

20
— ans —

Découvrez les commerces
alimentaires de l'Essonne
labellisés 2020



www.lespapillesdor.fr

L'excellence
par le goût



FERRANDI
PARIS

Faculté des Métiers
ESSONNE
Centre de Formation

CCI ESSONNE

MA
Chambre
de Métiers
et d'Artisanat
ESSONNE

rapide
Vivons local!

DE PÈRE EN FILS
MOULINS FOUCHÉ
DEPUIS 1860

BANQUE POPULAIRE +X

Les Papilles d'Or soufflent leurs 20 bougies !

Une, deux, trois ou quatre papilles ? Le guide des Papilles d'Or vous dévoile son palmarès 2020. Une édition exceptionnelle qui marque les 20 ans du label lancé par la CCI Essonne et la CMA Essonne.

Unique sur le territoire francilien, les Papilles d'Or ont été créées en 2000 pour promouvoir l'excellence du made in Essonne auprès des amateurs de gastronomie. Un pari réussi pour le challenge qui accueille chaque année toujours plus de candidats de tout le département. Une belle reconnaissance !

Cette année encore, le challenge des métiers alimentaires de l'Essonne est l'occasion d'encourager et de valoriser les artisans et commerçants de bouche à donner le meilleur d'eux-mêmes pour enchanter vos papilles.

Pour cette édition anniversaire, de nouvelles adresses sont à découvrir aux côtés des ténors historiques. Au total, 167 labellisés sont référencés dans ce guide, preuve du dynamisme et de la richesse des savoir-faire essonniens.

Créativité, expérience client, audace culinaire, exigence produit, qualité d'accueil : c'est tout cela qui distingue les artisans et commerçants Papilles d'Or. Des professionnels du goût toujours plus inventifs et soucieux de votre bien-être.

Ce guide vous propose un voyage gastronomique sans cesse renouvelé pour découvrir des adresses incontournables, partager vos coups de cœur culinaires mais aussi soutenir et encourager le commerce de proximité.

Excellente dégustation !



Les Papilles d'Or 20^{ème} challenge est une publication gratuite éditée par la CCI Essonne et la CMA Essonne – Codirecteurs de la publication : Emmanuel Miller, Président CCI Essonne et Laurent Munerot, Président CMA Essonne – Codirecteurs de la rédaction : Bruno Malecamp, Directeur général CCI Essonne et Florence Galiez, Secrétaire générale CMA Essonne – Rédacteurs : Christelle Donger et Laurent Janeyriat – Mise en page : Poussières d'Étoiles – Publicité : CCI Essonne – Impression : Imprimerie Champagnac – Dépôt légal : octobre 2019 – Tirage : 20.000 exemplaires – Ne pas jeter sur la voie publique.



Édito	2	Poissonnerie	28
Déroulement du Challenge	3	Primeur	30
Lauréats 4 papilles	4	Restauration gastronomique	33
Boucherie	5	Restauration traditionnelle	35
Boulangerie	9	Restauration cuisine familiale	39
Caviste	15	Restauration cuisine du monde	45
Charcuterie	20	Restauration crêperie	50
Fromagerie	21	Torréfacteur	51
Pâtisserie	22	Traiteur	52
		Index par ville	54

Sommaire

Déroulement du challenge

- Les commerçants et artisans labellisés Papilles d'Or participent de leur propre initiative au concours.
- Suite à une présélection rigoureuse pour chaque catégorie, un jury itinérant composé de professionnels et de consommateurs se rend chez le candidat afin d'évaluer s'il est éligible à recevoir le label "Papilles d'Or". La visite servira à attribuer au candidat soit 1 papille, 2 papilles, 3 papilles ou bien 4 papilles. Pour cette édition, 167 établissements ont été labellisés, sur plus de 210 inscrits.

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 !





4 Papilles d'Or



Les Trois Petits Cochons
Ballancourt-sur-Essonne

Boucherie du Haut Pavé
Étampes

Boucherie Chevry II
Gif-sur-Yvette

Boucherie Notre Dame
La Ferté-Alais

Boucherie du Centre
Longjumeau

Boucherie du Marché
Palaiseau



Les Toqués du Pain
Baulne

Les Papilles
Courances

Les Douceurs de Juvisy
Juvisy-sur-Orge

Maison Delaroché
Villabé



Cave d'O
Bièvres

La Maison des Gourmands
Corbeil-Essonnes

La Cave du Sommelier
Dourdan

Cave d'O
Milly-la-Forêt

Caves Bossetti
Montgeron

Inter Caves
Orsay

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

Brun Houblon
Cave à Bières
Sainte-Geneviève-des-Bois



Maison Gasdon
Orsay



Les Délices Fromagers
Milly-la-Forêt

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



La Douce Tradition
Champcueil

Les Gourmets d'Étréchy
Étréchy

L'Instant Gourmand
La Ville-du-Bois

Maison Pottier
Marcoussis

La Régale
Vigneux-sur-Seine

La Gourmandise
Wissous



Juvisy Marée
Juvisy-sur-Orge

Le Petit Chapus
Palaiseau



Patatodom
Étampes



Les Coqs
Milly-la-Forêt



L'Étincelle
Brunoy

Le Mangata
Bures-sur-Yvette

Au Bon'Art
Évry-Courcouronnes



Restaurant Jardin des Envies

Lisses

Le Balto
Palaiseau

Restaurant Antoinette
Verrières-le-Buisson

Café de la Presse
Villabé



Le Relais Russe
Morsang-sur-Orge

Las Brasas
Morsang-sur-Seine

L'Atelier Pizza
Saint-Germain-lès-Corbeil



Les Cafés Molina
Sainte-Geneviève-des-Bois



Instant Traiteur
Le Mérévilleois

Chez Héraclès
Palaiseau

Photo © JBALAGUE SOLAR

"Retrouvez avec moi les **adresses incontournables**.

L'excellence gastronomique : les lauréats 4 papilles"





Les Trois Petits Cochons

Ce boucher gâte ses clients avec des pièces de bœuf Blonde d'Aquitaine et Limousin, labellisées Bleu-blanc-cœur, du veau et de l'agneau Charolais Label rouge, ainsi que des saucisses et des brochettes maison. Et pour Noël ? De tendres rôtis de volaille à la farce fine forestière ou au foie gras. Commande en ligne possible avec livraison gratuite.

Charlotte et Jean-Paul HEURTAULT
34 rue du Général de Gaulle - 91610 **BALLANCOURT-SUR-ESSONNE**
Tél. : 09 82 45 30 89 - www.boucherieles3petitscochons.fr
Fermeture : lundi et dimanche après-midi



Boucherie du Haut Pavé

Bœuf et veau Blason Prestige du Limousin, agneau fermier des Pays d'Oc et volailles d'Auvray du Loiret. José privilégie l'excellence et la qualité avec tous ces produits Label rouge. Les spécialités de la boucherie, toutes faites maison, font le délice et l'enchantement des clients. Ne passez pas à côté des produits de cet artisan passionné !

José MORGADINHO
4 rue du Haut Pavé - 91150 **ÉTAMPES**
Tél. : 01 64 94 03 38
Fermeture : lundi et dimanche



Boucherie Chevy II

Célèbre pour son choix de papillettes maison, cette boucherie régale ses visiteurs avec ses goûteurs rôtis de porc (pommes-pruneaux, pommes-abricots...) et ses tournedos au foie gras ou au beurre d'ail. Partenaire de l'application anti-gaspi Too Good To Go et du service de commande en ligne Rapide!, très pratique pour réserver de la viande de Kobé !

Sébastien et Élisabeth TAUGOURDEAU
1 place du Marché Neuf - 91190 **GIF-SUR-YVETTE**
Tél. : 01 60 12 23 36 - www.boucherie-chevy2.com -  
Fermeture : lundi, jeudi après-midi et dimanche après-midi



Boucherie Notre Dame

Une équipe de professionnels à votre écoute pour vous servir les meilleurs morceaux à partir de viandes 100 % françaises. Certaines sont même sélectionnées en direct chez les éleveurs. Pour le réveillon, l'établissement propose toute une offre de rôtis de volaille avec une farce fine maison, ainsi que son foie gras fabriqué artisanalement.

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



Boucherie du Centre

Que de recettes savoureuses chez cet artisan ! Le rôti d'agneau fermier des Pays d'Oc au romarin ou encore les paupiettes de veau du Limousin élevé sous la mère. Les étals proposent aussi du porc noir fermier de Bigord, de la goûteuse Black Angus d'Écosse et, tous les quinze jours, du bœuf de Kobé et sa chair persillée d'une extrême tendresse.

Ana et David FERNANDES
85 rue du Président François Mitterrand - 91160 **LONGJUMEAU**
Tél. : 01 64 48 80 82/06 73 31 87 30 - [f](#)
Fermeture : lundi et dimanche après-midi



Boucherie du Marché

Il souffle un air d'Alsace à l'approche de cette boucherie réputée pour proposer tout ce que la région fait de bon : baeckeffe maison, fleischnaka, cervelas et charcuterie en pagaille. Mais aussi une sélection bouchère rigoureuse de bœuf, du porc noir de Bigorre et de plus en plus de viandes maturées. Une ribambelle de spécialités en sus.

Dany et Christian MONCOUYOUX
1 place de la Victoire - 91120 **PALAISEAU**
Tél. : 01 60 14 01 22
<https://boucheriedumarche-palaiseau.webboucherie.fr> - [f](#)
Fermeture : lundi, mardi et dimanche après-midi



Boucherie Stéphane

Surl'étal, du circuit court et de la viande française exclusivement : agneau fermier des pays d'Oc Label rouge, porc de Bayeux, magret de canard des Landes et viande bovine fermière persillée juste comme il faut. Une belle sélection de fait maison (saucisses, paupiettes et rôtis) et du foie gras mi-cuit en croûte de sel pour les fêtes.

Stéphane BOUCHÉ
2 rue Guinchart - 91290 **ARPAJON**
Tél. : 01 64 90 07 75 - www.la-boucherie-stephane.fr - [f](#)
Fermeture : lundi, jeudi après-midi et dimanche après-midi



Boucherie Tornier

Côté bœuf, la Parthenaise a clairement la préférence du patron, en provenance direct du terroir. Le porc est labellisé Bleu-blanc-cœur, sourcé en circuit court à l'abattoir d'Étampes. L'agneau du Poitou-Charentes, le veau du Limousin et, régulièrement, le porc ibérique, complètent le tableau. Les amateurs de triperie trouveront leur bonheur.

Laurent et Christine TORNIER
57 rue Charles de Gaulle - 91440 **BURES-SUR-YVETTE**
Tél. : 01 69 07 48 31 - www.boucherie-tornier.fr - [f](#)
Fermeture : lundi et dimanche après-midi



3 Papilles
d'Or

Boucherie Florian

Au-delà des viandes d'origine française, découvrez des viandes d'exception du monde entier, de l'Irlande avec la Black Angus, à l'Espagne avec la Blonde de Galice, en passant par le Japon avec le Wagyu. Côté spécialités bouchères, le filet mignon corse, le veau à l'italienne ou encore l'effeuillé de bœuf ne manqueront pas de vous séduire.

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



3 Papilles
d'Or

Les Halles d'Hervé

Les amateurs de viande rouge sont ici comblés avec les morceaux de bœuf Blonde d'Aquitaine fermier de Maine Label rouge, dont l'entrecôte maturée trois semaines à un mois ! On apprécie les gourmandes préparations de filets mignons, la nouvelle saucisse maison au reblochon et le tendre gigot d'agneau français au beurre d'escargot.

Hervé PÉROT
91390 **MORSANG-SUR-ORGE**
Tél. : 06 71 92 85 70 - [f](#)
Marchés : Savigny-sur-Orge : mardi-vendredi-dimanche - Morsang-sur-Orge : mercredi-samedi



2 Papilles
d'Or

Boucherie Normande

Dégustez les spécialités de la maison comme le veau Orloff ou le rôti de veau à l'italienne. La terrine arpajonnaise vaut le détour, comme la terrine au piment d'Espelette. Toutes sont faites maison, sans ajout de colorant ou de conservateur. Les viandes, de la volaille à l'agneau en passant par le bœuf, proviennent de producteurs français.

Hubert BILLARD
78 Grande Rue - 91290 **ARPAJON**
Tél. : 01 64 90 00 73
Fermeture : lundi et dimanche après-midi



2 Papilles
d'Or

Boucherie de Lardy

Cette boucherie met un point d'honneur à choisir des viandes de haute qualité, à l'image du bœuf et du veau fermiers du Limousin Blason Prestige. La maison est aussi connue pour le rôti de porc aux pommes et calvados, le festif magret de canard au foie gras et morilles, et le traditionnel rôti de chapon de Bresse au foie gras et truffes.

Maxime DELPLACE
69 Grande Rue - 91510 **LARDY**
Tél. : 09 52 95 80 42 - [s](#)
Fermeture : lundi et dimanche après-midi



9999
2 Papilles
d'Or

Boucherie de l'Église

Cette boucherie doit sa réputation à son savoureux rôti de porc au chorizo. Autres spécialités de la maison ? Le rôti de veau farci façon forestière et le filet de bœuf roulé au foie gras et à la truffe. Le filet de bœuf en croûte, le fondant gigot d'agneau aux figues et foie gras sont des valeurs sûres pour épatar vos convives à Noël !

Enzo MONSELLATO

1 place du Souvenir Général de Gaulle - 91460 MARCOUSSIS

Tél. : 01 69 01 04 10 -

Fermeture : lundi, jeudi après-midi et dimanche après-midi



9999
2 Papilles
d'Or

Tradition Boucherie

Présents très tôt le matin à Rungis pour choisir les meilleurs quartiers, ces artisans passionnés vous proposent des viandes d'excellente qualité, que ce soit la volaille, le veau, l'agneau ou encore le bœuf. Sur la rôtissoire, vous pourrez choisir entre le jambonneau, le travers de porc et le cochon de lait. Délicieuses brochettes maison.

Benjamin CARBON et Damien VOISIN

4 place de la Mairie - 91620 NOZAY

Tél. : 01 69 80 67 40 -

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



9999
2 Papilles
d'Or

Boucherie de la Gare

Une vitrine où l'on retrouve l'essentiel de la tradition bouchère (volaille et porc fermiers, rôtis et filets mignons à toutes les sauces). Mais surtout, le bœuf maturé occupe une place de choix : salers, simmental, montbéliarde ou limousine de 30 à 60 jours. Le bœuf Wagyu est aussi présent sur l'étal.

Jérémy SCHOUVER

43 rue de Paris - 91120 PALAISEAU

Tél. : 01 60 11 55 92 -

Fermeture : lundi et dimanche



Astuce

« Sortez votre viande du réfrigérateur une heure avant de la cuisiner pour éviter un choc thermique. Cuisson à température ambiante = chair tendre ! »

Boucherie de l'Église
à Marcoussis
Enzo MONSELLATO



Les Toqués du Pain

De belles croûtes et des mies bien alvéolées grâce à une méthode de fermentation sur levain dur. Le patron travaille un grand nombre de farines (épeautre, quinoa, châtaigne, farine de meule), dont des bios. Des originalités comme le pain feuilleté aux céréales, la tourte de seigle ou la vrille pistache-cranberries côté viennoiseries, 100 % maison.

Miguel MOUEZA
31 route de Corbeil - 91590 **BAULNE**
Tél. : 01 69 90 19 21 -
Fermeture : dimanche



Les Papilles

Le Bûcheron est la star de la boulangerie. Ce pain typé, travaillé sur levain, est réalisé à base de graines et d'un savoureux mélange de farines. Cet artisan chevronné propose aussi La Rouge de Bordeaux, du nom de cette ancienne variété de blé avec laquelle ce pain est conçu. La boule bretonne et la couronne de sarrasin sont aussi très appréciées.

Franck LETOREL
11 Grande Rue - 91490 **COURANCES**
Tél. : 01 64 98 42 60
Fermeture : mardi et mercredi



Les Douceurs de Juvisy

Une jolie gamme de pains pour accompagner toutes les occasions ! Le Forty Dej, aux cranberries, raisins, amandes et noisettes est à savourer le matin ou au goûter. Le Bûcheron à base de farine de sarrasin, levain et graines de tournesol se déguste avec le fromage et le foie gras et le traditionnel Pain à l'Ancienne sert à merveille la charcuterie.

Mounir ELLINI
17 bis Grande Rue - 91260 **JUVISY-SUR-ORGE**
Tél. : 01 69 21 52 16 -
Fermeture : lundi et dimanche après-midi



Maison Delaroche

Tous les pains sont bio, travaillés au levain maison. La baguette est exclusivement de tradition ou au levain, les viennoiseries maison réalisées avec du beurre AOC. On trouve aussi bien les habituels pains de campagne, de seigle que du pain à l'épeautre ou au blé vieilli. Quelques miches gourmandes aussi aux noisettes et raisins ou multi-foies.

Guillaume DELAROCHE
3 route de Villoison - Plaine des Breteaux - 91100 **VILLABÉ**
Tél. : 01 64 97 51 10 -
Fermeture : dimanche



Les Petits Gourmands

Respectueuse de la tradition, cette boulangerie certifiée bio travaille au naturel, sans additif ni arôme artificiel, mais avec amour et passion ! Le pain épeautre, la boule meule à la croûte savoureuse et le pain marin au sarrasin et aux graines de courge lèvent tranquillement. Croissant au beurre primé 1^{er} au concours du croissant de l'Essonne.

Nadine et Stéphane GUICHARD

2 rue Valentin Conrart (face à la mairie) - 91200 **ATHIS-MONS**

Tél. : 01 60 48 01 01 - 

Fermeture : samedi après-midi et dimanche



Boulangerie de la Gare

Cette boulangerie certifiée bio travaille avec de la farine de meule et son propre levain. Découvrez les nouvelles brioches natures ou feuilletées mais aussi quelques créations : le parfumé Pain d'Autrefois confectionné avec l'ancestrale farine de Khorasan et le nouveau Pain des Dames, à la farine d'épeautre aux fruits moelleux et graines de courges.

Sylvie et Éric LAMBERT

13 rue de la Gare - 91800 **BRUNOY**

Tél. : 01 60 46 03 69

Fermeture : jeudi et dimanche après-midi



Aux Pains Cuivrés

Un repère pour amoureux du pain d'antan ouverts aux découvertes. Des pains au levain travaillés 72h avec des farines de premier choix (3 quinoas, sarrasin...), et une volonté de dépoussiérer la boulangerie avec des créations au chanvre, la baguette au houblon et à la drêche, au charbon végétal ou... à la farine de baobab. Viennoiseries maison.

Sébastien DALBIGOT

86 route de Longpont - 91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**

Tél. : 01 69 04 98 70

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



Yann & Marjorie

Les ficelles apéro portent un franc succès ! Chorizo, chèvre, olives, lardons... Quelles que soient vos préférences, vous trouverez forcément votre bonheur. Le gros pain aux fruits secs avec mangue, cranberries et figues, est aussi très apprécié des clients. Mais le produit phare est la baguette tradition qui est une "top" vente !

Marjorie et Yann ARNOUX

92 ter avenue Roger Salengro - 91600 **SAVIGNY-SUR-ORGE**

Tél. : 01 69 05 31 58

Fermeture : mardi



3 Papilles
d'Or

Ma Boulangerie Douceurs et Saveurs

Parmi les surprises de l'année, une moelleuse brioche au sucre et un trio de pains à l'ancienne : un pain de campagne aux céréales pour vos plats de viande ou de charcuterie, un pain de seigle pour le fromage ou vos fruits de mer et un pain d'épeautre au goût intense pour les salades et les poissons ou délicieusement toasté pour le petit-déjeuner !

Muriel et Bruno DELLA SCHIAVA
4 rue des Francs Bourgeois - 91450 **SOISY-SUR-SEINE**
Tél. : 01 60 75 23 00 - www.boulangerie-mbds.fr
Fermeture : mercredi



2 Papilles
d'Or

Au Pain d'Antan

Beaucoup d'originalité pour promouvoir le cresson local ! La délicate aromate apporte sa saveur poivrée à la ficelle au Préfou, au cake au chèvre, et aux cookies apéritifs au chorizo. On se régale aussi avec le Gourmand, un pain aux fruits aux farines de tradition et de meule type 80, idéal pour le petit-déjeuner ou des toasts grillés au chèvre.

Luis RODRIGUES
6 rue Carnot - 91660 **LE MÉRÉVILLE**
Tél. : 01 64 95 02 73 - [f](#)
Fermeture : mercredi et dimanche après-midi



2 Papilles
d'Or

Le Moulin des Saveurs

Pour bien débuter votre journée ou vos petits creux au goûter, dégustez vite le Saisonnier, un pain aux myrtilles, pommes et graines de quinoa. Tout aussi énergétique, voici le Brichteton à base de farine de meule, vin de seigle, raisins secs et noisettes. Un excellent pain pour servir également le foie gras, les salades et le fromage.

Pascal SAMMARTANO
1 avenue du 1^{er} Mai - 91120 **PALAISEAU**
Tél. : 06 03 10 72 04
Fermeture : samedi et dimanche après-midi



2 Papilles
d'Or

Les Délices du Plateau

Réputé pour son pain portugais hydraté à 110 %, ce boulanger propose une nouvelle spécialité de son pays natal : le pain au fenouil, délicieux avec du miel au petit-déjeuner ! Autres curiosités, le pain de seigle aux fruits et graines de tournesol ainsi que le pain de campagne Citronnel, au citron et au sel de Guérande, parfait pour le barbecue.

Oscar et Madalena TEIXEIRA MOURAO
37 rue Louise Bruneau - 91120 **PALAISEAU**
Tél. : 01 60 12 94 80 - [f](#)
Fermeture : lundi et dimanche après-midi



2 Papilles
d'Or

Aux Délices de Jasmine

Découvrez la baguette des prés. Ce pain aux graines et céréales ravira les amateurs avec son subtil mélange de saveurs : blé, seigle, tournesol, sésame, lin brun et lin jaune. Autre spécialité de la boulangerie, le Charpentier, fort en caractère, à base de farines de blé, de seigle et de germes de blé torréfiés.

Moez JARBOUA

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

Tél. : 01 69 04 67 55 -

Fermeture : lundi



2 Papilles
d'Or

Au Temps du Froment

Autour classiques, cette boulangerie propose régulièrement des recettes spéciales comme l'abricotin, un gros pain à la coupe avec un mélange de farines de l'Yvette, de seigle, de levain, de meule, accompagné d'abricots. Goûtez aussi le véritable pain de mie. Son moelleux vous réglera à tout moment de la journée.

Irina GHIANI

55 rue de la Division Leclerc - 91160 **SAULX-LES-CHARTREUX**

Tél. : 01 64 48 88 09 -

Fermeture : mercredi et dimanche après-midi



2 Papilles
d'Or

Boulangerie Joris

Parmi les pains les plus appréciés de la boulangerie, vous trouverez le pain au levain sur des farines à l'ancienne et le pain de campagne. Chaque week-end, Joris propose une recette originale comme ce pain de céréales au curry. Toutes les viennoiseries sont maison, avec beurre AOP, et la broche, sans aucun additif, avec du miel, est irrésistible.

Joris BUGUET

2 rue des Grands Prés - 91430 **VAUHALLAN**

Tél. : 01 69 41 33 59 -

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



2 Papilles
d'Or

Aux Plaisirs d'Yerres

Le dada du patron, c'est le levain. Il développe régulièrement de nouveaux pains (au levain de seigle, d'épeautre...) et baguettes (farine de froment et levain de blé dur...) pour tous les goûts. La farine de blé tradition est Label rouge, une grande partie des viennoiseries faite maison, la baguette de tradition a reçu le 2^e prix départemental.

Stéphane et Estelle GUND

51 avenue Pasteur - 91330 **YERRES**

Tél. : 09 54 48 96 61 -

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



9999
1 Papille
d'Or

L'Orge et le Blé

Au hit-parade des produits plébiscités par les clients, la Rétro Choco, une baguette tradition aux pépites de chocolat ! Vient ensuite le pain à l'ail, une délicieuse création maison et les différents petits pavés (noix-abricots ou chorizo...). Au rayon bio, vous trouverez une baguette, une boule ou encore un pain complet pour accompagner vos repas.

Véronique ALLÈGRE et Marcel MATHIEUX
13 avenue Jean Jaurès - 91560 **CROSNE**
Tél. : 01 60 47 18 66
Fermeture : jeudi



9999
1 Papille
d'Or

Au Pain Gaulois

Le pain au levain est un incontournable de la boulangerie, aux côtés du pain aux noix, pour savourer vos fromages, et du pain aux figues, pour déguster votre foie gras ou agrémenter vos petits-déjeuners. Vous pourrez également vous laisser tenter par la tradition bio. Côté viennoiserie, la brioche tressée est un must.

Lionel ANTOZZI
4 rue Lucien Sampaix - 91390 **MORSANG-SUR-ORGE**
Tél. : 07 62 59 25 45 - [f](#)
Fermeture : jeudi et dimanche après-midi
Marchés de Brétigny-sur-Orge, Morsang-sur-Orge et Savigny-sur-Orge



9999
1 Papille
d'Or

Petits Pains et Compagnie

La tradition et la tradition au seigle sont plébiscitées, de même que la Sarmentine, un pain de farine de blé et de graines de sésame avec ses 4 croûtons. Parmi les pains spéciaux, le Viking est à l'honneur, avec son mélange de farines d'orge, de blé et de seigle, et sa mie noire riche en graines. La baguette viennoise est aussi très appréciée.

Hicham BAROUD
10 avenue de Brétigny - 91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**
Tél. : 01 60 15 09 87
Fermeture : mercredi



Photo © Adobe Stock

L'ESSONNIENNE

FARINE de TRADITION FRANÇAISE

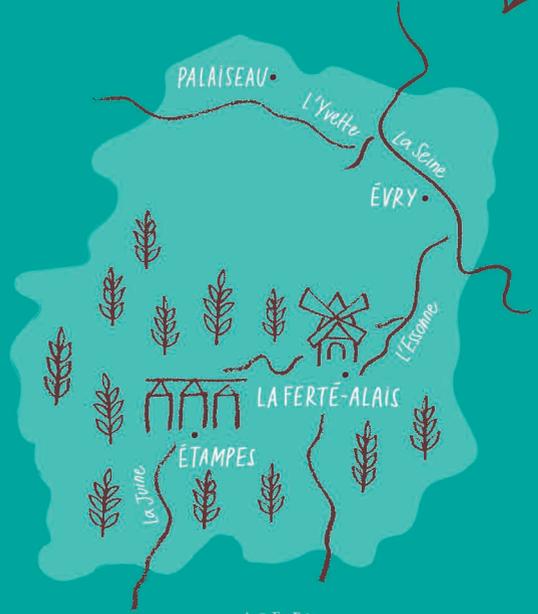
100% LOCALE



100% ÉQUITABLE



Fière d'être d'ici ↘



DE PÈRE EN FILS
MOULINS FOUCHÉ
DEPUIS 1860



Cave d'O

Ce caviste saura vous satisfaire avec un vaste choix de vins de toutes les régions de France, et une large gamme de spiritueux et de bières artisanales locales. Vous pourrez, par exemple, déguster des vins du Roussillon comme cette cuvée Imprô libre du Domaine de la Toupie 2018, un vin rouge sans soufre avec une grande profondeur de trame aromatique.

Carole PECQUENARD

4 rue de Paris - 91570 **BIÈVRES**

Tél. : 01 60 10 18 07 -

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



La Maison des Gourmands

Des vins d'auteur soigneusement sélectionnés pour ravir les palais les plus exigeants. Vins naturels, vins bio et vins biodynamiques représentent la plupart des bouteilles de la cave, avec d'excellents crus du Languedoc et du Sud-Ouest. La même attention est apportée pour le choix des bières venues du monde entier. Une belle terrasse.

Jean-Luc RAYMOND

14 boulevard Jules Vallès - 91100 **CORBEIL-ESSONNES**

Tél. : 01 64 96 65 21 -

Fermeture : lundi et dimanche



La Cave du Sommelier

N'hésitez pas à pousser la porte de ce caviste indépendant. Passionné, il sélectionne ses produits avec le plus grand soin, comme ces cuvées du domaine Allois, de la vallée du Rhône, rouge ou blanc, joliment aromatiques. Ou encore les millésimes du Clos Centailles, du vignoble Minervois, alliant volupté et finesse. À des prix toujours raisonnables.

Thierry PETIT

44 rue de Chartres - 91410 **DOURDAN**

Tél. : 01 64 59 44 64

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



Cave d'O

Des pépites de tout l'Hexagone sourcées méthodiquement pour une gamme exigeante de nouveautés et de classiques prisés comme l'Hermitage Jean-Louis Chave ou le Chablis Dauvissat. Beaucoup de petits domaines, une attention pour les crus en biodynamie et certifiés, bref, des vins bien faits, profonds. Belle sélection de spiritueux, dont un rhum Pisan.

Hervé GOMAS

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

Tél. : 01 64 98 71 71 - www.cavedo.fr/lesventespriveescavedo -

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



Caves Bossetti

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

Bruno BOSSETTI et Raphaël JEANET
137 avenue de la République - 91230 **MONTGERON**
Tél. : 01 60 47 83 06 - www.caves-bossetti.fr
Fermeture : lundi et dimanche



Inter Caves

Que des vins de propriétaires récoltants, pour la plupart issus de la viticulture raisonnée : vins bio et vins en biodynamie. Les amateurs de spiritueux apprécieront les nombreuses références, notamment en whisky et rhum. Ce caviste porte une attention particulière aux produits présentés afin de rendre la qualité accessible au plus grand nombre.

Grégoire ARNOULD
5 rue du Docteur Ernest Lauriat - 91400 **ORSAY**
Tél. : 01 69 07 24 96 - www.orsay.intercaves.fr - 
Fermeture : lundi et dimanche après-midi



Bières à l'Affût

Une cave à bières qui renferme une exceptionnelle collection de boissons traditionnelles belges ou artisanales du monde entier. Son bar de dégustation permet de découvrir des nouveautés chaque semaine, dont des IPA aux arômes fruités et amers, la bière l'Arme Aniaque vieillie en fût et l'étonnante Gose Betterave et Passion. Animations régulières en soirée.

