

MENU

CARTE DES BOISSONS ET GOURMANDISES



MANGA - T 

Bibliothèque de Manga • Salon de thé • Boutique

4 passage Darcy 21000 DIJON

 Manga-T Dijon   Manga_T_Dijon

www.manga-t.fr

BIENVENUE CHEZ MANGA-T !

Issu du concept japonais de Manga Kissa, Manga-T vous propose un service 3 en 1 dans une ambiance et un décor japonais.

- Un salon de thé japonais avec une grande sélection de thés et de pâtisseries japonaises faites maison.
- Une bibliothèque de plusieurs milliers de mangas et ouvrages liés au Japon, dont certains en versions originales.
- Une boutique de produits d'import et/ou artisanaux : snacks sucrés/salés, décorations traditionnelles, goodies...

Manga-T, c'est avant tout un lieu d'évasion où se mêlent tradition et modernité japonaise.

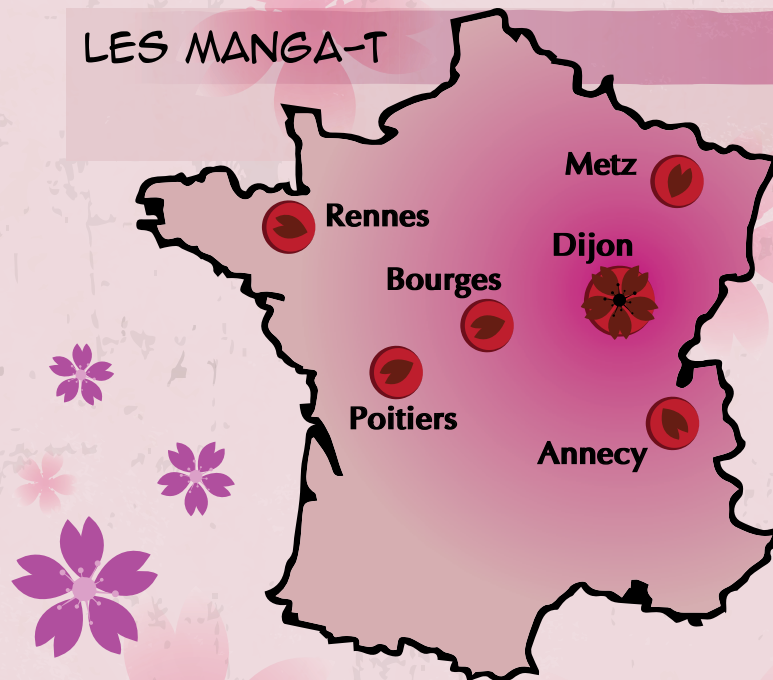
Quelques pas dans nos salons vous permettent de vous retrouver instantanément au Japon !

Retrouvez-nous à Dijon, Metz, Annecy, Bourges, Rennes et Poitiers !

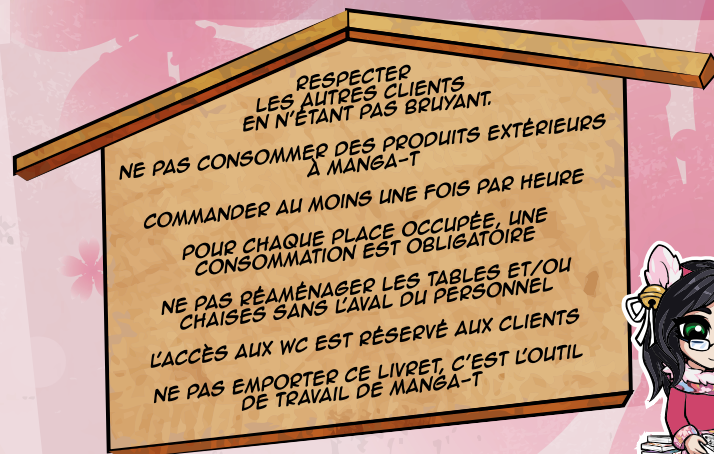
Mata ne !



LES MANGA-T



LES COMMANDEMENTS DE MANGA-T



L'ESPACE LECTURE

Un espace de lecture sur place avec plus de 5000 mangas, est accessible à l'heure. Le tarif est dégressif selon ton envie de lecture !

