

MERCI D'AVOIR CHOISI DIABLOS, le plus gros restaurant - traiteur BBQ à Montréal! Nous sommes fiers de proposer les meilleurs choix de traiteur pour votre réception. De notre cuisine à votre table, tous les efforts sont fournis afin de s'assurer de vous livrer des mets de la plus grande qualité à chaque occasion.

COMMENT UTILISER CE MENU

Faites votre choix parmi nos quatre options : Le Buffet est notre offre la plus économique. Vos sélections seront livrées et servies sur place sur de la vaisselle jetable. Le Buffet Ultime et l'Amoureux du BBQ offrent tous deux un service supérieur incluant la livraison, la mise en place et la supervision de votre événement par notre personnel dévoué, ainsi que de nombreuses options d'accompagnements et de suppléments pour compléter votre repas. Pour vos événements les plus luxueux, optez plutôt pour nos formules entièrement sur-mesure, avec une variété infinie de menus et autant de personnel qu'il en faut pour orchestrer votre réception à la perfection. Contactez notre département des ventes pour savoir comment nous pouvons adapter nos services à vos besoins.

SERVICES COMPLETS DE PLANIFICATION D'ÉVÈNEMENTS

Nous offrons également un large éventail d'options pour vos réceptions, allant des buffets composés de simples bouchées à l'organisation de réceptions formelles pour les mariages. *Traiteur Diablos* est un service complet qui vous accompagnera dans l'élaboration de votre événement au détail près, de la planification du menu et du bar à la livraison et l'installation des tentes et des tables, sans oublier le personnel de service sur place. Notre personnel au département des ventes saura répondre à toutes vos questions et vos demandes spéciales afin de vous aider à rendre votre réception mémorable à tout point de vue. Nous espérons collaborer avec vous dès la prochaine occasion.

SERVICE DE TRAITEUR COMPLET - MONTRÉAL

Traiteur Diablos est la division traiteur Montréalaise de *Diablos Barbecue Smokehouse*, voté meilleures côtes levées BBQ et meilleur *Mac N Cheese* de Montréal et Meilleur burger au Canada! Faites vos choix parmi une vaste sélection de menus composés des plats et des accompagnements de rôtisserie préférés de tous.

Votre spécialiste - traiteur attitré s'assurera personnellement du succès de votre réception et ce à chaque étape de son élaboration, de la réservation de la date à la répartition du personnel assigné à

vos événements, en passant par la livraison des mets et des ustensiles.

Que vous planifiez une réception luxueuse ou décontractée, une formule simple avec livraison ou une prise en charge complète de l'événement, nous superviserons chaque détail pour que tout soit parfait, en vous évitant tout le stress.

NOS SERVICES DE TRAITEUR INCLUENT:

- Planification complète d'événements
- Planification des menus
- Organisation du service
- Réservation de la salle de réception
- Location de tout le matériel nécessaire (tentes, tables, chaises, linge de table etc)
- Transport

BUFFET EXPRESS

Notre buffet le plus économique. La livraison et la mise en place express incluent le linge de table jetable pour tables de 8 pieds (les tables sont fournies par le client). Les mets sont présentés de manière élégante et appétissante et sont prêts à manger.

LE BUFFET INCLUT:

Viandes fumées au bois de notre fumoir. Un tiers de livre par personne. Deux choix parmi les options suivantes: Poitrine de boeuf "Brisket", Côtes levées BBQ, Jambon rôti, Porc effiloché, Poulet fumé ou Saucisse.

- Fève au lard au feu de bois d'hickory
- Salade de pommes de terre
- Salade de chou crémeuse
- Sauces douces et épicées
- Cornichons

- Pains individuels et "sliders" de Pretzel (1 par personne)
- Vaisselle
- Ustensiles de service
- Condiments

PRIX:

Tous les prix sont calculés par personne. Pour un groupe de moins de 25 personnes, contactez-nous pour une estimation.

25 à 49 personnes : \$15.95

50 à 74 personnes: \$15.45

75 à 99 personnes: \$14.95

100 personnes et + : \$14.75

Livraison incluse

BOISSONS

Verre et glace inclus

DÉSSERTS

Demandez notre sélection de desserts additionnelle

BUFFET ULTIME

Tout ce qu'on peut vouloir retrouver dans un buffet. Le Buffet Ultime est composé d'un vaste éventail des classiques barbecue les plus appréciés de tous. Notre personnel qualifié montera entièrement le buffet sur des réchauds, servira les mets à la température requise et retirera le buffet une fois le repas terminé. La supervision de l'un de nos traiteurs est incluse pour une heure afin de gérer le service et nettoyer le buffet, fournir le linge de table (pour les tables que vous fournirez) et monter un beau buffet appétissant. Nous pouvons également vous proposer davantage d'employés à la demande pour encadrer d'autres aspects de votre événement. Veuillez vous servir parmi ce fabuleux buffet, mais

tous les restes demeureront la propriété de Diablos et seront renvoyés à notre établissement.

