

L'Association SCSP de Saint-Jean-d'Elle organise

2ème Edition

Saint Jean d'Elle FÊTE NOËL

MARCHÉ DE NOËL

ATELIER ART FLORAL

PARADE DE NOËL

MASCOTTES

ANIMATIONS

14 & 15
Déc. 2024

SAINT JEAN DES BAISANTS

10H • 18H30

BALADE EN CALÈCHES
ESPACE RESTAURATION
RETRAITE AUX FLAMBEAUX
CONCERT DE NOËL





Fleurs de Loup

Artisan Fleuriste · Décorateur

11 Rue de Bayeux
14250 Tilly-sur-Seulles

06 44 18 93 30

fleursdeloup.14@gmail.com

10% DE REMISE
SUR VOTRE ACHAT
VALABLE
DE CE COUPON
SUR PRÉSENTATION
JUSQU'AU 31 JANVIER 2025
POUR COMPLAIRE

Mot du Président de l'association



Pour ces fêtes de fin d'année, c'est avec un grand plaisir de vous convier à cette
2ème Edition de "Saint Jean d'Elle - Fête Noël"
pour faire de cette période importante de la vie, un moment festif et chaleureux.

En quelques mois, nous avons poursuivi nos investissements pour que cet événement soit magique !

Une 2ème édition pour la commune de Saint Jean d'Elle, au long de ce week-end, de nombreuses animations (**Marché de Noël, restauration sur Place, animations, dégustations, ateliers culinaire, parade de Noël avec Mascottes...**).

Mais surtout à ne pas manquer, **le samedi en soirée la magique retraite aux flambeaux, parade nocturne avec les majorettes, peluches mascottes et le Père Noël suivie du Concert de Noël " LE CHOEUR D'ELLE,CHANTE NOËL"**.

Manchois, Manchoises, Calvadosiens, Calvadosiennes,
visiteurs de passage dans notre région,
je vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année à Saint Jean d'Elle.

Tony GUERNIER

Président de l'Association SCSP de Saint Jean d'Elle



ANIMATIONS

Le Marché de Noël

vous y retrouverez plus de 45 artisans d'art, de mode, d'accessoires et de gastronomie, le tout "Made in Normandie" !



Samedi et Dimanche
de 10h à 18h
Salle des Fêtes & Extérieur



-20% sur la 1ère Commande
E-BOUTIQUE



**IDÉES CADEAUX POUR
LES FÊTES**

MA E-BOUTIQUE
<http://veronique.nabaes.partylite.fr>

Véronique NABAES
06.63.14.92.42

vnabaes@gmail.com



Esprit Nature

HORTICULTURE

COMPOSITIONS
DE NOËL



FRUITIERS
1/2 TIGE



4. Les Taillis
50880 LA MEAUFFE

☎ 07.80.48.75.02



**SAPINS
DE NOËL**

Horaires

du Mardi au Samedi
14h30 - 18h00

Présent sur les Marchés





Le Chalet du Père Noël

Les enfants, Le Père Noël vous attend !
Venez déposer à son chalet vos lettres au Père Noël

Le Père Noël et ses lutins se feront
un plaisir de vous accueillir pour une petite photo !!

SAMEDI

10h00 à 11h45

14h00 à 15h00

16h30 à 17h30

DIMANCHE

14h00 à 16h30



La **Table** de
Fumichon



Restaurant *Bistronomique*
Pizzeria
Repas de groupe

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI MIDI
ET LE VENDREDI ET SAMEDI SOIR



Retrouvez nous sur les réseaux sociaux

02 33 74 92 03

40 ROUTE DE FUMICHON 50000 SAINT-LÔ



1 Kir Offert*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

***Valable sur présentation de ce coupon**
(pour l'achat d'un menu)

Valable jusqu'au 30 Juin 2025

NON CUMULABLE

ANIMATIONS



Ho ho ho!

