

au **16**
24 **NOV.**
2019



Menus / plats d'automne

Dégustations



Animations

PARRAINÉ PAR



Christophe ROBIN

Ferme de la Hunière (Sonchamp)

Meilleur agriculteur d'Ile-de-France au
prix des Talents Gourmands 2015



#Gastronomiedautomne

 **Gastronomie d'automne**

Le Musée Rambolitrain

Un dîner magique à bord de l'Orient-Express !

4 Place Jeanne d'Arc, 78120 RAMBOUILLET

01 75 03 44 60

www.rambolitrain.com

rambolitrain@rambouillet.fr

Vendredi 15 novembre à 20h

Sur réservation

Un petit avant-goût...
Vendredi 15 novembre !

Menu à 39 €

(boissons et animations comprises)

Cocktail pétillant et amuses bouches

Velouté de champignons

Saumon gravlax et crème d'aneth

Suprême de pintade, légumes d'automne

Délice au chocolat et crème anglaise

Café, mignardises

Menu élaboré par un traiteur avec des produits frais



Marché d'automne



Samedi 16 novembre de 9 h à 13 h

Place de la Libération - Place Félix Faure

Marché des saveurs :

(Place de la Libération - Place Félix Faure)

Dégustez gratuitement les produits des commerçants et producteurs du territoire en suivant ce logo sur le marché de Rambouillet !



Les Jardins Familiaux de Rambouillet :

(Parvis de la Mairie)

Les Jardins Familiaux vous feront goûter le fruit de leur récolte par la vente de légumes d'automne et de soupe de potirron, ail et légumes divers.

Il vous feront également déguster leurs confitures et leur coulis de tomates.

Animation pâtisserie par «L'instant CaraMel» :

(Parvis de la Mairie)

Caroline et Mélanie, deux soeurs jumelles du blog «l'instant CaraMel», vous proposent des ateliers de pâtisserie pour travailler les produits de saison en toute simplicité et gourmandise !

De 9h à 13h : dégustation de pancakes et ses garnitures d'automne;

9h30 : réalisation et dégustation d'un cake miel/noix;

11h : montage de verrines d'automne. (comptée de pommes, crème mascarpone à la vanille, crumble au speculoos)

Les menus 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 !

Le Relays - Hôtel Mercure

1 Place de la Libération - 78120, RAMBOUILLET

01 34 57 47 01

h5954-sb@accor.com

Du lundi midi au dimanche soir

Menu à 28 €
(hors boissons)

Velouté de potiron aux champignons d'automne

ou

Salade de chèvre chaud aux figues, miel et noix

Filet mignon de porc aux champignons, gratin d'auphinois

ou

Filet de daurade, fondue de poireaux, crème acidulée

Crumble de fruits d'automne

ou

Mousse de marron aux noix de pécan



Rejoignez-nous sur  Gastronomie d'automne

La Villa Marinette

20 avenue du Général de Gaulle - 78125, GAZERAN

01 34 83 19 01

www.villamarinette.fr

villamarinette@orange.fr

Du mercredi midi au dimanche midi

Extrait de la carte d'automne

(hors boissons)

Le pâté en croûte de sanglier, foie gras et cèpes, **24€**

Le velouté de châtaignes, quenelles de poule faisane et crème
truffe blanche, **22€**

Le lièvre à la royale, **37€**

Le Brie de Meaux à la truffe noire fait maison, **14€**

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

Couz'Co

14 Rue G. Eiffel, ZA Bel Air - 78120, RAMBOUILLET

06 24 00 20 71

www.facebook.com/couzcompany/

sas.couzcompany@gmail.com

Mercredi 20 et vendredi 22 novembre, le soir

Frites de courges butternut

(3.50€ seul / 2.50€ en menu)

Potage chaud de potimarron, clémentine et éclats de noix

(3.50€ seul / 2.50€ en menu)

Choco-marron avec biscuit et mousse au chocolat
accompagnée d'une crème de marron

(4€ seul / 3€ en menu)

*Votre dégustation d'automne se mariera parfaitement avec
les bières Orge & Houblon !*

Les menus sont susceptibles d'être modifiés
en fonction de la disponibilité des produits.

