

# 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

## Paieмент

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
22/05	23/05	24/05	25/05	26/05	27/05	28/05
	<b>Sushi et Maki</b> 19h30-21h30	<b>Familiale 4</b> 12h-15h 19h-22h	<b>Sushi et Maki</b> 13h-15h 19h-21h	<b>Familiale 7</b> 13h-16h <b>Sushi et Maki</b> 19h-21h	<b>Familiale 1</b> 11h-14h 19h-22h	
29/05	30/05	31/05	01/06	02/06	03/06	04/06
	<b>Familiale 3</b> 19h30-22h30	<b>Sushi et Maki</b> 13h-15h 19h-21h		<b>Familiale 6</b> 13h-16h 19h-22h	<b>Sushi et Maki</b> 12h-14h 19h-21h	<b>Familiale 1</b> 16h-19h
05/06	06/06	07/06	08/06	09/06	10/06	11/06
<b>Familiale 1</b> 11h-14h	<b>Familiale 2</b> 19h30-22h30	<b>Familiale 5</b> 12h-15h 19h-22h		<b>Familiale 1</b> 13h-16h 19h-22h	<b>Sushi et Maki</b> 12h-14h	
12/06	13/06	14/06	15/06	16/06	17/06	18/06
<b>Familiale 6</b> 12h-15h	<b>Sushi et Maki</b> 13h-15h 19h30-21h30	<b>Sushi et Maki</b> 13h-15h 19h-21h		<b>Familiale 4</b> 13h-16h 19h-22h	<b>Familiale 5</b> 10h-13h 19h30-22h30	<b>Familiale 3</b> 16h-19h
19/06	20/06	21/06	22/06	23/06	24/06	25/06
<b>Familiale 4</b> 12h-15h	<b>Familiale 1</b> 19h30-22h30	<b>Familiale 2</b> 12h-15h 19h-22h	<b>Familiale 8</b> 19h30-22h30	<b>Sushi et Maki</b> 13h-15h 19h-21h	<b>Familiale 1</b> 11h-14h	<b>Sushi et Maki</b> 19h-21h
26/06	27/06	28/06	29/06	30/06	01/07	02/07
<b>Familiale 5</b> 12h-15h		<b>Familiale 4</b> 12h-15h 19h-22h	<b>Sushi et Maki</b> 13h-15h 19h-21h	<b>Familiale 3</b> 13h-16h 19h-22h	<b>Sushi et Maki</b> 12h-14h	<b>Familiale 8</b> 16h-19h

**Familiale1 OKONOMIYAKI**

**Familiale2 SHIITAKE**

**Familiale3 SUKIYAKI**

**Familiale4 KATSUDON**

**Familiale5 KAKIAGE**

**Familiale6 GYUDON**

**Familiale7 SHABU SHABU**

**Familiale8 CURRY RICE**

**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

### Shiitake Nikuzume

Nombre d'élèves : de 2 à 6 personnes

*Shiitake: Champignon japonais farci C'est bon!*



**Entrée : Shira ae ( salade avec tofu et miso )**

**Plat : Shiitake Nukuzume**

**Soupe : Soupe de miso**

**Riz : Riz nature**

*\* possibilité de faire un plat végétarien 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

### 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

### 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

## Familiale 6

### Gyu donburi

Nombre d'élèves : de 2 à 6 personnes

*Le plat très populaire*



**Entrée : Nasu nabitashi ( aubergine )**

**Plat : Gyuniku donburi ( boeuf sur riz nature )**

**Soupe : Soupe de miso**

\* 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

## 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 / 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

#### Tarif : Groupe

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 faites un virement soit, réglez à la boutique japonaise Manekineko de Montmartre ( chèque ou espèce).

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 6-8 personnes)  
Si vous voulez faire un cours particulier et privé uniquement sur demande.

**Annulation** et report du cours:

Le jour même, le cours n'est pas remboursé : 100% du prix du cours.  
La veille : 50% du cours reste dû