

La Boustifaille

*Là où la tradition
fait des conquêtes...*



Historique

de la Commission touristique du Port-Joli inc.

Théâtre La Roche à Veillon

Restaurant La Boustifaille

Le restaurant La Boustifaille et le théâtre d'été La Roche à Veillon sont administrés par La Commission touristique du Port-Joli, un organisme sans but lucratif.

C'est en 1964 que ce projet audacieux a été conçu par quelques hommes d'affaires de la place pour contrer les effets nocifs engendrés par la construction de l'Autoroute 20. On disait que : «... la Transcanadienne, avec ses deux barres noires d'asphalte, éloignerait la circulation et couperait le village au sud, en laissant passer tout droit les touristes fuyant les villes. » Le vœu des fondateurs était de réinvestir tous les profits dans des organismes promoteurs de l'industrie touristique à Saint-Jean-Port-Joli.

En 1964, on loue une vieille grange qu'on achètera 5 ans plus tard et on y installe une des premières boîte à chansons au Québec qu'on baptise du nom d'un récif situé au sud-ouest du pilier de pierre sur le fleuve Saint-Laurent : « La Roche à Veillon ». Ce nom serait, dit-on, l'aboutissement de nombreuses transformations : « Roche d'Alvergon » devenant « Roche d'Avignon » et finalement « Roche à Veillon ».

Dès la première saison, on reçoit des artistes de renom et on réussit à dégager un profit de 118,43 \$ du chiffre d'affaires de 8 541 \$.

Durant cette première année, les fondateurs s'occupent de tout : le stationnement, la décoration, la recherche des artistes qu'ils reçoivent dans leurs résidences, l'animation des soirées, etc. Ils organisent des moyens de financement : festival de l'érable, bal de coton, parties de sucre, parties de cartes, épluchettes de blé d'Inde... Puis au cours de l'hiver, ils mijotent un coup fumant et audacieux pour arrêter les touristes empressés : à leur demande, des dames fignoient les meilleures recettes de ragoût, de tarte, de tourtière et de bouilli. Ainsi, en 1965, dès la deuxième saison d'activités, les touristes sont attirés par le fumet exhalant des plats régionaux mijotés dans les cuisines privées et transportés chaque matin à « La Boustifaille », restaurant au menu typiquement canadien.

Par la suite, une cuisine est installée dans la bâtisse actuelle. Le théâtre et le restaurant, plusieurs fois agrandis et rénovés, conservent leur charme vieillot.

Après des débuts modestes, les surplus engendrés par une saine administration sont distribués, pour la promotion du tourisme. Le premier projet majeur parrainé dans les années '80 est le Club de golf Trois-Saumons : 235 000 \$ y sont investis sur une période de 10 ans. Deux autres projets majeurs sont aidés par la suite, le Parc Nautique et la Corporation Philippe-Aubert-de-Gaspé. Chaque année, selon les disponibilités, plusieurs autres organismes reçoivent également de l'aide financière. Tous ces dons contribuent à promouvoir et développer le tourisme dans la région.

Aujourd'hui, la salle des Anciens Canadiens, Le Porche, la salle des Fondateurs, la salle Chamard et La Tablée peuvent recevoir près de 300 convives. Pour répondre aux demandes croissantes des clients qui désirent acheter les délicieux produits-maison de La Boustifaille, le comptoir de vente La Réserve a été rénové et agrandi en 2007.

La Commission touristique du Port-Joli est un moteur économique dans la région, d'abord par le respect de ses buts premiers et aussi par la création de nombreux emplois. **Ses fondateurs sont qualifiés de visionnaires!**

Bonne période estivale et... bon appétit!



