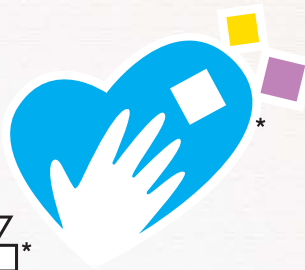


RICE KRISPIES*
PARTAGEZ,
UN CARRÉ*



TROUSSE DE VENTE
DE BIENFAISANCE

CUISINEZ

POUR UNE OEUVRE
DE CHARITÉ

Nous vous remercions de participer à l'activité Cuisinez pour une oeuvre de charité. Vous trouverez dans cette trousse tous les outils qui feront de votre vente de bienfaisance un succès.

Après votre vente, faites votre don à l'oeuvre de charité de votre choix ou au Réseau Enfants-Santé en visitant le site partagezuncarre.ca.

Contenu :

- Une affiche pour votre vente
- Des dépliants à distribuer ou à afficher dans votre voisinage
- Des conseils pour assurer le succès de votre vente
- Des étiquettes de prix *Partagez un Carré**
- Fiche de suivi des ventes
- Des recettes Rice Krispies* rapides et faciles à préparer

Le Réseau Enfants-Santé est un organisme à but non lucratif voué à la collecte de fonds destinés à des hôpitaux pour enfants. L'argent recueilli est utilisé pour acheter des équipements d'importance vitale, assurer des soins de qualité et réaliser des recherches de pointe.



RICE KRISPIES*
PARTAGEZ,
UN CARRE*



CUISINEZ
POUR UNE OEUVRE
DE CHARITÉ



*© 2008, marque de commerce de Kellogg Company utilisée sous licence par Kellogg Canada Inc.

RICE KRISPIES* PARTAGEZ, UN CARRÉ*



NOUS VOUS INVITONS À PARTICIPER
À L'ÉVÉNEMENT CUISINEZ POUR UNE
OEUVRE DE CHARITÉ POUR SOUTENIR
LE RÉSEAU ENFANTS-SANTÉ

Si vous désirez organiser votre propre vente Cuisinez pour une
oeuvre de charité ou faire un don, veuillez visiter le site
partagezuncarre.ca pour obtenir de plus amples renseignements.

ENDROIT : _____

DATE : _____

HEURE : _____



*© 2008, marque de commerce de Kellogg Company utilisée sous licence par Kellogg Canada Inc.

CONSEILS POUR VOTRE VENTE DE BIENFAISANCE

Voici quelques conseils qui vous aideront à organiser une vente de bienfaisance bien nourissante et parfaitement réussie.

PLUS ON EST DE FOUS, PLUS ON RIT

Demandez à vos amis de donner de l'argent ou des friandises pour la cause ou faites-les participer avec vous au bazar de votre groupe communautaire, association de parents ou église.

CRIEZ-LE SUR LES TOITS

Parlez-en à vos amis et voisins, posez des affiches pour que le plus possible de gens sachent que vous organisez une vente de bienfaisance.

LE PLUS IMPORTANT, C'EST LA VISIBILITÉ

Un événement s'organise près de chez vous, un tournoi sportif, par exemple ?
Demandez à y installer une table de vente de bienfaisance.

ON ATTIRE LES GENS PAR LE VENTRE

En offrant du café, de l'eau ou de la limonade, vous encouragerez les gens à s'arrêter pour une collation. Si vous avez suffisamment d'espace, prévoyez quelques chaises pour qu'ils mangent confortablement.

