



Traiteur afro-européen haut de gamme, spécialisé en événements professionnels, institutionnels et corporatifs

2025-2026

TABLE DE MATIÈRES



A PROPOS DE NOUS	02
NOS VALEURS 1	03
NOS VALEURS 2	04
EXCELLENCE	05
NOTRE MISSION	06
CE QUI NOUS DISTINGUE	07
NOS SERVICES	08
DÉGUSTATION & FAQ	09
OFFRES SPÉCIALES	10
BUFFET PÉTIT DEJEUNER	11
BUFFET BRUNCH GOURMAND	12
PLAT CHAUD - SERVICE À L'ASSIETTE	13
DINER GASTRONOMIQUE ASSIS	14
BUFFETS CHAUDS / FROIDS	15
BUFFETS AFRO / FUSION	16
BARBECUE CHIC	17
FINGER-FOOD / WALKING DINNER	18
AFTERWORK / COCKTAIL DINATOIRE	19
NOS PLATEAUX I	20
NOS PLATEAUX II	21
BAR À SALADE	22
BAR À BOISSONS	23
LOCATION VAISSELLE	24
LOCATION MOBILIER	25
LOCATION FOOD-TRUCK	26
PERSONNELS DE SERVICE	27
FRAIS DE DERNIÈRE MINUTE & LIVRAISON	28
NOTRE ÉQUIPE	29
CONTACTEZ-NOUS	30



PROPOS DE NOUS

DEBY'S DELICE, fondée par la cheffe Déborah Libande, incarne l'excellence et l'originalité de la fusion culinaire afro-européenne à travers trois univers :

- Traiteur haut de gamme pour événements privés et professionnels
- Foodtruck itinérant, ambassadeur des saveurs africaines
- Bistronomie raffinée au cœur des institutions européennes, à Schuman

Nous élaborons des menus sur mesure, pensés pour refléter vos goûts, respecter vos régimes alimentaires et s'adapter à votre budget. Notre équipe jeune, dynamique et passionnée s'engage à vous offrir :

- Des produits frais, locaux et durables
- Un service client irréprochable
- Des créations culinaires alliant esthétique et gourmandise

Chaque plat est conçu comme une véritable œuvre d'art, destinée à émerveiller autant les yeux que les papilles.





NOS VALEURS

P.A.R.I.S

Personnalisation

01

Authenticité et Excellence

02

Respect et responsabilité

03

Interculturel

04

Satisfaction (Engagement Qualité)

