



99999

Papilles
d'Or
2023

DÉCOUVREZ

LES ADRESSES GOURMANDES DE L'ESSONNE

 CCI ESSONNE


Chambre
des
Métiers
et de
Artisanat
ILE-DE-FRANCE

BANQUE POPULAIRE 

Édito

Depuis plus de 20 ans, les Papilles d'Or labellisent les meilleures adresses gourmandes de l'Essonne. Cette édition 2023 ne déroge pas à la règle.

Vous trouverez notamment dans ce guide : de jeunes chefs talentueux et inventifs, des artisans à la technique irréprochable, ainsi que des commerçants exigeants dans le choix de leurs produits !

Devenues au fil des ans un formidable découvreur des talents et des savoir-faire essonnais, les Papilles d'Or se veulent également le reflet d'une gastronomie qui se diversifie et qui évolue.

Ainsi, la préoccupation environnementale s'impose dans les pratiques des professionnels qui misent de plus en plus sur des produits et fournisseurs locaux !

Alors pour vos envies gourmandes, faites le choix de la qualité et de la proximité : faites confiance aux Papilles d'Or !

Patrick Rakotoson,
Président CCI Essonne

Cette année encore, les artisans et commerçants qui ont relevé le challenge des Papilles d'Or se sont surpassés pour vous faire découvrir leur métier, leur savoir-faire, leur talent et leur créativité. Ils sont en effet plus de 130 à œuvrer au quotidien pour le plaisir gustatif des petits et des grands.

Ce concours nous permet de mettre en lumière ces femmes et hommes d'exception, mais aussi de vous présenter les valeurs artisanales : l'amour du métier, une véritable qualification professionnelle, un attachement au travail bien fait et une grande proximité avec les consommateurs.

La sortie du guide du challenge des Papilles d'Or 2023 c'est le rendez-vous annuel incontournable pour découvrir ou redécouvrir les pépites du département de l'Essonne. Je vous souhaite de prendre beaucoup de plaisir à feuilleter ce tout nouveau guide et vous encourage à provoquer la rencontre avec nos labellisés 2023.

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






Francis Bussière,
Président CMA Île-de-France

 CCI ESSONNE


Chambre
des
**Métiers
et du
Artisanat**
ÎLE-DE-FRANCE

Les Papilles d'Or 23^e challenge est une publication gratuite éditée par la CCI Essonne et la CMA Ile-de-France Essonne – Codirecteurs de la publication : Patrick Rakotoson, Président CCI Essonne et Yaëlle Buzzetti, Présidente CMA Ile-de-France Essonne – Codirecteurs de la rédaction : Jean-François Romanet-Perroux, directeur général CCI Essonne et Virginie Vallée, directeur territorial Essonne CMA Ile-de-France- Essonne.

Sommaire

 P.04 Boucherie	 P.15 Fromagerie	 P.23 Cuisine familiale / Brasserie
 P.06 Charcuterie	 P.16 Poissonnerie	
 P.07 Traiteur	 P.17 Primeur	 P.26 Cuisine du monde
 P.08 Boulangerie	 P.18 Restauration gastronomique	 P.28 Crêperie
 P.10 Pâtisserie	 P.19 Restauration traditionnelle	 P.29 Bons plans gourmands
 P.12 Caviste		P.31 Index

Les lauréats 4 papilles

-  **Boucherie Chevry II**
Gif-sur-Yvette
-  **Boucherie du Centre - Maison Fernandes**
Longjumeau
-  **Charcuterie de Milly**
Milly-la-Forêt
-  **Maison Gasdon**
Orsay
-  **Instants Traiteur**
Le Mérévillois
-  **Les Petits Gourmands**
Athis-Mons
-  **Tentation et Gourmandise**
Avrainville
-  **La Gourmandise**
Wissous
-  **Inter Caves**
Orsay
-  **Bières à l'Affût**
Sainte-Geneviève-des-Bois
-  **Les Délices Fromagers**
Milly-la-Forêt
-  **O Fruits de l'Opéra**
Massy
-  **Les Coqs**
Milly-la-Forêt
-  **L'Étincelle**
Brunoy
-  **Au Bon'Art**
Évry-Courcouronnes
-  **La Ciboulette**
La Norville
-  **Épicure 19**
Le Coudray-Montceaux
-  **Le Vieux Chaudron**
Ormay-la-Rivière
-  **Restaurant Joseph**
Verrières-le-Buisson
-  **La Grange aux Dîmes**
Wissous
-  **Le Balto**
Palaiseau
-  **Rugantino**
Monthéry

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 !

Rédacteurs : Christelle Donger et Catherine Lengellé – Mise en page : Pellicam – Publicité : CCI Essonne – Impression : Imprimerie de Compiègne – Dépôt légal : décembre 2022 – Tirage : 83.000 exemplaires – Ne pas jeter sur la voie publique
Crédits photos© : ©Shutterstock P5, 6, 7, 13, 14, 17, 18, 19, 23, 26, 28, 29, Adobe stock ©thodonal, ©irina, ©Christian Jung, © HLPPhoto, ©Nicolas Faramaz, @gkrphoto, @luckybusiness.





Boucherie Chevry II

Cet artisan renommé pour son choix de paupiettes vous réserve de nouvelles spécialités, dont le médaillon de porc au chèvre et ses recettes de filet mignon (beurre d'ail, chèvre miel...). Très appréciée aussi, l'offre de Black Angus à l'année. Partenaire de l'application anti-gaspi Too Good To Go et du service de commande en ligne Rapidle.

Elisabeth et Sébastien TAUGOURDEAU

1 place du Marché Neuf
91190 GIF-SUR-YVETTE
Tél. : 01 60 12 23 36

Fermeture : lundi et dimanche après-midi

  www.boucheriechevry2.fr



Boucherie du Centre Maison Fernandes

Avec son veau fermier du Limousin élevé sous la mère, ce boucher prépare une gamme de paupiettes de veau : au basilic, au piment d'Espelette... Avec son agneau du Périgord, il réalise notamment un goûteux baron au romarin. Son porc fermier Label rouge est élevé dans le Sud-Ouest et ses volailles arrivent directement du Loiret. Plats cuisinés tous les jours.

Ana et David FERNANDES
85 rue du Président François Mitterrand
91160 LONGJUMEAU

Tél. : 01 64 48 80 82

Fermeture : lundi et dimanche



Boucherie Stéphane

L'une des rares boucheries d'Île-de-France à proposer l'agneau fermier du Pays d'Oc. Pour Noël, le rôti de chapon périgourdin est aussi très apprécié.

Stéphane BOUCHÉ

2 rue Guinard
91290 ARPAJON
Tél. : 01 64 90 07 75

Fermeture : lundi et dimanche après-midi

 www.la-boucherie-stephane.fr

Boucherie du Haut Pavé

Ce boucher est spécialisé dans les préparations bouchères comme le rosbeef au beurre d'escargot ainsi que les recettes de kebab à base de viande marinée.

Sandrine et José MORGADINHO

4 rue du Haut Pavé
91150 ÉTAMPES
Tél. : 01 64 94 03 38

Fermeture : lundi et dimanche

Les Trois Petits Cochons

Enchantez vos repas avec de savoureuses préparations : rôti de porc Orloff, émincé de dinde à l'abricot moelleux, filet de poulet mariné au citron...

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 Notre Dame

La viande de bœuf Limousin est à l'honneur dans cette boucherie familiale aux nombreuses spécialités maison, dont les rôtis farcis et les brochettes.

Katia et Laurent CHARTRAIN

39 rue Notre Dame
91590 LA FERTÉ-ALAIS
Tél. : 01 69 90 11 34

Fermeture : lundi et dimanche



Côte et Bœuf

Le cresson de Méréville se retrouve dans les délicieuses saucisses et quiches de ce boucher qui nous régale aussi de volailles de Guillerval.

Ludovic HENRY
2 avenue de la République
91660 LE MÉRÉVILLOIS

Tél. : 01 69 92 86 33

Fermeture : lundi et dimanche après-midi

Boucherie Normande

Cette boucherie propose de la qualité (bœuf de l'Aubrac, porc de Bretagne, veau fermier et agneau du Limousin) pour de gourmandes recettes maison !

