

Chef privé

Automne / Hiver 2025 - 2026



KASACOOK



Bienvenue chez Kasacook

Par le Chef Jérémy Casanovas...

L'expérience Kasacook, chef privé à domicile

Vivez l'exception Kasacook chez vous, le temps d'un moment unique.

Avec notre prestation de chef privé, transformez votre maison en table gastronomique et offrez à vos invités une expérience culinaire digne d'un grand restaurant, dans une atmosphère intime et chaleureuse.

À partir de 6 convives, notre chef se déplace chez vous pour réaliser un menu sur mesure, élaboré autour de produits d'exception et de saveurs raffinées.

Chaque plat est préparé et dressé sur place, pour une immersion totale dans l'univers Kasacook : le plaisir du goût, la beauté du geste, et le soin du détail.

Inspirée par la cuisine française et ouverte aux influences du monde, notre approche allie créativité, élégance et authenticité.

Tout est fait maison, à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés pour leur fraîcheur et leur qualité.

Que ce soit pour une soirée entre amis, une célébration ou un dîner d'exception, laissez Kasacook faire de votre table un véritable voyage gastronomique.

Kasacook, le restaurant s'invite chez vous.



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 appliquée 10%



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 appliquée 10%

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

Chef privé



Chef privé

Faire appel à un chef privé, c'est s'offrir bien plus qu'un repas : c'est une expérience culinaire exclusive. Chaque plat est préparé et dressé sur place, comme au restaurant, avec un service personnalisé et des produits de saison soigneusement sélectionnés.

Contrairement à un traiteur qui livre des plats anticipés, le chef privé propose une cuisine vivante, raffinée et conviviale, pensée pour un petit nombre de convives. C'est la garantie d'un moment unique, à la fois intime et gastronomique.

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 appliquée 10%

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 appliquée 10%

Boissons



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

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

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.

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

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

Pour la prestation chef privé, nous fournissons les assiettes uniquement.

Nous vous laissons choisir votre propre verrie, nappage, eau et pain.

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.



