

LE WESTIN

TREMBLANT



Événements

Découvrez Le Westin Tremblant

Situé au coeur des Laurentides, le Westin Tremblant offre un cadre élégant et confortable pour un séjour inoubliable. Profitez de chambres modernes, d'un service exceptionnel, et d'une vue imprenable sur la nature environnante. À quelques pas de l'hôtel, explorez une multitude d'activités de plein air tout au long de l'année. En hiver, dévaliez les pistes de ski de Mont-Tremblant; en été, découvrez des sentiers de randonnée pittoresques et des activités nautiques sur le lac Tremblant. Ajoutez le fait que l'on puisse recevoir de grand groupe aussi. Avec son accès facile au charmant village piétonnier de Mont-Tremblant, notre hôtel est le choix idéal pour une escapade au Québec. Que ce soit pour une aventure en plein air ou une retraite relaxante, le Westin Tremblant est la destination parfaite pour se ressourcer.

Organisez votre événement dans près de 4000 pieds carrés d'espace événementiel polyvalent dans notre hôtel de Mont-Tremblant. Avec six salles de réunion et de banquet modulables, notre équipe professionnelle est prête à vous fournir des conseils d'experts pour des conférences, des retraites exécutives et des sessions de brainstorming. Le Westin offre également un cadre élégant pour des mariages, des performances en direct, des galas de collecte de fonds, et bien plus encore.





Léo

boire + manger

S'inspirant des racines québécoises tout en rendant hommage aux saveurs du monde, notre brasserie chaleureuse et accueillante allie élégance décontractée et sophistication. Avec un menu en constante évolution, mettant en avant des fruits de mer frais et des steaks copieux, Léo met en valeur les meilleurs ingrédients locaux tout en mettant l'accent sur la saisonnalité.

Léo est disponible pour des privatisations complètes ou des réservations pour des groupes plus petits.

Margaux

Margaux est bien plus qu'un bar dans le hall—c'est un lieu de rassemblement chaleureux et accueillant. Avec son design raffiné mais polyvalent, il est idéal pour des événements sociaux et professionnels, des réceptions avant le dîner, ou un moment de détente autour d'un verre avant de sortir pour la soirée.





Déjeuner

Déjeuner

Prix par personne | Minimum de 15 personnes

Buffet continental

Croissants frais
Viennoiseries et assortiment de pains
Assortiment de yoghourts et garnitures
Fruits frais
Beurre et assortiment de confitures
Choix de jus d'orange, pomme ou pamplemousse
Café, décafé et sélection de thés
22.

Buffet nansen

Œufs brouillés
Bacon, saucisse
Mini crêpes et sirop d'érable
Viennoiseries et assortiment de pains
Sélection de fromages et charcuteries
Assortiment de confitures, fromage à la crème
Et tartinades
Beurre et sirop d'érable
Fruits frais
Granola & yaourt au chia
Choix de jus d'orange, pomme ou pamplemousse
Café, décafé et sélection de thés
32.

On-the-go déjeuner

Sandwich déjeuner
Croissant, bacon, œuf, fromage
Yoghourt individuel
Fruits entiers
Jus de fruit individuel
Café et sélection de thés
22.
Minimum de 10 personnes

Supplément

Station de gruaux	3.
Pain doré	3.
Station de pancakes	3.
Plateau de fruits tranchés	5.
Sandwich petit-déjeuner	5.
Plateau de viennoiseries assorties	5.
Scone, muffin, chaussons aux pommes	
Bar à saumon fumé	9.
Plateau de charcuterie et fromages	9.
Œufs bœuf	9.

Déjeuner à l'assiette

Inclut une café filtre ou jus d'orange

Le Canadien

Œufs brouillés, bacon, saucisse, pommes de terre au gras
de canard, rôties

ou

Toast à l'avocat

Pain au levain, confiture de tomates, œufs brouillés, oignon
rouge, quinoa croustillant

ou

Parfait

Yogourt grec, petits fruits, chia, granola, sirop d'érable
28.