Des mangas d'action, de romance, de science-fiction, policiers, et bien d'autres encore, découvre de nombreux genres parmi notre bibliothèque de mangas ! D'anciennes éditions, ou bien les dernières nouveautés du moment? Manga-T te propose une large sélection de titres afin de satisfaire ton envie de lecture.

Une offre Découverte te permet de lire pendant 1h pour seulement 2€ de plus avec la boisson de ton choix !

N'hésite pas, chez Manga-T, tu peux prendre le temps de dévorer les mangas de ton choix, confortablement installé, dans une ambiance nippone et immersive.

LEXIQUE DES CATÉGORIES DE MANGA

KODOMO (0-8) : Destiné particulièrement aux enfants

SHOJO (8-14) : Romance, tranche de vie

SHONEN (8-14) : Action

MECHA (8 -14) : Scènes de robots au combat.

SEINEN (16+) : Action, Violence, Psychologie

JOSEI (16+) : Romance, Psychologie

YURI-YAOI (16+) : Histoire Homotypique, Romance



TARIFS :

1 heure : 4€

2 heures : 6€

Demi-journée : 8€

Pack prépayé 10h : 25€

Illimité semaine : 20€

Illimité année : 129€



Pack Découverte :
1 boisson au choix plus 2€
= 1 heure de lecture



UNE PETITE FAIM ?

Les pâtisseries traditionnelles japonaises sont tellement différentes de nos gâteaux occidentaux, qu'il faut parfois s'y prendre à plusieurs fois pour apprendre à en apprécier ces goûts et ces textures inhabituelles.

Chez Manga-T nous vous proposons de découvrir ces gourmandises préparées sur place dans le respect du savoir-faire nippon.



OISHIIII !
(C'EST BON !)



Vous pouvez commander nos gourmandises 48 heures à l'avance, pour pouvoir en déguster les jours où elles ne sont pas disponibles habituellement, ou tout simplement afin de vous assurer de leurs disponibilités.

Toutefois en fonction de raison(s) indépendante(s) de notre volonté (fortes chaleurs, rupture de stock...) nous ne pouvons garantir le planning des pâtisseries. Néanmoins, il y aura toujours une pâtisserie proposée !

Taïyaki *Tous les jours*

Sucré

Une sorte de gaufre japonaise en forme de poisson. Elle se déguste chaude et croustillante.



3€

TotoKēki *Tous les jours*

Sucré

Comme le Taïyaki, mais en forme d'adorables Totoro !

Par lot de 3 Totokeki.



4€

Daifuku (Maxi Mochi)

Sucré

Jedi, Vendredi, Samedi

Une pâtisserie traditionnelle à base de farine de riz gluant, qui lui confère une consistance élastique, qui rend sa dégustation amusante. La garniture est dedans !



2€80

Dango *Samedi*

Sucré

Une pâtisserie très ancienne ! Trois boules préparées à base de farine de riz gluant, appelées mochi. La garniture est à l'extérieur.



3€

Onigiri *Tous les jours*

Salé

Le sandwich de riz japonais ! Une boule de riz, fourrée avec différents ingrédients, en forme de triangle.



3€

Onigirazu *Tous les jours*

Salé

Comme l'Onigiri mais 2 fois plus gros, il se consomme à la manière d'un burger.



6€50

LEXIQUE DES GOURMANDISES



Le Daifuku est considéré au Japon comme un gâteau porte bonheur, très prisé pour le nouvel an, mais également apprécié lors de la cérémonie du thé.

Sa confection lui confère une consistance élastique qui rend sa dégustation amusante. Mais c'est une fois en bouche que celui-ci révèle tous ses secrets : avec une garniture différente chaque jour, il se décline selon toutes les envies. C'est un maxi mochi !



Le Dango est une friandise très ancienne qui était vendue par les marchands ambulants près des temples et le long de l'ancienne route du Tokaido.

Il est réalisé à partir de farine de riz gluant, la texture des dango est donc plutôt élastique fondante, bien loin de la sensation en bouche de nos viennoiseries croustillantes. Manga-T vous propose différentes saveurs afin de ravir tous les gourmands.



Le Taiyaki. Ce gâteau en forme de poisson est très apprécié par les héros de manga et d'anime, tout comme dans la réalité où bon nombre d'enfants (et d'adultes aussi !) sont prêts à faire de longues minutes de queue juste pour croquer dans ce délicieux met. Chez Manga-T ils sont réalisés maison, à la minute, tout chauds. Mais saviez-vous qu'il existe une superstition ?

