

Les P'tits Matelots 

*Soyez capitaine de votre navire !* 

Livret d'Activités  
*fête des Pères*

19 JUIN 2022



# Sommaire

## ACTIVITÉS MANUELLES (DIY)



Dessous de verre en bois

Boîte à cadeaux

Cintres personnalisés

Carte super-héro

## UN REPAS DE FÊTE RÉUSSI



Apéritif : Mini-croques Monsieur

Dessert : Crème brûlée au Carambar

## POÈMES



3 poèmes pour déclarer son amour !



# DIY DESSOUS DE VERRE EN BOIS

MIXER RÉCUP' ET PLAISIR



unjourunjeu.fr

## Matériel :

- 10 bâtonnets de glace pour 1 dessous de verre
- Des feutres
- De la colle liquide

## Etape 1 :

Assemblez les bâtonnets comme sur la photo : alignez 7 bâtonnets en laissant un peu d'espace, puis collez sur la tranche les 3 autres aux 2 extrémités et au centre pour faire le support.

## Etape 2 :

Laissez sécher, puis retournez le dessous de verre et décorez-le à votre guise !

# DIY BOÎTE À CADEAUX

POUR DES BONBONS, DES PETITS MOTS...



## Matériel :

- Le modèle en page suivante : imprimez sur du papier bristol un peu épais
- Un cutter ou un ciseau
- De la colle liquide ou un pistolet à colle

Pliez



Rabattre  
pour fermer

**Pour mon  
Super Papa**

De la part de :

---

---

---

---



*Bonne*  
Fête  
**Papa**

Collez

Collez

Collez

# DIY CINTRES PERSONNALISÉS

LE CADEAU ORIGINAL



## Matériel :

- 1 ou plusieurs cintre(s) en bois
- Des feutres indélébiles
- Des pochoirs (en option)

Décorez à votre guise ces cintres qui porteront des années les chemises de Papa !

# DIY CARTE SUPER-HÉROS

MON PAPA, CE HÉRO DU QUOTIDIEN



## Matériel :

- Du papier, de préférence cartonné, blanc ou coloré
- Des feutres de couleur pour reproduire les motifs souhaités
- Un feutre noir pour dessiner les contours de la main
- Une paire de ciseaux

### Etape 1 :

Pliez la feuille en deux, et tracez le contour de la main dessus, avec le poignet sur la pliure.

### Etape 2 :

Découpez, puis décorez la main et inscrivez un petit mot à l'intérieur !

RECETTE

# MINI-CROQUES MONSIEUR

POUR L'APÉRITIF



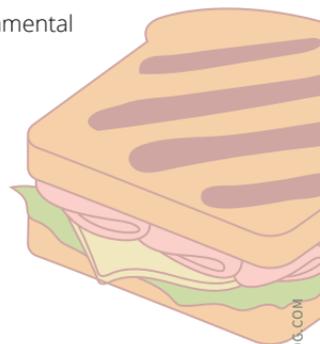
Pour 16 mini-croques

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 5 à 10 minutes

### Ingrédients et matériel :

- Un emporte-pièce rond
- Des piques en bois ou des cure-dents
- 8 tranches de pain de mie
- 3 tranches de jambon
- 5 tranches d'emmental



### Etape 1 :

Faire chauffer le four en position grill.

### Etape 2 :

Avec un emporte-pièce découper 32 disques de pain de mie. Faire la même chose avec le jambon et le fromage en découpant seulement 16 disques de chaque.

### Etape 3 :

Placer le pain de mie sur une plaque puis le mettre au four. Dès qu'ils colorent légèrement, retourner chaque disque pour les faire griller sur l'autre face.

### Etape 4 :

A la sortie du four assembler les mini-croques (pain de mie, jambon, emmental, pain de mie) Remettre quelques instants au four pour faire fondre le fromage

miam !

RECETTE

# CRÈME BRÛLÉE AUX CARAMBARS

DOUX RETOUR EN ENFANCE POUR LE DESSERT !



SOURCE : CHEFSIMON.COM

Pour 4 crèmes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 1 heure

## Ingrédients :

- 0,25 litre de lait
- 0,25 litre de crème liquide (à 30% de matière grasse minimum)
- 10 Carambar
- 30 gr de sucre
- 2 œufs
- 2 Jaune d'œufs
- de la cassonade

### Etape 1 :

Faire fondre les carambars, à feu très doux dans un fond d'eau, en remuant régulièrement pour ne pas que ça accroche;

### Etape 2 :

Lorsque les carambars sont presque totalement fondu, faire chauffer le lait, et le verser dans les carambars.

### Etape 3 :

Continuer à remuer sur feu très doux jusqu'à que le mélange soit homogène et les carambars complètement fondus. Arrêtez le feu.

### Etape 4 :

Le temps que le mélange lait/carambars tiédisse, mélanger les oeufs, les jaunes, le sucre et la crème dans un saladier, sans fouetter afin de ne pas incorporer d'air.

### Etape 5 :

Verser le mélange lait/carambars sur le mélange oeufs/crème, bien mélanger sans fouetter.

### Etape 6 :

Remplir les ramequins et cuire à 100/110° pendant 1h/1h15, jusqu'à que la crème soit prise. Le centre doit encore être légèrement tremblotant.

### Etape 7 :

Laisser refroidir au minimum 3 ou 4h au frais avant de déguster les crèmes, caramélisées avec de la cassonade et un chalumeau, au dernier moment.

## VAGUES D'AMOUR

**Un Papa**

Un papa rapluie  
 Qui me fait un abri  
 Quand j'ai peur de la nuit  
 Un papa ratonnerre  
 Je ne sais pas quoi faire  
 Quand il est en colère  
 Un papa rasol  
 Avec qui je m'envole  
 Quand il rigole  
 Un papa tout court  
 Que je fête en ce jour  
 Avec tout mon amour

**Mon Papa chéri**

Mon papa chéri,  
 Aujourd'hui c'est ta fête,  
 Quelqu'un me l'a dit,  
 J'aimerais t'offrir,  
 Quelque chose de beau,  
 Pour te faire plaisir,  
 Voici rien que pour toi,  
 Le plus merveilleux  
 Cadeau qui soit :  
 "Je t'aime papa"

**Bonne fête Papa**

Tu me portes dans tes bras  
 Si je suis fatigué  
 Aux jeux de société  
 On aime bien s'amuser  
 Quand je vais me coucher  
 Tu me lis une histoire  
 Dès que j'ai besoin de toi  
 Je sais que tu es là  
 Ceci pour te souhaiter  
 Bonne fête Papa

