

# Traiteur Haut de Gamme

Printemps / été 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.



# Cocktail

Prestation avec et sans service.  
Minimum de commande 50 pièces.



# 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, 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.

---

## 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
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 ponzu	3€50 TTC
Pressé façon croque-monsieur, jambon fermier, truffe et comté affiné	3€50 TTC

*TVA 10% incluse*



# 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 cerise noire & piment d'Espelette	2€50 TTC
Bouchée de lieu noir, leche de tigre, agrumes et herbes fraîches	2€50 TTC
Cube de riz croustillant, crème de parmesan , 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, 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

*TVA 10% incluse*

*\*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 mûré"	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 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 framboise, crèmeux pistache et pistaches concassées	3€00 TTC
Rocher coco, crèmeux mangue passion, poudre d'hibiscus	3€00 TTC
Choux craquelin, fruits rouges et poivre timut	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

*TVA 10% incluse*

**A partir de 90 personnes le tarif inclus le service.  
Le tarif n'inclut pas : Verrerie & nappages.**

# Ateliers Gourmands

Prestation avec service.

# Ateliers

*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 PLANCHA & 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 HUÎTRES & FRUITS DE MER

Ouverture et préparation d'huîtres et autres fruits de mer frais, accompagnées de sauces maison et condiments variés.

11€00 TTC

---

TVA 10% incluse

# 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 garanti!.

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. Une 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

---

**\*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 10% incluse

# Chef privé

Prestation avec service.  
Minimum de 6 convives.



# Chef privé

Offrez à vos collaborateurs ou partenaires une expérience gastronomique exclusive, pensée pour les petits comités.

Plus qu'un simple repas, c'est une expérience culinaire vivante et raffinée, où chaque détail est conçu pour faire de votre moment professionnel un instant privilégié, à la fois intime et mémorable. A partir de 6 convives.

## MENU BISTRONOMIQUE - 69 € / 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 crème de poissons de roche et citronnelle

#### Fromages :

Supplément fromages affinés d'Auvergne et condiments (8 €)

#### Desserts :

Namelaka, tuile chocolatée craquante et streusel chocolat-noisette.

OU

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

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 10% incluse*



# Chef privé

---

MENU DÉGUSTATION - 89 € / PERSONNE



## Amuse-bouche du chef

### ENTRÉES :

Médailillon 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.

### 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 :

Supplément fromages affinés d'Auvergne et condiments (8 €)

### DESSERTS :

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

OU

Tiramisu café & cacahuètes.

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 10% incluse*

# Chef privé

---

## MENU "CARTE BLANCHE" - 129 € / PERSONNE

Un menu en 8 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 10% incluse*

---



# Plats à emporter

Prestation sans service.

Minimum de commande 8 convives .

# Nos entrées

Nos entrées sont pensées comme une première immersion dans l'univers Kasacook.

Des créations qui revisitent les classiques de la cuisine française, enrichies d'influences du monde, avec un souci constant de l'équilibre des saveurs et de la justesse des textures.

Chaque recette est entièrement réalisée maison, à partir de produits rigoureusement sélectionnés, pour offrir une entrée à la fois gourmande, raffinée et expressive, qui donne le ton du repas dès les premières bouchées.

---

Déclinaison de tomates d'antan, pesto de Genève, espuma burrata fumée et poudre d'olive Kalamata. 6€ TTC / pers

---

Dalh de lentilles corail aux épices douces, émulsion coco et huile de coriandre fraîche. 6€ TTC / pers

---

Ceviche de lieu noir, émulsion coco & gingembre, vinaigrette passion coriandre fraîche. 10€ TTC / pers

---

Pressé de volaille d'Auvergne au curry noir & algues nori, mayonnaise aux herbes fraîches et pickles de légumes acidulés. 10€ TTC / pers

---

Saumon fumé par nos soins, blini à l'encre de seiche & beurre maison aux agrumes 12€ TTC / pers

---

Médailillon de foie gras signature, fruits de saison rôtis aigre-doux au tandoori et brioche toastée. 14€ TTC / pers

*TVA appliquée 10%*



# Nos plats

Nos plats prolongent l'expérience Kasacook avec générosité et caractère.

