

\* UN NOËL CELTE \*

ANGE  
de porte à  
découper



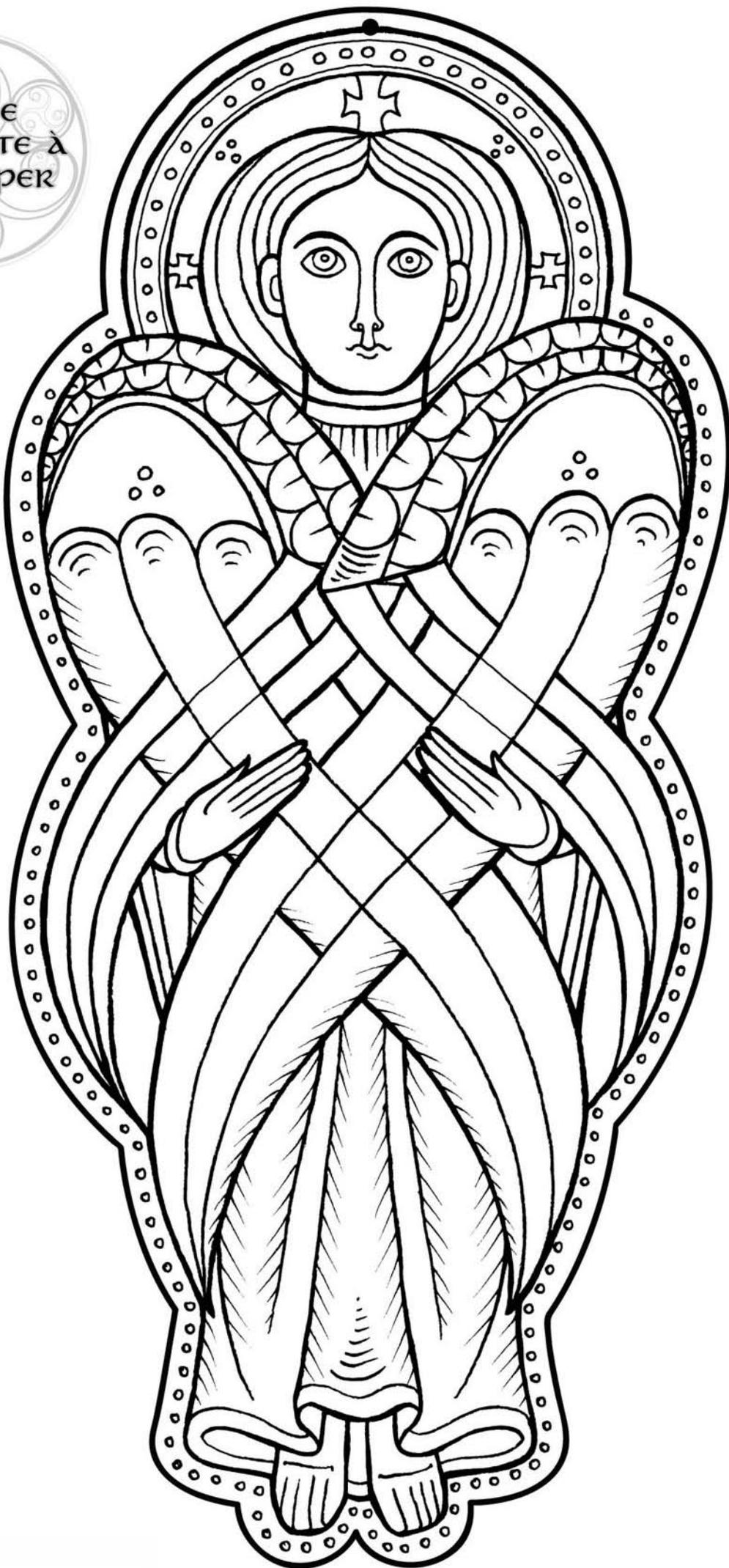
Dessin imprimé sur [www.hugolescargot.com](http://www.hugolescargot.com).  
Usage personnel uniquement - Reproduction interdite



Sève et Cie

\* UN NOËL CELTE \*

ANGE  
de porte à  
découper

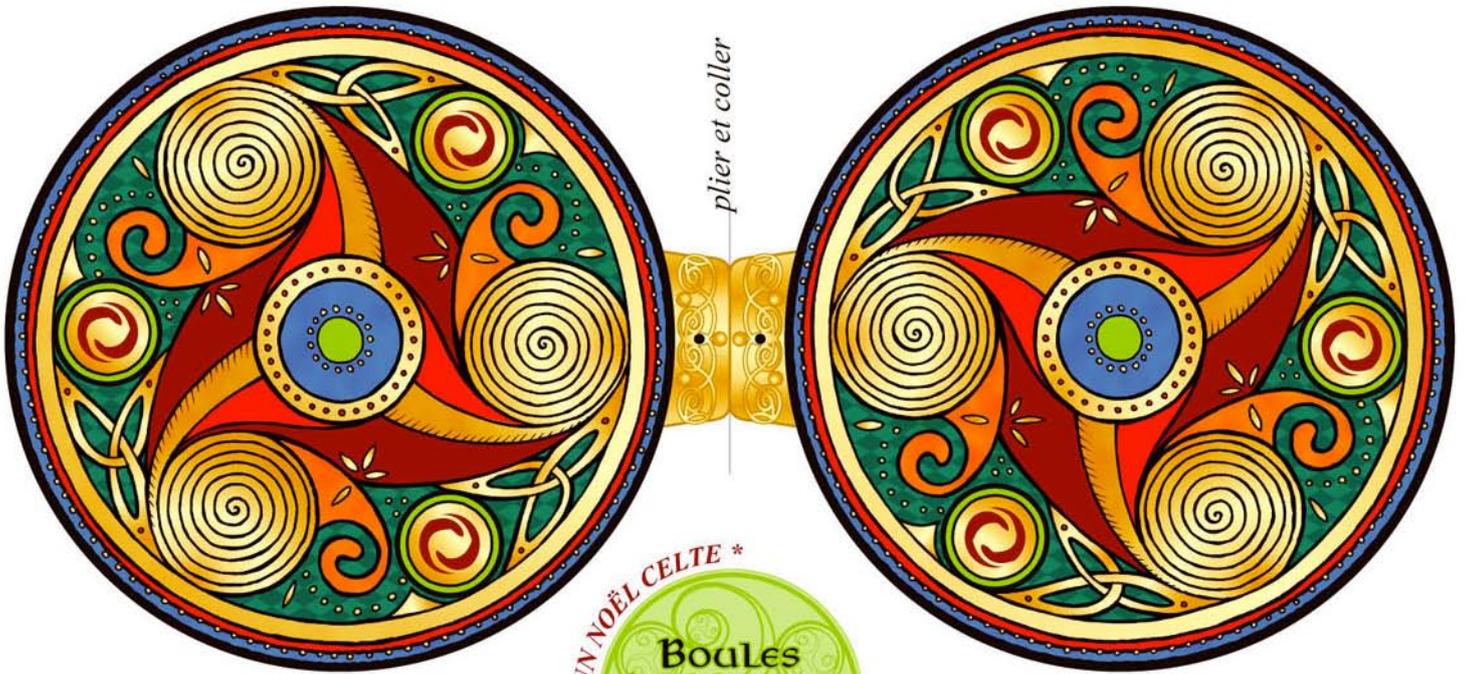


Dessin imprimé sur [www.hugolescargot.com](http://www.hugolescargot.com).  
Usage personnel uniquement - Reproduction interdite



