



RCMP  
HERITAGE  
CENTRE

LE CENTRE DU  
PATRIMOINE  
DE LA GRC

# Service de restauration



Le Centre du Patrimoine de la GRC  
5907 Dewdney Avenue  
Regina, Saskatchewan, Canada, S4T 0P4

# Menu du petit déjeuner

## Petit déjeuner continental

**Vendu par invité | 10 invité minimum | 8,75\$ par invité**

- Muffins au four frais
- Pâtisseries fraîches
- Plateau de fruits frais de saison

## Petit déjeuner tout canadien

**Vendu par invité | 10 invité minimum | 12,25\$ par invité**

- **Moi à**  
Sélectionnez 2 viandes: saucisses, bacon fumé, jambon en tranches ou saucisse à la dinde
- **Oeufs brouillés:**  
Passez au Scramble Farmer's avec jambon, saucisse du petit-déjeuner et fromage cheddar OU aux champignons grillés et au fromage provolone pour 1,50 par invité.
- **Herbe et ail rissolés à la ciboulette et aux poivrons**
- **Muffins au four frais**
- **Plateau de fruits de saison frais**

# Menu du déjeuner

## Buffet sandwich enveloppant et artisanal

Vendu par invité | 10 invité minimum | 14,25\$ par invité

Sélectionnez jusqu'à quatre des options suivantes:

- **Sandwich rôti de bœuf et mozza**  
Rasé mince avec du raifort dijon crémeux sur un rouleau de bretzel
- **Club sandwich classique**  
Poitrine de dinde rôtie, bacon, laitue, tomates et cheddar avec mayo au basilic sur un pain ciabatta
- **Sandwich au moulin italien**  
Capicola, salami de génois, provolone et tomate avec mayo au pesto sur pain de focaccia
- **Enveloppement de légumes grillés**  
Poivrons balsamiques rôtis, champignons, oignons et courgettes avec houmous sur une pellicule méditerranéenne
- **Wrap salade de poulet aux canneberges**  
Poitrine de poulet rôtie, canneberges séchées, oignons verts mélangés à une mayonnaise croustillante de dijon sur une enveloppe méditerranéenne
- **Croissant jambon et cheddar**  
Jambon au miel et fromage cheddar avec de la mayonnaise dijon sur un croissant

Comprend:

- Salades à deux côtés
- Croustilles de sel et poivre
- Cornichons
- Trempette à l'oignon faite maison

Des options sans gluten et végétaliennes sont disponibles sur demande.

# Menu du déjeuner

## Plus belle fiesta

Vendu par invité | 10 invité minimum | 16,25\$ par invité

Sélectionnez deux des éléments suivants:

- **Boeuf à la barbacoa**

Bœuf braisé 10 heures aux arômes mexicains d'ail, de chili et de citron vert

- **Poulet Fajita**

Poulet effiloché au chili et citron vert

- **Porc Fumé**

Épaule de porc fumée à la sauce barbecue sucrée et épicée

- **Saucisse de chorizo**

Saucisson au chorizo émietté avec pommes de terre rôties, poivrons et oignons

**Comprend:**

- Riz mexicain
- Tortillas de blé
- Salsa aux haricots noirs et au maïs
- Croustilles au maïs
- Laitue déchiquetée
- Crème fraîche
- Jalapenos marinées
- Pepper Jack Fromage
- Salsa moyenne
- Pico de Gallo frais

**Add-ons disponibles:**

- Guacamole  
2,00\$ par invité
- Refried beans  
2,00\$ par invité

# Menu du déjeuner

## Pique-nique en salle

**Vendu par invité | 10 invité minimum | 14,25\$ par invité**

### Comprend:

- **Fumeurs de récolte jumbo ou burgers de pub d'un quart de livre**
- **Brioches**  
Fraîchement cuit chez un fournisseur local
- **Salade de pâtes piquante**  
Épaule de porc fumée à la sauce barbecue sucrée et épicée
- **Salade de pommes de terre**  
Saucisson au chorizo émietté avec pommes de terre rôties, poivrons et oignons

### Comprend:

- Cheddar, laitue, oignon, ketchup, moutarde et relish
- Croustilles de sel et poivre avec trempette à l'oignon faite maison

## Fête italienne

**Vendu par invité | 10 invité minimum | 15,75\$ par invité**

### Sélectionnez l'une des options suivantes:

- **Lasagne à la viande traditionnelle**  
Cinq couches de bœuf et de mozzarella assaisonnés, agrémentés d'une sauce tomate piquante
- **Lasagne aux légumes**  
Cinq couches d'épinards, de brocoli, de carottes et d'oignons cuits au four avec une sauce crémeuse au parmesan et garnies de chapelure grillée

### Comprend:

- Salade César Classique
- Salade verte des champs avec vinaigrette maison

## Extras

- Soupe de saison: 2,00\$ par invité
- Bac à légumes frais: 2,00\$ par invité
- Brownies au chocolat triple: 1,25\$ par invité
- Biscuits frais: 1,25\$ par invité

# Menu apéritif

## Menu de réception signature

À partir de 17,00\$ par invité

Choix d'un ou deux postes d'action:

- **Bar à tacos au porc effiloché Mini BBQ**  
Salade de chou avec cidre de pomme, mayonnaise au chipotle et oignons rouges marinés
- **Rôti de bœuf découpé**  
Avec des petits pains au café, du raifort, de la moutarde croquante et des chips d'oignon
- **Crevettes station flambés**  
Avec des baguettes fraîches
- **Barre coulissante à la côte de boeuf**  
Avec de la confiture de bacon, du fromage cheddar, des cornichons à l'aneth et des condiments assortis
- **Pierogi bar**  
Avec des morceaux de bacon, de la crème sure à l'aneth, des oignons verts et du fromage cheddar
- **Bar à nachos au poulet Buffalo**  
Au poulet râpé, sauce au fromage de ranch, pico de carotte, salsa et crème sure

Comprend:

- Croustilles de sel et poivre avec trempette à l'oignon faite maison
- Légumes frais et trempette avec hummus à l'ail grillé et trempette ranch aux avocats
- Planche d'antipasto avec fromages canadiens locaux, salami séché, bâtonnets de pepperoni et bouchées de mini-bretzels aux légumes marinés et assortis de moutardes locales
- Roulades de tortilla au saumon fumé
- Ailes de poulet fumées avec vinaigrette Buffalo Ranch

# Menu apéritif

## Menu de réception du patrimoine

**À partir de 13,75\$ par invité**

**Choix de deux entrées chaudes**

- Boulettes de viande de bourbon BBQ
- Samosas aux légumes avec trempette curry et ail
- Ailes de poulet fumées
- Rouleaux de printemps aux légumes avec sauce chili thaïlandaise
- Mini-chiens de maïs avec des moutardes assorties

**Comprend:**

- Croustilles de sel et poivre avec trempette à l'oignon faite maison
- Légumes frais et trempette avec hummus à l'ail grillé et trempette ranch aux avocats

# Menu Fête des Prairies

## Construit le tien

**Vendu par invité | 10 invité minimum | 1 protéine 19,50\$ | 2 protéines 23,50\$**

### Tous les repas incluent le choix de:

- 1 amidon
- 1 ou 2 protéines
- Légume chaud de saison
- 2 sélections de salades et salade verte avec vinaigrette maison
- Pains et petits pains assortis

### Sélection de protéines

- **Épaule de porc fumée lente**  
Saumuré, frotté et fumé pendant 10 heures. Tiré et mélangé avec la sauce barbecue
- **Boeuf rôti lentement**  
Assaisonné et torréfié à la perfection. Servi avec jus et raifort
- **Poulet rôti au four à l'ail et aux herbes**  
Fini avec une sauce chimichurri faite maison

### Sélection d'amidon

- **Purée de pommes de terre chargée**  
Mélangé à la crème sure, à la ciboulette, au bacon et au fromage cheddar
- **Pommes de terre rouges rôties**  
Assaisonné avec des herbes, de l'ail, du sel et du poivre
- **Trois fromage mac & cheese**  
Macaronis au coude, cheddar, parmesan et provolone cuits au four jusqu'à brun doré
- **Pommes de terre au four classiques**  
Servi avec des morceaux de bacon, de la ciboulette, du beurre et de la crème sure

### Choix de salades

- **Salade César Classique**  
Laitue romaine, croûtons de focaccia et vinaigrette aux agrumes et au parmesan
- **Caprese salad**  
Bocconcini, tomates fraîches, légumes du champ et vinaigrette au pesto
- **Salade d'épinards balsamique aux baies**  
Épinards frais avec baies fraîches, mandarines, oignons rouges et vinaigrette balsamique
- **Salade de pommes de terre**  
Pommes de terre rouges au bacon, moutarde à l'ancienne, céleri, ciboulette et mayonnaise

# Menu Fête des Prairies

## Dîner de côte de bœuf

**Vendu par invité | 20 invité minimum | 36,75\$ par invité**

### Comprend:

- Côte de bœuf rôtie lentement  
Découpé à la commande et servi avec du pudding yorkshire, de l'oignon français au jus et du raifort crémeux
- Brioches et beurre
- Salade verte avec vinaigrette maison
- Salade César classique avec vinaigrette maison
- Barre de pommes de terre au four avec bacon, ciboulette, crème sure et beurre
- Légumes rôtis de saison

## Grands ajouts

- **Fèves au lard maison**  
2,00\$ par invité
- **Maïs de rue mexicain rôti au feu crémeux**  
2,00\$ par invité
- **Légumes et plateaux**  
2,00\$ par invité
- **Plateau de fromages et biscuits**  
4,25\$ par invité
- **Cornichon et plateau d'olives**  
2,00\$ par invité
- **Planche antipasto avec viandes, fromages, cornichons et piments forts**  
7,50\$ par invité
- **Salade supplémentaire**  
1,50\$ par invité
- **Amidon supplémentaire**  
2,00\$ par invité
- **Protéine supplémentaire disponible sur demande**

# Menu de boisson

## Disponible toute la journée

- Café | 25,00\$ / carafe de 10 tasses
- Le thé | 2,00 \$ / sac
- Eau en bouteille, jus, boisson gazeuse | 2,50 \$ / bouteille

## Services de bar

Les services de bar sont disponibles sur demande. Tous les services du bar sont fournis par le Centre du patrimoine de la GRC et ne peuvent être sous-traités.