



by prior arrangement

Mariages cachères | Kosher Weddings

6939 Boulevard Décarie | Montréal | Québec | H3W 3E4
514.370.3300 | info@sallewestbury.com | www.westburyballroom.com | [@WestburyBallroom](https://www.instagram.com/WestburyBallroom)

Forfaits mariages cachères

LE SOUPER DE RÉCEPTION | par personne

- Menu 3 à 4 services
- Bar ouvert de luxe toute la soirée inclus avec tous les forfaits
- Cocktail des mariés
- Service de vin maison cachère avec le souper
- Menu pour enfants disponible sur demande
- Café, thé et/ou tisane

INCLUSIONS

- Tables, chaises, nappes, verrerie, vaisselle cachère selon forfait (frais additionnels pourront s'appliquer)
- Sécurité et nettoyage
- Vestiaires
- Terrasse extérieure
- Une nuitée au Hilton Garden Inn pour les nouveaux mariés avec petit-déjeuner inclus
- Stationnement

MAIN D'ŒUVRE POUR LE SERVICE DE BAR

- Préposé au bar (quart complet, 1 par 50 invités)
- Commis-débarrasseur (quart complet, 1 par 100 invités)
- Serveur Eau/Vin (quart partiel, 1 par 50 invités)

MAIN D'ŒUVRE POUR LE SERVICE DE LA NOURRITURE CACHÈRE

- 1 serveur par 15 invités
- 1 Maître d'hôtel (pour la coordination entre serveurs et cuisine)
- Personnel responsable d'habiller et de déshabiller les tables
- Le service pour la Table de minuit (si requis par le traiteur)
- La durée du quart de service est du début du cocktail à la fin du dessert

ESPACE ÉVÉNEMENTIEL INCLUS

- Salle de bal Westbury et Foyer: jusqu'à 2 h
- Plancher de danse
- Terrasse Colibri (3 saisons)
- Salles de réunion Vézina et Armstrong
- Une scène (8X16)
- Tous les meubles situés dans la Salle de bal et le Foyer
- Location des bars

CAPACITÉ

Tous les forfaits sont basés sur un minimum de 150 invités du dimanche au vendredi, et 200 invités le samedi. La terrasse extérieure est incluse pour tous les forfaits. La terrasse est ouverte de façon saisonnière. Le contenu des forfaits pourrait être modifié sans avis préalable.

SERVICE / POURBOIRES ET TAXES

Le service et les pourboires sont inclus dans le prix du forfait et sont assujettis aux taxes fédérales et provinciales.

NOURRITURE ET BOISSON

Le nombre d'invités doit être confirmé 7 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 7 jours ouvrables avant l'événement.

RÈGLES POUR TRAITEUR CACHÈRE

L'ensemble de la cuisine doit être retournée exactement dans le même état qu'elle a été trouvée avant l'événement (sinon, il y aura une pénalité de 1000\$). Aucune nourriture peut être livrée le jour avant l'événement. Aucune nourriture ne peut être laissée après l'événement. La poubelle et le recyclage doivent être organisés avant votre départ.

OPTIONS

Sculpture de glace: 325 \$, Gâteau de Bar Mitzvah: 325 \$, Gâteau de mariage: 620 \$, Service d'espresso: 350 \$, Fontaine de chocolat: 325 \$, Croque en Bouche: 412 \$, Stations additionnelles : 8 \$ par personne

SERVICES ADDITIONNELS

- Service de voiturier
- Tarifs préférentiels à l'hôtel pour tous les invités du mariage
- Service de livraison - 4 \$ /livraison

COÛTS SUPPLÉMENTAIRES

- Serveur additionnel: 3 \$ par invité
- Charge Vaad: 1.30\$/invité
- Charge Mashgiah: 25.40\$/heure
- Frais SOCAN