Franck OIZEL et Franck LERAY
18 avenue de la Résistance - La Croix Blanche
91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**
Tél. : 01 60 16 88 41 - www.bieresalaffut.fr -  
Fermeture : lundi et dimanche



Brun Houblon Cave à Bières

Chaque mois, ce spécialiste de la bière artisanale sélectionne les meilleures bières du monde et débusque des cuvées exceptionnelles, rares et inédites en France, comme ces quatre Stouts vieilles en fût de bourbon de la brasserie américaine Oskar Blues. Verres à bière, coffrets cadeaux et calendriers de l'avent conception maison.

Franck GIOVANNINI
116 avenue Gabriel Péri - 91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**
Tél. : 01 70 58 13 92/06 28 23 52 74 - www.brunhoublon.fr
Fermeture : lundi et dimanche après-midi



Le Chant du Vin

La cave de ces deux cousins regorge de belles pépites, comme le fruité Saint-Joseph cuvée "Un autre Monde" millésime 2017 du Domaine Barou ou la cuvée Vespro de l'Abbaye Sainte-Marie de Pierredon millésime 2014 classée en IGP Alpilles. Et pour servir vos volailles de fête, la cuvée M de Mangot, un curieux assemblage de cépages plein de fraîcheur !

Julie CRASSOUS et Guillaume SCHULER
10 route d'Arpajon - 91630 **AVRANVILLE**
Tél. : 09 81 94 29 02 - [f](#) [@](#)
Fermeture : lundi et dimanche



BeerZ

Tous les quinze jours, ce caviste organise des ateliers dégustation ou accords bières et mets. L'occasion de découvrir ses bières artisanales, en provenance direct de brasseries le plus souvent locales, dont Le Bouledogue à Villebon-sur-Yvette et La Juine, à Janville-sur-Juine. A découvrir aussi, les bouteilles de la cidrerie Sicerca d'Eturquaye.

Grégory DA GLORIA
17 rue Haute Foulerie - 91410 **DOURDAN**
Tél. : 06 28 65 47 59 - [f](#) [@](#)
Fermeture : lundi et dimanche (sauf dimanche de début mai à fin septembre)



Une Bonne Bouteille

Côté vins, toutes les régions sont représentées, avec par exemple un excellent Crozes-Hermitage Fleur de Syrahne du Domaine Michelas St Jemms. Côté spiritueux, il y en a aussi pour tous les goûts, un whisky écossais Ardbeg, tourbé avec des notes d'iode ou, si vous préférez, des rhums millésimés en provenance de la Jamaïque ou encore du Panama.

Laurent DURANDET
3 rue de Mainville - 91210 **DRAVEIL**
Tél. : 01 69 42 01 12 - [www.unebonnebouteille.com](#) - [f](#)
Fermeture : lundi, mercredi matin et dimanche après-midi



Cave d'O

Ce caviste vous emmène en voyage avec ses bouteilles haut de gamme d'exception ! Pour une balade en Sud-Ouest, commencez par un blanc d'Irouleguy de la cuvée 2017 Erotik, avant de partir à Cahors avec la fruitée cuvée K2 du Clos Troteligotte 100 % Malbec en biodynamie. Le périple œnologique s'achève par un mœlleux Jurançon de la cuvée Au Capceu.

Hervé GOMAS
Centre commercial des Terrasses - 91830 **LE COUDRAY-MONTCEAUX**
Tél. : 06 07 83 04 12 - [www.cavedo.fr/lesventespriveescavedo](#) - [f](#)
Fermeture : lundi



Pianeta

Le crédo de ce lieu mi-cave mi-bar à vin, c'est les vins en biodynamie et même natures. Les patrons dénichent des pépites dans tous les terroirs de France, comme ce Pinot blanc Loberger ou le muscadet "révolutionnaire" du domaine Bonnet-Huteau. Belle sélection des coteaux languedociens, des bières artisanales et, étonnant, des spiritueux bio.

Aurélien FRESICALINE et Patrice HOURI
5 boulevard Charles Nélaton - 91460 **MARCOUSSIS**
Tél. : 09 81 07 67 73 - [f](#) [i](#)
Fermeture : lundi



Signé Vin

Au sein d'une vaste gamme, le patron bourguignon propose une sélection un peu plus poussée de vins de son terroir de cœur. Un Gevrey-Chambertin de chez Sylvie Esmonin côtoie un Côte Rôtie Gangloff ou un trésor à petit prix de Côte roannaise du domaine Sérol. Niveau spiritueux, une belle étendue de rhums, notamment agricoles. Bar à vin également.

Jérémy GALY
4 place de la Mairie - 91540 **MENNECY**
Tél. : 01 69 90 55 78 - [f](#)
Fermeture : lundi et dimanche



Aux Vins de la Halle

Le plaisir de partager un verre entre amis ou en famille, c'est le leitmotiv de ce caviste qui vous propose une belle sélection de vins. Goûtez au Bordeaux-Côtes-de-Francis 2008 ou encore, côté Bourgogne, à cet Aloxé-Corton Premier Cru de la même année. Vous trouverez aussi un superbe choix de bières artisanales issues de brasseries locales.

Guillaume LIENHART
19 place du Marché - 91490 **MILLY-LA-FORÊT**
Tél. : 01 75 66 00 37 - [www.auxvinsdelahalle.com](#) - [f](#)
Fermeture : lundi et dimanche après-midi



Cave à Vin Vinezia

Ces deux associés ont cheminé la France, deux ans durant, à la recherche de petits vignobles d'exception. Leur cave est truffée de trésors : une gamme de millésimes Chinon plein terroir Bernard Baudry, l'unique Cour-Cheverny cépage 100 % Romorantin du Domaine le Portail ou encore le Châteauneuf-du-Pape des Vignobles David exclusivement bio.

Théo FLADE et Yoann GACHENOT
5 rue de Maillé - 91310 **MONTLHÉRY**
Tél. : 09 72 61 01 51 - [www.vinezia.fr](#) - [f](#) [i](#)
Fermeture : dimanche après-midi



Inter Caves et Cornet's

Une sélection aux petits oignons faite par un ancien restaurateur. Une cave emblématique du coin à redécouvrir à travers des vins bio bien affinés, un tour du monde de qualité (Argentine, Maroc, Afrique du Sud) et des champagnes, du Ruinart au Huguenot-Tassin. Aussi, le plus grand mur de spiritueux de l'Essonne, il paraît.

Olivier CORNET

Allée de la Ferme de la Grange - 91330 **YERRES**

Tél. : 01 69 48 36 07 - [f](#) [i](#)

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



La Cave de Brétigny

Ce caviste connaît son affaire et pour cause, cet amoureux du vin est lui-même exploitant et récoltant. Il propose une belle sélection de bouteilles, y compris celles venant de ses domaines comme ce Châteauneuf-du-Pape 2012 ou cet autre Côte-du-Rhône, d'appellation Châteauneuf-de-Gadagne, du domaine de Gadagne en Azurions, millésime 2015.

Olivier BARRILLON

8 rue Lucien Bouget - 91220 **BRÉTIGNY-SUR-ORGE**

Tél. : 01 69 88 82 36 - www.lacavedebretigny.fr - [f](#)

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



La Cave de la Ferme

Ce caviste travaille avec la maison rémoise G.F Duntze et sa jolie gamme de champagnes, dont le rosé plein de générosité. Pour les vins rouges, il propose une escapade en Bourgogne avec un Côte-de-Nuits Villages cuvée 2015 du Domaine Gilles, plein de fraîcheur. Et parmi son offre de blancs, un fruité et parfumé Sancerre 2018 de Daniel Crochet.

David THIROT

31 rue Jules Ferry - 91430 **IGNY**

Tél. : 01 69 85 53 59 - [f](#)

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



Inter Caves

Une belle adresse pour dénicher des crus de qualité, comme ces vins d'appellation que l'on trouve rarement ailleurs, Irouleguy pour le Sud-Ouest, ou encore La Clape et Limoux pour le Languedoc-Roussillon. Vaste choix de bières, de rhums et de whiskies du monde, du Japon à la France, en passant par l'Écosse et l'Irlande.

Stéphane TAVERNE

20 avenue de la Libération - 91130 **RIS-ORANGIS**

Tél. : 01 69 43 25 11 - <https://risorangis.intercaves.fr>

Fermeture : lundi et dimanche



Maison Gasdon

Quelle fierté pour cet artisan natif du Perche de recevoir le 1^{er} prix national pour son boudin noir ! L'expert en fromage de tête propose aussi des pâtés en croûte en toute saison, dont une recette d'été au citron, coriandre et poivrons confits et une composition spéciale Noël, avec foie gras, ris de veau et une dizaine de viandes différentes.

Sylvain GASDON

11 rue de Paris - 91400 **ORSAY**

Tél. : 01 69 28 42 05 - www.charcuterie-traiteur-gasdon.fr - 

Fermeture : lundi et dimanche



Charcuterie de la Gare

Qualité et innovation pour des produits originaux adaptés à chaque saison en charcuterie traditionnelle, plats du jour et pâtisserie salée. Terrines et pâtés à foison dont le fameux Grand-Père (foie gras et jus de truffe). Un grand "classique" de cette maison d'exception à l'instar de l'andouillette maison, du fromage de tête et du jambon blanc.

Sandrine et Sébastien VAN DER HAUWAERT

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

Tél. : 01 60 16 02 31 - www.charcuterie-sainte-genevieve-des-bois.fr - 

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



Au Paradis Gourmand

Une pluie de récompenses honore, régulièrement, les recettes de ce charcutier traiteur, dont le classique jambon sans sel nitrité ajouté, le boudin noir, le fromage de tête et le pâté de lapin. Avec une mention spéciale pour le remarquable pâté en croûte au foie gras et pistaches, qui a décroché, cette année, une médaille d'or.

Séverine et Stephan RAPENNE

14 rue de Chartres - 91410 **DOURDAN**

Tél. : 01 64 94 52 90 - www.traiteur-au-paradis-gourmand-dourdan.fr

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



Charcuterie de Milly

Vous goûterez ici une charcuterie sans additif, sans colorant et sans sel nitrité ajouté. Que ce soit le saucisson sec fait maison, récompensé d'un prix d'excellence, ou cette andouillette ficelle médaillée d'or au concours Jargeau. Autre spécialité de la maison, le fameux pâté de campagne à la menthe poivrée de Milly.

Samantha HAPP et Quentin VAN DER HAUWAERT

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

Tél. : 01 64 98 86 57 - www.charcuterie-milly.com - 

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



Les Délices Fromagers

Ce fromager privilégie les produits fermiers et ses achats en direct. Sur son étal, le savoyard et naturel Bleu de Termignon, l'exceptionnel Persillé de Tignes, mi-vache mi-chèvre et une belle gamme de bio : le camembert du Champ Secret, le chèvre Rigotte de Condrieu et, côté brebis, la moelleuse Tomme La Nauc ou les Lingots de Cognac.

Jean-Luc et Thibault COZETTE

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

Tél. : 01 64 99 56 80 - www.delices-fromagers-milly.fr -

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



La Fromagerie du Pré Saint Germain

Un spécialiste des fondues maison (savoyarde, suisse...), qui propose aussi du Mont d'Or suisse et français, du reblochon Farto de Thônes, du beaufort d'été et chalet d'alpage, des raclettes (nature lait cru/fumée/ail des ours...) et les crottins fermiers de la ferme Saint-Louis ! Et pour les beaux jours, la feta Dodoni et la mozzarella Di Bufala DOP.

Médéric MOSER

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

Tél. : 09 83 55 55 11 -

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



Les Fromages d'Alexandra

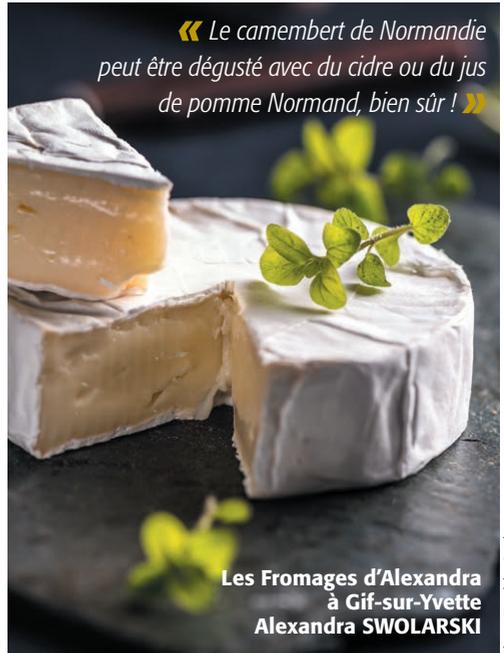
Entrez dans le royaume des amateurs de fromage. À découvrir, par exemple, le cheddar Montgomery, un produit fermier en provenance du Royaume-Uni qui va en surprendre plus d'un. Tout comme ce Picodon affinage Dieulefit ou ce Roquefort Vieux Berger. Chaque semaine, Alexandra propose de nouveaux produits, pour le plus grand plaisir de sa clientèle.

Alexandra SWOLARSKI

5 rue Alphonse Pécard - 91190 **GIF-SUR-YVETTE**

Tél. : 01 64 50 33 56 - www.lesfromagesdalexandra.fr -

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



**Les Fromages d'Alexandra
à Gif-sur-Yvette
Alexandra SWOLARSKI**



La Douce Tradition

Que des biscuits, des chocolats et des gâteaux réalisés de façon artisanale. Parmi les nouveautés ? L'Edelweiss un dôme mousse pistache, cœur crémeux à la myrtille sur un craquelin de riz soufflé au chocolat blanc et pistache. Et l'audacieux Bana Colada, une variante exotique du baba au rhum au sirop de Rhum à la coco et bananes flambées.

Élodie et Jean-Guy PROMPT

9 rue de la Marivoise - 91750 **CHAMPUCUEIL**

Tél. : 01 64 99 70 21 -

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



Les Gourmets d'Étréchy

Vous serez surpris par l'originalité des produits proposés, comme ce hamburger sucré, le Mc Kimpe conçu avec un macaron, un caramel mangue-passion, une mousse au chocolat, un glaçage chocolat noir et amandes craquant et une pâte d'amandes. Les pâtisseries, colorées et imaginatives, sont toutes faites maison, et renouvelées au fil de l'inspiration.

Sonia et Vincent KIMPE

17 Grande Rue - 91580 **ÉTRÉCHY**

Tél. : 01 60 80 30 46 - www.les-gourmets-detrechy.com -

Fermeture : jeudi



L'Instant Gourmand

Le fondant et crémeux flan à l'ancienne partage son succès avec d'audacieuses créations, comme le succulent Soleil Levant, un dôme en biscuit Joconde coco, mousse coco et crémeux mangue passion ou le Caramélys, un biscuit caramel garni d'un coulant caramel et d'une ganache chocolat au lait, enrobé d'un glaçage chocolat au lait et d'amandes hachées.

