

**RAMBOUILLET
TERRITOIRES**



OFFICE DE TOURISME

16 > 24 NOVEMBRE
2024

GASTRONOMIE D'AUTOMNE

**MENUS
PLATS D'AUTOMNE**

DÉGUSTATIONS

ANIMATIONS



PARRAINÉ PAR

**Jardin Edulis et
La Ferme des Clos**
Bonnelles

1^{er} prix en agroforesterie
au Concours Général
Agricole 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

GASTRONOMIE D'AUTOMNE : L'ÉVÉNEMENT GOURMAND DU TERRITOIRE !

Cette 27^e édition de Gastronomie d'Automne va mobiliser une fois de plus vos cinq sens.

La Gastronomie en règle générale fait appel à nos cinq sens pour nous permettre d'apprécier le temps présent.

Ce n'est pas que le goût des bonnes choses proposées par nos partenaires qui va être sollicité sur cette semaine gourmande mais aussi votre odorat, sensible aux senteurs de l'automne, votre vue, attirée par les couleurs ocre et orange des sous-bois, votre ouïe, par le craquant des produits à déguster et votre toucher en portant en bouche les spécialités locales.

Pour cette 27^e édition, nos partenaires restaurateurs, commerces de bouche et producteurs de produits du terroir 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 parrain, cette année, le jardin Eludis et la Ferme des Clos installés à Bonnelles. Un grand merci à eux de nous avoir rejoint dans cette aventure et de partager au travers de leurs produits la richesse et la biodiversité de notre territoire.

Aussi, tout en découvrant vos produits locaux, nous vous invitons à participer à des dégustations de chocolats, vins, produits du terroir, miels, pains d'épices, confitures, tartinades, thés et tisanes... dans les commerces et fermes partenaires de l'événement.

Différentes animations vous sont également proposées, telles que la découverte de l'encyclopédie de M. Bisot sur les fromages, des ateliers de fabrication de macarons au potiron, un après-midi à la Ferme de Bonnelles à la découverte des produits et artisans locaux, la rencontre des professionnels de demain au restaurant d'application du Lycée Bascan. De nombreuses autres animations sont à découvrir par la lecture de la brochure.

N'oubliez pas également de participer au jeu-concours qui vous permettra de gagner des lots gourmands à la fin 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 les talents et les produits de Rambouillet Territoires.

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 ENGAGÉS ET CRÉATIFS POUR GASTRONOMIE D'AUTOMNE



À l'occasion de la 27^e édition de Gastronomie d'Automne, nous avons l'honneur de vous présenter nos parrains exceptionnels : le Jardin Edulis et la Ferme des Clos. Leurs parcours, intimement liés à la préservation de la biodiversité et à la transmission de savoir-faire, s'inscrit parfaitement dans l'esprit de cette célébration des saveurs d'automne.

Le **Jardin Edulis** est un verger agroécologique unique où se côtoient des fruits, des légumes et des plantes aromatiques soigneusement sélectionnés pour leur qualité gustative. Lancé en 2018, ce projet est né du désir ambitieux de réunir et préserver des centaines d'espèces comestibles, parfois oubliées, qui font partie de notre patrimoine alimentaire. Le verger s'est progressivement enrichi jusqu'à accueillir aujourd'hui plus de 250 variétés d'arbres et d'arbustes, ainsi qu'une quarantaine d'espèces de plantes vivaces et une cinquantaine de légumes cultivés en plein champ.

De son côté, la **Ferme des Clos**, qui accueille Le Jardin Edulis, illustre l'évolution de l'agriculture vers des pratiques plus durables et résilientes. À taille humaine, elle rassemble des producteurs indépendants - apiculteurs, jardiniers-paysans, maraichers, houblonnier, bergers itinérants -, chacun opérant en entreprise individuelle. Chaque producteur y développe son activité tout en explorant des approches et des techniques d'agriculture biologique, biodynamique et de permaculture. La Ferme des Clos, c'est aussi des ruches et une production de miels variés, une boutique de produits du terroir. En 2022, la Ferme des Clos, grâce au travail de Vincent et Johann, a été distinguée au Concours Général Agricole mention agroforesterie qui récompense les fermes intégrant l'arbre au cœur de leurs pratiques agronomiques.

