



# TRAITEUR AFRO-EUROPÉEN

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





Nos services	3
Buffet Finger-food	4
Buffet Finger-food2	5
Buffet Convivial Mixte	6
Buffet 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	18
Buffet chaud2	19
Buffet africain	20
Buffet africain2	21
Buffet chaud & froid	22

Buffet chaud & froid2	23
Ajouts de vaisselle	24
Ajouts de vaisselle2	25
Nos plateaux	26
Nos plateaux 2	27
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	38
Nos Boissons	39
Nos À propos de nous	40
Contact	41



# 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.

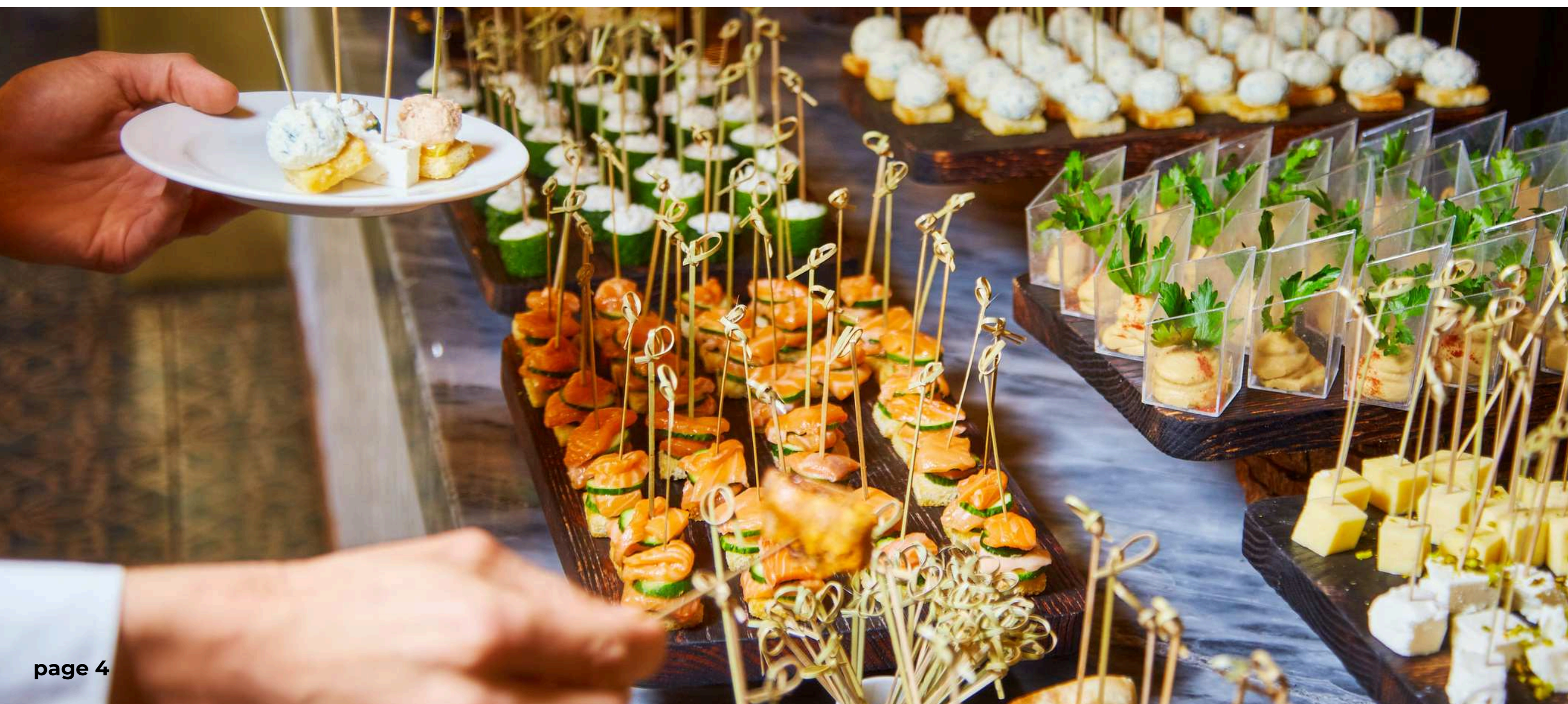
Nous mettons un point d'honneur à soigner l'esthétique de chaque plat tout en répondant aux besoins spécifiques de nos clients. C'est pourquoi nous proposons une mise en place sous forme de buffet, incluant une présentation raffinée de vos plats, afin d'ajouter une touche d'élégance à votre événement.

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 CONVIVIAL ITALIEN

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 VAISELLE

## 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 DÉCOUPÉS**  
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 végétarien (veggie)
- Ktipiti (crème de féta & poivrons grillés) // Falafels & tzatziki (veggie)

## 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 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)

# 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)



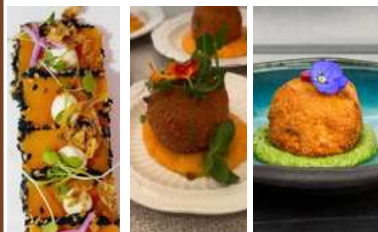
### FESTIF

- toasts de crevettes,
- mangue & yaourt coco



### MINIS BURGER :

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



- 1) TATAKI PATATE DOUCE
- 2) DOLCY PAT'DOUCÉ\* (+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



**CROQ**  
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



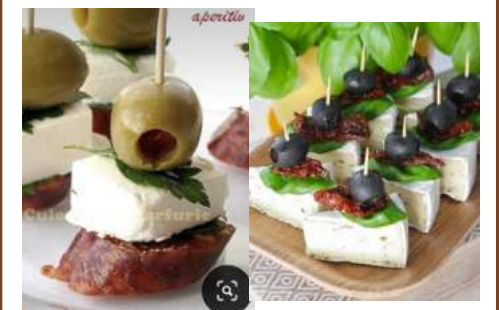
**BLINY**  
1- toast/mini blini au saumon fumé  
2- toast/mini blini au boursin & prosciutto  
3- "...fromage de chèvre & jambon cru  
4- "...gratinés au chèvre et tomate (veggie)



**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 ou filet de dinde, tomates, concombres, salade mixte (+0,50€ avec oeuf | maïs)



## CAPRICIOUS

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



## SANDWINO

pain bagel, oeuf 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,  
avoacat, 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 BRIE 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) CROUTE TARTE  
À LA POMME**  
**2) GOSETTE POMME**



**1) COQUE HUIT**  
**2) BOULE DE BERLIN**



**TORTILLON  
CHOCOLAT**



**FORÊT NOIRE**



**ENTREMETS**



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



**1)CARRÉ CONFISÉ**  
**2) GLACÉ**



**1) NOUGATINA**  
**2) TRIO AU CHOCO**



**GRAND MACARON**  
Framboise



**CROISSANT**  
au sucre  
chocolat à la crème



**CROUTE  
BRESILIENNE**



**CROUTE  
FRUITS FRAIS**



**MINI TARTELETTE**  
fraise / framboise  
3 fruits  
fraise kiwi



**KALAMANSI**



**MINI ECLAIR**



**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