

GASTRONOMIE D'AUTOMNE

**20 > 28 NOVEMBRE
2021**

**MENUS
PLATS D'AUTOMNE**

DÉGUSTATIONS

ANIMATIONS



PARRAINÉ PAR
Restaurant Villa Marinette
Gazeran
*Myriam et Sébastien
Bourgeois*

DANS LES RESTAURANTS, COMMERCE DE BOUCHE, PRODUCTEURS ET SITES TOURISTIQUES



www.rambouillet-tourisme.fr



**#Gastronomiedautomne
f Gastronomie d'automne**

📞 01 34 83 21 21

9 JOURS GASTRONOMIQUES

UNE OCCASION POUR SAVOURER,
TESTER ET SE FAIRE PLAISIR !

GASTRONOMIE
D'AUTOMNE

Édito

L'événement gourmand pour découvrir ou redécouvrir le territoire !

Pour cette 24^e édition, nos partenaires sont à nouveau prêts à vous accueillir et à vous présenter ce qu'ils vous ont concocté : des plats ou menus d'automne, des dégustations de produits ou des animations gastronomiques pour vous faire découvrir la richesse de la gastronomie du territoire et partager leur attachement aux produits de saison et de qualité

Gastronomie d'Automne a pour parrains, cette année, Myriam et Sébastien BOURGEOIS, restaurateurs à Gazeran, gérants de La Villa Marinette, membres du Collège culinaire de France. Ce couple, soucieux de la qualité des produits qu'il travaille, est reconnu pour sa cuisine authentique. Un grand merci à eux pour leur engagement et leur fidélité à notre rendez-vous d'automne.

Aussi, tout en découvrant vos produits locaux, nous vous invitons à participer à la visite de l'atelier de transformation des céréales du Moulin, situé à la Bergerie Nationale et à arpenter l'exploitation agricole. Vous pourrez également découvrir les secrets de la gastronomie lors de différents ateliers : l'histoire du chocolat, la fabrication de pains d'automne ou la dégustation des huîtres, ou bien encore, pénétrer dans les coulisses de la fabrication de la bière... Pour terminer votre programme, une balade en Gyropode, avec une pause gourmande, vous permettra d'explorer le Parc du Domaine National de Rambouillet de manière ludique et innovante.

Avec les restaurateurs, les commerçants, les sites touristiques, ce sont également les marchés qui seront à l'honneur avec des dégustations de produits sur le marché de Rambouillet ainsi qu'un atelier pâtisserie sur le stand de l'Office de Tourisme en ouverture de programme et un marché de la Gastronomie & de l'Artisanat pour clore cette semaine.

N'oubliez pas également de participer au jeu-concours qui vous permettra de gagner des lots gourmands pendant toute la durée de l'événement.

Vous l'aurez compris, cette nouvelle édition de Gastronomie d'automne est, encore une fois, l'occasion de déguster, savourer et d'apprécier le territoire, ses talents et les produits du terroir !

Au plaisir de vous croiser chez tous nos partenaires gastronomes !

Thomas Gourlan

Président de Rambouillet Territoires

Anne-Françoise Gaillot

*Présidente de l'Office de Tourisme
Rambouillet Territoires*

toutes les
nouvelles

RVE
RESEAU


Rambouillet

GÉRAUD 

DES PARRAINS DE CHOIX, SAVOUREUX ET ACCUEILLANTS

« La Villa Marinette » à Gazeran

Myriam et Sébastien Bourgeois Membres du Collège Culinaire de France



© Ophélie Lauret

« Le beau produit au bon moment », tel est le credo de Myriam et Sébastien Bourgeois, propriétaires de La Villa Marinette à Gazeran.

Depuis 19 ans maintenant, ils œuvrent pour conduire leur restaurant comme une maison de famille après avoir repris cet établissement de presque un siècle d'existence. Un véritable projet personnel et professionnel qu'ils ont bâti ensemble!

4 Sébastien Bourgeois, Chef cuisinier, a d'abord construit son expérience chez Fauchon, au Georges V ou auprès d'Alain Dutournier, ce qui ancre sa cuisine dans la tradition du savoir-faire gastronomique. La qualité est primordiale tout autant que la saisonnalité. Les plats de La Villa Marinette changent au rythme des saisons. Les produits sont sélectionnés avec soin, avec une provenance locale pour les légumes de Cyrille de « Manger-Jardin » à Gazeran, les volailles de la Ferme de la Hunière à Sonchamp et un partenariat avec Ludovic Bisot, Meilleur Ouvrier de France de « Tout un Fromage » à Rambouillet, pour le choix des fromages, sans oublier les pains fabriqués à base de farine bio du boulanger « Farine et Cacao » de Gazeran.

