



**Capilles
d'Or
2024**

**Le guide
gourmand
de l'Essonne**





Édito

Le guide des Papilles d'Or vous dévoile son palmarès. Une cuvée à déguster sans plus attendre !

Talent, audace, inventivité, exigence dans le choix des produits ou encore professionnalisme : voilà les qualités qui caractérisent les labellisés Papilles d'Or 2024. Des professionnels de l'alimentaire toujours plus soucieux de votre bien-être.

A la fois challenge alimentaire et découvreur de talents, les Papilles d'Or se renouvellent chaque année avec plus de la moitié de nouvelles adresses : de jeunes professionnels engagés dans une démarche d'excellence qui viennent côtoyer des établissements « historiques » dont la renommée n'est plus à faire. Les Papilles d'Or sont l'occasion de soutenir vos commerçants et artisans de proximité qui se surpassent afin de vous offrir un rapport qualité prix à nul autre pareil.

Amoureux de la gastronomie et des bons plans gourmands, ce guide sera à n'en pas douter votre livre de chevet tout au long de l'année ! N'hésitez donc pas à (re)découvrir ces adresses incontournables en Essonne et à partager vos coups de cœur culinaires avec vos proches !

Excellente dégustation !

Patrick Rakotoson,
Président de la CCI Essonne



Comme de coutume, l'édition 2024 des Papilles d'Or a réuni en nombre les ambassadeurs des métiers de bouche : artisans, commerçants et restaurateurs essonniers.

Des professionnels du secteur qui se surpassent au quotidien pour nous proposer, grâce à leur savoir-faire et à leur créativité, des produits de qualité, parfois même issus de nos productions locales.

Ce challenge annuel représente le défi départemental par excellence auquel se confrontent nos artisans et commerçants, habitués ou non du concours, toujours plus soucieux de vous proposer des produits d'exception. Une occasion unique de conjuguer création, intensité, émotion et partage. Et là encore, c'est un succès également puisque ce sont au total 132 entreprises labellisées que nous sommes aujourd'hui fiers de mettre à l'honneur dans ce guide incomparable que vous tenez entre vos mains. Cette édition 2024 vous fait donc une nouvelle fois la promesse d'y retrouver de belles adresses, authentiques et gourmandes et qui, j'en suis certaine, sauront vous satisfaire lors de vos découvertes, ou redécouvertes, culinaires essonnaises.

Yaëlle Buzzetti,
Présidente CMA Île-de-France - Essonne

Francis Bussière,
Président CMA Île-de-France



 P.04 **Boucherie**

 P.06 **Charcuterie**

 P.07 **Traiteur**

 P.08 **Boulangerie**

 P.9 **Pâtisserie /
Chocolaterie**

 P.12 **Caviste**

 P.14 **Fromagerie**

 P.15 **Poissonnerie**

 P.16 **Primeur**

 P.17 **Torréfacteur**

 P.18 **Restauration
gastronomique**

 P.19 **Restauration
traditionnelle**

 P.23 **Cuisine
familiale /
Brasserie**

 P.26 **Cuisine
du monde**

 P.28 **Bons plans
gourmands**

P.31 **Index**

Les lauréats 4 papilles



 **Boucherie Fillion**
Bièvres

 **Boucherie du Limousin**
Sainte-Geneviève-des-Bois

 **Charcuterie de Milly**
Milly-la-Forêt

 **Charcuterie
Maison Gasdon**
Orsay

 **SV Guyot Traiteur**
Bruyères-le-Châtel

 **Instants Traiteur**
Le Mérévillois

 **Les Petits Gourmands**
Athis-Mons

 **Tentation
et Gourmandise**
Avrainville

 **Paris Panem**
Orsay

 **Chocolat'Yerres**
Yerres

 **Beer's Not Dead**
Dourdan

 **Inter Caves Orsay**
Orsay

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

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

 **Petit Primeur**
Bièvres

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

 **Les Coqs**
Milly-la-Forêt

 **Le Pâtisson**
Villemoisson-sur-Orge

 **L'Ardoise**
Arpajon

 **Au Bon'Art**
Évry-Courcouronnes

 **La Table d'Ormy**
Ormy

 **Le Plongeur d'en Face**
Sainte-Geneviève-des-Bois

 **Au Toqué**
Verrières-le-Buisson

 **La Grange aux Dîmes**
Wissous

 **La Rencontre**
Angerville

 **Brass & Co**
Gif-sur-Yvette

 **Le Sabot Rouge**
Limours

 **La Grange Brasserie**
Yerres

 **Chez Leïli**
Morsang-sur-Orge

 **L'Envolée**
Viry-Chatillon

Modalités du label

1. Les commerçants et artisans Papilles d'Or postulent de leur propre initiative au label.
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 de 1 papille 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 !

Un label exigeant

Au total, ce sont 155 candidats inscrits pour 131 candidats et artisans labellisés. Les Papilles d'Or, ça se mérite !





Boucherie du Limousin

Ce boucher sélectionne les meilleures viandes : bœuf de race limousine primé et acheté sur pied, veau élevé sous la mère en Corrèze, agneau de pré-salé du Mont Saint-Michel, cochon cul noir de 24 mois élevé à l'ancienne dans le Limousin, volailles de Bresse primées... Toutes ses viandes séjournent en cave de maturation quatre semaines au minimum.

Nathalie et Thierry DIDIER DE FRESSE
130 avenue Gabriel Péri
91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**
Tél. : 01 69 04 00 64

Fermeture : lundi et dimanche après-midi





Boucherie Chevy II

Un très large éventail de brochettes qui comblera tous les amateurs ! Mention spéciale pour les saucisses 100 % veau agrémentées de miel et de citron.

Élisabeth et Sébastien TAUGOURDEAU
1 place du Marché Neuf
91190 **GIF-SUR-YVETTE**
Tél. : 01 60 12 23 36

Fermeture : lundi, jeudi et dimanche après-midi

  www.boucheriechevy2.fr



Boucherie Fillion

Bœuf de race parthenaise, veau de lait du Limousin, porc de la Sarthe, agneau de lait des Deux-Sèvres : ce boucher sélectionne les meilleures provenances pour réaliser ses spécialités, du veau Orloff au filet mignon au chorizo. À découvrir aussi chez lui un savoureux porc du Cantal élevé dans les bois. Charcuterie maison et large gamme de fromages.

Laurent FILLION

9 rue de Paris

91570 **BIÈVRES**

Tél. : 01 69 41 06 99

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



www.boucherie-fillion.fr





Boucherie Notre Dame

Le choix des viandes est particulièrement soigné, avec des labels exclusifs dans le sud de l'Essonne. Dégustez le délicieux chorizo, pur bœuf maison.

Rudy MITRAY

15 place Notre Dame

91150 **ÉTAMPES**

Tél. : 01 64 94 03 25

Fermeture : lundi et dimanche





Cote et Bœuf

La côte de bœuf est inoubliable ! Tout comme les saucisses et le pâté maison au cresson puisque l'on est dans la capitale de cette délicieuse plante potagère.

Maud DE PERETTI et Ludovic HENRY

2 avenue de la République

91660 **LE MÉRÉVILLOIS**

Tél. : 01 69 92 86 33

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



Boucherie Delaitre

Ce boucher utilise des viandes de races françaises pour réaliser ses spécialités, dont une gamme de paupiettes au veau, au porc, à la dinde, au bœuf...

Ludovic DELAITRE

63 avenue Aristide Briand

91420 **MORANGIS**

Tél. : 09 86 30 37 91

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



Boucherie Notre Dame

Si le bœuf du Limousin de ce boucher est si savoureux et tendre, c'est parce qu'il séjourne en cave de maturation, où il côtoie des viandes Angus et Simmenthal.

Laurent CHARTRAIN

39 rue Notre-Dame

91590 **LA FERTÉ-ALAIS**

Tél. : 01 69 90 11 34

Fermeture : lundi et dimanche

www.boucherienotredamechartrain.fr



Boucherie Rémy Borel

Qualité et petit prix sont compatibles, selon ce boucher qui multiplie les promotions. Le mercredi, par exemple, "un steak haché offert pour un acheté".

Sandrine et Rémy BOREL

3 rue Jean-Pierre Timbaud

91390 **MORSANG-SUR-ORGE**

Tél. : 01 69 04 14 31 / 06 80 22 80 46

Fermeture : lundi, mardi et dimanche

 www.remyborel.fr



**LE PLUS
GRAND MARCHÉ
DE PRODUITS FRAIS
AU MONDE**

18 millions de consommateurs
desservis chaque année

 **RUNGIS**
MARCHÉ INTERNATIONAL



Charcuterie Maison Gasdon

Parmi les incontournables de ce collectionneur de Papilles, le jambon blanc, sacré champion de France par la confrérie Saint-Antoine, mais aussi le fromage de tête ou encore le boudin noir. La recette des pâtés en croute évolue au fil des saisons avec, par exemple, de l'abricot, verveine et cognac infusé, volaille, foie gras et tête de cochon.