Les Impériales

Centre commercial la Clairière - 78120, RAMBOUILLET

01 30 59 26 35

www.lesimperiales.fr

lesimperiales@orange.fr

Du lundi au samedi, uniquement les midis

Menu à 29 €

(hors boissons)

Terrine de foie gras et sanglier

Grenadin de veau, poêlée de champignons,
crème de cèpes

La sélection de Ludovic Bisot, fromager
«L'Abbaye de Citeaux»

Fondant au chocolat, brisures de noisettes

**Pour vos anniversaires,
fêtes et séminaires,**

PRIVATISEZ
la salle des Impériales

Renseignements auprès du personnel

Les Impériales

Brasserie Gourmande - Réception - Traiteur

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – consommez avec modération

Rejoignez-nous sur  Gastronomie d'automne

La Maison Blanche

9 Place Marie Roux - 78120, RAMBOUILLET

01 78 82 65 16

stephanefaral@hotmail.com

Du lundi midi au dimanche midi

*Burger d'automne
(hors boissons)*

Burger au brie de Meaux, champignons persillés,
confiture de prunes

(12.50€)

Chez Martin

35 Rue Chasles - 78120, RAMBOUILLET

01 34 83 90 99

bistrotmartin@gmail.com

Du mardi midi au samedi soir

*Plat d'automne
(hors boissons)*

Dos de cerf et escalope de foie gras poêlé

La Table du Prieur

Route de l'Abbaye - 78720, CERNAY-LA-VILLE

01 34 85 23 00

restaurantleprieur@abbayedecernay.com

Tous les jours midis et soirs

Sur réservation le week-end

A la carte
(hors boissons)

Noisette de carré de porc ibérique, escargots de la Ferme de Fanon,
jus au lard fumé, mousseline de coco et citron confit, **38€**

ou

Volaille fermière bio, sauce Albuféra, risotto aux girolles, **38€**

Poire au cassis, croustillant aux amandes, crème au lait d'amande,
meringue au cassis, **14€**

ou

Croustillant au chocolat, crémeux au chocolat, **14€**

Les menus sont susceptibles d'être modifiés
en fonction de la disponibilité des produits.



Restaurant L'Auberge de l'Artoire



Tel : 01 30 46 30 92 - artoire2@sfr.fr

Cuisine traditionnelle française entièrement faite maison
et préparée par un maître-restaurateur

Menu semaine à 17€
Menu de saison à 28€,
carte à partir de 50€ (entrée, plat, dessert)

L'Auberge de l'Artoire

2 rue de Paris - 78610, LE PERRAY-EN-YVELINES
01 30 46 30 92
www.auberge-artoire.fr
artoire2@sfr.fr

Du mardi au dimanche, le midi.

Vendredi et samedi soir également. - réservation conseillée

Menu à 35 €

(hors boissons - kir à la châtaigne inclus)

Velouté de potimarron aux copeaux de parmesan et chantilly truffée

ou

Terrine de ris de veau à l'orange et confiture d'oignon

Civet de sanglier aux 2 purées

ou

Filet de bar à la crème de poireaux

Tarte aux figues fraîches

ou

Ardéchois à la crème anglaise mentholée

Rejoignez-nous sur  Gastronomie d'automne

Le Savoyard

46 rue d'Angiviller - 78120, RAMBOUILLET

01 34 83 35 77

www.savoyard.fr

au.savoyard@wanadoo.fr

Du mardi midi au samedi soir

Menu à 32 €

(hors boissons)

Escalope de foie gras chaud au miel

ou

Salade de pétoncles en persillade

Magret de canard aux pleurottes

ou

Filet de cabillaud au chorizo rôti

Feuille de brisque à la fourme d'Ambert sur salade

Tarte fine aux pommes

ou

Moelleux au chocolat

35 Côté Cour

35 Rue Chasles - 78120, RAMBOUILLET

01 34 83 11 00

stehilmil@yahoo.fr

Du 21 au 23 novembre, le soir

Menu à 24.90 € ou à la carte

(hors boissons)

Terrine de cerf aux marrons, **7.50€**

Filet Mignon de sanglier, sauce aux 2 baies et ses petits légumes,
14€

Fromage (en supplément)

Crumble aux pommes, **5.50€**

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

ESAT Le Chêne

29 rue G. Eiffel, ZA Bel Air - 78120, RAMBOUILLET

01 34 84 00 24

esatlechene@confiance.asso.fr

Du lundi au vendredi, le midi

Sur réservation

Menu à 16 €
(hors boissons)

