

**westbury**  
BALLROOM

## *Mariages Halal 2026*

---

6939 Boulevard Décarie | Montreal | Quebec | H3W 3E4  
514.370.3300 | [info@thewestburyballroom.com](mailto:info@thewestburyballroom.com) | [www.sallewestbury.com](http://www.sallewestbury.com) |  
@TheWestburyBallroom  
02/12/25



# Forfaits Mariages

## CHAQUE FORFAIT COMPREND

### LE SOUPER DE RÉCEPTION | par personne

- Menu de 3-4 services
- Bar non-alcoolisé
- Mocktail 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

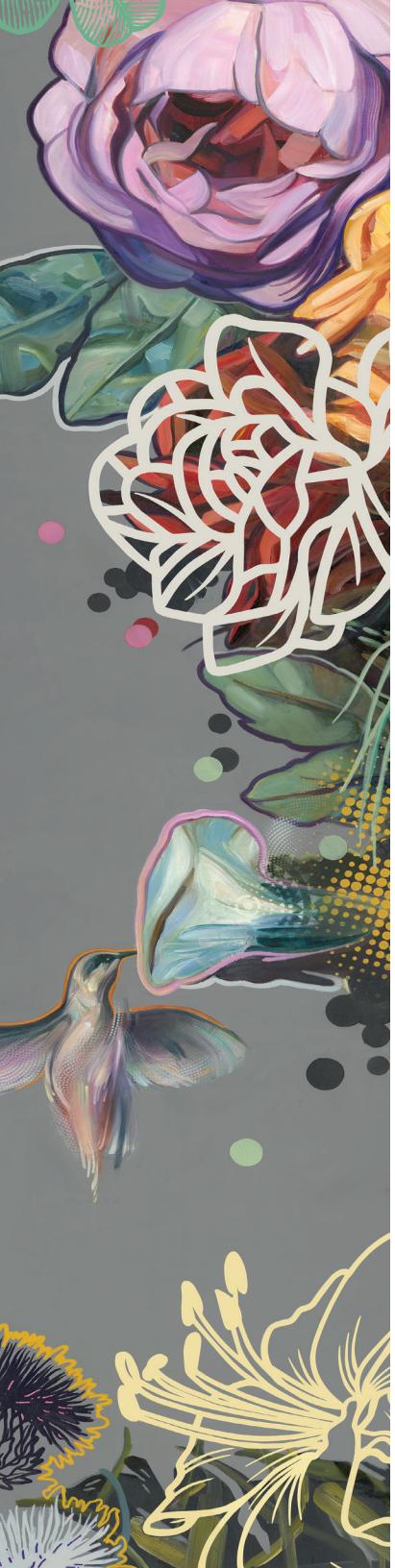
Le nombre d'invités doit être confirmé **14 jours ouvrables** avant l'événement. Les clients seront facturés pour le nombre d'invités confirmés ou le nombre d'invités présents, selon le nombre le plus élevé. Tous les prix affichés sont par personne, sauf indication contraire. Tous les prix de nourriture 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

205\$ par personne | Menu 3 services  
Bar de boissons non-alcoolisées et 2 mocktails inclus



## 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 rôti, sauce aux canneberges et graines de moutarde

Purée de pommes de terre rôties aux herbes fraîches, carottes arc-en-ciel à l'étable  
ou

Poitrine de poulet poêlée en croûte d'herbes, sauce aux champignons sauvages

Purée de pommes de terre rôties aux herbes fraîches et haricots vert à la grenobloise  
ou

Piccata de veau, citron, persil

Purée de pommes de terre rôties aux herbes fraîches et rapinis sautés au zeste de citron et aux oignons croustillants  
ou

Saumon poêlé, sauce romesco

Caponata sicilienne et asperges grillées

---

## DESSERT

Sélectionnez 1 dessert

*Voir la liste dessert pour la sélection*

Café et thé inclus

---





# Lotus

230\$ par personne | Menu 4 services  
Bar de boissons non-alcoolisées et 2 mocktails inclus



## 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, sauce au jus

Pommes de terre en purée aux herbes fraîches rôties et carottes arc-en-ciel rôties à l'éryable

