

Chef privé

Automne / Hiver 2025 - 2026

 KASACOOK



Bienvenue chez Kasacook

By 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, sublimés 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 Bille **6€00 TTC**

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 Pressé **3€50 TTC**

façon croque-monsieur, jambon fermier, truffe et comté affiné **3€50 TTC**

TVA 10% incluse



Cocktail



ELEGANCE

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% inclus

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

Chef privé



Chef privé

MENU DÉGUSTATION - 89 € / PAR PERS.

Amuse-Bouche du chef

Entrée

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.

Plat

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.

Fromage

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 € / PAR PER.

Un menu en 8 temps, inspiré des produits de saison et de mes envies du moment.

Amuse bouche, une 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

LE ROSÉ

IGP MÉDITERRANÉE BIO

Xavier Vignon

8€00 TTC

FLEUR CÔTE DE PROVENCE*

Domaine de l'Amaurigue

13€00 TTC

GRAND AMAURIGUE ROSÉ

Domaine de l'Amaurigue

25€00 TTC

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

Retour aux sources

TVA appliquée 20%

Votre prestation ,
Nos engagements

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.



