IL CATERING PER LA VOSTRA AZIENDA

catering
per aziende e uffici

Welcome coffee, coffee break, work lunch, aperitivi e inaugurazioni. Con servizio completo o in sola consegna.



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 curiamo il catering per aziende e uffici: colazioni di benvenuto, coffee break, work lunch, aperitivi e inaugurazioni. La stessa attenzione alla qualità e ai dettagli si ritrova nelle proposte salate, nel servizio e nell'allestimento.

PERCHÉ LAVORARE CON NOI

tutto dal nostro laboratorio

Salato, dolce e lievitati sono prodotti da noi, a Chieri, il giorno del servizio.

una sola fattura

Cibo, bevande, noleggio stoviglie e personale in un unico preventivo e un'unica fattura.

puntuali sull'orario

La consegna si concorda sull'agenda della giornata: riunioni, visite, turni di pausa.

due formule

Servizio completo con staff e allestimento, oppure sola consegna di quanto ordinato.



COME FUNZIONA

dalla richiesta al ritiro

Il percorso è sempre lo stesso, che si tratti di una pausa caffè per otto persone o di un'inaugurazione per duecento.

01
la richiesta
Data, orario, numero di persone, sede e formula: servizio o sola consegna.

02
la proposta
Preventivo scritto con il dettaglio delle quantità, bevande, noleggio e consegna.

03
la conferma
Da 7 a 10 giorni prima: numero definitivo, allergie, intolleranze e dati per la fattura.

04
la consegna
Arriviamo in sede nell'orario concordato, con vassoi pronti e stoviglie.

05
il servizio
Con lo staff: allestimento, rifornimento delle postazioni e servizio ai vostri ospiti.

06
il ritiro
Sbarazzo e smontaggio, oppure ritiro delle stoviglie a noleggio il giorno dopo.

DUE FORMULE

SERVIZIO COMPLETO — allestimento delle postazioni, camerieri, stoviglie in vetro e ceramica, sbarazzo finale.

SOLA CONSEGNA — portiamo tutto pronto in sede, su vassoi da esposizione, con stoviglie a noleggio o compostabili. Ci pensate voi a disporre e servire.

ALLERGIE, INTOLLERANZE E SCELTE ALIMENTARI — se ce le comunicate in fase di conferma gestiamo allergie e intolleranze, e prepariamo proposte vegetariane e vegane senza farle sembrare un ripiego.

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.

welcome coffee e coffee break 05

work lunch e light lunch 06

aperitivi, open day e inaugurazioni 07

bevande, stoviglie e allestimento 08

listino 09

contatti e richiesta preventivo 10

LE PROPOSTE · 01

welcome coffee e coffee break

La colazione di benvenuto che apre una giornata di lavoro e la pausa che la spezza: paste da colazione, lievitati e paste secche appena sfornati, con caffè, succhi e acqua.

IL COSTO SI DEFINISCE NEL PREVENTIVO

COLAZIONE DI BENVENUTO

- mini-croissant e paste da colazione
- lievitati a fette: panettone, veneziana, torte da forno
- paste secche e biscotteria
- macedonia o spiedini di frutta
- croissant salati e mini-tramezzini, per una colazione mista

LA PAUSA DI METÀ GIORNATA

- pasticceria mignon dolce
- mono-porzioni e crostatine
- salatini, pizzette e focaccine
- cioccolato e praline della nostra produzione
- granita o gelato, nella stagione calda

LA POSTAZIONE CAFFÈ

Macchina professionale a cialde sempre presidiata, con tè e infusi, acqua e succhi, tovagliato, piattini e tazzine. Si allestisce su un tavolo della vostra sede o su un tavolo che portiamo noi.

ANCHE IN SOLA CONSEGNA

Per una pausa senza servizio portiamo tutto pronto: vassoi da esposizione, tovaglioli e stoviglie a noleggio o compostabili. Ci pensate voi a disporre, e ritiriamo noi il giorno successivo.

LE PROPOSTE · 02

work lunch e light lunch

Il pranzo di lavoro senza uscire dalla sede: finger food, mono-porzioni in bicchierini di vetro e un dolce, da servire in piedi o al tavolo della sala riunioni.



