

Traiteur Haut de Gamme

Automne / Hiver 2025 - 2026

 KASACOOK



Bienvenue chez Kasacook

Par le Chef Jérémy Casanovas...

Votre évènement mérite une célébration à votre image : unique, mémorable et empreinte d'émotions. Chez Kasacook, nous vous accompagnons dans la création d'une expérience culinaire d'exception, qui marquera vos invités.

Grâce à notre expertise en cuisine française traditionnelle et notre passion pour les saveurs du monde, nous vous offrons le meilleur des deux univers : des plats authentiques et raffinés, sublimant les classiques tout en leur apportant une touche de créativité et d'audace.

Chaque plat est imaginé avec passion et savoir-faire, en sélectionnant les meilleurs ingrédients, choisis pour leur qualité et leur saveur. Tout est fait maison, avec une exigence absolue sur le goût et l'excellence.

Notre mission ? Faire de votre mariage une expérience gastronomique inoubliable, où chaque détail culinaire émerveille et sublime ce moment unique.

Prenez le temps de découvrir nos prestations et laissez-nous transformer votre mariage en une célébration aussi élégante qu'exceptionnelle, où chaque bouchée raconte votre histoire.



Nous croyons que la cuisine est bien plus qu'un simple repas. C'est un voyage, une découverte, et surtout, un moment de partage et de convivialité.



Cocktail



Cocktail

Les pièces apéritives sont une véritable invitation à découvrir notre savoir-faire. Notre cœur de métier repose sur une sélection rigoureuse des meilleurs produits, sublimés par des mains passionnées et expertes.

Chaque pièce apéritive est pensée avec soin pour offrir une explosion de saveurs et un plaisir visuel.

Qu'il s'agisse de créations raffinées ou de petites bouchées conviviales, notre cuisine célèbre la qualité, l'originalité et le partage. Nous mettons tout en œuvre pour faire de ce moment un prélude gourmand et mémorable à votre événement.

P R E S T I G E S

Pain brioché, tartare de bœuf, crémeux shiitaké et caviar de la maison Sturia	6€00 TTC
---	----------

Perle de tartare d'huître dans sa coquille, brunoise de daikon et huile d'agrumes	4€00 TTC
---	----------

Bille de Foie gras et gelée poivre sauvage et passion	3€50 TTC
---	----------

Blini au charbon végétal, gravlax de truite d'Auvergne et beurre au curry vert thaï	3€50 TTC
---	----------

Tataki de thon rouge de méditerranée au deux sésames, sauce	3€50 TTC
---	----------

Pressé façon croque-monsieur, jambon fermier, truffe et comté affiné	3€50 TTC
--	----------

TVA 10% incluse



Cocktail



É L É G A N C E

Des bouchées raffinées, associant simplicité et créativité pour émerveiller vos invités.

Parfait de chèvre frais, confit de poire et sablé au sésame grillé	2€50 TTC
Bouchée de lieu noir, tigre de leche, agrumes et herbes fraîches	2€50 TTC
Cube de riz croustillant, crème de parmesan et curry , crevette marinée à la coriandre	3€00 TTC
Financier au romarin, fourme d'Ambert onctueuse et pickles de légumes	2€50 TTC
Tartelette crémeux Saint-Nectaire et poudre de jambon affiné	2€50 TTC
Focaccia, poireaux fondants, burrata crémeuse et moutarde de Charroux	2€50 TTC
Croque végétal, compotée de légumes de saison et cheddar mûré	2€50 TTC
Tartelette de courge butternut rôtie au garam masala et graines de courge torréfiées	2€50 TTC

TVA 10% incluse

**Soucieux de la nature et des saisons, notre cuisine est évolutive et certain éléments sont amenés à changer régulièrement*

Cocktail

STREET FOOD

Une touche de gourmandise décontractée avec des saveurs généreuses.

Mini burger "boeuf de Galice mûré"	3€50 TTC
Kefta d'agneau aux épices d'Istanbul, yaourt coriandre et citron vert	3€50 TTC
Banh mi au cochon laqué, pickles maison, cacahuète et coriandre	3€50 TTC
Katsu sando de volaille, mayonnaise miso et pointe siracha	3€00 TTC
Grilled cheese, compotée de poire et Cantal affiné	3€00 TTC

SUCRÉ

Des créations savoureuses pour les becs sucrés

Tacos chocolat grand cru Mexique, crème gianduja et éclat de noisette	3€00 TTC
Tartelette au citron yuzu, meringue italienne et gel de verjus	3€00 TTC
Financier aux châtaignes, crémeux vanille et éclats de noix	3€00 TTC
Rocher coco, crémeux mangue passion, poudre d'hibiscus	3€00 TTC
Tartelette poire pochée au saké et crème légère au thé masala	3€00 TTC

PLATEAUX

De la convivialité pour les gourmets

Assortiment de charcuteries d'ici et d'ailleurs	7€00 TTC
Assortiment de charcuteries d'exception ibérique	11€00 TTC
Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs	8€00 TTC
Huitre de la Maison Gillardeau n°3 (2/pers)	8€00 TTC

TVA 10% incluse

A partir de 90 personnes le tarif inclus le service.
Le tarif n'inclut pas : Verrerie & nappages.

