

# 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](mailto: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**

*\*les enfants à partir de 5ans peuvent participer le cours*

*Les enfants entre 5ans et 10ans merci de prévenir avant le cours SVP*

# 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
23/01	24/01	25/01	26/01	27/01	28/01	29/01
		<b>Sushi et Maki</b> 12h-14h <b>Familiale 1</b> 19h-22h	<b>Familiale 4</b> 19h-22h	<b>Sushi et Maki</b> 19h-21h	<b>Familiale 1</b> 19h-22h	
30/01	31/01	01/02	02/02	03/02	04/02	05/02
		<b>Familiale 2</b> 11h-14h 19h-22h	<b>Familiale 7</b> 12h30-15h30 19h-22h	<b>FETE de SETSUBUN</b> 18h30-20h	<b>Familiale 1</b> 11h-14h	<b>FETE de SETSUBUN</b> 15h30-17h <b>Sushi et Maki</b> 18h-20h
06/02	07/02	08/02	09/02	10/02	11/02	12/02
<b>Familiale 1</b> 18h-21h		<b>Sushi et Maki</b> 12h-14h 19h-21h	<b>Familiale 5</b> 12h30-15h30 19h-22h	<b>Sushi et Maki</b> 12h30-14h30 19h-21h	<b>Sushi et Maki</b> 12h-14h 19h-21h	<b>Familiale 1</b> 16h-19h
13/02	14/02	15/02	16/02	17/02	18/02	19/02
<b>Familiale 5</b> 18h-21h		<b>Familiale 3</b> 11h-14h 19h-22h	<b>Sushi et Maki</b> 13h-15h 19h-21h	<b>Familiale 6</b> 19h-22h	<b>Familiale 5</b> 11h-14h 19h-22h	<b>Sushi et Maki</b> 16h-18h 19h-21h
20/02	21/02	22/02	23/02	24/02	25/02	26/02
<b>Familiale 6</b> 18h-21h		<b>Familiale 6</b> 12h30-15h30 19h-22h	<b>Familiale 2</b> 12h30-15h30 19h-22h	<b>Sushi et Maki</b> 19h-21h	<b>Familiale 1</b> 11h-14h 19h-22h	<b>Familiale 7</b> 16h-19h

**Familiale1 OKONOMIYAKI**

**Familiale2 GYOZA**

**Familiale3 ODEN**

**Familiale4 CURRY JAPONAIS**

**Familiale5 MISOTSUKE YAKI**

**Familiale6 TERIYAKI**

**Familiale7 KAKIAGE**

**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

\* Saumon Ecossais Label Rouge et thon Albacore: Kihada Maguro 1er choix

**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**

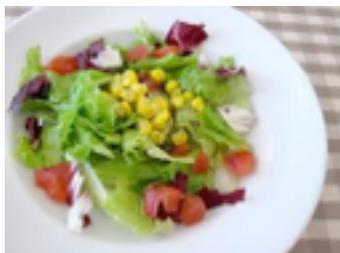
\* possibilité de faire un plat végétarien, sans porc, sans fruit de mer sur demande

## 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

### 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

## 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

## Familiale6

### 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

## Familiale 7

### 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

*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**

6,7,8 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**