IL CATERING DELLA VOSTRA FESTA

catering

per feste private ed eventi aziendali

Buffet a libero servizio, buvette dedicata alle bevande, allestimento e staff. La stessa cura che riserviamo a torte e pasticceria.



LA PASTICCERIA

dal 1996 a Chieri, tra tradizione e ricerca

Dal 1996 al 2022 la pasticceria di Marco Avidano ha portato a Chieri la sua arte di mastro cioccolatiere e i suoi lievitati. Oggi la conduzione è di Gianluca Caudana, suo allievo, insieme a uno staff selezionato di pasticceri. Il riconoscimento delle Due Torte Gambero Rosso, con 85/100, ci colloca tra le migliori pasticcerie del Piemonte.

Accanto a dolci e torte proponiamo un servizio di catering per feste private ed eventi aziendali. La stessa attenzione alla qualità e ai dettagli si ritrova nelle proposte salate, nel servizio e nell'allestimento. Tutto quello che trovate in queste pagine nasce nel nostro laboratorio di Chieri.

PERCHÉ LAVORARE CON NOI

tutto dal nostro laboratorio

Salato, dolci e lievitati sono prodotti da noi, a Chieri. Selezione accurata dei fornitori, nessun semilavorato di comodo.

un repertorio ampio

Dal finger food alle mono-porzioni, dai piatti caldi alla buvette, fino alla torta e al banchetto gelato.

servizio completo

Allestiamo gli spazi, riforniamo il buffet, serviamo bevande e piatti caldi a passaggio e ci occupiamo dello sbarazzo.

proposta su misura

Nessun pacchetto prestabilito: il menù si costruisce sul numero di ospiti, sull'ora della festa e sullo spazio disponibile.



COME FUNZIONA

dalla richiesta allo sbarazzo

Il percorso è sempre lo stesso: se la festa è in una location, ci coordiniamo con loro.

01
la richiesta
Data, numero di ospiti, orario e luogo della festa.

02
la proposta
Preventivo scritto: menù, bevande, allestimento, servizio e consegna.

03
la conferma
Da 7 a 10 giorni prima: numero definitivo di ospiti, allergie e intolleranze.

04
consegna e allestimento
Allestiamo tavoli e buvette, disponiamo vassoi, stoviglie e decorazioni.

05
la festa
I camerieri riforniscono il buffet, servono bevande e piatti caldi.

06
lo sbarazzo
Sbarazziamo, smontiamo e portiamo via il nostro materiale.

BUONO A SAPERSI

Sempre self-service: nessun banchetto con ospiti seduti al tavolo. Preavviso da 7 a 10 giorni, nessun minimo d'ordine; la consegna varia con la distanza da Chieri.

Se preferite occuparvi voi di allestimento e servizio, ci limitiamo alla consegna: tutto arriva in scatole termiche e vassoi, pronto da disporre. Per esempio, apericena per 26 ospiti in casa, sola consegna: 590,00 € IVA inclusa.

LE PROPOSTE

cosa trovate in queste pagine

Quelle che seguono sono alcune delle proposte più richieste: esempi, non un catalogo chiuso. La nostra offerta è più ampia e sempre in evoluzione, e il menù si compone insieme, anche mescolando le sezioni. Tutti i prezzi sono raccolti nel listino in fondo.

finger food · panini, pizzette e focaccine 05

pasticceria salata · tartellette, bignè, salatini 06

mono-porzioni e piatti caldi 07

buvette bere · vini, cocktail, open bar 08

proposte dolci e banchetto gelato 09

eventi aziendali 10

allestimento, stoviglie e staff 11

listino 12

contatti e richiesta preventivo 13

LE PROPOSTE · 01

finger food

Sfiziosi, curati nei dettagli e pensati per un buffet a libero servizio: paninetti, tramezzini e mini bun farciti con salumi, formaggi e verdure fresche, insieme a pizzette e focaccine.

DA 1,70 € AL PEZZO — LISTINO A P. 12

PANINI E TRAMEZZINI

- panini semi-dolci con farciture assortite
- mini-tramezzini assortiti
- tramezzini rettangolari, anche al salmone
- mini-hamburger con manzo, pomodoro, formaggio e salsa
- mini-piadine

PANINI COLORATI

- pane al nero di seppia con salmone e formaggio spalmabile
- pane giallo alla curcuma con zucchine grigliate e pomodorini
- pane alle noci con speck e brie

PIZZE E FOCACCINE

- pizzette e focaccine bianche
- teglie di pizza margherita o focaccia al rosmarino
- focaccia ripiena di verdure, formaggio o salumi
- pizza rossa farcita con formaggio e verdure



LE PROPOSTE · 02

pasticceria salata

Il nostro mestiere applicato al salato: frolle, sfoglie e bignè nella misura di un pasticcino, da presentare come aperitivo insieme a pizzette e focaccine.

