

PRIX 1,25\$ ou **GRATUIT** à l'achat d'une
boîte de 1000 g de pâtes CATELLI ET de
n'importe quel format de sauce CATELLI

GAGNEZ un voyage
en **ITALIE** avec
nouvelles frontières

Vol. 1 No. 5

CATELLI
SUPER
FESTIVAL

Pâtes
et vins



EN COLLABORATION AVEC
 **Société des alcools
du Québec**

Super Festival

Publié par:

Les Éditions Brimar Inc.
2215 De la Savane,
Richelieu (Québec) J3L 4A7

En collaboration avec:

GROUPACTION
MARKETING INC.

© Droit de reproduction interdit.

SUPER FESTIVAL est une
marque enregistrée.

ISSN 0825 5067 CAN 08 85
IMPRIMÉ AU CANADA.

Dépôt légal:

Bibliothèque Nationale du Canada, Ottawa
Bibliothèque Nationale du Québec, Montréal

Super Festival Pâte et vin

Un peu d'imagination, des ingrédients éprouvés et vous régalez les gourmets les plus exigeants.

Les recettes que nous vous proposons marient avec bonheur, pâtes, sauces et vins. De toutes nouvelles recettes, faciles et rapides à préparer, nutritives, colorées et savoureuses. Le type de cuisine qui plaît aux consommateurs très occupés.

Vous y retrouverez vos formes de pâtes favorites – les spaghettis, les lasagnes, les boucles, les nouilles et plusieurs autres. Et vos sauces préférées aussi – sauce maison à l'ail, sauce à la viande. . . pour en nommer que quelques-unes.

Et pour agrémentez le tout un peu de bon vin qui se marie d'une manière heureuse avec les plats qu'il accompagne.

A la bonne vôtre!

Claire Hardy

“UNE AVENTURE EN ITALIE” (pour 2 personnes)

RÈGLEMENTS

Conditions de participation:

- Remplir le bulletin de participation que vous découperez dans votre "Super Festival" ou un fac-similé fait main, contenant les informations requises. Joindre à ce bulletin une (1) preuve d'achat (symbole CUP) ou un fac-similé fait main, d'un paquet de 1000 g de pâtes CATELLI ET de n'importe quel format de sauce CATELLI.
- Ces bulletins devront être envoyés à l'adresse suivante:
CONCOURS VOYAGE EN ITALIE
C.P. 69, Succ. "A"
Longueuil, Québec
J4H 3W2
- Ces bulletins de participation devront parvenir à l'adresse ci-haut, avant le 10 janvier 1986 à minuit.
- Participez au tirage aussi souvent que vous le désirez. Cependant, veuillez poster chaque bulletin séparément avec l'affranchissement nécessaire.
- Un tirage au sort visant à attribuer le prix sera effectué le 17 janvier à midi à Longueuil, à partir de tous les bulletins de participation reçus d'ici la date de clôture du concours.

- Tous les bulletins de participation sont sujets à vérification quant à leur admissibilité et deviennent la propriété de Catelli. Aucun bulletin ne sera retourné. Aucune responsabilité ne sera assumée pour les bulletins perdus, mal adressés ou retardés dans le courrier. Toutes décisions prises par Catelli et ses représentants en rapport avec ce concours, seront finales et sans appel.
- Aucune substitution ou transfert de prix ne sera effectué. En aucun cas le gagnant ne pourra réclamer un équivalent en argent pour le prix gagné.
- La participation à ce concours implique la complète acceptation des règlements.
- Vous pouvez obtenir copie des règlements en écrivant à:
Groupaction Marketing Inc.
110 de la Barre, suite 210
Longueuil, Québec
J4K 1A3
en joignant une enveloppe dûment affranchie à votre nom et adresse.
- Pour gagner, le participant choisi devra avoir répondu correctement à la question épreuve apparaissant au bas du coupon de participation. Le gagnant devra aussi signer une déclaration de l'observation des règlements du concours et de l'acceptation du prix tel que décerné.

