

Du 16 novembre au 1<sup>er</sup> décembre 2013



# d'Yvelines

*"C'est Bon pour la Cuisine"*

INFORMATION

01 39 07 85 02

PROGRAMME ET RÉSERVATION

[www.goutsdyvelines.fr](http://www.goutsdyvelines.fr)

LEON / SHUTTERSTOCK.COM | Crédit : Shutterstock - 51 5 012 185 RCS Paris



750g  
n°1 de la recette



**Yvelines**  
Conseil général



# Féru de gastronomie et fins gourmets,

## CE NOUVEL ÉVÉNEMENT « GOÛTS D'YVELINES » EST FAIT POUR VOUS !

La tradition culinaire et les Yvelines, c'est de l'histoire ancienne. Savez-vous par exemple que le fameux « Paris-Brest » a été créé à Maisons-Laffitte, ou bien la sauce béarnaise au Pavillon Henri IV à Saint-Germain-en-Laye... Les Yvelines ont une longue et riche tradition culinaire !

Fans de bonnes recettes, de bons produits et de petits secrets culinaires, nous avons créé un événement qui rassemble tout ce que vous pouvez attendre. Du 16 novembre au 1er décembre, nous vous proposons une manifestation haute en couleur et riche en saveurs, pour aiguïser vos papilles et vos sens en attendant les fêtes de fin d'année.

Pour ouvrir en beauté ces 3 semaines gourmandes, une grande « battle » réunissant des cuisiniers amateurs vous est proposée au Palais des Congrès de Versailles le 17 novembre ! C'est un évènement comme à la télé, où 4 cuisiniers seront coachés par des Chefs yvelinois. Ces derniers auront aussi le plaisir de réaliser sous vos yeux des démonstrations étonnantes, et qui sait ? Peut-être de vous révéler quelques astuces de pro !

Ensuite, chaque week-end de ces 3 semaines de fête, tous nos artisans et artistes de bouche du département se sont mis en quatre pour vous dévoiler les coulisses de la gastronomie. Les producteurs vous proposent des ateliers et des dégustations, n'hésitez pas et goûtez ! Les châteaux et musées s'y mettent aussi et vous font découvrir l'histoire de la gastronomie. Les boulangers, pâtisseries et chocolatiers sont de la partie et vous ouvrent leurs fournils et laboratoires. C'est toujours excitant de rentrer dans les secrets de fabrication des professionnels.

Nos Chefs restaurateurs ne sont pas en reste et mettent pour vous les petits plats dans les grands ! Ils vous proposent tous les jours, du 14 novembre au 1er décembre inclus, des menus élaborés spécialement pour Goûts d'Yvelines, à base de produits du terroir locaux. Car oui, les Yvelines regorgent de petits trésors gastronomiques : foie gras, fromages, confitures et bien d'autres encore.

A consommer sans modération du 16 novembre au 1er décembre, nous vous attendons nombreuses et nombreux.

### LÉGENDE



Accessible / difficilement accessible pour les personnes à mobilité réduite.



Les sites disposent tous de WC sur place, sauf ceux mentionnés avec le picto ci-contre.

**Henri-François de Breteuil**  
Président d'Yvelines Tourisme

# Les cuisiniers amateurs se mettent en scène !

16 nov.  
—  
17 nov.

17 nov.

1

RÉSERVATION OBLIGATOIRE

©Thinstock

AVIS AUX GOURMETS ET GOURMANDS ! POUR L'OUVERTURE DE GOÛTS D'YVELINES, LE PALAIS DES CONGRÈS DE VERSAILLES ACCUEILLE UNE GRANDE BATTLE DE CUISINE ! QUATRE CUISINIERS AMATEURS VONT S'AFFRONTER DEVANT VOUS POUR RÉALISER LA MEILLEURE RECETTE À BASE DE PRODUITS DU TERROIR !

**17 novembre de 14 h à 18 h 30 (en continu tout l'après-midi).**

Un grand jeu concours, organisé par Yvelines Tourisme en collaboration avec 750g. com (\*) et ouvert à tous les cuisiniers amateurs, va permettre de sélectionner 4 amoureux de la cuisine ! Ils vont se rencontrer le 17 novembre au Palais des Congrès de Versailles et comparer leurs talents lors de 4 mini joutes culinaires.

Durant ces défis, orchestrés par Eric Roux, animateur pour Cuisine +, ils vont devoir réaliser 2 recettes, chacune d'entre elles mettant à l'honneur un produit du terroir des Yvelines. Une excellente façon d'apprendre à cuisiner des produits frais, sains et savoureux ! A l'issue de ces défis, 2 d'entre eux accéderont à la finale qui élira le meilleur cuisinier ! De superbes lots seront à gagner : week-end romantique dans un magnifique hôtel, dîner gastronomique, électroménager de cuisine, produits du terroir... Avis aux amateurs !

Pour les aider dans l'élaboration de leurs recettes, les candidats vont être épaulés par des chefs dont ceux des restaurants Le Numéro 3 (Le Tremblay-sur-Mauldre), Le Domaine de la Corniche (Rolleboise) ou le LM Caffè (Versailles). Ces 4 chefs vont également orchestrer avec talent, pour le plus grand plaisir des spectateurs, des démonstrations de cuisine au cours desquelles vous pourrez apprendre astuces et tours de main. Plaisir des yeux et des papilles garanti !

(\*) Détails et inscription au jeu concours pour participer à la battle sur [www.goutsdyvelines.fr](http://www.goutsdyvelines.fr)

Animation organisée par **Yvelines Tourisme** en partenariat avec :

**750g**  
n°1 de la recette

Information/Réservez (obligatoire) sur [goutsdyvelines.fr](http://goutsdyvelines.fr) ou au 01 39 07 85 02

**Palais des Congrès de Versailles**  
10, rue de la Chancellerie  
78000 Versailles

## BON À SAVOIR :

entrée gratuite pour tous, petits comme grands gourmets !



©2013 - C Hamon - CDT78

16  
nov.  
—  
17  
nov.

Information/Réservation  
(obligatoire) sur  
goutsyvelines.fr  
ou au 01 39 07 85 02

Limité à 3 pers/animation

**Chambre d'hôte**  
**«La maison de Chatou»**  
60, avenue Foch  
78400 Chatou  
www.lamaisondechatou-  
city-break.com



©2012 J. Chiaffrino  
La Maison de Chatou

## 2 *Les ateliers de cuisine de la Maison de Chatou*

Jacques, heureux propriétaire de la chambre et table d'hôte « La maison de Chatou », vous propose de vous faire partager sa passion et son savoir-faire de la cuisine et plus particulièrement des desserts ! A travers trois ateliers, vous allez bientôt connaître toutes les ficelles pour régaler vos amis et vos proches. Desserts à emporter bien sûr !

**16, 23 et 30 novembre à 14 h 30 (durée : 2 h 30) :** apprenez à préparer une génoise accompagnée de sa crème mousseline et de poires pochées au sirop (animation 1).

**17, 24 novembre et 1er décembre à 9 h 30 (durée : 1 h 30) :** les plus petits ne sont pas oubliés ! Un atelier « madeleines » pour les plus de 8 ans leur est proposé (animation 2).

**17, 24 novembre et 1er décembre à 14 h 30 (durée : 2 h) :** cuire des blancs meringués, préparer une crème anglaise, réaliser un caramel décaité et confectionner des biscuits punchés au sirop à l'eau de vie... C'est ce que vous propose la Maison de Chatou ! Ce n'est pas le moment d'être privé de dessert ! (animation 3). **TARIF : Animation 1 : 25€/pers Animation 2 : 15€/pers Animation 3 : 20€/pers**



©2013 Cazaudehore

## 3 *Cazaudehore et la cave aux merveilles !*

**16, 17, 23, 24, 30 novembre et 1er décembre.** Nez, bouche, robe, arôme, typicité, bouquet... Ces mots vous paraissent encore flous ? Non ce n'est pas un effet du vin de ce midi, mais surtout, ils ne vous seront plus inconnus dès que vous aurez rencontré les savants sommeliers du Cazaudehore ! Grâce à eux, vous découvrirez une sélection de la cave du restaurant, qui compte près de 30 000 bouteilles couvrant 400 références !

