

LES FIGURINES



Schleich, ce sont des figurines sur les animaux, les chevaliers, les elfes ou encore les héros de bandes dessinées... plus vraies que nature. Il existe des échelles différentes pour chacune des figurines. Leur qualité est irréprochable, la finition est parfaite !

collection 'LE MONDE DE BAYALA'



'Zarina'
17,99€ 4005086704688

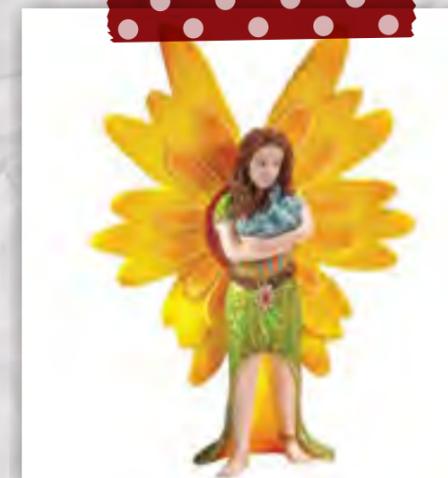


'Sanjeela'
17,99€ 4005086704671

Les figurines Schleich, vous emportent dans un univers féerique avec la nouvelle collection dédiée aux elfes !



'Elfe des fleurs'
7,99€ 4005086704374



'Florindel'
7,99€ 4005086704251



'Bilara'
17,99€ 4005086704763

LES MODÈLES RÉDUITS

siku

Plongez dans l'univers des modèles réduits SIKU qui enthousiasment les petits et les grands. La collection Farmer est un thème phare de la marque. Que vous soyez collectionneur, ou que vous l'offriez à un enfant pour l'initier aux joies du monde agricole, la qualité des détails vous laissera sans voix !

collection 'FARMER'



! Avec ces miniatures Siku, votre enfant découvrira les métiers de la forêt... à la maison !

échelle
1:50



Debardeur 'John Deere'
26,99€ 4006874019922

échelle
1:50



Camion transport de bois
33,99€ 4006874027149

échelle
1:32



Quad utilitaire 'John Deere Gator'
13,99€ 4006874030606

échelle
1:50



Tracteur forestier 'John Deere'
23,99€ 4006874019748

DE BELLES IDÉES Cadeaux

> et pour tous les budgets !

IDÉES
CADEAUX
à moins de

9€99



1. Collection "Les tout-petits", Marabout. 3,50€ 9782501074490 2. Crassula, pot Ø6 cm 1,99€ 8713123080829 3. Lumignon Ø8 cm, Sia. 3,99€ 3533593603886 4. Miroir de poche, DLP. 3,49€. 3662034004873 5. Plateau dim. 27x22 cm, Foxtrot. 7,99€. 3560600256568 6. Mug "I love Normandy", Heula. 8,99€ 2090000124446. 7. Boîte à meuh, DLP. 6,79€ 3662034013776 8. Porte-cartes folk, DLP. 8,49€ 3662034011277 9. Puzzle en bois 4 pièces, Janod. 6,99€ 3700217370046 10. Rose présentation, hauteur 12 cm, Sia. 8,99€ 3533590515267 11. Cendrier poussoir "Rugby", Natives. 9,99€ 3000000014547 12. Trousse de maquillage, DLP. 7,99€ 3662034012823

IDÉES CADEAUX

à moins de

39€99



1. Pèle-mêle, Jardin d'Ulysse. 28,99€ 3100070440229 2. Album photo, hauteur 16,5 cm, DLP 11,99€ 3662034011598 3. Thermos, Natives. 18,99€ 3612873104203 4. Décapsuleur, Natives. 16,49€ 300000010723 5. Rhum aux figues, 50 cL Les Boucaneries. 18,99€ soit 37,98€ le litre. 3559010040034 6. Bougie gourmande, Comptoir de Famille. 15,99€ 3453830053154. 7. Coffret de sucre "Comme quand j'étais môme", Quai Sud. 15,99€ 3662051001893 8. Mes 3 trousses à tout, DLP. 24,99€ 3662034012700 9. Mini Cooper bleue. 34,99€ 2090000127171 10. Théière "Chambord", 8 tasses, Bodum. 34,99€ 0699965250614 11. Composition florale, Sia. 39,99€ 3533590676012

IDÉES CADEAUX

à moins de

99€99



1. Coffret tire-bouchon "LM-2000", Screwpull. 99,90€ 0024147128120 2. Barbecue charbon "Smokey Joe", Ø37 cm 99,99€ 0077924009020 3. Lampe Berger "Cube", Lampe Berger. 64,99€ 3127290043177 4. Cognac, 50 cL Maxim's. 54,99€. 3391860060011 5. Succulentes dans pot déco, 18x18 cm, Sia. 54,99€. 3533590599694 6. Lézard décoratif, longueur 37 cm, Sia. 69,99€. 3533592404941 7. Pot "Venise", Ø26 cm, Serax. 44,99€ 5420000688780 8. Arbre à bijoux, large, Menu. 79,90€ 5709262947614

La CUISINE CRÉATIVE DE Noël



L'aventure débute en 2005 : plusieurs mois de création autour de produits réservés jusqu'alors aux professionnels, un travail de test et l'adaptation des produits pour une utilisation à la maison et voici la naissance de la marque ScrapCooking®. Gourmands et créatifs, ils imaginent des produits ludiques et à la portée de tous pour embellir toutes les pâtisseries et douceurs maison. Entreprise à taille humaine, leur priorité est de proposer des produits fabriqués en France.