Kosher Wedding Packages

THE RECEPTION DINNER | per person

- A 3-4 Course Menu
- **All Night Premium Open Bar included in all packages**
- Kosher House Wine Service with dinner
- Children's menu can be available upon request
- Coffee, Tea and/or Herbal Tea

INCLUSIONS

- Tables, chairs, linens, glassware, kosher plateware (additional fees may apply)
- Security and Cleaning
- Coat check
- Outdoor terrace
- One night stay at the Hilton Garden Inn for the newlyweds with complimentary breakfast
- Self parking for all attendees

LABOR STAFF ASSOCIATED TO BAR SERVICE

- Bartenders (full shift, 1 per 50 guests)
- Busboys (full shift, 1 per 100 guests)
- Wine / Water servers (partial shift, 1 per 50 guests)

WAIT STAFF TO SERVE KOSHER CATERER FOOD

- 1 service staff per 15 guests
- 1 Maitre D (to coordinate between floor staff & kitchen)
- Staff responsible to dress & undress tables
- Service shift is from cocktail hour until end of dessert
- Service for late night buffet items (if required by caterer & depending on menu items chosen)

VENUE RENTAL INCLUSIONS

- Westbury 1-4 and pre-function space: until 2 a.m.
- Dance floor
- Outdoor Colibri Terrace (3 seasons)
- Vezina Meeting room and Armstrong Boardroom
- ONE stage (8 x 16)
- All furniture in the ballroom and pre-function space
- Bars

CAPACITY

All packages are based on 150 guests minimum (Sunday through Friday) & 200 guests minimum (Saturday). The outdoor terrace is included in all packages. The terrace is open seasonally. Package contents can be subject to change.

SERVICE AND GRATUITIES

Service and gratuities are included in the price of the package & are subject to Federal and Provincial taxes.

FOOD AND BEVERAGE

The number of attendees must be confirmed 7 business days before the event. Clients will either be charged for the number confirmed or the number in attendance, whichever is higher. All prices listed are per person unless specified otherwise. All food and beverage prices are subject to provincial and federal taxes. All food and beverage must be exclusively supplied by The Westbury Ballroom. If you wish to provide your attendees with main course options, all selections must be made and provided to the hotel no later than 7 business days prior to the event.

KOSHER CATERER RULES

The entire kitchen facility must be returned exactly the same way it was found (if not, \$1000 penalty will be charged). No food can be delivered the previous day, nor can any food be left over after the event. All garbage and recycling must be organized before departure.

OPTIONS AND EXTRAS

Ice Sculpture: \$325, Bar Mitzvah Cake: \$325, Wedding Cake: \$620, Espresso: \$350
Chocolate Fountain: \$325, Croque en Bouche: \$412, Additional Stations: \$8 per person

ADDITIONAL SERVICES

- Valet parking at additional cost
- Preferential rates at the hotel for all wedding guests
- Delivery Service: \$4/delivery

EXTRA COSTS

- Additional Waiters: \$3 per person
- Vaad Charges: 1.30\$/guest
- Mashgiah Charges: 25.40\$/hour
- SOCAN fees



Sapphire

235 \$ / par personne

\$ 235 / per guest

Bar ouvert de luxe / Premium Open Bar



COCKTAIL

Cocktail ambulant (15 variétés)

Choix de station japonaise ou Deli

Hors d'Oeuvres (Assortment of 15)

Choice of Japanese or Deli Station

ENTRÉE CHAUDE / HOT STARTER

Croustillant aux fruits de mer

Filo pastry stuffed with Seafood

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Suprême de volaille farci aux champignons des bois

Chicken Breast Supreme Stuffed with Wild Mushrooms

Pommes de terre parisiennes

Parisian potatoes

&

Légumes de saison

Market Vegetables

TABLE VÉNITIENNE / SWEET TABLE

THÉ & CAFÉ / TEA & COFFEE





Pearl

245 \$ / par personne

\$ 245 / per guest

Bar ouvert de luxe / Premium Open Bar



COCKTAIL

Cocktail ambulant (15 variétés)