**16 et 17 novembre à 18 h (durée : 1 h) :** dégustation Bourgognes blancs, du Chablis à la Côte de Beaune (animation 1).

**23 et 24 novembre à 18 h (durée : 1 h) :** dégustation Bordeaux, du Pessac-Léognan au Sauternes (animation 2).

**30 novembre et 1er décembre à 18 h (durée : 1 h) :** dégustation Champagnes, du Blanc de blancs au Rosé (animation 3). **TARIF : Animation 1 : 45€/adulte, Animations 2 et 3 : 65€/adulte**

Information/Réservation  
(obligatoire) sur  
goutsyvelines.fr  
ou au 01 39 07 85 02

Limité à 12 pers/animation

**Cazaudehore  
la Forestière**  
1, avenue  
du Président Kennedy  
78100  
Saint-Germain-en-Laye  
www.cazaudehore.fr





4

## C'est l'heure du goûter à la Bergerie Nationale !

**16, 17, 23, 24, 30 novembre et 1<sup>er</sup> décembre à 15 h (durée: 1 h).** Driiiiing, la cloche a sonné, c'est l'heure du goûter ! Alors petits amis, courez vous mettre au chaud à la Bergerie Nationale et apprenez à vos parents à préparer, avec les produits de la ferme, le goûter qui fera jalouser tous vos copains d'école !

TARIF : 6€/adulte, 3€/enfant entre 3 et 12 ans

Information/Réervation  
(obligatoire) sur  
goutsdyvelines.fr  
ou au 01 39 07 85 02

Limité à 15 enfants/animation  
(surveillance par les parents  
obligatoire)

### Bergerie Nationale

Parc du château  
78514 Rambouillet cedex  
www.bergerie-nationale.  
educagri.fr



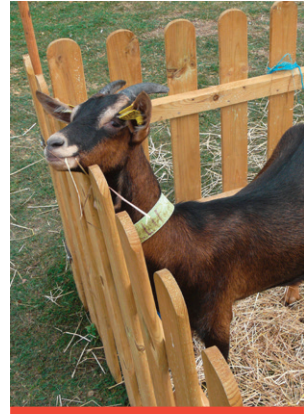
5

## Un cours de cuisine Absolument gourmand !

**16, 23, 30 novembre et 1<sup>er</sup> décembre.** L'atelier Absolument gourmand propose à tous les gourmets curieux, des cours de cuisine uniques et de belles dégustations en perspective ! **16 et 23 novembre à 10 h (durée: 2 h 30):** essayez-vous à la cuisine, c'est le moment ! Au menu, des recettes mises au point par François Bisque : carotte mouillette au pain d'épice mais aussi un suprême de barbue citronnelle pistache.

**30 novembre et 1<sup>er</sup> décembre à 10 h (durée: 2 h 30):** et vous, vous êtes plutôt sucré ou salé ? Et pourquoi ne pas mélanger les genres ? Vous ne le saviez peut-être pas mais les macarons et les éclairs salés, ça existe ! Venez tester ces recettes originales : des macarons salés composés de gelée de tomate, de noisettes et de fromage frais ou encore des éclairs aux carottes et magret fumé sans oublier le foie gras panais... Et après l'effort le réconfort, vous pourrez déguster vos réalisations !

TARIF : 40€/adulte et 30€/enfant entre 8 et 12 ans



©2009 S.Tondut CDT78

Information/Réervation  
(obligatoire) sur  
goutsdyvelines.fr  
ou au 01 39 07 85 02

Limité à 12 personnes/  
animation

### Absolument gourmand

134, rue du Prieuré  
78955  
Carrières-sous-Poissy  
www.absolumentgour-  
mand.fr



©2013 octobre Absolument Gourmand



Information/Réservation  
(obligatoire)  
sur [goutsdyvelines.fr](http://goutsdyvelines.fr)  
ou au 01 39 07 85 02

Limité à 20 personnes/  
animation

**Distillerie du Noyau  
de Poissy**

105, rue du Général  
de Gaulle  
78300 Poissy



Information/Réservation  
(obligatoire)  
sur [goutsdyvelines.fr](http://goutsdyvelines.fr)  
ou au 01 39 07 85 02

Limité à 5 personnes/  
animation.

**Pan & Pasti**  
La Clairière

78120 Rambouillet



Information/Réservation  
(obligatoire)  
sur [goutsdyvelines.fr](http://goutsdyvelines.fr)  
ou au 01 39 07 85 02

Limité à 10 personnes/  
animation

**Cuisine Coup de Cœur**

6, rue James Linard  
78220 Viroflay  
[www.cuisinecoupdecoeur.com](http://www.cuisinecoupdecoeur.com)



**6 Du fruit au noyau... de Poissy !**

**16, 23 et 30 novembre à 15 h (durée : 2 h 30).** Gourmands et gourmets, vous êtes officiellement conviés à faire voyager vos sens à l'occasion d'une plongée au cœur de cette distillerie yvelinoise : coulisse de fabrication, démonstrations, dégustations, vos spécialités Pisciacaises qui s'habillent des couleurs de saison ? C'est ici, et maintenant !

TARIF : 19€/personne



© Pan & Pasti

**4 L'envers du décor chez Pan & Pasti !**

**16, 23 et 30 novembre toutes les 20 minutes de 9 h à 13 h (durée : 20 minutes).** Et si vous découvriez les secrets d'un boulanger ? Pan & Pasti vous propose une visite des 60 m<sup>2</sup> de sa boutique mais surtout... des 500 m<sup>2</sup> de son laboratoire où tout, de la fabrication du pain à l'élaboration des gâteaux, en passant par la confection des chocolats, vous sera expliqué en détails. De quoi avoir l'eau à la bouche à la fin de la visite !

Accès gratuit

**8 Cuisine Coup de cœur !**

**16 novembre à 11 h 30 (durée : 1 h 30).** Certains ont l'habitude de mettre de l'eau dans leur vin. Jean-Baptiste Martin, chef de l'atelier Cuisine Coup de cœur, ne peut quant à lui pas s'empêcher de mettre... de la bière dans ses mets ! Et pas n'importe laquelle en plus, l'excellente Volcelest de la vallée de Chevreuse ! Le temps d'un cours de cuisine, apprenez avec lui à accorder vos mets à l'aide de cet ingrédient original et tout en finesse. TARIF : 24€/adulte

1

## L'Atelier Cuisine de Patricia

**16, 23 et 30 novembre.** Que vous soyez cuisinier en herbe ou simple amateur, Patricia Boussaroque vous emmène à la découverte de nouveaux plaisirs gustatifs ! Après un petit tour sur le marché Notre-Dame où elle vous dévoilera ses bons plans pour toujours avoir des produits frais de qualité, cette passionnée de cuisine et de pâtisserie vous emmènera dans son atelier. Patricia va vous faire partager son amour pour la bonne cuisine et vous apprendre tous ses trucs et astuces pour épater vos proches !

**16 novembre de 10 h 30 à 14 h (durée : 3 h 30) :** cours spécial débutants – entrée, plat, dessert.

**De 16 h à 19 h 30 (durée : 3 h 30) :** élaboration d'une tarte meringuée aux poires caramélisées.

**23 novembre de 10 h 30 à 14 h (durée : 3 h 30) :** élaboration d'un menu « Viva l'Italia ! » – entrée, plat, dessert.

**De 16 h à 18 h (durée : 2 h) :** élaboration d'un gâteau basque.

**30 novembre de 10 h 30 à 14 h (durée 3 h 30) :** élaboration d'un menu « Cuisine contemporaine » – entrée, plat, dessert.

