RAMBOUILLET TERRITOIRES
OFFICE DE TOURISME

15>23 NOVEMBRE 2025

GASTRONOMIE D'AUTOMNE

MENUS PLATS D'AUTOMNE

DÉGUSTATIONS

ANIMATIONS

PARRAINÉ PAR

Les Terrasses de Clairefontaine

Membre du Collège Culinaire et Maître Restaurateur

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

www.rambouillet-tourisme.fr

#Gastronomiedautomne
Gastronomie d'automne

01 34 83 21 21

GASTRONOMIE D'AUTOMNE :
UN AUTOMNE A CROQUER !

Chères visiteuses, chers visiteurs,

Cette 28e édition de Gastronomie d'Automne s'annonce comme un véritable festin pour l'esprit et pour les sens. La gastronomie y apparaît comme une expérience complète, faite de saveurs, de parfums, de couleurs et de sons, qui éveillent à la fois nos papilles, nos souvenirs et notre curiosité.

Tout au long de cette semaine, les chefs, artisans, restaurateurs, commerces de bouche et producteurs locaux se mobilisent pour partager la richesse de leurs savoir-faire. Menus d'automne, dégustations, ateliers et démonstrations viendront mettre en lumière la diversité et la qualité des produits qui composent l'identité culinaire de Rambouillet Territoires.

Un programme varié et généreux vous attend : atelier pâtisserie, marché des producteurs, soirées thématiques dans les restaurants partenaires, ateliers autour du chocolat et des accords mets-vins, sans oublier des animations pour les plus jeunes afin de transmettre dès aujourd'hui le goût de l'authentique. Autant d'occasions de partager des moments conviviaux et de découvrir des talents passionnés.

Cette année, nous avons l'honneur d'accueillir comme parrain le restaurant Les Terrasses de Clairefontaine, distingué par le Guide Michelin. Son équipe illustre une cuisine inspirée, respectueuse des saisons, attentive au travail en circuit court et soucieuse de valoriser les producteurs locaux.

Gastronomie d'Automne témoigne, édition après édition, de la vitalité d'un territoire attaché à l'authenticité, à la qualité et à la transmission. Plus qu'un rendez-vous culinaire, c'est une fête des sens et des rencontres, où se croisent patrimoine et découvertes.

Je vous souhaite à toutes et à tous de belles découvertes gustatives, de joyeuses émotions et de chaleureux moments de partage.

Thomas Gourlan
Président
de Rambouillet Territoires

Anne-Françoise Gaillot
Présidente de l'Office de Tourisme
Rambouillet Territoires

DES PRODUITS DU TERROIR AUX ASSIETTES D'EXCEPTION

À l'occasion de la 28e édition de Gastronomie d'Automne, le restaurant Les Terrasses de Clairefontaine nous fait l'honneur d'être parrain de l'événement. Reconnu pour son exigence et son attachement aux produits de saison, il met en valeur le terroir avec élégance et authenticité.

Situé au cœur du village de Clairefontaine-en-Yvelines, entre la forêt de Rambouillet et la Vallée de Chevreuse, l'établissement profite d'un cadre naturel exceptionnel, au bord de l'étang du Pavillon. Ce lieu paisible et raffiné se prête idéalement à la découverte d'une cuisine sincère et profondément ancrée dans son territoire.

Le chef Éric Voiron, formé auprès de grandes maisons, déploie tout son talent à travers une gastronomie de saison élaborée en circuit court avec les producteurs locaux. Gibier et truffe figurent parmi ses spécialités, véritables emblèmes d'une cuisine d'automne généreuse et subtile.

À ses côtés, Léon Ouazana, propriétaire du restaurant, veille avec la même exigence à l'art de l'accueil et aux accords entre mets et vins, afin d'offrir aux convives une expérience à la fois élégante et chaleureuse.

Par leur savoir-faire et leur passion, Les Terrasses de Clairefontaine contribuent à faire rayonner la richesse culinaire de notre territoire. Nous leur adressons nos remerciements les plus sincères pour leur parrainage et leur engagement aux côtés de Gastronomie d'Automne.

T'AS GOÛTÉ ?

PLACE DE LA LIBÉRATION

ARTISANS ET PAPILLES

SAMEDI 22 NOVEMBRE DE 9 H À 13 H

L'Office de Tourisme vous invite à son stand pour une pause gourmande et pleine de découvertes :

Saveurs locales à l'honneur : venez déguster une sélection de produits sucrés issus de notre boutique, en compagnie de l'équipe de l'Office de Tourisme.

Rencontre avec **Chrystelle**, productrice à Saint-Arnoult-en-Yvelines et fondatrice de « **Pistache de Terre** » : elle vous fera découvrir ses délicieux beurres de cacahuètes, dont vous ne pourrez plus vous passer !

Duo gourmand avec **Instant CaraMel** : Caroline et Mélanie vous régaleront avec leurs irrésistibles cinnamon rolls, nappés du fameux beurre de cacahuète à la pistache signé Pistache de Terre.

Une belle occasion de savourer, rencontrer et partager autour des talents de notre territoire !

JEU-CONCOURS

JEU-CONCOURS
JEU-CONCOURS
JEU-CONCOURS

Des lots artisanaux
à gagner !

Tentez votre chance

Déposez votre bulletin
dans les urnes
d'un de nos partenaires

Rendez-vous en page 23

GASTRONOMIE D'AUTOMNE

Rejoignez-nous sur Gastronomie d'automne

L'AUTOMNE EN ASSIETTE

Les chefs du coin revisitent la saison dans vos assiettes : des plats créatifs, chaleureux, et 100% saveurs locales.

Au programme : velouté réconfortant, filet mignon, paleron de boeuf au vin rouge, pavlova à la crème de marron, cheesecake à la poire pochée... et d'autres surprises aux parfums d'automne.

À savourer sans modération, juste avec plaisir.

La Chouette spectacles

Route de Limours - D149 – 78720 Cernay-la-Ville
Sur réservation - 01 34 86 49 54
Samedis 15 et 22 novembre, le soir uniquement
Menu : à partir de 105 € spectacle inclus

6

Velouté de légumes de saison et sa chantilly salée

ou

Foie gras, gelée d'hibiscus et pétales d'hibiscus confits

Filet de volaille sauce forestière

ou

Suprême de pintade sauce forestière

Accompagnements : quenelle de pomme de terre et légumes rôtis

Coeur coulant chocolat et sa douceur vanillée

ou

Lingot de fruits de saison, chantilly et brisures de spéculoos

GASTRONOMIE D'AUTOMNE

Rejoignez-nous sur Gastronomie d'automne

Villa Marinette

20 avenue du Général de Gaulle – 78125 Gazeran

Sur réservation - 01 34 83 19 01

Les samedis, ainsi que du mercredi au vendredi, midi et soir
Les dimanches, uniquement le midi

Pâté en croûte de gibier, foie gras et cèpes - 26€

Le Filet de chevreuil poêlé, le jus d'un civet, mousseline de panais au miel - 38€

Le Brie de Meaux aux noix - 14€

La tarte tatin de mangue et cardamome, sorbet mangue - 14€

Le Bistro Aveyronnais

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

01 34 84 84 62

Tous les jours, excepté les dimanches et le lundi soir

Foie Gras de canard maison - 16.90€
ou
Assiette de charcuteries Aveyronnaise de Lulu Conquet - 12.50€
ou
Oeuf cocote au Laguiole et jambon de pays - 7.90€

Côte de cochon et sa mirepois de champignons - 18.50€
ou
Ris de veau meunières et Aligot - 26€
ou
Estouffado de boeuf braisé «race d'Aubrac» et mirepois de légumes - 17.50€

