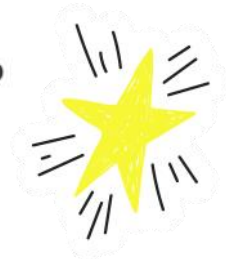


Cahier créatif pour Noël

MARIE
MAGUE
L'ONE

Créations textiles et papeterie
Made in Beaujolais - France

HOHOHO



#hohoho

#Xmas

Site : <http://mariemaguelonecreations.com>

E-shop : <https://www.etsy.com/fr/shop/MarieMagueloneShop>

Cahier créatif pour Noël

A l'attention des parents :

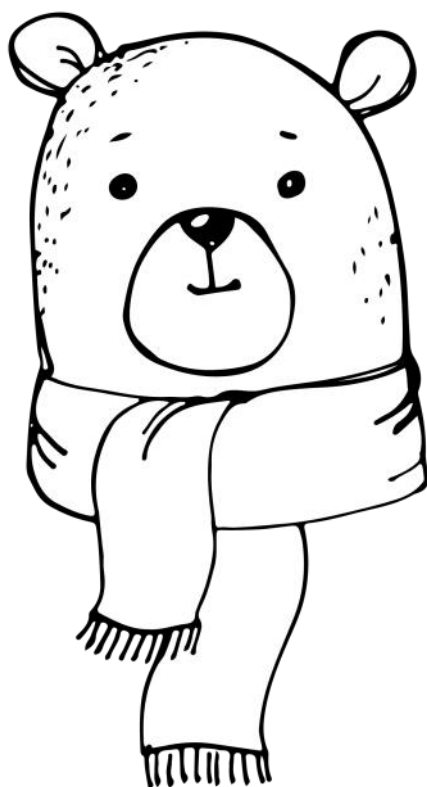
- Vous trouverez dans **ce cahier créatif** de quoi occuper les enfants durant les vacances de Noël !
- **Contenu** : des coloriages, des découpage, des jeux... sur le thème de Noël , des fêtes de fin d'année !
- **2 recettes** gourmandes à réaliser en famille durant les vacances !
- Prévu comme un « Kit de survie » il suffit de le télécharger, de l'imprimer autant de fois que nécessaire et de l'offrir à vos enfants, vos neveux...
- Il faut **le compléter** avec une trousse contenant : feutres, crayons de couleur, ciseaux, colle; rubans...
- Vous pourrez prendre ce cahier créatif **au restaurant** pour le Réveillon, dans **le train**... Il permettra aux enfants de patienter et de s'amuser !

Bonnes vacances et bon réveillon !

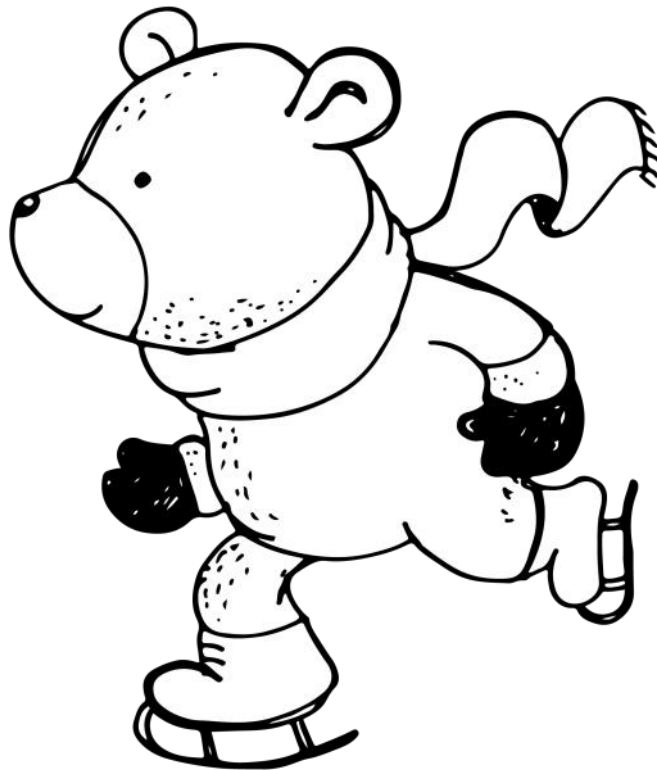
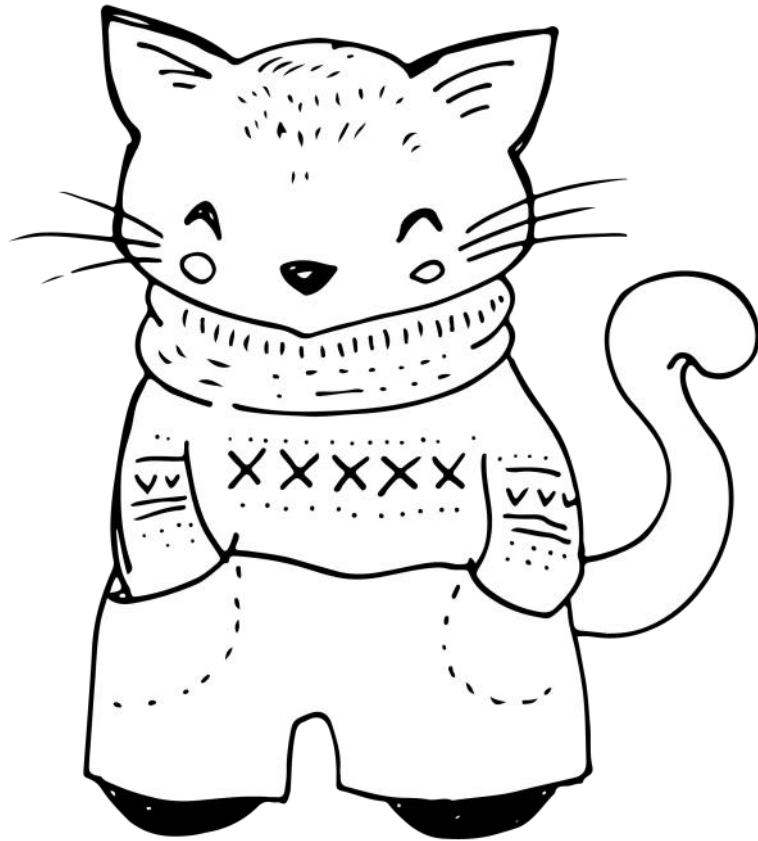