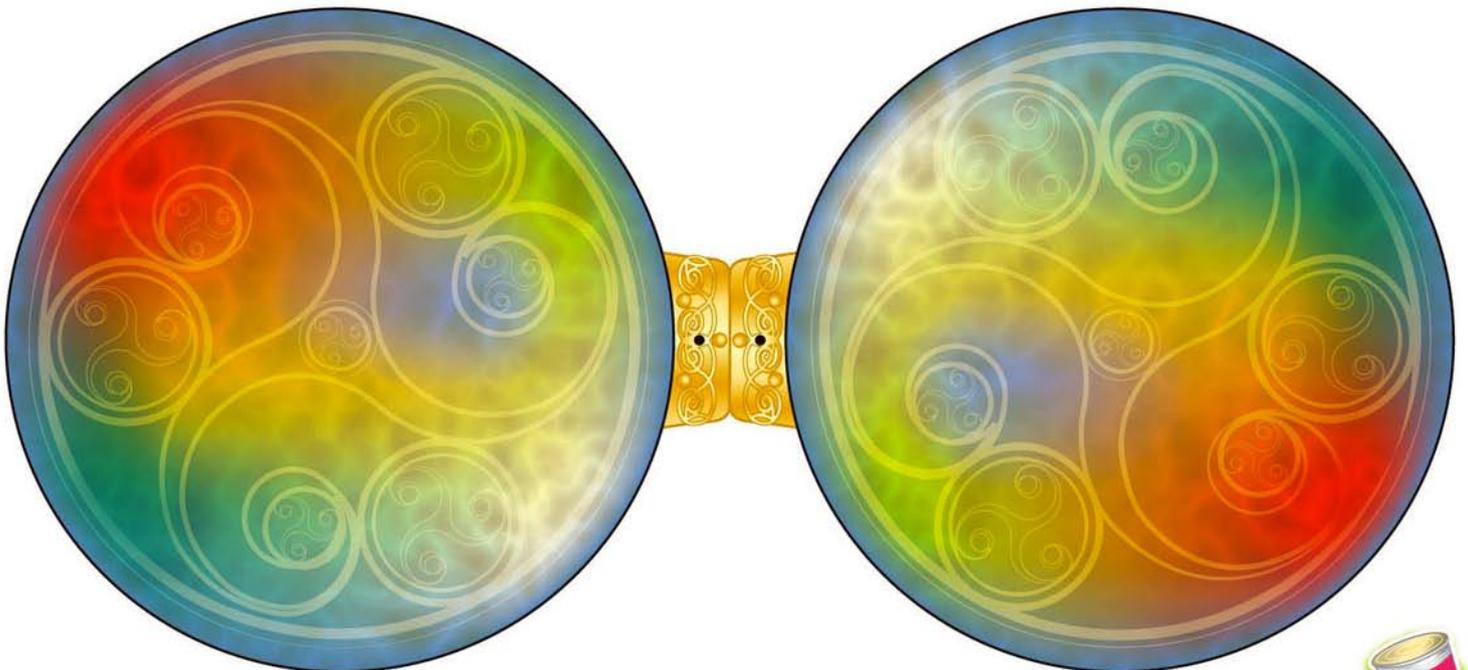
Sève et Fleur

plier et coller

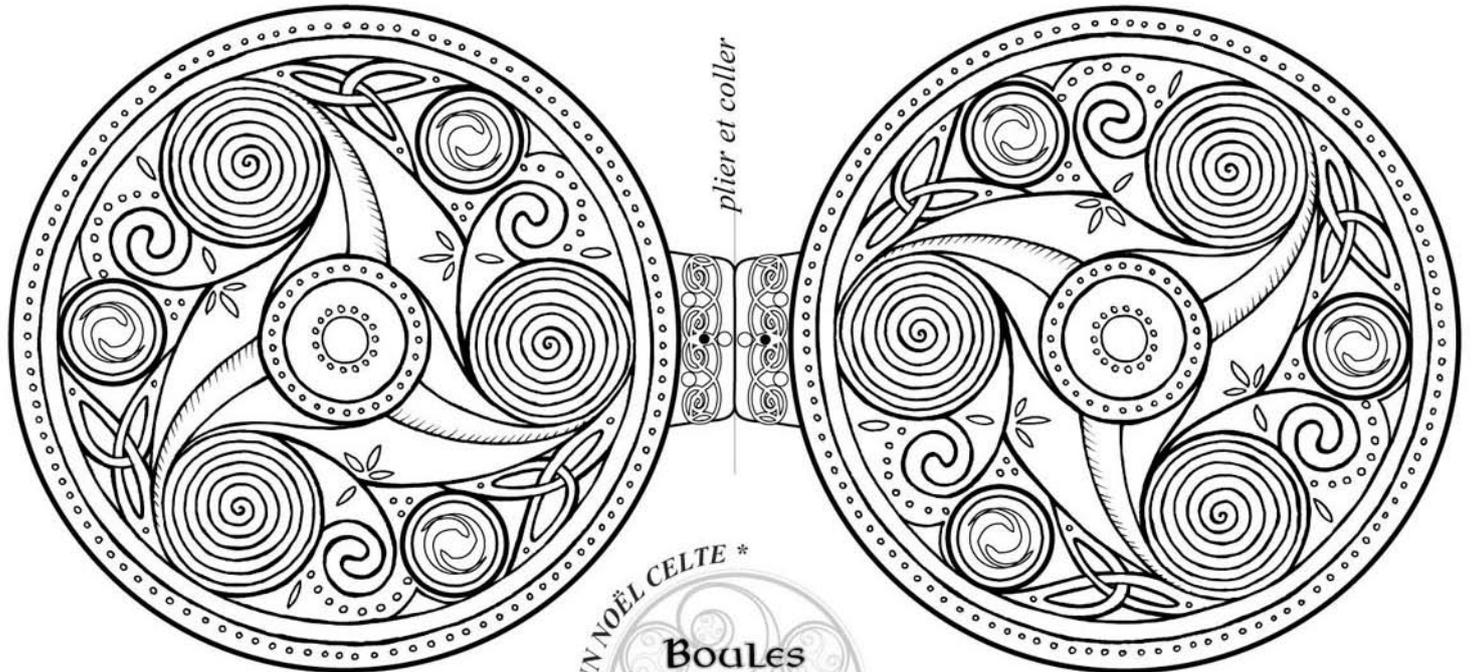


\* UN NOËL CELTE \*

Boules  
de Noël à  
découper



plier et coller



\* UN NOËL CELTE \*

Boules  
de Noël à  
découper





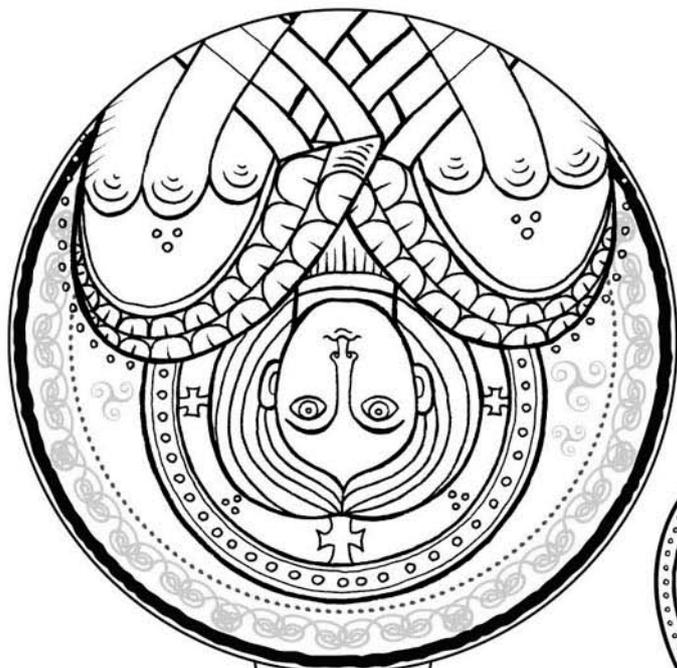
plier et coller



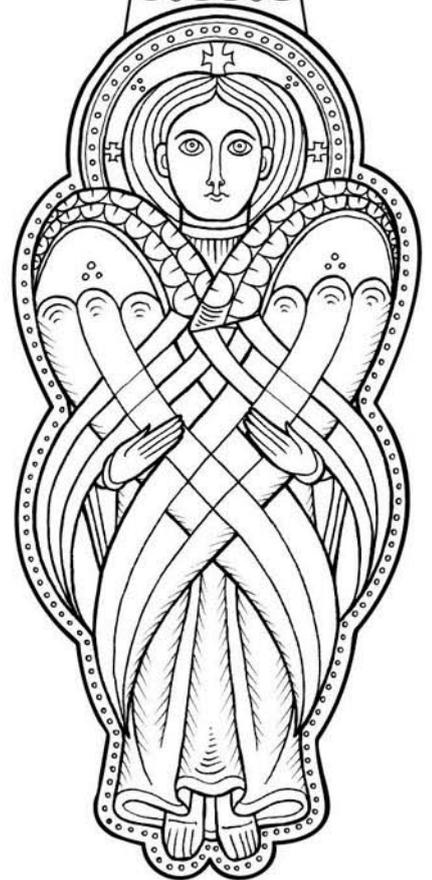
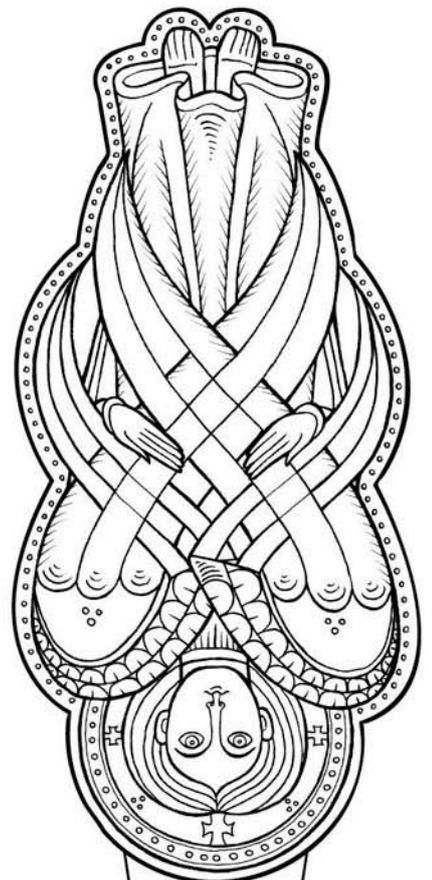
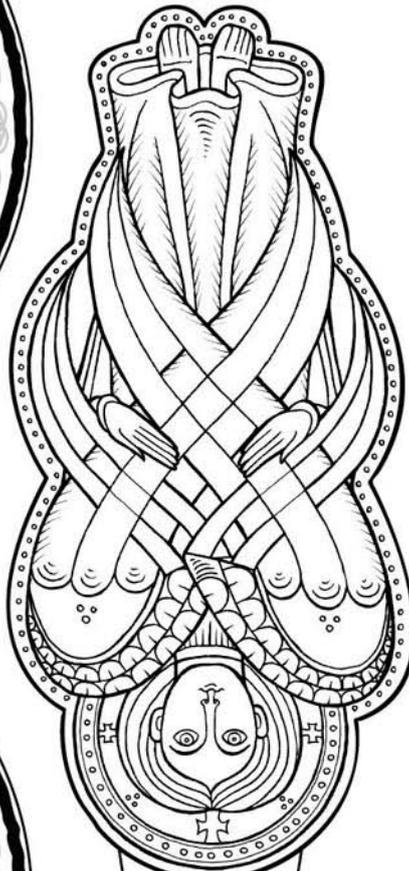
\* UN NOËL CELTE \*

Boules  
de Noël à  
découper





plier et coller



\* UN NOËL CELTE \*

Boules  
de Noël à  
découper



UN NOËL CELTE \*

ÉTIQUETTES  
à paquets  
cadeaux

**NB :** Trouer les étiquettes au niveau du point noir,  
passer une ficelle par ce trou, former une boucle  
et accrocher les étiquettes aux paquets cadeaux.  
Imprimer cette planche sur du bristol pour une meilleure tenue.



# GOÛTER de NOËL Celtique

LES MOTIFS EN SPIRALES ET EN FORME DE "S" SONT TRÈS IMPORTANTS DANS LA CULTURE CELTIQUE, ILS ONT UNE DIMENSION SACRÉE.



