

MENU

L'Authentique

3 SERVICES

Entrée
Plat
Dessert

85\$

par personne

Tour de fruits de mer

Crevettes cocktail, queues de homard,
huîtres et salade de pieuvre

+50\$
par personne

Entrée

SALADE GIBBYS

Plats

Tous les plats principaux sont servis avec
asperges fraîches et Pomme de terre Monte-Carlo
(farcie avec crème sûre, bacon et ciboulette)
ou Pomme de terre au four

DE LA TERRE

ENTRECÔTE GRILLÉE 20 oz coupe Gibbys

STEAK AU POIVRE 12 oz coupe new-yorkaise
avec sauce au poivre

PETIT FILET MIGNON 8 oz cœur de filet

CARRÉ D'AGNEAU D'YOUVILLE

Mariné aux fines herbes et à l'ail

POULET DE CORNOUAILLES RÔTI

Sauce bordelaise

AUBERGINE PARMESAN 

Aubergine italienne gratinée

DE LA MER

SAUMON ROYAL

Huile parfumée aux herbes

CREVETTES PROVENÇALES

Medley de légumes et beurre à l'ail

Dessert

INSPIRATION DU CHEF

Thé - Café - Décaféiné - Tisane



Un nombre minimum de 10 invités est requis. Des arrangements doivent être faits au moins une semaine au préalable.
Le prix et la disponibilité peuvent changer sans préavis. Les menus de groupe font l'objet d'une facture unique.

MENU

Découverte

4 SERVICES

Entrée
Salade
Plat
Dessert

103\$
par personne

Tour de fruits de mer

Crevettes cocktail, queues de homard,
huîtres et salade de pieuvre

+50\$
par personne

 Végétarien

Un nombre minimum de 10 invités est requis.
Des arrangements doivent être faits au moins
une semaine au préalable. Le prix et la disponibilité
peuvent changer sans préavis. Les menus de groupe
font l'objet d'une facture unique.

Entrées

COCKTAIL DE CREVETTES
ou ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE

Salades

SALADE GIBBYS ou
QUARTIER DE LAITUE ICEBERG
AU FROMAGE BLEU

Plats

Tous les plats principaux sont servis avec
asperges fraîches et Pomme de terre Monte-Carlo
(farci avec crème sûre, bacon et ciboulette)
ou Pomme de terre au four

DE LA TERRE

ENTRECÔTE GRILLÉE 20 oz coupe Gibbys

BIFTECK DE FAUX-FILET 15 oz

MIGNON DE BŒUF À LA DIANE 12 oz
Champignons et sauce au poivre noir

CARRÉ D'AGNEAU D'YOUVILLE
Mariné aux fines herbes et à l'ail

POULET DE CORNOUAILLES RÔTI
Sauce bordelaise

AUBERGINE PARMESAN 
Aubergine italienne gratinée

DE LA MER

SAUMON ROYAL

Huile parfumée aux herbes

QUEUES (3) DE HOMARD CANADIEN GRILLÉES
Beurre à l'ail

Dessert

INSPIRATION DU CHEF

Thé - Café - Décaféiné - Tisane

MENU

Canapés

Commencez votre
réception avec une sélection
de canapés inspirés des plats
signatures de Gibbys.

40\$

par douzaine*

Ces bouchées savoureuses, préparées
avec le même soin et les ingrédients
de qualité qui font la réputation de
notre cuisine, sont idéales pour
éveiller l'appétit et donner le ton
à votre événement.

ARANCINI
COCKTAIL DE CREVETTES
CREVETTES GRILLÉES
TARTARE DE SAUMON
BRUSCHETTA
BOULETTES DE SURLONGE

* Minimum de 2 douzaines
par sélection.

Un nombre minimum de 10 invités est requis. Des arrangements doivent être faits au moins une semaine au préalable.
Le prix et la disponibilité peuvent changer sans préavis. Les menus de groupe font l'objet d'une facture unique.