



Germán Sánchez
INFOGRAPHISTE



RUMMO

Maitres en fabrication de pâtes depuis 1846



www.pastarummo.it

RUMMO

Mâtres en fabrication de pâtes depuis 1846



www.pastarummo.it

RUMMO
PHOTOGRAPHIE





Planifier sa retraite



Investir pour votre retraite

Tirer profit de notre expertise pour profiter de la retraite dont vous rêvez. Nous vous aiderons à chaque étape du processus, de l'épargne au décaissement.

Vous avez probablement bien des projets en tête pour votre retraite : rénover le domicile familial, voyager, faire l'achat d'une résidence secondaire, etc. Qu'ils soient ambitieux ou non, vos rêves de retraite pourraient se réaliser si vous les planifiez adéquatement, dès aujourd'hui.

Pour mettre en œuvre une stratégie d'épargne qui vous aidera à vivre la retraite dont vous rêvez, vous devez non seulement prendre en considération vos actifs et vos objectifs, mais aussi tenir compte des répercussions fiscales de vos placements, de votre plan successoral, de vos sources de revenus et de tout autre facteur pouvant avoir une influence sur votre capacité d'épargne.

Notre conseiller possède l'expertise nécessaire pour vous aider dans ce processus parfois très complexe. Avec son aide, vous serez en mesure d'établir vos objectifs et vos besoins à la retraite, pour ensuite déterminer les stratégies appropriées à mettre en place au moment opportun.



Quatre étapes importantes

Tout au long de votre vie, vous traversez 4 stades distincts où il est essentiel de remettre en question vos stratégies d'épargne et de placements pour vous assurer que vous demeurez sur la bonne voie pour atteindre vos objectifs de retraite :

L'accumulation – Ce stade s'adresse typiquement aux individus en début ou en progression de carrière. À cette étape, la plupart n'ont que très peu d'actifs accumulés et les dépenses sont relativement élevées. Par exemple, c'est généralement à cette tranche d'âge qu'on envisage l'achat d'une première résidence, le remboursement des dettes d'études, la création d'une famille, etc.

La préservation – Ce stade vise plutôt les personnes ayant déjà accumulé des fonds pour la retraite. À cette étape, les dépenses s'atténuent, la carrière se stabilise et la vie familiale est bien enclenchée. Il faut donc veiller à préserver votre patrimoine, tout en continuant de le croître en minimisant les risques.

Le décaissement – Ce stade est celui de la retraite. Il concerne la bonne gestion de votre patrimoine accumulé par l'utilisation de méthodes de décaissement optimales pour vos revenus de pension.

Le transfert – Ce stade réfère à la répartition de votre patrimoine au décès. Il concerne votre stratégie successorale quant à la disposition de vos biens.

Bien que chaque stade soit généralement associé à une tranche d'âge, votre cheminement peut différer. C'est pourquoi il est important d'envisager des solutions propres à votre situation unique. Votre conseiller en placement Financière Banque Nationale – Gestion de patrimoine connaît à fond les différents instruments d'épargne et la gamme de solutions de revenus à la retraite.

Mettez à profit notre expérience afin de prendre de bonnes décisions, en lien avec vos besoins et vos objectifs uniques. Nous vous aiderons entre autres à :

- envisager les bonnes stratégies de placement pour votre situation ;
- simuler des projections de revenu de retraite à court, moyen et long termes ;
- évaluer vos liquidités à votre retraite ;
- établir la priorité de décaissement de vos revenus de façon à minimiser l'impôt à payer.



HotWheels



Pontiac
GTO
1969

HotWheels



Ford
Mustang Mach 1
1971

HotWheels



Plymouth
Barracuda formula S
1968



Plymouth
Barracuda formula S
1968

Pontiac
GTO
1969







- À PROPOS
- SALLE DE PRESSE
- CERTIFICATS CADEAUX
- NOUS JOINDRE

Mille et une douceurs



EN BREF

UN LIEU UNIQUE !

Une boutique-café de pâtisseries et de confiseries pour emporter ou manger sur place.

Ma boutique



L'ÉQUIPE

FABRICE DEMERS, PÂTISSIER-PROPRIÉTAIRE

Passionné de pâtisseries depuis plusieurs années, Fabrice décide en 1999 de s'inscrire à l'école hôtelière de Laval. Tout en suivant sa formation en pâtisserie et en cuisine professionnelle, il travaille dans quelques-unes des meilleures tables de Montréal. En 2001, il ouvre le restaurant Les Chèvres avec 3 autres associés. Cette étape fut très importante dans la démarche de son vœu de desserts savoureux, où le plaisir et l'authenticité occupent une place importante.

