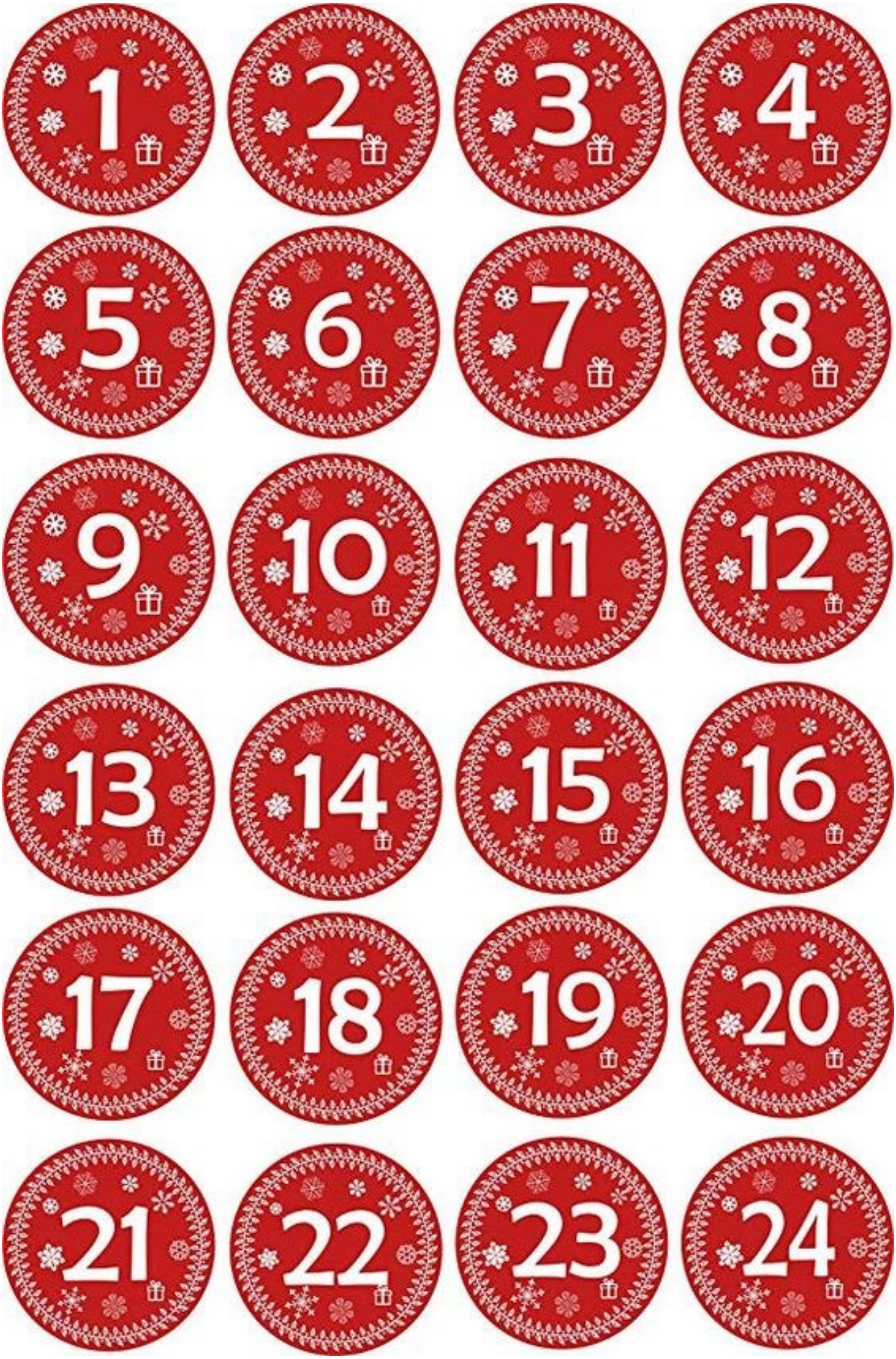

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25

1
2
3
4
5
6
7
8
9
joy
10
11
12
13
HO
HO
HO
14
15
16
17
18
19
20
21
holly
jolly
22
23
24
25
Xmas