## LES ENTRELACS À LA CANNELLE

### INGRÉDIENTS

300G DE FARINE D'ÉPEAUTRE BIO  
100G DE BEURRE SALÉ BIO  
1 ŒUF BIO ET PLEIN AIR  
100G DE MIEL LIQUIDE 1000 FLEURS OU ACACIA  
2 CS DE CANNELLE MOULUE  
DU LAIT DE SOJA BIO SI NÉCESSAIRE

### RECETTE

- PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180°C
- DANS UNE JATTE, MÉLANGER LE BEURRE MOU, L'ŒUF ET LE MIEL, BIEN REMUER
- MÉLANGER LA FARINE ET LA CANNELLE MOULUE, AJOUTER LE TOUT AU MÉLANGE PRÉCÉDENT, PETIT À PETIT ET EN REMUANT BIEN
- AJOUTER UN PEU DE LAIT DE SOJA POUR OBTENIR UNE PÂTE SOUPLE QUI NE COLLE PAS AUX DOIGTS
- PRÉPARER DES SERPENTINS DE 20CM DE LONG ET DE 5MM DE DIAMÈTRE, FORMER DES BISCUITS EN SPIRALES COMME SUR LE MODÈLES DESSINÉ
- DÉPOSER LES BISCUITS SUR UNE PLAQUE DE FOUR RECOUVERTE DE PAPIER SULFURISÉ
- FAIRE CUIRE ENVIRON 13 MIN À 180°C
- LES CONSERVER DANS UNE BOÎTE EN MÉTAL.