Article supplémentaire : +5 \$ par personne

Brunch à l'assiette

Disponible uniquement les samedis et dimanches, de 10 h à 14 h | Prix par personne | Minimum de 15 personnes

Inclut une café filtre ou jus d'orange

Parfait

Yogourt grec, petits fruits, chia, granola, sirop d'érable

ou

Pain perdu

Viennoiseries variées, crème anglaise, petits fruits

ou

Salade Léo

Laitue Boston, parmigiano-reggiano, bacon, jaune d'œuf déshydraté, anchois

—

Toast à l'avocat

Pain au levain, confiture de tomates, œufs brouillés, oignon rouge, quinoa croustillant

ou

Bénédictine au saumon fumé

Saumon fumé, vinaigrette aux agrumes, épinards croustillants, hollandaise au citron

ou

Poutine brunch

Pommes de terre rissolées, smoked meat Léo, fromage en grains fumé, oignons caramélisés, champignons, sauce Mornay, œuf poché

55.



Pause-Café

Pause-Café

Prix par personne | Minimum de 10 personnes

Délices du matin

Viennoiseries et scones

Fruits frais tranchés

Café, décafé et sélection de thés
17.

Douceurs gourmandes

Assortiment de biscuits

Brownies

Pain aux bananes

Café, décafé et sélection de thés
18.

Dégustation rustique

Plateau de fromages canadiens et internationaux

Confitures, raisins, fruits séchés et noix

Pain artisanal et craquelins

Café, décafé et sélection de thés
26.

Crudités & dip

Assortiment de fruits séchés et noix

Crudités et trempettes

Hummus à l'ail rôti

Café, décafé et sélection de thés
19.



Dîner à L'Assiette

Dîner

Prix par personne | Minimum de 10 personnes

Express

Salade léo

Laitue boston bibb, grana padano, bacon, jaune d'oeuf déshydraté, anchois

ou

Crème de champignons

Crème fraîche, huile de thym

—

Club Sandwich

Pain au levain, poitrine de poulet, bacon, laitue, tomate, mayonnaise, frites

ou

Le Burger Léo

Bacon, mayonnaise à l'oignon vert, cheddar, frites

ou

Chou-fleur Rôti

Avocat et quinoa, purée de noix de cajou, oignon caramélisé, pois chiches, sésame

ou

Salade léo

Choix au gateau de morue croustillant ou poulet, laitue boston bibb, grana padano, bacon, jaune d'oeuf déshydraté, anchois

38.

Boîte à emporter

Choisissez un sandwich ou une pizza (+3 \$) pour chacun de vos invités

Sandwichs

Le parisien

Baguette, jambon, fromage, dijonnaise

Le poulet césar

Wrap, romaine, bacon

Le méditerranéen

Ciabatta aux olives, thon, câpres, tomates séchées au soleil

Le végétal

Wrap chou-fleur, pois chiches, avocat, quinoa

Pizzas

Fromage

Sauce tomate, mozzarella, grana padano, huile d'olive, origan

Chorizo

Sauce tomate, mozzarella, grana padano, huile d'olive, origan, chorizo

Végétarienne

Sauce tomate, mozzarella, grana padano, huile d'olive, origan, oignon rouge, champignons, poivrons

Salades

Sélectionnez-en une pour vos invités

Couscous

Concombre, menthe, feta, citron

Pâtes

Olives, roquettes, tomates confites, grana padano

Pomme de terre

Brocolis grillé, bacon, cheddar, mayonnaise aux herbes

38.



Buffet

Buffet

Prix par personne | Minimum de 20 personnes

Choix d'une soupe, de deux entrées, d'un plat principal, d'un accompagnement et d'un dessert **55**.
Ajoutez une entrée **+5**. | Ajoutez un plat principal et un accompagnement **+8**. | Ajoutez un dessert **+3**.
Comprend du pain artisanal et du beurre, ainsi que du café ou du thé

Soupes

Velouté forestier aux champignons

Crème de chou-fleur · Poivre blanc

Velouté de haricots coco · Lardons fumés

Soupe paysanne de tomates rôties au basilic

Velouté de courge musquée à l'érable

Crème de petits pois · Menthe

Entrées

Salade niçoise · Thon, œufs durs, haricots verts croquants, tomates juteuses, olives noires,
Relevé d'une vinaigrette crémeuse au thon confit

