KASACOOK

Book mariage

Saison 2027

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.


KASACOOK

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.

Brasero ou Broche

Repas traditionnel à table

Food Truck

Buffet & planches à partager

Plat conviviaux & terroirs

Chef privé

TARIF SUR DEMANDE

Le jour J



Accueil fraîcheur

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

FONTAINES DE BOISSONS FRAICHES

Assortiment de 2 boissons maison OU softs — **3€00 TTC /pers**

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

BUFFET LÉGER

Mini-sandwichs, mignardises, fruits frais... — **12€00 TTC /pers**

BAR À CAFÉ & GOUMANDISES

Café et thé de qualité et quelques mignardises... — **9€00 TTC /pers**

TVA 10% incluse

Vin d’honneur

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, 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.

KASACOOK

KASACOOK



Esprit Terroir

“Produits de terroir et recettes authentiques revisitées avec élégance”

PIÈCES COCKTAIL

Croque végétal, légumes confits de saison,noisette et cantal affiné	2€00 TTC
Panna cotta au haddock fumé, condiments tomates d’antan, basilic et huile d’olive vierge	2€00 TTC
Tartelette crémeux St nectaire et poudre de jambon	2€00 TTC
Focaccia, burrata crémeuse, jambon de pays et pesto Genovese	2€00 TTC
Parfait de chèvre frais, sablé à la sarriette, confit cerise noire et piment d’Espelette	2€50 TTC
Finger saumon fumé, fromage frais aux agrumes et aneth	2€50 TTC
Croque monsieur, jambon fermier, truffe et comté affiné	3€00 TTC
Mini burger gourmet auvergnat, pain au charbon, bœuf local, saint nectaire fermier et mayonnaise à la moutarde de Charroux	3€50 TTC

PLATS COCKTAIL

Gnocchi maison, compotée de tomates cerise au balsamique blanc, basilic et parmesan	5€00 TTC
Paleron de veau fondant, courgettes couleurs et jus au citron confit	7€00 TTC

PLANCHES COCKTAIL

Assortiment de charcuteries artisanales d’Auvergne	5€00 TTC
Assortiment de fromages affinés d’Auvergne	6€00 TTC

TVA 10% incluse



Esprit Signature

" Des pièces gastronomiques avec la touche KASACOOK"

PIÈCES COCKTAIL

Tartelette petit pois au curry vert thaï, râpée de féta et poudre de menthe	2€50 TTC
Sando de volaille, mayonnaise yuzu/miso et pointe sriracha	3€00 TTC
Blini noir, mousseline de saumon, gelée façon bouillon thaï et coriandre	3€50 TTC
Tataki de thon frais, sauce ponzu, sésame noir et mayonnaise au wasabi	3€50 TTC
Bonbon foie gras et gelée mangue et tandoori	3€00 TTC
Tartelette, tartare de bœuf, sésame grillé, soja, citron vert et basilic thaï	3€50 TTC
Crab roll mayonnaise au yuzu, pickles et herbes fraîches	4€00 TTC
Ceviche de Saint-Jacques, mangue, passion et combava	4€00 TTC

PLATS COCKTAIL

Risotto d'orzo, homard et sa bisque au parfum de thaïlande	8€00 TTC
Ris de veau, miso brun, morille et vin jaune	8€00 TTC

PLANCHES COCKTAIL

Dégustation de charcuteries ibérique d'exception	5€00 TTC
Dégustation de fromages affinées d'ici et d'ailleurs	6€00 TTC

TVA 10% incluse

Esprit Braise

Cuisine au brasero, généreuse et gastronomique, dans un esprit convivial et spectaculaire.
Les pièces sont réalisées au feu de bois, en cuisson minute devant les convives.

PIÈCES COCKTAIL *Minimum 4 pièces*

Bimi grillés (jeunes brocolis), pesto genovese et noisettes torréfiées	3€00 TTC
Courgettes grillées à l'huile d'olive, compotée de tomates acidulées et parmesan affiné	3€00 TTC
Camembert au lait cru rôti au miel et romarin	3€50 TTC
Cœur de canard flambé au cognac, persillade	3€50 TTC
Tataki de saumon, sauce ponzu, sésame noire et mayonnaise au wasabi	3€50 TTC
Belles gambas marinées au tandoori, flambées au pastis	4€00 TTC
Tacos, poitrine de cochon confite, miel soja, pickles et coriandre fraiche	4€00 TTC
Poulpe grillé, crème de coco et curry vert thaï	4€00 TTC
Fraise de veau confite puis grillée, sauce chimichurri	4€00 TTC
Pain toasté, foie gras poêlé et confit de pêche au galanga	4€50TTC

TVA 10% incluse



Ateliers Gourmands

Des animations culinaires conviviales, élégantes et spectaculaires pour sublimer votre cocktail.