## LE CIDRE CHAUD D'AVALLON (SANS ALCOOL)

### INGRÉDIENTS

1 L DE JUS DE POMMES BIO  
3 ORANGES BIO  
2 GOUSSES DE VANILLE  
4 CLOUS DE GIROFLE  
1 CC DE QUATRE-ÉPICES  
1 CC DE CANNELLE MOULUE  
1/2 CC DE BICARBONATE



### RECETTE

- ZESTER ET PRESSER LES ORANGES
- FAIRE CHAUFFER À FEU DOUX DANS UNE CASSEROLE : LE JUS DE POMMES, LE JUS DES ORANGES, LES ZESTES, LES GOUSSES DE VANILLE FENDUES, LES ÉPICES, LES CLOUS DE GIROFLE ET LE BICARBONATE.
- LORSQUE LE JUS EST CHAUD, COUPER LE FEU ET LAISSER REPOSER 10 MINUTES.
- PORTER ENSUITE À ÉBULLITION PUIS FILTRER AVANT DE SERVIR,



# DÉCOS de NOËL Celtiques

Chaque soir jusqu'à NOËL, GLISSER UN GLAND COLORÉ SUR LA GUIRLANDE DE L'ÂVENT, DÉPOSER LES AUTRES DANS UNE PETITE COUPELLE EN TERRE.



## GUIRLANDE DRUIDIQUE DE L'ÂVENT

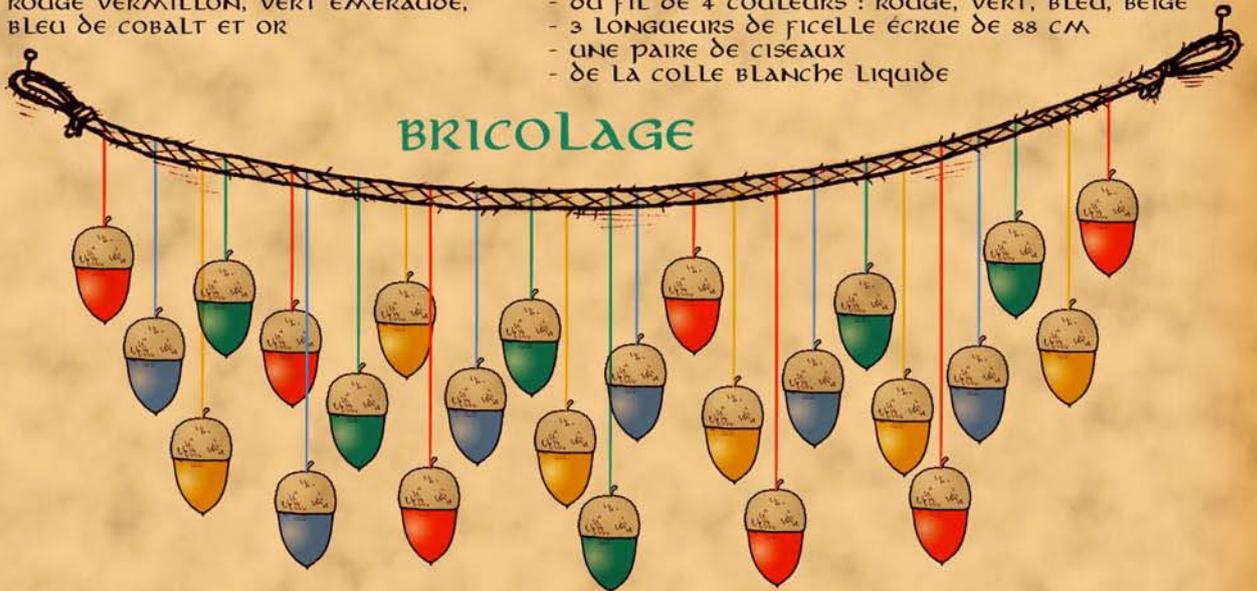
À PUNAISER À UN MUR, SUR UNE PORTE, UN MEUBLE, ETC  
LE CHÊNE DEMEURE L'ARBRE SACRÉ DES CELTES.

### MATERIEL

- 25 GLANDS DE CHÊNE ET LEUR COQUE  
- DE LA GOUACHE DE 4 COULEURS :  
ROUGE VERMILLON, VERT ÉMERAUDE,  
BLEU DE COBALT ET OR

- UN PINCEAU ROND MOYEN  
- UNE POINTE SÈCHE OU POINTE DE COMPAS  
- DU FIL DE 4 COULEURS : ROUGE, VERT, BLEU, BEIGE  
- 3 LONGUEURS DE FICELLE ÉCRUE DE 88 CM  
- UNE PAIRE DE CISEAUX  
- DE LA COLLE BLANCHE LIQUIDE

### BRICOLAGE



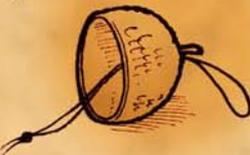
**1** AVEC LES 3 LONGUEURS DE FICELLE ÉCRUE, FAIRE UNE TRESSE TERMINÉE D'UNE BOUCLE À CHAQUE EXTRÉMITÉ



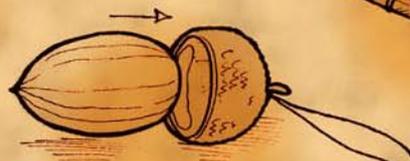
**2** PRÉPARER 25 BOUCLES DE FILS DE TAILLES DIFFÉRENTES, TERMINÉES PAR UN GROS NOEUD : 7 ROUGES, 6 VERTS, 6 BLEUES, 6 BEIGES



**3** TROUER LES COQUES DES GLANDS AVEC UNE POINTE SÈCHE



**4** GLISSER UNE BOUCLE PAR LE TROU DES COQUES



**5** COLLER LES GLANDS À LEUR COQUE AVEC DE LA COLLE BLANCHE, BIEN LAISSER SÉCHER

**6** PEINDRE LES GLANDS À LA GOUACHE : 7 ROUGES, 6 BLEUS, 6 VERTS ET 6 OR





**NB :** Inscrive le nom des convives sur le petit trait.  
 Imprimer cette planche sur du bristol  
 pour une meilleure tenue.

