

D / D

LA SIGNATURE DEBY'S DELICE

LES COLLECTIONS

DEBY'S DELICE

CUISINE AFRO-EUROPÉENNE

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL PREMIUM

Des saveurs à partager. Des moments à célébrer.

MARIAGES & RÉCEPTIONS PRIVÉES

Mariages · Anniversaires · Fêtes de famille

Benelux · Paris · Hauts-de-France

PRIX TVAC

www.debysdelice.com



[RETOUR AU SOMMAIRE](#)

[RECEVOIR MA PROPOSITION](#)

Choisissez votre format, puis vos recettes

A · MOYO

B · SAVANNA

C · ZÉNITH

La formule fixe les quantités et les listes accessibles. Un prix à la carte sert aux commandes seules ou aux ajouts : il ne s’ajoute pas à une recette déjà incluse.

03

À propos de DEBY’S DELICE

04

Formules mariage

05

Canapés & formules cocktail

06

Mini-pains & mini-burgers

07

Bouchées chaudes & cuillères

08

Crevettes & homard

09

Walking dinner chaud

10

Walking dinner froid

11

Entrées chaudes & farcies

12

Les créations DEBY’S

13

Buffets & protéines

14

Féculents & tubercules

15

Sauces & légumes

16

Salades & entrées végétales

17

Boxes & salad bar

18

Brunch & pains garnis

19

Plateaux salés

20

Plateaux à partager

21

100 % végétal

22

Desserts & pièces à partager

23

Dîners assis

24

Packs boissons & prolongations

25

Service & matériel

26

Les Escales de DEBY’S DELICE

27

Inclusions, options & réservation

28

Votre proposition personnalisée

[RETOUR AU SOMMAIRE](#)

À PROPOS DE NOUS

DEBY'S DELICE

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL PREMIUM

CUISINE AFRO-EUROPÉENNE

ENTREPRISES & INSTITUTIONS · MARIAGES · RÉCEPTIONS PRIVÉES

BENELUX · PARIS · HAUTS-DE-FRANCE

600+

événements réalisés

20 000+

personnes servies

BENELUX

Paris & Hauts-de-France

L'EXIGENCE A UN NOM : P.A.R.I.S.

P

Prestige

L'élégance qui
marque.

A

Authenticité

Nos racines, notre
identité.

R

Raffinement

Le sens du détail.

I

Innovation

L'audace des
créations.

S

Sur mesure

Une expérience à
votre image.

NOTRE ENGAGEMENT GOOD FOOD



MOYO HOUSE

Établissement labellisé
Good Food Brussels

Le goût d'une cuisine plus
responsable.

DU COCKTAIL AU DÎNER DE GALA

FINGER FOOD · WALKING DINNERS · BUFFETS · DÎNERS ASSIS

Des saveurs africaines, des inspirations européennes et des créations signature. Vous choisissez votre formule ; nous composons votre menu et les services adaptés à votre événement.

SUR MESURE : CUISINE · PERSONNEL · MATÉRIEL · LIEU DE RÉCEPTION

Options végétariennes, vegan et sans gluten sur demande.

PARLONS DE VOTRE ÉVÉNEMENT → catering@debysdelice.com

LES FORMULES MARIAGE



Trois collections, un même soin du détail. Choisissez votre format, puis vos recettes.

Inclusions, suppléments et réservation : p. 27.

MOYO ÉLÉGANCE

MARIAGE · FINGER FOOD

45 € / pers.

8 pièces : 6 salées + 2 sucrées. 1 signature comprise dans les salées. 1 verre de soft inclus.

MARIAGE · BUFFET

55 € / pers.

2 protéines + 1 féculent + 2 choix sauces/légumes + 1 salade + 1 dessert.

APÉRITIF + BUFFET

75 € / pers.

4 pièces salées à l’apéritif, puis le buffet Moyo.

Finger food : liste A + 1 signature de la liste B. Desserts A.
Buffet : choix dans la liste A.

Vos recettes : finger food p. 5 à 8 ; protéines p. 13 ; garnitures p. 14 ; desserts p. 22. Sélection et quantités au devis.

SAVANNA SIGNATURE

MARIAGE · FINGER FOOD

59 € / pers.

12 pièces : 9 salées + 3 sucrées. 2 signatures comprises dans les salées. 1 verre de soft inclus.

MARIAGE · BUFFET

69 € / pers.

3 protéines + 2 féculents + 3 choix sauces/légumes + 2 salades + 2 desserts.

APÉRITIF + BUFFET

89 € / pers.

6 pièces salées à l’apéritif, puis le buffet Savanna.

Finger food : listes A + B, avec 2 signatures parmi les salées. Desserts B.
Buffet : choix dans les listes A + B.

Vos recettes : finger food p. 5 à 8 ; protéines p. 13 ; garnitures p. 14 ; desserts p. 22. Sélection et quantités au devis.

ZÉNITH PRESTIGE

MARIAGE · FINGER FOOD

79 € / pers.

16 pièces : 12 salées + 4 sucrées. 4 signatures et 1 création personnalisée comprises. Boissons en option.

MARIAGE · BUFFET

95 € / pers.

4 protéines + 2 féculents + 4 choix sauces/légumes + 3 salades + 3 desserts. 1 création signature comprise.

APÉRITIF + BUFFET

115 € / pers.

8 pièces salées, dont 2 signatures, à l’apéritif, puis le buffet Zénith.

Finger food : listes A + B + C, selon les quantités annoncées. Desserts C.
Buffet : choix dans les listes A + B + C.

Vos recettes : finger food p. 5 à 8 ; protéines p. 13 ; garnitures p. 14 ; desserts p. 22. Sélection et quantités au devis.

Buffets : quotas et suppléments des protéines premium p. 13. Prestations et exclusions p. 27.

FINGER FOOD · CANAPÉS & BOUCHÉES

Formules cocktail · Complétez vos choix avec les mini-pains p. 6, les bouchées p. 7 et la mer p. 8.

Prix TVAC · TVA 12 % · prestation de restauration • Tarifs confirmés au devis

LISTE A · MOYO

31,36 € / personne

6 pièces cocktail + 1 verrine froide. Choix A ; verrines p. 10.

CANAPÉS & BRUSCHETTAS

Mayo de Kin · poulet aux aromates	3,14 €
Tomate Velours · tomate, mozzarella	2,80 €
Aubergine Fumée · caviar d’aubergine	3,14 €
Rubis du Jardin · houmous de betterave	3,14 €
Grenade & Sésame · houmous, grenade	3,14 €
Moqueca Végétale · roulé de légumes, coco	3,14 €
Avocat & Feta · toast, menthe	3,14 €

Mini-sandwiches, mini-wraps, batbouts et burgers classiques : toutes les variantes et leurs prix p. 6.

LISTE B · SAVANNA

42,56 € / personne

9 pièces cocktail + 2 verrines + 2 dips. Choix A + B ; verrines p. 10.

CANAPÉS & BRUSCHETTAS

Brioche Braise & Pickles · roastbeef & pickles	3,92 €
Mafé sur Brioche · roastbeef, crème d’arachide	3,92 €
Inspiration Afrique de l’Ouest · Mali / Sénégal	
Yassa en Éclat · poulet, oignons citronnés	3,58 €
Inspiration Sénégal · Casamance	
Jerk & Mangue · poulet épicé, mangue	3,58 €
Nordique Citronné · saumon fumé	3,92 €
Burrata Basilic · bruschetta, burrata	3,58 €
Inspiration italienne	
Poire & Chèvre · fromage de chèvre	3,58 €
Plantain Chèvre Doré · plantain, chèvre fouetté	3,58 €
Moqueca Marine · roulé de poisson, coco	3,92 €

AUTRES BOUCHÉES

Taco Braise · mini-taco de poulet	3,92 €
Taco du Potager · mini-taco, haricots	3,58 €
Focaccia du Soleil · mini-focaccia de légumes	3,81 €
Inspiration italienne	
Aumônière Poulet · pâte fine croustillante	3,92 €
Aumônière Bœuf · pâte fine croustillante	4,26 €
Aumônière Jardin · pâte fine croustillante	3,58 €
Ravioli du Jardin · raviole végétale	3,92 €

LISTE C · ZÉNITH

58,24 € / personne

12 pièces premium + 3 chaudes + 2 mini-desserts ; dressage premium. A + B + C, 2 choix C maximum parmi les 12.

