

# Planning des ateliers 25 - 26

## 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 Pâtisserie Japonaise

Atelier de pâtisserie 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 Wakamé

## 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 pâtisseries 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.

Contactez 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, FÉRIES & PENDANT LES VACANCES SCOLAIRES**

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