Amélie et Philippe BARBERAT

13 Grande Rue - 91620 **LA VILLE-DU-BOIS**

Tél. : 01 69 63 04 85 -

Fermeture : mercredi et dimanche après-midi



Maison Pottier

Félicitée pour sa galette des rois aux amandes, cette maison revisite à merveille de grands classiques avec son mœlleux baba au rhum à l'ancienne et son unique Paris-Marcoussis au praliné coulant et crème légère à la noisette. Un talent, qui atteint son apothéose chaque Noël, avec la confection en série limitée d'une bûche créative haut de gamme.

Audrey et Fabrice POTTIER

12 boulevard Charles Nelaton - 91460 **MARCOUSSIS**

Tél. : 01 69 01 04 33 - www.maisonpottier.com -

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



La Régale

Que d'embarras à choisir parmi la jolie gamme d'éclairs et ses parfums aussi bien classiques qu'originaux (caramel beurre salé, Paris-Brest, spéculoos). On craque pour la tarte multifruits de saison, l'entremets aux trois chocolats et l'exquis Carabrownie, un biscuit brownie avec son cœur caramel au beurre salé et sa mousse mascarpone vanille.

Marie BONNEFOY

12/14 place des 4 Saisons - 91270 **VIGNEUX-SUR-SEINE**

Tél. : 01 69 03 07 22 - [f](#) [i](#)

Fermeture : mercredi et dimanche après-midi



La Gourmandise

Succombez sans culpabiliser au grand classique de cette maison : le fraisier et son intense légèreté. Autre divine surprise, la tartelette citron meringuée appréciée pour la profondeur de son goût et son apport sucré minimal. Le croustillant Paris-Brest fait aussi la différence ainsi que le gâteau Chocahuète, aux cacahuètes, chocolat et vanille.

Leonardo DEGROUX

2 rue Fernand Léger - 91320 **WISSOUS**

Tél. : 01 69 53 16 77 - [f](#)

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



Tentation et Gourmandise

La spécialité se nomme Le Petit Antoine, un biscuit noisette avec un croustillant, un crémeux chocolat, une chantilly chocolat au lait et des carrés de chocolat. Vous pouvez goûter la mousse de mangue et confit de framboises avec un croustillant de fruits rouges. Sans oublier un vaste choix d'éclairs au Nutella, caramel beurre salé, spéculoos...

Angélique et Olivier DE OLIVEIRA

10 route d'Arpajon - 91630 **AVRAINVILLE**

Tél. : 01 60 80 43 12 - [f](#) [i](#)

Fermeture : dimanche



Maison Laborie

Une gamme 100 % maison dont beaucoup de créations qui évoluent au fil des saisons : des entremets pistache-griotte ou encore passion-fraise et croustillant de riz soufflé, l'incontournable tarte au citron revisitée et cœur de meringue craquant, le gourmand Royal au chocolat... Mais aussi les grands classiques et quelques pâtisseries sans gluten.

Christèle et Benoît LABORIE

3/5 rue Fernand Léger - 91190 **GIF-SUR-YVETTE**

Tél. : 01 64 46 08 88 - www.maison-laborie.fr - [f](#) [i](#)

Fermeture : lundi et dimanche



Les Amoureux du Chocolat

On se laisse surprendre par les tablettes de chocolat du Vietnam, mais aussi par de gourmands pralinés noix de pécan, cacahuètes ou la ganache au jasmin. Des tablettes à 46 % minimum en lait, jusqu'à 72 % en noir, autour de belles origines. Les noisettes du Piémont IGP sont reines dans la pâte à tartiner maison et on craque pour les rochers de Massy.

Claire MULLER et Johan SERVIÈRES

9 place de l'Union Européenne - 91300 **MASSY**

Tél. : 01 85 41 05 43 - www.lesamoureuxduchocolat.com -  

Fermeture : lundi

Folie Gourmande

Ici, les pâtisseries se savourent d'abord avec les yeux comme les trompe-l'œil en forme de fruits et la Majestueuse, un chou orné d'un macaron crémeux agrumes et confit de fruits rouges. Autres folies douces, les macarons aux mojito, litchi et yuzu et le Sublime, une mousse au chocolat et crémeux vanille-framboise sur un biscuit pain de Gène.

Guillaume RIVAS

2A place des Prés Hauts - Centre Commercial des Prés Hauts

91370 **VERRIÈRES-LE-BUISSON**

Tél. : 01 60 10 31 39 -  

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



La Briissoise

L'onctueux flan à l'ancienne moitié lait moitié crème fraîche partage la vedette avec le baba au rhum revisité et l'original Paris-Brest surmonté d'un craquelin. À découvrir aussi le millefeuille vanille-pistache-caramel et les gâteaux vintage, dont les Pêches d'Amour, une gourmandise briochée garnie de crème pâtissière, parée d'un délicieux nappage.

Victor MARTINS

13 rue de l'Armée Patton - 91640 **BRIIS-SOUS-FORGES**

Tél. : 01 64 90 70 30

Fermeture : mercredi et dimanche après-midi

Le Pain Rustique

Parmi les péchés mignons de cette maison, la religieuse fraise-basilic et le dôme vanille Bourbon, un bavarois vanille et compotée de framboises sur un sablé reconstitué aux fruits rouges. Irrésistible également, l'entremets agrumes, une génoise au thé vert matcha, mousse pamplemousse et gelée citron-citron vert enrobée d'une meringue italienne.

Laurence WATREMEZ

3 rue des Grès - 91800 **BRUNOY**

Tél. : 01 69 96 94 12 - 

Fermeture : mercredi



2 Papilles
d'Or

Aux Plaisirs Gourmands

Que ce soit à la vanille, au chocolat, à la pistache ou aux framboises, les macarons méritent le détour ! À leurs côtés, des pâtisseries plus classiques mais tout aussi appétissantes comme les millefeuilles framboise-vanille, la tarte citron meringuée ou les éclairs aux fruits rouges. Un grand choix d'entremets le week-end et les jours de fête.

Samir YOUSSEF
109 rue Saint-Spire - 91100 CORBEIL-ESSONNES
Tél. : 01 64 96 99 41 -
Fermeture : dimanche après-midi



2 Papilles
d'Or

Au Bon Pain

Voici une farandole de douceurs : le Mystère, un croustillant praliné aux mousses caramel et chocolat au lait sur un biscuit noisette et le Soleil des Iles, un entremets mousse coco, cœur de mangue et croustillant chocolat blanc. Autres délices, les éclairs fantaisie coco-ananas ou framboises-fromage blanc et les sculpturaux wedding cakes !

Florence et Éric LECOUTY
7 mail de l'Île de France - Le Long Rayage - 91090 LISSES
Tél. : 01 60 86 06 91 - www.aubonpain-lisses.fr -
Fermeture : mardi et dimanche après-midi



2 Papilles
d'Or

Au Four au Moulin

Trois pâtisseries et un tourier vous concoctent de somptueux desserts : baba au rhum, Paris-Brest ou encore les tartes fines aux fruits de saison. Les entremets sauront aussi vous séduire, comme le Frisson, un sablé citron et une mousse de fraise, le Rubis, une mousse framboise et un cœur de vanille ou le Roussillon avec abricots et pistaches.

Philippe THILLOUX
31 place du Marché - 91490 MILLY-LA-FORÊT
Tél. : 01 64 98 95 25
Fermeture : lundi et mardi



2 Papilles
d'Or

Au Fournil de la Tour

Les pâtisseries se renouvellent régulièrement au rythme des produits de saison, aux côtés de valeurs sûres comme le Romain, une mousse de chocolat sur fond de brownie, avec des noisettes et amandes caramélisées. Ou encore la Princesse, une mousse vanille sur fond de croquant spéculoos avec des framboises et un coulis de framboises.

Yann HUSSON et Franck TESSIER
20 place du Marché - 91310 MONTLHÉRY
Tél. : 01 64 49 03 37 -
Fermeture : mercredi et jeudi



2 Papilles
d'Or

Mon Détour chez Flo

Entre deux spécialités régionales, cet artisan fait preuve de créativité : la Maca'Tarte aux macarons et aux fruits frais, le framboisier Courchevel enveloppé dans une crêpe, l'éclair fraise-yuzu ou l'Exotique, un biscuit amande garni d'une ganache montée à la vanille et d'un crémeux mangue-passion. Vif succès aussi pour sa gamme de meringuées.

Florent COTTON

20 rue des Pâquerettes - 91400 **ORSAY**

Tél. : 01 69 07 26 90 - www.mondetourchezflo.fr - 

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



2 Papilles
d'Or

L'Or des As

Deux anciens collègues de chez Ladurée ont allié leur savoir-faire pour proposer une gamme classique et maîtrisée qui varie au fil des saisons. Des pâtisseries françaises traditionnelles savamment twistées, comme la religieuse déclinée à l'envie (coco-chocolat par exemple) ou encore la charlotte bergamote-pamplemousse ou Mont-blanc en hiver.

Maxime LAURE et Andrea SCARABELLO

23 rue de Brunoy - 91480 **QUINCY-SOUS-SÉNART**

Tél. : 01 69 39 02 26

Fermeture : mercredi et dimanche après-midi



2 Papilles
d'Or

Les Douceurs de Saclas

Ne passez pas à côté de la tarte Grand-mère aux poires et amandes. Les tartes cocktails aux fruits de saison sont aussi un délice. Pour les entremets, vous n'aurez que l'embaras du choix entre le Casse-noisette avec son biscuit brownies, sa mousse de chocolat au lait et ses amandes et noisettes torréfiées ou encore le Triolet, aux trois chocolats.

Christelle THIEBEAUX et Jean-Philippe YON

14 rue de la Mairie - 91690 **SACLAS**

Tél. : 09 80 94 02 42

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



2 Papilles
d'Or

Boulangerie Durand

Difficile de ne pas succomber au Savoyard aux poires ou aux framboises avec sa génoise et sa crème légère saupoudrée d'un nuage de meringue ! On fond de plaisir pour la Printanière, un mélange de fruits frais avec sa crème pâtissière sur un biscuit breton. Et à l'été, on s'offre la classique tarte Soleil aux abricots et aux pistaches. Un régal !

Laëtitia et Jérôme DURAND

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

Tél. : 01 60 16 01 89

Fermeture : mardi et mercredi



À la Reine Astrid

Bienvenue dans le temple du chocolat et des desserts. À travers une démarche équitable et locale, basée sur l'humain, les chefs de la maison proposent de délicieuses pâtisseries. À l'instar de la tarte au chocolat, dont les fèves de cacao arrivent de la coopérative du Cameroun : la totalité du processus est maîtrisée pour un dessert 100 % maison.

Christophe BERTRAND

92 boulevard Aristide Briand - 91600 **SAVIGNY-SUR-ORGE**

Tél. : 01 69 24 00 30 - www.alareineastrid.fr -

Fermeture : lundi et dimanche



La Savinienne

La vitrine propose un large éventail des classiques de la pâtisserie française, entre Saint-Honoré, éclairs mangue, spéculoos ou citron pour sortir de l'ordinaire, des tartes et flans gourmands et des entremets variés comme le Baccarat et sa mousse caramel. Des pâtisseries orientales viennent compléter l'offre au moment du Ramadan.

Kelly et Tayeb BARKES

116 boulevard Aristide Briand - 91600 **SAVIGNY-SUR-ORGE**

Tél. : 01 69 21 15 83 -

Fermeture : mercredi



Les Saveurs de Tigery

Un bel éventail de pâtisseries pour ravir les gourmands : tartelette aux fraises, tarte citron meringuée, éclair au café, religieuse au chocolat ou Paris-Brest pour n'en citer que quelques-uns. Un choix d'entremets, encore plus étoffé le week-end, avec par exemple le Royal, une base chocolat, une feuillantine croustillante et un biscuit amande.

Sevda ONCU

1 place Plessis Sacourt - 91250 **TIGERY**

Tél. : 09 67 47 01 91

Ouvert tous les jours



Aux Tentations Gourmandes

Parmi les spécialités de la maison, goûtez à l'entremets Douceur fruits rouges avec sa mousse de framboise, son bavaois chocolat blanc et ses grains de cassis montés sur un biscuit léger. Autre incontournable, le Passionata avec une mousse passion et des morceaux de poire sur feuillantine chocolat et un glaçage chocolat. Ici, tout est fait maison.

Cécile et Corentin DUHAMEL

11 rue de l'Église - 91470 **ANGERVILLIERS**

Tél. : 01 64 56 54 32

Fermeture : jeudi et dimanche après-midi



Juvisy Marée

Partez au large avec les bars de ligne et les daurades royales sauvages de ce poissonnier ! Ses étals offrent, également, un grand choix d'huîtres et de crustacés : ormeaux, pousse-pied, araignées, tourteaux, homards bretons et langoustes de Bretagne sur réservation. Les clients se régalent avec ses rillettes de saumon et sa bouillabaisse maison !

Philippe GUINIOT

27 rue Camille Desmoulins - 91260 **JUVISY-SUR-ORGE**

Tél. : 01 69 45 18 80 - www.juvisy-maree.fr

Fermeture : lundi et dimanche (sauf pendant les fêtes de fin d'année)



Le Petit Chapus

Cette poissonnerie propose surtout des poissons sauvages français pêchés sur de petits bateaux : maquereaux, bars, daurades, carrelets ou soles d'Oléron. Et en élevage, des produits d'exception : le saumon d'Écosse Label rouge et les crevettes de Madagascar Label rouge. Les coquilles Saint-Jacques proviennent directement de Port-en-Bessin.

Romain DO NASCIMENTO

133 rue de Paris - 91120 **PALAISEAU**

Tél. : 01 60 14 06 37/06 15 85 20 34 - 

Fermeture : lundi et mardi

Marchés d'Orsay, de Nozay et de Palaiseau (Lozère)



Le Chalutier

Ce spécialiste des poissons sauvages (daurade, bar, saumon...) en provenance de l'île d'Yeu et de Loctudy confectionne lui-même des recettes de saison, comme la soupe et les brochettes de poisson, la brandade de morue, la salade de raie et les coquilles Saint-Jacques à la normande. Ses huîtres Fines de Claire de Marennes Oléron sont une valeur sûre.

Claire et Claude BOURGNE

36 rue Sainte Croix - 91150 **ÉTAMPES**

Tél. : 01 64 94 07 68/06 08 68 96 71

Fermeture : lundi et dimanche

Marchés de Bondoufle et de Méréville



Le Bateau de Paray

Cette nouvelle adresse vous propose une belle sélection de poissons, en filet ou entier : dorade, carrelet, bar, sardine... Sans oublier les crustacés et les coquillages, avec des coques, palourdes, moules du Cotentin et huîtres d'Isigny. Vous trouverez aussi des plats préparés comme de la brandade de morue ou de la paëlla.

Maria Luisa DE ALMEIDA ANTUNES

176 avenue du Général de Gaulle - 91550 **PARAY-VIEILLE-POSTE**

Tél. : 06 51 46 88 32

Ouvert le vendredi, samedi et dimanche matin



Poissonnerie de Limours

La meilleure qualité au meilleur prix c'est l'adage de ce poissonnier qui vous propose un bel assortiment de poissons, coquillages et crustacés. Sur les étals, vous trouverez dorade, Saint-Pierre, turbot, sardines ou encore maquereaux, pour le plus grand bonheur de la clientèle. N'oubliez pas de goûter la terrine de poisson.