TARTARES & ÉCRINS

Rubis de Saumon · tartare, avocat, grenade	5,04 €
Thon Sésame · tartare aux agrumes	5,38 €
Daurade Citron Vert · tartare aux herbes	5,38 €
Foie Gras Mangue · chutney de mangue	5,60 €
Perle de Pomme de Terre · œufs de truite	5,04 €
Aumônière de Crabe · chair de crabe	7,28 €
Huître Citron d’Or · condiment citronné	6,16 €

Collection Homard à prix fixes p. 8 : supplément distinct, hors quota C inclus.



Minimum 10 personnes en formule. À la carte : 20 pièces par recette, sauf plateaux de 25 précisés p. 19 à 20.

FINGER FOOD · MINI-PAINS & BURGERS

Prix par pièce cocktail · Garnitures au choix sous chaque collection · Plateaux de 25 p. 19.

Prix TVAC · TVA 12 % · prestation de restauration • Tarifs confirmés au devis

LISTE A · MOYO

MINI-SANDWICHES · VEGGIE	
Fromage & concombre	2,91 €
Salade d’œuf	2,91 €
Salade de légumes	2,91 €
Salade d’aubergines	2,91 €
MINI-WRAPS & BATBOUTS	
Mini-wrap	3,14 €
Mini-batbout	3,36 €
Poulet · thon · saumon · veggie · vegan.	
MINI-BURGERS CLASSIQUES	
Mini-burger classique	3,50 €
Viande : bœuf. Veggie : halloumi, burger vegan ou falafel.	
Vegan : burger vegan ou légumes grillés.	

À la carte : minimum 25 mini-burgers par variété.

LISTE B · SAVANNA

MINI-SANDWICHES	
Poulet mayo	3,81 €
Saumon fumé	3,81 €
Filet de dinde ou de poulet	3,81 €
Roastbeef	3,81 €
Chèvre, poire & noix	3,81 €
Thon & œuf	3,81 €
MINI-BURGERS DE PLANTAIN	
Mini-burger de plantain	3,90 €
Création DEBY’S DELICE	
Viande : bœuf. Veggie : halloumi, burger vegan ou falafel.	
Vegan : burger vegan ou légumes grillés.	



NOUVEAUX MINI-BURGERS · SAVANNA	
Puff-puff / mikaté	3,90 €
Patate douce	3,90 €
Bœuf · halloumi · falafel. Vegan sur demande.	

LISTE C · ZÉNITH

MINI-SANDWICHES	
Braise de Penja · roastbeef, crème Penja, roquette, pickles	5,04 €
Saumon Citron d’Or · saumon fumé, avocat, crème citronnée, aneth	5,04 €
Canard & Figue · magret fumé, figue, jeunes pousses	5,04 €
Burrata du Soleil · poivron rôti, pesto, roquette (veggie)	5,04 €
Jardin de Braise · aubergine, haricots blancs, poivron, herbes (vegan)	5,04 €

Bouchées de homard : collection Homard p. 8.
Prix fixes, en supplément des formules.

Deux garnitures maximum par plateau de 25 (12 + 13). Pain et sauce végétaux pour le vegan. Sans gluten sur demande.

FINGER FOOD · BOUCHÉES & CUILLÈRES

Croquettes, samossas et créations cocktail · Crevettes croustillantes, brochettes et homard p. 8.

Prix TVAC · TVA 12 % · prestation de restauration · Tarifs confirmés au devis

LISTE A · MOYO

CROQUETTES & BOUCHÉES FONDANTES

- Douce Terre** · patate douce, lentilles
- Plant’Or Végétal** · plantain, haricots rouges
- Soléma** · crème de maïs
- Rosélia** · jambon & fromage
- Bovélia** · bœuf aux aromates

SAMOSSAS, BROCHETTES & QUICHES

- Triangle Nomade Poulet** · samossa de poulet
- Triangle Nomade Jardin** · samossa de légumes
- Braise Satay** · brochette, arachide
- Quiche Nomade Poulet** · mini-quiche au curry
- Quiche Nomade Jardin** · mini-quiche de légumes

Samossas au choix : poulet ou veggie (A) ; bœuf ou mélange bœuf-veau (B).

LISTE B · SAVANNA

CROQUETTES & BOUCHÉES FONDANTES

- Manio’Cœur** · manioc, bœuf effiloché
- Douce Braise** · patate douce, bœuf
- Plant’Or Fondant** · plantain, fromage
- Plant’Or Bœuf** · plantain, viande hachée
- Yassa Croquant** · poulet, oignon, citron
- Coxélia** · poulet & fromage crémeux
- Costélia** · bœuf de côte effiloché
- Marélia** · risole farci à la crevette
- Triangle Nomade Bœuf** · samossa
- Triangle Nomade Bœuf-Veau** · samossa

CUPS, CUILLÈRES & TARTELETTES

- Plantain Océan** · crevette & avocat
- Douceur Marine** · patate douce, crevette
- Crevette Ananas** · cuillère, citron vert
- Canard & Grenaille** · canard fumé
- Gambas Velours** · crème de patate douce
- Curcuma Mangue Saumon** · tartelette, saumon fumé
- Curcuma Mangue Crevette** · tartelette, crevette
- Curcuma Guacamole** · tartelette végétale
- Plantain Mangue** · avocat & mangue
- Grenade Feta** · avocat & feta
- Burrata Rouge** · tomate & basilic
- Douceur Feta** · patate douce, feta, miel

CROUSTILLANTS & PLANTAIN

- Kelewele Doré** · plantain épicé

LISTE C · ZÉNITH

BOUCHÉES PRESTIGE

- Saint-Jacques Grenade** · Saint-Jacques cuite
- Nacre Croustillante** · Saint-Jacques, poireau
- Croquette de Mer du Nord** · crevettes grises
- Mille-feuille Scampi** · plantain & scampi
- Mille-feuille Braise** · plantain, bœuf effiloché
- Agneau en Ravioli** · crème au parmesan
- Fleur de Courgette** · tempura végétale
- Plantain Truffé** · plantain, fromage
- Arancini Jollof** · riz, cœur végétal



Minimum 10 personnes en formule. À la carte : 20 pièces par recette ; samossas également en plateaux de 25.

FINGER FOOD · CREVETTES & HOMARD

Deux recettes croustillantes, des brochettes et trois garnitures de homard · Prix par pièce cocktail.

Prix TVAC · TVA 12 % · prestation de restauration • Tarifs confirmés au devis

SAVANNA · CREVETTES

CROUSTILLANTES & TEMPURA

Crevette panée / croustillante 3,92 €

Crevette tempura 3,92 €

Une crevette par pièce. Une sauce au choix incluse ; deux sauces pour un plateau de 25.

BROCHETTES COCKTAIL

Brochette de 2 crevettes 4,48 €

Brochette de 2 crevettes & ananas 4,70 €

Format buffet : 5 crevettes par brochette, dans les protéines Savanna p. 13.

LES SAUCES AU CHOIX

Crème/purée d’avocat

Ail

Chili

Signature · à base de mayonnaise

La présentation sur crème d’avocat est un dressage possible des deux recettes, pas une troisième référence.



Référence de présentation fournie

ZÉNITH · HOMARD

HOMARD · GARNITURE AU CHOIX

Homard Citron d’Or 8,96 €

Mayonnaise citronnée, ciboulette et céleri.

HOMARD · GARNITURE AU CHOIX

Homard Soleil de Mangue 9,52 €

Mangue, citron vert, gingembre et herbes.

HOMARD · GARNITURE AU CHOIX

Homard Beurre de Penja 10,08 €

Homard tiède, beurre citronné et poivre de Penja.

25 g de chair de homard par bouchée, avec sa garniture, présentée en coupelle cocktail.

Prix fixes. Supplément distinct : ces bouchées de homard ne sont pas compris dans le quota de pièces C des formules.