Hubert BILLARD
78 Grande Rue
91290 ARPAJON

Tél. : 01 64 90 00 73

Fermeture : lundi, mardi et dimanche après-midi



La Boucherie de la Gare

Chez ce boucher, des viandes exclusivement françaises tel le bœuf du Limousin Label rouge Blason Prestige ainsi que des porcs et volailles locaux.

Thomas SALÉ
70 rue de Montlhéry
91240 SAINT-MICHEL-SUR-ORGE

Tél. : 01 69 01 02 69 - 06 24 01 62 60

Fermeture : lundi et dimanche



Boucherie de la Gare

Belle offre de viandes maturées (bœuf normand, Black Angus, Simmenthal, Wagyu). Autres succès, le filet mignon et les volailles pochées au foie gras.

Jérémy SCHOUVER

43 rue de Paris
91120 PALAISEAU
Tél. : 01 60 11 55 92

Fermeture : lundi et dimanche



Boucherie du Marché

Une viande remarquable dans cette boucherie, qui travaille essentiellement sur des carcasses en provenance de Rungis ou des éleveurs français.

Dany MONCOUYOUX
1 place de la Victoire
91120 PALAISEAU

Tél. : 01 60 14 01 22

Fermeture : lundi, mardi et dimanche après-midi

Oh La Vache

Ce boucher élabore de nombreuses préparations maison : quiches aux lardons, bouchées à la reine. Pour les fêtes, place au chapon élevé dans une ferme de Guillerval.

Jean-Paul HEURTAULT
31 route de Corbeil
91590 BAULNE

Tél. : 09 81 17 11 69

Fermeture : lundi et dimanche

Boucherie Notre Dame

C'est avec des viandes labellisées que ce boucher élabore ses préparations raffinées telle la côte de bœuf Royal de Bourbon au Jack Daniels.

Laure et Rudy MITRAY
15 place Notre Dame
91150 ÉTAMPES

Tél. : 01 64 94 03 25

Fermeture : lundi et dimanche

www.boucherienotredameetampes.fr





Charcuterie de Milly

C'est avec un porc normand Label rouge élevé sur paille que ce charcutier fabrique ses produits, sans nitrite ni autre adjuvant, citons le jambon cuisiné au bouillon et moulé à la main ou encore l'andouillette à la ficelle, médaille d'or 2022 du concours de Jargeau, en Sologne. Pour les fêtes, on savoure ses galantines et son foie gras de canard maison.

Quentin VAN DER HAUWAERT
9 place du Marché
91490 **MILLY-LA-FORÊT**
Tél. : 01 64 98 86 57
Fermeture : lundi et dimanche après-midi
f www.charcuterie-milly.com



Maison Gasdon

Ce charcutier cuit son jambon blanc sous vide à basse température pour obtenir le goût le plus naturel possible. Un produit phare avec son boudin noir, champion de France à Mortagne-au-Perche, son fromage de tête ou encore son pâté en croûte. Un must pour les fêtes, son pâté en croûte de Noël façon Oreiller de la Belle Aurore de Brillat-Savarin.

Sylvain GARDON
11 rue de Paris
91400 **ORSAY**
Tél. : 01 69 28 42 05
Fermeture : lundi et dimanche
www.charcuterie-traiteur-gasdon.fr



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 Albuféra et l'entremets au yuzu. Vente à emporter et livraison à domicile.

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



Events Traiteur

Ce traiteur revisite la cuisine française traditionnelle avec une touche de modernité et une pincée de cuisine du monde.

Sylvain RÉMOND
4 rue de l'Industrie
91210 **DRAVEIL**
Tél. : 01 69 45 52 74
Sur rendez-vous
f @ www.eventstraiteur.fr

Jeanine et Christiane

Savourez le goût du jambon sans nitrite au porc du Perche ou d'Auvergne et étonnez vos invités avec un pâté en croûte aux fruits et aux légumes de saison.

Pauline et Yann PLÉ
49 rue de Paris
91120 **PALaiseau**
Tél. : 01 60 14 01 73
Fermeture : lundi, samedi après-midi et dimanche
f @ www.jeanineetchristiane.fr

Charcuterie de Paron Maison Ballereau

Que de bons produits artisanaux du terroir : le pâté en croûte, le jambon blanc, mais aussi la terrine grand-mère et le saucisson à l'ail fumé maison.

Manon et Romain BALLEREAU
3 rue de Paron
91370 **VERRIÈRES-LE-BUISSON**
Tél. : 01 69 20 22 21
Fermeture : lundi et dimanche
f @



Maison Hugeron

Une maison réputée pour les bouchées à la reine, le foie gras mi-cuit, le saucisson à l'ail, le jambon à l'os, la terrine à l'Armagnac et le pâté de tête.

Carine THUMEREL et Cyril HUGERON
43 rue de la République
91150 **ÉTAMPES**
Tél. : 01 64 95 97 14
Fermeture : lundi et dimanche
f www.maison-hugeron.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
91360 **ÉPINAY-SUR-ORGE**
Tél. : 06 95 95 62 81
Sur rendez-vous
f www.stevens-team-traiteur.fr

La Popoterie

Ce traiteur propose à la fois des "petits plats du jour" à consommer chez soi ou au bureau et des formules traiteur : plateaux repas, buffets et cocktails.

Rémi DE FARIA
91090 **LISSES**
Tél. : 06 62 30 64 51
Sur réservation
f @ www.lapopoterie.com
Food truck lundi, mercredi et vendredi :
Evry-Courcouronnes (midi)



#JaimeMonCommerce





Les Petits Gourmands



Labellisé "Boulangerie de France" en 2020 et primé pour ses baguettes de Tradition en 2021, ce boulanger prépare une large gamme de pains bio de forme rectangulaire pour plus de moelleux (maïs, complet, Artik...), et des pains à la farine Tradition. A savourer : ses viennoiseries au beurre d'Échiré, dont son croissant primé et son escargot à la cannelle.

Nadine et Stéphane GUICHARD

2 rue Valentin Conrart

91200 **ATHIS-MONS**

Tél. : 01 60 48 01 01

Fermeture : samedi après-midi et dimanche



L'Etoile du Berger



Ce boulanger renommé propose des pains au levain issus d'une lente fermentation de levain liquide et d'une farine réalisée sur place grâce à un moulin sur meule de pierre.

Franck DEBIEU

6 rue Ambroise Croizat

91120 **PALaiseau**

Tél. : 01 85 41 14 83

Fermeture : samedi et dimanche

L'Origine



Laissez-vous tenter par le Baltique à la farine noire et aux graines, les pains à la farine Tradition, à la farine bio ou sans gluten, la brioche de Noël.

Virginie et Sylvain PONTRoue,

Corina et Catalin NICOLAE

Centre commercial Les Trois Parts

Rue de Villeroy

91070 **BONDOUFLE**

Tél. : 01 60 86 51 10

Fermeture : dimanche



La Douce Tradition



Accordez-vous le plaisir de déguster le week-end les pains aux larges tranches, réalisés avec une farine locale comme les autres pains spéciaux ou la baguette.

Jean-Guy PROMPT

9 rue de Marivoise

91750 **CHAMPCUEIL**

Tél. : 01 64 99 70 21

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



La Craquante



A côté de sa baguette phare la Craquante, cette boulangerie a lancé une gamme bio : la tourte de seigle, la meule et le très moelleux petit épeautre.

Bryan ALIDINA

71 avenue de la République

91230 **MONTGERON**

Tél. : 01 75 30 87 05

Fermeture : dimanche



La Pause Gourmande



Une belle offre de pains spéciaux travaillés au levain, dont le pain Norvégien, la tourte de meule et les fournées occasionnelles du pain à la bière !

Philippe BARBERAT

6 allée Saint Fiacre

91310 **MONTLHÉRY**

Tél. : 01 69 62 80 77

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



Le Pain de Pierre



Ici, on travaille avec des ingrédients bio, du levain et beaucoup de générosité, à l'image du pain du partage. Note spéciale aussi pour le Pavé.