Le Jardin Edulis et la Ferme des Clos, c'est avant tout une aventure humaine, où gastronomie rime avec respect de la nature et des saisons ! Nous les remercions chaleureusement pour leur soutien à cette nouvelle édition de Gastronomie d'Automne.

MARCHÉ



MARCHÉ D'AUTOMNE PLACE DE LA LIBÉRATION

4

MARCHÉ D'AUTOMNE

SAMEDI 23 NOVEMBRE DE 9 H À 13 H

L'Office de Tourisme vous invite à son stand afin d'assister à plusieurs animations :

- Découverte des producteurs du territoire avec l'Office de Tourisme, à travers une palette de produits salés/sucrés proposés à l'année dans notre boutique.
- Rencontre avec une productrice de Saint Arnoult-en-Yvelines, Chrystelle de «Pistache de Terre». Elle vous fera découvrir sa gamme de beurres de cacahuètes.
- Caroline et Mélanie d'« Instant CaraMel » vous invite à déguster leurs cookies automnales avec comme nappage le beurre de cacahuète de «Pistache de Terre».

MENUS ET PLATS D'AUTOMNE

Les restaurateurs du territoire vous invitent à déguster une sélection de plats et de menus d'automne préparés par leurs chefs cuisiniers.

Au menu : velouté de légumes, raviole de cêpes, crémeux de châtaignes et autres douceurs automnales à consommer sans modération!

La Chouette spectacles

D149 - Route de Limours - 78720 Cernay-la-Ville

Sur réservation - 01 34 86 49 54

18, 19, 21 et 24 novembre, uniquement le midi

16 et 23 novembre, uniquement le soir

Menu : à partir de 85€ (hors boissons) spectacle inclus



Velouté de légumes de saison et sa chantilly salée

.....
Paleron de veau confit et jus au thym

ou

Dos de lieu noir, coulis épinards, persil et noisettes

Accompagnements : quenelle de pomme de terre et légumes rôtis

.....
Tarte tatin tiédie et crème vanillée

ou

Lingot de fruits de saison, chantilly vanillée et brisures de spéculoos



Les Terrasses de Clairefontaine

1 rue de Rambouillet – 78120 Clairefontaine-en-Yvelines
Sur réservation uniquement le week-end - 01 30 59 19 19

Tous les jours, excepté du dimanche soir au mardi soir

Menu : 69€



Foie Gras

ou

Ravioles de cèpes

ou

Huitres chaudes

.....
Lièvre à la royale

ou

Pigeonneau rôti

ou

Filet de veau

.....
Chocolat

ou

Châtaigne

ou

Butternut

6

Le Bistro Aveyronnais

57 rue de Chartres – 78610 Le Perray-en-Yvelines
Réservation conseillée pour le soir - 01 34 84 84 62

Tous les jours, excepté les dimanches et le lundi soir

Oeuf poché sur crème de choux fleur, pestille de lard - 9.90€

ou

Saumon à l'Anette mariné à notre façon - 9.90€

.....
Saucisse Aveyronnaise de Lulu Conquet, Aligot - 17.90€

ou

Onglet de veau roti avec duxel de champignons
pommes de terre grenaille - 17.90€

ou

Filet de boeuf d'aubrac au velouté de morilles, petit légumes - 26.90€

.....
Plateau du Berger des Causses

.....
Pascade avec sa boule de glace caramel - 9.90€

ou

Poire revisitée en crumble - 8€

ou

Choux craquelant à la vanille et son chocolat chaud - 9€



Evanments

18 chemin de la butte rouge - 78690 Les Essarts-le-Roi

Sur réservation - 06 71 92 22 37

Samedis et dimanches ; Jeudi 21 et vendredi 22 novembre, uniquement le soir

À emporter - Menu : 19€



Velouté maison de courgette

ou

Velouté maison de potimarron

ou

Tartinades de légumes

Planche gourmande de charcuteries Aveyronnaises
accompagnée au choix d'un aligot ou d'une raclette

Fouace Aveyronnaise

ou

Cookie patissier

Les Impériales

CC Leclerc - La Clairière - 78120 Rambouillet

Sur réservation - 01 30 59 26 35

Du 16 au 24 novembre, tous les midis (excepté le dimanche)

