



TRAITEUR AFRO-EUROPÉEN

Entreprises | Mariages | Fêtes d'anniversaires | Baptêmes
Réceptions | Rassemblements | Occasions spéciales | Autres





●	Nos services Buffet	3
○	Finger-food Buffet	4
○	Finger-food2 Buffet	5
○	Convivial Mixte Buffet	6
○	Convivial Mixte	7
○	Buffet Convivial Italien	8
●	Buffet Convivial Italien2	9
○	Buffet Convivial Veggie	10
○	Buffet Convivial Veggie2	11
○	Buffet Apéro d'été	12
○	Buffet Apéro d'été2	13
●	Salade Bar	14
○	Salade Bar2	15
○	Buffet froid	16
○	Buffet froid2	17
○	Buffet chaud	1
○	Buffet chaud2	8
○	Buffet africain	1
○	Buffet africain2	9
○	Buffet chaud & froid	2
○		0
○		2
○		1
○		2

+32 456-373-623

●	Buffet chaud & froid2	2
○	Ajouts de vaisselle	3
○	Ajouts de vaisselle2	2
○	Nos plateaux	4
○	Nos plateaux 2	2
○		5
○	Nos Tapas & composition	28
○	Nos apéritifs 1	29
○	Nos apéritifs 1	30
○	Nos sandwiches	31
○	Nos sandwiches veggie	32
○		
○	Nos salades	33
○	Nos Plats 1	34
○	Nos Plats 2	35
○	Nos accompagnements	36
○	Nos Breakfast - Desserts	37
○		
○	Nos Breakfast - Desserts 2	3
○	Nos Boissons	8
○	Nos À propos de nous	3
○	Contact	9
○		4
○		0
○		4
○		1