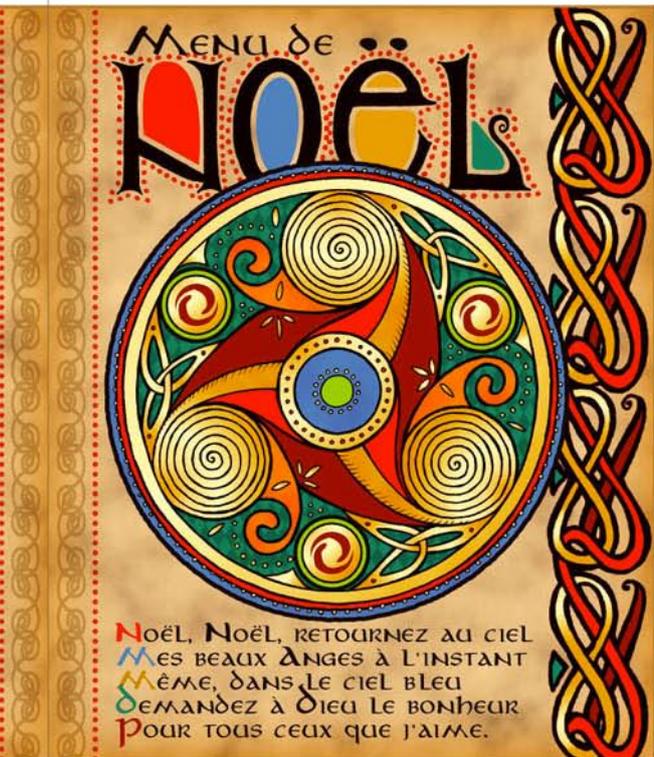
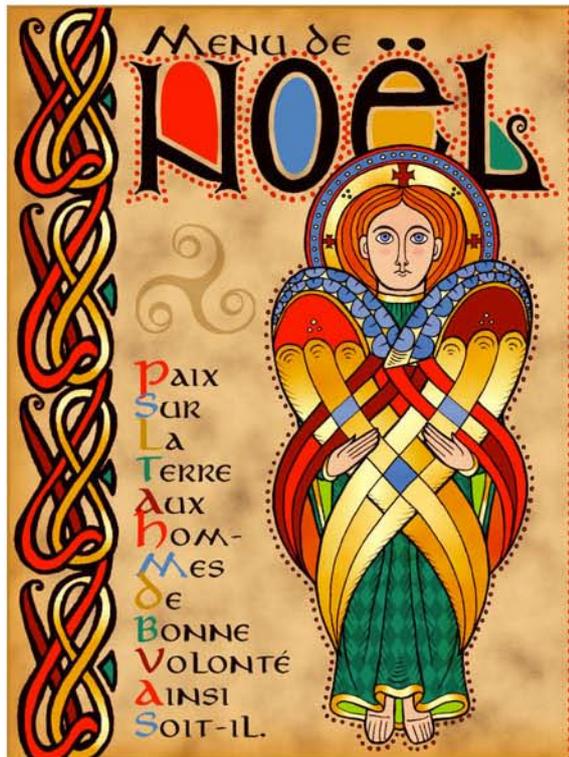
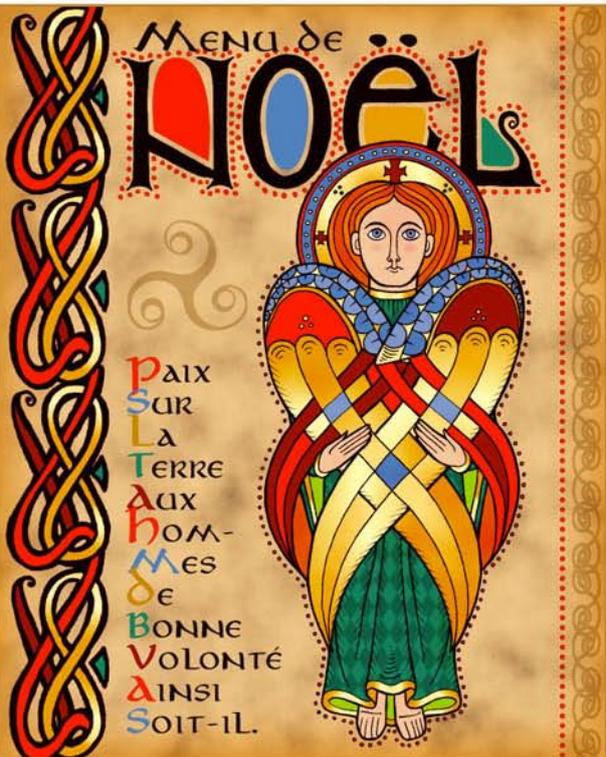


plier



MENUS  
DE TABLE  
DE NOËL

**NB :** Noter le menu prévu à l'intérieur de ces petites cartes qu'on disposera dans chaque assiette à table.  
Imprimer cette planche sur du bristol pour une meilleure tenue.