Aileen et Sylvain GASDON

11 rue de Paris

91400 **ORSAY**

Tél. : 01 69 28 42 05

Fermeture : lundi et dimanche

  www.charcuterie-traiteur-gasdon.fr



Maison Ballereau

Comme son jambon blanc au porc fermier Label Rouge et sa terrine de campagne créative en 2023, les réalisations de ce charcutier sont souvent primées.

Romain BALLEREAU

3 rue de Paron

91370 **VERRIÈRES-LE-BUISSON**

Tél. : 01 69 20 22 21

Fermeture : lundi et dimanche



Charcuterie de Milly

Ce charcutier travaille à l'ancienne, mais avec le savoir-faire actuel, sans additif, nitrite, colorant, conservateur. Son jambon blanc cuit douze heures au bouillon et moulé à la main est savoureux comme sa saucisse sèche à la menthe poivrée de Milly, son andouille de Vire, premier prix en 2023 à Jargeau, et sa terrine d'oreille aux petits légumes.

Samantha et 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



Jeanine et Christiane

Le plus difficile, c'est de choisir ! Boudin noir, pâté en croute, saucisson à l'ail, fromage de tête ou encore jambon blanc, ils ont tous été primés !

Pauline et Yann PLÉ

49 rue de Paris

91120 **PALAISEAU**

Tél. : 01 60 14 01 73

Fermeture : lundi, samedi après-midi et dimanche

  www.jeanineetchristiane.fr





Instants Traiteur

Ce traiteur est à votre écoute pour concocter des menus sur-mesure. Par exemple, vous pouvez commencer avec un cœur de truite au streusel sel de mer, puis choisir entre le filet de canard sauce Sainte-Hélène (aux griottes) et le thon grillé avec de la purée de maïs fumé. En dessert, une glace cresson pomme granny, aussi étonnante que succulente.

Pierre BEUCHER et Loïc TELLIER
46 bis rue Saint-Aignan
91660 **LE MÉRÉVILLOIS**
Tél. : 06 47 54 03 22
Sur rendez-vous
  www.instants-traiteur.fr



Un Chef à votre porte

Ce traiteur et chef à domicile réalise, à base de produits bio et locaux, des plats raffinés tel le ceviche de daurade royale vierge d'agrumes émulsion coco.

Stéphanie et Emmanuel MERMINOD
1 avenue du Général de Gaulle
91450 **SOISY-SUR-SEINE**
Tél. : 06 70 31 09 86 et 06 69 03 97 81
Sur commande
   www.unchefavotreporte.com

SV Guyot Traiteur

La disponibilité et la réactivité figurent parmi les qualités reconnues de ce traiteur avec bien sûr, une excellente cuisine pour vos mariages, baptêmes, anniversaires et autres séminaires. Les menus se conçoivent au gré de vos désirs, par exemple, une terrine langoustine basilic en entrée, un suprême de volaille farci aux cèpes ensuite, et en dessert, un fraisier.

Stéphane GUYOT
Rue de la Ferme d'Arny
91680 **BRUYÈRES-LE-CHÂTEL**
Tél. : 06 68 93 40 90
Sur rendez-vous
  www.svguyot-traiteur.fr



Stevens Team Traiteur

Ce chef à domicile réalise repas et buffets à base de produits frais : trilogie de saumon, foie gras, salades composées, pièces cocktail, verrines...

Steven SMITH
69 rue Guynemer
91360 **ÉPINAY-SUR-ORGE**
Tél. : 06 95 95 62 81
Sur rendez-vous
 www.stevens-team-traiteur.fr

Autentica

Ce traiteur réalise des plats inspirés par l'Italie, des antipasti aux cannellonis, avec plusieurs savoureuses adaptations sans gluten ou végétaliennes.

Franck BENNEHARI
44 avenue Jean Jaurès
91560 **CROSNE**
Tél. : 06 66 40 55 60
Marchés:
Mardi, vendredi et dimanche matin : Savigny-sur-Orge
Samedi matin : Sainte-Geneviève-des-Bois
www.autentica-crosne.com



Au Père Pétrin

Rien n'est laissé au hasard pour vous proposer des pains de qualité, comme la baguette tradition ou la Père Pétrin. Ne passez pas à côté du chausson aux pommes.

Stéphane FILLATRE

96 Grande Rue

91290 **ARPAJON**

Tél. : 09 77 99 43 68

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



La Maison des Délices

La tradition est très appréciée des clients, à l'instar des brioches maison, les feuilletées comme les moelleuses. Large choix de pains spéciaux.

Slaheddine MARAOUCH

2 place Frédéric Garcia Lorca

91220 **BRÉTIGNY-SUR-ORGE**

Tél. : 01 60 84 40 15

Fermeture : dimanche



Le Moulin de Gometz

La tradition de ce boulanger, croustillante et à la mie alvéolée, doit sa recette à un Meilleur Ouvrier de France. Pain au petit épeautre sans gluten.

Véronique et Frédéric DIAZ

3 espace des Trois Quartiers

91400 **GOMETZ-LA-VILLE**

Tél. : 01 60 11 22 02

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



Les Petits Gourmands



Ce boulanger réalise une large gamme de pains bio avec beaucoup de passion, à base de farine bio d'un petit meunier essonnien. Stéphane et son équipe entretiennent leur propre levain, utilisent de l'eau filtrée et du sel marin. Toute la viennoiserie est faite maison et produit de la viennoiserie végan.

Nadine et Stéphane GUICHARD

2 rue Valentin Conrart

91200 **ATHIS-MONS**

Tél. : 01 60 48 01 01

Fermeture : samedi après-midi et dimanche

 www.les-petits-gourmands.eatbu.com



Fournil Le Pain Commun



Des pains aux qualités aromatiques et nutritives intactes grâce à la fermentation de la pâte exclusivement au levain naturel, comme autrefois.

Olivier LAVIELLE

15 rue du Docteur Solon

91780 **CHALO-SAINT-MARS**

Tél. : 01 64 59 46 48

Fermeture : lundi, jeudi et dimanche après-midi

 www.lepaincommun.fr

Le Fournil des Arcades



La tradition, roulée à la main, est très appréciée, tout comme les pains spéciaux proposés chaque jour, sans oublier les délicieuses brioches maison.

Slaheddine MARAOUCH

9 avenue Gilbert Fergant

91220 **LE PLESSIS-PÂTE**

Tél. : 01 78 83 59 85

Fermeture : dimanche après-midi





Paris Panem

Cette pâtisserie réalise des gâteaux contemporains, à la fois esthétiques et légers. On se délecte du millefeuille caramel pécan, dont la pâte feuilletée caramélisée est entremêlée de ganache légère montée vanille, crémeux caramel beurre salé et praliné noix de pécan caramélisé. Remarquable flan à la crème onctueuse riche en vanille de Madagascar.

Tifenn LE GAL et Valentin DELVALET
12 rue Boursier
91400 **ORSAY**
Tél. : 09 88 43 51 47
Fermeture : mercredi



Tentation et Gourmandise

L'Écureuil est l'un des desserts phares de cette enseigne, avec une mousse noisette, une dacquoise noisette et du caramel à la fleur de sel. Toute l'année, sur le thème des régions de France, le pâtissier propose, au gré de ses envies, des spécialités comme le gâteau basque, le far breton, le gâteau nantais ou la brioche aux pralines roses. Laissez-vous tenter !

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



Chocolat'Yerres

Poussez la porte de cet artisan chocolatier glacier confiseur, vous ne le regretterez pas ! Dans sa boutique atelier, les produits se fabriquent sous vos yeux. Le bonbon de chocolat bicouche, caramel beurre salé et praliné cacahuètes, est un must. Comme les oursons au chocolat noir avec une guimauve à la vanille, et au chocolat au lait avec une guimauve noisette.

Angeline et Nicolas DOLLÉ
87 rue de Concy
91330 **YERRES**
Tél. : 09 83 46 19 91
Fermeture : mercredi et dimanche après-midi

 www.chocolatyerres.fr





L'Origine

Certaines spécialités sont proposées toute l'année tant elles sont appréciées, comme le Délice, un macaron framboise litchi avec une ganache montée vanille.

Virginie PONTROUE

1 place Francis Combe

Centre Commercial Les Trois Parts

91070 **BONDOUFLE**

Tél. : 01 60 86 51 10

Fermeture : dimanche



Pains d'Exclamation

Le feuilletage pur beurre caramélisé du millefeuille de cette pâtisserie est d'un croustillant inégalé grâce à la technique du feuilletage inversé.

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



Le Moulin de Chevry

Ce pâtissier a créé un gâteau de voyage : un moelleux chocolat, fève de tonka et crumble chocolat, rival en saveur de ses millefeuilles et ses éclairs.

Véronique et Frédéric DIAS

1 place du Marché Neuf

91190 **GIF-SUR-YVETTE**

Tél. : 01 60 12 31 81

Ouvert tous les jours



Maison La Craquante

Chaque week-end, le pâtissier propose un éphémère, un gâteau en exclusivité. Le Craquant est la signature de la pâtisserie : une bouchée et vous serez conquis.