www.debysdelice.be

debysdelice@gmail.com

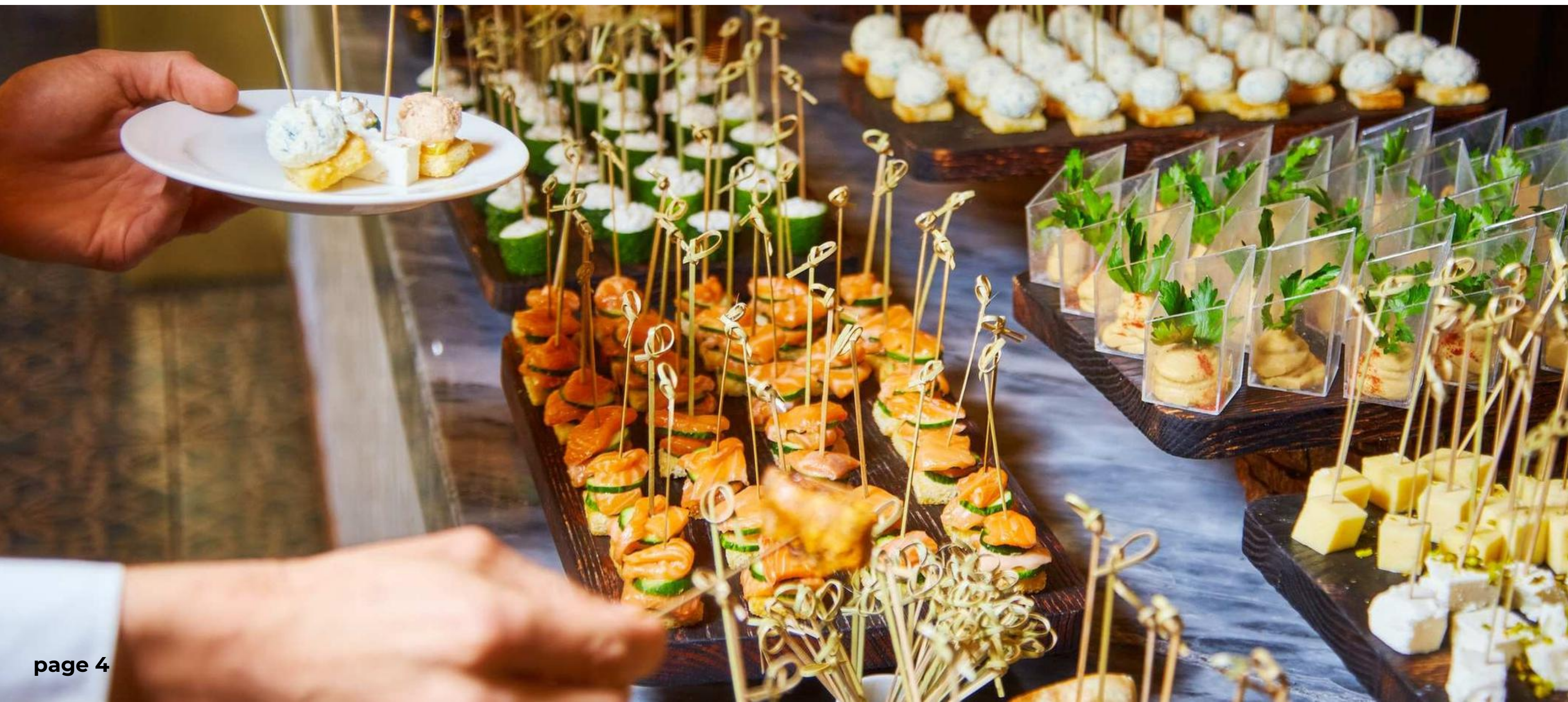


NOS SERVICES

Découvrez l'art de la gastronomie avec Deby's Delice, où l'excellence culinaire se conjugue avec accessibilité. Notre mission est de vous offrir une expérience gustative inoubliable, en alliant la fraîcheur des produits faits maison à des prix compétitifs. Que vous organisiez un événement intime ou une grande réception d'entreprise, nous sommes à vos côtés. Nous proposons une gamme complète de services : livraison de plateaux, buffets élégants et cocktails dînatoires, adaptés à des groupes allant jusqu'à 100 personnes. Pour des événements de plus grande envergure, contactez-nous à l'avance afin de créer une expérience sur mesure, selon vos envies. Chez DEBY'S DELICE, nous considérons la cuisine comme un art en constante évolution. C'est pourquoi nous vous proposons une sélection créative et variée de mets salés et sucrés, parfaits pour toutes les occasions : anniversaires, mariages, réunions d'entreprise ou déjeuners d'affaires. Nos amuse-bouches sont disponibles à partir de 5 pièces par variété, avec une commande minimale de 40 pièces. Pour plus de flexibilité, nous offrons la possibilité de livraison ou de retrait. Nous mettons un point d'honneur à soigner l'esthétique de chaque plat tout en répondant aux besoins spécifiques de nos clients. C'est pourquoi nous proposons une mise en place sous forme de buffet, incluant une présentation raffinée de vos plats, afin d'ajouter une touche d'élégance à votre événement. Confiez-nous la gestion de vos événements, et laissez-nous sublimer vos idées en une expérience culinaire unique !

BUFFET FINGER-FOOD

Chez DEBY'S DELICE, nous mettons l'accent sur l'esthétique et la satisfaction client, en offrant une expérience culinaire mémorable avec des buffets soignés qui allient qualité gastronomique et élégance visuelle. Tous nos tarifs buffet sont hors tva, ils incluent la mise en place et l'étalage des plats, assurant une présentation parfaite pour chaque événement, sur la base d'un montant minimum de 500 €





BUFFET FINGER-FOOD

20 PERSONNES

OPTION STANDARD - 495 €

Le buffet "Finger-Food" de base, comprenant un large assortiment de bouchées pratiques et savoureuses pour un cocktail ou apéritif dînatoire / 6 pièces par personnes

Prix : 495 € pour 20 personnes (24,75 €/personne)

- **Service :** Livraison uniquement, mise en place non incluse.

OPTION PRÉMIUM - 575 €

Améliorez votre expérience avec le buffet "Finger-Food" enrichi d'un service de mise en place élégante et d'un plateau de desserts gourmands (mini éclairs, tartelettes aux fruits, macarons assortis).

Prix : 575 € pour 20 personnes (28,75 €/personne)

- **Inclus :** 6 bouchées par personne + Mise en place soignée par notre équipe + plateau de desserts.
- **Service :** Livraison et mise en place incluse.

OPTION LUXE - 665 €

Optez pour une expérience culinaire haut de gamme avec le buffet "Finger-Food" complet, accompagné d'une cheffe sur place pour superviser le service, et d'une présentation soignée avec une décoration thématique.

Vous recevez également un plateau de desserts gourmands en cadeau.

Prix : 665 € pour 20 personnes (33,25 €/personne)

- **Inclus :** 6 bouchées par personne + Cheffe sur place + décoration thématique + plateau de desserts offert.
- **Service :** Service complet avec mise en place et cheffe sur place pour un événement impeccable

BUFFET CONVIVIAL MIXTE

Chez DEBY'S DELICE, nous mettons l'accent sur l'esthétique et la satisfaction client, en offrant une expérience culinaire mémorable avec des buffets soignés qui allient qualité gastronomique et élégance visuelle.
Tous nos tarifs buffet sont hors tva, ils incluent la mise en place et l'étalage des plats, assurant une présentation parfaite pour chaque événement, sur la base d'un montant minimum de 500 €





BUFFET CONVIVIAL MIXTE

veggie & non-veggie- 10 à 12 personnes

OPTION STANDARD - 270 €

Un buffet équilibré entre options végétariennes et non-végétariennes, parfait pour plaire à tous les goûts.

- **Prix** : 270 € (22,50 €/personne)
- **Service** : Livraison uniquement, mise en place non incluse.

OPTION PREMIUM - 320 €

Enrichissez votre buffet mixte avec un plateau de mini-brochettes en supplément pour une touche gourmande supplémentaire.

- **Prix** : 320 € (26,67 €/personne)
- **Inclus** : Plateau de mini-brochettes en supplément + mise en place soignée.
- **Service** : Livraison et mise en place incluse.

OPTION LUXE - 390 €

Sublimez votre buffet avec une mise en scène élégante et une cheffe sur place pour superviser la présentation et le service des plats.

- **Prix** : 390 € (32,50 €/personne)
- **Inclus** : Cheffe sur place + décoration + plateau de mini-brochettes offert.
- **Service** : Service complet avec cheffe et mise en place soignée.

BUFFET CONVIVIALITAIEN

Chez DEBY'S DELICE, nous mettons l'accent sur l'esthétique et la satisfaction client, en offrant une expérience culinaire mémorable avec des buffets soignés qui allient qualité gastronomique et élégance visuelle.

Tous nos tarifs buffet sont hors tva, ils incluent la mise en place et l'étalage des plats, assurant une présentation parfaite pour chaque événement, sur la base d'un montant minimum de 500 €





BUFFET CONVIVIAL ITALIEN

10 à 12 personnes

OPTION STANDARD - 265 €

Un buffet inspiré des saveurs authentiques de l'Italie, idéal pour des événements conviviaux et chaleureux.

- **Prix** : 265 € (22,08 €/personne)
- **Service** : Livraison uniquement, mise en place non incluse.

OPTION PREMIUM - 315 €

Ajoutez une station de prosecco à votre buffet italien pour un toast parfait entre amis ou collègues.

- **Prix** : 315 € (26,25 €/personne)
- **Inclus** : Station de prosecco + mise en place soignée.
- **Service** : Livraison et mise en place incluse.

OPTION LUXE - 390 €

Transformez votre événement avec une cheffe sur place pour une présentation digne d'un restaurant italien, et une décoration thématique pour sublimer votre buffet.

- **Prix** : 390 € (32,50 €/personne)
- **Inclus** : Cheffe sur place + décoration thématique + station de prosecco offerte.
- **Service** : Service complet avec cheffe et décoration.