Plateaux de 25 sans service : crevettes 92,75 € TVAC ; brochettes 106 / 111,30 € ; homard 212 / 225,25 / 238,50 € (TVA 6 %).



WALKING DINNER · CHAUD

Mini-plats de dégustation : environ 120 g, accompagnement compris. Prix par mini-portion.

Inclusions, suppléments et réservation : p. 27.

LISTE A · MOYO

ÉLÉGANCE

35,84 €

par personne

2 bouchées A + 3 mini-plats (2 A + 1 B)
+ 1 mini-dessert A.

CRÉATIONS CHAUDES

Yassa Citron d’Or · poulet yassa, riz parfumé

6,72 €

Mafé Velours Poulet · poulet, arachide, riz

6,72 €

Mafé Velours Jardin · végétal, arachide, riz

6,16 €

CONGO · RIZ, FUFU & LITUMA

Kin Haricots Poulet

6,72 €

Épinards du Congo Jardin

6,16 €

LE VÉGÉTAL

Duo Terre

5,04 €

Jollof du Jardin

5,60 €

Coco Potager

5,60 €

Manioc Potager

6,16 €

Yassa du Potager

6,16 €

Red Red

5,60 €

Entrées chaudes & farcies : p. 11 · Créations de la maison : p. 12

LISTE B · SAVANNA

SIGNATURE

47,04 €

par personne

3 bouchées A/B + 4 mini-plats (3 A/B + 1 C)
+ 2 mini-desserts A/B.

CRÉATIONS CHAUDES

Grantina · plantain, aubergine, burrata

7,28 €

Plantagna Poulet · plantain, poulet gratiné

6,72 €

Plantagna Bœuf · plantain, bœuf gratiné

7,28 €

Manio’DG · mini-gratin de manioc, poulet DG

7,28 €

DG des Saveurs · poulet DG, plantain & légumes

7,28 €

Mafé Velours Bœuf · bœuf, arachide, riz

7,28 €

Tilapia Velours · mousseline de plantain

7,28 €

Attiéké Marin · attiéké, poisson

7,28 €

Plantain Confit · bœuf effiloché

7,28 €

CONGO · RIZ, FUFU & LITUMA

Kin Haricots Tilapia

7,28 €

Kin Pondou Poulet

7,28 €

Kin Pondou Tilapia

7,84 €

Épinards du Congo Poulet

7,28 €

Épinards du Congo Tilapia

7,84 €

Fufu Braise

7,84 €

Fufu Poulet

7,28 €

Lituma Poulet · sauce ou épinards

7,84 €

Lituma Tilapia · sauce ou épinards

8,40 €

Lituma Jardin · sauce ou épinards

6,72 €

Foutou Ivoire Bœuf

7,84 €

Foutou Ivoire Jardin

6,72 €

LE VÉGÉTAL

Plantagna Jardin

6,72 €

Ewa Agoyin

6,16 €

Halloumi Braise

7,28 €

Mille-feuille du Jardin

6,72 €

Chou-fleur Soleil

6,72 €

LISTE C · ZÉNITH

PRESTIGE

62,72 €

par personne

4 bouchées (2 B + 2 C) + 5 mini-plats (3 B + 2 C)
+ 2 mini-desserts C.

CRÉATIONS CHAUDES

Plantagna Veau · plantain, veau gratiné

8,40 €

CONGO · RIZ, FUFU & LITUMA

Fufu Chèvre

8,96 €

LE VÉGÉTAL

Raviole Coco

8,96 €

GASTRONOMIE CHAUDE

Nacre Douce · Saint-Jacques & patate douce

9,52 €

Homard Velours · bisque & garniture de homard

10,64 €

Homard Coco · coco & gingembre

13,44 €

Risotto des Sous-Bois · champignon, parmesan, truffe

8,96 €

Raviole Agneau · crème au parmesan

8,96 €

Feuilleté Plantain Scampi · plantain & scampi

8,96 €

Feuilleté Plantain Bœuf · plantain & bœuf

8,96 €

Saint-Jacques Croquante · poireau, beurre citronné

9,52 €

Minimum 10 personnes en formule • 20 mini-portions par recette à la carte • Couronne : choix et tarifs p. 12

WALKING DINNER · FROID & ENTRÉES



Mini-plats de dégustation : environ 120 g, accompagnement compris. Prix par mini-portion.

LISTE A · MOYO

ÉLÉGANCE

À mixer avec les choix chauds.
Les entrées de 150 g / ml sont des compléments à la carte.

FRAÎCHEURS & VERRINES

Kachumbari du Jardin · pois chiches & plantain	5,60 €
Grenailles & Volaille · pommes de terre, filet de poulet	6,16 €
Concombre Fraîcheur · yaourt & menthe	5,04 €
Avocat Basilic · avocat, tomate, basilic	5,04 €
Houmous Croquant · pois chiches & crudités	5,04 €
Tomate Mozzarella · pesto au basilic	5,04 €

ENTRÉES FROIDES · 150 G

César Volaille	7,28 €
Pêche Thon Citron	6,72 €
Tomate Thon	6,72 €
Œuf Mimosa	6,16 €
Melon Caprese	6,72 €

ENTRÉES CHAUDES · 150 G / 150 ML

Pastels Sénégalais	7,28 €
Accras Dorés	7,28 €
Velouté Soleil	6,16 €
Tomate Basilic	6,16 €

Entrées chaudes & farcies : p. 11 · Créations de la maison : p. 12

LISTE B · SAVANNA

SIGNATURE

À mixer avec les choix chauds.
Les entrées de 150 g / ml sont des compléments à la carte.

FRAÎCHEURS & VERRINES

Kachumbari Chèvre Confite · viande de chèvre, plantain	7,28 €
Grenailles & Dinde · pommes de terre, filet de dinde	6,72 €
Patate Douce Rubis · patate douce, feta, grenade	6,16 €
Mangue Nordique · avocat & saumon fumé	7,28 €
Crevette Tropicale · avocat, crevette, mangue	7,28 €
Saumon Citronné · saumon fumé, crème aux herbes	7,28 €
Crevette Rubis · avocat & crevette épicée	7,28 €
Crabe Mangue · avocat, crabe, mangue	7,28 €
Burrata du Soleil · tomate & basilic	7,28 €

ENTRÉES FROIDES · 150 G

Olivier Revisitée	8,40 €
Rillettes Saumon	8,40 €
Brioche Canard Mangue	8,96 €
Saumon Citron	8,96 €

ENTRÉES CHAUDES · 150 G / 150 ML

Butternut Coco	7,28 €
Poivron & Crostini	7,28 €

LISTE C · ZÉNITH

PRESTIGE

À mixer avec les choix chauds.
Les entrées de 150 g / ml sont des compléments à la carte.

VERRINES & MINI-PLATS PRESTIGE

Tartare Rubis · saumon, avocat, grenade	9,52 €
Tartare Sésame · thon, sésame, agrumes	9,52 €
Tartare Citron Vert · bar, herbes, citron vert	9,52 €
Gambas Passion · gambas cuites, mangue	9,52 €
Burrata Truffée · légumes grillés refroidis	9,52 €
Foie Gras Mangue · chutney de mangue	9,52 €
Mille-feuille Nacré · pomme de terre, œufs de truite	9,52 €
Crabe Royal · avocat & king crab	14,56 €
Homard Avocat · crème d’avocat	13,44 €

ENTRÉES CHAUDES · 150 G / 150 ML

Champignon Truffé	9,52 €
--------------------------	---------------

Minimum 10 personnes en formule • 20 mini-portions par recette à la carte • Couronne : choix et tarifs p. 12

ENTRÉES CHAUDES & CRÉATIONS SIGNATURE

Prix TVAC · Par personne, sauf mention · Tarifs confirmés au devis

Portions entrée · À la carte ou en ajout au prix affiché · Hors quota des formules · Minimum 10 portions par recette.

SAVANNA · CHARLOTTES DE PLANTAIN

Fines lamelles de plantain en cylindre, farce généreuse et sauce assortie.

