

MAISON

CASALI

DEPUIS 1955





Notre engagement De qualité

L'ATTENTION PORTÉE SUR LA QUALITÉ DE NOS SERVICES EST LE FER DE LANCE DE NOTRE ENTREPRISE !

Tout est transformé par nos soins pour que les valeurs gustatives soient au rendez vous.

Notre passion pour les bons produits nous poussent à préserver UN SAVOIR FAIRE trans-générationnel.

Nous sommes convaincus que nos clients attachent une grande importance à cette transparence.

Nous favorisons **les circuits courts**, nos légumes et viandes sont **frais et de saison**.

Nos **ingrédients** comme les citrons confis peuvent avoir été maturés pendant plus de deux ans et la truite et le saumon sont fumés par nos soins.

Spécialiste du « **sur mesure** » n'hésitez pas à nous faire part de vos inspirations.

Tout est possible !

Steve & Romain



Un duo De choc !

Notre société est avant tout une histoire d'amitié de plus de 20 ans.

Traiteur gastronomique, et organisateur d'événements nous sommes présents sur toute la zone de Haute Savoie et de la Savoie.

Steve, le Chef gère la cuisine de la Maison Casali. Créatif, il propose une cuisine entièrement **faite maison, raffinée et originale.**

Romain est quand à lui **coordinateur des évènements** et responsable du développement de l'entreprise.

Restaurateur Hôtelier depuis 1955, notre mission est de faire perdurer la tradition CASALI avec notre jeunesse et notre dynamisme.



L'alliance Gastronomie & Evénements



Nos Gammes	p1,2
Nos menus gastronomiques	p3,4,5,6
Fingers food & Small Plates	p7,8,9
Nos cooking show	p10,11
Consulting & Cours de cuisine	p12
Tarifs & Informations complémentaires	p13 P14,15
Conditions générales & Contacts	p16
Nos partenaires	p17
Le livre des mariés	p18



Nos Gammes

Chef à domicile ou au bureau :
Menu Petit et Grand lac jusqu'à 15 personnes.

Événements privés :
Anniversaires, mariages, baptêmes, réunions de famille.

Événements professionnels :
Réunions de travail, séminaires, galas, lancements de produits.



Menu Petit Lac

Royale de brochet en croûte de pain. Bisque de crustacés, émulsion citron vert et au miel de lavande.

Tarte fine à la tomate cœur de boeuf. Burrata fraîche et son compotée d'oignons rouges aux groseilles, pesto d'anchois.

Velouté glacé de petits pois au piment d'Espelette. Croûton de chèvre et jambon cru. Huile de menthe, émulsion framboise acidulée.

* * * *

Poulet fermier label rouge cuisson basse température. Cassolette de pommes de terre fumée à ail noir, petits navets glacés et sauce poulette au vin jaune.

Poisson du moment et gnocchis aux agrumes. Pickles d'oignons rouges, fenouillet braisé et sauce vin blanc à la noisette grillée.

Risotto de petits légumes de saison, laque aux agrumes et au thym citron.

* * * *

Assiette de sablé breton et ses pommes caramélisées aux Grand Marnier crème anglaise au foin.

Verrine de fruits rouges crème royale de pistache et pépites de crumble au chocolat.

Poire pochée et son tiramisu Bailey's aux speculos.

LES MENUS PEUVENT CHANGER
SELON LES SAISONS.

Menu Grand Lac

Amuse-bouche Découverte

Raviole de gambas bisque, compotée de myrtille et son caviar de courgette à l'italienne, croquant de parmesan.

Tartare de truite en Gravlax (cuit au sel), crème de wasabi, pickles d'oignons rouges et glaçon de roquette.

Terrine de foie gras à la Truite fumée (Thônes) et chutney de fruits secs safranés. Brioche au sel de Guérande.

* * * *

Mignon de veau. Sauce au thym fumé, corolle de champignons sauvages aux citrons confits. Crémeux d'ail noir et purée de petits pois au lard.

Filet de bœuf sauce poivre à l'orange et petit farci de légumes.

Ballotine de poisson du moment cuisson basse température. Riz vénéré à la crème de safran et chorizo. Sauce langoustine citron vert et fenouil braisé.

* * * *

Pain perdu brioché, orange safranée au feu d'enfer et glace au foin.

Croquant de praliné, mousse légère au chocolat gianduja, cœur mangue et ses fruits rouges en pagaille.

