



GIBBYS CHEZ VOUS

\$70 PAR PERSONNE

C'est Simple! toutes les instructions sont incluses!
vos commandes peuvent être placées **24 heures d'avance**

514-282-1837 ou info@gibbys.com

INCLUS

Choix de

Filet Mignon 8oz | Surlonge Coupe NY 15oz

Entrecôte Gibbys 20oz

Pomme de Terre Monte Carlo

Légumes Saisonniers

Épices et Ail Gibbys

Salade Mixte

Miettes de Bacon

Croûtons

Vinaigrette Maison

Cornichons Gibbys

Pain et Beurre Fouetté

Dessert du jour

Carte des vins disponible en ligne



Les **Ensembles de Repas** vous sont **proposés froids**. Prêts à cuisiner à la maison avec des instructions faciles

Chez **Gibbys** nous accordons beaucoup d'importance au plaisir de cuisiner en **famille** ou avec vos **amis**. Nous vous avons préparé ces ensembles de repas pour apporter.

Vos commandes peuvent être placées
24 heures d'avance

514-282-1837

ou

info@gibbys.com

Carte des vins disponible en ligne

Période de cueillette 13h-20h

PANIER BBQ

4 Galettes de Boeuf 1/2
LB

4 Pains Hamburger

4 Pommes De Terre
Monte Carlo

Fromage d'Emmental

250ml sauce BBQ

1L Cornichons Gibbys

Dessert du jour

1 BTL Vinaigrette Maison

Salade Mixte

Bacon émietté

Croûtons

\$100

Choix De Vins Suggéré

RG.Côte-du-Rhône Perrin Reserve(FR) 2017 \$40

RG.Merlot Ghost Pines (E-U) 2016 \$50

PANIER TRADITION

2 Filets Mignons 8oz

2 Queues de Homard 4oz

2 Soupes à l'Oignon

2 Pommes De Terre
Monte Carlo

500ml Sauce au poivre

Beurre à l'ail

1L Cornichons Gibbys

1 BTL Vinaigrette Maison

Salade Mixte

Légumes Saisonniers

Bacon émietté

Croûtons

2 Pain Frais

Dessert du jour

\$180

Choix De Vins Suggéré

BL. Bourgogne Chardonnay Latour (FR) 2017 \$48

RG.St-Emilion Grand Cru Côtes Rocheuses(FR) 2014 \$72



LE MARCHÉ

VIANDE

Entrecôte 20oz
39

Faux Filet 15oz
37

Filet Mignon 8oz
39

Surlonge Coupe NY 15oz
39

Poulet à la Kiev
16

Aubergine parmesan pour deux
30

Saumon de l'Atlantique 10oz
19

Queue de Homard Surgelée 4oz
15

Cocktail de crevettes
26.95

All prices are subject to change due to market.



EXTRAS

Sauce Au Poivre 500ML
10

Cornichons Gibbys
6

Vinaigrette Maison
7

Épices à Steak
5

Pain Frais
3

Soupe à l'oignon Gibbys
14

Salade Gibbys
10.95

Pour commande

<https://www.gibbys.com/shop/>

ou

Telephone: 514-282-1837



Queue de homard

Préparation

Laisser le homard décongeler pendant 24 heures dans le réfrigérateur. Préchauffer le four à 450 degrés et placer la queue sur une plaque allant au four. Dans un bol, faire fondre du beurre et verser sur le homard et ajouter un peu de chapelure. Cuire pendant 12 minutes ou jusqu'à ce que la chair soit blanche opaque.

Allow lobster to defrost 24 hours in advance in fridge. Once defrosted preheat oven to 450 and place lobster on baking sheet. In bowl melt butter and pour over lobster tails, and sprinkle bread crumbs. bake for 12 minutes or until opaque white.

Filet Mignon

Surlonge New York / Strip loin 15oz

L'entrecôte Gibbys / Ribsteak 19oz

Faux Filet/Ribeye 15oz

Préparation

Placer le steak sur la grille jusqu'à ce qu'il soit légèrement carbonisé (3 à 5 minutes) et qu'il ait une belle couleur brun doré. Retourner le steak et continuer de le griller de 3 à 5 minutes pour une cuisson médium-saignant (température interne de 135 degrés Fahrenheit), de 5 à 7 minutes pour médium (140 degrés Fahrenheit) ou de 8 à 10 minutes pour un steak médium-bien (150 degrés Fahrenheit).

Place the steak on the grill and cook until golden brown and slightly charred, 4 to 5 minutes. Turn the steak over and continue to grill 3 to 5 minutes for medium-rare (an internal temperature of 135 degrees F), 5 to 7 minutes for medium (140 degrees F) or 8 to 10 minutes for medium-well (150 degrees F).