Le plat emblématique de la maison? Le « Lièvre à la Royale »! On retrouve également à la carte les « Ris de veau pomme de cœur » ainsi que le « Filet de bar sauvage » ou encore le pâté en croûte dont la composition évolue au fil des périodes.



© Ophélie Lauret

Cette qualité de cuisine et de produits choisis a permis à Myriam et Sébastien Bourgeois de devenir membres du Collège Culinaire de France, collectif créé en 2011 par des chefs parmi lesquels les immortels Paul Bocuse, Joël Robuchon ou Pierre Troisgros. La mise en valeur de l'héritage et l'avenir du patrimoine culinaire artisanal sont les principes des 2 000 restaurants et 1 000 producteurs membres.

5

Merci à nos parrains qui offrent tout leur savoir-faire afin que perdure un artisanat gastronomique et culinaire savoureux. Un joli programme à déguster sans modération!



Rejoignez-nous sur  Gastronomie d'automne

MARCHÉ



MARCHÉ D'AUTOMNE

PLACE FÉLIX FAURE - RUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE
PLACE DE LA LIBÉRATION

6

MARCHÉ D'AUTOMNE

SAMEDI 20 NOVEMBRE DE 9H À 13H

• Marché des saveurs

Dégustez gratuitement les produits des commerçants et producteurs du territoire !

• Atelier culinaire - Limité à 15 personnes

9h-13h : Animations pédagogiques pour enfants avec ateliers culinaires au programme, tout au long de la matinée, à la découverte des produits des producteurs présents sur le marché.

• Animation pâtisserie par « l'Instant CaraMel »

Caroline et Mélanie, les sœurs jumelles du blog « l'Instant CaraMel », vous proposent, sur le stand de l'Office de Tourisme, deux ateliers pâtisserie pour travailler les produits de saison en toute simplicité et gourmandise!



MENUS ET PLATS D'AUTOMNE

Les Chefs cuisiniers du territoire vous proposent de déguster des plats et menus d'automne dans leurs restaurants.
Au menu : soupe de potimarron, champignons, tarte aux pommes et autres douceurs automnales à consommer sans modération!

La Villa Marinette

20 avenue du Général de Gaulle - 78125 Gazeran

01 34 83 19 91 sur réservation

À la carte, hors boissons

Du samedi 20 au dimanche 28 novembre. Excepté le lundi, mardi et dimanche soir.



Le Pâté en croûte de chevreuil au foie gras
et champignons des bois - **25 €**

ou

Le Velouté de châtaigne à la cardamome,
crème fouettée à l'huile de truffe blanche,
quenelles de poule faisane - **24 €**

ou

Le Tartare de noix de Saint-Jacques,
huile d'origan et agrumes - **25 €**

Le Lièvre à la royale - **40 €**

ou

Le Filet de dorade royale poêlé, émulsion lard,
cocos de Paimpol au jus - **34 €**

ou

Le Pavé de bar sauvage, jus corsé et croustilles
de risotto à la truffe noire - **35 €**

Brie de Meaux à la truffe noire « maison » - **14 €**

La Poire Belle-Hélène revisitée - **13 €**

ou

La Tarte tatin de mangue, sorbet mangue - **13 €**

ou

La Dacquoise noisette, la mousse caramel
et la pomme Granny Smith - **13 €**



Rejoignez-nous sur  Gastronomie d'automne

Les Terrasses de Clairefontaine

1 rue de Rambouillet - 78120 Clairefontaine-en-Yvelines

01 30 59 19 19 - Hors boissons, menu : 38 à 90 €

Du samedi 20 au dimanche 28 novembre. Excepté le lundi, mardi et dimanche soir.
Sur réservation



Sanglier, terrine, sarriette

ou

Foie gras, fumé, châtaigne

ou

Saint-Jacques, pomme fruit, cidre

Lièvre à la royale

ou

Bar sauvage, thé Matcha, racine de capucine

ou

Ris de veau, miel d'automne, Xérès

Brie de Meaux, potimarron, prune

Tarte au chocolat

ou

Poire, marron, tonka

Grange de Bory

1 route d'Adainville, la Boissière Ecole

01 34 85 01 53 - Tarif : 24 €

Lundi 22, mercredi 24, jeudi 25 et dimanche 28 novembre uniquement le midi;
Vendredi 26 et samedi 27 midi et soir.