Pensés comme le cœur du repas, ils revisitent les grands classiques avec une touche contemporaine et des inspirations venues d'ailleurs, en mettant à l'honneur des cuissons maîtrisées et des associations justes.

Chaque création est entièrement faite maison, à partir de produits soigneusement sélectionnés, pour offrir une assiette gourmande, équilibrée et élégante, qui marque les esprits et sublime le moment partagé.

---

Suprême de volaille en basse température,  
laquage teriyaki, cacahuètes et épices saté. 24€ TTC / pers

Quasi de veau cuite en basse température, jus corsé au  
miso blanc et poudre de champignons. 26€ TTC / pers

Dos de lieu noir confit à l'huile d'olive et au agrumes,  
beurre blanc au curry vert thaï. 25€ TTC / pers

Dos de cabillaud nacré, émulsion iodée coquillage &  
combava. 25€ TTC / pers

*TVA appliquée 10%*



# Grandes pièces à partager

Des grandes pièces à partager, inspirées de la cuisine de tradition française et des grands chefs.

Des recettes emblématiques, travaillées avec respect du produit, précision des cuissons et sens du détail, puis revisitées avec la touche Kasacook : une lecture contemporaine, élégante et généreuse.

Pensées pour être découpées et partagées au centre de la table, ces pièces invitent à un moment chaleureux et authentique, où le plaisir du goût rencontre l'art de recevoir.

Tous nos plats sont accompagnés de garnitures de saison.

**Format idéal pour 6 à 8 personnes.**

---

Galantine de volaille fermière aux cèpes 78€ TTC

---

Épaule d'agneau confite 12 h, épices de Marrakech 95€ TTC

---

Coulibiac de saumon aux épinards 118€ TTC

---

Bœuf Wellington (production limitée) 135€ TTC

---

*TVA appliquée 10%*



# Les desserts

*Terminer sur un dessert festif, gourmand ou moderne*

## DESSERTS À L'ASSIETTE

Namelaka, tuile chocolatée craquante et streusel chocolat-noisette. \_\_\_\_\_ 10€00

Trompe l'oeil façon cheesecake citron, gel acidulé et sablé croustillant. \_\_\_\_\_ 10€00

Entremets chocolat grand cru, coeur de sésame noir et caramel au curry masala. 10€00

Blanc-manger, croustillant de tapioca et fruits de saison, crème de coco. \_\_\_\_\_ 10€00

## MIGNARDISES

Tacos chocolat grand cru Mexique, crème gianduja et éclat de noisette \_\_\_\_\_ 3€00

Tartelette au citron yuzu, meringue italienne et gel de verjus \_\_\_\_\_ 3€00

Financier framboise, crèmeux pistache et pistaches concassées \_\_\_\_\_ 3€00

Rocher coco, crèmeux mangue citron vert et gel hibiscus \_\_\_\_\_ 3€00

Choux craquelin, fruits rouges et poivre timut \_\_\_\_\_ 3€00

## GÂTEAUX À PARTAGER

Entremets ( 6 & 12 parts ) \_\_\_\_\_ 10€00 TTC / Part

Number cake ( 18/part par chiffre) \_\_\_\_\_ 12€00 TTC / Part

*TVA 10% incluse*



# Braise by kasacook

Prestation avec service ( non inclus au tarif )  
Minimum de commande 8 convives .



# 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.

---

## A P E R O B R A S E R O

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

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

*TVA 10% incluse*

# Brasero

---

FORMULE BRASERO - 59€ TTC / PERS

BOIS COMPRIS

Amuse bouche du chef

ENTRÉE

Poupe 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*



# Nomade

Prestation sans service.

Minimum de commande 8 convives .

