



à Binic-Etables sur Mer

Tu as mis la main sur ce mystérieux livret ? Alors prépare-toi à plonger dans un univers magique et gourmand!

Nous t'avons créé des surprises de folie et des ateliers pétillants pour égayer tes après-midis d'hiver. **Du 10 au 28 décembre**, chaque mercredi, samedi et dimanche, une nouvelle activité magique t'attend, te connectant à l'esprit de Noël. Que ce soit en réalisant des décorations ou des activités amusantes, il y en aura pour tous les goûts!

Et n'oublie pas, le **dimanche 21 décembre**, viens faire la fête avec nous ! Une grande boom et un goûter t'attendent à la salle des loisirs à Etables-sur-Mer.

Prépare-toi à vivre une expérience incroyable, pleine de découvertes, de délices et de magie !





es missions de Moël

DÉCEMBRE 2025

MERCREDI

10

DECEMBRE

Résous la Mission n°1

SAMEDI

13

DECEMBRE

Résous la Mission n°2

DIMANCHE

14

DECEMBRE

Résous la Mission n°3

MERCREDI

17

DECEMBRE

Résous la Mission n°4

SAMEDI

20

DECEMBRE

Résous la Mission n°5

DIMANCHE

21

DECEMBRE

Résous la Mission n°6

MERCREDI

24

DECEMBRE

Résous la Mission n°7

SAMEDI

27

DECEMBRE

Résous la Mission n°8

DIMANCHE

28

DECEMBRE

Résous la Mission n°9



La légende de Néel

Il y a bien longtemps, en 1845, des pêcheurs de Binic virent de la fumée au sommet d'une colline d'Islande. En s'approchant, ils découvrirent un vieux chalet...

À l'intérieur, des petits lutins couraient dans tous les sens : la machine à fabriquer les cadeaux était cassée ! Le Père Noël, très inquiet, ne trouvait pas la corde dont il avait besoin...

Heureusement, Armand, l'un des pêcheurs, tendit sa corde aux lutins Thorunn et Olaf. Et la machine redémarra aussitôt!

Le Père Noël, soulagé, promit que Binic-Etables sur Mer serait désormais la première ville de sa tournée !

Cependant, le soir du 24 décembre, un problème arriva : le traîneau n'avait plus assez de magie et les chiens s'étaient perdus dans la nuit. À l'atelier, Thorunn et Olaf prirent un sac de poudre magique et accoururent. Olaf eut alors une idée brillante : utiliser le phare pour guider le Père Noël, comme il guidait autrefois les marins. Ils soufflèrent la poudre magique sur le projecteur, et une grande lumière illumina le ciel.

Au loin, les chiens de traîneau aboyèrent : ils avaient retrouvé le chemin ! Grâce aux pêcheurs et aux lutins, le Père Noël put distribuer tous ses cadeaux.

Et depuis ce jour, Binic-Etables sur Mer garde en secret le souvenir d'avoir sauvé Noël...



Cher Père Noël,

Je m'appelle :		
J'aians		
J'habite à		
Cette année encore j'ai été 🛭 t	rès sage □ sage □ sage comi	me il faut 🛮 pas tout à fait sage
Je te présente la liste des cadea sapin et dont j'ai tant rêvé :	aux que je souhaiterais vraime	nt avoir cette année sous le
Mon cadeau préféré	Un cadeau utile	Un cadeau à lire
S'il te reste de la place dans ta comme par exemple	hotte, je souhaiterais d'autres p	petites choses