DA 1,20 € AL PEZZO — LISTINO A P. 12

TARTELLETTE SALATE

Piccole tartellette tonde di frolla salata, nella misura di un pasticcino, farcite in molti modi: carne, pesce, verdure e creme di formaggio.

BIGNÈ E CANNOLI SALATI

Farciti al momento con creme e mousse salate, che variano con la stagione e con il resto del buffet.

SALATINI ASSORTITI

Sfoglie, rustici e croissant salati.

- croissant salati farciti
- sfogliatine e rustici assortiti
- torte salate a fette porzionate
- panettone gastronomico

TAGLIERI, SPIEDINI E CESTI

- taglieri di salumi e formaggi
- spiedini di verdure
- spiedini con polpetta di carne e verdura
- taglieri o cesti di frutta, spiedini di frutta



LE PROPOSTE · 03

mono-porzioni e piatti caldi



Le proposte più ricercate, in comode mono-porzioni: bicchierini in vetro e barchette in legno o foglia di banano. A completamento, i piatti caldi serviti a passaggio con scalda vivande.

Qui sotto solo alcuni esempi: ne prepariamo di diverse su richiesta, con particolare attenzione alle ricette vegetariane, di pesce e internazionali.

BICCHIERINI DA 2,20 € · PIATTI CALDI DA 5,00 € — LISTINO A P. 12

CARNE E PESCE

- vitello tonnato
- insalata di polpo e patate
- gamberetti e riso venere
- salmone, avocado e feta
- insalata di pollo con sedano e formaggio
- roast beef con salse a scelta
- dischetti di carne cruda di fassone su frolla
  sale affumicato e olio EVO, aceto balsamico o altre salse

VERDURE E INSALATE

- insalata di pasta con pomodorini, mozzarella e olive
- bulgur o cous cous con verdure
- insalate di legumi e verdure, grigliate o fresche
- insalata greca
- robiola, pomodorini e olive
- peperoni arrosto con salse e abbinamenti a scelta
- quiche di verdure

PIATTI CALDI

- lasagna al ragù di carne
- lasagna vegetariana al pesto e fagiolini
- agnolotti plin con sugo d'arrosto
- cannelloni e risotti

LE PROPOSTE · 04

buvette bere

Una postazione dedicata alle bevande, con calici e bicchieri sempre in vetro: cocktail di benvenuto in dispenser, bollicine e vini tra diverse etichette e, per la sera, la formula open bar.

BOTTIGLIE DA 8,00 € · COCKTAIL DI BENVENUTO DA 100,00 € — LISTINO A P. 12

BOLLICINE E VINI

- Prosecco doc o Valdobbiadene
- Alta Langa
- Franciacorta
- Arneis, Chardonnay, Traminer
- vini rossi piemontesi

COCKTAIL DI BENVENUTO

Lista aperta: i più richiesti come aperitivo sono spritz e gin tonic, sempre affiancati da un analcolico — Hugo ai fiori di sambuco, oppure un mix di succhi e tonica.

ANALCOLICHE

- acqua naturale e gasata in vetro
- succhi di frutta
- bibite in bottiglia di vetro
- caffè, granita







OPEN BAR — per la parte di festa che segue la cena, quando inizia la musica: cocktail illimitati da lista concordata, con noleggio di postazioni illuminate. Da 10,00 € a 18,00 € a persona, in base alla durata dell'evento e ai cocktail richiesti.

LE PROPOSTE · 05

proposte dolci

È il mestiere da cui veniamo. Chiudete la festa con la torta, con una scelta di mono-porzioni, o con una postazione dedicata: banchetto gelato e candy table.

TORTE 5,00 € A PORZIONE · MONO-PORZIONI 6,00 € — LISTINO A P. 12

TORTE E MONO-PORZIONI

- mono-porzioni in mousse e bavarese
- torte classiche e torte moderne
- crostate e millefoglie
- torte decorative per il taglio
- piccola pasticceria e paste secche

POSTAZIONI DOLCI

- banchetto gelato, 4 gusti a carapina
  gelato artigianale prodotto in pasticceria, con coni di biscotto e coppette
- granita
- candy table



ALLERGIE E INTOLLERANZE — su richiesta prepariamo mono-porzioni o piccole torte dedicate, eliminando gli allergeni: senza lattosio, senza latte e derivati, senza frutta a guscio, vegane. Per il senza glutine lavoriamo in un laboratorio separato, ma non possiamo garantire l'assenza totale di contaminazioni: su richiesta forniamo dolci prodotti da un laboratorio certificato.