BUFFET CONVIVIAL VEGGIE

Chez DEBY'S DELICE, nous mettons l'accent sur l'esthétique et la satisfaction client, en offrant une expérience culinaire mémorable avec des buffets soignés qui allient qualité gastronomique et élégance visuelle.

Tous nos tarifs buffet sont hors tva, ils incluent la mise en place et l'étalage des plats, assurant une présentation parfaite pour chaque événement, sur la base d'un montant minimum de 500 €





BUFFET CONVIVIAL VEGGIE

10 à 12 personnes

OPTION STANDARD - 265 €

Un buffet axé sur des plats végétariens et véganes, frais et gourmands, parfait pour tous les goûts.

- **Prix** : 265 € (22,08 €/personne)
- **Service** : Livraison uniquement, mise en place non incluse.

OPTION PREMIUM - 295 €

Ajoutez un dessert vegan à votre buffet pour satisfaire toutes les envies sucrées.

- **Prix** : 295 € (24,58 €/personne)
- **Inclus** : Dessert vegan supplémentaire + mise en place soignée.
- **Service** : Livraison et mise en place incluse.

OPTION LUXE - 355 €

Proposez une expérience culinaire unique avec un cheffe pour la cuisine végétarienne sur place, une mise en place soignée et un dessert vegan offert.

- **Prix** : 355 € (29,58 €/personne)
- **Inclus** : Cheffe sur place + décoration thématique + dessert vegan offert.
- **Service** : Service complet avec cheffe et mise en place.

+32 456-373-623

BUFFET APÉRO D'ÉTÉ

Chez DEBY'S DELICE, nous mettons l'accent sur l'esthétique et la satisfaction client, en offrant une expérience culinaire mémorable avec des buffets soignés qui allient qualité gastronomique et élégance visuelle.
Tous nos tarifs buffet sont hors tva, ils incluent la mise en place et l'étalage des plats, assurant une présentation parfaite pour chaque événement, sur la base d'un montant minimum de 500 €





BUFFET APÉRO D'ÉTÉ

10 à 12 personnes

OPTION STANDARD - 265 €

Un buffet estival léger et rafraîchissant, idéal pour les événements en plein air avec des plats frais et savoureux.

- **Prix** : 265 € (22,08 €/personne)
- **Service** : Livraison uniquement, mise en place non incluse.

OPTION PREMIUM - 315 €

Ajoutez un plateau de fruits frais en cadeau pour compléter votre buffet estival.

- **Prix** : 315 € (26,25 €/personne)
- **Inclus** : Plateau de fruits frais supplémentaire + mise en place soignée.
- **Service** : Livraison et mise en place incluse.

OPTION LUXE - 390 €

Apportez une touche de sophistication à votre apéro d'été avec une cheffe sur place pour préparer et servir des plats légers et rafraîchissants, accompagnés d'une décoration estivale.

- **Prix** : 375 € (31,25 €/personne)
- **Inclus** : Cheffe sur place + décoration estivale + plateau de fruits frais offert.
- **Service** : Service complet avec cheffe et mise en place.

SALADE BAR

Chez DEBY'S DELICE, nous mettons l'accent sur l'esthétique et la satisfaction client, en offrant une expérience culinaire mémorable avec des buffets soignés qui allient qualité gastronomique et élégance visuelle.
Tous nos tarifs buffet sont hors tva, ils incluent la mise en place et l'étalage des plats, assurant une présentation parfaite pour chaque événement, sur la base d'un montant minimum de 500 €





SALADE BAR

20 personnes

OPTION STANDARD - 300 €

Créez votre bar à salade avec un large choix d'ingrédients frais et variés pour composer des salades gourmandes selon les goûts de vos invités.

- **Prix** : 300 € pour 20 personnes (15 €/personne)
- **Service** : Livraison uniquement, mise en place non incluse.

OPTION PREMIUM - 360 €

Améliorez votre bar à salade avec des toppings premium pour une expérience encore plus savoureuse.

- **Prix** : 360 € pour 20 personnes (18 €/personne)
- **Inclus** : Ingrédients frais + toppings premium (fromages, noix, sauces spéciales).
- **Service** : Livraison avec mise en place soignée.

OPTION LUXE - 480 €

Offrez à vos invités un bar à salade haut de gamme avec des ingrédients frais, des toppings premium, et une cheffe sur place pour personnaliser les salades selon les envies de chacun.

- **Prix** : 480 € pour 20 personnes (24 €/personne)
- **Inclus** : Toppings premium + Cheffe sur place pour un service personnalisé.
- **Service** : Service complet avec cheffe et mise en place.

BUFFET FROID

Chez DEBY'S DELICE, nous mettons l'accent sur l'esthétique et la satisfaction client, en offrant une expérience culinaire mémorable avec des buffets soignés qui allient qualité gastronomique et élégance visuelle. Tous nos tarifs buffet sont hors tva, ils incluent la mise en place et l'étalage des plats, assurant une présentation parfaite pour chaque événement, sur la base d'un montant minimum de 500 €



BUFFET FROID / 20 personnes

OPTION STANDARD - 300 €

Composition :

- Sélection de charcuterie classique : Jambon cru, saucisson, pâté.
- Assortiment de fromages classiques : Emmental, chèvre frais, gouda.
- Salades simples :
 - Salade de pâtes avec tomates cerises et vinaigrette.
 - Salade de tomates et concombre.
- Plateau de fruits frais de saison.
- Service : Livraison uniquement, sans mise en place.
- Personnalisation : Il est bien évidemment possible de pouvoir personnaliser cette option selon votre régime

OPTION PREMIUM - 495 €

Composition :

- Assortiment de charcuteries fines : Jambon de Parme, rosette, coppa.
- Plateau de fromages affinés : Brie, Comté, chèvre affiné.
- Salades élaborées :
 - Salade de quinoa aux légumes croquants et feta.
 - Salade César avec poulet rôti, parmesan, croûtons.
- Légumes croquants avec dips variés : Houmous, tzatziki, patate douce et crudités variées.
- Desserts frais : Plateau de fruits exotiques ou desserts aux choix
- Service : Livraison avec mise en place soignée.
- Personnalisation : Ajout de salades supplémentaires ou desserts individuels.