Aldric AUGER

4 place du Général de Gaulle - 91470 **LIMOURS**

Tél. : 01 60 80 96 01

Fermeture : lundi, mardi et dimanche après-midi



Photo © Adobe Stock

Idée recette Le bar en croûte de sel

« Vider le poisson par les ouïes. Le recouvrir entièrement de sel. Cuire à four chaud à 180°C/200°C pendant 20 min. Servir accompagné d'une fondue de poireaux. »

Le Petit Chapus à Palaiseau
Romain DO NASCIMENTO

J'❤️ mon
commerce
essonnien
Je le soutiens
Le commerce,
c'est la VIE !

#JaimeMonCommerce CCI ESSONNE



Patatodom

Ici, vous ne trouverez que des produits de saison à l'image des fraises sucrées de Solagne et des goûteuses tomates d'Olivet. Les pommes sont issues de productions locales, tout comme la quasi-totalité des légumes, dont les variétés oubliées (panais, topinambour, scorsonère...) et la belle collection de courges (spaghetti, butternut, shiatsu...).

Leslie FARINEAU

22 rue des Belles Croix - 91150 **ÉTAMPES**

Tél. : 01 78 83 79 08 - 

Fermeture : lundi et dimanche



Jardin de Limours

Aux côtés des fruits et légumes de saison, vous trouverez aussi des produits d'épicerie fine. Ce primeur se distingue par une belle offre de fruits exotiques (ananas, litchis de La Réunion, mangue...) et de superbes plateaux de fruits frais ou secs, composés selon les saisons. Il propose également de délicieuses salades de fruits frais maison.

Bechir BEN DAAMER

2 rue Maurice Béné - 91470 **LIMOURS**

Tél. : 01 64 91 50 88

Fermeture : dimanche après-midi



Liv'Raison Nature

Une boutique en libre-service et des paniers en livraison. Que des fruits et légumes de saison. Résultat, de l'ultra-frais en provenance de producteurs des environs (Essonne, Seine-et-Marne, mais aussi au-delà en France). Une saisonnalité et une fraîcheur hors pair, à minima en agriculture raisonnée. Autres produits locaux et livraison à proximité.

Lara JEHANNET

61 avenue René Cassin - 91390 **MORSANG-SUR-ORGE**

Tél. : 06 62 46 75 74 - www.liv-raisonnature.com - 

Ouvert vendredi après-midi et samedi matin



Les Vergers de Gif

Ce marchand sélectionne des fruits et légumes de haute qualité, comme les mandarines tardives de Jaffa aux douces notes juteuses. Il privilégie aussi les produits de saison français, dont les fraises Cléry et les pommes de terre à la chair tendre (Monalisa) ou ferme (Celtiane). Corbeilles de fruits et de crudités sur commande, livrées à domicile.

Mohamed ANJAR

Rue Henri Amodru - 91190 **GIF-SUR-YVETTE**

Tél. : 01 64 46 28 80

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



9999
2 Papilles
d'Or



9999
1 Papille
d'Or

O Fruits de l'Opéra

Beaucoup de produits du terroir essonnien, dont le cresson, les poireaux et les carottes et plus occasionnellement le crosne. À ne pas manquer, les pommes de terre primeurs de Noirmoutier et les barquettes de fruits et de carottes râpées prêtes à consommer, ainsi que les jus d'agrumes frais. Commande possible en ligne avec livraison à domicile.

Joaquim MARQUES

9 allée Joséphine Baker - 91300 MASSY

Tél. : 06 06 70 58 00 - www.fruitsenfolie.com -

Fermeture : lundi matin et dimanche

Petit Primeur

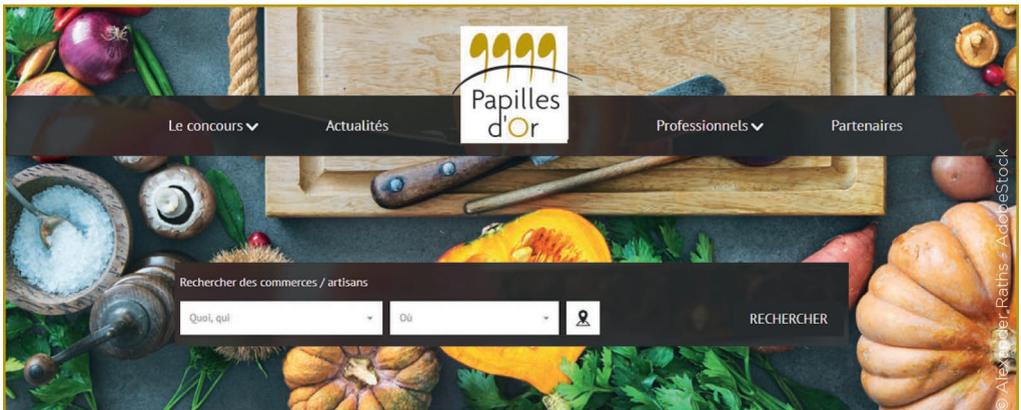
Dans ce magasin, vous trouverez des fruits, des légumes et des produits d'épicerie fine haut de gamme comme du miel Hédène, des jus Alain Milliat, des bocaux Monsieur Appert, des produits A L'Olivier ou Confiture Parisienne. Et pour les jours de fête ou vos réceptions, Petit Primeur propose des belles compositions originales de paniers de fruits.

Eimen BEN YAHYA KHANOUSSI

6 rue de Paris - 91570 BIÈVRES

Tél. : 09 81 18 26 61 -

Fermeture : lundi et dimanche après-midi



Retrouvez toutes les bonnes adresses
de vos commerçants et artisans sur

lespapillesdor.fr

“ Avec *rapide*,
J'ai tous mes commerçants
dans la poche.
Du bon, du sain et du *local!* ”

#commandeenligne #vivemescommerçants



SERVICE
COUPE FILE



E-RÉSERVATION
BONS PLANS



LIVRAISON
CLICK & COLLECT



Au pays du fromage - Alexandra Sergent - BRUNOY (91)

rapide 
Vivons local!

Retrouvez tous vos commerçants sur





Les Coqs

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

Emilien LE NORMAND

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

Tél. : 01 64 98 58 58 - www.lescoqs.fr -

Fermeture : mardi et mercredi

Menus : déjeuner 28 € et 34 € - saison de 41 € à 57 € €



La Maison du Pressoir

On y vient pour se délecter des meilleurs produits, du Saint-Pierre, la crème glacée de foie gras de la Maison Masse, une entrecôte Simmental maturée, le saumon fumé maison... assaisonnés aux influences d'ici et d'ailleurs. Une ardoise hebdomadaire complète la carte de saison avec un même objectif, le goût.

Thierry BOURBONNAIS

34 avenue Jean-Jaurès - 91560 **CROSNE**

Tél. : 01 69 06 49 83 - www.lamaisondupressoir.fr -

Fermeture : lundi, mardi et dimanche soir

Menus : midi 21 € à 27 € - soir 33 € à 52 € €



La Table d'Antan

Les fins gourmets apprécieront cette cuisine gastronomique. Le canard du Sud-Ouest se décline sous ses plus belles formes comme ce magret aux fruits rouges ou ce gigot mijoté aux bolets et aux girolles, ou encore ce foie gras mi-cuit maison. Le ris de veau est un must, aux côtés du civet de homard, et des gibiers à l'automne. Bon appétit !

Corinne et Pierre JULIEN

38 avenue de la Grande Charmille du Parc

91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**

Tél. : 01 60 15 71 53 - www.latabledantan.fr -

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

Menus : 26 € à 50 €



La Grange aux Dîmes

Un lieu où se mêlent gastronomie et patrimoine dans une impressionnante architecture du Moyen-Âge. La cuisine est pour autant moderne, avec des produits de belle qualité, pour des assiettes graphiques et inventives : foie gras et anguille fumée, suprême de poulet fermier à l'ail noir, assaisonnements au citron combawa ou encore glace au sésame noir.

Barbara et Francis COHEN

3 rue André Dolimier - 91320 **WISSOUS**

Tél. : 01 69 81 70 08 - www.grangeauxdimes.com -

Fermeture : samedi et dimanche

Menus : midi 29 € - soir 41 € à 49 €



9999
2 Papilles
d'Or



9999
1 Papille
d'Or

Le Saint-Louis

Ces deux associés travaillent des produits frais et français issus des fermes voisines pour des délicates créations : les Œufs d'Edith en trois façons (foie gras, corail d'oursin, huile de truffe), le bar de ligne rôti sur peau aux légumes de la ferme des Tourelles et la tarte aux fraises déstructurée, olives confites et ganache à huile d'olive.

Clément BOULDOIRES et Hervé RAMBAULT
14 place de l'Église - 91910 **SAINT-SULPICE-DE-FAVIÈRES**
Tél. : 01 69 94 99 36 - www.restaurantsaintlouis.fr -
Fermeture : lundi, mardi, mercredi soir et dimanche soir
Menus : en semaine "Sur le pouce" 23 € - midi et soir à 34 €

Le Vieux Chaudron

Une table traditionnelle qui met un point d'honneur à produire une cuisine maison et de première fraîcheur, avec quelques bons repères comme les différents tartares (bœuf, canard ou veau) ou la Tatin de Saint-Jacques aux endives caramélisées, une pièce de bœuf bien amenée (tournedos sauce pain d'épice et thym brûlé).

Béatrice BERTHIER
45 Grande Rue - 91150 **ORMOY-LA-RIVIÈRE**
Tél. : 01 64 94 39 46 - www.levieuxchaudron.com -
Fermeture : lundi et dimanche soir
Menus : midi 22 € - soir 39 €



L'ÉCOLE FRANÇAISE DE LA GASTRONOMIE
& DE MANAGEMENT HÔTELIER



www.ferrandi-paris.fr

une école de la
 CCI PARIS ILE-DE-FRANCE





L'Étincelle

Une jolie touche traditionnelle et raffinée pour des saveurs inédites : la fondante Tatin d'endives et son jus de viande, la montgolfière de ris de veau braisé sauce Périgueux en pâte feuilletée et l'incomparable épaule d'agneau confite de 7 heures et son jus aux raisins blonds. L'équinoxe ivoire caramel crème anglaise à la fève de tonka est exquise.

Frédéric PONÉ

29 rue de Montgeron - 91800 **BRUNOY**

Tél. : 01 60 47 41 10 -

Fermeture : lundi, mardi et dimanche soir

Menus : 27 € et 38 € - suggestion du chef 22 €



Le Mangata

Une nouvelle adresse magnifiant une cuisine française teintée. On tente la tarte fine aux racines d'Afrique ou encore l'œuf mollet bio et sa boutargue. On découvre des saveurs inhabituelles (filet de bœuf et tagliatelles de manioc, cabillaud, cary et patate douce), idem en pâtisserie, à déguster au salon de thé ou lors du brunch mensuel.

Yannick BARBIER

57-59 rue Charles de Gaulle - 91440 **BURES-SUR-YVETTE**

Tél. : 01 60 13 51 21 -

Fermeture : lundi et dimanche

Menus : midi 20 € et 25 € - soir 35 €



Au Bon'Art

Une carte traditionnelle française et des suggestions de saison, mitonnées au quotidien. Saumon fumé et foie gras maison, de bons repères classiques (tête de veau sauce ravigote, blanquette, rognons, filet de bœuf Rossini), mais aussi des plateaux de fruits de mer, du homard bleu et un notable plateau de fromages bien garni.

Olivier BONNARD

10 rue Jean Mermoz - 91080 **ÉVRY-COURCOURONNES**

Tél. : 01 64 85 66 42 - www.aubonart.fr -

Fermeture : lundi soir, samedi midi et dimanche

Menus : midi 17 € et 26 € - soir 32 € et 42 €



Ô Frères Fontaine

Des assiettes aux délicates saveurs comme la terrine de lapin à la truffe maison, la gaufre de crabe décortiqué et sa salade d'écrevisses au curry ou encore les noix de Saint-Jacques rôties, risotto aux cèpes et copeaux de parmesan. Et pour fondre de plaisir, la Pavlova aux fraises et la mousse Tablerone coulis passion et roses des sables.

Eric FONTAINE

149 route de Versailles - 91160 **CHAMPLAN**

Tél. : 01 69 09 17 00 -

Fermeture : tous les soirs du lundi au jeudi et dimanche

Menus : 32,50 € et 37,50 € - formule déjeuner 23 €



L'Arôme

Une belle adresse où les clients savourent des asperges blanches sauce aux champignons de Paris, œuf poché et copeaux de Scamorza, du foie de veau sauce au vinaigre de framboise et framboises fraîches, un gratin à l'ananas flambé au Rhum et son sorbet coco et l'emblématique soufflé au Grand Marnier ! Belle terrasse fleurie.

Suzanne DRINKEL

17 rue du Dr Babin - 91470 **FORGES-LES-BAINS**

Tél. : 01 64 90 88 59 - 

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

Menus : enfants à 9,90 € - midi 10,40 € et 22,50 € - soir jusqu'à 32 € €



Les Artistes

Le chef maîtrise l'art de la cuisine traditionnelle, voyez plutôt : en entrée, un carpaccio de Saint-Jacques aux légumes marinés ou des ravioles de Royans à la truffe. Pour le plat, une piccata de lotte et écrasé de patates douces ou filet de bœuf et frites maison. En dessert, tarte citron ou forêt noire. Soirée karaoké une fois par mois.

Bruno HONG

13 place de l'Union Européenne - 91300 **MASSY**

Tél. : 01 60 19 47 18 - www.les-artistes-restaurant-massy-91.fr

Fermeture : dimanche

Menus : midi 12,90 € - soir 23,90 €



O'Bistro

Un restaurant dans la plus pure tradition, avec ses plats réconfortants bien réalisés. Au fil de l'année, l'ardoise du jour annonce blanquette, bœuf bourguignon ou joues de porc quand la carte fait la part belle aux rognons de veau, au foie gras français, au tartare de bœuf et à l'andouillette 5A. Une cuisine fraîche comme à la maison.

Ghislaine FABBRO

13 chemin de la Ville-du-Bois - 91310 **MONTLHÉRY**

Tél. : 01 69 01 88 61 - www.restaurant-obistro.fr - 

Fermeture : dimanche soir

Menus : midi 16 € - soir 25,50 € à 42 €



Au Spicy

Une table chaleureuse autour de mets faits maison à base essentiellement d'ingrédients frais. Si le foie gras nature est un succès unanime, les clients se délectent aussi d'une morue au four, d'un tartare de Saint-Jacques à la mangue et d'une copieuse brochette de bœuf. Les desserts sont généreux, comme la tarte Tatin et les profiteroles XXL.

