

# 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](mailto:info@manekinekodemontmartre.fr)  
soit par téléphone au 01 42 64 52 78 ou 06 67 74 56 96

## Paie ment

**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   |
|-------------------------------|-------------------------------------|--|--|--|--|--|
| 24/04                         | 25/04                               | 26/04                                      | 27/04                                      | 28/04                                      | 29/04  | 30/04  |
|                               |                                     |  |  | <b>Sushi et Maki</b><br>13h-15h<br>19h-21h | <b>Familiale 2</b><br>10h30-13h30<br>19h-22h | <b>Sushi et Maki</b><br>16h-18h<br>19h-21h                       |
| 01/05                         | 02/05                               | 03/05                                      | 04/05                                      | 05/05                                      | 06/05  | 07/05  |
| <b>Familiale 6</b><br>13h-16h | <b>Sushi et Maki</b><br>19h30-21h30 | <b>Familiale 1</b><br>12h-15h<br>19h-22h   | <b>FETE DES GARCONS</b><br>16H30-20H       | <b>Familiale 4</b><br>19h-22h              | <b>Familiale 3</b><br>11h-14h<br>19h-22h     |  |
| 08/05                         | 09/05                               | 10/05                                      | 11/05                                      | 12/05                                      | 13/05  | 14/05  |
| <b>Familiale 1</b><br>13h-16h | <b>Familiale 4</b><br>19h30-22h30   | <b>Familiale 7</b><br>12h-15h<br>19h-22h   | <b>Sushi et Maki</b><br>13h-15h<br>20h-22h | <b>Familiale 2</b><br>13h-16h<br>19h-22h   | <b>Sushi et Maki</b><br>19h-21h              | <b>Familiale 1</b><br>16h-19h<br><b>Sushi et Maki</b><br>20h-22h |
| 15/05                         | 16/05                               | 17/05                                      | 18/05                                      | 19/05                                      | 20/05  | 21/05  |
|                               | <b>Familiale 2</b><br>19h30-22h30   | <b>Sushi et Maki</b><br>13h-15h<br>19h-21h | <b>Familiale 3</b><br>13h-16h<br>19h-22h   | <b>Familiale 6</b><br>13h-16h<br>19h-22h   | <b>Sushi et Maki</b><br>19h-21h              |  |
| 22/05                         | 23/05                               | 24/05                                      | 25/05                                      | 26/05                                      | 27/05  | 28/05  |
|                               | <b>Sushi et Maki</b><br>19h30-21h30 | <b>Familiale 4</b><br>12h-15h<br>19h-22h   | <b>Sushi et Maki</b><br>13h-15h<br>19h-21h | <b>Familiale 7</b><br>13h-16h<br>19h-22h   | <b>Familiale 1</b><br>11h-14h<br>19h-22h     |  |

**Familiale1 OKONOMIYAKI**  
**Familiale2 GYOZA**  
**Familiale3 SUKIYAKI**  
**Familiale4 KATSUDON**

**Familiale5 MISOTSUKE YAKI**  
**Familiale6 HIJIKI**  
**Familiale7 SHABU SHABU**

**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€**

## 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**

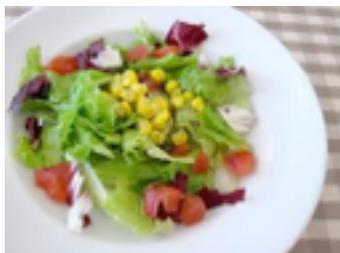
\* possibilité de faire un plat végétarien, sans porc, sans fruit de mer sur demande

## 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

01 42 64 52 78

[INFO@MANEKINEKODEMONTMARTRE.FR](mailto:INFO@MANEKINEKODEMONTMARTRE.FR)

06 67 74 56 96

## Katsu et Oyako donburi

Nombre d'élèves : de 2 à 6 personnes

### *Roi de Donburi*



**Entrée :** Goma ae ( salade avec sésame )

**Plat :** Katsu donburi ( porc pané et omelette sur riz nature ) et  
Oyako donburi ( poulet et omelette sur riz nature )

**Soupe :** Udon et Kakitama jiru

\* 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

## 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

## Syabu syabu

Nombre d'élèves : de 2 à 8 personnes

*Plat convivial et diététique*



**Entrée :** Hiya syabu ( boeuf et porc : total 200g ) avec 2sauces japonaises

**Plat :** Syabu syabu ( boeuf et porc : total 200g ) avec 2sauce japonaises

**Riz :** Ojiya ( risotto )

\* possibilité de faire un plat végétarien, sans porc 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**