**De 16 h à 18 h (durée : 2 h) :** élaboration d'un Paris-Brest.

TARIF : 45€adulte pour le cours de cuisine  
et 30€adulte pour le cours de pâtisserie

Information/Réservation  
(obligatoire)  
sur [goutsdyvelines.fr](http://goutsdyvelines.fr)  
ou au 01 39 07 85 02

Limité à 4 personnes/  
animation

**Atelier Cuisine de Patricia**  
4, rue André Chénier  
78000 Versailles  
[www.lateliercuisinedepatricia.com](http://www.lateliercuisinedepatricia.com)



16  
nov.  
—  
17  
nov.

7

## La ferme grandeur nature à Viltain

Connaissez-vous la Ferme pédagogique de Viltain ? Ici on découvre la vie grandeur nature et surtout on la goûte ! Son activité principale : la culture de céréales et l'élevage de vaches laitières.

**16 et 17 novembre de 11 h à 18 h (en continu) :** la ferme de Viltain vous propose de déguster ses fameuses faisselles. L'occasion de découvrir de nouvelles recettes à base de ce fromage frais de lait cru ! Et oui, la faisselle peut s'employer dans de nombreuses recettes culinaires, alors tous à vos tabliers !

**16 et 17 novembre de 11 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h (durée : toutes les 10 minutes) :** venez en apprendre plus sur la fabrication de la faisselle !

**16 novembre de 9 h à 19 h et 17 novembre de 10 h à 19 h (durée : toutes les 15 minutes, visite libre) :** venez découvrir la salle de traite. Possédant près de 700 vaches dont 300 vaches laitières, la ferme produit près de 8 500 litres de lait par jour ! Accès gratuit

©2009 Richard Boutin



Information/Réservation  
(obligatoire)  
sur [goutsdyvelines.fr](http://goutsdyvelines.fr)  
ou au 01 39 07 85 02

**La Ferme de Viltain**  
Chemin de Viltain  
78350 Jouy-en-Josas  
[www.viltain.fr](http://www.viltain.fr)



9

## Une journée à la Ferme de la Grand Maison

**16 novembre de 9 h à 18 h (en continu).** Il n'y a pas que dans le cochon que tout est bon ! Frédéric et Martine vous proposent de venir déguster en toute convivialité leur charcuterie, produite sur place à partir de viande bovine et porcine. Terrines de pâté, rillettes, saucissons... Vous pourrez aussi en profiter pour découvrir l'exploitation, située en plein cœur de la vallée de Chevreuse, et acheter de la viande issue de leur élevage.

Accès gratuit

Information/Réservation  
(obligatoire)  
sur [goutsyvelines.fr](http://goutsyvelines.fr)  
ou au 01 39 07 85 02

**Ferme de la Grand Maison**  
Rue de la Grand Maison  
78460 Chevreuse  
[www.fermedelevagegrand-maison.fr](http://www.fermedelevagegrand-maison.fr)



10

## En Harmonie... avec les champignons !

**16 novembre à 20 h (durée : 2 h 30).**

Et oui, c'est l'automne ! Et parce qu'avec Sophie et Sébastien, propriétaires du restaurant l'Harmonie, les recettes poussent comme des champignons, apprenez la mycologie à travers un repas dégustation autour de cet ingrédient naturel et délicieux ! Apéritif offert.

TARIF : 35€ / adulte

Animation organisée en collaboration avec l'Office de Tourisme du Mesnil-Saint-Denis

Information/Réservation (obligatoire)  
sur [goutsyvelines.fr](http://goutsyvelines.fr)  
ou au 01 39 07 85 02

Limité à 30 personnes/animation

**Restaurant l'Harmonie**  
11, rue Raymond  
Berrurier  
78320 Le Mesnil-Saint-Denis



©2013 Let's Cook inEnglish!

1

## Un cours de cuisine « made in USA »\* - *Let's Cook! inEnglish*

**17, 24 novembre et 1er décembre à 15 h (durée : 2 h).** Quelle est cette fête américaine qui se célèbre le 4e jeudi de novembre, où tous les américains mangent le même repas ? Et oui c'est Thanksgiving ! Teri Multon, originaire du New Jersey, vous invite à découvrir, pendant un cours de cuisine en anglais of course, 2 recettes typiquement américaines : cranberry sauce et la fameuse pumpkin pie ! La dégustation se fera sur place et les gourmands pourront en ramener à la maison.

TARIF : 20€/adulte et enfant à partir de 6 ans

\* à l'américaine

Information/Réservation  
(obligatoire)  
sur [goutsyvelines.fr](http://goutsyvelines.fr) ou au 01  
39 07 85 02

Limité à 8 personnes/  
animation

**Let's Cook! inEnglish**  
49, rue de Montreuil  
78000 Versailles  
[www.inEnglish.fr](http://www.inEnglish.fr)





11 *La gastronomie selon  
Alexandre Dumas*

**17 novembre à 14 h 30 (rendez-vous à 14 h 15, durée: 1 h 30).** Vous avez tous entendu parler des Trois Mousquetaires ou encore du Comte de Monte-Cristo ? Mais saviez-vous qu'Alexandre Dumas avait également écrit... un Grand Dictionnaire de cuisine ? Explorez le château de Monte-Cristo et découvrez cette œuvre colossale qui contient plus de 3 000 recettes mais aussi des anecdotes biographiques, des références historiques, des récits de voyage qui en font un véritable roman gastronomique ! **TARIF : 11€/pers**

©2011 - Pascal Gréboval - CDT78



Organisé par l'Office de Tourisme du Pays des Impressionnistes

Information/Réreservation (obligatoire) sur [goutsdyvelines.fr](http://goutsdyvelines.fr) ou au 01 39 07 85 02

Limité à 25 personnes/animation

**Château de Monte-Cristo**  
Pavillon d'accueil du château de Monte-Cristo  
78560 Le Port-Marly  
[www.chateau-monte-cristo.com](http://www.chateau-monte-cristo.com)



12 *Secrets de fabrication artisanale  
et d'antan à la Ferme de Gally*

**17 novembre de 10 h à 18 h (en continu).** À la Ferme de Gally, vos yeux vont se régaler autant que vos papilles ! Venez discuter avec les producteurs locaux, qui seront à l'honneur à cette occasion, de leurs fermes et ce qui y pousse ou s'y fabrique, avant de déguster avec délice - et pourquoi pas acheter ! - leur production... C'est aussi l'occasion d'apprendre les secrets et tours de main pour réaliser de bonnes soupes d'autrefois ! **Accès gratuit**

©2009 S Tondut CDT78



Information/Réreservation (obligatoire) sur [goutsdyvelines.fr](http://goutsdyvelines.fr) ou au 01 39 07 85 02

**La Ferme de Gally**  
RD7 - Route de Bailly  
78210 Saint-Cyr-l'Ecole  
[www.ferme.gally.com](http://www.ferme.gally.com)



Information/Réreservation  
(obligatoire)  
sur [goutsyvelines.fr](http://goutsyvelines.fr)  
ou au 01 39 07 85 02

Limité à 20 personnes/  
animation

**Panier Bio**

Z.A. de la Croix rompue  
78720 Senlisse  
[www.panierbio.fr](http://www.panierbio.fr)



©Panier Bio



13

*Avec Panier Bio, à la poêle ou la vapeur,  
les légumes dans tous leurs états !*

**17 novembre à 10 h, 11 h 30, 14 h et 15 h 30 (durée : 1 h environ).** Votre poêle en a soupé des légumes ordinaires ? Offrez-lui une seconde jeunesse grâce à Panier Bio, qui vous propose quantité de recettes simples et rapides pour cuisiner les légumes locaux oubliés ! Une façon de s'approprier les recettes de nos grands-mères et de retrouver des saveurs et goûts de notre enfance. Et bien sûr, on vous livre tous les secrets pour cultiver ces légumes d'antan. Les graines et les recettes vous seront même offertes !