Ateliers Gourmands



ATELIER BRASERO

Petites pièces viandes ou poissons cuits devant les clients sur le brasero, offrant un moment convivial et chaleureux.

Garnitures et sauces maison.

9€00 TTC

ATELIER PLANCHA & GRILLADES

Cuisson à la plancha de viandes, poissons et légumes frais, avec des assaisonnements variés et des sauces maison.

8€00 TTC

ATELIER SUSHI & SASHIMI

Préparation en direct de sushis, sashimis et makis avec des ingrédients frais et exotiques. Une expérience raffinée et visuellement spectaculaire.

8€00 TTC

ATELIER DÉCOUPE DE JAMBON IBÉRIQUE

Dégustation de jambon ibérique découpé devant les invités par un spécialiste. Une animation élégante et savoureuse.

7€00 TTC

BAR À HUÎTRES & FRUITS DE MER

Ouverture et préparation d'huîtres et autres fruits de mer frais, accompagnées de sauces maison et condiments variés.

11€00 TTC

ATELIER MOZZA

Un véritable spectacle gourmand, où la mozzarella est à l'honneur sous toutes ses formes. Vos invités composent leur assiette avec des produits ultra frais sélectionnés pour leur qualité et leur authenticité..

7€00 TTC

MEULE DE PARMESAN & PÂTES FLAMBÉES

Un atelier spectaculaire et convivial, où les pâtes sont flambées sous les yeux des invités dans une meule de parmesan affinée, effet garantie!.

9€00 TTC

DÉGUSTATION DE BOEUF WAGYU

Un show culinaire unique, mettant à l'honneur l'une des viandes les plus prestigieuses au monde : le boeuf Wagyu. Une expérience gastronomique interactive où chaque bouchée fond littéralement en bouche.

15€00 TTC

ATELIER PIZZA GOURMET

Préparation de pizzas gastronomiques avec des ingrédients de saison et cuisson au four devant les invités.

Idéal pour une ambiance conviviale et généreuse.

7€00 TTC

TVA 10% incluse

BAR À PÂTES

Des pâtes fraîches devant vos convives, Une animation gourmande et interactive pour sublimer votre vin d'honneur.

6€00 TTC

BAR À SALADES

Un assortiment d'ingrédients, de différentes salades pour un atelier sain et coloré.

5€00 TTC

CHURROS & FONTAINE À CHOCOLAT

Un bar à churros gourmand et interactif, où les invités peuvent personnaliser leurs douceurs avec une large sélection de toppings & sauces maison.

6€00 TTC

***Tarif pour 50 personnes minimum, en dessous le tarif peut être amené à changer**

*Nous cuisinons uniquement avec des produits de saison. C'est pourquoi les détails de nos ateliers évoluent au fil de l'année pour garantir fraîcheur et originalité. Selon le moment, nous serons ravis de vous fournir des précisions adaptées à vos envies et à votre événement. Ces ateliers peuvent être personnalisés selon vos envies et le thème de votre événement

Contactez-nous pour discuter de vos besoins spécifiques et créer une animation qui marquera vos invités !

TVA 10% incluse

Chef privé



Chef privé

Offrez à vos collaborateurs ou partenaires une expérience gastronomique exclusive, pensée pour les petits comités.

Chaque plat est préparé et dressé sur place, comme au restaurant, avec un service personnalisé et des produits de saison d'exception.

Plus qu'un simple repas, c'est une expérience culinaire vivante et raffinée, où chaque détail est conçu pour faire de votre moment professionnel un instant privilégié, à la fois intime et mémorable. A partir de 6 convives.

