

Programme des ateliers 26 - 27

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.



Durée 3 h 00

Atelier Pâtisserie Japonaise

Atelier de pâtisserie japonaise "Mochis" avec des haricots azuki avec des fruits de saison.
suivi d'une dégustation conviviale accompagnée de thé vert japonais.



Durée 2 h 30

 végétarien sur demande / possible

Atelier Wakamé

Atelier street food



Gyoza, raviolis japonais, un must de street food japonaise. On débute cet atelier par la préparation de pâtes. Idéale pour une soirée en famille, amis. ingrédients : porc, légumes.

Durée 3 h 00

Hiroshima yaki, Crêpe salée épaisse avec des nouilles et du chou.
Un plat très populaire d'Hiroshima.



Atelier Onigiris-Bento



Onigiris, boulette de riz japonaise avec nori et fourrée de garnitures variées. Bento, un panier repas, sain et original avec des légumes de saison.

Durée 3 h 00



sans gluten sur demande

Planning des ateliers 26 - 27

thème	dates	tarif p/personne
atelier sushi	22/10/26 : 10h-13h 29/12/26 : 10h-13h 17/02/27 : 10h-13h 21/04/27 : 10h-13h	adulte : 65 € enfant : 45 € 10-15ans
atelier mochis	21/10/26 : 15h-17h30 23/12/26 : 15h-17h30 17/02/27 : 15h30-18h 14/04/27 : 15h-17h30	adulte : 55 € enfant : 40 € 10-15ans
atelier street food	28/10/26 : 15h-18h (Hiroshima yaki) 28/12/26 : 15h-18h (Raviolis Gyoza) 19/02/27 : 15h-18h (Hiroshima yaki) 21/04/27 : 15h-18h (Raviolis Gyoza) 07/05/27 : 15h-18h (Hiroshima yaki)	adulte : 60 € enfant : 45 € 10-15ans
atelier Bento Onigiri	28/10/26 : 10h-13h 23/12/26 : 10h-13h 19/02/27 : 10h-13h 14/04/27 : 10h-13h	adulte : 65 € enfant : 45 € 10-15ans

Contactez Mme Wakamé par mail: atelierwakame@gmail.com
Facebook/Instagram ou tel 0640698305

Atelier Wakamé

Les ateliers :

Durée de 2h30 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 avec inscription.
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.

tarif duo (parent-enfant et frères /soeurs), contacter Mme Wakamé

Sans oublier ...

Le Kinako 
Produced by Atelier Wakamé

Cafétéria japonaise-Cité des arts, Jardin du Verney

LUNDI : 10H30-18H

MARDI/JEUDI: 10H30-17H30

MERCREDI : 9H45-17H30

VENDREDI : 10H30-14H

JOURS FERMES WEEK-END, FÉRIES & VACANCES SCOLAIRES

Service du déjeuner:

12h à 14h

Salon de thé après-midi