

# 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 ou 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 par virement

Pour les autres cours

règlement le jours même du cours en cheque ou espèce

**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 le répondeur Je réponds dans les 24h)**

**Atelier et renseignements : 1bis rue Garreau 75018**

**Adhésion annuelle adulte :15euros enfant: 10euros**

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

**Merci de préciser l'âge des enfants à la réservation**

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

**Familiale1 OKONOMIYAKI**

**Familiale2 GYOZA**

**Familiale3 SUKIYAKI**

**Familiale4 KAKIAGE**

**Familiale5 MISOTSUKE YAKI**

**Familiale6 TERIYAKI**

**Familiale7 ONIGIRI BENTOU**

**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 nigiris sushis, 2 rouleaux de makis- sushis,  
1 rouleau de california-maki-sushi**

\* 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

*1ère plus forte demande 2011-2016 Plat typiquement d'OSAKA*



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

**Soupe : Soupe de miso**

**Riz : Riz nature**

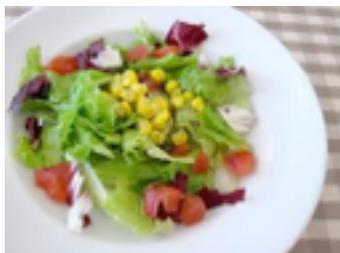
\* possibilité de faire un plat végétarien, sans porc, sans fruit de mer sur demande

## 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

### 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

## 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

### Onigiri Bentou

Nombre d'élèves : de 2 à 6 personnes

*Ideal pour bento et Pick-nique*



**Plat : Omelette maki**

**Lardon maki ( asperge , champignon et lardon) et**

**Niku miso ( porc et boeuf avec miso )**

**Riz : Onigiri ( onigiri , yaki onigiri)**

*\* 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 / pour une groupe**

*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 personnes	47 € par personne	total 282€
7 personnes	43 € par personne	total 301€
8 personnes	40 € par personne	total 320 €
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**