

99999

Papilles
d'Or
2022

L'EXCELLENCE PAR LE GOÛT

DÉCOUVREZ LES COMMERCES ALIMENTAIRES
DE L'ESSONNE LABELLISÉS

 CCI ESSONNE


Chambre
de Métiers
Artisanat
et de Commerce
Ile-de-France
ESSONNE

BANQUE POPULAIRE 



Edito

Les Papilles d'Or sont de retour !

Après une pause d'un an liée à la crise sanitaire, le challenge des métiers alimentaires de l'Essonne fait son grand retour. Et cela tombe bien tant cette période difficile a mis en exergue l'envie du grand public de consommer, plus que jamais, des produits de qualité chez des commerçants et artisans de proximité.

C'est tout le sens des Papilles d'Or, organisées par la CCI Essonne et la CMA Île-de-France Essonne depuis plus de 20 ans : proposer à tous les amoureux de bonne gastronomie les adresses incontournables en Essonne ! Des établissements labellisés pour leur savoir-faire, leur créativité et le souci constant de satisfaire le consommateur.

Cette édition 2022 rassemble à la fois des établissements fiers de conserver leur label mais également de toutes nouvelles adresses gourmandes. Car c'est aussi cela la vocation des Papilles d'Or : découvrir et mettre en lumière les talents culinaires !

Excellente dégustation !

 CCI ESSONNE


Chambre
des Métiers
et de l'Artisanat
ÎLE-DE-FRANCE
ESSONNE

Déroulement du challenge

1. Les commerçants et artisans labellisés Papilles d'Or participent de leur propre initiative au concours.
2. Suite à une présélection rigoureuse pour chaque catégorie, un jury itinérant composé de professionnels et de consommateurs se rend chez le candidat afin de lui attribuer après délibération de 1 à 4 papilles !

Les critères portent sur l'attrait du commerce, l'accueil et les services rendus, l'hygiène, la qualité des produits et bien entendu la dégustation !

Les Papilles d'Or 22^e challenge est une publication gratuite éditée par la CCI Essonne et la CMA Île-de-France Essonne – Codirecteurs de la publication : Patrick Rakotoson, président CCI Essonne et Yaëlle Buzzetti, présidente CMA Île-de-France Essonne – Codirecteurs de la rédaction : Jean-François Romanet-Perroux, directeur général CCI Essonne et Virginie Vallée, directeur territorial Essonne CMA Île-de-France- Essonne – © Photos : Adobe Stock, © PhotoKD, © Monticellllo, 5ph, Alfa27, Castellanos80, Edalin, Exclusive-design, Fazeful, FOOD-micro, Natalia Klenova, New Africa, Olga, Parylou, PUNTOSTUDIOFOTO Lda, Song_about_summer, Tatyana Sidyukova, Ucky, Yariniv-Studio, Yuriyogulub

 P.04 **Boucherie**

 P.06 **Charcuterie**

 P.07 **Traiteur**

 P.08 **Boulangerie**

 P.10 **Pâtisserie**

 P.12 **Caviste**

 P.16 **Fromagerie**

 P.17 **Poissonnerie**

 P.17 **Primeur**

 P.18 **Torréfacteur**

 P.19 **Restauration gastronomique**

 P.20 **Restauration traditionnelle**

 P.24 **Cuisine familiale / Brasserie**

 P.27 **Cuisine du monde**

 P.30 **Crêperie**

 P.30 **Bons plans**

P.31 **Index**

Les lauréats 4 papilles

 **Les Trois Petits Cochons**
Ballancourt-sur-Essonne

 **Boucherie du Haut Pavé**
Étampes

 **Boucherie Notre Dame**
La Ferté-Alais

 **Maison Fernandes**
Longjumeau

 **Maison Gasdon**
Orsay

 **Instants Traiteur**
Le Mérévillois

 **Aux Délices d'Italie**
Sainte-Geneviève-des-Bois

 **Tentation et Gourmandise**
Avrainville

 **Le Fournil de Morigny**
Morigny-Champigny

 **Maison Duchemin**
Arpajon

 **Les Petits Gourmands**
Athis-Mons

 **Maison Pottier**
Marcoussis

 **Cave d'O**
Bièvres

 **Beer's not Dead**
Dourdan

 **Cave d'O**
Milly-la-Forêt

 **Cave Bossetti**
Montgeron

 **Inter Caves**
Orsay

 **Bières à l'Affût**
Sainte-Geneviève-des-Bois

 **Les Délices Fromagers**
Milly-la-Forêt

 **La Fromagerie du Pré
Saint-Germain**
Saint-Germain-lès-Corbeil

 **O Fruits de l'Opéra**
Massy

 **Les Cafés Molina**
Sainte-Geneviève-des-Bois

 **Les Coqs**
Milly-la-Forêt

 **L'Étincelle**
Bruny

 **Au Bon'Art**
Évry-Courcouronnes

 **La Ciboulette**
La Norville

 **Entre les Deux**
Mennecy

 **Living-Room**
Palaiseau

 **Au Toqué**
Verrières-le-Buisson

 **Le Patisson**
Villemoisson-sur-Orge

 **Le Bar-Bu**
Champcueil

 **Au Coin Gourmand**
Draveil

 **Le Bistro de Gif**
Gif-sur-Yvette

 **La Vierge**
Longpont-sur-Orge

 **Rugantino**
Monthéry

 **Le Relais Russe**
Morsang-sur-Orge



Les Trois Petits Cochons

Ce boucher achète son bœuf sur pied dans la Sarthe, son veau et son agneau dans l'Allier, ses volailles en France, notamment à Guillerval. Il s'est fait une spécialité des viandes marinées et des côtes de bœuf. Son rôti de gigot d'agneau au beurre d'escargot ainsi que ses rôis festifs enchantent les tables de fêtes.

Jean-Paul HEURTAULT

34 rue du Général de Gaulle

91610 **BALLANCOURT-SUR-ESSONNE**

Tél. : 09 82 45 30 89

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



Boucherie du Haut Pavé

Ici, le savoir-faire se transmet de père en fils. Produit phare de l'année, le kebab fait maison selon trois recettes de viandes marinées : gigot d'agneau au beurre d'escargot, filet mignon de porc sauce barbecue, et blanc de poulet miel-abricot. Autres succès, les paupiettes farcies au goût fumé et les volailles festives farcies figues-noisettes.

Sandrine, José et Mickaël MORGADINHO

4 rue du Haut Pavé

91150 **ÉTAMPES**

Tél. : 01 64 94 03 38

Fermeture : lundi et dimanche





Boucherie Notre Dame



Laurent et son équipe régaler les papilles avec des nouveautés chaque année. L'hiver avec leurs rôtis et paupiettes revisitées, leurs volailles festives entières ou en rôtis farcis de farce fine maison. L'été, avec leurs brochettes et saucisses artisanales. Et la fameuse cave de maturation pour sublimer vos barbecues. La tradition au goût du jour !

Katia et Laurent CHARTRAIN

39 rue Notre Dame
91590 **LA FERTÉ-ALAIS**
Tél. : 01 69 90 11 34
Fermeture : lundi et dimanche



Maison Fernandes Boucherie du Centre



Ce spécialiste du veau du Limousin élevé sous la mère régale ses clients par ses morceaux de bœuf de haute qualité, dont la tendre Parthenaise, la savoureuse Black Angus d'Ecosse ou encore la rustique et persillée Simmental de Bavière. Depuis cette année, le boucher travaille aussi le cochon fermier des halles certifié sans antibiotique.

Ana et David FERNANDES
85 rue du Président François Mitterrand
91160 **LONGJUMEAU**
Tél. : 01 64 48 80 82
Fermeture : lundi et dimanche



Oh La Vache



Cette boucherie est réputée pour ses préparations maison : lasagnes, bouchées à la reine, quiches, etc. Pour les fêtes, un rôti de canard relevé au piment d'Espelette.

Jean-Paul HEURTAULT
31 route de Corbeil
91590 **BAULNE**
Tél. : 09 81 17 11 69
Fermeture : lundi et dimanche



Boucherie Florian



En plus de viande d'exception (bœuf de Kobé, Black Angus, etc.), découvrez un cœur d'aloyau aux truffes ou son rôti de veau savoyard avec fromage raclette, lard et coppa.

Florian RAES
109 boulevard Henri Barbusse
91210 **DRAVEIL**
Tél. : 01 69 03 72 01
Fermeture : lundi et dimanche après-midi
www.boucherieflorian-draveil.fr

Côte et Bœuf



Ici la Parthenaise côtoie l'Angus, le veau Blonde d'Aquitaine et les volailles de Guillerval. Goûtez aussi le filet mignon sicilien, avec tomate confite et mozzarella.