Océane DOOGHE et Julien MESNILDREY

1 rue Jean Michelez

91510 **LARDY**

Tél. : 01 60 82 77 22

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



www.lepaindepierre.fr

Le Tiroir à Pain



Les pains, vendus à la coupe, sont tous à la farine bio et au levain naturel (complet, campagne, seigle, aux figues, aux olives, petit épeautre...).

Joëlle et Martine COURCHINOUX

Allée de Chenevières - Bâtiment E

91360 **VILLEMOSISON-SUR-ORGE**

Tél. : 07 67 05 39 48

Fermeture : lundi, samedi après-midi et dimanche



Panifique



La fraîcheur du pain est assurée chez ce boulanger qui cuit plusieurs fois par jour une large gamme de pains et de viennoiseries à la farine Label rouge.

Tarek NEDHIF

13 avenue Vaude

91120 **PALaiseau**

Tél. : 01 69 82 19 65

Fermeture : samedi et dimanche





Tentation et Gourmandise

Laissez-vous tenter par les péchés mignons de cette pâtisserie : le Peanut, une base de mousse cacahuète, crémeux au chocolat, caramel, biscuit cacahuète, le macaron framboise et l'Éclaireur, une mousseline chocolat sur une génoise chocolat, garnie de mini-éclairs. La Chouchou, des profiteroles revisitées sous forme de tarte fait aussi son effet !

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



La Gourmandise

Reconnue pour la légèreté de son fraisier, cette pâtisserie signe d'originales recettes, comme l'onctueux Citrame, une mousse sésame noir et citron vert, crémeux, croustillant citron, praliné sésame noir et citron vert. Coup d'audace également sur la forêt noire sublimée par une ganache inédite chocolat griottes.

Élodie et Leonardo DEGROUX
2 rue Fernand Léger
91320 **WISSOUS**
Tél. : 01 69 53 16 77
Fermeture : lundi et dimanche après-midi



Aux Délices d'Angerville

Une offre de pâtisseries avec des saveurs renouvelées au fil des saisons, comme le gâteau citron-basilic. A Noël, on craque pour la bûche au poivre Timut.

Manuela et Emmanuel NUNES
3 rue de Dourdan
91670 **ANGERVILLE**
Tél. : 01 64 56 66 62
Fermeture : lundi et dimanche après-midi



Pains d'Exclamation Le Chant du Pain

Craquez-vous pour l'Hypnotik (biscuit amande, mousse au chocolat blanc, feuilletine et crémeux framboise) ou l'éclair au chocolat au chocolat djanduja ?

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



Maison Blas

Chez ce pâtissier, beaucoup de créativité sublimée par une touche d'exotisme, à l'image du Nuage, du Douceur caramel, du Maracuja et du Kalamansi.

Paul BLAS
43 rue de Paris
91120 **PALAISEAU**
Tél. : 01 69 86 02 35
Fermeture : lundi et mardi



Le Goût du Paradis

Les petits gâteaux se déclinent aussi en grand format pour partager les plaisirs : Saint-Honoré, Paris-Brest, royal, forêt noire, macarons et entremets glacés.

Moulay IRIFI
32 rue de la Papeterie
91610 **BALLANCOURT-SUR-ESSONNE**
Tél. : 09 54 21 38 65
Fermeture : lundi



L'Alliance des Saveurs

La vitrine est riche en millefeuilles, traditionnels ou aux framboises, religieuses, éclairs, salambo, Paris-Brest, petits et grands macarons de divers parfums...

Thibault MINGUEZ
72 avenue René Cassin
91390 **MORSANG-SUR-ORGE**
Tél. : 01 69 04 66 49
Fermeture : mercredi et dimanche après-midi



Maison Davory depuis 1972

Une belle leçon de savoir-faire artisanal avec le Finger caramel, la mousse au nougat, le Petit Michel et le savoureux macaron framboise-vanille.

Karine et Yannick DAVORY
61 rue Charles de Gaulle
91330 **YERRES**
Tél. : 01 69 48 47 56
Fermeture : lundi et dimanche après-midi



Folie Gourmande

Ce spécialiste du fait maison élargit, chaque année, son offre d'éclairs de nouvelles saveurs. Mention spéciale aussi pour Le Capri et Le Provençal.

Guillaume RIVAS
2A place des Prés Hauts
Ctre Cial des Prés Hauts
91370 **VERRIÈRES-LE-BUISSON**
Tél. : 01 60 10 31 39
Fermeture : lundi et dimanche après-midi
www.foliegourmande.fr



Maison Desauty

Les gourmands choisissent le Saint-Gilles (mousse lactée, caramel croustillant, dacquoise chocolat) ou, pour garder la ligne, le Paris-Brest allégé en beurre.

Marie-Laure et Jean-Louis DESAUTY
22 rue du Haut Pavé
91150 **ÉTAMPES**
Tél. : 01 64 94 97 01
Fermeture : mardi
www.auxdelicesdetampes.fr



La Pause Gourmande

Coups de cœur : le Saint-Domingue (mousse au chocolat, praliné, crémeux caramel, croustillant cacahuètes caramélisées) et la tarte aux choux multicolore.

Solène DERIEN
3 rue de Paris
91400 **ORSAY**
Tél. : 09 62 54 13 55
Fermeture : dimanche





Inter Caves

Une large gamme de vins bio et nature est à découvrir dans cette cave au côté de plus de 400 spiritueux et champagnes de vigneron, dont celui de Maxime Ullens, distingué par Gault et Millau. Vous trouverez également des grands noms de la viticulture Hubert Lamy et Alain Graillot, ainsi que des univers "vins étrangers", "bières", "épicerie fine".

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 propose une très large offre de bières du monde entier renouvelée régulièrement, en insistant sur les brasseurs français très créatifs. L'équipe a à cœur de répondre aux attentes de la clientèle très variée. Depuis cette année, des ateliers de dégustation sont ouverts. Possibilité aussi de déguster sur place des petites pépites.

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

La Cave de Nozay



Cette cave vend des vins de propriétés de toute la France à tous les prix, des vins étrangers ainsi que de nombreux whiskies et rhums.

Éric BARREAU et Christophe MESQUITE

13 ter rue de Versailles

91620 NOZAY

Tél. : 01 69 01 38 77

Fermeture : lundi, mercredi matin et dimanche

après-midi

www.lacavedenozay.fr

Une Bonne Bouteille



Cet expert en vins travaille en direct avec les vignobles. Large gamme de whiskies, rhums, bières et fontaines 5L et 10L en blanc, rouge et rosé.

Laurent DURANDET

3 rue de Mainville

91210 DRAVEIL

Tél. : 01 69 42 01 12

Fermeture : lundi, mercredi matin et dimanche après-midi

Nicolas



Aux vins de qualité à prix modérés de l'enseigne Nicolas, cette cave ajoute des vins de propriété d'un bon rapport qualité-prix achetés en direct.

Jérôme VEYSSADE

86 avenue de la République

91230 MONTGERON

Tél. : 09 88 38 22 73

Fermeture : lundi et dimanche après-midi

La Vignery



Cette cave est riche de 3.500 références de vins tous labellisés et d'un excellent rapport qualité-prix, 350 whiskies et 150 rhums de différents pays.

Lionel METRAL

2 avenue Salvador Allende

91160 SAULX-LES-CHARTREUX

Tél. : 01 60 14 95 03

Fermeture : dimanche après-midi

www.lavignery.fr

Le Chant du Vin



Cette cave sélectionne des vins bons et "propres", en bio, biodynamie, voire nature. Parmi ses trésors, le Jurançon sec Clos Lapeyre, cuvée Vitatge Vielh 2017.

Julie CRASSOUS

10 route d'Arpajon

91630 AVRAINVILLE

Tél. : 09 81 94 29 02

Fermeture : lundi et dimanche

www.lechantduvin91.fr

Beer's not Dead



Découvrez ici de nombreuses références de bières artisanales, surtout locales et une sélection de whiskies et rhums. Offre d'ateliers dégustation.

Gregory DA GLORIA

17 rue Haute Foulérie

91410 DOURDAN

Tél. : 06 28 65 47 59

Fermeture : lundi et dimanche matin

www.beersnotdead.fr

La Vignery



Cette caviste propose 1.500 références de vins, dont 300 de saison, d'un excellent rapport qualité-prix, des dégustations permanentes et un bar à vin.

