

NOS RECETTES DE FAMILLE, POUR VOS MOMENTS DE PARTAGE



Pasta Catering



UNE HISTOIRE DE FAMILLE





Des pâtes fraîches, une *tradition familiale* qui se partage

UNE HISTOIRE DE GOÛT ET DE PASSION

Chez nous, la passion des pâtes fraîches est une histoire de famille. Tout commence en 1972, lorsque le restaurant "Chez Toni" ouvre ses portes à Schiffflange et devient rapidement une adresse incontournable pour les amateurs de cuisine italienne authentique.

En septembre 2023, cette tradition se poursuit avec l'ouverture de notre première boutique de pâtes fraîches artisanales, toujours à Schiffflange, comme un retour aux sources.

C'est Christina Ceccacci, véritable gardienne des recettes familiales, qui a transmis son savoir-faire unique : des pâtes fraîches délicatement travaillées, des plats cuisinés généreux et une authenticité qui traverse les générations. Plus de 52 ans plus tard, cette passion continue de vivre à travers chaque création de la maison Ceccacci.

La Famille Ceccacci



Nos Produits

DES PÂTES QUI ONT DU CŒUR, UNE QUALITÉ QUI A DU GOÛT.

Toutes nos pâtes fraîches ainsi que nos plats et nos sauces sont 100% faites maison et préparées au Luxembourg, dans nos ateliers à Schiffange, selon les recettes traditionnelles de la famille Ceccacci. Nous sélectionnons avec soin des matières premières de haute qualité, privilégiant autant que possible les producteurs locaux.

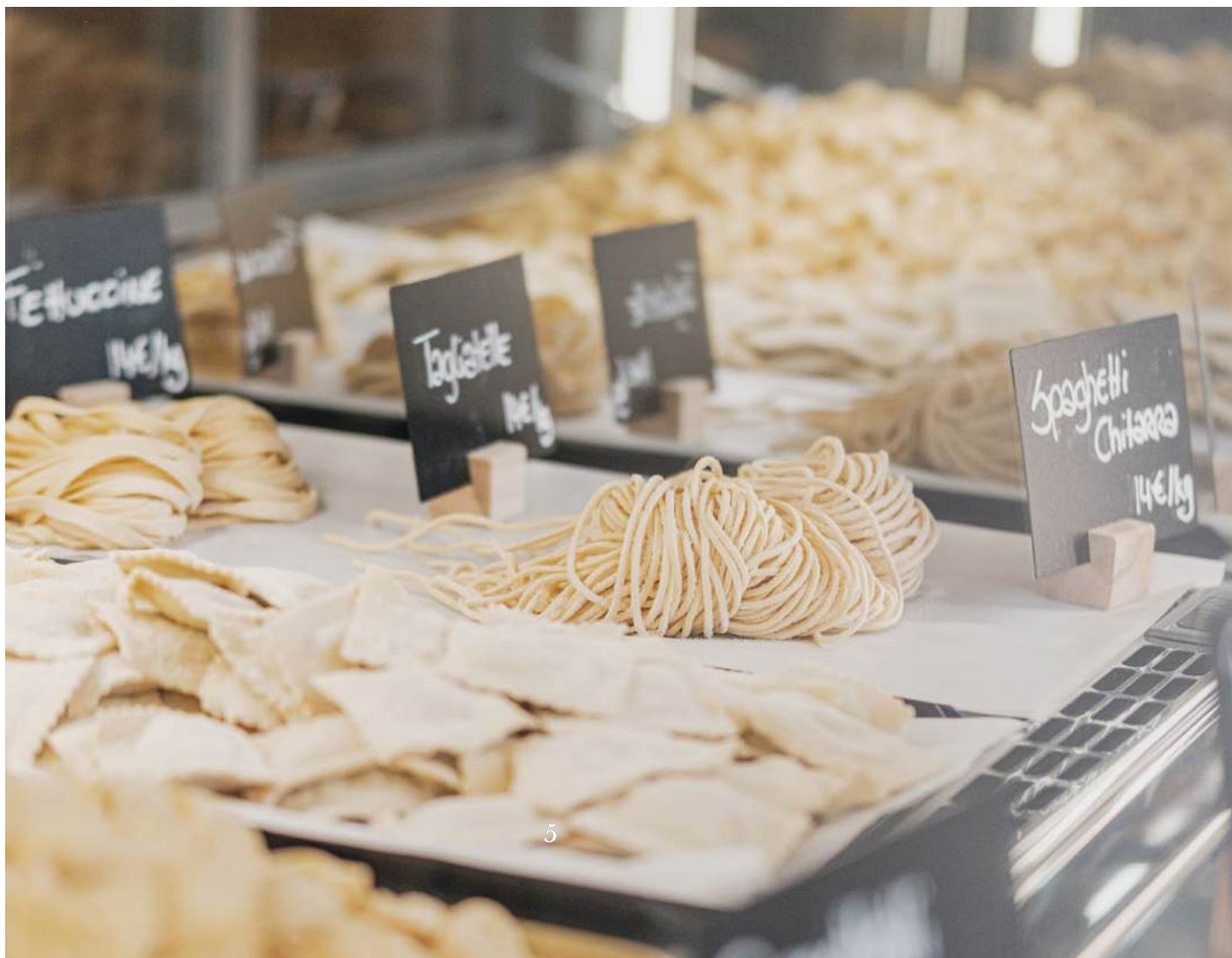
Résultat : des produits frais, savoureux, et fidèles à l'esprit de la vraie cuisine italienne.



