



Duo Délice dat zijn wij dus!

Koken met passie & vuur. Serveren met flair. Genieten in stijl.

Wij zijn een cateringszaak met een hart voor lekker eten, pure producten en onvergetelijke momenten. Of je nu een intiem diner plant, een feest organiseert, bij ons ben je aan het juiste adres.

Onze specialiteit? **Showcooking op de PLANCHA barbecue** – want eten mag ook een beleving zijn.

- **Neem contact met ons op voor een op maat gemaakte offerte**
- **Ontdek ons gevarieerd assortiment**

Wij zorgen voor smaakexplosies en een gezellige sfeer die je gasten niet snel vergeten. Neem een kijkje, laat je inspireren en... wie weet staan wij binnenkort met vuur, passie en beleving op jouw event!

Duo Délice
Brugzavel 16
9690 Kluisbergen
0473/73.49.17
duodelice@hotmail.com

BTW BE0551.883.973

*Al onze prijzen zijn exclusief BTW tenzij anders vermeld






APPETIZERS

Hapjes om te delen – samen genieten begint hier

Voor elk moment dat vraagt om iets lekkers, om samen van te proeven.

Op de volgende pagina's vind je ons aanbod van hapjes: heerlijke, creatieve en perfect afgewerkte gerechtjes om te delen met vrienden, familie of collega's. Ideaal als aperitief, op een walking dinner of als losse bites op een feestje.

Denk aan verrassende smaakcombinaties, verfijnde afwerking en altijd met liefde bereid.

-  Van warme en koude fingerfood
-  Tot kleine gerechtjes op bordjes of schalen
-  Vegetarisch, vis, vlees – voor ieder wat wils

Laat je inspireren en stel zelf je ideale sharing menu samen.

Voeg ze toe aan jouw cateringaanvraag – wij zorgen voor de rest.

*Al onze prijzen zijn exclusief BTW tenzij anders vermeld

ONZE HAPJES BEREIDING OP DE OFYR

Loaded nacho's: €4,70/pp - Loaded nacho's met kruidige tacosaus, geserveerd in een zakje Doritos chips.

Croque OFYR Monsieur: €1,65/pp - Warme croque monsieur, met smeùige ham en gesmolten kaas, krokant gegrild op de OFYR voor een subtiele rokerige toets.

Camembacon bliss: €2,30/pp - Warm smeltende camembert, omwikkeld met krokant spek, afgewerkt met een zachte honing-limoendressing.

Smokey Belly: €2,30/pp - Traag gegaard buikspek, boterzacht vanbinnen en krokant aan de rand. Geserveerd met een rijke laksaus en een toets van rook, guacomole en opgelegde ui rechtstreeks van het vuur.

Scampi aioli: €2,60/pp - Verse scampi's, zorgvuldig gemarineerd in een aromatische lookboterkruidenmix, perfect gegrild en geserveerd.

Mediteraanse mossels: €3,85/pp - Mediterrane mosselen gebakken op de OFYR, met pittige chorizo, geroosterde paprika en een vleugje knoflook.

Bone & Bread: €3,20/pp - Rijk, geroosterd beenmerg rechtstreeks van het vuur, geserveerd met knapperig Frans brood. Afgewerkt met een frisse vinaigrette.

Oester op vlammen: €4,95/pp - Verse oester, op de Ofyr geopend door de hitte van het vuur, en subtiel afgewerkt met een verfijnde vinaigrette

Faux moscovite: €2,20/pp - Een elegant alternatief op de klassieke pomme Moscovite. Gepofte aardappel, licht gekruid, afgewerkt met romige zure room en zwarte lompviseitjes.

Rundstagliata: €3,85/pp - Rundstagliata, mals gesneden rundvlees van topkwaliteit, geserveerd met warm, huisgemaakt flatbread

Vitello Tonato: €2,60/pp - Dun gesneden kalfsvlees gegrild op de OFYR voor een subtiele rokerige smaak, geserveerd met een romige tonatosaus

Grenouille au Feu: €2,30/pp - Gegrilde kikkerbiljetjes op de OFYR met lookboter en peterselie

Flaming Black Tiger: €2,60/pp - Black Tiger gamba's gebakken op open vuur, geserveerd met huisgemaakte kruidenboter

*Al onze prijzen zijn exclusief BTW tenzij anders vermeld

Zondig Zoet & Zwart: €2,00/pp - Zwarte pens krokant gegrild op open vuur, geserveerd met mango en afgewerkt met kruidige peperkoek

Kippenspies teriyaki: €1,80/pp - sappige stukjes kip op de OFYR gegrild tot perfectie, gelakt met een huisgemaakte teriyakisaus

Oosterse zeevruchtenmix: €2,60/pp - een kleurrijke combinatie van zeevruchten gebakken op open vuur, afgewerkt met een aromatische saus van soja, sesam en limoen.

