

westbury
BALLROOM

Mariages 2027

6939 Boulevard Décarie | Montreal | Quebec | H3W 3E4
514.370.3300 | info@thewestburyballroom.com | www.sallewestbury.com |
@TheWestburyBallroom
02/12/25



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 danse
- 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

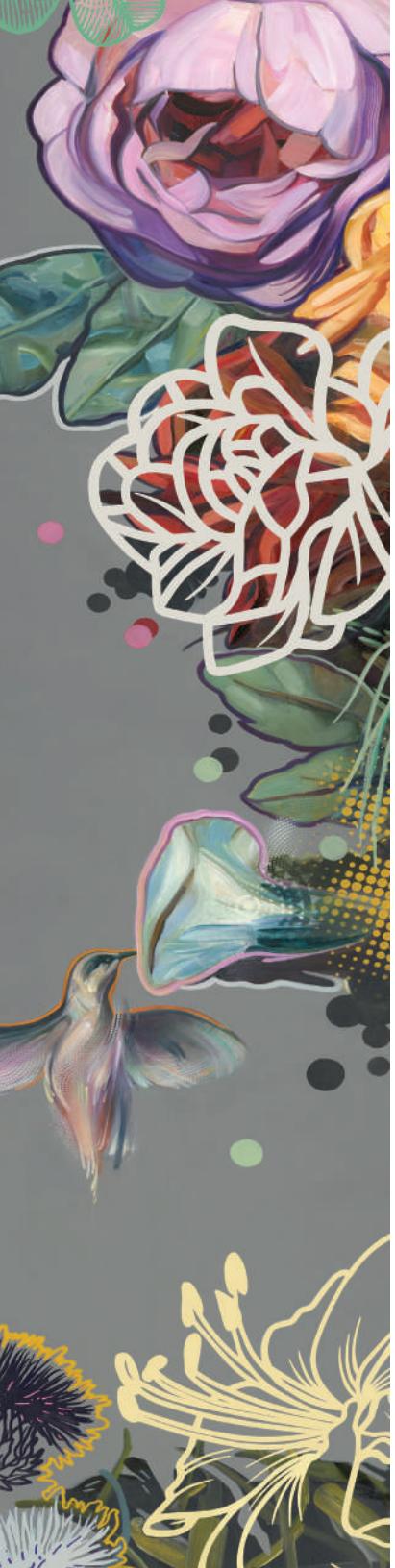
Le nombre d'invités doit être confirmé **14 jours ouvrables** avant l'événement. Les clients seront facturés pour le nombre d'invités confirmés ou le nombre d'invités présents, selon le nombre le plus élevé. Tous les prix affichés sont par personne, sauf indication contraire. Tous les prix de nourriture et boisson sont sujets aux taxes provinciales et fédérales. Tous les aliments et boissons doivent être fournis exclusivement 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 devrons 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

230\$ par personne | Menu 3 services

Bar ouvert de luxe



Sélection de 8 canapés

Voir la liste des canapés pour la sélection

SOUPE OU SALADE

Sélectionnez 1 soupe ou salade

Voir la liste des soupes et salades pour la sélection

PLAT PRINCIPAL

Suprême de poulet cordon bleu farci de fromage friulano et capicollo, sauce Dijonnaise

ou

Poitrine de poulet en croûte d'herbes poêlées avec sauce aux champignons sauvages

ou

Saltimbocca de veau avec une sauce au porto et cerises noires, farci de prosciutto, sauge et provolone

ou

Saumon de l'Atlantique poêlé avec sauce romesco

DESSERT

Sélectionnez 1 dessert

Voir la liste des desserts pour la sélection

Café et thé inclus





Lotus

255\$ par personne | Menu 4 services

Bar ouvert de luxe



CANAPÉS

Sélection de 9 canapés

Voir la liste des canapés pour la sélection

ENTRÉE

Sélectionnez 1 pâte ou entrée premium

Voir la liste des pâtes et entrées premium pour votre sélection

SOUPE OU SALADE

Sélectionnez 1 soupe ou salade

Voir la liste des soupes et salades pour la sélection

PLAT PRINCIPAL

Jarret d'agneau braisé avec une sauce bordelaise classique

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

ou

Bavette avec cipollinis rôtis servie avec une sauce au vin rouge

ou

Branzino avec salsa aux noix de cajou, amandes et herbes fraîches

DESSERT

Sélectionnez 1 dessert

Voir la liste des desserts pour la sélection

Café et thé inclus





Magnolia

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



CANAPÉS

Sélection de 10 canapés
[Voir la liste des canapés pour la sélection](#)

STATION ANTIPASTI

[Voir la liste des stations cocktails pour plus de détails](#)

ENTRÉE

Sélectionnez 1 pâte ou entrée premium
[Voir la liste des pâtes et entrées premium pour votre sélection](#)

SOUPE OU SALADE

Sélectionnez 1 soupe ou salade
[Voir la liste des soupes et salades pour la sélection](#)

PLAT PRINCIPAL

Côte de bœuf braisée 12 heures dans une réduction d'érable canadien et de cognac
ou
Filet mignon à la salsa verte épicée
ou
Morue noire au miso

DESSERT

Sélectionnez 1 dessert
[Voir la liste des desserts pour la sélection](#)
Café et thé inclus



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 basilic

Bouchée de saucisse épicee avec une « *sugo* » italienne

BOEUF

Mini bœuf Wellington avec réduction de vin rouge

Mini boulettes de veau de lait servies avec une compote de tomates et 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 épicee et wonton frit

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

Tataki de saumon avec tobiko, sauce ponzu et avocat

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

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

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 croustillant 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

FRUITS DE MER

Crevettes frites avec sauce tartare au citron

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

Pieuvre grillée avec sauce Piri-Piri

Crevette grillée aux épices « *tandoori* » avec aioli à la coriandre et lime

Crevette marinée et grillée aux épices cajun

Slider de homard (+3\$)



VÉGÉTARIEN | VÉGÉTALIEN

Gnocchi avec courge musquée et sauge

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

Arancinis à la sicilienne servis avec une sauce tomate fraîche et basilic

Cavatelli avec ragout de champignons sauvages et huile de truffe

--

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

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

--

Dumplings végétariens japonais servis avec une sauce au gingembre et oignons verts (végétalien)

Orecchiette maison à la sauce tomate fraîche (Vegan)



Entrées

Entrées Froides

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

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

Gravlax de saumon maison accompagnée de fromage à la crème au citron Meyer, câpres, morceaux de bagels frits (avec graines de pavot) et échalotes marinées

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

Tartare de thon avec wontons frits accompagnée d'une salade d'edamame et d'ananas

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

Entrées Chaudes

Canard confit avec une sauce aux noix de pins et bleuets, servi avec des champignons sauvages et des oignons rouges braisées

Joue de bœuf braisée 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 frits et salade de chou maison

Pétoncles poêlés aux épices za'atar accompagnés de fenouil frais et dattes Medjool

Aubergine parmigiana avec mozzarella de bufala et pesto classique

Pâtes

Orecchiette avec une sauce aux tomates fraîches, basilic et ricotta salée

Cavatelli avec un ragoût de champignons sauvages et huile de truffe

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

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

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

Lasagne « Cacio e Pepe »

Raviolis à la ricotta et à la betterave dans une sauce au beurre noisette 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 graines de pavot

Medaglioni à la ricotta et citron avec une sauce crémeuse à l'estragon, vodka et échalote

Paccheri à la bisque de homard, pétoncles et calmars (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 tomates avec de la menthe fraîche et des amandes grillées

Salades

Salade panzanella classique avec des tomates ancestrales du marché, du basilic frais, de la mozzarella fraîche, des concombres 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

Bébé roquette garnie de noix de grenoble et copeaux de parmesan, vinaigrette au citron

Fenouil avec fromage « pepado », raisins blancs, betteraves rôties, noix de pins rôties au miel, feuilles de menthe, vinaigrette au miel

Chou frisé, tranches d'orange, feta, concombre, grenade et pois chiches épicés et grillés, vinaigrette au yogourt safrané

Salade de rubans de légumes racines, 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 aromatisée à la lime et au sumac



Dessert à l'assiette

Tiramisu di Casa au caramel de café

Joe Louis style “red velvet”, mascarpone et guimauves

Shortcake à la crème de citron, coulis

Mousse à la mascarpone et Nutella, petits fruits, biscottis émiettés

Fondant au chocolat, crème anglaise à la vanille

Gâteau “Tuxedo” au chocolat et vanille

Gâteau “red velvet”, glaçage au fromage à la crème

Gâteau aux carottes, glaçage au fromage à la crème

Gâteau à la vanille, baies fraîches

Service de café & thé inclus avec le dessert à l'assiette

Stations & Table de Minuit

AUTRES OPTIONS À AJOUTER
À VOTRE SOIREE SPÉCIALE



Stations 1/2



Station Crue

1 option: 16\$ | 2 options 27\$ | 3 options 34\$

Huîtres fraîches avec Écailleur (variété de saisons)
Crevettes cocktail 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

28\$

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 à salade

17\$

Laitues: salade mixte, épinards, roquette

Vinaigrettes: balsamique, citron, crèmeuse
(sélectionnez 2)

Protéines: dinde, jambon, crevettes, poulet, tofu

Condiments: brocoli, chou-fleur, mangue,
tomate cerise, poivron, concombre, carotte, chou, radis,
edamame

Jardin de Nonna

25\$

Légumes du marché grillés et marinés
Cacio e pepe chou-fleur, artichauts et brocoli
Crostini grillés avec ricotta au citron et poivrons rouges Grosses
tomates fraîches tranchées avec mozzarella di buffala 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 parmesan
Champignons rôtis avec graines de fenouil grillées
et origan frais
Sciachitata (tarte à la viande sicilienne)

Pâtes à la minute

22\$

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 et 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

25\$

Assortiments de Maki, Hosomaki, Futomaki, Nigiri
+\$3.00 pour les sushis premium

Stations 2/2

Station Poké

22\$

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

Bao

22\$

Poulet frit avec salade de chou rouge, aioli sucré et épice, 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

22\$

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

Grillades

28\$-65\$ *Prix saisonnier*
2 accompagnements inclus.
Chef inclus

Jarret d'agneau braisé, sauce aux herbes et Dijon
Carré d'agneau avec 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 au miso

Station Montréal

24\$

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

Pane Toscano avec chef

21\$

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 tartinade de caviar d'aubergine, champignons sauvages rôtis et parmesan râpé (V)
Pane Toscano avec compote d'abricots à la cannelle, bresaola, fiori di latte et origan frais



Table de Minuit

SUCRÉES

12\$/ par item

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 et érable
Dolce de Leche
Espresso et Zeste d'orange
Pistache
Chocolat*

S'MORE'S (PASSÉ)

*Biscuits Graham,
Guimauves grillées
Sélectionnez 2 chocolats:
KitKat, Aero, Caramilk, Chocolat
au lait, Reeses*

CHURROS (SÉLECTIONNEZ 2)

*Chocolat
Dulce de leche
Fraise
Cannelle et sucre*

SANDWICH À LA CRÈME GLACÉE À LA MINUTE

*Biscuit tiède aux éclats de chocolat
avec crème glacée à la vanille*

SALÉES

12\$/ par item

VIANDE FUMÉE

*Viande fumée de Montréal avec toutes
les garnitures*

POUTINE TRADITIONNELLE

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

GRILLED CHEESE (SÉLECTIONNEZ 2)

*Cheddar traditionnel
Bacon, oignons caramélisés et
Caciocavallo fumé
Épinards et ricotta mozzarella
Poires tranchées, pancetta croustillante
et provolone*

CACIO E PEPE

*Cacio e Pepe dans une roue de
parmesan*

HOT-DOGS

Avec condiments

MINI MAC BURGERS

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

PORCHETTA

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

FOCACCIAS MAISON

(SÉLECTIONNEZ 2)

*Margherita classique
Jambon et figues
Champignons sauvages et Fiori de Latte
Olives et bacon*

SHISH TAOUK

Poulet, navet, sauce à l'ail, hummus

SZECHUAN \$3

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

**Les clients peuvent doubler le nombre
d'options sucrées-salées en réduisant les
quantités de 50%. **

Bar ouvert de luxe

Inclus dans tous les forfaits de 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,
Coke diète
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