Baba au rhum fruits exotiques crème fouettée à la vanille et poudre de coco caramélisée.

LES MENUS PEUVENT CHANGER
SELON LES SAISONS.

Nos menus

Gastronomiques

Issu d'une famille de restaurateurs depuis plus de trois générations et ancien CEO de l'Ours Blanc aux Ménuires, 6ème Hôtel de France sur Trip Advisor,

Steve Casali est un chef passionné et sensible...

Son parcours depuis plus de 10 ans et sa formation auprès du célèbre Jean Pierre Jacob (2 étoiles Michelin), lui ont permis d'affûter ses connaissances dans la gastronomie française.

Toujours à la recherche de saveurs plus élaborées et inédites, Steve est toujours au fait de la modernité.

L'imagination du chef est sans limite, il sait sélectionner et sublimer les meilleurs produits pour explorer une cuisine délicate et originale faite de produits locaux.



Menu Voluptueux

Tarte fine à la tomate cœur de bœuf. Burrata fumée et sa compotée d'oignons rouges aux groseilles, pesto d'anchois. Lard croquant Shooter d'eau de tomates épicées

* * * *

Ballotine de Truites de Thônes et sauce langoustine au lait de coco. Riz vénéré, légumes verts et chorizo

* * * *

Tarte au citron meringuée au safran

LES MENUS PEUVENT CHANGER
SELON LES SAISONS.

Menu Sensation

Terrine de foie gras Rougié® et son cœur de truite fumée (Thônes). Chutney de fruits secs à l'orange. Gaufre briochée et son sel aux agrumes.

* * * *

Ballotine de volaille fermière (label rouge) cuisson basse température. Légumes de saison, compotée d'oignons et de tomates cerises confites au vinaigre de riz. Sauce brune au Beames de Venise et saveur des sous-bois.

* * * *

Croquant praliné, entremet Giandujat, cœur mangue et fruits rouges en pagaille.

LES MENUS PEUVENT CHANGER
SELON LES SAISONS.

Menu Aventure

Salade de quinoa à la grenade et aux herbes. Crevettes en marinade de gingembre et ail noir.

Lait du tigre (vinaigrette thaï, coco, gingembre) et croquant de coco.

* * * *

Mignons de veau de la Bellevilloise des Viandes®. Champignons sauvages et petits légumes de saison à la sauce corsée aux polypodes de nos montagnes. Risotto d'épeautres au pistou d'herbes.

* * * *

Tarte Tatin de pommes locales au Grand Marnier cuites au four.
Bavaroise au beurre salé et caramel.

Menu Quintessence

Eau de tomate à la framboise acidulée.

Salade de petits pois frais et de pommes de terre ratte du Touquet au zeste de Yuzu (agrumes du Japon).

Queue de gambas, vinaigrette aux fruits de la passion et jeunes pousses de Purple Cress (Cardamine douglassii).

* * * *

Filet de canette en cuisson basse température.

Purée légère de petits pois au lard de Colonnata et éclats de bulbes croquants.

Tarte tatin d'oignons jaunes aux fruits rouges acidulés.

Sauce réduite au vin de Savoie mariné aux épices.

OU

Pluma de porc en cuisson basse température.

Piperade et ses tomates confites et piment d'Espelette.

Siphon de pommes de terre Ratte du Touquet fumées au bois Bourbon, sauce réduite au cidre de Savoie.

* * * *

Bavaroise Chocolat blanc et verveine. Cœur de myrtilles, dacquoise aux noix et aux amandes et ses fruits en pagailles.

Menu Buffet

A la Plancha (extérieur) ou en cuisson sous vide (intérieur) :
Suprême de volaille mariné au citron
Poire de bœuf marinée à la sauce soja et miel de thym

* * * *

Pressé de pommes de terre aux champignons sauvages, crème de vieux parmesan et ail noir **OU** Purée de pommes de terre rattes du Touquet, fumée au thym et montée au beurre demi-sel.

Piperade au lard fumé **OU** Tian de légumes et sa confiture d'échalotes aux fruits rouges et chèvre frais de La ferme de lorette®

* * * *

Taboulé de Quinoa, dattes gonflées au vinaigre de riz et grenade.

Salade de tomates de couleurs à l'huile d'avocat, basilique thaï et vinaigre de balsamique blanc

* * * *

Tomates grappes cerise rôties à l'huile d'olive et carottes au miel d'orange de Sicile **OU** Fagots d'haricots verts au lard et pesto de menthe.