Bryan ALIDINA

71 avenue de la République

91230 **MONTGERON**

Tél. : 01 75 30 87 05

Fermeture : dimanche



Moulins Fouché - rue du moulin du Gué - 91 760 Itteville - 01.69.90.62.80
contact@moulins-fouche.fr - www.moulinsfouche.fr/



Boulangerie du Pileu



La tartelette framboise aux spéculos est une savoureuse création originale de cette pâtisserie familiale et raffinée. Tarte aux fruits de saison toute l'année.

Vincent TOUCHET
57 rue de l'Effort Mutuel
91120 **PALAISEAU**

Tél. : 01 60 14 03 49

Fermeture : mercredi et dimanche après-midi

  www.boulangerieDupileu.fr

Tablettes et Compagnies



Ce chocolatier artisanal utilise du chocolat pure origine pour ses bonbons, ses rochers et sa spécialité, le Carr'Amande, tuile aux amandes enrobée de chocolat.

Pierre LANDRIOT
12 bis avenue du 8 Mai 1945
91120 **PALAISEAU**

Tél. : 06 60 10 26 75

Fermeture : lundi et dimanche

Boulangerie Louis



Ce pâtissier propose en permanence de nouveaux gâteaux, tel le Perle d'Altitude, ganache fleur de lait, insert cassis et framboise sur une génoise légère.

Elvira et Michael LOUIS
1 place de la Libération
91380 **CHILLY-MAZARIN**

Tél. : 01 69 09 11 80

Fermeture : mardi et mercredi



Maison Desauty



De délicieuses pâtisseries artisanales, comme l'entremets Le Rubis aux fruits rouges ou les recettes revisitées des éclairs : framboise, pistache, spéculos...

Marie-Laure et Jean-Louis DESAUTY
22 rue du Haut Pavé
91150 **ÉTAMPES**

Tél. : 01 64 94 97 01

Fermeture : mardi

  www.auxdelicesdetampes.fr

Maison Blas



Les gâteaux de cette pâtisserie sont aussi beaux que savoureux, tel le Maracuja, mousse au lait et crémeux passion sur un croustillant au chocolat

Paul BLAS
43 rue de Paris
91120 **PALAISEAU**

Tél. : 01 69 86 02 35

Fermeture : lundi et mardi

Marquise et Tradition



Cette chocolaterie artisanale réalise ses bonbons au chocolat avec du beurre de cacao, du chocolat de Côte d'Ivoire et du Pérou et des ingrédients locaux.

Raymond BLONDEAU
15 rue Albert Peuvrier
91240 **SAINT-MICHEL-SUR-ORGE**

Tél. : 01 60 16 50 50

Fermeture : samedi et dimanche

  www.marquise-et-tradition.com

Maison Davory depuis 1972



Chaque mois, de nouvelles pâtisseries font leur apparition. Parmi les intemporels, goûtez le Finger et les babas au rhum maison, tous les deux sont exquis.

Yannick DAVORY
61 rue Charles de Gaulle
91330 **YERRES**

Tél. : 01 69 48 47 56

Fermeture : lundi et dimanche après-midi





Inter Caves Orsay



La cave propose une jolie sélection de vins bio et nature. Vous pourrez découvrir des bouteilles en provenance des domaines de quelques grands noms de viticulture française. Les spiritueux ne sont pas en reste, avec 600 références et notamment des cuvées exclusives de rhum. Découvrez aussi l'univers bière, avec pas moins de 100 références disponibles.

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



Beer's not Dead



Cette cave est spécialisée en bières artisanales, rhums et whiskies en majorité français. Parmi ses 450 bières en bouteille, celles de la brasserie Gallilée à Angerville côtoient sa propre gamme, aux malts de Beauce et aux houblons des Yvelines. Autres pépites : le Ouisqi alsacien de Hepp et le rhum arrangé de la Fabrique de l'Arrangé à Marcoussis.

Gregory DA GLORIA
17 rue Haute Foulerie
91410 **DOURDAN**

Tél. : 06 28 65 47 59

Fermeture : lundi, les matins du mardi au vendredi et dimanche matin

  www.beersnotdead.fr



Bières à l'Affût



Cette cave à bières propose une large gamme de références de toutes origines, régulièrement renouvelée. Surtout des bières issues de brasseries artisanales, comme la blanche aux notes de basilic et de citron de la maison Azimut ou la blonde IPA Eroica de Piggy. A déguster au comptoir ou en terrasse, 8 bières pression et plus de 200 bouteilles.

Franck OIZEL et Franck LERAY
18 avenue de la Résistance
La Croix Blanche
91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**

Tél. : 01 60 16 88 41

Fermeture : lundi matin et dimanche

   www.bieresalaffut.fr





L'Ardoise des Vins



On retrouve dans cette cave toutes les belles appellations de la carte des vins du restaurant éponyme situé juste en face, tel un Chambolle-Musigny 1^{er} cru.

Kodjo YOVO et Flavien BATAILLE
34 Grande Rue
91290 **ARPAJON**
Tél. : 07 67 98 96 41
Fermeture : lundi et dimanche
 www.lardoisedesvins.fr

Cavavin Palaiseau



Ce caviste diplômé en œnologie sélectionne dans toutes les appellations des vins de producteurs récoltants aux côtés de grandes maisons.

Gilles DETRAZ
153 rue de Paris
91120 **PALAISEAU**
Tél. : 09 79 16 33 05
Fermeture : lundi et dimanche après-midi
 www.palaiseau.cavavin.co
Service de click & collect

Inter Caves



Un beau choix sur toutes les régions françaises, avec une belle représentation du Languedoc-Roussillon. Une large gamme de bières et de spiritueux.

Yoann SANSON
80 avenue Henri Barbusse
91270 **VIGNEUX-SUR-SEINE**
Tél. : 01 69 40 14 94
Fermeture : lundi et dimanche après-midi
 www.vigneux.intercaves.fr

La Cave de Brétigny



Caviste et propriétaire récoltant avec deux domaines dans la vallée du Rhône, Olivier partage sa passion du vin autour d'une belle sélection de bouteilles.

Olivier BARRILLON
8 rue Lucien Bouget
91220 **BRÉTIGNY-SUR-ORGE**
Tél. : 01 69 88 82 36
Fermeture : lundi et dimanche après-midi
 www.lacavedebretigny.fr

La Cave d'Orsay



L'équipe se déplace pour rendre visite à de petits vigneron et déguster leurs vins avec eux, afin de dénicher les pépites qui plairont aux clients.

Laurent VINCENT et Charlotte MONGE
61 rue de Paris
91400 **ORSAY**
Tél. : 01 64 46 09 33
Fermeture : lundi et dimanche après-midi
 www.lacavedorsay.com

La Cave de Ris



Les vins du Languedoc-Roussillon sont très représentés pour leur rapport qualité-prix dans cette cave qui propose des appellations de toutes les régions.

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

Caves de l'Abbaye



Les vins bio et biodynamiques représentent 80 % de la sélection. Spécialiste du rhum, il propose une gamme qui ravira les amateurs les plus exigeants.

Baptiste HENON
63 rue Charles de Gaulle
91330 **YERRES**
Tél. : 01 69 48 48 87
Fermeture : lundi et dimanche





L'Origine du Goût

Alexandra et Julien sélectionnent avec soin leurs produits et les affinent. Ils retravaillent le fromage, comme ce Roquefort farci aux figues et au noix.

Alexandra BRUCK et Julien JOB
91150 **BRIÈRES-LES-SCELLÉS**

Tél. : 06 73 60 49 08

Marchés : Mardi : Brunoy et Villeneuve-le-Roi
Mercredi : Juvisy-sur-Orge et Le Plessis-Trévisé

Vendredi : Brunoy et Villeneuve-le-Roi

Samedi : Juvisy-sur-Orge et Le Plessis-Trévisé

Dimanche : Choisy-le-Roi et Villeneuve-le-Roi



Ô Rondygo

Premier bar à fromages en Essonne, l'enseigne recense 160 références. Les planches charcuterie et fromage présentent d'originales associations sucrées-salées.

Monica et Antony GOGUET

15 rue Caroline Rier

91070 **BONDOUFLE**

Tél. : 06 08 51 74 32

Fermeture : lundi, mercredi et dimanche après-midi

 www.orondygo.wixsite.com/website-2



La Boîte à Fromages

Ce fromager se fournit auprès de producteurs soigneusement choisis. Parmi les fromages à goûter impérativement : la tomme du Jura, le Cantal ou le Salers.

Christian LE GUENNEC

14 place Notre Dame

91150 **ÉTAMPES**

Tél. : 01 70 62 05 08

Fermeture : lundi et dimanche



Les Délices Fromagers

Ce fromager, membre du Collège Culinaire de France, sélectionne surtout des fromages fermiers au lait cru provenant d'éleveurs affineurs. Parmi ses belles découvertes, le Petit Gâchonnais, un chèvre d'Auvergne, le camembert Mercier AOP fermier au lait bio de vache normande et le salers tradition, fromage uniquement produit par 5 fermiers en Auvergne.