Alexandra JEUFFRAULT

Rue du Poitou

91120 BRÉTIGNY-SUR-ORGE

Tél. : 01 60 84 96 17

Fermeture : dimanche après-midi

Bar à vin du mercredi au samedi à partir de 16h00

www.lavignery.fr

Comptoir des Vignes



Cette cave est riche de 400 vins régionaux à tous les prix et d'une grande collection de whiskies et de rhums du monde. Gamme de cafés bio et produits locaux.

Rodolphe WOURMS

27 rue du Chenet

91490 MILLY-LA-FORÊT

Tél. : 01 69 11 82 55

Fermeture : lundi et dimanche

www.comptoirdesvignes.fr

La Cave à Jules



De son offre de fontaines jusqu'à ses cuvées de prestige, cette cave réserve un large choix de vins français, avec quelques spécialités italiennes.

Patrick PARISOT

8 avenue du Général Leclerc

91120 PALAISEAU

Tél. : 01 69 31 44 42

Fermeture : lundi et dimanche après-midi

Caves Bossetti



Cette cave spécialiste des bourgognes, des bouteilles d'entrée de gamme aux grands crus, propose aussi un large choix de whiskies, rhums et chartreuses.

Bruno BOSSETTI, Raphaël JEANNET

et Florian SIMON

137 avenue de la République

91230 MONTGERON

Tél. : 01 60 47 83 06

Fermeture : lundi et dimanche

www.caves-bossetti.fr





Inter Caves

Ce caviste nous invite à déguster des crus insolites, tel le bordeaux du Domaine des Quincard, ou en whisky le Quiski, alsacien vieilli en fût de banyuls.

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

La Cave de la Ferme

Belle mise à l'honneur des vins fins du Val-de-Loire de la Maison Godinat. Autres nouveautés de cette cave, ses jus de fruits bio en BIB 5L.

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



J'ADORE LE MADE IN ESSONNE

Retrouvez nos produits Made in Essonne sur essonnetourisme.com



Fromajix

Beaucoup de fromages AOC et AOP. Les clients plébiscitent notamment le comté affiné 18 mois, le fromage de brebis cerclé du Lot et la Partenay.

Jérôme LE FORT
17 place de la Mairie
91810 VERT-LE-GRAND
Tél. : 06 84 53 57 95
Fermeture : lundi, mardi et dimanche après-midi



Les Délices Fromagers

Ce fromager offre une savoureuse sélection de produits fermiers : le savoyard et naturel bleu de Termignon, la tresse de mozzarella di Bufala, fraîche et goûteuse à souhait, le fribourg d'Alpage suisse ou encore le typé charolais fermier avec son agréable odeur de sous-bois. L'onctueux brie fermier aux truffes sublimerait vos repas de fêtes.

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

L'Ancolie

Brie de Meaux fermier, tomme de chèvre à la truffe d'été, fior d'arancio, cabrioulet de l'Ariège au piment d'Espelette... Plateaux de fromages.

Joël DESNOYER
3 rue Guinchar
91290 ARPAJON
Tél. : 01 64 55 31 25
Fermeture : lundi, mardi matin et dimanche après-midi
www.fromagerielancolie91.com



Autour des Fromages

Grande gamme de fromages d'Auvergne, de comtés et de chèvres. Camemberts italiens au lait de bufflonne, brebis Manchego, tomme aux fleurs autrichiennes.

Andréa RUSSO
16 rue Boursier
91400 ORSAY
Tél. : 01 69 07 85 54
Fermeture : lundi et dimanche après-midi

La Boîte à Fromages

Un fromager à l'écoute des producteurs et de leur cycle de fabrication au rythme des saisons pour une offre d'une grande variété de fromages.

Sylvie HARMAND et Christian LE GUENNEC
14 place Notre Dame
91150 ÉTAMPES
Tél. : 01 70 62 05 08
Fermeture : lundi et dimanche

Ô Rondygo

Fromages atypiques : goudas au citron, à la lavande, au piment, tommes à l'ail des ours, à la truffe, aux myrtilles... ou traditionnels. Bar à fromages.

Monica et Antony GOGUET
15 rue Caroline Rier
91070 BONDOUFLE
Tél. : 01 60 86 28 35
Fermeture : lundi et dimanche
www.orondygo.wixsite.com/webside-2





L'Étoile de Mer

Cet étal est riche en poissons de petits bateaux et coquillages des côtes françaises, dont une large variété d'huîtres, dont la spéciale Gillardeau.

Ijaquiel DE MEDEIROS
87 Grande Rue
91290 **ARPAJON**
Tél. : 01 64 90 94 12


Fermeture : lundi, mardi et dimanche après-midi
 www.poissonnerie-letoiledemer.fr



Le Bateau de Paray

Embarquez au large avec cet expert des plateaux de fruits de mer sur mesure, des choucroutes et des couscous de la mer. Gourmand rôti aux quatre poissons !

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.fr



O Fruits de l'Opéra

Chez ce primeur, les fruits et les légumes sont essentiellement locaux : pommes de vergers franciliens, fraises remontantes et salades de Seine-et-Marne, cresson d'Étampes, abricots de la Drôme, kiwis Label rouge de l'Adour... Gamme de confitures et soupes maison. Sur commande, corbeilles et gâteaux de fruits, et plateaux de crudités prêtes à déguster.

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



FERRANDI
PARIS

Rapportez les étoiles de la Gastronomie et du Management hôtelier

ferrandi-paris.fr

CCI PARIS ÎLE-DE-FRANCE
UNION

CANOPY BY HILTON

LE PLUS GRAND MARCHÉ DE PRODUITS FRAIS AU MONDE

18 millions de consommateurs desservis chaque année

 **RUNGIS**
MARCHÉ INTERNATIONAL



Les Coqs

Ce chef utilise des produits locaux de saison pour ravir nos palais avec sa carte renouvelée tous les quinze jours. Après le gravlax de truite de fontaine d'Abbeville-la-Rivière, savourons une volaille gâtinaise de Milly-la-Forêt pochée dans un bouillon d'herbes aromatiques avant de déguster des figues rôties au miel du Gâtinais et crème glacée au pain d'épices.

Noémie et Emilien LE NORMAND

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

Tél. : 01 64 98 58 58

Fermeture : mardi et mercredi

www.lescoqs.fr



Le Patisson

Savourez une cuisine contemporaine marquée par des saveurs et des dressages minutieux évoluant aux grés des saisons et des envies du chef.

Benjamin DE AGUIAR

14 avenue Guy Môquet
91360 **VILLEMORIS-SUR-ORGE**

Tél. : 01 60 16 70 99

Fermeture : lundi et dimanche

www.lepatisson.fr



Restaurant Saint Louis

Offrez-vous un moment gourmet à cette table gastronomique avec son panier d'œufs de caille, son risotto végétarien et ses huîtres de deux façons.

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

www.restaurantsaintlouis91.com



L'Étincelle

Laissez-vous envoûter par le jeu de saveurs de cette cuisine authentique à base de produits frais de saison. Sur la carte ? Le feuilleté d'asperges blanches des Landes, le mi-cuit de thon au sésame crème de petits pois au wasabi, le suprême de pintade sauce à la truffe d'été et l'ananas rôti au coulis de pain d'épices et sa crème fouettée coco.

Frédéric PONÉ

101 avenue du Général de Gaulle
91800 **BRUNOY**

Tél. : 01 60 47 41 10

Fermeture : lundi, mardi et dimanche soir

www.restaurant-letincelle-brunoy.com



Au Bon'Art

Les plats typiques de tradition française sont à la carte de ce restaurant qui travaille les produits frais de saison : blanquette, rognons, tête de veau, daurade... au côté des fruits de mer comme les huîtres Gillardeau. En entrée, foie gras, saumon fumé ou pastilla de chèvre chaud au miel. Au dessert, on découvre les profiteroles à la bordelaise.

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

Une carte créative aux milles saveurs : la tartelette aux giroles et sa crème d'ail, le dos de sandre rôti, croûte de noisettes, beurre blanc à la moutarde violette et jardinière de légumes de la ferme des Tourelles. En dessert, l'éclair au chocolat Black Black, ganache au chocolat et feuille d'or est d'un sublime délice.