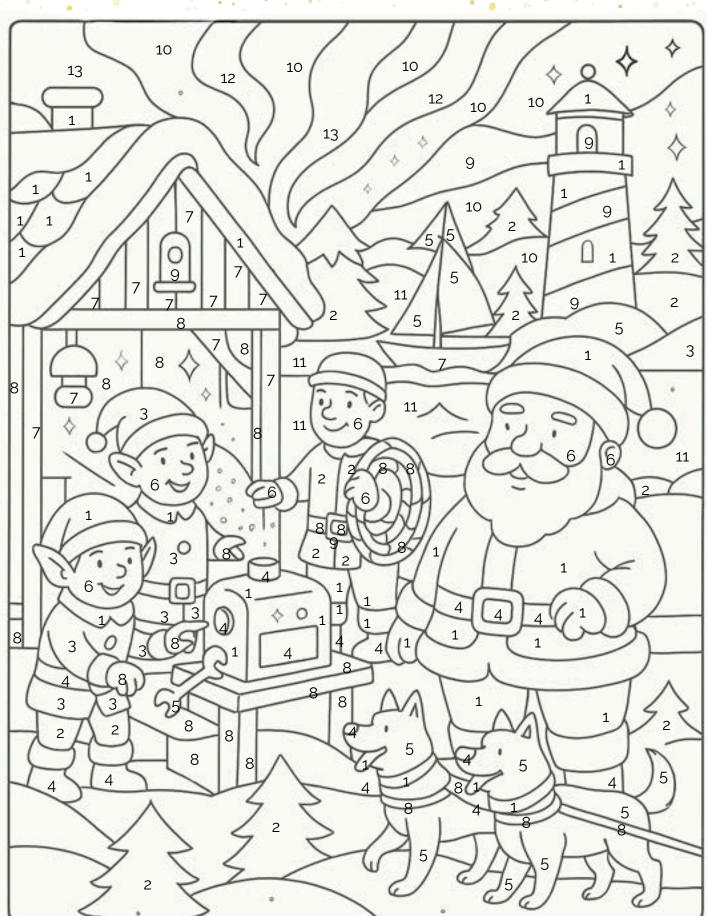


Psst! Pour être sûr que tes vœux arrivent jusqu'au Père Noël et ses lutins, montre ta liste à un adulte et dépose la dans une des boites aux lettres au **Square Rémi Colin** (Binic) ou **Place Jean Heurtel** (Etables-sur-Mer)!



Le coloriage magique







Ta mission du soir!



Pense à relier, chaque soir, les chiffres pour révéler la forme qui se cache juste en-dessous.

19 . 2

18 3 4

17 5

16 6

15. **7**.

.14. .12 11 9

Le labyrinthe

Thorunn et Olaf doivent retrouver le Père Noël avant qu'il ne commence à distribuer les cadeaux !

Indique leur le chemin à l'aide du labyrinthe



Maintenant que tu as réussi, redonnes de la couleur à ce dessin !

Le Marché de Noël

10 différences se cachent entre ces 2 images.

Sauras-tu les retrouver?





Retrouve le marché de Noël et pars à la rencontre du Père Noël

Samedi 13 et Dimanche 14

au Centre Culturel l'Estran

Vous cherchez une idée cadeau à mettre sous le sapin ?



Un memory... Qui ne manque pas de sel !

Une offre famille accessible et ludique

Pensé pour petits et grands, le Mémorue® propose trois variantes de jeu : Memory, Pouilleux, Bataille Corse.

Facile à emporter, il est idéal pour jouer en famille, pendant les jours pluvieux, en vacances, à la plage ou à la maison.

à l'Office de tourisme

3 jeux en 1! 54 cartes





Recette de la Vinarterta, le gâteau de Noël traditionnel islandais

Niveau: Moyen



Pour un gâteau de 12 personnes

Pour le biscuit :

550g de farine 150g de sucre de canne 1 sachet de levure chimique 1 c.c de poudre de cardamome 220g de beurre mou 125ml de lait ½ écrémé 1 pincée de sel 2 œufs

Pour la confiture :

50g de sucre blanc 1 c.s d'extrait de vanille 1 petite cuillère de baies de genièvre moulues 600g de pruneaux dénoyautés

Pour le nappage :

50ml de lait écrémé 200g de sucre de canne 1 c.s d'extrait d'amande

La préparation :

Pour certaines étapes, l'aide d'un adulte est nécessaire.