Depuis avril 2024, nous sommes également fiers de porter le Label "Made in Luxembourg", gage d'authenticité et de qualité reconnue par la Chambre de Commerce Luxembourgeoise.

Notre Service Catering – Pasta Buffet

Depuis toujours, les repas italiens sont synonymes de partage, de convivialité et de moments précieux passés autour de la table. C'est dans cet esprit que la famille Ceccacci a imaginé son service Catering Pasta Buffet : un voyage culinaire qui réunit vos invités autour de la générosité des pâtes fraîches, préparées comme à la maison.



NOTRE SERVICE CATERING

Comme au restaurant, tout commence par la découverte des antipasti italiens, colorés et savoureux, qui ouvrent l'appétit et éveillent les conversations. Puis vient le cœur de notre savoir-faire : les pâtes fraîches artisanales, travaillées chaque jour avec passion et servies avec des sauces authentiques, inspirées des recettes transmises par Christina Ceccacci. Enfin, le repas s'achève sur la douceur de nos desserts traditionnels, pour des souvenirs italiens inoubliables.

Pour que vous puissiez profiter pleinement de votre événement, nous prenons soin de tout : la livraison, la mise en place des buffets, le service sur place ainsi que la location de vaisselle. Qu'il s'agisse d'un anniversaire, d'un mariage ou d'une réunion familiale, notre Pasta Buffet s'adapte à vos envies et accueille entre 40 et 200 convives.

Moments *gourmands*

Plus qu'un simple repas, nous vous offrons un moment de partage et d'émotions, fidèle à l'esprit de la maison Ceccacci : une cuisine faite maison, sincère et généreuse, qui rapproche les gens.



Un héritage de goût et *d'émotion.*

Ici, la simplicité devient un art : des recettes authentiques, des gestes transmis, et la chaleur d'une table où l'on se retrouve.



LISTE DES PRIX

APERITIFS	PAR PIECE
Mini Panini, Mortadella & Pesto De Pistache	2,95 €
Stick Parmggiano & Coppa	1,80 €
Brochette Tomate Mozzarella Basilique	1,80 €
Brochette Jambon & Melon	2,00 €
Brochette Aubergine Grillée & Feta	1,60 €
Crostino, Saumon Fumé & Crème Ciboulette	2,00 €
Crissini Enroulé Au Jambon De Parme	2,50 €
Plateau Antipasti & Charcuterie A Partager	14,50 P . PERS
PASTA BUFFET	PAR PERSONNE
Lasagne Della Nonna	13,50 €
Ravioli Ricotta Spinac I Napoletana (V)	13,00 €
Ravioli Aux Asperges, Crème D'asperges (V)	13,00 €
Ravioli Aux Légumes Grillés (V)	13,00 €
Lasagne Végétarienne (V)	12,50 €
Cappelletti Crème Jambon	14,50 €
Ravioli Bouchée À La Reine	22,00 €
Ravioli Du Pêcheur	16,80 €
Ravioli Al Tartufo Del Molise (V)	16,80 €



LISTE DES PRIX

DESSERTS	PAR PIECE
Tiramisu Pistache Pour 8 Personnes	59,00 €
Tiramisu Classique Pour 8 Personnes	50,00 €
Tiramisu Fraise Pour 8 Personnes	55,00 €
Panna Cotta Pour 8 Personnes	52,00 €
ACCOMPAGNEMENTS	PAR PERSONNE
Pain Cérééal & Complet Mix	0,90€
Parmesan (20g Par Personne)	0,40€
LOCATION DE MATÉRIEL	PAR PIECE
Bain Marie	50€
• Accessoires De Service • Installation & Démontage • Nettoyage	
Vaisselle	1,50€
• Assiette, Couteau, Fourchette • Service De Plonge Inclus	
LIVRAISON (Périmètre 20km)	TARIF FIXE
Livraison Des Plats Chauds & Froids	100€
Enlèvement Du Matériel	
BOISSONS	
Eau Minérale (Plate/Gazeuse)	5€
Vin Rosé Due Arbie	14,50€
Vin Rouge 72 Nero d'avola	19€
Vin Blanc Corte di Soave Classico	11€

Informations & Contact

Retrouvez dans notre boutique de Schiffange nos plats cuisinés maison et nos sauces traditionnelles, disponibles en portions individuelles, ainsi qu'une sélection exclusive de produits italiens authentiques, choisis personnellement par la famille Ceccacci.