Het is mogelijk om hapjes uit onze lijst te selecteren als onderdeel van uw walking dinner. In sommige gevallen kan hiervoor een meerprijs gelden, maar dit wordt steeds voorafgaand en in overleg met u besproken.

*Al onze prijzen zijn exclusief BTW tenzij anders vermeld

ONZE HAPJES KOUD

Hemelbolletje van ei: €1,65/pp – Gekookt eitje gepresenteerd in een glazen bol, met delicate aroma's en subtiele kruiding.

Porto Parma Meloen: €2,10/pp - Frisse meloen, omhuld met fijne Parmaham en subtiel geïnfuseerd met een huisgemaakte portowijn

Tomatina toast: 1,90/pp - Knapperig, gegrild brood belegd met zongerijpte tomaten, fleur de sel en verse basilicum.

Pata negra toast: 1,90/pp - Knapperig, gegrild brood belegd met huisgemaakte tomatenspread belegd met een heerlijk sneetje pata negra hesp

Crispy Rice Salad: 2,35/pp - Luchtige krokante rijstsalade, gecombineerd met sappige stukjes kip, zoete paprika en frisse ajuin

Perla di Fumo: 2,35/pp - Zachte parelcouscous gecombineerd met sappige nectarine en krokant gerookt spek

Fresh Garden Spring Rolls: €1,85/pp - Koude springrolls gevuld met malse kip en knapperige verse groenten, geserveerd met een verfijnde loempiasaus voor een perfecte balans tussen frisheid en smaak

Crispy Salmon Sushi Burger (1/4): €2,35/pp - Een innovatieve sushi burger met verse zalm en avocado, omhuld met een krokant gepaneerd jasje en kort gefrituurd voor een perfecte textuurcontrast

Gravlax Royal: €3,75/pp – Huisgemaakte gebrande zalm met dille

Drieluik van Geit, Kruid & zoet: €2,35/pp – Geitenkaasmousse afgewerkt met een krokant van peperkoek & crumble van chorizo

Nordic spoon: €3,20/pp - Frisse komkommer met gerookte vis, zachte zure room en een subtiele toets van appel.

Het is mogelijk om hapjes uit onze lijst te selecteren als onderdeel van uw walking dinner. In sommige gevallen kan hiervoor een meerprijs gelden, maar dit wordt steeds voorafgaand en in overleg met u besproken.

*Al onze prijzen zijn exclusief BTW tenzij anders vermeld

ONZE HAPJES TO SHARE

Loaded nacho's on ofyr sharing platter: €3/pp - Heerlijk gekruide nacho's, rijkelijk belegd en verwarmd op de OFYR, geserveerd in een royale schaal – ideaal om samen van te genieten.

OFYR Baked Camembert: €3/pp - Hele Camembert langzaam verwarmd op de OFYR tot perfect smeuïg, geserveerd met vers stokbrood – een gezellige en smaakvolle delicatessen om samen te delen

Smokey Piggy: €3/pp - traaggegaard buikspek, krokant afgegrild op de OFYR en royaal gelakt met een rokerige barbecuesaus, geserveerd in een royale schaal – ideaal om samen van te genieten.

Fiësta Balletjes: €3/pp - gekruide gehaktballetjes op smaak gebracht met look, paprika en pimentón, langzaam gegaard in een rijke tomaten-paprikasaus, , geserveerd in een royale schaal – ideaal om samen van te genieten.