Préparer la base biscuitée : fouetter le beurre et le

- sucre. Battre les œufs à part, les ajouter progressivement puis incorporer le lait.
- Mélanger la farine, levure, sel, cardamome. Ajouter au mélange précédent et former une boule. Réfrigérer 1h30.
- Préparer la confiture : faire cuire prunes, eau et ingrédients (sauf sucre) jusqu'à ce qu'elles se décomposent (* 1h). Écraser, ajouter le sucre, réserver.
- 4 Préchauffer le four à 200°C.
- Diviser la pâte en 6 parts, étaler en rectangles de 5 mm. Chaque rectangles doit cuire 15 min (surveiller bien).
- Une fois refroidis, tartiner 5 rectangles de confiture et les remplir. Terminer par le rectangle nature.
- Placer 3 jours au frigo dans une boîte hermétique pour solidifier.
- Le 3e jour, chauffer lait, sucre de canne, extrait d'amande pour le glaçage.
- Tailler les bords pour un beau rectangle, napper de glaçage, laisser refroidir, server et déguster!



Les mots-mêlés

En bas de cette page tu verras 16 mots en lien avec Binic-Étables sur Mer

Retrouve les dans la grille ci-dessous

								•					
Α	Х	О	P.	1	S	L	A	N	°D	° E	°P	В	М
R	1	K	X	E	L	L	U	Т•		N	V	D	U
Α	Q	G	Q	К	G	U	I	R	L	Α	N	D	Е
N	0	Е	L	1	L	Е	В	х	С	K	Е	X	L
М	0	R	U	Е	W	х	Р	Н	Α	R	Е	Α	U
Н	N	S	Α	Р	I	N	К	0	Α	Z	V	G	Q
V	Р	Q	С	Q	М	D	0	Н	Р	0	R	Т	W
٧	Н	Т	Р	0	U	R	R	Н	ı	S	ı	R	R
Q	N	С	Α	D	Е	А	U	R	D	Е	Е	D	Т
В	L	U	Т	F	G	R	0	Т	Т	Е	Т	К	D
Р	Н	E	Т	0	I	L	Е	U	В	С	M	Х	J
V	I	L	L	Α	F	R	Q	Х	В	0	U	L	Е
Υ	V	I	R	V	G	С	Н	0	С	0	L	Α	Т
W	K	G	0	D	Е	L	I	N	S	G	D	U	М
٠	0	-					0					0	



BOULE CADEAU CHOCOLAT ETOILE GODELINS GROTTE GUIRLANDE ISLANDE LUTIN MORUE NOEL PHARE PORT
POURRHIS
SAPIN
VILLA

Le message codé

La parade va commencer!

Aide le Père Noël à décoder les mots et trouver qui sera présent à la parade ?

А	G	*	М	S	Y
В	Ι		Z	Т	- MAR
С	-		0	J	
D	J		Р	V	
Е	K	3	Q	W	X
F	L		R	X	
Υ	Z				



Réponse :

Retrouve la *Parade de Noël* le **Samedi 20 décembre**

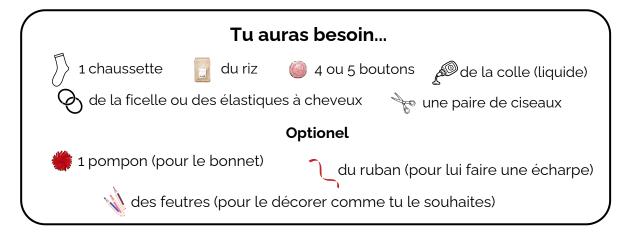
Départ depuis l'Esplanade de la Banche





Tu as envie de décorer la table du repas de noël?

Construis ton propre bonhomme de neige avec une chaussette!



Les étapes :

- Couper la chaussette en deux (un peu au-dessus de la cheville)
- Remplir la chaussette de riz (laisser un peu de marge pour pouvoir fermer le haut)
- Avec la ficelle (ou l'élastique), fermer le haut de la chaussette. Avec une autre ficelle, modeler le riz afin d'obtenir la tête du bonhomme de neige
- Pour le bonnet : reprendre la petite partie de la chaussette. Comme pour le corps, fermer l'extrémité à l'aide d'une ficelle. Puis retourner le bonnet, afin de le placer sur la tête du bonhomme de neige!
- Maintenant, décorer le bonhomme : coller les boutons pour les yeux et le ventre, ajouter un pompon sur le bonnet et nouer le ruban en écharpe !