Salade d'endives aux noix et sa croquette de brie

Cuisse de confit de canard à la forestière
et son écrasé de pomme de terre

Poire rôtie caramel au beurre salé

Restaurant « Le Chêne »

Cuisine traditionnelle

Plat du jour

Formules de 9€30
à 14€50 ou à la carte



Ouvert du Lundi au Vendredi. Le midi de 12h15 à 14h00
Pour réserver, contactez-nous au 06.48.40.39.65

29 rue Gustave Eiffel - Z.A. du Bel Air
78120 RAMBOUILLET

esatlechene@confiance.asso.fr



<https://www.facebook.com/restaurantsatlechene/>

Rejoignez-nous sur  Gastronomie d'automne

Clap de faim

2 Rue Louis Leblanc - 78120, RAMBOUILLET

0134 83 02 45

<https://www.facebook.com/Clap-de-Faim-221934645412407/>

Samedi 23 novembre, le midi

Menu à 23.50 €

(hors boissons)

Velouté d'automne aux châtaignes

ou

Salade de figes caramélisées, fromage de brebis

Magret de canard, croûte de pain d'épices sauce au miel,
gratin de potimarron

ou

Filet de boeuf aux cèpes, pommes dauphines

Mille-feuille aux noisettes

ou

Coupe glacée aux saveurs d'automne

Les Terrasses de Clairefontaine

Détails des menus à venir sur
lesterrassesdeclairefontaine.com

1 rue de Rambouillet - 78120, CLAIREFONTAINE-EN-YVELINES

01 30 59 19 19

esterrassesdeclairefontaine.com

contact@lesterrassesdeclairefontaine.com

Du mercredi midi au dimanche midi

Menu affaire - 37€

Amuse-bouche / entrée + plat ou plat + dessert

Menu des Terrasses - 58€

Amuse-bouche / entrée / plat / fromage / dessert / mignardises

Menu de la Rabette - 78€

Amuse-bouche / deux entrées / trou du milieu / plat / fromage /
dessert / mignardises

Menu dégustation «Montjoye» - 90€

Amuse-bouche / trois entrées / trou du milieu / plat / fromage /
avant dessert / dessert / mignardises

Dégustations d'automne

Les commerçants et producteurs du territoire vous partagent leur savoir-faire autour de diverses dégustations de produits locaux et de saison. Venez profiter de ces moments conviviaux et chaleureux !



Boucherie du Château

28 Rue Général de Gaulle - 78120, RAMBOUILLET
01 34 83 00 37
sebastien.tripied@orange.fr
Samedis 16 et 23 novembre
De 9h à 12h

Dégustation des produits de la Ferme de la Hunière à Sonchamp.
Présence du parrain Christophe Robin le samedi 16 novembre.

Chocolaterie - Pâtisserie A la Reine Astrid

47 Rue Général de Gaulle - 78120, RAMBOUILLET
01 75 92 97 10
www.alareineastrid.fr
rambouillet@alareineastrid.fr
17, 19, 20, 21, 22 et 24 novembre

Dimanches 17 et 24 novembre, de 9h à 18h : dégustation libre de pâtisseries dans le magasin.

Mardi 19 et jeudi 21 novembre, de 10h à 19h : dégustation libre de chocolats «faits-maison» dans le magasin.

Mercredi 20 et vendredi 22 novembre, de 9h à 19h : dégustation libre de chocolats «faits-maison» dans le magasin.

La Cave Rambolitaine

135 Rue Georges Lenôte - 78120, RAMBOUILLET

01 34 85 71 52

www.lacaverambolitaine.fr

bmichaud@neuf.fr

16, 21 et 23 novembre

De 11h30 à 19h

Durée : 30min

Samedi 16 novembre : dégustation de Whiskies japonais.

Jeudi 21 novembre : dégustation du Beaujolais nouveau.

Samedi 23 novembre : dégustation de vins région
Bourguignonne.



