



L'ATELIER JAPONAIS

de Julia

DEVENEZ CHIEF



COURS DE CUISINE NIPONNE À DOMICILE



EN VISIO

30 min · 25€

Petites recettes directement en ligne via une plateforme ou sur nos réseaux sociaux.



L'ATELIER JAPONAIS

de Julie



L'INITIATION

2h · 50€

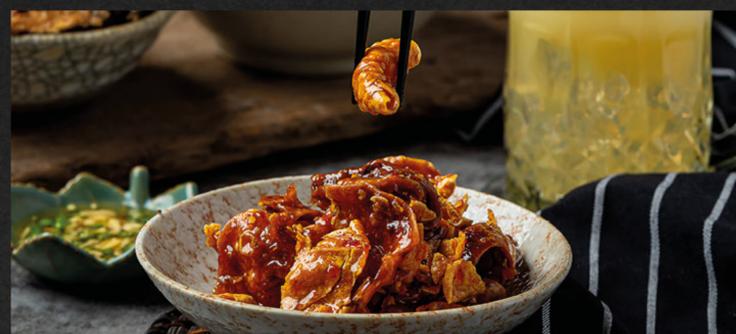
Démonstration des bases d'un thème abordé. Roulage de maki, saumon teriyaki, soupe miso...



SUSHI & MAKI

3h · 90€

Tranchez, roulez, assaisonnez... Servez !



FUSION

1h30 · 65€

Quand le Japon rencontre l'Alsace.



GYOZA

1h30 · 60€

Les ravioli frits traditionnels du Japon.



RAMEN

3h · 90€

La traditionnelle soupe de nouilles japonaise.



OMAKASE

4h · 150€

Menu complet.

L'ATELIER JAPONAIS

de Julie

latelier-japonais-de-julie.eatbu.com

latelierjaponaisdejulie@gmail.com

06 23 23 00 95





L'ATELIER JAPONAIS

de Julie

LA CHEFFE À VOTRE DOMICILE





LA CHEFFE À VOTRE DOMICILE



FUSION

45 € / personne

Entrée

Tatakis de bœuf, chantilly de raifort,
sur son lit de jeunes pousses

Plat

Saumon teriyaki, spaetzle, légumes sautés

Dessert

Mousse de thé vert, cerise au kirsh, biscuit au sésame



DÉCOUVERTE

60 € / personne

Entrée

Assortiment d'entrées japonaises
(sushi, maki, poulet frit, salade fraîcheur
aux algues, raviolis grillés)

Plat (au choix)

Bœuf sauté à l'ail, gingembre, oignon, choux chinois
et vermicelle transparent de soja accompagné
de riz blanc japonais et pois gourmands

ou

Noix de St-Jacques à la sauce yuzu accompagné
de légumes grillés et riz blanc
(+ 10 € / convive)

Dessert

Dessert d'influence japonaise
(Gâteau thé vert chocolat noir noisette, flan
au sésame noir, mochi à la pâte de haricot rouge)



VÉGÉ LOVE

40 € / personne

Entrée

Assortiment végétale (salade de carotte, daikon sautés
et gingembre au sésame, aubergines grillées
à la pate miso, inari zushi et maki veggie,
daikon fondant au yuzu)

Plat (au choix)

Soba au bouillon de légumes et tofu, algues, légumes,
shiitaké

ou

Fondue japonaise au lait de soja,
légumes japonais, tofu (+ 5 € / convive)

ou

Riz sauté aux légumes, tofu, déglacé au vinaigre noir

Dessert

Assortiment de dessert
(mochi et flan au sésame torréfié au lait de soja)



L'ATELIER JAPONAIS

de Julie

latelier-japonais-de-julie.eatbu.com

latelierjaponaisdejulie@gmail.com

06 23 23 00 95

L'ATELIER JAPONAIS

de Julie





LA CHEFFE À VOTRE DOMICILE



FONDUE JAP'

55 € / personne

Entrée

Assortiment d'entrées japonaises
(sushi, maki, croustilles de poisson, poulet frit,
salade fraîcheur aux algues, raviolis grillés)

Plat

La fondue à base de bouillon de soja, saké et mirin.
Légumes, viande de bœuf finement coupée et tofu.
Servie avec du riz blanc

Dessert (au choix)

Gâteau au thé matcha ou Flan au sésame torréfié

Je vous propose aussi de découvrir
des boissons japonaises pour agrémenter
votre repas (limonades Ramune, vin de riz,
bière japonaise originales...)

Service en supplément



AUTOUR DU MISO

45 € / personne

Entrée

Farandole de légumes grillés sauce au miso
& soupe miso rouge aux coques

Plat (au choix) accompagné de nouilles

Soba au bouillon de légumes et tofu, algues,
légumes, shiitaké

ou

Boeuf au miso

ou

Saumon au miso blanc (+3€/convive)

ou

Saint jacques miso saveur yuzu (+10€/convive)

Dessert

Moelleux chocolat au miso



MENU ENFANT

15 € / personne

Entrée + Plat + Dessert

Comme pour les grands, en petit

ou

Plat + Dessert

Poulet frit accompagné de riz japonais

Le dessert des grands, en petit



L'ATELIER JAPONAIS
de Julie

latelier-japonais-de-julie.eatbu.com

latelierjaponaisdejulie@gmail.com

06 23 23 00 95



L'ATELIER JAPONAIS
de Julie