MENU BISTRONOMIQUE - 79 € / PERSONNE

Amuse-bouche du chef

Entrées :

Gyozas de volaille fermière confite, foie gras et bouillon thaï

OU

Truite d'Auvergne fondante, labné au combava, œufs de truite et huile verte de coriandre

Plats :

Paleron de veau cuit 72 h, jus corsé aux shiitakés et truffe d'Auvergne

OU

Dos de merlu nacré, jus crémé de poissons de roche et citronnelle

Fromages :

- Supplément fromages affinés d'Auvergne et condiments (8 €)

Desserts :

Entremets chocolaté, sésame noir et cassis

OU

Pavlova ananas, gingembre épicé et citron vert

OU

Entremet réalisé par notre cheffe pâtissière

Le tarif inclus les assiettes

Le tarif n'inclut pas : La verrerie, les nappages, le pain et les eaux

Au delà de 10 convives un Maître d'Hôtel sera ajouté au devis.

TVA 10% incluse

MENU DÉGUSTATION - 99 € / PERSONNE

Amuse-bouche du chef

ENTRÉES :

Foie gras au vin chaud et aux épices, condiment poire-galanga

OU

Saint-Jacques snackées, beurre blanc au champagne combava

PLATS :

Filet de bœuf Salers, jus corsé au poivre sauvage de Madagascar, shiitakés laqués Teryaki

OU

Médailillon de lotte, bisque de homard aux parfums de Thaïlande, huile verte de coriandre

FROMAGES :

– Supplément fromages affinés d'Auvergne et condiments (8 €)

DESSERTS :

Tartelette poire pochée au saké et crème légère au mélilot

OU

Entremet coco, coeur confit de mandarine acidulée et cardamome

OU

Entremet réalisé par notre cheffe pâtissière

MENU "CARTE BLANCHE" - 139 € / PERSONNE

Un menu en 7 temps, inspiré des produits de saison et de mes envies du moment.

Amuse bouche, un entrée, un plat poisson et un plat viande, fromage & dessert.

Vous m'indiquez vos allergies, intolérances et ce que vous n'aimez pas.

Je compose une expérience unique, mêlant raffinement français et touches exotiques.

Une véritable aventure gastronomique, pensée comme un moment de confiance et de plaisir.

Le tarif inclus les assiettes

**Le tarif n'inclut pas : La verrerie, les nappages, le pain et les eaux
Au delà de 10 convives un Maître d'Hôtel sera ajouté au devis.**

TVA 10% incluse

Repas



Buffets

Le buffet froid, permet de conjuguer saveur et convivialité.

BUFFET FROID - 29.00 € / PERSONNE

Entrées conviviales et légères

Terrine de légumes, servie avec un coulis de saison et une salade croquante.

Carpaccio de saumon mariné aux combava, jeunes pousses et vinaigrette au soja.

Salade fraîcheur : quinoa, légumes croquants, coriandre et vinaigrette au citron vert.

Plats principaux généreux

Poulet fermier rôti froid, tranché et accompagné d'une mayonnaise maison au curry vert

Rôti de bœuf froid, condiment chimichurri et pickles

Accompagnements frais et gourmands

Salade de pommes de terre nouvelles, ciboulette et vinaigrette à la moutarde douce.

Légumes grillés froids, marinés à l'huile d'olive et au thym.

Crudités de saison, accompagnées de dips variés (houmous, tzatziki, crème de betterave).

Pain de campagne et beurre demi-sel.

Desserts réconfortants

Salade de fruits frais de saison et sirop menthe fraîche

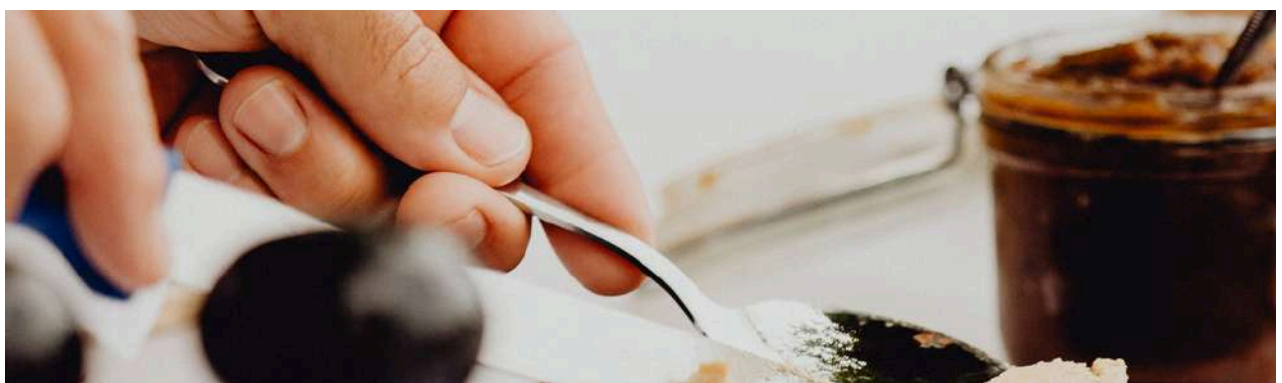
Fondant au chocolat et crémeux gianduja

Panna cotta aux fruits de saison

A partir de 90 personnes le tarif inclus le service.

