

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

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

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 (farcié 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.