Il est dit qu'il est possible de connaître la personnalité de la personne en fonction du côté où celle-ci commence à croquer dedans :

Si vous commencez à le manger par la tête... Cela signifie que vous êtes une personne positive et que vous ne vous en faites pas pour un rien.

Si vous commencez à le manger par contre par la queue... Cela signifie que vous êtes une personne calme et qui fait attention à tous les détails. Cela symbolise aussi vos pensées romantiques.

Si vous commencez à le manger par le côté, le ventre ou la nageoire... Cela signifie que vous êtes très viril(e) et aimez le sport. Il est facile de vous faire des amis et tout le monde peut vous faire confiance.



L'Onigiri, est un sandwich japonais qui est ultra populaire au Japon. Le riz y étant l'équivalent du pain en France, il est consommé à chaque repas. L'Onigiri peut être dégusté comme repas tout comme un en-cas. C'est une boule de riz, fourrée généreusement avec différents ingrédients et généralement enveloppée d'une algue Nori. Aussi connu sous le nom de Omusubi selon les régions du Japon !

L'Onigiri se trouve sous 4 formes principales : en boule (borukei) en tambour (taikokei), en brique (tawarakei), et sous sa forme la plus connue : en triangle (sankakukei). Chez Manga-T, vous le trouverez principalement en forme de triangle.



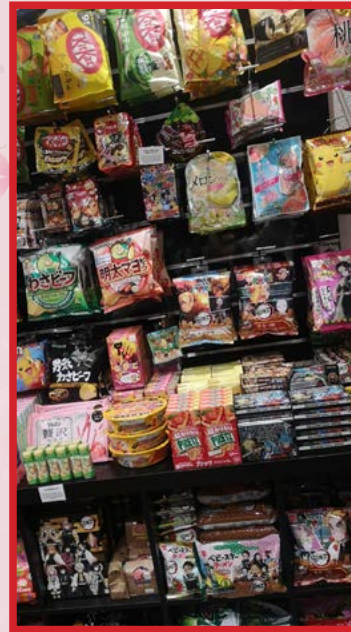
L'Onigirazu est un maxi Onigiri. Dérivé de L'Onigiri et du Maki, l'Onigirazu se consomme à la façon d'un burger. Le pain est remplacé par le riz. Une couche généreuse d'ingrédients entre deux couches de riz, et le tout enveloppé dans une algue nori, à déguster seul ou à partager !



LA BOUTIQUE

Au sein de votre Manga-T, nous vous proposons bonbons, gâteaux et snacks directement importés du Japon.

Dans le respect des saisons, certains saveurs ne seront disponibles que quelques mois de l'année. Profitez-en !



BOISSONS FRAICHES VENUES D'ASIE

Ramune 20cl

La limonade japonaise !
Différentes saveurs selon arrivage !



3€

Calpis Soda 25cl

Une boisson pétillante et très populaire au Japon, à base de ferments lactiques.



3€

Mogu Mogu 32cl

Un jus de fruit à croquer avec des morceaux de nata de coco.
Différentes saveurs selon arrivage !



3€

BOISSONS FRAICHES CLASSIQUES

Coca Cola (Bouteille) 33cl 3€00

Dr Pepper 33cl 3€00

Jus de Pomme Bio 25cl 2€50

Sirop à l'eau 35cl 2€50



CAFÉS

Expresso 40ml 1€00

Café simple 80ml 1€40

Grand café 140ml 2€80



LEXIQUE DES BOISSONS :



Le **RAMUNE** est la limonade japonaise. Vendue au Japon depuis 1876, la version "nature" a un léger goût de bubble gum. Connue pour son packaging et son ouverture atypique, cette boisson s'ouvre en appuyant sur la bille avec le bouchon. Attention ça mousse ! Les renforcements de la bouteille servent à retenir la bille lorsque vous buvez directement à la bouteille !

Le **CALPIS** est une boisson à base de lait, très populaire au Japon et commercialisée pour la première fois en 1919. Son goût légèrement lacté et acide, peut être rapproché du goût d'un yaourt sucré; Il est d'ailleurs principalement composé d'eau, de lait en poudre et d'acide lactique. C'est une fantastique boisson énergisante et désaltérante !