Salade césar · Romaine, parmigiano-reggiano, bacon, jaune d'œufs déshydraté, anchois

Salade de betteraves · Betteraves roties, agrumes, raisin, cajou et xeres

Salade d'œufs · Œuf fermier délicatement nappé de mayonnaise maison

Céleri rémoulade · Juliennes de céleri-rave, sauce de moutarde et de mayonnaise, citron

Salade cobb · Laitue croquante, bacon, œufs, avocat, tomates et fromage bleu, vinaigrette classique

Crudités et trempette · crudités de saison, servi avec une sélection de trempettes

Plats

Macreuse de boeuf braisée · Jus riche et parfumé aux pain d'épice

Poulet rôti à la dijon · Sauce crémeuse à la moutarde de dijon

Rosbif tranché · Beurre noisette

Échine de porc rôti · Jus gastrique à l'érable

Cuisse de canard confit · Sauce de groseille et romarin

Pavé de saumon · Beurre blanc infusé à la ciboulette

Pavé cabillaud · Beurre blanc infusé au kaffir

L'accompagnements

Purée de pomme de terre

Pommes de terre grelots rôties · Fleur de sel, ail, herbes fraîches

Haricots verts amandine · Haricots verts sautés, amandes effilées, citron

Variété de légume racines · Carottes rôties, panais, patates douces, herbes de saison

Gratin dauphinois · Tranches de pomme de terre, crème infusée au thym, fromage cheddar affiné

Tomates rôties au thym et à l'ail · Tomates rôties lentement, ail, thym, huile d'olive

Polenta · Sauge, tomates confites caramélisées

Pâtes orecchiette · Beurre, herbes

Steak de chou-fleur · Épices à steak

Brocoli grillé · Sauce au babeurre, nori

Desserts

Entremet passion tropicale · Dacquoise à la noix de coco, mousse de fruit de la passion, gelée de mangue, ganache à la vanille

Entremet praliné amande et noisette · Gâteau moelleux à la noisette, croquant au praliné, mousse au chocolat, ganache au chocolat

Tartelette poire et amande · Crème d'amande, poire caramélisée

Tartelette au chocolat baileys · Chocolat infusé au baileys, ganache au chocolat blanc

Tartelette meringue au citron · Garniture au citron, meringue dorée



Souper à L'Assiette

Souper à L'Assiette

Prix par personne | Minimum de 10 personnes

Beauchemin

Salade léo

Laitue boston bibb, grana padano, bacon, jaune d'œuf déshydraté, anchois

ou

Crème de champignons

Crème fraîche, huile de thym, champignons marinés

—

Saumon atlantique

Petits pois, asperges, haricots verts, crème fraîche fumée, beurre blanc aux agrumes, caviar de saumon

ou

Steak léo

Contre-filet grillé, légumes racines, pommes de terre grelots confitese, sauce au poivre vert

—

Île flottante

Blancs en neige, amandes cristallisées, crème anglaise, caramel opaline
80.

Kandahar

Salade de betteraves

Purée de noix de cajou, raisins, échalotes marinés

ou

Tartare de bœuf

Jaune d'œuf fumé, champignons shimeji, mayonnaise au poivre vert, craquelin au sarrasinou

—

Thon

Haricots verts, tomates cerises, olives, pommes de terre grelots confites, œuf poché croustillant, sauce tonnato

ou

Échine gaspor

Echine de porc gaspor, morcilla croustillante, betterave, confiture de bacon, jus et mousse de pomme de terre

—

Profiterole au chocolat

Pâte à choux, crème glacée à la vanille, sauce au chocolat, amandes cristallisées

Passion tropicale

Dacquoise coco, mousse passion, gelée de mangue, ganache vanille
85.