SOYEZ MÉTHODIQUE

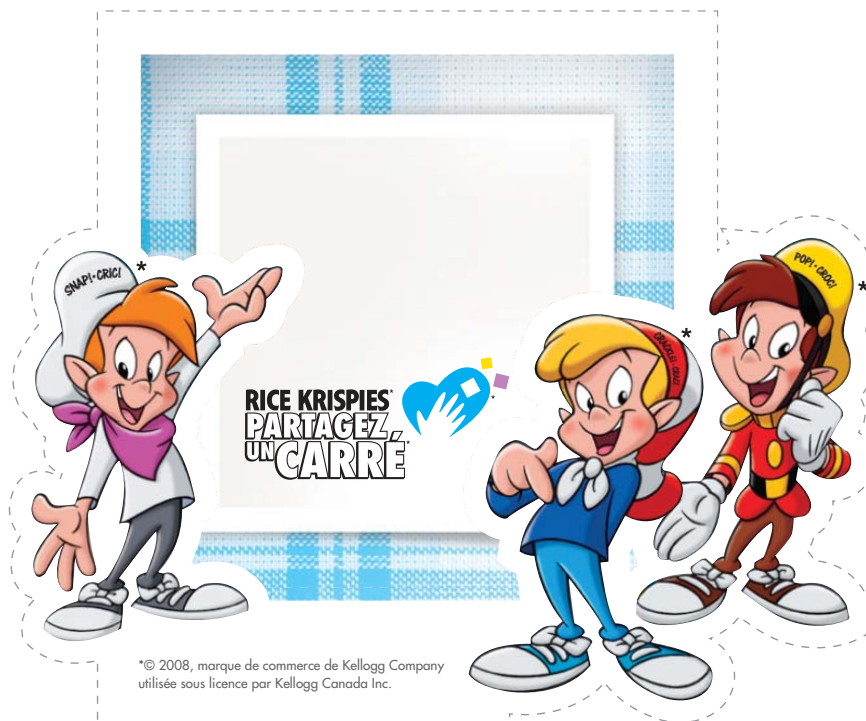
Demandez aux autres ce qu'ils apporteront à la vente de bienfaisance, pour assurer la variété des bonnes choses offertes.


PENSEZ GROS... ET PETIT

Les mets grand format, comme les gâteaux, attireront les familles, alors que les simples portions conviendront parfaitement aux passants.


AYEZ DU PLAISIR ET DONNEZ-EN

Des affiches colorées et de la musique attireront certainement l'attention sur votre présentation.





RICE KRISPIES
PARTAGEZ
UN CARRÉ



CARRÉS AU CHOCOLAT


Portions : 24 carrés Temps de préparation : 20 minutes

VOUS AUREZ BESOIN DE :

750 ml	3 tasses	céréales KELLOGG'S RICE KRISPIES* réduites à 250 ml (1 tasse)
500 ml	2 tasses	sucré granulé
125 ml	1/2 tasse	farine tout usage
125 ml	1/2 tasse	cacao
1 ml	1/4 c. à thé	sel
125 ml	1/2 tasse	pacanes ou noix hachées
125 ml	1/2 tasse	huile végétale
3		œufs battus
50 ml	1/4 tasse	lait écrémé
5 ml	1 c. à thé	vanille

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, mélanger les céréales, le sucre, la farine, le cacao, le sel et les pacanes. Ajouter l'huile, les œufs, le lait et la vanille en remuant juste assez pour les incorporer. Étendre également dans un moule de 33 x 23 cm (13 x 9 pouces).
2. Faire cuire au four à 180 °C (350 °F) pendant environ 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre. (Ne pas trop cuire.) Laisser refroidir complètement sur une grille avant de couper en carrés. Conserver à la température ambiante dans un contenant hermétique.



*© 2008, marque de commerce de Kellogg Company utilisée sous licence par Kellogg Canada Inc.



BARRES MOELLEUSES AUX CERISES, À LA NOIX DE COCO ET AUX RICE KRISPIES

Temps de préparation : 20 minutes

VOUS AUREZ BESOIN DE :


50 ml	1/4 tasse	margarine ou beurre
1,25 l	5 tasses	guimauves miniatures ou 40 ordinaires (un sac de 250 g)
1,25 l	5 tasses	céréales KELLOGG'S RICE KRISPIES*
250 ml	1 tasse	noix de coco sucrée - râpée
125 ml	1/2 tasse	arachides grossièrement hachées
125 ml	1/2 tasse	cerises au marasquin bien égouttées - hachées

PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole, faire fondre la margarine à feu doux. Ajouter les guimauves et bien remuer bien jusqu'à ce qu'elles soient fondues et le mélange homogène.
2. Retirer du feu. Incorporer graduellement les céréales, la noix de coco, les arachides, les cerises et mélanger jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées.
3. Presser fermement et uniformément le mélange dans un moule carré beurré de 2 L (23 cm / 9 po). Mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que le mélange soit ferme, soit environ 30 minutes. Couper en barres. Il est préférable de conserver les carrés au réfrigérateur dans un contenant hermétique.