Ludovic HENRY
2 avenue de la République
91660 **LE MÉRÉVILLOIS**
Tél. : 01 69 92 86 33
Fermeture : lundi et dimanche après-midi

Boucherie Notre Dame



Les viandes maturées sont la spécialité ici, dont le bœuf Royal de Bourbon. Retrouvez aussi le Veau Patrimoine de Franche-Comté, l'agneau fermier Label Rouge d'Occitanie, etc.

Laure et Rudy MITRAY
15 place Notre Dame
91150 **ÉTAMPES**
Tél. : 01 64 94 03 25
Fermeture : lundi et dimanche
www.boucherienotredameetampes.fr



Maison Gasdon



Cet artisan met un point d'honneur à travailler des viandes d'excellence issues de l'élevage raisonné. Il en est ainsi du cochon du Perche pour le boudin noir, le jambon blanc ou encore le non moins célèbre fromage de tête. Les clients se régalaient aussi en toute saison de ses pâtés en croûte, dont le dernier-né à base de porc noir de Bigorre.

Sylvain GARDON

11 rue de Paris

91400 **ORSAY**

Tél. : 01 69 28 42 05

Fermeture : lundi et dimanche

  www.charcuterie-traiteur-gasdon.fr



Charcuterie de Milly



Dans cette charcuterie qui bannit nitrates et additifs, découvrez les spécialités à base de menthe poivrée de Milly ou de cresson essonnien : pâtés, saucissons, etc.

Quentin VAN DER HAUWAERT

9 place du Marché

91490 **MILLY-LA-FORÊT**

Tél. : 01 64 98 86 57

Fermeture : lundi et dimanche après-midi

 www.charcuterie-milly.com



Retrouvez nos produits
Made in Essonne sur
essonnetourisme.com



Instants Traiteur

La carte de ce traiteur événementiel et chef à domicile met à l'honneur les produits frais et de saison : l'œuf parfait velouté de cresson et glace au cresson maison, le suprême de pintade fermière de Guillerval en mijoté moderne sur coquille de noisettes grillées sauce Albufera et l'entremets au Yuzu. Spécialiste de l'événementiel et du mariage sur mesure.

Loïc TELLIER et Pierre BEUCHER

46 bis rue Saint-Aignan
91660 **LE MÉRÉVILLOIS**

Tél. : 06 47 54 03 22

Fermeture : samedi et dimanche

  www.instants-traiteur.fr



Aux Délices d'Italie

Les lasagnes de ce traiteur se déclinent en une large variété, dont une recette végétarienne aux tomates fraîches, pesto et napolitaine au basilic frais et mozzarella di Bufala. Une charcuterie finement coupée complète cette cuisine italienne maison. En dessert, savoureux tiramisu ou panna cotta. A l'approche des fêtes, diverses sortes de panettone artisanaux italiens.

Adrien APUZZO

150 avenue Gabriel Péri
91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**

Tél. : 01 69 04 67 55

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



Nomad Yerres Traiteur

Pour vos événements, misez sur des amuses bouches créatifs, tel le radis noir, mousse mascarpone et huile de truffe, noix, cubik de comté, griottes et magret fumé.

Vincent CARAYON

39 rue Charles de Gaulle
91330 **YERRES**

Tél. : 01 69 48 47 67

Fermeture : lundi et dimanche après-midi

 www.nomad-yerres-traiteur.fr

Event's Traiteur

A la carte de ce traiteur retrouvez notamment un aspic de petits pois crème de wasabi, sablé parmesan ou magret de canard rôti aux cranberries, poivre vert de Kerala.

Sylvain RÉMOND

4 rue de l'Industrie
91210 **DRAVEIL**

Tél. : 01 69 45 52 74 / 06 83 97 04 09

Sur rendez-vous

www.eventstraiteur.fr

Stevens Team Traiteur

Ce traiteur mise sur des produits frais pour vous proposer par exemple une trilogie de saumon ou un foie gras maison avec son chutney d'oignons rouges et mangue.

Steven SMITH

91360 **ÉPINAY-SUR-ORGE**
Tél. : 06 95 95 62 81

Sur rendez-vous

www.stevens-team-traiteur.fr

At Home Traiteur

Parmi les recettes gourmandes, craquez pour le risotto aux gambas et beurre aux crustacés, les joues de bœuf confites et la tarte chocolat au caramel beurre salé.

Fanny FONTAINE et Jérôme FAVAN

143 avenue Gabriel Péri
91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**

Tél. : 01 78 84 72 21

Fermeture : dimanche

  www.athometraiteur.fr



Tentation et Gourmandise

L'Avrainvilloise, au levain naturel, s'accompagne d'une large gamme de Traditions à base de farine Label Rouge : Festive, Sarrazin, Crousti Graines, Chocolat Blanc, etc. Vendredi et samedi, place au pain portugais « broa de milho », combinant farines de maïs et de seigle, et pour les fêtes le Pain de Noël, viennoise aux abricots, aux figues et aux noisettes.

Olivier DE OLIVEIRA
10 route d'Arpajon
91630 **AVRAINVILLE**
Tél. : 01 60 80 43 12
Fermeture : dimanche



Le Fournil de Morigny

La patience est le secret de fabrication de cet artisan, qui travaille sans additif grâce à un lent processus de fermentation et de pétrissage. Savourez ses pains à la coupe (le Bücheron raisins-noisettes, le pain au maïs), sa baguette au sésame 4 croûtons et sa baguette à l'épeautre aux céréales. Un régal pour relever une assiette de charcuterie.

Priscille et Julien VALANCE
17 rue de la Mairie
91150 **MORIGNY-CHAMPIGNY**
Tél. : 01 64 94 05 51
Fermeture : lundi et dimanche après-midi



Boulangerie de la Gare

Parmi les diverses créations de cette maison certifiée Bio, découvrez la tourte auvergnate 100 % seigle qui diffuse un délicat arôme de miel à la sortie du four.

Sylvie et Éric LAMBERT
13 rue de la Gare
91800 **BRUNOY**

Tél. : 01 60 46 03 69
Fermeture : dimanche après-midi



Pains d'Exclamation Le Chant du Pain

Du bio, du local (Moulin de Brasseuil), du levain maison : découvrez par exemple le Punchy, pain à la farine de tradition et aux fruits (abricots, pistaches, noisettes).

Karine et Patrick DILLIES
20 rue de l'Orme
91540 **FONTENAY-LE-VICOMTE**
Tél. : 01 60 79 38 16

Fermeture : lundi
 www.pains-dexclamation.com



Boulangerie Le Flour



Ici on vous propose des pains bio, ou le Bûcheron, mi-blé mi-seigle, au levain naturel, et une baguette aux graines de seigle germées et au levain de seigle.

Benjamin LE FLOUR
26 rue Henri Amodru
91190 **GIF-SUR-YVETTE**

Tél. : 01 69 07 51 00

Fermeture : lundi

Aux Délices de Jasmine



Faites le plein d'énergie avec le Charpentier, un pain à la mie grise, aux farines de seigle et de blé, au levain de seigle, et qui se conserve plusieurs jours.

Moez JARBOUA
148 avenue Gabriel Péri
91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**

Tél. : 09 87 74 34 29

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



Aux Délices de Paray



Découvrez la Paraysienne, baguette au levain qui rivalise en goût avec la baguette au maïs, la Sensation au sarrasin ou le Drakar (farines de seigle et d'orge, céréales).

El Hassan ABOU EL KACEM
2 place Henri Barbusse
91150 **PARAY-VIEILLE-POSTE**

Tél. : 01 69 38 48 03

Fermeture : mercredi

Le Fournil d'Autrefois



Découvrez le savoir-faire artisanal de ce boulanger à travers la gourmande gamme de pains, comme le Céréales au pain d'épices, pour accompagner idéalement le foie gras.

Anthony BEUCHET
8 rue Jean-Jacques Rousseau
91660 **LE MÉRÉVILLOIS**

Tél. : 09 54 90 71 76

Fermeture : jeudi et dimanche après-midi



Le Fournil de la Basilique



Amateur de pain à la coupe ? Découvrez le Brichton au levain de seigle et farines seigle/blé. Découvrez aussi la baguette au maïs ou la craquante à la mie crème.

Frédéric LEUDET
4 place des Combattants
91310 **LONGPONT-SUR-ORGE**

Tél. : 01 69 01 38 72

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



L'Alliance des Saveurs



Goûtez le Bûcheron avec sa croûte caramélisée et sa mie moelleuse garnie de graines. Découvrez aussi le digeste et nutritif pain à l'épeautre et aux cranberries.