OPTION LUXE - 890 €

Composition :

- Plateaux de charcuterie premium : Jambon de Parme, rosette, coppa, mortadelle, magret de canard fumé.
- Assortiment de fromages haut de gamme : Saint-Nectaire, Tomme de Savoie, Roquefort.
- 3 Salades raffinées préparées sur place :
 - Salade d'écrevisses aux agrumes et avocat | salade César avec poulet rôti, parmesan, croûtons
 - Salade de roquette avec chèvre chaud et noix | Salade de quinoa aux légumes croquants et feta
- Dips gourmet : toutes les options du premium + crème d'artichauts, caviar d'aubergine.
- Desserts gourmands : Verrines de fruits frais ou 2 autres desserts au choix
- Service : Cheffe sur place pour la préparation des salades et mise en place complète.
- Personnalisation : Menu adaptable selon les goûts des invités avec options sur mesure.

BUFFET CHAUD

Chez DEBY'S DELICE, nous mettons l'accent sur l'esthétique et la satisfaction client, en offrant une expérience culinaire mémorable avec des buffets soignés qui allient qualité gastronomique et élégance visuelle.
Tous nos tarifs buffet sont hors tva, ils incluent la mise en place et l'étalage des plats, assurant une présentation parfaite pour chaque événement, sur la base d'un montant minimum de 500 €





BUFFET CHAUD / 20 personnes

OPTION STANDARD - 300€

Composition :

- Plat principal : Poulet rôti aux herbes.
- Accompagnements : Gratin dauphinois & Légumes rôtis (carottes, courgettes, poivrons).
- Pain artisanal : Baguettes fraîches.
- Service : Livraison uniquement, sans mise en place.
- Personnalisation : Possibilité de modifier l'accompagnement (ex. pommes de terre sautées)

OPTION PREMIUM - 495€

Composition :

- Plat principal : Filet de poulet rôti ou filet de saumon au four.
- Accompagnements : Gratin de pommes de terre au comté & Légumes provençaux rôtis (courgettes, poivrons, aubergines).
- Toppings premium : Parmesan râpé, graines, noix.
- Desserts : Tartes aux fruits, éclairs au chocolat ou au café ou 2 autres desserts au choix
- Service : Livraison avec mise en place soignée.
- Personnalisation : Option d'ajouter une sauce spéciale ou un dessert supplémentaire.

OPTION LUXE - 890€

Composition :

- Plat principal : Filet de bœuf rôti, sauce au poivre ou saumon en croûte.
- Accompagnements : Risotto aux champignons et parmesan & Légumes sautés ou rôtis au beurre.
- Toppings premium : Truffes râpées, éclats de noisettes.
- Desserts gourmands : Tiramisu, mousse au chocolat, macarons
- Service : Cheffe sur place pour préparation et mise en place complète.
- Personnalisation : Menu ajusté avec choix de plats ou accompagnements supplémentaires.

BUFFET AFRO

Chez DEBY'S DELICE, nous mettons l'accent sur l'esthétique et la satisfaction client, en offrant une expérience culinaire mémorable avec des buffets soignés qui allient qualité gastronomique et élégance visuelle.
Tous nos tarifs incluent la mise en place et l'étalage des plats, assurant une présentation parfaite pour chaque événement, sur la base d'un montant minimum de 500 €



BUFFET AFRICAÏN / 20 personnes

OPTION STANDARD - 300 €

Composition :

- Entrées : Accras de morue (beignets de poisson épicés) | Salade de chou et carottes à la vinaigrette.
- Plats principaux : Poulet Yassa (poulet mariné aux oignons et citron) | Riz blanc parfumé.
- Accompagnement : Alloco (bananes plantains frites).
- Desserts : Salade de fruits tropicaux
- Service : Livraison uniquement, sans mise en place.
- Personnalisation : Possibilité d'ajouter un plat ou de changer les accompagnements.

OPTION PREMIUM - 495 €

Composition :

- Entrées : Brochettes de viande épicées (suya) | Samoussas à la viande ou aux légumes. | Salade de légumes avec une vinaigrette épicée.
- Plats principaux: Poulet Mafé (poulet en sauce d'arachide) | Riz Jollof (riz épicé à la tomate)
- Accompagnements : Alloco (bananes plantains frites) | Frites de patates douces.
- Desserts : Beignets africains (bofrot) et ananas frais.
- Service : Livraison avec mise en place soignée.
- Personnalisation : Choix de plats supplémentaires ou accompagnements selon les préférences.

OPTION LUXE - 890 €

Composition :

- Entrées : Assortiment d'accras, samoussas, et brochettes de crevettes | Salade d'avocat et mangue avec vinaigrette épicée.
- Plats principaux : Agneau rotiaux épices africaines | Poulet DG (poulet mijoté aux légumes et bananes plantains, spécialité camerounaise) | Couscous du prince (agneau, merguez, légumes mijotés).
- Accompagnements : Fufu (pâte à base de manioc ou d'igname) | riz blanc parfumé | chikwangue | plantain
- Desserts : panna cotta exotique | Assortiment de fruits frais exotiques
- Service : Cheffe sur place pour préparation des plats en direct et mise en place complète.
- Personnalisation : Menu ajusté aux goûts des invités avec des options végétariennes ou sans gluten.