Clément BOULDOIRES et Hervé RAMBAULT

60 chemin de la Garenne
91290 **LA NORVILLE**

Tél. : 01 69 92 00 30

Fermeture : lundi mardi, mercredi soir et dimanche soir

www.laciboulette91.com



Épicure 19

Tout l'art d'une cuisine bistronomique à base de produits frais et artisanaux : le traditionnel poêlon d'escargots de Bourgogne au beurre persillé à l'anis, la cervelle de canut, la côte de bœuf de Fontainebleau pommes frites, sauce maison et cresson de Moigny-sur-École, la faisille au miel du Gâtinais ou encore le carpaccio d'ananas maison.

Cyrille FERT, Benjamin VARISI et Frédéric DECART
Golf du Coudray-Montceaux
91830 LE COUDRAY-MONTCEAUX
Tél. : 01 64 93 81
Fermeture : le soir mais privatisation possible



Le Vieux Chaudron

Le velouté aux girolles, au lard et aux escargots ou le foie gras maison et son cake de pain d'épices enchantent les palais avant la souris d'agneau cuite au vin rouge et aux anchois, à la gasconne, ou la lotte pochée au lait d'amandes et ses légumes de saison locaux. Au dessert, charlotte aux marrons glacés et crème anglaise à la liqueur de marron.

Béatrice BERTHIER
45 Grande Rue
91150 ORMOY-LA-RIVIÈRE
Tél. : 01 64 94 39 46
Fermeture : lundi et dimanche soir
www.levieuxchaudron.fr



Restaurant Joseph

La carte de ce restaurant favorise les produits du terroir, frais et de saison : pot-au-feu, daube, choucroute, turbot beurre blanc et pistache, poulpe grillé, ris de veau... En entrée : œuf parfait, soupe à l'oignon, saumon bio fumé sur place ou foie gras maison. Au dessert, profiteroles, éclairs ou macarons. Belle cave d'une centaine de vins.

Alexis BERNARD
4B rue des Petits Ruisseaux
91370 VERRIÈRES-LE-BUISSON
Tél. : 01 69 07 75 98
Fermeture : lundi, mardi et dimanche
www.joseph-restaurant.com



La Grange aux Dîmes

Un lieu unique pour les amateurs de grillades ! Autour du brasero, goûtez le Tomahawk cuit sous vos yeux. Vous apprécierez aussi ses différentes terrines et ses différents plats faits maison. Savourez des desserts exquis : croustillant aux fruits de la passion cacahuète et millefeuilles chocolat gianduja glace gingembre.

Cyril GONCALVES
3 rue André Dolimier
91320 WISSOUS
Tél. : 01 69 81 70 08
Fermeture : lundi et dimanche
www.grangeauxdimes.com



EMPLOYEUR, DÉVELOPPEZ LE POTENTIEL HUMAIN DE VOTRE ENTREPRISE !

Embauchez un apprenti

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

01 60 79 74 00
infos@fdme91.fr



Faculté des Métiers
ESSONNE
Centre de Formation

Formez vos collaborateurs

+ de 200 programmes en formation continue

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

facmetiers91.fr

formation.continue@fdme91.fr



L'Ardoise

Une carte de saison élaborée avec des produits frais. Sa recette phare ? Le poulpe grillé, cuit à basse température, saura régaler vos papilles.

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



O'Bistro

On vient à cette table pour son os à moelle. Autres coups de cœur des clients ? La cocotte de rognons de veau sauce grand-mère et l'île flottante XXL.

Ghislaine et Michael FABBRO
13 chemin de la Ville du Bois
91310 MONTLHÉRY
Tél. : 01 69 01 88 61
Fermeture : lundi soir et dimanche soir
www.restaurant-obistro.fr



Entre Les Deux

Plats de saison raffinés dans un esprit bistronomique comme les noix de Saint-Jacques rôties au chou vert, sarrasin, marteau et crème de cancoillotte.

Mélanie et Germain BARBIER
13 rue de Milly
91540 MENNECY
Tél. : 01 60 75 27 98
Fermeture : lundi, samedi midi et dimanche soir
www.entreslesdeux.fr





Le Grand Vertois

Réputée pour son tartare de bœuf, cette table bistrannique séduit avec l'andouillette de Jargeau flambée au thym et la crème brûlée flambée.

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 événementiel soir et week-end

www.le-grand-vertois.fr

La Table de Blanche

Laissez-vous surprendre par la carte de cette table traditionnelle : œufs à la bretonne, filet de daurade royale et crème brûlée au sirop d'érable.

Yves LEMOINE

7 rue Demetz

91410 **DOURDAN**

Tél. : 01 60 81 19 10

Fermeture : dimanche soir

www.brasserie.hotel-blanchedecastille.fr

Living-Room

Les plateaux de fruits de mer sont la spécialité de ce restaurant où on peut aussi déguster une côte de bœuf Angus ou un parmentier de canard et foie gras poêlé.

Patricia SOFIA

10 boulevard Gaspar Monge

91120 **PALAISEAU**

Tél. : 01 69 41 63 42

Fermeture : dimanche

www.palaiseau-lr.fr

Restaurant Demeures de Campagne Parc du Coudray

Une cuisine de terroir authentique et chic, à l'image des emblématiques recettes de volailles, de la terrine de campagne et du Paris-Brest praliné.

Camille RUCKEBUSCH

Route de Milly

91830 **LE COUDRAY-MONTCEAUX**

Tél. : 01 64 99 00 00

Ouvert tous les jours

www.restaurantdemeuresdecampagne-lecoudray.fr

Restaurant L'Arôme

Laissons parler notre gourmandise en dégustant le foie gras de canard, le duo de saumon, la souris d'agneau confite sauce miel et romarin...

Suzanne DRINKEL

17 rue du Docteur Babin

91470 **FORGES-LES-BAINS**

Tél. : 01 64 90 88 59

Fermeture : lundi soir, mardi, mercredi midi, samedi midi et dimanche soir

www.larome-restaurant.fr

Aux Trois Gauchon

Œuf parfait à l'anguille fumée, cervelle d'agneau en meunière, ris de veau aux écrevisses... Cette table bistrannique donne du style à la cuisine française !

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

Le Plongeur d'en Face

Avec une nouvelle carte chaque semaine, dégustez une cuisine française de saison aux accents méditerranéens : vitello tonnato, carré de veau braisé, figues rôties...

Enzo SCARAMUZZINO

La Piscine d'en Face

14 rue Léo Lagrange

91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**

Tél. : 06 22 87 79 81

Fermeture : lundi, mardi-jeudi soir et dimanche

www.plongeurindenface.com

Le Refuge

Tout est fait maison dans ce restaurant traditionnel, dont l'incontournable foie gras, le dos de cabillaud sur lit de coco et les profiteroles.

Sébastien VIDOINE

9 rue du Docteur Morere

91120 **PALAISEAU**

Tél. : 01 60 14 25 48 - 06 50 80 00 01

Fermeture : lundi et mardi



Le Balto

Ce restaurant élabore des plats de terroir à base de produits de saison. Pour débiter, on savoure les entrées maison : terrine de campagne ou gravlax de saumon. À déguster en plat : un confit de canard accompagné de pommes sautées à l'ail ou une pièce de bœuf de l'Aubrac servie avec des frites maison. Au dessert, baba au rhum ou Saint-Honoré.

Noël DUMAN

42/44 avenue de Stalingrad

91120 **PALAISEAU**

Tél. : 01 69 20 02 04

Fermeture : samedi soir et dimanche

Le Commerce

Découvrez la carte composée de produits frais et de saison, mais aussi leurs burgers au pain maison ou leurs pizzas à la pâte croustillante à base de semoule.

Gregory SERRA

20 rue de Montmartel

91800 **BRUNOY**

Tél. : 01 60 46 46 46

Fermeture : dimanche

Le Sabot Rouge

Ce restaurant traditionnel français propose une cuisine intuitive et créative autour de plats réalisés 100 % maison à base de produits frais et de saison.