Vin

Vin maison

Verre

- Blanc, Miglianico, Trebbiano d'Abruzzo, Italie
- Rouge, Miglianico, Montepulciano d'Abruzzo, Italie
- Rosé, Miglianico, Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo, Italie..... 5,75 \$
 - 1/2 litre 15,95 \$
 - 1 litre 25,95
- Rosé, Vent de roses, Vignoble du Faubourg, Saint-Jean-Port-Joli 5,75 \$
 - 1/2 litre 15,95 \$
 - 1 litre 25,95
 - Bouteille 24,95

Vin blanc

- Trapiche, Chardonnay, Argentine..... 25,95 \$ 5,95 \$
- Bolla, Pinot Grigio, Italie 26,25 \$ 6,25 \$
- Jacob's Creek, Sémillon/Chardonnay, Australie..... 30,95 \$
- Mouton Cadet, Bordeaux, France 32,95 \$
- Vina Errazuriz, Fumé blanc, Chili 33,95 \$

Vin rouge

- Los Molinos, Tempranillo, Espagne 24,25 \$
- Trapiche, Cabernet-Sauvignon, Argentine..... 26,25 \$
- Two Oceans, Shiraz, Afrique du sud 27,95 \$
- Château du Grand Caumont, France 29,95 \$
- Georges Duboeuf, Côtes du Rhône, France..... 29,95 \$ 6,75 \$
- Folonari, Valpolicella, Italie 30,95 \$ 7,25 \$
- Jacob's Creek, Shiraz/Cabernet, Australie 31,95 \$

Bière en fût

- | | 12 oz | 20 oz | 60 oz \$ |
|---|-------|-------|----------|
| Coors Light, Rickard's White, Rickard's Red | 5,25 | 8,25 | 18,50 |

Bières en bouteilles

- Coors Light, Coors Light T Glacé, Molson Dry, Molson Ex, Rickard's Red.... 5,50 \$
- Boréale blonde 5,50 \$
- Corona, Heineken 6,75 \$

Cooler

- Smirnoff Ice 6,75 \$



Déjeuner

(Servi jusqu'à 14h00)

Jus

Orange, pamplemousse, raisin, canneberge.....	2,50 \$
Grand format.....	2,95

Douceurs matinales et délices fruités

Muffin matin ensoleillé(1) (peut contenir des noix).....	2,95 \$
Yogourt, galettes blanches et sucre d'érable	4,95
Yogourt, croque-nature, sucre d'érable et fruits, café	8,95
Gruau avec sucre d'érable.....	4,50
Gruau, sucre d'érable, pain grillé, café	7,95
Gruau, sucre d'érable, fruits, café.....	8,95
La Boustifaille fruitée (servie avec rôties ou muffin), café	9,50

Pains grillés et leurs garnitures

Pain grillé.....	2,75 \$
Pain grillé, café	4,50
Pain grillé, fromage cheddar, café.....	6,50
Pain grillé, cretons ou graisse de rôti, café.....	6,50
Pain grillé, fèves au lard, café	6,50
Pain grillé, beurre d'érable, café.....	6,95

Au choix : pain blanc, pain de blé ou pain aux raisins

De la basse-cour

1 œuf, pain grillé, café.....	5,95 \$
2 œufs, pain grillé, café.....	6,95
1 œuf, bacon ou saucisses ou jambon, pain grillé, café ...	8,25
2 œufs, bacon ou saucisses ou jambon, pain grillé, café ..	9,25
1 œuf, fromage cottage, fruits, pain grillé, café.....	8,50
2 œufs, fromage cottage, fruits, pain grillé, café	9,50

Crêpe et pain doré

Demi-pain doré, café	6,50 \$
Demi-pain doré, fruits, café.....	8,50
Pain doré, café.....	8,25
Pain doré, fruits, café	10,25
Crêpes minces (3), café.....	8,50
Crêpe mince, fruits, café	11,25
Crêpe de chez-nous, café.....	10,25
Crêpe de chez-nous, fruits, café	12,25
Galettes (2) de sarrasin, café	9,95

Tous ces plats sont servis au choix avec sirop d'érable, mélasse ou crème anglaise

L'assiette du gourmet

Jus au choix, 2 œufs, jambon, saucisse de porc maison, bacon, crêpe, pâté à la viande, graisse de rôti, cretons, fèves au lard, pain grillé, café.....	14,75 \$
--	----------

Suppléments

Cretons, graisse de rôti, produits de l'érable, porc froid, bacon, saucisse, jambon, fèves au lard, pâté à la viande, fromage cheddar, fromage cottage, crème anglaise, crème fraîche, fruits (au choix).....	2,50
---	------

Boissons

Café, thé, infusion, lait, lait au chocolat, chocolat chaud... 2,50 \$	
Lait, lait au chocolat grand format	2,95

Aucun substitut. Taxes non incluses. Prix sujets à changement sans préavis.

