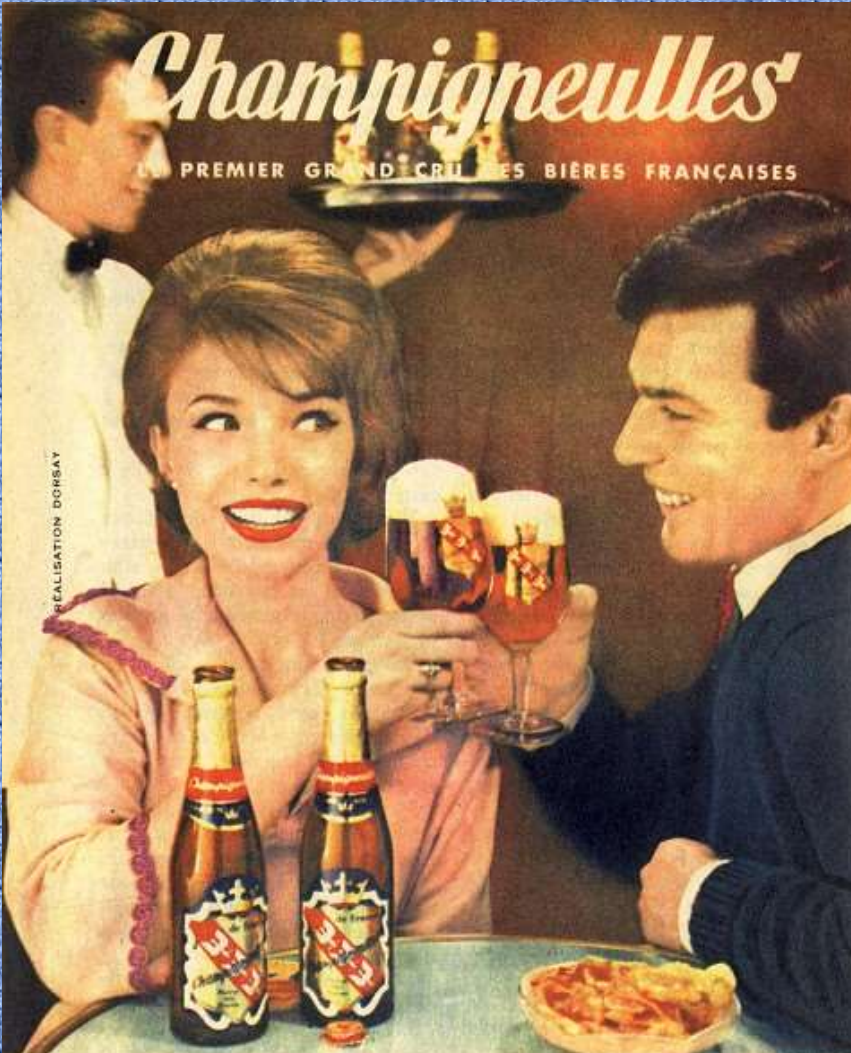


Mangeons bien !

(idées repas)



Allez, on commence par un apéritif :