Tommy LEBEAULT
72 avenue René Cassin
91390 **MORSANG-SUR-ORGE**

Tél. : 01 69 04 66 49

Fermeture : mercredi et dimanche après-midi



Boulangerie La Montgeronnaise



Ici on réalise des fournées toute la journée : traditions, pains complets ou aux céréales. Testez l'Energis, un pain pauvre en glucides mais riche en fibres et protéines.

Rachid BAROUD
36 avenue de Vigneux
91230 **MONTGERON**

Tél. : 01 69 03 42 60

Fermeture : dimanche





Maison Duchemin



Cet artisan « Boulanger de France » n'utilise que des produits de qualité et des fruits frais non traités. Sa vingtaine de macarons, aux colorants naturels, est allégée en sucre comme tous ses gâteaux, de la tarte citron au Paris-Brest. Pour Noël, on savourera donc sans remords en bûche son 61 au biscuit brownie, mousse chocolat, crème légère vanille, coulis de caramel.

Sébastien DUCHEMIN

61 Grande Rue

91290 **ARPAJON**

Tél. : 01 64 90 01 83

Fermeture : mercredi



Les Petits Gourmands



Labellisée « Boulangerie de France » en 2020, cette pâtisserie honore la tradition en travaillant des produits de saison et locaux sans additif. Primée pour ses croissants en 2020, ses baguettes de tradition en 2021, ses galettes aux amandes en 2020 et 2021, l'équipe est à votre disposition pour réaliser vos gâteaux et pièces montées personnalisés.

Nadine et Stéphane GUICHARD

2 rue Valentin Conrart (face à la mairie)

91200 **ATHIS-MONS**

Tél. : 01 60 48 01 01

Fermeture : dimanche



Maison Pottier



Cet artisan labellisé « Collège culinaire de France » est réputé pour son Paris-Marcoussis au praliné de noisettes du Piémont à la fleur de sel de Guérande, son baba au rhum à l'ancienne et ses spécialités de number cakes. A Noël, il enchante nos palais avec sa galette des rois à la frangipane et son pâté en croûte de tradition pâtissière, façon haute couture.

Audrey et Fabrice POTTIER

12 boulevard Charles Nelaton

91460 **MARCOUSSIS**

Tél. : 01 69 01 04 33

Fermeture : lundi et dimanche après-midi

www.maisonpottier.com

Aux Délices de Port Sud

Un voyage entre spécialités portugaises (Pastels de nata, Jésusites) et classiques français : éclairs (spéculoos, Nutella, smarties), macarons (framboise, citron, etc.).

Maria et Philippe AUGUSTO-VAZ

Centre Commercial Port Sud

91650 **BREUILLET**

Tél. : 01 64 58 47 14

Fermeture : dimanche après-midi



L'Orge et le Blé

Découvrez le délicieux dôme Tatin, aux pommes caramélisées sur fond de sablé breton, ou l'éclair Royal combinant mousse au chocolat noir et pétales de maïs soufflé.

Véronique ALLEGRE et Marcel MATHIEU

13 avenue Jean Jaurès

91560 **CROSNE**

Tél. : 01 60 47 18 66

Fermeture : jeudi

Au Pain Gaulois

Le savoir-faire de ce duo féminin vous réglera par les incontournables macarons, le Paris-Brest et le gourmand Number Cake, spécial fêtes d'anniversaire.

Lionel ANTOZZI

4 rue Lucien Sampaix

91390 **MORSANG-SUR-ORGE**

Tél. : 07 62 59 25 45

Fermeture : jeudi et dimanche après-midi



Pain Sucré

Revisitez les classiques : tarte citron au sablé noisette, crémeux citron pressé et confit de citron. Ou la bûche ganache chocolat blanc vanille sur un sablé croustillant spéculoos.

Jérémy LEYGUE

Centre commercial de la Croix Verte

91250 **SAINT-GERMAIN-LÈS-CORBEIL**

Tél. : 01 69 89 03 29

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



La Briissoise

Amateurs de pâte à choux, la quinzaine des éclairs en octobre est un festival de saveurs, dont la spéciale Forêt noire ! Et ce flan à l'ancienne moitié lait-moitié crème.

Victor MARTINS

13 rue de l'Armée Patton

91640 **BRIIS-SOUS-FORGES**

Tél. : 01 64 90 70 30

Fermeture : mercredi et dimanche après-midi



La Craquante

Fondez pour la raffinée tarte citron, meringue française et pointe de chantilly au basilic. Le week-end, retrouvez les « éphémères », des pâtisseries fines en série limitée.

Bryan ALIDINA

71 avenue de la République

91230 **MONTGERON**

Tél. : 01 75 30 87 05

Fermeture : dimanche



La Gourmandise

Reconnue pour la légèreté de son fraisier, cette maison labellisée « Boulangerie de France » séduit aussi par son Opéra de Sydney avec sa ganache montée au café.

Leonardo DEGROUX

2 rue Fernand Léger

91320 **WISSOUS**

Tél. : 01 69 53 16 77

Fermeture : lundi et dimanche après-midi





Cave d'O



Que de trésors dans cette cave, comme la cuvée d'excellence du Domaine de sœurs Sérrigny à Savigny-lès-Beaune. Vivez aussi une belle expérience avec Les Larmes des Fées du Domaine Laurent Miquel Saint-Chinian, aux envoûtantes notes toastées, la jolie gamme de Portos La Quinta do Infantado et l'offre d'alcools en vrac avec bouteilles consignées.

Carole PECQUENARD

4 rue de Paris

91570 **BIÈVRES**

Tél. : 01 60 10 18 07

Fermeture : lundi et dimanche après-midi

  www.cavedo.fr



Beer's not Dead



Lieu convivial et pédagogique, qui célèbre le renouveau de la bière artisanale et locale à travers de nombreuses références de bières et un bar avec 5 becs pression. Beer's organise des ateliers de dégustation et de « pairing ». Depuis cette année, la cave est aussi agrémentée d'une sélection d'une quarantaine de whiskies et de spiritueux.

Gregory DA GLORIA

17 rue Haute Foulerie

91410 **DOURDAN**

Tél. : 06 28 65 47 59

Fermeture : lundi et dimanche matin

  www.beersnotdead.fr



Cave d'O



De belles nouveautés chez ce caviste passionné, dont le punch au rhum et coquelicots de Milly-la-Forêt, les Arrangés au Rhum Vieux au miel de Milly-la-Forêt et une gamme de spiritueux en vrac avec bouteilles consignées. Autres coups de cœur, le Bandol du Domaine Les Luquettes et les vins du Rhône bio sans soufre ajouté du Domaine Plantevin.

Hervé GOMAS

1 place du Colombier
91490 **MILLY-LA-FORÊT**

Tél. : 06 07 83 04 12

Fermeture : lundi et dimanche après-midi

www.cavedo.fr



Caves Bossetti



Les amateurs de vins du Rhône, du Languedoc ou encore de Bourgogne seront comblés, comme avec ce bourgogne Epineuil rouge du Domaine Gruhier à la belle matière surprenante. Ce caviste est expert de la chartreuse, avec notamment une cuvée spéciale que vous ne trouverez nulle part ailleurs. Il propose aussi une belle sélection de whiskies et de rhums.

Bruno BOSSETTI et Raphaël JEANNET

137 avenue de la République
91230 **MONTGERON**

Tél. : 01 60 47 83 06

Fermeture : lundi et dimanche

www.bossetti.fr



Inter Caves



Cette cave propose des vins de propriétaires récoltants, pour la plupart issus de viticulture raisonnée : vins bios, biodynamiques et naturels (Fabien Jouvès, Olivier Pithon, etc.). Mais également des classiques prisés, comme le Saint-Aubin de Hubert Lamy et le Roc de Cambes Terre Roteboeuf de François Mitjavile. Riche collection de spiritueux.

Grégoire ARNOULD

5 rue du Docteur Ernest Lauriat
91400 **ORSAY**

Tél. : 01 69 07 24 96

Fermeture : lundi et dimanche après-midi

www.orsay.intercaves.fr



Bières à l'Affût



Cette cave défend le goût français en valorisant l'art des petites brasseries artisanales. Dans sa sélection, l'excellente Ammonite fondée par Simon Lecomte, un artisan brasseur bourguignon issu du monde viticole, le savoir-faire inédit de la Montagnarde dans le massif des Bauges ou encore l'atelier parisien Fauve et son travail hors-pair du houblon.

