

Organiser sa première soirée



© Shutterstock

Téléchargé sur le site



Quelques conseils pour l'organisation de son anniversaire

Quelques règles à respecter

Si certains pré-ados fêtent leur entrée au collège par leur première boum, il est plus courant d'attendre 13 ou 14 ans. A vous de voir quel est le bon âge et si votre enfant est assez mature pour organiser sa première soirée.

Dans tous les cas, édictez des règles claires et intangibles : pas d'alcool, pas de cigarettes, une heure décente de fin de soirée (22 h – 23 h selon les âges).

Appelez chaque parent : certains auront besoin d'être convaincus ou rassurés et ce sera l'occasion de rappeler les horaires d'arrivée ou de départ. C'est aussi le moyen de vous assurer que les parents savent bien où sont leurs enfants...

La musique

Normalement les choix musicaux de votre enfant sont déjà bien affirmés et il saura ce qu'il voudra passer comme type de musique. Si vous le sentez hésiter, faites une playlist ensemble sur son lecteur MP3 ou sur le vôtre. Rajoutez des morceaux dansants, de la variété, des tubes pop ou rock et quelques slows (à ne passer qu'en fin de soirée). Surtout, demandez son avis à votre enfant, n'insistez pas s'il ne veut pas d'un titre que vous lui proposez.

Pour l'installation, soit vous avez une station pour votre MP3 avec enceintes intégrées, soit vous pouvez le brancher sur votre chaîne. Enfin si vous êtes dépourvu de MP3, vous pouvez brancher votre ordinateur sur vos enceintes et choisir une playlist sur un site de streaming comme www.deezer.com, www.spotify.com/fr ou choisir une radio sur iTunes www.apple.com/fr/itunes/download/.

Un thème, un lieu, un décor

Si votre enfant le souhaite, vous pouvez lui proposer un thème pour sa soirée. Evitez d'employer l'expression « Fête déguisée », effet repoussoir assuré !

Selon ses centres d'intérêt et la tendance du moment cela peut être une soirée « Célébrités », « Mangas », « Tenue de soirée », « Années 70 », « Tendance Rock »...

Si votre enfant est tout à fait hostile à cette idée, surtout n'insistez pas.

Pour le lieu, si vous avez une cave ou un garage, c'est une excellente solution : vous avez des chances de garder votre salon intact et les ados sentiront qu'ils ont leur coin à eux. Si la fête a lieu dans votre salon, dépersonnalisez l'endroit au maximum, rangez tout ce à quoi vous tenez et recouvrez vos fauteuils et vos canapés. Pour la déco, faites simple : une lampe noire, quelques spots de couleur, une boule à facettes...

Le buffet : simple et pratique

Ne prévoyez rien de compliqué pour le buffet : ces jeunes gens auront d'autres préoccupations que de se restaurer. Optez pour des pizzas, des quiches, des chips, des tartines ou croque coupés en cubes, des fruits pour se rafraîchir (clémentines en hiver, melons ou pastèques coupés en ds en été). Pensez que les invités ne vont pas s'installer ou s'asseoir avec une assiette mais vont picorer debout autour du buffet donc adaptez les portions en taille et volume.

Pour les boissons, hormis les incontournables sodas, vous pouvez préparer un punch sans alcool, des cocktails sans alcool... Ça donnera l'impression à votre enfant d'avoir une fête de grands !

Enfin, restez toujours dans les parages mais faites-vous le plus discret possible !

Le carton d'invitation

Mode d'emploi

- Testez tout d'abord l'impression sur du papier ordinaire
- Imprimez d'abord la page recto puis reprenez votre feuille et tournez-la pour imprimer le verso
- Si l'impression vous satisfait, recommencez avec du papier type Canson. A partir de 180 g/m², le résultat est optimal.
- Vous n'avez plus qu'à découper vos invitations. Et les plier dans le sens de la longueur.

Si vous possédez une photocopie couleur, vous pouvez prendre le modèle imprimé et renouveler l'opération autant de fois que nécessaire, en utilisant toujours du papier cartonné.

Le texte du carton est présenté à l'envers, est-ce normal ?

Oui, la mise en page que nous vous proposons est étudiée pour que votre impression recto verso soit parfaitement calée, elle nécessitait donc d'être présentée de la sorte.

Mais pas d'inquiétude : à l'impression, textes et illustration seront à l'endroit.

Quelles enveloppes utiliser ?

Si vous souhaitez mettre ces cartons dans des enveloppes, sachez qu'elles sont de taille standard : 11,4 x 16,2 cm.



