

Entreprise & Réceptions professionnelles

Printemps / été 2026



Bienvenue chez Kasacook

Par le Chef Jérémy Casanovas...

Chez KASACOOK, nous créons des expériences culinaires pour vos événements professionnels.

Cocktail, séminaire, lancement de produit ou soirée clients :
chaque prestation est pensée sur mesure, avec exigence et créativité.

Une cuisine de saison, faite maison, mêlant tradition française et inspirations du monde.

Notre ambition :
Transformer vos événements professionnels en expériences mémorables.



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 ou sans service.
Minimum de commande 50 pièces.



Cocktail

Le cocktail est une véritable signature chez KASACOOK.
Pensé pour les événements professionnels, il allie élégance, créativité et convivialité.

Chaque pièce est imaginée pour offrir une expérience gastronomique raffinée,
mêlant produits de saison et inspirations contemporaines.

Cocktail d'entreprise, inauguration, lancement de produit ou soirée clients...
Nos créations s'adaptent à vos événements pour marquer les esprits
et valoriser votre réception.

PRESTIGES

Des bouchées bouchées premium et savoureuses.

Pain brioché, tartare de bœuf, crémeux shiitaké et caviar de la maison Sturia	5€00 HT
Bille de Foie gras et gelée poivre sauvage et passion	3€00 HT
Blini au charbon végétal, gravlax de truite d'Auvergne et beurre au curry vert thaï	3€00 HT
Tataki de thon rouge de méditerranée au deux sésames, sauce ponzu	3€00 HT
Pressé façon croque-monsieur, jambon fermier, truffe et comté affiné	3€00 HT



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€00 HT
Bouchée de lieu noir, leche de tigre, agrumes et herbes fraîches	2€00 HT
Cube de riz croustillant, crème de parmesan , crevette marinée à la coriandre	2€00 HT
Financier au romarin, fourme d'Ambert onctueuse et pickles de légumes	2€00 HT
Tartelette crémeux Saint-Nectaire et poudre de jambon affiné	2€00 HT
Focaccia, buratta crémeuse, jambon de pays et pesto Genovese	2€00 HT
Croque végétal, compotée de légumes de saison et cheddar mûré	2€00 HT
Tartelette de petit pois, féta et menthe fraîche	2€00 HT

**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", Saint nectaire fermier et moutarde de Charroux **3€50 HT**

Kefta d'agneau aux épices d'Istanbul, yaourt coriandre et citron vert **3€00 HT**

Banh mi au cochon laqué, pickles maison, cacahuète et coriandre **3€00 HT**

Katsu sando de volaille, mayonnaise miso et pointe siracha **3€00 HT**

SUCRÉ

Des créations savoureuses pour les becs sucrés

Tacos chocolat grand cru Mexique, crème gianduja et éclat de noisette **2€50 HT**

Tartelette au citron yuzu, meringue italienne et gel de verjus **2€50 HT**

Financier framboise, crèmeux pistache et pistaches concassées **2€50 HT**

Rocher coco, crèmeux mangue passion, poudre hibiscus **2€50 HT**

Choux craquelin, fruits rouges et poivre timut **2€50 HT**

PLATEAUX

De la convivialité pour les gourmets

Assortiment de charcuteries d'ici et d'ailleurs **6€00 HT**

Assortiment de charcuteries d'exception ibérique **8€00 HT**

Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs **7€00 HT**

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

Ateliers & Expériences Culinaires

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 BRASERO

un atelier qui rassemble autour de la flamme et du feu de bois, viande et poisson grillé pour un moment unique et convivial.

9€00 HT

ATELIER PLANCHA & GRILLADES

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

7€00 HT

ATELIER DÉCOUPE DE JAMBON IBÉRIQUE

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

6€00 HT

BAR À HUÎTRES & FRUITS DE MER

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

10€00 HT

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.

6€00 HT

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 !

À partir de 80 pers.

8€00 HT

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.

13€50 HT

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.

8€00 HT

BAR À PÂTES

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

5€50 HT

BAR À SALADES

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

4€50HT

***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 !

Expériences “Les Grands Buffets”

Prestation avec service au buffet

“Les Grands Buffets”

Des buffets bistro-bonomiques généreux, installés sur votre lieu d'événement.

Une sélection de créations salées et sucrées, présentées avec élégance pour offrir un moment convivial et gourmand.

Une expérience fluide et chaleureuse, pensée pour vos événements professionnels.