Champigneulles
LA PREMIER GRAND CRU DES BIÈRES FRANÇAISES

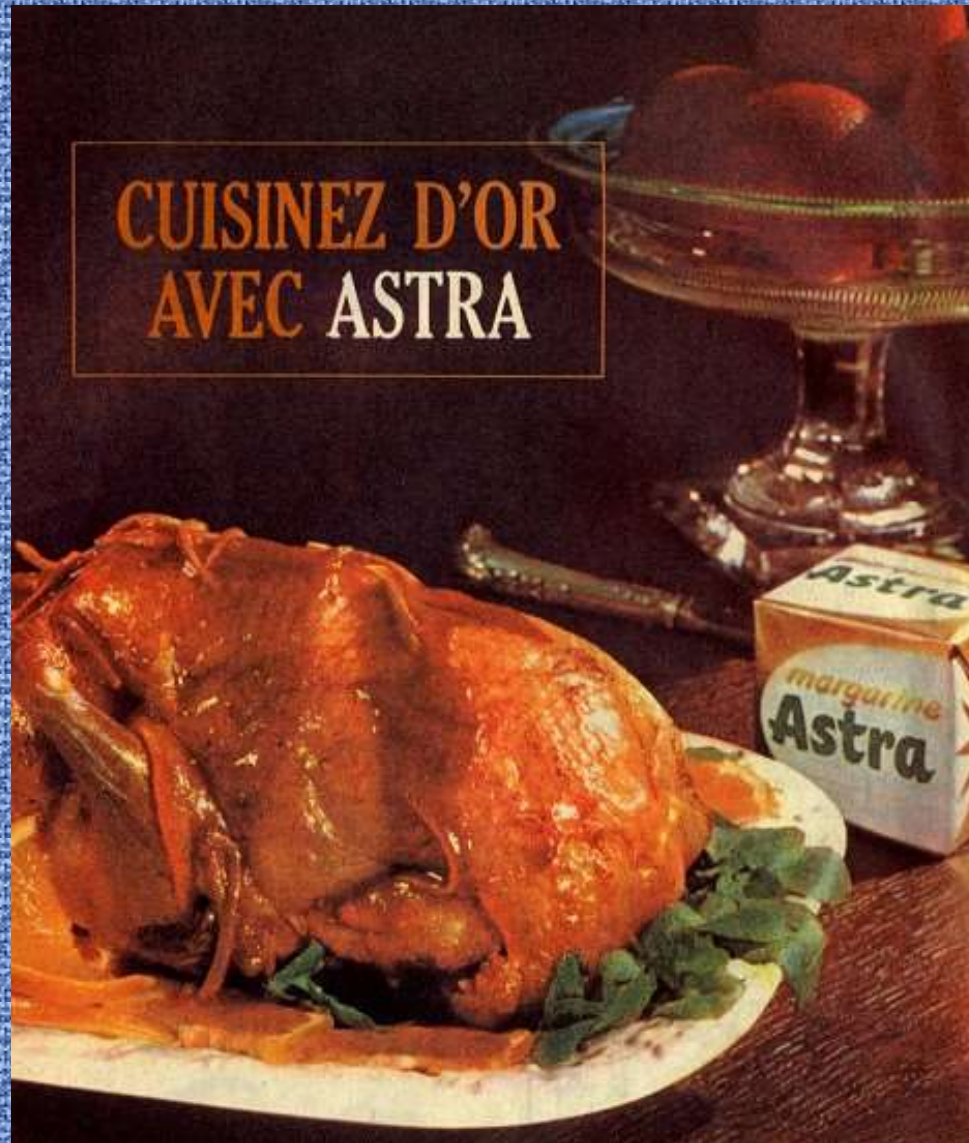
REALISATION DORSAY

REINE DES BIÈRES

La qualité de l'eau fait la renommée mondiale des "grands crus de bière". En France, l'eau brassicole la plus célèbre est celle de la Source de Bellefontaine utilisée par CHAMPIGNEULLES, la plus grande Brasserie du Marché Commun.

The advertisement features a central illustration of a man and a woman in formal attire clinking glasses of beer at a table. Two bottles of Champigneulles beer and a small dish are on the table. In the background, a waiter in a white tuxedo is visible. The text is in French, highlighting the brand's status as the 'first grand cru of French beers' and its connection to the Bellefontaine water source.

On poursuit avec une belle volaille...



...servie avec des frites bien grasses :



Photo Anac

bonne cuisine...
bonne santé..
avec la bonne huile **LESIEUR**

POUR réussir des frites bien dorées, craquantes sous la dent et en même temps légères au foie et à l'estomac, les bons Chefs cuisiniers vous le diront : rien de tel que l'Huile Lesieur.

Attention au cholestérol : cuisinez à l'Huile Lesieur !
D'éminents cardiologues l'ont confirmé lors d'un récent col-

loque sur le cholestérol : il est recommandé pour le cœur et les artères d'utiliser comme corps gras, dans la cuisine, certaines huiles végétales fluides et pures.

Pour les frites, comme pour toute votre cuisine, choisissez donc l'Huile Lesieur... et pour vous, bonne santé !



Publicité Y. Alexandre - Paris 667-7217.

Et avec ça, qu'est-ce qu'on boit ?



L'un rouge, l'autre tuilé, **CRAMOISAY** et **CHAMPLURE** sont issus de bons cépages et de raisins parfaitement mûrs. Vieillis en fûts de chêne, au cœur même des vignobles, **CRAMOISAY** et **CHAMPLURE**, légers à votre estomac, sont

la joie de votre table.

Un peu de fromage ?



Comme en Bourgogne, savourez Bonbel...

BONBEL, LE BON FROMAGE DE CHEZ NOUS

Un peu de Bonbel... laissez fondre sur le palais... une goutte de bon vin!