Avoir un joli coloriage de Noël

RECEVOIR UNE JOLIE IMAGE DE NOEL

FAIRE UNE ACTIVITÉ DE NOËL

Bon pour un film de Noël

MANGER UN CHOCOLAT DE NOEL

MANGER UNE CLEMENTINE

activite de Noel

BOIRE UN CHOCOLAT CHAUD

ÉCOUTER UNE HISTOIRE DE NOËL

FABRIQUER DES SABLES DE NOEL

FAIRE DES JEUX DE SOCIETE

RECEVOIR UN STICKERS DE NOEL

WINTER

WINTER
LOVER

WINTER
LOVER

WINTER

WINTER

Fabrication de the de noel

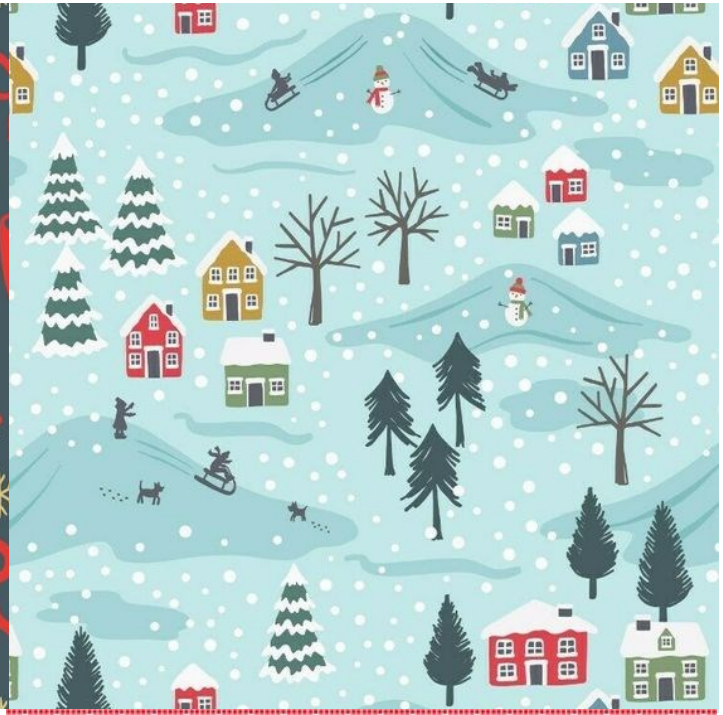
FABRICATION DE FLOCONS DE NOEL

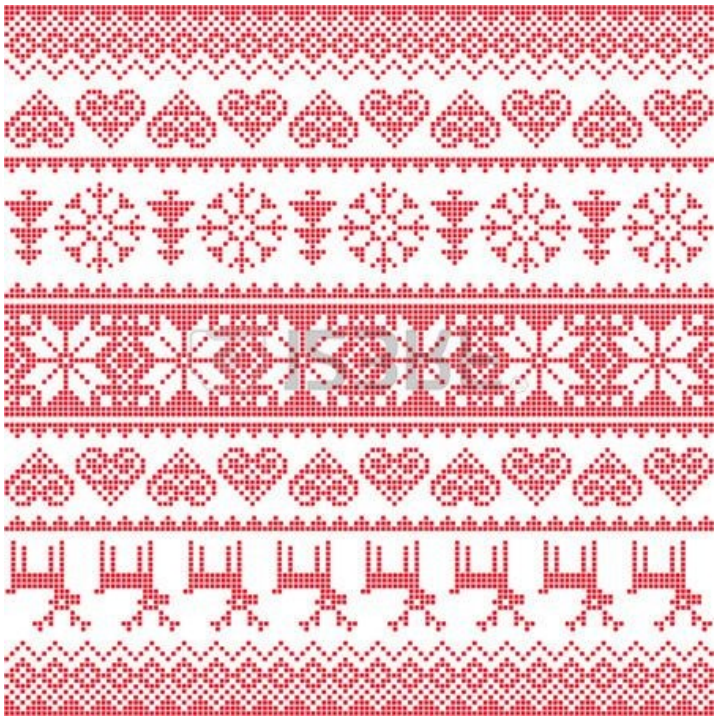
PEINTURE DE NOEL SUR LES VITRES

Écoute de musique de Noël

Apprendre un Chant de noël

Coloriage de Noel





activite de Noel

DAIRE DES JEUX DE NOEL

FAIRE UNE PROMENADE

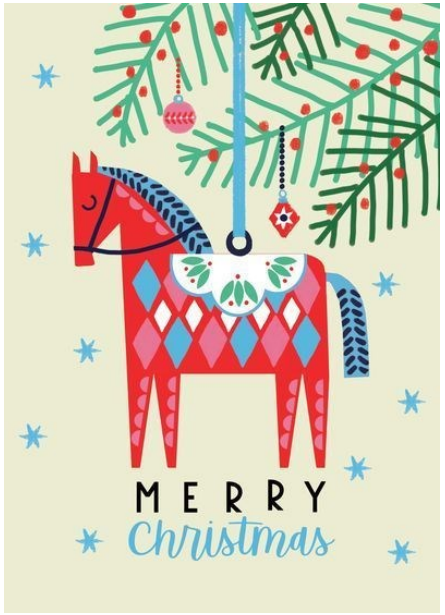
FABRICATION DE COOKIES

ECRIRE AU PERE NOEL

Bon pour un stickers de noel

JOY

JOY


MERRY
Christmas

wendy kendall 2016

merry Christmas

wendy kendall 2016
Merry Christmas

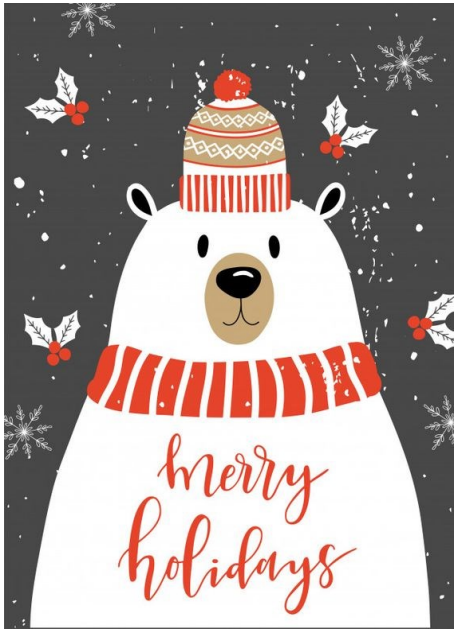
MERRY
and
BRIGHT

wendy kendall 2016

Santa Claus
The North Pole
©Victoria Johnson 2013

Ho Ho Ho!

