



Du menu pascal aux conseils de bricolage

5x inspiration pour réussir la fête de Pâques

La chasse aux œufs est finie? Alors il est temps de passer à table! Comme en tant qu'hôtesse ou hôte vous avez déjà suffisamment d'occupations, nous avons rassemblés les conseils et astuces les plus importants pour réussir la fête de Pâques. Ainsi votre fête de Pâques sera un délicieux et agréable festin!

Un superbe brunch pascal

Allez-vous préparer un joli brunch pour Pâques? Oui, mais comment? Avec notre sélection d'idées de recettes fraîches, vous allez y arriver. Et avec ces conseils pratiques, vous ne pouvez pas rater votre brunch pascal!

- Décorez et dresser votre table la veille. Ainsi le matin vous aurez le temps d'aller à la chasse aux œufs avec vos petits enfants.
- D'un agréable brunch pascal vous ne voulez pas en rater une minute. C'est pourquoi choisissez des plats qu'il vous suffit de cuire ou de terminez le moment venu. Comme ces [pains perdus au fromage à la crème et aux fruits rouges](#). Laissez le four faire le travail pendant que vous prenez un délicieux apéritif avec vos invités!
- Allez chercher des petits pains frais, de la charcuterie, de la pâtisserie ou du pain festif dans votre SPAR... Et complétez par de délicieuses *spécialités 'maison'*.
- Choisissez un apéritif approprié pour accueillir vos invités, cela crée immédiatement l'ambiance festive. Que penseriez-vous de cet [espuma de limoncello](#)?

[> Découvrez ici 21 délicieuses idées de brunch](#)



Le meilleur dîner de Pâques

Vous préférez peut-être une approche plus grandiose avec un grand dîner? Via [notre chercheur de recettes](#) vous découvrirez nombre de plats originaux et exquis. Faites-le vous-même facilement et cherchez par ingrédient (ou par ingrédient avec lequel vous ne voulez pas cuisiner!), par temps de préparation, etc...

Vous avez de la peine à trouver un menu pascal approprié? Répondez à 2 questions dans [notre quiz de Pâques](#) et nous vous proposerons la parfaite combinaison de plats!

[> Je veux un menu de Pâques idéal en seulement 3 clics!](#)



Bricoler pour Pâques

Pour une touche personnelle à votre table laissez simplement vos enfants bricoler! Pendant que vous sortez vos talents culinaires du placard, les enfants se mettent à la création.

- **Anneau de serviette pour Pâques:** en seulement 4 étapes vos enfants vont donner une touche personnelle à votre table. [Téléchargez ici votre anneau de serviette.](#)
- Une fête de Pâques sans branche de Pâques, ça n'existe pas. Laissez les enfants décorer la branche de Pâques avec des petits œufs colorés eux-mêmes.

- Avec [ces confiseries originales](#) vos gamins(es) réaliseront même un dessert super original. Il n'y a plus qu'à se régaler!
- [Peindre des œufs de Pâques avec des ingrédients du frigo](#)? On peut! Nous vous expliquons comment faire.
- Envie d'un dessert de Pâques joli et facile? [Ces bonnes choses](#) sont faciles à réaliser et vous n'avez pas besoin de grand-chose. C'est être créatif et on s'en régale, youpi!
- Rendre la fête de Pâques encore plus belle? Faites-le avec des décorations dans le thème et faciles à réaliser! [Au travail](#).



Nous aimons les bagels!

Un petit plat simple qui présente bien mais ne demande pas trop de travail? Holà les bagels! Ces petits pains ronds sont super tendance et vous pouvez en faire beaucoup. Garnissez-les généreusement (avec anchois et tomates cerises), végétarien, classique ou doux (pâte de chocolat et banane) – pour que chacun trouve son goût.

Divisez-les en quelques petites morceaux et vous avez de délicieuses bouchées pour l'apéritif! Avec seulement 2 ingrédients vous avez déjà un délicieux bagel dont jeunes et moins jeunes se régaleront.

[> Je veux faire des bagels originaux](#)



Le nouveau plat froid

Pas le temps de rester debout à remuer dans les casseroles mais vous voulez quand même quelque chose de joli à table? Avec nos conseils de plats froids vous pouvez vous y mettre un jour à l'avance... Et le jour même vous n'avez plus qu'à déballer plein de bonnes choses! Vous pouvez même en faire un joli buffet.

Délicieux quand même, comme les plats froids de grand-maman...

[> Découvrez ici comment réaliser vous-même les parfaits plats froids](#)

Notre lapin de Pâques en bave déjà!

