



LIVRET
D'ACTIVITÉS

Fête des mères

2025





Sommaire

A C T I V I T É S M A N U E L L E S

Plateau décoratif en bois

Sac à personnaliser

Photophore en bois

R E C E T T E S D E C U I S I N E

Tulipe de tomate cerise

Tarte cœur courgette

Gâteau cœur

C O L O R I A G E S



Plateau décoratif en bois

Matériel

- Peinture acrylique/
marqueurs peinture
- Tissus adhésif/
Masking Tape
- Crème de patine
- Collage d'accessoires
(strass, mosaïque...)
- Vernis collage de
papier déco ou de
- Serviettes



Etape 1

- Préparer la table en avance avec le matériel souhaité
- Mettre des modèles à disposition (des photos, par exemple)
- Laisser l'enfant faire ses choix
- Accompagner l'enfant durant l'activité pour l'aider à la réaliser (coller, découper...)



Sac à personnaliser

Matériel

- Sac en tissu avec une face avant doublé d'un film plastique transparent (pochette) pour insérer une feuille A4.
- Feuille A4
- Matériels de dessin : feutres, crayons, craies, gommettes...
- Colle et ciseaux



www.10doigts.fr

Étape 1

- Préparer la table en avance avec le matériel souhaité
- Mettre des modèles à disposition de l'enfant et laisser l'enfant faire son choix
- Accompagner l'enfant durant l'activité : l'aider à dessiner, peindre, découper si besoin.



Sac à personnaliser

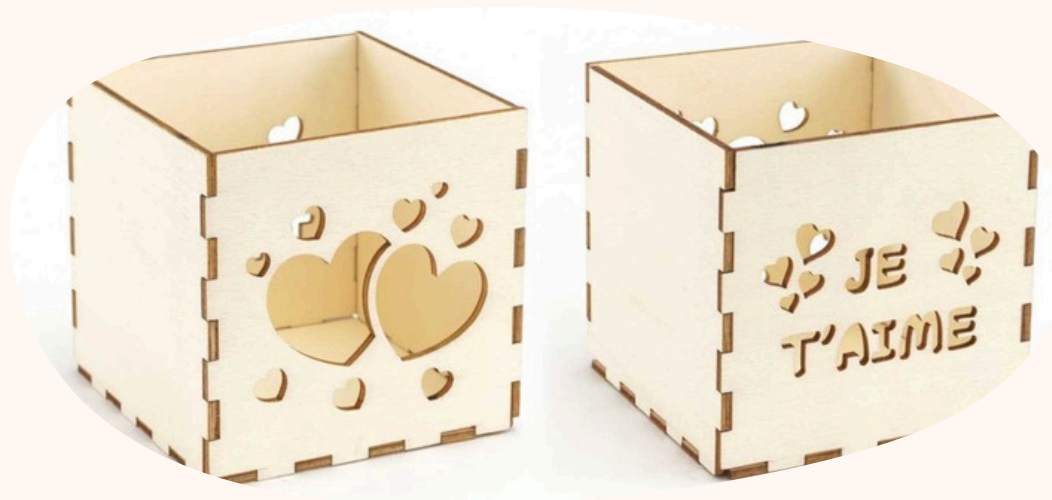
Étape 2

- Proposer à l'enfant d'écrire son prénom derrière le dessin, avec l'année.
- Laisser sécher si besoin
- Insérez la feuille A4 dans l'ouverture du sac





Photophores en bois



Matériel

- Un photophore en bois
- Matériel décoratif: feutres, stickers, paillettes, fil décoratif, peinture, masking tapes etc.
- Colle
- Ciseaux
- Bougies LED

Étape 1

- Préparer la table en avance avec le
- matériel souhaité
- Mettre des modèles à disposition
- Laisser l'enfant faire ses choix créatifs
- Accompagner l'enfant durant l'activité pour l'aider à la réaliser (peindre, coller, décorer...)

