

# LIVRET D'ACTIVITÉS NOËL 2021

POUR LES ENFANTS SAGES !



Les P'tits Matelots

🎁 Soyez capitaine de votre navire ! 🎁



# SOMMAIRE

## COMPTINES DE NOËL

Pour se mettre dans l'ambiance

## ACTIVITÉS MANUELLES (DIY)

Idées Décoration du Sapin

Des boules de Noël Rennes

Un Olaf en rouleau de papier toilette

Des mini-sapins en liège

• Marque-places Sapin

## RECETTES DE CUISINE

Les Bottés du Père Noël

Sapins Feuilletés

Petits Sablés de Noël

Mikado Festifs

Sapin Gourmand



## COLORIAGES



# COMPTINES DE NOËL



## L'AS-TU VU ?

L'as-tu vu, l'as-tu vu,  
ce petit bonhomme, ce petit bonhomme?

L'as-tu vu, l'as-tu vu,  
ce petit bonhomme au capuchon pointu?

On l'appelle Père Noël,  
par la cheminée, par la cheminée,  
On l'appelle Père Noël,  
par la cheminée il descendra du ciel.

Il apporte des joujoux,  
il en a plein sa hotte, il en a plein sa hotte  
Il apporte des joujoux,  
il en a plein sa hotte et c'est pour nous!



## UN BONHOMME DE NEIGE EST NÉ

Dans le jardin d'à-côté  
Un bonhomme de neige est né  
Dans le jardin d'à-côté  
Un bonhomme de neige est né

Un chapeau et un balai  
Une carotte pour le nez  
Un cache-nez autour du cou  
Pour les yeux deux p'tits cailloux

Il dit bonjour aux passants  
Et fait des blagues aux enfants  
Il s'amuse à s'écrouler  
Pour qu'on vienne le réparer





DO IT YOURSELF



# DIY IDÉES DÉCORATION DU SAPIN

POUR UN SAPIN QUI EN JETTE - LAISSEZ PARLER VOTRE IMAGINATION !



## Des boules de Noël Rennes

- Du carton
- 1 compas et 1 crayon
- 1 paire de ciseaux
- Des pompons rouges
- Des rubans
- Des yeux mobiles
- De la colle liquide
- Des fils chenilles marrons pour les bois



source : [craftsbyamanda.com](http://craftsbyamanda.com)

## Un Olaf en carton de papier toilette

- 1 rouleau de papier toilette
- 1 feuille blanche cartonnée
- 3 pompons noirs et 1 orange
- des petits bâtons et/ou tiges de feuilles
- 1 paire de ciseaux
- De la colle liquide
- 1 marqueur fin
- 1 paire d'yeux mobiles



source : [www.homelistry.com](http://www.homelistry.com)



## Des mini-sapins en liège

- 2 à 3 bouchons en liège
- Une ficelle
- Un couteau
- De la colle liquide
- De la peinture, des paillettes... pour les personnaliser !

# MARQUE-PLACE SAPIN

VOS INVITÉS VONT ADORER



## Matériel :

- du papier cartonné vert (300 gr/m<sup>2</sup>)
- un crayon, une paire de ciseaux et une règle
- un bouchon en liège
- un cutter
- des gommettes rondes
- une feuille de tableau noir auto-adhésif  
OU une feuille blanche ou de couleur

## En option :

- de la peinture acrylique marron + un pinceau
- un sticker étoile
- un stylo gel blanc



### Etape 1 :

A l'aide d'un cutter, faire une entaille d'environ 1 cm de profondeur sur le haut d'un bouchon en liège. Il constituera le tronc du sapin.

Vous pouvez le peindre en marron, laissez alors sécher 10 minutes.

### Etape 2 :

Dans le papier cartonné, découper un triangle de base 11 cm et de hauteur 15 cm.

### Etape 3 :

Décorer le sapin avec des gommettes rondes et ajouter un sticker étoile au sommet de celui-ci.

### Etape 4 :

Insérez la base du sapin dans le bouchon en liège.

### Etape 5 :

Découper une bande de 3,5 cm de large dans votre feuille, puis la coller sur le sapin, légèrement de biais. Ajuster à l'aide d'une paire de ciseaux.

Il ne reste plus qu'à écrire le nom des invités !





