



Office de tourisme de Rambouillet

# Gastronomie d'automne à Rambouillet XV<sup>e</sup> édition

dossier de presse

- Menus de saison dans les restaurants du 23 septembre au 16 octobre 2011
- Dîners insolites Samedis 24 septembre, 1<sup>er</sup>, 8 et 15 octobre 2011
- Produits de saison du 23 septembre au 16 octobre 2011
- Séjour gourmand du 23 septembre au 31 décembre 2011



contact : Emmanuelle Sarlanga, tél. : 01 34 57 34 89

Office de tourisme de Rambouillet  
place de la Libération 78120 Rambouillet  
contact@rambouillet-tourisme.fr  
www.rambouillet-tourisme.fr

## Menus de saison dans les restaurants du 23 septembre au 16 octobre 2011

Sous l'impulsion de l'Office de tourisme de Rambouillet, 10 restaurants de Rambouillet et des alentours mettent à l'honneur les produits de saison : gibiers, champignons, châtaignes... à partir du 23 septembre, jour de la Fête de la gastronomie

Le jeu qui a réuni quelques 700 participants en 2010 est reconduit : les bulletins de participation sont disponibles dans les restaurants participants.

Les lots sont 10 dîners pour 2 personnes.

Les lots sont offerts par les restaurants participants et Lombard et Guérin, l'entreprise gestionnaire des marchés de Rambouillet.

Le tirage au sort se déroulera Samedi 5 novembre 2011 à 11 h 00 à l'Office de tourisme de Rambouillet.

Les 10 participants sont :

- Bisson, Rambouillet
- Le Boléro, Rambouillet
- La Cantine du roy, Rambouillet
- L'Abbaye des vaux de Cernay, Cernay la ville
- L'Auberge de l'Artoire, Le Perray en Yvelines
- L'Auberge de la Garenne, Saint Rémy l'Honoré
- Le chant des oiseaux, Magny les hameaux
- Le château d'Esclimont, Saint Symphorien le château
- Le Normand, Chevreuse
- La Forêt d'émeraude, Le Perray en Yvelines

2 restaurateurs sont fiers de présenter leur métier et de faire visiter leur cuisine sur réservation :

- L'Auberge de l'Artoire, Le Perray en Yvelines
- Auberge de la Garenne, Saint Rémy l'Honoré

## Dîners insolites

Samedis 24 septembre, 1er, 8 et 15 octobre 2011

Pour surprendre, l'Office de tourisme de Rambouillet crée, le temps d'une soirée, des restaurants éphémères dans des lieux étonnants : un palais particulier, une ferme, une faisanderie et un lieu tenu secret. Au menu de ces soirées originales, dîner et animations pour ravir les papilles et faire voyager dans le temps.

### Chasse royale

#### Faisanderie

Samedi 24 septembre 2011 à 20 h 00

49 Euros par personne

La forêt de Rambouillet retentit encore des anciennes chasses à courre royales. Le temps d'une soirée, la « faisanderie », lieu historique de départ de chasses, se transformera en auberge de campagne et le gibier sera mis à l'honneur. Depuis Louis XV, les chasses sont accompagnées de sonneries de trompe qui permettent aux veneurs de communiquer entre eux et avec les chiens. Venez dîner au rythme des sonneurs.



### Dîner en blanc

Samedi 8 octobre 2011 à 20 h 00

gratuit

Pour que la soirée soit belle, chacun revêt ses vêtements blancs les plus élégants (et que blancs !), prépare son panier pique-nique chic avec soin et tout le monde se retrouve dans un lieu exceptionnel pour un dîner original et convivial. Où se déroule ce dîner ? Chuuut, c'est un secret gardé jusqu'au jour J...



### Soirée électronique

#### Bergerie nationale

Samedi 1<sup>er</sup> octobre 2011 à 20 h 00

59 Euros par personne

Les contrastes vous séduisent, cette soirée est faite pour vous. Dans une grange historique aux dimensions surprenantes, les produits du terroir sont mis à l'honneur. Mais point de nappes à carreaux et de mobilier rustique. La musique électronique rythme la soirée. Les dj se succèdent dans une ambiance tantôt lounge tantôt électro. Laissez-vous surprendre.



### Soirée Ier Empire

#### Palais du roi de Rome

Samedi 15 octobre 2011 à 20 h 00

59 Euros par personne

Le 20 mars 1811 naît le fils tant attendu par Napoléon. L'Empereur lui donne le titre de roi de Rome et ordonne de transformer l'hôtel du gouvernement en palais particulier. Les lieux ont changé depuis mais un accueil musical et un menu d'époque vont vous transporter au Ier Empire.