Légumes de saison	9,52 €
Poulet	10,08 €
Bœuf	11,20 €
Veau	12,88 €
Tilapia	11,20 €
Saumon · Zénith	13,44 €

SAVANNA · ÉCRINS DE MANIOC

Écrin de manioc doré, cœur fondant. Déclinaisons végétales ou viande.

Légumes de saison	9,52 €
Pondu	10,08 €
Poulet	10,08 €
Bœuf	11,20 €
Veau	12,88 €

SAVANNA · LÉGUMES FARCIS

Poivron, courgette ou aubergine : choisissez votre légume et votre farce.

Légumes de saison	8,96 €
Bœuf	11,20 €
Veau	12,88 €

PATATE DOUCE FARCIE

Légumes de saison	8,96 €
Bœuf	11,20 €
Veau	12,88 €

POMME DE TERRE FARCIE

Légumes de saison	7,84 €
Bœuf	10,08 €
Veau	11,76 €

SAVANNA · PERLES DE LITUMA

11,76 €

Trois petites perles de lituma dorées, légumes de saison et sauce végétale aux herbes. Une entrée autour de la banane plantain.

ZÉNITH · COROLLE NACRÉE

14,00 €

Une noix de Saint-Jacques poêlée (calibre 50–60 g) dans une corolle de feuille de riz croustillante. Mangue, grenade, jeunes pousses, fleurs comestibles et vinaigrette légère aux agrumes.

Entrée tiède, dressée à la minute. Service sur place pour préserver le croustillant. Contient des mollusques.

Recettes végétales : préparation sans viande, poisson, lait ni œuf. Allergènes et adaptations à confirmer lors de la commande.

LES CRÉATIONS DEBY’S DELICE



Les signatures de la maison · Des recettes et des formats clairement identifiés

UNE SIGNATURE DE LA MAISON

Le plantain,
autrement.



Nos mini-burgers de plantain

Variantes et prix p. 6.

LA COURONNE DEBY’S

Mille-feuille de plantain · garniture signature

VARIANTE	COCKTAIL / PIÈCE	GASTRONOMIQUE / PIÈCE
Saumon fumé	9,52 €	21,84 €
Homard	14 €	33,60 €
Caviar	19,60 €	50,40 €

Homard et caviar : tarifs indicatifs, selon calibre et disponibilité. Formats précisés au devis.

LES CRÉATIONS SALÉES

Manio’Cœur manioc, bœuf effiloché · pièce cocktail	3,58 €
Manio’DG mini-gratin de manioc, poulet DG · mini-portion	7,28 €
Grantina Plantain, aubergine grillée, poivron rôti, burrata, fromage râpé. · mini-portion	7,28 €
Plantagna Poulet plantain, poulet gratiné · mini-portion	6,72 €
Plantagna Bœuf plantain, bœuf gratiné · mini-portion	7,28 €
Plantagna Veau plantain, veau gratiné · mini-portion	8,40 €
Plantagna Jardin plantain, lentilles, fromage · mini-portion	6,72 €

LES ÉCRINS & LA DOUCEUR

Effiloché Vert Émeraude bœuf effiloché, crème verte · mini-portion	6,72 €
Mini-Cup de Kin samossa, mikaté, brochette · cup	6,72 €
Scampi en Champignon champignon, scampi, fromage · pièce cocktail	3,92 €

Selon format et quotas de la formule : choix inclus ou ajout.
Couronne : à la carte, hors forfait. Walking dinner p. 9.

Entrées chaudes & farcies : p. 11 · Créations de la maison : p. 12

BUFFETS RÉCEPTION · LES PROTÉINES

Prix à la carte par portion : 120-150 g cuits ; végétal 180 g. Brochettes de crevettes : 5 pièces de crevette.

Prix TVAC · TVA 12 % · prestation de restauration • Tarifs confirmés au devis

LISTE A · MOYO

55 € / personne

2 protéines A + 1 féculent A + 2 choix sauces/légumes A + 1 salade A + 1 dessert A.

VIANDES & VOLAILLES

Poulet Braise	8,96 €
Poulet Yassa	8,96 €
Inspiration Sénégal · Casamance	
Poulet Mafé	8,96 €
Inspiration Afrique de l'Ouest · Mali / Sénégal	
Brochette Volaille	8,96 €
Boulette de Bœuf	8,96 €
Saucisse Grillée	8,40 €

POISSONS & FRUITS DE MER

Tilapia Grillé	10,08 €
Tilapia Tomate	10,08 €
Brochette de Poisson	10,08 €

ALTERNATIVES VEGGIE / VÉGÉTALES

Falafels & Tahini	7,84 €
Tofu Mariné	7,84 €
Lentilles du Jardin	6,72 €
Mafé Végétal	8,40 €
Inspiration Afrique de l'Ouest · Mali / Sénégal	
Haricots Red Red	7,28 €

LISTE B · SAVANNA

69 € / personne

3 protéines A/B + 2 féculents A/B + 3 choix sauces/légumes A/B + 2 salades A/B + 2 desserts B.

VIANDES & VOLAILLES

Poulet DG	10,08 €
Cameroun · recette emblématique revisitée	
Poulet Coco Gingembre	10,08 €
Poulet Jerk	10,08 €
Poulet Basquaise	10,08 €
Brochette de Bœuf	12,32 €
Bœuf Mafé	11,20 €
Inspiration Afrique de l'Ouest · Mali / Sénégal	
Bœuf Tamarind	12,32 €
Roastbeef Signature	13,44 €
Veau Pistache	14,56 €
Ayamase Signature	14,56 €

POISSONS & FRUITS DE MER

Cabillaud Citron	13,44 €
Saumon Rôti	13,44 €
Daurade du Soleil	13,44 €
Scampi Ail & Herbes	13,44 €
Crevette Coco	13,44 €
Makayabu	13,44 €
Brochette de crevettes · 5 crevettes	10,08 €
Brochette crevettes & ananas · 5 crevettes	10,64 €

ALTERNATIVES VEGGIE / VÉGÉTALES

Halloumi Grillé	9,52 €
-----------------	--------

LISTE C · ZÉNITH

95 € / personne

4 protéines dont 1 C + 2 féculents A/B/C + 4 choix sauces/légumes A/B + 3 salades A/B/C + 3 desserts C. 1 mini-création incluse.

VIANDES & VOLAILLES

Chèvre Confite	15,68 €
Agneau Gingembre	16,80 €
Filet de Bœuf *	24,64 €
Carré d'Agneau *	26,88 €

POISSONS & FRUITS DE MER

Poisson-chat	15,68 €
Filet de bar à la citronnelle	16,80 €
Gambas Kaani	17,92 €
Saint-Jacques *	26,88 €
Homard *	40,32 €

* Hors quota inclus. Zénith : remplacement du choix C avec supplément = prix à la carte moins 17,92 €. Autres formules : achat à la carte.

Féculents p. 14 · Sauces & légumes p. 15 · Salades p. 16 · Desserts p. 22 · Même composition des buffets réception et mariage.

FÉCULENTS & TUBERCULES

Portion de 150 g · Riz, plantain, manioc et autres accompagnements féculents, selon votre collection.