Christophe LOPES

10 avenue du Québec - 91140 **VILLEBON-SUR-YVETTE**

Tél. : 01 69 34 12 97 - www.au-spicy.com - 

Fermeture : lundi soir, samedi et dimanche

Menus : midi 14,50 € à 27,50 € - soir 23,50 € et 27,50 € €



La Saveur des Toques

Un restaurant d'habités avec une carte resserrée qui fait la part belle aux produits du terroir. Le foie gras au cognac cuit au sel, les ris de veau en mini-burger pour l'entrée, aux cèpes pour la suite ou le filet de bœuf et ses petits légumes glacés. Mais aussi, des plats de saison renouvelés tous les trois mois. Une offre traiteur en parallèle.

Laura DORVIN et Chrystel GUYOT
47 boulevard Charles de Gaulle - 91540 **MENNECY**
Tél. : 01 60 77 25 44 - www.la-saveur-des-toques.fr -
Fermeture : mardi soir, mercredi et samedi midi
Menus : midi 14,90 € - soir 27 €



La Villa

Ce restaurant de cuisine bistronomique propose, au fil des saisons, des plats traditionnels mais travaillés avec une belle originalité comme la fricassée de crevettes aux légumes, la volaille à la crème de chorizo avec riz au miel ou la darne de saumon, beurre d'orange et épinards. Belle terrasse et ambiance dansante certains soirs.

Thomas ROCHELLE
13 rue Faraday - 91540 **MENNECY**
Tél. : 09 53 13 60 00 - <https://lavilla-mennecy.eatbu.com/?lang=fr> -
Fermeture : lundi, samedi midi et dimanche
Menus : midi 15,90 € - carte 20 € à 30 €



Le Bistronomic

Foie gras maison mi-cuit, risotto aux Saint-Jacques, filet mignon au jus de thym, filet de bar à la plancha... Voici quelques-uns des plats particulièrement appétissants que vous trouverez sur l'ardoise de ce restaurant accueillant. Et pour terminer votre repas en beauté, pensez à la délicieuse tarte Tatin maison avec sa boule vanille.

Dominique HERAULT
6 avenue Evariste Gallois - 91420 **MORANGIS**
Tél. : 01 69 09 80 14 - www.lebistronomic.fr -
Fermeture : lundi soir, mardi soir, samedi midi et dimanche
Menus : midi 14,50 € à 29 €



La Causette

Un lieu où se mijotent de bons petits plats (rognons de veau, joues de cochon à la moutarde et au foie gras, panaché de poissons sauce crémeuse au Chablis) et se dégustent des veloutés à chaque saison. On savoure aussi la cassolette d'œuf bio aux asperges, le parmentier de foie gras, le sabayon, l'extra mousse au chocolat et les glaces maison.

Sandrine, Michel et Nicolas RICHARD
47 boulevard de la Gribelle - 91390 **MORSANG-SUR-ORGE**
Tél. : 01 60 15 16 85 - www.restaurant-lacausette.fr -
Fermeture : lundi soir, mardi soir, mercredi soir et dimanche soir (ouverture possible sur réservation au moins 8 couverts)
Menu : 20 € - carte



2 Papilles
d'Or



2 Papilles
d'Or

La Clef des Champs

Vous dégusterez avec bonheur une cuisine traditionnelle française, avec de belles connotations corses. Au menu, par exemple, une escalope de veau à la bonifacienne ou la grillade corse suspendue, mais aussi le cassoulet aux cèpes, le hachis parmentier de canard et de giroles ou encore le tournedos de porcelet, confit de chèvre et chorizo.

Yves DUMONT

174 avenue du Général de Gaulle - 91550 **PARAY-VIEILLE-POSTE**

Tél. : 01 69 38 34 46 - www.laclefdeschamps91.fr - 

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

Menus : 25 € à 30 €

Le Spot des Carpe Diem

Une belle carte renouvelée fréquemment avec des plats traditionnels français faits maison à base de produits frais : œuf cocotte bio à la crème d'asperges et parmesan, duo de gambas et lotte sauce au beurre blanc ou encore magret de canard miel et gingembre. En dessert, on savoure la Corolle garnie de fraises et d'une mousseline de mascarpone.

Nicolas HUMBERT

2A rue du Parc des Vergers - 91250 **TIGERY**

Tél. : 09 52 42 59 79 - 

Fermeture : samedi et dimanche

Menus : midi 13,50 € à 19,50 € - soir à la carte



EMPLOYEUR, DÉVELOPPEZ LE POTENTIEL HUMAIN DE VOTRE ENTREPRISE !

Embauchez un apprenti

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

01 60 79 74 00
infos@fdme91.fr

+90 formations en alternance
du CAP au Bac+5

 /fdme91



Formez vos collaborateurs

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

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

+ de 200 programmes
en formation continue

www.facmetiers91.fr



Restaurant Jardin des Envies

Ce restaurant travaille à l'ardoise avec des produits de saison, en direct du marché. Aux côtés de l'emblématique tartare de bœuf thaï, voici les Saint-Jacques gratinées au beurre d'ail et le filet de bœuf sauce foie gras, frites maison. Les papilles se régalent avec la crème brûlée au praliné et la pana cotta au lait de coco et fruits exotiques.

Rémi DE FARIA

1 rue du Bois Chaland - 91090 **LISSES**

Tél. : 09 86 37 91 19 - www.jardindesenvies.com - 

Fermeture : soir du lundi au vendredi, samedi et dimanche (privatisable soirs et week-end)

Menus : 19 € et 23 €



Le Balto

Une belle et généreuse cuisine française avec des accents et des produits en provenance de l'Aubrac. À la carte, vous aurez un beau choix d'entrées, plats et desserts, et toujours un poisson ou une viande sur l'ardoise du jour. Les produits sont frais, de qualité pour une cuisine entièrement faite maison, desserts compris.

Julio FERRAZ

42 avenue Stalingrad - 91120 **PALAISEAU**

Tél. : 01 69 20 02 04

Fermeture : samedi soir et dimanche

Menu : 18,30 €



Restaurant Antoinette

Un comptoir franco-italien qui comble les amateurs de viande avec sa côte de bœuf, son entrecôte et sa pluma ibérique. Autres produits d'exception ? Les gambas et le saumon sauvage. Tout est fait maison même les chips et le ketchup. Les desserts sont généreux à l'image du tiramisu aux fraises et de l'aumônière aux pommes et caramel beurre salé.

Julien DI MURRO

4B rue des Petits Ruisseaux - 91370 **VERRIÈRES-LE-BUISSON**

Tél. : 01 69 34 98 31/06 08 72 71 97

www.antoINETTE-restaurant.com -  

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

Menus : midi 15,90 € et 17,90 € - soir à la carte



Café de la Presse

Une cuisine de brasserie parisienne dans un décor tout à fait raccord. Œufs mayo et harengs pommes à l'huile, terrine de campagne maison, tartare de bœuf, fricassée de rognons. Des classiques rassurants et faits maison, tout comme l'ensemble de la pâtisserie. Plat du jour et suggestions viennent compléter la carte.

Stéphane OLMIER

4 rue de la Plaine - Route de Villoison - 91100 **VILLABÉ**

Tél. : 07 72 28 74 28 - www.brasserie-cdpl.fr -  

Ouvert tous les jours

Menus : midi 15 € et 18 € - soir à la carte



3 Papilles
d'Or

L'Ardoise

Comme son nom l'indique, on trouve ici une cuisine fraîche à l'ardoise, des plats renouvelés chaque semaine au gré du marché. Les amateurs seront ravis d'y trouver du poisson très régulièrement, mais aussi des viandes de qualité (entrecôte bio, faux-filet charolais), avec des notes d'ailleurs ramenées des voyages du chef.

Kodjo YOVO

21 Grande Rue - 91290 **ARPAJON**

Tél. : 01 64 90 00 74 - www.lardoise-arpajon.fr -  

Fermeture : lundi, mardi soir et dimanche soir

Menus : midi 13,50 € et 16,50 € - soir à la carte



3 Papilles
d'Or

Restaurant Le Bar-Bu

Ce demi-finaliste de la Coupe de France du burger vous emmène faire un tour de l'Hexagone avec ses recettes régionales à base de viande maturée. Savourez l'Auvergnat à la crème de Bleu d'Auvergne, steak haché, Saint-Nectaire et galette de pommes de terre avant de succomber au léger cheesecake citron vert et à la tarte au citron avec sa meringue XXL.

Kevin AUGERY

11 rue de la Marivoise - 91750 **CHAMPCEUIL**

Tél. : 01 69 13 16 09 - www.restaurantlebarbu.eatbu.com -  

Fermeture : lundi et dimanche

Menus : midi 14,50 € et 16,50 € - soir à la carte - menu enfant 11 €



3 Papilles
d'Or

Les Greens de Courson

Dans le magnifique cadre du golf de Courson, vous dégusterez une cuisine de brasserie, avec un service rapide et soigné. Tout est fait maison. Une carte été et une carte hiver où se côtoient bruschetta de rougets grillés, tartare de bœuf provençal, crevettes sautées au piment d'Espelette, burgers maison, riz au lait et tarte alsacienne en dessert.

Thierry LASTERNAS

Golf de Courson - 91680 **COURSON-MONTELOUP**

Tél. : 01 64 58 83 04 - www.lesgreensdecourson.blogspot.com - 

Fermeture : soir du lundi au dimanche - mercredi en hiver

Menu : 22,90 €



3 Papilles
d'Or

Au Coin Gourmand

Au Coin Gourmand vous propose différentes spécialités : galettes, crêpes, salades composées, burgers avec une viande 100 % française, bruschettas, entrecôte bio. Des plats fait maison et qui peuvent être dégustés sur une terrasse l'été. Pendant la saison d'hiver, des spécialités savoyardes vous sont proposées (raclettes, fondues...).

Jean-Paul FOSSAT

156 boulevard Henri Barbusse - 91210 **DRAVEIL**

Tél. : 01 69 25 24 83 - www.aucoingourmand-draveil.fr - 

Fermeture : lundi et dimanche

Menus : 15 € à 20 €



La Vierge

Le meilleur de la cuisine bistronomique faite maison, avec bien sûr des produits frais, comme les couteaux au pesto, le ceviche de daurade aux agrumes, le foie de veau haricots verts à l'italienne ou encore l'œuf cocotte sauce roquefort. En dessert, une tarte citron meringuée. Le chef renouvelle sa carte régulièrement.

Stéphane PERROT

2 place des Combattants - 91310 **LONGPONT-SUR-ORGE**

Tél. : 01 69 62 03 58 - www.la-vierge.fr -

Fermeture : dimanche

Menu : midi 16,90 €



La Spatule

Découvrez une cuisine traditionnelle tout fait maison, dans un décor atypique, qui vous ramènera en enfance. Vous pourrez déguster de bons petits plats préparés avec soin : un tartare de poisson frais au gingembre et citron vert, ou un camembert rôti, ou le tatakï de bœuf mariné au soja, coriandre et pour finir des profiteroles gargantuesques.

Franck LIMOUSIN

13 rue Marin Angiboust - 91460 **MARCOUSSIS**

Tél. : 01 69 63 59 56 - www.laspatule-brasserie.fr -

Fermeture : soir du lundi au mercredi, samedi et dimanche

Menus : midi 16,90 € - soir à la carte



L'Intervalle

Ce restaurant, tenu par des passionnés de musique pop-rock-blues-funk, propose une cuisine bistronomique, composée de plats fait maison. Burger Pop sauce moutarde à l'ancienne, escalope de saumon sauce cresson et son riz aux légumes, souris d'agneau et son jus d'ail et de romarin sont au menu des formules du midi ou... du week-end, concert compris !

Solweig HUGUET

17 chemin de la Croix du Mesnil - 91310 **MONTLHÉRY**

Tél. : 01 69 80 03 88 - www.lintervalle-restaurant.com -

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

Menus : midi 19,50 € - soir et week-end 29 €



Chez Camille

Dans une ambiance comme à la maison, on déguste une cuisine du marché on ne peut plus fraîche. La courte carte change tous les jours au gré des humeurs du chef et de ce que propose l'étal des maraîchers du coin, en bio s'il vous plaît. La tarte Tatin et les burgers restent néanmoins des incontournables. Ambiance concert certains soirs.

Camille CRESPIN

3 rue Verrier - 91400 **ORSAY**

Tél. : 01 64 46 73 02 -

Fermeture : dimanche

Menus : midi 16,50 € - soir 27 €



Le 212 : Burger & Co

Du pain et des sauces artisanaux mais aussi des ingrédients de choix dont la tendre viande du Limousin font le succès de ce restaurant à burgers. Une note spéciale au burger végétarien, aux frites maison à base de pommes de terre de saison, aux salades végétaliennes et aux gourmands wraps. Les pancakes et cheesecakes complètent ce menu très américain.

Anne-Sophie GIL

212 route de Corbeil - 91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**

Tél. : 01 60 15 58 87 -

Fermeture : lundi et dimanche midi

Menu : midi 11,90 € à 13,90 € - soir à la carte



Le Comptoir des Brosses

Des petits plats de grand-mère revisités, à l'ardoise et des suggestions. Des classiques viande grillée et camembert lardé aux indémodables langue de bœuf et blanquette, on découvre les Saint-Jacques à la crème de lard, des ris de veau parfois et le burger de canard et foie gras poêlé. Une large proposition de vins au verre, dont des grands crus.

Émilie et Romain MOURIES

155 route de Melun - 91250 **SAINTRY-SUR-SEINE**

Tél. : 01 64 93 89 11 -

Fermeture : lundi et dimanche

Menus : midi 16,90 € - soir 24,90 €



Le Grand Vertois

Une pause bistronomique autour de mets concoctés à base essentiellement d'ingrédients français : le flan de Saint-Jacques, le suprême de volaille et sa farce fine émulsion pesto rouge ou l'emblématique tartare de bœuf. Le rafraîchissant crémeux végétal, deux pancakes garnis aux framboises fraîches et gelée de citron vert, termine agréablement le repas.

Christelle FLAUD et Cédric BEDEAU

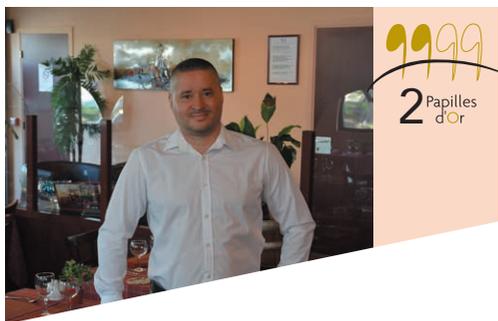
18 place de la Mairie - 91810 **VERT-LE-GRAND**

Tél. : 06 77 11 63 79 -

Ouvert le midi du lundi au jeudi, vendredi midi et soir

Menus : midi 16,90 € à 19,80 € + carte - soir 23 € à 27 € + carte





Le Distingo

Chaque semaine, le menu change, au rythme des saisons. Vous pourrez déguster par exemple une tranche d'espadon, du foie de veau sauce Xérès ou un filet mignon sauce moutarde. En dessert, pour les gourmands, vous aurez le choix entre la tarte amandine aux poires, le bavarois praliné ou la brochette de fruits frais avec une sauce chocolat chaud.