Mes équipiers



UNE SALLE DE COURS

Avec des cours de pâtisseries et de dégustation de confiseries Gabbani Pâtissier & confiseur est un rêve devenu réalité, une boutique où la fraîcheur des ingrédients et la qualité des produits sont primordiales.

Lors de votre visite, vous pouvez voir à l'œuvre notre équipe préparer les desserts dans la grande cuisine vitrée.

Ma cuisine

Confiseries

Pâtisseries

Nos formations

Section nouvelles Nos formations

Nous vous attendons dans un lieu que nous avons voulu chaleureux et contemporain.



Gabbani Pâtissier & confiseur
2360, rue Notre-Dame Est
Québec (Québec) J3J 1N4
Tél. : 418 439-4434, info@gabbani.ca





À PROPOS | SALLE DE PRESSE | CERTIFICATS CADEAUX | NOUS JOINDRE

Mille et une douceurs

EN BREF

UN LIEU UNIQUE!

Mme boutique-salle de pâtisseries et de confiseries pour emporter ou manger sur place.

[En savoir plus](#)

L'ÉQUIPE

L'ABRICE DEMERS, PÂTISSIER-PROPRIÉTAIRE

Passionné de pâtisseries depuis ses premiers années, l'abrice décide en 1999 de s'inscrire à l'École Supérieure de l'Art Professionnel. Il travaille dans plusieurs pâtisseries et les meilleures tables de Montréal, où il apprend le métier. En 2018, l'abrice ouvre avec son épouse une pâtisserie à Québec. Très rapidement, dans la région de Québec, il crée des desserts savoureux, où le plaisir et l'innovation sont la pièce importante.

[En savoir plus](#)

UNE SALLE DE COURS

Avec des cours de pâtisseries et de décoration de confiseries Gabbani Pâtisier & Confiseur fait un rêve devenu réalité, une boutique où la fraîcheur des ingrédients et la qualité des produits sont primordiales.

Lors de votre visite, vous pouvez voir à l'œuvre notre équipe préparer les desserts dans la grande cuisine vitrée.

[En savoir plus](#)

Section nouvelles Nos formations

Nez pas attendre dans un long temps
Nous avons aussi à l'heure actuelle
4 formations



Gabbani Pâtisier & confiseur
1365, rue Notre-Dame Est
Québec, Québec G1P 2H6
Tel : 418-333-1111 | info@gabbani.ca





SPORTS

ALL THE SEASON!

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur.



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur. Excepteur sint occaecat cupidatat non proident, sunt in culpa qui officia deserunt mollit anim id est laborum.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur. Excepteur sint occaecat cupidatat non proident, sunt in culpa qui officia deserunt mollit anim id est laborum.



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur. Excepteur sint occaecat cupidatat non proident, sunt in culpa qui officia deserunt mollit anim id est laborum.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua.



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur. Excepteur sint occaecat cupidatat non proident, sunt in culpa qui officia deserunt mollit anim id est laborum.