# 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.

## CHARCUTERIES & FROMAGES

- Plateau Terroir d'Auvergne

10€00 TTC/ pers

Sélection de charcuteries artisanales et fromages fermiers d'Auvergne :

saucisson sec artisanal, jambon sec affiné en montagne, pâté de campagne maison, Saint-Nectaire fermier, Bleu d'Auvergne et Cantal entre-deux.

- Plateau Ibérique Prestige

13€00 TTC/ pers

Sélection de charcuteries ibériques Bellota :

jambon Pata Negra affiné 30 mois, lomo Bellota, chorizo Bellota et saucisson ibérique affiné.

- Plateau Fromages d'Ici & d'Ailleurs

13€00 TTC/ pers

Assortiment de fromages affinés :

Saint-Nectaire fermier, Comté 24 mois, Gouda XO affiné 36 mois, Bleu d'Auvergne et chèvre fermier.

Accompagné de crackers artisanaux et de chutney maison.

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

TVA 10% incluse

# Nomade

---

## VIANDES GOURMANDES

- Samourai beef

15€00 TTC/ pers

Inspiration Japonaise

Tataki de bœuf mariné au soja & ponzu, mayonnaise au wasabi douce & relevée graine de sesame et pickles

- Vitello 2.0

14€00 TTC/ pers

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

14€00 TTC/ pers

Saveur italienne

Échine roulée aux herbes fraîches, cuisson lente et maîtrisée , moutarde douce aux herbes fraîches ( persil, estragon )

*Pour un buffet complet, nous conseillons généralement de sélectionner  
3 à 5 créations différentes.*

*TVA 10% incluse*



# Nomade

---

## SAVEURS MARINES

- Exotique Ceviche **12€00 TTC/ pers**

Lieu noir délicatement mariné aux agrumes et huile d'olive, grenade fraîche, fruit de la passion et crème légère coco & coriandre.

- Nordik Gravlax **13€00 TTC/ pers**

Saumon mariné 48 heures à l'aneth, beurre fouetté aux agrumes et pickles maison légèrement acidulés.

- Octopus Galicien **13€00 TTC/ pers**

Carpaccio de poulpe, vinaigrette aux agrumes, pomme de terre, herbes fraîches et paprika fumé de la Vera.

*Pour un buffet complet, nous conseillons généralement de sélectionner 3 à 5 créations différentes.*

*TVA 10% incluse*



# Nomade

---

## CRÉATIONS VÉGÉTARIENNES

- Carot' Fusion **6€00 TTC/ pers**  
Carottes rôties à l'huile d'olive, yaourt parfumé aux épices douces et pistaches torréfiées.
- Chou-Fleur Street **6€00 TTC/ pers**  
Chou-fleur rôti, crème tahini onctueuse et sésame noir grillé.
- Dip & crunch **6€00 TTC/ pers**  
Crudités de saison croquantes, houmous libanais maison et tzatziki menthe & agrume.
- Taboulé d'Herbes Fraîches & Citron **6€00 TTC/ pers**  
Boulgour parfumé au citron, persil plat, tomates, menthe fraîche et légumes croquants.
- Salade de Légumes Rôtis & Feta **7€00 TTC/ pers**  
Légumes de saison rôtis au four, feta émiettée, basilic et vinaigrette citronnée.
- Pommes Grenailles à la Truffe d'Auvergne **8€00 TTC/ pers**  
Pommes grenailles fondantes, vinaigrette moutarde de Charroux légèrement truffée, copeaux de parmesan affiné et herbes fraîches.

*Pour un buffet complet, nous conseillons généralement de sélectionner  
3 à 5 créations différentes.*

*TVA 10% incluse*



# Nomade

---

## SANDOS CORÉENS

- **Sando Beef Fusion**

11€00 TTC / pers.

Pain de mie garni de rôti de bœuf mariné tranché finement, chou croquant acidulé, mayonnaise sriracha et herbes fraîches.

- **Sando Volaille & Curry Noir**

10€00 TTC / pers.

Volaille marinée yaourt et agrumes, mayonnaise au curry noir et salade croquante.