05

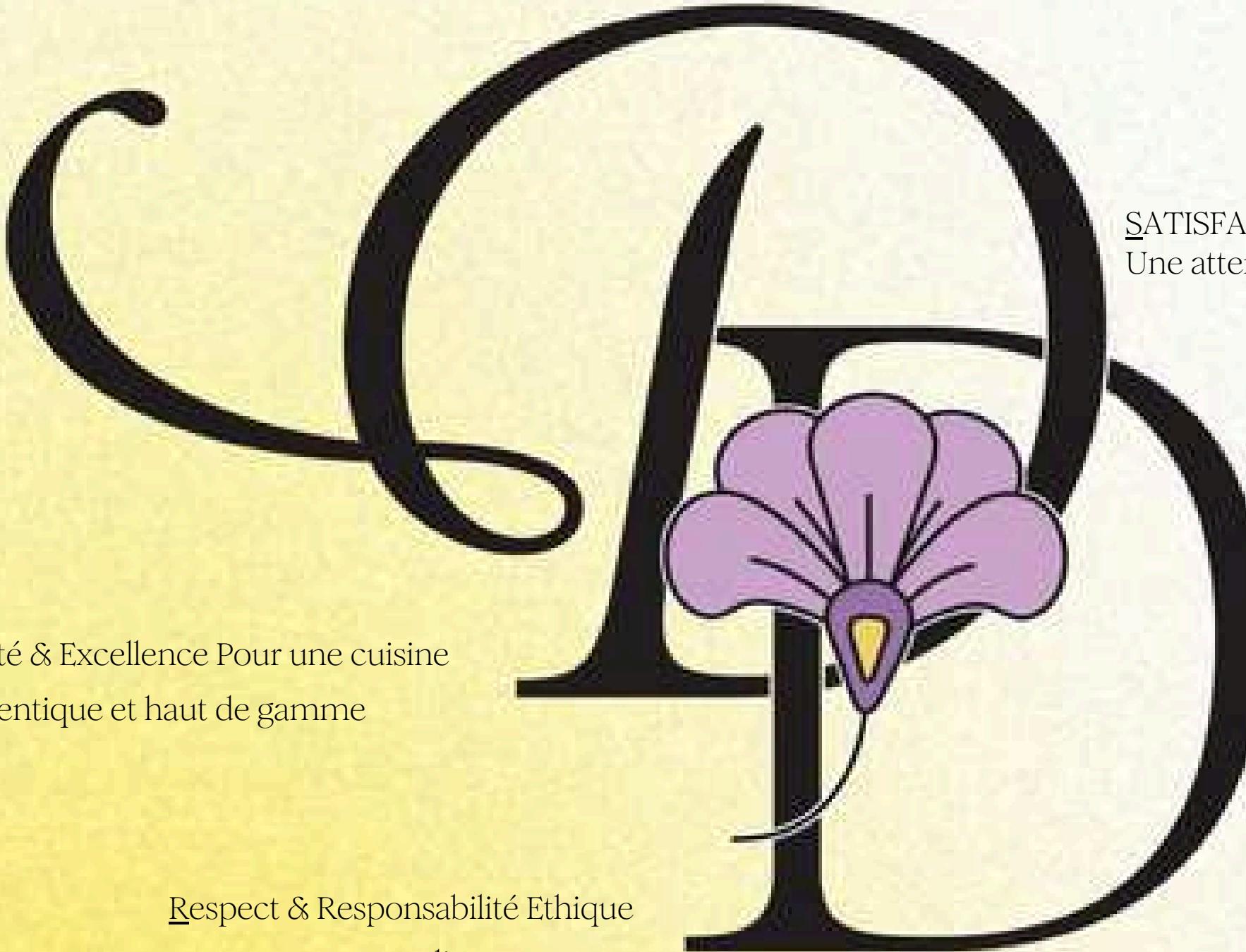


NOS VALEURS

PERSONNALISATION Des services sur mesure pour chaque client

Authenticité & Excellence Pour une cuisine authentique et haut de gamme

Respect & Responsabilité Ethique envers nos clients et l'environnement



SATISFACTION (Engagement Qualité)
Une attention rigoureuse à chaque détail

INTERCULTUREL: Une fusion unique des cultures africaines et européennes

P.A.R.I.S

VOTRE CONFIANCE, NOTRE BELLE RÉCOMPENSE !



E.X.C.E.L.L.E.N.C.E

Notre engagement ne tient pas en un mot. Il tient en dix principes.
Chaque lettre compte. Chaque détail aussi.

E — Élégance : dans la présentation raffinée, le service soigné, l'attitude

X — eXpérience totale : avant, pendant et après l'événement

C — Cuisine fusion : Harmonie entre Afrique & Europe, maîtrise des saveurs sans compromis

E — Éthique : produits durables, circuits courts, respect environnemental

L — Local & de saison : priorité au frais et à la qualité. Fraîcheur garantie

L — Leadership : ambition de devenir LA référence du traiteur afro-européen

E — Engagement client : À l'écoute, réactifs, fiables

N — Neutralité & inclusion : Tous les régimes respectés et valorisés

C — Créativité : Des saveurs originales, maîtrisées et renouvelées

E — Exigence : Rigueur de l'assiette à la logistique





NOTRE MISSION

La mission de DEBY'S DELICE est de révéler la richesse des cultures afro-européennes à travers une cuisine raffinée, créative et authentique, en offrant des expériences culinaires sur mesure qui célèbrent la diversité, le partage et l'excellence.

Nous nous engageons à sublimer chaque moment — qu'il soit intime, professionnel ou festif — en mettant à l'honneur des produits de qualité, un service irréprochable et une touche d'âme dans chaque plat.



CE QUI NOUS DISTINGUE

1



FUSION CULINAIRE AFRO-EUROPÉENNE

Nous combinons avec audace les traditions africaines avec les classiques européens, pour des saveurs qui étonnent

2



UNE PRÉSENTATION SOPHISTIQUÉE

Chaque plat est une œuvre d'art, conçue pour ravir les yeux avant les papilles.

3



UN SERVICE HAUT DE GAMME

De la livraison soignée à l'installation sur place avec du personnel qualifié, nous prenons soin de chaque détail pour une organisation sans faille.



FLEXIBILITÉ TOTALE

Des réunions intimes aux grands galas, nous imaginons des solutions sur-mesure pour sublimer vos événements

4



NOS SERVICES

1



RESTAURATION PROFESSIONNELLE SUR PLACE OU EN LIVRAISON

Petits-déjeuners, brunchs, lunchs chauds, dîners gastronomiques, buffets (chaud/froid/afro/fusion), finger food, walking dinner, plateaux gourmands...

