



Braise By Kasacook



Bienvenue chez Kasacook

Par le Chef Jérémy Casanovas...

Célébrez autour du feu, partagez l'instant.

Votre événement mérite une expérience culinaire à votre image : conviviale, généreuse et inoubliable.

Chez Kasacook, nous créons des moments de partage autour de la broche et du brasero, où la flamme devient le cœur de la fête et la cuisine, un véritable spectacle.

Mariage, anniversaire, séminaire ou événement d'entreprise : chaque prestation est pensée sur mesure, dans un esprit à la fois authentique et raffiné.

Nos recettes s'inspirent de la cuisine française traditionnelle, revisitées avec une touche d'audace et des saveurs venues d'ailleurs. Le tout, préparé maison, à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés pour leur qualité et leur goût.

Autour du feu, tout prend une autre dimension : les arômes, les échanges, les sourires.

Notre mission ? Faire de votre réception – privée ou professionnelle – un moment unique, où chaque plat raconte une histoire et où chaque détail culinaire sublime votre événement.

Vous préférez une approche plus traditionnelle ?

Parlez-nous-en ! Nous saurons vous proposer une formule adaptée à vos envies.



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.





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.

APERO BRASERO

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 poêlé 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

Pouple 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

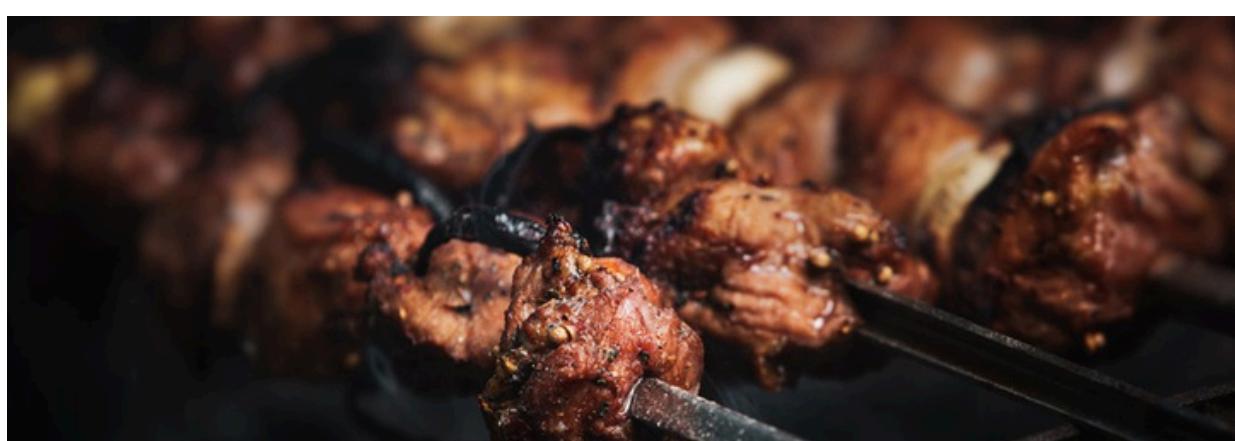
Buffet de desserts du moment (sélection maison selon la saison)

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



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€00 TTC

Marquisette : 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 FUSSÉ CROY DE CROIX 2023

Domaine Perraton

21€00 TTC

POUILLY FUSSÉ 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 discréction et professionnalisme pour faire de votre journée un moment parfait.
Du premier contacte 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'événement. 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.



CAISSE D'EPARGNE
D'AUVERGNE ET DU LIMOUSIN



CORHOFI

+
clermont
auvergne
métropole



Limagrain de la terre à la vie



VICHY
mon Amour



KASACOOK