- Tous les résidents de la province de Québec, âgés de 18 ans et plus, peuvent participer au concours à l'exception des employés de Catelli et de la Société des Alcools du Québec, leurs agences de publicité, l'organisation du jury indépendant du concours, ainsi que les personnes de leur famille avec qui ils sont domiciliés. Le concours se soumet à toutes les lois fédérales, provinciales et municipales applicables.
- Aucune correspondance ne sera échangée excepté avec le gagnant choisi. En participant à ce concours, les gens consentent à l'emploi de leur nom et/ou de leur photographie dans toute publicité pour Catelli et/ou la Société des Alcools du Québec.
- Les droits requis conformément à la loi sur les loteries et courses, les concours publicitaires et les appareils d'amusement ont été payés. Tout litige quant à la conduite et l'attribution d'un prix de ce concours, peut être soumis à la Régie des Loteries et Courses du Québec.
- Valeur approximative: 3,000\$

DESCRIPTION DU PRIX:

Voyage d'une semaine en Italie pour 2 personnes, billets d'avion aller-retour Montréal, Paris, Rome
Hôtel: 2 nuits à Paris, 5 nuits à Rome
Transferts avion-hôtel inclus
Départs possibles Février, Mars, Avril, Mai 86
selon les disponibilités.

CONCOURS “GAGNEZ UN VOYAGE EN ITALIE”

Via l'Agence de voyages

nouvelles frontières

Nom.....

Adresse..... App.....

Ville..... Province.....

Code..... Tél.....

QUESTION-ÉPREUVE

Nommez un produit Catelli et un vin de la S.A.Q.

nouvelles frontières

un monde de soleil à découvrir...

- LA RÉPUBLIQUE DOMINICAINE
- LA GUADELOUPE & MARTINIQUE
- AMÉRIQUE DU SUD ET PLUSIEURS AUTRES...! brochure Hiver 85-86 disponible

MONTREAL
800 boul. de Maisonneuve est
Montréal, Québec H2L 4L8
● (514) 842-1450
1130 boul. de Maisonneuve ouest
Montréal, Québec H3A 1M8
● (514) 288-4800
sans frais ● 1-800-361-2133

QUÉBEC
GROUPE VOYAGES QUÉBEC
76 Grande Allée ouest
Québec, Québec G1R 2G9
● 1-418-525-5255
sans frais ● 1-800-463-5222
OTTAWA
320 Queen Street, Place Ville
Tower "A"
Ottawa, Ontario K1R 5A3
● 1-613-594-5311

SPAGHETTI AVEC SAUCE AUX COURGETTES ET AUBERGINES



(4 portions)

- 250 mL (1 tasse) d'oignons hachés
- 1 gousse d'ail hachée
- 25 mL (2 c. à table) d'huile végétale
- 1 boîte de 796 mL (28 oz) de SAUCE À LA VIANDE POUR SPAGHETTI CATELLI
- 125 mL (1/2 tasse) de vin rouge* ou de bouillon de boeuf
- 2 petites courgettes tranchées

- 1 petite aubergine, pelée et coupée en cubes
- 250 mL (1 tasse) de poivron vert haché
- 50 mL (1/4 de tasse) de persil haché
- 5 mL (1 c. à thé) de feuilles d'origan séchées
- 350 g (une poignée de 4 cm (1 1/2") de diamètre) de SPAGHETTI CATELLI

Faire dorer les oignons et l'ail dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Ajouter la sauce pour spaghetti, le vin ou le bouillon, les courgettes, l'aubergine, le poivron, le persil et l'origan. Laisser mijoter, couvert, 15 minutes. Assaisonner au goût, de sel et poivre. Faire cuire les pâtes selon le mode d'emploi indiqué sur le paquet; égoutter. Servir la sauce sur les pâtes. Saupoudrer de fromage parmesan râpé, si désiré et servir.

