

GASTRONOMIE D'AUTOMNE



PARRAIN 2026 :
FERME DE LA
TREMBLAYE

11 > 15 NOVEMBRE 2026

5 JOURS POUR GOÛTER, DÉCOUVRIR & PARTAGER



À TABLE !

Menus et plats
d'automne



À DÉCOUVRIR !

Dégustations



À FAIRE !

Ateliers
et animations



À RENCONTRER !

Producteurs
et artisans

JEU CONCOURS : de nombreux cadeaux à gagner !



www.rambouillet-tourisme.fr



**RAMBOUILLET
TERRITOIRES**
OFFICE DE TOURISME

#Gastronomiedautomne
f Gastronomie d'automne

☎ 01 34 83 21 21

UN AUTOMNE À CROQUER !

Cette année, Gastronomie d'automne évolue pour vous proposer un rendez-vous plus court, mais plus intense. Concentré de découvertes, de dégustations et de partages, notre semaine gourmande mobilise à nouveau nos chefs, restaurateurs, producteurs, artisans, cavistes et acteurs locaux pour vous faire découvrir la richesse de notre territoire.

Au fil des rendez-vous, poussez les portes d'une ferme 100 % bio, composez et dégustez vos tisanes, réalisez vos propres macarons, cupcakes et autres gourmandises, ou encore, redécouvrez les richesses de notre terroir à Prunay-en-Yvelines dans une randonnée gourmande en terre viticole, plaisir de la marche et plaisir des papilles...

Vous trouverez, c'est sûr, dans ce programme des occasions de vous faire plaisir que ce soit à la découverte des trésors de nos sous-bois ou parmi les nombreuses dégustations et menus aux touches automnales.

Et enfin, pour clôturer cette édition, le Marché Gastronomie & Artisanat fait son grand retour ! Producteurs et artisans du territoire vous attendent pour vous faire découvrir leurs spécialités.

Cinq jours donc pour explorer, goûter, apprendre et rencontrer. Une édition plus concentrée, plus rythmée, mais toujours fidèle à ce qui fait son succès : le plaisir des produits, la richesse des savoir-faire et la convivialité.

Nous vous souhaitons à toutes et à tous une très belle édition, pleine de découvertes et de savoureux moments de partage, tant autour de produits de qualité que de rencontres.



Geoffroy Bax de Keating
*Président
de Rambouillet Territoires
Maire du Perray-en-Yvelines*



Véronique Matillon
*Présidente
de l'Office de Tourisme
Rambouillet Territoires
Maire de Rambouillet*

UNE HISTOIRE DE GOÛT ET DE SAVOIR-FAIRE



Installée à La Boissière-École depuis 1967, la Ferme de la Tremblaye incarne pleinement le lien entre territoire, savoir-faire et qualité. De l'élevage des vaches et des chèvres à l'affinage des fromages, nous perpétons des gestes fromagers qui se transmettent depuis des générations.

Mais la Tremblaye regarde aussi vers l'avenir. Depuis 2008, la ferme développe une démarche d'agroécologie inspirée de l'écosystème de la Forêt de Rambouillet. Préservation des sols, biodiversité, bien-être animal, autonomie énergétique : nos engagements témoignent de notre volonté de faire évoluer les pratiques tout en restant profondément attachés à la terre et au vivant.

C'est pourquoi Gastronomie d'automne est, pour nous, une évidence. Valoriser les produits locaux et de saison, c'est aussi prendre le temps de comprendre d'où ils viennent, par qui et comment ils arrivent jusqu'à nos assiettes.

Alors, profitons de cette occasion pour goûter, partager, découvrir ce que notre territoire a de meilleur à offrir. Et, puisque la gastronomie commence toujours par de belles histoires, nous sommes ravis de vous faire découvrir les nôtres.

L'AUTOMNE SE MET À TABLE !

GASTRONOMIE D'AUTOMNE

JEU CONCOURS de nombreux cadeaux à gagner !

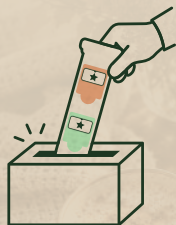
COMMENT ÇA MARCHE ?



Faites tamponner ce bon
chez les partenaires de Gastronomie
d'automne pour valider votre participation.



Si vous vous rendez également au **Marché
de la gastronomie et de l'artisanat**
(dimanche 15 novembre), faites tamponner
la case « **Spécial Marché** ».



Déposez votre bon dans l'urne prévue
pour participer au tirage au sort.

Jeu gratuit sans obligation d'achat, organisé par l'Office de tourisme de Rambouillet Territoires.
Tirage au sort le mercredi 25 novembre.