Ray-Ban

NEVER HIDE



Ray-Ban®

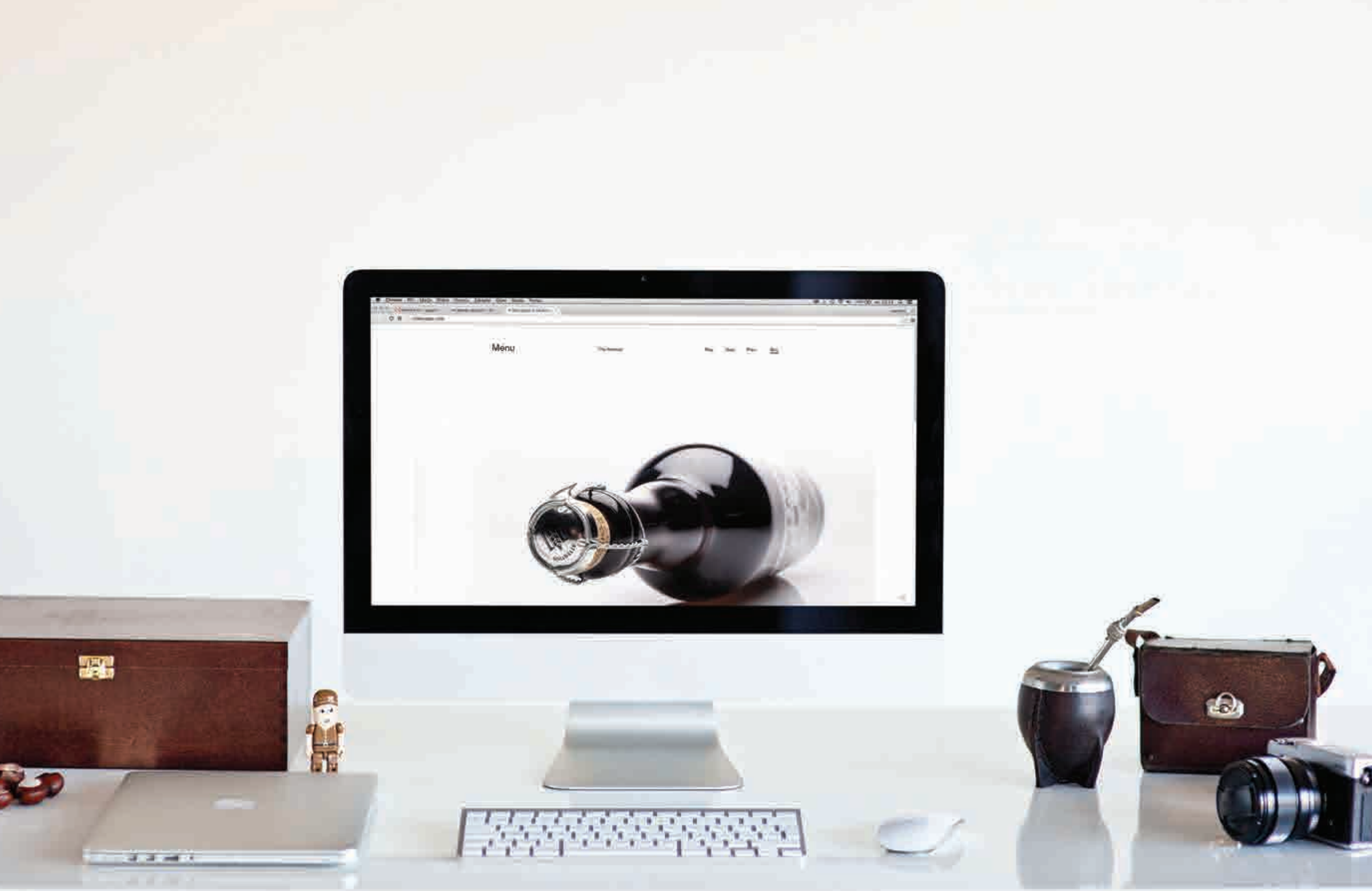
NEVER HIDE

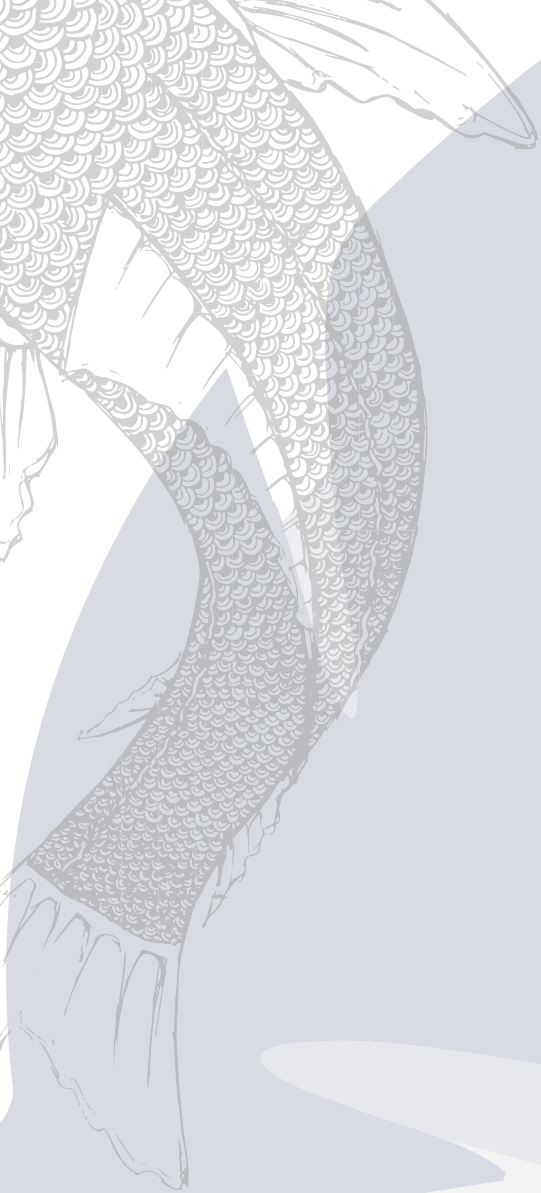


Ray-Ban®









SAIKÔ

ESPACE SUSHI-RESTAURANT

Entrées

Soupe Miso

Bouillon de Miso, algues, oignon vert, tofu
3,50 \$

Crevettes tempura

Crevettes frites en panko, servies avec mayonnaise épicée
4,95 \$

Salade de calmars

Calmars, gingembre, soya, algues, bambou et champignons
6,25 \$

Salade asiatique aux légumes croquants

Carottes, concombres, radis japonais, fèves de soya, clémentines et coriandre, vinaigrette asiatique
4,95 \$

Salade d'algues aux graines de sésame

Algues wakame goma, graines de sésame
5,50 \$

Rouleaux de printemps

Végétarien

Concombre, avocat, salade asiatique de légumes croquants, radis japonais, mesclun, mayonnaise wasabi-moutarde fumée, riz
6,75 \$

Crabe et goberge et bacon de saumon fumé

Salade de crabe et goberge, bacon de saumon fumé, concombre, avocat, pommes vertes, mesclun, oeufs de capelan orange, graines de sésame, riz
7,95 \$

Homard

Homard, aioli au yuzu, concombre, pommes vertes, coriandre, mesclun, oeufs de poisson volant au yuzu, purée de mangue, riz
12,95 \$

Saumon

Tartare de saumon épicé, avocat, concombre, won ton, mayonnaise épicée, mesclun, riz
7,95 \$

Crevettes, menthe et clémentines

Salade de crevettes nordiques, avocat, carottes, won ton, mesclun, oeufs de capelan rouges, riz, menthe, clémentines, mayonnaise épicée
7,95 \$

SAIKO

ESPACE SUSHI RESTAURANT

SAIKO

ESPACE SUSHI RESTAURANT



GESTIÓN INTELIGENTE DEL AGUA

CALENDARIO 2017



manosalagua@cafedeocolombia.com | www.manosalagua.com

JULIO 2017

Lú	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

No pague por ser en un árbol, nunca tiene miedo a que lo tamen ni temen, así que la confianza se esto en la rama, sus en las propias alas.
— Acunim

Plan de trabajo en Gestión Empresarial



794 fincas vinculadas en gestión empresarial y en proceso de formación para fortalecer la gestión y mejorar niveles de registros en la finca



Renovación de Cafetales



989 fincas en Antioquia, Cauca, Cebalá, Valle y Mariño renovaron cafetales con variedades asistidas
2.391.553 árboles plantados en
481.6 hectáreas de café
437 análisis de suelos realizados