Prix TVAC · TVA 12 % · prestation de restauration • Tarifs confirmés au devis

LISTE A · MOYO

FÉCULENTS CHAUDS & TUBERCULES

Riz Blanc Parfumé	3,36 €
Riz Jollof	3,92 €
Riz Pilaf	3,92 €
Attiéké	3,92 €
Inspiration Côte d’Ivoire	
Plantain Doré	4,48 €
Fufu	3,92 €
Pommes de terre grenailles rôties	3,92 €
Purée de pommes de terre maison	3,92 €
Frites Dorées	3,92 €
Manioc bouilli	3,92 €
Manioc frit	4,48 €
Purée de manioc	3,92 €
Pommes de terre vapeur	3,92 €
Semoule de couscous aux herbes	3,92 €
Inspiration Maghreb · tradition partagée	
Penne aux herbes & huile d’olive	3,92 €

FÉCULENTS FROIDS · TABOULÉS

Taboulé aux 5 légumes	5,60 €
Taboulé poivrons & tomates	5,60 €
Taboulé d’attiéké	5,60 €
Inspiration Côte d’Ivoire	
Taboulé de boulgour	5,60 €

LISTE B · SAVANNA

FÉCULENTS CHAUDS & TUBERCULES

Riz Coco	4,48 €
Riz Citron & Herbes	4,48 €
Riz Jaune Curry / Curcuma	4,48 €
Lituma	5,04 €
Inspiration Congo · RDC	
Foutou Banane	5,04 €
Gratin Dauphinois	5,04 €
France · Dauphiné	
Patate Douce Rôtie	4,48 €
Mousseline de Patate Douce	5,04 €
Gratin de plantain	5,04 €
Mousseline de manioc	5,04 €
Mousseline de pommes de terre	5,04 €

NOUVEAUX ACCOMPAGNEMENTS

Gratin de patate douce	5,04 €
Igname bouillie	4,48 €
Purée d’igname	5,04 €

LISTE C · ZÉNITH

FÉCULENTS CHAUDS & TUBERCULES

Riz Safrané	5,60 €
Igname Rôtie	5,60 €
Purée de pommes de terre truffée	5,60 €

L’ACCORD DE VOTRE ASSIETTE

Choisissez vos protéines, vos féculents, puis vos sauces ou légumes dans la catégorie commune p. 14. Complétez avec la salade prévue dans votre formule.



Sauces & légumes : catégorie commune p. 15 · Salades p. 16 · Minimum 10 portions par recette à la carte. Inclusions selon votre formule.

SAUCES & LÉGUMES · À VOTRE CHOIX

Une seule catégorie : chaque choix correspond à une sauce OU à un légume. Composez selon le quota de votre formule.

Prix TVAC · TVA 12 % · prestation de restauration · Tarifs confirmés au devis

LISTE A · MOYO

LES SAUCES · POT DE 200 ML / ENV. 8 PORTIONS

Jus au Vin Rouge	6,72 €
Beurre Ail & Herbes	6,72 €
Crème Champignons	6,72 €
Moutarde à l’Ancienne	6,72 €
Estragon Crémeux	6,72 €
Salsa Tomate	6,72 €
Yaourt Citron Menthe	6,72 €
Citron & Herbes	6,72 €

LÉGUMES & SAUCES CUISINÉES · PORTION DE 150 G

Ratatouille	3,92 €
France · Provence	
Haricots verts	3,92 €
Haricots à la congolaise	3,92 €
Inspiration Congo · RDC	
Sauce yassa · 100 % végétale	3,92 €
Inspiration Sénégal · Casamance	
Sauce mafé · légumes & arachide · vegan	4,48 €
Inspiration Afrique de l’Ouest · Mali / Sénégal	

Yassa : Sénégal / Casamance. Mafé : Afrique de l’Ouest. Yassa et mafé : sans viande, poisson ni bouillon animal. Le mafé contient de l’arachide.

LISTE B · SAVANNA

LES SAUCES · POT DE 200 ML / ENV. 8 PORTIONS

Crème Penja	8,96 €
Coco Curry Gingembre	8,96 €
Mangue Citron Vert	8,96 €
Tamarin Miel	8,96 €
Suya Crémeux	8,96 €
Chimichurri	8,96 €
Avocat Citron Vert	8,96 €
Sauce Graine Végétale	8,96 €

LÉGUMES & SAUCES CUISINÉES · PORTION DE 150 G

Pondu	5,04 €
Inspiration Congo · RDC	
Épinards africains	4,48 €
Épinards à la crème	4,48 €
Sauce amarante	4,48 €
Légumes grillés	4,48 €

Exemple pour 2 choix : 2 légumes OU 2 sauces OU 1 sauce + 1 légume.

Moyo : liste A · Savanna et Zénith : listes A/B. Quantités incluses : buffet p. 13 ; mariages B2C p. 4.

La sauce propre à un plat (yassa, mafé...) est comprise dans sa recette. Salades choisies séparément p. 16.

SALADES & ENTRÉES · LE JARDIN

Portion de 150 g, soupe et émulsion 150 ml · Buffet : choisissez parmi les SALADES. Les autres entrées sont proposées à la carte.

Prix TVAC · TVA 12 % · prestation de restauration • Tarifs confirmés au devis

LISTE A · MOYO

SALADES FRAÎCHEUR

Kachumbari	5,60 €
Coleslaw maison · chou, carotte, sauce crémeuse	5,60 €
Carottes citron & cumin	5,60 €
Betterave du Jardin · betterave, oignon rouge, persil	5,60 €
Soleil Croquant · maïs, concombre, tomate, carotte, poivron, jeunes feuilles	5,60 €
Tomates, mozzarella & basilic	6,16 €
Concombre, avocat & yaourt	6,16 €
Quinoa & légumes croquants	6,16 €
Feta, grenade & menthe	6,16 €

ENTRÉES FROIDES

Tartare betterave & chèvre	6,16 €
Carpaccio tomate & burrata	6,16 €
Concombres farcis au fromage frais	6,16 €

Coleslaw : version vegan sur demande. Fromage, œuf ou yaourt : végétarien.

LISTE B · SAVANNA

SALADES SIGNATURE

Gourmande du Jardin · maïs, avocat, œuf, concombre, tomate, salade verte	7,84 €
Betterave, orange & roquette	7,84 €
Lentilles, légumes rôtis & herbes	7,84 €
Burrata, légumes grillés & basilic	8,40 €
Halloumi grillé & tomates cerises	7,84 €
Quinoa, grenade & concombre	7,84 €
Mangue, avocat & grenade	7,84 €

TARTARES & CARPACCIOS

Carpaccio betterave & feta	7,84 €
Tartare végétal premium	7,84 €
Tartare avocat, mangue & grenade	7,84 €

ENTRÉES BISTRONOMIQUES

Ruban concombre & jeunes pousses	7,84 €
Mousse de chèvre aux herbes fraîches	7,84 €

Les nouvelles recettes complètent les choix Savanna.

LISTE C · ZÉNITH

SALADES PRESTIGE

Salade de burrata truffée & légumes grillés	10,64 €
Salade avocat, mangue & passion	9,52 €

ENTRÉES PRESTIGE

Tartare végétal signature	9,52 €
Carpaccio de betterave fumée	7,84 €
Burrata truffée & légumes grillés	10,64 €
Passion du Jardin · avocat, mangue, passion	9,52 €

CRÉATIONS GASTRONOMIQUES

Velouté panais & noisette · 150 ml	7,84 €
Légumes rôtis, dressage gastronomique	9,52 €
Émulsion coco & citronnelle · 150 ml	9,52 €

VÉGÉTARIEN & VÉGÉTAL

Burrata truffée afro-fusion	10,64 €
Tartare de légumes nobles	9,52 €
Carpaccio de racines, huile truffée	9,52 €

Dressages plus élaborés ; prix fixes par portion.

Taboulés : féculents froids p. 14, comptés comme un choix de féculent. Entrées hors buffet à la carte. Minimum 10 portions par recette.

SIGNATURE BOXES & SALAD BAR



Boxes individuelles de 400–450 g · Salad Bar : une salade repas de 400 g · Prix par personne / box

LISTE A · MOYO

ÉLÉGANCE

16,80 €

par personne

Salad Bar : 1 base + 1 protéine A + 4 garnitures A + 1 sauce.

BOXES CHAUDES

Box Yassa Citron d’Or	17,92 €
Box Mafé Poulet	17,92 €
Box Mafé Jardin	16,80 €

BOXES FROIDES

Box Kachumbari Jardin	16,80 €
Box Grenailles Volaille	17,92 €

SALAD BAR · VOS CHOIX A

Bases : salade verte, roquette, riz, pâtes, boulgour.
Protéines : poulet mariné, œuf mimosa ou thon citronné.
Garnitures : concombre, maïs, tomate, carotte, oignon rouge, croûton, betterave, feta.
Sauce : citron-herbes ou yaourt-menthe.

LISTE B · SAVANNA

SIGNATURE

21,28 €

par personne

Salad Bar : 1 base + 1 protéine A/B + 4 garnitures, dont 2 B + 1 sauce.

