



GIBBYS AT HOME

\$75 PER PERSON

We made it easy for you - all instructions are included with your meal kit!

Orders must be placed **24 hours in advance** at **info@gibbys.com** or **514-282-1837**

FROM US

Choice of

Filet Mignon 8oz | NY Strip 15oz

Prime Gibby's Cut Steak 20oz

Monte Carlo Potato

Seasonal Vegetables

Steak Spice Blend and Garlic

Mixed Salad

Bacon Bits

Croutons

House Salad Dressing

Gibbys Pickles

Fresh Bread And Whipped Butter

Dessert of the day

Wine list Available online



Meals To Go kits come **cold**, ready for you to grill up at home.

At **Gibbys** we believe cooking with **friends** and **family** is important, we have specially created these kits for any of your upcoming occasions.

Orders must be place 24 hours in advance and via

514-282-1837

or

info@gibbys.com

Wine list online

Pick up time is 1pm to 8pm.

BBQ BASKET

4 Prime Beef Patties
1/2LB

250ml BBQ sauce

Salad Mix

4 House Burger Bun

1L Gibbys Pickles

Real Bacon Bits

Emmental Cheese

1 Bottle House Dressing

Croutons

4 Monte Carlo potatoes

Dessert of the day

\$100

Suggested Wine Pairing

RD Cote-du-Rhone Perrin Reserve(FR) 2017 \$40

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

LEGACY BASKET

2 Filet Mignon 8oz

500ml Pepper Sauce

Seasonal Vegetables

2 Lobster Tail 4 oz

House Garlic Butter

Real Bacon Bits

2 Gibby's Famous Onion
Soup

1L Gibbys Pickles

Croutons

2 Monte Carlo Potatoes

1 Bottle House Dressing

2 Fresh Bread

Salad Mix

Dessert of the day

\$190

Suggested Wine Pairing

WT Bourgogne Chardonnay Latour (FR) 2017 \$48

RD St-Emilion Grand Cru Cotes Rocheuses(FR) 2014 \$72



GROCERY

MAINS

Rib Steak 20oz
42

Rib Eye 15oz
41

Filet Mignon 8oz
41

New York Strip 15oz
43

Chicken Kiev
18

Eggplant Parmesan For Two
32

Atlantic Salmon 10oz
21

Frozen Lobster Tail 4oz
16

Shrimp Cocktail
29

All prices are subject to change due to market.



EXTRAS

Pepper Sauce 500ML
10

Gibby's Pickles
6

House Salad Dressing
7

Gibbys Famous Onion Soup
19

Steak Spice
5

Fresh Bread
3

Gibbys salad
14

To order visit us

www.gibbys.com/shop

Or

Telephone: 514-282- 1837

All prices are subject to change due to market.



Queue de homard

Préparation

Laisser le homard dégeler 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.