Plateau de fromage du Berger - 9.90€

Douillon de pommes au velouté de chocolat - 8.50€
ou
Crème brûlée - 8.90€
ou
Millefeuille revisité - 8€

Les Impériales

CC Leclerc - La Clairière - 78120 Rambouillet
Sur réservation - 01 30 59 26 35
Du 15 au 22 novembre, tous les midis (excepté le dimanche)
Menu : 30 € - hors boissons

Terrine de gibier au foie gras
ou
Saumon gravlax des chefs

Emincé de biche façon grand veneur,
gratin de girolles poire pochée au vin
ou
Filet de dorade royal, flan de courgette, tagliatelle à l'encre de seiche

Croustillant de St Marcellin aux fruits défendus

Tulipe aux agrumes, sorbet mandarine impériales

L'Industrie

9 place Felix Faure – 78120 Rambouillet
01 78 82 65 16
Du 15 au 23 novembre (excepté le dimanche soir)
Menu : 29€ - hors boissons

Velouté de potimarron et ses croutons

Paleron de boeuf, confit au vin rouge, légumes d'automne

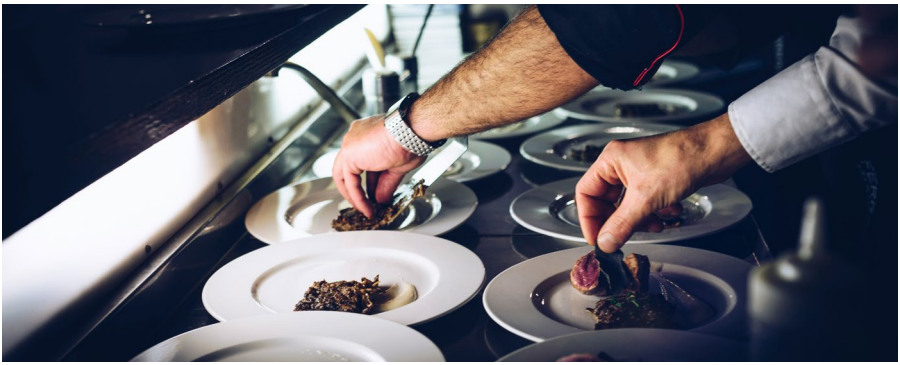
Pavlova à la crème de marron

Les 3 Brasseurs

CC Bel Air - 78120 Rambouillet
Sur réservation - 01 59 00 97 50
Mercredi 19 et jeudi 20 novembre, le soir
Plat et boisson : 25€

Bière locale du moment
Fromage cuit au foin de la ferme d'Auffargis,
accompagné de charcuteries et pommes de terre

Rejoignez-nous sur Gastronomie d'automne



Restaurant d'application
L'EnK - Lycée Louis Bascan

7 rue d'Arbouville - 78120 Rambouillet
Sur réservation - 01 34 83 64 29
Jeudi 20 novembre, le soir ; vendredi 21 novembre, le midi
Menus : 29€ le soir ; 19€ le midi - hors boissons

Jeudi 20 novembre - soir

Duo de betterave, chèvre cru et cuit au miel de Bascan

Le Coq à la bière de Rambouillet, légumes du moment

Plateau de fromage des Yvelines

Mille feuille de pommes confits au caramel et glace au spéculoos

Vendredi 21 novembre - midi

Velouté potimarron

Fricassée de volaille, poêlée de champignons et purée de châtaigne

Rose Pomme-Cannelle, sirop d'érable et glace vanille

Restaurant Le Chêne

29 rue Gustave Eiffel – 78120 Rambouillet
Sur réservation - 01 84 27 10 30
Du lundi 17 au vendredi 21 novembre, uniquement le midi (excepté jeudi 20 novembre)
Menu : 28 € - hors boissons