Le **MOGU MOGU** est une boisson à croquer ! Le Nata de coco est une gelée de coco coupée en petits cubes dans un délicieux jus de fruit très subtil ! Cette boisson originale est Thaïlandaise.

LE BUBBLE TEA



L'original ! 35cl

Boisson Chaude ou Froide

4€50

C'est la version originale du bubble tea de Taïwan, réalisé à base de thé noir, avec ou sans lait, agrémenté de perles de tapioca.

Bubble Tea Froid 35cl

Une version du thé glacé, à composer soi-même selon les parfums du moment, pour le thé et pour les perles !



4€50

Bubble Tea Chaud 35cl

Une version chaude Latte (avec lait), à composer soi-même selon les parfums du moment, pour le thé et pour les perles !



4€50

Brown Sugar 35cl

Boisson Chaude ou Froide

Cette boisson contient quatre ingrédients principaux : du LAIT, un peu de THÉ, du sucre brun caramélisé KURO MITSU et des perles de TAPIOCA.

Ultra populaire dans toute l'Asie !

5€



Bubble Tea Surprise le vendredi !

Le vendredi chez Manga-T vous pouvez jouer au Bubble Tea Surprise ! Commandez le vendredi un Bubble Tea Surprise, et si vous retrouvez quels parfums le composent, nous vous offrons un bon pour un bubble tea gratuit !

4€50



BUBBLE TEA, C'EST QUOI ?

Le Bubble Tea a été inventé à Taïwan dans les années 1980. La recette de base a évolué pour contenter les papilles du monde entier et se compose selon les envies de chacun. Dans son pays d'origine, Le Bubble Tea se nomme littéralement "thé aux perles" "zhēnzhū nǎichá"



Perles de Tapioca :

Perle originale du Bubble Tea, Le tapioca est une féculé issue des racines du manioc amer, qui est séché puis traité. Pour les Bubble Tea, le tapioca est présenté sous forme de perles de 3 à 5mm qu'il faut cuire d'une manière spécifique avant consommation. Son goût est neutre de base et s'imprègne du parfum du thé, sa texture dans la boisson est à la fois élastique et tendre. Ces perles sont à mâcher !

Perles de Fruit :

Plus connues chez nous dans sa version européenne, ces perles sont constituées de sirop de fruit, contenues par une membrane d'agar-agar, ce qui les rend explosives en bouche !

Il existe des centaines de recettes de Bubble Tea dans le monde entier, chaque boutique a sa propre recette. Chez Manga-T, amusez-vous à créer la combinaison de saveurs thé-perles qui vous convient le mieux, ou à tenter de nouvelles !



BOISSONS EXCLUSIVES MANGA-T

Black Soy Drink 35cl



Boisson Chaude

Infusion d'haricots de soja noir torréfiés
/!\ temps : 10 min d'infusion conseillé.

3€50

Kinako Drink 35cl



Boisson Chaude

Réalisée à base de poudre de soja grillé,
miel et lait de vache.

(Le lait de vache peut être remplacé par du lait végétal de soja si besoin, afin de conserver sa qualité gustative.)

4€50

Kuro Goma 35cl



Boisson Chaude ou Froide

Réalisée à base de lait végétal de soja,
miel et de sésame noir torréfié.

(Le miel peut être remplacé par du sirop d'agave si besoin, afin de conserver sa qualité gustative.)

4€50

Sweet Potato Latte 35cl



Boisson Chaude ou Froide

Réalisée à base de patate douce violette du Japon,
de sirop d'agave, de vanille et de lait de vache.

(Le lait de vache peut être remplacé par du lait végétal d'amande si besoin, afin de conserver sa qualité gustative.)

4€50



NOS BOISSONS EXCLUSIVES :

BLACK SOY DRINK : Cette boisson originaire de Nara, est une infusion d'haricots de soja noirs torréfiés. Une fois infusés, les haricots se mangent ! La saveur de cette infusion se rapproche des cacahuètes et est naturellement sucrée sans ajout de sucre grâce à la torréfaction.



KINAKO DRINK : Réalisée avec de la farine de soja blanc grillé, de lait et du miel. Cette boisson est méconnue en France, et pourtant riche en vitamines B et en protéines végétales. Une véritable boisson contre le froid !