BOXES CHAUDES

Box DG des Saveurs	20,16 €
Box Mafé Bœuf	20,16 €
Box Kin Pondou Poulet	20,16 €
Box Kin Pondou Tilapia	21,28 €
Box Épinards Poulet	20,16 €
Box Épinards Tilapia	21,28 €
Box Grantina	20,16 €
Box Plantagna Bœuf	20,16 €
Box Plantagna Poulet	19,04 €

BOXES FROIDES

Box Kachumbari Chèvre	21,28 €
Box Grenailles Dinde	19,04 €

SALAD BAR · VOS AJOUTS B

Protéines : saumon fumé, crevette marinée, halloumi grillé, poulet curry ou falafel.
Garnitures : avocat, mangue, parmesan, feta, tomate confite, grenade.
Choix A également accessibles.

LISTE C · ZÉNITH

PRESTIGE

28 €

par personne

Salad Bar : 1 base + roastbeef ou gambas + 4 garnitures, dont 2 C + 1 sauce.

SALAD BAR · VOS CHOIX C

Protéine : roastbeef ou gambas.
Garnitures prestige : burrata, parmesan truffé, asperge grillée, avocat, pistache, tomate ancienne.
Choix A/B également accessibles.

Chaque formule comprend 1 base, 1 protéine, 4 garnitures et 1 sauce. Les ingrédients sont compris dans le prix annoncé.



NOS VERRINES EN RÉCEPTION

Minimum 10 boxes / salades • Box DG : poulet, plantain et légumes • Box Yassa : poulet, riz parfumé et légumes

BRUNCH & PAINS GARNIS

Sandwich = demi-baguette garnie. Wraps, bagels et focaccias : formats repas. Mini-pains cocktail p. 6.

Forfaits : prix TVAC indiqués · À la carte alimentaire : TVAC, TVA 12 % en restauration

LISTE A · MOYO

28,36 € / brunch / personne

2 mini-viennoiseries, pain, 2 mini-pancakes, fruits, œufs brouillés et jus 20 cl.

SANDWICHES, WRAPS & BAGELS

Poulet Classique	8 €
Thon Citron	8 €
Jambon Fromage	8 €
Dinde Croquante	8 €
Mimosa Chives	8 €
Wrap Houmous Repas	10,64 €
Wrap Falafel Repas	10,64 €

FOCACCIAS & COLLECTION VÉGÉTALE

Olive & Légumes	8,40 €
Fraîcheur Végétale	8,40 €
Houmous Croquant Repas	8,40 €

LISTE B · SAVANNA

39,65 € / brunch / personne

Moyo + avocado toast, mini-burger breakfast, mini-wrap et mini-bowl tropical. Smoothie à la place du jus.

SANDWICHES, WRAPS & BAGELS

Saumon Avocat	15,12 €
Roastbeef Penja	15,12 €
Poulet Curry	15,12 €
Mozza Pesto	15,12 €
Pastrami Moutarde	15,12 €
Wrap Crevette Avocat	15,12 €
Wrap César	15,12 €
Bagel Saumon Câpres	15,12 €
Bagel Poulet Pesto	15,12 €

FOCACCIAS & COLLECTION VÉGÉTALE

Mortadelle Pistache	15,12 €
Pancetta Courgette	15,12 €
Dinde Pecorino	15,12 €
Bufala Basilic	11,76 €
Stracciatella Soleil	11,76 €
Halloumi Miel	11,76 €
Avocat Feta Grenade	11,76 €

LISTE C · ZÉNITH

55,6 € / brunch / personne

Savanna + saumon fumé, fromage et charcuterie, 2 mini-desserts ; 1 verre de bulles.

SANDWICHES, WRAPS & BAGELS

Truffe & Parmesan	18,48 €
Gambas Citron	18,48 €
Foie Gras Figue	24,64 €
Homard Citron	31,36 €

FOCACCIAS & COLLECTION VÉGÉTALE

Burrata Truffe	15,12 €
Passion Végétale	15,12 €
Parme Bufala	18,48 €
Porchetta Pecorino	18,48 €
Salami Stracciatella	18,48 €
Nduja Aubergine	18,48 €

Minimum 10 repas. Sandwichs classiques : 8 € TVAC ; versions premium, wraps, bagels et focaccias aux prix indiqués.

PLATEAUX SALÉS & MINI-PAINS

25 pièces par plateau · Vente sans service · Deux garnitures maximum, réparties en 12 et 13 pièces.

Prix TVAC · TVA 6 % · vente alimentaire sans service • Tarifs confirmés au devis

SÉLECTION	ÉQUIV./PIÈCE	PLATEAU
Sandwiches triangles	2,76 €	68,90 €
Mini-sandwiches mous classiques	2,76 €	68,90 €
Mini-sandwiches veggie Moyo	2,76 €	68,90 €
Mini-sandwiches vegan · pain et sauce adaptés	2,76 €	68,90 €
Mini-sandwiches Savanna	3,60 €	90,10 €
Mini-sandwiches Zénith · hors homard	4,77 €	119,25 €
Mix · 12 mous + 13 Savanna	3,18 €	79,50 €
Mini-batbouts	3,18 €	79,50 €
Mini-wraps	2,97 €	74,20 €
Mini-focaccias cocktail	3,60 €	90,10 €
Sandwichs classiques · format demi-baguette	8 €	200 €
Mini-burgers classiques	3,50 €	87,50 €
Mini-burgers : plantain, puff-puff ou patate douce	3,90 €	97,50 €
Roulés veggie ou jambon	2,12 €	53 €
Roulés saumon	2,76 €	68,90 €



Illustration générée de présentation. Les quantités sont celles indiquées dans le tableau.

À ASSOCIER

Mini-salades, fruits frais ou verrines sucrées : complétez votre plateau selon le format de votre réception.

Équivalents par pièce arrondis ; le prix du plateau fait foi.

Garnitures détaillées p. 6. Un sandwich = une demi-baguette garnie. Formats repas premium : tarifs spécifiques p. 18.

PLATEAUX FRAÎCHEUR & PARTAGE

Vente sans service · Petites portions individuelles et sélections à partager en complément apéritif.

Prix TVAC · TVA 6 % · vente alimentaire sans service • Tarifs confirmés au devis

PETITES PORTIONS	FORMAT	PLATEAU
Mini-salades	12 × 100 g	44,52 €
Mini-salades de fruits	12 × 100 g	38,16 €
Verrines salées classiques / premium	25 × 60 ml	79,50 € / 95,40 €
Brochettes tomate-mozzarella	20 pièces	38,16 €
Brochettes jambon-fruit / saucisse-mangue	20 pièces	46,64 €
Mini-légumes farcis végétaux	25 pièces	58,30 €
Verrines sucrées	25 × 60 ml	84,80 €

LES PLATEAUX À PARTAGER

SÉLECTION	6 PERSONNES	10 PERSONNES	15 PERSONNES
Fromages · 100 g/personne hors décor	47,70 €	74,20 €	111,30 €
Charcuteries · 100 g/personne hors décor	50,88 €	79,50 €	116,60 €
Mixte · 75 g fromage + 50 g charcuterie/personne	58,30 €	90,10 €	132,50 €
Pains variés · 80 g/personne	12,72 €	19,08 €	28,62 €
Trempettes végétales & crudités · 150 g/personne	41,34 €	62,54 €	90,10 €
Trempettes avec viande · 150 g/personne au total	51,94 €	79,50 €	116,60 €
Trempettes avec saumon · 150 g/personne au total	58,30 €	90,10 €	132,50 €
Fruits frais prêts à déguster · 150 g/personne	31,80 €	47,70 €	68,90 €

Fromages, charcuteries, mixtes et trempettes : pains conseillés en supplément. Fruits frais pour compléter.

Pièce montée de fruits · 150 g/pers. : 6 pers. 159 € · 10 pers. 222,60 € · 15 pers. 302,10 €. Dressage standard inclus ; livraison et support loué séparés.

100 % VEGAN / PLANT BASED

Sans viande, poisson, œuf, lait, fromage ni miel · Prix selon les formats indiqués.