Émeric NORET

3 allée du Grand Saint-Bernard - 91080 **ÉVRY-COURCOURONNES**

Tél. : 01 60 78 80 45 - www.ledistingo-restaurant.fr -

Fermeture : soir du lundi au vendredi, samedi et dimanche

Menu : à la carte



Les Terrasses de l'Opéra

Une brasserie à la cuisine raffinée, il suffit de jeter un coup d'œil à la carte. En entrée, des œufs mollets bio sur toast d'avocat. Pour le plat, épaule d'agneau confite façon gigot de 7 heures et carottes fondantes ou filet de daurade en papillote et légumes de saison sauce vierge. En dessert, optez pour le mi-cuit chocolat et sorbet poire.

Achraf ABDENNABI

2 rue du Théâtre - 91300 **MASSY**

Tél. : 01 60 10 68 68 -

Fermeture : dimanche soir

Menus : 11 € à 18 € - plats 14 € à 21 €



Aquarelle Café

Une brasserie bien connue depuis des lustres qui sert de généreux plats du jour, le midi uniquement. Œuf mayo, terrines, rosbif, faux-filet maître d'hôtel, os à moelle ou encore camembert rôti viendront combler les appétits, pourquoi pas au soleil sur la grande terrasse. L'après-midi et en soirée, brasserie seulement, cocktails, coupes de glace...

Véronique et Patrick JOUBÉ

51 rue de Paris - 91400 **ORSAY**

Tél. : 09 61 62 06 39 -

Fermeture : dimanche (pas de repas le soir)

Menus : midi 12 € à 15,50 €



Le Refuge

Un restaurant traditionnel, où tout est fait maison, du croustillant de gambas au confit de canard en passant par le foie gras, grand coup de cœur des clients. Les plats du jour font preuve d'une belle créativité comme le sublime dos de cabillaud avec sa nage coco curry citronnelle. Côté dessert, les profiteroles ont leur petit succès.

Sébastien VIDOINE

9 rue du Docteur Morere - 91120 **PALaiseau**

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

Fermeture : lundi, mardi et dimanche soir (ouverture seulement sur réservation)

Menus : midi en semaine 16 € et 20 €



Au Patio

Dans vos assiettes, une cuisine française traditionnelle... Tout est fait maison. La carte change tous les mois et le menu du midi toutes les semaines. Foie gras maison, tête de veau, cassoulet sont, par exemple, au menu. Si vous vous laissez tenter par un dessert, pensez aux profiteroles bretonnes, avec une boule de glace caramel beurre salé.

Nicolas BOISIER

36 bis boulevard Aristide Briand - 91600 **SAVIGNY-SUR-ORGE**

Tél. : 01 69 96 01 01 - www.aupatio.com -

Fermeture : lundi, mercredi soir et dimanche

Menu : midi 17 € - soir à la carte

Restaurant Avant Scène

Que des recettes authentiques concoctées maison avec des produits frais et raffinés : terrine de lapin, escalope de saumon au pistou et ratatouille ou encore canette au véritable gratin dauphinois. La légère tarte amandine aux framboises, le millefeuille ou les petits pots de crème à l'ancienne au chocolat et praliné sont des délices de simplicité.

Vincent CARAYON

4 rue Marc Sangnier - 91330 **YERRES**

Tél. : 01 69 52 84 30/06 01 49 06 84 -

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

Menus : midi 14 € à 19,50 € - soir à la carte

Exigez la proximité & la qualité artisanale !



#JePréfèrelArtisanat

cma-essonne.fr





Le Relais Russe

Un itinéraire authentique dans cette belle chaumière digne d'une datcha ! Le saumon mariné sur place tout comme les harengs affinés en tonneau composent de savoureux chouba, pelmenis, tchébourek, kasha et autres bortsch dans les règles de l'art. Du caviar osciètre aussi, et une collection de vodkas et de vins géorgiens pour accompagner le voyage.

Leïli AKHMEIDOVA

81 route de Corbeil - 91390 **MORSANG-SUR-ORGE**

Tél. : 09 50 95 87 77 - www.relais-russe.com -   

Fermeture : lundi et dimanche soir

Menus : midi 14,50 € - soir 26,50 € à 70 €



Las Brasas

Des tapas, des vins du monde, des viandes d'exception, des produits frais et faits maison. Las Brasas c'est un voyage gustatif entre Péninsule Ibérique et Amérique du Sud où les viandes de race comme la Black Angus sont cuites à la braise comme en Argentine. Viandes, vins, charcuteries et autres sont également en vente à emporter sur commande.

Arnaud FOYE

22 Grande Rue - 91250 **MORSANG-SUR-SEINE**

Tél. : 01 69 89 98 26 - www.restaurantlasbrasas.fr -    

Fermeture : lundi, mardi et dimanche soir

Menus : midi en semaine - soir et week-end



L'Atelier Pizza

Élu meilleure pizza de France par l'Express en 2018, c'est dire... Sans fioriture pour autant, la pâte légère est garnie de produits de premier choix, bien cuisinés : asperges tip top de Jérôme Galis, mozzarella de la Riva Bianca, jambon de Parme Bedogni, guanciale artisanal... Les plats suivent le même chemin, fidèles à l'esprit du produit.

Emmanuel COTTET

11 avenue de la Pointe Ringale - 91250 **SAINT-GERMAIN-LÈS-CORBEIL**

Tél. : 01 64 98 83 99 - www.latelierpizza.fr -  

Fermeture : lundi et dimanche

Menus : uniquement à la carte - pizzas 12 € à 25 €



Krung Thep

Partez à la découverte de la cuisine thaïlandaise et de ses mets traditionnels : la salade de mangues fraîches aux crevettes, le curry rouge et ses déclinaisons au poulet, au canard ou aux crevettes ainsi que le bœuf suprême, un sauté exceptionnel au piment frais. Le typique flan thaïlandais aux patates douces et lait de coco mérite le détour.

Chantal et Hervé LIN

132 Grande Rue - 91290 **ARPAJON**

Tél. : 01 64 90 41 31 - 

Fermeture : lundi et dimanche

Menus : midi 14 € et 17 € - soir 17 € et 21 €



Asaki Sushi

Sur la carte de ce restaurant, vous découvrirez une vaste sélection de plats emblématiques de la gastronomie japonaise : maki, sushi, sashimi, tempuras de crevettes, raviolis grillés, yakitori de bœuf au fromage, ou encore salades de saumon et avocat. Les produits sont frais et de qualité : le plus difficile, c'est de choisir.

Zhong Qian HUANG
48 rue de Chartres - 91410 **DOURDAN**
Tél. : 01 69 58 20 01 - www.asakisushi.fr
Fermeture : dimanche
Menus : 8,50 € à 16 €



L'Andrea

Une harmonieuse carte franco-italienne avec des recettes 100 % maison, dont les assiettes de poissons grillés, de fritures ou de crustacés (gambas du Chef, risotto aux Saint-Jacques...). Les pizzas sont aussi très appréciées comme la Végétarienne. Les desserts jouent les grands classiques : tiramisu, tarte aux pommes, pana cotta, mousse au chocolat...

Aïman MANSOUR
6 boulevard du Général de Gaulle - 91210 **DRAVEIL**
Tél. : 01 69 83 27 35 - www.landrea-draveil.fr - 
Fermeture : lundi et dimanche soir
Menus : midi 12,50 € - soir 23 € et 35 €



La Maison de l'Himalaya

Les spécialités népalaises font la réputation de l'établissement. Tout est affaire d'épices et d'herbes aromatiques des plateaux himalayens dans un daal jhaneko, un chicken chili, un ravioli momo ou de l'agneau bhutuwa. À côté, une vaste carte indienne, divers tandooris, nombreux plats d'agneau et de poisson et une dizaine de naans différents.

Dadiram SAPKOTA et Sharma RABIN
65 boulevard Henri Barbusse - 91210 **DRAVEIL**
Tél. : 01 69 40 91 51 - www.lamaisondehimalaya.fr
Fermeture : lundi
Menus : midi 10 € à 14 € - soir 19 € à 55 € (pour 2)



Namaste Inde

Cuisine du Nord de l'Inde et du Népal pour ce restaurant qui sert ses plats dans une vaisselle en métal. Un raffinement en harmonie avec les préparations du chef : biryani, tandoori... À découvrir, son curry de canard aux épices vertes ou le yomari un dessert traditionnel népalais, une boule de farine de riz cuite à la vapeur et fourrée de chocolat.

Deepak MAHARJAN
5 rue Montespan - 91000 **ÉVRY-COURCOURONNES**
Tél. : 01 64 97 86 45/07 81 07 43 22 - www.namaste-inde.fr - 
Fermeture : mercredi soir
Menus : midi 10 € à 15 € - carte à partir de 4,50 €



La Dolce Vita

Ce pizzaiolo réalise sa pâte avec de la farine italienne et son propre levain. Sa dernière petite création ? La pizza Burrata aux ingrédients 100 % italiens. Autre grande réussite, la planche Dolce Vita garnie de lasagnes, d'un toast italien et d'une pizza sur un dôme de salade mais aussi le merveilleux tiramisu et la coupe glacée limoncello !

Isabelle et Sébastien BEAUVAIS

11 avenue Charles de Gaulle - 91630 **MAROLLES-EN-HUREPOIX**

Tél. : 01 64 56 15 35 - www.ladolcevita-traiteur.fr - 

Fermeture : lundi et dimanche

Menus : midi du mardi au vendredi 9,90 € à 16,90 €



Tabac du Centre

Spécialités vietnamiennes travaillées avec des produits frais. À déguster, la fameuse soupe Phò, le Banh cùan (crêpe de riz) et les Loc lac (riz sauté aux tomates avec viande de bœuf coupée en cube). Pour les desserts : les perles coco faites maison avec des cocos frais en 3 variétés (cacahuètes, sésame, chocolat).

Christian CHAN

10 rue Boursier - 91400 **ORSAY**

Tél. : 01 69 28 88 78

Fermeture : soir du lundi au samedi et dimanche

Menus : 12,90 € et 14,90 €



Taj Bollywood

Un voyage gustatif dans la gastronomie indienne, voilà ce que propose ce restaurant qui importe ses produits de base d'Inde. Curry, grillades et tandoori sont servis avec des légumes verts relevés à la coriandre, gingembre, cardamome, curcuma ou à la menthe fraîche ou le traditionnel riz basmati. Grand choix de plats (agneau, gambas, poissons...).

Hasan WASI

1 avenue du 1^{er} Mai - 91120 **PALaiseau**

Tél. : 01 69 32 29 04 - www.tajbollywood.fr

Ouvert tous les jours

Menus : midi 11,90 € à 17,90 € - soir 22 € à 33 €



La Maison Créole

Si vous aimez la cuisine antillaise, il faut absolument faire un détour par ce restaurant familial qui propose des accras, des boudins, des colombos de poulet, du cabri massalé ou encore des gambas au lait de coco. Toutes ces spécialités sont fait maison, jusqu'aux desserts : un régal ! Restaurant ambiance avec parfois des soirées musicales.

Christel DOROCANT

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

Tél. : 09 73 17 21 12 - www.maisoncreole.net - 

Fermeture : lundi et dimanche

Menus : 20 € à 30 €



Prima Nata

Les adeptes de la cuisine italienne seront aux anges avec, par exemple, cette pizza à la truffe avec mozzarella, burrata fraîche et roquette. Goûtez les pâtes carbonara, cuisinées comme en Italie, avec du parmesan, un jaune d'œuf et du guanciale, c'est-à-dire des joues de porc. En dessert, un baba au limoncello, la fameuse liqueur de citron.

Marine LASTERNAS

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

Tél. : 09 81 33 22 33 -

Fermeture : lundi et dimanche

Menu : midi 20 € - soir à la carte à partir de 11 €



La Biga

Envie d'une escapade au pays de la Dolce Vita ? Voici des plats maison avec des ingrédients authentiques italiens : les chips au parmesan de brebis, la bruschetta tomates fraîches et crème d'artichaut ou les pizzas à base de farine complète bio, dont la Vegan. Le tiramisu est une institution tout comme les glaces artisanales en provenance d'Italie.

Simona et Stefano TAMMARO

2 rue Henri Amodru - 91190 **GIF-SUR-YVETTE**

Tél. : 01 69 28 00 00 - www.labigapizza.fr -

Fermeture : lundi et dimanche

Menus : midi 11,90 € à 18,20 € - soir 14,90 € à 18,20 € ou à la carte



Le Comptoir

Une bonne adresse pour savourer les spécialités marocaines. Le repas débute par des bricks, des briouates ou une salade marocaine. On poursuit avec un tajine pruneaux-amandes, un couscous Le Royal aux quatre viandes ou une pastilla au poulet. Et en dessert ? Des pâtisseries traditionnelles ou encore une salade d'oranges, cannelle et fleur d'oranger.

Mahmoud OUNAS

45 avenue de la République - 91230 **MONTGERON**

Tél. : 09 53 90 85 72/07 82 00 74 12 - www.lecomptoir-restaurant.fr -

Fermeture : lundi

Menus : midi 15,90 € à 18,90 € - soir à la carte



El Koutoubia

Rendez-vous sur les terres de la gastronomie marocaine. Débutez par une pastilla ou l'Harira, une soupe typique aux pois chiches avant de poursuivre par un couscous ou un tajine Berbère, la dernière nouveauté de la carte. On quitte le Moyen-Atlas avec un thé à la menthe et un florilège de pâtisseries orientales (cornes de gazelle, loukoums...).

Abdellaziz ZAHIDI

1 place du Cottage - 91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**

Tél. : 01 60 15 02 47 - www.elkoutoubia.fr -

Ouvert tous les jours

Menus : midi 25 € et 30 €



Saveurs du Monde

Cette table invite au voyage grâce à ses assiettes de tapas cosmopolites : fromage espagnol Manchego, boudins créoles, samoussas indiens ou encore tortillas mexicaines. On revient en France avec le plat du jour traditionnel (souris d'agneau, dos de cabillaud...) avant de terminer par d'exquis desserts (café gourmand, pana cotta, brioche pain perdu...).

Richard SULLEROT

50 rue de la Division Lederc - 91160 **SAULX-LES-CHARTREUX**

Tél. : 09 80 50 24 31 - www.restaurant-saveursdumonde.fr -

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

Menus : midi 9,50 € (plats à emporter) et 10,50 € - soir à la carte



Hawely

Ce paradis de la cuisine indienne et pakistanaise saura combler les amateurs avec les grands classiques comme le poulet au curry ou l'agneau tikka massala. D'autres spécialités de la maison sont aussi particulièrement appréciées comme le poulet butterfly, un poulet grillé mariné, cuit dans une sauce au beurre et tomates.

Fatima ZAHRA et Sohaib SYED

170 avenue Henri Barbusse - 91270 **VIGNEUX-SUR-SEINE**

Tél. : 01 69 42 32 93 - www.hawely.com -

Fermeture : lundi

Menus : midi express 8 € - soir 15 € à 25 €



Sagar Matha

Envolez-vous à la rencontre des saveurs asiatiques, avec le typique plat népalais Dal Bhat au poulet, riz basmati, lentilles et curry de légumes. Découvrez aussi les momos, ces raviolis tibétains cuits à la vapeur et le parfumé poulet tikka massala indien. Et en dessert, évadez-vous avec le gâteau de semoule halwa et la glace à la pistache.

