

Kikuchi

Cuisine Japonaise Familiale

Je suis Yoko LACRESSONNIERE, née au Japon, dans la région de IWATE, à 700km au nord de Tokyo.

Titulaire d'un CAP cuisine et d'un diplôme niveau Bac Technique cuisine Japonaise.

Je suis venue une première fois en France il y a bientôt 33 ans, me former en fromagerie.

De retour au Japon, j'ai travaillé à la fabrication de fromage fermier. Je préparais aussi la cuisine pour les chambres d'hôtes à la ferme où je vivais.

Mon compagnon, mes enfants et moi, nous sommes revenus définitivement en France depuis 1996. Nous vivons à La Vieille Loye.

En 2016, avec quelques amis j'ai fondé l'Association AYUMI, pour promouvoir l'amitié Franco-Japonnaise.

Ce que j'aime, c'est partager ma culture et ma cuisine avec les amis, les personnes que je rencontre.

C'est pour cela que je propose des plats préparés dans la tradition familiale et l'authenticité culinaire japonaise et aussi dans le respect des saisons.

J'aime également partager ma passion à travers des cours de cuisine ouverts à tous les publics (centres de loisirs, maisons de retraite, particuliers...).

À domicile et adaptés à vos envies, n'hésitez pas à me contacter pour en savoir plus.