LE BUFFET INCLUT:

Viandes fumées *au bois* directement de notre four de brique. Une demie livre par personne. Deux choix parmi les options suivantes: viande fumée, dinde fumée, jambon rôti, porc fumé.

- Fève au lard au feu de bois d'hickory
- Salade de pommes de terre
- Salade de chou crémeuse
- Sauces douces et épicées
- Cornichons
- Variété de pains
- Vaisselle
- Ustensiles de service
- Condiments

PRIX:

Tous les prix sont calculés par personne. Pour un groupe de moins de 50 personnes ou de plus de 500 personnes, contactez-nous pour une estimation du prix.

50 à 99 personnes: \$19.95

100 à 149 personnes: \$19.45

150 à 299 personnes: \$18.95

300 à 499 personnes: \$18.45

SERVICE DE TRAITEUR SPÉCIALISÉ

Tous nos Buffets Spécialisés incluent la présence sur place de notre personnel qualifié pour l'expérience du vrai service complet. Veuillez vous servir parmi ces fabuleux buffets, mais les restes seront demeureront la propriété de Diablos et seront renvoyés à notre établissement. Nos Buffets

Adorateurs du Barbecue et *Grillé au feu de bois* incluent- Fève au lard au feu de bois d'hickory , salade de pommes de terre, salade de chou crémeuse, sauces douces et épicées, cornichons, variété de pains, vaisselle, ustensiles de service et condiments.

BUFFET ADORATEURS DU BARBECUE

Un festin Barbecue qui ravira vos invités. Ce buffet populaire inclut tous nos célèbres mets détenteurs de prix: Côtes levées Barbecue, "Burnt Ends", Poitrine de boeuf "Brisket" tranchée , morceaux de poulet grillés sur bois et bouchées de saucisses polonaises.

Tous les prix sont calculés par personne. Pour un groupe de moins de 50 personnes ou plus de 500 personnes, contactez-nous pour une estimation du prix.

50 à 74 personnes: \$27.95

75 à 99 personnes: \$26.95

100 à 149 personnes: \$25.95

150 à 299 personnes: \$24.95

300 à 499 personnes: \$23.95

BUFFET GRILLÉ SUR LE BOIS

Un vrai classique Diablos sur feu de bois. Offrez à vos convives toute la saveur barbecue rendue célèbre par Diablos. Toutes les spécialités de grillades sur feu de bois sont préparées sur place pour une présentation parfaite.

Personnalisez votre menu. Choisissez parmi:

- Steaks grillés sur bois, Côtelettes de porc, volaille ou fruits de mer

*-Pique-nique (burgers and hot dogs)

Les prix sont calculés par personne, sur une base de 100 personnes. Des frais de grill sont applicables. Contactez-nous pour une estimation de prix pour ces options.

RÉCEPTIONS*

Lorsque vous voulez que vos invités échangent librement dans une ambiance conviviale, on s'occupe aussi de tout! Notre formule Réception est idéale pour les soirées cocktails, les évènements de réseautages et les mariages. Les mets sont commandés selon le nombre de convives, et présentés sur des comptoirs de services dans la salle de réception de votre choix. La formule de base ci dessous peut-être personnalisée à la demande.

La formule de base inclut:

- Plateau de crudités
- Plateau de fromages et de fruits frais
- Ailes de poulet style Cajun "Fire-Kissed " (2 par personnes)
- "Burnt Ends" & Medaillons de saucisses polonaises (2 par personne)
- Crostinis à la mousse de saumon (2 par personne)
- Sandwiches (1 par personne): Viande fumée ou dinde fumée sur pains individuels

Les prix sont calculés par personne.

- de 100 personnes: \$20.50

+ de 100 personnes \$19.50

*La formule Réception est recommandée pour les groupes de 50 personnes ou plus, mais peut être commandée pour toutes les tailles de groupe. La quantité de nourriture est basée sur le nombre de personnes. Il nous fera plaisir de vous offrir de personnaliser une formule selon vos exigences.

