





MATÉRIELS NÉCESSAIRES ORNEMENTS • SÉCATEURS • GANTS • CONTENANT











## 7 Décembre 2025 10 h à 16 h Centre communautaire Roger-Tougas

Nous attendons vos denrées non périssables!





# RENCONTRE le Père Noël



#### **TOUT LE MOIS DE DÉCEMBRE**

DANS LE STATIONNEMENT DU IGA, VENEZ RENCONTRER LE PÈRE NOËL ET SOUTENEZ LA FONDATION GISÈLE FAUBERT FONDATION
GISÈLE FAUBERT
L'UN POUR L'AUIRE

VENDREDIS
12 ET 19 DÉCEMBRE, 17H À 20H
SAMEDIS
7, 13 ET 20 DÉCEMBRE, 11H À 15H
DIMANCHES
14 ET 21 DÉCEMBRE, 11H À 15H

13 OFCEMBRE

**GRATUT**DONS À VOTRE DISCRÉTION



#### INGRÉDIENTS

- 2 ¼ tasses de farine tout usage
- ¾ tasse beurre non salé, ramolli
- ¾ tasse de sucre
- 2 c. à thé de gingembre moulu
- 1 c. à soupe de lait
- ½ tasse de cassonade
- 1 c. à thé de zeste de citron

- 1œuf
- ½ c. à thé de cannelle moulue
- ¼ tasse de gingembre haché finement
- 2 c. bicarbonate de soude
- ½ c. à thé de sel
- 2 c. à soupe de mélasse





### PRÉPARATION

- 1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F) et tapisser 2 plaques de papier parchemin.
- 2. Mélanger les ingrédients secs ensemble.
- 3. Crémer le beurre avec 1/2 tasse de sucre et la cassonade. Ajouter la mélasse, le zeste et l'œuf.
- 4. Incorporer les ingrédients secs en alternant avec le lait, jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- 5. Former des boules (1 c. à soupe), les rouler dans le reste du sucre et les déposer sur les plaques.
- 6. Cuire 10 minutes, jusqu'à ce que les biscuits craquent et dorent légèrement. Laisser refroidir.







### INGRÉDIENTS

- 265 g (2 1/2 tasses) de canneberges surgelées
- 140 g (1 tasse) de camerises ou de bleuets surgelés
- 160 g (3/4 tasse) de sucre
- 250 ml (1 tasse) d'eau
- 750 ml (3 tasses) d'eau pétillante nature ou au citron
- 750 ml (3 tasses) de moût de pomme
- 1 bouquet de sauge fraîche
- 1 bouquet de romarin frais
- Gin québécois (facultatif)
- Glaçons

















Opération Nez rouge



Région de Châteauguay (450) 699-6011 ou à partir de l'application mobile

Le 5 décembre dès 20 h, la Ville de Mercier offre un service de raccompagnement avec Opération Nez Rouge.