

PROGRAMME DES COURS

Origami, Kirigami et Furoshiki

adhérent 15€ sans adhérent 18€

Séance de 1h30

Origami Pliage de papier *sur demande*

Kirigami Découpage de papier *sur demande*

Furoshiki est une technique traditionnelle d'emballage en tissu *sur demande*

Calligraphie japonaise

adhérent 17€ sans adhérent 20€

**Séance de 1h30* sur demande*

Langue japonaise

adhérent 20€ sans adhérent 23€

Séance de 1h

cours particulier uniquement sur demande



Réserver un cours

Contactez-nous soit par mail info@manekinekodemontmartre.fr
soit par téléphone au 01 42 64 52 78 et 06 67 74 56 96

Animation pour Anniversaire etc,,,

**Séance de 2h* à partir de 150€ (déplacement possible)*

Kamishibai, Origami, Ecrire langue Japonaise, Daruma Otoshi,
Sugoroku, Fukuwarai, Kendama etc,,,

l'horaire des cours entre 9h et 22h 7jours sur 7

N'hésitez pas à me contacter au

01 42 64 52 78

06 67 74 56 96

(Merci de laisser votre message sur la répondeur SVP Je réponds dans 24h)

Lieu d'atelier et renseignement : 1bis rue Garreau 75018

Adhésion annuelle adulte :15euros enfant: 10euros

Cuisine japonaise

Recette des grands-mères d'Osaka

adhérent 40€ sans adhérent 45€

possibilité de faire un plat végétarien, sans porc, sans fruit de mer etc,, sur demande

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
22/08		14/09	15/09	16/09	17/09	18/09
			FETE de la PLEINE LUNE 18h-22h	Sushi et Maki 19h-21h	Familiale 1 19h-22h	
19/09	20/09	21/09	22/09	23/09	24/09	25/09
Familiale 1 19h-22h	Sushi et Maki 19h-21h	Familiale 2 11h-14h 19h-22h	Familiale 2 11h-14h 19h-22h	Familiale 3 11h-14h 19h-22h	Sushi et Maki 12h-14h	Familiale 1 16h-19h

**CONGE ANNUEL (atelier)
du 22 août au 14 septembre**

**CONGE ANNUEL (boutique)
du 19 août au 14 septembre**

Familiale1 OKONOMIYAKI

Familiale2 GYOZA

Familiale3 TERIYAKI

Sushi et Maki : durée 2h / natte à sushi offerte
adhérent 40€ non adhérent 45€

Sushi et Maki

Nombre d'élèves : de 2 à 8 personnes

Préparation de sushi et maki façon authentique japonaise



Démonstration : découpe du poisson et préparation du riz

Cours et dégustation : un bol de sashimi spécial, kakuni de thon
2 nigiri sushis, 2 rouleaux 18 pièces de maki- sushis,
1 rouleau 9 pièces de californie-maki-sushis

* possibilité de faire un plat végétarien, sans poisson cru sur demande

Familiale: durée 3h / baguettes offertes
adhérent 40€ non adhérent 45€

Okonomiyaki

Nombre d'élèves : de 2 à 6 personnes

1er plus forte demande 2011-2015 Typiquement de plat d'OSAKA



Plat : Okonomi yaki (3 sortes) et Yaki soba (nouilles sautées)

Soupe : Soupe de miso

Riz : Riz nature

* possibilité de faire un plat végétarien, sans porc, sans fruit de mer sur demande

Gyoza

Nombre d'élèves : de 2 à 7 personnes

2ème plus forte demande 2011-2015 On l'adore!



Entrée : Salade (sauce : base de sauce soja)

Plat : Gyoza (20 pièces : légumes, porc et boeuf et fruit de mer)

Soupe : Soupe de miso

Riz : Riz nature

** possibilité de faire un plat végétarien, sans porc, sans fruit de mer sur demande*

Teriyaki

Nombre d'élèves : de 2 à 6 personnes

Base de cuisine japonaise traditionnelle



Entrée : Omelette japonaise et Dashi maki

**Plat : Teri yaki (comme brochette) et
Porc au gingembre (poulet, porc total 400g)**

Soupe : Soupe de miso

Riz : Riz nature

** possibilité de faire un plat végétarien, sans porc ou avec poisson sur demande*

*Si vous organisez une soirée avec vos amis , votre famille,
Voici **le cours particulier***

**Initiation au sushi et cuisine familiale : sur demande
durée 2h / baguettes offertes / à partir de 6 personnes**

Préparation de sushi convivial

Idéal pour des enterrements de vie de jeune fille, anniversaire etc,,



Démonstration : découpe du poisson et préparation du riz

Cours et dégustation : suno mono (salade avec vinaigre de riz)

**soupe de miso, nigiri sushis, gunkan-maki- sushis,
te-maki-sushi à volonté**

** possibilité de faire un plat végétarien, sans poisson cru sur demande*

Tarif pour une groupe de

6-8 personnes	40 € par personne	
9 personnes	38 € par personne	total 342 €
10 personnes	37 € par personne	total 370 €

**Le cours privatisation
pour un groupe
sur demande**

Paiement

Le cours de CUISINE

Réservation, envoyez-moi un chèque ou réglez à la boutique japonaise Manekineko de Montmartre (chèque ou espèce) ou virement SVP.

L'ordre du chèque : BONJOUR PARIS

L'adresse : Manekineko de Montmartre

1bis, rue Garreau 75018 Paris

RDV du cours : Boutique japonaise MANEKINEKO de MONTMARTRE

1bis, rue Garreau 75018 Paris (sur la rue)

Note importante

Le cours est collective.(minimum 2 personnes maximum 6-8personnes)

Si vous voulez faire un cours privatisé sur demande.

Annulation et décaler la date le même jour du cours,

il sera retenu 100% du prix du cours.

la veille du cours, il sera retenu 50% du prix du cours.

Les autres cours (ORIGAMI, CALLIGRAPHIE, LANGUE etc)

Règlement la même jours du cours en cheque ou espèce SVP