plier

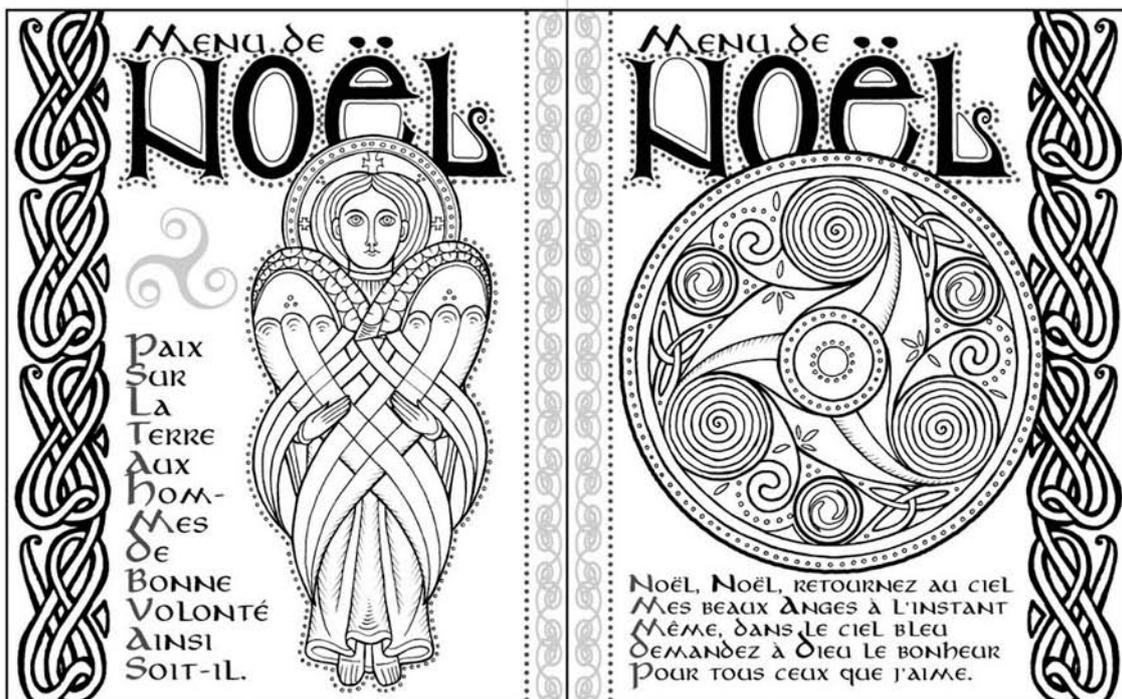
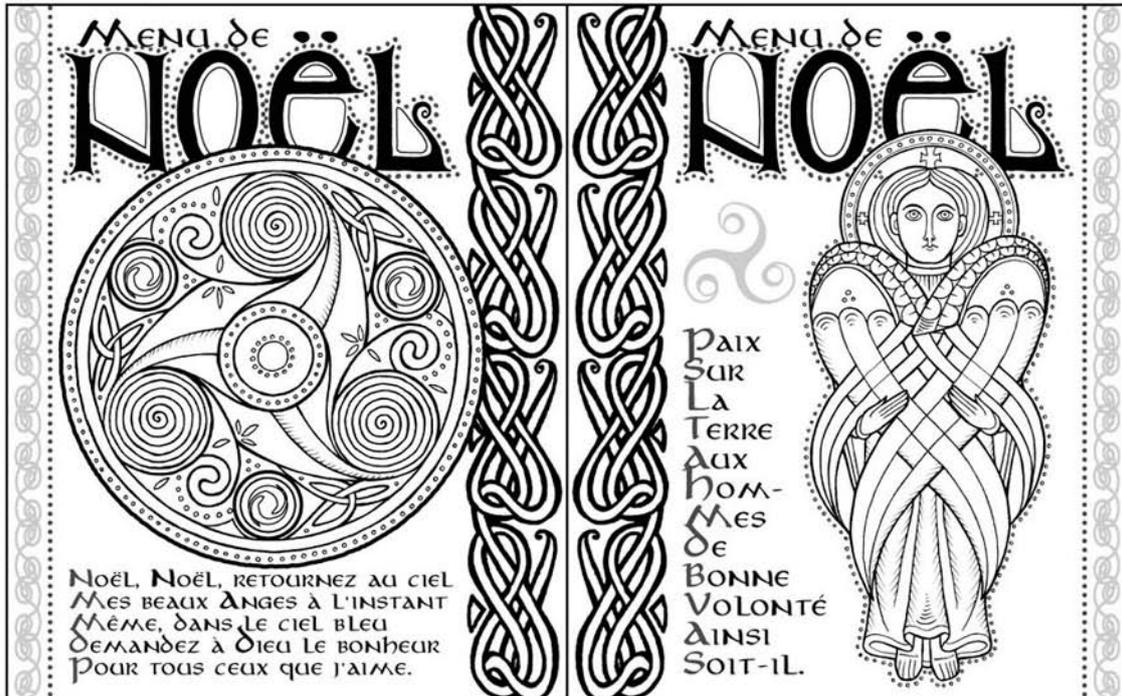
(texte : extrait du chant de Noël "Trois Anges sont venus ce soir" d'Augusta Holmès - 1884)



\* UN NOËL CELTE \*

MENUS  
DE TABLE  
DE NOËL

**NB :** Noter le menu prévu à l'intérieur de ces petites cartes  
qu'on disposera dans chaque assiette à table.  
Imprimer cette planche sur du bristol pour une meilleure tenue.



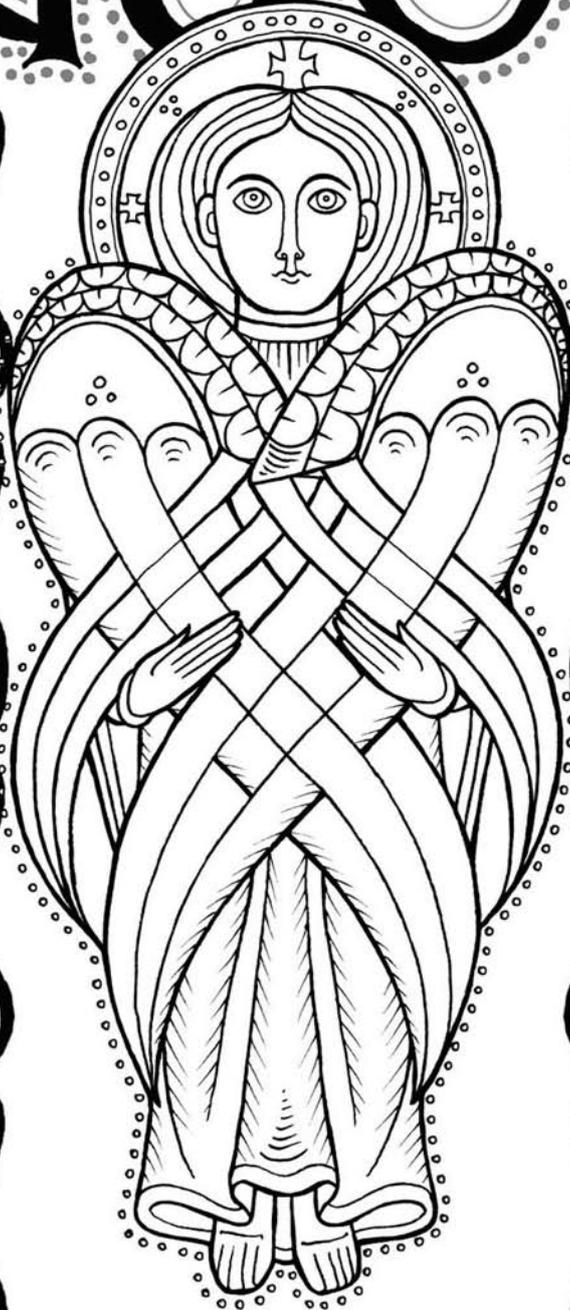
plier

(texte : extrait du chant de Noël "Trois Anges sont venus ce soir" d'Augusta Holmès - 1884)



Joyeux...

NOËL



PAIX SUR LA TERRE  
ET GLOIRE AUX CIEUX



Joyeux..