TARIF : 2€/adulte, gratuit pour les moins de 15 ans

Information/Réreservation  
(obligatoire)  
sur [goutsyvelines.fr](http://goutsyvelines.fr)  
ou au 01 39 07 85 02

Limité à 30 personnes pour  
la visite, pas de limite pour  
les contes.

**Château de Breteuil**

Choisel  
78460 Chevreuse  
[www.breteuil.fr](http://www.breteuil.fr)



9

*La gastronomie à la Belle Epoque  
au Château de Breteuil*

**17 novembre à 16h30 (durée : 1h).** Le Château de Breteuil a organisé des dîners et repas pour les plus illustres personnages : la princesse Amélie, Reine du Portugal, y a même séjourné ! C'est là, par exemple, que fut célébré le 1er anniversaire de l'Entente cordiale. Un parcours dans les anciennes cuisines et salles à manger va également être l'occasion de découvrir quelques exemples de menus d'époque et même des archives de famille ! Et pour mettre en appétit les plus petits, deux contes gourmands et un conte de Perrault sont également au programme ! TARIF : 15,50€/adulte et 12,50€/enfant entre 5 et 18 ans

©2009 S Tonduat CDT78





# Menu spécial produits du terroir yvelinois

## LES RESTAURANTS PARTENAIRES DE L'ÉVÉNEMENT

Je suis très heureux que les Yvelines organisent cette première édition de « Goûts d'Yvelines », qui va permettre une mise en avant toute particulière de la « Gastronomie ». Par ce mot, j'entends bien évidemment tous les artisans des métiers de bouche qui œuvrent chaque jour pour le meilleur par amour du produit, mais aussi tous ces artisans producteurs qui cultivent notre terre, élèvent et produisent dans le respect des traditions.

Une telle manifestation va permettre aux restaurateurs mais aussi boulangers, chocolatiers, pâtisseries et autres métiers de bouche, de montrer notre savoir-faire au grand public.

Une telle vitrine permettra à chacun de faire entrer le public dans la partie « cachée » de notre métier, dans les coulisses, dans les cuisines ou les labos.

Une telle manifestation va permettre de rapprocher les professionnels des métiers de bouche du grand public mais aussi, nous l'espérons, de susciter des vocations chez les plus jeunes qui n'ont accès aux grands chefs que par la télévision.

L'union fait la force, artisans du bon goût et producteurs de qualité, tout est rassemblé dans les Yvelines pour faire de cette fête une réussite !

**Laurent Trochain**

Etoilé Michelin

Châteaux et Hôtels Collection

Président de l'association

« les belles maisons du 78 »

Président de l'association

« Générations Cuisines et Cultures »



CHÂTEAUX  
& HÔTELS  
COLLECTION®

Le charme, le vrai.

3

## Pavillon Henri IV

Dans l'écrin de verdure des jardins de Saint-Germain-en-Laye, vous goûterez dans cette demeure chargée d'histoire (où naquit Louis XIV) un Festin de Roy élaboré spécialement pour l'occasion ! Menu spécial proposé midi et soir.

### Pavillon Henri IV

19 - 21 rue Thiers  
78 100

Saint-Germain-en-Laye

Informations/réervation :

01 39 10 15 15

www.pavillon-henri-4.com

Tarif : 49 €/adulte



### Exemple de menu Au Pavillon Henri IV

Noix de Saint Jacques rôties, fricassée de champignons de la Ferme de Montesson

Eventail des fromages de la Ferme des 3 ponts à Auffargis

Mille-feuille aux Pommes, parfum au cidre Bio de Saint Forget



© 2013 - C. Guérin - CDT78 - Le Numéro 3

21

## Le Numéro 3

Le Chef étoilé Laurent Trochain et son épouse Julie ont le plaisir de choisir pour vous les meilleurs produits de saison, dans le but de vous surprendre et d'émerveiller vos papilles. Menu spécial proposé midi et soir (sauf le samedi soir) .

### Restaurant Numéro 3

3, rue du Général  
de Gaulle

78490

Le Tremblay-sur-Mauldre

Informations/réervation :

01 34 87 80 96

www.restaurant-

numero3.fr

Tarif : 48€/adulte et 24€/

enfant entre 8 et 12 ans



9

## Le Clos de Chevreuse

Le chef propriétaire Laurent Gasnier vous accueille en compagnie de sa femme Stéphanie, au coin du feu de cheminée dès les 1<sup>ers</sup> frimas de l'automne.

Menu spécial proposé midi et soir.

### Le Clos de Chevreuse

33, rue de Rambouillet  
78460 Chevreuse



Informations/réervation :

01 30 52 17 41

http://www.leclosdechevreuse.net/LeClos/

Tarif : 42€/personne

1

## Les Trois Marches

Montez les Trois Marches de ce restaurant et dégustez les plats confectionnés avec passion par le chef : cuisine française traditionnelle revisitée au goût du jour ! Menu spécial proposé midi et soir.

### Les Trois Marches

22, rue de Satory  
78 000 Versailles



Informations/réervation :

01 30 21 86 09

www.lestroismarches78.fr

Tarif : 36 €/adulte et 22 €/

enfant entre 6 et 12 ans (petite portion)

11

## le Bistrot Italien

Dans un cadre agréable et chaleureux, appréciez des plats traditionnels et spécialement pour l'occasion... un menu 50 % Yvelines - 50 % Italien ! Menu spécial proposé midi et soir (tous les jours sauf le dimanche).

### Le Bistrot Italien

7, rue de Paris  
78 560 Le Port-Marly



Informations/réervation :

01 39 58 44 56

www.lebistrotitalien.fr

Tarif : 49 €/ adulte

(vin non compris)



## 16 **Domaine de la Corniche**

Au Domaine de la Corniche, la modernité du style du restaurant Le Panoramique n'a d'égal que la saveur des produits ! Menu spécial proposé midi et soir (tous les jours sauf le dimanche).

### Domaine de la Corniche

5, route de la Corniche  
78270 Rolleboise

#### Informations/réservation :

01 30 93 20 00  
www.domainedelacorniche.com

Tarif : 53€/adulte  
(en 3 services)



©2013 Cazaudehore

## 3 **Restaurant Cazaudehore la Forestière**

Savourez la cuisine inventive et légère du Cazaudehore, souvent inspirée des traditions du Sud-Ouest, dans une maison de campagne à l'ambiance familiale. Menu spécial proposé midi et soir.

### Restaurant Cazaudehore la Forestière

1, avenue du président Kennedy  
78 100 Saint-Germain-en-Laye

#### Informations/réservation :

01 30 61 64 64  
www.cazaudehore.fr

Tarif : 45€/adulte



## 7 **Chai moi**

Poussez la porte de ce restaurant qui vous propose, outre une délicieuse cuisine traditionnelle, de prendre le temps de déguster un verre à son bar à vins. Menu spécial proposé midi et soir.

### Chai moi

1, rue de Beuvron  
78350 Jouy-en-Josas

#### Informations/réservation :

01 39 56 04 04

Tarif : 24,90€/pers



### Exemple de menu Au Chai moi

Champignons de Montesson à la crème  
Carbonnade de bœuf à la bière de Bonnelles  
Fromage de la ferme des 3 ponts d'Auffargis.

## 20 **L'Auberge de l'Elan**

Maison de village où se mêlent déco rustique et vaisselle moderne, l'Auberge vous propose une cuisine de marché et de passion concoctée par le chef Maître restaurateur. Menu spécial proposé midi et soir.