Sukh TAMANG

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

Tél. : 01 60 46 00 00 - www.sagarmatharestaurants.com -

Fermeture : dimanche

Menus : midi buffet à volonté 11,90 €, déjeuner 10 € et 15 € - soir 18 € et 25 €





L'Odysée Ronde

Cette crêperie est une belle invitation au voyage, à travers les épices du monde entier qui viennent agrémenter les galettes maison proposées au menu. À l'image de l'Indienne, composée de poulet fermier et de légumes bio au curry ou de la Sicilia, avec de la mozzarella di Bufala, des tomates fraîches bio et un coulis de basilic maison.

Séverine ALLARD

4B rue du Général Leclerc - 91440 **BURES-SUR-YVETTE**

Tél. : 01 60 92 52 57 - www.lodysseeronde.fr

Fermeture : lundi midi et dimanche

Menus : 15 € à 20 €



Art Billig

Cette crêperie signe un joli succès grâce à la qualité de sa cuisine basée sur des ingrédients bio et de la charcuterie AOC. Au menu ? La galette russe au tartare d'avocat, mangue et gambas, la Brocéliande aux champignons de Paris, Saint-Jacques et andouille de Guémené ou la crêpe crumble aux pommes, amandes, caramel beurre salé et glace vanille.

Séverine ALLARD et Saïf M'CHAREK

9 rue du Couvent - 91470 **LIMOURS**

Tél. : 01 64 91 21 80 - [f](#)

Fermeture : lundi midi et dimanche

Menus : midi à partir de 14,90 € - soir à la carte



Terre d'Armor

La recette de pâte à l'ancienne 100 % blé noir de Bretagne est un secret bien gardé chez cette famille de crêpiers. Sur la carte, des nouveautés chaque midi et de beaux succès : la galette Corsaire au steak haché, frites et sauce au roquefort maison, la traditionnelle beurre sucre ou la Royale, au caramel, brisure de Daim, boule vanille et chantilly.

Karine JAFFRENNOU

52 rue de Paris - 91400 **ORSAY**

Tél. : 01 69 86 91 61 - www.creperie-terredarmor.fr - [f](#)

Fermeture : dimanche soir

Menus : midi 12,10 € et 16,20 € - menu enfant midi et soir 9 €



La Crêperie de Milly

Une cuisine avec un brin de fantaisie pour valoriser les produits. Preuve de cet engagement sur la qualité, la Super Complète "Deluxe" est composée de comté 18 mois, de jambon médaillé d'or et d'œufs bio. Et pour la galette, la farine et le lait proviennent de producteurs locaux, comme la plupart des produits qui arriveront sur votre table.

Olivier CROZAT

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

Tél. : 01 64 98 63 49 - www.creperie-milly.fr - [f](#)

Fermeture : lundi, mercredi soir et dimanche (en hiver)

Menus : midi 11,60 € à 13,90 € - plats à la carte 7 € à 17 €



Les Cafés Molina

La passion étant toujours là, la saison 2019/2020 joue la qualité et la traçabilité du café, avec une ouverture sur le bio, comme ces cafés d'Ethiopie, cultivés dans les forêts d'altitude, aux arômes longs et ronds en bouche. Et pour accompagner leur dégustation, la boutique propose une belle offre de confitures, miels et biscuits artisanaux.

Fabienne et José BELDA
24 avenue Gabriel Péri - 91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**
Tél. : 01 69 25 05 47 - www.lescafesmolina.fr - 
Fermeture : lundi et dimanche après-midi



Photo © Adobe Stock

Découvrez les brochures touristiques de l'Essonne !



Tourisme
et loisirs

Savoir-faire
essonniens



Toutes nos brochures sont disponibles sur
tourisme-essonne.com



Instants Traiteur

Cette équipe jeune et dynamique saura régaler les papilles de vos invités, que ce soit pour un événement familial ou pour un événement professionnel. Les menus sont élaborés à partir de produits frais et de saison, favorisant les circuits courts, pour concocter des plats qui vont de la cuisine traditionnelle à une cuisine plus gastronomique.

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

Sur rendez-vous



Chez Héraclès

Un voyage sur le pourtour méditerranéen au rythme de recettes authentiques faites maison de dolmades, houmous, pâte d'olives de Kalamata... suivis d'un stifado et autres moussakas. La famille grecque importe huile d'olive et miel de Crète, feta, yaourts et fromages AOP. Une offre événementielle enrichie, plats végétariens et vegans à foison.

Héraclès, Diamanto et George THEODOTOU
94 rue de Paris - 91120 **PALaiseau**
Tél. : 09 81 17 92 42 - www.chezheracles.com -  
Fermeture : lundi et dimanche après-midi



SV Guyot Traiteur Le Domaine des Oliviers

Dans sa propre salle ou sur vos lieux de réception, ce traiteur est à votre écoute ! Ses nouvelles pièces cocktails ? Les brochettes de veau Orloff au comté, les chaussons farcis de ratatouille au cumin et le foie gras maison dans sa coque aux fruits rouges. En douceur, la crème caramel maison et le dôme passion croquant de chocolat et citron.

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

Sur rendez-vous



Event's Traiteur

Buffet froid, cocktail, dîner, coffret repas... Ce traiteur événementiel s'adapte à toutes les occasions -privées comme professionnelles- pour offrir des moments conviviaux toujours réussis autour d'une cuisine française traditionnelle agrémentée d'une touche de modernité et d'une pincée de cuisine du monde. Salle de réception à disposition.

Florence BERTIAUX et Sylvain REMOND
4 rue de l'Industrie - 91210 **DRAVEIL**
Tél. : 01 69 45 52 74 - www.eventstraiteur.com -  
Sur rendez-vous

Sur rendez-vous



Cocktail Confidentiel

Découvrez cette cuisine aux fortes influences asiatiques pour vos cocktails, buffets ou repas événementiels. Le chef propose par exemple des pièces de crème basilic, saumon fumé et brunoise de kiwi ; des opéras de légumes confits ou magret fumé, radis et confit de poivron. Un menu d'entremets à tomber pour les amoureux de pâtisserie.

Halim SAYD

5 rue des Bâisseurs - 91560 **CROSNE**

Tél. : 01 75 30 80 46 - www.cocktailconfidentiel.fr -

Sur rendez-vous

Virginie Cuiz'in

Un service traiteur sur mesure pour vos événements : des cuillères garnies d'une boule de panna cotta au foie gras et chutney de mangue, des wraps carpaccio de bœuf au pesto et des brochettes aux crevettes et radis noir marinées ! En note sucrée ? Le tiramisu aux Oréos, une panna cotta à la violette et aux bleuets et des cakes design personnalisés.

Virginie VALENTE

31 allée des Pommiers - 91310 **MONTLHÉRY**

Tél. : 06 22 94 15 74 - www.virginiecuizin.fr

Ouvert tous les jours

Remerciements aux jurés professionnels

Merci aux jurés professionnels qui ont participé activement à la sélection des candidats aux Papilles d'Or 2020.



M. Didier VAUDELLE,
boucher retraité



M. Michel DELAPORTE,
boulangier retraité



M. Philippe LEQUIPÉ,
caviste (cns)



M. Didier PAVARD,
charcutier



M. Didier IATRINO,
fromager retraité



M. Olivier GÉRARD,
vice-président de la maison des artisans boulangers pâtisseries de l'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines (pâtisserie)



Mme Florence CORRE,
consultante en restauration (restauration gastronomique et crêperie)



Mme Marie-José BONNOT,
maître d'hôtel retraitée (restauration traditionnelle)



M. Philippe BESSON,
retraité en restauration collective (cuisine familiale)



M. Olivier COUTTÉ,
formateur restauration à la Faculté des Métiers de l'Essonne (cuisine du monde)



Mme Sabrina GALAS,
traiteur et chef à domicile (traiteur)

**ANGERVILLIERS**

Aux Tentations Gourmandes 27

ARPAJON

Boucherie Stéphane 6

Boucherie Normande 7

L'Ardoise 40

Krung Thep 45

ATHIS-MONS

Les Petits Gourmands 10

AVRAINVILLE

Le Chant du Vin 17

Tentation et Gourmandise 23

BALLANCOURT-SUR-ESSONNE

Les Trois Petits Cochons 5

BAULNE

Les Toqués du Pain 9

BIÈVRES

Cave d'O 15

Petit Primeur 31

BRÉTIGNY-SUR-ORGE

La Cave de Brétigny 19

BRIIS-SOUS-FORGES

La Briissoise 24

BRUNOY

Boulangerie de la Gare 10

Le Pain Rustique 24

L'Étincelle 35

BRUYÈRES-LE-CHÂTEL

SV Guyot Traiteur – Le Domaine des Oliviers 52

BURES-SUR-YVETTE

Boucherie Tornier 6

Le Mangata 35

L'Odyssée Ronde 50

CHAMPCUEIL

La Douce Tradition 22

Restaurant Le Bar-Bu 40

CHAMPLAN

Ô Frères Fontaine 35

CORBEIL-ESSONNES

La Maison des Gourmands 15

Aux Plaisirs Gourmands 25

COURANCES

Les Papilles 9

COURSON-MONTELOUP

Les Greens de Courson 40

CROSNE

L'Orge et le Blé 13

La Maison du Pressoir 33

Cocktail Confidentiel 53

DOURDAN

La Cave du Sommelier 15

BeerZ 17

Au Paradis Gourmand 20

Asaki Sushi 46

DRAVEIL

Boucherie Florian 7

Une Bonne Bouteille 17

Au Coin Gourmand 40

L'Andrea 46

La Maison de l'Himalaya 46

Event's Traiteur 52

ÉTAMPES

Boucherie du Haut Pavé 5

Le Chalutier 28

Patatadom 30

ÉTRÉCHY

Les Gourmets d'Étréchy 22

ÉVRY-COURCOURONNES

Au Bon'Art 35

Le Distingo 43

Namaste Inde 46

FORGES-LES-BAINS

L'Arôme 36

GIF-SUR-YVETTE

Boucherie Chevry II 5

Les Fromages d'Alexandra 21

Maison Laborie 23

Les Vergers de Gif 30

La Biga 48

IGNY

La Cave de la Ferme 19

JUVISY-SUR-ORGE

Les Douceurs de Juvisy 9

Juvisy Marée 28

LA FERTÉ-ALAIS

Boucherie Notre Dame 5

LARDY

Boucherie de Lardy 7

LA VILLE DU BOIS

L'Instant Gourmand 22

LE COUDRAY-MONTCEAUX

Cave d'O 17

LE MÉRÉVILLOIS

Au Pain d'Antan 11

Instants Traiteur 52

LIMOURS

Poissonnerie de Limours 29

Jardin de Limours 30

Art Billig 50

LISSES

Au Bon Pain 25

Restaurant Jardin des Envies 39

LONGJUMEAU

Boucherie du Centre 6

LONGPONT-SUR-ORGE

La Vierge 41

MARCOUSSIS

Boucherie de l'Église 8

Pianeta 18

Maison Pottier 22

La Spatule 41

MAROLLES-EN-HUREPOIX

La Dolce Vita 47

MASSY

Les Amoureux du Chocolat 24

O Fruits de l'Opéra 31

Les Artistes 36

Les Terrasses de l'Opéra 43

**MENNECY**

Signé Vin	18
La Saveur des Toques	37
La Villa	37

MILLY-LA-FÔRET

Cave d'O	15
Aux Vins de la Halle	18
Charcuterie de Milly	20
Les Délices Fromagers	21
Au Four au Moulin	25
Les Coqs	33
La Crêperie de Milly	50

MONTGERON

Caves Bossetti	16
Le Comptoir	48

MONTLHÉRY

Cave à Vin Vinezia	18
Au Fournil de la Tour	25
O'Bistro	36
L'Intervalle	41
Virginie Cuiz'in	53

MORANGIS

Le Bistronomic	37
----------------	----

MORSANG-SUR-ORGE

Les Halles d'Hervé	7
Au Pain Gaulois	13
Liv'Raison Nature	30
La Causette	37
Le Relais Russe	45

MORSANG-SUR-SEINE

Las Brasas	45
------------	----

NOZAY

Tradition Boucherie	8
---------------------	---

ORMOY-LA-RIVIÈRE

Le Vieux Chaudron	34
-------------------	----

ORSAY

Inter Caves	16
Maison Gasdon	20
Mon Détour chez Flo	26
Chez Camille	41
Aquarelle Café	43
Tabac du Centre	47
Terre d'Armor	50

PALaiseau

Boucherie du Marché	6
Boucherie de la Gare	8
Le Moulin des Saveurs	11
Les Délices du Plateau	11
Le Petit Chapus	28
Le Balto	39
Le Refuge	43
Taj Bollywood	47
Chez Héraclès	52

PARAY-VIEILLE-POSTE

Le Bateau de Paray	28
La Clef des Champs	38

QUINCY-SOUS-SÉNART

L'Or des As	26
-------------	----

RIS-ORANGIS

Inter Caves	19
-------------	----

SACLAS

Les Douceurs de Saclas	26
------------------------	----

SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS

Aux Pains Cuivrés	10
Aux Délices de Jasmine	12
Petits Pains et Compagnie	13
Bières à l'Affût	16
Brun Houblon Cave à Bières	16
Charcuterie de la Gare	20
Boulangerie Durand	26
La Table d'Antan	33
Le 212 : Burger & Co	42
La Maison Créole	47
Prima Nata	48
El Koutoubia	48
Les Cafés Molina	51

SAINTE-GERMAIN-LÈS-CORBEIL

La Fromagerie du Pré Saint Germain	21
L'Atelier Pizza	45

SAINTRY-SUR-SEINE

Le Comptoir des Brosses	42
-------------------------	----

SAINTE-SULPICE-DE-FAVIÈRES

Le Saint-Louis	34
----------------	----

SAULX-LES-CHARTREUX

Au Temps du Froment	12
Saveurs du Monde	49

SAVIGNY-SUR-ORGE

Yann et Marjorie	10
A la Reine Astrid	27
La Savinienne	27
Au Patio	44

SOISY-SUR-SEINE

Ma Boulangerie Douceurs et Saveurs11	
--------------------------------------	--

TIGERY

Les Saveurs de Tigery	27
Le Spot des Carpe Diem	38

VAUHALLAN

Boulangerie Joris	12
-------------------	----

VERRIÈRES-LE-BUISSON

Folie Gourmande	24
Restaurant Antoinette	39

VERT-LE-GRAND

Le Grand Vertois	42
------------------	----

VIGNEUX-SUR-SEINE

La Régale	23
Hawely	49

VILLABÉ

Maison Delaroché	9
Café de la Presse	39

VILLEBON-SUR-YVETTE

Au Spicy	36
----------	----

VIRY-CHATILLON

Sagar Matha	49
-------------	----

WISSOUS

La Gourmandise	23
La Grange aux Dîmes	33

YERRES

Aux Plaisirs d'Yerres	12
Inter Caves et Cornet's	19
Restaurant Avant Scène	44

Retrouvez vos commerçants
sur **lespapillesdor.fr**



L'excellence
par le goût