Les informations recueillies sont destinées à l'organisation du jeu concours et ne seront pas utilisées
à des fins commerciales.

Règlement complet disponible sur www.rambouillet-tourisme.fr



L'AUTOMNE EN ASSIETTE

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

Au programme : butternuts, champignons des bois, coings, marrons ou encore poires rôties.

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

Samedi 14 novembre, le soir, et dimanche 15 novembre, le midi

Menu : 89€ - hors boissons - spectacle inclus



Gnocchis moelleux, sauce du chef de saison

.....

Effiloché de canard, sauce miel et 4 épices,
finger de polenta et légumes de saison

.....

Fruits de saison et nuage de chantilly

ou

Crumble aux pommes fondantes - Macaron vanille



**GASTRONOMIE
D'AUTOMNE**

Rejoignez-nous sur  Gastronomie d'automne

Les Terrasses de Clairefontaine

1 rue de Rambouillet - 78120 Clairefontaine-en-Yvelines

Sur réservation - 01 30 59 19 19

Du mercredi 11 au dimanche 15 novembre, midi et soir

Menu : 75€



Topinambour, velouté, truffe de Bourgogne

ou

Os à moelle, escargots des Charentes, frisée

.....
Lièvre à la Royale (supplément 10€)

ou

Saint-Jacques, corail, safran de Saint-Cyr-sous-Dourdan

.....
Fromages de nos producteurs au choix

.....
Coing, marron, cidre

ou

Chocolat grand cru, carotte, badiane

5

Vivante

Point de livraison : croisement rue de l'Église et rue Salssefier
78730 La Celle-les-Bordes

Sur réservation - www.vivante-cuisine.fr

Jeudi 12 novembre, le soir

4€ entrée, 12€ plat végété - 13€ plat carné, 4€ dessert

2€ de consigne par plat commandé

Hors boissons

**Des entrées, des plats, et des desserts de saison adaptés à la
production des agricultrices et agriculteurs engagé(e)s du territoire.**



