

L'ÉCHO



Un mot du président

L'été 2009 sera bientôt du passé. Malgré un début d'été désastreux au point de vue température, l'équipe d'animation a fait un travail de pros pour occuper tous les jeunes du camp de jour (des semaines avec plus de 140 jeunes par jour). Bravo pour l'excellent travail, Diane avait misé gros sur votre patience et votre professionnalisme et elle avait bien raison. Merci et Bravo.

Je tiens à remercier toute l'équipe de l'administration et de la cuisine pour avoir pris soin de nos clients avec soin et diligence.

À vous tous, les gens du camping, je vous demande de penser à tout ce qui s'est passé de positif en 2009 et de bâtir pour les années à venir des activités et des événements que vous désirez.

Merci à vous tous et revenez-nous en forme pour l'été 2010 et n'oubliez pas que vous pouvez profiter du Domaine en hiver.

Bonne année scolaire à tous les jeunes et plein de santé à tous.

Germain

ENCORE DES CORVÉES

Les corvées du samedi matin s'achèvent et je profite de l'occasion pour remercier tous les campeurs qui y ont participé activement. Il reste encore des corvées ce samedi le 22, le 29 août et le 5 septembre.

Pour ceux qui seraient disponibles sur semaine il y aura corvée pour refaire le bardeau du toit du chalet 10 vendredi le 28 août, corvée qui se terminera samedi le 29.

De plus nous avons eu la subvention pour la rénovation du toit de l'Auberge. Par conséquent les travaux se feront principalement durant la semaine soit du 8 au 11 septembre (peut être samedi le 12 septembre) et au besoin, du 14 au 18 septembre.

Samedi le 26 septembre il y aura corvée de bois sur le camping. La vidange de l'eau des roulottes se fera les 25 et 26 septembre avec notre compresseur à air. Pour les campeurs intéressés: Consultez le tableau qui sera affiché à l'Auberge.

Marcel Roberge

Saison de pétanque 2009

Merci beaucoup à nos commanditaires pour le don de cadeaux. Les gens ont bien apprécié votre contribution.

- Dutech de Daniel Duchesne
- Cablomag de Bernard Duchesne
- Gestion informatique de Denis Harvey
- Caisse populaire Notre-Dame du Chemin de Gaby Poulin
- Caisse populaire Pointe Sainte-Foy de Charlotte Laperrière
- Traction Lévis de Daniel Deschênes
- Pepsi Cola de Michel Duchesne
- Christian Deschênes de Christian Deschênes
- Loulou Tremblay (Loulou Tremblay)
- IBM de Stéphane Roberge
- Ashton Restaurant de Denis Gagné
- Michel Bertrand Assurances de Olivier Bertrand
- Domaine Notre-Dame de Germain Roberge
- Brigitte et Alain Fillion de Brigitte et Alain Fillion
- Réal et Sylvie Fournier de Réal et Sylvie Fournier
- Gaby Poulin de Gaby Poulin
- Louise Paquin de Louise Paquin

Un gros merci à tous les participants, espérons vous revoir l'an prochain avec votre bonne humeur et votre sourire
Charlotte et Lucien Laperrière

Nouveaux vacanciers cette semaine

Bienvenue aux familles: Potvin et Ferland ainsi qu'aux gens de l'association des handicapés respiratoires.

Rendez-vous à ne pas manquer

	Lundi
19h15	Pétanque
	Mercredi
20h00	Bingo (arrivez à l'avance)

Danse Country

Merci à Valérie Boucher pour les cours de danse en ligne "country" qu'elle nous a donnés durant l'été ! on a eu bien du plaisir ! Merci aussi à Marie Authier !

Julie Bélanger

Bonne fête en retard à:

Marcus Duchesne (16 juillet)

Gaston Ouellet (16 juillet)

Mille excuses....

Belle initiative

Bravo à Noémie Harvey pour sa belle initiative d'avoir donné des cours de danse Hip-Hop aux jeunes du Domaine.