Le tarif n'inclut pas : Arts de la table & nappages, pain et eau

TVA 10% incluse



Buffet signature

Le Buffet Signature propose une cuisine conviviale et généreuse, pensée pour vos repas de famille.

Les plats sont servis dans de grandes cocottes fumantes et des marmites mijotées, pour une présentation originale et gourmande qui change des buffets traditionnels.

FORMULE COCOTTE - 35 € / PERSONNE

Plats chauds à partager (2 au choix)

Joue de bœuf confite 72 h, jus corsé au vin rouge de la région et légumes racines glacés

Marmite de poisson de saison au lait de coco, citronnelle et gingembre

Blanquette de volaille d'Auvergne aux agrumes

Risotto crémeux de potimarron, champignons de saison et sauge 🌿

Curry de lentilles verte du Puys et légumes d'hiver parfumé aux épices douces 🌿

Accompagnements (2 au choix)

Pommes grenailles rôties au romarin

Purée de panais au beurre noisette

Légumes grillés de saison aux herbes fraîches

Salade croquante de jeunes pousses et pickles maison

Fromage d'Auvergne & condiments de saison +8€/pers

Desserts gourmands (1 au choix)

Poire pochée au vin rouge, crème légère à la vanille

Financiers au romarin et agrumes confits

Fondant chocolat & piment doux

A partir de 90 personnes le tarif inclus le service.

Le tarif n'inclut pas : Arts de la table & nappages, pain et eau

TVA 10% incluse



Repas assis

Kasacook transforme vos déjeuners et dîners professionnels en moments élégants et raffinés.

Un menu en trois temps, court mais percutant, qui marie gastronomie française et créativité contemporaine.

Servi à l'ensemble des convives, avec une attention particulière portée à l'harmonie et à la présentation. A partir de 30 personnes.

4 6 € / P E R S O N N E

Entrée

Velouté de potimarron au miso blanc, émulsion noisette & croûtons de seigle

Ceviche de truite d'Auvergne, agrumes et huile de coriandre

Raviole ouverte de champignons et bouillon thaï

Plat

Filet de bœuf français, jus corsé au poivre sauvage, purée de panais & pommes grenailles rôtie

Volaille fermière basse température, jus réduit au cidre et gingembre, légumes

glacés au Massala

Risotto de courge butternut et parmesan affiné

Fromage d'Auvergne & condiments de saison +8€/pers

Dessert

Tarte tatin pommes confites au caramel de curry massala

Entremet coco, confit de fruits de saison

Tartelette citron-yuzu, meringue douce

TVA 10% incluse

A partir de 90 personnes le tarif inclus le service.

Le tarif n'inclut pas : Arts de la table & nappages, pain et eau



Braise by kasacook



Brasero

Chez Kasacook, nous explorons toutes les facettes de la gastronomie.

Si notre savoir-faire s'exprime dans une cuisine raffinée et créative, nous cultivons aussi le plaisir du partage et de la convivialité.

Sur demande, nous imaginons des formules originales et fédératrices — brasero, broches gourmandes ou food truck — pour des moments d'entreprise à la fois simples, savoureux et mémorables.

Parce qu'au-delà du repas, nous créons des expériences qui rassemblent et marquent les esprits.

A P E R O B R A S E R O

Pour un apéritif original sous forme de tapas autour du brasero :

Mouclade de bouchot façon marinière.	3€50 TTC
Tataki de thon rouge, vinaigrette à la mangue et citron vert.	3€00 TTC
Poulpe grillé, sauce vierge aux agrumes et basilic.	4€00 TTC
Cube de brioche toasté, foie gras pôlé et confit de pêches de vigne.	3€00 TTC
Gambas sauvages marinées au tandoori et flambée au pastis	3€50 TTC
Coeur de canard flambé au cognac et persillade.	4€00 TTC
Os à moelle, toast et fleur de sel	4€00 TTC

TVA 10% incluse

Brasero

FORMULE BRASERO - 59€ TTC / PERS

BOIS COMPRIS

Amuse bouche du chef

ENTRÉE

Poupe grillé, petits pois en texture, basilic et vierge aux agrumes.

OU

Poitrine de cochon fermier, miso caramélisé, légumes croquants et herbes fraîches

PLAT

Côte de boeuf de belle race, purée de pommes de terres à la truffe, déclinaison de légumes de saison et jus corsé au pouvre sauvage.

OU

Pavé de maigre Label Rouge, sauce coco et curry vert, légumes rôtis de saison.