Balade en Calèche

Une balade s'impose...
Un petit tour de calèche en famille...

de 14h à 18H30
Départ derrière la Mairie

ANIMATIONS



Maquillage Enfants

Maquillage de princesses, super-héros,
papillons, monstres, félins, pirates, fées, Star
Wars, Violetta et bien d'autres...
Par une maquilleuse Professionnelle

Stand Maquillage
de 14h à 17H30





Tartiflette de Noël

Samedi Midi et Soir et Dimanche Midi
Adultes 10€ | Tartiflette & Salade

Ho ho ho! ✨

Réservations

06.56.84.50.11



Cher Père Noël ❄️

Je m'appelle _____,

j'ai _____ ans et je _____

Voici mon adresse :

Et cette année, j'ai été :

- hyper trop trop sage
- super méga sage
- sage comme une image!



Ma liste de cadeaux

Ce que j'aimerais vraiment vraiment!



Et si tu as du temps, j'aimerais aussi :

- _____
- _____
- _____



**Toute la journée :****Marché de Noël**

Animations pour Enfants sur la surveillance des parents

- o **Mascottes Peluches**
- o **Chalet du Père Noël**
- o **Grand jeu de Noël**

10h00-18h30 : Marché de Noël

vous y retrouverez plus de 40 artisans d'art, de mode, d'accessoires et de gastronomie, le tout "Made in Normandie"!

Chalet du Père Noël

- 10h00 à 11h45
- 14h00 à 15h00
- 16h30 à 17h30

Les enfants, Le Père Noël vous attend !

Venez déposer à son chalet vos lettres au Père Noël !

Le Père Noël et ses lutins se feront un plaisir de vous accueillir pour une petite photo !

14h00-17h30 : Balades en Calèche

Une balade s'impose...

Un petit tour de calèche en famille...

Billetterie : Stand | Caisse Accueil

**14h00-17h30 : Stand Maquillage**

Maquillage de princesses, super-héros, papillons, monstres, félins, pirates, fées, Star Wars, Violetta et bien d'autres...

Billetterie : Stand | Caisse Accueil

15h00 : Parade de Noël**avec l'arrivée du Père Noël**

Déambulation des peluches mascottes, avec la participation des Majorettes "Les Bâtons du Cotentin"

Distribution de Friandises

**ESPACE RESTAURATION****La Tartiflette
DE NOËL****Adultes 10€ | Tartiflette & Salade
SUR PLACE OU EMPORTER****Réservations : 06.56.84.50.11****17h45 : Retraite aux Flambeaux
Parade nocturne de Noël**

Déambulation des peluches mascottes, avec la participation des Majorettes "Les Bâtons du Cotentin"

Arbre à Voeux de Noël

Petits et Grands,

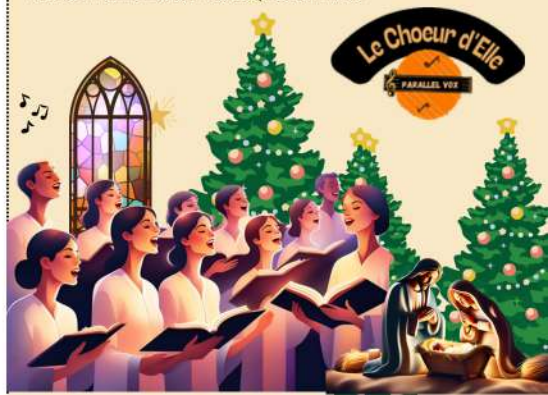
Venez accrocher votre Voeu de Noël

de 10h à 18h

**19h00 : Concert de Noël****LE CHOEUR D'ELLE, Chante NOËL**

Eglise de SAINT JEAN DES BAISANTS

Venez Nombreux ! Participation libre





Toute la journée :

Marché de Noël

Animations pour Enfants sur la surveillance des parents

- Mascottes Peluches
- Chalet du Père Noël
- Grand jeu de Noël

10h00-18h30 : Marché de Noël

vous y retrouverez plus de 40 artisans d'art, de mode, d'accessoires et de gastronomie, le tout "Made in Normandie" !

Chalet du Père Noël

• 14h00 à 16h30

Les enfants, Le Père Noël vous attend !

Venez déposer à son chalet vos lettres au Père Noël !

Le Père Noël et ses lutins se feront un plaisir de vous accueillir pour une petite photo !

14h00-17h30 : Balades en Calèche

Une balade s'impose...

Un petit tour de calèche en famille...

Billetterie : Stand | Caisse Accueil



14h00-17h30 : Stand Maquillage

Maquillage de princesses, super-héros, papillons, monstres, félins, pirates, fées, Star Wars, Violetta et bien d'autres...