Menu : 29€

7



Pâté en croûte aux gibiers et foie gras

ou

Saumon fumé par nos soins

Pavé de biche façon grand veneur

ou

Filet de bar rôti purée de céleri beurre citronné

Brie truffé

Soufflé glacé au grand marnier



La Maison Blanche

9 place Marie Roux - 78120 Rambouillet

01 78 82 65 16

Du 16 au 24 novembre (excepté le dimanche soir)

Tarif : 18€



Burger d'automne
Bœuf Charolais, foie gras, confiture de figues

Le Kméléon

54 rue de Groussay - 78120 Rambouillet

Sur réservation - 06 26 93 25 24

Samedi 16 novembre, le midi

Tarif : 20€ - À emporter uniquement

Caldo Verde (soupe aux choux vert portugais)

.....
Feijoada

ou

Bacalhau com broa

(morue au pain de maïs, choux poêlé et pommes grenailles)

.....
Tarte à la châtaigne

8

Best Western Amarys Hôtel and SPA

73 rue de la Louvière - 78120 Rambouillet

Sur réservation du vendredi au lundi - 01 34 85 62 62

Du 16 au 24 novembre, excepté le dimanche soir

Tarif : 39€

Crudo de thon, caviar d'Aubergine et Huile de Roquette fumée

ou

Croq truffé à la Tartufata

.....
Burger de Boeuf

ou

Daurade grillée sur son lit de Caponata de légumes, sauge Vierge

ou

Rigatoni sauce tomate, basilic & Buffalo

.....
Assiette de fromages de la Ferme de la Tremblaye

ou

Mousse au chocolat de Baptiste

ou

Riz au lait aux éclats de Craquelin



Restaurant Le Chêne

29 rue G. Eiffel - 78120 Rambouillet
Sur réservation - 01 78 82 65 16

**Du lundi 18 au vendredi 22 novembre, uniquement le midi
(excepté jeudi 21 novembre)**

Menu : 27 €



Oeuf poché crème de lentille et lard rôti

Courgette farcie à la pintade et romarin

Assiette fromagère

Le curieux : glace marron et sa tuile



Restaurant
Le Chêne

Partenaire de
l'Office de
Tourisme
de Rambouillet
Semaine de la
Gastronomie
d'Automne

esat
Le Chêne

Ouvert le midi, du Lundi au Vendredi
Plats entièrement cuisinés à partir de produits bruts

9

La Casa

3 rue de la mairie - 78610 Saint-Léger-en-Yvelines

Réservation conseillée - 01 75 25 33 31

19 et 20 novembre, midi et soir ; jeudi 21 novembre, uniquement le midi

Tarif : 25€

Risotto St Jacques, Poireaux Parmesan

Epicurienne

57 rue A. Thome - 78120 Sonchamp

Réservation conseillée - 01 30 88 65 97

**Du 16 au 22 novembre, uniquement le midi
(excepté le dimanche)**

Tarif : 23.90€



Brouillade au lard et aux châtaignes

ou

Crème brûlée aux champignons

.....
Cannellonis d'automne

ou

Navarin d'automne et pommes farcies

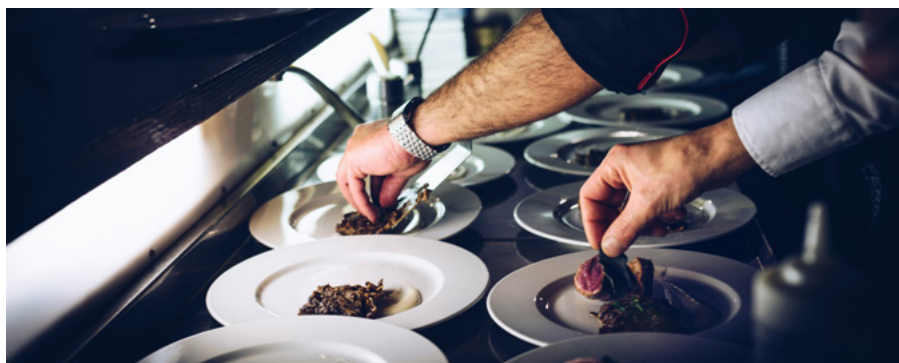
.....
Fromage de nos régions

.....
Crèmeux de châtaignes

ou

Poire rôtie aux épices





**Restaurant d'application
Venez découvrir les futurs professionnels
de la gastronomie de demain**

L'EnK - Lycée Louis Bascan

7 rue d'Arbouville - 78120 Rambouillet

Sur réservation - 01 34 83 64 29

Judi 21 novembre, le soir ; vendredi 22 novembre, le midi

Menu : 28€ le soir ; 18.50€ le midi

11

Judi 21 novembre - soir

Caméléon de betterave
.....