- 1.** Kit "Mes cupcakes de Noël". **8,99€** 3700392450380 **2.** Stylo glaçage blanc, 100 g **5,99€** soit 59,90€ le kilo. 3700392470845 **3.** Boîte distributrice multisucres. **11,59€** 3700392470524 **4.** Feuille "bonhomme de pain d'épice" x6. **7,49€**. 3700392460174 **5.** Découpoirs de Noël x10. **10,49€**. 3700392420031 **6.** Moule "Sapin" pour pâte à sucre. **13,99€** 3700392434397. **7.** Lisseur de pâte à sucre. **8,99€** 3700392451127 **8.** Pâte à sucre, arôme vanille 250 g. **5,09€** soit 20,36€ le kilo. 3700392472313 **9.** Accessoires de Noël. **4,99€** 3700392450120 **10.** Feuille "Cœurs rouges" x2. **3,99€** 3700392460013 **11.** Colorants alimentaires d'origine naturelle x3. **13,59€** 3700392440084 **12.** Arôme naturel, 50 mL. **7,29€** soit 145,80€ le litre. 3700392444068

Mes idées gourmandes

avec



! Ce pot de mélange pour pain d'épices vous permettra de réaliser votre pain d'épices le plus simplement du monde ! Ce pot de 88 g comprend de la cannelle, de l'anis, du gingembre, de la cardamome, de la badiane, du poivre, de la muscade, du piment doux, de la girofle et de la coriandre.



Mélange pain d'épices
Scrapcooking®
6,99€ 3700392448004

Le petit bonhomme de pain d'épices

Le Petit Bonhomme de pain d'épices est un biscuit en pain d'épices anthropomorphe qui est le personnage central de plusieurs contes de fées, notamment anglais, dans lequel il prend vie et tente de fuir divers poursuivants, finissant habituellement entre les mâchoires d'un renard. De nombreuses variantes de cette histoire existent, dans lesquelles le personnage est parfois une crêpe ou une autre pâtisserie, et notamment une galette dans le très célèbre "Roule Galette".

Pain d'épices au cream cheese

Ingrédients

Pour le pain d'épices:

- 250 g de farine
- 11 g de levure chimique
- 125 g de sucre
- 3 cuillères à soupe de lait
- 125 g de miel liquide (ou fondu)
- 2 c.c. d'épices spéciales pain d'épices

Pour le glaçage:

- 50 g de beurre très mou (mais pas fondu)
- 100 g de fromage frais crémeux (Saint-Morêt/Philadelphia)
- 200 g de sucre glace
- quelques gouttes d'arôme naturel de citron

Préparation

Pour le cake : Préchauffez le four à thermostat 5 (150°C). Dans un saladier, mélangez la farine avec un sachet de levure chimique. Ajoutez le sucre et les épices, puis rajoutez le lait, ainsi que le miel. Bien mélanger. Rajoutez si vous le désirez le jus d'une orange ainsi que des zestes d'orange. Versez cette préparation dans un moule à cake beurré. Faire cuire 35-40 minutes.

Pour le glaçage : Travaillez le beurre mou avec le sucre glace et l'extrait de citron. Ajoutez le fromage frais. Fouettez un peu pour homogénéiser le tout, mais pas trop longtemps, pour ne pas rendre la préparation trop liquide. Etalez le glaçage sur le pain d'épice et laissez durcir au réfrigérateur au moins 12h avant de déguster. Notez que le glaçage au cream cheese reste toujours plus mou qu'un glaçage au blanc d'oeuf ordinaire.



FACILITÉ : ★★
COÛT : ★★
TEMPS : 1h



Moule 'Famille pain d'épices'
Scrapcooking®
16,99€ 3700392431440



Moule 3D 'Village de Noël'
Scrapcooking®
18,99€ 3700392431457



Moule 'Bonhomme pain d'épices'
Scrapcooking®
16,99€ 3700392431402



Biscuits sablés de Noël

Ingrédients

- 250 g de farine
- 125 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre ramolli
- 1 oeuf
- 50 g d'amandes en poudre
- 1 c.c. de levure
- des épices au choix !



FACILITÉ : ★★★
COÛT : ★
TEMPS : 30 min

Préparation

Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6-7). Mélangez dans une grande jatte la farine, la levure, le sucre et la poudre d'amandes. Ajoutez le beurre et l'oeuf, puis travaillez avec une fourchette. Pétrissez ensuite avec les mains pour faire une boule. Assaisonnez avec les épices de votre choix. Etalez la pâte avec un rouleau et découpez des formes à l'emporte-pièce. Disposez-les sur une plaque garnie de papier sulfurisé. Etalez un peu de jaune d'oeuf avec de la cannelle sur les biscuits pour qu'ils soient bien dorés, et enfournez 7 à 10 min.