Sources : certaines pages de ce cahier créatif ont été réalisées avec des idées trouvées sur : <http://www.momes.net/> et <https://www.teteamodeler.com/> merci à eux pour leurs idées !

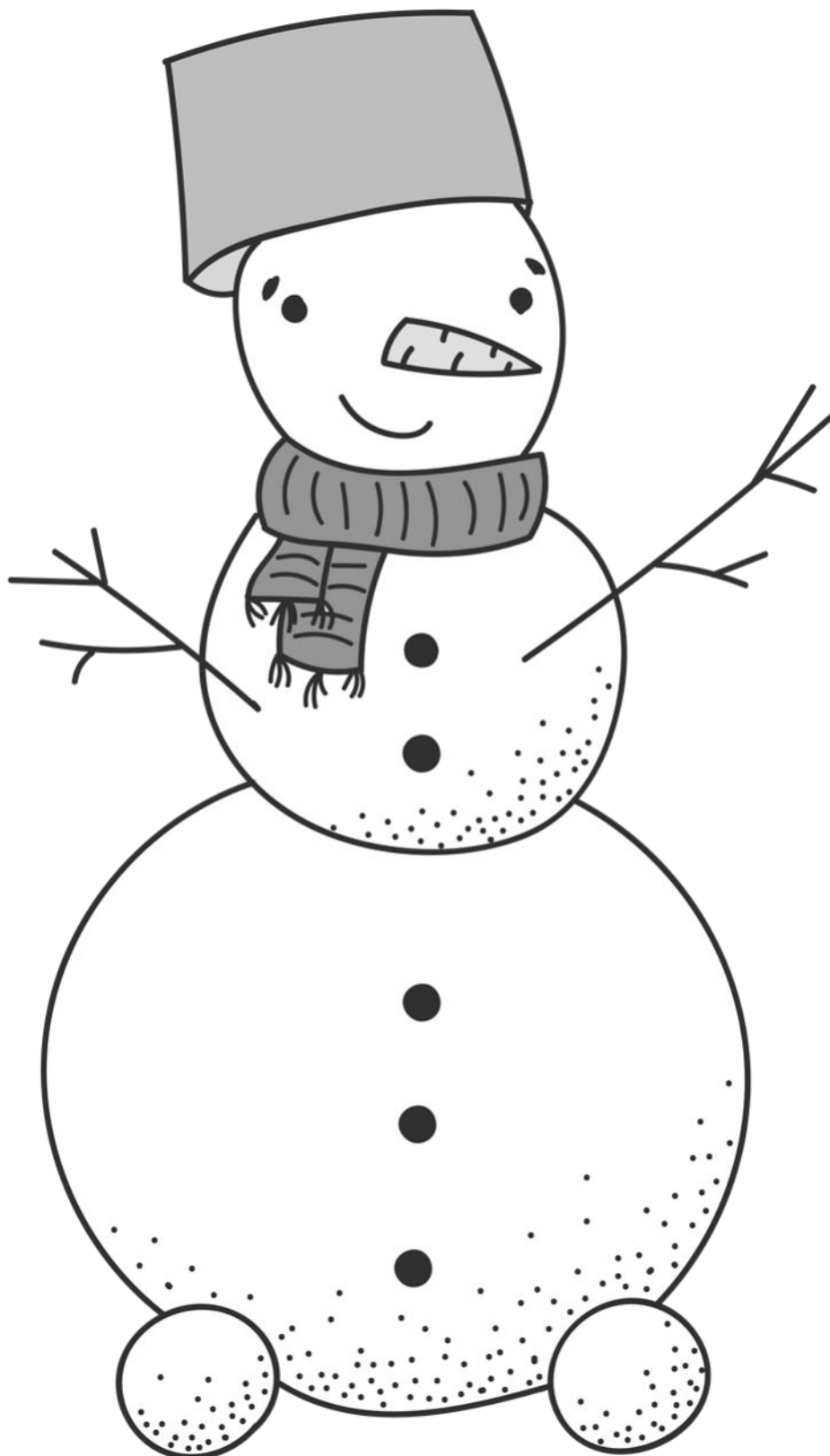
Coloriages de Noël



Coloriages de Noël



Coloriages de Noël



Découpage de Noël

Consignes

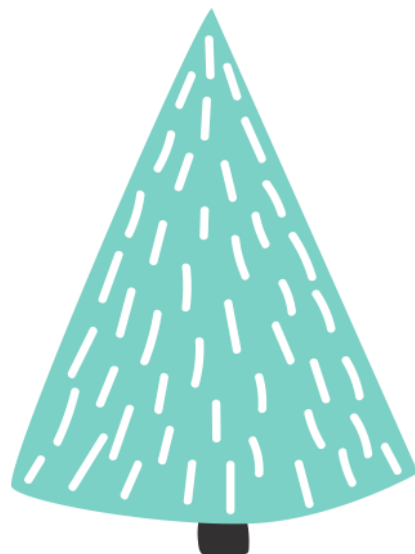
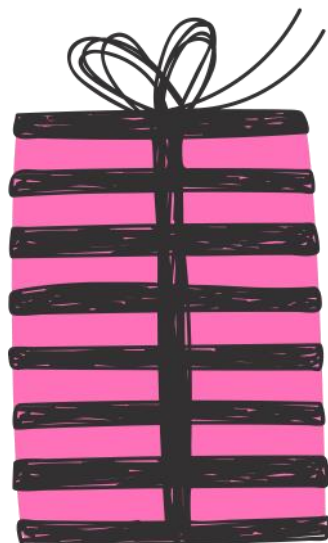
Réaliser guirlande

1. Découper les dessins
2. Coller les éléments sur une longue cordelette dans l'ordre que vous voulez
3. Accrocher votre guirlande au mur

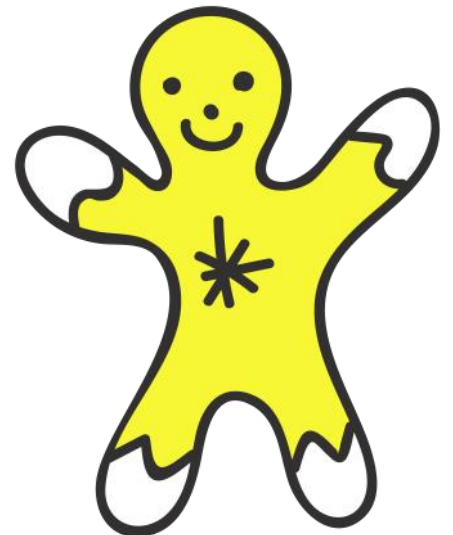
Décorer le sapin

1. Découper les dessin
2. Faire un petit trou en haut de chaque élément (ciseau ou perforatrice)
3. Passer un ruban
4. Accrocher les éléments dans le sapin