ou

Osso Buco de veau, au jus, tapenade d'olives vertes, jalapeños, menthe

Pommes de terre rôties au romarin et haricots verts à l'ail et au miel

ou

Rôti de bœuf en croûte de moutarde

Pommes de terre rôties au romarin et asperges grillées

ou

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

Caponata sicilienne et haricots verts à la Grenobloise

---

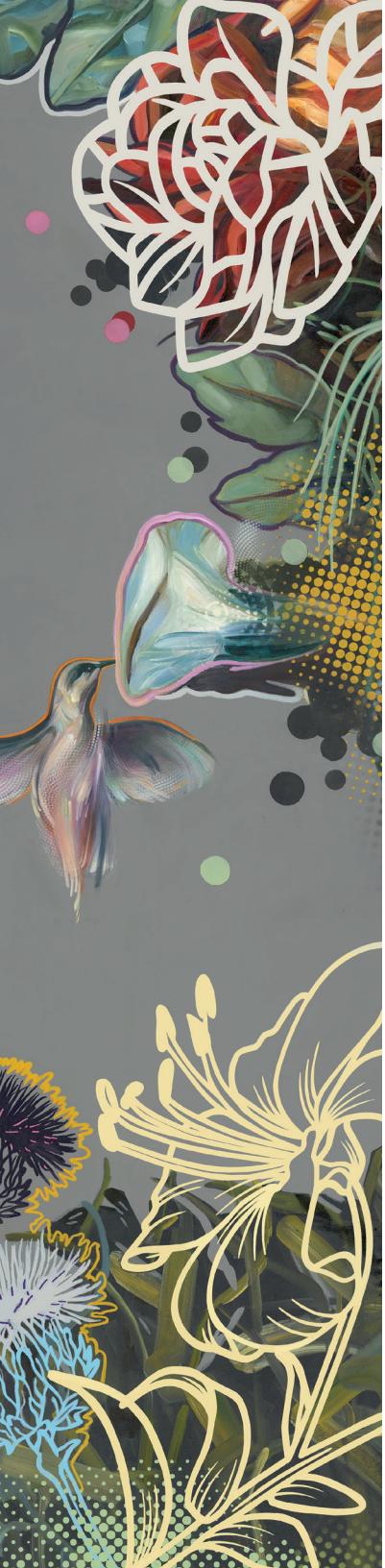
## DESSERT

Sélectionnez 1 dessert

*Voir la liste de desserts pour la sélection*

Café et thé inclus





# Magnolia

255\$ par personne | Menu 4 services  
Bar de boissons non-alcoolisées et 2 mocktails inclus



## 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

Sélectionnez 1 pâte ou entrée premium  
[Voir la liste des pâtes et entrée 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 12h à l'érable, réduction dérable canadien  
Pommes de terre en purée aux herbes fraîches rôties et carottes arc-en-ciel rôties à l'éرable  
ou  
Filet mignon, salsa verde épice  
Purée de pommes de terre aux herbes fraîches rôties et champignons à l'harissa et à l'ail  
ou  
Loup de mer méditerranéen, compote de tomate  
Fenouil au four avec chapelure grillée, broccolini rôtis  
ou  
Bar du Chili, graines de citrouille, pesto de kale et fromage pecorino  
Champignons et ail à la harissa et purée de panais rôtie au romarin frais

## DESSERT

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



# *Canapés & Entrées*

SÉLECTION DE CANAPÉS PASSÉS  
& LISTE DES ENTRÉES DISPONIBLES



# Canapés

## BOEUF

Mini bœuf Wellington, rainfort

---

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  
rainfort

---

Bouchée de filet de bœuf avec sauce au  
gingembre et ciboulette

---

## POISSON

Tartare de thon avec sauce épicé et wonton frit

---

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

---

Tataki de saumon avec caviar, sauce ponzu et  
avocat

---

Morre poêlé mariné au miel et soya 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

## 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  
graine de moutarde et cornichons

---

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

## FRUITS DE MER

Crevettes frites avec sauce au tartare citron  
maison

---

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

---

Pieuvre grillée avec sauce Piri-Piri

---

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

---

Crevette mariné et grillé aux épices cajun

---

Slider à l'homard (+3\$)

## 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 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 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)



# 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  
---

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

Crudo de branzino avec confit de citron, Jalapeo, radis et menthe fraîche  
---

Tartare de thon avec wontons frits 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)  
---

## Entrées Chaudes

“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 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 épicee  
---

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, 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 parmesan. 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'éable, 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



# *Dessert à l'assiette*

---

*Joe Louis style “red velvet”, mascarpone et guimauves*

*Shortcake à la crème de citron, coulis*

*Mousse à la Mascarpone et Nutella, petits fruits, biscotti émietté*

*Fondant au chocolat, crème anglaise à la vanille*

*Gâteau “Tuxedo” au chocolat et vanille*

*Gâteau velours rouge, 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 SOIRÉE SPÉCIALE



# Stations 1/2



## Station Crue

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

- 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

28\$

- Fromages importés et locaux
- 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)
- Cruidite
- Hoummous, muhammara, baba ganoush

## Bar a Salade

17\$

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

## Jardin de Nonna

25\$

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

## Pates a la minute

22\$

- Cavatelli avec un ragoût de bœuf braisé
- Cavatelli au ragoût de champignons, basilic frais et huile de truffe
- 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

25\$

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

# Stations 2/2

---

## Station Poke

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\$

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  
Vegetarien- Patates douces, champignons sauvages, oignons caramélisés et salsa verde (V)

## Grillade

28\$-65\$ \*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 au jus  
Poitrine de poulet BBQ rôtie avec sauce bbq  
Branzino avec salsa aux noix de cajou, amandes et herbes  
Saumon royal sauce romesco

## Pane Toscano (with 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 Parmigiano 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/Érable

Dolce de Leche

Espresso et Zeste d'orange

Pistache

Chocolat

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

### S'MORE'S (PASSE)

Biscuits Graham,

Guimauves grillées

Sélectionnez 2 chocolats:

KitKat, Aero, Caramilk, Chocolat  
au lait, Reeses

### CHURROS (SÉLECTIONNEZ 2)

Chocolat

Dukce de leche

Fraise

Cannelle et sucre

### SANDWICH À LA CRÈME GLACÉE À LA MINUTE

Biscuit tiède aux éclats de chocolat  
avec glace à la vanille

## SALÉES

12\$/ par item

### MINI MAC BURGERS

(tout garnis avec possibilité d'ajouter du  
bacon)

### HOMEMADE FOCACCIAS

Margherita classique

Champignons sauvages et Fiori de Latte

### SHISH TAOUK

Chicken, turnips, garlic sauce, hummus

### SZECHWAN STATION \$3

Général Tao, nouilles au beurre  
d'arachide, dumplings aux légumes

### HOT DOGS DE BOEUF

Avec condiments