Velouté de potimarron à la fourme d'Ambert

Filet mignon de porc en croûte d'automne

Assiette fromagère

Fondant aux pommes et marron

La Table de Baptiste

73 rue de la Louvière – 78120 Rambouillet

Sur réservation : 01 34 85 62 62

Tous les jours, midi et soir, excepté le dimanche soir

Hors boissons

Foie Gras de canard mi-cuit au Porto - 18€

Gnocchi, crème de courge et noix - 19€

Fromages de la Ferme de la Tremblaye - 11€

Crème brulée flambée - 10€

La Maison Blanche

9 place Marie Roux – 78120 Rambouillet

01 78 82 65 16

Du 15 au 23 novembre, midi et soir

Plat : 18€ - hors boissons

Burger au foie gras de canard et sa confiture de figues

L'Ambassade

1 route de la Bâte – 78730 Rochefort-en,-Yvelines

Sur réservation - 01 85 76 72 23

Du 15 au 23 novembre, tous les midis

Menu : 36€ - hors boissons

Yolin de l'Ambassade
Spécialité des Yvelines avec 3 ingrédients régionaux

Garbure au confit de canard

Cheesecake à la poire pochée, sauce chocolat

EXPÉRIENCES GOURMANDES

Les commerçants, sites touristiques et artisans du territoire vous ouvrent leurs portes pour des animations pleines de découverte, de passion et de partage !
Au programme : show cooking, atelier culinaire, dégustation commentée, marché de producteurs, sortie mycologique.
Venez vivre des moments gourmands, ludiques et conviviaux !

Les Terrasses de Clairefontaine

1 rue de Rambouillet – 78120 Clairefontaine-en-Yvelines
Sur réservation - 01 30 59 19 19 - Limité à 10 personnes
Lundi 17 et mardi 18 novembre, à 15h
Tarif : 25€

«Show Cooking» - Démonstration gastronomique

Foie gras fumé au foin de la vallée de Chevreuse :
Travaillé tout en finesse où le parfum de la forêt vient envelopper la richesse du produit.

Perdrix rouge au raisin Chasselas :
Un plat de chasse et d'automne qui célèbre la rencontre entre forêt, vergers et traditions locales.

Un moment d'échange autour d'une dégustation clôturera cette animation.

Office de Tourisme

Lieu de l'animation : Clairefontaine-en-Yvelines
Sur réservation - 01 34 83 21 21 - Limité à 20 personnes
Samedi 15 novembre, de 9h30 à 13h30
Tarif : 30€

À table au bout du chemin

Découvrez la commune de Clairefontaine-en-Yvelines lors de notre randonnée accompagnée (8km environ)

Un repas convivial concocté par la table d'hôtes, le Moulin de Vilgris, clôturera cette matinée.

MENUS

Classique
Velouté de butternut
Volaille à la coriandre et ses pommes de terre
Tarte aux pommes

Végétarien
Velouté de butternut
Crumble de légumes et son accompagnement
Tarte aux pommes

1 verre de soft ou de bière locale compris

Carte des boissons disponible sur place

Le seul CAVISTE INDÉPENDANT à Rambouillet :
+500 Whiskies / +300 Rhums / Vins Fins

Le spécialiste du cadeau, pour tous les budgets :
original, rare, série limitée et collector

Vitrine « **FaireMesCourses** » : **+500 sélections**

6 formules de Dégustation, dont 4 gratuites

Plus de 120 Avis Google (4,9/5) - Plus de 2.000 références

SERVICES VIP pour vos RÉCEPTIONS

LA CAVE RAMBOLITAINE

135 Rue G. Lenôtre 78120 Rambouillet

01 34 85 71 52 / 06 74 36 61 59

PARKING PRIVÉ

www.lacaverambolitaine.fr

La Ferme des Clos, Jardin Edulis & Aude Vivante

Les Clos – 78830 Bonnelles
Vendredi 21 novembre, de 15h à 19h

Marché des producteurs

Jardin Edulis
Dégustation et ventes de confitures aux fruits rouges, à la courge, pesto basilic, tisanes, miels...

