

# L'INFOLETTRE D'AUTISME MONTRÉAL

Décembre 2020

Volume 6, Numéro 4

## DES MOMENTS PRÉCIEUX AUX FÊTES...

La vision d'Autisme Montréal nous encourage à avoir un Regard différent sur le monde, deux simples mots qui sont tout à fait à propos en cette fin d'année bien particulière. Le passage de 2020 à 2021 se fera certainement de façon bien différente, non seulement au Québec mais bien partout dans le monde. Tous et plus que jamais, nous sommes unis dans une même réalité qui amènera chaque individu à accueillir cette période des Fêtes avec un regard différent.

Dans ce genre de situation, nous réalisons que l'importance d'une présence est bien plus grande que celle de recevoir un cadeau. La présence de la famille, d'un proche, d'un ami, c'est ça le réel cadeau!

Je vous souhaite de profiter pleinement et avec prudence des quelques moments, entouré par des gens qui vous sont chers, que vous aurez l'occasion de vivre dans ces derniers jours de l'année 2020. Et, si vous n'avez pas la chance de pouvoir être à proximité des personnes que vous souhaiteriez voir, n'oubliez pas que la technologie d'aujourd'hui nous permet d'être proche malgré la distance. Autrement, un simple appel téléphonique fait toujours bien plaisir.

De tout mon cœur, un très beau temps des Fêtes à tous.

La directrice générale,

Julie Champagne



## L'ASSEMBLÉE ANNUELLE DES MEMBRES 2019-2020

En prévision de l'assemblée annuelle des membres le jeudi 10 décembre prochain, nous vous avisons qu'en tant que membre, vous pouvez recevoir une copie papier du rapport annuel sur demande en contactant Chantal à l'adresse courriel suivante : [accueil@autisme-montreal.com](mailto:accueil@autisme-montreal.com) ou par téléphone : 514 524-6114 poste 0.

L'infolettre d'Autisme Montréal – septembre à mai  
à tous les premiers lundis du mois

# RECETTE DE NOËL : BISCUITS CHOCO-CERISES

Des biscuits festifs pour le temps des fêtes!

## INGRÉDIENTS

- 1 c. à soupe (15 ml) de graines de chia blanches + 2 c. à soupe (30 ml) d'eau
- 1 tasse (250 ml) de farine sans gluten
- ¾ tasse (180 ml) de cacao
- ½ c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel
- ½ c. à thé (2,5 ml) de cannelle
- ½ tasse (125 ml) de margarine sans produits laitiers
- ½ tasse (125 ml) de cassonade, bien tassée
- ¼ tasse (60 ml) de sucre
- 1 œuf
- 1 c. à thé (5 ml) de vanille
- ¾ tasse (180 ml) de pépites de chocolat mi-sucré sans produits laitiers
- ½ tasse (125 ml) de cerises séchées (ou canneberges séchées)

