

**RAMBOUILLET
TERRITOIRES**



OFFICE DE TOURISME

**19 > 27 NOVEMBRE
2022**

GASTRONOMIE D'AUTOMNE

**MENUS
PLATS D'AUTOMNE**

DÉGUSTATIONS

ANIMATIONS



PARRAINÉ PAR

Boulangerie Perro'Pain
Le Perray-en-Yvelines
Kévin & Léa Lahaye
et leur équipe

1^{er} prix de la Meilleure pâtisserie
des Yvelines 2022

**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 !

L'événement gourmand pour découvrir ou redécouvrir le territoire !

Pour cette 25^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, Kévin et Léa Lahaye, boulangers au Perray-en-Yvelines avec la boulangerie Le Perro'Pain. Un grand merci à ce jeune couple soucieux de qualité et de travail artisanal pour leur parrainage à l'occasion de notre rendez-vous annuel gourmand.

Aussi, tout en découvrant vos produits locaux, nous vous invitons à participer à un atelier de fabrication d'une brioche d'automne, à la confection de terrine maison de gibier et à l'élaboration d'une sauce Grand Veneur, à une démonstration de la fabrication du macaron et de la madeleine, sans oublier la visite de l'exploitation de la Bergerie nationale avec la traite des vaches et des dégustations de produits laitiers.

Les restaurateurs, les commerçants, les sites touristiques, les marchés seront également à l'honneur. Marché de producteurs sur le thème du beaujolais nouveau au Petit Moulin de Cernay, dégustations de produits sur le marché de Rambouillet ainsi qu'un atelier pâtisserie sur le stand de l'Office de Tourisme sont en ouverture de programme.

Enfin, pour clore cette belle édition, l'Office de Tourisme vous propose un déjeuner exceptionnel au Centre National de Football à Clairefontaine-en-Yvelines.

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

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

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

DES PARRAINS PÉTRIS DE « FAIT MAISON »

« Perro'Pain » au Perray-en-Yvelines

Kévin & Léa Lahaye et leur équipe

1^{er} prix de la Meilleure pâtisserie des Yvelines 2022

Tradition, innovation et qualité sont les 3 valeurs portées par la marque « Boulanger de France » obtenue par nos parrains. Ainsi, toute l'équipe de la boulangerie « Le Perro'Pain » travaille à la réalisation de produits de qualité, mais également de saison, avec une grande notion de fabrication artisanale.

Depuis 2 ans, Kévin et Léa Lahaye proposent des pains, baguettes, viennoiseries, entremets et pâtisseries qui régaleront les papilles des petits et grands avec un objectif de « fait maison ». En boutique, des produits complémentaires de provenance locale comme le café, le thé, le miel, la confiture... sont proposés pour satisfaire toutes les envies pour le petit-déjeuner ou le goûter.

Le challenge est toujours au rendez-vous. Kévin et Léa se lancent dans les différents concours organisés par la fédération de la boulangerie. Ainsi, ils ont obtenu, avec leurs 2 pâtisseries, le 1^{er} prix de la Meilleure pâtisserie des Yvelines grâce à leur éclair au chocolat et à leur tartelette citron. Celle-ci, en forme de dôme, est d'ailleurs devenue la pâtisserie signature de la boulangerie, demandée par un large public venant de l'Île-de-France et également de la région Centre.

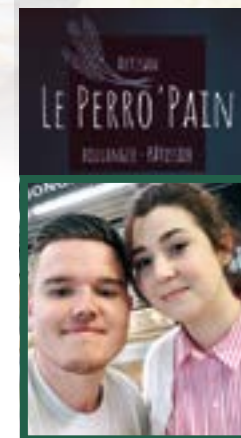
Leurs prochains objectifs ? Les fêtes de fin d'année assurément avec, très probablement, une bûche... au citron mais également leur galette des rois qu'ils présenteront en décembre prochain au concours de la Meilleure galette des Yvelines !