Présentation et vente de légumes de saison

Aude de «Vivante»
Dégustation et vente de préparations culinaires avec les légumes de Jardin Edulis

Ferme des Clos
Dégustation et vente de miels et autres gourmandises

La Cave Rambolitaine

135 rue G. Lenôtre – 78120 Rambouillet
Sur réservation les samedis - 01 34 85 71 52
Samedis 15 et 22 novembre, à 11h, 12h, 16h, 17h et 18h – Durée : 45min
Limitée à 8 personnes par session le samedi
Jeudi 20 novembre, toute la journée

Expériences gustatives indéites

Samedi 15 novembre : Verticale AOC Bordeaux VS sélection Bourgogne

Samedi 22 novembre : Verticale Whiskies Linkwood

1 seul jus pour 6 résultats

Jeudi 20 novembre : Beaujolais nouveau 2025

Dany des Bois

Forêt de Rambouillet
Samedi 15 et dimanche 16 novembre
À 9h30 – Durée : 3 h
Sur réservation - 01 34 94 35 20 - dany.fagot@wanadoo.fr
Tarif : 20€/adulte, 10€/enfant (de 12 à 16 ans)

Sortie nature « champignons comestibles et toxiques de la forêt »
avec kir à la truffe en fin de balade

Orygines

Bergerie nationale - parc du château, 78120 Rambouillet
Dimanche 23 novembre
À 16h30 – Durée : 30min
Réservation recommandée - 06 03 03 79 34 - isabelleallezy@gmail.com
Limité à 12 personnes

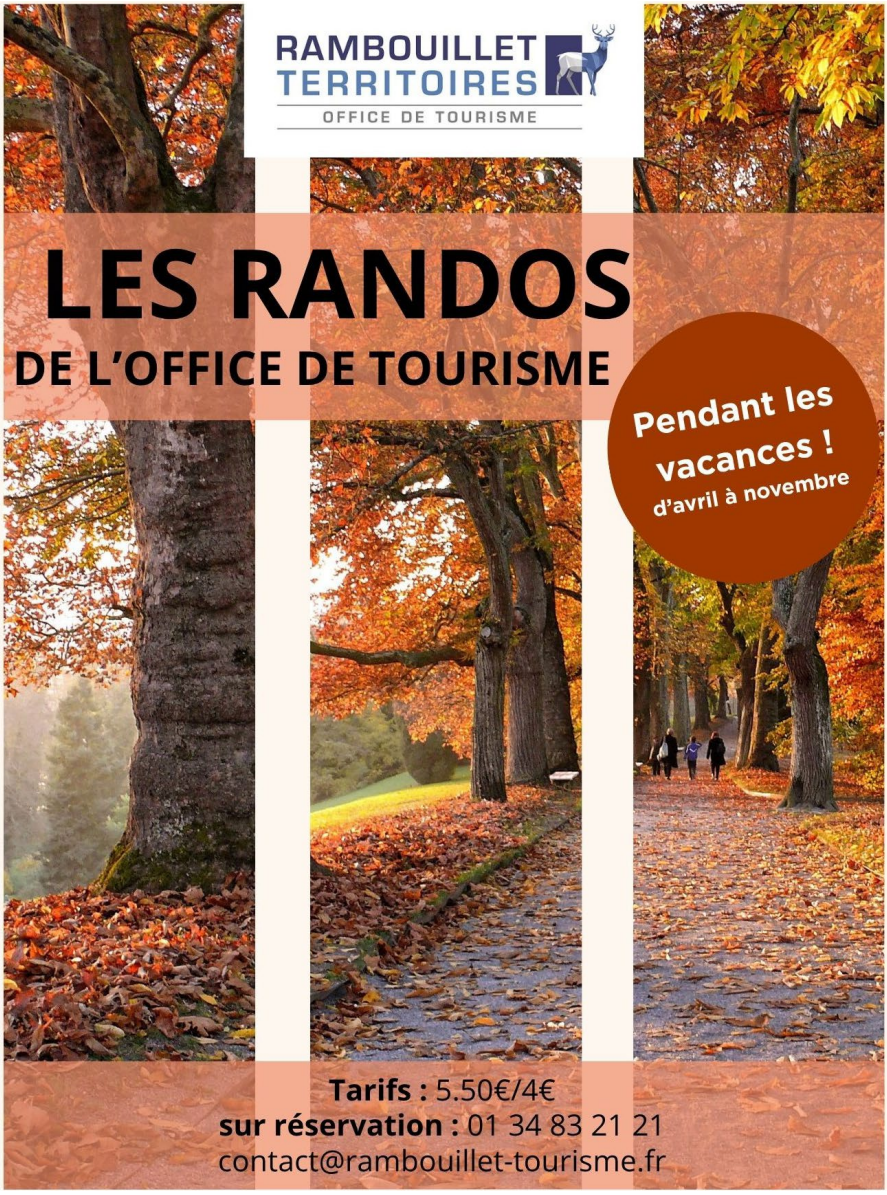
Masterclass Aliments fermentés avec dégustation :
Découverte de ce savoir-faire ancestral et ses bienfaits nutritionnels
Dégustation de ses meilleures recettes
dont son incontournable Kimchi BIO

