

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

Familiale1 OKONOMIYAKI
Familiale2 SHIITAKE
Familiale3 SUKIYAKI
Familiale4 KATSUDON

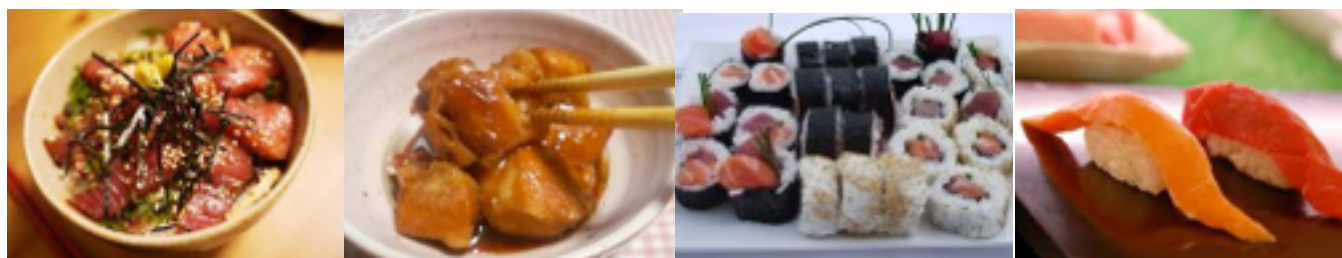
Familiale5 KAKIAGE
Familiale6 GYUDON
Familiale7 SHABU SHABU
Familiale8 CURRY RICE

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