PIA

POWER YOGA

VIERNES

6:30 PM

PIA Escuela de Artes Escénicas

Calle 119 No. 11D-17

Cel. 300 6163948

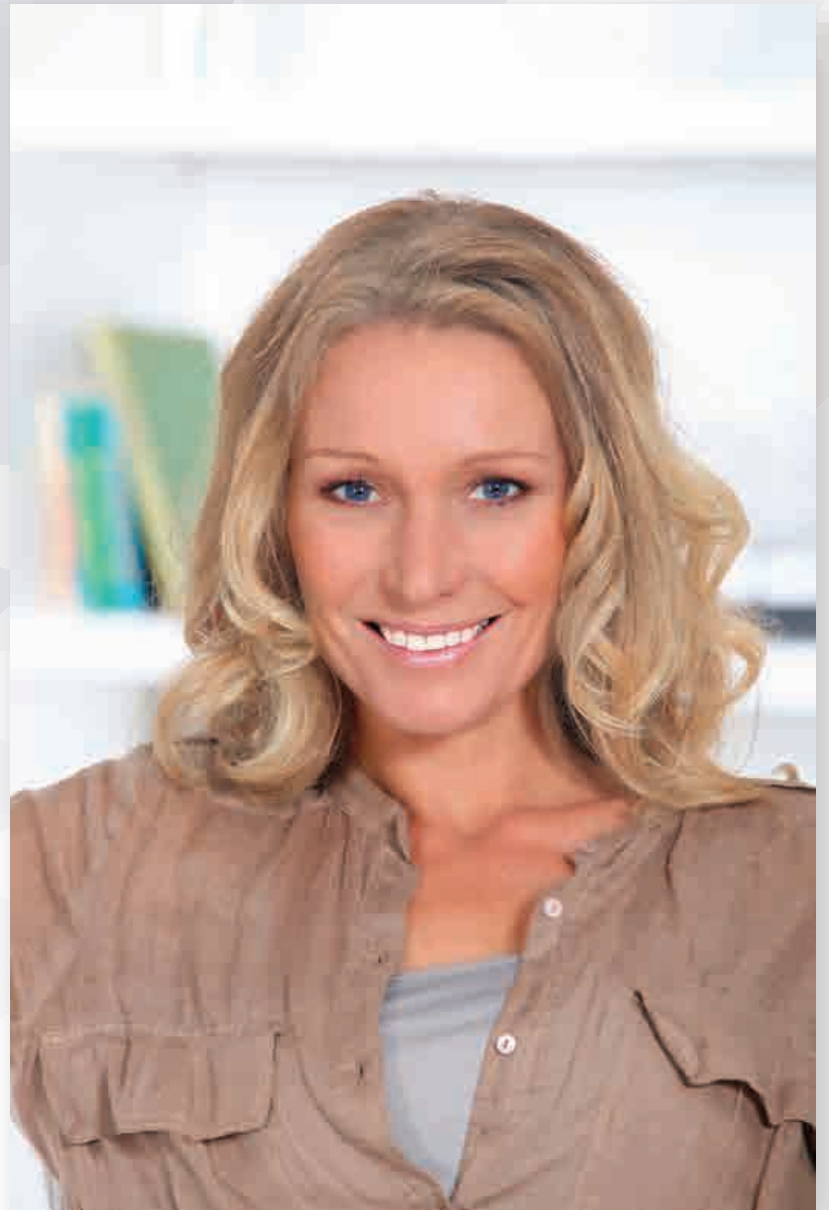
www.piaformacionartistica.com

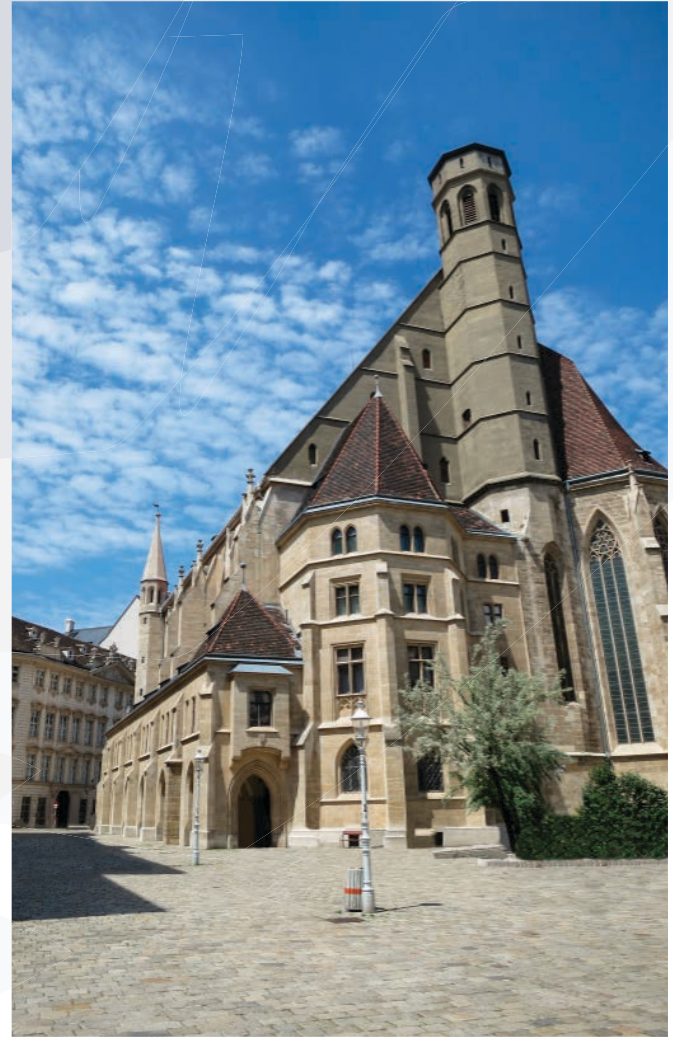


CON
**LAURA
TRIVIÑO**

 Escuela de
Artes Escénicas







MAISON DES
DEPUIS 1922
FUTAILLES
Vins | Wines