Photophores en bois



Étape 2

- Proposer à l'enfant d'écrire son prénom à l'arrière du photophore
- Laisser sécher si besoin
- Installer la bougie LED à l'intérieur



Tulipe de tomate cerise

Ingrédients

- Tomates cerises
- Fromage frais ail et fines herbes
- Ciboulette



Etape 1

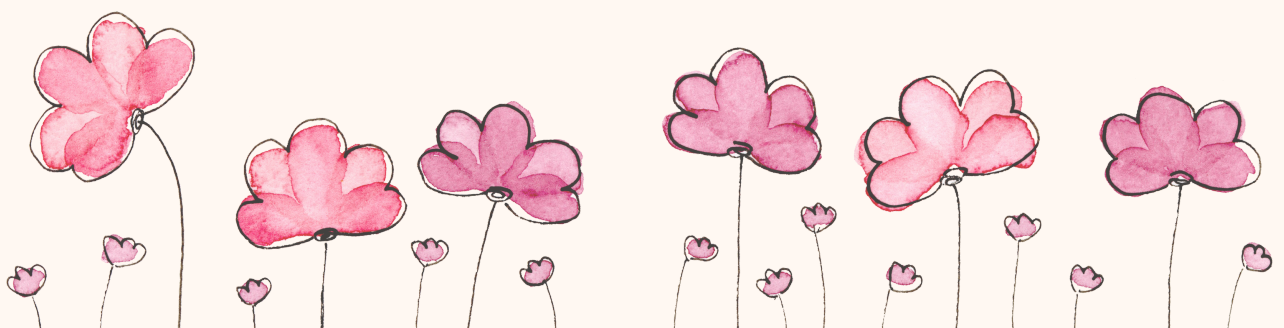
Couper le haut de la tomate cerise en quatre sans aller jusqu'au bout

Etape 2

Insérer le brin de ciboulette pour faire la tige

Etape 3

Mettre du fromage frais au cœur des tomates et attacher les fleurs entre elles avec un brin de ciboulette





Tarte coeur courgette

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 100g de tartare ail et fines herbes
- 100g de Saint-Morêt
- 1 oeuf
- 1 courgette
- 2 C.s d'huile d'olive

Etape 1

- Foncer la pâte dans un moule (cœur ou découper la forme) et la piquer.
- Mélanger le tartare, le Saint-Morêt, l'œuf
- Assaisonner et verser sur la pâte.



www.chefclub.tv/fr

Etape 2

- Couper la courgette en fines rondelles
- Mélanger 2 C.s d'huile d'olive puis les disposer sur la tarte.
- Enfourner env. 35 min à 180°C.

Le Gâteau-Coeur

Ingédients

- Moule
- Emporte-Pièces cœurs
- Papier sulfurisé
- Rouleau à pâtisserie
- 80g de beurre ramolli
- 80g de sucre
- 80g de farine
- 2 œufs
- ½ sachet de levure
- 1 C.s de miel liquide
- De la pâte d'amande blanche
- Du colorant alimentaire rouge



Le Gâteau-Coeur

Etape 1

- Avec une fourchette, écraser le beurre et le sucre pour obtenir une crème.
- Ajouter un œuf, mélanger et ajouter l'autre.
- Verser petit à petit la farine, la levure et le miel.
- Verser dans le moule tapissé de papier sulfurisé, faites cuire au four 10 à 15 min à 180°C.