Alexandre PONT

7 rue du Couvent

91470 **LIMOURS**

Tél. : 01 64 91 16 50

Fermeture : lundi et dimanche soir

Au Coin Gourmand

Un air de vacances s'invite à cette table conviviale : galettes, burgers de viande française, plats savoyards... En été, espace pierrade en extérieur.

Jean-Paul FOSSAT

156 boulevard Henri Barbusse

91210 **DRAVEIL**

Tél. : 07 87 10 16 52 - Réservation par SMS

Fermeture : lundi, dimanche (réservation possible)

La Spatule

Retrouvez l'ambiance d'un bistrot parisien devant une grillade d'onglet, un burger aux saveurs régionales, un œuf mayonnaise ou du foie gras maison...

Franck LIMOUSIN

13 rue Marin Angiboust

91460 **MARCOUSSIS**

Tél. : 01 69 63 59 56

Fermeture : le soir du lundi au mercredi, samedi et dimanche

www.la-spatule-brasserie.fr



La Causette

A la carte, composée au fil des saisons, on retrouve le croustillant de Saint-Nectaire, les terrines variées, les rognons de veau en fricassée...

Sandrine et Michel RICHARD
47 boulevard de la Gribette
91390 **MORSANG-SUR-ORGE**
Tél. : 01 60 15 16 85
Fermeture : le soir lundi, mercredi, jeudi et dimanche
f @ www.restaurant-lacausette.fr

Au Patio

Toute la convivialité d'une cuisine familiale française maison : foie gras, croustillant d'asperges, tête de veau... Vif succès pour les profiteroles !

Nicolas BOISIER
36 boulevard Aristide Briand
91600 **SAVIGNY-SUR-ORGE**
Tél. : 01 69 96 01 01 - 06 68 66 02 81
Fermeture : lundi, mercredi soir et dimanche
f @ www.au-patio.fr

Restaurant Le 19

La carte appétissante affiche saumon gravlax, foie gras, œuf mayonnaise, grandes salades aux viandes de Galice, filet et côte de bœuf, baba au rhum...

Magalie BOUCHET
19 cours Gilbert Simondon
91120 **PALAISEAU**
Tél. : 06 66 31 23 81
Fermeture : samedi et dimanche (privatisation possible)
f @ website-19-restaurant-palaiseau.eatbu.com

Brasserie La Rocade

Honneur à ce restaurant traditionnel et ses recettes artisanales : nage de cabillaud aux saveurs asiatiques, filet mignon Wellington et le Paris-Rocade !

Ulrich ALEJO
1 avenue de la Baltique
91140 **VILLEBON-SUR-YVETTE**
Tél. : 01 69 28 46 21
Fermeture : le soir du lundi au vendredi, samedi et dimanche
www.brasserie-restaurant-villebon-les-ulis-la-rocade.fr
f @

Au Comptoir des Artistes

Les plats de tradition française comme la blanquette de veau ou le bœuf bourguignon se dégustent ici au côté de dos de cabillaud au beurre blanc ou de grillades...

Laurent FAIVRE
2 rue des Bordes
91070 **BONDOUFLE**
Tél. : 01 74 57 60 22
Fermeture : le soir du lundi au vendredi, samedi et dimanche (privatisable)
f @ www.aucomptoirdesartistes.fr

Le Distingo

Les produits de saison et souvent locaux sont à l'ardoise : brie de Melun pané, noix de Saint-Jacques au safran, parmentier de confit de canard...

Emeric NORET
3 allée du Grand Saint Bernard
Parc Mosaïc
91080 **ÉVRY-COURCOURONNES**
Tél. : 01 60 78 80 45
Fermeture : le soir du lundi au vendredi, samedi et dimanche (réservation possible)
f @

Campanile

Cette table cuisine des produits frais et locaux au maximum. Une idée de carte renouvelée chaque semaine ? Caviar d'aubergine, blanquette de veau et tarte Tatin.

Baptiste LEVEQUE
9 ter rue Joliot Curie
91190 **GIF-SUR-YVETTE**
Tél. : 01 84 00 85 35
Fermeture : midi du lundi au jeudi
www.campanile.fr



La Bonne Piste

Les plats du jour et les grandes salades laissent place du jeudi au samedi au couscous maison : merguez, poulet, boulettes, épaule d'agneau au four...

Mourad BADJI
3 route de Palaiseau
91300 **MASSY**
Tél. : 01 60 14 65 62
Fermeture : le soir du lundi au samedi et dimanche
f @ www.labonnepiste.fr

Le Village

Retrouvez le saveur des plats traditionnels français : tête de veau sauce gribiche, bœuf bourguignon, blanquette de veau, tripes à la sauce piquante...

Catarina et Stéphane PINABEL
16 rue de Fitte
91830 **AUVERNAUX**
Tél. : 01 64 93 80 00
Fermeture : soir du lundi au vendredi, samedi et dimanche soir
f

Chez Camille

Les plats du jour (bœuf bourguignon, sauté de veau ou de porc...) sont aussi tentants que les salades et les burgers, dont un végétarien et un au foie gras.

Xinguang CHEN
3 rue de Verrière
91400 **ORSAY**
Tél. : 01 64 46 73 02
Fermeture : dimanche soir
f @ www.restochezcamille.com



ENGAGE POUR L'AVENIR NOUVELLE DÉMARCHE EXCLUSIVE MARQUES METRO

CECI N'EST PAS DU THON...

METRO Chef

C'est la garantie que les ressources naturelles sont préservées.

Nbs thons « Engagé pour l'avenir » proviennent de zones de pêche où les ressources sont suffisamment abondantes.

Découvrez tous nos produits « Engagé pour l'avenir » et nos engagements durables sur METRO.fr

METRO



Rugantino

Chez cet authentique italien, difficile de choisir entre la pizza à pâte fine et croustillante garnie de guanciale, pecorino et crème d'œuf, les gnocchis au gorgonzola et speck ou les raviolis farcis au jambon. On réfléchira en dégustant en antipasti un parmiggiana d'aubergines. Babà au limoncello ou tiramisù au dessert ? Tout est fait sur place.

Andrea CAVALLARI
1 rue du Docteur Ogé
91310 **MONTLHÉRY**
Tél. : 01 69 80 60 50
Fermeture : lundi et dimanche



La Table du 107

Savourez dans ce restaurant franco-italien la burrata truffée et ses chips de jambon de Parme, le risotto de volailles, le panettone façon pain perdu...

Pascal TARDY
107 rue de Paris
91120 **PALaiseau**
Tél. : 01 60 14 22 94
Fermeture : lundi et dimanche



Namaste Inde

Faites un voyage gastronomique au nord de l'Inde et du Népal en dégustant les wos, galettes de lentilles, le poulet mouglai et le yomari, gâteau népalais.

Deepak MAHARJAN
5 rue Montespan
91000 **ÉVRY-COURCOURONNES**
Tél. : 01 64 97 86 45
Fermeture : dimanche

www.namaste-inde.fr



Le Comptoir

Une bonne adresse pour savourer les spécialités marocaines : bricks, briouates, tagine, couscous Royal, pastilla et pâtisseries traditionnelles.

Mahmoud OUNAS
45 avenue de la République
91230 **MONTGERON**
Tél. : 09 53 90 85 72
Fermeture : mardi midi

www.lecomptoir-restaurant.fr



L'Antidote

Ce restaurateur invite à déguster ses créations originales, comme l'Avocat-Saumon, réalisées avec une pâte légère aux farines bio et épeautre.

Philippe DUPOUY
1 rue Albert Einstein
91700 **VILLIERS-SUR-ORGE**
Tél. : 01 69 51 35 96
Fermeture : lundi soir, samedi midi et dimanche



Taj Bollywood

Une gourmande plongée dans l'univers de la gastronomie indienne : tandoori, tikka massala, cheese nan sans oublier l'émblématique dessert halwa.

Hasan WASI
1 avenue du 1^{er} Mai
91120 **PALaiseau**
Tél. : 01 69 32 29 04
Ouvert tous les jours

www.tajbollywood.fr / TheFork



Takumi

Une belle évasion culinaire au Japon autour de plats faits maison : dragon roll, takoyaki, karaage poulet frit, nouilles udon et leetchi au sirop !