Franck OIZEL et Franck LERAY

18 av. de la Résistance - ZA La Croix Blanche
91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**

Tél. : 01 60 16 88 41

Fermeture : lundi matin et dimanche

www.bieresalaffut.fr



La Cave de Brétigny



Plusieurs coups de cœur à découvrir : les rouges du Domaine Guizard, les blancs du Domaine de Pouilly et le rosé Domaine du Grand Saint-Paul en Côtes de Provence.

Olivier BARILLON et Claude CLÉMENTE

8 rue Lucien Bouget

91220 **BRÉTIGNY-SUR-ORGE**

Tél. : 01 69 88 82 36

Fermeture : lundi et dimanche après-midi

www.lacavedebretigny.fr

Une Bonne Bouteille



On découvrira avec plaisir un Côtes-du-Rhône village Syrius du Domaine Clavel. Mais aussi : des bières belges et artisanales, une collection de whiskies et de rhums, etc.

Laurent DURANDET

3 rue de Mainville

91210 **DRAVEIL**

Tél. : 01 69 42 01 12

Fermeture : lundi et dimanche après-midi

www.unebonnebouteille.com

Aux Vins de la Halle



Ce caviste choisit ses vins avec le cœur, comme son Saint-Émilion grand cru Château Croque Michotte 2010 ou le Rully, en Bourgogne, etc.

Guillaume LIENHART

19 place du Marché

91490 **MILLY-LA-FORÊT**

Tél. : 01 75 66 00 37

Fermeture : lundi et dimanche après-midi

La Cave de Nozay



Cette cave propose des vins de propriétés de toute la France et à tous les prix. A découvrir aussi : ses nombreux whiskies et rhums, dont le japonais Nine Leaves Angel's Half.

Christophe MESQUITE et Éric BARREAU

13 ter rue de Versailles

91620 **NOZAY**

Tél. : 01 69 01 38 77

Fermeture : lundi et dimanche après-midi

www.lacavedenozay.fr

**J'❤️ mon
commerce
essonien**

Je le soutiens

#JaimeMonCommerce



La Cave de Ris



Venez découvrir la cuvée bio Les Herbes Hautes Corbières, les vins des Côtes du Roussillon du Château Jonquières d'Oriola ainsi que de nombreux rhums et whiskies.

Stéphane TAVERNE
20 avenue de la Libération
91130 **RIS-ORANGIS**
Tél. : 01 69 43 25 11
Fermeture : *lundi et dimanche*
f @ www.lacavederis.fr

Microbrasserie de l'Orge



Ce fabricant de bières artisanales fait passer le goût devant le taux d'alcool. Sa gamme permanente de 7 bières est complétée, au gré des saisons, de bières insolites.

Christophe BARRAULT
11 rue Marie Poussepin
91410 **DOURDAN**
Tél. : 01 69 26 04 24
Fermeture : *lundi, jeudi matin et dimanche*
f

La Cave de la Ferme



Parmi ses belles bouteilles, un Quincy, blanc sauvignon de la vénérable maison Godinat, dans le Val de Loire, ou encore un Château Bois de Roc, Médoc.

David THIROT
31 rue Jules Ferry
91430 **IGNY**
Tél. : 01 69 85 53 59
Fermeture : *lundi, mardi, mercredi et dimanche après-midi*

La Vignery



Du choix et des conseils pour ce caviste indépendant : blanc de Touraine 100 % Sauvignon Domaine de la Renaudie, rouge Paradoxe du Domaine de l'Arjolle Côtes de Thongue, etc.

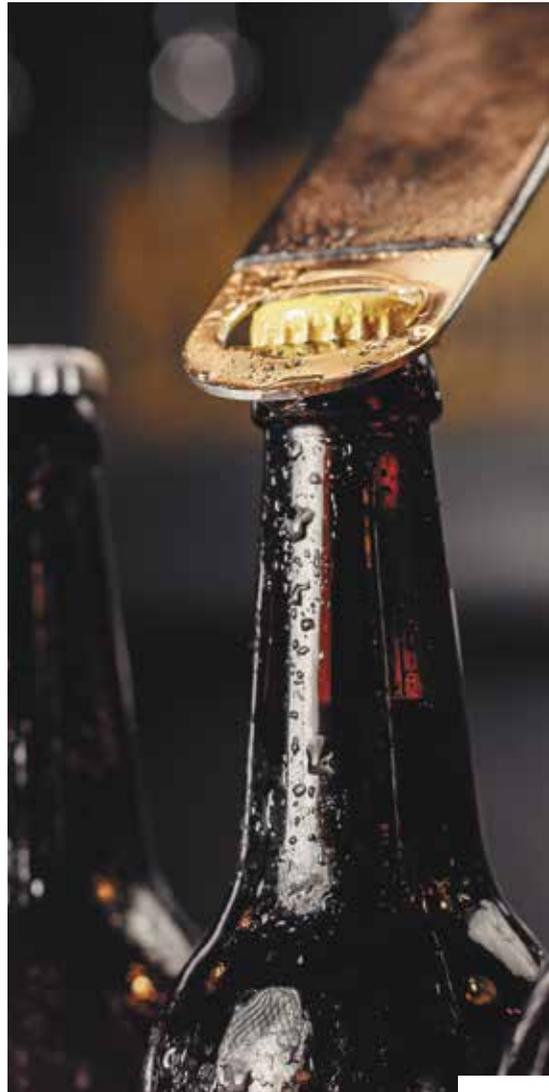
Lionel MÉTRAL
2 allée Salvador Allende
91160 **SAULX-LES-CHARTREUX**
Tél. : 01 60 14 95 03
Fermeture : *dimanche après-midi*
f www.lavignery.fr

Inter Caves



Du Crozes-Hermitage au Saint-Joseph, en passant par les vins du Languedoc de Gérard Bertrand, les vins de cette cave sont les meilleurs de leur catégorie.

Olivier CORNET
Allée de la Ferme
Ferme du Château de la Grange
91330 **YERRES**
Tél. : 01 69 48 36 07
Fermeture : *lundi et dimanche après-midi*





Les Délices Fromagers

La préférence de cette fromagerie va aux fromages de ferme au lait cru, dont elle peaufine l'affinage. Pour un plateau riche en saveurs, au côté d'un comté ou d'un brie, on ajoutera un petit roves thym de Provence aromatisé à l'huile de thym, une manigodine de la maison Paccard, un Péralil des Cabasses pur brebis ou encore un brillat-savarin à la truffe.

Jean-Luc et Thibault COZETTE

28 place du Marché
91490 **MILLY-LA-FORÊT**

Tél. : 01 64 99 56 80

Fermeture : lundi et dimanche après-midi

www.delices-fromagers-milly.fr



La Fromagerie du Pré Saint Germain

Place aux saveurs fermières comme le crottin Chavignol en direct de Sury-en-Vaux ou les fromages de brebis corses : brin d'amour, tomme, A Filetta. Pour vos raclettes, découvrez la Fontina d'Aosta. Autres trésors italiens, la burrata et la mozzarella di Bufala au lait cru DOP. Et pour varier les plaisirs, le cheddar et le Stilton ont la côte !

Médéric MOSER

Centre Commercial de la Croix Verte
91250 **SAINT-GERMAIN-LÈS-CORBEIL**

Tél. : 09 83 55 55 11

Fermeture : lundi et dimanche après-midi

 www.fromagerie-du-pre-saint-germain.fr

Maison Grassi

Le meilleur des petits producteurs vous est proposé, comme le brie à la truffe fraîche du Domaine des 30 Arpents ou le Salers de la Ferme d'Anglards le Pommier.

Virginie GRASSI

30 Grande Rue
91650 **BREUILLET**

Tél. : 01 64 92 65 48

*Fermeture : lundi, mardi après-midi
et dimanche après-midi*

  www.maisongrassi.fr

Fromajix

Ici on comble les amateurs de chèvres avec un choix issu de petits producteurs, notamment des Deux-Sèvres (au piment d'Espelette) ou du Poitou (au goût très typé).

Jérôme LE FORT

17 place de la Mairie
91810 **VERT-LE-GRAND**

Tél. : 06 84 53 57 95

*Fermeture : lundi, mardi, jeudi matin
et dimanche après-midi*







Le Chalutier



Les étals font honneur à la pêche française, avec un joli choix de poissons sauvages (daurade, bar, maigre, etc.) et de crustacés vivants (tourteaux, crabes, langoustes).

Claire et Claude BOURGNE

36 rue Sainte Croix

91150 **ÉTAMPES**

Tél. : 01 64 94 07 68 / 06 08 68 96 71

Fermeture : lundi et dimanche

Marchés de Bondoufle, de Méréville
et de la Ferté-Alais

PRIMEUR



Le Primeur des Halles



Fraises de Chailly-en-Bière, cresson de Moigny-sur-Ecole, framboises bio de Champcueil : cette commerçante s'approvisionne en produits locaux ou cultivés en France.