Choix de station japonaise, Deli, ou marocaine

Hors d'Oeuvres (Assortment of 15)

Choice of Japanese or Deli Station or Moroccan

ENTRÉE CHAUDE / HOT STARTER

Pavé de saumon sauce au basilic

Filet of salmon, basil sauce

SORBET AU CITRON / LEMOM SORBET

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Médaille de boeuf sauce au Cabernet

Beef medallion, Cabernet sauce

Pommes de terre parisiennes

Parisian potatoes

&

Légumes de saison

Market Vegetables

TABLE VÉNITIENNE / SWEET TABLE

THÉ & CAFÉ / TEA & COFFEE





Crystal

255\$ / par personne

\$ 255 / per guest

Bar ouvert de luxe / Premium Open Bar



COCKTAIL

Cocktail ambulant (15 variétés)

Choix de station japonaise, Deli, marocaine ou norvégienne

Hors d'Oeuvres (Assortment of 15)

Choice of Japanese or Deli Station or Moroccan or Norwegian

ENTRÉE CHAUDE / HOT STARTER

Filet de flétan

Halibut filet

SORBET AU CITRON / LEMON SORBET

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Médaille de veau sauce aux trois poivres

Veal Medallion, peppers sauce

Pommes de terre parisiennes

Parisian potatoes

&

Légumes de saison

Market Vegetables

TABLE VÉNITIENNE / SWEET TABLE

THÉ & CAFÉ / TEA & COFFEE





Diamond

265 \$ / par personne

\$ 265 / per guest

Bar ouvert de luxe / Premium Open Bar



COCKTAIL

Cocktail ambulant (15 variétés)

Choix de station japonaise, Deli, marocaine ou norvégienne

Hors d'Oeuvres (Assortment of 15)

Choice of Japanese or Deli Station or Moroccan or Norwegian

ENTRÉE CHAUDE / HOT STARTER

Pavé de morue noire sur nid de fenouil braisé et oignons doux

Black cod filet, braised fennel and sweet onions

SORBET AU CITRON / LEMON SORBET

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Carré d'agneau en croûte de moutarde et romarin

Rack of lamb in a rosemary and mustard crust

Pommes de terre parisiennes

Parisian potatoes

&

Légumes de saison

Market Vegetables

TABLE VÉNITIENNE / SWEET TABLE

THÉ & CAFÉ / TEA & COFFEE



Bar ouvert de luxe / Premium Open Bar

VODKA

Grey Goose
Belvedere
Smirnoff

RHUM BLANC

Bacardi

RHUM BRUN

Bacardi Gold
Plantation
Captain Morgan Spiced

WHISKY

Jack Daniel's
Jameson

GIN

Bombay
Hendricks
Gordon's

SCOTCH

Johnny Walker Black
Johnny Walker Red

TEQUILA

Casa Dores Blanco
Resposato

APÉRITIFS & DIGESTIFS

Campari
Apérol
Amaretto
Grand Marnier

LIQUEURS

Triple Sec
Crème de menthe
Peach Schnapps
Bailey's
Tia Maria
Khalua

BOISSONS

Coca-Cola
Diet Coke
Sprite
Ginger Ale
Club Soda
Eau Tonique/ Tonic

MIXERS

Orange
Canneberge/ Cranberry
Clamato
Jus de tomate/ Tomato

VINS MAISON/ HOUSE WINE

Umberto Cesare
Pinot Grigio
Merlot San Giovese

BIÈRES LOCALES ET IMPORTÉES LOCAL & IMPORTED BEER

Sleeman Family
Moretti
Sapporo

COCKTAIL SIGNATURE DES MARIÉS HIS & HERS SIGNATURE COCKTAIL

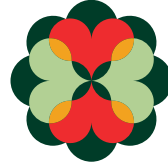
Inclus dans tous les forfaits mariages
Included in all wedding packages.

Choix de 2 cocktails Signature
Choice of 2 Signature Cocktails

Raspberry Mojito
Negroni
Apérol Spritz
Moscow Mule
<<Dark n Stormy>>
Gin Tonic



blandinò



Premium Signature Cocktail

Possibilité d'ajouter nos boissons Cocktail Signature Premium par un mixologue renommé | 10 \$ choix de 2
Option to add our Premium Signature Cocktail drinks by renowned mixologist | \$10 choice of 2

PIRLO

Campari amer, vin blanc, soda
Campari bitter, white wine, soda

SPRITZ GERMAIN

St-Germain, Dry Martini, Limoncello, pamplemousse
St-Germain, Dry Martini, Limoncello, Grapefruit

SGROPPINO

Vodka Greygoose, sirop d'agrumes, martini prosecco, sorbet à la lime
Greygoose vodka, citrus syrup, martini prosecco, lime sorbet

CARDINALE

Vin Riesling, Campari amer, Bombay saphir
Riesling wine, Campari bitter, Bombay saphir

MARIA'S PUNCH

Vodka Greygoose, Apérol, pamplemousse et romarin, Cordiale, baies fraîches
Greygoose Vodka, Aperol, grapefruit and rosemary, Cordiale, fresh berries.

HOT MISU

Bacardi 8, espresso, liqueur de vanille, crème fouettée
Bacardi 8, espresso, vanilla liquor, whipped cream

SANGRIA UP

Cognac, Barolo, jus d'orange frais, pomme et framboise fraîches
Cognac, Barolo, fresh orange juice, fresh apple and raspberry

ROSSINI

Balsamique au basilic, purée de fraises, Martini Prosecco
Basil balsamic strawberry pure, Martini Prosecco

GARIBALDI

Jus d'orange frais, réduction de Champagne, Campari
Fresh orange juice, Champagne reduction, Campari

Conditions générales

FOURNISSEURS EXTERNES

Le client doit soumettre à l'hôtel au moins 15 jours avant l'événement une liste complète des fournisseurs qui fourniront des services pour l'événement. Tels que, mais sans s'y limiter: DJ, organisateurs de mariages, fleuristes, décorateurs, etc. (L'hôtel se réserve le droit de refuser tout vendeur). Le client respecte le choix de l'hôtel de refuser l'accès à l'espace événementiel à un fournisseur externe.

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 7 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.

NOURRITURE ET BOISSON DE L'EXTÉRIEUR

En raison de la loi en vigueur, le client ne peut apporter aucune nourriture ni boisson à l'hôtel pour l'événement du client. Le client doit obtenir l'approbation préalable de l'hôtel avant d'apporter des spécialités culinaires d'un fournisseur extérieur à l'hôtel pour tout événement. Si l'approbation est accordée par l'hôtel, le client peut être tenu de signer une décharge par l'hôtel si des produits alimentaires non achetés par l'hôtel mais servis par le personnel de l'hôtel sont consommés par des participants du client. Des frais de service peuvent s'appliquer à toute nourriture extérieure servie dans les espaces de réunion et de réception de l'hôtel, que la main-d'œuvre de l'hôtel soit requise ou non. L'hôtel exigera une liste détaillée des fournisseurs 15 jours avant. Aucune nourriture maison ne sera autorisée.

AUDIOVISUEL

Les clients sont autorisés à utiliser le fournisseur AV de leur choix. L'utilisation de tout point d'accrochage dans l'espace événementiel, sera fourni et installé par la compagnie AV désignée par l'hôtel, et sera payé par le client.

FRAIS DE NETTOYAGE

Dans le cas où un nettoyage supplémentaire serait nécessaire, en raison d'une mauvaise utilisation ou d'une mauvaise gestion du client ou de tout fournisseur externe, des frais de nettoyage déterminés par l'hôtel seront facturés sur le compte principal.

