



Mariages 2026

6939 Boulevard Décarie | Montreal | Quebec | H3W 3E4
514.370.3300 | info@thewestburyballroom.com | www.sallewestbury.com |
@TheWestburyBallroom
22/10/24



Forfaits Mariages

CHAQUE FORFAIT COMPREND

LE SOUPER DE RÉCEPTION | par personne

- Menu de 3-4 services
- Bar ouvert de luxe toute la soirée
- Cocktail des mariés
- 1/2 bouteille de vin maison pendant le repas
- Maître d'hôtel attitré à votre mariage
- Menu pour enfants disponible sur demande
- Café, Thé et/ou Tisane

INCLUSIONS

- Tables, chaises, nappes, vaisselle, piste de dance
- Sécurité et nettoyage
- Vestiaire
- Menu dégustation pour deux personnes
- Terrasse extérieure 190 personnes minimum
- Une nuit au Hilton Garden Inn pour les nouveaux mariés avec petit-déjeuner inclus

SERVICES ADDITIONNELS

- Service de voiturier (selon disponibilité)
- Toast d'honneur pour 5\$ /invité
- Menus imprimés sur papier spécial pour 2\$/menu

FORFAITS

Tous les forfaits sont basés sur un **minimum de 190 invités**. La terrasse extérieure (3 saisons) est incluse dans tous les forfaits de 190 invités ou plus. La terrasse est ouverte de façon saisonnière. Le contenu des forfaits pourrait être sujet à changement.

SERVICE

Le service est inclus dans le prix.

NOURRITURE ET BOISSONS

Le nombre d'invités doit être confirmé **14 jours ouvrables** avant l'événement. Les clients seront facturés pour le nombre d'invités confirmés ou le nombre d'invités présents, selon le nombre le plus élevé. Tous les prix affichés sont par personne, sauf indication contraire. Tous les prix de nourriture et boisson sont sujets aux taxes provinciales et fédérales. Tous les aliments et boissons doivent être fournis exclusive-ment par la Salle Westbury. Si vous désirez offrir à vos invités des choix de plats principaux, toutes les sélections doivent être acheminées à l'hôtel **21 jours ouvrables** avant l'événement.

ALLERGIES ALIMENTAIRES ET AUTRES DEMANDES SPÉCIALES

Il nous fera plaisir d'offrir des alternatives aux repas pour les invités avec des besoins alimentaires spéciaux. Ces demandes doivent être faites **21 jours ouvrables** avant l'événement. Si des invités de votre groupe ont des allergies alimentaires, nous devons être informés de leurs noms ainsi que de leurs allergies spécifiques pour que les précautions nécessaires soient prises.

PHOTOS

Les photos présentées dans ce document sont à titre indicatif seulement.



L'orchidée

220\$ par personne | Menu 3 services
Bar ouvert de luxe



CANAPÉS

Sélection de 8 canapés
Voir la liste des canapés pour la sélection

SOUPE OU SALADE

Salade de panzanella classique avec des tomates, du basilic frais, de la mozzarella déchirée et des croûtons pagnotta et une vinaigrette à l'huile d'olive et citron

ou

Potage à la courge musquée rôtie au thym et à la crème fraîche avec des graines de citrouille grillées

PLAT PRINCIPALE

Suprême de poulet cordon bleu farci de fromage friulano et capicollo, nappé d'une sauce au dijonnaise accompagnée avec purée de pommes de terre rôties aux herbes fraîches et brocoli cuit au four avec des graines de sésame grillées

ou

Poitrine de poulet en croûte d'herbes poêlées avec une crème fraîche au citron avec chou-fleur au safran avec câpres et persil et panais rôtis avec du romarin frais

ou

Saltimbocca de veau avec une sauce au vin « porto » et cerises noires, farci de prosciutto, sauge et de provolone accompagnée avec purée de pommes de terre rôties aux herbes fraîches et rapini avec zeste de citron et oignons croustillants

ou

Saumon de l'Atlantique poêlé avec sauce romesco accompagnée avec aubergines japonaises, graines de sésame, miel, tahini et de champignons à l'harissa et à l'ail.

