

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@manekinekodeмонтmartre.fr
soit par téléphone au 01 42 64 52 78 et 06 67 74 56 96

Paieement

Pour le cours de cuisine

merci de nous envoyer un chèque à l'ordre de "BONJOUR PARIS"
ou directement à la boutique japonaise Manekineko de Montmartre
(encaissement du chèque après le cours)
ou virement SVP

Pour les autres cours

règlement la même jours du cours en cheque ou espèce SVP

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
03/10	04/10	05/10	06/10	07/10	08/10	09/10
		Familiare 3 10h-13h		Familiare 6 11h-14h 19h-22h	Sushi et Maki 19h-21h	Familiare 1 16h-19h
10/10	11/10	12/10	13/10	14/10	15/10	16/10
	Familiare 7 13h-16h 19h-22h	Familiare 4 11h-14h 19h-22h	Sushi et Maki 12h-14h	Familiare 5 19h30-22h30		Familiare 2 16h-19h
17/10	18/10	19/10	20/10	21/10	22/10	23/10
	Familiare 2 13h-16h	Familiare 1 11h-14h 19h-22h	Familiare 2 11h-14h 19h-22h	Sushi et Maki 13h-15h 19h-21h	Sushi et Maki 13h-15h	
24/10	25/10	26/10	27/10	28/10	29/10	30/10
	Sushi et Maki 13h-15h 19h30-21h30	Familiare 1 11h-14h 19h-22h	Familiare 3 12h-15h	Sushi et Maki 13h-15h 19h-21h	Sushi et Maki 12h-14h 19h-21h	Familiare 5 16h-19h

Familiare 1 OKONOMIYAKI

Familiare 2 GYOZA

Familiare 3 TSUKUNE

Familiare 4 SHIITAKE

Familiare 5 KAKI AGE (TEMPURA)

Familiare 6 TERI YAKI

Familiare 7 SUKIYAKI

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€

Familiale 1

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*

Familiale 2

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*

Familiale 3

Tsukune

Nombre d'élèves : de 2 à 6 personnes

C'est un sort de YAKITORI



Entrée : Iri tamago avec Tofu et légume (un sort d'omelette)

Plat : Tsukune (comme brochette avec poulet et boeuf)

Soupe : Soupe de miso

Riz : Riz nature

** possibilité de faire un plat végétarien sur demande*

Familiale 4

Shiitake Nikuzume

Nombre d'élèves : de 2 à 6 personnes

Shiitake: Champignon japonais farci C'est bon!



Entrée : Shira ae (salade avec tofu et miso)

Plat : Shiitake Nikuzume

Soupe : Soupe de miso

Riz : Riz nature

* possibilité de faire un plat végétarien sur demande

Familiale5

Kakiage

Nombre d'élèves : de 2 à 6 personnes

Tempura façon familiale



Entrée : Salade (sauce : base de pâte de soja)

Plat : Kakiage (légumes et fruit de mer)

Soupe : Udon et Kakitama jiru

Riz : Riz nature et

Kakiage donburi (kakiage sur riz nature avec sauce spécial)

* possibilité de faire un plat végétarien, 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

Sukiyaki

Nombre d'élèves : de 2 à 8 personnes

Plat convivial et fondue luxe



Entrée : Asa tsuke mono (légumes marines)

Plat : Sukiyaki (fondue avec boeuf et légume : viande total 200g)

Riz : Riz grille Udon grille

* possibilité de faire un plat végétarien 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**

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 €

**Initiation au cuisine familiale pour un groupe
de 4 au 10 personnes
sur demande**

durée 2h ou 3h / baguettes offertes

Tarif à partir de 35 €

Pour la **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 particulier et privatisation 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.