



Carte traiteur 2025

L'Italie s'invite chez vous





Plateaux

Plateaux pour 4 personnes minimum

Charcuteries et fromages italiens 9 € par personne

Charcuteries italiennes 9 € par personne

Fromages italiens 9 € par personne

Antipasti, crudités et dip ricotta citron 9 € par personne

Mozzarella di bufala DOP en tresse de 2 ou 3 kg, Tomates cerises et basilic 40 € / kg

Focaccia

Compter une focaccia (250g environ) pour 2 à 3 personnes

Thym et romarin 3,5€ / pc

Tomates cerises confites 4,5€ / pc

Olives 4,5€ / pc

Sauce tomate 3,9€ / pc

Sauce tomate et mozzarella 4,5€ / pc

Bouchées apéritives

Involtini speck ricotta	2,5 €/pc (mini 10pc)
Involtini courgette ricotta	2,5 €/pc (mini 10pc)
Involtini bresaola, ricotta et roquette	3 €/pc (mini 10pc)
Brochette tomate mozzarella di bufala	1,5 €/pc (mini 10pc)
Mini sandwich focaccia pesto, jambon blanc, ricotta	3 €/pc (par 8)
Mini sandwich focaccia pesto, aubergine, ricotta	

Tartinables

Dip Caviar d'aubergine	4,9 €/pc
Dip Citron ricotta	
Dip Basilic ricotta	
Dip Tomate séchée ricotta	
Pot de 150g	
Gressins géants, nature ou sésame,	7,9 €/pc
maïs, blé complet ou oignons (200g)	
Crackers tomate, farine ancienne ou blé complet (250g)	8,2 €/pc
Taralli nature ou graines de fenouil (300g)	6 €/pc





Antipasti

En verrines de 150g environ ou en plat à partager

Verrines : 6 pièces minimum / Plat : 800g minimum

Parmigiana d'aubergine	4,9 €/pc ou 30€/kg
Caponata sicilienne	4,9 €/pc ou 30€/kg
Tartare de tomates et stracciatella	4,9 €/pc (uniquement en verrine)
Salade de pâtes	4,5 €/pc ou 28€/kg
Salade de Carottes, fenouil cru à l'orange, menthe et olives	4,5 €/pc ou 28€/kg
Courgettes, menthe ricotta et croutons de focaccia	4,5 €/pc ou 28€/kg
Salade de poulet césar	4,9 €/pc ou 30€/kg



Plats à réchauffer

Parts de 340g environ ou en plat à partager (minimum 6 personnes)

Lasagne bolognese	12 € la part ou 35 €/kg
Lasagne aux légumes	12 € la part ou 35 €/kg
Nos fameux ravioli au citron, crème à la sauge et parmesan	11€ la part ou 32 €/kg
Poulet à la cacciatore	8 € la part ou 30€/kg
Filet mignon de porc à la sauge et citron confit	8 € la part ou 30€/kg
Osso bucco	10 € la part ou 35€/kg

Accompagnements :

Risotto de saison	7 € la part 25€/kg
Pâtes fraîches cuisinées	7 € la part ou 25€/kg
Légumes rôtis de saison	6 € la part ou 21€/kg







Desserts

Tiramisu café ou citron confit

4,5 € par personne
en verrine ou plat

Panna cotta, coulis de fruits
ou coulis de mangue

4 € par personne en verrine

Salade de fruits frais

4 € par personne en verrine ou plat

Alcools

Vins blancs

Illuminati - Pecorino, Abruzzes (Fruité, floral, notes d'agrumes)	15,5 €
Miral - Grillo - Sicile (Blanc Sec souple et fruité)	14 €
Borga - Pinot Griggio - Vénétie (sec et frais avec des notes d'agrumes).	12 €
Telero Cantele, Pouilles (Frais et sec)	11 €

Vin rosé

Chiaretto di Bardolino, Vénétie (léger)	8€
---	----

Vins Rouges

La Canova - Barbera d'Asti, Piemont (léger, fruité)	13,5 €
Nero d'avola - Fazio - Sicile (fruité fruits rouges, rond)	16 €
Borga - Refosco - Vénétie (Equilibré, fruits des bois)	14 €
Negro amaro	16 €

Frizzante

Prosecco 75cL	13 €
Lambrusco sec ou doux (vin rouge pétillant)	10 €

Bières

Moretti, blonde	3,9 €
Bière artisanale Agricola, blonde ou ambrée, Pouilles	3,9 €

Boissons sans alcool

Eau plate 50cl	
San pelegriano 33cl (canette)	2,5 €
San Pelegriano bouteille	

Thé pêche ou citron bio 275ml	
Limonade ou Aranciata 275ml	3,9 €

San Bitter ou Crodino 10cL	1,8 €
----------------------------	-------





Informations complémentaires et prestations

Nos prix sont donnés à titre indicatif, pour un chiffrage précis et adapté à vos besoins, n'hésitez pas à nous demander un devis personnalisé.

Partagez-nous vos envies : nous ferons tout notre possible pour les réaliser.

Délais de commande

Pensez à passer votre commande 48h à 72h avant votre événement pour que nous puissions tout préparer dans les meilleures conditions.

Livraison, installation buffet et service

Livraisons sur Bordeaux et sa proche banlieue.

Mise à disposition possible d'un membre de notre équipe pour le service

Contactez-nous pour connaître les conditions.

Options et services complémentaires

- Kit couvert complet jetable (couverts en bois, serviettes, assiettes carton, verres plastiques ou gobelet carton) :
2,5 € / pers

Plateaux repas entreprises

Entrée, plat, dessert, boisson et part de Focaccia

Contactez-nous pour établir ensemble le menu qui ravira vos équipes

Qui nous sommes

Casa Faiola est née du désir de faire revivre, ici à Bordeaux, les saveurs authentiques de la cuisine italienne familiale. Derrière chaque plat, il y a une histoire : celle d'un savoir-faire, d'un terroir, d'une saison.

Dans notre atelier du Bouscat, nous préparons chaque jour, avec exigence et générosité, raviolis, lasagnes, focaccias, antipastis, tiramisus et bien d'autres spécialités. Tout est cuisiné sur place, à partir d'ingrédients frais, locaux et de saison dès que c'est possible.

Nos produits italiens proviennent directement de petits producteurs, souvent des exploitations familiales qui perpétuent depuis plusieurs générations des méthodes traditionnelles et raisonnées.

Notre service traiteur s'adresse aussi bien aux particuliers qu'aux entreprises : repas livrés, buffets déjeunatoires, plateaux apéritifs ou dîners à domicile... Chaque prestation est imaginée sur mesure, selon vos envies.

Nous vous apportons bien plus qu'un repas : un moment de convivialité, de partage et de générosité.

Avec Casa Faiola, l'Italie s'invite chez vous, sans effort mais avec l'essentiel : l'émotion du fait-maison et beaucoup d'amour !



Traiteur italien familial et épicerie fine
Atelier de production de pâtes fraîches artisanales

Boutique du Bouscat
15 avenue de la Libération 33110 Le Bouscat / 05 64 72 04 65

Boutique de Bordeaux St Seurin
2 rue Capdeville 33000 Bordeaux / 09 78 80 28 07

contact@casafaiola.fr // [@casafaiola](https://www.instagram.com/casafaiola)
www.casafaiola.fr