Ballotine de volaille aux champignons des bois et gratin dauphinois

ou

Brochette de St Jacques grillées, jus d'agrumes

Marion les Saveurs

2 place Maurice Hude - 78125 Poigny-la-Forêt

01 34 94 69 23 - Hors boissons

Sur réservation

Jeudi 25 novembre, le midi : 23,50 €

Jeudi midi : blanquette de veau, pudim portugais

Vendredi 26 novembre, le soir : 26 €

Vendredi soir : bœuf bourguignon,
crème de marrons, confiture d'œuf et fromage blanc

Les Impériales

CC Leclerc - La Clairière - 78120 Rambouillet

01 30 59 26 35 sur réservation - Hors boissons, menu : 29 €
uniquement les midis, excepté le dimanche

Crème de potimarron, dés de foie gras

Suprême de pintade soufflé aux châtaignes et senteur des sous-bois

Croustillant de chèvre de la Villeneuve

Moelleux au chocolat saveur d'automne

Amarys

73 rue de la Louvière - 78120 Rambouillet

01 34 85 62 62 - Hors boissons, menu : 32 €

Du lundi 22 au jeudi 25 novembre, midi et soir

Vendredi 26 novembre, uniquement le midi

Soupe du moment

ou

Saint-Marcelin chaud au miel sur salade

Blanquette de veau mijotée à l'ancienne, riz

ou

Filet de Saint-Pierre vapeur, pomme de terre ratte, beurre blanc

Tarte tatin aux poires, caramel au beurre salé et sa glace vanille

ou

Cœur coulant au chocolat

Le Savoyard

46 rue d'Angiviller, 78120 Rambouillet

01 34 83 35 77 - Menu : 35 €

Tous les jours, midis et soirs, excepté les dimanches et lundis

Terrine de Lieu jaune, sauce verte

ou

Foie gras chaud au miel

Magret de Canard sauce Périgourdine

ou

Saint-Jacques poêlée Julienne d'endives

Crêpe Suzette

ou

Tarte fine aux pommes chaude



35 Côté Cour

35 rue Chasles - 78120 Rambouillet

01 34 83 11 00 sur réservation

Du jeudi 25 au samedi 27 novembre, uniquement le soir - À la carte, hors boissons

Velouté d'automne - **7,50 €**

ou

Pâté en croûte entier de canard forestier - **7,50 €**

Dos de lieu et sa crème aux agrumes et piment d'Espelette - **15 €**

ou

Filet mignon de sanglier et sa sauce vigneronne - **16 €**

ou

Assiette végétarienne d'automne - **14 €**

Délice aux marrons - **6 €**

ou

Moelleux au chocolat et sa crème glacée de marrons
avec ses brisures de marrons glacés - **6 €**

Cocktail pétillant d'Alsace parfumé à la crème de châtaigne - **8 €**

L'Industrie

9 place Felix Faure, Rambouillet

09 81 16 85 70 - Hors boissons, menu : 28 €

Tous les jours, midi et soir

Soupe à l'oignon

ou

Terrine de campagne

ou

Vol au vent forestier

Bœuf Bourguignon

ou

Carbonade Flamande

ou

Blanquette de Veau

Saint-Nectaire Fermier

Tiramisu

ou

Tarte Tatin

ou

Pavé d'automne

Restaurant Le Chêne

29 rue Gustave Eiffel - 78120 Rambouillet

01 34 84 00 24 - Hors boissons, menu : 18 €

Du lundi 22 au vendredi 26 novembre, uniquement le midi

Velouté de potimarron à la fourme d'Ambert

Parmentier d'effiloché de pintade à la forestière

Assiette brie et sa mâche

Poire pochée au vin épicé et sa glace vanille

Food Truck Couz'Co

06 24 00 20 71 - Hors boissons, à emporter, menu : 17 €

Mercredi 24 et vendredi 26 novembre, le soir, chez Orge & Houblon

4 rue Gustave Eiffel - 78120 Rambouillet

Jeudi 25 novembre, le midi, à Smartcity Campus

1 rue de Clairefontaine - 78120 Rambouillet

Velouté Dubbary

Couz'ifflette (wrap tartiflette)

Choco-marron ou Crumble poire





ANIMATIONS D'AUTOMNE

Découverte, passion et transmission sont les maîtres-mots des animations proposées.