## Produits de saison du 23 septembre au 16 octobre 2011

### Faizane

A l'heure du repas, ne manquez pas de goûter la spécialité gastronomique de Rambouillet : la terrine Faizane.

Faizane est une création de l'Office de tourisme de Rambouillet élaborée avec le concours des artisans et commerçants locaux. Elle est fabriquée de façon artisanale en France, à base de produits français et le faisan, son principal ingrédient, provient de la forêt de Rambouillet. C'est une terrine à la saveur authentique qui réjouit les connaisseurs de produits simples et vrais.

### Où trouver Faizane ?

- Office de tourisme de Rambouillet  
place de la Libération, Rambouillet
- Boucherie du parc  
11 place Félix Faure, Rambouillet
- Boutique gourmande  
Parc du château, Rambouillet
- Carré d'or  
95 rue du général de Gaulle, Rambouillet
- Charcuterie du château  
8 rue du général de Gaulle, Rambouillet
- Espace Rambouillet  
D27, Rambouillet
- Les Halles de Rambouillet  
24 rue Raymond Patenôtre, Rambouillet
- Huttopia Rambouillet  
route du château d'eau, Rambouillet
- Intermarché  
CC La Clairière, Rambouillet
- Le Jardin du roi de Rome  
97 rue du Général de Gaulle, Rambouillet
- Marché plus  
1 rue de Penthièvre, Rambouillet
- Tout un fromage  
87 rue du Général de Gaulle, Rambouillet
- Restaurant Bisson  
1 rue du Général de Gaulle, Rambouillet
- Mercure Rambouillet - Relays du château  
1 place de la Libération, Rambouillet
- Hôtel Saint Charles  
15 rue de Groussay, Rambouillet
- Chez Marylène  
2 rue de la Mairie, Hermeray



## Produits de saison du 23 septembre au 16 octobre 2011

### **La feuille d'automne**

Pan & Pasti

Un dessert de saison : La feuille d'automne est un crémeux au chocolat posé sur un croustillant praliné noisette et un biscuit sacher.

### **La Raisinette**

Chocolats de Neuville

Le raisin est le fruit roi de l'automne. La Raisinette met le raisin à l'honneur avec son cœur de ganache au rhum et au raisin.

### **Corbières Château Lacour Manoy**

Relais du vigneron

L'automne, c'est le temps du vin, sa naissance, et dans la cave le commencement d'une alchimie mystérieuse, la lente transformation du raisin en un divin breuvage...

Offre spéciale Corbières Château Lacour Manoy - 2002 : 10 Euros au lieu de 12,50 Euros

### **Festi-céréales**

Boulangerie de la mairie

Avec l'automne, voici un gros pain gourmand à base de céréales, de noix, noisettes et raisins secs.

### **Fromages d'automne**

Tout un Fromage

Votre fromager-affineur vous propose une sélection de trois fromages particulièrement savoureux au début de l'automne :

- Le Saint-Florentin fermier mi-affiné, fromage de l'Yonne, au lait cru de vache, à pâte onctueuse
- Le Mothais sur feuille, chèvre fermier des Deux-Sèvres, affiné sur une feuille de châtaignier, sa croûte est fine, sa pâte est fondante et son goût est délicat
- Le Morbier affiné, fabriqué dans le Jura au printemps puis affiné pendant 120 à 150 jours, il prend des couleurs et développe des arômes de sous-bois et des saveurs fruitées

Offre spéciale plateau de 3 fromages d'automne pour 4 personnes, décoré et agrémenté : 15 Euros

## Séjour gourmand du 23 septembre au 31 décembre 2011

Le chef de la Villa Marinette, Sébastien Bourgeois, fait découvrir sa table avec un menu dégustation composé de produits frais et de saison. C'est le moment de séjourner à Rambouillet dans un hôtel confortable et de flâner en ville ou se promener en forêt.

129 Euros par personne (base chambre double) (supplément de 10 Euros par personne pour le dîner du Samedi et le déjeuner du Dimanche)

Ce forfait comprend :

- 1 dîner au restaurant Villa Marinette : 2 entrées, 1 poisson, 1 viande, 1 fromage, 1 dessert, 1 apéritif maison, l'eau minérale plate ou gazeuse, les vins servis à discrétion, le café
- 1 nuit + petit-déjeuner au Mercure\*\*\*\* Relays du château

L'hébergement : Le Relays du château, construit par Louis XVI, a vu passer Ravel et Hemingway. Situé au cœur de la ville, face au château, il a rouvert en 2006 après une modernisation totale et réussie.

Réservation : Office de tourisme de Rambouillet [www.rambouillet-tourisme.fr](http://www.rambouillet-tourisme.fr) ou tél. : 01 34 83 21 21