Jean-Luc 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



Laiterie Gilbert

Cette crèmerie, fromagerie et épicerie fine propose des fromages à tous les prix, dont quelques-uns exceptionnels comme le Moliterno à la truffe.

Gilles THIERY

21 boulevard de la République

91220 **BRÉTIGNY-SUR-ORGE**

Tél. : 01 78 83 03 57

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



Autour des Fromages

Ce fromager renouvelle le plaisir de la raclette en proposant une vingtaine de déclinaisons. À emporter, des plateaux de fromages pour toutes les occasions.

Andréa RUSSO

16 rue Boursier

91400 **ORSAY**

Tél. : 01 69 07 85 54

Fermeture : lundi et dimanche après-midi





Marée et Pêche

Les poissons sauvages, bio ou Label Rouge et les fruits de mer de ce poissonnier se dégustent aussi sur place dans ses savoureux plats traiteur.

Tarek GDAIEM

25 rue du Docteur Morère

91120 **PALaiseau**

Tél. : 09 70 66 18 05 / 07 83 70 16 14

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



Le Bateau de Paray

A la recherche des produits au meilleur rapport qualité prix, vous trouverez, selon les arrivages, du bar, de la daurade, du maquereau, des sardines...

Maria-Luisa DE ALMEIDA ANTUNES

176 avenue du Général de Gaulle

91550 **PARAY-VIEILLE-POSTE**

Tél. : 06 51 46 88 32

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

www.lebateaudeparay.f



L'Étoile de Mer

Des poissons et des crustacés issus d'une pêche responsable sur les côtes françaises. La spécialité, c'est la composition de plateaux fruits de mer sur-mesure.

Ijaquiel DE MEDEIROS

87 Grande Rue

91290 **ARPAJON**

Tél. : 01 64 90 94 12

Fermeture : lundi, mardi et dimanche après-midi

www.poissonnerie-letoiiledemer.fr





O'Fruits de l'Opéra

Tous les matins, ce primeur se déplace à Rungis pour sélectionner des fruits et légumes français et surtout locaux, à chaque fois que c'est possible.

Joaquim MARQUES
9 allée Joséphine Baker
91300 MASSY
Tél. : 01 69 20 31 20
Fermeture : lundi et dimanche

 www.fruitsenfolie.com



Petit Primeur

Troisième génération dans les fruits et légumes, ce primeur privilégie les produits locaux, avec des petits maraîchers de l'Île-de-France et les produits français. Il favorise la culture raisonnée à laquelle il croit beaucoup, tout comme la fine connaissance du produit, les bons conseils des vendeurs et les petites recettes à suggérer aux clients.

Christelle et Frédéric COUTEAU
6 rue de Paris
91570 BIÈVRES
Tél. : 09 81 18 26 61
Fermeture : lundi et dimanche après-midi
  www.petitprimeur.fr



METRO SERVICES PREMIERS

#À VOS CÔTÉS
pour faciliter la gestion de votre restaurant
et vous faire gagner du temps

RCS Nanterre 399 315 613



Conception et Aménagement Professionnel

Un projet d'aménagement ? Faites-vous accompagner de A à Z par des experts et créez un espace qui vous ressemble.

- **Une prestation 360°** allant de l'étude de votre projet à sa réalisation
 - **Étude et conception** de votre projet
 - Nombreuses **facilités de paiement** et solutions de financement
 - **Garanties assurées** par notre SAV, solution de maintenance préventive et garanties possibles jusqu'à 5 ans
 - Large choix de produits avec **les plus grandes marques de cuisines professionnelles**
- **Le leader sur le marché de l'équipement CHR** avec 48 000 mises en service par an.





Les Cafés Molina

Laëtitia succède à ses beaux-parents, artisans torrificateurs depuis 35 ans. L'état d'esprit reste intact : proposer des cafés de qualité à des tarifs abordables, afin que chacun puisse s'offrir ce plaisir quotidien. Parmi les cafés de spécialités, un mélange italien fait le bonheur des clients. Vous trouverez aussi une grande variété de thé de qualité.

Laëtitia BELDA

24 avenue Gabriel Péri

91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**

Tél. : 01 69 25 05 47

Fermeture : lundi et dimanche

  www.lescafesmolina.fr/



“100 % arabica ou robusta ?

Un café 100 % arabica est plus subtil et moins fort en caféine que le robusta, mais présente plus d'arômes. Le 100 % arabica est LE café des connaisseurs.”



Le Patisson

Ce restaurant revisite la cuisine française avec des plats de saison à base de produits souvent bio et locaux. En entrée, un croque-canard aux magrets fumés maison, effiloché de cuisse de canard confit, crème de foie gras et confit d'oignons, suivi d'un veau en deux façons, radis blanc confit au cidre et fleur de courgette garnie de couteaux et gambas.

Benjamin DE AGUIAR
14 avenue Guy Mocquet
91360 **VILLEMOISSON-SUR-ORGE**

Tél. : 01 60 16 70 99
Fermeture : lundi et dimanche
f @ www.lepatisson.fr



Restaurant Saint Louis

Ce restaurant situé dans un cadre historique sert, dans une ambiance musicale, des plats à base de produits de saison, en grande majorité locaux et bio.

Clément BOULDOIRES et Hervé RAMBAULT
14 place de l'Église
91910 **SAINT-SULPICE-DE-FAVIÈRES**

Tél. : 01 69 94 99 36
Fermeture : lundi, mardi, mercredi soir et dimanche soir
f @ www.restaurantsaintlouis91.com



Les Coqs

Le chef travaille essentiellement avec des produits frais locaux issus du terroir voisin, comme sa volaille gâtinaise rôtie sur le coffre, servie avec un coulis de cresson sur un toast avec du foie de volaille. En saison de chasse, le lièvre à la royale, est très apprécié, entièrement désossé, farci avec du foie gras au cognac et porto, il mijote pendant 12h.

Emilien LE NORMAND
24 place du Marché
91490 **MILLY-LA-FORÊT**
Tél. : 01 64 98 58 58
Fermeture : mardi et mercredi
f @ www.lescoqs.fr



*Rejoignez les étoiles de la Gastronomie
et du Management hôtelier*

www.ferrandi-paris.fr





Au Bon'Art



La carte change au fil des jours. Spécialisé dans la préparation des crustacés, des coquillages et des plateaux de fruits de mer toute l'année. Le restaurant propose aussi des plats de cuisine traditionnelle comme la tête de veau, la souris d'agneau ou la sole meunière. En entrée, le foie gras est un must. En dessert, laissez-vous tenter par leur fameux baba au rhum.

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



L'Ardoise



Ce restaurant propose de nombreux poissons et fruits de mer, tel le poulpe à la façon du chef, cuit à basse température et snacké à la plancha, poivrons confits, écrasé de pommes de terre et tombée de légumes. Autre régal, le dos de lieu en croûte, polenta et fine ratatouille. En entrée, tataki de thon mi-cuit saveurs asiatiques et foie gras maison.

Kodjo YOVO
21 Grande Rue
91290 **ARPAJON**
Tél. : 01 64 90 00 74
Ouvert tous les jours
  www.lardoise-arpajon.fr



La Table d'Ormo



La carte de ce restaurant est riche en produits frais locaux et de saison. La terrine de campagne maison est servie avec un confit d'échalotes de Chailly-en-Bière. La tomate ananas rôtie se déguste avec une burrata et du pesto de cresson du Mérévillois. La volaille en fricassée au chou vert vient de Vert-le-Grand. Au dessert, panacotta mangue passion.

Laëtitia LEMAÎTRE et Stéphane BAUDOIN
29 rue du Saule Saint-Jacques
91540 **ORMOY**
Tél. : 01 60 87 46 07
Fermeture : mercredi et dimanche





Le Plongeur d'en Face

Ce restaurant sert des plats de cuisine française aux notes contemporaines et aux accents méditerranéens. A déguster en entrée, l'œuf à l'étuvée de courgette, lait de parmesan et amandes fraîches. En plat, le quasi de veau au beurre de sauge et millefeuille de pommes de terre ou les rigatonis à la truffe d'été. Au dessert, la pavlova exotique.

Enzo SCARAMUZZINO

14 rue Léo Lagrange

91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**

Tél. : 06 22 87 79 81

Fermeture : lundi et dimanche

www.plongeurindenface.com



Au Toqué

Une cuisine bistronomique renommée : un simple coup d'œil à la carte vous met l'eau à la bouche. En entrée, l'œuf bio mollet, crème de parmesan et salade de lentilles, est un classique. En plat, choisissez, par exemple, entre la poitrine de cochon confite et le duo de maigre et crevettes, avant la touche finale : un fondant chocolat amande et sorbet cacao.

Florent MAVIT

Passage du village

51 rue d'Estiennes d'Orves

91370 **VERRIÈRES-LE-BUISSON**

Tél. : 09 86 38 30 24

Fermeture : lundi, mardi et dimanche

www.autoque.fr



La Grange aux Dîmes

C'est sur un brasero que ce restaurant cuisine la majorité de ses plats, comme la côte de bœuf Tomawak avec son os, cuite à la manière médiévale en faisant couler du lard sur la viande. En entrée, on déguste la terrine de porc pata negra, les lentilles corail et hadock fumé crème de ciboulette. Au dessert, des fruits rôtis. Carte renouvelée régulièrement.

