



KASACOOK

Traiteur Haut de Gamme

Book Mariage



Bienvenue chez Kasacook

Par le Chef Jérémy Casanovas...

Votre mariage 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.



La Veille_____



Dîner de bienvenue

Accueillez vos proches la veille du mariage avec un dîner original et convivial. Nous proposons plusieurs options pour lancer les festivités dans une ambiance détendue et chaleureuse :

Remorque "Food truck"

Pizza, burgers ou street food pour une réception décontractée et moderne

Brasero ou Broche

Offrez à vos invités des viandes de choix et légumes grillés, préparés en direct par nos chefs

Formule "Cocotte"

Des cocottes à partager pour un moment gourmand et convivial

Panier "pique nique"

Un panier en osier garni de gourmandises raffinées, pensé pour un moment convivial et gourmand en plein air.

Repas classique à table

Une option élégante et raffinée pour un dîner assis plus traditionnel

Créez un moment mémorable qui reflète votre style et met vos invités à l'aise dès le début du week-end de célébration.

Tarif sur demande



Le Jour J_____



Accueil fraîcheur

Créez une ambiance accueillante dès l'arrivée de vos invités avec un accueil sur-mesure. Offrez-leur un rafraîchissement ou une collation légère pour les plonger immédiatement dans l'atmosphère de votre mariage.

3€00 TTC/pers.

Fontaines de boissons fraîches

Assortiment de 2 boissons maison OU softs
(Verrerie, table et nappage fournie sans service)

Boissons Maison

- Citronnade
- Eau infusée mangue, passion et coriandre
- Eau infusée fraise et menthe fraîche
- Eau infusée citron vert, concombre et basilic
- Ice tea pêche et romarin du jardin
- Ice tea fruits rouge et menthe fraîche





Buffet léger

Mini-sandwichs, mignardises, fruits frais...

12€00 TTC/pers.

Bar à café & gourmandises

Café et thé de qualité et quelques mignardises...

9€00 TTC/pers.



Le vin d'honneur_____



Côté Boissons

En Auvergne, l'apéritif, c'est sacré ! Chez Kasacook, nous adorons ce moment festif et convivial, qui donne le ton de la célébration. Pour faire de votre vin d'honneur une expérience unique et mémorable, nous vous proposons :

Cocktails créatifs et Mocktails raffinés

Préparés au verre sur le moment, nos boissons mêlent créativité et saveurs pour ravir tous les palais.

Fontaines à Cocktails

Une animation visuelle et gourmande pour surprendre vos invités avec des créations originales, alcoolisées ou non.

Bières Artisanales et Boissons locales

Une touche régionale pour les amateurs de découvertes authentiques.

Bulles et Tradition

Champagne, Crémant ou encore Marquissette, pour célébrer en toute élégance.

Choisissez parmi nos formules ou composez un assortiment personnalisé. Laissez vos invités commencer la fête en douceur avec un vin d'honneur soigneusement préparé, où chaque boisson raconte une histoire et célèbre la convivialité.

À partir de 90 personnes Le tarif est "tout compris"

(Dressage des tables, nappage en tissu blanc, la vaisselle en porcelaine, le service...)

Formules Boissons

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

Les Bulles

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

Marquissette : Vin mousseux du moment, jus de citron, sucre, triple sec. **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**



Cocktails signature

8€00 TTC - au verre selection en amont
A volonté +8€/ personne

Étoile d'amour - *Hugo revisité*

Prosecco, sirop de fleur de sureau, eau pétillante, menthe fraîche, tranche d'orange

Baiser de Minuit - *Mojito Royal*

Rhum blanc, menthe, citron vert, champagne

Perle d'élégance - *French 75*

Gin, jus de citron, sucre de canne, champagne

Douce passion - *Spritz Framboise*

Prosecco, Aperol, purée de framboises, tranche d'orange

Pêche des Mariés - *Bellini*

Purée de pêches blanches, prosecco

Éclats de Fruits Rouges - *création*

Vodka, purée de fruits rouges, sirop de basilic, eau gazeuse

Rose d'Été - *Paloma revisité*

Tequila, jus de pamplemousse rose, sirop de thym, soda

Verger Enchanté - *création*

Gin, jus de pomme, purée de fraises, sirop de romarin



Mocktails signature

5€ TTC - au verre & sans alcool

Rubis d'Été

Purée de framboise, jus de grenade, menthe fraîche, eau pétillante

Brise Florale

Infusion de fleurs de sureau, jus de pomme, pétales comestibles, tranche de citron vert