**Nous vous suggérons un Si.Si..Si.. rouge.*

SPAGHETTINI DE LA PIZZERIA

(4 portions)

250 mL (1 tasse) de poivron
vert haché

125 mL (1/2 tasse) d'oignon
haché

25 mL (2 c. à table) d'huile
végétale

1 boîte de 796 mL
(28 oz) de SAUCE
POUR SPAGHETTI
ÉPICÉE

RECETTE

MAISON CATELLI

250 mL (1 tasse) de pepperoni
haché

1 boîte de 284 mL
(10 oz) de champi-
gnons tranchés,
égouttés

5 mL (1 c. à thé) de feuilles
d'origan séchées

350 g (une poignée de 4 cm
(1 1/2") de diamètre)
de SPAGHETTINI
CATELLI

Faire revenir le poivron et l'oignon dans l'huile chaude jusqu'à

ce qu'ils soient tendres.

Ajouter la sauce pour spaghetti, le pepperoni, les champignons et l'origan. Laisser mijoter, couvert, 15 minutes.

Faire cuire les pâtes selon le mode d'emploi indiqué sur le paquet; égoutter. Servir la sauce sur les pâtes. Saupoudrer de fromage mozzarella râpé, si désiré.

Pour accompagner ce plat, nous vous suggérons un vin rouge Chianti.



LINGUINE PESCATORE



(4 portions)

500 g (1 lb) de pétoncles
250 mL (1 tasse) de vin blanc*
ou de bouillon de poulet
3 mL (3/4 de c. à thé) de sel
1 mL (1/4 de c. à thé) de thym
1 feuille de laurier
1 L (4 tasses) de champignons tranchés
50 mL (1/4 de tasse) de beurre ou de margarine
50 mL (3 c. à table) de farine

250 mL (1 tasse) de crème de table
25 mL (2 c. à table) de persil haché
250 g (environ 1/4 d'un paquet de 1000 g) de LINGUINE CATELLI

Déposer les pétoncles dans une casserole. Ajouter le vin ou le bouillon, le sel, le thym et la feuille de laurier. Laisser mijoter, couvert, 5 mn. Égoutter, et conserver 250 mL du liquide. Retirer la feuille de laurier. Faire revenir les champignons

dans le beurre jusqu'à tendreté ou jusqu'à ce que le liquide soit évaporé. Ajouter la farine et cuire 1 mn. Ajouter la crème et le liquide des pétoncles et cuire, en remuant constamment jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajouter les pétoncles et le persil; garder au chaud. Faire cuire les pâtes selon le mode d'emploi sur le paquet; égoutter. Servir la sauce sur les pâtes.

**Nous vous suggérons un Dolce Vita blanc.*

POIVRONS FARCIS AUX PÂTES



(6 portions)

6 poivrons verts
250 mL (1 tasse) de
MACARONIS
COUPÉS CATELLI
250 mL (1 tasse) de céleri
tranché
125 mL (1/2 tasse) d'oignon
haché
25 mL (2 c. à table) de beurre
ou de margarine
1 boîte de 284 mL
(10 oz) de soupe
crème de champi-
gnons

500 mL (2 tasses) de fromage
cheddar râpé
1 boîte de 796 mL
(28 oz) de SAUCE
POUR SPAGHETTI
CATELLI

Couper la tête des poivrons
et nettoyer l'intérieur. Cuire à
l'eau bouillante 5 minutes; lai-
sser égoutter, à l'envers, sur une
grille.
Faire cuire les pâtes selon le
mode d'emploi indiqué sur le
paquet; égoutter.
Faire revenir le céleri et l'oignon

dans le beurre jusqu'à tendreté.
Ajouter la crème de champi-
gnons et le fromage. Cuire en
remuant pour fondre le fromage.
Incorporer les pâtes cuites.
Farcir les poivrons avec ce mé-
lange. Déposer les poivrons dans
un moule de 22 cm x 33 cm
(9" x 13").
Verser la sauce à spaghetti autour
des poivrons. Couvrir le moule
de papier aluminium.
Cuire au four à 180°C (350°F)
de 25 à 30 minutes. Découvrir
le moule pour les dernières 10
minutes de cuisson.