Le Bistro Aveyronnais

57 rue de Chartres - 78610 Le Perray-en-Yvelines
01 34 84 84 62

Mercredi 11 novembre, le midi

Du jeudi 12 au samedi 14 novembre, midi et soir



Tataki de boeuf d'Aubrac graines de grenaille - 10€

ou

Charcuteries aveyronnaises Lulu Conquet - 13€

ou

Croquette d'aligot, graines de sésame - 9€

Magret de canard, flan de poivron, crêpe de pomme de terre - 21€

ou

Ris de veau sautés aux fines herbes - 25€

ou

Filet de boeuf d'Aubrac poêlé sauce girolles - 28€

Pascade aveyronnaise boule vanille - 9€

ou

Crème de chocolat, tuile aux amandes - 9€

ou

Pana cotta aux poires, caramel au beurre salé - 9€

6

L'Industrie

9 place Félix Faure - 78120 Rambouillet
09 81 16 85 70

Mercredi 11 et jeudi 12 novembre, midi et soir

Menu : 20.90€ - hors boissons



Mercredi 11 novembre

Velouté de butternut, brisures de marron

Poêlée d'épinards, pavé de saumon

Gâteau au miel, compotée de coing

Jeudi 12 novembre

Toast de chèvre et figues rôties au miel

Gratin de chou-fleur, cuisse de pintade

Crumble pommes, poires

Les Impériales

CC Leclerc - La Clairière - 78120 Rambouillet

Sur réservation - 01 30 59 26 35

Du mercredi 11 au samedi 14 novembre, tous les midis

Menu : 32 € - hors boissons

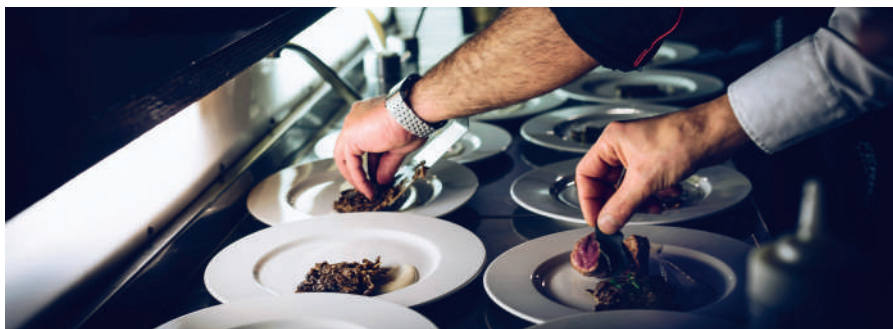
Velouté de potimarron, dés de foie gras

Carpaccio de Saint-Jacques, rémoulade de céleris et pommes

Emincé de pavé de biche façon Grand Veneur

Brie de Meaux au mascarpone et noix

Moelleux au chocolat crème de marron



7

Restaurant d'application L'EnK - Lycée Louis Bascan

7 rue d'Arbouville - 78120 Rambouillet

Sur réservation - 01 34 83 64 29

Vendredi 13 novembre, le midi

Menus : 19€ - hors boissons



Velouté de butternut aux éclats de marrons

**Fricassée de poulet aux champignons des bois,
pommes de terre sautées**

Coupe glacée façon Tatin

**GASTRONOMIE
D'AUTOMNE**

Rejoignez-nous sur  Gastronomie d'automne

Restaurant Le Chêne

29 rue Gustave Eiffel – 78120 Rambouillet

Sur réservation - 01 84 27 10 30

Du mercredi 11 au vendredi 13 novembre, le midi

Menu : 28€ - hors boissons



Moelleux de camembert aux châtaignes

Suprême de pintade à la saveur de l'automne

Poires rôties, crème d'amande sauce caramel au beurre salé

8



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



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

La Table de Baptiste

Best Western Amarys, 73 rue de la Louvière – 78120 Rambouillet
01 34 85 62 62

Du mercredi 11 au dimanche 15 novembre, midi et soir
Hors boissons

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de coings - 22€

ou

Ceviche de Dorade, avocat coriandre - 14€

.....
Souris d'Agneau - 36€

ou

**Risotto de Fregola Sarda, crème de parmesan,
champignons & butternut - 20€**

.....
Brioche perdue - 12€

ou

Crème brûlée flambée - 10€



Le Relays

1 place de la Libération – 78120 Rambouillet
01 34 57 30 00

Du mercredi 11 au vendredi 13 novembre, midi et soir
Menu : 36€ - hors boissons



Tataki de patate douce

ou

Carpaccio di pomodori

.....
Magret de canard, sauce miel et sa mousse de butternut

ou

Boeuf Wellington, asperges et sa sauce au vin rouge

.....
Poire pochée

ou

Douceur méditerranéenne

**GASTRONOMIE
D'AUTOMNE**

Rejoignez-nous sur  Gastronomie d'automne

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 !

Venez vivre des moments gourmands, ludiques et conviviaux !

Jardin Edulis & Aude Vivante

Chemin des Clos – 78830 Bonnelles

Vendredi 13 novembre, de 15h à 19h

Marché à la ferme des Clos

Dégustation et vente de confitures, pesto, miel, tisanes
et vente de légumes de saison.

Du champ à l'assiette

Aude de « Vivante » vous fait découvrir sa cuisine de saison
avec les produits du Jardin Edulis.

Dégustation sur place et plats à emporter.



10

Ferme de la Tremblaye

Chemin de la Tremblaye – 78125 La Boissière-École

Samedi 14 novembre, de 10h à 12h

Tarif : 26€

Sur réservation : 01 34 83 21 21 - contact@rambouillet-tourisme.fr

À partir de 10 ans - Limitée à 30 personnes

Les coulisses d'une ferme vivante

Accompagné par le guide de l'Office de Tourisme,
découvrez la ferme de la Tremblaye,
puis profitez d'une dégustation de ses délicieux fromages.

La Graine Sauvage

1 les Baudoins – 78690 Les Essarts-le-Roi

Mercredi 11 novembre, de 15h à 17h

Tarif : 10€

Sur réservation - 06 61 25 94 75 - lagrainesauvage@gmail.com

Min. 12 personnes - Limitée à 20 personnes

La magie des plantes

Venez visiter une ferme d'herbes aromatiques,
à la rencontre des plantes et du savoir-faire de ceux qui les cultivent.
La visite se terminera toute en douceur avec une dégustation de tisanes.

LA FERME DE LA TREMBLAYE



Découvrez la Ferme de la Tremblaye, à La Boissière-École, près de Rambouillet. Nous cultivons la terre, élevons vaches et chèvres, et fabriquons nos fromages et produits laitiers dans une démarche d'agroécologie.

La Boutique de la Ferme

Au cœur de notre Ferme agroécologique, notre boutique vous propose nos fromages, yaourts et produits laitiers élaborés sur place, ainsi qu'une sélection de spécialités locales choisies avec exigence.



Nos ateliers de fabrication de fromage

Vous souhaitez en savoir plus sur nos métiers ?

Venez découvrir nos coulisses en participant à l'atelier de fabrication de fromages de chèvres disponible sur le site Wecandoo !