Cyril VAZ GONCALVES

3 rue André Dolimier

91320 **WISSOUS**

Tél. : 01 69 81 70 08

Fermeture : lundi et dimanche



L'Ilot Gourmand

Le chef propose une cuisine française et puise son inspiration du côté des cuisines du monde pour les saveurs. La carte se renouvelle au fil des saisons.

Tiphaine LE SOYMIER

5 rue du Pont Perronet

91800 **BRUNOY**

Tél. : 09 78 80 10 08

Fermeture : lundi et mardi

www.lilotgourmand.fr



La Table de Blanche

Les filets de sardine, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive et tapenade font l'objet de toutes les convoitises. Belle gaufre à la crème brûlée en dessert.

Alexandra CLIN et Yves LEMOINE

7 rue Demetz

91410 **DOURDAN**

Tél. : 01 60 81 19 10

Fermeture : dimanche soir

  brasserie.hotel-blanchecastille.fr

L'Échalote

Ce restaurant réalise ses plats de cuisine bistronomique avec essentiellement des produits locaux : burrata d'Auffargis, fraises de Torfou, cresson de Chalo-Saint-Mars...

Anastasia et Valentin TREBAOL

20 rue Aristide Briand

91150 **ÉTAMPES**

Tél. : 01 70 62 27 27

Fermeture : lundi, mardi et dimanche soir

  www.lechalote-etampes.fr

Le Vieux Chaudron

Ce restaurant revisite la cuisine traditionnelle avec des produits locaux comme les légumes d'Ormy et les herbes aromatiques de son potager.

Béatrice BERTHIER

45 Grande Rue

91150 **ORMOY-LA-RIVIÈRE**

Tél. : 01 64 94 39 46

Fermeture : lundi, jeudi et dimanche soir

 www.levieuxchaudron.fr

Les Belles Lettres

La volonté des Belles Lettres, faire bouger les lignes de la restauration d'aujourd'hui au travers d'une carte qui varie au gré des changements de lune.

Chef Nicolas THIBAUT

2 route d'Orsay

91400 **SACLAY**

Tél. : 01 69 35 43 21

Fermeture : samedi et dimanche midi

  www.bw-paris-saclay.com



Bistro de Gif

Cette cuisine bistronomique française fait le bonheur des clients qui apprécient particulièrement le T-Bone de veau, le carré d'agneau et les Saint-Jacques.

Didier DUGAL

10 allée du Val Fleury

91190 **GIF-SUR-YVETTE**

Tél. : 01 60 12 92 32

Ouvert tous les jours

  www.lebistrodegif.fr

Living-Room Palaiseau

Camembert rôti au four avec une confiture aux fruits rouges et une tranche de lard, poulpe grillé et chiffonnade de pancetta... Une carte plus qu'appétissante.

Patricia SOFIA

10 boulevard Gaspard Monge

91120 **PALISEAU**

Tél. : 01 69 41 63 42

Fermeture : dimanche

  www.palaiseau-lr.fr

La Cassolette

La spécialité, c'est la cassolette : Saint-Jacques, ris de veau, foie gras, champignons de Paris et sauce Rossini. Belle crème flambée à la vanille en dessert.

Clément TUPIN

130 avenue Gabriel Péri

91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**

Tél. : 01 85 12 51 96

Fermeture : lundi au mercredi le soir et dimanche

  www.lacasso.fr



L'Escadrille

Ce restaurant situé près de l'aérodrome de Cerny compose sa carte de cuisine bistronomique avec des produits locaux, dont des légumes essonniers.

Rémy LESACQ
Aérodrome de Cerny
Chemin des Fourneaux
91590 **CERNY**
Tél. : 06 40 87 56 03
Fermeture : lundi, mardi au samedi le soir et dimanche
www.lescadrille.fr



Restaurant Demeures de Campagne Parc du Coudray

Comme à la maison, en famille ou entre amis, on partage sur de grandes tablées les plats de saison à base de produits frais et locaux de ce restaurant.

Nicolas GRANDEMANGE
Route de Milly
91830 **LE COUDRAY-MONTCEAUX**
Tél. : 01 64 99 00 00
Ouvert tous les jours
www.restaurantdemeuresdecampagne-lecoudray.fr



Aux Trois Gauchon

Une belle cuisine traditionnelle avec, parmi les plats signatures, l'œuf parfait et anguille fumée, le ris de veau aux morilles et la brioche perdue à la normande.

Philippe GAUCHON
5 avenue du Général de Gaulle
91120 **PALAISEAU**
Tél. : 01 69 31 46 24
Fermeture : lundi, mardi et dimanche soir
  www.auxtroisgauchon.com



L'Escale

Un restaurant à la cuisine raffinée, entre terre et mer, où vous pourrez déguster aussi bien un gratin d'huîtres et bigorneaux qu'un parmentier de pintade.

Erdal OZBEY
2 avenue Gabriel Péri
91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**
Tél. : 01 60 16 44 61
Fermeture : lundi et dimanche soir



La Ciboulette

Circuit court, produits frais et fait maison, c'est l'esprit de la cuisine proposée, à l'image de son risotto aux légumes de la ferme des Tourelles et sa mimolette.

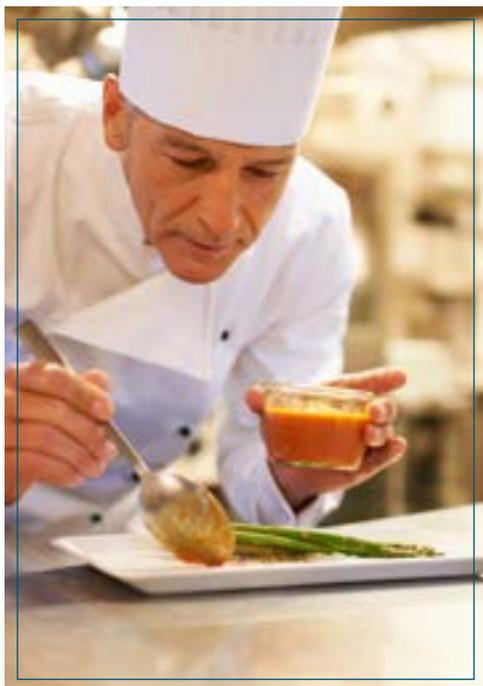
Léa HEBEISEN et Loïc PAUGAM
60 chemin de la Garenne
91290 **LA NORVILLE**
Tél. : 01 69 92 00 30
Fermeture : lundi, mardi et mercredi soir
  www.laciboulette91.com



Les Artistes

Ravioles de Royans à la crème de truffe noire, tatakis de thon ponzu aux deux sésames, jardin d'agrumes, le chef sert une cuisine traditionnelle élaborée.

Bruno HONG
13 place de l'Union Européenne
91300 **MASSY**
Tél. : 01 60 19 47 18
Fermeture : dimanche soir
  www.les-artistes-restaurant-massy-91.fr





Brass & Co



Les plats de ce restaurant, préparés à base de produits frais, jouent avec les saveurs et les couleurs. La tomate noire de Crimée à la mozzarella di buffalo se marie avec un écrasé de fraises, le tatakï de bœuf mariné s'accompagne d'un condiment griotte, le burger thaï est à la sauce cacahuètes. Au dessert, panacotta fleur d'oranger, fraise et verveine.

Sara PEAUCELLIER et Serge ENGERRAN

26 mail Pierre Potier

91190 **GIF-SUR-YVETTE**

Tél. : 01 69 97 20 77

Fermeture : samedi et dimanche - Bar à bière en soirée

 www.brassandco.fr



La Rencontre



Pour réaliser sa cuisine traditionnelle bistronomique, ce restaurant utilise des légumes et des fruits locaux de saison. A découvrir, en entrée, l'œuf poché à la crème sauce chorizo. En plat, le dos de cabillaud cuit à l'unilatérale à la sauce cresson bio du Mérévillois et la souris d'agneau mijotée et gratinée au four. Carte renouvelée tous les mois..

Laura et David QUARESMA

4 avenue de Paris

91670 **ANGERVILLE**

Tél. : 09 86 36 85 16

Fermeture : lundi, mardi et mercredi soir, dimanche



Le Sabot Rouge



Ce restaurant propose une cuisine traditionnelle française avec des produits frais et locaux. A l'image de son porc au miel de printemps : la viande provient d'un élevage francilien et le miel d'un apiculteur de Limours. Le foie gras de canard maison est réputé. En dessert, une somptueuse charlotte au chocolat blanc et fruits rouges vous attend.