Sylvia DO CARMO

44 Grande Rue

91490 **MILLY-LA-FORÊT**

Tél. : 01 69 47 10 85

Fermeture : dimanche après-midi



O Fruits de l'Opéra



Grand choix de produits locaux et de saison : tomates de Villejust, potiron d'Étampes, cresson de Méréville, fraises de Seine-et-Marne ou encore kiwis de l'Adour, etc. Place aussi aux mangues, figues et autres fruits exotiques. En hiver, les soupes fraîches maison sont un délice. Commande et livraison possibles, notamment pour les corbeilles de fruits.

Joaquim MARQUES

9 allée Joséphine Baker

91300 **MASSY**

Tél. : 01 69 20 31 20

Fermeture : lundi matin et dimanche

  www.fruitsenfolie.com

Le Panier Frais de Gometz



Ce spécialiste des saveurs locales et bio, avec des fruits et légumes de saison en direct de fermes environnantes, vous propose également un généreux bar à olives !

Christophe FORGIT

3 espace des 3 Quartiers

91400 **GOMETZ-LA-VILLE**

Tél. : 01 77 06 59 32 / 06 50 62 78 34

Fermeture : lundi et dimanche après-midi





Les Cafés Molina



Ce torréfacteur a encore élargi son offre de cafés de terroir provenant de producteurs soucieux de qualité. Deux « musts » éthiopiens : le Jimma Goma et le Moka Sidama. Les thés viennent, eux, de grandes enseignes en pointe sur la traçabilité, dont Dammann Frères et La Compagnie Coloniale. Pour Noël : calendriers de l'Avent aux 25 découvertes de thés et tisanes.

Fabienne et José BELDA

24 avenue Gabriel Péri

91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**

Tél. : 01 69 25 05 47

Fermeture : lundi et dimanche

www.lescafesmolina.fr





Les Coqs



Ce restaurant s'inspire des saisons et des produits locaux de qualité pour élaborer des menus raffinés comme cet oignon doux confit siphon de comté brioche caramélisée en entrée, suivi d'un filet de barbu, servi avec une purée de petits pois, des girolles et un jus d'encre de seiche. En dessert, une tarte fine aux abricots et aux amandes fraîches.

Noémie et Émilien LE NORMAND

24 place du Marché
91490 **MILLY-LA-FORÊT**

Tél. : 01 64 98 58 58

Fermeture : mardi et mercredi

  www.lescoqs.fr

Le Petit Sabayon



Ce bistrot gastronomique évolue au fil des jours avec des plats d'une esthétique raffinée : avocat crevettes revisité, aux gambas poêlées minute ou soufflé au Grand Marnier, etc.

Sandra LAGRANGE

15 rue Lavoisier

91420 **MORANGIS**

Tél. : 09 88 08 04 58

Fermeture : samedi midi et dimanche

www.le-petit-sabayon.eatbu.com

Restaurant Saint-Louis



Cette table gastronomique vous propose des créations aux délicates saveurs : effiloché de crabe, mousseline d'artichaut et caviar de hareng, maigre de ligne rôti, etc.

Clément BOULDOIRES et Hervé RAMBAULT

14 place de l'Église

91910 **SAINT-SULPICE-DE-FAVIÈRES**

Tél. : 01 69 94 99 36

Fermeture : lundi, mardi et dimanche soir

  www.restaurantsaintlouis91.com





L'Étincelle



Le vol-au-vent d'escargots et d'aiguillettes de volailles à l'ail doux sont aussi tentants que le foie gras et le saumon fumé maison à l'ardoise de ce restaurant. Au fil des saisons, on s'y régale aussi de lotte au jambon prosciutto et beurre blanc champagne ou de gigot d'agneau de sept heures. Au dessert, baba kouglof au rhum ou dôme aux pommes façon tatin.

Frédéric PONE

29 rue de Montgeron

91800 **BRUNOY**

Tél. : 01 60 47 41 10

Fermeture : lundi, mardi et dimanche soir

www.restaurant-letincelle-brunoy.com



Au Bon'Art



La sole meunière au riz pilaf, la tête de veau, la blanquette ou le filet de bœuf pommes Pont Neuf s'affichent à la carte fréquemment renouvelée de ce restaurant. En entrée, on se régale d'huîtres Gillardeau ou fines de claires et de foie gras maison. Les desserts sont aussi gourmets : Paris-Brest, mille-feuille ou profiteroles bordelaises aux cannellés.

Olivier BONNARD

10 rue Jean Mermoz

91080 **ÉVRY-COURCOURONNES**

Tél. : 01 64 85 66 42

Fermeture : lundi soir, samedi midi et dimanche

www.aubonart.fr



La Ciboulette



Les locavores sont ici comblés ! A la carte, Péquillois farcis au chèvre de Villeneuve-sur-Auvers et miel de Saint-Sulpice-de-Favières mais aussi ballotine de suprême de poulet farcie au whisky et ses légumes bio de Boissy-sous-Saint-Yon. Autre curiosité, le foie gras de canard mi-cuit au chocolat ! Belle carte des vins 100 % français, bio ou végétan.

Clément BOULDOIRES et Hervé RAMBAULT

60 chemin de la Garennet

91290 **LA NORVILLE**

Tél. : 01 69 92 00 30

Fermeture : lundi, mardi, mercredi soir et dimanche soir

  www.laciboulette91.com



Entre les Deux



Que des recettes maison pleines de fraîcheur ! Débutez par un œuf mollet lentilles vertes à la crème de brie ou une pastilla de canard aux épices, suivi par des rognons de veau sauce moutarde ou un dos de cabillaud en croûte de noisettes petits pois. En dessert, fondez devant un baba au rhum ou un brie de Meaux à la moutarde sorbet poire gingembre.

Mélanie et Germain BARBIER

13 rue de Milly

91540 **MENNECY**

Tél. : 01 60 75 27 98

Fermeture : lundi et dimanche soir

www.entreslesdeux.fr



Living Room



Ce restaurant sert des fruits de mer et des spécialités raffinées comme le foie gras mi-cuit maison, insert de pain d'épices et confiture de cerises ou les ravioles de Royan à la crème de truffes. En plat, la pluma de porc laquée sauce moutarde à l'ancienne et panais rôtis au miel, la lotte sauce blanche ou le homard rôti au four beurre blanc citronné réjouissent le palais.

Patricia SOFIA

10 boulevard Gaspar Monge

91120 **PALAISEAU**

Tél. 01 69 41 63 42

Fermeture : dimanche

www.palaisseau-lr.fr



Au Toqué



Ce bistro gastro élabore des plats raffinés et généreux. L'œuf mollet bio à la crème de parmesan, salade au miel et soja ou les rillettes de saumon sorbet coriandre précèdent l'échine de porc confite aux pommes de terre grenaille à la paysanne ou le maigre au blé noir et mousseline de brocolis aux agrumes. Caramel de banane au sorbet lait citron et suprêmes de pomelos pour finir.

Florent MAVIT

51 rue d'Estienne d'Orves

91370 **VERRIÈRES-LE-BUISSON**

Tél. : 09 86 38 30 24

Fermeture : lundi, mardi et dimanche

www.autoque.fr



Le Pâtisson



Laissez-vous surprendre par cette cuisine traditionnelle semi-gastronomique puisée dans la diversité culinaire que nous offre le monde. Des menus qui évoluent au fil des saisons et envies du chef. Comme un Saint-Honoré cèpe praliné cacao ou encore avocat ananas coco et coriandre.

Benjamin DE AGUIAR

14 rue Guy Moquet

91360 **VILLEMOSISON-SUR-ORGE**

Tél. : 01 60 16 70 99

Fermeture : lundi et dimanche

www.lepatisson.fr



L'Ardoise



Au fil des arrivages, on se régale d'huîtres Gillardeau, de crevettes Label Rouge bio de Madagascar ou de poulpe grillé. Mais aussi, le filet de bœuf Rossini, etc.

Kodjo YOVO

21 Grande Rue

91290 **ARPAJON**

Tél. : 01 64 90 00 74

Fermeture : lundi, mardi soir et dimanche soir

www.lardoise-arpajon.fr

L'Arôme



Régalez-vous des créations maison : le foie gras de canard IGP du sud-ouest mi-cuit au kirsch, le saumon en cheese cake gravlax mariné à la betterave, etc.

Suzanne DRINKEL

17 rue du Docteur Babin

91470 **FORGES-LES-BAINS**

Tél. : 01 64 90 88 59

Fermeture : mardi, mercredi et dimanche soir

 www.larome-restaurant.fr

Demeure de Campagne parc du Coudray - Restaurant



Ses spécialités : terrine de sanglier aux trompettes de la mort ou Saint-Jacques, ballotine de volaille de Vert-le-Grand et écrasé de pommes de terre truffé, etc.

