



Carte traiteur 2025

L'Italie s'invite chez vous





Plateaux

Plateaux pour 4 personnes minimum

Charcuteries et fromages italiens

Charcuteries italiennes

Fromages italiens

Antipasti, crudités et dip ricotta citron

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

Focaccia

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

Thym et romarin

Tomates cerises confites

Olives

Sauce tomate

Sauce tomate et mozzarella

Bouchées apéritives

Involtini speck ricotta
Involtini courgette ricotta
Involtini bresaola, ricotta et roquette

Brochette tomate mozzarella di bufala

Mini sandwich focaccia pesto, jambon blanc, ricotta
Mini sandwich focaccia pesto, aubergine, ricotta

Tartinables

Dip Caviar d'aubergine
Dip Citron ricotta
Dip Basilic ricotta
Dip Tomate séchée ricotta
Pot de 150g

Gressins géants, nature ou sésame,
maïs, blé complet ou oignons (200g)
Crackers tomate, farine ancienne ou blé complet (250g)
Taralli nature ou graines de fenouil (300g)





Antipasti

En verrines de 150g environ ou en plat à partager

Verrines : 6 pièces minimum / Plat : 800g minimum

Parmigiana d'aubergine

Caponata sicilienne

Tartare de tomates et stracciatella

Salade de pâtes

Salade de Carottes, fenouil cru à l'orange, menthe et olives

Courgettes, menthe, ricotta et croutons de focaccia

Salade de poulet César



Plats à réchauffer

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

Lasagne bolognese

Lasagne aux légumes

Nos fameux ravioli au citron, crème à la sauge et parmesan

Poulet à la cacciatore

Filet mignon de porc à la sauge et citron confit

Osso bucco

Accompagnements :

Risotto de saison

Pâtes fraîches cuisinées

Légumes rôtis de saison







Desserts

Tiramisu café ou citron confit

Panna cotta, coulis de fruits ou coulis de mangue

Salade de fruits frais

Alcools

Vins blancs

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

Vin rosé

Chiaretto di Bardolino, Vénétie (léger)

Vins Rouges

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

Frizzante

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

Bières

Moretti, blonde
Bière artisanale Agricola, blonde ou ambrée, Pouilles

Boissons sans alcool

Eau plate 50cl
San pelegriano 33cl (canette)
San Pelegriano bouteille

Thé pêche ou citron bio 275ml
Limonade ou Aranciata 275ml

San Bitter ou Crodino 10cL





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)

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