ESEMPIO IN FONDO ALLA PAGINA · LISTINO A P. 09

PANINI E FINGER FOOD

- panini semi-dolci con farciture assortite
- panini colorati: nero di seppia, curcuma, noci
- mini-maritozzi salati
- mini-tramezzini e mini-piadine
- pizzette, focaccine e salatini
- tartellette e bignè salati

BICCHIERINI E PIATTI CALDI

- vitello tonnato, roast beef, insalata di pollo
- gamberetti e riso venere, polpo e patate, salmone e avocado
- insalate di pasta, bulgur, cous cous, legumi e verdure
- polpette di ceci e verdure, quiche vegetariane
- lasagne, agnolotti plin, risotti con scalda vivande
- pasticceria mignon o mono-porzioni, per chiudere

UN ESEMPIO DI SOLA CONSEGNA

Work lunch per 19 persone in sede, consegna alle 12:30. Panini colorati al salmone e alle zucchine, mini-maritozzi alla robiola e pesto, quattro bicchierini a testa — vitello tonnato, gamberetti e guacamole, polpette di ceci, insalata di pasta — pasticcini assortiti, bibite biologiche in vetro, piatti, posate e vassoi a noleggio con consegna e ritiro.

Totale 570,00 € IVA inclusa — circa 30,00 € a persona, tutto compreso.

LE PROPOSTE · 03

aperitivi, open day e inaugurazioni

Quando l'ospite entra in azienda: postazioni di finger food a libero servizio, buvette dedicata alle bevande e staff che accoglie e serve, per visite, presentazioni e inaugurazioni.

IL COSTO SI DEFINISCE NEL PREVENTIVO

LE POSTAZIONI

- buffet di finger food a libero servizio
- buvette bevande con calici e bicchieri in vetro
- taglieri di salumi e formaggi, cesti di frutta
- postazione dolce con pasticceria mignon
- banchetto gelato o granita, nella stagione calda

LE OCCASIONI

- inaugurazioni e open day
- presentazioni e visite di clienti
- aperitivi di fine progetto o di fine anno
- anniversari e traguardi aziendali
- regali e confezioni per le ricorrenze





LE PROPOSTE · 04

bevande, stoviglie e allestimento

Completiamo il servizio con le bevande e con tutto quello che serve in tavola. Nella formula a sola consegna le stoviglie sono a noleggio: le ritiriamo noi il giorno successivo.

NOLEGGIO STOVIGLIE DA 80,00 € — LISTINO A P. 09

BEVANDE

- caffè, tè e infusi
- acqua naturale e gasata in vetro
- succhi e bibite biologiche in vetro
- bollicine e vini, tra diverse etichette
- cocktail di benvenuto in dispenser

STOVIGLIE A NOLEGGIO

- piatti in ceramica bianca, anche da dessert
- posate in acciaio
- bicchieri, calici e tumbler in vetro
- vassoi in vetro, ceramica o legno per l'esposizione
- in alternativa, stoviglie in materiale compostabile

ALLESTIMENTO E STAFF

- tavoli di diverse misure, per adattarci alla sede
- tovaglie in tessuto, alzate, vasi e decorazioni
- ghiaccio, contenitori termici e scalda vivande
- camerieri professionali
- sbarazzo e smontaggio finale



LISTINO

indicazioni di prezzo

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 persone, sul menù e sulla formula scelta.

AL PEZZO

panini e tramezzini	da 1,70 a 4,00 €
tartellette, bignè e maritozzi salati	da 1,20 a 2,50 €
pizzette e tranci di pizza	da 0,80 €
bicchierini e barchette	da 2,20 a 4,50 €
piatti caldi	da 5,00 a 8,00 €
mono-porzioni dolci	6,00 €

BEVANDE

acque, succhi e bibite in vetro	in base alla scelta
bollicine e vini	8,00 – 40,00 € a bottiglia
cocktail di benvenuto con dispenser	da 100,00 €

SERVIZIO

noleggio stoviglie, consegna e ritiro	da 80,00 €
allestimento e staff	da 300,00 €
consegna	in base alla distanza

Nella formula a sola consegna non si applica il costo di allestimento e staff. Il costo di consegna viene indicato nel preventivo.

UN ORDINE TIPO

Festa aziendale serale in villa, 90 ospiti con servizio completo — postazione aperitivo, finger food per cena, agnolotti del plin, torta con logo aziendale, prosecco, cocktail e bibite, allestimento e staff dalle 17:00 a mezzanotte: 4.170,00 € IVA inclusa, circa 46,00 € a persona. Con l'open bar dalle 22:30, due barman e sei cocktail a consumo illimitato: 5.270,00 €.

CONTATTI

parliamone

Scriveteci data, orario, numero di persone e sede: vi rispondiamo con una proposta scritta e il preventivo completo.

PASTICCERIA

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

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

PER IL PREVENTIVO

- data e orario della consegna
- numero di persone
- sede e spazio a disposizione
- formula: servizio completo o sola consegna
- allergie, intolleranze e dati di fatturazione

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