Alpine

Tartare de bœuf

Jaune d'œuf fumé, champignons shimeji, mayonnaise au poivre vert, craquelin au sarrasinou

ou

Crème de champignons

Crème fraîche, huile de thym, champignons marinés

ou

Burrata

Purée de petits pois, falafel de petits pois, huile de menthe, pain à l'épeautre

—

Risotto à la Truffe

Gnocchi de ricotta, champignons shimeji et pleurotes, fines herbes, grana padano

ou

Saumon atlantique

Petits pois, asperges, haricots verts, crème fraîche fumée, beurre blanc aux agrumes, caviar de saumon
ou

Bœuf wellington

Prosciutto, purée de champignons, pleurotes et champignons maitake, oignons cipollini, gel d'argousier, sauce bordelaise

—

Passion tropicale

Dacquoise coco, mousse passion, gelée de mangue, ganache vanille

ou

Praliné amande et noisette

Joconde noisette, croustillant praliné, mousse chocolat, ganache chocolat

ou

Assiette de fromages

Fromage du québec, beurre, baies, miel
125.



Canapés et Stations

Canapés

Prix par pièce | Commande minimum d'une douzaine

Terre

Tartare de bœuf · Jaune d'œuf déshydraté, parmigiano-reggiano	5.
Brochette de poulet · Marinade au cari	5.
Brochette de bœuf · Citron vert, miso, piment	6.5
Mini burger · Brioche, cheddar	7.
Sucette d'agneau · Chimichurri	9.
Torchon de foie gras · Brioche, figue, argousier	12.

Mer

Crudo de saumon · Tonnato, agrumes, coriandre	5.5
Huîtres · Mignonette, sauce nasty	6.
Ceviche de thon · Thon albacore, leche de tigre, piment mariné, agrumes, quinoa soufflé	6.
Blini au saumon fumé · Fromage à la crème, aneth, citron	6.
Cocktail de crevettes · Sauce marie rose	7.

Jardin

Betterave · Betteraves rôties, fromage à la crème aux herbes	3.5
Chou-fleur · Chou-fleur rôti, pois chiches, oignons caramélisés, quinoa	3.5
Coup de concombres · Beurre de noix de cajou, quinoa soufflé	4.
Choux de bruxelles croustillantss · Mayonnaise au miso	4.5
Tartelettes aux champignons · Shimejis marinés	6.
Frites truffées · grana padano, mayonnaise à la truffe	6.5

Choix du Chef

Vous hésitez ? Laissez notre chef composer pour vous un assortiment de quatre canapés soigneusement choisis, alliant fraîcheur, gourmandise et raffinement.

19. par personne

**n'inclut pas les plateaux*

Plateaux

Prix par personne | Commande minimum de 10 par article

Charcuteries et fromages · Charcuteries locales, fromages régionaux et internationaux, conserves maison, pain artisanal	12.5
Crudités et trempette · légumes de saison, houmous à l'ail rôti	7.
Saumon fumé · blinis, fromage à la crème, oignon rouge, câpres, aneth, citron	8.5
Mini douceurs · sélection du chef	9.

Stations gourmandes

Prix par personne | Minimum 20 personnes par station

Aucuns frais de main-d'œuvre du chef ne s'appliquent

Bar à fruits de mer et crudo · Choix huîtres, tartare de bœuf, crudo de poisson ou ceviche, servis avec sauces et accompagnements	5.
Station de découpe · Choix bœuf Wellington, porc Gaspor ou poulet, servi avec choix de sauces <i>préavis requis</i>	8.
Raclette · Fromages du Québec, deux choix de charcuteries, pommes de terre confites, marinades, condiments	6.5
Pâtes · Pâtes maison, sauce au choix champignons, puttanesca ou rosée	4.
Poutine · Choix pommes de terre grelots confites ou frites, sauce brune, sauce Mornay, fromage en grains classiqu	9.

Stations brunch et déjeuner

Prix par personne | Minimum 15 personnes par station

Omelette · Préparée à la demande, servie avec accompagnements	17.
Crêpe · Mini crêpes maison, servies avec un assortiment de confitures, beurre, crème fouettée, sirop d'érable et sauce au chocolat	7.



Boissons

Boissons

Sans Alcool

Jus en bouteille

Pomme, canneberge, orange, pamplemousse

Soda

Coke, Diet Coke, Sprite, Ginger Ale

Café fraîchement préparé et sélection de thés

5. Eau Minérale Pétillante et Plate

9.

Fin Soda

12.