Braise & feu

L'expérience du feu et de la cuisson minute, généreuse et spectaculaire.

ATELIER BRASERO

Cuisson minute au brasero autour de bœuf grillé sauce chimichurri et de volaille marinée citron & herbes, pour une animation conviviale, généreuse et spectaculaire au feu de bois. **9€00 TTC**

YAKITORI & BINCHOTAN

Poulet yakitori, saumon laqué miso & miel et shiitake grillé sauce teriyaki, cuits au charbon japonais binchotan. **9€00 TTC**

FOIE GRAS PÔELÉ PLANCHA

Foie gras poêlé minute, confit maison mangue curry rouge, dressage élégant à la minute. **12€00 TTC**

DÉGUSTATION WAGYU JAPONAIS

La meilleure viande du monde, grillée en toute simplicité pour révéler toute sa finesse. **15€00 TTC**

TVA 10% incluse

Mer & Fumaison

Des animations raffinées autour des produits de la mer.

ATELIER SAUMON SIGNATURE

Saumon fumé ou gravlax maison, découpé à la minute sur filet entier. **9€00 TTC**

BAR À CEVICHE

Poisson blanc, thon, agrumes et herbes fraîches, dressage minute. **11€00 TTC**

BAR À HUÎTRES & FRUITS DE MER

Huîtres, gambas, bulots et produits de la mer disposés avec élégance sur glace **11€00 TTC**

TVA 10% incluse





Street Food signature

Les grands classiques street food revisités avec l'exigence KASACOOK.

HOT DOG GOURMET

Saucisse artisanale d'Auvergne, oignons confits et moutarde douce. **9€00 TTC**

AUTHENTIC TACOS

Effiloché de volaille épicée, sauce yaourt citron vert et coriandre fraîche ou version végétarienne aux légumes rôtis. **7€00 TTC**

RAVIOLIS THAÏ VAPEUR (KANOM JEEB)

Raviolis vapeur emblématiques que l'on retrouve sur de nombreux marchés en Thaïlande, servis avec échalotes frites et vinaigre de riz noir. **7€00 TTC**

SMASH BURGER

Le grand classique du burger revisité en version événementielle premium, classique cheddar ou version auvergnate au Saint-Nectaire. **8€00 TTC**

BAO GOURMET

Bao moelleux cuit vapeur, porc confit laqué, pickles et coriandre.. **8€00 TTC**

TVA 10% incluse

Dolce vita

L'Italie gourmande, conviviale, élégante et généreuse.

BAR À MOZZA & ANTIPASTI

Mozzarella sélectionnée, antipasti maison et produits italiens raffinés. **7€00 TTC**

PIZZA GOURMET

Pizza cuite minute, garnitures premium, pensée pour le cocktail. **8€00 TTC**

MEULE DE PARMESAN

Animation spectaculaire autour de pâtes ou risotto mélangés dans la meule de parmesan. **9€00 TTC**

TVA 10% incluse



Ateliers Nomades

Et si nos ateliers venaient à la rencontre de vos convives ? Grace à leurs plateaux notre équipe assemble parmis vos invités la crème de la crème de nos produits.



HUÎTRE & CONDIMENTS

Huître ouverte minute, dressée au plus près des convives. **6€00 TTC**

BEURRE À LA TRUFFE & TOAST

Beurre demi-sel truffé, truffe râpée minute. **6€00 TTC**

FOIE GRAS MI-CUIT & TOAST

Foie gras maison, pain toasté et fleur de sel. **7€00 TTC**

CAVIAR, TARAMA MAISON & BLINI

Bouchée chic et iodée servie en déambulation. **12€00 TTC**

TVA 10% incluse

Sucrés & douceurs

Animations gourmandes pour une fin d'événement conviviale.



GAUFRES SIGNATURE

Gaufres minute, généreuses et montées avec de vraies garnitures gourmandes. **6€00 TTC**

CORNET DE MURAT FAÇON CANNOLI

Un clin d'œil terroir revisité en version dessert gourmand et auvergnat **6€00 TTC**

TIRAMISU

Le grand classique italien servi minute en version cocktail. **6€00 TTC**

CRÊPES SUZETTE FLAMBÉES

Une animation dessert élégante et spectaculaire, servie chaude minute. **7€00 TTC**

STAND À GLACE ARTISANALE

Une animation fraîche et raffinée, idéale pour les événements estivaux. **7€00 TTC**

TVA 10% incluse

***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.

Les tarifs s'entendent en portion par personne.

