

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

Paielement

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

01 42 64 52 78 INFO@MANEKINEKODEMONTMARTRE.FR 06 67 74 56 96

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
20/02	21/02	22/02	23/02	24/02	25/02	26/02
Familiale 4 20h-23h			Familiale 2 12h30-15h30 19h-22h	Sushi et Maki 19h-21h	Familiale 1 11h-14h 19h-22h	Familiale 1 19h-22h
27/02	28/02	01/03	02/03	03/03	04/03	05/03
	Sushi et Maki 19h-21h	Familiale 6 19h-22h	FETE des FILLES 16h30-20h	Familiale 8 10h30-13h30 19h-22h	Sushi et Maki 12h-14h 19h-21h	Familiale 1 16h-19h
06/03	07/03	08/03	09/03	10/03	11/03	12/03
	Familiale 7 19h30-22h30	Familiale 3 12h-15h 19h-22h	Familiale 2 19h-22h	Sushi et Maki 13h-15h 19h-21h	Familiale 1 11h-14h 19h-22h	Sushi et Maki 16h-18h 19h-21h
13/03	14/03	15/03	16/03	17/03	18/03	19/03
	Familiale 3 19h30-22h30	Sushi et Maki 12h-14h 19h-21h	Familiale 8 12h30-15h30 19h-22h	Familiale 7 12h30-15h30 19h-22h	Sushi et Maki 12h-14h Familiale 5 19h-22h	Familiale 3 16h-19h
20/03	21/03	22/03	23/03	24/03	25/03	26/03
	Sushi et Maki 19h30-21h30	Familiale 2 12h-15h 19h-22h	Sushi et Maki 13h-15h 19h-21h	Familiale 1 19h-22h	Familiale 6 11h-14h 19h-22h	Familiale 8 16h-19h

Familiale1 OKONOMIYAKI

Familiale2 GYOZA

Familiale3 SUKIYAKI

Familiale4 CURRY

Familiale5 MISOTSUKE YAKI

Familiale6 TERIYAKI

Familiale7 TSUKUNE

Familiale8 YOSENABE

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 2011-2016 Typiquement de plat d'OSAKA



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

Soupe : Soupe de miso

Riz : Riz nature

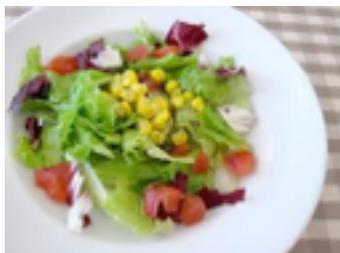
* possibilité de faire un plat végétarien, sans porc, sans fruit de mer sur demande

Familiale 2

Gyoza

Nombre d'élèves : de 2 à 7 personnes

2ème plus forte demande 2011-2016 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

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

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

Familiale 6

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

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

Yose nabe

Nombre d'élèves : de 2 à 8 personnes

Plat convivial et fondue typiquement d'hiver



Entrée : Tsuke mono (légumes marines)

Plat : Yose nabe(fondue avec poulet, légume et neri mono)

Riz : Udon et Ojiya (risotto)

* 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**

* 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 €

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