# RECETTES



# RECETTES

## LES BOTTES DU PÈRE NOËL

L'APÉRO MALIN



### Préparation et Ingrédients :

Pour 6 personnes (12 amuse-gueules) :

- 6 Knackis
- 80 g de fromage frais
- des brins de ciboulette

### Etape 1 :

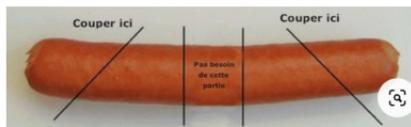
Ciselez la ciboulette, et mélangez-la au fromage frais.

### Etape 2 :

Faites cuire les saucisses au micro-ondes, en veillant à ne pas les sur-cuire pour qu'elles ne se déforment pas. Coupez-les comme sur le schéma.

### Etape 3 :

Assemblez les bottes grâce à un cure-dent, et déposez sur le haut un peu de fromage frais.



SOURCE : MARMITON.ORG



## SAPINS FEUILLETÉS

POUR UNE TABLE EN FÊTES



### Préparation et Ingrédients :

- 15 minutes
- 10 tranches de pain de mie
- du fromage à tartiner nature ou aux fines herbes
- des crudités (tomates, concomre, carottes...)
- cure-dents

### Etape 1 :

Faites griller les tranches de pain de mie au four ou au grille-pain.

### Etape 2 :

Découpez des ronds dans le pain de mie en utilisant un emporte-pièce ou un verre. Badigeonnez le pain avec le fromage à tartiner.

### Etape 3 :

Décorez avec les légumes crus coupés en morceaux.

### Etape 4 :

Piquez un cube de concomre sur le rond de pain de mie avec le cure-dent.

SOURCE : MOMIES.NET



RECETTES

# PETITS SABLÉS DE NOËL

POUR UN DESSERT ENCHANTÉ !



**Préparation : 20 minutes**

**Cuisson : 15 minutes**

**Pour 6 personnes**

**Ingrédients :**

- 200 g de farine
- 125 g de beurre
- 80 g de sucre glace
- 80 g de poudre d'amande
- 1 œuf entier
- 1 jaune d'œuf



SOURCE : MESRECETTESFACILES.FR

**Étape 1 :**

Dans un saladier, mélangez la poudre d'amandes avec la farine et le sucre glace. Ajoutez le beurre mou découpé en dés et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

**Étape 2 :**

Ajoutez l'œuf et formez une boule, enroulez-la dans un papier film et réservez au frais pendant 2 heures.

**Étape 3 :**

Étalez la pâte au rouleau sur une épaisseur de 5 mm environ et découpez les sablés dans la pâte avec un emporte-pièce.

**Étape 4 :**

Préchauffez le four à 180°C. Recouvrez la plaque du four d'un papier sulfurisé, et beurrer légèrement. Déposez les sablés sur la plaque et dorez-les avec le jaune d'œuf.

**Étape 5 :**

Enfournez 10 à 15 minutes en surveillant la cuisson. Laissez refroidir avant de déguster !



# RECETTES

## MIKADOS FESTIFS

AUSSI BEAUX QUE BONS



### Ingrédients :

Rien de plus simple !

- des Mikados
- du chocolat fondu
- des pistaches et des noisettes concassées, des éclats de pralin ou des billes en sucre

### Etape 1 :

Faites fondre au micro-ondes un grand bol de chocolat, noir, au lait ou blanc, c'est vous qui choisissez !

### Etape 2 :

Placez vos pistaches, noisettes, pralins et billes de sucre dans des assiettes. Vous pouvez mixer les saveurs !

### Etape 4 :

Déposez les Mikado sur une grille, et laissez sécher.

### Etape 3 :

Trempez les Mikado dans le chocolat fondu, aidez-vous d'une cuillère pour en mettre bien partout.

Puis, faites-les rouler dans vos assiettes de garniture sucrée.



## SAPIN GOURMAND

LAISSEZ-VOUS TENTER !



### Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- 4 pommes
- 1 œuf
- 80g de sucre
- 20g de beurre
- de la pâte à tartiner
- en option : cannelle en poudre

**Préparation : 15 minutes**

**Cuisson : 25 min à 180°C**

**Pour 10 à 12 personnes**

### Etape 1 :

Coupez les pommes en petits cubes, et faites revenir 10 minutes à la poêle avec le sucre, le beurre et la cannelle.

### Etape 2 :

Étalez la préparation sur une pâte feuilletée. Recouvrez avec la 2e pâte, puis découpez les pâtes pour former un sapin.