Camille RUCKEBUSH

Route de Milly

91830 **LE COUDRAY-MONTCEAUX**

Tél. : 01 64 99 00 00

Ouvert tous les jours

www.restaurantdemeuredecampagne-lecoudray.fr

La Calèche



Après un Saint-Marcellin rôti au four, on se réjouit de déguster un bar à la poêlée de légumes croquants ou une entrecôte servie avec une purée de patates douces, etc.

Richard BREUL

1 chemin du Poteau Blanc

91460 **MARCOUSSIS**

Tél. : 01 70 27 36 55

Fermeture : le soir du lundi au jeudi et dimanche

Les Artistes



Ce restaurant bistronomique revisite les plats de tradition : saumon gravlax bicoloré, selle d'agneau rôtie farcie au bœuf, etc. ou en dessert, sa crème brûlée.

Alice HONG

13 place de l'Union Européenne

91300 **MASSY**

Tél. : 01 60 19 47 18

Fermeture : dimanche soir

www.les-artistes-restaurant.fr

Le Vieux Chaudron



Une cuisine traditionnelle maison, illustrée par ses brochettes de veau demi-melon gratiné au Chavignol ou sa tatin de Saint-Jacques aux endives caramélisées, etc.

Béatrice BERTHIER

45 Grande Rue

91150 **ORMOY-LA-RIVIÈRE**

Tél. : 01 64 94 39 46

Fermeture : lundi et dimanche soir

   www.levieuxchaudron.fr



Aux Trois Gauchon



Une carte avec des produits locaux et de saison : œuf parfait à l'anguille fumée, foie gras mi-cuit aux algues ou médaillon de baron d'agneau crème de cacahuètes, etc.

Philippe GAUCHON

5 avenue du Général de Gaulle

91120 PALAISEAU

Tél. : 01 69 31 46 24

Fermeture : lundi, mardi et dimanche soir

Le Grand Vertois



Réputé pour son tartare de bœuf, on savoure aussi l'andouillette de veau flambée au thym et la truite du Mérévillois en gravlax émulsion citron vert et caviar.

Christelle FLAUD et Cédric BEDEAU

18 place de la Mairie

91810 VERT-LE-GRAND

Tél. : 06 77 11 63 79

Fermeture : le soir du lundi au vendredi

Service traiteur évènementiel soir et week-end

www.legrandvertois.metro.rest

La Table de Blanche



La carte de ce restaurant suit le fil des saisons : mi-cuit de maquereau aux agrumes et mesclun, etc. ou en plat, le ballotin de veau au comté accompagné de potimarron rôti.

Alexandra CLIN

7 rue Demetz

91410 DOURDAN

Tél. : 01 60 81 19 10

Fermeture : dimanche soir

www.hotel-blanchecastille.fr



HÔTEL LUTETIA



Rejoignez les étoiles de la Gastronomie et du Management hôtelier



CANOPY BY HILTON

ferrandi-paris.fr



CANOPY BY HILTON



Le Bar-Bu



Le burger est la spécialité de ce restaurant, qui le cuisine en s'inspirant de plats régionaux. Servi dans un pain de boulanger, il se décline en version bœuf bourguignon, ou calédonien, avec poulet et épices, ou périgourdin, au porc confit, etc. Le bœuf charolais se décline aussi en tartare au couteau ou carpaccio. Cheese cake au nougat et tarte choco-nuts au dessert.

Kevin AUGERY

11 rue de Marivoise

91750 **CHAMPCUEIL**

Tél. : 01 69 13 16 09

Fermeture : lundi et dimanche

www.restaurantlebarbu.eatbu.com



Au Coin Gourmand



Le restaurant propose des plats de saison à base de produits de qualité telles que l'andouillette AAAAA et l'entrecôte bio, à la carte avec des salades composées, des hamburgers, etc. Et pour une touche « gastro », le tataki de thon semi-cuit ou les brochettes de gambas et Saint-Jacques. L'hiver, retour des plats savoyards comme la raclette, servie « comme à la montagne ».

Jean-Paul FOSSAT

156 boulevard Henri Barbusse

91210 **DRAVEIL**

Tél. : 01 69 25 24 83 / 07 87 10 16 52

Fermeture : lundi et dimanche soir

www.aucoingourmand-draveil.fr





Le Bistro de Gif



Ce restaurant propose des spécialités de poisson et de fruits de mer. Le choix est difficile, en entrée, entre l'assiette d'huîtres Gillardeau et le carpaccio de bar exotique. Le cabillaud en croûte de chorizo nous tente ensuite autant que le fondant gigot d'Allaiton aux haricots blancs tarbais. Au dessert, tarte au citron ou forêt noire revisitée. Vins de propriété.

Didier DUGAL

10 allée du Val Fleury

91190 **GIF-SUR-YVETTE**

Tél. : 01 60 12 92 32

Fermeture : lundi et dimanche

www.lebistrodegif.fr



La Vierge



Une belle mise à l'honneur des saveurs traditionnelles de saison : ceviche de daurade et caviar de tomates burrata crémeuse en entrée, suivis par l'incontournable foie de veau, haricots verts sauce acidulée à l'italienne ou encore le mi-cuit de thon sur lit de ratatouille. Côté sucré, la tarte au chocolat 75 % de Tanzanie est un vrai plébiscite.

Stéphane PERROT

2 place des Combattants

91310 **LONGPONT-SUR-ORGE**

Tél. : 01 69 62 03 58 / 07 85 55 08 68

Fermeture : samedi et dimanche

  www.la-vierge.fr

Le Distingo



Des produits locaux et des plats de tradition tels que le duo de bries panés sur salade aux noix, le tartare de crabe aux agrumes, la blanquette de veau à l'ancienne, etc.

Emeric NORET

3 allée du Grand Saint Bernard - Parc Mosaïc

91080 **EVRY-COURCOURONNES**

Tél. : 01 60 78 80 45

Fermeture : soir du lundi au vendredi, samedi

et dimanche (sauf réservation)

www.ledistingo-restaurant.fr

Le Sabot Rouge



L'art de sublimer des produits frais de saison et de valoriser le terroir régional par une cuisine intuitive et créative : échine de porc confite au miel de printemps, etc.

Alexandre PONT

7 rue du Couvent

91470 **LIMOURS**

Tél. : 01 64 91 16 50

Fermeture : lundi et dimanche soir



La Spatule



En entrée, on se régale de saumon fumé et de foie gras mi-cuit maison. Le filet mignon à la crème de chorizo est servi avec un gratin dauphinois ou des frites maison.

Franck LIMOUSIN

13 rue Marin Angiboust

91460 **MARCOUSSIS**

Tél. : 01 69 63 59 56

Fermeture : soir du lundi au mercredi,

samedi et dimanche

www.la-spatule-brasserie.fr

Le Balto



Toute la tradition du terroir au service d'une cuisine familiale élaborée : Péquillos du sud-ouest farcis ricotta, fines herbes et copeaux de saumon fumé, etc.

Noël DUMAN

42/44 avenue de Stalingrad

91120 **PALaiseAU**

Tél. : 01 69 20 02 04 / 07 57 50 23 73

Fermeture : samedi soir et dimanche



La Pierrade d'Or



Partagez un moment convivial autour d'un repas cuit sur pierre ! Fruits de mer, cœur de longe de thon, bœuf argentin, etc. avec des frites maison ou une purée de légumes.

Xavier VERCASSON

96 rue Pierre Médéric

91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**

Tél. : 01 69 04 53 40

Fermeture : lundi et dimanche

www.la-pierrade-dor.eatbu.com

Brasserie La Rocade



Une cuisine traditionnelle française à base de produits frais. La maison est appréciée pour son tatakï de thon, sa cassolette de la mer et son tiramisù revisité.

Ulrich ALEJO

1 avenue de la Baltique

91140 **VILLEBON-SUR-YVETTE**

Tél. : 01 69 28 46 21

Fermeture : samedi et dimanche

www.brasserie-restaurant-villebon-yvette-les-ulis-la-rocade.fr

Les Greens de Courson



Aux côtés de son tartare de bœuf, voici l'œuf cocotte à la crème de truffe, la bruschetta de rougets grillés, etc. En tête des desserts, la tarte amandine poires amandes.

Thierry LASTERNAS

Golf de Courson - Ferme de la Gloriette

91680 **COURSON-MONTELOUP**

Tél. : 01 64 58 83 04

Ouvert tous les jours

L'Authentique



Cette table fait sensation avec un burger steak du boucher au chèvre, miel, jambon de Serrano et galette de pommes de terre. En dessert, le pain perdu flambé au rhum.