Menu du jour

(Servi de 11h00 à 19h00)

Soupes et potages

Crème de légumes, légumes, orge, pois, soupe du jour

LUNDI

VOL AU VENT AU POULET

Dessert du jour ou salade de fruits frais

Café, thé, infusion ou lait inclus 14,25 \$

MARDI

BŒUF À L'ÉRABLE

Dessert du jour ou salade de fruits frais

Café, thé, infusion ou lait inclus 14,25 \$

MERCREDI

CHIARD BLANC

Dessert du jour ou salade de fruits frais

Café, thé, infusion ou lait inclus 14,25 \$

JEUDI

PAIN DE VIANDE À L'ANCIENNE

Dessert du jour ou salade de fruits frais

Café, thé, infusion ou lait inclus 14,25 \$

VENDREDI

FILET DE MORUE MEUNIÈRE

Dessert du jour ou salade de fruits frais

Café, thé, infusion ou lait inclus 14,25 \$

Tous les menus du jour sont servis avec pommes de terre bouillies ou purées et légumes.

Table d'hôte

(À partir de 11h00)

Soupes et potages

Crème de légumes, légumes, orge, pois, soupe du jour

OU

Jus

Légumes, tomate

Plats de résistance

* Fèves au lard	13,95 \$
Galantine de veau	14,95
Galantine de poulet	14,95
Poule au pot	16,50
* Salade de poulet	16,50
Pâté à la viande	17,25
Saucisses de porc maison	17,25
Fèves au lard et pâté à la viande	17,25
Quiche jambon-fromage	18,25
Bœuf à la mode	19,50
Filet de sole meunière	19,50
Longe de saumon	19,50
Rôti de porc froid et patates brunes	19,50
* Pâté de poulet	19,50
* Pâté de saumon et sauce aux œufs	19,50
* Bouilli de légumes	20,50
Jarret de veau	21,50
* Ragoût de pattes et boulettes	21,50
* Cipâte (bœuf, dinde, porc, veau)	21,50
Veau en chaudronne	21,50

Service du gourmet

Dégustation de deux plats différents (à votre choix)..... 23,75 \$

(Ajouter 3,95\$ par plat supplémentaire : sauf Longe de saumon, pâté de poulet, pâté de saumon).

* Tous nos plats sont servis avec pommes de terre bouillies ou purées et légumes sauf ceux avec un*

Sucreries

Beignes nature (2) avec sirop d'érable
Carré aux dattes et crème douce
Carré aux pommes à l'ancienne et sauce au rhum
Gallettes à la mélasse (2) et compote de pommes
Gâteau au chocolat
Gâteau au sucre d'érable
Gâteau aux carottes
Pouding au chocolat
Pouding au riz avec sauce caramel et biscuits
Pouding chômeur
Pouding grand-mère
Salade de fruits et biscuits
Tartes : citron, ferlouche, fruits de saison, pommes,
raisins, sirop d'érable (supplément de 1\$), sucre
Yogourt nature, gallettes blanches et sucre d'érable
Extra crème glacée (1 boule/supplément de 1,75 \$)

Breuvages

Café, thé infusion, lait, jus et boisson gazeuse

Aucun substitut. Taxes non incluses. Prix sujets à changement sans préavis.

