

PROGRAMME DES COURS

Origami, Kirigami et Furoshiki

adhérent 15€ non 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€ non adhérent 20€

**Séance de 1h30* sur demande*

Langue japonaise

adhérent 20€ non 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

Païement

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)

Atelier et renseignements : 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
21/11	22/11	23/11	24/11	25/11	26/11	27/11
			Sushi et Maki 12h-14h 19h-22h	Familiale 3 19h-22h	Familiale 2 19h-22h	Familiale 1 16h-19h
28/11	29/11	30/11	01/12	02/12	03/12	04/12
Familiale 1 19h-22h		Sushi et Maki 12h-14h 19h-21h	Familiale 3 19h-22h	Familiale 1 19h-22h		Sushi et Maki 20h-22h
05/12	06/12	07/12	08/12	09/12	10/12	11/12
		Familiale 3 11h-14h 19h-22h		Sushi et Maki 13h-15h 19h-21h		Familiale 4 20h-23h
12/12	13/12	14/12	15/12	16/12	17/12	18/12
		Familiale 5 11h-14h 19h-22h	Sushi et Maki 12h-14h 19h-22h	Familiale 2 19h-22h	Sushi et Maki 11h-13h	Familiale 1 20h-23h
19/12	20/12	21/12	22/12	23/12	24/12	25/12
	Familiale 3 19h-22h	Sushi et Maki 12h-14h 19h-21h	Familiale 4 12h-15h 19h-22h	Sushi et Maki 13h-15h 20h-22h	Familiale 1 10h-13h	Familiale 5 12h-15h 16h-19h

Familiale1 OKONOMIYAKI
Familiale2 GYOZA
Familiale3 NIKU JYAGA
Familiale4 GYU DONBURI

Familiale5 MISO TSUKE YAKI

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 : Okonomiyaki (3 sortes) et Yaki soba (nouilles sautées)

Soupe : Soupe de miso

Riz : Riz nature

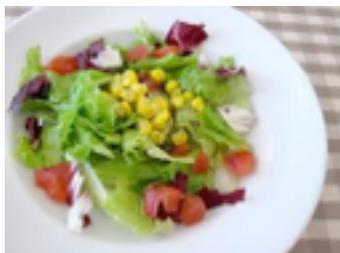
* possibilité de faire un plat végétarien, sans porc, sans fruit de mer sur demande

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

Niku jyaga

Nombre d'élèves : de 2 à 8 personnes

*Dicton : qui reussit le NIKU JYAGA peut se marier!
qui ne reussit pa ne se marie pas!*



Entrée : Su miso ae (salade avec pâte de soja et vinaigre de riz)

Plat : Niku jyaga (boeuf et pomme de terre)

Soupe : Soupe de miso

Riz : Onigiri

* possibilité de faire un plat végétarien sur demande

Familiale 4

Gyu donburi

Nombre d'élèves : de 2 à 6 personnes

Le plat très populaire



Entrée : Nasu nibitashi (aubergine)

Plat : Gyuniku donburi (boeuf sur riz nature)

Soupe : Soupe de miso

** possibilité de faire un plat végétarien sur demande*

Familiale5

Miso tsuke yaki

Nombre d'élèves : de 2 à 6 personnes

L'utilisation de MISO et pour le pick-nique c'est idéal



Entrée :Nuka tsuke mono (légumes marines)

Plat : Miso tsuke yaki (poulet et porc : total)

Soupe : Ton jiru (une sorte de soupe de miso avec porc)

Riz : Yaki onigiri

** 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

6,7 personnes	40 € par personne	
8,9 personnes	38 € par personne	
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 collectif.(minimum 2 personnes maximum 6-8personnes)
Si vous voulez faire un cours particulier et privatisation sur demande.**

Annulation et décalage cours le jour même.

Le cours n'est pas remboursé : 100% du prix du cours.

Annulation la veille : 50% du cours reste dû