MACARONI AU FROMAGE À L'ITALIENNE

(6 portions)

500 mL (2 tasses) de
MACARONIS
COUPÉS ou
MACARONIS
COURTS CATELLI
50 mL (1/4 de tasse) d'oignon
émincé
25 mL (2 c. à table) de beurre
ou de margarine
25 mL (2 c. à table) de farine
5 mL (1 c. à thé) de sel
500 mL (2 tasses) de lait
325 mL (1 1/3 tasse) de
fromage parmesan
râpé

1 boîte de 796 mL
(28 oz) de SAUCE
POUR SPAGHETTI
À L'AIL RECETTE
MAISON
CATELLI
125 mL (1/2 tasse) de
chapelure fine
25 mL (2 c. à table) de beurre
ou de margarine,
fondu

Faire cuire les pâtes selon le
mode d'emploi indiqué sur le
paquet; égoutter.

Faire revenir l'oignon dans 25
mL (2 c. à table) de beurre
jusqu'à tendreté. Ajouter la fa-
rine et le sel et cuire 1 mn.

Ajouter le lait et cuire, en re-
muant constamment jusqu'à ce
que la sauce épaississe. Incor-
porer les pâtes et le fromage.
Verser la moitié de la sauce
pour spaghetti dans un moule
rond de 2 L (2 pintes). Ajouter
la moitié des pâtes; répéter les
rangs.

Mélanger la chapelure et le beur-
re ou la margarine fondu. Sau-
poudrer ce mélange sur les pâtes.
Cuire au four, sans couvrir, à
180°C (350°F) de 20 à 25
minutes.

*Pour accompagner ce plat,
nous vous suggérons un vin
blanc Trebbiano di Romagna.*



—LASAGNES ROULÉES— AUX TROIS FROMAGES



(4 portions)

- 8 LASAGNES CATELLI
- 1 paquet de 300 g d'épinards hachés surgelés, dégelés et égouttés
- 375 mL (1 1/2 tasse) de fromage mozzarella râpé
- 250 mL (1 tasse) de fromage cottage
- 125 mL (1/2 tasse) de fromage parmesan râpé
- 2 oeufs, légèrement

- battus
- 1 mL (1/4 de c. à thé) de sel
- 1 boîte de 796 mL (28 oz) de SAUCE À LA VIANDE POUR SPAGHETTI CATELLI

Faire cuire les lasagnes selon le mode d'emploi indiqué sur le paquet; égoutter.

Mélanger les épinards, les trois fromages, les oeufs et le sel. Étendre environ 125 mL (1/2 tasse) du mélange sur chaque lasagne à 2,5 cm (1") du bout.

Rouler, en commençant par le bout garni.

Verser 250 mL (1 tasse) de sauce dans un moule peu profond de 2 L (2 pintes). Déposer les lasagnes roulées, la couture sur le fond du moule en un seul rang; verser le reste de la sauce sur les lasagnes roulées. Couvrir de papier aluminium. Cuire au four, à 180°C (350°F) de 45 à 50 minutes.

Pour accompagner ce plat nous vous suggérons un vin rouge Dolce Vita.

LASAGNES AU BROCOLI GRATINÉES

(6 portions)

- 12 LASAGNES
CATELLI
- 2 paquets de 300 g de
brocoli haché, surgelé,
cuit et égoutté
- 500 mL (2 tasses) de fromage
cottage
- 2 oeufs battus
légèrement
- 500 mL (2 tasses) de fromage
mozzarella râpé
- 125 mL (1/2 tasse) de fromage
parmesan râpé

- 1 boîte de 796 mL
(28 oz) de SAUCE
POUR SPAGHETTI
LÉGÈREMENT
ASSAISONNÉE
RECETTE
MAISON
CATELLI

Faire cuire les lasagnes selon le mode d'emploi indiqué sur le paquet; égoutter.
Mélanger le brocoli, le fromage cottage et les oeufs.

