

Nomade by Kasacook

Automne / Hiver 2025 - 2026

KASACOOK



Bienvenue chez Kasacook

Par le Chef Jérémy Casanovas...

L'expérience Kasacook, version nomade.

Votre événement mérite une expérience culinaire à votre image : savoureuse, conviviale et simple à partager.

Avec notre offre nomade, profitez de tout le savoir-faire Kasacook en livraison ou à emporter, sans service, pour une organisation libre et sans contrainte.

Nos plats sont imaginés pour être faciles à déguster, tout en conservant la signature gustative qui fait notre réputation.

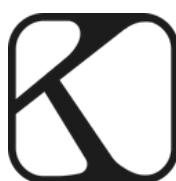
Chaque création marie authenticité et modernité, puisant dans la cuisine française traditionnelle et les saveurs du monde pour offrir une expérience à la fois généreuse et élégante.

Tout est fait maison, à partir de produits soigneusement sélectionnés pour leur qualité et leur fraîcheur.

Notre exigence reste la même : le goût avant tout, avec des présentations soignées et un sens du détail qui fait la différence.

Laissez-vous séduire par la liberté du format nomade : une solution clé en main, pensée pour allier plaisir, praticité et excellence.

Kasacook, l'art de bien manger, où vous voulez.



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.



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 certains éléments sont amenés à changer régulièrement

TVA 10% incluse

Nomade

VIANDES GOURMANDES

- 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

Pain de mie japonais garni de :

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

(3/4 pers. - 55€ • 6/8 pers. - 90€)

• Sando Volaille & Curry Noir

Pain de mie japonais garni de :

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

(3/4 pers. - 49€ • 6/8 pers. - 79€).

• 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.

BENTO - 22 € TTC / PERS

Contenu du Bento

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

2 accompagnements (un légume + un féculent)

Douceur maison

Pain inclus

EXAMPLE

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

Les Boissons maison



RECETTES FRAICHES & ARTISANALES (33 CL)

Thé glacé pêche verveine

Citronnade au gingembre frais

infusion froide de menthe & citron vert

4€50 TTC

Bière artisanale du moment (33 cl)

5€50TTC

TVA appliquée 10%

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