Au programme : visites, ateliers, dégustations... Petits et grands, venez partager ces moments de découverte !

Leclerc

CC La Clairière - Place de l'Europe

78120 Rambouillet

01 30 41 08 12 sur réservation

Animation gratuite - Limité à 10 personnes

Du lundi 22 au samedi 27 novembre, à 10h et 17h - Durée : 30 min



TECHNIQUE D'OUVERTURE D'UNE HUÎTRE
COMMENT CHOISIR SES HUÎTRES SELON SES GOÛTS ?
COMMENT BIEN DÉGUSTER LES HUÎTRES ?
COMMENT DIFFÉRENCIER UNE HUÎTRE D'UNE AUTRE ?



L'Instant Caramel

Linstantcaramel.wordpress.com

Place de la libération, Rambouillet

Samedi 20 novembre, à partir de 10h

10H : RÉALISATION ET DÉGUSTATION
D'UN CAKE MARBRÉ BUTTERNUT/CHOCOLAT
11H30 : DÉCORATION ET DÉGUSTATION
DE COOKIES D'AUTOMNE



Rejoignez-nous sur  Gastronomie d'automne

Pan & Pasti

CC La Clairière - Place de l'Europe
78120 Rambouillet
01 30 41 88 57 sur réservation
Animation gratuite - Limité à 10 personnes
Du lundi 22 au samedi 27 novembre, à 10h

ATELIER FABRICATION DES PAINS D'AUTOMNE, DÉCOUVERTE DE NOS PAINS AUX MILLE ET UNE SAVEURS AUTOMNALES



14

À la Reine Astrid

47 rue du Général de Gaulle - 78120 Rambouillet
01 75 92 97 10 sur réservation
Tarifs : 20€/adulte - 10€/enfant (6 à 12 ans)
Mercredi 24 novembre, à 14h et 15h - Limité à 10 personnes
Vendredi 26 novembre, à 15h et 16h - Limité à 8 personnes

MERCREDI 24 NOVEMBRE (ATELIER PARENT/ENFANT) :
EXPLICATION SUR L'HISTOIRE DE LA FÈVE DE CACAO À LA
TABLETTE DE CHOCOLAT. DÉGUSTATION DE CHOCOLAT
CHAUD ET DE TABLETTES DE CHOCOLAT ET PETIT CADEAU
SURPRISE À LA FIN POUR CHAQUE PARTICIPANT !

VENDREDI 26 NOVEMBRE :
QU'EST CE QUE LE « BEAN TO BAR »? QUELLES SONT
LES DIFFÉRENTES VARIÉTÉS DE FÈVES DE CACAO ?
COMMENT LE CACAO EST-IL FERMENTÉ ?
DÉGUSTATION DE CHOCOLAT CHAUD ET SURPRISE À LA FIN
DE L'ANIMATION POUR CHAQUE PARTICIPANT.



La Brasserie de la Reine

20 rue Gustave Eiffel - 78120 Rambouillet
06 19 79 93 47 sur réservation
Animation gratuite - Limité à 10 personnes - Durée : 1h
Samedi 27 novembre, à 15h et 16h30

15

VISITE DE LA BRASSERIE ET DÉGUSTATION DE BIÈRES

Gyrosport

07 87 36 53 48
Sur réservation - Limité à 6 personnes
Samedis 20 et 27 novembre, à 11h - Durée : 2h
Tarifs : 39€/adulte et 36€/enfant (10 à 17 ans)



BALADE EN GYROPODE DANS LE PARC DU CHÂTEAU DE RAMBOUILLET SUIVIE D'UNE DÉGUSTATION DE PRODUITS LOCAUX

Bergerie nationale

01 61 08 68 70

Limité à 25 personnes

Samedis 20 et 27 novembre, dimanches 21 et 28 et mercredi 24 novembre,
à partir de 14h30

Tarifs : 6 €/adulte (au lieu de 7 €) et 4 €/enfant de 3 à 12 ans (au lieu de 5 €)
sur présentation de la brochure

**VISITE DE L'EXPLOITATION AGRICOLE EN
AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET DÉCOUVERTE
DES ÉLEVAGES ET PRODUCTIONS**