*© 2008, marque de commerce de Kellogg Company utilisée sous licence par Kellogg Canada Inc.



RICE KRISPIES*
PARTAGEZ UN CARRÉ

RICE KRISPIES* CERFS-VOLANTS

Temps de préparation : 20 minutes

VOUS AUREZ BESOIN DE :

50 ml	1/4 tasse	margarine ou beurre
250 g	1 sac	(environ 40) guimauves ordinaires ou
		5 tasses de guimauves miniatures
2 ml	1/2 c. à thé	extrait de vanille (facultatif)
1,5 l	6 tasses	céréales KELLOGG'S RICE KRISPIES*
		bandes aux fruits glaçage préparé,
		bonbons, ficelles de réglisse

PRÉPARATION - Méthode traditionnelle :

1. Dans un grand bol allant au micro-ondes, faire fondre la margarine et les guimauves à HAUTE intensité pendant 2 minutes, en remuant après 1 minute. Mélanger jusqu'à consistance lisse.
2. Incorporer l'extrait de vanille. Ajouter les céréales KELLOGG'S RICE KRISPIES* de Kellogg et remuer jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées. Étendre le mélange dans un moule beurré de 3,5 L (13 po x 9 po). Laisser refroidir.
3. Découper en forme de cerfs-volants. Décorer avec du glaçage et des bonbons. Utiliser une ficelle de réglisse en guise de corde et les bandes aux fruits pour confectionner des rubans.

PRÉPARATION - Sur la cuisinière :


1. Faire fondre la margarine à feu doux dans une grande casserole. Ajouter les guimauves et remuer jusqu'à ce que le tout soit entièrement fondu. Suivre les étapes 2 et 3 ci-dessus.



*© 2008, marque de commerce de Kellogg Company utilisée sous licence par Kellogg Canada Inc.



RICE KRISPIES
PARTAGEZ
UN CARRÉ



RONDELLES AUX RICE KRISPIES* AVEC BRISURES DE CHOCOLAT


Temps de préparation : 10 minutes

VOUS AUREZ BESOIN DE :

50ml	1/4 tasse	margarine ou beurre
1 sac	250 g	(environ 40) guimauves ordinaires
2ml	1/2c. à thé	extrait de vanille (facultatif)
1,5l	6 tasses	céréales KELLOGG'S RICE KRISPIES*
250ml	1 tasse	brisures de chocolat mi-sucré

PRÉPARATION

1. Chauffer la margarine à feu doux dans une grande casserole. Ajouter les guimauves; remuer jusqu'à ce qu'elles soient fondues et homogènes. Retirer du feu.
2. Ajouter la vanille. Ajouter les céréales en remuant pour bien enrober. Ajouter les brisures de chocolat en remuant pour bien enrober.
3. À l'aide d'une spatule légèrement beurrée, presser le mélange dans un moule de 3,5 L (13 x 9 po), beurré. Laisser refroidir. Couper en rondelles.



*© 2008, marque de commerce de Kellogg Company utilisée sous licence par Kellogg Canada Inc.

FIXER AVEC DE LA COLLE OU DU RUBAN ADHÉSIF

PLIER ICI

PLIER ICI

PLIER ICI



ENEZ EN AIDE AU RÉSEAU ENFANTS-SANTÉ

INSTRUCTIONS

1. Avec des ciseaux, découpez le long des bords extérieurs.
2. Pliez le long des lignes pointillées.
3. Avec de la colle, fixez le côté le plus court sur l'intérieur du volet arrière.
4. Pour un meilleur résultat, collez ou imprimez sur du papier cartonné.



INSTRUCTIONS

1. Avec des ciseaux, découpez soigneusement l'étiquette.
2. Servez-vous de ruban adhésif transparent ou de colle pour fixer l'étiquette sur un bocal.