135 Rue Georges Lenôte 78120 Rambouillet

01 34 85 71 52 / 06 74 36 61 59

cave@lacaverambolitaine.fr

<https://www.facebook.com/lacaverambolitaine/>

PARKING PRIVÉ

L'Epicurienne

57 Rue André Thome - 78120, SONCHAMP
01 30 88 65 97
epicuriennedesonchamp@gmail.com
Samedi 16 et vendredi 22 novembre

Samedi 16 novembre, de 9h à 19h30 :
Dégustation de gâteaux régionaux (gratuit)

Vendredi 22 novembre, à partir de 19h30 :
Soirée Beaujolais nouveau (payant)
Maximum 20 personnes - **sur réservation**

Orge & Houblon

14 Rue Gustave Eiffel - 78120, RAMBOUILLET
09 61 61 55 02
www.orge-houblon-rambouillet.business.site
contact@orge-houblon-rambouillet.fr
Mercredi 20 et vendredi 22 novembre

Orge & Houblon vous propose d'accompagner les mets du food truck Couz'Co avec de délicieuses bières aux saveurs d'automne :
- La « **Scotch silly** » : bière ambrée aux douces saveurs boisées et de noisettes.

- La « **Cornet** » : bière blonde brassée avec des copeaux d'écorces de chêne, qui apporte une saveur boisée et vanillée.

- La « **Tynt Meadow** » : bière brune aux arômes de chocolat.

Dégustation de saucissons fabriqués par la maison « Chillet », aux saveurs noisettes, figues et cèpes.

Dégustation de leurs cinq bières à la pression.
(blonde, triple, ambrée, brune et fruitée)

Léonidas

25 Place Félix Faure - 78120, RAMBOUILLET
01 75 92 04 75
www.leonidas.com/be_fr
leonidas.rambouillet@gmail.com
Mercredi 20 et jeudi 21 novembre
De 15h à 17h

Dégustation de chocolats dans les gammes traditionnelles et sélection.

Gratuit - maximum 6 personnes par dégustation.

Cave Nicolas

13 Rue Général de Gaulle - 78120, RAMBOUILLET
01 34 83 34 37
www.nicolas.com/fr/magasins/RAMBOUILLET/s/00008645.html
vins.nicolas.rambouillet@gmail.com
Samedis 16 et 23 novembre
De 11h à 19h

16 novembre : dégustation et explications vins bio.

23 novembre : dégustation du Beaujolais nouveau.

Tout un Fromage

87 Rue Général de Gaulle - 78120, RAMBOUILLET
01 34 83 08 12
www.toutunfromage.com
ludovic@toutunfromage.com
Tous les jours sauf le lundi

Dégustation en boutique de fromages de retour d'Alpage 2019.

Boulangerie pâtisserie du Pont-Hardy Maison Gissat

30 Rue Chasles - 78120, RAMBOUILLET
01 34 83 00 83
sarlgissat@gmail.com
Tous les jours sauf le jeudi

Dégustation en boutique de pains spéciaux.

La Cave des Remparts

10 Rue des Remparts - 78730, SAINT-ARNOULT-EN-YVELINES
01 30 41 62 31
lacavedesremparts@orange.fr
Du jeudi 21 au dimanche 24 novembre

Dégustation permanente commentée :
- Beaujolais Nouveau – Cuvée 2019
- Cuvée Pur Jus de GRANIT sans soufre ajouté
(Domaine le Fagolet)
- L'Empreinte Domaine BROSSETTE.

BISCUITERIE DE LA VALLÉE DE CHEVREUSE



Artisan Pâtissier

Jean-Pierre Tournat

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.

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

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

Biscuiterie de la Vallée de Chevreuse

24 Rue Georges Pompidou - 78690, LES ESSARTS-LE-ROI

01 30 59 17 73

bvc78@orange.fr

Du lundi 18 au vendredi 22 novembre

De 17h à 19h

Marché
Gastronomie
et Artisanat
24 nov 2019

- Dégustations et vente de biscuits artisanaux : minis financiers, florentins, rochers aux amandes, meringues... (sans additifs, ni conservateurs, ni arômes, ni colorants)...

- Réalisation d'une rose en pâte d'amande.

Durée : 30min

Gratuit - maximum 5 personnes - **sur réservation**

Animations d'automne



Découverte, passion et transmission sont les maîtres mots des animations proposées !
Au programme : visites, ateliers, dégustations et bien d'autres !
Petits et grands, venez partager ces moments de découverte !

Ferme de la Hunière

14 Rue des Chênes Secs - 78120, SONCHAMP
06 07 45 82 13
www.fermedelahunier.fr
contact@fermedelahunier.fr

Vendredi 22 novembre
De 15h à 20h

Notre parrain Christophe ROBIN vous propose de découvrir tous les secrets de son exploitation le temps d'une après-midi !

