

westbury
BALLROOM

Mariages Halal 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 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

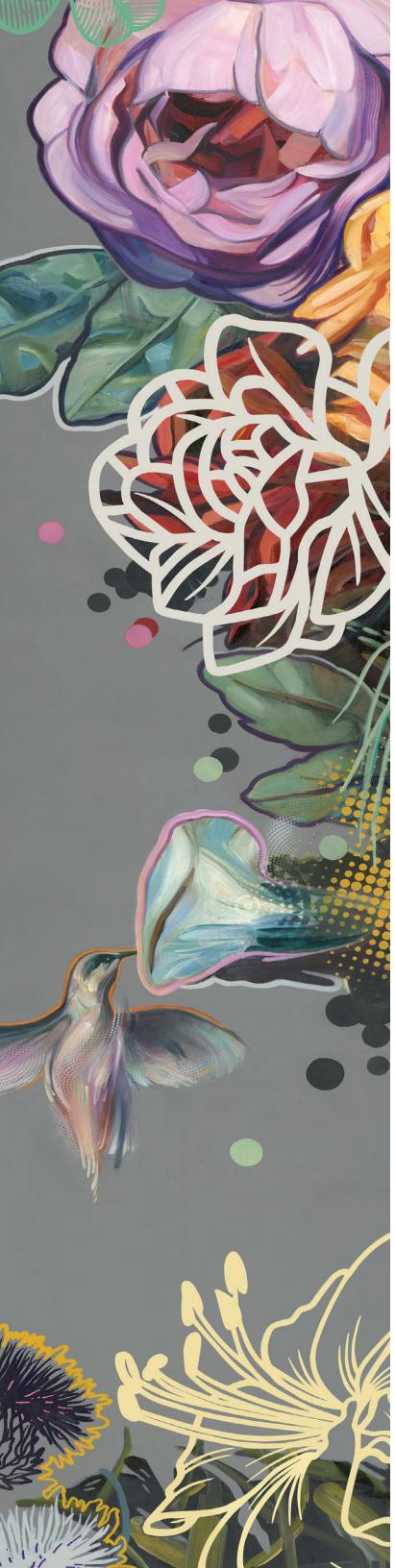
Le nombre d'invités doit être confirmé **14 jours ouvrables** avant l'événement. Les clients seront facturés pour le nombre d'invités confirmés ou le nombre d'invités présents, selon le nombre le plus élevé. Tous les prix affichés sont par personne, sauf indication contraire. Tous les prix de nourriture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

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

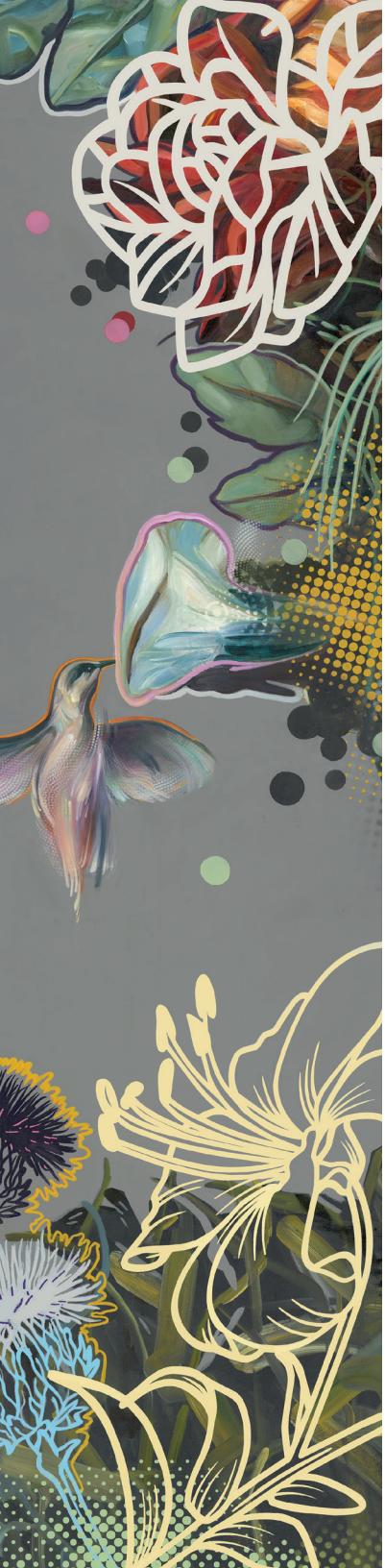
DESSERT

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'érable
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 ragoût 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 épices et grillés. Vinaigrette au yaourt safrané

Salade de légumes enrubannés aux racines rôties, verdure mixte, noix confites à l'étable, 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)
Crudité
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
bufala 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

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

TRADITIONAL QC POUTINE

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

GRILLED CHEESE

- Cheddar traditionnel
Épinards et ricotta mozzarella

CACIO E PEPE

Cacio e Pepe dans une roue de
Parmigiano

HOT DOGS DE BOEUF

Avec condiments

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