Billetterie : Stand | Caisse Accueil



ESPACE RESTAURATION

La Tartiflette DE NOËL



Adultes 10€ | Tartiflette & Salade
SUR PLACE OU EMPORTER

Réservations : 06.56.84.50.11

Arbre à Voeux de Noël



Petits et Grands,

Venez accrocher votre Voeu de Noël

de 10h à 18h



ANIMATIONS



Art Floral

Valentin Sever - Fleurs de Loup

vous propose le 15 décembre,
un atelier floral "Centre de Table".



15h et 17h
Salle des Fêtes

Tarif : 20€

Réservations

06.49.70.40.65





BÛCHE TIRAMISU AUX SPÉCULOOS

Instructions

Préparation de la génoise

Préchauffez le four à 180°C (350°F).

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez progressivement la farine.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel, puis incorporez-les délicatement à la pâte.

Étalez la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez pendant 10 à 12 minutes.

À la sortie du four, roulez le biscuit dans un torchon humide et laissez refroidir.

Préparation du sirop d'imbibage

Mélangez le café avec la liqueur de café (si utilisée) et laissez refroidir.

Crème tiramisu

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporez le mascarpone et fouettez jusqu'à obtenir une crème lisse.

Montez la crème liquide bien froide en chantilly, puis incorporez-la délicatement au mélange mascarpone.

Montez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement à la préparation.

Montage de la bûche

Déroulez la génoise et imbibe-la généreusement avec le sirop de café.

Étalez une épaisse couche de crème tiramisu sur la génoise et saupoudrez de spéculoos émiettés.

Roulez délicatement la génoise en serrant bien pour former la bûche.

Décoration

Recouvrez la bûche avec le reste de la crème tiramisu.

Saupoudrez de cacao en poudre et décorez avec des spéculoos entiers.

Repos et dégustation

Réfrigérez pendant au moins 4 heures (idéalement toute une nuit).

Bon appétit et joyeuses fêtes! 🍷

Ingredients

(pour 8 à 10 personnes)

Biscuit génoise

4 œufs 🍳

100 g de sucre en poudre 🍬

100 g de farine 🍪

1 pincée de sel 🧂

Sirop d'imbibage

100 ml de café fort ☕

2 cuillères à soupe de liqueur de café

(facultatif) 🍷

Crème tiramisu

250 g de mascarpone 🧀

3 œufs (jaunes et blancs séparés) 🍳

80 g de sucre en poudre 🍬

200 ml de crème liquide entière bien

froide 🧊

1 sachet de sucre vanillé

Garniture et décoration

150 g de spéculoos émiettés 🍪

Cacao en poudre non sucré (pour saupoudrer) 🍫

Spéculoos entiers pour la décoration 🍪

ANIMATIONS



Arbre à Voeux de Noël

Petits et Grands,
Venez accrocher votre Voeu de Noël

de 10h à 18h
Derrière la Mairie




Mon
Rendez-Vous



Alexia Créa'tif
Coiffure Mixte - Barbier

2, Route de Saint-Lô
Saint Jean des Baisants
50810 SAINT-JEAN-D'ELLE

02 33 57 80 68

 Alexia crea'tif

2 Salons
à votre service

L'Atelier Créa'tif

4, Rue Alfred Duros
50890 CONDÉ-SUR-VIRE

02 33 55 68 16

 L'Atelier Crea'tif



5€ DE REMISE

SUR UN FORFAIT COULEUR

VALABLE

SUR PRÉSENTATION
DE CE COUPON

VALABLE JUSQU'AU 29 FÉVRIER 2025
NON CUMULABLE

JEU-CONCOURS COLORIAGE



Ton cadeau te sera remis le samedi soir à 17h00
lors de la remise des lots.

Nom :

Prénom :

Adresse :

Tél. :

Age :

**Un tirage au sort désignera
3 gagnants**

**Jeu réservé aux enfants
de moins de 10 ans.**

Règle du jeu : Tu colories le dessin de Noël, tu indiques tes coordonnées et tu déposes ton dessin dans la boîte à lettre du Père Noël, près de la Mairie de Saint Jean des Baisants. Surtout ne mets pas d'enveloppe.