Walking Dinner bereiding koud/warm of op de OFYR

Loaded Fries: €7,5/pp - Knapperige frieten rijkelijk belegd met romige peperroomsaus, frisse tomaat, pittige pijpajuin en krokante spekreepjes – een smaakvolle traktatie

Mini deluxe burger: €3,5/pp - Kleine sappige burger geserveerd met huisgemaakte saus en verse groentjes

Mossels Thai Tide: €5,85/pp - Vers gestoomde mosselen, op smaak gebracht met romige kokosmelk, verse limoen en geurige Thaise basilicum

Rundstagliata: €7/pp - Rundstagliata, mals gesneden rundvlees van topkwaliteit, geserveerd met huisgemaakt flatbread

Ocean Harmony Poké Bowl: €6/pp - Frisse poke bowl met malse zalm, knapperige tofu en zeekraal, afgewerkt met een lichte dressing voor een perfecte balans tussen zee en land

Sushi Burger (1/2): €4,75/pp - Een innovatieve sushi burger met verse zalm en avocado, omhuld met een krokant gepaneerd jasje en kort gefrituurd voor een perfecte textuurcontrast

Cheesy Crunch Wrap (1/2): €3,5/pp - een warme tortilla boordevol smeugig gehakt en gesmolten kaas, afgewerkt met knapperige verse groenten en een zachte huisgemaakte saus

Magret Soleil:€7/pp - perfect rosé gebakken eendenborst, geserveerd met een verfijnde saus op basis van huisgemaakte porto, afgewerkt met seizoensgroentjes en aardappelen op de plancha

ONZE AFHAALPLANKEN (BTW incl.)

Tapasplank Deluxe: €13,75/pp (min 4 pers.) - Elke plank is uniek en gevuld met heerlijke, ambachtelijke lekkernijen.

Kaasplank: €21/pp (min 4 pers.) – Deze kaasplank is samengesteld uit 10 soorten kazen uit ons kaasassortiment, een mooie mix van harde en zachte kazen (+/- 300 gr per persoon). De kaasplank wordt mooi versierd met vers en droog fruit en afgewerkt met gedroogde notenmix.

Kaasplank Deluxe: €28/pp (min 4 pers.) – Deze kaasplank is uniek samengesteld uit 13 soorten kazen uit ons kaasassortiment, een mooie mix van harde en zachte kazen (+/- 400 gr per persoon). Kazen met een romige smaak of kazen met meer karakter speciaal door ons geselecteerd. De kaasplank wordt mooi versierd met vers en droog fruit en afgewerkt met gedroogde notenmix.

Breughelplank Deluxe: €21/pp (min 4 pers.) – Rijkelijk gevulde breugheltafel, ambachtelijke lokale charcuterie, vergezeld van zilveruitjes, augurkjes, mosterd en koude krielpatatjes.

Combi kaas-breughelplank Deluxe (min 4 pers.): €21/pp – Een rijkelijk gevulde plank met een mix van kaas & ambachtelijke charcuterie, vergezeld van zilveruitjes, augurkjes en mosterd, versierd met vers fruit.

Dessertplank: €9.65/pp – Een rijkelijk gevulde plank met allemaal zoete verwenerijen zoals mini éclair, roomsoesjes, pastel de nata, macarons, chocomousse, mini boules,.... (10 soorten per persoon)

*Al onze prijzen zijn exclusief BTW tenzij anders vermeld

KOUD BUFFET EN WARME PASTA'S – AFHAAL/LEVERING (BTW incl.)

Mozzarella – Rucola – Tomaat tapenade

Parmaham meloen en rood fruit salade

Vitello tonnato

Rundscarpaccio classico

Cannelloni met zuiderse groenten en gele paprikasaus

Fusilli met zalm en spinazie

Ravioli met vleesvulling en salie-botersaus

Italiaans brood en parmezaanse kaas

30 eur/pp

Voor leveringen aan huis rekenen wij 1,75 € per gereden km (heen- en terug) Met een minimum van 15,00 €

We kunnen de gerechten ook warm leveren in onze chafing dishes.

Hiervoor rekenen wij 1,50 € per persoon extra, met een minimum van 20 €, inclusief vuurtjes en het gebruik van de chafing dishes.

*Al onze prijzen zijn exclusief BTW tenzij anders vermeld



Barbecue op de OFYR – vuur, beleving en smaak in één

Welkom in de wereld van vuur & verfijning.

Op de volgende pagina ontdek je onze unieke barbecues op de OFYR – een ware blikvanger op elk event en een feest voor de zintuigen.

De OFYR is geen gewone barbecue. Het is een open vuurconcept waar koken, show en gezelligheid samenkomen. Onze chefs bereiden live heerlijke gerechten, van robuuste stukken vlees tot verfijnde en verrassende viscreaties.