### L'Auberge de l'Elan

5, rue du village  
«Les Bordes»  
78720 La Celle-Les-Bordes

#### Informations/réservation :

01 34 85 15 55  
www.laubergedelelan-78.com

Tarif : 40€/adulte et 20€/enfant entre 3 et 14 ans



## 1 **Restaurant LM Caffè**

Au cœur de Versailles, les moments de détente gourmande se vivent au LM Caffè, grâce à la chaleureuse cuisine méditerranéenne, servie dans un décor contemporain. Menu spécial proposé midi et soir.

### Restaurant LM Caffè

Pullman Versailles Château  
2 bis, avenue de Paris  
78000 Versailles

#### Informations/réservation :

01 39 07 46 46  
www.pullmanhotels.com

Tarif : 35€/pers



## 27 **Auberge de la Chapelle**

Ambiance chaleureuse en plein cœur de la vallée de Chevreuse, cuisine de pure tradition gastronomique française à consommer près de la cheminée! Menu spécial proposé midi et soir.

### Auberge de la Chapelle

6, Route de Romainville  
78470 Milon-la-Chapelle

#### Informations/réservation :

01 30 52 10 00  
www.auberge-chapelle.com

Tarif : 35€/adulte



## 28 Restaurant du Château de Villiers-le-Mahieu

Goûtez les saveurs exquises du restaurant, mixant tradition culinaire et saveurs légères d'aujourd'hui, en profitant de la vue sur le parc et ses terrasses. Menu spécial proposé les soirs uniquement.

**Restaurant du Château de Villiers-le-Mahieu**

Rue du Centre  
78770 Villiers-le-Mahieu

Informations/réervation :  
01 34 87 44 25  
www.chateauvilliers.com

Tarif : 45€/adulte



## 24 Bistro Gourmand

Le Bistro Gourmand vous propose une cuisine créative, toujours enrichie de goûts originaux et mettant particulièrement à l'honneur les épices !

**Bistro Gourmand**

7, route du Pontel  
78760 Jouars-Ponchartrain

Informations/réervation :  
01 34 89 25 36  
www.bistrogourmand.fr

Tarif : 38€/ personne  
(hors boissons)



## 22 La Table des Blot

En pleine vallée de Chevreuse, le Chef étoilé Christophe Blot vous fait découvrir les saveurs, la créativité et les recettes de sa grand-mère qu'il réinvente pour vous. Menu spécial proposé midi et soir, 10 personne/ service.

**La Table des Blot**

1, Grande Rue  
78720  
Dampierre-en-Yvelines

Informations/réervation :  
01 30 47 56 56  
www.latabledesblot.com

Tarif : 45€/adulte



### Exemple de menu

#### À la Table des Blot

Marmite d'escargots de la ferme de Fanon en coque feuilletée

Joues de Veau Braisées à la Bière de Volcelest

Mi-cuit au chocolat gelée de cidre et sorbet

## 25 La Belle Epoque

Dans ce cadre naturel allié à un décor d'une sobre élégance, La Belle Epoque dispose d'innombrables atouts qui raviront tous vos sens au rythme des saisons ! Menu spécial proposé midi et soir.

**La Belle Epoque**

10, Place de la Mairie  
78117 Châteaufort

Informations/réervation :  
01 39 56 95 48  
www.labelleepoque78.fr

Tarif : 45€/adulte



©2013 - C Hamon - CDT78

## 23 le Camélia

Le Camélia vous accueille dans son cadre tout neuf, avec une nouvelle façade, une nouvelle salle, un nouveau piano... Menu spécial proposé midi et soir.

**Le Camélia**

7, quai Georges Clémenceau  
78380 Bougival

Informations/réervation :  
01 39 18 36 06  
Tarif : 60€/adulte



## 26 Restaurant les Jardins de Villennes

Marc et son équipe ont à cœur de vous servir une cuisine pleine de plaisir, élaborée à partir de produits de saison, dans l'ambiance de charme que confère son jardin clos attenant. Menu spécial proposé midi et soir.

**Restaurant les Jardins de Villennes**

55, rue du port  
78670 Villennes-sur-Seine

Informations/réervation :  
01 39 75 42 00  
www.lesjardinsdevillennes.com

Tarif : 38€/adulte  
(hors boissons)

10

## Tirez les rois au Mesnil-Saint-Denis !

**23 novembre à 14 h 30 (durée : environ 2 h).** À quelques semaines de l'Épiphanie, venez découvrir les secrets de fabrication de la galette des Rois de la boulangerie Robin. Christophe Robin vous initiera à l'élaboration de la crème frangipane et vous repartirez avec votre création, fève et couronne incluses ! Pour qui celle-là ? **TARIF : 10€/adulte**



©2013 C Guérin

**Organisé en partenariat avec l'Office de Tourisme du Mesnil-Saint-Denis**

Information/Réservation (obligatoire)  
sur [goutsdyvelines.fr](http://goutsdyvelines.fr)  
ou au 01 39 07 85 02

Limité à 8 personnes/  
animation

**Boulangerie  
Pâtisserie Robin**  
3, rue du Pavé d'Argent  
78320 Le Mesnil-  
Saint-Denis



14

## Daubos, le maître Chocolatier des Yvelines

**23 novembre à 11 h, 14 h et 16 (durée : 1 h 30).** Le chocolat, le petit péché mignon de nombre d'entre nous... Le Maître Chocolatier Daubos invite tous les fondus du chocolat dans son laboratoire de fabrication pour une visite exclusive ! Laissez-vous enivrer par l'odeur du chocolat fondu et participez à une démonstration du savoir-faire de ce Maître chocolatier. Ce sera bien entendu suivi d'une dégustation ! Il vous fera voyager par le goût, l'art et la tradition. Eveil des sens garanti ! **TARIF : 3,5€/adulte et 2€/enfant entre 6 et 13 ans**



©2013 Pascal Gréboval CDT 78

Information/Réservation (obligatoire)  
sur [goutsdyvelines.fr](http://goutsdyvelines.fr)  
ou au 01 39 07 85 02

Limité à 20 personnes/  
animation

**Daubos chocolatier**  
30, avenue du Manet  
78180 Montigny-le-  
Bretonneux  
[www.chocolatsdaubos.com](http://www.chocolatsdaubos.com)



Information/Réserveation  
(obligatoire)  
sur [goutsyvelines.fr](http://goutsyvelines.fr)  
ou au 01 39 07 85 02

Limité à 10 personnes/  
animation

**L'arrière boutique,  
cuisinons ensemble**

26, rue du Général Leclerc  
78000 Versailles  
[www.cuisinons-ensemble.fr](http://www.cuisinons-ensemble.fr)



©2009 S Tondut CDT78



1

*De la cuisine à l'Arrière boutique !*

**23 novembre de 11 à 13 h (durée : en continu).** Il fait froid ? Il fait faim ? Vous manquez d'inspiration culinaire ? Passez par l'Arrière boutique ! Les chefs aguerris Ludovic et Franck vous attendent de pied ferme pour vous prodiguer les conseils qui feront de vous le Grand chef de votre table ! Le tout autour d'une dégustation d'un bon velouté ou d'un capuccino... Moi je dis... What else ? **Accès gratuit**

Organisé en partenariat  
avec l'Office de Tourisme de  
Maisons-Laffitte

Information/Réserveation  
(obligatoire)  
sur [goutsyvelines.fr](http://goutsyvelines.fr)  
ou au 01 39 07 85 02

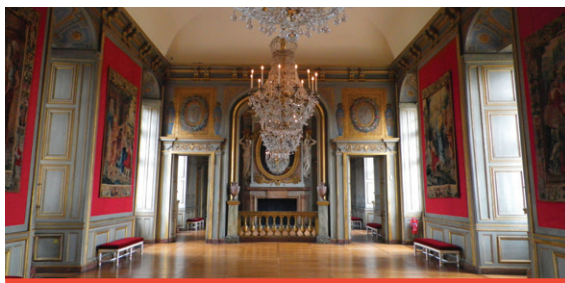
Limité à 15 personnes/  
animation

**Château de Maisons**

2, avenue Carnot  
78600 Maisons-Laffitte  
<http://maisons.monuments-nationaux.fr>



©2009 J Raibaud CDT78



15

*Dans les coulisses  
du château de Maisons-Laffitte*

**24 novembre de 14 h à 15 h 30 et de 15 h 30 à 17 h (durée : 1 h 30).** Le temps d'une visite, le château de Maisons-Laffitte vous ouvre les portes de ses endroits les plus insolites : entrez par le souterrain, passez par les douves sèches et traversez le château en empruntant les escaliers de fond en comble ! Pour se remettre de ces émotions, une collation dans la cuisine du château vous est proposée. Mais pas n'importe laquelle : elle portera sur la préparation de la visite de Louis XIV au château en 1651...