Les boissons

Des propositions pour célébrer et rafraichir vos invités durant le cocktail.

Les classiques

Célébrez vos premiers pas de jeunes mariés avec les traditionnelles bulles .
Tarifs une base de 1 bouteille pour 4 / personnes

LES BULLES

Pétillant du moment : Nature ou avec un crème de votre choix	8€00 TTC
Champagne Brut du moment	14€00 TTC
Maquisette : Vin mousseux, jus de citron, sucre & triple sec	9€00 TTC
Soupe champenoise signature : Crémant, cointreau, pétale de rose, framboise fraîches, citron vert & sucre	11€00 TTC
Bellini : Champagne & purée de pêches blanches	10€00 TTC

LA FONTAINE DE COCKTAIL

Sangria rouge au fruits frais	6€00 TTC
Sangria blanche pêche & agrumes	6€00 TTC
Punch maison aux agrumes	6€00 TTC
Formule 2 fontaines	10€00 TTC
Formules 3 fontaines	14€00 TTC

TVA 20% incluse



Les Signatures

Offrez à vos invités des cocktail modernes préparés minute.
Prix au verre, selection du cocktail en amont.
Option illimitée + 8€ TTC/ pers

COCKTAILS

Les classiques : Apérol Spritz ou Hugo Spritz	8€00 TTC
Gin Botanique : Gin premium, tonic, agrumes, romarin	9€00 TTC
Mojito : Rhum, angustura bitter, menthe fraîche, citron vert , cassonnade	9€00 TTC

TVA 20% incluse

MOCKTAILS

Brise Florale : Infusion de fleurs de sureau, jus de pomme, tranche de citron vert	5€00 TTC
Verveine délicate : Infusion verveine, miel, citron	5€00 TTC
Rubis du Verger : Fruits rouges, menthe fraîche , eau pétillante	5€00 TTC

TVA 10% incluse





La bière & softs

Les indémodables pour se rafraichir !

BAR À BIÈRE SUR GLACE

Sélection de bières fraîches présentées sur glace
Bières artisanales blondes / blanche / ambré / rouge Bières sans alcool

Bières standards	5€00 TTC
Bières artisanales	8€00 TTC

TVA 20% incluse

SOFTS

Eaux plates & pétillantes	2€40 TTC
Jus de fruits	3€00 TTC
Sodas	3€00 TTC

TVA 10% incluse

Repas

Nous avons à cœur de proposer des entrées, plats & desserts 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.

Notre choix de ne vous présenter que des plats à la carte vous permet de vous sentir libre de structurer votre repas.
Notre priorité est de vous offrir une expérience gastronomique sur mesure, à la hauteur de vos envies.

KASACOOK

Débuter le repas

Débutez le repas avec notre proposition légères et savoureuses.
En format Entrée & Mise en bouche.

SIGNATURE MER

	Entrée | MEB
Gravlax de saumon “Ikejime”, vinaigrette mangue, galanga et salade d’herbes fraîches	19€00 | 10€00
Ceviche de lieu, leche de tigre, œufs tobiko et huile de coriandre	18€00 | 9€00
“Siu mai” (bouchée vapeur), homard bleu, bisque, lait de coco et combava	23€00 | 12€00

SIGNATURE TERRE

	Entrée | MEB
Mosaïque de volaille d’Auvergne, algue nori, mayonnaise de curry noir et pickles	18€00 | 9€00
Vitello tonnato, veau rosé, sauce thon yuzu et katsuobushi	19€00 | 10€00
Gyoza canard confit, foie gras et bouillon thaï	23€00 | 12€00

SIGNATURE VEGETALE

	Entrée | MEB
Compotée de tomates d’antan, espuma fumé, pesto genovese et poudre d’olive Kalamata	15€00 | 8€00
Gyoza de légumes, bouillon thaï et huile de coriandre	15€00 | 8€00

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

Le coeur du repas

Débutez le repas avec notre proposition légères et savoureuses.
En format Entrée & Mise en bouche.