- **Veggie Sando**

9€00 TTC / pers

Pain de mie japonais toasté, courgettes grillées à l'huile d'olive, fromage frais aux herbes, pickles maison et jeunes pousses.

Pour un buffet complet, nous conseillons généralement de sélectionner 3 à 5 créations différentes.

*TVA 10% incluse*



# Nomade

---

## LE CAKE CITRON VERVEINE

5€00 TTC / pers

---

Cake moelleux au citron et à la verveine infusée

## LES BROWNIES

Brownies moelleux au chocolat noir grand cru.

6€00 TTC / pers

---

## LES COOKIES

Cookies généreux aux pépites de chocolat et fruits secs.

5€00 TTC / pers

---

## LES FRUITS

Assortiment de fruits frais découpés et prêts à déguster.

5€00 TTC / pers

---

*Pour un buffet complet, nous conseillons généralement de sélectionner  
3 à 5 créations différentes.*

*TVA 10% incluse*



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

YSTORIC CÔTE ROANNAISE CHARDONNAY

*Domaine Le Retour aux sources*

15€00 TTC

CONTIGNY

*Dachard*

17€00 TTC

CHABLIS 1ER CRU

*Domaine Baudoin Millet*

32€00 TTC

CONDRIEU "VEAUVIGNIÈRE"

*Domaine Roche Paradis*

40€00 TTC

SANCERRRE BLANC 2023

*Domaine Paul Cherrier*

21€00 TTC

EXTRA

*Xavier Vignon*

22€00 TTC

INTRA CHATEAUNEUF DU PAPE

*Xavier Vignon*

70€00 TTC

\* Disponible en magnum

# Le vin

---



## LES ROUGES

IGP COLLINES RHODANIENNES SYRAH

*Domaine Roche Paradis*

16€00 TTC

---

CONTIGNY

*Dachard*

17€00 TTC

---

GIVRY "GRAND TERROIR" 2023

*Domaine Masse*

40€00 TTC

---

SANCERRE

*Domaine Paul Cherrier*

51€00 TTC

---

SAINT JOSEPH " BERGERIE"

*Domaine Roche Paradis*

25€00 TTC

---

CLOS MAÏA LANGUEDOC

*Domaine Clos Maïa*

35€00 TTC

---

MONTAGNE SAINT EMILION 20122

*Château Franck Baudron*

16€00 TTC

---

CHATEAUNEUF DU PAPE 2016 MINUIT\*

*Xavier Vignon*

65€00 TTC

---

**\* Disponible en magnum**

# Le vin

---

## LES ROSÉS

IGP MÉDITERRANÉE BIO

8€00 TTC

Xavier Vignon

---

FLEUR CÔTE DE PROVENCE\*

13€00 TTC

Domaine de l'Amaurigue

---

GRAND AMAURIGUE ROSÉ

25€00 TTC

Domaine de l'Amaurigue

---

*TVA appliquée 20%*



# Les Bulles

---



## LES CHAMPAGNES

CHAMPAGNE BRUT

25€00 TTC

Domaine Mathelin

---

1ER CRU MILLÉSIMÉ

42€00 TTC

Champagne de L'Auche

---

## LE CRÉMANT

CRÉMANT BLANC DE BLANC

10€00 TTC

Cave de Lugny

---

LA PETILLANTE

13€00 TTC

Rretour aux sources

---

*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.

## U N S E R V I C E C L A I R & T R A N S P A R E N T

### **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)

Les prestations à emporter seront à retirer à la boutique 45, Grand rue, 03800 Gannat aux horaires d'ouverture habituelles.

### **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.

## P E N D A N T L A P R E S T A T I O N

### **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'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.



**CAISSE D'ÉPARGNE**  
D'Auvergne ET DU LIMOUSIN

**ATOL**  
MON OPTICIEN



**CORHOFI**

**+**  
**clermont**  
auvergne  
**métropole**

  
LE DOMAINE  
DE L'IMAGINE

**Limagrain**   
de la terre à la vie

  
**Théa**  
PHARMA



  
**VICHY**  
Amour

 KASACOOK