- 🔥 Authentiek koken op open vuur
- 🍖 Pure smaken, ambachtelijk bereid
- 👨‍🍳 Live cooking met showelement
- 🍽️ Aanpasbaar menu: van stoer tot verfijnd

Perfect voor tuinfeesten, bedrijfsevents, communies of bruiloften.

Bekijk hier onze formules en laat je verleiden door het vuur.

Boek jouw OFYR-beleving eenvoudig via ons – wij brengen het vuur tot bij jou.

*Al onze prijzen zijn exclusief BTW tenzij anders vermeld

ONZE BARBECUES BEREIDING OP DE OFYR

FORMULE 1 – BBQ 5 soorten vlees € 22,50/pp

keuze uit barbecueworst - merguez – witte worst – spek – kipfilet – ribbetjes

Tomaten – komkommers– wortelen – zomerse wortelensalade– sla – prinsessenboontjes – koude aardappelsalade – pastasalade – couscoussalade

Mayonaise – tartaar – cocktailsaus – ketchup

FORMULE 2 – BBQ 4 soorten vlees + Cote a l’os € 26,50/pp

keuze uit barbecueworst - merguez – witte worst – spek – kipfilet – ribbetjes – Cote à l’os

Tomaten – komkommers– wortelen – zomerse wortelensalade– sla – prinsessenboontjes – koude aardappelsalade – pastasalade – couscoussalade

Mayonaise – tartaar – cocktailsaus – ketchup

FORMULE 3 – BBQ Cote a l’os à volonté (90min) € 25/pp

Cote à l’os à volonté

Tomaten – komkommers– wortelen – zomerse wortelensalade– sla – prinsessenboontjes – koude aardappelsalade – pastasalade – couscoussalade

Mayonaise – tartaar – cocktailsaus – ketchup

FORMULE 4 – BBQ Huisgemaakte reuzebrochette (300 gr) € 23,95/pp

Huisgemaakte reuzebrochette (300 gr vlees/pp)

Tomaten – komkommers– wortelen – zomerse wortelensalade– sla – prinsessenboontjes – koude aardappelsalade – pastasalade – couscoussalade

Mayonaise – tartaar – cocktailsaus – ketchup

FORMULE 5 – BBQ Varkens cote à l’os à volonté (90min) € 23,95/pp

Varkens cote à l’os à volonté

Tomaten – komkommers– wortelen – zomerse wortelensalade– sla – prinsessenboontjes – koude aardappelsalade – pastasalade – couscoussalade

Mayonaise – tartaar – cocktailsaus – ketchup

*Al onze prijzen zijn exclusief BTW tenzij anders vermeld

MOGELIJKE SUPPLEMENTEN:

Vispapillotte van Noorse zalm en kabeljauw: € 4,95/pp

Frietjes: € 1,70/pp

Keuze uit pepersaus, champignonsaus, provencaalse saus: € 1/pp per warme saus

ONS PASTABUFFET

FORMULE 1 – Pasta à volonté met 3 soorten saus (90min) € 13,50/pp

Keuze uit pasta bolognese – pasta carbonara – pasta aribiatta (veggie) – pasta zalm spinazie – pasta kip brocolli – macaroni – pasta chorizo paprika

ONZE OVENKOEKJES

FORMULE 1 – Ovenkoek met beenhesp à volonté (90min) € 13,50/pp

Ovenkoek gevuld met beenhesp, koude groentjes en saus naar keuze.

FORMULE 2 – Ovenkoek met breydelspek à volonté (90min) € 13,50/pp

Ovenkoek gevuld met breydelspek, koude groentjes en saus naar keuze.

ONZE HAUTE DOGS

FORMULE 1 – Keuze van max 3 soorten haute dogs € 8,5/st

EL FUEGO DOG

Toppings: jalapenos, chili con carne, kaassaus, crumble van nacho's, guacamole

HAUTE ONION DOG

Toppings: gedroogde ui, gepekelde ui, gebakken ui, verse ui, gebakken rauwkost ketchup, mosterd

SMOKEY RANGE DOG

Toppings: crispy bacon, smokey bbq saus, ketchup, paprika blokjes, gepekelde tomaat, zure room

LA DOLCE DOG

Toppings: Pestomayonaise, parmezaan schilfers, zongedroogde tomaat, basilicum, crumble van bolognese chips

ASIAN DOG

Toppings: Kimchi, sriracha mayo, mais, paprika, geroosterde ui

SESAME SUNSHINE DOG

Toppings: advocado citroen mayo, geraspte wortels, sesamzaadjes, mangorelish

PICKLE POWER DOG

Toppings: pickels, zuurkool, geraspte oude kaas, mosterd mayonaise, crumble van zout chips

FORMULE 2 – Keuze van max 3 soorten haute dogs a volonté (90min) € 17,5/pp



Zoete afsluiters – onze desserts

Voor wie graag met iets lekkers eindigt... of begint.