BUFFET CHAUD & FROID

Chez DEBY'S DELICE, nous mettons l'accent sur l'esthétique et la satisfaction client, en offrant une expérience culinaire mémorable avec des buffets soignés qui allient qualité gastronomique et élégance visuelle.
Tous nos tarifs buffet sont hors tva, ils incluent la mise en place et l'étalage des plats, assurant une présentation parfaite pour chaque événement, sur la base d'un montant minimum de 500 €



BUFFET CHAUD & FROID / 20 personnes

OPTION STANDARD - 300 €

Composition :

- Entrées froides : Salades simples (salade de pâtes, salade de tomates et concombre).
- Plat chaud : Poulet rôti aux herbes avec pommes de terre sautées.
- Desserts : Plateau de fruits frais (pommes, raisins, oranges).
- Service : Livraison uniquement, sans mise en place.
- Personnalisation : Option d'ajouter une salade ou un dessert supplémentaire.

OPTION PREMIUM - 495 €

Composition :

- Entrées froides : Salade César, assortiment de charcuteries fines.
- Plat chaud : Lasagnes maison (végétariennes ou bolognaise).
- Accompagnements : Gratin de pommes de terre, légumes grillés.
- Toppings premium : Fromages râpés, noix, graines. Desserts :
- Tartes aux fruits, éclairs au chocolat. Service : Livraison avec mise en place soignée. Personnalisation : Ajout de plats ou desserts selon les préférences.

OPTION LUXE - 890€

Composition :

- Entrées froides : Salades sur mesure (salade de quinoa, salade d'écrevisses) avec plateau de charcuteries et fromages haut de gamme.
- Plat chaud : Filet de bœuf rôti ou saumon en croûte avec risotto et légumes rôtis.
- Toppings premium : Truffes râpées, éclats de noisettes, sauces spéciales.
- Desserts : Tiramisu, macarons, verrines de fruits frais.
- Service : Cheffe sur place pour personnalisation et mise en place complète.
- Personnalisation : Menu adapté aux goûts et exigences des invités (végétarien, sans gluten, etc.).

AJOUTS DE VAISSELLE

DEBY'S DELICE propose la location de vaisselle, verres et couverts pour vos événements.

Simplifiez vos réceptions avec des options élégantes et un service sans nettoyage.





AJOUTS DE VAISSELLE

OPTION STANDARD

- **Pack Vaisselle Jetable Élégante** : 4 €/personne

Comprend : Assiettes en carton de haute qualité, couverts en plastique rigide, serviettes en papier premium et verres en plastique.

- **Pack Vaisselle Écologique** : 5 €/personne

Comprend : Assiettes biodégradables en palmier ou canne à sucre, couverts en bambou, serviettes en papier recyclé et verres compostables.

OPTION PREMIUM

- **Pack Vaisselle Classique** : 6 €/personne

Comprend : Assiettes en porcelaine blanche, couverts en acier inoxydable, verres à vin et à eau en verre, serviettes en tissu.

- **Pack Vaisselle Dorée** : 7 €/personne

Comprend : Assiettes en porcelaine blanche avec bord doré, couverts dorés en acier inoxydable, verres à pied en cristal, serviettes en tissu assorties.

OPTION LUXE

- **Pack Vaisselle Luxe** : 9 €/personne

Comprend : Assiettes en porcelaine fine avec bord argenté ou doré, couverts en acier inoxydable haut de gamme, verres à pied en cristal, serviettes en lin, présentation sur table avec nappes en coton et chemins de table.

- **Pack Vaisselle Prestige** : 12 €/personne

Comprend : Assiettes en porcelaine fine avec détails dorés, couverts en argent, verres en cristal de luxe pour vin, eau et champagne, serviettes en lin brodées, présentation de table complète avec nappes en lin et centre de table floral.

AJOUT DE VERRES

- **Location Verres à Vin** : 1 €/personne

Location de verres à vin en verre de qualité pour accompagner les buffets.

- **Location Flûtes à Champagne** : 1,50 €/personne

Parfait pour les événements festifs avec un service de champagne.

NOS PLATEAUX



NOS PLATEAUX*

*Prix TVAC

**voir page suivante



MINIS SANDWICHES LUXE **
3.50€/pièce
80.99€/ 25 pièces



MINIS SANDWICHES MOU **
2.50€/pièce
57.99€/ 25pièces



MINIS SANDWICHES VEGAN **
80.99€/ 25 pièces luxe
57.99€/25 pièces mou



MEDIUM WRAPS
3.50€/pièce
80.99€/ 25 pièces
mini wraps 1.99€



LES ROULÉS
39.99€/ 30 pièces
thon / saumon fumé
jambon / mortadella
veggie | vegan



FOCACCIA
85.50€/ 10 pièces XL
veggie / viande



LES PITAS
50.88€/ 24 pièces
viande | fruits de mer
Veggie | vegan



MINIS SALADES DE FRUITS FRAIS
46.20€/12 pièces



LES DIPS :
original | saumon | veggie
M: 35.10€ | L : 38.50€



MINIS SALADES
47€/ 12 pièces
faire un choix parmi
<nos salades=>



FROMAGES
53.90€



CHARCUTERIE
52.90€



MIXTE
55.95€
fromages & charcuteries



MINIS SALADES DE FRUITS FRAIS
46.20€/12 pièces



MINIS VERRINES SALÉS
2€/pièce
17€/ 10 pièces



MIXTE TAPAS**
52.5€/ 50 pièces



CORBEILLE DE FRUITS
39.99€/ +/-10KG

PLATEAU DE FRUITS DÉCOUPÉES
S: 34,97€ - L: 56.10€



MIGNARDISES SUCRÉES
28.50€/ 10pièces



BEIGNETS / MUFFINS
43.50€
10 mini beignets sucre
10 au chocolat et
6 muffin au chocolat noir



MINIS VIENNOISERIES
11.80€/ 12 pièces
mini croissant, mini pain
au chocolat, mini escargot.



ASSORTIMENTS MINIS CUPCAKES
17,60€/ 9pièces



ASSORTIMENT MINIS MACARONS
12.99€/ 12 pièces



TARTELETTES MIXTES
36€/ 8pièces
framboise, pomme, citron, chocolat
ou
Breughel, citron-meringue,
brésilienne, fruits frais



ECLAIRS MIXTES
23.50€/ 10pièces

minis sandwiches

assortiments telles que :

- Poulet curry Thon & oeufs jambon-fromage Saumon fumé Foie gras
- & pommes Brie-lard-pomme Jambon de Parme, parmesan- roquette
- Fromage frais ail & fines webbers - figues Salami Milano Jambon ou
- filet de dinde Emmental ou mozzarella Coppa-comté Poulet mayo
- Brie / thon Poulet tandoori & mayonnaise Kewpie // Gravlax de
- crevettes Falafel, tofu ou burger vegetarien (veggie) Ktipiti (crème de
- féta & poivrons grillés) // Falafels & tzatziki (veggie)



Les Tapas

Tous les tapas ci-dessous sont de 18g/pièce

- Fromage & jambon d'Ardenne
- Chorizo
- Crevettes grises 33%
- Fromage
- Fromage & truffe
- Jambon ganda, tomate, basilic
- Parmesan
- Volaille (vol-au-vent)

pour les minis sandwiches aux pistolets :

- **Box 20 pieces = 80€**
- **Box 40 pieces = 160€**

Avec les différents choix suivants - 4.00€ :

- **L'Américain** : américain préparé, cornichons, salade ou cressonnette, oignons & mayonnaise
- **Le Jambon** : Jambon, cornichons, salade, tomate & mayonnaise moutardée
- **Le Ceaser** : volaille, parmesan, oeufs durs, oignons frits, salade, tomate, sauce du chef
- **L'italien** : jambon cru, roquette, tomate, pesto, parmesan & mozzarella
- **Le boeuf** : rosbief, salade, tomate, oignons, cornichons & sauce maison au poivre
- **Le dago** : tranches de fromage belge, salade, jambon, oeufs dur, tomates, mayonnaise

Pour un repas, nous conseillons minimum 2 pièces par personne.
Et il faut minimum 20 pistolets (10 convives) par commande.

Les Dips



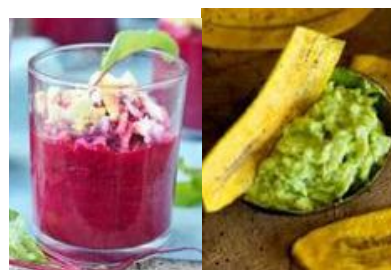
**ORIGINAL
VIANDE**

SAUMON

VEGGIE



NOS APÉRITIFS / 1.99€ pièce



MINI VERRINE

1. bettrave- fromage frais
2. chips plantain & guacamole



MINI VERRINE

- 1- Surimi & concombre
- 2- dips & trempettes veggie



MINI VERRINE :

- thon & pêche
- verrine avocat/saumon



MINI VERRINES

- 1- avocat, mangue & crevette
- 2- velouté de potiron + brioche au fromage



ROULÉS:

- thon / saumon fumé
- jambon / mortadella
- veggie | vegan



YAKITORI

- mixte brochettes de poulet



CHAMPY FARCI :

- viande
- crevette
- végétarien



CREZY:

- (bouchée concombre
- avocat & scampis)



DOUCY

- (bouchée patate douce
- avocat & scampis)



PLANTY

- (plantains+ guacamole
- + crevettes)



FESTIF

- toasts de crevettes,
- mangue & yaourt coco



MINIS BURGER :

- pain viande / veggie (+1.51€)
- plantain viande / veggie



- 1) TATAKI PATATE DOUCE
- 2) DOLCY PAT'DOUCE* (+0.51€)
- 3) DOLCY AVOCAT* (+0.51€)



- PESTO BRUSCHETTA
- TARTINE CHAMPIGNON
- BURRATA



MINIS BROCHETTES :

- capresse (veggie)
- anti-pasti (non-veggie)



CAVIARY (+1,91€)

1. blinis, saumon fumé, caviar, crème fraîche
2. Oeufs de caille, caviar



SWEG

- mixte d'oeuf mimosa



MINI VOL-AU-VENT:

- 1) au thon ou au saumon
- 2) au poulet
- 3) fruits de mer / Veggie



CREVY :
crevettes croustillantes



PASTELS SÉNÉGALAIS



CROQUETTES
patate douce
banane plantain
autre : fromage...



**MINI BATBOU
FARCI (+0.51€) :**
au thon
au poulet
veggie



CHEESE BALL BITES
(fromage de chèvre,
pistache)



DEGUISÉ (+0.51€)
1) foie gras, pistache, magret
de de canard
2) foie gras, pain d'épices, mangue
caramélisée,



BONITA:
minis coupes de banane plantain
au thon/ au poulet
crevette / veggie



MINI LOEMPIAS:
viande
veggie



QUIZZA :
1- minis pizzas viande / veggie
2- minis quiches viande / veggie



CROQY
Mini Croque-Monsieur
au jambon
filet de poulet
filet de dinde



MINI WRAPS:
au thon
au poulet
au saumon
végétarien



Feuilleté
(mixte avec: boeuf . saumon
jambon- fromage, champignons)



ST-JACQUE - (+0.51€)
1. Saint-Jacques & poireau
2. Saint-Jacques & mangue



PLANTINY
(banane plantain, avocat
jambon)
Aussi possible en sans jambon



SAMOSSA:
viande
poulet
veggie



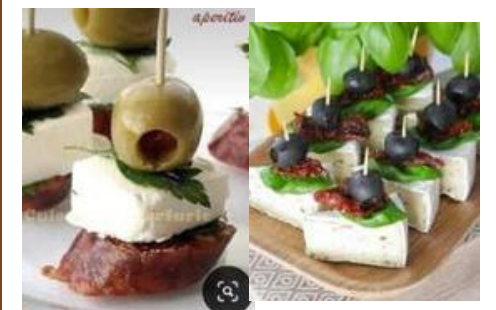
BLINY
1- toast/mini blini au saumon fumé
2- toast/mini blini au boursin & prosciutto
3- 89 .fromage de chèvre & jambon cru
4-99.gratinés au chèvre et tomate (veggie)



DOLE
1)saucisse*, mangue, basilic
2) melon, prosciutto, basilic
**disponible en piquant*



**CANAPÉ
COMPOSÉ**



TESY
1- chorizo, feta, olive
2- camambert / chèvre

NOS SANDWICHES

6€ sandwich ouvert & 9€ sandwich fermé



LE CLUB

baguette, mayonnaise, fromage, jambon-œuf, filet de dinde, tomates, concombres, salade mixte (+0,50€ avec œuf | maïs)



CAPRICIOUS

Baguette, pesto, mozzarella, tomates, blanc de poulet, basilic



SANDWINO

pain bagel, œuf brouillés, cheddar, bacon, tomate, roquette, avocat



POLLO

Baguette, sauce andalouse, poulet croustillant, mozzarella, oignons frits, salade mixte



TUNA

Baguette, thon-mayonnaise, (avec ou sans oignons rouges), tomates, salade, concombre (possible en wrap & en bagel)



WRAPY

wrap sandwich au : poulet croustillant | poulet mariné saumon fumé thon mayonnaise



THEO

Focaccia +3€ : jambon | mortadella salami piquant | pancetta coppata



BAGELY

Bagel, poulet curry, fromage frais, moutarde, miel, roquettes



PITAYA

pain pita farci +2€ : au poulet croustillant | façon kebab au thon | poisson pané au saumon fumé



MBÍSI

Bagel, sauce spéciale poisson pané, oignons, tomates, roquettes, gouda (+1€ si avec galette de pomme de terre)



NOS SANDWICHES VÉGÉTARIENS

6€ sandwich ouvert & 9€ sandwich fermé



GENERATION

baguette, houmous, tomates séchées, roquettes
Goût houmous ((nature/betterave/mangue)



THEOPHILE

Focaccia +3€ :
creme de courgettes / aubergines, tomates/basilic / mozza stracciatella / courgettes



FALAFY

Baguette, sauce spéciale, pesto, falafel, salade mixte



BONITA LOLA

Baguette, pesto, vegan burger, avocat, oignons frits, tomates, mozzarella



GALILY

baguette, tzatziki sauce, tofu, concombre, carotte grillé



MADY

wrap :
au falafel | burger aux légumes, pain tortilla, oignons, tomates, sauce speciale, salade, feta



LEROY

Baguel, oeufs, avocat, sauce spéciale, crudités



MUSHRY

Pain, fromage frais, champignons grillé (sandwich ouvert)



PITAYE

pain pita farci +2€:
au falafel vegan | nugget vegan, burger aux legumes, lanières vegan



CAPRESSA

Baguette, pesto, tomate, mozzarella, basilic
(Disponible en sandwich ouvert)



NOS SALADES

Petite = 6€ | Moyenne = 9€ | Large = 13€



DOLE BOWL

falafel, quinoa, bettrave rouge, avoocat , concombre
Sauce spéciale



TROPICAL

avocat, mangue, crevettes, maïs



COCOTTE

Poulet pané, salade, parmesan, tomate, avocat, oignons frits, Concombre



POULINI

Pâte, salade, parmesan, poulet, sauce César , pain



GOURMANDE

quinoa, maïs, poivron rouge, mangue, avocat oignon rouge
quinoa, pois chiche, concombre, tomates, poivrons , oignons



NORDIQUE

Pommes de terre, saumon, salade, crème fraîche, basilic



FRAICHEUR

Quinoa , fraise, feta, roquette vinaigre balsamique



MÉDITERRANÉENNE

pois chiche, tomates séchées, salade, chèvre frais, noix



DOUCEUR

Patate douce, roquette, noix de pécan, feta



PRINTANIÈRE

Pois chiches, salade, jambon, avocat, concombre, tomates



NOS PLATS PRINCIPAUX

entre 5€ & 10€



AUBERGINES À LA PARMIGIANA



LASAGNES À LA BOLOGNAISE



LASAGNE ÉPINARDS & RICOTTA



LASAGNE AU SAUMON ÉPINARDS



POIVRONS & COURGETTES FARCIES AU BOEUF HACHÉE



RATATOUILLE



PONDU / SAKA-SAKA (feuilles de manioc)



MAFÉ:
poulet
viande
veggie



TARTARE PERSONNALISÉ



VERRINES DE COUSCOUS



LENTILLES VERTES AUX CAROTTES



SALADE DE PATATE DOUCE



TAJINE DE LÉGUMES



BITEKU TEKU (feuilles d'amarante)



QUICHE LORRAINE (au jambon ou lardon)



QUICHE TOMATE CHÈVRE (veggie)



QUICHE BRIÉ ÉPINARD (veggie)



QUICHE COURGETTE SAUMON



**QUICHE POULET :
curry
coco & gingembre**



QUICHE AUBERGINE (veggie)

NOS PLATS PRINCIPAUX

entre 5€ & 10€



**EPINARD FRAIS
OU
À LA CRÈME**



**HARICOTS
À LA SAUCE TOMATE**



**SAUCE AUX
CHAMPIGNONS**



**BROCHETTES
DE POULET
(POSSIBILITÉ EN PIQUANT)**



**BROCHETTES
DE BOEUF**



**BROCHETTES
D'AGNEAU**



**VIANDE
DE CHÈVRE GRILLÉE**



TILAPIA GRILLÉ



**SAUMON
À LA CRÈME**



**BROCHETTE
DE PORC**



**BROCHETTES DE
CREVETTES**



**MIXTE DE
POULET GRILLÉ
(AILES & PILONS)**



**FILET DE :
TRUITE / SAUMON GRILLÉ
(légumes ou sauce au choix)**



**CUISSES DE
POULET GRILLÉ**



**POULET :
mayonnaise**



TOFU OU NUGGETS



**FALAFEL CLASSIC
OU
FALAFEL À LA
BETTERAVES**



**SAUCISSE
VIANDE
POULET
VEGGIE**



NOS ACCOMPAGNEMENTS

5€ / personne



RIZ BLANC



RIZ CANTONAIS



RIZ AU CURCUMA



POMME DE TERRE



PUREE DE POMME DE TERRE



SAUTÉ DE POMMES DE TERRE



SAUTÉ DE PATATE DOUCE



LA PATATE DOUCE



MANIOC BOUILLI



MANIOC FRIT



IGNAME BOUILLI



MIKATÉ
(Beignets africain)