De 15h à 20h : visite de l'exploitation.
Stockage des céréales, transformation alimentation,
visite des bâtiments volailles, accès à la boutique...

De 18h à 20h : dégustation des produits de la Ferme.
Hamburgers de poulet (en supplément - sur réservation)

Visites gratuites
Dégustation des hamburgers de poulet payante et sur réservation

ESAT P. Boulenger

Place de la Libération - 78120, RAMBOUILLET
01 34 57 82 42 - 01 34 84 00 24

Mercredi 20 novembre
De 9h à 13h

Présentation de l'activité Maraichage Bio de l'ESAT P. Boulenger
Le Perray-en-Yvelines par Guillaume Anseaume.

Vente de légumes biologiques produit par l'équipe de l'ESAT
sur la commune du Perray-en-Yvelines. (Label Agriculture Biologique)

Irèna Banas - chef cru et vegan

Groussay - 78120, RAMBOUILLET
07 51 66 30 50 ou 06 09 04 77 54
www.irenabanas.com



Lundi 18 et samedi 23 novembre

Chef de cuisine spécialisée en alimentation vivante et végétale.

Lundi 18 novembre de 19h à 21h :

Atelier de cuisine saine «menu gourmand de saison».
Découverte de recettes salées et sucrées, saines et détox
pour des fêtes sans culpabilité !

Samedi 23 novembre de 10h à 17h :

Journée spéciale «Gastronomie végétale pour les fêtes».
Création de menus 100% gourmands. Petit déjeuner, déjeuner
et goûter sain. Découverte de l'alimentation vivante
et de ses bienfaits.

Sur réservation

Tarifs 18/11 : 55€/adulte, 40€/enfant (6-15ans)
et 50€ pour les adhérents des «marcheurs cueilleurs».

Tarifs 23/11 : 125€/adulte

et 115€ pour les adhérents des «marcheurs cueilleurs».

Ateliers limités à 13 personnes

Bergerie Nationale

Parc du Château - 78120, RAMBOUILLET
01 61 08 68 70
www.bergerie-nationale.educagri.fr

Samedis 16 et 23 novembre - dimanches 17 et 24 novembre

Mercredi 20 novembre

De 14h30 à 17h30

14h30 : visite de l'exploitation agricole en agriculture biologique
et découverte de ses élevages et productions. (1h)

15h30 : atelier de fabrication de produits fermiers et goûter.
(30min)

16h15 : traite des vaches. (1h)

17h : soins aux animaux. (30min)

Visite limitée à 25 personnes

Tarif préférentiel : 5 €/adulte et 3€/enfant (3-12 ans)

(sur présentation de la brochure Gastronomie d'automne)

La Brasserie de la Reine

20 Rue G.Eiffel - 78120, RAMBOUILLET
06 19 79 93 47
labrasseriedelareine@gmail.com



Samedi 23 novembre
A 14h, 15h, 16h et 17h

La brasserie de la Reine propose une bière 100% locale.

Lors de votre visite, le brasseur vous livrera ses secrets de fabrication, depuis l'orge jusqu'à la mise en bouteille de ses bières. Une dégustation suivra la visite.

Gratuit - sur réservation
Durée : 40min

Chocolaterie - Pâtisserie A la Reine Astrid

47 Rue du Général de Gaulle - 78120, RAMBOUILLET
01 75 92 97 10
www.alareineastrid.fr
rambouillet@alareineastrid.fr

Samedis 16 et 23 novembre
De 9h30 à 19h

Dégustation et analyse sensorielle commentée par le Maître Artisan Christophe Bertrand, de la fève à la tablette, véritable parcours initiatique dans les saveurs du chocolat.

Gratuit - sur réservation
Durée : 30min

ACTI du champ à la table

109 Rue du Général de Gaulle / passage Fleuri - 78120, RAMBOUILLET
06 47 52 20 35
www.acti-duchampalatable.fr
acti.animation@gmail.com

Vendredi 22 novembre
De 18h30 à 20h

Découverte, fabrication et dégustation de la Mozzarella.

Chaque participant repart avec ses produits.

Tarif : 19€/adulte - sur réservation
Limité à 10 adultes - 5 pers min pour la réalisation de l'atelier

LE 16 NOVEMBRE 2019 - DE 10H30 À 17H30

ATELIER GANACHE

dans votre boutique de Neuville
103 rue du Général De Gaulle
78120 RAMBOUILLET - Tél. : 01 34 83 92 58

VENEZ DÉCOUVRIR
LA FABRICATION
DE NOTRE FAMEUSE
GANACHE !

