

Cours de cuisine

au restaurant IIDA-YA 2015

Un mot par chef

Bonjour

J'ai le plaisir de vous annoncer les premiers cours de cuisine. Mon objectif premier est de vous satisfaire en vous proposant des cours de cuisine adaptés et de qualités.

Les dégustations des plats réalisés durant les cours pourront se faire à la fin avec tous les participants une entrée et un plat. Cependant, l'année prochaine, l'organisation des cours sera différent, j'aurai plus le temps de vous apprendre d'avantage les bases de la cuisine japonaise. Les plats à réaliser seront plus important.

J'espère, de tout coeur, que vous viendrez nombreux à cette première aventure.

Itadakimasu!! (Bon appetits)

- Thème : Cuisine japonaise réalisées avec des produits locaux
- Cours : 5 cours pour la première session 2015 (Forfait de 5 cours à 180 € ou 1 cour à 40 €)
- Lieu : Restaurant IIDA-YA à 39100 DOLE
- Horaire : Tous les mercredi 10 : 00 à 13 : 00 (Repas à partir de 12 : 00)

Datés disponible		Programme
Session A	Session B	
23 septembre	30 septembre	Julienne de carotte au sésame, sauce soja sucré. Friture de cuisses de poulet, marinées sauce soja, ail et gingembre.
7 octobre	14 octobre	Salade de chou Atlas et algue. Tranche de poitrine de porc au gingembre.
4 novembre	11 novembre	Variation de légumes salées marinées au prune. Emincé de boeuf façon sukiyaki avec oeuf mollet.
18 novembre	25 novembre	Salade filet de poulet au sésame. Filet de maquereau, sauce soja au miso et gingembre.
2 décembre	9 décembre	Témaki-Sushi(Zushi) avec soupe miso.

- Nombre de personnes limitées : 8 pers (Une entré et un plat)
- Repas : Style buffet à partir de 12:00
- Tarif des repas : Gratuit pour les adhérents et enfants moins de 3 ans 10 € pour les amis et la famille (avec réservation)
- Boisson en supplément

Publié le 17 août 2015

飯田屋

Ficher d'inscription

Cours de cuisine au restaurant IIDA-YA 2015

Nom	Madame
	Monsieur
Prénom	
Adresse	
Tel	
Adresse mail	

Forfait de 5 cours à 180 € ou 1 cour à 40 €		Programme
<input type="checkbox"/> Session A	<input type="checkbox"/> Session B	
<input type="checkbox"/> 23 septembre	<input type="checkbox"/> 30 septembre	Julienne de carotte au sésame, sauce soja sucré. Friture de cuisses de poulet, marinées sauce soja, ail et gingembre.
<input type="checkbox"/> 7 octobre	<input type="checkbox"/> 14 octobre	Salade de chou Atlas et algue. Tranche de poitrine de porc au gingembre.
<input type="checkbox"/> 4 novembre	<input type="checkbox"/> 11 novembre	Variation de légumes salées marinées au prune. Emincé de boeuf façon sukiyaki avec oeuf mollet.
<input type="checkbox"/> 18 novembre	<input type="checkbox"/> 25 novembre	Salade filet de poulet au sésame. Filet de maquereau, sauce soja au miso et gingembre.
<input type="checkbox"/> 2 décembre	<input type="checkbox"/> 9 décembre	Témaki-Sushi(Zushi) avec soupe miso.

Souhaitez des plats préparés :

.....

.....

Remarques :

.....

.....

.....

E-mail : reservation@iida-ya.fr
Mail : 18 rue arney 39100 Dole
Phone : 03 84 70 98 73

Publié le 17 août 2015

飯田屋