Merry Christmas


merry holidays

© Tabula Rosi

Merry Christmas and Happy New Year

MERRY CHRISTMAS

Merry Christmas

Merry Christmas

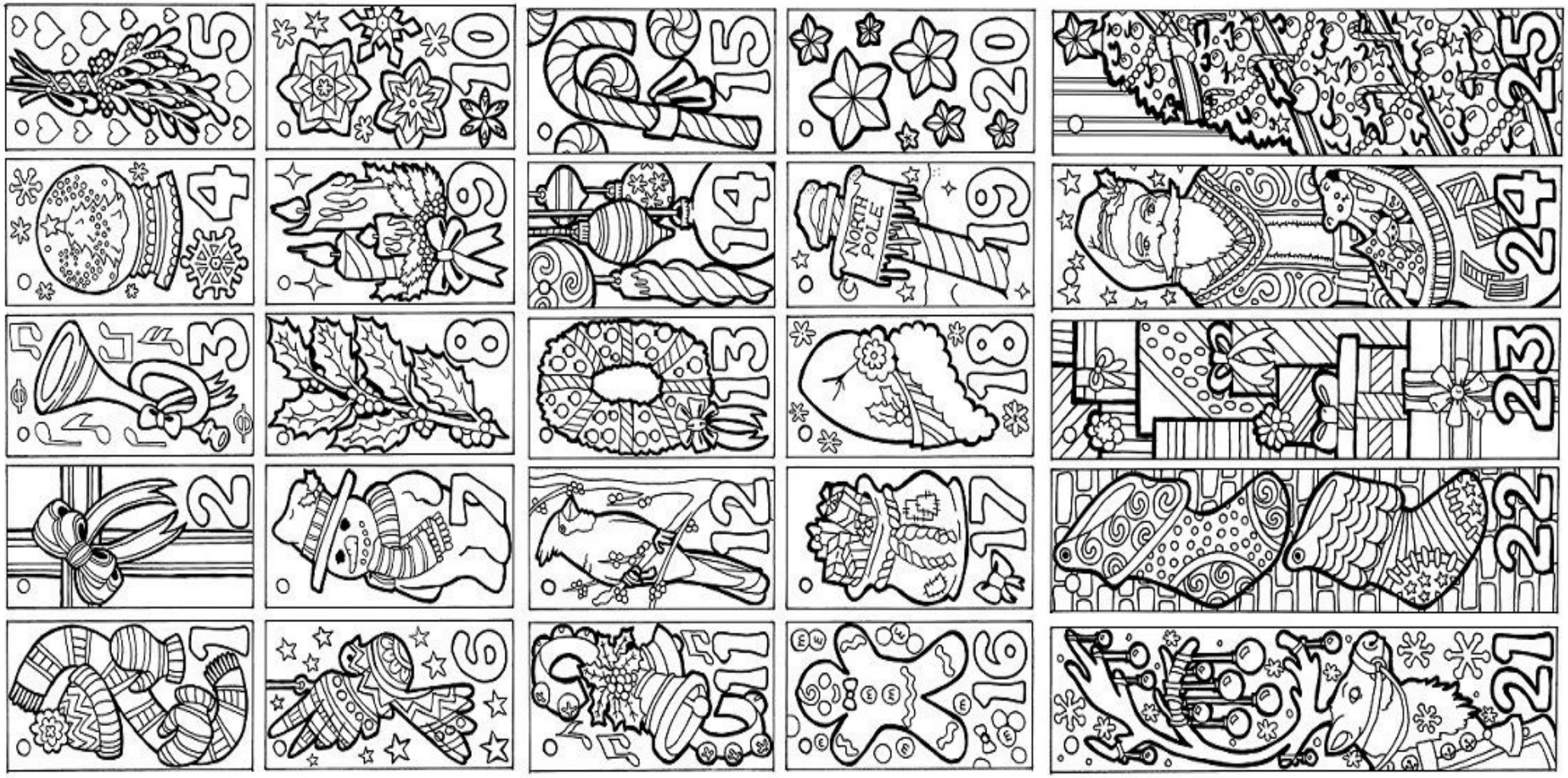
Merry Christmas

A
CHRISTMAS
WISH

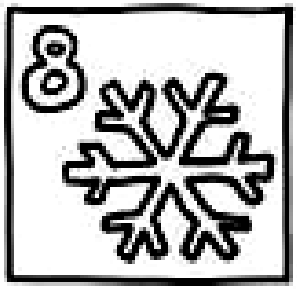
Merry Christmas
AND HAPPY NEW YEAR

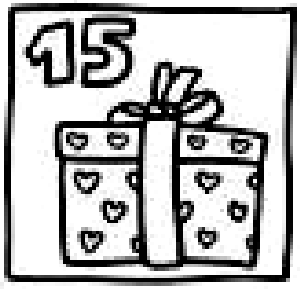
MERRY
DAYS

