



Mot du Président de l'association





Pour ces fêtes de fin d'année, c'est avec un grand plaisir de vous convier à cette

lère 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 poursuit nos investissements pour que cet événement soit magique!

Une première 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 avec le feu d'artifice pyrotechnique " Un Noël Enchanté".

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.



ANIMATIONS







Saint pierre en auge

ANIMATIONS



Le Chalet du Pere Noël







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





*Valable sur présentation de ce coupon

(pour l'achat d'un menu)

Valable jusqu'au 30 Juin 2024

NON CUMULABLE



ANIMATIONS

Balade en Calèche

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

> de 14h à 17H30 Parvis de la Mairie



Billetterie: 4€ Stand Caisse





VENTE EN DIRECT



CASROUGE Ludovic

Pêcheur-Conchyliculteur



06.50.04.31.20



(ludovic.casrouge@orange.fr

f casrougeetfils

40, Rue de la mer 50560 Gouville/mer

http:// Nww.casrougeetfils.fr



OBService est une entreprise de Basse-Normandie spécialisée dans le service lié au transport à traction animale. Basée à Falaise dans le Calvados, en plein coeur du Pays des Haras, COBService intervient auprès des particuliers et des collectivités locales sur tout le territoire bas-normand



RESTAURATION

Ho ho ho!





Tartiflette de Noël

Samedi et Dimanche de 12h à 18H

Parvis de la Mairie Sous Chapiteau

Adultes 10€ | Tartiflette & Salade Enfant - 12 ans | 8€

1 CADEAU Offert

Réservations

06.49.70.40.65



Cher Père Noël 🔅

Je m'appelle ______,

j'ai _____ans et je ____

Voici mon adresse:

Et cette année, j'ai été:

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

Ma liste de cadeaux

Ce que j'aimerais vraiment vraiment!



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

=

= ------

= -----



al lo



Modalités : Vol en montgolfière au départ de St-Jean-des-Baisants pour 1 personne avec Gregory Germain - valeur 220 euros













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



SUR UN FORFAIT COULEUR

VALABLE SUR PRÉSENTATION DE CE COUPON

VALABLE JUSQU'AU 29 FÉVRIER 2024 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 coodonnées et tu déposes ton dessin dans la boîte à lettre du Père Noël, prés de la Mairie de Saint Jean des Baisants. Surtout ne mets pas d'enveloppe. Un tirage au sort désignera 3 gagnants.

Résultat : le samedi 09/12/2023 à 17h00

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



L'Atelier Coiffure

4. Place de l'église Saint Jean des Baisants 50810 SAINT-JEAN-D'ELLE 0 02.33.55.60.50

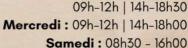


SUR TOUTES PRESTATIONS TECHNIQUES

> VALABLE SUR PRÉSENTATION DE CE COUPON

VALABLE DU 01 AU 31 JANVIER 2024 NON CUMULARIE







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

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



O bulledebienetre50 Bulle de Bien être-50

10% DE REMISE

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

> VALABLE SUR PRÉSENTATION DE CE COUPON

VALABLE DU 02/01/2024 AU 28/02/2024 NON CUMULABLE





Ateliers Cuisine

Notre Chef Sébastien Godefroy vous propose les 09/10 décembre, un atelier cuisine.

Réservations

06.49.70.40.65

11h00 Salle des Fêtes







Créa Fleurs Fouchard

Fleuriste horticulteur

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



EN CUISINE

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 pommade 1 œuf

1 cuillère à soupe de mélange pain d'épices 10 q de levure chimique

dorure



Figurine en pain d'épices



- 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 pommade.
- **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 figurine 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.

Bonne Dégustation!

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

Venir à la boucherie Lesouëf Boucherie-Charcuterie | Viande 100% française







Service Traiteur - Rôtisserie



Commande en Ligne

boucherie-jambon-lesouef.com



Boucherie & Jambons Lesouëf

7 rue de la libération

SAINT-JEAN-DES-BAISANTS 50810 SAINT-JEAN-D'ELLE



2 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

MAÎTRISE D'ŒUVRE

LA RÉFÉRENCE DE VOS PROJETS HABITAT DEPUIS 1964

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









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







Accessoires et Bijoux

Showroom à Balleroy

06.15.47.55.61

www.espritmodebyceline.fr



Esprit Mode pour Elle et Lui

EN CUISINE

Pour: 8 Personnes Difficulté : 🚇 🚇 📖

Ingrédients

800 gr de filet de saumon (sans arête) 15 gr de sel fin 15 gr de sucre semoule Assaisonnement selon votre souhait (herbes fraîches, épices, zeste de citron, etc...)



Par notre Chef Sébastien Godefroy



- 1- Déposer le filet de saumon dans un plat, répartir le sel, le sucre ainsi que votre assaisonnement.
- 2- Recouvrir par un papier film, puis presser à l'aide d'une assiette votre saumon
- 3- Laisser 1 journée au frigo avant de le servir en fines tranches

Bonne Dégustation!









Sébastien GODEFROY Chef à Domicile - Cuisine Créative et Moderne Démonstration culinaire - Traiteur



06.86.06.50.16 chef-sebastiengodefroy.fr









Aux Douceurs de Saint Jean

Aurore & Alexandre

BOULANGERIE - PATISSERIE



1 Route de Caumont - St Jean des Baisants 50810 SAINT JEAN D'ELLE 02 33 56 16 01



Vival

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





4 Rue du Centre - St Jean des Baisants 50810 SAINT JEAN D'ELLE © 02 33 72 19 14

*voir conditions en magasin



Bil äre : brasserie de l'Odon Bouteille de vinsigne : Masion Bodet Rillierte : Maison Saint-Lo Conflutre de lat : La Ferme de L'hise Tuilles, sabille se borbon C'hocolat : Maison Royale Normande Carame: : biscultorie d'Honfleur Composition de l'Angles Une large gamme de fleurs, plantes et produits du terroir



Prestige

Terrino: Boucherie Sabo Cidre de Louise i Ferme de la Sapinifere emine de la mer Comptot de latre lis-en-Mer Confiture: Maleon la Bouyandien Pâtes de fruite : Maleon Pleyale Pomnande Nouncours gairmaves, blaculta et cacal·saltes : bleculterie d'Honfeur



Affinité

Confiture : Masson la Bouyardière
Confiture de lait : La ferme de L'Isle
Biscults, nounours guimauve : biscultarie
d'Honfieur

Valable dés 35€ d'achats NON CUMULABLE

de réduction

de vous accueillir, de vous conseiller parmi les 250 références de produits du terroir, de vous proposer des créations florales et un choix important de plantes.

Notre particularité : créer surnesure des paniers ou se côtoier créations florales et épicerie du terroir.







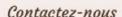
A fleur de Pau c'est :

Des bougies fleuries faites main

Des modèles uniques

De la cire végétale 100% soja renouvelable et biodégradable

Des parfums français garantis sans CMR (substances Cancérogènes, Mutagènes et Reprotoxiques)





06.98.26.26.72



afleur_depau



afleurdepau.perso@gmail.com









DONS

SOUTENIR NOTRE ASSOCIATION

ON COMPTE SUR VOUS!

APPEL **AUX DONS**



« Faire un don , C'EST PRENDRE PART À LA SAUVEGARDE DE NOTRE PATRIMOINE »

Contactez nous: 06.49.70.40.65 | contact@asso-scsp.fr





