

## 5 À 7 EN FAMILLE

Il est parfois difficile de réunir toute la maisonnée pour prendre le temps de se retrouver en famille. C'est pourquoi nous vous proposons un petit 5 à 7, clé en main, pour le faire.

Au programme : apéro-causerie, soirée de cartes ainsi que beaucoup de plaisir à l'horizon.

Alors, réservez sans plus attendre votre prochain samedi soir. Vous passerez assurément un moment rayonnant avec vos enfants !



### Apéro causerie

Pour amorcer la soirée en beauté quoi de mieux qu'un petit quelque chose à boire et à grignoter pour lancer le placotage ?

Voici donc notre cocktail vedette et notre suggestion gourmande à préparer avec votre marmaille si le cœur vous en dit !

Et pour compléter le menu de cet apéro-causerie. Nous vous proposons les questions suivantes pour briser la glace et lancer la conversation, car c'est bien connu les enfants ne racontent rien lorsque c'est le temps de parler !

- Si tu pouvais avoir un super pouvoir, lequel choisirais-tu ?
- Que ferais-tu si tu avais une machine à remonter le temps ?
- Qu'aimes-tu chez tes meilleurs amis ?
- Est-ce bien de mentir parfois ?
- Si tes peluches ou jouets pouvaient parler que diraient-ils ?



### Cocktail vedette

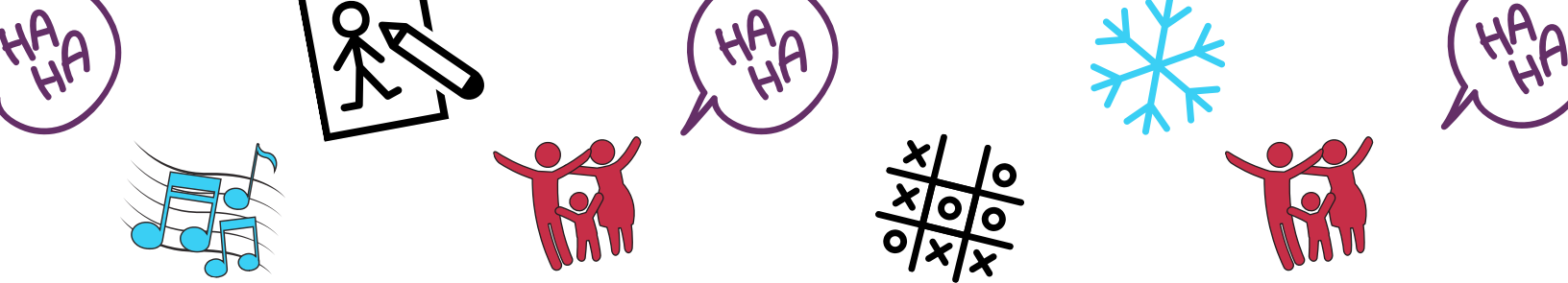
Le cocktail arc-en-ciel sans alcool



### Ingrédients

- Sirop de grenadine ou de fraise
- Jus d'orange
- Limonade, Sprite ou 7up mélangé à du colorant alimentaire bleu (quelques gouttes)
- Glaçons





## 5 À 7 EN FAMILLE

**Vidéo :** <https://youtu.be/NZ1IQIIXk40>

**Source :** cocktailmag.fr



### Préparation

- Dans un verre transparent et assez long, versez un peu de sirop de grenadine (ou de fraise). Évitez d'en mettre sur les bords du verre.
- Ajoutez assez de glaçons pour remplir le verre. Versez ensuite, en douceur, le jus d'orange petit à petit sur les glaçons.
- Selon le choix, finissez avec la limonade, le Sprite ou le 7up coloré en bleu.
- Décorez votre verre avec une rondelle de citron ou d'orange et une jolie paille.



### Technique

Pour obtenir un cocktail à étages, après avoir versé le sirop de grenadine ou de fraise, il faut verser les boissons de la plus sucrée à la moins sucrée. Et pour éviter qu'elles ne se mélangent au moment de les verser, remplissez le verre de glaçons et versez les boissons dessus. Les glaçons vont permettre aux boissons de s'écouler doucement et vont donc "amortir" leur descente dans le verre.



### Suggestion gourmande

Pizza burger

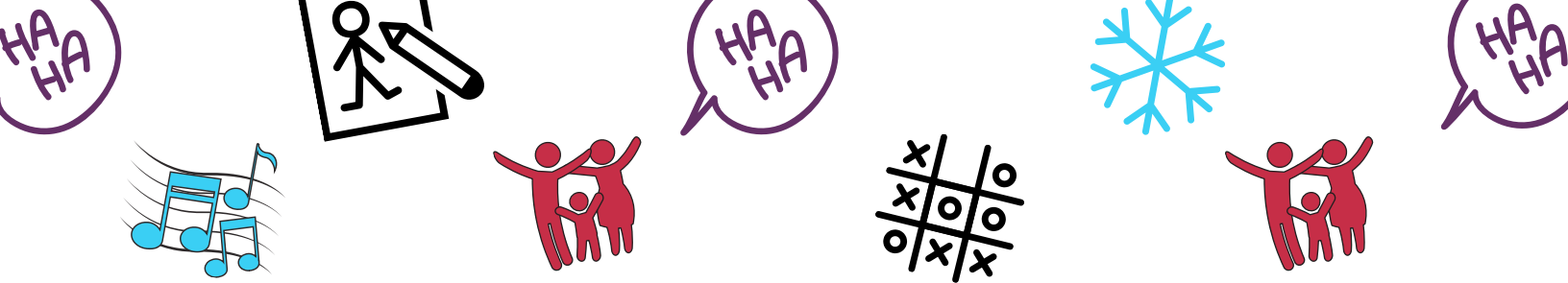


### Ingrédients

- 4 pains hamburger
- 190 ml (3/4 tasse) de sauce tomate en conserve
- Au goût, fines herbes aux choix
- 225 g (1/2 lb) de jambon fumé en tranches
- 250 ml (1 tasse) de fromage mozzarella ou cheddar, râpé
- 1 poivron vert, coupé en dés
- 250 ml (1 tasse) de champignon, tranchés
- Si désiré, quelques olives tranchées pour faire les yeux ainsi qu'une saucisse à hot-dog coupée en rondelles pour faire le nez.



**Source :** metro.ca



## 5 À 7 EN FAMILLE

### Préparation

- Préchauffer le four à 180°C / 350°F.
- Ouvrir chaque pain hamburger et étendre environ 30 ml (1 c. à soupe) de sauce tomate sur chaque moitié.
- Saupoudrer chaque moitié de fines herbes.
- Répartir le jambon sur chaque moitié, garnir de légumes et de fromage.
- Si désiré, utiliser les olives, les saucisses et les piments pour créer des visages sur les pizzas.
- Cuire au four à 180°C / 350°F 15 à 20 minutes.



### Soirée de cartes

Saviez-vous qu'un simple jeu de cartes peut suffire pour avoir du plaisir en famille? C'est une activité rassembleuse et non coûteuse qui permet aux petits et aux grands de se divertir tous ensemble, à armes égales, selon une multitude de jeux tous aussi faciles les uns que les autres.

Toutefois, c'est bien connu, lorsque l'on sort un jeu de cartes, il y a toujours une discussion pour savoir à quoi on peut jouer ou quelles sont les règles du jeu, car seules les grands-mamans se souviennent de tout cela.

Pour pallier cette situation, nous vous proposons un répertoire de jeux de cartes sélectionné parmi les plus populaires pour jouer avec la petite famille. Voici donc quelques classiques à essayer ou à redécouvrir... amusez-vous bien!