Vente sur place

Bergerie nationale

Parc du château – 78120 Rambouillet
01 61 08 68 70
Les mercredis, samedis et dimanches, de 14h à 17h
Tarifs : 7,50 €/adulte et 5,50€/enfant
6,50 € / 4,50 € (sur présentation de la brochure)
Limité à 25 personnes

14h30 : Visite de l'exploitation agricole en agriculture biologique
15h30 : Dégustation de produits laitiers
16h : Traite des vaches
16h30 : Soins aux animaux



GASTRONOMIE D'AUTOMNE

Rejoignez-nous sur Gastronomie d'automne

SAVEURS & PARTAGES

Les commerçants et producteurs locaux vous font vivre leur savoir-faire en direct !
Au programme : café réconfortant, boissons chaudes aux épices automnales, chocolat onctueux ou encore le Beaujolais Nouveau.
Une belle occasion de consommer local… et de se régaler !

Reflets Gourmands

4 place de l'église – 78660 Ablis
Sur réservation - 01 34 85 86 21 - Limité à 10 personnes
Samedi 15 novembre, de 16h à 17h30
Tarif : 2€
Du mardi 18 au jeudi 20 novembre, de 18h à 19h
Tarif : 7€

Samedi 15 novembre : Découverte des créations Art Coffee et dégustation de café artisanal
Mardi 18 et mercredi 19 novembre : Dégustation de bière locale
Jeudi 20 novembre : Dégustation de vins régionaux

De Neuville

103 rue du Général de Gaulle - 78120 Rambouillet
01 34 83 92 58
Samedis 15 et 22 novembre, et mercredi 19 novembre, de 14h30 à 18h30
Tarif promotionnel

Succombez aux douceurs d'automne en associant un onctueux chocolat chaud à l'un des macarons aux saveurs variées.
7.50€ au lieu de 8.70€

Nicolas

13 rue du Général de Gaulle – 78120 Rambouillet
01 34 83 34 37
Du jeudi 20 au samedi 22 novembre, de 15h à 19h

Dégustation et explication du Beaujolais Nouveau 2025

Charlotte et la Chocolaterie

47 rue du Général de Gaulle – 78120 Rambouillet
01 75 92 97 10
Samedis 15 et 22 novembre, vendredi 21 novembre,
De 10h à 13h et de 15h à 19h
Tarif promotionnel

Découverte des boissons chaudes originales et authentiques d'Automne

Samedi 15 novembre : Hazelnut Cappuccino
Capuccino à la Noisette
3.50€ au lieu de 4€

Vendredi 21 novembre : «Pumpkin Spice Latte»
Café au lait à la citrouille épicée (avec ou sans café)
3.70€ au lieu de 4.10€

