



# **Livret d'activités**

**Pâques 2026**





# SOMMAIRE

## Activités manuelles

Centre de table DIY

Boîte Lapin à oeufs de Pâques

Couronne florale en carton

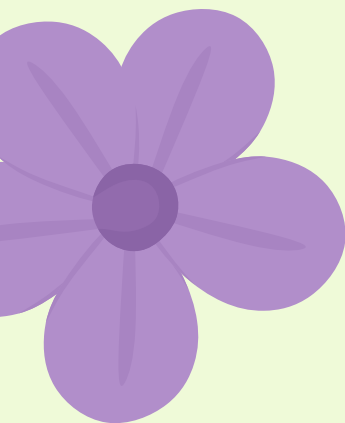


## Recettes de cuisine

Oeuf mayo' et tomate façon champignon

Œufs cocotte façon petits nids

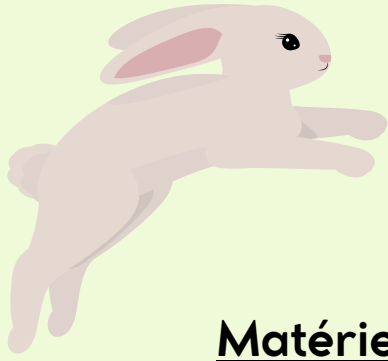
Nids de Pâques façon "rose des sables"



## Coloriages



# Centre de table DIY



## Matériel

- Des coquilles d'oeufs
- De la peinture blanche
- De la colle en pistolet
- Des petites fleurs cueillies dans le jardin



ana-rosa.tumblr.com

1. Lavez délicatement les coquilles d'oeuf.
2. Avec un pistolet à colle, assemblez vos coquilles d'oeuf en cercle (pour vous aider, vous pouvez suivre la forme d'un dessous de plat par exemple).
3. Peindre en blanc l'ensemble et laisser sécher.
4. Ajouter des petites fleurs cueillies dans le jardin.



# Boîte Lapin à oeufs de Pâques



www.wesco.fr



## Matériel

- Récup' : boîtes de camembert petite et grande
- Fils chenilles (pour les moustaches)
- Feuilles de papier cartonné
- Peinture acrylique
- Pompons (pour le nez)
- Yeux mobiles adhésifs
- Feuilles de papier de soie nacrées
- Ciseaux et colle

1. Peindre la grande et la petite boîte de la couleur des lapins souhaitée (pour complètement recouvrir : mettre 2 couches).
2. Découper les oreilles (pour la boîte blanche et en gris pour la boîte grise.)
3. Découper l'intérieur des oreilles sur du papier rose clair. Puis, assembler les 2 oreilles ensemble.
4. Ajouter les yeux et coller un pompon rose avec les moustaches en chenilles.
5. Découper les dents de lapin dans du papier blanc, puis les coller sous le pompon.
6. Découper dans du papier de soie un carré de 20x20 cm pour la grande boîte et 15x15 cm pour la petite boîte et le glisser à l'intérieur avant de remplir de chocolats !

# Couronne florale en carton

supermakeit.com



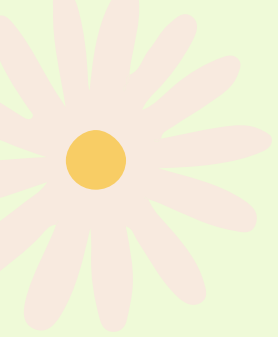
## Matériel

- Des boîtes d'oeuf
- Du carton souple
- De la colle en pistolet
- De la peinture (gouache) de toutes les couleurs



1. Dans un grand carton, dessinez et découper deux cercles pour avoir une base de couronne.
2. Dans les chutes de carton et dans des boîtes d'oeufs, découpez des fleurs et des feuilles.
3. Peindre les fleurs dans différentes couleurs.
4. Les plier délicatement pour donner du volume aux pétales.
5. Coller le tout sur la base en carton découpée à l'étape 1.





# Oeuf mayo' et tomate façon champignon

## **Ingrédients** (6 personnes)

- 6 œufs
- 4 tomates
- Quelques feuilles de laitue
- De la mayonnaise



marieclaire.fr



1. Faites durcir les œufs, écalez-les, coupez les deux bouts.
2. Coupez trois des tomates en deux.
3. Posez les œufs « debout » sur un lit de feuilles de laitue, et une demi-tomate sur chacun.
4. Coupez en dés la quatrième tomate.
5. Décorez entre les champignons avec la mayonnaise, les dés de tomates, et les chutes de blanc d'œuf coupées en dés.

# Œufs cocotte façon petits nids



## Ingrédients (6 p.)

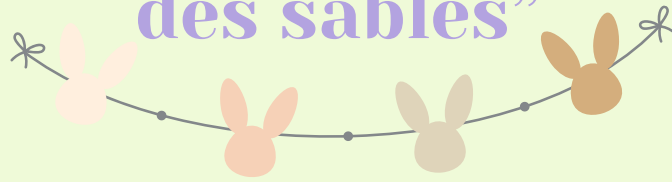
- 300 g de pommes de terre
- 1 carotte
- 100 g de fromage râpé
- 1 cuillère à soupe de farine
- 6 + 1 œufs bio fermiers
- 1 cuil. à café d'ail semoule
- 1 cuillère à soupe d'herbes fraîches ciselées
- sel / poivre



1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Laver et éplucher les pommes de terre et la carotte puis les râper.
3. Dans un saladier, mélanger les légumes râpés avec le fromage puis ajouter la farine, l'ail, les herbes et l'œuf battu. Saler et poivrer. Mélanger à nouveau.
4. « Presser » la préparation à l'aide d'une fourchette ou des mains afin d'enlever un maximum d'eau.
5. Disposer la préparation dans des moules à muffin en formant des nids. Puis, mettre au four pendant 30min.
6. Laisser refroidir les nids avant de les démouler.
7. Casser un œuf dans chaque nid.
8. Remettre au four jusqu'à ce que l'œuf soit cuit (15/20min).



# Nids de Pâques façon “rose des sables”



## **Ingrédients** (pour 2 nids)

- 50 g de chocolat au lait
- 17 g de chocolat blanc
- 25 g de riz soufflé
- Environ 12 oeufs en chocolat



1. Faire fondre le chocolat au lait et le mélanger avec les grains de riz soufflés jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés.
2. Répartir dans 6 moules à muffins en creusant un trou au milieu (pour former le "nid"). Laisser durcir au réfrigérateur.
3. Faire fondre le chocolat blanc très doucement au bain-marie, puis, à l'aide d'une fourchette, faire des traits de chocolat blanc sur les nids.
4. Déposer 6 oeufs en chocolat par nid une fois démoulés.