9 personnes travaillent à la boulangerie et, s'ils ont l'intention de faire évoluer leur boutique, c'est dans le respect de la qualité des produits. Ils sont d'ailleurs en attente de leur agrément « Bio » qui complètera leur façon de travailler toujours vers le meilleur.

Du reste, Kévin Lahaye est également jury pour le CFA - MFR Grange Colombe à Rambouillet, un organisme de formation au métier de boulanger. Il encourage vivement les jeunes à s'engager dans cette voie. Pour lui, boulanger « est un très beau métier ».

On le perçoit bien, avec ce jeune couple de boulangers-pâtisseries (58 ans à eux deux), la relève est bien de mise sur le territoire !

Merci à nos parrains qui offrent tout leur dynamisme et leur savoir-faire pour que perdure la tradition tout en innovant. Si boulanger-pâtissier est un si beau métier, c'est aussi parce que, nous disent-ils, « on crée avec ses mains » !



**Boulanger
de France**

NOUVELLES

RVE

Rambouillet

GERAUD



**RAMBOUILLET
TERRITOIRES**
Communauté de Communes

MARCHÉ



MARCHÉ D'AUTOMNE
PLACE FÉLIX FAURE - RUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE
PLACE DE LA LIBÉRATION

4

MARCHÉ D'AUTOMNE

SAMEDI 19 NOVEMBRE DE 9H À 13H

• Animations promotionnelles

Venez découvrir ou redécouvrir les produits des commerçants et producteurs du marché !

• Démonstration de fabrication de biscuits avec Erté

Démonstration de la fabrication de macarons et de madeleine, produits phares de la biscuiterie Erté, avec dégustation pour les plus gourmands !

• 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. Chocolat, pain d'épices et tartelettes citron-praliné seront mis à l'honneur !

DÉJEUNER AU CENTRE NATIONAL DU FOOTBALL

Pour clôturer cette 25^e édition, l'Office de Tourisme vous propose de déjeuner au Centre National du Football, lieu de résidence de l'équipe de France, le dimanche 27 novembre.



5

Chemin des Bruyères - 78120 Clairefontaine-en-Yvelines

Réservation auprès de l'Office de Tourisme

01 34 83 21 21 - contact@rambouillet-tourisme.fr

Menu : 55 € - Placement par table de 6/8 personnes

Nombre de places limitées

Velouté de butternut au lait de coco, crème montée

Dos de lieu noir, légumes oubliés,
beurre blanc au cerfeuil et graines de courges toastées

Assortiment de fromages affinés

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise pralinée



Rejoignez-nous sur  Gastronomie d'automne

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 !

Les Terrasses de Clairefontaine

1 rue de Rambouillet - 78120 Clairefontaine-en-Yvelines

01 30 59 19 19 - Hors boissons, menu : 62 €

Du samedi 19 au dimanche 27 novembre. Excepté le lundi, mardi et dimanche soir.
Sur réservation

Cèpes, ravioles, pistou de persil

ou

Sanglier, jambon, piment d'Espelette

ou

Terrine de gibier, foie gras, Armagnac

Lièvre à la Royale

ou

Pintade fermière, coing, cidre

ou

Dorade royale sauvage, cresson, lentilles vertes

Faisselle de chèvre, châtaignes

Tatin, praline rose, glace vanille Bourbon

ou

Macaron, gianduja, sorbet cynorrhodon

La Villa Marinette

20 avenue du Général de Gaulle - 78125 Gazeran

01 34 83 19 01 sur réservation

À la carte, hors boissons

Du samedi 19 au dimanche 27 novembre.

Excepté le lundi, mardi, samedi midi et dimanche soir.