SERVICES OPTIONNELS

MARIAGES • CONGRÈS • SOIRÉES À THÈMES

Créez un évènement qui restera à jamais gravé dans les mémoires. Nos buffets comprennent des centres de tables élaborés qui enjolivent les réchauds qui y sont disposés. Nous vous offrons la garantie que chacun de nos buffets sont d'une qualité exceptionnelle et que les quantités servies sont amplement suffisantes. Contactez l'un de nos traiteurs spécialistes pour concevoir un évènement qui conviendra parfaitement à vos invités. De votre réception de mariage aux congrès avec service, nous

livrons la meilleure performance en qualité de traiteur.

BAR SERVICE COMPLET

Nous pouvons fournir tous les service d'un bar complet, incluant bières, vins et spiritueux. Des serveurs sont aussi inclus pour une réception hors du commun. Formules standard et sur-mesure disponibles.

EMPLOYÉS SUPPLÉMENTAIRES & PLUS

Serveurs et commis de table \$18.00 de l'heure / 3 heures minimum

Barman, responsable du barbecue et responsable de la coupe des viandes \$28.00 de l'heure / 3 heures minimum

Barbecue personnalisé sur place \$300.00 par événement / responsable du barbecue requis

Tentes, Tables, Chaises estimées

SERVICE DES BOISSONS

Optez pour un simple bar à bière, ou pour un service de vins aux tables. Prix selon les boissons et facturés par consommation. Les consommations au bar peuvent être payées à la commande, par chaque convive, ou entièrement facturées à l'hôte de l'évènement.

Boissons gazeuses \$2.00

Vin maison verre \$7.00 bouteille \$30.00

Bière locale \$5.00

Vin *Premium*: \$8.00 & plus bouteille \$30.00 & plus

Bières importées \$7.00

Flûte de vin mousseux \$5.00

"Cocktails Call" \$7.00

Bouteille de vin mousseux \$25.00 & plus

Cocktails *Premium* \$9.00

Taux horaire, par personne.

Des frais de permis d'alcool de \$150 s'appliquent et un minimum de \$500 doit être dépensé au bar ou le solde sera ajouté à la facture. Les prix des cocktails alcoolisés sont basés sur des shooters de 37,5 ml.

RÈGLEMENT DES RÉSERVATIONS MINIMUMS & TAILLE DES GROUPES

Notre menu est basé sur un nombre minimum de convives. Il nous fera plaisir cependant d'ajuster nos prix à la taille de votre groupe.

RÉSERVATIONS: N'hésitez pas à nous contacter à la dernière minute, bien que la majeure partie de notre clientèle réserve longtemps à l'avance pour leurs événements. Nous ferons toujours de notre mieux pour accommoder votre groupe.

FRAIS DE LIVRAISON: Aucun frais de livraison ne sont facturés pour les événements ayant lieu dans un rayon de 20 kilomètres ou moins de notre établissement, à moins que votre groupe ne soit plus petit que le minimum d'invités requis. Une estimation des coûts sur-mesure sera effectuée pour les événements ayant lieu dans un rayon excédent les 20 kilomètres de notre établissement.

NOMBRE DE CONVIVES: Afin de vous fournir le meilleur service possible, nous exigeons un compte final du nombre total de convives attendus à votre événement au plus tard à 10h00AM, trois jours ouvrables avant la date de votre événement. Si le coordinateur d'événement n'est pas disponible, veuillez s'il-vous-plaît laisser le nombre d'invités au responsable de garde. Ce nombre sera celui sur lequel nous nous baserons pour préparer la nourriture et pour vous facturer.

ENTENTE DE CONFIRMATION: Afin de s'assurer que nos clients connaissent tous les détails concernant les services qu'ils recevront de Diablos, chaque réservation sera finalisée par une entente de confirmation signée. Cette entente est requise afin de protéger notre clientèle ainsi que pour prévenir toute forme de malentendus.

PAIEMENT: Un dépôt de 50% sera requis au moment de la réservation et le solde ainsi que les autres suppléments seont payable au moment de l'évènement. Si vous souhaitez payer par carte de crédit, *Diablos Traiteur* exige que la carte soit approuvée préalablement à votre événement.

TAXES: Les prix énoncés n'incluent pas les taxes de vente du Québec et du Canada. Nous demandons respectueusement aux organisations qui bénéficient d'une exemption de taxes de nous soumettre la documentation appropriée avant de procéder au paiement.

PRIX: Faute d'indication contraire, tous les prix sont calculés par personne et sont sujets à changement sans préavis.

POURBOIRE: Pour tous les buffets comprenant le service complet, un pourboire de 18% sera ajouté à vos achats de boissons et de nourriture. Pour les simples livraisons, le pourboire sera à votre discrétion.

**SVP appeler 514-564-8666 pour plus d'information
ou par courriel Info@diablosbbq.com**