DESSERT

Tiramisu di Casa au caramel de café

ou

Shortcake à la crème de citron avec coulis





Lotus

245\$ par personne | Menu 4
services Bar ouvert de luxe



CANAPÉS

Sélection de 9 canapés

Voir la liste des canapés pour la sélection

ENTRÉE

Cavatelli avec un ragoût de champignons sauvages et huile de truffe

ou

Gnocchi avec une sauce à la courge musquée et à la sauge

SALADE

Petite roquette garnie de noix, de copeaux de parmigiano et d'une vinaigrette au citron

ou

Salade de légumes enrubannés aux racines rôties, verdure mixte, noix confites à l'érable, graines de grenade fraîches.

Vinaigrette au miel et au balsamique vieilli

PLAT PRINCIPALE

Jarret d'agneau braisé avec une sauce bordelaise classique, servi avec une purée de pommes de terre rôties aux herbes et des carottes arc-en-ciel à l'érable garnies de graines de tournesol

ou

Osso Buco de veau servi avec une demi glace au vin rouge, garni d'une tapenade d'olives vertes et de jalapeño à la menthe, accompagné de pommes de terre fingerling rôties au curcuma et aux oignons verts et de haricots verts au miel et à l'ail

ou

Bavette avec cipollinis rôtis servie avec une sauce au vin rouge avec chou-fleur au safran avec câpres et persil et panais rôtis avec du romarin frais

ou

Branzino avec salsa aux noix de cajou, amandes et herbes fraîches avec pomme de terre douces rôties au miso et oignons verts roties et piment rouge frais

DESSERT

Joe Louis style "red velvet" avec mascarpone et guimauves

ou

Mousse au Mascarpone & Nutella avec des baies fraîches et biscotti émietté





Magnolia

270\$ par personne | Menu 4 services
Bar ouvert de luxe



CANAPÉS

Sélection de 10 canapés
Voir la liste des canapés pour la sélection

STATION ANTIPASTO

Voir la liste des stations de cocktails pour plus de détails

ENTRÉE

Fusilli au pesto de noix, menthe fraîche et basilic, aubergines frites, écorces d'orange et saucisse épicée
ou
Lasagne au « Cacio e Pepe »

SALADE

Fenouil avec fromage pepado, raisins blancs, betteraves rôties, pignons de miel cuits au four et feuilles de menthe.
Vinaigrette au miel
ou
Nicoise avec du chou frisé, des tranches d'orange, de la feta, des tranches de concombre, de la grenade et des pois chiches épicés grillés. Vinaigrette au yaourt et au safran

PLAT PRINCIPALE

Côte de bœuf braisée 12 heures dans une réduction d'érable canadien et de cognac, servie avec une purée de pommes de terre aux herbes et des carottes arc-en-ciel à l'érable garnies de graines de tournesol
ou
Filet mignon à la salsa verde épicée servi avec des champignons à la harissa et à l'ail et des betteraves jaunes au four avec des oignons rouges rôtis
ou
Côte de veau glacée à l'espresso et au miel, servie avec des pommes de terre fingerling rôties au curcuma et aux oignons verts et des rapinis au zeste de citron et aux oignons croustillants
ou
Morue noire glacée au miso, servie avec des patates douces rôties au miso et des oignons verts carbonisés, piment rouge frais

DESSERT

Shortcake à la crème de citron avec coulis



A modern interior lounge featuring a large white marble pillar on the left, a wall with a grid of light-colored panels and two dark wood doors in the background, and a grey patterned rug. In the foreground, there are two large orange armchairs and a dark, rounded coffee table with a vase of pink flowers. To the right, there is another orange armchair, a small black side table, and a blue armchair. The wall is decorated with circular floral art pieces and modern lighting fixtures.

Canapés & Entrées

SÉLECTION DE CANAPÉS PASSÉS
& LISTE DES ENTRÉES DISPONIBLES

Canapés

PORC

Mini muffuletta avec assortiment de charcuterie italienne et giardiniera sur une focaccia

Bouchée de poitrine de porc avec sauce au miel, ail et graines de sésames

Côte levées au barbecue avec chutney d'oignons rouges

Arancini avec crème de pistache, speck mozzarella et basilique

Bouchée de saucisse épicée avec une «sugo» italienne

BOEUF

Mini bœuf Wellington avec réduction au vin rouge

Mini boulettes de veau de lait servies avec une compote de tomates douces et de basilic

Côtelette d'agneau aux épices «Chermoula»

Mini burger de bœuf avec sauce «Mac», cornichons, laitue et cheddar

Mini burger au rôti de bœuf avec sauce crémeuse au cheddar

Bouchée de filet de bœuf avec sauce au gingembre et ciboulette

POISSON

Tartare de thon avec sauce épicée et riz gluant frit

Tartare de saumon avec concombre, avocat, tobiko et flocons de tempura

Tataki de saumon avec caviar, sauce ponzu et avocat

Morue poêlée marinée au miel et soja avec une aioli au miso et à l'ail

Crudo de thon avec glaçage de soja au piment doux, garni d'avocat fouetté et de wasabi