* * * *

Croquant praliné, entremet Giandujat, cœur mangue et fruits rouges en pagaille **OU** Tarte au citron meringuée safran.

LES MENUS PEUVENT CHANGER
SELON LES SAISONS.

Brunch

Salade de quinoa
Salade de perles de Savoie à l'italienne
Salsa d'avocats et crevettes roses au gingembre

* * * *

Truite fumée et ses gaufres de pommes de terre
Planche de charcuterie et de fromage avec ses confitures maison
Sélection de pains

* * * *

Bacon croustillant

Œufs brouillés

* * * *

Viennoiserie

Salade de fruits frais sirop vanillé

Tarte poire chocolat

* * * *

Jus d'orange Bio

LES MENUS PEUVENT CHANGER
SELON LES SAISONS.

Nos Fingers Food & Small Plates

Finger food gastronomique à la « small plate » :

Formule Aventure - 8 pièces - 14.50€

Formule Emotion - 10 pièces - 17.50€

Formule Etoilée - 12 pièces - 19.50€

Formule Grandiose - 15 pièces - 23.50€

Small Plates - Mini Plates - 5,5€



Poke Bowls, frais et healthy à base de produits frais et locaux :

Prix TTC sur la base de 120 personnes -13,5€

En options :

Service - 30€ TTC/H.

Boisson & Cocktail - prix sur demande



Fingers Food

- Gazpacho de tomate, compotée de framboise au vinaigre de balsamique blanc et huile de basilic.
- Cannelé au chorizo, purée de tomates séchées, pignon de pain et parmesan.
- Piperade au lard fumé, mousse de brebis, noix, ciboulette et sel de Trappeur.
- Crostini de petits pois au zeste d'agrumes, compotée de fruits de la passion.
- Gaufre de pommes de terre, chutney d'échalotes à la framboise, foie gras mariné au Porto et son gruau de cacao.
- Chou et sa rilette de saumon au Wasabi et gelée de pommes vertes acidulées.
- Biscuit parmesan laque de citron jambon de Savoie et mascarpone
- Taboulé au quinoa, crevettes marinées à l'ail et au citron et guacamole avocat banane
- Mini tarte tatin de courgettes rôties à l'italienne et confiture de piment
- Crostini, tapenade de tomates séchées. Roulé de chèvre frais au jambon cru et confiture d'échalotes au miel de nos montagnes.
- Epaule d'agneau braisée aux fruits secs et ses cacahuètes grillées et épicées, houmous au yuzu et grenade fraîche.

Mignardises

Mignardises :

- Tarte tatin de pommes au Grand Marnier. Caramel au beurre salé.
- Mini crème brûlée au Génépi.
- Tartelette Framboise, confiture de fruits rouges et poudre de praliné.
- Tartelette Thym citron meringue et safran.
- Mousse au chocolat blanc, poire pochée au sirop de poivre de timut.
- Tartelette Basilic fraise thaï.
- Tartelette meringuée fruits de la passion coco.
- Financier pistache, ganache chocolat et éclats de framboises.
- Tiramisu pistache et cerises Amarena.
- Mini chou à la crème praliné.
- Mini Baba au rhum vanillé et crème fouettée au chocolat blanc, fruits de la passion.

Small Plates & Poke Bowls

Small Plates froides:

- Salade d'Orzo, tomates séchées et pistous aux anchois. Pickles d'oignons rouges et truite fumée.
- Salade de quinoa, crevettes grises, vinaigrette au miel et ail noir. Dattes réhydratées au vinaigre de riz.
- Poulet en cuisson basse température, piperade et taboulé de boulgour citronné.

Small Plates chaudes :

- Effiloché de paleron de bœuf au vin rouge et petits légumes Siphon de pommes de terre fumées. Crumble aux herbes.
- Effiloché de cuisse de canard à l'orange. Croquant de bulbe et siphon de carottes fane à l'orange.

Poke Bowls:

Nouveau !

Base de riz collant et chou mariné au vinaigre de riz. Concombres aux épices, grenades, avocats et fèves.

Au choix :

- Crevette et soja. Sauce tandoori et algues marinées.
- Thon rouge, sauce Ponzu au Galanga.
- Saumon sauce soja sucrée et miel de nos montagnes.
- Homard bleu mariné à l'ail noir et à l'huile de sésame. Sauce Ponzu au Galanga (supplément de 20€).
- Veggie : Légumes et Tofu et sa mayonnaise au Wasabi.