Daiana ETILE

16 avenue de la Libération

91130 **RIS-ORANGIS**

Tél. : 01 69 48 67 47 / 06 98 26 53 89

Fermeture : le soir du lundi au jeudi et dimanche

www.lauthentique91.fr



EMPLOYEUR, DÉVELOPPEZ LE POTENTIEL HUMAIN DE VOTRE ENTREPRISE !

Embauchez un apprenti

Nos chargés de développement vous accompagneront dans votre recrutement et la mise en place du contrat de travail.

01 60 79 74 00
infos@fdme91.fr

+90 formations en alternance
du CAP au Bac+5

/fdme91

Formez vos collaborateurs

Nous adapterons le programme de formation selon vos besoins et d'amélioration des compétences.

01 60 79 74 21
formation.continue@fdme91.fr

+ de 200 programmes
en formation continue

www.facmetiers91.fr





Rugantino

Ici, chaque plat chante les saveurs de l'Italie. Des antipasti à la pizza Rugantino (guanciale, jaune d'œuf, poivre, pecorino) en passant par les raviolis et gnocchis frais jusqu'aux gourmands tiramisù au café et babà au Limoncello, tout est réalisé de façon traditionnelle à base d'ingrédients d'origine 100 % transalpine. L'ensemble servi avec vins et apéritifs italiens. Buon appetito !

Andrea CAVALLARI

1 rue du Docteur Ogé

91310 **MONTLHÉRY**

Tél. : 01 69 80 60 50

Fermeture : lundi et dimanche



Le Relais Russe

On vient ici goûter la chaleur et la générosité d'une cuisine russe : le veau Stroganoff, les raviolis Pelmeni et le nouveau burger russe au pain noir, garni d'un hachis de veau et de volaille Pojarski, de concombre Malossol et de chou mariné à la betterave. Autre curiosité, le Kisel, une soupe aux baies de saison et menthe accompagnée de blinis.

Leïli AKHMEIDOVA

81 route de Corbeil

91390 **MORSANG-SUR-ORGE**

Tél. : 09 50 95 87 77 / 07 69 23 79 13

Fermeture : lundi et mardi



Les Saveurs d'Himalaya

Spécialités indiennes et népalaises : soupe de lentilles multagni, feuilleté de pommes de terre, Biryani, Naans, Kulfis et halwa ou encore les beignets Hot Gulab Jamun.

Rabin SHARMA

3 allée Émile Rigal

91410 **DOURDAN**

Tél. : 01 60 81 04 35

Fermeture : lundi



L'Andrea

Restaurant de tradition napolitaine : poissons grillés, cuits au four à pizza ou poêlés, pâtes italiennes fraîches ou de légumes, pizzas à pâte fine, tiramisù, etc.

Aiman MANSOUR

6 boulevard du Général de Gaulle

91210 **DRAVEIL**

Tél. : 01 69 83 27 35

Fermeture : lundi et dimanche soir



Le Petit Coin du Portugal



Evadez-vous au Portugal : salade de poulpes, beignets de morue, gésiers à la portugaise, Picanhas, pastéis de nata, crème caramel Pudim ou île flottante Molotof.

Claudia MARQUES

42 Grande Rue

91360 **ÉPINAY-SUR-ORGE**

Tél. : 09 72 15 69 00

Fermeture : *lundi et dimanche*



Taj Bollywood



Plongez dans l'univers de la gastronomie indienne et dégustez les traditionnels tandoori, Tikka massala, saumon Mkhani et halwa (coco, pistache et amandes).

Hasan WASI

1 avenue du 1^{er} Mai

91120 **PALaiseau**

Tél. : 01 69 32 29 04

Ouvert tous les jours

  www.tajbollywood.fr

Bao Lin Xuan



Une belle carte emblématique de la gastronomie asiatique avec des spécialités maison salées et sucrées à déguster, dont un lait de soja maison.

Hin Kwong CHAN

8 avenue Henri Barbusse

91270 **VIGNEUX-SUR-SEINE**

Tél. : 01 69 42 31 32

Fermeture : *mardi*

www.baolinxuan.fr

Le Comptoir



A la carte, de vrais plats marocains typiques : tajines (poulet, olives et citrons confits, agneau et pruneaux, etc.), pastillas, couscous et pâtisseries orientales.

Mahmoud OUNAS

45 avenue de la République

91230 **MONTGERON**

Tél. : 09 53 90 85 72 / 07 82 00 74 12

Fermeture : *mardi*

Prima Nata



Visitez toute l'Italie et dégustez osso bucco à la milanaise, pâtes carbonara (guanciale, jaune d'œuf et parmesan), pizzas et baba au limoncello.

Marine LASTERNAS

40 avenue Gabriel Péri

91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**

Tél. : 09 81 33 22 33

Fermeture : *lundi et dimanche*



It Trattoria



Des plats à base de produits frais venant d'Italie : risotto aux crevettes, pizza aux truffes ou pasta Moderna à la sauce légèrement sucrée au vinaigre balsamique.

Fabrice MILITON

3 rue Michèle Morgan

91220 **BRÉTIGNY-SUR-ORGE**

Tél. : 01 60 85 84 20

Ouvert tous les jours

www.it-trattoria.com





Namaste Inde

Rendez-vous au nord de l'Inde et au Népal : galettes de lentilles, raviolis de viande ou de légumes, curry de magret de canard, mattar paneer aux petits pois tendres et fromage.

Deepak MAHARJAN
5 rue Montespan
91000 **ÉVRY-COURCOURONNES**
Tél. : 01 64 97 86 45
Fermeture : mercredi soir
www.namaste-inde.fr

Pizza Mario

Des spécialités italiennes maison : pâtes fraîches, lasagnes, aubergines à la parmigiana, escalope Fiorentina gratinée aux jambons, fromage et épinards, tiramisu, etc.

Marcos VILLAR DAMOU
31 avenue de Paris Campagne
91260 **JUVISY-SUR-ORGE**
Tél. : 01 69 05 20 31
Fermeture : lundi
www.pizzeria-mario.fr

Les Cocottes du Monde

Le tour du monde dans l'assiette avec des plats qui varient chaque semaine (du rougail saucisse au mafé de poulet, des boulettes de bœuf à l'orientale à la blanquette).

Hakima GOURON
4-6 rue Lavoisier
91540 **MENNECY**
Tél. : 09 82 58 07 72 / 06 69 74 47 07
Fermeture : soir du lundi au vendredi, samedi et dimanche



El Koutoubia

Bienvenue au pays de la gastronomie marocaine : dégustez les traditionnels pastillas, soupe Harira, couscous ou tajine Berbère et les pâtisseries orientales.

Abdellaziz ZAHIDI
1 place du Cottage
91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**
Tél. : 01 60 15 02 47
Fermeture : vendredi et dimanche
  www.elkoutoubia.fr

Saveurs du Monde

Chez ce spécialiste de tapas, la cuisine de plusieurs pays s'invite dans les assiettes : rougail saucisse, fish&chips, fajitas de poulet, bourguignon, etc.

Richard SUILLEROT
50 rue de la Division Leclerc
91160 **SAULX-LES-CHARTREUX**
Tél. : 09 80 50 24 31
Fermeture : lundi, mardi soir, mercredi soir, samedi midi et dimanche
www.restaurant-saveursdumonde.fr

Ristorante Napoli au Feu de Bois

Dégustez de savoureuses bruschettas à la napolitaine, un filet de bœuf façon Rossini ou une pizza « burrata e Copa ». En dessert : tiramisu et panna cotta maison.

Fadma EL GAMOUNE
82 boulevard Aristide Briand
91600 **SAVIGNY-SUR-ORGE**
Tél. : 01 69 96 30 78
Ouvert tous les jours
www.napoli-ristorante.com

Sagar Matha

Bienvenue au confluent de l'Inde, du Népal et du Tibet : Dal bhat au poulet, momos, Butter chicken, agneau Tikka massala, Halwa ou glace maison à la pistache.

Suhk TAMANG
19 rue Octave Longuet
91170 **VIRY-CHATILLON**
Tél. : 01 60 46 00 00
Fermeture : dimanche
  www.sagarmatharestaurant.com



Le Chalet de Mennecy



Au menu : de typiques galettes bretonnes, comme l'Armoricaine à l'andouille de Guéméné. Mais aussi des spécialités savoyardes, telles les fondues et raclettes.