IV

...et sentez cette saveur !... ce délicieux goût de noisette !... vous direz vous-même : "c'est vraiment bon, le Bonbel !"

Voici le secret du Bonbel! Chaque matin, le lait arrive encore tout chaud de la ferme; le maître Fromager commence aussitôt la préparation du Bonbel. Lorsque le fromage a pris sa forme, il est placé dans des caves où il va s'affiner lentement. Chaque jour, il est retourné jusqu'à ce qu'il soit parfaitement à point, bien crémeux, onctueux... Vous qui appréciez le bon fromage, demain prenez une part de Bonbel, de Bonbel garanti 50% de matières grasses... de vrai Bonbel.

V

Café ? Oui, mais bien sucré !

311
R. L. Dupuy
Agnay



3 morceaux de sucre

mais oui :

2 pour le goût... et 1 pour mon "tonus"

On oublie trop souvent que le SUCRE joue dans notre vie un double rôle : c'est un "condiment-saveur", certes, mais c'est aussi, et surtout, un "aliment force". Immédiatement assimilable, sans fatigue ni déchets, il apporte à tout l'organisme (muscles, cœur, nerfs, cerveau) le courant continu d'énergie qu'exige la vie moderne.

Et bien inspirés sont ceux qui concluent :

"au lieu de prendre (machinalement) 2 morceaux de sucre j'en prends 3, consciemment."



Un petit biscuit pour accompagner ?



Pourquoi le beurré Nantais LU est le "sablé-soleil" aux amandes

Pour préparer le Beurré Nantais, Lefèvre-Utile n'utilise que le beurre et le lait produits par ses propres laiteries.

Les amandes viennent de la Provence *enseillée*, Lefèvre-Utile n'admet que les plus belles: les amandes à *dragées*.

On fait venir le sucre de canne de la Martinique. Et la farine est de la fine fleur de froment.

Voilà ce qui fait du Beurré Nantais LU aux amandes un "sablé-soleil" inimitable.

Le Beurré Nantais est une production de Lefèvre-Utile, créateur du véritable petit-beurre. Exigez la marque LU.



Il y a une livre de beurre par paquet : ça ne peut pas faire de mal !

Après quoi, une soirée détente s'impose :

musical, élégant, double face

inédit ! le
SEDUCTOR
JABADAOR

SOCRADEL  **Armor**

1^{er} poste d'appartement sans fil Alimentation par 5 piles 1,5 V

Version Métropole	Version Outre-Mer	Version Modulation de fréquence
7 transistors + 2 diodes	7 transistors + 2 diodes	9 transistors + 4 diodes
3 gammes : O.L. - 1.100 à 2.100 m	4 gammes : O.C. 1 - 10 à 18 m	4 gammes : O.L. - 1.100 à 2.100 m
O.M. - 185 à 588 m	O.C. 2 - 18 à 58 m	O.M. - 185 à 588 m
O.C. - 19 à 51 m	O.C. 3 et Marine - 57 à 176 m	O.C. - 19 à 51 m
	O.M. - 185 à 588 m	F.M. - 87 à 108 MHz
2 stations pré-régulées : Europe N° 1	Transfo driver imprégnation sous vide	Antenne télescopique O.C.
Luxembourg	Antenne télescopique O.C.	2 haut-parleurs 1 touche pick-up
1 touche pick-up 395 NF + T.L.	1 touche pick-up 399.97 NF + T.L.	

SOCRADEL ARMOR, 11 rue Jean Edeline, Rueil-Malmaison (S-et-O), Tél : 967-28-10

Photo: SDC 122

Digestion difficile ?

*Tête lourde ?
Estomac barbouillé ?*



EDIP V 3291 CP 639

Luttez contre ces petites
"misères" occasionnelles
qui vous gâchent la vie.

ALKA SELTZER, par la douceur de son action tamponnée, lutte contre l'hyperacidité gastrique provoquée par les excès de table, tout en calmant vos maux de tête. Un ou deux comprimés d'ALKA-SELTZER dissous dans l'eau donnent une solution analgésique, alcalinisante, effervescente, agréable au goût, qui pourra calmer rapidement ces malaises.



Alka-Seltzer

* Marque Déposée

Ça ne « passe » pas, finalement ?

**pilules
de vichy
laxatives**

*Santé, entrain,
joie de vivre*



HAVAS

2 304 GP 1419 photo: A. J.

