C'est vous qui le dites !

Je tenais à vous remercier, ainsi que vos partenaires, pour les bons moments passés au Golden Horse et au volant de la Peugeot 508. L'accueil, les menus nous ont comblés au restaurant. L'accueil et la serviabilité au garage Schyns m'ont rassurée et j'ai pleinement profité de la conduite de cette merveilleuse voiture. J'espère juste ne pas avoir de PV : c'était tellement facile de rouler avec ce bolide... Merci beaucoup.
Mme Véronique Nyssen

Nous ressentons clairement l'article dans le magazine, plusieurs personnes nous en ont parlé. Nous avons aussi constaté suite à cela une relance des ventes de l'Oie à l'Instar.
Carlos Gonzalez (La Cour Interdite)

J'ai découvert le dernier numéro avec beaucoup de plaisir. Une fois de plus, il était très bien.
Claude Fluchard (Musée de Visé)

Vous ne recevez pas ***VISEZ LOCAL*** mais vous souhaiteriez le recevoir ? Sachez qu'il est GRATUITEMENT disponible dans les commerces suivants :

- Dalhem
Friterie *Au Pied du Wichet* et Librairie *Les Papoteries d'Anne*
- Oupeye
Carrefour Market ;
- Haccourt
Coiffure *XYZ, PharmaYou et Station Total.*
- Herve
Maison du Tourisme du Pays de Herve
- Wandre (haut)
Les 4 Bras
- Warsage
Traiteur Tossens

Recette : Des biscuits pour vos petits

C'est la rentrée aussi dans votre cuisine ! Comme vos petites têtes blondes ont repris leur rythme scolaire, pourquoi ne pas leur confectionner quelques collations-maison. C'est en tous cas ce que vous proposent les établissements Heyligen de Visé, avec cette petite recette simple, rapide... et efficace.

Ingrédients *(pour 40 biscuits)*

500 g de mix « Petits Biscuits » ; 150 gr de margarine ; 1 œuf- options : poudre de cacao ou de canelle, pépites de chocolats, glaçage (blanc, chocolat, fondant, praliné).

Préparation : Mélanger le mix « Petits Biscuits », les 150 g de margarine et l'oeuf. Une fois la pâte bien mixée, vous pouvez la sectionner et ajouter de la poudre (cacao ou canelle) pour lui donner couleur et saveur et/ou ajouter des pépites de chocolat. Remplissez vos moules et enfournez 12 minutes sur 200°, après avoir bien pris soin de saupoudrer d'un peu de farine.

Finition : Une fois les biscuits refroidis, vous pouvez les glacer à l'envi, selon vos souhaits et vos humeurs. C'est prêt !

Ingrédients disponibles aux
Ets Heyligen - Magasin Visé
rue de Navagne, 34