Étendre une couche mince de sauce pour spaghetti sur le fond d'un moule de 22 cm x 33 cm (9" x 13"). Déposer 4 lasagnes sur le dessus. Déposer ensuite 1/3 du mélange de brocoli, 1/3 de la sauce, 1/3 du mozzarella et 1/3 du parmesan. Répéter ces rangs deux fois. Cuire au four, à 180°C (350°F) de 30 à 35 minutes.

Pour accompagner ce plat, nous vous suggérons un vin rouge Si. Si. Si..



FUSILLI EN SAUCE

(4 portions)

625 mL (2 1/2 tasses) de
FUSILLI CATELLI
250 mL (1 tasse) de fromage
mozzarella ou fontina
râpé
15 mL (1 c. à table) de
feuilles de basilic
séchées

1 boîte de 796 mL
(28 oz) de SAUCE
POUR SPAGHETTI
À L'AIL RECETTE
MAISON CATELLI

Faire cuire les pâtes selon le
mode d'emploi indiqué sur le
paquet; égoutter.
Mélanger les pâtes chaudes avec

le fromage et le basilic. Lorsque
le fromage est fondu, verser la
sauce chaude sur les pâtes;
mêler et servir.

*Pour accompagner ce plat,
nous vous suggérons un vin
rouge Valpolicella Delfino.*



SALADE MÉDITERRANÉENNE



(4 portions)

375 mL (1 1/2 tasse) de
FUSILLI CATELLI
50 mL (1/4 de tasse) d'huile
végétale
15 mL (1 c. à table) de jus
de citron
1 mL (1/4 de c. à thé) de
feuilles d'origan
séchées
1 gousse d'ail, hachée
250 mL (1 tasse) de fromage
feta, en morceaux

1 tomate, en quartiers
1 petit concombre,
épépiné et haché
125 mL (1/2 tasse) de poivron
vert en languettes
125 mL (1/2 tasse) de radis
tranchés
8 olives noires
25 mL (2 c. à table)
d'échalotes tranchées
25 mL (2 c. à table) de persil
haché

Faire cuire les pâtes selon le mode d'emploi indiqué sur le paquet; égoutter et refroidir. Mélanger l'huile, le jus de citron, l'origan et l'ail dans le mélangeur. Couvrir et mélanger pour obtenir une préparation crémeuse. Mêler les pâtes et le reste des ingrédients dans un grand bol à salade. Verser la préparation crémeuse sur le dessus et bien mélanger. Assaisonner au goût de sel et de poivre. Refroidir 1 heure avant de servir.

FETTUCCINE SPINACI

(4 portions)