Samedi 22 novembre : «Cinnamon Chocolate»
Chocolat chaud à la canelle
4.10€ au lieu de 4.60€

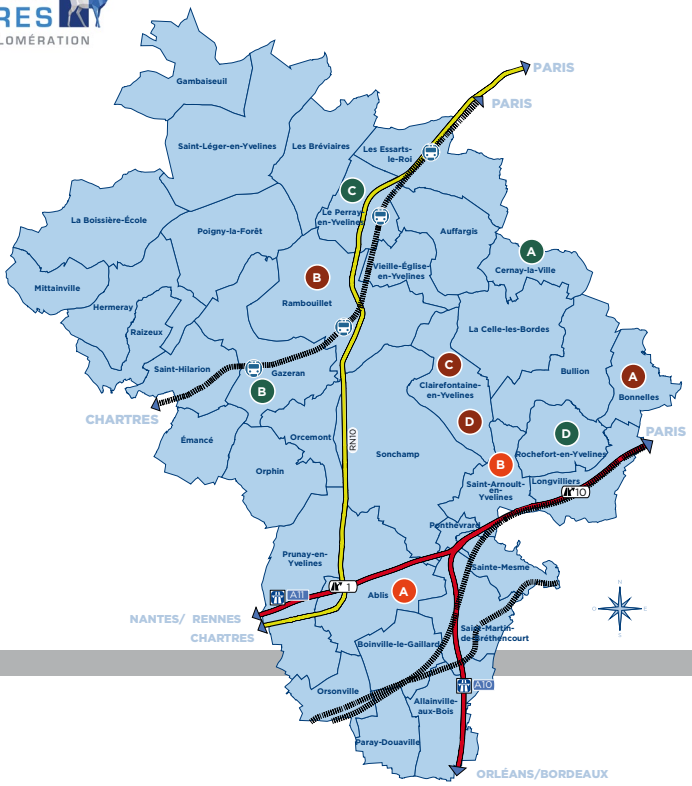
Cave des remparts

13 rue du Général de Gaulle – 78120 Rambouillet
01 34 83 34 37
Du jeudi 20 au dimanche 23 novembre, de 10h à 12h et de 18h à 19h

Dégustation du Beaujolais Nouveau 2025

GOÛTEZ À L'AUTOMNE

RAMBOUILLET TERRITOIRES
COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION



Légende :