De 30 à 500 convives

BUFFET SIGNATURE – 39 € HT

LE BUFFET DES ENTRÉES

Tataki de bœuf, marinade sésame, soja et wasabi
Ceviche de poisson, leche de tigre et huile verte
Tomates d'antan, burrata crémeuse, pesto Genovese
Salade de boulgour, olives et herbes fraîches
Légumes rôtis de saison, vinaigrette légère

LE BUFFET DES PLATS

Volaille rôtie, crème tikka massala
Dos de lieu, sauce vierge yuzu et basilic

Garnitures de saison

Pommes grenailles confites

Légumes rôtis au four

LE BUFFET DES DESSERTS

Entremets chocolat noisette, praliné maison

Dessert du moment aux fruits de saison

Assortiment de mignardises

“Les Grands Buffets”

BUFFET PRESTIGE – 59 € HT

LE BUFFET DES ENTRÉES

Tataki de thon rouge, sésame torréfié, condiment asiatique
Foie gras de canard mi-cuit, chutney de saison
Saumon gravlax maison, agrumes et herbes fraîches
Burrata crémeuse, légumes rôtis et pesto Genovese
Salade gourmande de saison

LE BUFFET DES PLATS

Côte de bœuf maturée, tranchée minute
Dos demaigre label rouge, beur blanc champagne, coco et combava

Garnitures de saison
Pommes grenailles confites
Légumes rôtis au four

LE BUFFET DES DESSERTS

Entremets signature de la cheffe
Tarte gourmande de saison
Assortiment de mignardises



Expériences Bistronomiques

Prestation avec service à table.



Expérience Bistronomiques

Une cuisine bistronomique pensée pour les événements professionnels, alliant exigence culinaire, saisonnalité et élégance.

De la formule essentielle à l'expérience signature, chaque menu est conçu pour s'adapter à vos événements d'entreprise, séminaires et réceptions professionnelles.

De 20 à 500 convives

COLLECTION ESSENTIELLE 32€ HT

ENTRÉES (AU CHOIX)

Oeuf mollet fermier

Crème de légumes de saison, noisettes torréfiées

OU

Velouté de légumes d'été

Crème légère, herbes fraîches

PLAT (AU CHOIX)

Suprême de volaille fermière rôti

Jus court, garniture de saison

OU

Lieu noir confit

Crème légère citronnée, légumes de saison

FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS (supp 7€)

DESSERT (AU CHOIX)

Fondant chocolat

Crème légère vanille

OU

Dessert fruit de saison

Selon marché et inspiration du chef

**Le tarif n'inclut pas : aucuns arts de la table ni nappages, ni le service
Service inclus au delà de 90 convives.**

Expérience Bistronomiques

COLLECTION SIGNATURE – 52 € HT

ENTRÉE (AU CHOIX)

Saumon gravlax maison, agrumes, gel citron, herbes fraîches
OU

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de saison, brioche toastée

PLAT (AU CHOIX)

Filet de veau rôti

Jus réduit, purée fine, légumes de saison

OU

Dos de cabillaud rôti

Beurre blanc, légumes de saison

FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS

DESSERT (AU CHOIX)

Entremets chocolat grand cru, croustillant praliné

OU

Pavlova fruits de saison, crème légère vanille

**Le tarif n'inclut pas : aucuns arts de la table ni nappages, ni le service
Service inclus au dela de 90 convives.**



Expériences Chef privé

Prestation avec service à table.



Chef privé

Une expérience gastronomique exclusive, inspirée des grandes tables, directement sur votre lieu d'événement.

Une cuisine vivante et raffinée, pour un moment confidentiel et mémorable.

A partir de 6 convives.

MENU SIGNATURE. 62 HT / PERS.

Amuse-bouche du chef

Entrées :

Gyozas de volaille fermière confite, foie gras et bouillon thaï

OU

Truite d'Auvergne fondante, labné au combava,
œufs de truite et huile verte de coriandre

Plats :

Paleron de veau cuit 72 h, jus corsé aux shiitakés et truffe d'Auvergne

OU

Dos de merlu nacré, jus crémé de poissons de roche et citronnelle

Fromages :

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

Desserts :

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 arts de la table, le pain

Le tarif n'inclut pas : les nappages, les eaux

Au delà de 10 convives un Maître d'Hôtel sera ajouté au devis.

Chef privé

MENU DÉGUSTATION - 72€ HT/ PERS.

Amuse-bouche du chef

ENTRÉES

Médaille 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

Fromages Affinés d'ici et d'ailleurs et condiments

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 arts de la table, le pain
Le tarif n'inclut pas : les nappages, les eaux
Au delà de 10 convives un Maître d'Hôtel sera ajouté au devis.