DESSERT

Brioche perdue aux fruits rouges, crème légère à la vanille bourbon.

OU

Pêches rôties au brasero, steusel citron et chantilly au romarin.

**Pour toute autre demande, partagez-nous vos envies.
Nous étudierons leur faisabilité et vous proposerons une offre
tarifaire personnalisée**

A partir de 90 personnes le tarif inclus le service.
Le tarif n'inclut pas : Arts de la table & nappages, pain et eau

TVA 10% incluse



Rôtisserie

FORMULE CONVIVIALE - 39 € / PERS.

BROCHE AU CHOIX

Poulet fermier rôti à la broche

OU

Jambon à la broche laqué au miel & herbes

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes grenailles confites au jus

Salade fraîche de saison (crudités & herbes du jardin)

Pain de campagne tranché

DESSERT

Tarte aux fruits de saison

ou

clafoutis maison

*Le prix comprend : Le prix comprend : cuisson sur place, mise en place de la remorque
brasero/broche, service buffet rustique.*

A partir de 90 personnes le tarif inclus le service.

Le tarif n'inclut pas : Arts de la table , nappages & eau

TVA 10% incluse



Rôtisserie

FORMULE GOURMANDE - 59 € / PERS.

BROCHE PREMIUM AU CHOIX

Agneau fermier entier rôti à la broche, parfumé aux herbes
méditerranéennes

OU

Cochon de lait farci aux herbes et condiments

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes grenailles confites au jus

Légumes de saison grillés au feu de bois

Pain artisanal & condiments maison

DESSERT

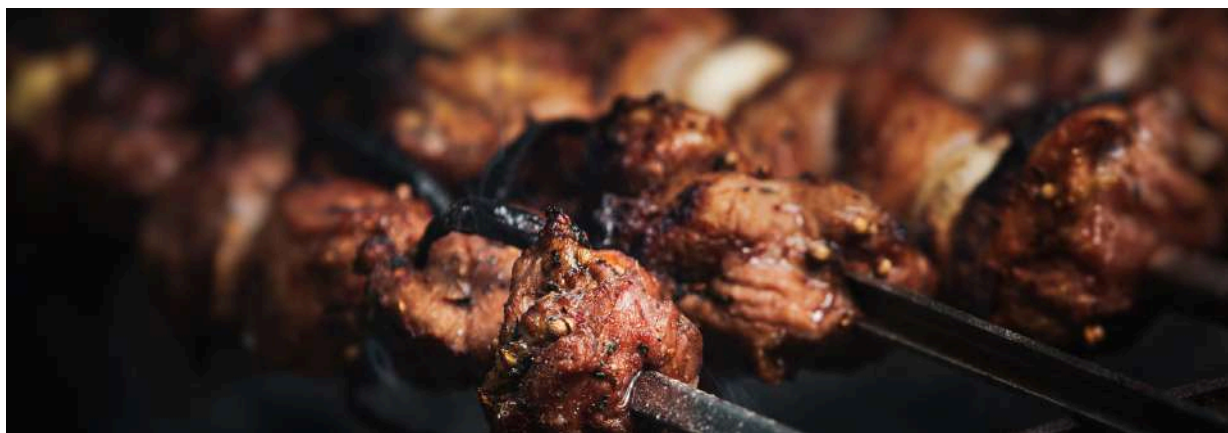
Buffet de desserts du moment (sélection maison selon la saison)

Le prix comprend : cuisson spectacle avec la remorque brasero/broche, service buffet raffiné ou planches à partager, tout le matériel inclus.

A partir de 90 personnes le tarif inclus le service.

Le tarif n'inclut pas : Arts de la table & nappages, pain et eau

TVA 10% incluse



Nomade

Nomade

Parce qu'une belle réception ne rime pas toujours avec service à table, chez Kasacook nous avons imaginé une offre qui vous ressemble : pratique, conviviale et pleine de saveurs.

À emporter ou livrée, la gamme Nomade vous accompagne dans tous vos moments : un anniversaire à la maison, une fête entre amis, un dîner en famille... tout est pensé pour voyager facilement et être dégusté immédiatement.

Des plateaux raffinés, prêts à savourer, pour profiter du moment sans contrainte... juste le plaisir du partage.

A combiner avec nos offres cocktail & douceurs... ou pas.

Livraison/ Emporter du Mardi au Samedi (selon disponibilité).