Suprême de pintade aux champignons
.....

Courge cacahuète et purée de panais
.....

Coup de coeur du fromager
.....

Mi-cuit à la poire et châtaigne

Vendredi 22 novembre

Velouté potimarron
.....

Risotto de saison
.....

Croustillant aux poires et sa glace châtaigne



ANIMATIONS D'AUTOMNE

Découverte, passion et transmission sont les maîtres-mots des animations proposées chez les commerces de bouche, sites touristiques et animateurs du territoire.

Au programme : marché, visite thématique, atelier culinaire...
Petits et grands, venez partager ces moments de découverte !

Office de Tourisme

Lieu de l'animation : Les Clos - 78830 Bonnelles

Sur réservation - 01 34 83 21 21

Samedi 16 novembre, de 9h30 à 13h

Tarif : 26€ - Repas seul : 23€



12

Randonnée gourmande

Découvrez les communes de Bonnelles et Rochefort-en-Yvelines lors de notre randonnée accompagnée.

Un repas convivial concocté par Aude de «Vivante» clôturera cette matinée au sein de la Ferme des Clos.

Composition du repas : entrée + plat + dessert (hors boissons)



La Ferme des Clos & Jardin Edulis

Les Clos - 78830 Bonnelles
Sur réservation - 01 34 83 21 21 - contact@rambouillet-tourisme.fr
Samedi 16 novembre, de 13h à 18h
Gratuit

De 13h à 18h : Marché de producteurs et d'artisans locaux.

14h30, 15h30 et 16h30 : Visite de la ferme des Clos.

hVch&ffhZgkVl'0c

14h : Visite du potager avec Romuald et Pascaline, maraîchers.

**Venez découvrir notre travail, les enjeux environnementaux,
es défis de production que cela représente.**

Une dégustation ponctuera ce moment pédagogique et convivial.

Min. 10 - Max. 30 personnes

15h30 : Visite du jardin Edulis avec Cécile et Vincent, arboriculteurs

**Présentation d'une exploitation de fruits rouges
et plantes aromatiques.**

Dégustations et ventes des produits transformés sur le marché.

Max. 30 personnes

16h30 : Rencontre avec un apiculteur, Pascal

Présentation interactive du métier d'apiculteur, dégustations de miels.

Max. 30 personnes

13



De Neuville

103 rue du Général de Gaulle - 78120 Rambouillet
01 34 83 92 58
Samedis 16 et 23 novembre, de 14h30 à 18h30
Tarif : 5€

Dégustation d'un chocolat chaud et de gourmandises.

Pour l'occasion, la chocolatière sera sortie en terrasse.

La Cave de référence à Rambouillet pour :
les WHISKIES, les RHUMS et les VINS FINS

Le spécialiste du cadeau, pour tous les budgets :
ORIGINAL, RARE, LIMITED et COLLECTOR



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

6 formules de DÉGUSTATION :
DÉGUST'IMPRO, DÉGUST'CLASSIC, DÉGUST'VIP,
DÉGUST'CADO, DÉGUST'PRIV et DÉGUST'CLUB



135 Rue G. Lenôtre 78120 Rambouillet
01 34 85 71 52 / 06 74 36 61 59

PARKING PRIVÉ

www.lacaverambolitaine.fr



La Cave Rambolitaine

135 rue G. Lenôtre - 78120 Rambouillet

Sur réservation - 01 34 85 71 52 - Gratuit

Samedis 16 et 23 novembre, à 11h, 12h, 16h, 17h et 18h - Durée : 1h

Limitée à 8 personnes par session le samedi

Jeudi 21 novembre, toute la journée

Dégustation découverte avec animateur :

Samedi 16 novembre : Découverte Whiskies Premium

Samedi 23 novembre : Journée en Bourgogne

Dégustation «Une Journée en Bourgogne» :