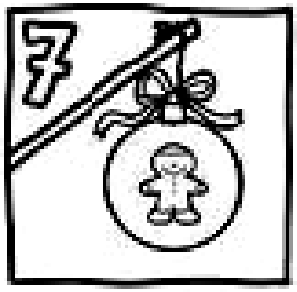
Happy Holidays

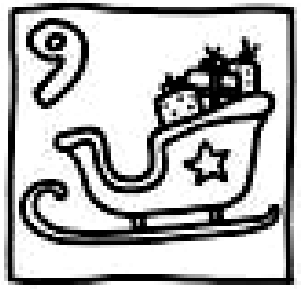

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
NORTH POLE

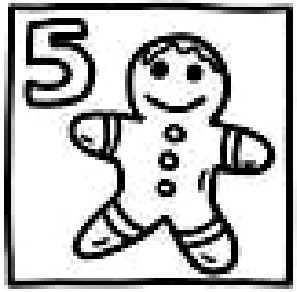
CALENDRIER DE L'AVENT

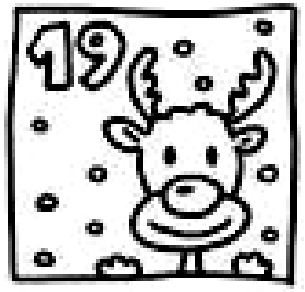


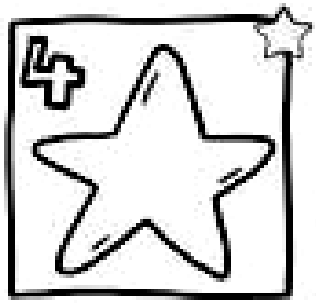






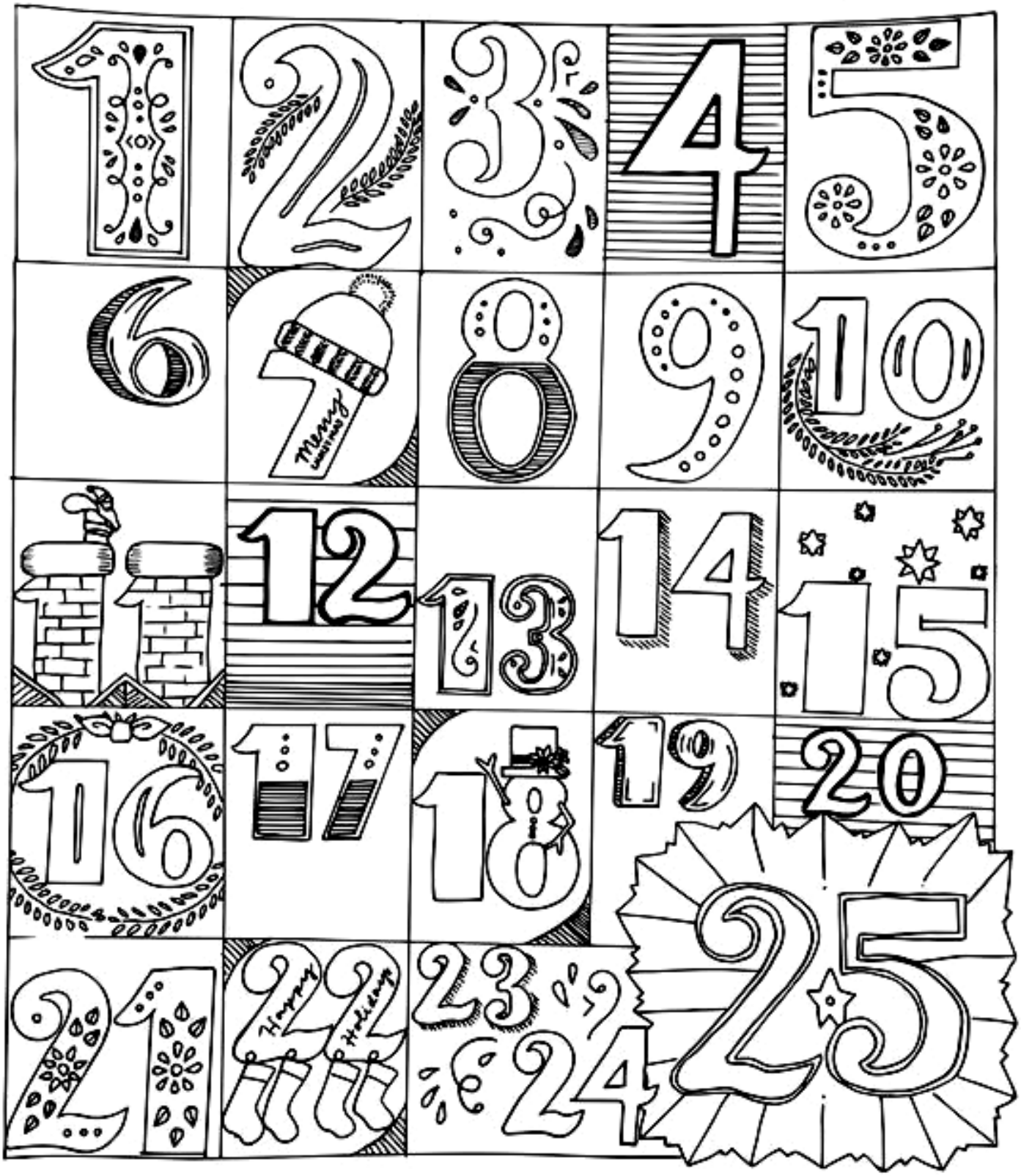






CALENDRIER DE L'AVENT

CALENDRIER DE L'AVENT



Joyeux Noël

1	2	3	4
5	6	7	8
9	10	11	12
13	14	15	16
17	18	19	20
21	22	23	24

Joyeux Noël

1	2	3	4
5	6	7	8
9	10	11	12
13	14	15	16
17	18	19	20
21	22	23	24

Joyeux Noel

MERRY
CHRISTMAS

MERRY
CHRISTMAS

MERRY
Christmas
MERRY
Christmas

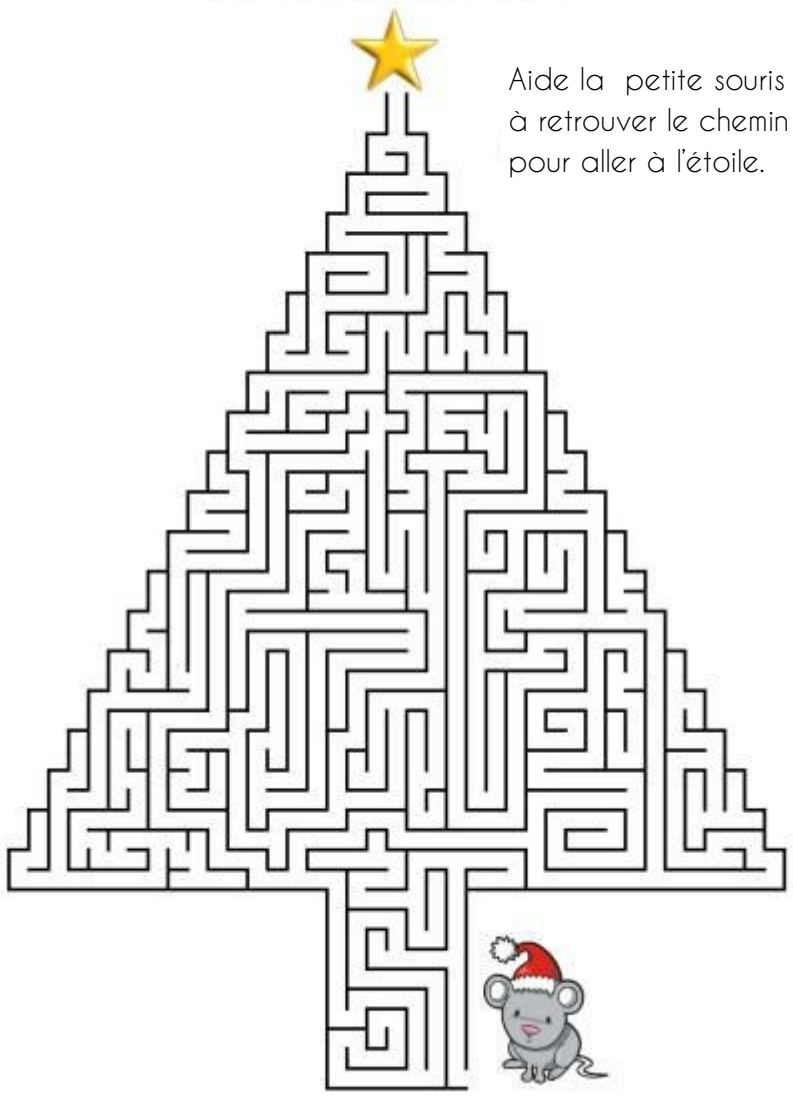
MERRY
Christmas

Joyeux Noel

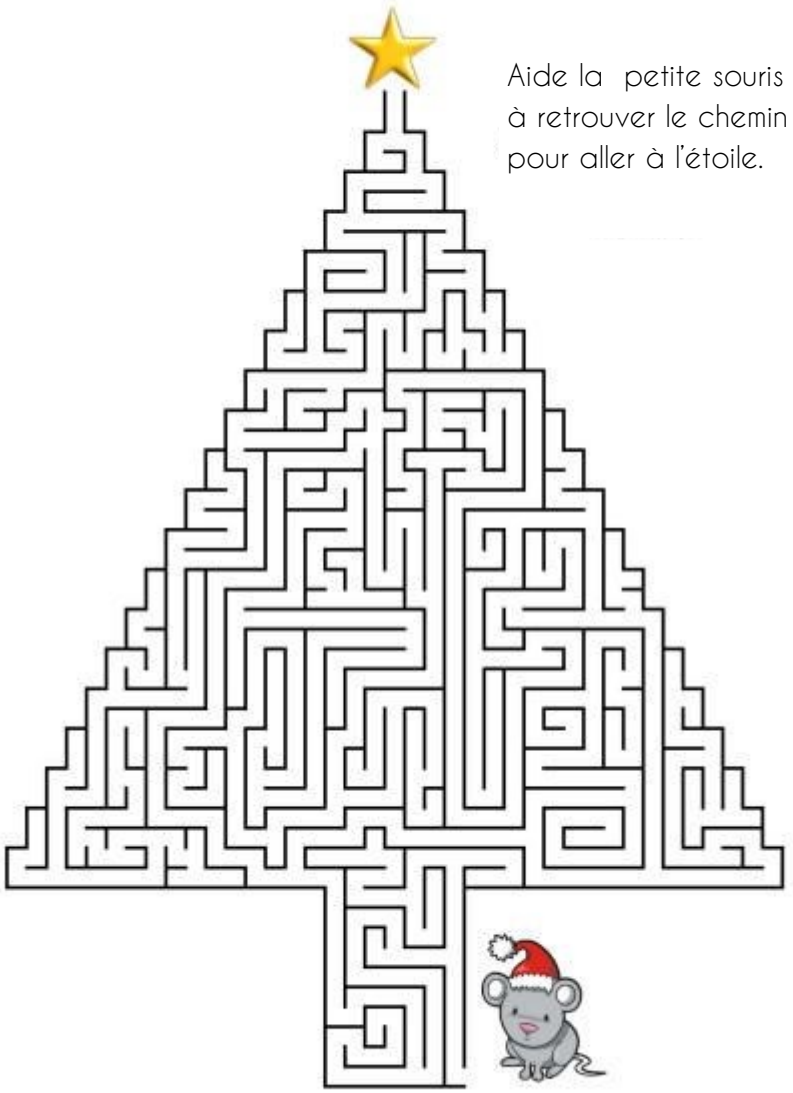
MERRY CHRISTMAS!
©verdeart

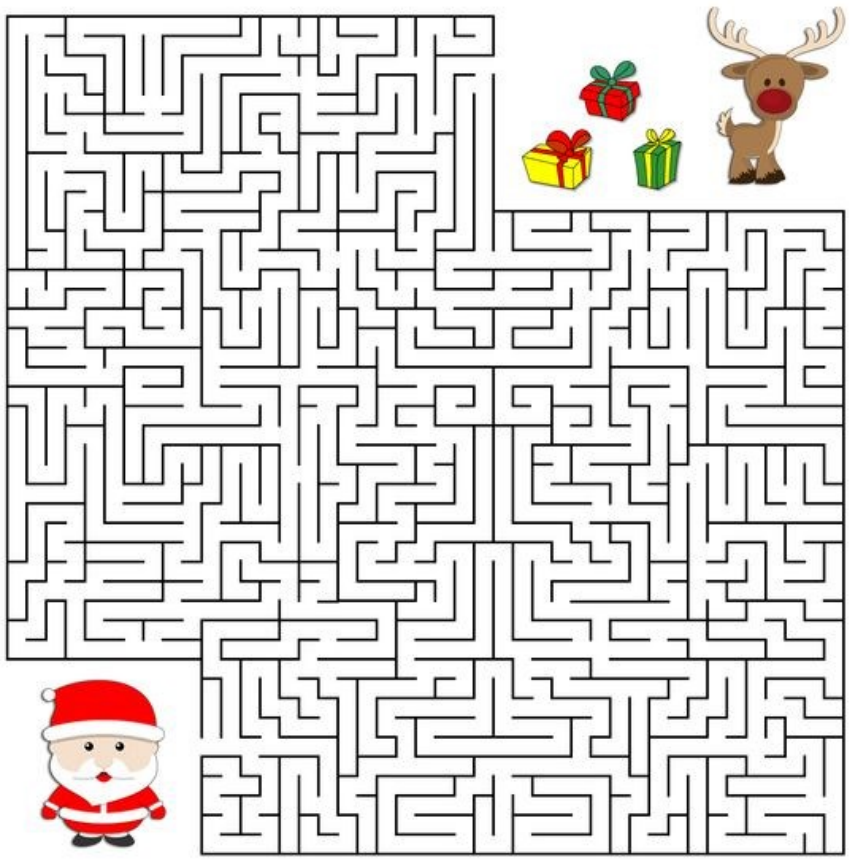
MERRY CHRISTMAS!
©verdeart

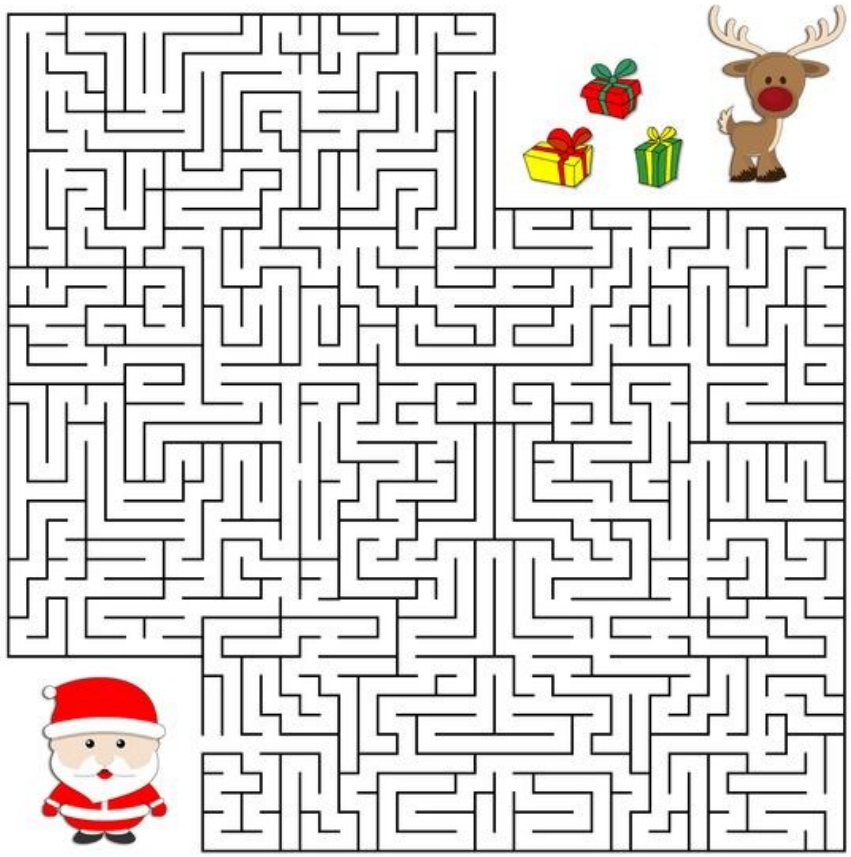
Aide la petite souris
à retrouver le chemin
pour aller à l'étoile.



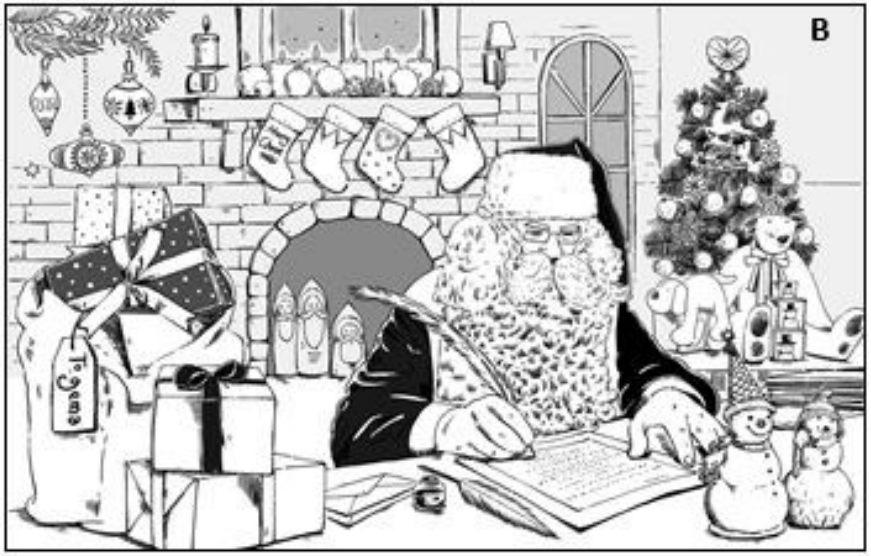
Aide la petite souris
à retrouver le chemin
pour aller à l'étoile.