CHARCUTERIES & FROMAGES

Avec condiments maison

- Plateau Terroir d'Auvergne (4/6 pers. – 55 € • 8/10 pers. – 95 €)
Charcuteries artisanales & fromages fermiers de la région.
- Plateau Ibérique Prestige (4/6 pers. – 70 € • 8/10 pers. – 120 €)
100 % charcuteries ibériques haut de gamme : jambon ibérique Bellota, lomo Bellota & saucisson Bellota.
- Plateau Fromages d'ici & d'Ailleurs (4/6 pers. – 65 € • 8/10 pers. – 110 €)
Sélection affinée (Saint-Nectaire, comté, gouda XO, bleu...), crackers & chutney maison.

*Soucieux de la nature et des saisons, notre cuisine est évolutive et certain éléments sont amenés à changer régulièrement

TVA 10% incluse

Nomade

V I A N D E S G O U R M A N D E S

- Samourai beef

(4/6 pers. – 70 € • 8/10 pers. – 125 €)

Inspiration Japonaise

Tataki de bœuf mariné au soja & ponzu, mayonnaise au wasabi douce & relevée graine de sesame et pickles

- Vitello 2.0

(4/6 pers. – 70€ • 8/10 pers. – 125 €)

Version contemporaine du vitello tonnato.

Veau rosé tranché finement ,sauce tonnata au miso blanc, Katsobushi (copeau de bonite séché et fumé), câpres croustillantes

- Porchetta Dolce vita

(4/6 pers. – 65 € • 8/10 pers. – 115 €)

Saveur italienne

Échine roulée aux herbes fraîches, cuisson lente et maîtrisée , moutarde douce aux herbes fraîches (persil, estragon)

- Ballotine de foie gras signature

(4/6 pers. – 95 € • 8/10 pers. – 165 €)

Luxe gourmand

Foie gras français de canard mi-cuit pressé parfaitement assaisonné ,mangue rôtie au tandoori, brioche toastée

TVA 10% incluse



Nomade

SAVEURS MARINES

- Exotique Ceviche

(4/6 pers. – 65 € • 8/10 pers. – 115 €)

Lieu noir mariné à l'huile d'olive & aux agrumes

- Nordik Gravlax

(4/6 pers. – 85 € • 8/10 pers. – 145 €)

100 % charcuteries ibériques haut de gamme : jambon ibérique Bellota,

Filet de saumon Label Rouge mariné 48h (sel, sucre, aneth), beurre d'agrumes fouetté, pickles maison acidulés

- Octopus Galicien

(4/6 pers. – 55 € • 8/10 pers. – 145 €)

Sélection affinée (Saint-Nectaire, comté, gouda XO, bleu...), crackers & chutney maison.

- Oyster Nomade – Gillardeau n°3

(4/6 pers. – 129 € • 8/10 pers. – 249 €)

Huîtres Gillardeau n°3 ouvertes & présentées, citrons frais, vinaigre à l'échalote, beurre fermier

OPTION pain de seigle & Beurre : +15€.

TVA 10% incluse



Nomade

CRÉATIONS VÉGÉTARIENNES

- Carot' Fusion

(4/6 pers. – 39 € • 8/10 pers. – 65 €)

Twist végétarien

Carottes entière rôties, yaourt parfumé aux épices, pistaches torréfiées

- Chou-Fleur Street

(4/6 pers. – 745€ • 8/10 pers. – 75 €)

Version street-food chic.

Chou-fleur rôti, crème tahini onctueuse, sésame noir grillé

- Dip & crunch

(4/6 pers. – 39 € • 8/10 pers. – 65€)

Healthy & gourmand

Crudités de saison, houmous libanais maison, tzatziki yaourt, menthe fraîche et agrumes.

TVA 10% incluse



Nomade

SANDOS CORÉENS

• Sando Beef Fusion

(3/4 pers. – 55€ • 6/8 pers. – 90€)

Pain de mie japonais garni de :

- Bœuf mariné et tranché finement ,
- Salade de choux blanc croquante et acidulé ,
- Mayonnaise siracha
- Herbes fraîches.

• Sando Volaille & Curry Noir

(3/4 pers. – 49€ • 6/8 pers. – 79€).

Pain de mie japonais garni de :

- Volaille mariné aux agrumes et tranché finement
- Mayonnaise épicée au curry noir
- Salade croquante

• Veggie Sando

(4/6 pers. – 45€ • 8/10 pers. – 75€)

Pain de mie japonais garni de :

- Butternut grillée au miso
- Fromage frais échalote et herbes fraîches (coriandre et cerfeuil)
- Pickles maison

TVA 10% incluse



Nomade

LES MADELEINES

Madeleines au miel d'Auvergne – 20 pièces dorées et fondantes
(≈ 8/10 pers.)

35€00 TTC le plateau

LES BROWNIES

Brownie Fever – 12 pièces moelleuses au chocolat noir grand cru
(≈ 6 pers.)