VÉGÉTARIEN | VÉGÉTALIEN

Gnocchi avec courge musquée et sauge

Aubergine rôti et fromage feta dans un pâte feuilletée accompagnée d'une yogourt à la menthe et lime

Arancini sicilienne servis avec une sauce tomate fraîche et du basilic

Cavatelli avec ragoût de champignons sauvages et huile de truffe

Pizza de polenta avec sauce tomate, mozzarella fraîche et sauge

Tofu croustillant avec un glaçage au piment doux, ananas et oignon vert (végétalien)

Ailes de chou-fleur en tempura avec sauce BBQ maison (végétalien)

Dumplings végétariennes japonaises servies avec une sauce brune au gingembre et de l'oignon vert (végétalien)

Orecchiette maison à la tomate fraîche (Vegan)

VOLAILLE

Mini burger au poulet frit avec aioli au cornichon et laitue iceberg sur pain brioché

Poulet frit et gaufre avec réduction à l'érable et bourbon

Bouchée de poulet croustillante avec sauce aux graines de moutarde et cornichons

Confit de canard avec compote et fruits séchées, miel et fromage de chèvre sur une pâte feuilletée

Poulet braisé au paprika fumé sur naan garni de sauce tzatziki au citron vert et à la menthe maison

FRUITS DE MER

Calamars grillés avec salsa verde

Mini chaudière de palourde

Crevettes frites avec sauce au tartare citron maison

Ceviche de pétoncle avec zeste d'orange, concombre libanais et sumac

Pieuvre grillée avec sauce Piri-Piri

Crevette grillée aux épices «tandoori» avec aioli au coriandre et lime

Crevette marinée et grillée aux épices cajun

«Bahn-mi» à l'homard (+3\$)



Entrées

Entrées Froides

Salade de betteraves rouges et jaunes avec halloumi grillé sur un pain maison avec un houmous de pois verts et za'atar

Burrata aux figues fraîches, grenade, miel de chili, focaccia aux pistaches et au zeste de citron, salsa à la menthe et à l'aneth

Boeuf effiloché au cumin et à la coriandre, chips de pita salsa cruda, pois chiches frites
salade de concombre, sauce au yaourt et au tahini

Crudo de saumon gravlax maison accompagnée de fromage à la crème au citron meyer,
baies de câpres, morceaux de bagels frites (avec graines de pavot) et échalotes marinées

Crudo de branzino avec confit de citron, Jalapeño, radis et menthe fraîche

Tartare de thon avec wontons frites accompagnée d'une salade d'édamame et d'ananas

Carpaccio de courge musquée marinée avec fromage de chèvre du Québec, amandes grillées, bleuets et micro roquette (V)

Carpaccio de bœuf avec mousse d'avocat, d'oignons frites et une sauce à la moutarde

Entrées Chaudes

Canard confit avec une sauce aux pignons et aux myrtilles, servi avec des champignons sauvages et des oignons rouges braisés

Joue de bœuf braisé avec une purée de céleri-rave à la cannelle et à l'érable

"Fritto misto" de crevettes, pieuvres et de pétoncles avec une trempette au kimchi

Accras de crabe avec une sauce chipotle, cornichons frites et salade de chou maison

Pétoncles poêlé aux épices za'atar accompagnée de fenouil frais et dattes Medjool

Parmigiana d'aubergine individuelle avec mozzarella de bufala et pesto classique

Pâtes

Orecchiette avec une sauce au tomate fraîche au basilic et ricotta salée

Cavatelli avec un ragoût de champignons sauvages et huile de truffe

Fusilli au pesto de noix, menthe fraîche et basilic, aubergines frites, écorces d'orange et saucisse épicée

Casarecce avec ragù napoletano (pancetta, veau, prosciutto, porc et bœuf)

Gnocchi avec une sauce à la courge musquée et à la sauge

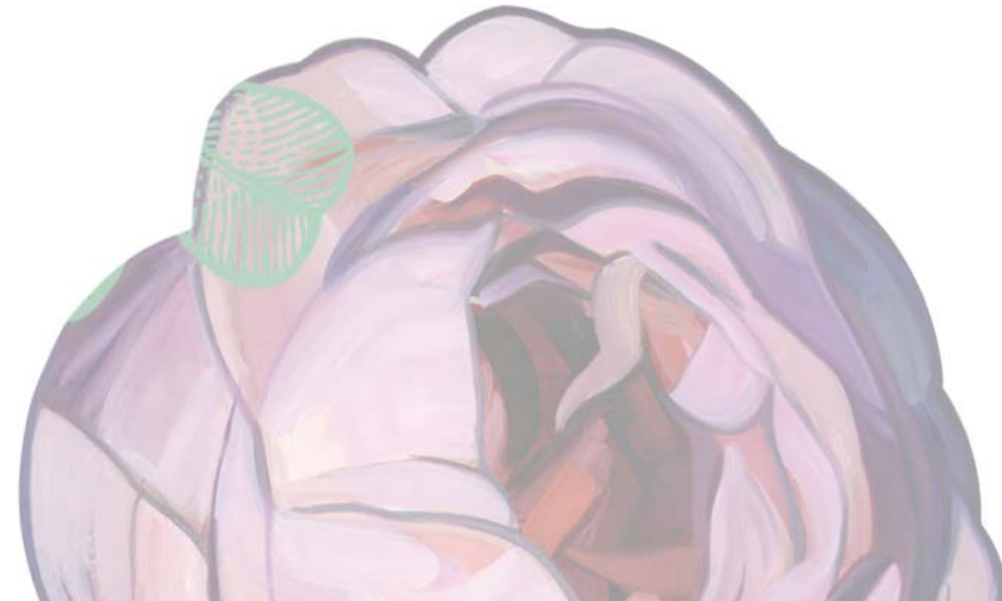
Lasagne au « Cacio e Pepe »

Raviolis à la ricotta et à la betterave dans une sauce au beurre brun et à l'orange, garnis de noix rôties et de thym frais

Medaglioni maison farci à la betterave et pomme de terre servis avec une sauce au beurre blanc, citron et graine de pavot

Medaglioni de ricotta au citron faits maison avec une sauce à la crème à l'estragon et à la vodka à l'échalote

Paccheri à la bisque de homard, pétoncles et calamars (PdM)



Soupes & Salades

Soupes

Courge musquée rôtie au thym et à la crème fraîche avec des graines de citrouille grillées

Chou-fleur rôti avec pancetta frite et huile de truffe

Soupe de poivrons rouges rôtis et de tomates avec des épices, de la menthe fraîche et des amandes grillées

Salades

Salade de panzanella classique avec des tomates ancestrales du marché, du basilic frais, de la mozzarella déchirée, concombre et des croûtons pagnotta. Vinaigrette au citron et huile d'olive

Coeurs de romaine avec pommes de terre, radicchio, radis tranché, oeuf de caille mi cuit & graines de sésame grillées. Vinaigrette aux graines de moutarde

Petite roquette garnie de noix de grenoble et copeaux de parmigiano. Vinaigrette au citron

Fenouil avec fromage « pepado », raisins blancs, betteraves rôties, pignons au miel et feuilles de menthe. Vinaigrette au miel

Chou frisé, tranches d'orange, feta, tranches de concombre, grenade et pois chiches épicés et grillés. Vinaigrette au yaourt safrané

Salade de légumes enrubannés aux racines rôties, verdure mixte, noix confites à l'érable, graines de grenade fraîches. Vinaigrette au miel et au balsamique vieilli

« Fattoush » avec laitue romaine, tomate Roma, tomate cerise, grenade, concombre, menthe, persil, radis, poivron rouge et croustilles de Pita. Vinaigrette à l'huile de citron vert et au sumac



Stations & Table de Minuit

AUTRES OPTIONS À AJOUTER
À VOTRE SOIRÉE SPÉCIALE



Stations 1/2



Station Crue

Huîtres fraîches avec Écailleur (variété de saisons)
Cocktail de crevettes géantes avec sauce cocktail maison
Tartare à la minute (thon et saumon)
Ceviche à la minute
Pattes de crabe
Pieuvre grillée
Homard du Maine (PdM)

Antipasti

Décoré avec de beaux accessoires et de verdure fraîche
Fromages importés et locaux, à pâte dure et à pâte molle
Charcuteries & salamis assortis
(option sans porc disponible)
Focaccias maison assorties
Assortiment de légumes du marché grillés et marinés
Olives et mini cornichons
Assortiment de pains et de craquelins
(sans gluten sur demande)
Mortadelle, giardiniera et provolone sur pain plat maison

Bar a Salade

3 laitue: *salade mixte, épinards, roquette*
2 vinaigrettes: *balsamique, citron, crémeuse*
(sélectionnez 2)
2 protéines: *dinde, jambon, crevettes, poulet, tofu*
10 condiments: *brocoli, chou-fleur, mangue, tomate cerise, poivron, concombre, carotte, chou, radis, edamame*

Jardin de Nonna

Légumes du marché grillés et marinés
Caccio e pepe chou-fleur, artichauts et brocoli
Crostini grillés avec ricotta au citron et poivrons rouges
Grosses tomates fraîches tranchées avec mozzarella di buffla déchirée et feuilles de basilic frites
Focaccia au romarin et à l'origan frais
Strudel de légumes de Nonna
Frittata aux petits pois, pancetta et jeunes épinards
Figues fraîches avec morceaux de Parmigiano
Champignons rôtis avec graines de fenouil grillées et origan frais
Sciachitata (tarte à la viande sicilienne)

Pates a la minute

Cavatelli avec un ragoût de bœuf braisé
Cavatelli au ragoût de champignons, basilic frais et huile de truffe
Casarecce avec ragù napoletano (pancetta, prosciutto, veau, porc et boeuf)
Orecchiette tomate basilic avec ricotta salée maison
Gnocchi avec une sauce à la courge musquée et à la sauge
Fusilli aux tomates séchées et à la mozzarella di bufala

Sushi

Assortiments de Maki, Hosomaki, Futomaki, Nigiri
Options de menu sur demande
+\$3.00 pour les sushis de luxe

Stations 2/2

Station Poke

Condiments: Riz, Edamame, Avocat, Mangue,
Coriandre, Feuilles vertes, Oignon vert,
Carotte, Chou rouge, Graines de sésame, Radis,
Concombre, Mayonnaise épicée, Ponzu.
Protéines: Thon mariné, Saumon mariné, Tofu

Bao

Poulet frit avec salade de chou rouge, aioli sucré et épicé,
coriandre, radis tranché
Boeuf braisé avec purée d'avocat, coriandre, oignons verts
rôtis, graines de sésame grillées, échalotes frites
Tofu croustillant avec laitue boston, aioli à l'érable et au
wasabi, mangue marinée, bok choy et sauce chili

Tacos

Carnitas- Porc confit, sauce adobo, oignon, coriandre,
crema
Baja- Morue, aioli épicé, salade style Bahn-mi
Pollo Fritto- Poulet frit épicé au mole, chou, cornichons,
aioli épicé
Al Pastor- Crevettes, salsa à l'ananas et au serrano,
coriandre
Carne Asada- Mojo de ajo, bavette, salsa verde, jalapeno
aioli
Vegetarien- Patates douces, champignons sauvages,
oignons caramélisés et salsa verde (V)

Grillade

\$25-\$40 *Prix basé sur la saison*
2 accompagnements inclus. Chef inclus

Jarret d'agneau braisé, sauce aux herbes et au dijon
Carré d'agneau avec un mélange d'épices Chermoula
Boeuf rôti avec sauce aux graines de moutarde
Steak Tomahawk avec sauce au vin rouge
Poitrine de poulet BBQ rôtie avec sauce bbq
Branzino avec salsa aux noix de cajou, amandes et herbes
Saumon royal sauce romesco
Morue noire glacée au miso avec sauce miso

Station Montreal

Viande fumée de MTL sur pain de seigle avec garnitures
Poutine traditionnelle avec fromage en grains et sauce
"Grille Cheese" (sélectionnez 2 choix)
Cheddar traditionnel
Cheddar et bacon
Oignons caramélisés et Caciocavallo fumé
Épinards et ricotta,
Poire tranchée, pancetta croustillante et provolone

Pane Toscano (with chef)

Pane Toscano avec ricotta fouettée au citron, tomates
ancestrales, confiture de figues, vinaigre de Xérès et basilic
frais (V)
Pane Toscano avec avocat tranché, radis, mousse de
saumon fumé, oignon rouge mariné, crème d'aneth fraîche
(V)
Pane Toscano avec tartina de caviar d'aubergine,
champignons sauvages rôtis et Parmigiano râpé (V)
Pane Toscano avec compote d'abricots à la cannelle,
bresaola, fiori di latte et origan frais