DÉGUSTATION DE QUELQUES PRODUITS LAITIERS

**SUIVIE D'UNE DÉMONSTRATION DE TRAITE
DES VACHES ET DES SOINS AUX ANIMAUX**

16

ACTI - Du Champ à la table

Bergerie nationale, Parc du Château - 78120 Rambouillet

Mercredi 24 novembre à 10h30 et 14h30

Limité à 15 personnes

06 22 75 61 68 sur réservation

Tarifs : 4 €/personne (gratuit pour les moins de 5 ans)

**VISITE DE L'ATELIER DE TRANSFORMATION DES
CÉRÉALES DE LA BERGERIE NATIONALE**

PRODUCTION DE LA FARINE LOCALE

DÉGUSTATIONS D'AUTOMNE

La Biscuiterie de la Vallée de Chevreuse

24 rue Georges Pompidou - 78690 Les Essarts-le-Roi

Du lundi 22 au vendredi 26 novembre, 17h-19h

DÉGUSTATION DE NOTRE GAMME DE BISCUITS



**BISCUITERIE DE LA
VALLÉE DE CHEVREUSE**

Artisan Pâtissier
Jean-Pierre Torat

OUVERTURE
TOUS LES JOURS
du lundi au
vendredi de
17 h à 19 h.

Fabrication artisanale
de biscuits sans additifs,
ni conservateurs, ni arômes,
ni colorants.

Vente sur place à l'atelier,
pour votre plaisir ou celui d'offrir.

01 30 59 17 73 • 06 78 67 73 72
bvc78@orange.fr - Zone d'activités de l'Aqueduc
24 rue Georges Pompidou - 78690 LES ESSARTS LE ROI

www.biscuiterie-vallee-de-chevreuse.fr

17



Proxi, Chez Sonia

24 rue Georges Pompidou

78125 La Boissière-École

Vendredi 26 et samedi 27 novembre, 10h-13h30



DÉGUSTATION DE TERRINE DE GIBIER (SANGlier, FAISAN ET CHEVREUIL)

L'Orangerie

53 bis rue du Général de Gaulle

78120 Rambouillet

Du mardi 23 au samedi 27 novembre, 9h-13h / 15h30-19h30

et dimanches 21 et 28 novembre, 9h-13h

DÉGUSTATION DES PRODUITS DE LA MER ET DE SAISON

Boulangerie du pont Hardy

30 rue Chasles

78120 Rambouillet

Samedis 20 & 27 novembre et dimanches 21 & 28 novembre



DÉGUSTATION DE PAINS SPÉCIAUX

Bazar du Coin

CC La Clairière - 78120 Rambouillet

01 30 46 24 60 sur réservation

Du lundi 22 au samedi 27 novembre, accueil à partir de 12h

Limité à 25 personnes - Tarifs : 20 €/adulte et 15 €/enfant (5 à 10 ans)

DÉGUSTATION D'UN MENU AUTOUR DE LA GASTRONOMIE D'AUTOMNE MENUS SPÉCIALEMENT COMPOSÉS DE PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON



Paul

31 avenue du Général de Gaulle - 78120 Rambouillet
01 34 84 94 69
Les samedis, 8h-18h

SAMEDI 20 NOVEMBRE :
VENEZ DÉGUSTER UNE SPÉCIALITÉ DU NORD,
LA CRAMIQUE AU SUCRE OU SUCRE/RAISINS.

SAMEDI 27 NOVEMBRE :
DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE PAINS SPÉCIAUX
AFIN DE TROUVER L'INSPIRATION POUR LES FÊTES
DE FIN D'ANNÉE.

20

Les 2B

12 rue Chasles - 78120 Rambouillet
06 41 56 53 77
Samedis 20 et 27 novembre, 11h-20h30
Limité à 10 personnes à la fois - Tarif : 5 €

**DÉGUSTATION DE PLANCHES DE CHARCUTERIES
ET FROMAGES DES HAUTES-PYRÉNÉES**

De Neuville

103 rue du Général de Gaulle - 78120 Rambouillet
01 34 83 92 58
Samedi 20, mardi 23 et mercredi 24 novembre, 10h-13h / 14h30-19h

DÉGUSTATION D'UNE SPÉCIALITÉ FRANÇAISE



21



À la Reine Astrid

47 rue du Général de Gaulle - 78120 Rambouillet
01 75 92 97 10 sur réservation
Samedis et dimanche, 10h-13h / 15h-18h

POUR LA 24^E ÉDITION DE LA GASTRONOMIE
D'AUTOMNE, LA CHOCOLATERIE A LE PLAISIR DE
VOUS PROPOSER DIFFÉRENTES DÉGUSTATIONS
AUTOUR DU CACAO, DU THÉ ET DE PETITS FOURS.

