

## Cours de cuisine japonaise intensive

### Cours

Voir programmes pages précédentes

#### Dimanche

Préparer un plat sur place puis finir à la maison

#### Lundi matin

Lever les poissons puis cuisinier et déjeuner ensemble

#### Lundi après midi

Réaliser un plat typiquement japonais et dîner ensemble

Les cours de Cuisine se feront dans l'atelier de Damien Benetot

### Tarifs de base

Voir pages précédentes

### Tarifs familiaux

Un enfant (6 à 15 ans) avec un accompagnateur  
+10 € par rapport aux tarifs de base pour les adultes

### Offre spéciale

Adhérents de "AYUMI" (ACFJ-DOLE) remise de 10%

### Réservation obligatoire

Réservation au restaurant IIDA-YA

### Modes de paiement

Payer lors de la réservation

### Conditions d'annulation

※100% remboursé jusqu'à 4 semaines avant les cours

※50% remboursé jusqu'à 2 semaines avant les cours

18 Rue Sergent Arney 39100 DOLE 0384709873

<http://iida-ya.fr> / Facebook

Mail : [reservation@iidaya.fr](mailto:reservation@iidaya.fr)



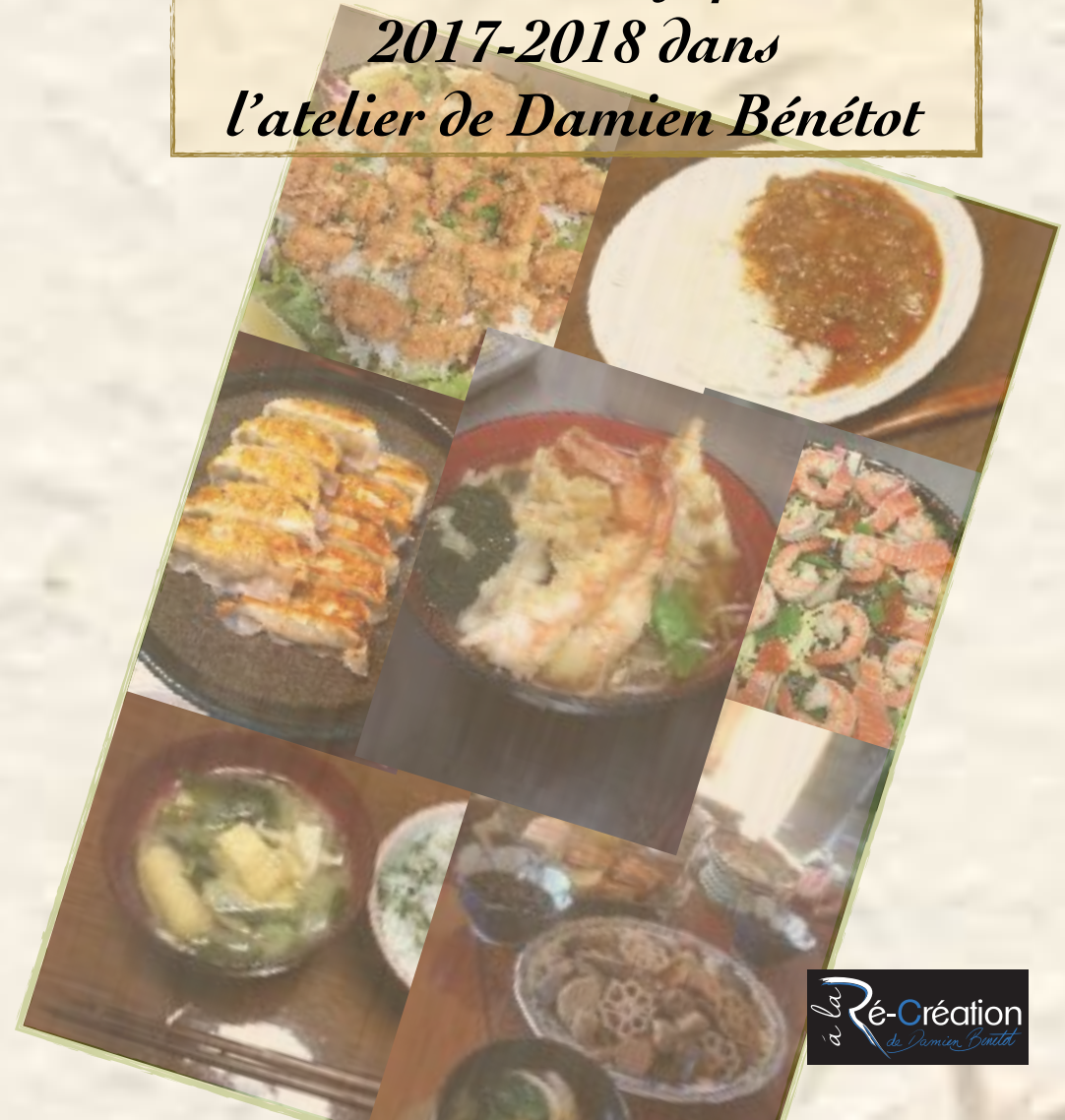
Mis à jour / Juin 2017 (Ne pas jeter sur la voie publique)