Table de Minuit

SUCRÉES

FRUITS FRAIS DE SAISON

Selon la disponibilité saisonnière

PÂTISSERIES MINIATURES

(sélection italienne et française)

GRILLED CHEESE

(SÉLECTIONNEZ 2)

Nutella-Ricotta

Confiture de bleuets et ricotta au citron

Beurre d'arachides, érable, cannelle et mascarpone

MINI CANNOLIS

(SÉLECTIONNEZ 2)

Ricotta traditionnelle

Nutella

Beurre d'arachides/Érable

Dolce de Leche

Espresso et Zeste d'orange

Pistache

Chocolat

S'MORE'S (PASSE)

Biscuits Graham,

Guimauves grillées

Sélectionnez 2 chocolats:

KitKat, Aero, Caramilk, Chocolat au lait, Reeses

CEREAL BAR (SELECT 2)

Milk: lait au chocolat, lait 2%,

lait caramel, lait d'avoine, lait d'almond,

lait de lavande

Céréales: Fruit loops, Frosted Flakes, Cheerios, Reese

(autres disponibles sur demande)

Garnitures: Brioche à la cannelle,

Brownies, biscuit S

Oreo, Chocolat au lait

ORÉOS FRITS

SANDWICH À LA CRÈME GLACÉE À LA MINUTE

*Biscuit tiède aux éclats de chocolat
avec glace à la vanille*

SALÉES

VIANDE FUMÉE

*Viande fumée de Montréal avec toutes
les garnitures*

TRADITIONAL QC POUTINE

*Avec option de surclassement vers un
bar à poutine sur mesure avec garnitures
(+10\$)*

GRILLED CHEESE

(SÉLECTIONNEZ 2)

- Cheddar traditionnel

Bacon, oignon caramélisé et

Caciocavallo fumé

- Épinards et ricotta mozzarella

*- Poire tranchée, pancetta croustillante
et provolone*

CACIO E PEPE

*Cacio e Pepe dans une roue de
Parmigiano*

HOT DOGS

Avec condiments

MINI MAC BURGERS

*(tout garnis avec possibilité d'ajouter
du bacon)*

PORCHETTA

*Porchetta avec mini pains ciabatta, salsa
verde et mayo giardinera*

HOMEMADE FOCACCIAS

(SÉLECTIONNEZ 2)

Margherita classique

Jambon et figues

Champignons sauvages et Fiori de Latte

Olives et bacon

SHISH TAOUK

Chicken, turnips, garlic sauce, hummus

SZECHWAN STATION \$3

*Général Tao, nouilles au beurre
d'arachide, dumplings de porc et chou*

Bar ouvert de luxe

Inclus dans tous les forfaits mariage

VODKA

Grey Goose
Kettle One

RUM

Bacardi Gold
Bacardi Superior
Appleton Estate

VERMOUTH

Martini Sec
Martini Rosso

GIN

Bombay Sapphire
Hendrick's

VIN ROUGE MAISON

Disponible sur demande

VIN BLANC MAISON

Disponible sur demande

SCOTCH

Johnny Walker Black
Johnny Walker Red

TEQUILA

Cazadores Blanco
Cazadores Resposato

WHISKEY

Johnny Walker Black
Jameson
Glenlivet Founder's Reserve
Chivas 12 year
Crown Royal
Buffalo Trace

COGNAC

Courvoisier V.S

DIVERS

Campari
Aperol
Amaretto
Disaronno
Cointreau
Grand Marnier
Sambuca
Bailey's
Tia Maria
Limoncello
Grappa

BIERE

Disponible sur demande

BOISSON GAZEUSES

Coke,
Diet Coke
Sprite
Ginger Ale
Soda
Tonic

Jus

Canneberge
Orange
Ananas
Pamplemousse
Clamato
Eau gazeuse



Cocktail Signature Premium

Possibilité d'ajouter nos cocktails signature par notre mixologue renommé

MINT FOR PASSION

Rhum blanc, sirop de fruit de la passion et de vanille, soda, menthe fraîche

SPRITZ OF LOVE

Liqueur de fleur de sureau, prosecco, soda, citron vert frais, menthe fraîche

SMOOTH OPERATOR

Rhum noir, amaro, sirop de gingembre, jus de citron, jus de citron vert, écorce d'orange

DANCING IN THE MOONLIGHT

Gin, jus de citron, miel, lavande, tisane bleue

LOVE POTION

Chartreuse Verte, sirop de falernum (gingembre et clous de girofle), jus d'ananas, jus de lime, muscat

