

Chef privé

Automne / Hiver 2025 - 2026



Bienvenue chez Kasacook

Par le Chef Jérémy Casanovas...

L'expérience Kasacook, chef privé à domicile

Vivez l'exception Kasacook chez vous, le temps d'un moment unique.

Avec notre prestation de chef privé, transformez votre maison en table gastronomique et offrez à vos invités une expérience culinaire digne d'un grand restaurant, dans une atmosphère intime et chaleureuse.

À partir de 6 convives, notre chef se déplace chez vous pour réaliser un menu sur mesure, élaboré autour de produits d'exception et de saveurs raffinées.

Chaque plat est préparé et dressé sur place, pour une immersion totale dans l'univers Kasacook : le plaisir du goût, la beauté du geste, et le soin du détail.

Inspirée par la cuisine française et ouverte aux influences du monde, notre approche allie créativité, élégance et authenticité.

Tout est fait maison, à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés pour leur fraîcheur et leur qualité.

Que ce soit pour une soirée entre amis, une célébration ou un dîner d'exception, laissez Kasacook faire de votre table un véritable voyage gastronomique.

Kasacook, le restaurant s'invite chez vous.



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



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*

Chef privé



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



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

Domaine Mathelin

25€00 TTC

1ER CRU MILLÉSIMÉ

Champagne de L'Auche

42€00 TTC

LE CRÉMANT

CRÉMANT BLANC DE BLANC

Cave de Lugny

10€00 TTC

LA PETILLANTE

Rretour aux sources

13€00 TTC

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 54€ / personnel et par heure de 7h00 à minuit et 65€/ 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 1 € TTC/km

Effectifs et ajustements

Le nombre d'invités définitif devra être confirmé 15 jours avant la réception. Toute modification majeure après ce délai pourra être soumise à des ajustements.

PENDANT LA PRESTATION

Vaisselle & matériel

Pour la prestation chef privé, nous fournissons les assiettes uniquement.

Nous vous laissons choisir votre propre verrie, nappage, eau et pain.

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