Plaisir des Bois

Purée de myrtilles, jus de cassis, sirop de romarin, eau gazeuse

Éveil Tropical

Jus d'ananas, mangue pressée, gingembre frais râpé, soda citronné

Jardin Secret

Thé glacé au jasmin, sirop de basilic, citronnelle, glaçons infusés à la fraise

Verveine Délicate

Infusion de verveine fraîche, sirop de miel, zeste d'orange, perles de grenade

Matinée Rosée

Jus de raisin blanc, eau pétillante, touche de menthe et lavande fraîche



Les Bières

La bière en fût - Bière Blonde

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

La bière en fût - Bière Artisanale

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

La bière en bouteille - Bière Artisanale

Bière Artisanale du moment

Blanche ou Ambrée - 12 bouteilles **52€00 TTC**

IPA - 12 bouteilles **54€00 TTC**



“Nous pouvons également nous adapter à toutes vos demandes pour créer des boissons qui reflètent parfaitement l’ambiance de votre événement.”

Côté Cuisine

Le vin d'honneur est une véritable invitation à découvrir notre savoir-faire. Notre cœur de métier repose sur une sélection rigoureuse des meilleurs produits, sublimes 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.



Les pièces salées

Prestige

Des pièces sophistiquées, mettant en valeur des produits nobles et des saveurs audacieuses.

Pain brioché, boeuf wagyu, crémeux shitaké et caviar de la maison sturia **8€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 **4€00 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**





Elégance

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

Parfait de chèvre frais, sablé à la sarriette
et confit cerise noir et piment d'Espelette

2€50 TTC

Tartare de lieu noir, tigre de leche, Agrumes et herbes fraîches

2€50 TTC

Cube de riz croustillant, crème de safran et parmesan,
crevette marinée à la coriandre

2€50 TTC

Financier au romarin, fourme d'Ambert onctueuse et pickles de
légumes

2€50 TTC

Tartelette crèmeux Saint Nectaire et lard fumé croustillant

2€50 TTC

Foccacia, buratta crémeuse, jambon de pays et pesto Genovese

2€50 TTC

Croque végétal, compotée de légumes de saison et cheddar mûré

2€50 TTC

Tartelette de petit pois, féta et menthe fraîche

2€50 TTC

Street Food

Une touche de gourmandise décontractée avec des saveurs généreuses.

Mini burger gourmet auvergnat, pain au charbon, bœuf local, saint nectaire fermier et moutarde de Charroux	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

Sucré

Des créations savoureuses pour les bec 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 framboise, crèmeux pistache et pistaches concassées	3€00 TTC
Rocher coco, cremeux mangue citron vert et gel hibiscus	3€00 TTC
Choux craquelin, fruits rouges et poivre timut	3€00 TTC

Plateaux

Des 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

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

Ateliers Gourmands_____

Ajoutez une touche interactive et spectaculaire à votre événement avec nos ateliers, animés par nos cuisiniers. Chaque atelier est conçu pour créer des moments uniques et gourmands, avec une mise en scène soignée et des produits de qualité.



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€ TTC/ pers.

Atelier Plancha & Grillades

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

8€ TTC/ pers.

Atelier Sushi & Sashimi

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

8€ TTC/ pers.

Atelier Découpe de Jambon Ibérique

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

7€ TTC/ pers.

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€ TTC/ pers.

Atelier de 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€ TTC/ pers.

Atelier "Bar à pâtes"

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

6€ TTC/ pers.

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

Atelier "Bar à salade"

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

5€ TTC/ pers.

Atelier "Bar à 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€ TTC/ pers.