**TARIF : 7,50 € adulte, gratuit pour les moins de 26 ans**



# Ateliers de cuisine gourmands au Domaine de la Corniche



16

RÉSERVATION OBLIGATOIRE

©Domaine de la Corniche

30  
nov.  
—  
1  
dec.

1  
dec.

POUR CLÔTURER EN BEAUTÉ CES 3 SEMAINES DE GOURMANDISES INOUBLIABLES, LE DOMAINE DE LA CORNICHE VOUS ACCUEILLE TOUT UN APRÈS-MIDI POUR DES ATELIERS CULINAIRES HAUTS EN COULEURS ET EN SAVEURS !

Perché au sommet d'une falaise de craie, le Domaine de la Corniche offre une vue imprenable sur la Seine et les forêts qui la bordent. Le chef du restaurant de l'établissement, Vakhtang Meliava, et toute son équipe vous proposent, durant un après-midi complet, de partir avec eux à la découverte de saveurs inédites qui vont réveiller vos palais !

L'établissement, qui se distingue par sa cuisine alliant nouvelles saveurs et tradition française, est le théâtre de quatre ateliers de démonstrations culinaires prodiguées par des chefs passionnés et passionnants ! Les démonstrations, qui seront accompagnées d'explications sur les tours de main et astuces des professionnels, seront ensuite suivies de la dégustation de ces plats élaborés sous vos yeux. De quoi composer un merveilleux goûter, avant de ramener ces délicieuses recettes à la maison !

Information/Réserveation (obligatoire) sur [goutsdyvelines.fr](http://goutsdyvelines.fr) ou au 01 39 07 85 02

**Domaine de la Corniche**  
5 Route de la Corniche  
78270 Rolleboise  
[www.domainedelacorniche.com](http://www.domainedelacorniche.com)

## BON À SAVOIR :

**l'entrée est gratuite**, aussi bien pour les gourmets en herbe que pour les grands gourmands !



©Domaine de la Corniche



30  
nov.  
—  
1  
dec.

Information/Réservation  
(obligatoire)  
sur [goutsdyvelines.fr](http://goutsdyvelines.fr)  
ou au 01 39 07 85 02

Limité à 40 personnes/  
animation

### Ferme de la Quoiqueterie

Route de l'Étang  
de la Tour  
78125

Vieille-Eglise-en-Yvelines  
[lafermedelaquoiqueterie.  
blog4ever.com](http://lafermedelaquoiqueterie.blog4ever.com)



©2013 S Tondut, CDT78



17

## Craquez pour la crème brûlée à la Ferme de la Quoiqueterie

**30 novembre à 17h30 (durée : 2h).** Camille Michon, professeur en Science des Matériaux Alimentaires, va faire avec vous un tour d'horizon de l'histoire d'un dessert craquant: la crème brûlée ! Depuis les recettes artisanales jusqu'à celles de l'industrie d'aujourd'hui, vous allez devenir incollable sur ce petit dessert. Savez-vous par exemple comment l'industrie apporte de la texture à cet aliment ? Après cet éveil des sens, vous serez ravis par le cocktail-dégustation proposé, avec des produits artisanaux de la ferme bien sûr !

TARIF : 8€/adulte, gratuit pour les moins de 12 ans



©2013 OTPH

Animation organisée par  
l'Office de Tourisme du Pays  
Houdanais

Information/Réservation  
(obligatoire)  
sur [goutsdyvelines.fr](http://goutsdyvelines.fr)  
ou au 01 39 07 85 02

### Le Manoir des Foulons

59, chemin des Foulons  
78790 Rosay  
[www.cc-payshoudanais.fr](http://www.cc-payshoudanais.fr)



18

## Dîner du terroir au coin du feu en Pays Houdanais

**30 novembre à 19 h 30 (durée : 2 h 30).** Le Pays Houdanais vous invite à découvrir les saveurs locales du terroir houdanais, dans le magnifique Manoir des Foulons à Rosay ! Dans une ambiance cosy, profitez d'un délicieux dîner autour d'un feu de cheminée, rythmé par des intermèdes présentant les producteurs locaux : leur travail, les produits de votre assiette... Les chefs du restaurant houdanais « Aux Saveurs des Saisons », qui se déplacent spécialement pour l'occasion, se sont mis en quatre pour le plaisir de votre palais !

TARIF : 45€/pers

Animation pour 45 participants minimum (sous peine d'annulation) et 60 personnes maximum. Inscription jusqu'au 16 novembre au plus tard.

19

## Traditions gastronomiques de Noël et du Nouvel an à Marly-le-Roi !

**30 novembre à 15 h (durée : 1 h 30).** Période merveilleuse, ce temps de fête illumine les yeux des petits et réchauffe le cœur des grands. Mais d'où viennent ces traditions qui l'accompagnent : bûche de Noël, les treize desserts ou la galette des rois ? De l'Avent à l'Épiphanie, vous ferez un vaste tour du monde des coutumes gastronomiques qui célèbrent la fin de l'année.

TARIF : 8 €/personne

©Photothèque de l'OT de St Germain en Laye



3

## Vendanges tardives à Saint-Germain-en-Laye

**30 novembre à 16 h (durée : 2 h).** Saviez-vous que des vignes sont cultivées à Saint-Germain-en-Laye ? L'Office de Tourisme vous propose de voyager dans le temps, pour remonter jusqu'aux origines de la vigne et du vin. Et à la fin de cette conférence-projection, une dégustation du Vin des Grottes, produit directement à Saint-Germain-en-Laye, vous sera proposée ! TARIF : 7,5 €/adulte (réservé aux adultes)

1

## Cocktail de bienvenue au Trianon !

**1<sup>er</sup> décembre de 10 h à 11 h (durée : 1 h).** Et si le prochain Tom Cruise du film (« Cocktail ») qui l'a rendu inoubliable... c'était votre moitié ? Le Trianon Palace, dans un cadre grandiose, vous convie à une animation exclusive autour de la création de ces jus de fruits aromatisés qui feront de vous LA star des soirées ! Mais le rendez-vous ne s'arrête pas là ! Profitez de la présence de professionnels pour vous initier également à la dégustation... de vins ! De quoi épater votre entourage !