Le Pâté en croûte de chevreuil au foie gras et cèpes - 26 €

ou

Le Velouté de châtaigne,
quenelles de volaille et crème fouettée à l'huile de truffe blanche - 24 €

Le Lièvre à la Royale - 43 €

ou

Le Filet de dorade royale, crème de cèpes,
cromesquis de risotto aux cèpes - 35 €

Le Brie de Meaux à la truffe noire « maison » - 15 €

Notre Poire Belle-Hélène revisitée - 13 €

ou

La Tarte tatin de mangue, sorbet mangue - 13 €

Le Bistro Aveyronnais

57 rue de Chartres - 78610 Le Perray-en-Yvelines

01 34 84 84 62 sur réservation - À la carte, hors boissons

Du samedi 19 au samedi 28 novembre, excepté le dimanche et mercredi soir

Tombée de haricots et tomates confites et son bœuf séché - 8,50 €

ou

Soupe d'oignons et son pain au laguiole - 7,50 €

ou

Charcuterie aveyronnaise Lulu Conquet - 12,50 €

Filet mignon de porc farci aux fines herbes, jus de cassis - 15,50 €

ou

Ris d'agneau meunier, aligot - 23 €

ou

Pavé de cabillaud sur un lit de lentilles - 25 €

Douillon de poire au velouté de chocolat - 8,50 €

ou

Clafoutis aux fruits de saison - 7,50 €

ou

Pascade aveyronnaise - 9 €

Les Impériales

Brasserie Gourmande - Réception - Traiteur

Ici on épluche,
on émulsionne,
on taille, on braise,
on poêle, on rôtit et on dresse.

Bref ...  on cuisine

BRASSERIE GOURMANDE
RÉCEPTION
TRAITEUR
SOIRÉE À THÈME
PRIVATISATION

VENEZ VOUS
RÉGALER SUR
PLACE OU AVEC
NOS PLATS À
EMPORTER

Les Impériales
Brasserie Gourmande Réception - Traiteur
PLATS À EMPORTER
du mercredi au vendredi
01 30 59 26 35



01 30 59 26 35 Centre Commercial Leclerc,
@les_impériales Rue du Clos Battant, La Clairière, 78120 Rambouillet

Napoléon

3 place Marie Roux - 78120 Rambouillet
01 34 83 03 64 - Hors boissons, menu : 19,50 €

Du samedi 19 au dimanche 27 novembre, excepté le lundi, uniquement le midi

Terrine de campagne et ses cornichons

Escalope de volaille à la forestière, purée de céleri

Strudel aux pommes

La Maison Blanche

9 place Marie Roux - 78120 Rambouillet
01 78 82 65 16 - Le plat : 17 €

Du samedi 19 au dimanche 27 novembre, excepté le dimanche soir

Burger d'automne

Foie gras poêlé, bœuf charolais, confiture de figues

Les Impériales

CC Leclerc - La Clairière - 78120 Rambouillet
01 30 59 26 35 sur réservation - Hors boissons, menu : 26 €
Uniquement les midis, excepté le dimanche

Kir châtaigne, Terrine de chevreuil au foie gras

Suprême de pintade soufflé à la senteur des sous-bois
ou

Pavé de biche façon Grand Veneur, poire pochée vin rouge

La Sélection de Ludovic Bisot

Moelleux chocolat caramel glace crème d'Isigny



Rejoignez-nous sur  Gastronomie d'automne

L'Industrie

9 place Félix Faure - 78120 Rambouillet
09 81 16 85 70 - Hors boissons, menu : 29 €

Du samedi 19 au dimanche 27 novembre, excepté le dimanche 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

Amarys

73 rue de la Louvière - 78120 Rambouillet
01 34 85 62 62 - Hors boissons, menu : 35 €
Du lundi 21 au vendredi 25 novembre au midi

Œufs pochés en meurette
ou
Saint-Marcellin chaud au miel
.....
Blanquette de veau
ou
Filet de bar poêlé sur un lit d'épinards
.....
Tarte fine aux pommes, glace vanille, crème brûlée

L'Ambassade

1 route de la Bâte - 78730 Rochefort-en-Yvelines
01 85 76 72 23 - Hors boissons, menu : 28 €