Atelier "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€ TTC/ pers.

Atelier "Mini burger & Smash burger"

Un atelier Street food chic, où le burger revient devient une véritable expérience gastronomique. Vos invités assistent en direct à la préparation de burgers minute, croustillants et ultra gourmands

8€ TTC/ pers.

Atelier "Dégustation 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€ TTC/ pers.

Atelier "Churros & fontaine de chocolat"

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

5€ TTC/ pers.

*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 !

Les Repas à table Traditionnels

Nous avons à cœur de proposer des menus qui reflètent notre savoir-faire et notre exigence de qualité. Chaque plat est élaboré avec des produits soigneusement sélectionnés respectant la saisonnalité et sublimant les saveurs authentiques.

Forts d'une expérience culinaire variée, nous sommes tout aussi à l'aise avec une cuisine classique et traditionnelle qu'avec des créations plus audacieuses, mêlant gastronomie française et influences asiatiques subtiles. Cette polyvalence nous permet de nous adapter à vos attentes et à l'esprit de votre événement. Pour satisfaire tous les convives, nous proposons également quelques options végétariennes et végétales, pensées avec soin, bien que notre spécialité reste ancrée dans une cuisine généreuse et savoureuse, qui célèbre avant tout l'excellence des produits.

Notre priorité est de vous offrir une expérience gastronomique sur mesure, à la hauteur de vos envies.



KASACOOK

TRAITEUR - CHEF PRIVÉ - COURS DE CUISINE

Menu bistronomique " Découverte"

49€00 TTC/pers.

90 pers. mini

Mise en bouche du moment

Les Entrées

Déclinaison de tomates d'antan, pesto de Genève, espuma burrata fumée et poudre d'olive Kalamata.

OU

Dalh de lentilles corail aux épices douces, émulsion coco et huile de coriandre fraîche.

Les Plats

Suprême de volaille en basse température, laquage teriyaki, cacahuètes et épices saté.

OU

Dos de lieu noir confit à l'huile d'olive et au agrumes, beurre blanc au curry vert thaï.

Fromages d'ici & d'ailleurs affinés

chariot ou à l'assiette

+8€00 TTC

Desserts

Namelaka, tuile chocolatée craquante et streusel chocolat-noisette.

OU

Trompe l'oeil façon cheesecake citron, gel acidulé et sablé croustillant.

OU

Wedding Cake réalisé par notre cheffe pâtissière (*supplément 8€*)

Le tarif n'inclut pas :

Arts de la table & nappages, pain et eau.

Menu bistronomique " Éléance" 59€00 TTC/pers.

Mise en bouche du moment

Les Entrées

Ceviche de lieu noir, émulsion coco & gingembre, vinaigrette passion coriandre fraîche.

OU

Pressé de volaille d'Auvergne au curry noir & algues nori, mayonnaise aux herbes fraîches et pickles de légumes acidulés.

Les Plats

Quasi de veau cuite en basse température, jus corsé au miso blanc et poudre de champignons.

OU

Dos de cabillaud nacré, émulsion iodée coquillage & combava.

Fromages d'ici & d'ailleurs affinés

chariot ou à l'assiette +8€00 TTC

Desserts

Pavlova aux fruits de saison, crème légère à la vanille de Papouasie et herbes fraîches.

OU

Entremets chocolat grand cru, coeur de sésame noir et caramel au curry masala.

OU

Wedding Cake réalisé par notre cheffe pâtissière (*supplément 8€*)

A partir de 90 personnes le tarif inclus le service.

Le tarif n'inclut pas :

Arts de la table & nappages, pain et eau.

Menu gastronomique "Prestige"

79€00 TTC/pers.

Mise en bouche du moment

Les Entrées

Médailлон de foie gras signature, fruits de saison rôtis aigre-doux au tandoori et brioche toastée.

OU

Raviolo de homard et sa bisque aux parfums de Thaïlande, huile verte de coriandre et herbes fraîches.

Les Plats

Filet de boeuf Salers, jus corsé au poivre sauvage de Madagascar et truffe d'Auvergne.

