

Office of the RCEME Corps
Royal Canadian Electrical
and Mechanical Engineers School
PO Box 1000, Station Main
Borden ON L0M 1C0



Bureau du Corps du GEMRC
École du génie électrique et
mécanique royal canadien
C.P. 1000, Succursale Main
Borden ON L0M 1C0

**NCR 75th ANNIVERSARY
OF THE CORPS
OF RCEME MESS DINNER**

**DÎNER RÉGIMENTAIRE
DE LA RCN POUR LE 75ième
ANNIVERSAIRE DU CORPS DU GEMRC**

To guarantee your seat, please return this
form with payment **prior to 7 May 2019** to:

Pour réserver votre place, veuillez retourner le
formulaire **avant le 7 mai 2019** à:

RCEME75GEMRC@gmail.com

I / Je, _____
(rank / grade) (initials / initiales) (surname / nom) (decorations)

will be attending the Mess Dinner on
23 May 2019.

assisterai au dîner régimentaire du 23 mai
2019.

Telephone (day) _____ Email _____
Téléphone (jour) _____ Courriel _____

I am paying via / Je paye:

_____ Interac® e-transfer _____ cheque _____ cash
_____ par transfert électronique _____ par chèque _____ en espèces

I request the following ticket / Je demande le billet suivant:

_____ Avec alcool / drinker (\$116)*
* Members of the RCEME Officers' Fund receive a
\$10 discount through the Corps Adjt.

_____ sans alcool / non-drinker (100 \$)*
* Les membres du fond des Officiers du GEMRC
recevront un rabais de 10 \$ par le capitaine-adjutant du
Corps.

**NO REIMBURSEMENT FOR
CANCELLATIONS AFTER 8 MAY 2019**

**IL N'Y AURA AUCUN
REMBOURSEMENT
POUR LES ANNULATIONS FAITES
APRÈS LE 8 MAI 2019**

Meal choice (menu on reverse) / choix de repas (menu au verso):

_____ Standard _____ Alternative



Cold Starter / Entrée Froide

Roasted Apple Wedges, Maple Toasted Oats, Arugula Salad finished with Fig Dressing (v)
Roquette garnie de pommes et d'avoine grillés à l'érable avec vinaigrette aux figues (v)

Soup / Soupe

Maple Butternut Squash Soup finished with Citrus Crème Fraiche (vg, gf)
Soupe de courge musquée à l'érable garnie de crème fraîche ay citron (vg, sg)

Main / Plat Principal (Standard)

Canadian Alberta Seared Flat Iron 8oz Steak topped
with Ruby Port Sauce, Dauphinoise Potatoes, and
Market Vegetables (gf)

Steak 8oz de paleron de l'Alberta, garni de sauce au
porto, servi avec dauphinoise de pommes de terre et
légumes du marché (sg)

Dessert (Standard)

Cinnamon Biscuit Cheese Cake with Raspberry
Compote

Gâteau au fromage avec croûte à la cannelle garni de
compote aux framboises

Main / Plat Principal (Alternative)

Seasonal Vegetable Fricasse over Garlic Stewed
Lentils (vg, v, gf, df)

Fricassée de légumes saisonniers servie sur un ragoût
de lentilles à l'ail (vg, v, sg, sl)

Dessert (Alternative)

Fruit Salsa in Mason Jar (vg, v, gf, df)

Salsa de fruits dans un pot Mason (vg, v, sg, sl)

vg: vegetarian / v: vegan / gf: gluten free / df: dairy free
vg: végétarien / v: végétalien / sg: sans gluten / sl: sans lactose

Food allergies / allergies alimentaires:

Dietary restrictions / restrictions diététiques:

Seating requests / demandes de place:

Comments / Commentaires: