

Planning des ateliers 25 - 26

Atelier Wakamé

Atelier Sushi

Pour réaliser des makis authentiques, il faut savoir manier le rouleau. Mme Wakamé partage des petits secrets et vous préparez les makis selon vos goûts.



28 OCT, 27 DEC, 16 AVR : 15h-18h
14 FEV: 10h-13h
(65 € par personne)



Atelier Patisserie Japonaise

Atelier de patisserie japonaise "Mochi" ou autres recettes selon la saison, avec des haricots azuki, Agar-agar, patates douces et des ingrédients originaux. Dorayaki, etc... Dégustation du thé vert de saison



22 OCT, 28 DEC, 13 FEV, 14 AVR
15h-17h30
55 € par personne



 végétarien sur demande / possible



Atelier de bouillon dashi / miso

Washoku, la cuisine japonaise en général. On débute cet atelier par la préparation de Dashi bouillon clair pour une soupe miso. Misodaré en suite, une sauce miso idéale pour grillades, légumes et poissons.

23 OCT, 23 DEC, 19 FEV, 13 AVR
10h-12h45
60 € par personne



Atelier Onigiris



Onigiris, boulette du riz japonaise avec nori et fourrée de garnitures variées. Inscription des jeunes acceptée

29 OCT, 23 DEC, 11 FEV, 15 AVR
15h30-17h30
55 € par personne



Atelier Bento

Un panier repas, Bento sain et original avec des légumes de saison. Option végétarienne possible.

23 OCT, 22 DEC, 19 FEV, 13 AVR
15h30-17h45
60 € par personne



 sans gluten sur demande



Atelier Wakamé

Atelier Ludique Enfants

Le sushi, Onigiris ou Mochis, on prépare et on mange ensemble. Tu viens t'amuser pendant les vacances sur le thème de ton choix avec Madame Wakamé pour passer un bon moment !



sushis 29 OCT, 27 DEC, 11 FEV, 16 AVR
10h30-12h30



onigiris: 29 OCT, 23 DEC, 11 FEV, 15 AVR
15h30-17h30

mochis 22 OCT, 28 DEC, 13 FEV, 15 AVR
10h30-12h30



11 -15 ans 40 € par personne
6 - 10 ans 80 € tarif duo (1 enfant+1 adulte)
*Tarif frères et soeurs applicable

Atelier CaligraTea

Venez découvrir les bienfaits de la calligraphie. Le temps passe en douceur comme un fil d'eau. Initiation à l'écriture des caractères japonais sur du papier de riz, suivi de thé avec des patisseries japonaises maison. Pas de connaissance de base nécessaire, c'est un art.



30 € : adulte / séance
25 € : 11 - 15 ans / séance
20 € : moins de 10 ans
45 € : un adulte + un enfant de moins de 10 ans



Les ateliers :

Durée de 2 à 3h selon l'atelier

Groupe jusqu'à 8 personnes (à partir de 16 ans, si moins de 15 ans, accompagné d'un adulte qui participe).

Accueil et présentation du déroulement de l'atelier, réalisation des plats et dégustation sur place et/ou à emporter (merci d'apporter votre contenant et tablier). Boissons servies : eau, thé, jus de fruit...

Conditions générales

Inscription validée uniquement sur règlement (remboursement jusqu'à 72h avant la date de votre atelier en cas de désistement ou annulation)

L'atelier Wakamé se réserve le droit d'annulation ou changement de programme, si le nombre de participants est insuffisant au plus tard 48h avant la date de la prestation. Merci de nous prévenir en cas de régime, allergie ou intolérance alimentaire.

Contacter Mme Wakame par mail: atelierwakame@gmail.com
Facebook/Instagram ou tel 0640698305

Sans oublier ...

Le Kinako 
Produced by Atelier Wakamé

Cafétéria japonaise-Cité des arts, Jardin du Verney

LUNDI : 10H-18H

MARDI : 10H-18H

MERCREDI : 9H15-18H

JEUDI : 10H-18H

VENDREDI : 10H-14H

FERME WEEK-END, FERIES & PENDANT LES VACANCES SCOLAIRES

Service du déjeuner de 12h à 14h
Salon de thé à partir de 15h