### Etape 3 :

Taillez les côtés du sapin en lamelles, et torsadez-les pour faire les branches. Mettez la préparation 25 minutes au four à 180°C.

### Etape 4 :

Avec une poche à douille (ou à la cuillère), venez déposer de la pâte à tartiner sur chaque branche.



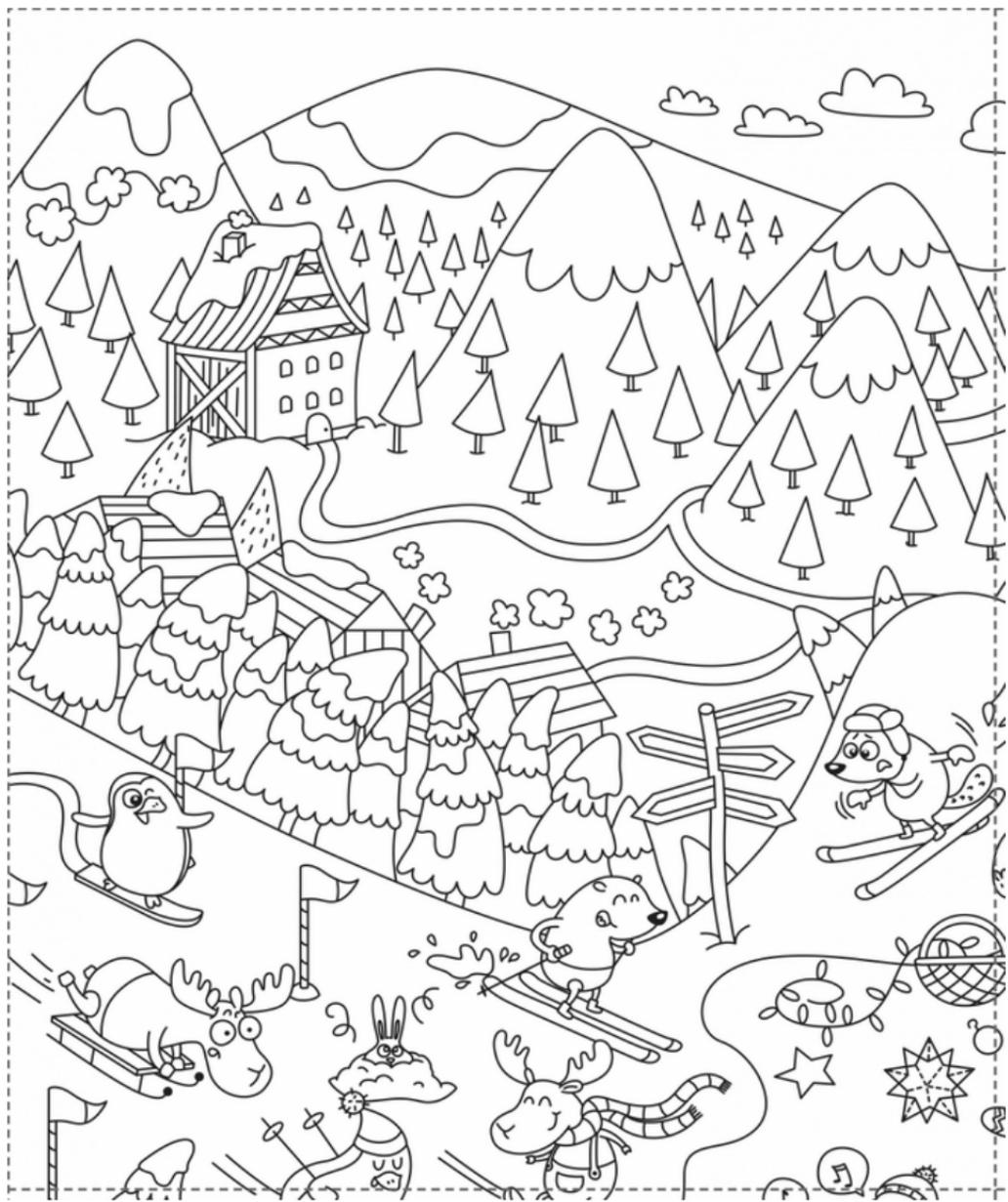


# COLORIAGES

















Colorie chaque zone numérotée en suivant le code couleur.

1 = vert    2 = marron    3 = orange    4 = blanc    5 = bleu