**SAMEDI 20 NOVEMBRE : TABLETTES DE CHOCOLAT
« BEAN TO BAR » : DE LA FÈVE À LA TABLETTE**

DIMANCHE 21 NOVEMBRE : PETITS FOURS

SAMEDI 27 NOVEMBRE : THÉS

NOUS VOUS FERONS DÉCOUVRIR LA MAISON
DAMMANN, LEUR HISTOIRE ET LES DIFFÉRENTS
TYPES DE THÉS EXISTANTS ET LEUR PARTICULARITÉ

22



Tout un Fromage

87 rue du Général de Gaulle - 78120 Rambouillet
Samedis 20 & 26, 8h30-13h / 15h-19h30, et dimanche 27 novembre,
10h-13h

DÉGUSTATION DE PRODUITS LOCAUX ET FERMIS



23



Rejoignez-nous sur  Gastronomie d'automne



DIMANCHE
28 NOVEMBRE
10H - 17H

**MARCHÉ DE LA
GASTRONOMIE ET
DE L'ARTISANAT**
**PLACE DE LA LIBÉRATION
RAMBOUILLET**

**GASTRONOMIE
D'AUTOMNE**

f Gastronomie d'automne
#Gastronomiedautomne

JEU CONCOURS

5 lots d'une entrée enfant à la Bergerie Nationale

5 lots d'une entrée adulte à la Bergerie Nationale

3 lots d'un coffret de bières, par le caviste Nicolas

Un ballotin de chocolats, par la chocolaterie De Neuville

Un lot de biscuits, par la Biscuiterie de la Vallée de Chevreuse

Un panier garni de l'office de tourisme Rambouillet Territoires

Un coffret de d'assortiment de chocolat, du Maître Artisan A la Reine Astrid

Merci à nos partenaires commerçants, site touristique pour les lots de ce jeu concours.

Remplir lisiblement le bulletin ci-dessous, le faire tamponner et le remettre à l'établissement participant à Gastronomie d'Automne.

NOM

Prénom

Adresse

Code postal

Ville

Mail et téléphone

Êtes-vous venu dans cet établissement
à l'occasion de Gastronomie d'Automne ?

Cachet de l'établissement

OUI ☐ NON ☐

Souhaitez-vous recevoir la newsletter de l'Office de Tourisme ?

OUI ☐ NON ☐

Extrait du règlement : « Offre limitée à un exemplaire par foyer. Jeu sans obligation d'achat. »

Règlement déposé chez Maître Le Honsec, 92 rue d'Angiviller, 78120 Rambouillet. Tirage au sort le 6 décembre 2021, à 11h à l'agence du journal « Toutes les Nouvelles », à Rambouillet. Les gagnants seront avisés ultérieurement par courrier.

BOUTIQUE DE L'OFFICE DE TOURISME

Venez nous rendre visite et repartez
avec des souvenirs du territoire !



GASTRONOMIE D'AUTOMNE

création : Dorota Dolenc, Service Communication RT / crédits photo : Adobe Stock Photo / impression : Imprimerie Zimmermann

Office de Tourisme Rambouillet Territoires

1 rue du Général de Gaulle - 78120 RAMBOUILLET

Tél. +33 (0)1 34 83 21 21 - contact@rambouillet-tourisme.fr

L'Orangerie - Rue des Remparts - 78730 SAINT-ARNOULT-EN-YVELINES

Tél. +33 (0)1 30 41 19 47 - office.communaire.tourisme@rt78.fr

www.rambouillet-tourisme.fr

www.tourisme-sud-yvelines.fr

CONVIVIALITÉ

PRODUITS FRAIS

PROXIMITÉ



Vos commerçants vous souhaitent
la bienvenue et vous donnent rendez-vous sur
LES MARCHÉS DE RAMBOUILLET

Place de la Libération, TOUS LES MERCREDIS MATIN,
Place Félix Faure, rue du Général-de-Gaulle et
place de La Libération, TOUS LES SAMEDIS MATIN
CC de la Louvière, TOUS LES DIMANCHES MATIN