Le modèle « Party »

Recto

Ce carton d'invitation a été téléchargé sur le site

vosquestionsdeparents.fr



Le kit anniversaire de votre enfant a été téléchargé sur le site

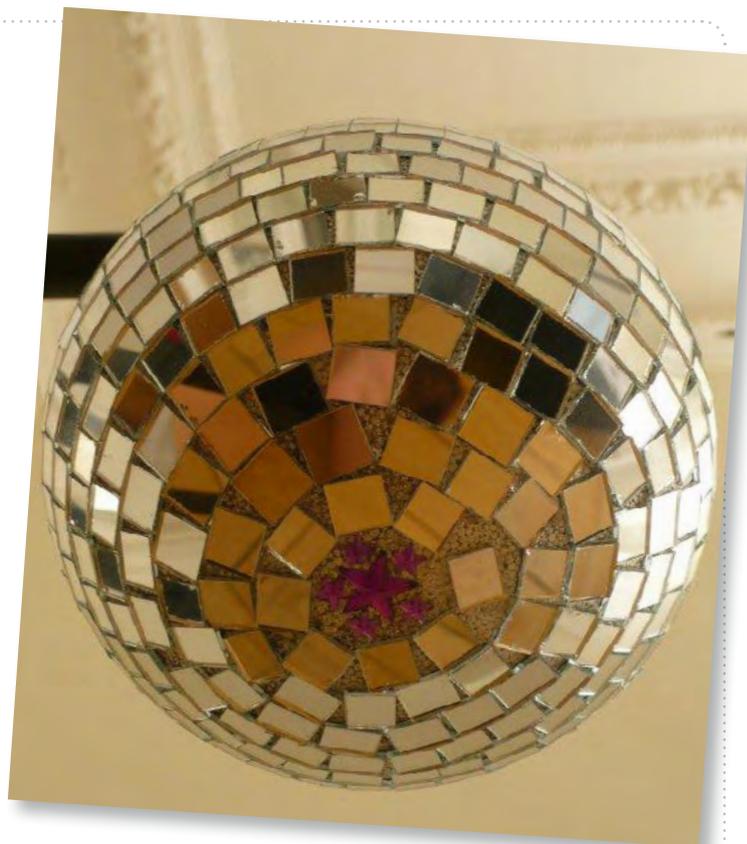
Fiche brico

Réaliser une boule à facettes

Temps de réalisation : 2 heures

Matériel :

- 1 boule en polystyrène (photo 1)
- 4 plaques de mosaïque miroir autocollantes
- 1 anneau pour boule
- de la colle forte
- des petites et moyennes étoiles à coller ou des strass
- une bombe aérosol couleur argent (facultatif)



La préparation

Enduisez de colle les parties de l'anneau que vous allez enfoncer dans la boule. Enfoncez-les dans la boule puis laissez sécher.

Cette étape est facultative. Vaporisez de la peinture argentée sur toute la surface de la boule.

La décoration

Tout autour de l'anneau, collez des étoiles ou des strass. (photo 2)

Posez la boule sur un support comme un bol ou un vase pour bien la caler. Collez les mosaïques autocollantes en cercles tout autour de la boule. Lorsque vous dépassez la moitié, retournez la boule, ce sera plus confortable et continuez, jusqu'au bas de celle-ci. Les premiers tours sont les plus délicats car il va falloir laisser des espaces de vide pour pouvoir faire un cercle...avec des petits carrés! Plus vous avancez plus c'est facile. (photo 3)

Lorsque vous avez fait tout le tour, terminez en collant des strass ou des étoiles. (photo 4)

La fixation

Accrochez la boule avec un ruban ou une cordelette. (photo 5)

Variante : customisez !

Vous pouvez acheter une boule à facette dans un magasin type Gifi, Foirefeuille, Macdan. Elle vous coûtera entre 5 et 8 euros. Collez des strass et des étoiles par exemple sur la ligne médiane de la boule pour la customiser.

Réaliser une boule à facettes - Pas à pas en images



1. Le matériel nécessaire.



2. Le collage des étoiles et des strass.



3. La disposition des carrés de mosaïque.



4. Terminez en collant à nouveau des strass et des étoiles.



5. Fixer avec un ruban ou une cordelette.



Les recettes

Mini-croques apéritifs

Pour 4 personnes :

Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 3 mn

Ingrédients :

- 12 tranches de pain de mie, si possible sans croûte
- 6 tranches de fromage, type gouda ou emmenthal à sandwich
- 3 tranches de jambon blanc
- un peu de beurre ramolli

Ustensiles :

- un couteau
- une planche en bois
- une plaque à four
- du papier sulfurisé



- Posez une tranche de pain de mie sur la planche en bois, recouvrez d'une tranche de fromage, d'une demi-tranche de jambon, refermez avec une tranche de pain de mie.
- A l'aide du couteau ou des ciseaux de cuisine, coupez le croque en quatre.
- Procédez de la même façon avec les autres tranches de pain.
- Posez vos petits croques sur la plaque de four recouverte de papier sulfurisé, beurrez légèrement le dessus.
- Enfouez au dernier moment à 200 °C, position grill, la plaque positionnée en haut du four, sortez lorsque les croques sont dorés.
- Servez immédiatement.