Commander nos produits en ligne !

Retrouvez l'ensemble des produits de notre Ferme dans la boutique
Pour de Bon : fromages, lait, yaourts, et bien plus encore !



@fermedelatremblaye



www.fermedelatremblaye.fr

LES RANDOS

DE L'OFFICE DE TOURISME

Changez
d'horizon,
sans aller
loin !



Office de Tourisme

Lieu de l'animation : Prunay-en-Yvelines

Vendredi 13 novembre, de 10h à 14h

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

Tarifs : 28€ - 33€ - Limitée à 20 personnes

À table au bout du chemin

**Découvrez la commune de Prunay-en-Yvelines
lors de notre randonnée accompagnée (9km environ).
Ensuite, place à un repas convivial au sein de l'exploitation
du « Domaine des 5 sources ».**

MENU

Planche de charcuteries - Boucherie Lecaille, Ablis

.....

Fromages - Ferme de la Tremblaye, La Boissière-École

.....

Pâtisserie - Boulangerie les Blés d'Or, Ablis

.....

3 verres de vins (rosé, blanc et rouge)



13

Tartes et Macarons

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

Sur réservation - 06 99 57 06 38 - Limitée à 3 personnes

Ateliers pâtisseries

Jeudi 12 novembre, de 9h à 12h

Atelier macarons - 75€

Vendredi 13 novembre, de 9h à 12h

Atelier «Tarte revisitée» - Gratuit

Samedi 14 novembre, de 14h à 17h

Atelier cupcakes - 75€



**GASTRONOMIE
D'AUTOMNE**

Dany des Bois

Forêt de Rambouillet (*lieu de rendez-vous communiqué à l'inscription*)

Mercredi 11 et dimanche 15 novembre, de 9h30 à 12h

Durée : 2h30

Sur réservation - 01 34 94 35 20 - dany.fagot@wanadoo.fr

Tarifs : 20€/adulte



Champignons de nos forêts

Sortie nature avec conseils de cueillettes et gastronomiques.

Dégustation d'un kir à la truffe en fin de balade.

Bergerie nationale

Parc du château - 78120 Rambouillet

06 45 78 03 35

Mercredi 11, samedi 14 et dimanche 15 novembre

Tarifs : 8€/adulte, 6€/enfant

Limitée à 25 personnes

De la ferme à l'assiette

Découvrez les coulisses de la Bergerie !

À 14h et 16h : Visite guidée de la ferme avec un animateur.

Vers 16h : Traite des vaches.

10% de remise sur les produits alimentaires de la ferme.



14

OrYgines

Maison de la Randonnée - rue des Remparts, 78730 Saint-Arnoult-en-Yvelines

Samedi 14 novembre

Sur réservation - 06 03 03 79 34 - isabelleallezy@gmail.com

Limitée à 12 personnes

11h : Osez Kombucha

Tous les secrets et bienfaits d'une boisson naturelle fermentée pour vous régaler.

14h30 : Secrets et astuces du kimchi et des légumes fermentés

Découvrez les bienfaits de leurs probiotiques naturels.

BOUTIQUE DE L'OFFICE DE TOURISME CRAQUEZ POUR L'AUTHENTICITÉ LOCALE



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

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

SAVEURS & PARTAGES

Les commerçants et producteurs locaux vous font vivre leur savoir-faire en direct !

Au programme : boissons chaudes aux épices automnales, gâteaux réconfortants, verres de vins, truffes et autres plaisirs. Une belle occasion de consommer local... et de se régaler !

Boucherie Lecaille

29 rue de la Libération - 78610 Ablis
01 30 46 31 03

Samedi 14 novembre, à partir de 10h

Carné et végétal

Accords des viandes et des légumes de saison.

16



Charlotte et la Chocolaterie

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

Du vendredi 13 au dimanche 15 novembre, de 10h à 13h et de 15h à 19h

Chaud devant !

Découverte des boissons chaudes à base de chocolats, café, épices, citrouilles avec des ingrédients de qualité et un service chaleureux.

10% de remise sur toutes les boissons.

Nicolas

13 rue du Général de Gaulle - 78120 Rambouillet
01 34 83 34 37

Vendredi 13 et samedi 14 novembre, de 16h à 19h

Escapade viticole

Explications et dégustations de vins du sud-ouest, blanc et rouge.



De Neuville

103 rue du Général de Gaulle - 78120 Rambouillet
01 34 83 92 58

Jeudi 12 et vendredi 13 novembre, de 10h à 13h et de 15h à 19h

Samedi 14 novembre, de 9h30 à 13h30 et de 14h30 à 19h

Les délices du chocolatier

Découverte des truffes véritables, marrons glacés, truffes au champagne ou encore les calendriers de l'Avent adulte et enfant.