Alexandre PONT

7 rue du Couvent

91470 **LIMOURS**

Tél. : 01 64 91 16 50

Fermeture : lundi et dimanche soir





La Grange Brasserie



Dans cette brasserie on peut déguster une escalope milanaise comme un tartare de bœuf ou une salade Caesar ainsi que le Gyros, cochon bio cuit à la broche, une spécialité signée d'un chef Meilleur Ouvrier de France. Parmi les plats du jour, le dos de cabillaud en croûte d'herbe et risotto au parmesan. Au dessert, la brioche perdue caramélisée.

Baina CORDIER
Allée de la Ferme
91330 YERRES
Tél. : 01 60 46 29 45
Fermeture : lundi et dimanche

www.lagrangecafe



Le Distingo



L'ardoise, renouvelée régulièrement, propose des mets traditionnels comme la joue de porc façon bourguignonne ou les noix de Saint-Jacques aux saveurs de safran.

Emeric NORET
3 allée du Grand Saint-Bernard
Parc Mosaïc
91080 ÉVRY-COURCOURONNES
Tél. : 01 60 78 80 45

Fermeture : samedi et dimanche
 www.ledistingo-restaurant.fr

Le Balto



Ce restaurant élabore des plats de terroir à base de produits de saison. Le plat du jour change tous les jours : confit de canard, pièce de bœuf de l'Aubrac...

Noël DUMAN
42 avenue Stalingrad
91120 PALAISEAU
Tél. : 01 69 20 02 04
Fermeture : dimanche



Le Commerce



Bienvenue dans ce restaurant familial de quartier. Au menu, fish & chips, burgers, salades, pizzas napolitaines. Concerts et animations le soir.

Liza LANOS et Grégory SERRA
20 rue Montmartel
91800 BRUNOY
Tél. : 01 60 46 46 46

Fermeture : dimanche



Brasserie Le Romarin



Ce restaurant sert des plats traditionnels comme le jarret de porc braisé au four, le pavé de rumsteak sauce au poivre ou le saumon sauce poivron.

Anastasia et Valentin TREBAOL
41 rue Sainte-Croix
91150 ÉTAMPES
Tél. : 01 69 78 05 97

Fermeture : lundi et dimanche

www.leromarin-etampes.fr

Le 19



Dans une ambiance conviviale, vous dégusterez des plats faits maison avec des produits frais, comme le tataki de thon, la côte de bœuf ou le pavé de saumon en croûte.

Magalie BOUCHET
19 cours Gilbert Simondon
91120 PALAISEAU
Tél. : 07 45 07 11 64

Fermeture : samedi et dimanche

website-19-restaurant-palaiseau.eatbu.com

BBMK



Ce restaurant réalise des plats savoureux comme le filet de bar en croûte d'herbes au beurre blanc, citron confit, purée de carottes et petits légumes.

Martin CONTREL
1 rue de la Croix Boissée
91810 VERT-LE-GRAND
Tél. : 01 60 83 10 22

Fermeture : lundi, mardi et mercredi soir, dimanche

www.bbmk.fr

Café de la Presse

Dans cette brasserie parisienne on déguste aussi bien un œuf mayo que des asperges de Cerny, une souris d'agneau qu'un burger à la viande hachée minute.

Pascal OLIVIER
4 rue de la Plaine
Route de Villoison
91100 **VILLABÉ**
Tél. : 07 72 28 74 28
Fermeture : dimanche
www.brasserie-cdlp.fr

La Raffinerie

Dans cette brasserie, on déguste aussi bien des burgers au pain du boulanger voisin qu'un risotto aux crevettes et aux asperges à base de produits frais.

Alice et François BOUDON
22 route de la Ferté-Alais
Centre commercial Intermarché
91760 **ITTEVILLE**
Tél. : 06 68 61 75 55
Fermeture : lundi, mardi soir, samedi midi et dimanche
  www.laraff.com

La Calèche

Un plat du jour de saison chaque jour, c'est la proposition de ce restaurant où on déguste blanquette de veau, bavette sauce poivre et frites maison.

Richard BREUL
2 chemin du Poteau Blanc
91460 **MARCOUSSIS**
Tél. : 01 70 27 36 55
Fermeture : lundi au jeudi le soir et le dimanche
 

L'Absolu

Dans une déco sympa, vous pourrez déguster des poissons frais entiers à la plancha, du confit de canard, de la côte de veau ou encore une belle souris d'agneau.

Midhat NAGUIB
259 avenue Gabriel Péri
91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**
Tél. : 01 60 15 36 36
Ouvert tous les jours

Au Comptoir des Artistes

Cuisine française traditionnelle, servie dans une ambiance familiale. Le menu change tous les jours en fonction des arrivages de produits frais.

Laurent FAIVRE
2 rue des Bordes
91070 **BONDOUFLE**
Tél. : 01 74 57 60 22
Fermeture : samedi et dimanche
  www.aucomptoirdesartistes.fr

Café de la Mairie

A chaque saison ses plats dans ce restaurant où de grandes salades rivalisent en été avec le steak frites, le bœuf carottes et le fish and chips.

Albert SINH
5 rue Amodru
91190 **GIF-SUR-YVETTE**
Tél. : 01 69 34 94 67
Fermeture : dimanche soir

**EMPLOYEUR, DÉVELOPPEZ
LE POTENTIEL HUMAIN DE
VOTRE ENTREPRISE !**

Faculté des Métiers
— ESSONNE —
Centre de Formation

**Embauchez
un apprenti**

+de 90
formations
en alternance
du CAP
au BAC+5



**Formez vos
collaborateurs**

+de 200
programmes
en formation
continue
Reconversion
CPF

01 60 79 74 00
infos@fdme91.fr

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

facmetiers91.fr



L'Envolée

Ce restaurant propose, outre des plats de cuisine française, un large panel de spécialités portugaises. Au gré des saisons, on peut y déguster, en entrée, des palourdes à la portugaise, du tartare de poulpe, des sardines flambées au cognac. Côté plat, des brochettes terre et mer mariant gambas, bœuf et chorizo et en dessert le flan portugais.

Rafaël, Lidia et Armando DA SILVA

19 rue Octave Longuet
91170 **VIRY-CHATILLON**

Tél. : 06 18 85 33 77

Fermeture : dimanche

  www.lenvolee-viry.eatbu.com



Sagar Matha

Cuisine népalaise, tibétaine et indienne au menu ! Découvrez les plats traditionnels de ces contrées comme le dal bhat, le phingsha ou le poulet tikka massala.

Sukh TAMANG

19 rue Octave Longuet
91170 **VIRY-CHATILLON**

Tél. : 01 60 46 00 00

Fermeture : dimanche

  www.sagarmatha.alleatone.fr

Chez Leïli

La cuisine de Russie et d'Asie centrale est à l'honneur dans ce restaurant. En entrée, un Zakouski au saumon mariné maison décliné à la baltique sauvage, à l'aneth et au citron, à la caucasienne et à la betterave. A faire suivre de Pelmenis, raviolis farcis à la viande, et d'une Pavlova aux baies rouges sur une base de meringue et crème fouettée.

Leïli **AKHMEDOVA**

81 route de Corbeil

91390 **MORSANG-SUR-ORGE**

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

Fermeture : lundi et dimanche

  www.chez-leili.com



Namaste Inde

Ce restaurant spécialiste de la cuisine d'Inde du Nord et du Népal prépare des plats typiques de Katmandou comme les Wo, de savoureuses galettes de lentilles.

Laxmi et Deepak MAHARJAN

5 rue Montespan

91000 **ÉVRY-COURCOURONNES**

Tél. : 01 64 97 86 45

Fermeture : dimanche

 www.namaste-inde.fr

Gujarat Palace

Les thali, un assortiment de plats accompagnés de riz et de raita, sont exquis. En entrée, laissez-vous tenter par la spécialité, l'Achari Murgh Tikka.

Jay PATEL

65 boulevard Henri Barbusse

91210 **DRAVEIL**

Tél. : 01 69 40 91 51

Ouvert tous les jours

  www.gujarat-palace-restaurant.eatbu.com

Les Marmites de Lalia

Les spécialités de l'Afrique de l'Ouest sont à l'honneur dans ce restaurant dont le nom rend hommage à la mère du chef, qui lui a transmis ses recettes.

Sounkarou SISSOKO

20 rue de l'Orme

91540 **FONTENAY-LE-VICOMTE**

Tél. : 09 80 53 22 26

Fermeture : dimanche



Malcata

Amoureux de la gastronomie portugaise, une belle adresse pour déguster les meilleurs plats traditionnels lusitaniens comme le poulpe Lagareiro ou la Francesinha.

Antonio FARIA DE CASTRO

72 rue de Paris

91120 **PALaiseAU**

Tél. : 01 60 13 18 38

Ouvert tous les jours



Côté Népal

Le plateau népalais, composé de riz, lentilles, légumes, poulet ou agneau, est une des spécialités de ce restaurant de cuisine indienne et népalaise.

Anuja KHATTRI CHETTRI

43 avenue Jean Allemane

91600 **SAVIGNY-SUR-ORGE**

Tél. : 01 69 52 28 69

Fermeture : lundi

www.restaurant-cote-nepal.com

L'Andrea

Une cuisine italienne généreuse, le chef propose des linguines aux gambas, des tagliatelles aux Saint-Jacques ou encore de la daurade grillée. Buon appetito !