Vos enfants peuvent...

Procéder au montage des petits croques, les découper en quatre, avec votre aide, les placer sur la plaque du four, mettre une petite noix de beurre sur chaque croque.

Astuce déco

Si vous avez des emporte-pièces, découpez des formes. C'est joli, c'est rigolo pour les enfants, mais il y a beaucoup de perte.

Le petit goût en plus

Badigeonnez l'intérieur du pain de mie de ketchup.

Vous pouvez aussi...

Retourner les croques dans le four pour les faire dorer des deux côtés.

© Photo et recette réalisées par Nathalie Valmary pour www.vosquestionsdeparents.fr

WWW Plus de recettes avec notre rubrique cuisine : www.vosquestionsdeparents.fr/rubrique/271/cuisine

Le kit anniversaire de votre enfant a été téléchargé sur le site



Tortillons de fête

Pour 4 personnes :

Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 10 mn

Ingrédients :

- 230 g de pâte feuilletée
- pignons
- graines de pavot

Ustensiles :

- une plaque à pâtisserie
- un couteau



- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Etalez la pâte feuilletée directement sur la plaque, laissez le papier sulfurisé d'origine.
- Coupez des lamelles d'environ 1,5 cm de largeur sur 5 cm de longueur, ne les déplacez pas.
- Tortillonnez-les et espacez-les, elles vont gonfler pendant la cuisson.
- Saupoudrez de graines de pignons et de graines de pavot.
- Enfourez 10 mn.

Vos enfants peuvent...

Etaler la pâte, torsader les lamelles, répartir les pignons et les graines de pavot.

Variante

Au lieu de faire des tortillons, utilisez l'emporte-pièces pour faire des formes (étoiles, cœurs...), l'inconvénient est qu'il y a plus de déperdition de pâte.

Remplacez les graines de pavot par des graines de sésame, de tournesol et du fromage râpé.

© Photo et recette réalisées par Nathalie Valmary pour www.vosquestionsdeparents.fr

WWW Plus de recettes avec notre rubrique cuisine : www.vosquestionsdeparents.fr/rubrique/271/cuisine

Le kit anniversaire de votre enfant a été téléchargé sur le site



Les pique-sioux

Pour 4 personnes :

Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 25 mn

Ingrédients :

- 2 tranches de jambon blanc
- 2 fromages à tartiner
- 4 tranches de saumon fumé
- 10 rondelles de concombre
- 5 tomates cerise
- 5 tranches e pain de mie
- fromage blanc
- fines herbes
- sel, poivre
- cure-dents



- Etalez une couche de fromage à tartiner sur le jambon. Enroulez chaque tranche de jambon en serrant bien.
- Coupez le rouleau en 5 morceaux. Plantez un cure-dent dans chaque petit rouleau pour le maintenir fermé. Mettez au frais.
- Coupez les tranches de pain de mie en deux triangles. Découpez le saumon fumé en dix triangles. Mélangez le fromage et les fines herbes.
- Etalez le fromage blanc sur le pain de mie. Posez dessus le saumon, une rondelle de concombre et une demi-tomate cerise.

© « 100 % Excellent, les 120 meilleures recettes d'Astrapi », Bayard Editions jeunesse 2003, sixième édition.

WWW Plus de recettes avec notre rubrique cuisine : www.vosquestionsdeparents.fr/rubrique/271/cuisine

S'abonner à Astrapi : www.astrapi.com

Le kit anniversaire de votre enfant a été téléchargé sur le site



Les chaussons au chèvre

Pour 4 chaussons :

Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 25 mn

Ingrédients :

- 230 g de pâte feuilletée
- pignons
- graines de pavot

Ustensiles :

- une plaque à pâtisserie
- un couteau



- Préchauffez le four thermostat 6 (200 degrés)
- Etalez la pâte sur une plaque en gardant le papier du dessous. Coupez la pâte en quatre
- Coupez le fromage en quatre. Posez un morceau de fromage sur chaque quart de pâte.
- Mettez une cuillère à café d'huile, une pincée de thym, une de sel et une de poivre sur chaque part.
- Pliez la pâte en deux pour former les chaussons. Repliez bien les bords. Badigeonnez du jaune d'œuf.
- Faites cuire au four 25 minutes.