Du samedi 19 au dimanche 27 novembre, uniquement le midi

Crème de potimarron et sa poêlée de champignons des bois
.....
Choux farci au veau et aux 3 carottes
.....
Mousseux de marron sur son sablé



Food Truck Couz'Co

06 24 00 20 71 - Hors boissons, à emporter, menu : 17,50 €
Mercredi 23 et vendredi 25 novembre, le soir, chez The Black River
14 rue Gustave Eiffel - 78120 Rambouillet
Jeudi 24 novembre, le midi, à Smartcity Campus
1 rue de Clairefontaine - 78120 Rambouillet

Velouté de courge du marché

Wrap volaille champignons et légumes d'automne

Choco-marron

Restaurant Le Chêne

29 rue Gustave Eiffel - 78120 Rambouillet
01 54 27 10 30 - Hors boissons, menu : 24 €
Du lundi 21 au vendredi 25 novembre, uniquement le midi - sur réservation



Velouté de potimarron à la fourme d'Ambert et noix

Crêpinette d'effiloché de canard à la forestière, gratin dauphinois

Brie, salade d'endives aux fruits secs

Moelleux à la crème de marron d'Ardèche

11



L'Épicurienne

57 rue André Thome - 78120 Sonchamp
01 30 88 63 97 - Hors boissons, menu : 20,50 €
Du mardi 22 au samedi 26 novembre, uniquement le midi

Pain perdu aux légumes d'hiver

Conchiglioni farcis à la truite fumée, ricotta aux épinards

Tarte au potimarron, meringue gourmande

Restaurant d'application

Venez découvrir les futurs professionnels
de la gastronomie de demain

L'EN-K - Lycée Louis Bascan

9 rue d'Arbouville - 78120 Rambouillet
01 34 83 64 29 - Hors boissons, menu : 27 €/adulte et 14 €/enfant
Jeudi 24 novembre, le soir, vendredi 25 novembre, le midi
Sur réservation

Jeudi 24 novembre

Limité à 20 personnes

Risotto de potiron et trompettes de la mort

Médaille de lotte, nems de haddock, julienne de légumes automnale

Macarons à la crème de châtaigne

Vendredi 25 novembre

Limité à 12 personnes

Velouté de châtaigne

Fricassée de volaille forestière

Vacherin

ANIMATIONS D'AUTOMNE

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

Au programme : marché, visites, ateliers, dégustations...

Petits et grands, venez partager ces moments de découverte !

Le Petit Moulin des Vaux de Cernay

RD 91 - 78730 Cernay-la-Ville

Dimanche 20 novembre, de 10h à 17h

MARCHÉ DE PRODUCTEURS
SUR LE THÈME DU BEAUJOLAIS NOUVEAU :
PRÉSENCE D'ARTISANS LOCAUX,
GROUPE DE MUSIQUE,
ET ARTISTES SCULPTRICE ET PHOTOGRAPHE

Perro'Pain

CC la Forêt Verte - 57 rue de Chartres - 78610 Le Perray-en-Yvelines

01 34 84 19 45 sur réservation

Animation gratuite - Limité à 5 personnes

Samedis 19 et 26 novembre, à 15h

ATELIER : FABRICATION D'UNE BRIOCHE D'AUTOMNE
MONTAGE ET DÉGUSTATION
DE LA TARTELETTE CITRON,
ELUE MEILLEURE PATISserie DES YVELINES 2022



Biscuiterie Erté

6 allée des Haphleries - ZI du Chemin Vert - 78610 Le Perray-en-Yvelines
01 34 57 80 80 sur réservation
Tarifs : 4 €/adulte - 2 €/enfant (6 à 18 ans)
Le samedi 19 et du mardi 22 au 26 novembre
À 14h, 15h, 16h, 17h et 18h - Limité à 20 personnes



LA BISCUITERIE FAMILIALE DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1888
VOUS INVITE À UNE DÉMONSTRATION DE LA
FABRICATION DU MACARON ET DE LA MADELEINE.
DÉGUSTATION ET BOISSON EN BOUTIQUE D'USINE.