2



BAR À DESSERTS & COCKTAILS ÉVÉNEMENTIELS

Desserts raffinés : formules des desserts, verrines et gâteaux personnalisés,

Fontaine de chocolat : Accompagnée de fruits frais et de mignardises

Bar à cocktails : formules boissons Boissons avec ou sans alcool, préparées sur place par des barman professionnels.

3



SERVICE DU PERSONNEL & COORDINATION ÉVÉNEMENTIELLE

Chefs sur place, serveurs, runners, hôtesse, barmaids... ainsi que gestion logistique, installation, mise en place et accueil.

4



LOCATION DE VAISSELLE & MATERIEL ÉVÉNEMENTIEL

Vaisselle standard ou premium, nappes, chafing dishes, décoration de table, centre de table, etc.

5



PRIVATISATION DE NOTRE SALLE ÉVÉNEMENTIELLE

Capacité:

- Jusqu'à 40 places assises
- Jusqu'à 70 personnes debout

Idéal pour conférences, lunchs VIP, formations, mariage intime...

6



ACCOMPAGNEMENT CORPORATE & OFFRES SUR MESURE

Contrats cadres, abonnements lunchs, branding, prestations clés en main, offres multilingues et internationales.



DÉGUSTATION & FAQ

Découvrez nos saveurs uniques et obtenez toutes les réponses à vos questions !

DÉGUSTATION : TESTEZ NOTRE SAVOIR-FAIRE LORS DE NOS SÉANCES DE DÉGUSTATION, VOUS AUREZ L'OCCASION DE :

Dégustez une sélection de plats afro-européens préparés avec des ingrédients de qualité.

Découvrez des saveurs alliant tradition et modernité.

Recevez des recommandations personnalisées pour votre événement.

FAQ : Tout ce que vous devez savoir sur nos services, nous répondons à toutes vos questions, notamment :

- Quels sont les délais de réservation ?
- Proposez-vous des solutions pour des régimes spécifiques ?
- Offrez-vous des options de personnalisation ou un service sur place ?
- Etc.

POURQUOI PARTICIPER?

Assurez-vous de choisir : Goûtez avant de réserver.

Service sur mesure : Bénéficiez de conseils adaptés à vos besoins.

Tranquillité d'esprit : Partez avec toutes les informations nécessaires à la réussite de votre événement.

Réservez dès maintenant votre dégustation !

Contactez-nous par téléphone ou par email pour prendre rendez-vous.

DEBY'S DELICE - La gastronomie afro-européenne au service de votre événement.



OFFRES SPÉCIALES



Chez Deby's Delice, chaque événement est unique et nous mettons tout en œuvre pour le rendre inoubliable.

Découvrez nos offres exclusives alliant économies, fidélité et services personnalisés :

PROGRAMME DE FIDÉLITÉ

Cumulez des points à chaque commande et échangez-les contre des réductions ou des services :

- 1 point pour chaque 10€ dépensés.
- 10 points = 10€ de réduction sur votre prochaine commande.

OFFRE DE PREMIÈRE COMMANDE

- Bénéficiez de 5% de réduction sur votre première commande chez nous.
- Conditions : Offre non cumulable avec d'autres promotions.

OFFRE GROUPE ET ENTREPRISE

Pour les groupes ou événements d'entreprise :

Service d'installation gratuit pour événements de plus de 50 personnes.
15% de rabais pour les commandes régulières de 50 personnes et plus.

Services Personnalisés à la carte. Ajoutez une touche unique à votre événement avec :

- *Ateliers culinaires* : Apprenez à préparer des plats afro-européens avec notre chef Bar à
- *Cocktails ou smoothies* : Une animation originale avec des boissons exotiques et fraîches

Nous sommes là pour vous accompagner et faire de vos célébrations une réussite mémorable, tout en respectant vos besoins, votre budget et exigence.

BUFFET PETIT DÉJEUNER



MOYO

- 2 viennoiseries
- 2 tranches de pain
- 1 confiture (25g)
- beurre
- fromage (1 tranche)
- yaourt nature/vanille (125g)
- granola (30g)

220€

22€/personne



SAVANNA

- 3 viennoiseries
- 3 tranches de pain frais
- 1 confiture (25g)
- beurre
- 2x nutella (15g)
- fromage (2 tranche)
- yaourt nature/vanille (125g)
- granola (30g)
- 2 cake moelleux
- 100g fruits frais
- 1 jus frais (25cl)

290€

29€/personne



ZÉNITH

- Tout de la formule SAVANNA +
- 2 pancakes ou 2 crêpes au choix
- Plateau (M) de fromages & charcuteries fines
- 1 boisson chaude (café ou thé)
- 1 smoothie ou 1 jus de 50cl