Prix TVAC · TVA 12 % · prestation de restauration • Tarifs confirmés au devis

LISTE A · MOYO

FINGER FOOD · PIÈCE

Aubergine Fumée · caviar d’aubergine	3,14 €
Rubis du Jardin · houmous de betterave	3,14 €
Grenade & Sésame · houmous, grenade	3,14 €
Douce Terre · patate douce, lentilles	3,14 €
Plant’Or Végétal · plantain, haricots	3,14 €
Triangle Nomade Jardin · samossa de légumes	2,80 €
Wrap Houmous · houmous, crudités	3,14 €
Mini-sandwich · légumes ou aubergine	2,91 €
Mini-batbout vegan	3,36 €
Mini-burger classique · vegan ou légumes grillés	3,50 €

WALKING DINNER · MINI-PORTION

Mafé Velours Jardin · mafé végétal, riz	6,16 €
Kachumbari du Jardin · pois chiches, plantain	5,60 €
Jollof du Jardin · riz, légumes, pois chiches	5,60 €
Coco Potager · curry végétal, riz coco	5,60 €
Yassa du Potager · pois chiches, riz citronné	6,16 €

REPAS INDIVIDUEL · BOX

Box Mafé Jardin	16,80 €
Box Kachumbari Jardin	16,80 €

DESSERT · PIÈCE

Brochette de Fruits	2,80 €
---------------------	--------

SAUCES & LÉGUMES · 150 G

Haricots verts	3,92 €
Haricots à la congolaise	3,92 €
Sauce yassa · 100 % végétale	3,92 €
Sauce mafé · légumes & arachide	4,48 €

LISTE B · SAVANNA

FINGER FOOD · PIÈCE

Mini-burger de plantain · vegan ou légumes grillés	3,90 €
Taco du Potager · haricots, avocat	3,58 €
Aumônière Jardin · pâte fine végétale	3,58 €
Curcuma Guacamole · tartelette végétale	3,58 €
Plantain Mangue · plantain, avocat, mangue	3,58 €
Kelewele Doré · plantain aux épices	2,80 €

WALKING DINNER · MINI-PORTION

Lituma Jardin · Sauce / Épinards · plantain pilé, haricots	6,72 €
Ewa Agoyin · haricots, sauce d’oignons, riz	6,16 €
Mille-feuille du Jardin · plantain, légumes grillés	6,72 €
Chou-fleur Soleil · chou-fleur, pois chiches	6,72 €

FÉCULENTS · 150 G

Riz Jaune Curry / Curcuma	4,48 €
---------------------------	--------

LÉGUMES & LÉGUMINEUSES · 150 G

Pondu Végétal · feuilles de manioc	5,04 €
Épinards Africains	4,48 €
Légumes Grillés	4,48 €

MINI-DESSERTS · PIÈCE

Vegan Passion · chocolat, crème passion végétale	3,92 €
Carrot Cake Végétal · carotte, citron, pécan	3,92 €

LISTE C · ZÉNITH

FINGER FOOD · PIÈCE

Fleur de Courgette · tempura végétale	5,04 €
Arancini Jollof · riz jollof, cœur végétal	4,48 €
Jardin de Braise · mini-sandwich	5,04 €

WALKING DINNER · MINI-PORTION

Raviole Coco · légumes, sauce coco	8,96 €
------------------------------------	--------

ENTRÉES · PORTION 150 G

Passion du Jardin · avocat, mangue, passion	9,52 €
Carpaccio de Racines · racines, huile truffée	9,52 €

FÉCULENTS · 150 G

Riz Safrané	5,60 €
Igname Rôtie	5,60 €

PAIN GARNI · REPAS INDIVIDUEL

Focaccia Passion Végétale · avocat, mangue, roquette	15,12 €
--	---------

Pains, sauces, panures et garnitures adaptés. Sans gluten sur demande, après vérification des ingrédients et conditions de préparation.

DESSERTS & PIÈCES À PARTAGER



Mini-desserts de 30-50 g : prix par pièce. Les douceurs de votre formule se choisissent dans la collection annoncée.

LISTE A • MOYO

ÉLÉGANCE

LES MINI-DESSERTS

Brownie Chocolat	2,80 €
Cookie Maison	2,80 €
Financier Amande	2,80 €
Muffin Chocolat	2,80 €
Carré Citron	2,80 €
Brochette de Fruits	2,80 €
Éclair Classique	2,80 €
Profiterole Chocolat	2,80 €

LISTE B • SAVANNA

SIGNATURE

LES MINI-DESSERTS

Citron Meringué	3,92 €
Panna Cotta Fruits Rouges	3,92 €
Cheesecake Signature	3,92 €
Mangue Passion	3,92 €
Chocolat Noisette	3,92 €
Praliné Croustillant	3,92 €
Berry · amande, caramel, fruits rouges	3,92 €
Kiwi Kiss · matcha, mascarpone, kiwi	3,92 €
Pistachio · pistache, chocolat blanc	3,92 €
Cherry · amande, vanille, fruits rouges	3,92 €
Vegan Passion · chocolat végétal, passion	3,92 €
Carrot Cake Végétal · carotte, citron, pécan	3,92 €

LISTE C • ZÉNITH

PRESTIGE

LES MINI-DESSERTS

Macaron Prestige	4,26 €
Éclair Pistache	5,04 €
Éclair Caramel Noir	5,04 €
Pavlova Dulcey	5,04 €
Finger Chocolat Noisette	5,04 €
Entremets Exotique	5,04 €



NOS TABLES GOURMANDES

MIKATÉ / PUFF-PUFF TOWER

50 pièces

134,40 €

100 pièces

268,80 €

200 pièces

470,40 €

Plateaux de fruits

Formats et prix : p. 20

Nature-vanille, banane, coco ou coco-gingembre. Un parfum par tranche de 25 ; support et montage au devis.

Minimum 20 mini-desserts par recette • Table de desserts, personnalisation et pièce montée : composition sur devis

Votre dîner, du premier au dernier service

Prix par personne · Boissons, équipe et matériel séparés, sauf inclusion écrite au devis.

2 services	Dès 69 €	3 services	Dès 89 €
Entrée + plat.		Entrée + plat + dessert.	
4 services	Dès 115 €	5 services	Dès 149 €
Mise en bouche + entrée + plat + dessert.		Mise en bouche + entrée + intermède fruité + plat + dessert.	
6 services	Dès 179 €	7 services	Dès 209 €
Mise en bouche + 2 entrées + intermède fruité + plat + dessert.		Mise en bouche + 2 entrées + intermède fruité + plat + fromage + dessert.	

Le menu final précise les recettes et leurs garnitures. Les créations et produits hors forfait restent distincts et sont chiffrés avant confirmation.

POUR COMPLÉTER : BOISSONS P. 24 · PERSONNEL & MATÉRIEL P. 25

Menu enfant : 12 € · Poulet doux, riz ou pomme de terre, fruit ; sans boisson.

LES FORMULES BOISSONS · AVEC OU SANS ALCOOL

Prix TVAC · Par personne, sauf mention · Tarifs confirmés au devis

Par personne · Durée continue à partir du premier service · Minimum 20 adultes pour les packs avec alcool.

MOYO · 2 HEURES

SANS ALCOOL

12,50 €

Eaux plate et pétillante, cola classique et sans sucre, limonade, jus d’orange et de pomme.

Prolongation : 3,50 € / pers. / h

AVEC ALCOOL

28,00 €

Pack sans alcool correspondant + vins blanc et rouge, bières pils et sans alcool. Une coupe de bulles par personne.

Prolongation : 8,50 € / pers. / h

SAVANNA · 3 HEURES

SANS ALCOOL

18,50 €

Moyo + bissap et gingembre. Un café ou thé inclus.

Prolongation : 4,50 € / pers. / h

AVEC ALCOOL

38,00 €

Pack sans alcool correspondant + vins blanc et rouge, bières pils et sans alcool. Deux coupes de bulles par personne.