Venez découvrir un petit coin d'Italie, où chaque produit raconte une histoire de famille et de tradition.

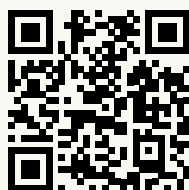
**NOUS SOMMES RAVIS DE VOUS ACCUEILLIR ET DE VOUS
CONSEILLER DANS NOTRE BOUTIQUE.**

Vous pouvez passer vos commandes par téléphone **+352 26 09 43 76** ou
par mail **pastificio@cheztoni.lu**.

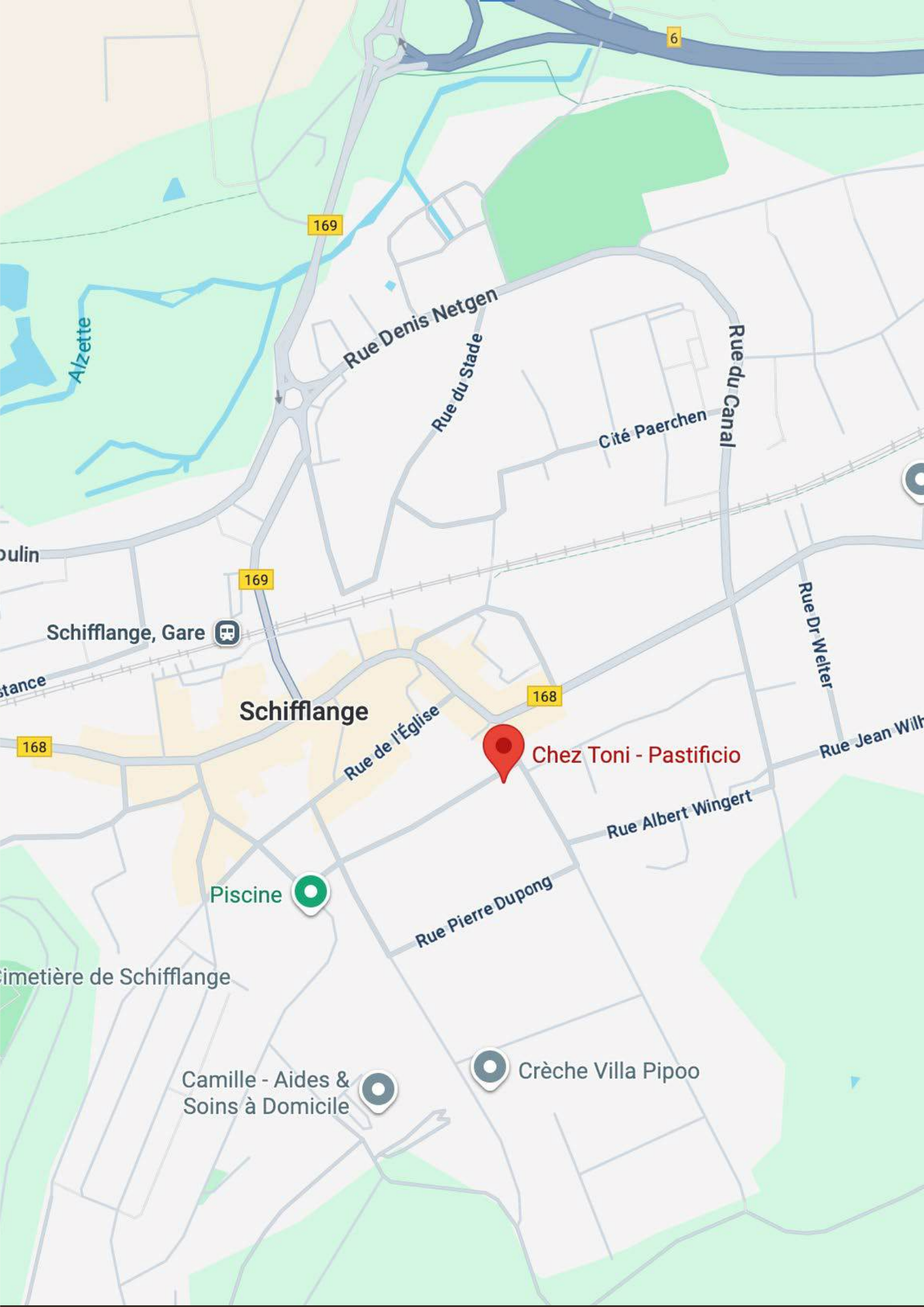
Boutique:
3 rue Caspar Mathias Spoo
3876 Schiffange

Pour vos commandes:
Deborah CECCACCI
pastificio@cheztoni.lu

Heures d'ouverture:
Lundi - Vendredi de 8h00 à 18h00
Samedi de 9h00 à 17h00
Dimanche fermé



www.cheztoni.lu/pastificio



PASTA

FRESCA

Chez Toni
PASTA FRESCA
DAL 1972

CHEZ TONI
PASTIFICIO

3