SIGNATURE MER

Pavé de truite fondant, beurre blanc léger aux kalamansi et gingembre — 19€00

Pavé de maigre, sauce iodée coco et curry vert thaï — 27€00

Dos de lieu noir, jus de poisson façon bouillabaisse — 25€00

SIGNATURE TERRE

Suprême de volaille fermière d'Auvergne, pak choï rôti et jus corsé à la citronnelle 19€00

Filet de bœuf de Salers, jus corsé miso et poivre sauvage — 27€00

Quasi de veau cuit basse température, jus corsé au siitaké — 25€00

SIGNATURE VEGETALE

Curry vert thaï de légumes, riz parfumé — 21€00

Crémeux petits pois, espuma burrata, pesto et menthe — 21€00

Tous nos plats sont accompagnés de garniture maison et de saison

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

Les desserts

Terminer sur un dessert festif , gourmand ou moderne

DESSERTS À L'ASSIETTE

	Assiette | Coupe
Baba au rhum épicé, fruits exotiques et crème à la vanille de Madagascar	10€00 | 11€00
tartelette chocolat Lichu 64%, praliné sésame noir et caramel au whisky fumé	10€00 | 11€00
Blanc mangé , crémeux citron yuzu, crème coco et tuile croustillante	10€00 | 11€00
Pavlova aux fruits rouges, ganache montée et voile d'hibiscus	10€00 | 11€00

MIGNARDISES

Tartelette rhubarbe et crème montée à la verveine	3€00
Cheese cake citron, gel acidulé gingembre et yuzu	3€00
Entremet chocolat, sesame noir et caramel au whisky fumé	3€00
Choux, crème cacahuètes, praliné et chouchou croustillant	3€00
Quenelle de panna cotta à la pastille de Vichy, gel de fruit de saison	3€00

PIÈCES MONTÉES

Sur supports concentriques en plexiglas.

Entremets	15€00
Choux (3 / personne)	12€00

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



Petits épicuriens

Les enfants aussi ont droit au bon !

BUFFETS SALÉ OU SUCRÉ

16€00 TTC

“Gourmandises savoureuses “ :
burger gourmet, hot dogs, focaccia , croque monsieur

“ Douceurs sucrées “ :
Brochettes de fruits , gaufres maison, cookies, roses des sables

MENU PETIT ÉPICURIEN

16€00 TTC

Coquilletto & jambon paysan
Brownie

MENU JEUNE ÉPICURIEN

18€00 TTC

Le même repas que les adultes mais en portion adaptées

TVA 10% incluse





Braise by kasacook

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.

Parce qu'au-delà du repas, nous créons des expériences qui rassemblent et qui marquent les esprits.

KASACOOK

Le brasero

Vivez un moment unique autour de nos préparations généreuses et savoureuses, cuisinées en direct devant vos invités.

LES ENTRÉES

Poitrine de veau, miso caramélisé, légumes croquants et herbes fraîches — 15€00

Poulpe grillé, petits pois en texture, basilic et vierge aux agrumes — 16€00

Foie gras poêlé au brasero, mangue acidulée et légumes de saison grillés à la flamme — 19€00

PIÈCES TERRE

Hampe de bœuf Angus — 24€00

Picanha de bœuf — 28€00

Côte de cochon fermier d'Auvergne — 28€00

Magret de canard — 30€00

Pluma de cochon ibérique — 32€00

Côte de veau — 34€00

Côte de bœuf affinée — 36€00

Côte de bœuf d'exception maturée, Maison Metzger — 39€00

PIÈCES MER

Saumon Bømlo premium — 27€00

Poulpe de Méditerranée — 32€00

Thon albacore mi-cuit — 36€00

PLUSIEURS PIÈCES SUR UN MÊME ÉVÉNEMENT

La seconde est facturée à 50 % de son tarif, les portions se répartissant entre vos convives (la moins chère des deux)

Picanha 28€ + Poulpe 16€ = 44€ / pers

À partir de trois pièces, nous établissons une proposition sur mesure.

Le brasero

Vivez un moment unique autour de nos préparations généreuses et savoureuses, cuisinées en direct devant vos invités.

LES ACCOMPAGNEMENTS

2 au choix - Inclus

Pommes grenailles confites au jus

Purée de pommes de terre à la truffe

Légumes de saison grillés au feu de bois

Salade fraîche du jardin

LES SAUCES

1 par viande/ poisson- Inclus

Jus corsé au poivre sauvage

Chimichurri

Crème de bleu d'Auvergne

Sauce vierge aux agrumes

DESSERTS

Brioche perdue aux fruits rouges, crème légère à la vanille bourbon	9€00
Pêches rôties au brasero, streusel citron et chantilly au romarin	9€00
Ananas rôti flambé au rhum, crumble au citron vert	10€00

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

La broche

Laissez-vous séduire par le charme intemporel de la broche, mijotée avec soin pour régaler vos convives d'une viande tendre et parfumée.