5. Camerise, aperitivo, citron et verveine citronnée, rhubarbe

Jus de Fruits et Légumes Pressé à Froid

14.

5.5 Sélection saisonnière

Bière

Pression

Peroni

Sans Alcool

9. Peroni Libera 0%

10.

Bouteille/Canette

Sweep, English Style Red Ale

13.

Des Cantons Histoire de Pêche, IPA

13.

Baldwin Lueur, Organic Pilsner

13.

Asahi

14.

S.I.R. Popov, Imperial Stout

17.

Bar Rail

Premium (1oz)

11. chacun

Ketel One Vodka, Tanqueray Gin, Captain Morgan White

Rum, Crown Royal Whisky, Hornitos Blanco Tequila

Ultra Premium (1oz)

14. chacun

Ketel One Vodka, Lot No. 40 Rye, Bacardí 8 Year Superior

Rum, Johnnie Walker Red Label Scotch, Bombay Sapphire
Gin, Olmeca Altos Tequila

Vins

Consultez notre [carte des vins complète](#) pour découvrir une sélection soigneusement choisie afin d'accompagner votre menu d'événement.

Forfait Bar Premium

Prix par personne | Minimum de 75 invités

Bar ouvert pendant une heure avant le repas et pendant trois heures après le repas

Bar

Ketel One Vodka, Tanqueray Gin, Captain Morgan White Rum,

Crown Royal Whisky, Hornitos Blanco Tequila

Vins de la maison

Bière & Cidre

Sélection standard et élargie

Sans alcool

Boissons gazeuses, jus

70.



Foire Aux Questions

Foire Aux Questions

Banquet Staffing

Buffet

- Un serveur pour 35 invités
- Un attendant de buffet (personne qui réapprovisionne le buffet) par buffet

Lorsque le repas est prolongé et que nous savons que tout le monde n'arrivera pas en même temps, moins de serveurs peuvent être présents dans la salle.

Service à l'assiette

- Deux serveurs pour 25 invités

Bar

- Un barman pour 50 invités
- Un barman par bar (si plusieurs bars sont présents)

Réception cocktail

- Deux serveurs pour 75 invités
- Un barman pour 50 invités

Lorsque nous avons un événement au deuxième étage, il est important d'avoir au moins un serveur dédié à l'événement et un autre pour le restaurant.

Spécifications selon la taille du groupe

Groupe de plus de 60

- Un buffet où les invités peuvent se servir des deux côtés
- Un bar
- Deux pauses-café (une à chaque extrémité de la salle)

Groupe de plus de 100

- Un buffet à double face (deux de chaque article en même temps)
- Deux bars ou un grand bar avec deux personnes derrière
- Deux pauses-café (une à chaque extrémité de la salle)

Capacités

The Westin	Square Footage	Ceiling	Banquet	Banquet & Dance Floor	Half rounds of six	Theatre	Classroom	U-Shape	Boardroom	Cocktail
Équinoxe I-II-III	2,605	10 ft.	150	120	72	175	60	40	-	180
Équinoxe I & II	1,762	10 ft.	88	64	66	140	60	36	42	120
Équinoxe II & III	1,735	10 ft.	72	56	54	110	42	30	33	90
Équinoxe I	880	10 ft.	48	N/A	N/A	70	24	15	18	60
Équinoxe II	908	10 ft.	48	N/A	N/A	70	24	15	18	60
Équinoxe III	843	10 ft.	32	N/A	N/A	40	18	15	18	40
Aube	503	8 ft.	N/A	N/A	N/A	30	14	12	15	-
Céleste	353	8 ft.	-	N/A	N/A	-	-	-	10	-
Zénith	629	8 ft.	N/A	N/A	N/A	40	20	20	24	-

Léo	Existing Set Up	Cocktail
Upper Floor large area	38	50
Upper Terrace	40	60
Lower Floor / DJ	24	40
Lower Floor / Bar	30	60
Lower Floor / Bar + DJ	59	100
Lower Floor / Fire Place	12	-

Margaux	Existing Set Up	Cocktail
Section 1	15	25
Section 2	20	40
Section 3	6	15
Section 4	6	15
Margaux Bar	9	-
Margaux Full Buy Out	60	100