Un tirage au sort désignera 3 gagnants.

Résultat : le samedi 14/12/2024 à 17h00

Jeu gratuit sans obligation d'achat réservé aux enfants de moins de 10 ans.

Le Salon d'Alex

ARTISAN COIFFEUR

Coiffeur Mixte · Visagiste · Barbier

107 Route du Carrefour Paris · 50860 MOYON

Tél. 02 33 56 34 47

7 Rue G^{nl} de Gaulle · 50420 TESSY-BOCAGE

Tél. 02 33 56 31 21

Suivez-nous  
Réservation en ligne sur [PLANITY.COM](https://www.planity.com)



4, Place de l'église
Saint Jean des Baisants
50810 SAINT-JEAN-D'ELLE
📞 02.33.55.60.50

Horaires

Mardi - Jeudi - Vendredi

09h-12h | 14h-18h30

Mercredi : 09h-12h | 14h-18h00

Samedi : 08h30 - 16h00



1 SOIN OFFERT

**SUR TOUTES PRESTATIONS
TECHNIQUES**

VALABLE

SUR PRÉSENTATION

DE CE COUPON

VALABLE DU 01 AU 31 JANVIER 2025
NON CUMULABLE

Me Contacter :



02.33.74.09.86

06.98.34.89.27



2 Place de l'église

Saint Jean des Baisants

50810 SAINT-JEAN-D'ELLE



[bulledebienetre50](https://www.instagram.com/bulledebienetre50)



[Bulle de Bien être-50](https://www.facebook.com/bulledebienetre50)



10% DE REMISE

**SUR UN SOIN VISAGE(1H)
OU SOIN CORPS (1H)**

VALABLE

SUR PRÉSENTATION

DE CE COUPON

VALABLE DU 02/01/2025 AU 28/02/2025
NON CUMULABLE



Horaires

Lundi : 09h-13h

Mardi : 09h-12h | 14h-18h30

Mercredi : Fermé

Jeudi : 09h-12h | 14h-18h30

Vendredi : 09h-12h | 14h-18h30

Samedi : 09h-15h

12h/14h : sur rendez-vous

Lunetterie Cousin

Opticien Artisan Lunetier

Julien et Nathalie COUSIN
VOUS SOUHAITENT DE JOYEUSES FÊTES!

Horaires

Du Mardi au Vendredi
9h00/12h30 - 14h30/19h00
et le Samedi 09h00/12h30



1 Place de la Salle des fêtes

Saint Jean des Baisants

50810 SAINT-JEAN-D'ELLE

09.52.84.88.59



La Lunetterie Cousin Saint-Jean d'Elle

Créa Fleurs Fouchard

Fleuriste horticulteur

2, route de Torigni/Vire
50890 CONDÉ/VIRE
Tél. 02 33 56 50 19



Recette Cuisine

Figurine en pain d'épices

Pour : 16 à 20 figurines

Durée : 1 h 15

Difficulté :

Ingrédients pour 16 à 20 figurines :

Figurine en pain d'épices :

350 g de farine type 55

100 g de miel

170 g de cassonade

100 g de beurre pomme

1 œuf

1 cuillère à soupe de mélange pain d'épices

10 g de levure chimique

dorure



1- Pour réaliser cette recette de figurine en pain d'épices, commencer par préparer tous les ingrédients.

2- Figurine en pain d'épices : Verser la cassonade dans la cuve du batteur.

3- Ajouter le mélange pain d'épices et la levure chimique.

Ajouter enfin la farine type 55. Mélanger tous ces ingrédients secs à vitesse lente. Puis incorporer le beurre pomme.

4- Ajouter l'œuf entier et le miel. Il faut utiliser un miel liquide et en aucun cas un miel épais.

5- Travailler la pâte avec l'accessoire feuille, jusqu'à ce que l'on obtienne une pâte homogène qui forme une boule.

6- Placer cette pâte sur le plan de travail et former une boule avec les mains.

Étaler la pâte au rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 5 mm. Si la pâte colle légèrement, ne pas hésiter à fariner le plan de travail.

7- Découper les figurines à l'aide du découpoir bonhomme de pain d'épices.

