

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

Mélange de laitues, bacon émietté
vinaigrette Gibbys

Plats

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

DE LA TERRE

STEAK AU POIVRE 12 oz

Coupe surlonge, sauce au poivre

PETIT FILET MIGNON 8 oz Cœur de filet

CARRÉ D'AGNEAU D'YOUVILLE

Grillé, mariné aux herbes et à l'ail

POULET DE CORNOUAILLES RÔTI

Sauce bordelaise

AUBERGINE PARMIGIANA

Sauce tomate, mozzarella, pecorino romano

DE LA MER

SAUMON ROYAL

Huile aux herbes, citron

CREVETTES GRILLÉES

Citron, 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

SALADE BURRATA

Tomates, oignons verts, huile d'olive

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE

Beurre à l'ail et fines herbes

Salades

SALADE GIBBYS

Mélange de laitues, bacon émietté, vinaigrette Gibbys

QUARTIER DE LAITUE AU FROMAGE BLEU

Laitue iceberg, bacon émietté, vinaigrette
au fromage bleu

Plats

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

DE LA TERRE

ENTRECÔTE GRILLÉE 20 oz Coupe Gibbys

PETIT FILET MIGNON 8 oz Cœur de filet

SURLONGE 15 oz

CARRÉ D'AGNEAU D'YOUVILLE

Grillé, mariné aux herbes et à l'ail

POULET DE CORNOUAILLES RÔTI

Sauce bordelaise

AUBERGINE PARMIGIANA

Sauce tomate, mozzarella, pecorino romano

DE LA MER

SAUMON ROYAL

Huile aux herbes, citron

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.