Jeudi 21 novembre : Beaujolais nouveau VS appellation du Beaujolais



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

15

14h30 : Visite de l'exploitation agricole en agriculture biologique

Découverte de ses élevages et productions

15h30 : Dégustation de produits laitiers

16h : Traite des vaches

16h30 : Soins aux animaux



Palais du roi de Rome

Palais du roi de Rome - 78120 Rambouillet

01 34 83 08 12

Samedi 23 novembre, de 14h30 à 18h

Présentation et dédicace de l'ouvrage de Ludovic Bisot,

Meilleur Ouvrier de France en 2015,

«Tout un fromage, l'encyclopédie du fromage»



La Vignery

Zone du Bel-Air, 3 rue Joseph Jacquard – 78120 Rambouillet
Sur réservation - rambouillet@lavignery.fr
19 et 20 novembre, à 16h et 18h - Durée : 45min
Limitée à 10 personnes



Mardi 19 novembre

16h : Découverte whiskies irlandais

18h : Découverte whiskies français

Mercredi 20 novembre

Rhums français vs Rhums espagnols vs Rhums anglais

Dany des Bois

Forêt de Rambouillet

Samedi 16 et dimanche 17 novembre

À 9h30 – Durée : 2h30 à 3h

Sur réservation - [01 34 94 35 20-dany.fagot@wanadoo.fr](mailto:0134943520-dany.fagot@wanadoo.fr)

Tarif : 20€/adulte, 10€/enfant (de 12 à 16 ans), gratuit pour les moins de 12 ans



16

Sortie nature « champignons comestibles et toxiques de nos forêts »

Avec kir à la truffe en fin de balade



Château de Rambouillet

Parc du château - 78120 Rambouillet

Mercredi 20 novembre, à 10h15 et 14h - Durée : 1h30

Sur réservation - www.chateau-rambouillet.fr

Tarifs : 11€/adulte - gratuit pour les moins de 26 ans

Limitée à 15 personnes

«Une petite histoire de la table» :

Du salon du déjeuner de Napoléon Ier à la salle à manger des présidents, nous vous dévoilons une petite histoire de l'alimentation riche en anecdotes et surprises.

Tartes et Macarons

26 A rue de la Harpe - 78610 Saint-Léger-en-Yvelines

Sur réservation - 06 99 57 06 38

Les 16, 18, 20, 21 et 23 novembre

Durée : 2h à 3h - Limitée à 3 personnes

Ateliers pâtisserie :

Samedi 16 novembre - 14h

Macaron au potiron

Tarif : 70€/adulte

Lundi 18 novembre - 14h

Tarte aux pommes façon Cédric Grolet

Tarif : 70€/adulte

Mercredi 20 novembre - 9h30

Cupcake et sa déco automnale

Atelier enfant (7 à 12 ans) - Tarif : 35€

Jeudi 21 novembre - 9h

Cake au butternut pépites de chocolat et son crumble

Gratuit

Samedi 23 novembre - 14h

Moelleux individuel à la crème de marron et écorces d'oranges

Gratuit

17



DÉGUSTATIONS D'AUTOMNE

Reflets Gourmands

4 place de l'église - 78660 Ablis
01 34 85 86 21

Samedi 22 et dimanche 23 novembre, de 9h à 11h et de 15h à 17h

Dégustation des biscuits «Les 2 Gourmands»



Boulangerie Le Hérisson

11 place de la Mairie - 78120 Clairefontaine-en-Yvelines
01 34 87 60 20

Samedi 23 novembre, de 15h à 18h

Dégustation de la gamme de fêtes
autour d'un vin chaud offert par la maison

Tout un Fromage

87 rue du Général de Gaulle - 78120 Rambouillet
01 34 83 08 12

Les 16 et 17 novembre puis du 22 au 24 novembre

Dégustation en boutique «retour des alpages»
Fromages de montagne printemps/été 2024



Charlotte et la Chocolaterie

47 rue du Général de Gaulle - 78120 Rambouillet
01 75 92 97 10

Samedis 16 et 23 novembre, de 10h à 19h
Mardi 19 novembre, de 10h à 13h et de 15h à 19h



Découverte des chocolats
Présentation d'une sélection thé, café, confiseries, chocolats
et boissons chaudes