KURO GOMA : Inspirée de la fameuse boisson de soja et de sésame noir (disponible au café Issa d'Akihabara à Tokyo), cette boisson crémeuse, rappelle la saveur de noisette intense et vous amène un peu de culture japonaise dans un mug de manufacture nippone. À boire froide ou chaude, choisissez, c'est un délice !



SWEET POTATO LATTE : C'est une boisson très populaire en Corée, équivalente à notre chocolat chaud ! Réalisée avec une base de lait, de patate douce violette du Japon (cultivée sur l'île de Kyushu), d'un trait de sirop d'agave et d'une touche de vanille.

BOISSONS AU THÉ MATCHA

Le Matcha est connu pour ses bienfaits exceptionnels pour la santé, son effet vivifiant, ses vertus anti-oxydantes et son effet détoxiquant et détoxifiant.

Thé Matcha Original ! 15cl

Boisson Chaude

4€

Matcha Latte 35cl

Boisson Chaude ou Froide



Délicieux froid ou chaud, le matcha latte est un fabuleux mélange de thé matcha et de lait. Disponible au lait de vache, soja ou amande, sucré ou non sucré, c'est vous qui choisissez !

4€50

Matcha Minto 35cl

Boisson Chaude ou Froide



Du lait, du chocolat blanc, du thé matcha, et une touche de menthe. Cette boisson onctueuse vous rendra sans nul doute, totalement addict !

(Le lait de vache peut être remplacé par du lait végétal de soja si besoin, afin de conserver sa qualité gustative.)

5€

Mousse de Jade 35cl

Boisson Froide



Une boisson à la texture mousseuse, pleine de vitamines ! Composée d'eau de coco, de lait végétal de soja, de thé Matcha et de sirop d'agave.

5€



Matcha Latte



Mousse de Jade



Matcha Minto

QU'EST-CE QUE LE THÉ MATCHA ?

Le Matcha a été utilisé historiquement par les moines bouddhistes pendant les séances de méditation afin de rester vigilant mais calme.

Contrairement au café ou autre boisson énergétique, le Matcha libère la caféine graduellement apportant ainsi un regain d'énergie sans agitation qui dure tout au long de la journée. Il est ainsi parfait pour augmenter la concentration, focaliser l'énergie, combattre la fatigue et démarrer la journée en pleine forme. Le Matcha est un des produits les plus riches en antioxydants au monde.

Il contribue ainsi à lutter contre les signes de vieillissement et fortifie le système immunitaire.



Thé Matcha Original

Le Matcha contient un puissant et unique antioxydant connu sous le nom de catéchine.

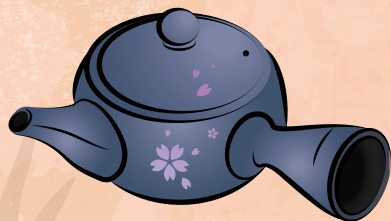
Il permet d'améliorer le métabolisme, de brûler les calories, et prévenir certaines maladies liées à notre mode de vie.



LA CARTE DES THÉS

3€50

Notre sélection de thés et infusions japonais, issue des maisons de thé Ochaya et Les Jardins de Gaïa. Une belle gamme pour trouver le thé qui vous plaira !



Traditionnel, fruité, ou subtilement parfumé, le thé japonais se déguste dans une vaisselle authentique.

THÉS JAPONAIS

Gyokuro 2mn / 60°C

Délicat thé d'ombre japonais, travaillé à l'aide d'une vapeur selon la manière ancestrale.

Genmaïcha 1-3mn / 100°C

Issu de vieilles traditions paysannes, il est devenu aujourd'hui un incontournable. Une légèreté désaltérante, faible en tanin et un goût de céréales inimitable.

Hojicha Bio 2mn / 90°C

Une texture lisse et onctueuse en bouche, désaltérant. Saveur de fruits secs grillés et de fruits à coque, sans astringence. Torréfié, il est très peu théiné. Au Japon, les mamans le servent froid en biberon aux bébés. Un classique parmi les thés japonais, thé à garder toujours dans sa théothèque !

THÉS JAPONAIS PARFUMÉS

Sencha Sakura 2-3mn / 80°C

À tous les amoureux du Japon : qui n'a pas espéré marcher un jour sous une arche de cerisiers en fleurs ? Fermez les yeux, Sencha Sakura vous y emmène. C'est sur une base de thé vert sencha que sont mêlés les harmonies colorées des fleurs de cerisiers et de la rose de Damas. Un petit concentré de Japon : à boire pour se retrouver en un instant dans les jardins de Kyoto.