L'Instant CaraMel

Linstantcaramel.wordpress.com
Place de la Libération, Rambouillet - Stand de l'Office de Tourisme
Samedi 19 novembre, à partir de 9h

9H-13H : DÉGUSTATION DE CHOCOLAT VIENNOIS
10H : RÉALISATION ET DÉGUSTATION
D'UN PAIN D'ÉPICES
11H30 : MONTAGE ET DÉGUSTATION
DE TARTELETTES CITRON-PRALINÉ

Restaurant Les Impériales

CC La Clairière - Place de l'Europe - 78120 Rambouillet
lesimperiales@orange.fr - 01 30 59 26 35 sur réservation
Animation gratuite - Limité à 5 personnes par atelier
Mercredi 23 novembre, à 16h

CONFECTION DE TERRINE MAISON DE GIBIER

.....
ÉLABORATION D'UNE SAUCE GRAND VENEUR POUR GIBIER



Bergerie nationale

01 61 08 68 70
Limité à 25 personnes
Samedis 19 et 26 novembre, dimanches 20 et 27 et mercredi 23 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

L'Épicurienne

57 rue André Thome - 78120 Sonchamp
01 30 88 65 97
Vendredi 18 novembre, à 19h30
Tarifs : 19,90 € - Limité à 20 personnes

SOIRÉE BEAUJOLAIS NOUVEAU
DÉGUSTATION DE 2 VERRES DE BEAUJOLAIS
ACCOMPAGNÉS D'ASSIETTES DE CHARCUTERIES/
FROMAGES ET D'UNE TRILOGIE DE DESSERTS

DÉGUSTATIONS D'AUTOMNE

Perro'Pain

CC La Forêt Verte - 57 rue de Chartres - 78610 Le Perray-en-Yvelines
01 34 84 19 45

Samedi 19 au samedi 26 novembre, excepté le dimanche

DÉGUSTATION DE NOS PAINS D'AUTOMNE

La Cave Rambolitaine

135 rue G. Lenotre - 78120 Rambouillet
01 34 85 71 52

Samedis 19 et 26 novembre, à 11h, 12h, 16h, 17h et 18h

SAMEDI 19 NOVEMBRE
DÉGUSTATION DE VINS DE RÉGION BORDELAISE,
AVEC PLATEAU DE CHARCUTERIES

SAMEDI 26 NOVEMBRE
DÉGUSTATION DE VINS DE LA RÉGION
BOURGUIGNONNE,
AVEC PLATEAU DE FROMAGES



Rejoignez-nous sur  Gastronomie d'automne

Le spécialiste du cadeau original, rare ou
collector : collections de whiskies, rhums, vins fins, bières
et autres spiritueux



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Dégustations thématiques, dégustations VIP et
dégustations improvisées : beaucoup d'échantillons
disponibles et utilisation de la technologie CORAVIN



135 rue G. Lenotre - 78120 Rambouillet
01 34 85 71 52 / 06 74 36 61 59
PARKING PRIVÉ
<https://lacaverambolitaine.fr>

