

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
02/01	03/01	04/01	05/01	06/01	07/01	08/01
Familiale 6 19h-22h	Familiale 5 20h-23h	Familiale 3 11h-14h 19h-22h	FETE DU SAKE 18h-21h	Familiale 1 19h-22h	Sushi et Maki 12h-14h 19h-22h	Sushi et Maki 19h30-21h30
09/01	10/01	11/01	12/01	13/01	14/01	15/01
Familiale 4 19h-22h	Familiale 1 20h-23h	Familiale 2 11h-14h 19h-22h		Sushi et Maki 13h-15h 19h-21h	Sushi et Maki 12h-14h 19h-22h	
16/01	17/01	18/01	19/01	20/01	21/01	22/01
Familiale 3 19h-22h	Sushi et Maki 20h-22h	Familiale 6 11h-14h 19h-22h	Familiale 2 19h-22h	Familiale 2 19h-22h	Sushi et Maki 12h-14h 19h-21h	Familiale 5 16h-19h
23/01	24/01	25/01	26/01	27/01	28/01	29/01
Familiale 5 19h-22h	Familiale 6 20h-23h	Sushi et Maki 12h-14h 19h-21h	Familiale 7 12h-15h 19h-22h	Sushi et Maki 13h-15h 19h-21h	Familiale 1 11h-14h 19h-22h	

Familiale1 OKONOMIYAKI

Familiale2 GYOZA

Familiale3 ODEN

Familiale4 HAMBURG JAPONAIS

Familiale5 MISOTSUKE YAKI

Familiale6 HIJIKI

Familiale7 Curry Japonais

Cour de cuisine familiale,

Manekineko de Montmartre propose plus de 20 plats différents par an.

Tapez ici ↓

Liste de cours de cuisine

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

Oden

Nombre d'élèves : de 2 à 6 personnes

Typiquement cuisine populaire d'hiver



Entrée : Chawan mushi (flan chaud : poulet et fruit de mer)

Plat : Oden (plat mijoté avec légumes et neri mono)

Riz : Onigiri

* possibilité de faire un plat végétarien sur demande

Familiale 4

Hamburg

Nombre d'élèves : de 2 à 6 personnes

1er plat japonais le plus aimé des japonais



Entrée : Salade de p \hat{a} te

Plat : Hamburg (boeuf et porc fa c on \grave{a} la japonaise)

Soupe : Soupe de miso

Riz : Riz nature

* possibilit \acute{e} de faire un plat v \acute{e} g \acute{e} tarien, sans porc 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

* possibilit \acute{e} de faire un plat v \acute{e} g \acute{e} tarien, sans porc ou avec poisson sur demande

Familiale 6

Hijiki

Nombre d'élèves : de 2 à 8 personnes

Goût authentique de maman



Entrée : Ohitashi (salade traditionnelle japonaise)

Plat : Hijiki (plat mijoté avec l'algue Hijiki, légumes et poulet)

Soupe : Soupe de miso

Riz : Riz nature

* possibilité de faire un plat végétarien sur demande

Familiale 7

Curry avec katsu et Udon

Nombre d'élèves : de 2 à 8 personnes

Curry japonais



Entrée : Salade (sauce : base de sauce mayonnaise)

Plat : Curry (boeuf et fruit de mer) plus Porc pané

Soupe : Curry Udon

Riz : Riz nature

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

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

Préparation de sushi convivial

Si idéal pour des anniversaires, le mariage, le baptême, votre famille, etc.,,

Voici le cours particulier



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

6,7,8 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 : BONJOUR PARIS

Tomoko NAKAYASU

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