CONFETTIS

L'hôtel n'autorise pas l'utilisation de confettis. Des frais de nettoyage de 750 \$ seront appliqués au compte principal.

TERRASSE COLIBRI / NON-FUMEUR (3 SAISONS)

L'hôtel se réserve le droit de prendre la décision de déplacer tout événement sur la terrasse vers un espace intérieur disponible si l'une des conditions suivantes survient: rafales de vent supérieures à 20 km/h, températures inférieures à 10 degrés Celsius et/ou probabilité de 30% ou plus de précipitations dans la région. Le client sera informé de toutes les options pour l'événement au moins six (6) heures avant le début de celui-ci. La décision de l'hôtel est définitive. Toutes les animations pour la terrasse extérieure doivent se terminer à 22 h ; seule la musique d'ambiance sera autorisée.

EXPÉDITION & ENTREPOSAGE

Toute demande de livraison doit être discutée avec l'hôtel au moins cinq (5) jours avant la date de l'événement. Veuillez noter que toutes les livraisons doivent être effectuées seulement 48 heures avant votre événement. Tous les articles entreposés après l'événement seront conservés pendant un maximum de 48 heures. L'hôtel se réserve le droit de facturer au client des frais d'entreposage si les articles ne sont pas ramassés après ce délai.

Standard Terms & Conditions

OUTSIDE VENDORS

Client must submit to the hotel at least 15 days prior to the event a complete list of vendors which will be providing services for the event. Ex: such as but not limited to: DJ's, wedding planners, florists, decorators, etc. (hotel reserves the right to refuse any vendors).

The client holds the hotel harmless of any outside vendors of which the hotel refuses access to the event space.

DIETARY REQUESTS AND FOOD ALLERGIES

We are pleased to offer alternative meals for guests with special dietary needs. These requests must be made 7 business days prior to the event. If guests in your group have food allergies, we must be informed of their names and nature of their allergies in order for the necessary food precautions to be made.

OUTSIDE FOOD & BEVERAGE

Due to applicable law, Client may not bring any food and beverage into the Hotel for Client's Event. Client must obtain Hotel's prior approval before Client may bring any specialty food from an outside vendor into Hotel's for any event. If approval is granted by Hotel, Client may be required to sign a hold harmless and indemnification agreement in the form currently in use at Hotel if food products not purchased by Hotel but served by Hotel staff are brought in for consumption by Client's attendees. Service fees may apply to any outside food served in Hotel's function space, regardless whether Hotel labor is required. Hotel will require a detailed list of vendors 15 days prior. No homemade food will be allowed.

AUDIO VISUAL

Guests are allowed to use their AV vendor of their choice. The use of any rigging points in the event space for AV equipment will be provided and installed by the hotel preferred AV company and shall be paid by the Client.

CLEANUP FEE

In the event that any additional cleaning is required, due to misuse or mismanagement of the client or any outside vendors, a cleaning fee determined by the hotel will be billed to the master account.

CONFETTI

Hotel does not permit use of confetti. A cleanup fee of \$750 will be applied to the master account.

COLIBRI TERRACE/NON-SMOKING

Hotel reserves the right to make the decision to move any terrace function to the available indoor backup space if any of the following conditions exist: wind gusts in excess of 20 kmph, temperatures below 10 degrees Celsius, and/or 30% or higher chance of precipitation in the area. Client will be advised of all options for Client's function at a minimum of six (6) hours in advance of the function. The Hotel's decision is final. All entertainment for outdoor terrace must end by 10 p. m. ; only ambient music will be permitted.

SHIPPING & STORAGE

All delivery request must be discussed with the Hotel at least five (5) days prior to the event date. Please note that all deliveries must be done only 48 hours prior your event. Any items stored after the event will be stored for a maximum of 48 hours. Hotel reserves the right to charge the Client a storage fee if the items are not picked up from the storage area.