Op de volgende pagina vind je al onze desserts: huisgemaakt met liefde én met oog voor detail. Van klassiekers met een twist tot verrassende creaties die je gasten niet snel zullen vergeten.

Bij ons kies je uit twee zoete werelden:

- 🍰 Huisgemaakte desserts, klaar om te serveren – stijlvol afgewerkt en perfect in balans.
- 🔥 Desserts vanop de OFYR, live bereid boven open vuur – een unieke beleving met geur, smaak én spektakel.

Voor bij de koffie, als eyecatcher op je buffet of als zoete finale van een OFYR-diner. Laat je inspireren en stel jouw dessert samen – zoet was nog nooit zo sfeervol.

ONZE DESSERTS BEREIDING OP DE OFYR

Geflambeerde pannenkoek afgewerkt met huisgemaakte vanille-ijs: €6/pp

Aardbeien met huisgemaakte vanille-ijs afgewerkt met basilicum en peper: €7/pp

Ananas Flambée à la Vanille: €7/pp

ONZE DESSERTS

Huisgemaakte chocomousse: €3,50/pp

Crème Bruleé: €3,50/pp

Dame Blanche: €6/pp

*Al onze prijzen zijn exclusief BTW tenzij anders vermeld

TOT SLOT

Voorafgaand aan elk evenement komen wij graag steeds bij u langs voor een persoonlijk gesprek. Tijdens deze afspraak nemen we samen alle details door, zodat we het feest volledig kunnen afstemmen op uw wensen en verwachtingen.

Wij geloven in maatwerk: alles is bespreekbaar en we denken graag met u mee om van uw evenement een unieke beleving te maken.

Onze formules zijn beschikbaar vanaf 20 volwassenen.

Voor kinderen jonger dan 12 jaar geldt een tarief aan de helft van de standaardprijs (met uitzondering van hapjes en desserts).

Wij rekenen geen huurkost aan voor het gebruik van onze OFYR-barbecue, en er is ook geen opstartkost verbonden aan uw feest boven de 20 personen.

De bediening wordt volledig door ons verzorgd. Wij voorzien tevens servietten en verfrissingsdoekjes (citroendoekjes).

De kosten voor bediening worden afzonderlijk aangerekend aan €25 per uur exclusief BTW, per medewerker of kok, steeds met een minimum van twee personen. De werkuren worden gerekend vanaf de opstart tot en met de opkuis.


Wij nemen de afwas en het afval van onze eigen service volledig voor onze rekening, zodat u zorgeloos kunt genieten van uw feest. Er worden geen verplaatsingskosten aangerekend binnen een straal van 20 km. Vanaf 21 km wordt er een verplaatsingskost aangerekend van 1€/km.


Graag ontvangen wij twee weken voor het feest het definitieve aantal gasten. Indien dit niet wordt doorgegeven, hanteren wij het aantal dat op de offerte werd vastgelegd. Dit aantal zal gefactureerd worden. Indien er meer personen aanwezig zijn dan het doorgegeven aantal, wordt een meerkost per extra persoon aangerekend.

Het volledige factuurbedrag dient binnen de 14 dagen na factuurdatum te worden voldaan. Daarnaast vragen wij steeds een voorschot van 30%, te betalen uiterlijk twee weken vóór de datum van het evenement.

Heeft u nog vragen of wenst u een offerte op maat? Neem gerust contact met ons op:

Duo Délice

 Brugzavel 16 – 9690 Kluisbergen

 0492/92.27.32

*Al onze prijzen zijn exclusief BTW tenzij anders vermeld



duodelice@hotmail.com



Volg ons op Facebook of Instagram

Wij kijken ernaar uit om uw feest onvergetelijk te maken!

*Al onze prijzen zijn exclusief BTW tenzij anders vermeld