À cette occasion, participez à notre
GRAND JEU CONCOURS
et tentez de gagner une
composition gourmande !



de Neuville
Chocolat français



Chocolaterie De Neuville

103 Rue du Général de Gaulle - 78120, RAMBOUILLET
01 34 83 92 58

www.chocolat-deneuille.com/chocolaterie/chocolatier-rambouillet-41

Samedi 16 novembre
De 10h30 à 17h30

10h30 et 15h : réalisation et dégustation de ganaches (crème au chocolat) noire et lait natures ou aromatisées avec leurs thés.

Tout au long de la journée : dégustation de ganaches et vente de chocolat chaud.

Partie de Campagne - Traiteur green

31 Rue Chasles - 78120, RAMBOUILLET
06 50 08 01 08

Marché
Gastronomie
et Artisanat
24 nov 2019

Samedi 16 novembre
De 15h à 16h30

Atelier «Pâtisserie bio et végétale»
Réalisation de délicieux biscuits sablés aux fleurs,
amande et huile de coco.

Tarif : 25€/adulte - sur réservation (prépaiement requis)

Durée : 1h30 - limité à 8 personnes

Rejoignez-nous sur  Gastronomie d'automne

JEU CONCOURS



Des cadeaux gastronomiques à gagner !

DES REPAS pour 2 personnes dans les restaurants participants.

Un bon cadeau pour une volaille de la Ferme de la Hunière

Une boîte de chocolats du Maître Artisan A la Reine Astrid

Une bouteille de vin sélectionnée par la boutique Nicolas

Nous remercions nos partenaires restaurateurs ainsi que Lombard et Guérin, et 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

Adresse électronique

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

Oui

Non

Cachet de l'établissement

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 4 décembre 2019 à l'agence du journal « Toutes les Nouvelles » à Rambouillet. Les gagnants seront avisés ultérieurement par courrier.

Office de Tourisme Rambouillet Territoires

Place de la Libération – 78120 RAMBOUILLET

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

L'Orangerie - rue des remparts – 78730 ST-ARNOULT-EN-YVELINES

Tél. : +33 (0)1 30 41 19 47 – office.communautaire.tourisme@rt78.fr

www.rambouillet-tourisme.fr

www.tourisme-sud-yvelines.fr



TourismeRambouilletTerritoires



TourismeRT78



Tourisme_RT78



Marchés

Place de la Libération – 78120 RAMBOUILLET

Marché d'automne

Samedi 16 novembre de 9 h à 13 h

Marché des saveurs

Dégustez gratuitement les produits des commerçants et producteurs du territoire en suivant ce logo sur le marché !



Les Jardins Familiaux de Rambouillet vous font goûter le fruit de leur récolte par la vente de légumes d'automne et la dégustation de soupe chaude et de confitures.

Animation pâtisserie par «l'instant CaraMel»

Caroline et Mélanie, deux soeurs jumelles du blog «l'instant CaraMel», vous proposent deux ateliers pâtisserie pour travailler les produits de saison en toute simplicité et gourmandise !

De 9h à 13h : dégustation de pancakes et ses garnitures d'automne ;
9h30 : réalisation et dégustation d'un cake miel/noix ;
11h : montage de verrines d'automne et dégustation.

Marché de la Gastronomie et de l'Artisanat

Dimanche 24 novembre de 10 h à 17 h

Mille et une saveurs sont à découvrir sur ce marché authentique qui accueille producteurs et artisans sur la place de l'Hôtel de Ville. Cette journée met à l'honneur les richesses et les savoir-faire de ces professionnels et vous permet de venir à leur rencontre. Baladez-vous sur ce marché en suivant les diverses senteurs d'épices, de thé, des fromages fermiers, des chocolats, pains d'épices, miels et autres douceurs... Retrouvez également les créations des artisans d'art, de quoi vous donner des idées et entamer vos achats de Noël !

Ce marché est organisé en partenariat avec la ville de Rambouillet.

Rejoignez-nous sur  Gastronomie d'automne

Dimanche
24 novembre

Marché de la Gastronomie et de l'Artisanat

10h-17h



Place de la Libération
Rambouillet