Diane CHOPPY

47 boulevard Charles de Gaulle

91540 **MENNECY**

Tél. : 01 64 57 11 65

Fermeture : lundi et dimanche

www.lechaletdemennecy.fr

Au Fil du Voyage



Découvrez les galettes burger comme le Maffieux et la Savoyarde ou encore la Snickers (beurre, éclats de cacahuètes, caramel beurre salé, chocolat au lait).

Véronique GUERIF

4 avenue de Paris

91670 **ANGERVILLE**

Tél. : 09 86 36 85 16

Fermeture : lundi, le soir du mardi au jeudi et dimanche



BONS PLANS

Le Chalet du Lac

Vente de crêpes et gaufres à emporter. Spécialité : crêpe dentelle au caramel beurre salé

Morad AMROUCHE

Parc de Lormoy

1 route de Montlhéry

91240 **SAINT-MICHEL-SUR-ORGE**

SUR-ORGE

Tél. : 06 38 13 06 38

Ouverture : du mercredi au vendredi de 14h à 19h, samedi de 12h à 19h30 et dimanche de 10h à 19h



Mon Camion Pizza

Vente de pizzas à emporter. Pâte fine aux bords aérés issue d'une lente maturation. Pizzas de 8 € à 14 €

Philippe DUBIN

91240 **SAINT-MICHEL-SUR-ORGE**

SUR-ORGE

Tél. : 06 61 84 07 58

Mardi : Sainte-Geneviève-des-Bois (midi) – Saint-Michel-sur-Orge (soir) / Mercredi et jeudi :

Saint-Michel-sur-Orge (soir) /

Vendredi : La Ville-du-Bois (midi) –

Saint-Michel-sur-Orge (soir)

www.moncamionpizza.com

Poulet O'Piri Piri

Spécialités portugaises à emporter. Vente de véritables poulets portugais grillés. Menus à 9,90 €

Carlos LOPES DOS SANTOS

18 place des 4 Saisons

91270 **VIGNEUX-SUR-SEINE**

Tél. : 01 69 52 04 46

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



Index

ANGERVILLE

P.30 **Au Fil du Voyage**

ARPAJON

P.10 **Maison Duchemin**

P.22 **L'Ardoise**

ATHIS-MONS

P.10 **Les Petits Gourmands**

AVRAINVILLE

P.08 **Tentation et Gourmandise**

BALLANCOURT-SUR-ESSONNE

P.04 **Les Trois Petits Cochons**

BAULNE

P.05 **Oh la Vache**

BIÈVRES

P.12 **Cave d'O**

BRÉTIGNY-SUR-ORGE

P.14 **La Cave de Brétigny**

P.28 **It Trattoria**

BREUILLET

P.11 **Aux Délices de Port Sud**

P.16 **Maison Grassi**

BRIS-SOUS-FORGES

P.11 **La Briissoise**

BRUNOY

P.08 **Boulangerie de la Gare**

P.20 **L'Étincelle**

CHAMPŒUIL

P.24 **Restaurant Le Bar-Bu**

COURSON-MONTELOUP

P.26 **Les Greens de Courson**

CROSNE

P.11 **L'Orge et le Blé**

DOURDAN

P.12 **Beer's not Dead**

P.15 **Microbrasserie de l'Orge**

P.23 **La Table de Blanche**

P.27 **Les Saveurs d'Himalaya**

DRAVEIL

P.05 **Boucherie Florian**

P.07 **Event's Traiteur**

P.14 **Une Bonne Bouteille**

P.24 **Au Coin Gourmand**

P.27 **L'Andrea**

ÉPINAY-SUR-ORGE

P.07 **Stevens Team Traiteur**

P.28 **Le Petit Coin du Portugal**

ÉTAMPES

P.04 **Boucherie du Haut Pavé**

P.05 **Boucherie Notre Dame**

P.17 **Le Chalutier**

ÉVRY-COURCOURONNES

P.20 **Au Bon Art**

P.25 **Le Distingo**

P.28 **Namaste Inde**

FONTENAY-LE-VICOMTE

P.08 **Pains d'Exclamation**

FORGES-LES-BAINS

P.22 **L'Arôme**

GIF-SUR-YVETTE

P.09 **Boulangerie Le Flour**

P.25 **Le Bistrot de Gif**

GOMETZ-LA-VILLE

P.17 **Le Panier Frais de Gometz**

IGNY

P.15 **La Cave de la Ferme**

JUVISY-SUR-ORGE

P.29 **Pizza Mario**

LA FERTÉ-ALAIS

P.05 **Boucherie Notre Dame**

LA NORVILLE

P.20 **La Ciboulette**

LE COUDRAY-MONTCEAUX

P.22 **Demeure de Campagne**

Parc du Coudray -
Restaurant

LE MÉRÉVILLEIS

P.05 **Côte et Bœuf**

P.07 **Instants Traiteur**

P.09 **Le Fournil d'Autrefois**

LIMOURS

P.25 **Le Sabot Rouge**

LONGJUMEAU

P.05 **Maison Fernandes -
Boucherie du Centre**

LONGPONT-SUR-ORGE

P.09 **Le Fournil de la Basilique**

P.25 **La Vierge**

MARCOUSSIS

P.10 **Maison Pottier**

P.22 **La Calèche**

P.25 **La Spatule**

MASSY

P.17 **O Fruits de l'Opéra**

P.22 **Les Artistes**

MENNECY

P.21 **Entre les Deux**

P.29 **Les Cocottes du Monde**

P.30 **Le Chalet de Menecy**

MILLY-LA-FORÊT

P.06 **Charcuterie de Milly**

P.13 **Cave d'O**

P.14 **Aux Vins de la Halle**

P.16 **Les Délices Fromagers**

P.17 **Le Primeur des Halles**

P.19 **Les Coqs**

MONTGERON

P.09 **Boulangerie La
Montgeronnaise**

P.11 **La Craquante**

P.13 **Caves Bossetti**

P.28 **Le Comptoir**

MONTLHÉRY

P.27 **Rugantino**

MORANGIS

P.19 **Le Petit Sabayon**

MORIGNY-CHAMPIGNY

P.08 **Le Fournil de Morigny**

MORSANG-SUR-ORGE

P.09 **L'Alliance des Saveurs**

P.11 **Au Pain Gaulois**

P.27 **Le Relais Russe**

NOZAY

P.14 **La Cave de Nozay**

ORMOY-LA-RIVIÈRE

P.22 **Le Vieux Chaudron**

ORSAY

P.06 **Maison Gasdon**

P.13 **Inter Caves**

PALaiseAU

P.21 **Living Room**

P.23 **Aux Trois Gauchon**

P.25 **Le Balto**

P.28 **Taj Bollywood**

PARAY-VIEILLE-POSTE

P.08 **Aux Délices de Paray**

RIS-ORANGIS

P.15 **La Cave de Ris**

P.26 **L'Authentique**

SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS

P.07 **Aux Délices d'Italie**

P.07 **At Home Traiteur**

P.09 **Aux Délices de Jasmine**

P.13 **Bières à l'Affût**

P.18 **Les Cafés Molina**

P.26 **La Pierrade d'Or**

P.28 **Prima Nata**

P.29 **El Koutoubia**

SAINT-GERMAIN-LÈS-CORBEIL

P.11 **Pain Sucré**

P.16 **La Fromagerie du Pré
Saint-Germain**

SAINT-MICHEL-SUR-ORGE

P.30 **Le Chalet du Lac**

P.30 **Mon Camion Pizza**

SAINT-SULPICE-DE-FAVIÈRES

P.19 **Restaurant Saint-Louis**

SAULX-LES-CHARTREUX

P.15 **La Vignery**

P.29 **Saveurs du Monde**

SAVIGNY-SUR-ORGE

P.29 **Ristorante Napoli au Feu
de Bois**

VERRIÈRES-LE-BUISSON

P.21 **Au Toqué**

VERT-LE-GRAND

P.16 **Fromajix**

P.23 **Le Grand Vertois**

VIGNEUX-SUR-SEINE

P.28 **Bao Lin Xuan**

P.30 **Poulet O'Piri Piri**

VILLEBON-SUR-YVETTE

P.26 **Brasserie La Rocade**

VILLEMORIS-SUR-ORGE

P.21 **Le Pâtisnon**

VIRY-CHATILLON

P.29 **Sagar Matha**

WISSOUS

P.11 **La Gourmandise**

YERRES

P.07 **Nomad Yerres Traiteur**

P.15 **Inter Caves**



L'EXCELLENCE PAR LE GOÛT



Retrouvez les commerçants
et artisans sur lespapillesdor.fr

FERRANDI
PARIS

Faculté des Métiers
ESSONNE
Centre de Formation

Essonne
TOURISME

BANQUE POPULAIRE 