

# MENU

## *L'Authentique\**

### 3 SERVICES

Entrée  
Plat  
Dessert

**+85\$**

par personne

### *Canapés*

Rehaussez votre expérience en offrant une sélection de canapés lors du cocktail de réception.

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

**+35\$**

### *Entrée*

**SALADE GIBBYS**

### *Plats*

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

### DE LA TERRE

**ENTRECÔTE GRILLÉE** 22 oz coupe Gibbys

**SURLONGE** 15 oz coupe new-yorkaise

**PETIT FILET MIGNON** 8 oz cœur de filet

**CARRÉ D'AGNEAU D'YOUVILLE**

Mariné aux fines herbes et à l'ail

**FILET MIGNON KEBAB**

Laqué à la liqueur de whisky

**POULET DE CORNOUAILLES RÔTI**

Sauce bordelaise

**AUBERGINE PARMESAN** 

Aubergine italienne gratinée

### DE LA MER

**SAUMON ROYAL**

Huile parfumée aux herbes

**OMBLE CHEVALIER**

Laqué au citron et origan

**CREVETTES PROVENÇALES**

Medley de légumes et beurre à l'ail

### *Dessert*

**INSPIRATION DU CHEF**

Thé - Café - Décaféiné - Tisane

 Végétarien

\*Les menus de groupe ne sont pas disponibles le samedi soir et un nombre minimum d'invités est requis. Des arrangements doivent être faits au moins 48 heures au préalable. Le prix et la disponibilité peuvent changer sans préavis.

# MENU

## *Découverte\**

### 4 SERVICES

Entrée  
Salade  
Plat principal  
Dessert

**+103\$**

par personne

### *Canapés*

Rehaussez votre expérience  
en offrant une sélection de canapés  
lors du cocktail de réception.

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

**+35\$**

### *Entrées*

BURRATA D'AMORE  
ou  
ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE  
ou  
CREVETTES PROVENÇALES GRILLÉES

### *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 22 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

FILET MIGNON KEBAB  
Laqué à la liqueur de whisky

POULET DE CORNOUAILLES RÔTI  
Sauce bordelaise

AUBERGINE PARMESAN   
Aubergine italienne gratinée

### DE LA MER

SAUMON ROYAL  
Huile parfumée aux herbes

FLÉTAN  
Câpres, olives Taggiasche et tomates confites

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

### *Dessert*

INSPIRATION DU CHEF  
Thé - Café - Décaféiné - Tisane

 Végétarien

\*Les menus de groupe ne sont pas disponibles le samedi soir et un nombre minimum d'invités est requis. Des arrangements doivent être faits au moins 48 heures au préalable. Le prix et la disponibilité peuvent changer sans préavis.