

Traiteur Haut de Gamme



Automne / Hiver 2025 - 2026



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.

OK
MS

KASACOOK

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, crèmeux shiitaké et caviar de la maison Sturia	6€00 TTC
Perle de tartare d'huitre 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, tige 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 mûri	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

Cocktail

STREET FOOD

Une touche de gourmandise décontractée avec des saveurs généreuses.

Mini burger "boeuf de Galice maturé"	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

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 PLANCHА & 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 HUITRES & 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. Un 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 appliquée 10%

Repas



Buffets

Le buffet froid, permet de conjuguer saveur et convivialité.

B U F F E T F R O I D - 2 9 . 0 0 € / P E R S O N N E

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 appliquée 10%



Buffet signature

Le Buffet Signature propose une cuisine conviviale et généreuse, pensée pour vous.

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

BUFFET 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 appliquée 10%



Repas assis

Le Repas Assis Kasacook transforme vos réunions de famille ou de travail en moment raffiné.

Un menu en trois temps, court mais percutant, qui associe gastronomie française et clins d'œil créatifs.

Servis pour l'ensemble des convives , à partir de 30 personnes.

46 € / PERSONNE

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 appliquée 10%

A partir de 90 personnes le tarif inclus le service.

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

Les douceurs

Douceurs

Une douceur avec le café ou pour le goûter ?

LES MADELEINES

Plateau de Madeleines au Miel & Agrumes

2€50 TTC/ pers

Coques moelleuses au miel d'acacia et zestes d'agrumes.

LES BROWNIES

Plateau de Brownies & Noix de Pécan

3€00 TTC/ pers

Chocolat noir intense, cœur fondant, éclats de noix grillées.

LES CAKES

Plateau de cake citron Verveine du Velay tranchés à partager,

3€00 TTC/ pers

glaçage léger.

LES FRUITS

Plateau Fruits Frais de Saison

3€00 TTC/ pers

Tranches de fruits exotiques, fruits rouges, herbes fraîches.

TVA appliquée 10%



Les Enfants

Les enfants

MENU JEUNE ÉPICURIEN - 18 € TTC / PERS

Nous apportons beaucoup d'attention à nos futurs épiciuriens, c'est pour cela que nous aimons proposer le même menu que les grands, en adaptant les proportions.

Evidemment si vous souhaitez quelque chose de plus classique, nous ferons une proposition qui conviendra à vos mini gastronomes.

BUFFETS LUDIQUES

" GOURMANDISES SAVOUREUSES " - 16 € TTC / PERS

Mini-burger Gourmets

Petits pains moelleux, viande ou végétarien, et accompagnements adaptés aux goûts des enfants.

Mini Hot-Dogs

Petits pains briochés garnis de saucisses artisanales et sauces douces.

Focaccia Miniature

Généreusement garnies de légumes grillés et fromages fondants.

Mini Croque-Monsieur

Pain moelleux garni de jambon fermier et de comté fondu.

" DOUCEURS SUCRÉES " - 16 € TTC / PERS

Brochettes de fruits

Fruits de saison soigneusement coupés, avec une touche sucrée.

Churros Maison

Préparés avec soin et accompagnés de sauce chocolat ou caramel.

Cookies et Cupcake Gourmet

Recettes adaptées aux petits palais, joliment décorées.

Gaufres Maison

Délicieuses et dorées, accompagnées de chantilly et fruits frais.

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	<u>8€00 TTC</u>
Marquisette : Vin mousseux du moment, jus de citron, sucre,	<u>9€00 TTC</u>
Soupe Champenoise : Crémant du moment, Cointreau, jus de citron, et sucre.	<u>10€00 TTC</u>
Soupe Signature : Crémant du moment, Cointreau, pétale de rose, framboise fraîche citron vert et sucre.	<u>11€00 TTC</u>
Champagne Brut du moment	<u>14€00 TTC</u>

LA FONTAINE À COCKTAIL

Sangria Rouge, blanche ou punch exotique	<u>6€00 TTC</u>
--	-----------------

TVA appliquée 20%

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 appliquée 20%

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

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*

28€00 TTC

Domaine Mathelin

CHAMPAGNE PUR MEUNIER

51€00 TTC

Domaine Tribaut

LE CRÉMANT

CRÉMANT DE BOURGOGNE*

21€00 TTC

Domaine Creuze Noir

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 7hoo à minuit et 65€/ personnel / heure de minuit à 7hoo.

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

Si vous avez choisi la fourniture de vaisselle et des nappage ces derniers seront livrés propres et seront installés avec soin. À la fin de la soirée, nous laissons sur place des verres ou des eco-cups, selon vos préférences, pour prolonger votre fête en toute simplicité. Toute casse ou perte sera facturée.

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

ATOL
MON OPTICIEN



CORHOFI

+
**clermont
auvergne
métropole**

The logo features two red stylized hills above a horizontal line, with the text "LE DOMAINE DE LIMAGNE" below it.

Limagrain 
de la terre à la vie

The logo features a stylized 'O' with a blue dot inside, followed by the word "Théa" in a bold black font, and "PHARMA" in a smaller blue font below it.

The logo features the Michelin Man (Bibendum) standing next to the word "MICHELIN" in a blue and yellow striped banner.



VICHY
mon Amour