Réservation : 72h avant

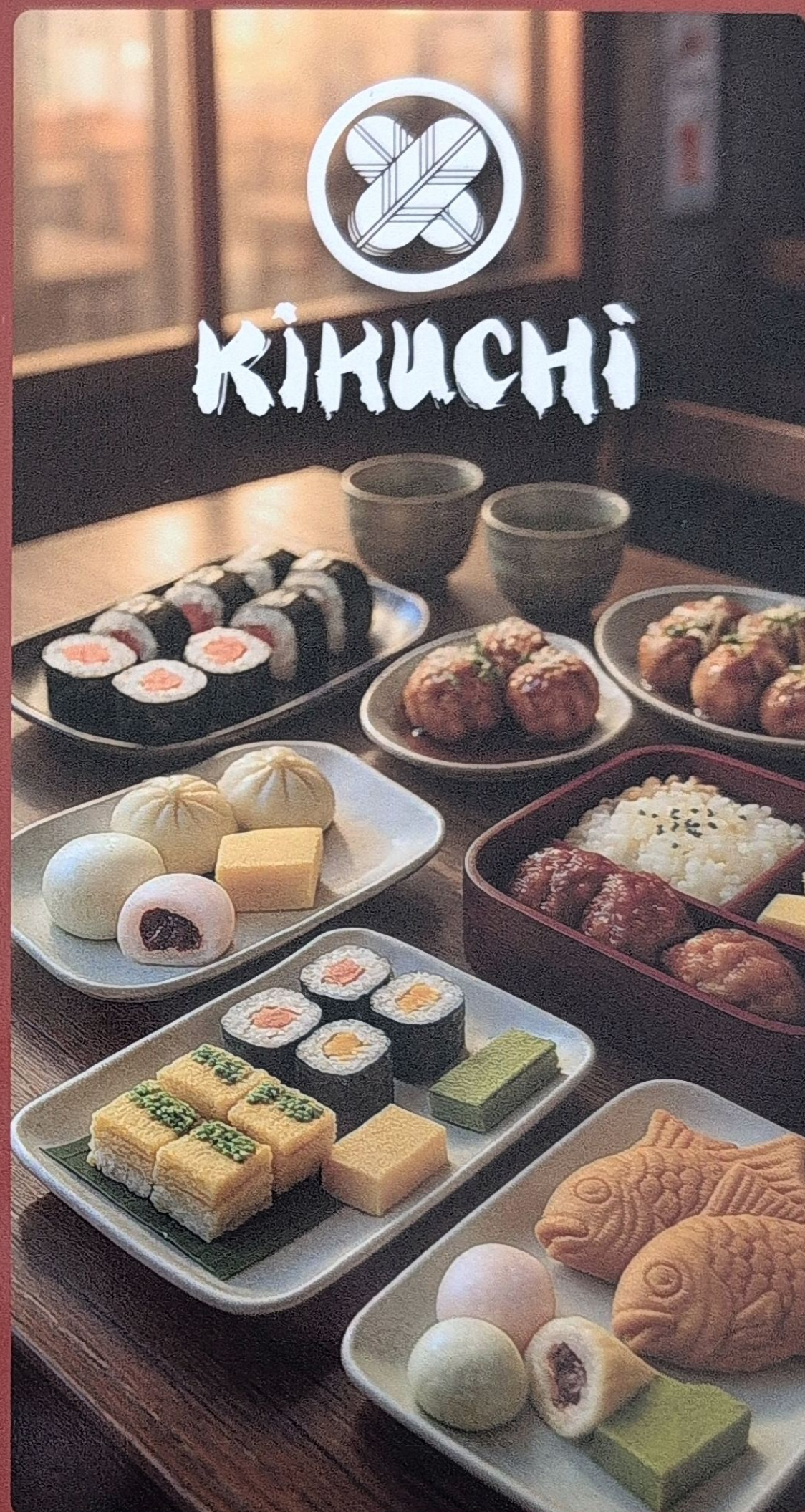
Tél. 06 13 34 57 58

Mail : yoko.lacr@gmail.com

Règlement : Espèces, Virement, Chèque

NB : Acompte de 30 % à verser
au moment de la Commande

Conception : Capsicom



Traiteur Japonais

Tél. 06 13 34 57 58 / Mail : yoko.lacr@gmail.com

Traiteur Japonais

Des plats faits maison avec des ingrédients frais.

Découvrez mes spécialités, salées et sucrées, (sauf taiyaki et Niku-manju) sous deux formats :

Format bouchée apéritive : 0,50€ pièce

Format traditionnel (2-3 bouchées) : 0,85€ pièce



Salé



Sucré

Hoso-Maki

Saumon ou truite fumée,
Concombre, Shiitake, Radis-salé



Futo-Maki

Saumon ou truite fumée,
Concombres, Shiitake, Omelette,
Avocat



Oshi-zushi

Saumon ou truite fumée,
Concombres, Omelette



Akashi-yaki

Pâte composée de farine, d'œufs,
de dashi, avec des morceaux de
poulpe



Mochi

Pâte de riz gluant fourrée d'une
pâte de haricots rouges sucrés,
avec cœur aux fruits de saison



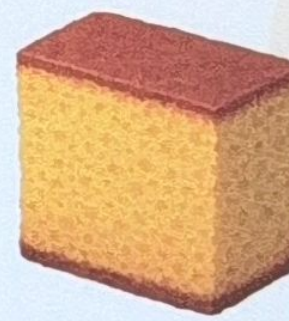
Gâteau matcha

Gâteau au thé matcha, crème et
pâte de haricots rouges sucrés



Kasutera

Gâteau moelleux et sucre noir



*"Voyagez au japon
avec des plats aux saveurs
authentique !"*

Niku-manju

Petits pains fourrés farcis de
viande de porc ou crevettes cuits
à la vapeur



2€
pièce

Taiyaki

Gaufre en forme de poisson,
fourrée d'une pâte de haricots
rouges sucrés



2€
pièce



Bento

Repas complet présenté dans une
boite compartimentée.
Harmonie des couleurs et équilibre
nutritionnel, produits de saison.

Fabriqués à la demande, et livré 1
fois par semaine le Jeudi.

Ajoutez une touche gourmande avec
notre dessert de saison : +2€

13€

Réservation : 72h avant

Tél. 06 13 34 57 58 ou Mail : yoko.lacr@gmail.com

Règlement : Espèces, Virement, Chèque

NB : Acompte de 30 % à verser au moment de la Commande

ATTENTION :

Dernier délai de commande le lundi soir précédant la livraison !