Prélever les figurines avec une spatule métallique coudée, et les déposer délicatement sur une plaque de cuisson perforée Silichef® recouverte d'une toile de cuisson Silpat.

8- Cuire dans un four ventilé, préchauffé à 160°C, pendant 10 minutes.

Au terme de la cuisson retirer les figurines du four.

9- Laisser refroidir à température ambiante et décorer à votre guise.



Lesouëf

Située à St-Jean-des-Baisants, dans le bocage normand,

Venir à la boucherie Lesouëf

Boucherie-Charcuterie | Viande 100% française



Lesouëf

Boucherie & Jambons Lesouëf

7 rue de la libération

SAINT-JEAN-DES-BAISANTS

50810 SAINT-JEAN-D'ELLE

 **02 33 56 16 12**



Horaires d'ouverture

Boucherie - Charcuterie

Du mardi au vendredi de 8h à 12h30 et de 14h30 à 19h

Le Samedi de 7h30 à 12h30 et de 14h à 17h

Façonnage Jambons (dépôt ou retrait)

Du mardi au vendredi de 9h à 12h00 et de 14h30 à 18h

Le Samedi de 9h à 12h00 et de 14h à 17h

Service Traiteur - Rôtisserie



Commande en Ligne

boucherie-jambon-lesouef.com

MAÎTRISE D'ŒUVRE

LA RÉFÉRENCE DE VOS PROJETS HABITAT DEPUIS 1964

1 seul interlocuteur
pour l'ensemble de votre projet :

-  Aménagements de combles
-  Extensions - Agrandissements
-  Maisons individuelles
-  Menuiseries - Velux
-  Isolation intérieure / extérieure
-  Rénovation - Charpente
-  Escaliers sur mesure



meslin-batiment.com | contact@meslin-batiment.com

20 La Crue - 50810 SAINT JEAN D'ELLE - 02 33 56 16 27



mots mêlés de Noël

niveau 3

trouves les 20 mots écrits de gauche à droite, de haut en bas et en diagonale

F V E K S E T O I L E J W Ç J E J U U O
E B P M I H O M E M C S N T L E Y Ç W H
G S N O D L B O W W V N R U D O F N P P
R R F D W H N J K Ç G A O N M J L O V X
O E R B M E C E D L I B A M R Ç V S D A
D J A R R W D T A N K L E K C K E I C X
E K X E Q Z R C E I R Ç Ç N C N T A E B
R G P W X E E A E I G D M Y N U D M F Ç
C Z W B E I U D U M Y X A E J E H T D E
U N H T M R Ç G N Q P Y R K A I E A D Q
S O E C I P E D N I A P J U A X Q C S E
F A H H B Z E M C G K E X F Q O G E G Z
Z W G Ç Q N B P Y S B E O O M W I I P S
P R Ç H T I X S E R E I M U L G E D K M
K R O N Q P E K W F R E N L U N I P E P
S E Q Ç A A I Y U K L M P O Y D B E F P
C V A C Ç S G L S C Z X B Ç V T T G X O
I I Q H K K A D K A U B S Ç E L V U B D
M H O U E G M R G S N O C O L F Y O Z R
P P C A S S E N O I S E T T E J Ç R B Q

La liste de mots à trouver :

GUIRLANDE

SAPIN

PERENOEL

BOULE

ETOILE

NEIGE

MAISON

ROUGE

PAINDEPICE

HIVER

DECEMBRE

TRAINEAU

RENNE

BOUGIES

CASSENOISETTE

MAGIE

SUCREDORGE

GLACE

LUMIERES

FLOCONS

CADEAUX





La sangria de Noël,

le cocktail indispensable des fêtes

Préparation

Etape: 1

Dans un gros pot, mélangez les clémentines, le citron, les framboises, l'anis, les clous de girofle, la cannelle, le jus d'orange, le jus de canneberge et la vodka.

Etape: 2

Laissez reposer quelques heures.

Etape: 3

Au moment de servir, ajoutez le champagne et les glaçons.

Le bon conseil:

Vous pouvez décliner cette recette avec d'autres fruits de saison et/ou surgelés.