390€

39€/personne



MINIMUM 10 PERSONNES

BRUNCH GOURMAND



MOYO

- 2 crêpes ou 2 pancakes
- 2 œufs brouillés
- 2 tranches de pain
- 2 tranches de fromage
- 1 yaourt + granola (150g)
- 1 mini confiture

250€

25€/personne



SAVANNA

- MOYO +
- 2 brochettes de poulet ou 2 saucisses de champagne
- 2 toasts garnis (avocat/saumon ou crevettes)
- 2 mini viennoiseries
- 1 bowl tropical (fruits + graines - 100g)

320€

32€/personne



ZÉNITH

- SAVANNA +
- œufs bénédicte (1 muffin + œuf poché + sauce)
- 2 tranche de bacon
- 1 portion de légumes rôtis (80g)
- 3 mini dessert
- 1 smoothie (25 cl)
- 1 verre de cava (125ml) ou 1 bouteille(20cl) de vin

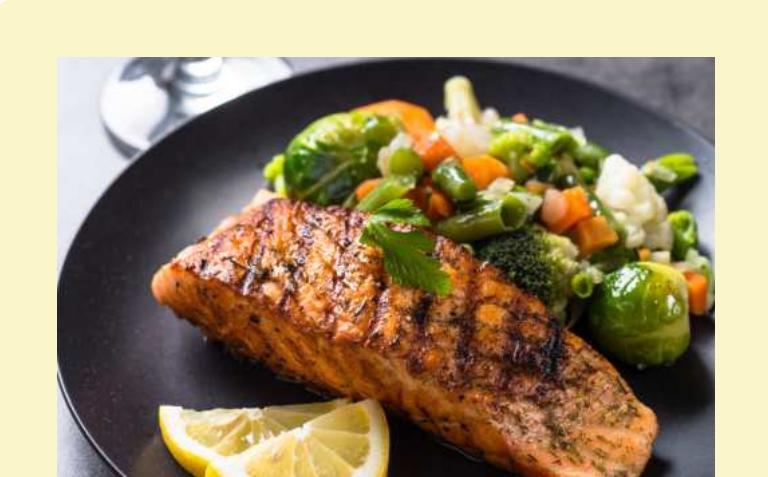
450€

45€/personne



MINIMUM 10 PERSONNES

PLAT CHAUD - SERVICE À L'ASSIETTE



MOYO

- 1 plat principal (viande ou végé)
- 1 part de pain (1/4 baguette ou pain artisanal)
- 1 accompagnement chaud (riz, semoule ou légumes)

260€

26€/personne



SAVANNA

- 1 plat principal (viande, poisson ou végé)
- 1 part de pain (1/4 baguette ou pain artisanal)
- 1 accompagnement chaud (riz, semoule ou légumes)
- 1 soupe
- 1 mini dessert ou un fruit

320€

32€/personne



ZÉNITH

- 1 plat principal (viande, poisson ou vg)
- 1 accompagnement chaud (riz, purée..)
- 1 soupe + pain
- garniture + sauce maison
- 1 dessert premium
- Dressage raffiné avec micro-pousses
- 1 verre de vin ou boisson chaude

420€

42€/personne

MINIMUM 10 PERSONNES



DÎNER GASTRONOMIQUE ASSIS



2 SERVICES

- 1 Entrée
- 1 plat

320€

32€/personne



3 SERVICES

- 1 Entrée
- 1 plat
- 1 dessert

390€

39€/personne



4 SERVICES

- 1 Entrée
- 2 plats
- 1 dessert

OU

- 1 Amuse-bouche /apéritif
- 1 Entrée
- 1 plats
- 1 dessert

460€

46€/personne



5 SERVICES

- Amuse-bouche (2 pièce)
 - 1 entrée
 - 2 plats
 - 1 dessert
- OU
- Amuse-bouche (2 pièce)
 - 1 entrée chaude + froide ou
 - 1 trou normand ou une soupe
 - 1 plats
 - 1 dessert

550€

55€/personne



BUFFETS CHAUDS / FROIDS



SAVANNA

- 1 plat chaud
- 1 accompagnement
- 1 crudité ou salade

290€

29€/personne



ZÉNITH

- 2 plats chauds
 - 2 accompagnements
 - 1 crudité
- OU
- 1 entrée ou 2 apéritifs
 - 1 plat chaud
 - 2 accompagnements
 - 1 crudité
 - Dressage en chafing dishes inclus