- **Menu/Plat**
- **Animation**
- **Dégustation**

A **La Chouette :**
D149 - Route de Bullion
78720 Cernay-la-Ville

B **Villa Marinette :**
20 avenue du Général de Gaulle
78125 Gazeran

C **Bistro Aveyronnais :**
57 rue de Chartres
78610 Le Perray-en-Yvelines

D **L'Ambassade :**
1 route de la Bâte
78730 Rochefort-en-Yvelines

A **La Ferme des Clos :**
Les Clos
78830 Bonnelles

B **Dany des Bois :**
Forêt de Rambouillet

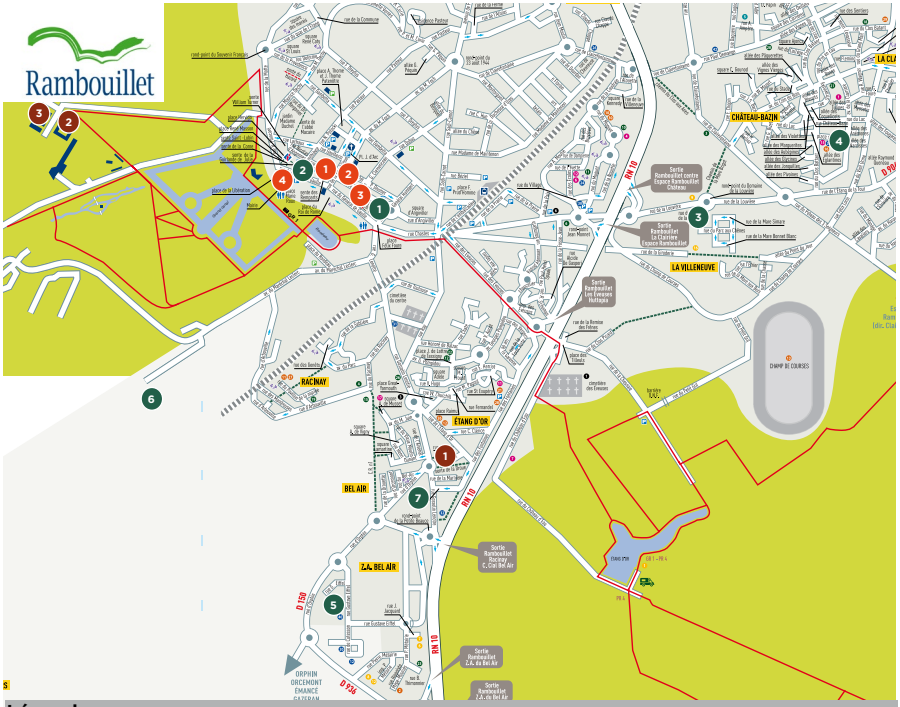
C **Les Terrasses de Clairefontaine :**
1 rue de Rambouillet
78120 Clairefontaine-en-Yvelines

D **Office de tourisme**
78120 Clairefontaine-en-Yvelines

A **Reflets Gourmands :**
4 place de l'église
78760 Ablis

B **Cave des Remparts :**
10 rue des Remparts
78730 Saint-Arnoult-en-Yvelines

PRÈS DE CHEZ VOUS



Légende :

- Menu/Plat
- Animation
- Dégustation

1. **L'Industrie :** *9 place Félix Faure*
2. **La Maison Blanche :** *9 place Marie Roux*
3. **Best Western Amarys :** *73 rue de la Louvière*
4. **Les Impériales :** *CC Leclerc - La Clairière*
5. **Le Chêne :** *29 rue Gustave Eiffel*
6. **L'En-K - Lycée Louis Bascan :** *7 rue d'Arbouville*
7. **Les 3 Brasseurs :** *CC Bel Air*

1. **La Cave Rambolitaine :** *135 rue G. Lenôtre*
2. **Orygines :** *Bergerie nationale*
3. **Bergerie nationale :** *Parc du château*

1. **Nicolas :** *13 rue du Général de Gaulle*
2. **Charlotte et la Chocolaterie :** *47 rue du Général de Gaulle*
3. **De Neuville :** *103 rue du Général de Gaulle*
4. **Instant CaraMel**
   Office de tourisme
   Pistache de Terre :
   Place de la Libération

GASTRONOMIE D'AUTOMNE

Rejoignez-nous sur Gastronomie d'automne

BOUTIQUE
DE L'OFFICE DE TOURISME

CRAQUEZ POUR L'AUTHENTICITÉ LOCALE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

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

www.rambouillet-tourisme.fr

Conception : OT Rambouillet Territoires - octobre 2025 / Crédits photo : OT Rambouillet Territoires, Adobe Stock Photo / impression : OFFSET Eclair

JEU-CONCOURS

Merci à nos partenaires restaurateurs, commerçants et responsables de sites.

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

NOM

Prénom

Adresse

Code postale

Ville

Téléphone

Mail

Êtes-vous venu 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 ☐ Déjà inscrit(e) ☐

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 3 décembre 2025, à 11h à l'office de tourisme Rambouillet Territoires.
Les gagnants seront avisés ultérieurement par mail ou téléphone.

TourismeRambouilletTerritoires
TourismeRT78
Tourisme_RT78

toutes les nouvelles

GASTRONOMIE D'AUTOMNE

Rejoignez-nous sur Gastronomie d'automne

GASTRONOMIE
D'AUTOMNE