À la carte

(À partir de 11h00)

Entrées

Fèves au lard.....	3,95 \$
Lard salé (froid).....	3,95
Pâté à la viande de porc.....	5,25
Salade du chef.....	5,75
Galantine de veau ou de poulet.....	6,50
Quiche au jambon-fromage.....	6,95
Assiette de poisson fumé (saumon, esturgeon, anguille)....	10,95

Soupes et potages

Légumes, orge, pois, soupe du jour.....	3,50 \$
Crème de légumes.....	3,50

Jus

Légumes, tomate.....	2,50 \$
----------------------	---------

Plats de résistance

* Fèves au lard.....	8,95 \$
Menu du jour.....	9,25
Galantine de poulet.....	9,95
Galantine de veau.....	9,95
Poulet au pot.....	11,50
* Salade de poulet.....	11,50
Pâté à la viande.....	12,25
Saucisses de porc maison.....	12,25
Fèves au lard et pâté à la viande.....	12,25
Quiche jambon-fromage.....	13,25
Bœuf à la mode.....	14,50
Filet de sole meunière.....	14,50
Longe de saumon.....	14,50
Rôti de porc et patates brunes.....	14,50
* Pâté de poulet.....	14,50
* Pâté de saumon et sauce aux œufs.....	14,50
* Bouilli de légumes.....	15,50
Jarret de veau.....	16,50
* Ragoût de pattes et boulettes.....	16,50
* Cipâte (bœuf, dinde, porc, veau).....	16,50
Veau en chaudronne.....	16,50

* Tous nos plats sont servis avec pommes de terre bouillies ou purées et légumes sauf ceux avec un*

À la carte

Desserts

Crêpe, pain doré et beurrée

Demi-pain doré	5,95 \$
Pain doré	7,75
Demi-beurrée de crème avec sucre d'érable.....	6,95
Beurrée de crème avec sucre d'érable	7,95
Crêpes minces (3).....	7,50
Crêpe de chez-nous.....	9,25
Galettes (2) de sarrasin	8,75

Tous ces desserts sont servis au choix avec sirop d'érable, mélasse ou crème anglaise sauf la beurrée de crème servie avec du sucre d'érable

Sucreries

Beignes nature (2) avec sirop d'érable.....	4,50 \$
Carré aux dattes et crème douce	4,50
Carré aux pommes à l'ancienne et sauce au rhum	4,95
Galettes à la mélasse (2) et compote de pommes	4,95
Gâteau au chocolat	4,95
Gâteau au sucre d'érable	4,95
Gâteau aux carottes.....	4,95
Pouding au chocolat.....	4,95
Pouding au riz avec sauce caramel et biscuits.....	4,50
Pouding chômeur.....	4,95
Pouding grand-mère.....	4,95
Salade de fruits et biscuits.....	4,50
Tartes : citron	4,95
ferlouche, fruits de saison, pommes	
raisins, sucre.....	4,95
sirop d'érable	5,95
Yogourt nature, galettes blanches et sucre d'érable.....	4,95
Extra crème glacée (1 boule)	1,75

Brevages

Café, thé, infusion, thé glacé	2,50
Lait, lait au chocolat format régulier, chocolat chaud ..	2,50
Boissons gazeuses (355 ml).....	2,95
Eau gazéifiée (355 ml)	2,95
Eau de source (500 ml).....	2,95
Lait, lait au chocolat grand format.....	2,95



LE THÉÂTRE D'ÉTÉ
La Roche à Veillon

UN

18

TROUS

POUR QUATRE

GABRIEL
FOURNIER

JONATHAN
GAGNON

CHRISTIAN
MICHAUD

CLAUDE
MONTMINY



15 JUN AU 1^{ER} SEPTEMBRE 2012 - 20H30

UNE COMÉDIE DE **NORM FOSTER** TRADUCTION DE **SERGE GRENIER**

DIRECTION ARTISTIQUE **CLÉMENT BEAUMONT**

MISE EN SCÈNE **BERTRAND ALAIN** CONCEPTION SONORE **FABRICE TREMBLAY**

SCÉNOGRAPHIE **VANO HOTTON** CONCEPTION D'ÉCLAIRAGE **CAROLINE LANDRY**

418 598.7409 – 1 877 598.7409 ROCHEAVEILLON.COM

LES PRODUCTIONS
Théâtrissimo INC.

La Commission Touristique
du Port-Joli inc.

Québec

Crédit d'impôt
spectacles



Gestion
SODEC

chalifour



*Visitez
notre comptoir
de vente*

*Bon
appétit!*