Trouve les 7 différences

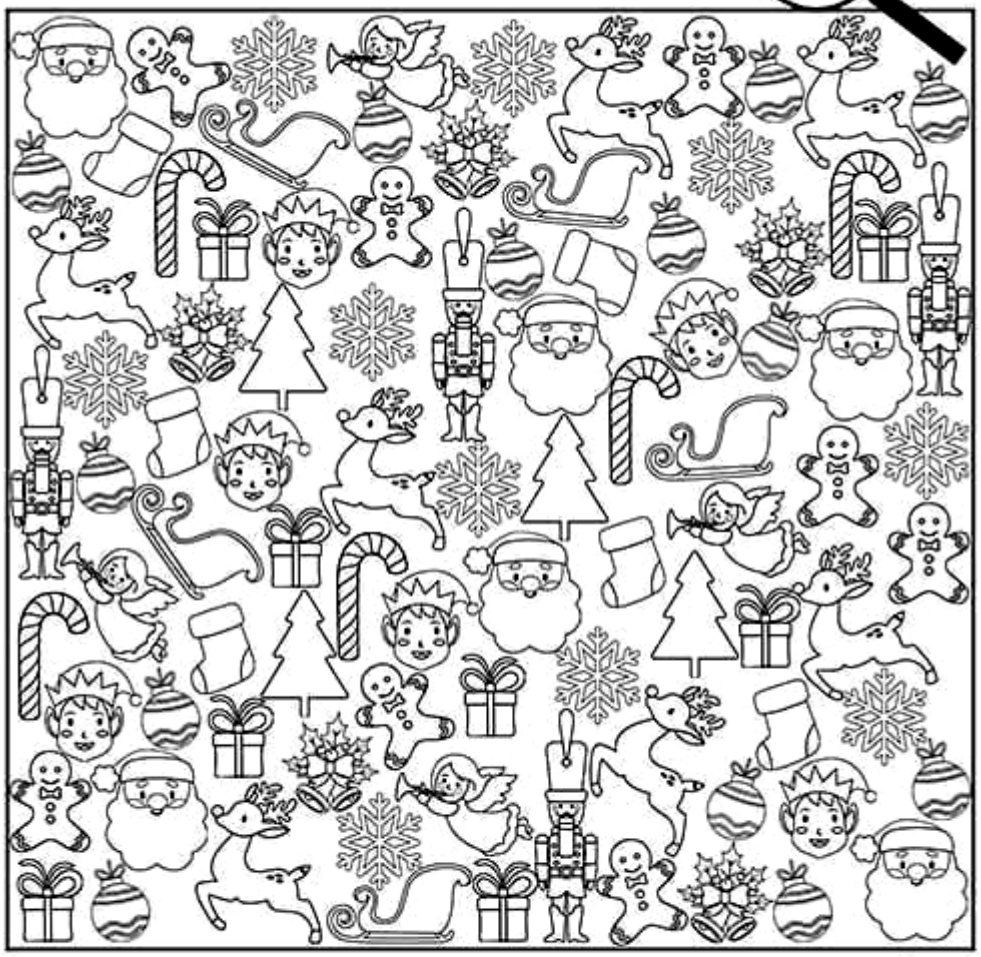


Trouve les 7 différences

Trouve les 7 différences

Trouve les 7 différences

Cherche puis colorie

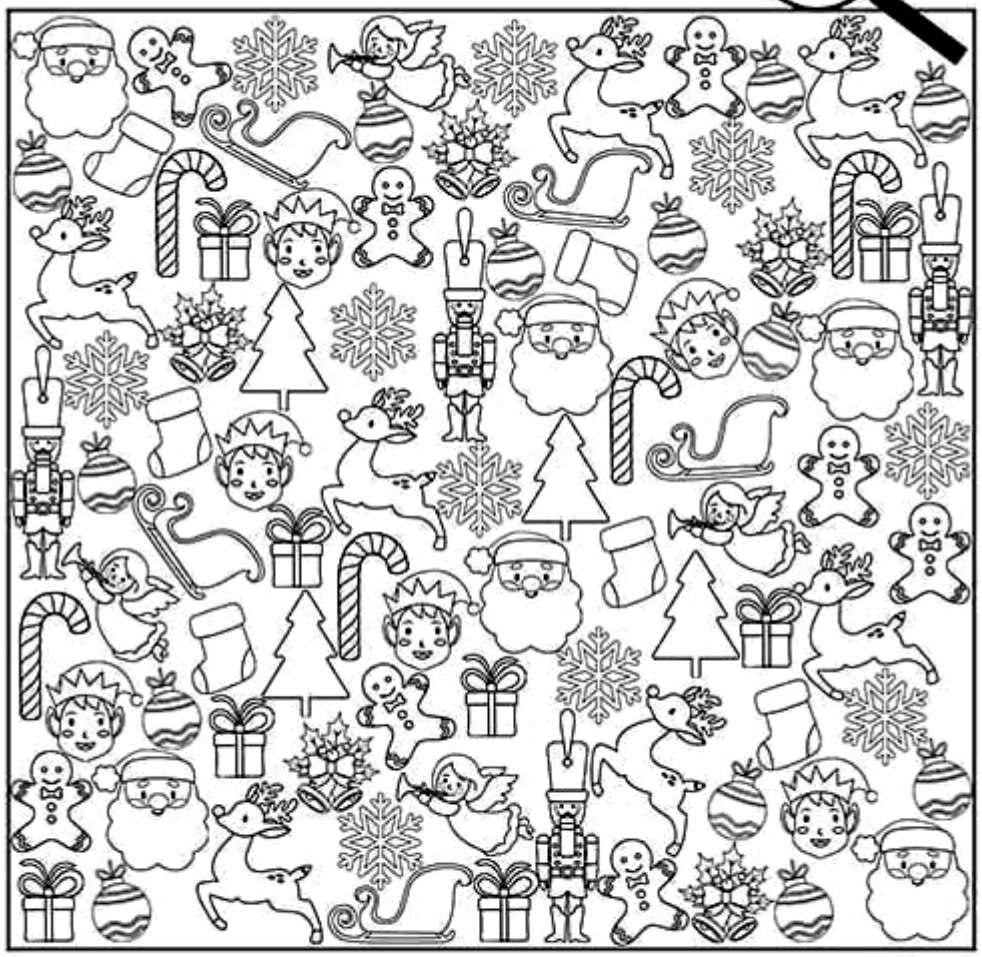


5 6 5 10 6 4 5

6 8 13 4 8 7 4

© Mrs. Merry (www.mrsmerry.com) For personal use only.

Cherche puis colorie



5 6 5 10 6 4 5

6 8 13 4 8 7 4

© Mrs. Merry (www.mrsmerry.com) For personal use only.

Cherche puis colorie

7 3 5 4 4 5 5 4 3 2 3

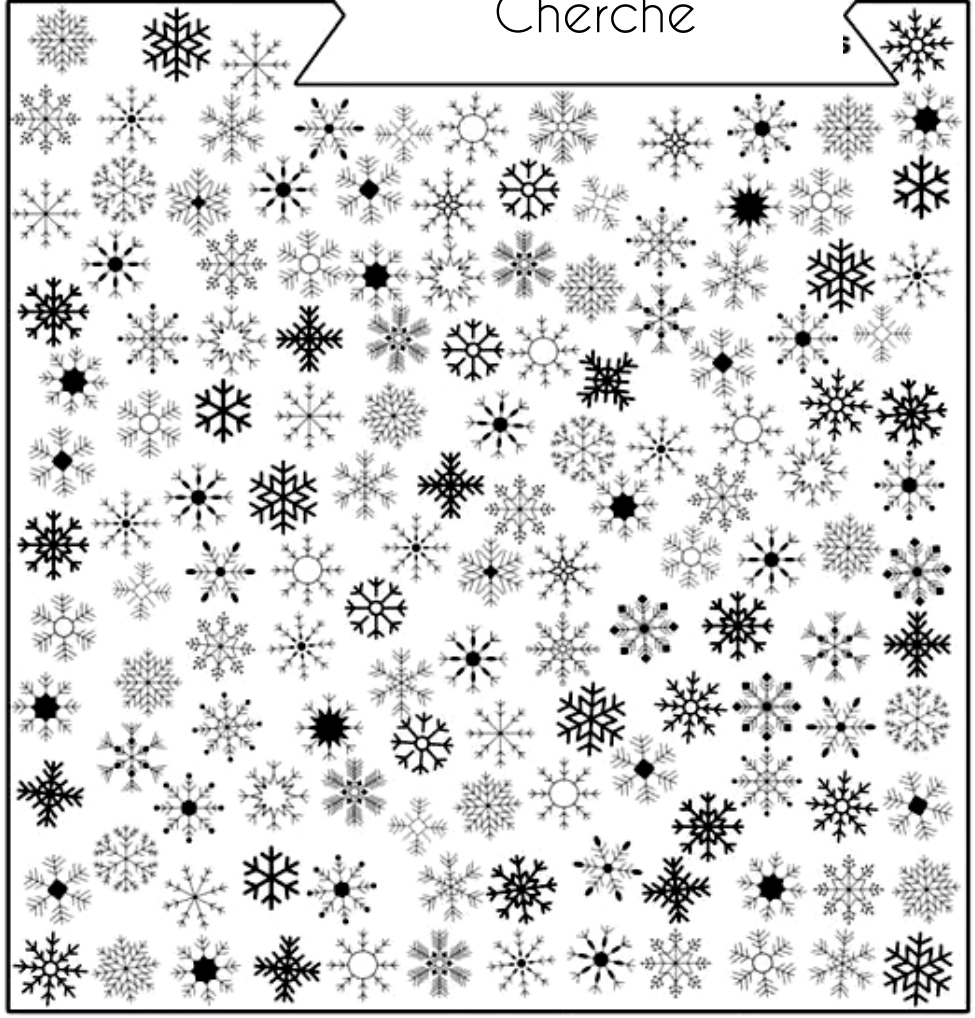
4 3 4 3 4 5 6 7 5 6 4

Cherche puis colorie

7 3 5 4 4 5 5 4 3 2 3

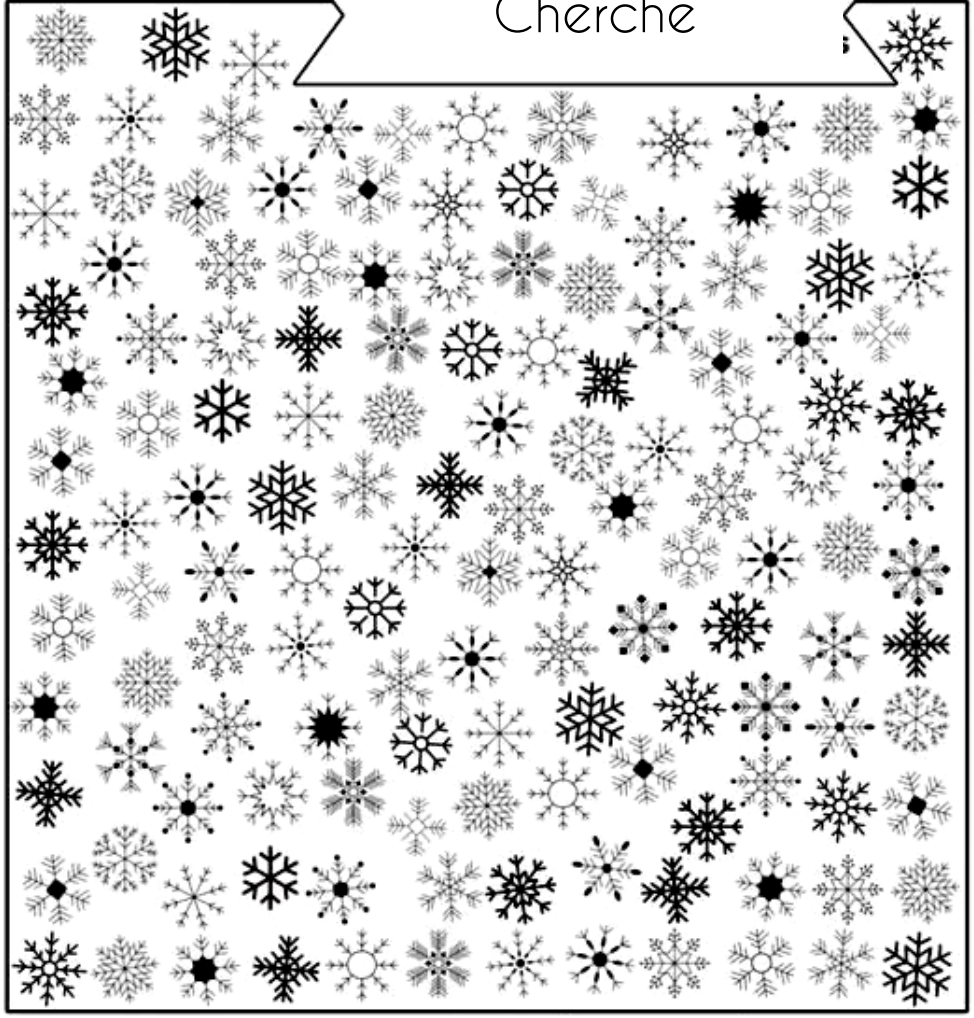
4 3 4 3 4 5 6 7 5 6 4

Cherche



2 4 4 5 4 5 7 4 6 5
1 6 7 1 3 6 7 4 7 5
3 3 4 6 2 7 5 9 6 3

Cherche



2 4 4 5 4 5 7 4 6 5
1 6 7 1 3 6 7 4 7 5
3 3 4 6 2 7 5 9 6 3

Recette des sablés de Noël

Ingrédients

Pour environ 50 sablés:

250 g de farine
1 cuillerée à soupe de quatre-épices

125 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel

125 g de beurre

1 œuf

Tamisez la farine avec les quatre-épices. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, le sucre vanillé et le sel. Ajoutez le beurre froid coupé en petits morceaux et travaillez l'ensemble du bout des doigts jusqu'à obtention d'une poudre fine.

Incorporez l'œuf et mélangez pour obtenir une pâte homogène. Rassemblez-la en boule emballez-la dans du film alimentaire et réservez-la pendant 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffez votre four à 160°C.

Abaissez la pâte, puis découpez-la à l'aide d'emporte-pièces de différentes formes. Déposez les biscuits sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Recette Thé de Noël

Ingrédients

- 100 g de thé noir (type earl grey) ou de thé rouge (type rooibos)
- 1 orange bio
- 1 bâton de cannelle
- 1 gousse de vanille
- 2 clous de girofle
- 2 étoiles de badiane

2 gousses de cardamome

1. Préchauffez le four à 100°. Lavez l'orange et séchez-la. A l'aide d'un économe, retirez le zeste en prenant bien soin de ne pas prélever la partie blanche trop amère. Taillez le zeste en fines lamelles puis en tout petits dés. Disposez ce zeste sur une plaque de four en étalant bien afin que les morceaux ne se superposent pas. Laissez sécher 1h au four.

2. A l'aide d'un mortier, pilez finement la cardamome avec la cannelle, la badiane et les clous de girofle. Fendez la gousse de vanille en deux puis taillez-la en petits dés. Mélangez toutes les épices avec le thé et les écorces d'orange. Placez en bocal ou boîte métallique fermé bien hermétiquement. Laissez reposer 1 semaine au moins afin de déguster.