35€00 TTC le plateau

LES COOKIES

Nomad Cookies – 15 cookies généreux aux pépites de chocolat & fruits secs (≈ 6/8 pers.)

30€00 TTC le plateau

LES FRUITS

Plateau de fruits frais – assortiment de saison découpé & prêt à déguster (≈ 6/8 pers.)

30€00 TTC le plateau

LES CHURROS

Churros croustillants & pâte à tartiner maison (≈ 10 pers.)

40€00 TTC le plateau

TVA 10% incluse



Les bentos

Les bentos

NOUVEAUTÉ 2026

Chaque mois , découvrez le Bento Pro, une alternative élégante et durable au plateau-repas traditionnel.

Inspiré par la touche asiatique et esthétique de Jérémy, il allie gastronomie, praticité et raffinement.

Servi dans un bento de la marque Monbento®, design made in Auvergne, le Bento Pro offre un menu complet, équilibré et prêt à déguster, livré directement au bureau.

Choix identique pour l'ensemble des convives - hors végétariens.

Commande minimum 20 . Livraison & reprise en sus.

B E N T O - 2 2 € T T C / P E R S

Contenu du Bento

Plat principal (au choix : Terre, Mer ou Veggie)

2 accompagnements (un légume + un féculent)

Douceur maison

Pain inclus

E X E M P L E

Terre : Volaille fermière rôtie, jus au thym + Purée de patates douces & brocolis sautés au sésame + Moelleux chocolat-tonka.

Mer : Saumon snacké, sauce miso-yuzu + Riz parfumé & légumes croquants au wok + Tartelette citron yuzu.

Veggie : Dahl de lentilles corail coco-curry + Riz basmati & carottes rôties au cumin + Pavlova à l'ananas.

TVA 10% incluse



Boissons



Formules Boissons

LES BULLES

(Sur une base de 1 bouteille pour 4 / personnes + softs)

Pétillant du moment : Nature ou avec crème de votre choix 8€00TTC

Marquissette : Vin mousseux du moment, jus de citron, sucre, 9€00 TTC

Soupe Champenoise : Crémant du moment, Cointreau, jus de citron, et sucre. 10€00 TTC

Soupe Signature : Crémant du moment, Cointreau, pétale de rose, framboise fraîche citron vert et sucre. 11€00 TTC

Champagne Brut du moment 14€00 TTC

LA FONTAINE À COCKTAIL

Sangria Rouge, blanche ou punch exotique 6€00 TTC

TVA à 20% incluse

Le tarif n'inclut pas : la verrerie



Les bières



LES BIÈRES EN FÛT

La bière en fût - Bière blonde

Fut de 30 litres = 90/100 bières, gobelets & tireuse inclus 170€00 TTC

la bière en fût - Bière artisanale

Fut de 20 litres = 60/70 bières, gobelets & tireuse inclus 230€00 TTC

Bière en bouteille - Bière artisanale

Bière artisanale du moment

Blanche ou Ambrée - 12 bouteilles 52€00 TTC

IPA - 12 bouteilles

54€00 TTC

TVA à 20% incluse

Le vin

Nous accordons une attention particulière à l'art subtil des accords mets et vins. Conscients que chaque événement est unique, nous collaborons étroitement avec nos cavistes partenaires pour vous proposer une sélection sur-mesure : grands crus, cuvées locales ou découvertes audacieuses, toujours en parfaite harmonie avec votre menu. Et parce que nous tenons à vous offrir une flexibilité totale, vous avez la possibilité d'apporter vos propres bouteilles sans aucun droit de bouchon.

La seule condition ? Offrir un verre au chef !

LES BLANCS

CÔTES DU RHÔNE INSPIRATION* 2024

Xavier Vignon

12€00 TTC

YSTORICCÔTE ROANNAISE 2024

Domaine Le Retour aux sources

15€00 TTC

POUILLY FUISSÉ CROY DE CROIX 2023

Domaine Perraton

21€00 TTC

POUILLY FUISSÉ PREMIER CRU*

Domaine Perraton

45€00 TTC

CONDRIEUR" VEAUGENIÈRE"