OU

Ballotine de sole, émulsion iodée au champagne et combava.

Fromages d'ici & d'ailleurs affinés

chariot ou à l'assiette

+8€00 TTC

Desserts

Blanc-manger, croustillant de tapioca et fruits de saison, crème de coco.

OU

Tiramisu café & cacahuètes.

OU

Wedding Cake réalisé par notre cheffe pâtissière (*supplément 8€*)

A partir de 90 personnes le tarif inclus le service.

Le tarif n'inclut pas :

Arts de la table & nappages, pain et eau.

Menu sur mesure – création et élaboration

A partir de 79€ TTC/pers.

Parce que chaque mariage est unique, nous vous proposons également un menu sur-mesure, entièrement imaginé selon vos envies.

De la simplicité raffinée à la grande gastronomie, nous concevons avec vous une expérience culinaire exclusive.

Le tarif sera ajusté en fonction de la complexité du menu et des produits choisis.

A partir de 90 personnes le tarif inclus le service.

Le tarif n'inclut pas :

Arts de la table & nappages, pain et eau.

Au rythme des saisons ...

Passionnés par les produits que la nature nous offre, il est tout naturel pour nous de cuisiner des ingrédients de saison.

Chez Kasacook, la carte évolue en permanence durant l'année.

Nos garnitures ainsi que nos menus sont amenés à changer régulièrement, et ceux affichés ne sont que des exemples parmi une multitude de propositions possibles.



Les formules un peu plus originales...

Chez Kasacook, nous aimons explorer toutes les facettes de la cuisine.

Si nous nous épanouissons dans une cuisine raffinée, nous sommes aussi des bons vivants qui adorent la convivialité.

C'est pourquoi nous proposons, sur demande, des formules festives et conviviales comme le brasero, les broches gourmandes ou encore le food truck, pour allier simplicité et goût.

Car au fond, la cuisine, c'est avant tout créer des moments mémorables. Nous aimons réaliser vos envies et sortir des sentiers battus pour rendre chaque occasion unique. Confiez-nous vos désirs, même les plus fous, et nous les transformerons en une expérience inoubliable !

Apéro Brasero

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

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



Formule Brasero

59€00 TTC /pers. - bois compris

Amuse bouche du chef

Les Entrées

Poulet grillé, petits pois en texture, basilic et vinaigre aux agrumes.

OU

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

Les Plats

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

OU

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

Les Desserts

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.



Pour les Enfants_____



Menu Jeune épicurien

18€00 TTC

Nous apportons beaucoup d'attention à nos futurs épicuriens, 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 vous convienne.

Notre Buffet Ludique

16€00 TTC

Sélection d'un buffet salé OU d'un buffet sucré

Buffet salé " Gourmandises Savoureuses "

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.

Buffet sucré " Douceurs Sucrées "

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.

Gauffres Maison

Délicieuses et dorées, accompagnées de chantilly et fruits frais.



Candy bar

38€00 TTC/kg

Avec mise en place de bonbonnière

Offrez un moment de douceur et de gourmandise avec un Candy Bar. Une sélection soignée de bonbons, chocolats, et confiseries présentés avec élégance sur un charriot ou en buffet pour ravir petits et grands.



Les desserts en supplément

WEDDING CAKE ET GATEAUX SPECIAUX SUR DEMANDE

Mignardises

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 framboise, crèmeux pistache et pistaches concassées

3€00 TTC

Rocher coco, cremeux mangue citron vert et gel hibiscus

3€00 TTC

Choux craquelin, fruits rouges et poivre timut

3€00 TTC

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 !