Aiman MANSOUR

6 boulevard du Général de Gaulle

91210 **DRAVEIL**

Tél. : 01 69 83 27 35

Fermeture : lundi et dimanche soir

 www.landrea-ristorante.fr

Le Grand Pacha de l'Himalaya

Ce restaurant propose une riche carte de spécialités népalaises et indiennes, déclinées sur demande en versions végétaliennes et sans gluten.

Rabin SHARMA

2 avenue Charles de Gaulle

91830 **LE COUDRAY-MONTCEAUX**

Tél. : 01 64 93 26 40

Fermeture : lundi et dimanche

 www.legrandpachadehimalaya.fr

Le 212 Burger & Co

Au chèvre ou à la fourme d'Ambert, les burgers d'outre-Atlantique sont ici cuisinés à la française, avec des viandes et fromages de nos régions.

Anne-Sophie GIL

212 route de Corbeil

91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**

Tél. : 01 60 15 58 87

Fermeture : lundi, mercredi et dimanche soir

  www.212-burger.fr

L'Antidote

Ce restaurant propose des planches de charcuterie corse, dont l'Ile de Beauté, avec du fromage italien à la truffe et des légumes grillés ou marinés.

Philippe DUPOUY

1 rue Albert Einstein

91700 **VILLIERS-SUR-ORGE**

Tél. : 01 69 51 35 96

Fermeture : lundi soir, samedi midi et dimanche

  www.lantidotepizza.fr

Au Palais de Marrakech

Ce restaurant nous régale de fondants tajines d'agneau ou de poulet, de couscous déclinés à différentes viandes, de pastillas et de desserts typiques.

Jamal HENDA

34 route d'Orléans

91310 **MONTLHÉRY**

Tél. : 01 69 01 00 25

Ouvert tous les jours

www.aupalaisdemarrakech.com



FOODTRUCKS



La Ronde de Gwen

Versions sucrées ou salées, les galettes de Gwenaëlle sont garnies de préparations réalisées avec des produits locaux et de saison, achetés en circuit court.

Gwenaëlle WARNET
91680 **BRUYÈRES-LE-CHÂTEL**

Tél. : 06 71 89 68 71

Mardi : midi et soir à Bruyères-Le-Châtel/ Mercredi : soir à Briis-sous-Forges/ Jeudi : midi à Sainte-Geneviève-des-Bois - soir à Ollainville - Événementiel sur rendez-vous

www.lrdg2021.wixsite.com

Le 20 Avril

Ce caviste et bar à vin itinérant fait découvrir de bonnes bouteilles de vin principalement bio et des bières locales à déguster chez soi ou sur place.

Stéphane BOURDAIS
91180 **SAINT-GERMAIN-LÈS-ARPAJON**

Tél. : 06 61 40 74 41

Mercredi : Guibeville/ Jeudi : Boutigny-sur-Essonne/
Vendredi : Vélizy-Villacoublay/ Samedi : Dourdan/
Dimanche : Arpajon

www.le20avril.com

Les Saveurs du Grill

Ce foodtruck, de spécialités portugaises, braise au feu de bois poulet, saucisses, chorizo, travers de porc... et sert une goûteuse morue à bras.

Lionel PEREIRA
91140 **VILLEBON-SUR-YVETTE**

Tél. : 06 03 79 83 17

Mardi : Massy

Jeudi : Boutigny-sur-Essonne

Vendredi : Vélizy-Villacoublay

Samedi : Palaiseau

Dimanche : Arpajon

www.lessaveursdugrill.fr

Pizzas Laurent

20 ans de passion au service d'une cuisine exigeante avec des produits locaux de qualité. Tout est fait maison. De délicieuses pizzas à déguster les yeux fermés !

Laurent ARMAO
35 route de Corbeil
91590 **BAULNE**

Tél. : 07 88 67 19 34

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



Ravito Gourmand

Au menu, des burgers, des poke bowls et chaque semaine, un plat du moment, le tout accompagné de légumes de saison en provenance du potager du chef.

Carine et Laurent BRION
91540 **FONTENAY-LE-VICOMTE**

Tél. : 06 23 80 95 35

Mardi : midi à Evry-Courcouronnes - soir à Lardy/ Jeudi : midi à Lisses - soir à Mennecey/ Vendredi : midi à Sainte-Geneviève-des-Bois - soir à Boissy-Sous-Saint-Yon

www.ravitogourmand.com

Tcha Foodtruck

L'Asie du Sud-Est inspire les plats de ce foodtruck dont les "tcha", cuisinés au wok, marient riz blanc ou nouilles avec légumes et viande.

Philippe SUONG
91250 **TIGERY**

Tél. : 06 03 86 62 66

Lundi : midi et soir à Tigery/ Jeudi : midi à Évry-Courcouronnes/ Mardi, vendredi, samedi et dimanche : événements ou privatisation

www.tchafoodtruck.com

Ô'Ptits Oignons

Une viande de qualité d'origine française, des fromages présentés en meule que l'on fait fondre devant vous et des sauces maison composent ces savoureux burgers.

Allyson et Samir LOUGEAIDI
91170 **VIRY-CHATILLON**

Tél. : 07 68 68 14 24

Lundi, mercredi et jeudi : midi à Massy

Mardi et vendredi : marché à Viry-Chatillon

Samedi et dimanche : événements privatisés





AUTRES



La Trattoria Madame

C'est un coin d'Italie qu'a recréé cette épicerie et traiteur avec ses produits artisanaux importés en majorité de la Botte et ses plats cuisinés maison.

Lorella RECCHIA
4 bis rue de la Gare
91800 **BRUNOY**
Tél. : 07 49 78 88 51
Fermeture : lundi et dimanche
📍 www.lepicerie-madame.fr

Kings of Nawak Brewery

Quand une bande d'amis, musiciens dans un groupe, décident de créer leur brasserie, cela donne sept bières artisanales à ne manquer sous aucun prétexte.

Stéphane MONTEILHET et Éric CADET
25 avenue des Grenots
91150 **ÉTAMPES**
Tél. : 07 49 86 50 04
Fermeture : mardi, mercredi, vendredi, samedi et dimanche
📍 www.kingsofnawakbrewery.com

Tinafto

Cet oléiculteur produit une huile d'olive vierge extra bio au goût équilibré et savoureux. À déguster au naturel ou bien infusée aux aromates crétois.

Patrick MILLET
17B avenue Victor Hugo
91940 **GOMETZ-LE-CHÂTEL**
Tél. : 06 17 25 85 12
Fermeture : samedi et dimanche
📍 www.tinafto.com

La Corbeille à Confitures

Passion fraise, framboise goyave coquelicot, avocat, cornichon, cet artisan confiturier propose des créations originales, grâce à un savoir-faire unique.

Brigitte LE PELLETIER
50 rue Charles Bonaventure Delage
91000 **ÉVRY-COURCOURONNES**
Tél. : 06 58 72 54 74
Fermeture : lundi, mardi et dimanche
📍 www.lacorbeilleaconfitures.com/

Les Confitures de l'Atelier

Pas moins de 35 confitures aux saveurs inédites ainsi que des pâtes de fruits sont préparées dans le chaudron de cuivre de cette artisane.

Hatice GUEREAU
3 rue de l'Écu
91410 **AUTHON-LA-PLAINE**
Tél. : 06 48 05 27 67
Fermeture : lundi, jeudi et samedi
📍 www.lesconfituresdelatelier.fr

La Pâtisserie de Rebecca

Avec des ingrédients bio et végétan et du sucre de coco ou de bouleau, Rebecca réalise de savoureuses pâtisseries à indice glycémique bas.

Rebecca BAUES
91410 **DOURDAN**
Tél. : 06 95 35 34 12
Mardi au vendredi : sur commande/ Samedi : Dourdan
📍 www.lapatisseriederebecca.fr

Ox

Cette brasserie bio renouvelle en permanence ses bières. Parmi ses fleurons, une IPA dont les houblons changent à chaque brassage. Bar de 8 bières pression.

Jean-Baptiste OCHS
50 route d'Orsay
91460 **MARCOUSSIS**
Tél. : 01 69 63 45 54
Fermeture : lundi et dimanche
📍 www.brasserie-ox.fr



Le Kiosque à Pizzas

Ouvert 7 jours sur 7, le kiosque sert des pizzas artisanales généreuses, selon la tradition napolitaine, avec une pâte à la fois croustillante et moelleuse.

Évelyne BOISJARDIN et Chris AGULLO

52 bis boulevard Charles de Gaulle

91540 **MENNECY**

Tél. : 01 82 82 60 37

Ouvert tous les jours

 www.le-kiosque-a-pizzas.com

Konapoke

Belle adresse de poke bowl, un plat hawaïen composé, sur une base de riz, de cinq fruits et légumes, et d'une protéine. Les portions sont généreuses.