Braise by kasacook

Prestation avec service.



Brasero

Chez KASACOOK, la cuisine du feu devient une expérience.

Braises, flammes et cuisson minute offrent un véritable spectacle culinaire, chaleureux et convivial.

Ambassadeur de la marque Firten, nous proposons des formats généreux — brasero, broches gourmandes ou food truck — pensés pour rassembler et marquer 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.	3€50 HT
Poulpe grillé, sauce vierge aux agrumes et basilic.	3€50 HT
Cube de brioche toasté, foie gras pôlé et confit de pêches de vigne.	4€00 HT
Gambas sauvages marinées au tandoori et flambée au pastis	3€50 HT
Coeur de canard flambé au cognac et persillade.	3€50 HT
Os à moelle, toast et fleur de sel	3€50 HT



Brasero

FORMULE BRASERO - 52€ HT / PERS.

BOIS ET INSTALLATION DES BRASROS 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 poivre 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.

**Le tarif n'inclut pas : aucuns arts de la table ni nappages, ni le service
Service inclus au dela de 90 convives.**

Rôtisserie

FORMULE CONVIVIALE - 32€HT / 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

Fondant au chocolat, streusels noisette et caramel au beurre salé

OU

Tarte aux fruits de saison

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



Rôtisserie

FORMULE GOURMANDE - 52€ HT/PERS.

BROCHE PREMIUM AU CHOIX

Agneau fermier entier rôti à la broche, parfumé aux herbes
méditerranéennes

OU

Cochon de lait et laquage signature

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 : 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



Experience Nomade

Prestation sans service.

L'offre Nomade...

Pensée pour des réceptions libres et conviviales, l'offre Nomade Kasacook repose sur des plateaux élégants, prêts à déguster.

Livrés dans des supports éco-responsables, ils permettent d'organiser facilement un buffet de qualité, sans contrainte ni logistique.

Charcuteries fines, créations gastronomiques, saveurs marines, sandos ou douceurs...
Composez votre buffet selon vos envies et profitez simplement du moment.

PLATEAUX TERROIR

- Plateau Terroir d'Auvergne

Plateau d'environ 1.kg 8/10 pers 90€00 HT

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

Plateau d'environ 1.kg 8/10 pers 90€00 HT

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

Plateau d'environ 1.kg 8/10 pers 90€00 HT

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



Nomade

PLATEAUX VIANDES

- Samourai beef

Plateau d'environ 1kg 8/10 pers 90€00 HT

Tataki de bœuf mariné au soja & ponzu, mayonnaise au wasabi douce & relevée graines de sésame et pickles

- Vitello 2.0

Plateau d'environ 1kg 8/10 pers 90€00 HT

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

Plateau d'environ 1kg 8/10 pers 70€00 HT

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.*



Nomade

PLATEAUX SAVEURS MARINES

- Exotique Ceviche

Plateau d'environ 1kg 8/10 pers 90€00 HT

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

- Nordik Gravlax

Plateau d'environ 1kg 8/10 pers 90€00 HT

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

- Octopus Galicien

Plateau d'environ 1kg 8/10 pers 100€00 HT

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.*



Nomade

PLATEAUX VÉGÉTARIEN

- Carot' Fusion Plateau d'environ 1kg 8/10 pers 40€00 HT
Carottes rôties à l'huile d'olive, yaourt parfumé aux épices douces et pistaches torréfiées.
- Chou-Fleur Street Plateau d'environ 1kg 8/10 pers 40€00 HT
Chou-fleur rôti, crème tahini onctueuse et sésame noir grillé.
- Dip & crunch Plateau d'environ 1kg 8/10 pers 50€00 HT
Crudités de saison croquantes, houmous libanais maison et tzatziki menthe & agrume.
- Taboulé d'Herbes Fraîches & Citron Plateau d'environ 1kg 8/10 pers 40€00 HT
Boulgour parfumé au citron, persil plat, tomates, menthe fraîche et légumes croquants.
- Salade de Légumes Rôtis & Feta Plateau d'environ 1kg 8/10 pers 40€00 HT
Légumes de saison rôtis au four, feta émietlée, basilic et vinaigrette citronnée.
- Pommes Grenailles à la Truffe d'Auvergne Plateau d'environ 1kg 8/10 pers 60€00 HT
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.*

Nomade

SANDOS

- **Sando boeuf épicé** 40 à 42 pièces par Plateau – pour 8 à 12 personnes env. 110€00 HT

Pain de mie garni de boeuf roti tranché finement, chou acidulé, mayonnaise sriracha et herbes fraîches.