PIER ICI

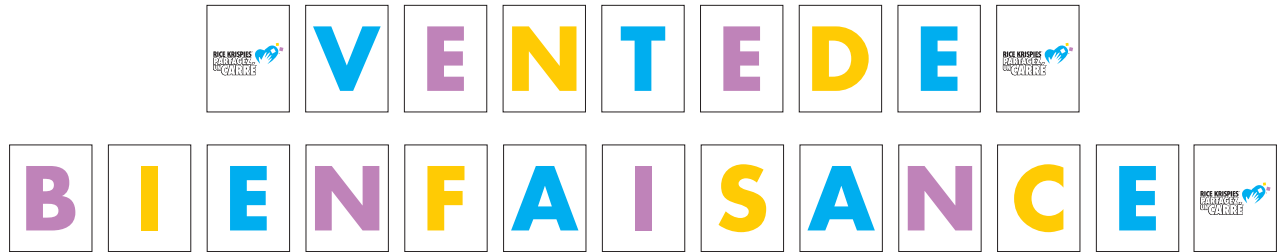
© 2008, marque de commerce de Kellogg Company utilisée sous licence par Kellogg Canada Inc.

INSTRUCTIONS

1. Avec un couteau d'artisanat, découpez soigneusement le cadre le long des lignes extérieures.
2. Posez une règle sur les lignes pour que vos découpes soient droites.
3. Découpez la fenêtre du cadre.
4. Pliez le cadre le long de la ligne centrale.
5. Faites de petites entailles à l'arrière du cadre. Utilisez les lignes comme guides.
6. Glissez votre photo préférée de la vente de bienfaisance dans le cadre et fixez-la en insérant les coins dans les entailles.
7. Pour un meilleur résultat, collez ou imprimez sur du papier cartonné

RICE KRISPIES
PARTAGEZ
UN CARRÉ

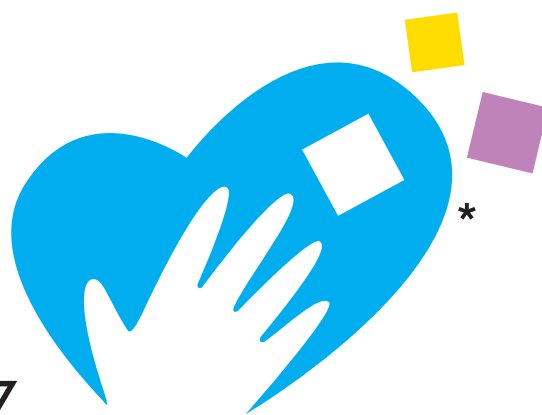




INSTRUCTIONS

1. Après avoir imprimé les pages (il y en a 19), posez-les à plat, formez les mots VENTE DE BIENFAISANCE et mettez un logo Partagez un Carré au début ou à la fin.
2. Lorsque vous serez prêt à monter votre table de présentation de la vente de bienfaisance, servez-vous des pages pour créer une grande affiche à suspendre.
3. Fixez chaque page à la table avec du ruban adhésif.