Domaine Roche Paradis

45€00 TTC

SANCERRRE BLANC 2023

Domaine Paul Cherrier

23€00 TTC

EXTRA

Xavier Vignon

24€00 TTC

INTRA CHATEAUNEUF DU PAPE

Xavier Vignon

70€00 TTC

* Disponible en magnum

TVA à 20% incluse

Le vin



LES ROUGES

CÔTES DU RHÔNE INSPIRATION* 2020

Xavier Vignon

12€00 TTC

RÉGNIÉ CRU DU BEAUJOLAIS * 2023

Domaine Condemine

12€00 TTC

GIVRY 1ER CRU 2023

Domaine Masse

21€00 TTC

SANCERRE 2023

Domaine Paul Cherrier

23€00 TTC

SAINT JOSEPH " BERGERIE" 2023

Domaine Roche Paradis

27€00 TTC

PETIT CLOS MAÏA LANGUEDOC 2023

Domaine Clos Maïa

19€00 TTC

MONTAGNE SAINT EMILION 2019

Château François Baudron Minuit

21€00 TTC

CHATEAUNEUF DU PAPE 2016

Xavier Vignon

70€00 TTC

* Disponible en magnum

TVA à 20% incluse

Le vin

LES ROSÉS

ROSÉ CÔTEAU D'AIX EN PROVENCE

Domaine Val de Caire

10€00 TTC

FLEUR CÔTE DE PROVENCE

Domaine de l'Amaurigue

14€00 TTC

GRAND AMAURIGUE ROSÉ

Domaine de l'Amaurigue

25€00 TTC

TVA appliquée 20%



Les Bulles



LES CHAMPAGNES

CHAMPAGNE BRUT 1ER*

Domaine Mathelin

28€00 TTC

CHAMPAGNE PUR MEUNIER

Domaine Tribaut

51€00 TTC

LE CRÉMANT

CRÉMANT DE BOURGOGNE*

Domaine Creuze Noir

21€00 TTC

TVA appliquée 20%

Votre prestation ,
Nos engagements

Parce que chaque évènement est unique, nous vous accompagnons avec discrétion et professionnalisme pour faire de votre journée un moment parfait.

Du premier contact jusqu'au dernier détail de la prestation, nous nous occupons de tout pour que vous puissiez profiter pleinement de vos invités.

UN SERVICE CLAIR & TRANSPARENT

Temps de prestation

Le service n'est pas inclus dans nos services en dessous de 90 convives afin de vous assurer une prestation de qualité. Comptez 54€ / personnel et par heure de 7h00 à minuit et 65€/ personnel / heure de minuit à 7h00 (TVA 20% incluse)

Nos services s'adaptent à vos besoins. Si le temps dépasse les prévisions, un tarif horaire sera appliqué.

Frais kilométriques

Frais de déplacement de 1 € TTC/km (TVA 20% incluse)

Effectifs et ajustements

Le nombre d'invités définitif devra être confirmé 15 jours avant la réception. Toute modification majeure après ce délai pourra être soumise à des ajustements.

PENDANT LA PRESTATION

Vaisselle & matériel

Si vous avez choisi la fourniture de vaisselle et des nappage ces derniers seront livrés propres et seront installés avec soin.

Allergie & régimes spécifiques

Nous prenons en compte les allergies et régimes particuliers communiqués au moins 15 jours avant l'évènement. Bien que nous prenions toutes les précautions nécessaires, des traces d'allergènes peuvent subsister.

Notre engagement

Chez Kasacook, nous croyons en une gastronomie responsable et respectueuse de l'environnement. Chaque étape de notre activité est pensée pour minimiser notre impact écologique tout en maintenant un haut niveau d'exigence et de qualité.

Voici nos engagements concrets :

SOURCING LOCAL ET DE SAISON

Nous travaillons avec des producteurs locaux et privilégions les ingrédients de saison pour réduire l'empreinte carbone de nos approvisionnements.

RÉDUCTION DES DÉCHETS

Nos préparations sont optimisées pour limiter le gaspillage alimentaire. Nous valorisons également les restes grâce à des initiatives anti-gaspillage.

MATÉRIEL DURABLE

Nous utilisons des contenants réutilisables ou biodégradables, et proposons des eco-cups en remplacement des verres jetables.

GESTION DES DÉCHETS

Tri systématique et compostage pour une fin de cycle responsable.

TRANSPORTS OPTIMISÉS

Nos trajets sont planifiés pour réduire les kilomètres parcourus et notre impact environnemental.



Nos clients

100% de 5 étoiles google sur 200 avis

Nous sommes fiers de collaborer avec une clientèle variée, composée d'entreprises et de particuliers qui nous font confiance pour sublimer leurs événements.

Chaque prestation est une occasion de démontrer notre engagement envers l'excellence. Les avis Google témoignent de notre dévouement à offrir non seulement une cuisine raffinée, mais aussi une expérience globale inégalée.

Nos clients apprécient la créativité de nos plats, la qualité du service, et l'attention minutieuse que nous portons à chaque détail, assurant ainsi des moments mémorables et savoureux.