- **Sando Volaille & Curry massala** 40 à 42 pièces par Plateau – pour 8 à 12 personnes env. 110€00 HT

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

- **Sando Saumon et agrumes** 40 à 42 pièces par Plateau – pour 8 à 12 personnes env. 110€00 HT

Saumon fumé, avocat, cream cheese, curry vert et agrumes.

- **Veggie Sando** 40 à 42 pièces par Plateau – pour 8 à 12 personnes env. 90€00 HT

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.*



Nomade

LE CAKE CITRON VERVEINE

Cake moelleux au citron et à la verveine infusée.

8 à 12 personnes env. 40€00 HT

LES BROWNIES

Brownies moelleux au chocolat noir grand cru.

8 à 12 personnes env. 40€00 HT

LES COOKIES

Cookies généreux aux pépites de chocolat et fruits secs.

8 à 12 personnes env. 40€00 HT

LES FRUITS

Assortiment de fruits frais découpés et prêts à déguster.

8 à 12 personnes env. 40€00 HT

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



Les bentos

Les bentos

NOUVEAUTÉ 2026

Inspiré de la tradition japonaise du bento, symbole d'art de vivre et de raffinement culinaire, le bento Kasacook revisite cet héritage à travers une cuisine colorée et savoureuse.

Offrez à vos clients et collaborateurs l'exigence Kasacook : des saveurs maîtrisées, dans un format nomade pensé pour des pauses professionnelles équilibrées, gourmandes et respectueuses de l'environnement.

BENTO PRO DUO – 19 € HT / PERS.

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

BENTO PRO COMPLET – 25 € HT / PERS.

Entrée + Plat + Dessert

**Le menu change chaque semaine
découvrez notre carte**



Les bentos

OPTIONS

BOISSONS MAISON — 3,50 € HT / PERS.

Thé glacé de saison
Citronnade maison au gingembre
Infusion froide menthe & citron vert

FROMAGES — 3,50 € HT / PERS.