TARIF : 45€/adulte

Animation organisée par  
l'Office de Tourisme du Pays  
des Impressionnistes

Information/Réservation  
(obligatoire)  
sur [goutsdyvelines.fr](http://goutsdyvelines.fr)  
ou au 01 39 07 85 02

Limité à 50 personnes/  
animation

### Salle Claude Luter

29, chemin du clos Courché  
78160 Marly-le-Roi  
[www.pays-des-impressionnistes.fr](http://www.pays-des-impressionnistes.fr)



Animation organisée par  
l'Office de Tourisme de Saint-  
Germain-en-Laye

Information/Réservation  
(obligatoire)  
sur [goutsdyvelines.fr](http://goutsdyvelines.fr)  
ou au 01 39 07 85 02

Limité à 35 personnes/  
animation

### Office de Tourisme de Saint-Germain-en-Laye

Maison Claude Debussy  
38, rue au Pain  
78100 Saint-Germain-en-Laye  
[www.ot-saintgermainenlaye.fr](http://www.ot-saintgermainenlaye.fr)



Information/Réservation  
(obligatoire)  
sur [goutsdyvelines.fr](http://goutsdyvelines.fr)  
ou au 01 39 07 85 02

Limité à 10 personnes/  
animation

### Trianon Palace

1, boulevard de la Reine  
78000 Versailles  
[www.trianonpalace.com](http://www.trianonpalace.com)





©Thinstock

| DATE  | COMMUNE               | LIEU DE L'ANIMATION                  | PAGE |
|-------|-----------------------|--------------------------------------|------|
| 16/11 | Chatou                | Chambre d'hôte "La maison de Chatou" | 4    |
| 16/11 | Saint Germain en Laye | Cazaudehore la Forestière            | 4    |
| 16/11 | Rambouillet           | Bergerie Nationale                   | 5    |
| 16/11 | Carrières-sous-Poissy | Absolument gourmand                  | 5    |
| 16/11 | Rambouillet           | Pan & Pasti                          | 6    |
| 16/11 | Poissy                | Distillerie du Noyau de Poissy       | 6    |
| 16/11 | Versailles            | Atelier de cuisine de Patricia       | 7    |
| 16/11 | Jouy-en-Josas         | La Ferme de Viltain                  | 7    |
| 16/11 | Viroflay              | Cuisine Coup de Cœur                 | 6    |
| 16/11 | Saint Forget          | Ferme de la Grand Maison             | 8    |
| 16/11 | Le Mesnil-Saint-Denis | Restaurant l'Harmonie                | 8    |
| 17/11 | Versailles            | Palais des Congrès de Versailles     | 3    |
| 17/11 | Chatou                | Chambre d'hôte "La maison de Chatou" | 4    |
| 17/11 | Saint-Germain-en-Laye | Cazaudehore la Forestière            | 4    |
| 17/11 | Rambouillet           | Bergerie Nationale                   | 5    |
| 17/11 | Jouy-en-Josas         | La Ferme de Viltain                  | 7    |
| 17/11 | Versailles            | Let's Cook! inEnglish                | 8    |
| 17/11 | Le Port-Marly         | Château de Monte-Cristo              | 9    |
| 17/11 | Saint-Cyr l'Ecole     | La Ferme de Gally                    | 9    |



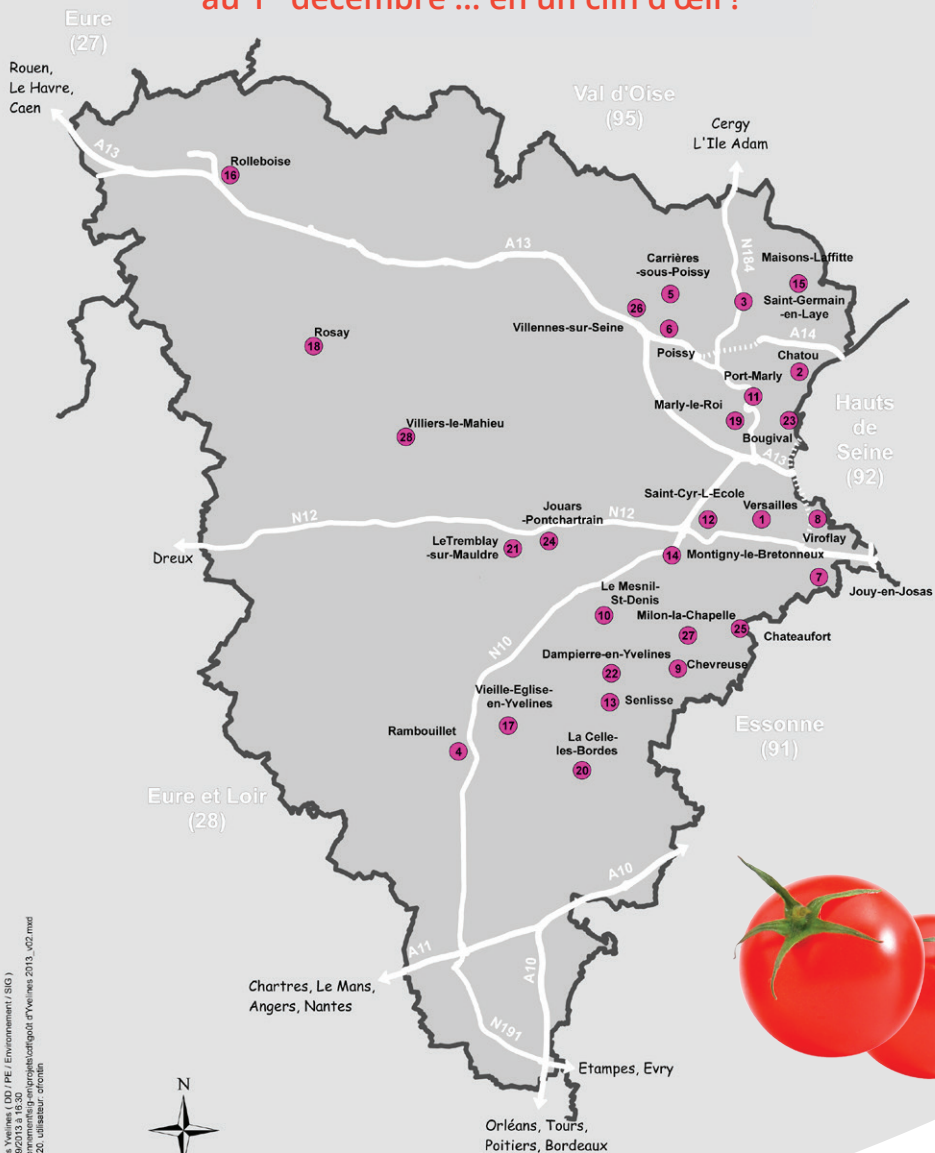
| <b>DATE</b>         | <b>COMMUNE</b>             | <b>LIEU DE L'ANIMATION</b>                                    | <b>PAGE</b> |
|---------------------|----------------------------|---|-------------|
| 17/11               | Senlisse                   | Panier Bio  | 10          |
| 17/11               | Chevreuse                  | Château de Breteuil   | 10          |
| 23/11               | Chatou                     | Chambre d'hôte "La maison de Chatou"                          | 4           |
| 23/11               | Saint-Germain-en-Laye      | Cazaudehore la Forestière                                     | 4           |
| 23/11               | Rambouillet                | Bergerie Nationale  | 5           |
| 23/11               | Carrières-sous-Poissy      | Absolument gourmand   | 5           |
| 23/11               | Rambouillet                | Pan & Pasti   | 6           |
| 23/11               | Poissy                     | Distillerie du Noyau de Poissy                                | 6           |
| 23/11               | Versailles                 | Atelier de cuisine de Patricia                                | 7           |
| 23/11               | Le Mesnil-Saint-Denis      | Boulangerie Pâtisserie Robin                                  | 15          |
| 23/11               | Montigny-le-Bretonneux     | Daubos chocolatier  | 15          |
| 23/11               | Versailles                 | L'arrière boutique, cuisinons ensemble                        | 16          |
| 24/11               | Chatou                     | Chambre d'hôte "La maison de Chatou"                          | 4           |
| 24/11               | Saint-Germain-en-Laye      | Cazaudehore la Forestière                                     | 4           |
| 24/11               | Rambouillet                | Bergerie Nationale  | 5           |
| 24/11               | Versailles                 | Let's Cook! inEnglish   | 8           |
| 24/11               | Maisons Laffitte           | Château de Maisons  | 16          |
| 30/11               | Chatou                     | Chambre d'hôte "La maison de Chatou"                          | 4           |
| 30/11               | Saint-Germain-en-Laye      | Cazaudehore la Forestière                                     | 4           |
| 30/11               | Rambouillet                | Bergerie Nationale  | 5           |
| 30/11               | Carrières-sous-Poissy      | Absolument gourmand   | 5           |
| 30/11               | Rambouillet                | Pan & Pasti   | 6           |
| 30/11               | Poissy                     | Distillerie du Noyau de Poissy                                | 6           |
| 30/11               | Versailles                 | Atelier de cuisine de Patricia                                | 7           |
| 30/11               | Vieille-Eglise-en-Yvelines | Ferme de la Quoiqueterie                                      | 18          |
| 30/11               | Rosay                      | Office de Tourisme du Pays Houdanais et le Manoir des Foulons | 18          |
| 30/11               | Marly-le-Roi               | Office de Tourisme du Pays des Impression-                    | 19          |
| 30/11               | Saint-Germain-en-Laye      | Office de Tourisme de Saint-Germain-en-Laye                   | 19          |
| 1 <sup>er</sup> /12 | Chatou                     | Chambre d'hôte "La maison de Chatou"                          | 4           |
| 1 <sup>er</sup> /12 | Saint-Germain-en-Laye      | Cazaudehore la Forestière                                     | 4           |
| 1 <sup>er</sup> /12 | Rambouillet                | Bergerie Nationale  | 5           |
| 1 <sup>er</sup> /12 | Carrières-sous-Poissy      | Absolument gourmand   | 5           |
| 1 <sup>er</sup> /12 | Versailles                 | Trianon Palace Versailles                                     | 19          |
| 1 <sup>er</sup> /12 | Rolleboise                 | Domaine de la Corniche  | 17          |