Nos cooking Show...

Ofyr® Brasero grillade :

Sculpture, à la fois braséro et plancha, destinée à apporter chaleur et convivialité au sein de votre espace extérieur.

Bar à risotto en meule de parmesan :

Préparation d'un risotto crémeux, brassé en meule de parmesan

Bar à Gnocchi de pommes de terre :

Brassés en meule de parmesan. Crème de parmesan au basilic, tomates séchées et noix torréfiées.

Atelier Foie Gras poêlé :

Confiture d'échalotes à la framboise, confiture de myrtille.
Piment d'Espelette et Brioches aux figues

Gambas/ Crevettes flambées à la minute :

Salade asiatique au quinoa, assaisonnement sauce Ponzu au Galanga



Nos cooking Show...

Bar à siphon :

Sélection de purées chaudes aérées, carottes et crumble de chèvre aux herbes. Pommes de terre, échalotes croustillantes, sauce vin rouge et petits lardons.

Découpe de jambon Ibérique et son bar à pain :

Nous découpons le jambon ibérique devant vous et une sélection de différents pains vous sera proposé.

Saumon fumé et sa sélection de blinis :

Blinis cuits chaud et moelleux et sélection de sauce spicy.

Ouverture d'huître :

Stand d'ouverture d'huître à la minute et sélection de différents pains. Sauce aux échalotes au vinaigre de Calamansi Fraicheur garantie!



Consulting Et cours de cuisine

Consulting pour professionnels :

De par son expertise, Steve Casali vous conseille sur l'aménagement de votre cuisine, l'élaboration de menus en corrélation avec vos objectifs et votre ADN.

Cours de cuisine :

Moment convivial et instructif, laissez transporter dans l'univers culinaire de Steve Casali.



Tarifs :

Chef à domicile ou bureau

Menu Petit Lac : 60€/pers

Menu Grand Lac : 80€/pers

Menus Gastronomique

	16 à 50 pax	51 à 75 pax	76 à 100 pax	101 à 125 pax	126 à 150 pax
Voluptueux	69,50 €	68,20 €	66,80 €	65,50 €	64,20 €
Sensation	72,50 €	71,10 €	69,00 €	68,00 €	66,70 €
Aventure	74,10 €	72,70 €	70,60 €	69,30 €	68,00 €
Quintessence	75,00 €	73,50 €	71,40 €	70,10 €	68,90 €
Buffet	50,00 €	48,40 €	46,30 €	45,00 €	43,70 €
Brunch	35,00 €	33,40 €	31,30 €	30,00 €	28,70 €

Formules Fingers Food

	20 à 50 pax	51 à 75 pax	76 à 100 pax	101 à 125 pax	126 à 150 pax
Aventure 8p	17,00 €	16,50 €	14,60 €	14,50 €	13,50 €
Emotion 10p	21,00 €	19,60 €	18,00 €	17,50 €	16,00 €
Etoile 12p	22,00 €	21,50 €	20,50 €	19,50 €	19,00 €
Grandiose 15p	26,00 €	25,50 €	24,50 €	23,50 €	22,50 €

Option Mini Plate

Miniplate	20 à 50 pax	51 à 75 pax	76 à 100 pax	101 à 125 pax	126 à 150 pax
	7	6,5	6	5,5	5

Option Mini Poke Bowl

Poke Bowl(45 CL)	20 à 50 pax	51 à 75 pax	76 à 100 pax	101 à 125 pax	126 à 150 pax
	15,00 €	14,50 €	14,00 €	13,50 €	13,00 €

Cooking show

	51 à 75 pax	76 à 100 pax	101 à 125 pax	126 à 150 pax
Bar à risotto	9,20 €	8,20 €	7,20 €	6,20 €
Bar à Gnocchis	8,90 €	7,90 €	6,90 €	5,90 €
Bar à Foie Gras	11,00 €	10,00 €	9,00 €	8,00 €
Bar à gambas	11,00 €	10,00 €	9,00 €	8,00 €
Bar à Siphons	8,30 €	7,30 €	6,30 €	5,30 €
Bar jambon Parme	8,60 €	7,60 €	6,60 €	5,60 €
Bar jambon Ibérique	8,80 €	7,80 €	6,80 €	5,80 €
Bar saumon fumé	8,40 €	7,40 €	6,40 €	5,40 €
Bar ouverture d'huîtres	7,80 €	6,80 €	5,80 €	4,80 €
Bar à smoothie	8,00 €	7,00 €	6,00 €	5,00 €

Un forfait de 90€ sera appliqué par atelier pour frais de personnel.