RICE KRISPIES*
PARTAGEZ,
UN CARRÉ*







N









B

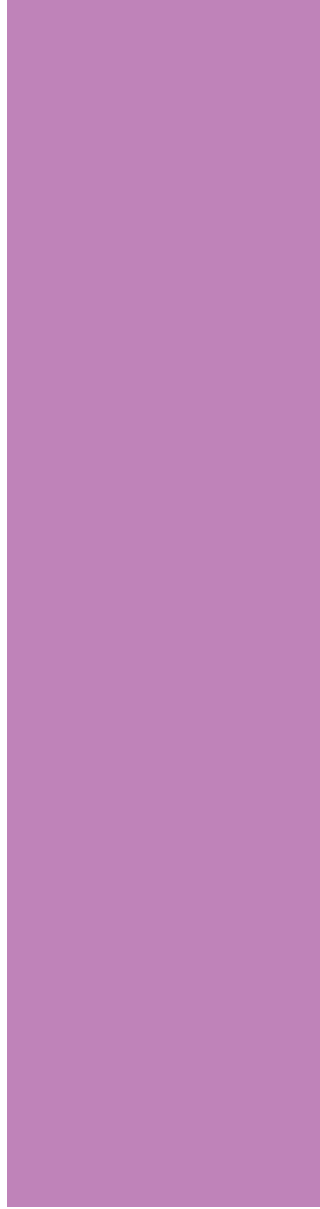