Soupe à l'oignon

Préparation

Dans une casserole, amener la soupe à l'oignon à ébullition puis verser dans le bol qu'on vous a fourni. Ajouter croûtons sur la soupe et placer le fromage sur les croûtons. Griller au four pour 2 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu à souhait.

In a pot bring onion soup to boil, once at boil add soup back into our oven safe container, or a bowl of your choosing. add croutons on top of soup, then place cheese on top of crouton. Cook under broiler in oven for 2 minutes or until cheese is at desired melting point.

Monte Carlo

Préparation

Préchauffer le four à 400 degrés et y placer la pomme de terre pour 20 minutes. Ajouter un peu de paprika pour finir.

Preheat oven to 400 degrees. Place monte carlo potato into the oven for 20. Sprinkle paprika over the top of the potato at the end.

Sauce au Poivre

Préparation

Réchauffer dans une casserole à feu médium-doux ou simplement au micro-ondes pour 45 secondes.

Reheat on stovetop at medium low heat or simply microwave in the container for 45 seconds.



Cocktail de crevettes / Shrimp Cocktail

Préparation

Simplement sortir de l'emballage et bon appétit! Utiliser la photo pour s'inspirer de la présentation au besoin.

Simply open packaging and enjoy. Use photo for plating inspiration if needed.

Saumon de l'Atlantique / Atlantic Salmon 10oz

Préparation

Chauffer l'huile dans une grande poêle à feu médium-élevé. Placer le saumon côté chair vers le bas, saisir de 3 à 4 minutes en pressant délicatement pour que toute la chair soit en contact avec la poêle. Retourner et répéter de chaque côté jusqu'à ce qu'il soit croustillant et doré. Terminer le tout en ajoutant le arugula pesto.

Heat the olive in a large non-stick pan or skillet over medium-high heat until hot. Place salmon filets flesh side down, pressing them lightly so the entire surface of the flesh comes into contact with the pan. Sear, undisturbed, for 3-4 minutes each side until crispy and golden. Finish with arugula pesto.

Aubergine Parmesan / Eggplant Parmesan pour Deux

Préparation

Tout simplement placer le plat dans le four pour 30 minutes à 350 degrés. Placer le fromage mozzarella sur l'aubergine et continuer la cuisson pour 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage fonde.

Simply place eggplant parmesan tray in 350-degree oven for 30 minutes. Place mozzarella on top of eggplant and continue to cook for another 15 minutes or until cheese is melted.



Poulet à la Kiev / Chicken Kiev

Préparation

Préchauffer le four à 400 degrés, placer une feuille de papier parchemin ou aluminium sur une plaque allant au four, mettre le poulet au four pour 20 minutes retourner et cuire 15 minutes supplémentaires.

Preheat oven to 400 degrees. Place parchment paper or tin foil onto a baking tray. when oven comes to temperature place chicken kiev into oven for 20 minutes. After 20 minutes flip chicken and cook for another 15 minutes.

Carré d'agneau / Rack of Lamb

Préparation

Déposer le carré côté os sur la plaque, rôtir l'agneau dans un four préchauffé de 12 à 18 minutes dépendant de la cuisson que vous préférez. Avec un thermomètre, prendre la température au centre de la pièce de viande et après 10 à 12 minutes retirer le carré ou laisser l'agneau cuire plus longtemps selon votre préférence. Laisser reposer 5 à 7 minutes, recouvert de papier aluminium avant de tailler entre les côtes.

Arrange the rack bone side down on a tray. Roast the lamb in preheated oven for 12 to 18 minutes, depending on the degree of doneness you want. With a meat thermometer, take a reading in the center of the meat after 10 to 12 minutes and remove the meat, or let it cook longer, to your taste. Let it rest for 5 to 7 minutes, loosely covered, before carving between the ribs



Cheeseburger catégorie Prime / Prime Cheeseburger

Préparation

Préchauffer la grille à feu médium-élevé, assaisonner généreusement les deux côtés de la galette avec du sel kasher et du poivre en grain fraîchement moulu. Déposer la galette et laisser cuire à chaleur direct une cuisson médium. Laisser une minute supplémentaire pour médium-bien. Retirer de la grille (ou ajouter du fromage à faire fondre) et laisser reposer 3 ou 4 minutes avant de servir. Ajouter vos condiments préférés et servir.

Preheat a grill over medium high heat. Liberally season the patties on both sides with kosher salt and fresh cracked pepper. Add hamburger patties over direct heat and grill covered for 5 minutes on each side for medium. Allow extra minute for medium well. Remove from grill (or top with cheese to melt) and rest 3 – 4 minutes before serving. Top with your choice of ingredients and serve.

Crème brûlée

Préparation

Sortir du réfrigérateur et porter à température ambiante. Allume le four a broil placez la crème brûlée dans le four jusqu'à ce que le sucre commence à dorer.

Take out of fridge and bring to room temperature. Preheat oven on broil, place crème brûlée in oven till sugar starts to brown.