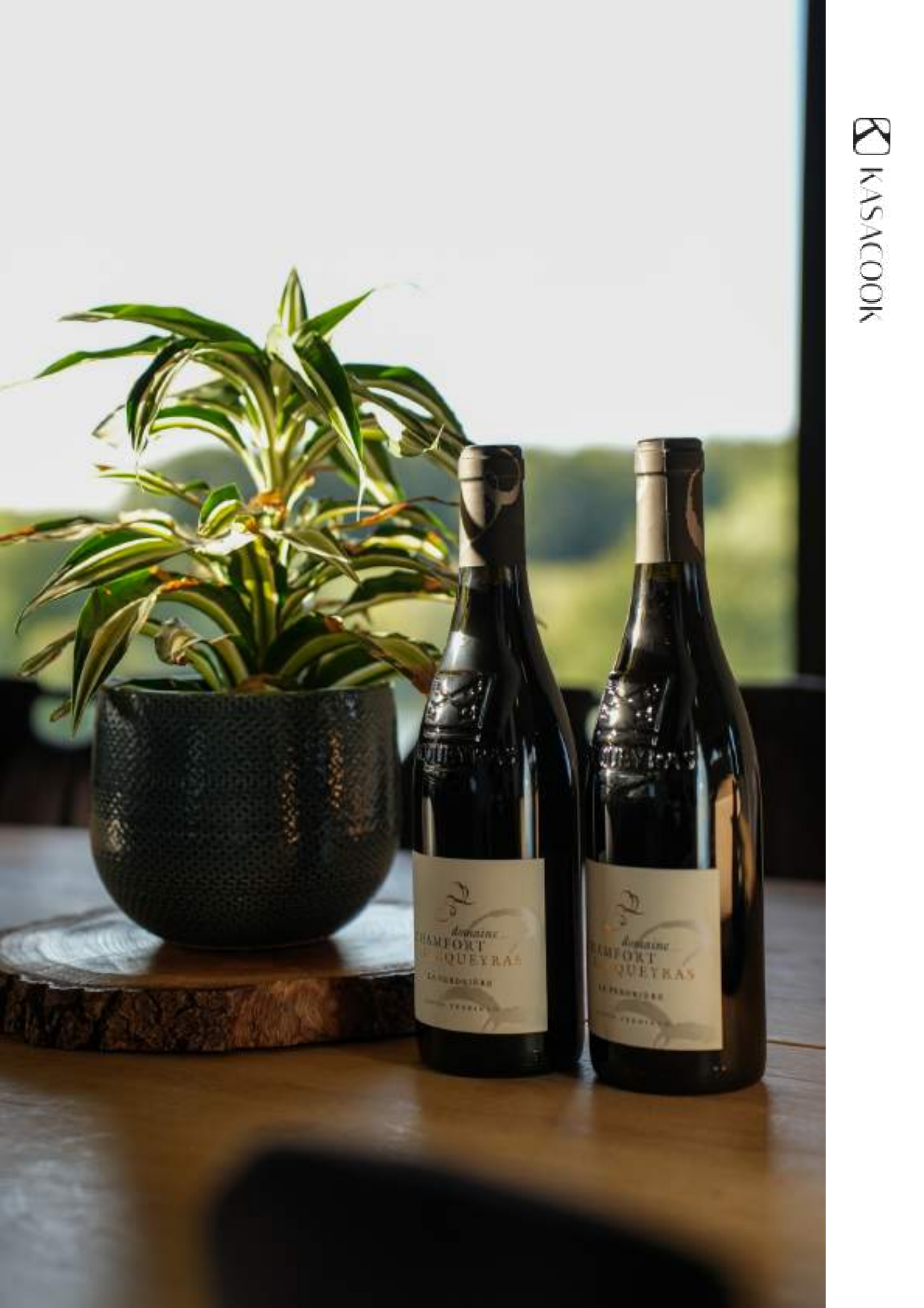
Sélection de fromages affinés

Commande minimum : 48 h à l'avance
06 98 18 94 21 ou par mail contact@kasacook.fr

8 personnes mini , menu identique,
alternatives végétariennes possibles, pain & couverts inclus.
Livraison & reprise en entreprise selon zone.



Cave à vin



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

6€50 HT

YSTORIC CÔTE ROANNAISE CHARDONNAY

Domaine Le Retour aux sources

9€00 HT

CONTIGNY

Dachard

14€00 HT

CHABLIS 1ER CRU

Domaine Baudoin Millet

22€00 HT

CONDRIEU "VEAUVIGNIÈRE"

Domaine Roche Paradis

28€50 HT

SANCERRRE BLANC 2023

Domaine Paul Cherrier

16€00 HT

EXTRA

Xavier Vignon

13€50 HT

INTRA CHATEAUNEUF DU PAPE

Xavier Vignon

48€00 HT

* Disponible en magnum

Le vin



LES ROUGES

IGP COLLINES RHODANIENNES SYRAH

Domaine Roche Paradis

11€00 HT

CONTIGNY

Dachard

14€00 HT

GIVRY "GRAND TERROIR" 2023

Domaine Masse

26€00 HT

SANCERRE

Domaine Paul Cherrier

45€00 HT

SAINT JOSEPH " BERGERIE"

Domaine Roche Paradis

35€50 HT

CLOS MAÏA LANGUEDOC

Domaine Clos Maïa

26€00 HT

MONTAGNE SAINT EMILION 20122

Château Franck Baudron

24€50 HT

CHATEAUNEUF DU PAPE 2016 MINUIT*

Xavier Vignon

48€00 HT

* Disponible en magnum

Le vin

LES ROSÉS

IGP MÉDITERRANÉE BIO

5€50 HT

Xavier Vignon

FLEUR CÔTE DE PROVENCE*

21€50 HT

Domaine de l'Amaurigue

GRAND L' AMAURIGUE ROSÉ

21€50 HT

Domaine de l'Amaurigue

TVA appliquée 20%



Les Bulles



LES CHAMPAGNES

CHAMPAGNE BRUT

Domaine Mathelin

19€50 HT

1ER CRU MILLÉSIMÉ

Champagne de L'Auche

32€00 HT

LE CRÉMANT

CRÉMANT BLANC DE BLANC

Cave de Lugny

8€00 HT

LA PETILLANTE

Rretour aux sources

10€00 HT

TVA appliquée 20%

Votre prestation ,
Nos engagements

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

Du premier contact jusqu'au dernier détail de la prestation, nous nous occupons de tout pour que vous puissiez profiter pleinement de vos invités.

UN SERVICE CLAIR & TRANSPARENT

Temps de prestation

Le service n'est pas inclus dans nos services en dessous de 90 convives afin de vous assurer une prestation de qualité. Comptez 37,50€ HT / personnel et par heure de 7h00 à minuit et 45€ HT/ personnel / heure de minuit à 7h00.

Nos services s'adaptent à vos besoins. Si le temps dépasse les prévisions, un tarif horaire sera appliqué.

Frais kilométriques

Frais de déplacement de 0,83 € HT/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.

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.



 KASACOOK