Etape 2

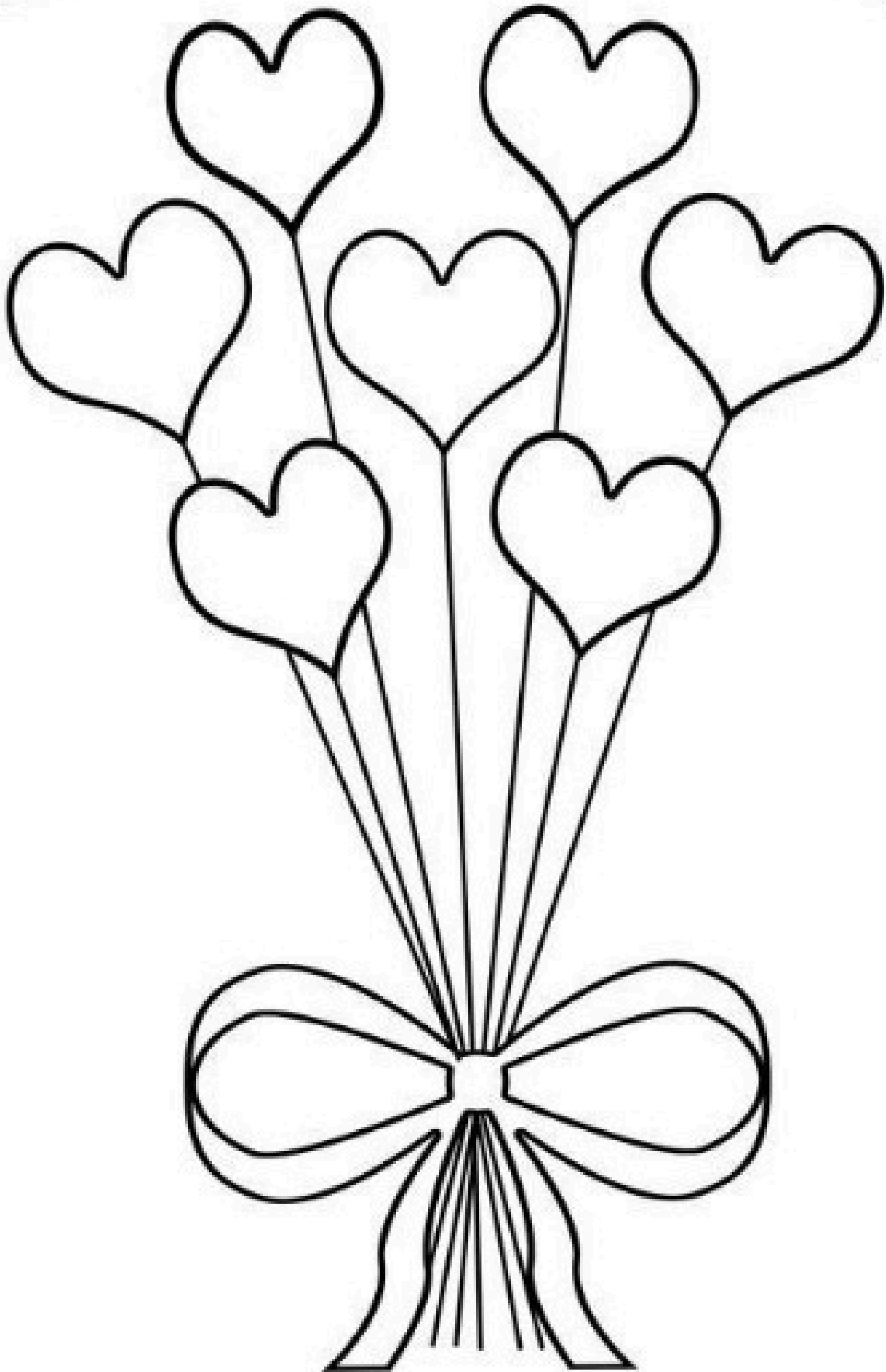
- Pendant ce temps, faites une boule de pâte d'amande,
- Ajoutez-y 2 gouttes de colorant. Retirez le gâteau du four et laissez le refroidir.

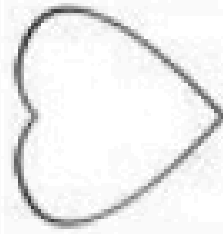
Etape 3

- Avec le rouleau à pâtisserie, étalez la boule d'amande
- entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Découpez-y des cœurs ou utilisez les emporte-pièces, puis déposez-les sur le gâteau.
- Découpez le gâteau en suivant les formes.

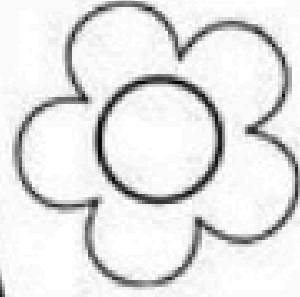
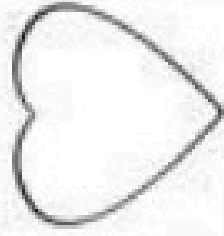


BONNE FÊTE MAMAN





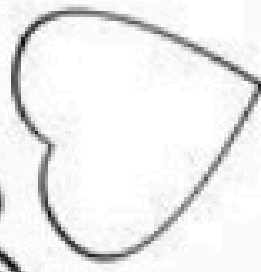
DIPLOME



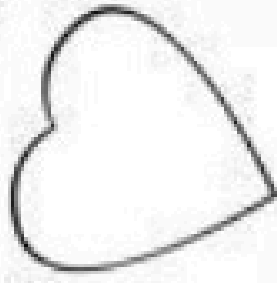
DE LA MEILLEURE MAMAN



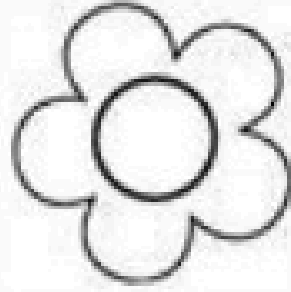
Bonne fête maman



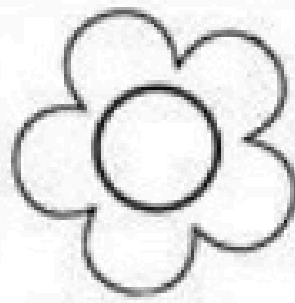
Je t'aime



Décerné à: _____



De la part de: _____



Fait à: _____

Date: _____