PIÈCES TERRE

Poulet fermier rôti à la broche	22€00
Jambon laqué au miel et aux herbes	22€00
Cochon de lait farci aux herbes et condiments	32€00
Agneau fermier entier, herbes méditerranéennes	34€00

LES ACCOMPAGNEMENTS

2 au choix - Inclus

Pommes grenailles confites au jus

Purée de pommes de terre à la truffe

Légumes de saison grillés au feu de bois

Salade fraîche du jardin

LES SAUCES

1 au choix- Inclus

Jus corsé au poivre sauvage

Chimichurri

Crème de bleu d'Auvergne

Sauce vierge aux agrumes

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

Brunch

Reprenez des forces avec nos brunchs en livraison !

Brunch box

Retrouvez vous le lendemain de votre mariage avec une offre brunch en livraison !
Les boites en bois à poser et hop le tour est joué !



ÉLÉGANCE — 21€00 / pers

Viennoiseries artisanales (croissants au beurre, pains au chocolat)
Pancake ou crêpe maison
Assortiment de pains (baguette tradition, pain aux céréales)
Plateau de fromages fermiers (Saint-Nectaire, tomme, bleu d'Auvergne)
Charcuteries fines (jambon cru affiné, saucisson sec d'Auvergne)
Œufs mimosa fermiers classiques (mayo maison, ciboulette)
Salade de fruits frais de saison
beurre fermier & confitures artisanale
Jus de fruits (orange pressée & pomme locale)

SIGNATURE — 31€00 / pers

Viennoiseries artisanales (croissants au beurre, pains au chocolat)
Pancake ou crêpe maison
Assortiment de pains (baguette tradition, seigle é campagne)
Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs
Charcuteries Ibérique
Gravlax de saumon aux herbes
Œufs mimosa fermiers classiques (mayo maison, ciboulette)
Salade de fruits frais de saison
Beurre fermier & confitures artisanale
Jus de fruits (orange pressée & pomme locale)



TVA 10% incluse

Le tarif n'inclut pas :
Arts de la table & nappages & boissons chaudes

Cave à vin

Une sélection de vins réalisée par notre conseiller oenologique.

KASACOOK

Le vin

Nous accordons une attention particulière à l'art subtil des accords mets et vins.

Notre conseiller oenologique vous contactera pour vous conseiller, selon vos goûts, les plats choisis et votre budget.
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
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
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%

Nos prestations en photos
















KASACOOK













Nos retours clients

Ils nous ont confié leur mariage



★★★★★

"Un grand merci à Jérémy et toute l'équipe. Tout était parfait. Le vin d'honneur était excellent, le repas tout autant. Tous les invités ont été conquis. Nous recommandons à 100%."

CL **Camille Lerin**
Avis Google

★★★★★

"Tout le monde était unanime : Excellentissime ! Tout était parfait, beau, coloré et surtout super bon. Du vin d'honneur au dîner personnalisé et au brunch du lendemain. 100/100 sans hésiter."

LT **Lily Tran**
Avis Google

★★★★★

"Traiteur de notre mariage. Les invités se sont régalés et la communication avec le chef était au top. Je recommande sans hésitation !"

LC **Laura Chalmeton**
Avis Google

★★★★★

"Tous nos invités ont remarqué la grande qualité de tout ce qui a été proposé. Les pièces apéritives, l'atelier plancha et le dîner étaient vraiment délicieux. L'équipe a tout fait pour que ce jour soit parfait."

JC **Jean-Baptiste Chalier**
Avis Google

★★★★★

"Discrétion, efficacité, on s'est tous régalés. Un cuisinier passionné. À l'unanimité, nous recommandons."

FP **Frederic Pesce**
Avis Google

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 contacte 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 45€ / personnel et par heure de 7h00 à minuit et 54€/ personnel / heure de minuit à 7h00 (TVA 20% incluse)

Nos services s'adaptent à vos besoins. Si le temps dépasse les prévisions (5h30), un tarif horaire sera appliqué.

Frais kilométriques

Frais de déplacement de 1 € TTC/km (TVA 20% incluse)

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.
La reprise sera assurée par le prestataire le jour ouvré suivant.

Allergie & 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

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.

Limagrain
de la terre à la vie

MICHELIN

VICHY

PRÉSIDENCE DE LA RÉPUBLIQUE

LE DOMAINE DE LIMAGNE

Théa
PHARMA

CARAMBAR & CO

CRÉDIT AGRICOLE
CENTRE FRANCE

CAISSE D'EPARGNE
D'AUVERGNE ET DU LIMOUSIN

KASACOOK