Fraise Jasmin 2-3mn / 80°C

Un assemblage raffiné de thé vert sencha et de pointes de thé blanc du Yunnan. La fraise apporte douceur et volupté, les fleurs de jasmin enveloppent le tout d'une saveur capiteuse unique. Un de nos grands classiques dont on ne se lasse jamais.

Les Couleurs du Kimono 3-5mn / 90°C

Ce thé noir de Ceylan est délicatement parfumé de violette et de framboise et parsemé de gousses de cardamome verte. Les couleurs du kimono est un thé floral et gourmand à la fois.

Momiji le thé des Couleurs 3-5mn / 90°C

Les fruits jaunes donnent une infusion peu sucrée, bien équilibrée, et originale. Un thé qui s'accorde à merveille aux mi-saisons. Thé noir aux inspirations fruitées de kaki et de melon, puis florales avec des pétales colorées de rose et de soucis.

TISANES JAPONAISES

Buddha Amacha 1mn / 100°C

Prestigieuse infusion d'une saveur exceptionnelle obtenue à partir de feuilles d'Hydrangea, le Buddha Amacha se consomme lors de cérémonies religieuses ou de grandes occasions. Les notes complexes et sucrées aux forts accents de réglisse procurent d'intenses émotions gustatives et spirituelles.

Sakura Wild Cherry 1mn / 100°C

Symbole de l'éphémère beauté, la liqueur déploie dans un extrême raffinement des parfums légers et aériens de fleurs de cerisier et des arômes fruités qui persistent en bouche avec une délicieuse longueur.

THÉ CORÉEN

Seogwang 3mn / 85°C

Ses feuilles vert sapin nuancées de pointes claires se déploient en laissant échapper un bouquet végétal et frais pour offrir une infusion brillante, à la saveur iodée, intense, ponctuée de notes d'asperge et de noisette.



LE T-COLVERTE

Découvrez le thé du moment
et laissez-vous surprendre
"à l'aveugle"
par nos nouveaux-T !



MANGA-T ET VOUS !

Voici une sélection non exhaustive de quelques avis laissés par nos clients sur les réseaux, concernant leur expérience chez Manga-T. N'hésitez pas à nous partager la vôtre, nous aurons plaisir à vous lire !

Athéna ThéiaTlas

Un endroit magique qui nous fait voyager. Laetitia est adorable, souriante et accueillante. Le bubble tea est à tomber avec un large choix. Et les mochis et takakis sont délicieux ! Si vous aimez la culture japonaise et tout ce qui va avec vous êtes au bon endroit. Je recommande Manga T ! (Visité en 2018)

Cynthia Mourey-Fieux

Un petit coin de Japon à Dijon, un lieu reposant où il est plaisant de passer du temps pour déguster de bonnes spécialités du Japon. Je recommande vivement Manga T pour toutes ces raisons, de plus, la gérante est toujours accueillante, avec le sourire et de bon conseil ! (Visité en 2018)

Yann Le Corre

Rien à redire sur ce Manga-Café. Ambiance très sympathique et dépaysante, gérante très souriante et agréable. Les produits sont variés et peu communs: une expérience à tenter encore et encore! Côté lecture, le choix des mangas à lire sur place est gargantuesque. Et cerise sur le gâteau, les prix pratiqués sont très modérés ! (Visité en 2018)

Sakky the Panda

Un petit coin de paradis, de partage et de détente ! C'est toujours avec plaisir que je me rend à Manga-T, après une longue journée de boulot, pour prendre un petit thé. ^^ Le décor est l'image de sa gérante, très sympathique et à l'écoute de ses clients. On peut aussi découvrir de nombreux friandises tout droit venu du Japon ; j'en ai d'ailleurs fait goûter à ma famille qui a adoré. Des événements sont régulièrement aussi organisés le samedi soir, pour apporter une seconde nature au lieu. (Visité en 2018)

Anaïs Bourgeois

Un très bel endroit, un peu caché mais qui vaut le détour si vous aimez le Japon. Les produits sont frais, préparés minute et surtout très bons ! Le concept est très sympa, et le personnel est vraiment très agréable ! Je recommande. (Visité en mars 2021)