CHIKWANGUE
(pate de manioc)



PUREE DE PATATE DOUCE



BANANES PLANTAINS FRITS



ATTIEKE
(semoule de manioc)



PAIN



GRATIN DE A POMMES DE TERRE



SALADE DE POMME DE TERRE



CROQUETTES DE :
Pomme de terre
patate douce
banane plantain



NOS DELICES SUCRÉS



CROISSANT:
amande
chocolat



**PAIN AU
CHOCOLAT**
(couque au chocolat)



COUQUE :
au beurre / aux raisins
crème amande
noisette-amande



1) CRUTE TARTE
À LA POMME
2) GOSETTE POMME



1) COQUE HUIT
2) BOULÉ DE BERLIN



**TORTILLON
CHOCOLAT**



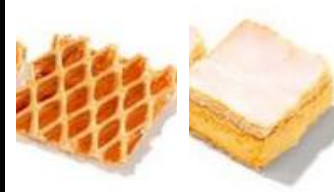
FORÊT NOIRE



ENTREMETS



COOKIES
pistache-framboise
noix de pécan / citron
cacahuète / chocolat



1) CARRÉ CONFIT
2) GLACÉ



1) NOUGATINA
2) TRIO AU CHOCO



GRAND MACARON
Framboise



CROISSANT
au sucre
chocolat à la crème



**CRUTE
BRESILIENNE**



**CRUTE
FRUITS FRAIS**



MINI TARTELETTE
fraise / framboise
3 fruits
fraise kiwi



KALAMANSI



MINI ÉCLAIR



MERVEILLEUX



MOUSSE
1) au citron
2) au café



CARROTTINA



NOS DELICES SUCRÉS



BROWNIE:
chocolat / pistache
noisettes / cacahuètes



MIKATÉ
(Beignets africains)



VERRINE :
fraises
spéculos
Mixte



KARAMELY



VERRINA



TARTELETTE
rhubarbe/fraise



NOISETTE



CRUMBLE
POMME/POIRE
5.99€



MOELLEUX
AU CHOCOLAT



CHEESECAKE
SPÉCULOOS



CHEESECAKE
FRAMBOISE



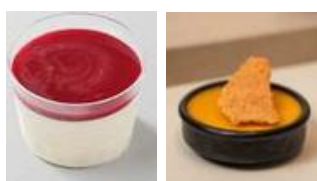
TIRAMISU
disponible en verrine



FRUITS ROUGES
MERINGUÉE



CROUTE CITRON
MERINGUE



PANNA COTTA
1) Framboise
2) coco-mangue



MOUSSE
AU CHOCOLAT



COEUR COULANT
CHOCOLAT



TARTELETTE :
grand / petit
fraise
framboise



40€- PAVLOVA
MANGUE-PASSION
10-12 personnes



PARIS BREST
5.99€



cupcake : Red velvet
Oreo framboise
Chocolat noisette
Chocolat pistache



NOS BOISSONS

À partir de 2€



JUS FRAIS



JUS DE BISSAP
(Hibiscus)



JUS DE GINGEMBRE



JUS EXOTIQUES



SMOOTHIES



JUS LOOZA



VIN ROUGE



VIN BLANC



VIN ROSÉ



CAVA



BIÈRE



DE L'EAU



EAUX INFUSÉS



LIMONADE
(CITRONNADE)



THÉ GLACÉ
ICE-TEA MAISON



LES SOFTS



CAFÉ CHAUD



THÉE CHAUD

À PROPOS DE NOUS

DEBY'S DELICE Traiteure se dédie à la préparation soignée des saveurs les plus audacieuses et à l'assemblage de menus exotiques pour toutes vos occasions spéciales telles que mariages, galas, baptêmes, repas d'affaires, anniversaires, repas de famille, avec une capacité de service à partir de 20 personnes. Nos services s'étendent à Bruxelles et ses 19 communes. Toute commande en dehors de cette zone est soumise à des frais de déplacement de 2€ par kilomètre. Nous offrons la possibilité de prendre en charge l'organisation du vin d'honneur pour accueillir vos invités, accompagné d'une sélection de petits fours raffinés. La mise à disposition de vaisselle est disponible sur demande, et nous vous offrons la possibilité de personnaliser nos plats pour répondre à vos préférences spécifiques. Notre engagement envers la réussite de votre réception repose sur une cuisine délicieuse, irréprochable et audacieuse. Chez Deby's Delice, nous vous invitons à découvrir une approche originale de l'art culinaire, mettant en valeur des ingrédients frais et respectueux de l'environnement. Chaque plat est une invitation à un voyage gustatif unique, reflétant notre passion pour des ingrédients de haute qualité, présentés de manière sobre et élégante. Nous nous engageons à respecter les besoins alimentaires de chacun. Ainsi, toutes nos viandes et volailles sont hala (*excepté la viande de porc et de nos sandwiches au jambon*). De plus, sur demande, nous sommes en mesure de préparer des plats végétaliens (vegan), sans gluten ou sans lactose. Pour parfaire votre expérience culinaire, nous proposons des dégustations sur rendez-vous, gratuites pour les clients signant un contrat avec nous, et facturées 10€ par plat et par personne dans le cas contraire. Nous sommes à votre disposition pour personnaliser chaque détail et garantir la satisfaction de vos convives.

CONTACTEZ-NOUS



 hello@debysdelice.be

 +32 456 37 36 23

 www.debysdelice.be

SUIVEZ-NOUS



@debysdelice