NOËL



PAIX SUR  
LA TERRE  
AUX HOMMES  
DE BONNE  
VOLONTÉ





(texte : extrait du chant de Noël "Trois Anges sont venus ce soir" d'Augusta Holmès - 1884)



**NB :** Imprimer cette planche sur du papier calque.

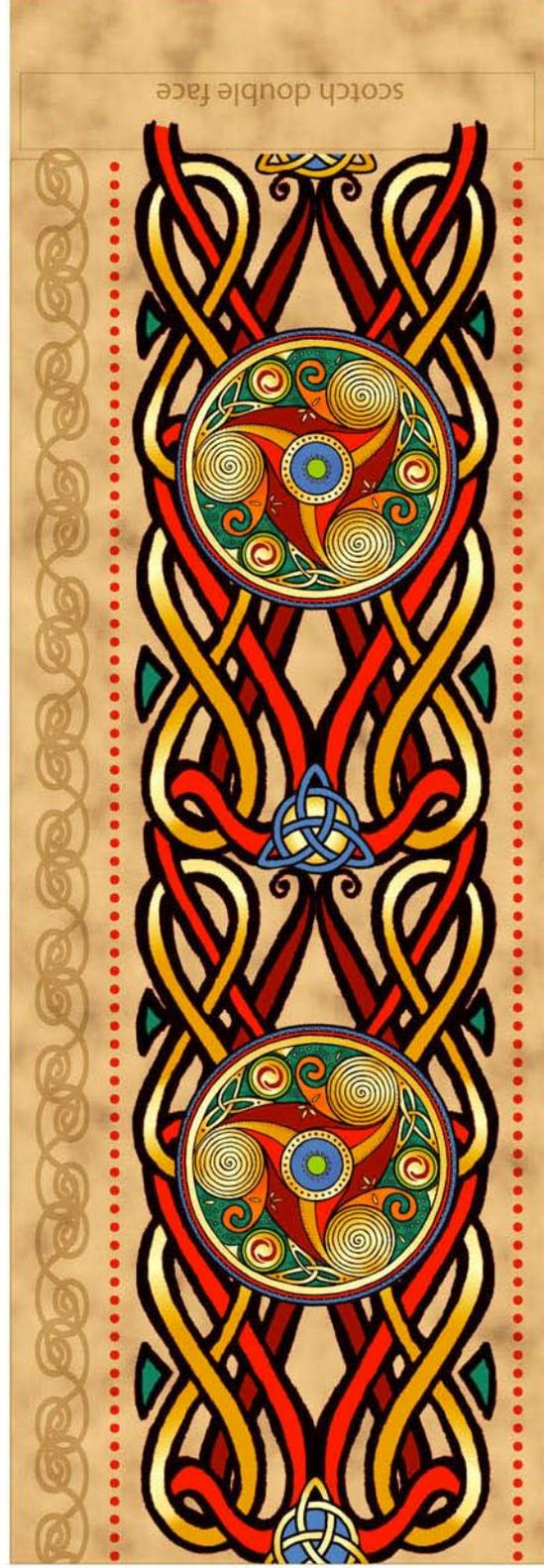
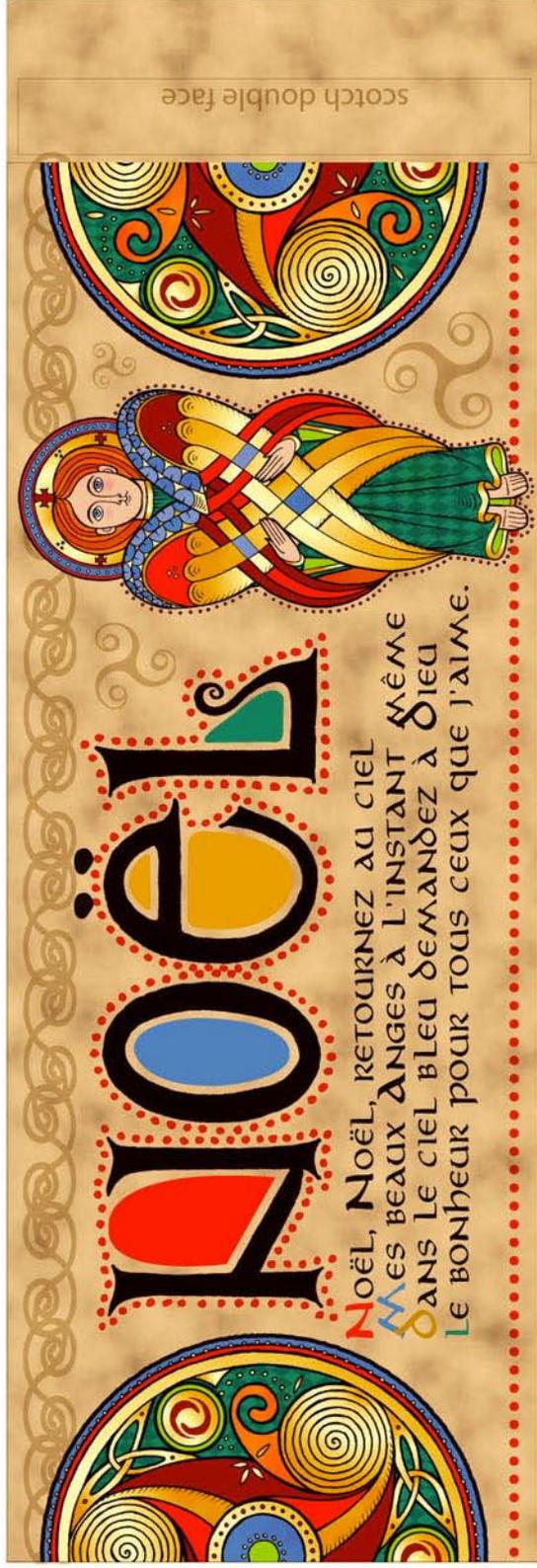
Enrouler la bande de calque découpée autour d'un pot de yaourt en verre et la coller avec du scotch double face ou de la colle en stick.

On glissera une bougie chauffe-plat dans le pot en verre.

Mieux vaut placer un morceau de scotch double face entre le pot en verre et le cylindre de calque pour une prise en main sécuritaire.

UN NOËL CELTE \*

Photo-  
phores  
de L'AVENT



Dessin imprimé sur [www.hugolescargot.com](http://www.hugolescargot.com).  
Usage personnel uniquement - Reproduction interdite



Séverine Adhésif

(texte : extrait du chant de Noël "Trois Anges sont venus ce soir" d'Augusta Holmes - 1884)