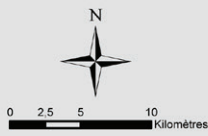
## Restaurants proposant un menu spécial "Produits du terroir des Yvelines" du 14/11 au 01/12

| COMMUNE                 | NOM DU RESTAURANT                           | PAGE |
|-------------------------|---|------|
| Saint-Germain-en-Laye   | Pavillon Henri IV                           | 12   |
| Versailles              | Restaurant LM Caffè                         | 13   |
| Saint-Germain-en-Laye   | Restaurant Cazaudehore la Forestière        | 13   |
| La Celle-les-Bordes     | L'Auberge de l'Elan                         | 13   |
| Le Tremblay-sur-Mauldre | Le Numéro 3                                 | 12   |
| Chevreuse               | Le Clos de Chevreuse                        | 12   |
| Jouy-en-Josas           | Chai moi                                    | 13   |
| Dampierre en Yvelines   | La Table des Blot                           | 14   |
| Versailles              | Les Trois Marches                           | 12   |
| Le Port Marly           | Le Bistrot Italien                          | 12   |
| Bougival                | Le Camélia                                  | 14   |
| Rolleboise              | Domaine de la Corniche                      | 13   |
| Jouars Pontchartrain    | Bistro gourmand                             | 14   |
| Châteaufort             | La Belle Epoque                             | 14   |
| Villennes sur Seine     | Restaurant les Jardins de Villennes         | 14   |
| Milon-la-Chapelle       | Auberge de la Chapelle                      | 13   |
| Villiers le Mahieu      | Restaurant du château de Villiers-le-Mahieu | 14   |

Toutes nos animations les week-ends  
de 16 novembre au 1<sup>er</sup> décembre  
et nos menus spéciaux du 14 novembre  
au 1<sup>er</sup> décembre ... en un clin d'œil !



Conseil Général des Yvelines (DD / PFE / Environnement / SIG)  
Carte créée le 13/09/2013 à 18:30  
Machete: 2012-25100; utilisateur: aboufin



Opération réalisée en partenariat avec l'Union  
Départementale des Offices de Tourisme et  
Syndicats d'Initiative des Yvelines (UDOTSI 78)



Offices de  
Tourisme  
de France

Union Départementale  
Yvelines

Syndicat d'Initiative d'Ablis  
01 30 59 10 52  
[www.ablis.fr](http://www.ablis.fr)

Syndicat d'Initiative d'Achères  
01 39 11 08 69  
[www.mairie-acheres78.fr](http://www.mairie-acheres78.fr)

Office de Tourisme de Bougival  
01 39 69 21 23  
[www.tourisme-bougival.com](http://www.tourisme-bougival.com)

Office de Tourisme de Chevreuse  
01 30 52 02 27  
[www.chevreuse.fr](http://www.chevreuse.fr)

Office de Tourisme de  
Conflans-Sainte-Honorine  
01 34 90 99 09  
[www.conflans-tourisme.com](http://www.conflans-tourisme.com)

Office de Tourisme de  
Dampierre-en-Yvelines  
01 30 52 57 30  
[www.mairie-dampierre-yvelines.fr](http://www.mairie-dampierre-yvelines.fr)

Office de Tourisme du  
Pays Houdanais (Houdan)  
01 30 59 53 86  
[www.cc-payshoudanais.fr](http://www.cc-payshoudanais.fr)

Office de Tourisme  
de Jouy-en-Josas  
01 39 56 62 69  
[www.jouy-en-josas-tourisme.fr](http://www.jouy-en-josas-tourisme.fr)

Office de Tourisme  
de Maisons-Laffitte  
01 39 62 63 64  
[www.tourisme-maisonslaffitte.fr](http://www.tourisme-maisonslaffitte.fr)

Office de Tourisme  
de Mantes-la-Jolie  
01 34 77 10 30  
[www.manteslajolie.fr](http://www.manteslajolie.fr)

Office de Tourisme du  
Pays des Impressionnistes  
(Marly-le-Roi)  
01 30 61 61 35  
[www.pays-des-impressionnistes.fr](http://www.pays-des-impressionnistes.fr)

Syndicat d'Initiative  
du Mesnil-Saint-Denis  
01 34 61 49 79  
<http://simesnilsaintdenis.e-monsite.com>

Maison du tourisme et  
du Patrimoine de Montfort l'Amaury  
01 34 86 87 96  
[www.ville-montfort-l-amaury.fr](http://www.ville-montfort-l-amaury.fr)

Syndicat d'Initiative  
de Neauphle-le-Château  
01 34 89 78 00  
[www.sinlc.fr](http://www.sinlc.fr)

Syndicat d'Initiative  
du Perray-en-Yvelines  
01 34 84 99 05  
[www.ville-le-perray-en-yvelines.fr](http://www.ville-le-perray-en-yvelines.fr)

Office de Tourisme de Poissy  
01 30 74 60 65  
[www.poissy-tourisme.fr](http://www.poissy-tourisme.fr)

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

Office Communautaire de Tourisme  
Rural des Plaines et Forêts d'Yveline  
(Saint-Arnoult-en-Yvelines)  
01 30 41 19 47  
[www.tourisme-sud-yvelines.fr](http://www.tourisme-sud-yvelines.fr)

Office de Tourisme  
de Saint-Germain-en-Laye  
01 30 87 20 63  
[www.ot-saintgermainenlaye.fr](http://www.ot-saintgermainenlaye.fr)

Office de Tourisme  
de Saint-Quentin-en-Yvelines  
01 39 30 42 10  
[www.offi.cedetourisme.agglo-sqy.fr](http://www.offi.cedetourisme.agglo-sqy.fr)

Office de Tourisme  
de Saint-Rémy-lès-Chevreuse  
01 30 52 22 49  
[www.saintremyleschevreuse-tourisme.com](http://www.saintremyleschevreuse-tourisme.com)

Office de Tourisme de Versailles  
01 39 24 88 88  
[www.versailles-tourisme.com](http://www.versailles-tourisme.com)

Syndicat d'Initiative du Vésinet  
01 30 15 47 80  
[www.levésinet.fr](http://www.levésinet.fr)

Retrouvez toutes les informations concernant "Goûts d'Yvelines"  
dans les Offices de Tourisme et Syndicats d'Initiative proche de chez vous !