Carte des vins

Rouge

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 **21,00€ TTC**

Minuit Chateauneuf du Pape 2016
Xavier Vignon **70,00€ TTC**

Bulles

Crémant de Bourgogne*
Domaine Creuze Noir **21,00€ TTC**

Champagne Brut 1er*
Domaine Mathelin **28,00€ TTC**

Champagne pur Meunier
Domaine Tribaut **51,00€ TTC**

Blanc

Côtes du Rhône Inspiration* 2024
Xavier Vignon **12,00€ TTC**

Ystoric Côte 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**

Sancerre Blanc 2023
Domaine Paul Cherrier **23,00€ TTC**

Extra
Xavier Vignon **24,00€ TTC**

Intra Chateauneuf du Pape
Xavier Vignon **70,00€ TTC**

Rosé

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**

* Disponible en magnum

Carte des vins

Bulles

Crémant de Bourgogne*
Domaine Creuze Noir 21,00€ TTC

Champagne Brut 1er*
Domaine Mathelin 28,00€ TTC

Champagne pur Meunier
Domaine Tribaut 51,00€ TTC

Rosé

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

* Disponible en magnum



Votre soirée

Pour une soirée sans contrainte, jusqu'au bout de la nuit !

Parce que votre mariage est un moment unique, la fête ne doit jamais s'arrêter !
Laissez-nous prendre soin de vos invités et du bar, pendant que vous profitez pleinement de la piste de danse.
Notre équipe professionnelle est à vos côtés tout au long de la soirée, veillant à ce que tout soit parfait et que vous n'ayez rien à gérer, si ce n'est de savourer l'instant.

Gestion complète du bar

Préparation des boissons, cocktails, réapprovisionnement et service.

Planches gourmandes pour les fringales nocturnes

Une sélection de planches généreuses (charcuteries, fromages, et autres délices) pour rassasier les appétits de fin de soirée.

Présence attentive : un service discret et efficace pour garantir le confort de vos invités, même tard dans la nuit.

Tranquillité assurée : nettoyage et rangement du bar inclus pour une fin de soirée en toute sérénité.

Service de nuit & gestion du bar

Nous proposons un service sur mesure pour vos événements nocturnes, incluant :

Mise à disposition de serveurs professionnels

Disponibles de minuit à 4 heures du matin.

Une gestion complète et soignée du bar de nuit

- Préparation des boissons, cocktails et autres rafraîchissements.
- Service attentif et fluide pour garantir une expérience agréable à vos invités.
- Approvisionnement et maintien du bar en parfait état.
- Nettoyage final pour vous assurer une tranquillité d'esprit.

Tarif : **72,00€TTC/heure/serveur**

Coût total : **576,00€ TTC pour 2 serveur sur 4 heures**

Les boissons

Voir pages 12 à 16, toutes nos boissons sont disponibles également pour la soirée et la nuit.



Fringales nocturnes & planches gourmandes

Planche charcuteries et fromages d'ici et d'ailleurs

8€ TTC / Personne

- Jambon sec d'Auvergne
- Saucisson
- Terrine de campagne artisanal
- Coppa de montagne
- Saint-Nectaire fermier
- Cantal entre deux
- Crème de bleu d'Auvergne à tartiner
- Fruits secs
- Assortiment de pains et crackers
- Confitures artisanal

Planche Junk food gourmande

10€ TTC / Personne

- Mini burger auvergnat (steak, mayo moutarde à l'ancienne, cantal, oignons confits)
- Croque monsieur, jambon fermier et comté affiné
- Mini hot dog, saucisse artisanale, oignons confits, ketchup et moutarde américains
- Mini pizza du moment
- Potatoes maison
- Mayo épicée maison
- Ketchup fumé maison



Planche Végétarienne

6€ TTC / personne

- Tartinades maison et hummus
- Antipasti
- Assortiments de fruits frais
- Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs
- Assortiment de pains et crackers

Planche Sucrée

8€ TTC / personnes

- Assortiment de mignardises
- Brownies chocolat et noix de pecan
- Crêpes maison, pate à tartiner et confiture
- Brochettes de fruits frais
- Assortiment de bonbons



Le Lendemain _____

Brunch & Buffet froid

Nous savons à quel point un bon repas est essentiel pour prolonger la magie d'une fête et offrir à vos invités un moment de réconfort et de convivialité après les festivités.

Nos formules sont conçues pour éveiller les papilles tout en instaurant une ambiance à la fois raffinée et détendue. Elles prolongent les instants de partage avec vos proches, dans un esprit chaleureux et gourmand.