Chez Laurette

7 rue Georges Clémenceau - 78120 Rambouillet

01 30 46 27 49

Du mardi 22 au vendredi 25 novembre, de 10h à 13h et de 14h30 à 18h30

Samedi 19 et 26 novembre, de 10h à 19h



**DÉGUSTATION DE BISCUITS APÉRITIFS, CHOCOLAT,
CAFÉ ET BISCUITS SUCRÉS**

Paul

31 avenue du Général de Gaulle - 78120 Rambouillet

01 34 84 94 69

Mardi 22, mercredi 23 et samedi 26 novembre, 10h

**DÉGUSTATION DE LA « CRAMIQUE »,
SPÉCIALITÉ DU NORD DE LA FRANCE
ET D'UNE MOUSSE AU CHOCOLAT VÉGÉTALIENNE**

18

Cave Nicolas

13 rue du Général de Gaulle - 78120 Rambouillet

Samedis 19 et 26 novembre, de 9h à 19h30

**SAMEDI 19 NOVEMBRE
DÉGUSTATION ET DÉCOUVERTE DU BEAUJOLAIS NOUVEAU**

**SAMEDI 27 NOVEMBRE
DÉGUSTATION DU CHEVALIER D'ARCINS 2019 HAUT-MÉDOC**



Boucherie du Château

28 rue du Général de Gaulle - 78120 Rambouillet

01 34 83 00 37

Samedi 19 et 26 novembre, de 9h à 13h

**PRÉSENTATION ET DÉGUSTATION
DE PRODUITS SPÉCIAUX DE SAISON**



De Neuville

103 rue du Général de Gaulle - 78120 Rambouillet

01 34 83 92 58

Samedi 19 novembre à 11h et mardi 22 novembre à 18h

Limité à 6 personnes en boutique

**DÉGUSTATION EN AVANT-PREMIÈRE DES PRODUITS
DE NOËL : FRITURES, PAPILLOTES, BOULES PLIÉES,
CHOCOLAT BLOND, ÉCORCES D'ORANGES CONFITES**

19

Tout un Fromage

87 rue du Général de Gaulle - 78120 Rambouillet

01 34 83 08 12

Samedis 19 et 26 novembre, vendredi 25 novembre

de 9h30 à 13h et de 15h30 à 19h30

Dimanche 27 novembre, de 10h à 13h

DÉGUSTATION DE FROMAGES D'ALPAGE



La Comtesse du Barry

115 rue du Général de Gaulle - 78120 Rambouillet

01 81 82 11 54

Samedis 19 et 26 novembre, à 14h30 ; du mardi au vendredi, à 10h30

Limité à 10 personnes - sur réservation

« AUTOUR D'UN APÉRITIF DÎNATOIRE »
DÉGUSTATION DE PRODUITS DU GERS

La Cave des Remparts

10 rue des Remparts - 78730 Saint-Arnoult-en-Yvelines

01 30 41 62 31

Samedis 19 et 26, dimanches 20 et 27 novembre, vendredi 25 novembre
de 11h à 12h et de 18h à 20h

PRÉSENTATION DU VIGNOBLE
DU BEAUJOLAIS NOUVEAU
ET DÉGUSTATION DES VINS PRIMEURS EN 2022



JEU-CONCOURS



1 menu pour 2 personnes, au restaurant Les Impériales

4 tartelettes citron par la Boulangerie Perro'Pain, élue meilleure pâtisserie des Yvelines en 2022

1 coffret de Bordeaux rouge et Provence blanc, par le caviste Nicolas

1 magnum de champagne, par la Cave Rambolitaine

1 panier gourmand, par la Bergerie Nationale de Rambouillet

Un assortiment de gâteaux, par la Biscuiterie Erté

Un lot de 7 terrines, par la Comtesse du Barry

Des bons d'achats chez vos commerçants du marché, par Géraud

Merci à nos partenaires restaurateurs, commerçants et responsable de site ainsi qu'à Géraud 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 ☐

Déjà inscrit ☐

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 7 décembre 2022, à 11h à l'agence du journal « Toutes Les Nouvelles », à Rambouillet. Les gagnants seront avisés ultérieurement par courrier.

 [TourismeRambouilletTerritoires](#)

 [TourismeRT78](#)

 [Tourisme_RT78](#)

**RAMBOUILLET
TERRITOIRES**
OFFICE DE TOURISME



Rejoignez-nous sur  [Gastronomie d'automne](#)

BOUTIQUE DE L'OFFICE DE TOURISME

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



GASTRONOMIE D'AUTOMNE

Conception : RT Communication - novembre 2022 / Crédits photo : Adobe Stock Photo / impression : Offset Eclair

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.communaute.tourisme@rt78.fr

www.rambouillet-tourisme.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