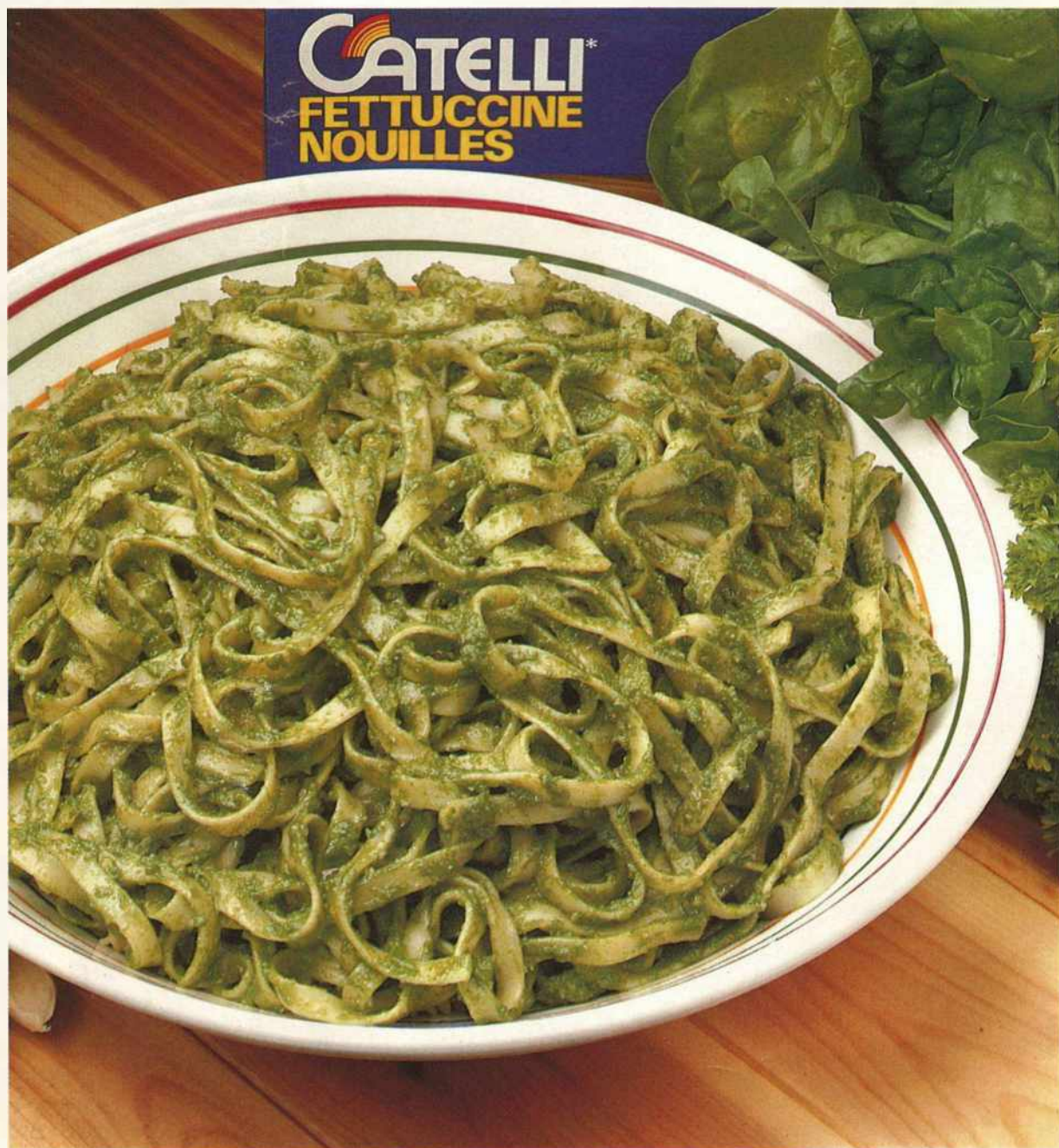
750 mL (3 tasses) d'épinards
frais, bien tassés
500 mL (2 tasses) de tiges de
persil frais
250 mL (1 tasse) de fromage
parmesan râpé
125 mL (1/2 tasse) d'huile
d'olive
75 mL (1/3 de tasse) de vin
blanc* ou de bouillon
de poulet

50 mL (1/4 de tasse) de
beurre ou de
margarine fondu
50 mL (1/4 de tasse)
d'amandes blanchies
2 gousses d'ail hachées
340 g (environ 1/3 du
paquet de 1000 g) de
FETTUCCINE
CATELLI

Dans le bol du mélangeur, dé-
poser les épinards, le persil,

l'huile, le vin ou le bouillon, le
beurre, les amandes et l'ail.
Couvrir et mélanger pour obte-
nir une préparation lisse.
Faire cuire les pâtes selon le
mode d'emploi indiqué sur le
paquet; égoutter.
Verser la préparation sur les
pâtes; bien mêler. Assaisonner
au goût de sel et poivre.