Comtesse du Barry

115 rue du Général de Gaulle - 78120 Rambouillet
01 81 82 11 54

Samedi 23 novembre, de 10h à 19h

Dégustation de foie gras, rillettes de la mer et vin

Paul

31 rue du Général de Gaulle - 78120 Rambouillet
01 34 84 94 69

Mardi 19 et mercredi 20 novembre, de 10h à 16h

Venez déguster une spécialité du nord : le «Bostock»



Cave des Remparts

10 rue des Remparts - 78730 Saint-Arnoult-en-Yvelines
Du 21 au 24 novembre, de 11h à 13h et de 18h à 20h

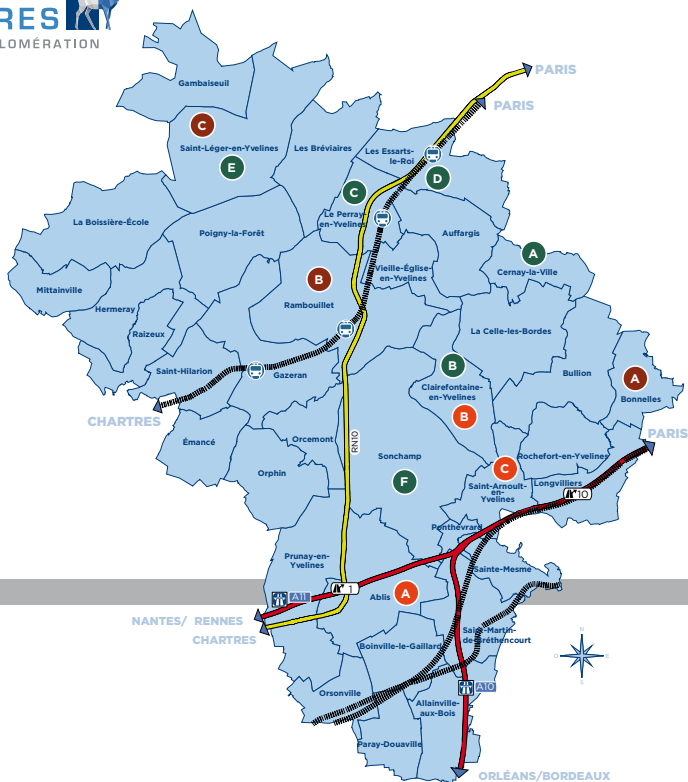
Présentation du Beaujolais Nouveau 2024



19

RETROUVEZ GASTRONOMIE

**RAMBOUILLET
TERRITOIRES**
COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION



20

Légende :

- Menu/Plat
- Animation
- Dégustation

A La Chouette :

D149 - Route de Bullion
78720 Cernay-la-Ville

B Les Terrasses de Clairefontaine :

1 rue de Rambouillet
78120 Clairefontaine-en-Yvelines

C Bistro Aveyronnais :

57 rue de Chartres
78610 Le Perray-en-Yvelines

D Evènements :

18 chemin de la burre rouge
78690 Les Essarts-le-Roi

E La Casa :

3 rue de la Mairie
78610 Saint-Léger-en-Yvelines

F L'Epicurienne :

57 rue A. Thome
78120 Sonchamp

A La Ferme des Clos :

Les Clos
78830 Bonnelles

B Dany des Bois :

Forêt de Rambouillet

C Tartes et Macarons :

26A rue de la harpe
78610 Saint-Léger-en-Yvelines

A Reflets Gourmands :