390€

39€/personne



SAVANNA

- 1 plat froid
- 1 accompagnement
- 1 crudité ou salade

290€

29€/personne



ZÉNITH

- 2 plats froids
- 2 accompagnements
- 1 crudité
- OU
- 1 entrée ou 2 apéritifs
- 1 plat froid
- 2 accompagnements
- 1 crudité
- Dressage en chafing dishes inclus

390€

39€/personne

BUFFETS AFRO / FUSION



SAVANNA

- 2 plats typiques
- 2 accompagnements
- 1 salade ou sauce maison

OU

- 1 entrée ou 2 apéritifs
- 1 plat typique
- 2 accompagnements
- 1 salade ou sauce maison

380€

38€/personne



ZÉNITH

- 2 plats typiques
- 2 accompagnements
- 1 salade ou sauce maison
- 1 plateau de mini-dessert
- OU
- 1 entrée ou 2 apéritifs
- 1 plat typique
- 2 accompagnements
- 1 salade ou sauce maison
- 1 plateau de mini-dessert

450€

45€/personne



SAVANNA

- 1 plat typique afro
- 1 plat typique européen
- 2 accompagnements
- 1 salade ou sauce maison
- OU
- 1 entrée ou 2 apéritifs
- 1 plat au choix
- 2 accompagnements
- 1 salade ou sauce maison

380€

38€/personne



ZÉNITH

- 1 plat typique afro
- 1 plat typique européen
- 2 accompagnements
- 1 salade ou sauce maison
- 1 plateau de mini-dessert
- OU
- 1 entrée ou 2 apéritifs
- 1 plat au choix
- 2 accompagnements
- 1 salade ou sauce maison
- 1 plateau de mini-dessert

450€

45€/personne

BARBECUE CHIC



MOYO

- 1 viande grillée (brochette ou pilon poulet)
- 1 accompagnement chaud (attieké, riz ou légumes)
- 1 crudité ou salade
- Pain & sauce maison

280€

28€/personne



SAVANNA

- 2 viandes grillées (poulet, bœuf, poisson ou merguez)
- 2 accompagnements
- 1 salade fraîche
- Pain & dips

360€

36€/personne



ZÉNITH

- 3 Viandes & poissons marinés (- choix : gambas, côtelette, brochettes...)
- 2 accompagnements
- 1 salade fraîche
- 1 plateau de mini dessert
- Chef sur place inclus

480€

48€/personne

MINIMUM 10 PERSONNES



FINGER FOOD / WALKING DINNER



MOYO

- 6 bouchées afro-européennes
- 1 dip maison signature

280€

28€/personne



SAVANNA

- 9 bouchées raffinées
- 2 verrines sucrées/salées
- 2 dips aux arômes uniques

350€

35€/personne



ZÉNITH

- 12 bouchées (dont 3 chaudes et froids sucrées) sauf sur demande
- Dips prémium variés complète

450€

45€/personne



MINIMUM 10 PERSONNES

AFTERWORK / COCKTAIL DÎNATOIRE



MOYO

- 5 bouchées salées
- Ou 3 bouchées et 2 verrines
- Minis cubes de fromage affinés

280€

28€/personne



SAVANNA

- 8 bouchées raffinés
- OU
- 5 bouchés et 3 verrines
- Minis cubes de fromage affinés

360€

36€/personne



ZÉNITH

- 10 bouchées prestige (incl. blinis au caviar, tartare...)
- 2 mini desserts gourmets

460€

46€/personne

MINIMUM 10 PERSONNES



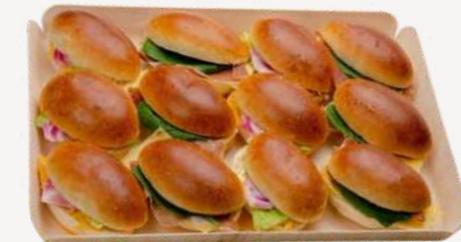
NOS PLATEAUX - I



SANDWICHES TRIANGLES
93.75€ | 25 PIÈCES
• Aussi en veggie



FOCACCIAS
210€ | 25 PIÈCES
8.95€ | PIÈCE
• Focaccias artisanales
• Aussi en veggie



MINIS SANDWICHES MOUS
99,95€ | 25 PIÈCES
• Aussi en veggie



DEMI BAGUETTES
195€ | 25 PIÈCES
8.50€ | pièce



MINIS SANDWICHES PREMIUM
112.50€ | 25 PIÈCES



MIX MINIS SANDWIHES
109€ | 25 PIÈCES
12mous + 13premium

MOYO

39 € / plateau (+/-7 pers.)