# 飯田屋

## Restaurant IIDA-YA

*Cours de cuisine japonaise  
2017-2018 dans  
l'atelier de Damien Bénétot*



à la Ré-Création  
de Damien Bénétot

**Programme 2017-2018**  
Cours intensifs dans l'atelier de Damien Benetot

Lundi 02/10	Repas	Tarif	Lundi 15/01	Repas	Tarif
10:30-14:30	Filet de daurade façon nitsuké, sauce soja sucrée au miso (Tai-no-misoni)	Oui 55 €	10:30-14:30	Filet de saumon dans un bouillon au miso et gingembre avec légumes (Ishikari-nabé)	Oui 55 €
17:30-21:30	Mijoté de boeuf, pomme de terre, sauce soja à base de bouillon japonaise (Niku-jaga)	Oui 75 €	17:30-21:30	Mijoté de poulet aux légumes, sauce soja sucrée aux épices (Chikuzen-ni)	Oui 75 €
Dimanche 15/10			Dimanche 04/02		
10:30-12:00	Ravioli japonais au poulet (Gyo-za)	35 €	10:30-12:00	Rouleau de printemps façon IIDA-YA, émincé de porc et shiitaké (Harumaki)	35 €
15:00-17:00	Atelier de sushi	35 €	15:00-17:00	Atelier de sushi	35 €
17:30-19:00	Viande hachée et pomme de terre panée à la japonaise (Korokké)	35 €	17:30-19:00	Friture de cuisse de poulet marinée sauce soja, saké, ail et gingembre (Kara-agé)	35 €
Dimanche 12/11			Lundi 12/03		
10:30-12:00	Boulette de poulet, sauce soja sucrée et julienne de légumes au sésame (Niku-dango)	35 €	10:30-14:30	Filet de cabillaud meunière au yuzu, asperges vertes	Oui 55 €
15:00-17:00	Atelier de sushi	35 €	17:30-21:30	Émincé d'échine de porc, sauce soja à l'ail et au gingembre, salade de chou (Butano-shogayaki)	Oui 75 €
17:30-19:00	Echine de porc panée à la japonaise (Ton-katsu) avec salade de chou	35 €	Dimanche 08/04		
Lundi 27/11			10:30-12:00	Ravioli japonais au poulet (Gyo-za)	35 €
10:30-14:30	Filet de saumon vapeur, champignon japonais, légumes et yuzu, sauce soja beurrée	Oui 55 €	15:00-17:00	Atelier de sushi	35 €
17:30-21:30	Nouille japonaise (Udon) avec Tempura de gambas et légumes	Oui 75 €	17:30-19:00	Riz au curry à la japonaise (Karée-raisu), salade de navet blanc et concombre	35 €
Lundi 11/12			Lundi 14/05		
10:30-14:30	Filet de daurade façon nitsuké, sauce soja sucrée au gingembre (Tai-no-nitsuké)	Oui 55 €	10:30-14:30	Tranche de thon rouge façon tataki, vinaigrette de yuzu et navet rapé (Maguro-no-tataki)	Oui 55 €
17:30-21:30	Chirashi-zushi (Variation de poissons crus et légumes sur riz vinaigré)	Oui 75 €	17:30-21:30	Rouleau de poulet farci aux champignons, sauce soja sucrée, purée de patate douce	Oui 75 €
Dimanche 17/12			Dimanche 03/06		
10:30-12:00	Ravioli japonais au poulet (Gyo-za)	35 €	17:00-	Repas sur un thème annoncé pour la fin des cours de cuisine 2017-2018.	Oui A voir
15:00-17:00	Atelier de sushi	35 €		Préparer un plat à la maison en appliquant les techniques vues durant les cours de cuisine.	
17:30-19:00	Gambas panée à la japonaise (Ebi-furai) avec salade de chou	45 €			