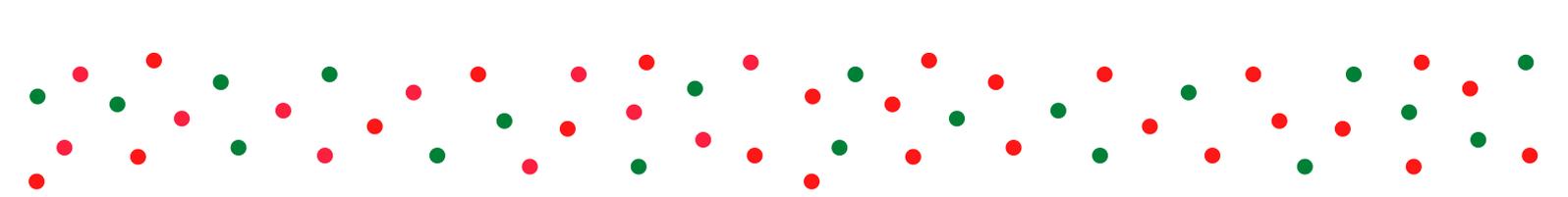


## PRÉPARATION

1. Dans un petit bol, faire gonfler les graines de chia dans l'eau. Réserver.
2. Dans un bol, mélanger la farine, le cacao, le bicarbonate, la poudre à pâte, le sel et la cannelle. Réserver.
3. Dans un autre bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre la margarine, la cassonade et le sucre pendant 2 minutes.
4. Ajouter l'œuf et la vanille et battre jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
5. Incorporer le mélange de graines de chia gonflées, toujours à l'aide du batteur électrique. Ajouter les ingrédients secs et bien mélanger.
6. À l'aide d'une spatule, incorporer le chocolat et les cerises et bien mélanger.
7. Emballer la pâte dans une pellicule plastique et former un rouleau d'environ 10 pouces de long. Réfrigérer pendant une heure.
8. Préchauffer le four à 350° F et placer la grille au centre.
9. Trancher la pâte réfrigérée en rondelles de ¼ pouce d'épaisseur. Déposer sur les plaques en laissant un espace de 2 pouces entre les biscuits.
10. Cuire, une plaque à la fois, pendant 15 minutes.
11. Laisser refroidir les biscuits sur es plaques pendant 3 minutes avant de les déposer sur une grille.

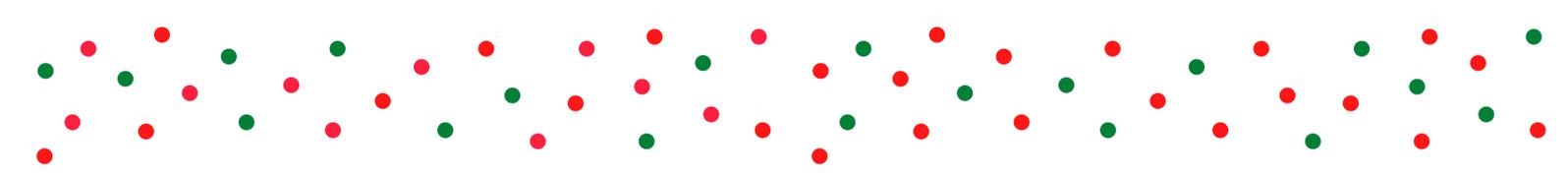
Note : la pâte à biscuits se conserve 2 mois au congélateur. On peut aussi congeler les biscuits cuits si on ne les mange pas tous le jour même. Ils garderont leur texture moelleuse.

Source : [www.kpourkatrine.com](http://www.kpourkatrine.com)



## LA MAGIE DES FÊTES

Nous suivons de près les recommandations de la Santé publique due à la situation actuelle de la pandémie COVID-19, donc c'est pourquoi, notre Fête de Noël sera annulée pour cette année.



## LA MAISONNETTE - HIVER 2021

### Situation COVID-19

Notre service de répit de fin de semaine à La Maisonnette est toujours actif. L'offre de service a été modifiée en lien avec les recommandations de la santé publique dû à la situation actuelle de la pandémie COVID-19. Prendre note que les présentes informations sont établies en fonction de la situation actuelle de la pandémie et pourraient changer à n'importe quel moment.

### Inscription

Fonctionnement temporaire dû à la COVID-19, le nombre de places disponibles a aussi été modifié. Nous sommes en mesure d'accueillir **4 usagers à temps complet (vendredi au dimanche incluant les nuits) et 1 usager temps partiel (samedi et dimanche de jour seulement)**. Pour les inscriptions de la saison d'Hiver 2021, vous devez communiquer avec la responsable des services directs au 514 524-6114, poste 3182 à partir de 7 h, le 2 novembre 2020, où vous devez laisser un message. (voir calendrier des groupes d'âges en PDF ci-dessous) **Les places sont limitées.**



[Calendrier Hiver 2021](#)

Si vous obtenez la boîte vocale, laissez un message comprenant votre nom, le nom de votre enfant, votre numéro de téléphone ainsi que les dates désirées, en ordre de préférence. Prenez note que vous avez droit à une fin de semaine par saison.

<https://autisme-montreal.com/nos-services/repit-de-fin-de-semaine/>



**Nos bureaux seront fermés du  
19 décembre jusqu'au  
3 janvier 2021**

**L'équipe d'Autisme Montréal  
vous souhaite un bon temps  
des Fêtes!**



NOS COORDONNÉES  
Téléphone : 514 524-6114  
Télécopieur: 514 524-6420

[accueil@autisme-montreal.com](mailto:accueil@autisme-montreal.com)

4450 Saint-Hubert, local 320  
Montréal, Qc, H2J2W9

Pour les coordonnées complètes de l'équipe consulter le :  
<http://autisme-montreal.com/qui-sommes-nous/employes/>