Contenu :

- 4 à 5 fruits (ex : ananas, pastèque, kiwi, raisins, orange)
- Décoration naturelle (feuilles, fleurs comestibles selon saison)



SAVANNA

59 € / plateau (+/-12 pers.)

Contenu :

- 6 à 8 fruits (ex : mangue, ananas, pastèque, fruits rouges, pomme, passion, kiwi, raisin)
- Décoration florale & verdure



MINIS SANDWICHES VEGAN / VEGGIE
80.99€ | 25 PIÈCES



MINIS BURGERS
115€ | 25 PIÈCES
• Aussi en veggie



MINIS BATBOUTS
72.50€ | 25 PIÈCES
farcis: thon, poulet, boeuf/veau, veggie



MINIS BURGERS PLANTAINS
115€ | 25 PIÈCES
• Aussi en veggie



MINIS WRAPS
72.50€ | 25 PIÈCES
• Aussi en veggie



ROULÉS
45.00€ | 25 PIÈCES
• jambon/samon/vegan



ZENITH

89 € / plateau (+/-18 pers.)

Contenu :

- 10 fruits & + (ex : mangue, ananas, papaye, fruit du dragon, pastèque, coco, litchi, baies, figue, Noix de coco fraîche, Fruits rouges et baies fraîches,...)
- Eléments décoratifs originaux (fleurs comestibles, perles de jus, mini pics design)

NOS PLATEAUX - II



MINIS SALADES
47.50€ | 12 PIÈCES



**MINIS SALADES DE
FRUITS FRAIS**
47.50€ | 12 PIÈCES



**MINIS VERRINES
SALÉS**
99.95€ | 25 PIÈCES
• Aussi en veggie



**BROCHETTE
FRAÎCHEUR**
30.50€ | 20 PIÈCES
• Tomate -mozzarella
• Gambas -ananas
• Jambon-fruit saison
• saucisse,mangue



MINIS FARÇIS
45.00€ | 25 PIÈCES
farcis: courgettes, oignons,
poivrons, tomates & aubergines



**MINIS VERRINES
SUCRÉS**
112.50€ | 25 PIÈCES



FROMAGES*
• Moyo : 59€
• Savanna : 75€
• Zenith : 95€



CHARCUTERIES*
• Moyo : 62€
• Savanna : 79€
• Zénith : 99€



MIX FROM + CHAR*
• Moyo mixte : 72€
• Savanna : 95€
• Zénith : 115€



PAINS VARIÉS
• Moyen : 39€
• Grand : 55€

*Pour accompagner fromages, dips,
charcuteries ou brunchs

*Inclus : assortiment de pains tranchés,
mini pains, crackers, gressins



ORIGINAL
• Moyenne 65€
• Grand : 95€



SAUMON
• Moyenne: 69€
• Grand : 99€



VEGAN
• Moyenne: 59€
• Grand : 89€

*Moyo (+/- 8 pers), Savanna (+/- 10 pers), Zenith (+/- 12 pers)

Les tremperettes

BAR À SALADE



MOYO

- 1 base (jeunes pousses, boulgour ou riz)
- 4 toppings : crudités de saison, légumes rôtis, herbes fraîches, graines
- 1 protéine veggie (falafels ou œuf dur)
- 1 sauce (vinaigrette citronnée, tahini, etc.)
- Pain frais ou crackers

240€

24€/personne



SAVANNA

- 2 bases (quinoa, jeunes pousses, pâtes, lentilles...)
- 5 toppings raffinés (avocat, pickles, légumes grillés, fruits secs, fromage, etc.)
- 1 protéine au choix :
- → Poulet rôti / Crevettes marinées / Halloumi / Œuf bio
- 2 sauces originales
- Pain + topping croquant (noix, graines, oignons frits)

260€

26€/personne



ZÉNITH

- 3 bases au choix (incluant base sans gluten)
- Jusqu'à 8 toppings : légumes confits, fromage affiné, fruits frais, superaliments...
- 2 protéines premium :
- → Saumon fumé, crevettes black tiger, tofu croustillant, magret de canard...
- 3 sauces maison (ex : gingembre-mangue, bissap-citron, yaourt-curry vert)
- Pain artisanal, focaccia ou crackers

290€

29€/personne

MINIMUM 10 PERSONNES



BAR AUX BOISSONS



MOYO

Inclus :

- 1 boisson au choix par personne :
- Jus (bissap, gingembre, ananas, pomme...)
- OU eau plate/pétillante
- Présentation sobre & soignée
- verrerie simple inclus
- **✗** Staff non inclus

