



# LE WESTIN TREMBLANT

*Forfait Mariage*

275 \$ taxes et pourboire inclus

Minimum de 50 personnes

# Les Informations détaillées

## Réception

- 1 heure de cocktail avec 3 canapés par personne
- Toast d'honneur avec un verre de Prosecco par personne
- Menu gastronomique 3 services, avec choix d'options supplémentaires disponibles pour chaque service ou un 4e service
- ½ bouteille de vin maison par personne pendant le repas
- Bar ouvert pendant 3 heures  
(des frais supplémentaires s'appliquent pour une durée prolongée)

## Hébergement

- 1 nuitée pour les mariés pour la nuit de leur soirée avec commodités de bienvenue

## Le lendemain

- Brunch exclusif pour les mariés et 4 invités

## Bien-être et Spa

- Réduction exclusive de 15 % sur tous les soins spa pour les invités du mariage

## Services complémentaires

- Tarifs de groupe avantageux sur l'hébergement à l'hôtel - avec un minimum de nuitées requises
- Stationnement inclus pour les mariés

## Services supplémentaires

- Musiciens, piste de danse et équipement audio-visuel



## Canapés

Veuillez sélectionner trois canapés

Ajoutez un choix de canapés supplémentaire pour +6 \$ (plus taxes et pourboires),  
par pièce supplémentaire

**Coupette de concombre** Beurre de cajou, riz soufflé

**Tartelettes aux champignons** Champignons shimeji marinés

**Tartelettes au chou-fleur** Noix de cajou

**Tartare de betterave** Oignons frits, mélasse de canneberge

**Cocktail de crevettes** Sauce Marie Rose

**Tartare de thon** Agrumes, coriandre

**Huîtres** Mignonnette, sauce "nasty"

**Tartare de bœuf** Jaune d'œuf déshydraté, Parmigiano Reggiano

**Brochette de poulet** Marinade au curry

**Brochette de bœuf** Citron vert, miso, piment

**Côtelettes d'agneau** Chimichurri +6 \$ (plus taxes et pourboires)



## Entrées

Veuillez sélectionner une entrée

Ajoutez une entrée pré-sélectionnée supplémentaire pour +14 \$  
(plus taxes et pourboires) par personne

### **Crème de champignons**

Crème fraîche, huile de thym

### **Salade Leo**

Verdures, Parmigiano Reggiano, sauce tonnato,  
jaune d'œuf déshydraté

### **Tartare de bœuf**

Poivre vert, anchois, jaune d'œuf fumé

### **Salade de betteraves\***

Purée de cajou, raisins, échalotes frites

### **Crudo de thon**

Agrumes, quinoa soufflé, huile de coriandre, pistaches



## Plats principaux

Veuillez sélectionner deux plats principaux

Ajoutez un plat principal pré-sélectionné supplémentaire pour +14 \$  
(plus taxes et pourboires) par personne

### **Gnocchi**

Beurre blanc, fines herbes, champignons du Québec

### **Bavette de bœuf**

Purée de pommes de terre, légumes racines, sauce bordelaise

### **Poitrine de poulet grillée**

Broccolini, jus brun de volaille

### **Filet de saumon**

Asperges, beurre blanc aux agrumes

### **Steak de chou-fleur\***

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

### **Bœuf Wellington**

Céleri confit, purée de céleri-rave, gastrique au beurre noisette  
et truffe, huile de thym



# Desserts

Veuillez sélectionner un dessert

## Douceur-surprise!

Partagez vos saveurs préférées avec notre spécialiste en événements, et notre Chef créera une expérience dessert unique que vos invités n'oublieront pas.

## Table de douceurs

Offrez à vos invités une variété de délices et de gâteries sucrées!

20 \$ (plus taxes et pourboires) par personne



## Fin de soirée

Votre forfait inclut un sandwich par personne  
+8 \$ (plus taxes et pourboires) par sandwich supplémentaire

**Le Parisien** Baguette, jambon, fromage, dijonnaise

**Le Piccadilly** Pain au levain, rosbif, raifort, mayonnaise

**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



# Améliorations du bar

Bar ouvert pendant 1 heure de cocktail et 3 hours après le souper  
*Heure supplémentaire pour +25 \$ (plus taxes et pourboires) par personne*

## **Bar de base**

Ketel One Vodka, Bombay Sapphire Gin,  
Espolòn Tequila, Plantation 3 Stars Rum,  
Crown Royal Rye, Bulleit Bourbon,  
Johnnie Walker Red Label Scotch,  
Cointreau, Campari, Aperol & Vermouth

## **Bières**

Importées et locales

## **Vins de la maison**

Trapiche 'Zaphy' Chardonnay  
Trapiche 'Zaphy' Cabernet Sauvignon

## **Boissons sans alcool**

Sodas et jus, café et thé





OLIVER & BONACINI  
HOSPITALITY

LE WESTIN  
TREMBLANT

100 Chemin de Kandahar,  
Mont Tremblant, Quebec

events@oliverbonacini.com  
oliverbonacinievents.com