Binbin XU
13 rue Pasteur
91120 **PALaiseau**
Tél. : 09 87 38 57 74
Fermeture : dimanche



Les Cocottes du Monde

Mafé de poulet, rougail saucisse, curry vert, plat végétarien... Une cuisine d'ici et d'ailleurs autour d'une carte renouvelée chaque semaine !

Hakima GOURON
4 rue Lavoisier
91540 **MENNECY**
Tél. : 06 69 74 47 07
Fermeture : le soir du lundi au mercredi, samedi et dimanche



Pizza Mario

Toute l'Italie est à retrouver dans les pâtes fraîches de ce restaurant, tagliatelles, lasagnes et pâtes farcies, ou l'escalope de veau au Marsala.

Marcos VILLAR DAMOU
31 avenue de Paris Campagne
91260 **JUVISY-SUR-ORGE**
Tél. : 01 69 05 20 31
Fermeture : lundi et dimanche soir

www.pizzeria-mario.fr



Chez Toto et Flo

Ici, les pizzas portent des noms aussi originaux que leur composition comme la Quantafaim et la Morfalou. Le repas se clôt par des desserts maison.

Floriane HAVARD et Christophe DENIAU
30 rue Étienne Laurent
91740 **PUSSAY**
Tél. : 01 64 94 20 01
Fermeture : lundi et dimanche midi

www.cheztototeflo.fr



Sagar Matha

Évadez-vous en Inde, au Népal et au Tibet avec le dal bhat au poulet, les momos (raviolis au bœuf cuit à la vapeur), l'agneau tikka massala.

Sukh TAMANG
19 rue Octave Longuet
91170 **VIRY-CHATILLON**
Tél. : 01 60 46 00 00
Fermeture : dimanche

sagarmatha.alleatone.fr





L'Odyssée Ronde

Que de plats savoureux à base de produits bio et majoritairement bretons : galette au confit de canard, burger au morbier et crumble aux pommes rôties.

Séverine ALLARD
4B rue du Général Leclerc
91440 BURES-SUR-YVETTE
Tél. : 01 60 92 52 57
Fermeture : lundi et dimanche
  www.lodysseeronde.fr




Mon Camion Pizza

Ce pizaiolo propose des recettes traditionnelles à base de produits frais avec une création contemporaine chaque mois. Le baba napolitain est un régal !

Philippe DUBIN
91240 SAINT-MICHEL-SUR-ORGE
Tél. : 06 61 84 07 58
Mardi : Sainte-Geneviève-des-Bois (midi) - Saint-Michel-sur-Orge (soir)
Mercredi au jeudi : Saint-Michel-sur-Orge (soir)
Vendredi : La Ville-du-Bois (midi) - Saint-Michel-sur-Orge (soir)
  www.moncamionpizza.com

Les Saveurs du Grill

Régalez-vous dans ce food truck de spécialités portugaises braisées au charbon de bois (poulet, travers de porc, saucisses et chorizo...) ou à base de morue.

Lionel PEREIRA
91140 VILLEBON-SUR-YVETTE
Tél. : 06 03 79 83 17
Mardi : Massy (midi)
Jeudi : Boutigny-sur-Essonnes (soir)
Vendredi : Vélizy (soir)
Samedi : Palaiseau (midi)
Dimanche : Arpajon (midi)


BONS PLANS GOURMANDS

FOODTRUCK

Le Jim's Snack

Ce food truck travaille avec des produits frais, locaux et artisanaux. L'originalité de sa carte : le burger Scarmoza à la mozzarella fumée et sauce maison.

Karine LEGOFF
91590 D'HUISON-LONGUEVILLE
Tél. : 06 74 89 89 50
Mardi : Mennecy (midi) - D'Huisson-Longueville (soir)
Mercredi : Mennecy (midi) - Ballancourt-sur-Essonnes (soir)
Jeudi : Étampes (midi) - Vayres-sur-Essonnes (soir)
Vendredi : Cerny (midi et soir)
  www.lejimsnack.fr

Ravito Gourmand

Ce food truck met à sa carte des burgers préparés avec un bun cuit par un boulanger voisin et des sauces maison, des poke bowls et des plats du jour.

Carine BRION
91540 FONTENAY-LE-VICOMTE
Tél. : 06 23 80 95 35
Mardi : Évry-Courcouronnes (midi) - Lardy (soir)
Mercredi : Sainte-Geneviève-des-Bois (midi)
Jeudi : Lisses (midi) - Évry-Courcouronnes (soir)
Vendredi : Lardy (midi) - Boissy-Sous-Saint-Yon (soir)
Samedi et dimanche : sur réservation (événementiel)
  www.ravitogourmand.com



O'Ptits Oignons

Ce food truck élabore ses hamburgers avec de la viande de bœuf française, des fromages de nos régions coupés à la demande et des sauces maison.

Sam et Alyson
91000 ÉVRY-COURCOURONNES
Tél. : 07 68 68 14 24
Lundi : Evry-Courcouronnes (midi)
Mardi : Géoscope, Evry-Courcouronnes (midi)
Mercredi : rue du Bois Sauvage, Évry-Courcouronnes (midi)
Jeudi : place des Droits de l'Homme et du Citoyen, Évry-Courcouronnes (midi)
Vendredi : place des Martyrs, Viry-Chatillon (midi)

Casa Street

Dans ce food truck, les pizzas rivalisent d'originalité, les paninis sont pressés à la pelle à pizza et le bun des pizzas est en pâte à pizza.

Jérôme JORY
91190 SAINT-AUBIN
Tél. : 06 31 31 56 37
Lundi au vendredi : Gif-sur-Yvette (midi et soir)
Samedi et dimanche : sur réservation (événementiel)
 



AUTRES

Les Confitures de l'Atelier

La curiosité de cette boutique est la confiture de pommes de terre au rhum et à la cannelle. Autre coup de cœur, la confiture de figues blanches !

Hatice GUÉREAU
3 rue de l'Écu
91410 AUTHON-LA-PLAINE
Tél. : 06 48 05 27 67
Fermeture : mercredi, samedi et dimanche
  www.lesconfituresdelatelier.fr

Bud's Deli

Ne manquez pas d'essayer le burger gastronomique de cette adresse, comme le Black Beef, ou sa variante veggie avec une galette de légumes maison.

Nordine BERIACHE
9 rue de Paris
91400 ORSAY
Fermeture : lundi et dimanche
  www.budsdeli.fr

La Corbeille à Confitures

Régalez-vous de confitures et de condiments "Made in Essonne" aux fruits et aux légumes franciliens réalisés à votre demande selon des recettes inédites.

Brigitte LE PELLETIER
50 rue Charles Bonaventure Delage
91000 ÉVRY-COURCOURONNES
Tél. : 06 58 72 54 74
Sur rendez-vous du lundi au samedi
  www.lacorbeilleaconfitures.com/

L'Épicerie de Sandrine

Salades, assiettes dégustation... Cette épicerie offre un petit moment gourmet à base de produits artisanaux français, sans conservateur, ni additif !

Sandrine CERDA
95 rue de Paris
91120 PALAISEAU
Tél. : 06 71 59 24 41
Fermeture : lundi
  www.lepiceriesdesandrine.fr



Altorréfaction

Découvrez les arômes, préservés par la méthode de torrification douce, de cette gamme de cafés issus notamment de petits producteurs de différents pays.

Pierre LECOEUR
34 rue de la Forêt
91860 ÉPINAY-SOUS-SÉNART
Tél. : 06 50 08 24 85
Fermeture : samedi et dimanche
f @ www.altorréfaction.com

Le 20 Avril

Rendez-vous dans ce bar à vin ambulant pour les bières artisanales locales la Bouledogue et les cidres bio Lemasson. Belle offre de vins également !

Stéphane BOURDAIS
91180 SAINT-GERMAIN-LÈS-ARPAJON
Tél. : 06 61 40 74 41
Marchés matin :
Mercredi : Dourdan
Jeudi : Palaiseau
Vendredi : Méréville
Samedi : Dourdan
Dimanche : Arpajon
f www.le20avril.com

Poulet O'Piri Piri

Cet artisan concocte des plats portugais à emporter (poules, oreilles de porc...) avec des spécialités le week-end comme le cochon de lait grillé.