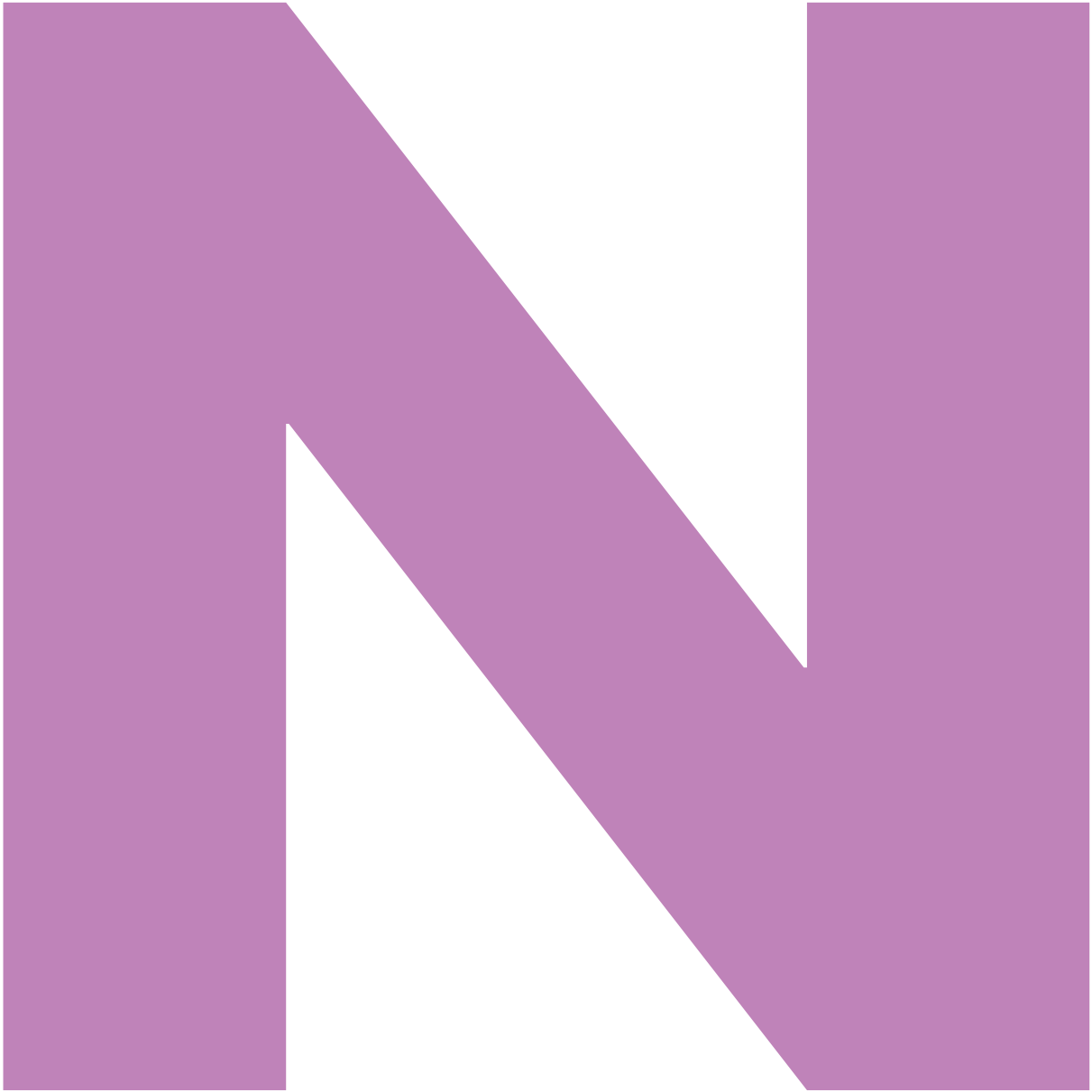


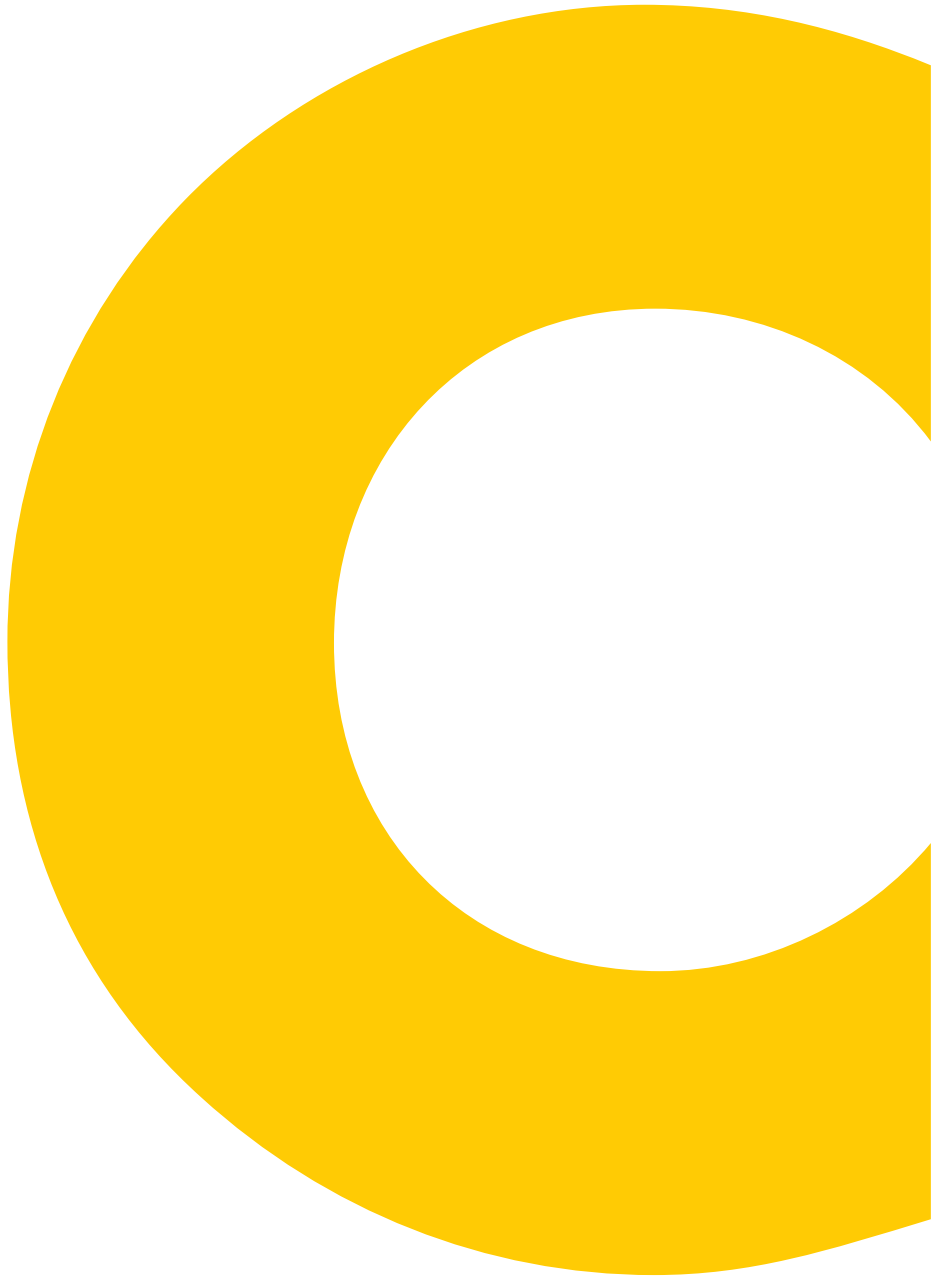




S









RICE KRISPIES*
PARTAGEZ,
UN CARRÉ*