**Nous vous suggérons un vin
blanc Dolce Vita.*





FETTUCCINE PAESANO

(6 portions)

- 6 tranches de bacon haché
- 500 g (1 lb) de foie tranché en fines lanières
- 500 mL (2 tasses) de champignons frais, tranchés
- 125 mL (1/2 tasse) d'oignon haché
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 boîte de 796 mL (28 oz) de SAUCE POUR SPAGHETTI LÉGÈREMENT ÉPICÉE RECETTE MAISON CATELLI

- 75 mL (1/3 de tasse) de vin blanc* ou de bouillon de poulet
- 5 mL (1 c. à thé) de feuilles de thym séchées
- 340 g (environ 1/3 du paquet de 1000 g) de FETTUCCINE CATELLI
- 15 mL (1 c. à table) de persil haché

Faire frire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant; mettre de côté. Conserver le gras. Faire revenir le foie dans le gras de bacon jusqu'à ce qu'il soit rose au centre; égoutter et met-

tre de côté.

Ajouter les champignons, l'oignon et l'ail; cuire jusqu'à tendreté.

Ajouter la sauce pour spaghetti, le vin ou le bouillon et le thym. Laisser mijoter, couvert, 15 mn. Ajouter le foie; assaisonner au goût de sel et poivre. Conserver au chaud.

Faire cuire les pâtes selon le mode d'emploi sur le paquet; égoutter.

Servir la sauce sur les pâtes. Saupoudrer de bacon et de persil.

**Nous vous suggérons un vin blanc Si.Si.Si..*

NOUILLES À LA CANTONAISE

(4 portions)

750 mL (3 tasses) de
NOUILLES
MOYENNES AUX
OEUFS ou
ORDINAIRES
CATELLI
500 g (1 lb) de porc désossé
maigre, tranché mince
25 mL (2 c. à table) d'huile
végétale
1 boîte de 398 mL
(14 oz) de morceaux
d'ananas

125 mL (1/2 tasse) de sirop
de maïs
50 mL (1/4 de tasse) de
vinaigre
25 mL (2 c. à table) de catsup
aux tomates
25 mL (2 c. à table) de sauce
soja
1 gousse d'ail, émincée
25 mL (2 c. à table) chacun
d'amidon de maïs et
d'eau
125 mL (1/2 tasse) chacun de
poivrons vert et rouge,
en languettes

Faire cuire les nouilles selon le
mode d'emploi sur le paquet;
égoutter.

Faire brunir le porc dans l'huile
chaude. Ajouter l'ananas non
égoutté, le sirop de maïs, le
vinaigre, le catsup, la sauce
soja et l'ail. Laisser mijoter,
sans couvrir, 10 mn.

Mélanger l'amidon et l'eau.
Ajouter au mélange avec les
poivrons. Faire cuire en re-
muant jusqu'à épaississement.
Ajouter les nouilles et réchauf-
fer. Assaisonner au goût de sel
et de poivre.



SALADE DE SAUMON

(4 portions)

625 mL (2 1/2 tasses) de
**BOUCLES
MOYENNES
CATELLI**
1 boîte de 220 g
(7 3/4 oz) de saumon,
égoutté et brisé en
morceaux
300 mL (1 1/4 tasse) de
concombre épépiné
et haché

250 mL (1 tasse) de yogourt
nature
50 mL (1/4 de tasse) de
mayonnaise
25 mL (2 c. à table)
d'échalote hachée
5 mL (1 c. à thé) de fenouil
séché
5 mL (1 c. à thé) de sel
assaisonné

Faire cuire les boucles selon le
mode d'emploi indiqué sur le
paquet; égoutter et refroidir.

Mélanger les boucles, le saumon
et le concombre.

Mélanger le yogourt, la mayon-
naise, l'échalote, le fenouil et
le sel. Verser sur les pâtes;
mêler légèrement. Refroidir 1
heure.

Servir la salade, garnie de to-
mates tranchées.

*Pour accompagner ce plat,
nous vous suggérons le vin
blanc Si. Si. Si...*



**“LES GRANDS VINS
DE VOS PETITS FESTINS...”**



“LES DEUX SONT ITALIENS!”



Société des alcools du Québec