4 place de l'église
78760 Ablis

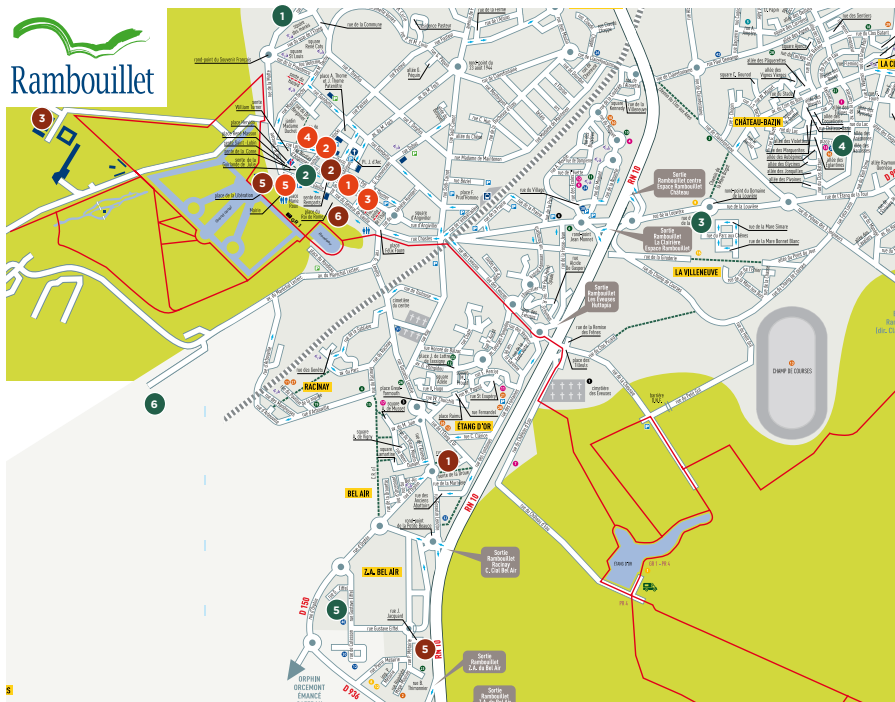
B Boulangerie Le Hérisson :

11 place de la Mairie
78120 Clairefontaine-en-Yvelines

C Cave des Remparts :

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

D'AUTOMNE SUR LE TERRITOIRE



Légende :

- Menu/Plat
- Animation
- Dégustation

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Le Kméléon :
<i>5 rue de Groussay</i> 2 La Maison Blanche :
<i>9 place Marie Roux</i> 3 Best Western Amarys :
<i>73 rue de la Louvière</i> 4 Les Impériales :
<i>CC Leclerc - La Clairière</i> 5 Restaurant Le Chêne :
<i>29 rue Gustave Eiffel</i> 6 L'En-K - Lycée Louis Bascan :
<i>7 rue d'Arbouville</i> | <ul style="list-style-type: none"> 1 La Cave Rambolitaine :
<i>135 rue G. Lenôtre</i> 2 De Neuville :
<i>103 rue du Général de Gaulle</i> 3 Bergerie nationale :
<i>Parc du château</i> 4 Château de Rambouillet :
<i>Parc du château</i> 5 La Vignery :
<i>3 rue Joseph Jacquard</i> 6 Le Palais du roi de Rome :
<i>place du roi de Rome</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Tout un fromage :
<i>87 rue du Général de Gaulle</i> 2 Charlotte et la Chocolaterie :
<i>47 rue du Général de Gaulle</i> 3 Comtesse du Barry :
<i>115 rue du Général de Gaulle</i> 4 Paul :
<i>31 rue du Général de Gaulle</i> 5 Instant CaraMel et Pistache de Terre :
<i>Place de la Libération</i> | |



BOUTIQUE DE L'OFFICE DE TOURISME L'ARTISANAT D'ICI POUR UN SOUVENIR AUTHENTIQUE



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



JEU-CONCOURS



1 menu pour 1 personne, au restaurant «Le Chêne»

1 panier d'automne garni de chocolats, de chez «De Neuville»

1 beurre de cacahuète, de «La Pistache de Terre»

1 atelier pâtisserie pour adulte, de «Tartes et Macarons»

3 lots d'1 entrée adulte et 1 entrée enfant, de «La Bergerie nationale»

1 lot «délices de la ruche», de «La Ferme des Clos»

1 lot de 2 jus de «Inakakoura»

1 panier de produits locaux, de «Office de tourisme Rambouillet Territoires»

1 trio corse Fiumicicoli, de «La Cave Rambolitaine»

1 coffret garni salé et sucré, de «Comtesse du Barry»

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 postal

Ville

Téléphone et/ou 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

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 2024, à 11h à l'agence du journal « Toutes Les Nouvelles », à Rambouillet. Les gagnants seront avisés ultérieurement par mail ou téléphone.

 [TourismeRambouilletTerritoires](#)

 [TourismeRT78](#)

 [Tourisme_RT78](#)

toutes les
nouvelles



Rejoignez-nous sur  Gastronomie d'automne



GASTRONOMIE D'AUTOMNE