**NB :** Imprimer cette planche sur du papier calque.

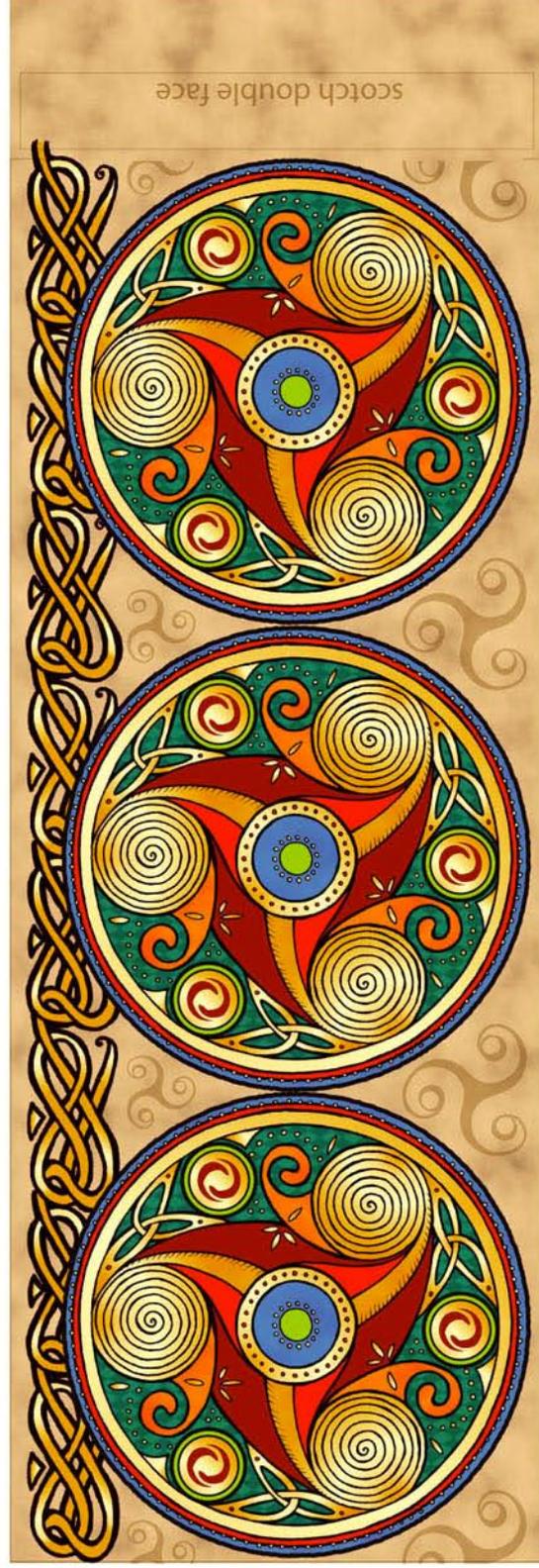
Enrouler la bande de calque découpée autour d'un pot de yaourt en verre et la coller avec du scotch double face ou de la colle en stick.

On glissera une bougie chauffe-plat dans le pot en verre.

Mieux vaut placer un morceau de scotch double face entre le pot en verre et le cylindre de calque pour une prise en main sécuritaire.

UN NOËL CELTE \*

Photo-  
phores  
de L'AVENT



# décos de NOËL Celtiques

Avallon est une île féerique, le paradis des Celtes. La fée Morgane y régit et veille sur les pommiers dont les fruits rendent immortel...



## LES POMMES D'AMBRE D'AVALLON

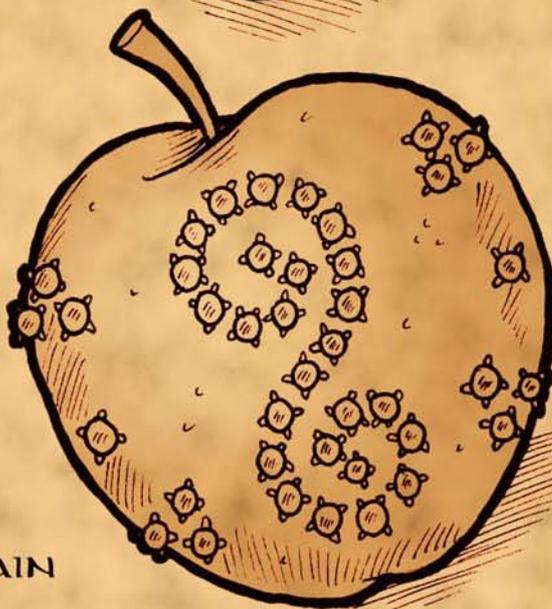
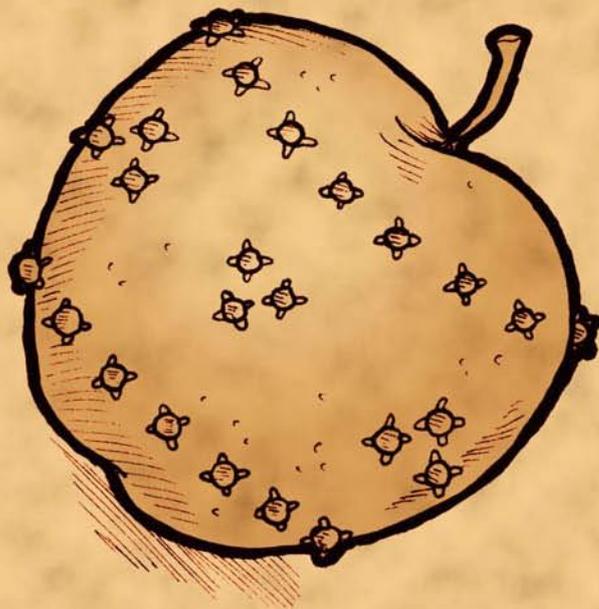
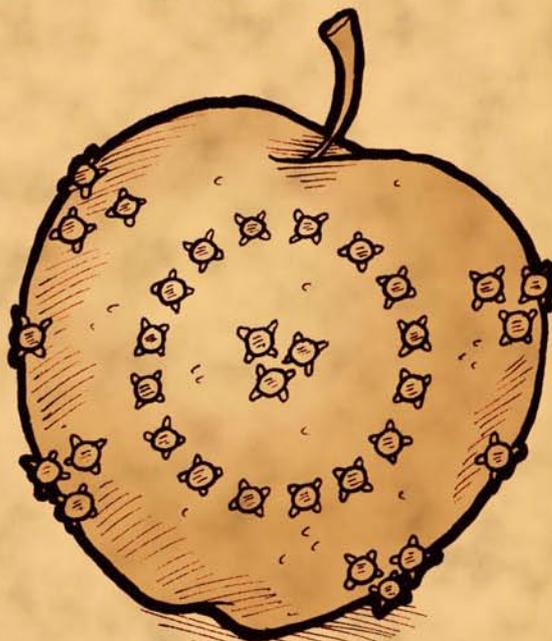
Pour décorer la table  
du Réveillon et de Noël

### MATERIEL

- des pommes rouges bio et de France (pour une belle nature et une bonne santé)
- des clous de girofle

### BRICOLAGE

- bien laver et essuyer les pommes
- former des motifs d'inspiration celtique en y plantant des clous de girofle



Décorations récupérables  
en dessert pour le lendemain

### RECETTE

- enlever les clous de girofle des pommes
- couper les pommes en petits dés
- bien graisser un plat en pyrex ou en terre, y déposer les pommes en dés, arroser le tout de lait de soja, de miel et de cannelle, laisser cuire à four chaud jusqu'à ce que les pommes fondent et déguster à la sortie du four



\* UN NOËL CELTE \*

TRISKELL  
de porte à  
découper

**NB :** Vous pouvez imprimer cette planche en 2 exemplaires,  
coller les triskells recto/verso et suspendre la décoration obtenue  
à un lustre ou une arche de porte pour le plus bel effet !



TRISKELL  
de porte à  
découper

**NB :** Vous pouvez imprimer cette planche en 2 exemplaires,  
coller les triskells recto/verso et suspendre la décoration obtenue  
à un lustre ou une arche de porte pour le plus bel effet !