Ingrédients:

- 3 clémentines tranchées
- 1 citron tranché
- 250 g de framboises surgelées
- 1 étoile de badiane
- 2 clous de girofle
- 1 bâton de cannelle
- 75 cl de jus d'orange
- 50 cl de jus de canneberge
- 37,5 cl de vodka
- 1 bouteille de champagne
- 3 grosses poignées de glaçons



Boulangerie et cie
Artisan Créateur d'émotions



49 Av. des Sycomores
50000 SAINT-LÔ
02 33 06 00 34

ANIMATIONS



Art Floral

Valentin Sever - Fleurs de Loup
vous propose le 15 décembre,
un atelier floral "Centre de Table".



15h et 17h

Réservations

06.49.70.40.65

COUVERTURE
ISOLATION - RAMONAGE

ZINGUERIE
NEUF & RÉNOVATION



50680 CERISY LA FORÊT **07 50 31 26 39**

BAYEUX, TOUTE UNE HISTOIRE,
3 MUSÉES
POUR VOUS LA RACONTER



Musée de la Tapisserie de Bayeux



Musée d'art et d'histoire
Baron Gérard

14400 Bayeux,
Pont Saint-Jean,
Normandie



Musée Mémorial de la
Bataille de Normandie



bayeuxmuseum.com

B
Bayeux
museum

**Picquenard
Dominique**

**MENUISERIE
AGENCEMENT**

Fabrication sur mesure
Fenêtre bois - alu - PVC
Escalier - Meubles
Parquet - Isolation

Le Bouquet 50810 VIDOUVILLE
Tél. 02 33 57 40 96
Port. 06 42 59 98 62
picquenard.dominique@orange.fr

ANIMATIONS

Parade Mascottes Arrivée du Père Noël

Parade en Musiques avec les Bâtons du Cotentin
Distribution de Friandises

Samedi - 15h00



CHEZ MARC

BOULANGERIE - PATISSERIE - SNACKING

La
Pétrie

ARTISAN BOULANGER

1 Route de Caumont - St Jean des Baisants
50810 SAINT JEAN D'ELLE



09 73 15 94 55

5% DE REMISE
SUR VOTRE COMMANDE GATEAU
DE 6 PERS.

VALABLE
SUR PRÉSENTATION
DE CE COUPON

VALABLE JUSQU'AU 31 JANVIER 2023
NON CUMULABLE

ANIMATIONS

Véhicules Anciens décorés

Parade Nocturne avec Retraite aux Flambeaux

Samedi - 18h00

Départ Place de la Mairie

Flambeaux en Vente

Stand Billetterie



vival

Epicerie - Pain - Presse - Gaz - Fromages à la Coupe



Pickup
Ici, retirez
et déposez
Vos colis

colissimo
chronopost
dpd



Livraison
à Domicile*

*voir conditions en magasin

4 Rue du Centre - St Jean des Baisants
50810 SAINT JEAN D'ELLE

 **02 33 72 19 14**

SPECTACLE

HO
HO
HO

Concert de Noël

"Le Choeur d'Elle, chante Noël"

Samedi • 19h00

Eglise de Saint Jean des Baisants



**L'ANNEXE vous propose
des paniers garnis sur mesure.**

Plus de 250 références de produits du terroir...

Fleuriste



Produits
du Terroir

1. Rue de la Mairie
St Jean des Baisants
50810 SAINT JEAN D'ELLE

02.33.56.89.11



123fleurs
nos fleuristes ont du talent

5€

de réduction

valable dès 35€ d'achats
sur présentation
de ce coupon

Valable jusqu'au 31 JANVIER 2025
NON CUMULABLE



Sablés de Noël



Matériel:



FOUR



ROULEAU



SALADIER



CUILLÈRE



EMPORTE-PIÈCES



FILM

ALIMENTAIRE

Ingédients:



FARINE



SUCRE



BEURRE



OEUF



SEL

Préparations:

1 - Mélanger 125g de beurre et 125g de sucre



2 - Ajouter 1 oeuf et mélanger à nouveau



3 - Ajouter 250g de farine et malaxer à la main



4 - Emballer la pâte dans un film alimentaire



5 - Réserver au frais pendant au moins une heure

6 - Étaler au rouleau sur un plan fariné



7 - Utiliser des emporte-pièces



8 - Mettre au four pendant 10 minutes à 180°



Merry
Christmas

SAINT JEAN D'ELLE

Village de Noël