6€

Prix par personne



SAVANNA

Inclus :

- 2 boissons/personne au choix :
- Jus frais (bissap, gingembre, pomme..)
- Cocktails sans alcool (Virgin Mojito, Coco Sunrise, Bissap Passion...)
- Eaux aromatisées maison
- Softs artisanaux ou standards
- Bar à boissons avec présentation soignée (verrerie premium inclus)
- Décoration légère (fleurs, signalétique boissons)
- **✗** Staff non inclus
- **⚠** Service possible en option

16€

Prix par personne



ZÉNITH

Inclus :

- 3 boissons par personne parmi :
- 1 cocktail avec/sans alcool (ex. Tropic Zen, Spritz Bissap...)
- 1 flûte de champagne (ou cava premium)
- 1 verre de vin rouge ou blanc
- + 1 jus maison ou soft au choix
- Bar décoré selon le thème de l'événement
- Verrerie élégante & premium incluse
- Installation complète
- **✗** Staff non inclus
- **⚠** Barman en option

32€

Prix par personne



LOCATION VAISSELLE



MOYO

PACK VAISSELLE JETABLE 4€/PERSONNE

- Assiettes en carton de haute qualité
- Couverts en plastique/carton dur
- Essuie-tout de qualité supérieure

PACK VAISSELLE ÉCOLOGIQUE 5€/PERSONNE

- Assiettes biodégradables (palme ou canne à sucre)
- Couverts en Bambou
- Serviettes en papier recyclé
- Verres compostables

4€

Prix par personne



SAVANNA

PACK VAISSELLE STANDARD 6€/PERSONNE

- Assiettes en porcelaine blanche
- Couverts en acier inoxydable
- Verres à vin et à eau en verre
- Serviettes en tissu

PACK VAISSELLE DORÉE 7€/PERSONNE

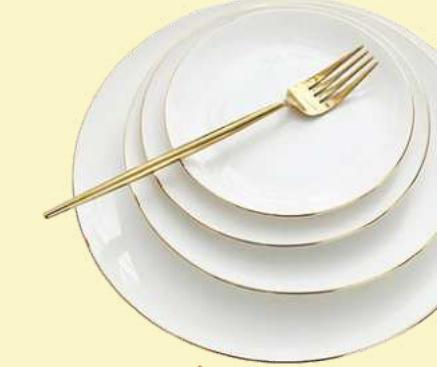
- Assiettes en porcelaine blanche avec bordure dorée
- Couverts en acier inoxydable doré
- Verres à pied en cristal
- Serviettes en tissu assorties

VERRES À VIN – 1 €/PERS

FLÛTES À FLUTE CHAMPAGNE – 1,50 €/PERS

6€

Prix par personne



ZÉNITH

PACK VAISSELLE DE LUXE 9€/PERSONNE

- Assiettes en porcelaine fine avec bord argenté ou doré
- Couverts en acier inoxydable de qualité supérieure
- Verres à pied en cristal
- Serviettes en tissu en lin
- Dressage de table avec nappes et chemins de table en coton

PACK VAISSELLE PRESTIGE 12€/PERS

- Assiettes en porcelaine fine + dorés
- Couverts en argent, néo-or, acier inoxydable, cuivre.
- Verres en cristal de luxe : vin, eau et flûte
- Serviettes en lin brodées
- Décoration de table complète avec nappes en lin et centre de table fleuri

9€

Prix par personne



LOCATION MOBILIER



PACK TABLE HAUTE
6€/PERS
Tables pliantes standards
avec nappes en tissu
(blanc,noir ou autre)



MANGE DEBOUT PREMIUM
79€ / table
inclus livraison et
installation complète sur
site + récupération



MANGE-DEBOUT ZENY
199€ / table
inclus livraison et
installation complète sur
site + récupération



MANGE-DEBOUT STAR 99€/TABLE
Nappage premium+
sur-nappe +
Fleurs fraîches+
installation incluse



BAR BLANCO PREMIUM
259€
inclus livraison,
installation complète
et récupération



BAR NATURELY
249€
Disponible en noir, blanc
et bois prémium
inclus livraison et
installation complète sur
+ récupération



BAR WOOD PREMIUM
349€
inclus livraison et
installation complète sur
site + récupération



BAR LUNA DE 150CM
379€
inclus livraison et
installation complète sur
site + récupération



BARBECUE ZEN
129€
inclus livraison et
installation complète
sur site + récupération



BARBECUE 349€
inclus livraison et
installation complète
sur site + récupération

LOCATION FOOD-TRUCK



MOYO

- 2 heures de services
- Livraison, installation et décoration incluses
- Assortiment de mini-samoussas ou brochettes de poulet épicées
- Burgers de poulet ou de bœuf + frites ou Un plat signature fusion afro-européenne
- Boisson : 1 boisson au choix (jus de gingembre, bissap, eau ou soda)
- Option dessert en supplément (5€/personne).