Souhail EL MAKTAFI et Maxime RODRIGUES

1 passage Pasteur

91120 **PALAISEAU**

Tél. : 09 66 91 25 67

Ouvert tous les jours

www.kona-poke.fr

L'Épicerie de Sandrine

Les savoureuses spécialités régionales artisanales françaises sont réunies dans cette boutique, de la charcuterie corse au gâteau nantais au rhum.

Sandrine CERDA

95 rue de Paris

91120 **PALAISEAU**

Tél. : 06 71 59 24 41

Fermeture : lundi et dimanche après-midi

  www.lepiceriedesandrine.fr

Hervé et Laurent

À la fois sommelier et chef cuisinier, Hervé et Laurent proposent leurs services de traiteur aux entreprises, autour d'accords mets et vins très étudiés.

Hervé BORREDON

57 allée des Cerisiers

91310 **MONTLHÉRY**

Tél. : 01 80 86 42 91

Sur rendez-vous

www.herve-laurent.fr

La Gnocchiserie

Les gnocchis s'apprécient aussi bien en gratin, salade, poke bowl ou bun, que dans une recette plus classique, avec une sauce pesto maison et de la burrata.

Ebiny KOUASSI

68 rue de Paris

91120 **PALAISEAU**

Tél. : 01 60 10 11 06

Fermeture : lundi et dimanche midi

  www.lagnocchiserie.fr

Banhkit House

Les cuisines asiatique et antillaise se marient dans un savoureux sandwich au pain frit garni de viande et de carottes marinées et de sauce coriandre.

Nak CHHOEUN et Sofiane CHAUCHE

1 place Stalingrad

91170 **VIRY-CHATILLON**

Tél. : 09 84 39 28 13

Fermeture : lundi et dimanche

  www.banhkit.fr



Index

ANGERVILLE

P.23 **La Rencontre**

ARPAJON

P.8 **Au Père Pétrin**
P.13 **L'Ardoise des Vins**
P.15 **L'Étoile de Mer**
P.19 **L'Ardoise**

ATHIS-MONS

P.8 **Les Petits Gourmands**

AUTHON-LA-PLAINE

P.29 **Les Confitures de l'Atelier**

AVRAINVILLE

P.9 **Tentation et Gourmandise**

BAULNE

P.28 **Pizzas Laurent**

BIÈVRES

P.4 **Boucherie Fillion**
P.16 **Petit Primeur**

BONDOUFLÉ

P.10 **L'Origine**
P.14 **Ô Rondygo**
P.25 **Au Comptoir des Artistes**

BRÉTIGNY-SUR-ORGE

P.8 **La Maison des Délices**
P.13 **La Cave de Brétigny**
P.14 **Laiterie Gilbert**

BRIÈRES-LES-SCSELLÉS

P.14 **L'Origine du Goût**

BRUNOY

P.20 **L'Ilot Gourmand**
P.24 **Le Commerce**
P.29 **La Trattoria Madame**

BRUYÈRES-LE-CHÂTEL

P.7 **SV Guyot Traiteur**
P.28 **La Ronde de Gwen**

CERNY

P.22 **L'Escadrille**

CHALO-SAINT-MARS

P.8 **Fournil Le Pain Commun**

CHILLY-MAZARIN

P.11 **Boulangerie Louis**

CROSNE

P.7 **Autentica**

DOURDAN

P.12 **Beer's not Dead**
P.21 **La Table de Blanche**
P.29 **La Pâtisserie de Rebecca**

DRAVEIL

P.26 **Gujarat Palace**
P.27 **L'Andrea**

ÉPINAY-SUR-ORGE

P.7 **Stevens Team Traiteur**

ÉTAMPES

P.4 **Boucherie Notre Dame**
P.11 **Maison Desauty**
P.14 **La Boîte à Fromages**
P.21 **L'Échalote**
P.24 **Brasserie Le Romarin**
P.29 **Kings of Nawak Brewery**

ÉVRY-COURCOURONNES

P.19 **Au Bon'Art**
P.24 **Le Distingo**
P.26 **Namaste Inde**
P.29 **La Corbelle à Confitures**

FONTENAY-LE-VICOMTE

P.10 **Pains d'Exclamation**
P.27 **Les Marmites de Lalia**
P.28 **Ravito Gourmand**

GIF-SUR-YVETTE

P.4 **Boucherie Chevre II**
P.10 **Le Moulin de Chevre**
P.21 **Bistro de Gif**
P.23 **Brass & Co**
P.25 **Café de la Mairie**

GOMETZ-LA-VILLE

P.8 **Le Moulin de Gometz**

GOMETZ-LE-CHÂTEL

P.29 **Tinafto**

ITTEVILLE

P.25 **La Raffinerie**

LA FERTÉ-ALAIS

P.5 **Boucherie Notre Dame**

LA NORVILLE

P.22 **La Ciboulette**

LE COUDRAY-MONTCEAUX

P.22 **Restaurant Demeures de Campagne Parc du Coudray**
P.27 **Le Grand Pacha de l'Himalaya**

LE MÉRÉVILLOIS

P.5 **Cote et Bœuf**
P.7 **Instants Traiteur**

LE PLESSIS-PÂTÉ

P.8 **Le Fournil des Arcades**

LIMOURS

P.23 **Le Sabot Rouge**

MARCOUSSIS

P.25 **La Calèche**
P.29 **Ox**

MASSY

P.16 **O'Fruits de l'Opéra**
P.22 **Les Artistes**

MENNECY

P.30 **Le Kiosque à Pizzas**

MILLY-LA-FORÊT

P.6 **Charcuterie de Milly**
P.14 **Les Délices Fromagers**
P.18 **Les Coqs**

MONTGERON

P.20 **Maison La Craquante**

MONTLHÉRY

P.27 **Au Palais de Marrakech**
P.30 **Hervé et Laurent**

MORANGIS

P.5 **Boucherie Delaitre**

MORSANG-SUR-ORGE

P.5 **Boucherie Rémy Borel**
P.26 **Chez Leïli**

ORMOY

P.19 **La Table d'OrmoY**

ORMOY-LA-RIVIÈRE

P.21 **Le Vieux Chaudron**

ORSAY

P.6 **Charcuterie Maison Gasdon**
P.9 **Paris Panem**
P.12 **Inter Caves**
P.13 **La Cave d'Orsay**
P.14 **Autour des Fromages**

PALAISEAU

P.6 **Jeanine et Christiane**
P.11 **Boulangerie du Pileu**
P.11 **Maison Blas**
P.11 **Tablettes et Compagnies**
P.13 **Cavavin Palaiseau**
P.15 **Marée et Pêche**
P.21 **Living-Room Palaiseau**
P.22 **Aux Trois Gauchon**
P.24 **Le 19**
P.24 **Le Balto**
P.27 **Malcata**
P.30 **Konapoke**
P.30 **La Gnocchiserie**
P.30 **L'Épicerie de Sandrine**

PARAY-VIEILLE-POSTE

P.15 **Le Bateau de Paray**

RIS-ORANGIS

P.13 **La Cave de Ris**

SACLAY

P.21 **Les Belles Lettres**

SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS

P.4 **Boucherie du Limousin**
P.12 **Bières à l'Affût**
P.17 **Les Cafés Molina**
P.20 **Le Plongeur d'en Face**
P.21 **La Cassolette**
P.22 **L'Escale**
P.25 **L'Absolu**
P.27 **Le 212 Burger & Co**

SAINT-GERMAIN-LÈS-ARPAJON

P.28 **Le 20 Avril**

SAINT-MICHEL-SUR-ORGE

P.11 **Marquise et Tradition**

SAINT-SULPICE-DE-FAVIÈRES

P.18 **Restaurant Saint Louis**

SAVIGNY-SUR-ORGE

P.27 **Côté Népál**

SOISY-SUR-SEINE

P.7 **Un Chef à Votre Porte**

TIGERY

P.28 **Tcha Foodtruck**

VERRIÈRES-LE-BUISSON

P.6 **Maison Ballereau**
P.20 **Au Toqué**

VERT-LE-GRAND

P.24 **BBMK**

VIGNEUX-SUR-SEINE

P.13 **Inter Caves**

VILLABÉ

P.25 **Café de la Presse**

VILLEBON-SUR-YVETTE

P.28 **Les Saveurs du Grill**

VILLEMORIS-SUR-ORGE

P.18 **Le Pâtisson**

VILLIERS-SUR-ORGE

P.27 **L'Antidote**

VIRY-CHATILLON

P.26 **L'Envolée**
P.26 **Sagar Matha**
P.28 **O'P'tits Oignons**
P.30 **Banhkit House**

WISSOUS

P.20 **La Grange aux Dîmes**

YERRES

P.9 **Chocolat'Yerres**
P.11 **Maison Davory depuis 1972**
P.13 **Caves de l'Abbaye**
P.24 **La Grange Brasserie**



Epargne et Protection

L'empathie au cœur,
l'exigence en tête



Votre contact :
MARYAME AMRANI
Corbeil-Essonnes
06 74 96 94 74

Direction du réseau

Ils nous soutiennent :



BANQUE POPULAIRE 



lespapilledor.fr