Samedi 14 novembre

Séance de dédicaces de livres et vente de cartes postales réalisées par Mélanie Launay.

Cave des remparts

10 rue des Remparts - 78730 Saint-Arnoult-en-Yvelines
01 30 41 62 31

Du mercredi 11 au samedi 14 novembre, de 11h à 12h30

L'Automne en bouteille

Dégustation du vin d'automne de Saint-Arnoult.

17

La Grange d'Isabelle

57 rue André Thome - 78120 Sonchamp
06 21 59 01 98

Du mercredi 11 au samedi 14 novembre, de 9h à 13h, de 15h à 19h

Dimanche 15 novembre, de 9h à 13h

Parenthèse automnale

Craquez pour un gâteau fondant et une boisson chaude pour une pause toute en douceur

Formule (sur présentation du programme)

Thé + gâteau - 6.50€

Café + gâteau - 4.50€

**GASTRONOMIE
D'AUTOMNE**

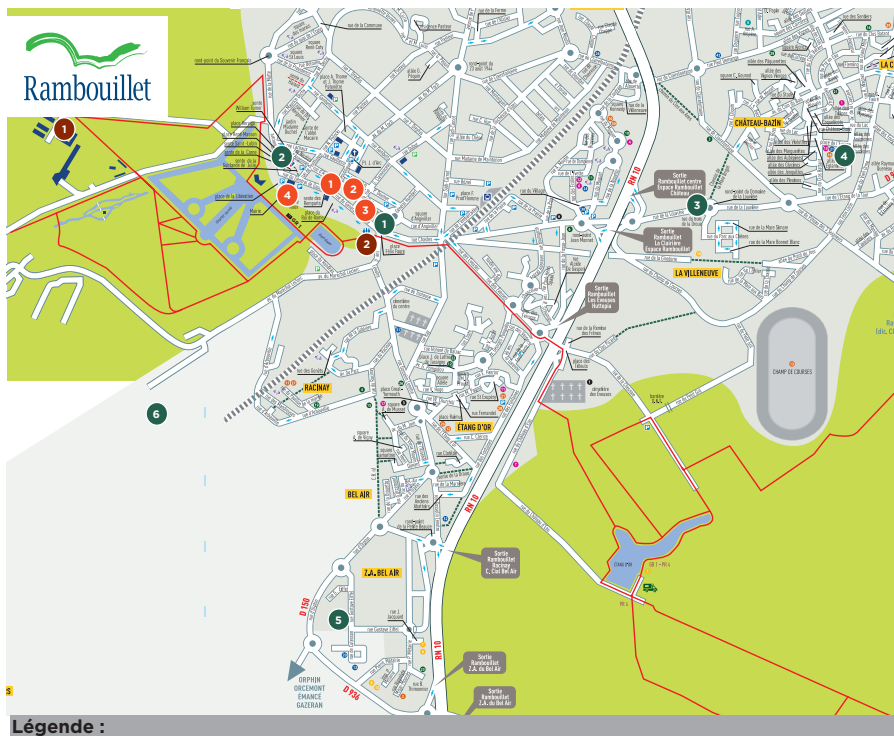
RAMBOUILLET
TERRITOIRES
COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION



- Menu/Plat
- Animation
- Dégustation

Tartes et Macarons :
26A rue de la Harpe
78610 Saint-Léger-en-Yvelines

PRÈS DE CHEZ VOUS



Légende :

- Menu/Plat
- Animation
- Dégustation

1 Bergerie nationale :
Parc du château

2 Marché Gastronomie & Artisanat :
Place Félix Faure

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

1 L'Industrie :
9 place Félix Faure

2 Le Relays :
1 place de la Libération

3 La Table de Baptiste
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

**GASTRONOMIE
D'AUTOMNE**

Rejoignez-nous sur  Gastronomie d'automne

L'AUTOMNE SE MET À TABLE !

GASTRONOMIE D'AUTOMNE

Marché

DE LA GASTRONOMIE ET DE L'ARTISANAT

DIMANCHE
15 NOVEMBRE
10 H - 17 H



**À RAMBOUILLET,
PLACE FÉLIX FAURE**

JEU CONOURS : de nombreux cadeaux à gagner !



www.ramboillet-tourisme.fr



**RAMBOUILLET
TERRITOIRES**
OFFICE DE TOURISME

#Gastronomiedautomne
f Gastronomie d'automne

☎ 01 34 83 21 21