“Formule découverte”

30€

Prix par personne



SAVANNA

- 3 heures de services
 - Livraison, installation et décoration soignée du food truck
 - Assiette dégustation (mini beignets de morue, beignets de banane, samosas)
- Sélection de 2 plats varié afro-européens :
- Mafe de boeuf servi avec du riz blanc
 - Burgers afro-chic avec garnitures
 - Bar à Tacos revisité (garnitures : poulet, poisson, légumes grillés)
 - Dessert : Mini tartelettes
 - Boisson : 2 boissons au choix inclus

“Formule Gourmande”

40€

Prix par personne



ZÉNITH

- 4 heures de service
- Livraison, installation et décoration soignée du food truck + terrasse
- Starter: Prestige Selection (salmon tartare verrines...)
- Assiette de dégustation au choix
- Bar avec plats typiques afro-européens (mafé revisité, etc.)
- Option végétarienne ou végétalienne
- Buffet de desserts chic (macarons, etc.)
- Cocktails signatures sans alcool, eaux et thé glacé maison.
- Animation culinaire incluse : Live Cooking

“Formule Gourmande”

60€

Prix par personne



MINIMUM 15 PERSONNES

PERSONNELS DE SERVICE



MOYO

- Service buffet ou en salle
- Service boissons
- Aide à l'installation
- Débarrassage simple
- Tenue comprise
- Durée minimale : 4 heures par serveur
- + Frais de déplacement hors Bruxelles : 0,45€/km
- + Chef de salle ou coordinateur : sur demande

25€/h*

*25€/h en semaine
28€/h le week-end & jours fériés



SAVANNA

- Personnel Bilingue (Fr/Nl ou Fr/Eng)
- Service buffet ou en salle rafiné
- Service à l'assiette
- Service boissons
- Mise en place soignée complète
- Débarrassage & débarrassage renforcé
- Tenue comprise + gants noir
- Durée minimale : 4 heures par serveur
- + Frais de déplacement hors Bruxelles : 0,45€/km
- + Chef de salle ou coordinateur : sur demande

29€/h*

*29€/h en semaine
32€/h le week-end & jours fériés

TARIF PAR SERVEUR / PERSONNEL

+ HEURE SUPP. : +25€/H

+ CHEF DE SALLE OU COORDINATEUR : SUR DEMANDE



ZÉNITH

- Personnel multilingue (Fr, Nl, Eng..)
- Tout de 'SAVANNA' +
- Service protocolaire
- Accueil VIP des invités
- Tenue comprise + gants blancs
- Durée minimale : 4 heures par serveur
- + Frais de déplacement hors Bruxelles : 0,45€/km

39€/h

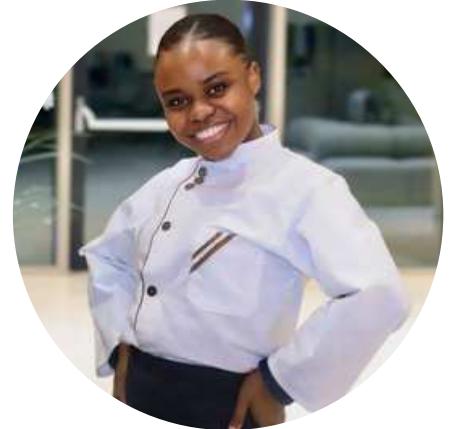
*39€/h en semaine
42€/h le week-end & jours fériés



Frais de Dernière Minute & Livraison

Frais de commande de dernière minute		Détail	
Moins de 72 h		+ 10 % du montant total HT	
Moins de 48 h		+ 20 % du montant total HT	
Moins de 24 h		+ 30 % du montant total HT	
Frais de livraison - Depart: Schuman (Bruxelles)		Frais de livraison	
Zone 1: < 15 km	0-15 km	20 € HT	
Zone 2 : 15 à 25 km	25km à plus	35 € HT	Sur devis

NOTRE ÉQUIPE



FOUNDER & CEO
DEBORAH LIBANDE



RH/MANAGER ADMIN
ELFIE LEFEBVRE



MANAGER LOGISTIQUE
HERITIER LUKUSA



RESTONS EN CONTACT

+32 456 373 623

+33 629 572 618

hello@debysdelice.be

www.debysdelice.be