Julie Bélanger

Facebook

Pour ceux et celles qui ont internet, le Domaine a son lien Facebook sous : Domaine Notre Dame (base de plein-air). Nous y mettons les dernières nouvelles du Domaine durant les saisons froides. Venez vous y inscrire.

Passez un bel hiver et à l'an prochain !

Restaurant

Veillez noter que le restaurant de l'Auberge fermera à 17h00 dimanche le 22 août.

Pour le chef

Nous espérons que tu as passé une belle semaine de vacances , vacances que tu as bien méritées, et te souhaitons un bon retour au travail.



L'équipe de la cuisine

Le Spectacle final

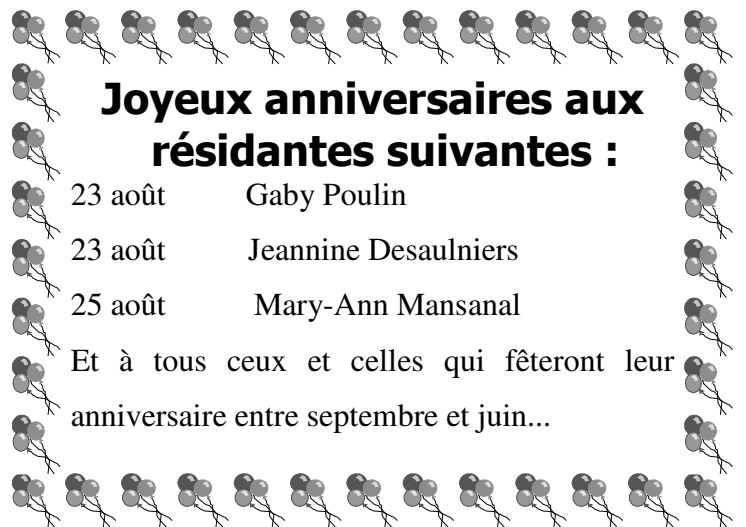
Bravo aux enfants et aux moniteurs pour le spectacle final 2009. Ce fut une soirée très agréable. Merci à Philippe Melançon pour la technique, à l'équipe d'entretien, la cuisine et la gérance pour leur disponibilité. Merci à Denise, Charlotte et Hélène pour le service du gâteau.

Le Soleil

Encore une fois cette année c'est avec plaisir que nous avons pu recevoir Le Soleil à nos roulottes chaque matin.

Sincères remerciements à Manue et ses complices pour leur excellent service et leur discrétion, beau temps et mauvais temps.

Les abonnés



Joyeux anniversaires aux résidentes suivantes :

23 août Gaby Poulin

23 août Jeannine Desaulniers

25 août Mary-Ann Mansanal

Et à tous ceux et celles qui fêteront leur anniversaire entre septembre et juin...

Le sénat...

Merci Nicole, encore une fois cet été tu as su garder le Sénat « clean cut ».

Un gros merci

Merci beaucoup à tous les bénévoles venus donner un coup de main lors des soupers spéciaux et des soirées, c'est toujours très apprécié.

Denise et Francine

Petites pensées

Joindre les mains c'est bien, mais les ouvrir c'est mieux.

On peut naître vieux, comme on peut mourir jeune.

Les faibles ont des problèmes, les forts ont des solutions.

Le bonheur ça compte, pourquoi le refuser ? En l'acceptant, on n'aggrave pas le malheur des autres, et même, ça aide à lutter pour eux.

