMERCIEMENTS



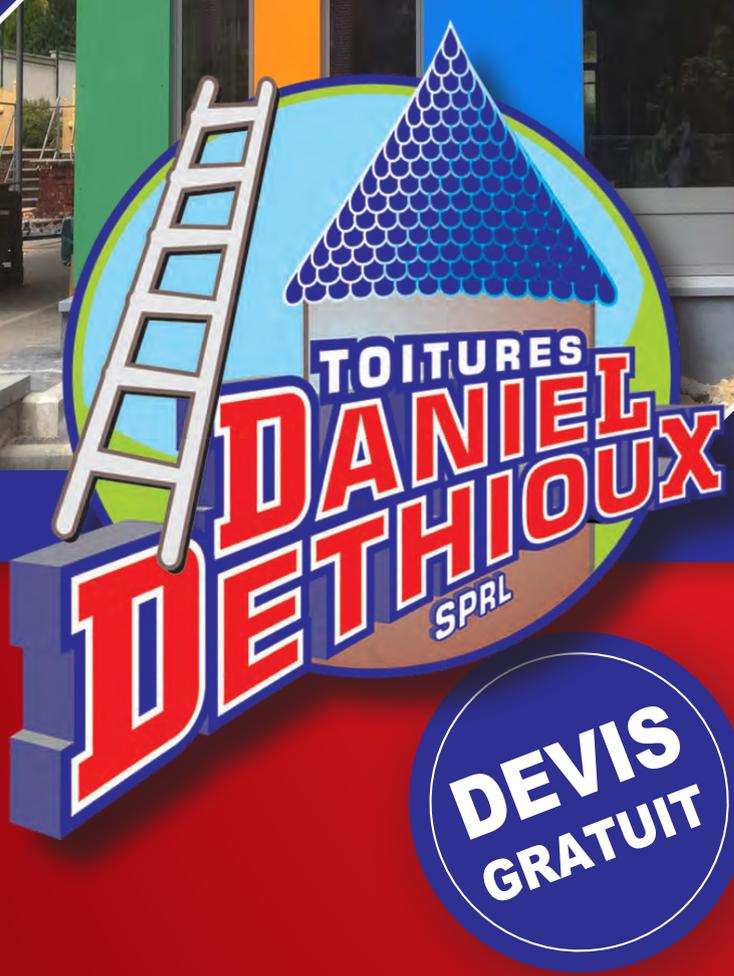
Du fond du cœur, Merci.

*A vous, qui par votre présence,
vos fleurs, vos pensées
ou par vos écrits réconfortants
avez su nous témoigner
votre soutien, votre amitié ou
votre affection lors du décès de*

**Luc
DE MADRE**
Veuf de Yvette BAERTEN

07/02/1947 - 29/09/2020

André et Rosa JACQUE-MESSINA
son filleul.



Votre solution satisfaction !

**Quand qualité
rime avec
juste prix!**

**Tous vos travaux de toitures, tuiles, ardoises, bardages,
plates-formes roofing et EPDM, zingueries, terrasses et isolation.**

Visitez notre site : www.danieldethioux.be

Rue de Tongres, 30 • 4684 Haccourt • 0499/43.94.95 • 04/351.67.00 • ddethioux@gmail.com