Nos Brunchs

32€00 TTC /pers.

Brunch Élé gance

Une formule généreuse et conviviale, idéale pour des moments gourmands.

Boissons chaudes : Café, thé, et chocolat chaud maison

Jus artisanaux

Jus d'oranges et jus de pommes locaux.

Côté salé

Plateau de charcuteries régionales

Plateau de fromages auvergnats avec fruits secs et chutney

Oeufs bio de plein air et bacon grillé à la plancha

Bar à salade avec assortiment d'ingrédients

Côté sucré

Assortiment de mini-viennoiseries (croissants, pains au chocolat) et pains frais avec beurre, confitures artisanales et pâte à tartiner.

Pancakes OU crêpes : sirop d'érable, confitures artisanales, miel de la région et pâte à tartiner.

Assortiment de fruits frais



Brunch Prestige**42€00 TTC /pers.****Un brunch raffiné et luxueux pour une expérience inoubliable.****Boissons chaudes**

Sélection de cafés et thés premium, chocolat chaud maison.

Jus artisanaux

Jus d'oranges et jus de pommes local.

Côté salé

Assortiment de charcuteries fines ibériques

Plateau de fromages affinés d'ici et d'ailleurs avec fruits secs et chutney

Avocado toasts et saumon fumé par nos soins

Mur à bagels à composer soi même (Pastrami, saumon fumé, cream cheese, avocat, tomates confites, graines, salade...)

Oeufs bio de plein air et bacon grillé à la plancha

Bar à salade avec assortiment d'ingrédients

Côté sucré

Viennoiseries artisanales, pains spéciaux (aux noix, aux céréales), beurre de baratte, confitures d'exceptions et miel local.

Gaufres maison et pancakes : crème de marrons, caramel au beurre salé, confitures artisanales, miel de la région, pâte à tartiner maison...

Mini-pâtisseries : tartelettes au citron, macarons, financiers...

Bar à céréales et laits parfumés

Assortiment de mignardises

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

Buffet Froid

29€00 TTC /pers.

Entrées conviviales et légères

Terrine de légumes de saison, servie avec un coulis de tomates au basilic thaï 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 rouge et basilic

Boissons Incluses

Eau citronnée et menthe fraîche.

Jus de fruits artisanaux (pomme, poire, pêche).

Café et thé pour une touche de réconfort.

Le tarif n'inclut pas :

Arts de la table & nappages, pain et eau.



Votre mariage,
Notre engagement _____

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

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.

Votre tranquillité d'esprit, notre priorité

Nous nous occupons de tout, des préparatifs à la fin de la prestation : installation, service et nettoyage. Vous n'avez qu'à profiter de chaque instant avec vos proches, sans vous soucier des détails.



Pendant la prestation

Mise en place et organisation

Notre maître d'hôtel gère la mise en place des tables et de la vaisselle avant le jour J, afin que tout soit prêt à temps. Le jour du mariage, il arrive plusieurs heures avant le début du cocktail pour superviser et finaliser les derniers détails avec vous.

Service et personnel

Nos équipes assurent un service professionnel et discret, avec une prestation standard incluant :

- 2h de cocktail,
- 30 minutes de transition,
- 3h de repas.

Des ajustements sont possibles en fonction de vos besoins spécifiques.

Vaisselle et matériel

Si vous avez choisi la fourniture de vaisselle et 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.

Allergies & 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 Écologique

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.

Notre ambition est de combiner l'excellence culinaire avec un respect profond pour notre planète, en partageant avec vous des moments gourmands, éthiques et responsables. Ensemble, faisons rimer gastronomie et écologie !



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.



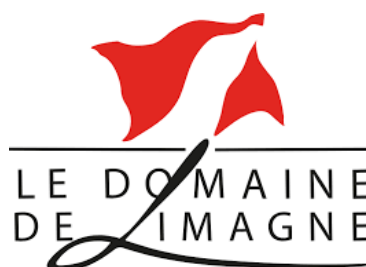
CAISSE D'ÉPARGNE



MON OPTICIEN



CORHOFI





Kasacook