Chloé Crassard

Ambiance sympathique au rendez-vous, déco super et le Japon est clairement à l'honneur. Boisson et nourriture très bonne, mention spéciale aux Onigiris maison qui sont délicieux ! À tester en urgence si vous ne connaissez pas encore ! (Visité en 2021)

Antonin Bonnot

L'équipe est adorable ! Le lieu est super sympathique et bien décoré ! Et surtout, les bubble tea ainsi que les pâtisseries japonaises sont excellents ! Je recommande d'une force qui surpassent le kamehameha de Goku en super saiyan !!! <3 (Visité en 2021)

Charlotte Hodin

Accueil chaleureux, nourriture de qualité, prix raisonnables et ambiance conviviale je suis ravie d'avoir découvert cet endroit et je recommande évidemment à 100% (Visité en octobre 2021)

Lizzy Lou

Concept super sympa et produits délicieux ! Enfin un café qui sait faire les matcha latte. Et la possibilité de découvrir des petits snacks japonais est vraiment cool. Serveurs gentils et rapide donc top. (Visité en avril 2022)

Andrea manga

Vraiment mon magasin préféré j'ai rien à redire c'est parfait les employés sont adorables et serviable ce restaurant et très convivial. La responsable a réussi à faire en sorte qu'on se sentent comme au Japon j'ai l'impression de voyager la décoration et magnifique et leur carte est délicieuse. Que ce soit bubble tea, ramune, les boissons au matcha les daifuku où encore onigiri et j'en passe vraiment n'hésitez pas foncé (Visité en juillet 2022)

AU PLAISIR
DE VOUS
REVOIR À
MANGA-T !
MATA NE !



Légende des allergènes :



Taïyaki : Oeuf + Gluten + Lait

Bubble Tea chaud (Latte) : Lait et/ou Soja

Kuro Goma : Sésame + Soja

Sweet Potato Latte : Lait ou Amande

Matcha Latte : Lait ou Soja

Kinako Drink : Lait ou Soja

Calpis Soda : Lait

Pour nos gourmandises, les allergènes changent selon les garnitures du jour.

N'hésitez pas à demander au comptoir la liste des allergènes des gourmandises du jour !

Nous nous excusons d'avance pour la gêne occasionnée, en cas de situation de rupture de stock momentanée sur certaines saveurs. Si cela se produit, nous porterons toute notre attention à résoudre cette situation au plus vite. En vous remerciant pour votre compréhension.

LES SERVICES PROPOSÉS PAR MANGA-T

Privatise Manga-T ! Privatise Manga-T ! Tu veux Manga-T pour seulement tes amis et toi ? Ou pour une réunion ? Un anniversaire ? Pour réaliser une vidéo ? Un shooting photo ? Etc... Loue ton espace japonais préféré ! 1 heure, 2 heures, 3 heures... ou plus ? Pendant ou hors horaires d'ouverture de la boutique, c'est possible !
Sur devis uniquement. Nous contacter par mail pour plus d'information à : dijon@manga-t.fr

Manga-T chez toi !

Des Taïyaki ou des Bubble Tea à domicile et à volonté !
Sur devis uniquement. Nous contacter par mail pour plus d'information à : dijon@manga-t.fr

Service traiteur

Une envie de Daifuku Mochi, Dango, Onigiri, Onigirazu en grande quantité et à emporter ? C'est possible ! Contactez-nous pour connaître les possibilités.
Sur devis uniquement. Nous contacter par mail pour plus d'information à : dijon@manga-t.fr

Un anniversaire ?

Le jour de ton anniversaire, si tu viens accompagné afin de consommer chez Manga-T, ta boisson préférée te sera offerte* !
**Sous réserve de présentation d'une pièce d'identité*



MANGA - T

Bibliothèque de Manga • Salon de thé • Boutique

4 passage Darcy 21000 DIJON

4 rue Gambetta 57000 METZ

7 avenue du Rhône 74000 ANNECY

8 cour des Jacobins 18000 BOURGES

30 rue du Pré Botté 35000 RENNES

26 rue de la Marne 86000 POITIERS

www.manga-t.fr

Tarifs des consommations au 01/09/2022

Ce livret est propriété de Manga-T, il ne doit pas être emporté, emprunté ou subtilisé. C'est un outil de travail sans lequel les clients ne peuvent passer commande.

Merci !