Prolongation : 10,00 € / pers. / h

ZÉNITH · 4 HEURES

SANS ALCOOL

24,50 €

Savanna + café et thé à volonté pendant la dernière heure.

Prolongation : 5,50 € / pers. / h

AVEC ALCOOL

50,00 €

Pack sans alcool correspondant + vins blanc et rouge, bières pils et sans alcool. Bulles à volonté pendant les 4 heures.

Prolongation : 12,50 € / pers. / h

Eaux, softs, vins et bières à volonté pendant la durée du pack choisi. Prolongation : mêmes boissons ; les quotas de bulles Moyo/Savanna ne sont pas renouvelés. Service, verrerie, transport et installation séparés. Packs sans alcool en libre-service.

L’EXPÉRIENCE DEBY’S

Animations culinaires, art de la table et accompagnement de votre événement



ANIMATIONS CULINAIRES

Atelier découpe gigot **31,36 €**

150 g d’agneau + garniture · 2 h

Stand Afro Taco **20,16 €**

2 mini-tacos garnis · 1 h

Chef Live Pasta **24,64 €**

Pâtes et sauce, 250 g · 1 h

Stand Mini-Burgers **17,92 €**

2 mini-burgers · 1 h

Grillade Minute **26,88 €**

150 g viande/poisson + garniture · 1 h

Atelier Flambage **20,16 €**

1 dessert flambé · 1 h

Prix par personne.

Mise en place, matériel standard et personnel du stand compris.

Transport et vaisselle premium en supplément.

Food truck : composition, durée et faisabilité sur devis.

SERVICE & ART DE LA TABLE

MOYO **32 €** TTC

Une langue : FR, NL ou EN

SAVANNA **43 €**

Bilingue : FR-NL, FR-EN ou NL-EN

ZÉNITH **55 €**

Trilingue FR-NL-EN ; langues en plus sur demande

Prix par heure et par intervenant. Minimum 4 h.

FR : français ; NL : néerlandais ; EN : anglais. Langues et disponibilités confirmées au devis. Le profil de service est indépendant de la formule repas. Horaires, rôle et effectif sont précisés au devis.

VAISSELLE · PAR COUVERT

Jetable **4,84 €**

Écologique **6,05 €**

Porcelaine blanche **7,26 €**

Porcelaine bord doré **8,47 €**

Luxe **10,89 €**

Prestige **14,52 €**

Contenu, durée, nettoyage et casse précisés au devis. Règles de sélection et réservation : p. 27.

MOBILIER & LIVRAISON

Mange-debout premium **95,59 €**

Mange-debout Zeny **240,79 €**

Mange-debout Star **119,79 €**

Bar Blanco **313,39 €**

Bar Naturely **301,29 €**

Bar Wood **422,29 €**

Bar Luna 150 cm **458,59 €**

Barbecue Zen **156,09 €**

Barbecue **422,29 €**

Tonnelle 3 × 3 m · base **157,30 €**

Pack tables hautes / personne **7,26 €**

Livraison 0-15 km **24,20 €**

Livraison >15-25 km **54,45 €**

Livraison au-delà de 25 km **Sur devis**

Équipe hors Bruxelles / km A/R **0,54 €**

Locations : durée, installation et reprise au devis.

Livraison : distance depuis Schuman, Bruxelles ; un trajet standard.

CRÉONS VOTRE RÉCEPTION

Quantités, allergènes, disponibilité, équipe et options précisés au devis. Délai conseillé : une à deux semaines.

catering@debysdelice.com · +32 456 37 36 23

Tarifs indicatifs, confirmés au devis selon les quantités et les choix retenus. Visuels d’illustration.

LES ESCALES DE DEBY’S DELICE

Des racines africaines aux rencontres européennes : choisissez un voyage, puis composez votre réception.

RACINES DU CONGO

La générosité des recettes congolaises, entre feuilles mijotées, manioc et plantain.

Riz, pondu & poulet ou tilapia

Inspiration Congo · RDC

À retrouver dans les walking dinners et les boxes, p. 9 et 16.

Lituma

Inspiration Congo · RDC

Plantain pilé, à associer au pondu ou à votre sauce choisie.

Haricots à la congolaise

Inspiration Congo · RDC

À composer avec un riz parfumé et la protéine de votre choix.

Protéines p. 13 · Féculents p. 14 · Sauces & légumes p. 15

RENCONTRE DES DEUX RIVES

Des associations imaginées par Deby pour faire dialoguer textures africaines et inspirations européennes.

Poulet DG / DG des Saveurs

Cameroun · recette revisitée

Poulet, plantain et légumes : une escale généreuse.

Yassa Citron d’Or

Inspiration Sénégal · Casamance

Oignons et citron, accompagnés de riz parfumé.

Bar, mousseline de manioc & épinards

Association fusion DEBY’S DELICE

Une proposition à composer avec les choix de votre formule.

Gratin dauphinois

France · Dauphiné

Un classique français à associer à vos protéines.

Walking dinner p. 9 · Buffet p. 13 à 15

LES CRÉATIONS DE DEBY

Le plantain et le manioc deviennent les signatures d’une cuisine personnelle et généreuse.

Grantina

Création DEBY’S DELICE · inspiration afro-italienne

Plantain, aubergines grillées, poivrons rôtis, burrata et fromage râpé.

Plantagna

Création DEBY’S DELICE · inspiration afro-italienne

Une lasagne de plantain, selon les garnitures de la carte.

Manio’Cœur & mini-burger de plantain

Créations DEBY’S DELICE

Deux bouchées pour débiter la découverte.

Finger food p. 6 à 7 · Créations et prix p. 12

Parcours d’inspiration, pas des forfaits supplémentaires : prix, quantités et choix selon la formule retenue.

Votre formule, en toute clarté

Les quantités et les choix indiqués dans votre formule font foi. Chaque supplément apparaît séparément dans le devis.

01 INCLUS DANS LA FORMULE

Les quantités annoncées sous Moyo, Savanna ou Zénith.

Les recettes se choisissent dans les listes autorisées, **selon les quotas du format.**

Boissons incluses uniquement si annoncées.

02 À LA CARTE & SUPPLÉMENTS

Les prix individuels servent aux commandes seules et aux **pièces ajoutées.**

Homard cocktail et Couronne : hors forfait.

Entrées chaudes p. 11 : à la carte ou en ajout au prix affiché, hors quota.

03 SERVICE & LOGISTIQUE

Personnel, vaisselle, verrerie, mobilier, livraison et installation : séparés sauf inclusion écrite.

Reprise et nettoyage suivent le devis.

Les animations comprennent uniquement les moyens annoncés.

04 COMPOSER VOTRE BUFFET

Un buffet commun, partagé entre les convives.

1 choix sauce/légumes = 1 sauce OU 1 légume.

Zénith : 1 mini-créeation parmi Manio'DG, Grantina, Plantagna Poulet ou Bœuf. Protéines avec * : supplément p. 13.

05 MINIMUMS & ADAPTATIONS

Formules : 10 personnes minimum, sauf mention.

Mini-burgers à la carte : **25 par variété**, 2 garnitures maximum. Autres minimums sur les pages produits.

Allergies et sans gluten : vérification avant confirmation.

06 CONFIRMER LA RÉCEPTION

Le devis précise **date, lieu, effectif, recettes, quantités et horaires.**

Réservation selon **devis signé et acompte prévu.**

Échéances, modifications et annulation figurent au contrat et dans les CGV.

Vegan : sans viande, poisson, œuf, lait ni miel. La mention ne garantit pas l'absence d'autres allergènes.

Donnons vie à votre réception.

Votre proposition commence ici.

Un interlocuteur, une sélection adaptée à votre occasion et des prestations clairement chiffrées.

DEBY'S DELICE

Déborah +32 456 373 623

catering@debysdelice.com

www.debysdelice.com

56 Avenue d'Auderghem 1040 Etterbeek · Belgique

Pour recevoir une proposition

Date et horaires · lieu · nombre de convives · format souhaité
· budget indicatif · régimes alimentaires · personnel, boissons
et matériel nécessaires.

Mariage, anniversaire ou fête de famille : indiquez les
moments à accompagner, de l'apéritif au dessert.