© « 100 % Excellent, les 120 meilleures recettes d'Astrapi », Bayard Editions jeunesse 2003, sixième édition.

WWW Plus de recettes avec notre rubrique cuisine : www.vosquestionsdeparents.fr/rubrique/271/cuisine

S'abonner à Astrapi : www.astrapi.com

Le kit anniversaire de votre enfant a été téléchargé sur le site



Gâteau chocolat noisettes

Pour 6 ou 8 personnes :

Temps de préparation : 25 mn

Temps de cuisson : 55 mn

Ingrédients :

- 250 g de chocolat noir
- 200 g de beurre
- 25 g de noisettes décortiquées
- 250 g de sucre semoule
- 6 œufs
- 25 g de pépites de chocolat
- 1 cuillère à soupe de farine avec la levure incorporée
- farine et beurre pour le moule

Ustensiles :

- 1 saladier
- 1 fouet
- 1 cuillère
- 1 assiette
- 1 moule



- Beurrez un moule à gâteau. Farinez très légèrement les parois.
- Faites torréfier les noisettes sous le grill (grill à 240 °C, th. 7) ou à la poêle.
- Enlevez la pellicule des noisettes en les frottant dans un torchon et concassez-les grossièrement au mixeur.
- Préchauffez le four à 180 °C (th.6).
- Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.
- Séparez le blanc des jaunes d'œufs.
- Battez au fouet le beurre et le sucre, le mélange doit blanchir et devenir mousseux.
- Ajoutez les œufs un par un en mélangeant bien entre chaque œuf.
- Ajoutez la farine, les noisettes, les pépites de chocolat, le chocolat fondu.
- Battez les blancs d'œufs en neige ferme, incorporez-les délicatement à la préparation au chocolat.
- Versez dans le moule et enfournez 40 mn et laissez refroidir le gâteau dans le moule, démoulez, servez.

Astuce déco

Laissez refroidir complètement le gâteau puis saupoudrez du sucre glace en vous aidant d'un tamis à mailles fines. Utilisez des pochoirs pour faire des dessins sur le gâteau.

Vos enfants peuvent...

Beurrer et fariner le moule, enlever la pellicule des noisettes, concasser les noisettes, battre au fouet électrique le beurre et le sucre, ajouter les œufs, la farine, les noisettes, les pépites, le chocolat fondu, battre les blancs à l'aide d'un fouet électrique.

© Photo et recette réalisées par Nathalie Valmary pour www.vosquestionsdeparents.fr

WWW Plus de recettes avec notre rubrique cuisine : www.vosquestionsdeparents.fr/rubrique/271/cuisine



Cocktail de fête : un mojito sans alcool !

Pour 1 personne :

Temps de préparation : 3 mn

Ingrédients :

- 8 feuilles de menthe
- 1 citron vert
- Des glaçons
- De la limonade
- Du sucre

Pour la décoration

- 2 cuillères à soupe de sucre

Ustensiles

- 1 bol
- 1 verre
- 1 pilon
- 1 assiette
- 1 feuille de papier absorbant



- Dans un bol, avec un pilon, écrasez le citron et les feuilles de menthe pour extraire les arômes.
- Versez le sucre sur une assiette. Formez un disque épais supérieur au diamètre de votre verre.
- Humidifiez les rebords intérieur et extérieur de votre verre avec du papier absorbant humide ou un quart de citron. Si vous utilisez un quart de citron, pressez le avant d'humidifier le verre.
- Posez immédiatement le bord humidifié du verre sur le sucre. Laissez sécher quelques minutes. Reposez le verre sur sa base.
- En veillant à ne pas toucher le sucre, versez dans le verre les glaçons, les feuilles de menthe, le citron écrasé et son jus.
- Mélangez délicatement.
- Ajoutez la limonade, arrêtez vous à un demi cm maximum du sucre. Dégustez.

Suggestion :

Pour réaliser un cocktail allégé en sucre et en calories, utilisez de la limonade light.

© Photo et recette réalisées par Nathalie Valmary pour www.vosquestionsdeparents.fr

WWW Plus de recettes avec notre rubrique cuisine : www.vosquestionsdeparents.fr/rubrique/271/cuisine

Le kit anniversaire de votre enfant a été téléchargé sur le site

www.VosQuestionsdeParents.fr



Comment aider vos enfants à grandir ?

■ Famille

■ Loisirs

■ Lecture

■ Scolarité

■ Internet



*Le site qui accompagne
les parents dans la vie de tous les jours*