Desserten maken?
Da's indruk maken.

Faire des desserts ?
C'est faire une impression.

Een heerlijk menu afsluiten met een middelmatig dessert, dat is zonde. Tijd om van jouw dessertkaart een statement te maken. Met originele (sharing) desserten verleid jij je gasten om een zoete afsluiter te bestellen. Van choux tot churros en van cannoli tot verrine: maak niet zomaar een dessert, maak indruk.

Debic staat klaar met ingrediënten én inspiratie van de bovenste plank. Want met de juiste recepten maak je niet alleen indruk, maar ook meer winst. Laat je inspireren door onze dessert tapas die jouw gasten onmogelijk onberoerd laten.

Terminer un délicieux menu sur un dessert quelconque ? Quel gâchis ! Il est temps de faire de votre carte des desserts une véritable signature. Donnez à vos clients envie de terminer leur repas sur une note sucrée avec des créations originales à partager. Choux, churros, cannoli ou verrines : ne vous contentez pas de servir un dessert, faites bonne impression !

Debic vous accompagne avec des ingrédients de qualité et une bonne dose d'inspiration. Car avec les bonnes recettes, vous impressionnez vos clients tout en améliorant votre rentabilité. Laissez-vous inspirer par nos tapas sucrées auxquelles vos clients ne pourront pas résister.



Verrine
cheesecake met citroen en meringue

Verrine de
cheesecake au citron meringué



Churros met
een dip van vanille en witte chocolade

Churros et
dip vanille et chocolat blanc



Tartelette met
aardbeien-tiramisu

Tartelette au
tiramisù-aux fraises



Soezen met
chocolade, hazelnoot en mango-gel

Choux au
chocolat, noisettes et gel à la mangue

Cannoli met
chocolademousse, zwarte knoflook, olijfolie en zeezout



Cannoli à la
mousse au chocolat, ail noir, huile d'olive et sel marin



Debic. Gemaakt voor professionele handen.
Debic. Fait pour les mains de pros.