Et voilà le bonhomme de neige est prêt!

N'oublie pas ! **Ce dimanche 21 décembre**la grande boum de Noël

à la salle des Loisirs



Recette des Cupcakes de Noël

Niveau : Facile



30 min



🃆 25 min



100g de chocolat 60 g d'huile d'olive 2 oeufs 80 g de sucre 60 g de yaourt 120g de farine 1 c.s. de levure chimique

Pour la ganache :

100 q de crème liquide 100g de chocolat

La préparation :

Pour certaines étapes, l'aide d'un adulte est nécessaire.

- Casser le chocolat et le faire fondre au bain-marie avec la moitié de l'huile
- Dans un saladier, mélanger le reste de l'huile, le yaourt, les œufs et le sucre jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Incorporer la farine, la levure chimique et le sel. Ajouter le chocolat fondu et mélanger.
- Préchauffer le four à 180 °C. Remplir un moule à muffins de caissettes en papier et y répartir la pâte. Enfourner pour 22 minutes.
- Préparer la ganache. Casser le chocolat noir et le placer dans un saladier.
 - Faire chauffer la crème liquide dans une casserole jusqu'à frémissement. Verser sur le chocolat en
- morceaux et laisser fondre. Fouetter puis laissez reposer au réfrigérateur pour que la ganache s'épaississe.
- Etaler la ganache sur les cupcakes

Et maintenant tu peux décorer tes cupcakes comme tu le souhaites avec des Smarties, des M&M'S, des bonbons, etc...





La route du Père Noël

Connais-tu le chemin que le Père Noël prend pour déposer tes cadeaux au pied du sapin ?

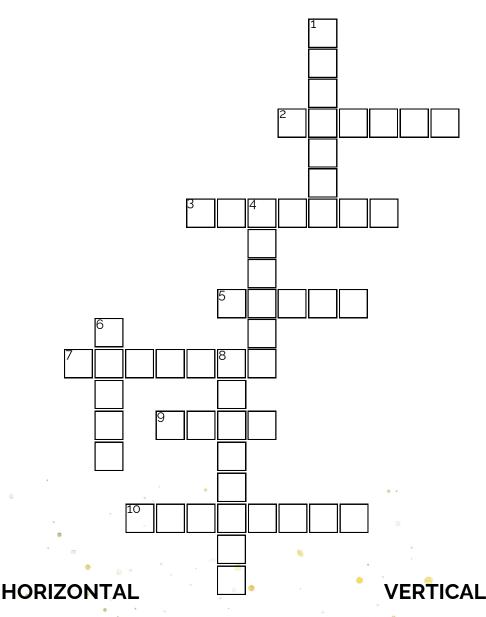
Pour le savoir, tu dois retrouver sur la carte le chalet du Père Noël qui se trouve en Islande et le relier au bateau des pêcheurs de Binic-Etables sur Mer



Les mots croisés

As-tu bien lu la légende de Noël?

Maintenant à toi de remplir cette grille avec les mots de la légende!



- 2. Prénom du pêcheur
- 3. Pays où vivent les lutins
- 5. Ville de départ des pêcheurs
- 7. Ils sont faits de bois et représentent la maison du Père Noël
- 9. Le prénom du 2eme lutin
- 10. Il porte un manteau rouge et une barbe blanche

- 1. Le prénom du 1er lutin
- 4. Petits bonhommes qui aident le Père Noël
- 6. Tour lumineuse qui guide les pêcheurs
- 8. Véhicule glissant tiré par les chiens

FÉLICITATIONS!

Ce diplôme est remis à :

.....

pour avoir terminé toutes les missions magiques du livret de Noël!

Grâce à toi, la magie de Noël a pu briller encore plus fort cette année. Tu as aidé les lutins, soutenu le Père Noël et accompli de grandes aventures!

Le Père Noël, les lutins Thorunn et Olaf, ainsi que les pêcheurs, te félicitent chaleureusement pour ta participation!





Noz étincelles 2025 c'est déjà terminé...

Mais pour faire vibrer la magie de Noël une dernière fois, tu
peux raconter ou dessiner ton plus beau souvenir de
l'événement, juste en-dessous!