Découpage de Noël



Découpage de Noël



Mots Mêlés ou Mots cachés



Mots cachés

Mots d'hiver

t	r	a	m	a	n	t	e	a	u	p	é
r	d	b	n	h	o	p	o	f	a	s	s
o	s	l	h	e	r	o	z	u	e	k	b
d	r	a	g	a	i	z	p	l	i	o	c
j	é	n	h	r	u	g	f	r	n	é	m
a	a	c	n	k	é	u	e	n	c	n	a
n	é	n	e	i	o	i	e	o	o	n	r
v	f	f	v	m	r	t	v	a	g	ë	s
i	o	n	n	v	b	i	k	m	i	r	l
e	a	o	é	o	i	r	s	r	v	s	s
r	ë	f	r	t	e	s	e	l	r	n	r
d	é	c	h	a	r	p	e	e	e	t	t

froid - neige - givre - blanc - ski - manteau
décembre - janvier - février - mars - Noël
moufles - écharpe - bonnet



<http://www.teteamodeler.com>

Mots Mêlés ou Mots cachés

Mots cachés



Cadeaux de Noël

t	i	s	a	p	i	p	p	b	e	p	é
r	d	p	c	h	o	c	o	l	a	t	s
o	s	é	h	n	é	o	z	u	é	r	b
t	r	l	g	e	o	z	p	i	p	i	c
t	u	e	u	u	u	u	c	o	j	é	b
i	a	r	n	p	i	o	n	o	c	n	e
n	e	v	r	ë	s	s	u	o	i	n	a
e	d	i	n	e	t	t	e	a	u	a	n
t	a	l	d	l	t	i	r	m	b	r	i
t	c	u	v	o	i	t	u	r	e	s	s
e	e	u	r	t	e	s	d	l	n	n	r
j	h	p	e	l	u	c	h	e	l	t	t

poupée - nounours - train - voiture - livre -
puzzle - dinette - déguisement - trottinette -
bijou - peluche - jeu de société - chocolats



<http://www.teteamodeler.com>

Mots Mêlés ou Mots cachés

Mots cachés



Des mots à l'occasion de Noël

t	l	s	a	p	i	n	p	b	m	p	r
i	r	p	s	è	o	j	o	u	e	t	d
g	s	a	h	r	é	o	u	o	r	r	é
g	r	l	i	e	g	t	p	h	d	a	c
g	u	n	b	n	c	u	é	o	é	i	o
s	a	i	n	o	e	l	e	t	c	n	r
c	e	t	r	ë	e	a	r	t	e	n	a
u	d	u	r	l	d	h	u	e	m	a	t
r	a	l	i	l	a	i	n	a	b	i	i
u	c	o	n	o	u	n	o	u	r	s	o
b	t	u	t	t	e	s	d	l	e	i	n
é	h	l	c	r	l	a	o	e	l	e	s

père-noël, traineau, renne, hotte, sapin, lutin
décorations, étoile, guirlande, décembre
jouet, train, poupée, nounours, cadeau



<http://www.teteamodeler.com>

Recettes gourmandes

Chocolat Chaud à l'ancienne



- 200g de chocolat noir à 70%
- 10g de chocolat au lait
- 1 litre de lait entier ou 1/2 écrémé
- 1 bâton de cannelle
- **Recette pour 6 personnes**

- Faire chauffer le lait jusqu'à frémissement dans votre casserole
- Ajouter le chocolat noir au lait et faites fondre en remuant
- Râper le chocolat au lait et réservez
- Ajoutez le bâton de cannelle au mélange lait et chocolat et laissez infuser env. 20/30 minutes
- Enlevez le bâton de cannelle, servez le chocolat et saupoudrez les copeaux de chocolat au lait sur le dessus avant de déguster !

Sablés de Noël



- Farine : **240 g**
- Beurre : **150 g**
- Sucre : **90 g**
- Poudre d'amandes : **30 g**
- Sucre vanillé : **1 sachet**
- Jaunes d'œuf : **2**
- Sel : **1 pincée**
- **Recette pour 4/6 personnes**

1. Mélangez la farine, les sucres et le sel.
2. Ajoutez le beurre mou, coupé en dés et mélangez jusqu'à une consistance sablée.
3. Faites un puits et ajoutez le jaune d'œuf. Pétrissez, avec le bout des doigts quelques minutes pour obtenir une pâte non collante. Formez une boule.
4. Enveloppez-la dans du film alimentaire et réservez au frais 1 heure.
5. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
6. Etalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé.
7. A l'aide d'emporte-pièces, détaillez les formes et placez sur la plaque du four recouverte de papier cuisson.
8. Badigeonnez-les de jaune d'œuf et enfournez 8 à 10 min. Laissez refroidir et passez un ruban dans le trou.
9. **Astuce** : Si vous souhaitez accrocher les sablés au sapin, faites un trou à l'aide d'une paille avant la cuisson.