LE PROPOSTE · 06

eventi aziendali

Welcome coffee, coffee break, light lunch, aperitivi, open day e inaugurazioni. Dalla semplice consegna dei prodotti al servizio completo con camerieri, allestimento, postazioni dedicate e buvette.

LA GIORNATA IN UFFICIO

- colazione di benvenuto
  paste da colazione, mini-croissant, paste secche, succhi e caffè
- postazione caffè presidiata
- coffee break di metà mattina o pomeriggio
- light lunch con finger food e mono-porzioni

EVENTI E INAUGURAZIONI

- aperitivo con buffet salato e buvette
- open day e inaugurazioni con postazioni dedicate
- consegna di vassoi pronti, senza servizio
- servizio completo con camerieri e allestimento







Per le aziende curiamo anche i regali e le confezioni per le ricorrenze. Le proposte dedicate sono su avidanopasticceria.it/servizi-aziende

LE PROPOSTE · 07

allestimento, stoviglie e staff

Ci occupiamo di allestire tutti gli spazi e di servirli. Lo stile si concorda insieme: vassoi in legno e foglia per un tono rustico, vetro e ceramica per un servizio più formale.

IL COSTO SI DEFINISCE NEL PREVENTIVO

I valori cambiano molto in base al numero di partecipanti, al tipo di evento e all'allestimento e al servizio richiesti.

TAVOLI E BUVETTE

Forniamo tavoli di diverse misure, per adattarci alla location: buffet, buvette e tavolo della torta, con tovaglie in tessuto. Completiamo con alzate, vasi, decorazioni floreali e tutti gli accessori della buvette.

STOVIGLIE

- calici e tumbler in vetro
- vassoi in legno e foglia, oppure in vetro e ceramica
- piattini in ceramica bianca o in materiale compostabile
- posate in acciaio o in legno
- tovaglioli in carta riciclata
- ghiaccio e contenitori termici

STAFF

- camerieri professionali
- rifornimento continuo del buffet
- servizio a passaggio di bevande e piatti caldi
- sbarazzo e smontaggio finale



LISTINO

quanto costa la festa

Prezzi aggiornati a settembre 2026, IVA inclusa. Sono indicazioni di massima: l'assortimento cambia con la stagione e il preventivo si costruisce sul numero di ospiti, sul menù e sul servizio richiesto.

FINGER FOOD E PASTICCERIA SALATA

panini e tramezzini	da 1,70 a 4,00 € al pz
tartellette, bignè e maritozzi salati	da 1,20 a 2,50 € al pz
pizzette e tranci di pizza	da 0,80 € al pz

MONO-PORZIONI E PIATTI CALDI

bicchierini in vetro	da 2,20 a 4,50 €
barchette	da 2,40 € al pz
carne cruda di fassone su frolla	3,00 € al pz
piatti caldi	da 5,00 a 8,00 €

BEVANDE

Prosecco doc o Valdobbiadene	9,00 – 15,00 €
Alta Langa, Franciacorta	16,00 – 40,00 €
vini bianchi piemontesi e altoatesini	8,00 – 18,00 €
vini rossi piemontesi	10,00 – 20,00 €
cocktail di benvenuto con dispenser	da 100,00 €
open bar	10,00 – 18,00 € a pers.

Prezzi a bottiglia. Su richiesta inviamo la selezione completa delle etichette.

DOLCI

torte	5,00 € a porzione
mono-porzioni	6,00 € al pz
torte decorative	100,00 – 300,00 €
banchetto gelato, 12 kg e servizio	400,00 €
candy table	300,00 – 500,00 €

ALLESTIMENTO E SERVIZIO

allestimento, noleggio e staff	da 300,00 €
consegna	in base alla distanza

Il costo di allestimento e servizio varia in base al numero di camerieri, al tipo di allestimento e alla durata dell'evento. Il costo di consegna viene comunicato con il preventivo.

CONTATTI

parliamone

Scriveteci data, numero di ospiti, orario e luogo della festa: vi rispondiamo con una proposta scritta e il preventivo completo.

PASTICCERIA

Avidano Pasticceria
Via Vittorio Emanuele II 46
10023 Chieri (TO)

011 947 8354
artemiasrl.chieri@gmail.com
avidanopasticceria.it

PER IL PREVENTIVO

- data e orario della festa
- numero di ospiti
- luogo: casa, giardino o location
- servizio desiderato: solo consegna o con staff
- allergie e intolleranze

Preavviso consigliato da 7 a 10 giorni. Nessun minimo d'ordine.