Informations Complémentaires

Le Fromage :

Servi au centre de la table accompagné de nos confitures maison et petite salade à l'huile de noisette. 3 fromages AOP de nos régions au choix, 8€/personne

La Mousse de fromage :

Mousse de fromage (Reblochon ou Beaufort) aéré et condiments acidulés, Cette formule convient très bien en périodes estivales.

Les boissons sans alcool :

Formule Evian et Badoit, 1 L : 2.30€/personne.

Soft : 4€/personne.

Formule café & thé :

Café 1.20€ par personne (option service à table; + 0.30€/personne).

Les menus en options :

Livraison buffet froid sur demande,

Le menu enfant sur demande,

Menu végétarien sur demande,

Menu vegan sur demande.



Informations Complémentaires

Possibilité de créer un menu sur mesure,
ou de remplacer l'entrée par des « **Cooking Show** ».

Menu Petit et Grand Lac jusqu'à 15 personnes,
droit de bouchon gratuit.

Le matériel est compris pour le Menu « Petit Lac », « Grand Lac »
et les prestations « Chef à domicile », cela comprend :

La vaisselle et les verres,

Les serviettes du repas en tissu blanc,

Ainsi que le nettoyage de la cuisine.



Conditions générales & Contacts

Réservations & devis :

Un acompte de 40% sera demandé lors de votre réservation.

Un repas test peut être fait chez le client pour 30€/personne et 50€ par prestation.

Les paiements sont effectués par Virement ou espèces.
Les chèques ne sont plus acceptés.

Livraison :

Gratuite à partir 100€ (en dessous de 30 Km)
Forfait de 15€ en dessous.

Contact :

Maison Casali

Romain Ibagnez
+ 33 6 37 15 05 58

Steve Casali
+ 33 6 88 88 34 27

maisoncasali@gmail.com
<https://www.maisoncasali.com/>



Nos partenaires :



Ils nous ont fait confiance :



Et pourquoi pas vous ?

Le livre des mariés

« La préparation a duré près de 1 an. Nous avons élaboré, pensé et décidé en collaboration le menu et l'événement plus globalement. La maison Casali nous a même conseillé un DJ. Ils ont été d'une grande aide et ont grandement contribué à la bonne réussite de notre mariage.

Le personnel était très agréable, jeune et dynamique. Le service était parfaitement adapté à ce que nous attendions. La grande force et la vraie valeur ajoutée de la maison Casali sont la qualité des produits cuisinés. Le menu choisi était excellent du début à la fin : apéritif, amuse bouche, plat, dessert. Tout était excellent ! »

Eléonore & Benjamin

« Sincèrement un plaisir de « travailler » avec Romain et Steve dans la préparation de cet événement. Un relationnel impeccable avec juste ce qu'il faut de décontraction et un professionnalisme irréprochable. Romain et Steve ont une parfaite maîtrise dans la réalisation de mariage et cela se ressent dans la préparation avec une certaine assurance qui vous donne l'impression d'être entre de bonnes mains ! Sur un événement de ce genre, avec la finesse des plats proposés, nous n'avions jamais aussi bien mangé à un mariage. Le côté magique, le plat chaud, servi chaud, pour les 120 convives.

Le service a été salué par l'ensemble des convives, à l'image de la maison Casali. Disponible, souriant, flexible mais toujours extrêmement professionnel. »

Océane & Arnaud

« Nous avons souhaité faire appel à la Maison Casali pour organiser le vin d'honneur et repas de notre mariage. Nous avons été pleinement soutenus, Steve et Romain ont été réactifs à chaque fois que nous avons eu besoin de les contacter, ils ont su s'adapter à nos différents besoins et adapter leurs prestations à notre budget. D'un professionnalisme IRREPROCHABLE. Un service fluide, agréable et nous avons apprécié leurs initiatives sur les différentes présentations et le choix des menus vegan. Magnifique ! Beaux, excellents, raffinés, équilibrés en goût et saveurs. Explosion de saveurs. Nous sentons à travers les mets le travail passionné du Chef Steve Casali. Tous les convives étaient à l'unanimité ravies. Non si ce n'est de vous souhaiter une bonne continuation. Garder votre singularité qui se caractérise par votre passion et votre sens du contact. Encore un grand merci. »

Cynthia et Anaïs