Charlotte Laperrière

Bon à s'en lécher les doigts

La recette de la semaine: Gallettes de courgettes

4 ou 5 moyennes courgettes râpées

3/4 c. à thé de sel

4 œufs

1 gousse d'ail hachée finement

3/4 tasse de farine

1/2 tasse de parmesan râpé

1 c. à table d'oignon haché finement

1/2 c. à thé de poivre du moulin

Huile végétale

1. Mélanger les courgettes et le sel, les mettre dans une passoire. Placer une assiette sur les courgettes puis y déposer quelques boîtes de conserve en guise de poids. Laisser dégorger les courgettes pendant 15 minutes (jeter le liquide).
2. Dans un bol à l'aide d'un fouet, battre les œufs et l'ail. Ajouter la farine, le parmesan, l'oignon et le poivre et mélanger à l'aide d'une cuillère de bois jusqu'à ce que la préparation soit humide, sans plus (ne pas trop mélanger). Ajouter les courgettes égouttées et mélanger.
3. Badigeonner un poêlon d'un peu d'huile et chauffer à feu moyen. Pour chaque galette, mettre environ 1 1/2 c. à table de la préparation dans le poêlon (cuire 4 ou 5 galettes à la fois) et l'étendre en cercle d'environ 3 po (7cm) de diamètre. Cuire de 2 à 3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que les galettes soient bien dorées. Réserver au chaud. Répéter l'opération avec le reste de la préparation. Se conserve jusqu'à 2 jours au réfrigérateur et jusqu'à 3 mois au congélateur. Pour réchauffer mettre les galettes congelées côte à côte sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin et cuire de 8 à 10 minutes au four préchauffé à 425°F/220°C.

Lucie Moore

À l'animation du camp de jour...

Plusieurs animateurs ont fait passer un été rempli à craquer (et ce, malgré la joyeuse température de juillet) aux jeunes cet été... Un gros merci à vous tous, passez une belle année !

Pour les 2-4 ans: Framboise et Praline

Pour les 5-6: Babouche, Rubiset Pastelle

Pour les 7-8: Shtroumphette et Zut

Pour les 9-10: Slush, Vanille et Split

Pour les 11-13: Kwa ? et Chanel

Pour les 14: Tornade et Eille!

Secteur piscine: Bulle et Skippy

Secteur équitation: Puma et Flika

À la coordination de tout ce beau monde: Tornade assistée de Eille!

Encore une fois merci et à l'été prochain ...

Bravo et merci à:

- Charlotte et Lucien Laperrière pour l'organisation de la Pétanque du lundi, des bingos du mercredi et du tournoi de "Washers".

- Gaby Poulin et son équipe pour les magnifiques boîtes à fleurs tout autour de l'Auberge.

- Yves Duchesne et ses aides pour s'être occupé des animaux tout l'été.

- Diane Dufour pour tout ce qu'elle fait pour les enfants.

- Guy Moore pour le composteur.

- Tous ceux qui sont fiers d'avoir fait quelques choses pour les autres durant l'été.

- Au personnel qui a réussi à satisfaire notre clientèle, même les plus difficiles...

- Les gars de la Corvée...

- Merci aux 14 ans pour leur implication tout au long de l'été.

Bonne fin de saison et encore merci pour tout.

Les utilisateurs.

Les astuces de Charlotte

Évitez le riz collant

Pour empêcher votre riz de devenir collant, ajoutez quelques gouttes de jus de citron dans l'eau de cuisson avant de l'amener à ébullition..

Évitez de vous blesser

Pour ouvrir facilement les huîtres assurez-vous une bonne prise en enfilaant un gant ou en enveloppant votre main dans un linge à vaisselle.

Lorsque vous apprêtez un ananas portez une paire de mitaines pour le four. Vous éviterez ainsi de vous blesser en le coupant. Les mitaines donnent également une meilleure prise. Bonjour et à l'an prochain si Dieu le veut.

Charlotte Laperrière

Bilan au Lac

Jean-Michel 1

Sylvie 2



L'Écho

Voici le dernier **Écho** de l'été, je remercie tous ceux qui ont envoyé des articles, Lucie Moore pour les recettes, Réjane Moore à la correction, Charlotte Laperrière à la distribution et aux astuces. Un remerciement spécial à Julie Bélanger pour avoir fourni de nombreux articles variés, à la gérance pour leur accueil chaleureux et à Denis Careau pour le support informatique et moral !

Bon retour en ville à tous,

Nathalie MacKay