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
f



Brasserie Morel

Cette petite brasserie artisanale vous propose deux bières faites maison : la blonde et très maltée Vallée aux Loups et l'houblonnée Vallée des Rois.

Franck MOREL
20 impasse du Jardin Neuf
91150 ORMOY-LA-RIVIÈRE
Tél. : 06 16 74 06 08
Ouvvert jeudi et vendredi après-midi
f @ www.brasseriemorel.fr

Mika Les P'Tits Plats

Ses plateaux repas et ses plats à emporter assurent le succès des repas privés ou professionnels : foie gras maison, magret au sel et aux herbes, saumon teriak.

Mikaël PLAUT
91600 SAVIGNY-SUR-ORGE
Tél. : 06 84 72 83 28
Lundi au vendredi/Dimanche : sur réservation
Samedi : marché de Montgeron (matin)
f @ www.mikalesptitsplats.fr

Une formation, un emploi ?
L'Artisanat forme et recrute !

Le réseau des CMA, premier acteur de la formation par apprentissage
Pour en savoir plus, rendez-vous sur :
CMA-IDF.FR

Chambre des Métiers et de l'Artisanat
LE SUIS FRANÇAIS

Index

- ANGERVILLE**
P.10 Aux Délices d'Angerville
- ARPAJON**
P.4 Boucherie Stéphane
P.5 Boucherie Normande
P.15 L'Ancolie
P.16 L'Étoile de Mer
P.21 L'Ardoise
- ATHIS-MONS**
P.8 Les Petits Gourmands
- AUTHON-LA-PLAINE**
P.29 Les Confitures de l'Atelier
- AUVERNAUX**
P.25 Le Village
- AVRAINVILLE**
P.10 Tentation et Gourmandise
P.12 Le Chant du Vin
- BALLANCIOURT-SUR-ESSONNE**
P.4 Les Trois Petits Cochons
P.11 Le Goût du Paradis
- BAULNE**
P.5 Oh La Vache
- BONDOUFLE**
P.8 L'Origine
P.15 O RondyGo
P.25 Au Comptoir des Artistes
- BRETIGNY-SUR-ORGE**
P.12 La Vignery
- BRUNOY**
P.19 L'Étincelle
P.23 Le Commerce
- BURES-SUR-YVETTE**
P.28 L'Odyssée Ronde
- CHAMPUCEIL**
P.8 La Douce Tradition
- COURANCES**
P.10 Les Papilles
- D'HUISON-LONGUEVILLE**
P.28 Le Jim's Snack
- DOURDAN**
P.12 Beer's not Dead
P.22 La Table de Blanche
- DRAVEIL**
P.7 Events traiteur
P.13 Une Bonne Bouteille
P.23 Au Coin Gourmand
- ÉPINAY-SOUS-SENAERT**
P.30 Altorréfaction
- ÉPINAY-SUR-ORGE**
P.7 Stevents Team Traiteur
- ÉTAMPES**
P.4 Boucherie du Haut Pavé
P.5 Boucherie Notre Dame
P.6 Maison Hugeron
P.11 Maison Desauty
P.15 La Boîte à Fromages
- ÉVRY-COURCOURONNES**
P.19 Au Bon'Art
P.25 Le Distingo
P.26 Namaste Inde
P.28 O'Ptits Oignons
P.29 La Corbeille à Confitures
- FONTENAY-LE-VICOMTE**
P.10 Pains d'Exclamation - Le Chant du Pain
P.28 Ravito Gourmand
- FORGES-LES-BAINS**
P.22 Restaurant L'Arôme
- GIF-SUR-YVETTE**
P.4 Boucherie Chevry II
P.25 Campanile
- IGNY**
P.14 La Cave de la Ferme
- JUVISY-SUR-ORGE**
P.27 Pizza Mario
- LA FERTÉ-ALAIS**
P.4 Boucherie Notre Dame
- LA NORVILLE**
P.19 La Ciboulette
- LARDY**
P.9 Le Pain de Pierre
- LE COUDRAY-MONTCEAUX**
P.20 Épicure 19
P.22 Restaurant Demeures de Campagne - Parc du Coudray
- LE MÉRÉVILLE**
P.5 Côte et Bœuf
P.7 Instants Traiteur
- LIMOURS**
P.23 Le Sabot Rouge
- LISSES**
P.7 La Popoterie
- LONGJUMEAU**
P.4 Boucherie du Centre - Maison Fernandes
- MARCOUSSIS**
P.23 La Spatule
- MASSY**
P.17 O Fruits de l'Opéra
P.25 La Bonne Piste
- MENNECY**
P.21 Entre les Deux
P.27 Les Cocottes du Monde
- MILLY-LA-FORÊT**
P.6 Charcuterie de Milly
P.12 Comptoir des Vignes
P.15 Les Délices Fromagers
P.18 Les Coqs
- MONTGERON**
P.8 La Craquante
P.13 Caves Bossetti
P.13 Nicolas
P.26 Le Comptoir
- MONTLHÉRY**
P.9 La Pause Gourmande
P.21 O'Bistro
P.26 Rugantino
- MORANGIS**
P.18 Le Petit Sabayon
- MORSANG-SUR-ORGE**
P.11 L'Alliance des Saveurs
P.24 La Causette
- NOZAY**
P.13 La Cave de Nozay
- ORMOY-LA-RIVIÈRE**
P.20 Le Vieux Chaudron
P.30 Brasserie Morel
- ORSAY**
P.6 Maison Gasdon
P.11 La Pause Gourmande
P.12 Inter Caves
P.15 Autour des Fromages
P.25 Chez Camille
P.29 Bud's Deli
- PALaiseau**
P.5 Boucherie du Marché
P.5 Boucherie de la Gare
P.6 Jeanine et Christiane
P.8 L'Étoile du Berger
P.9 Panifique
P.11 Maison Blas
P.13 La Cave à Jules
P.21 The BBR
P.22 Aux Trois Gauchon
P.22 Living-Room
P.22 Le Refuge
P.23 Le Balto
P.24 Restaurant Le 19
P.26 La Table du 107
P.27 Taj Bollywood
P.27 Takumi
P.29 L'Épicerie de Sandrine
- PARAY-VIEILLE-POSTE**
P.16 Le Bateau de Paray
- PUSSAY**
P.27 Chez Toto et Flo
- RIS-ORANGIS**
P.25 L'Authentique
- SAINT-AUBIN**
P.28 Casa Streat
- SAINT-SULPICE-DE-FAVIÈRES**
P.18 Restaurant Saint Louis
- SAULX-LES-CHARTREUX**
P.13 La Vignery
- SAVIGNY-SUR-ORGE**
P.24 Au Patio
P.30 Mika Les P'Tits Plats
- ST-GERMAIN-LÈS-ARPAJON**
P.30 Le 20 Avril
- ST-MICHEL-SUR-ORGE**
P.5 La Boucherie de la Gare
P.29 Mon Camion Pizza
- STE GENEVIÈVE-DES-BOIS**
P.12 Bières à l'Affût
P.22 Le Plongeur d'en Face
- VERRIÈRES-LE-BUISSON**
P.6 Charcuterie de Paron - Maison Ballereau
P.11 Folie Gourmande
P.21 Restaurant Joseph
- VERT-LE-GRAND**
P.15 Fromajix
P.22 Le Grand Vertois
- VIGNEUX-SUR-SEINE**
P.30 Poulet O'Piri Piri
- VILLEBON-SUR-YVETTE**
P.24 Brasserie La Rocade
P.29 Les Saveurs du Grill
- VILLEMORIS-SUR-ORGE**
P.9 Le Tiroir à Pain
P.18 Le Pâtisbon
- VILLIERS-SUR-ORGE**
P.26 L'Antidote
- VIRY-CHATILLON**
P.27 Sagar Matha
- WISSOUS**
P.10 La Gourmandise
P.21 La Grange aux Dîmes
- YERRES**
P.11 Maison Davory depuis 1972
P.14 Inter Caves



 **BANQUE POPULAIRE
RIVES DE PARIS**
proche et engagée

BANQUE POPULAIRE 
VAL DE FRANCE



Retrouvez les commerçants
et artisans sur **lespapillesdor.fr**

