

## **Auberge des 3 Hameaux : L'escale gourmande au cœur de la Vallée de Chevreuse pour les Jeux Olympiques 2024**

En cette période exceptionnelle des Jeux Olympiques, l'Auberge des 3 Hameaux se prépare à accueillir les touristes et passionnés de sport qui se trouvent dans la Vallée de Chevreuse. Situé idéalement près des épreuves d'équitation à Versailles, du golf à Saint-Quentin-en-Yvelines, du vélo au vélodrome de Saint-Quentin, et du vélo cross sur la colline d'Élancourt, notre établissement est le lieu parfait pour une pause gourmande et relaxante.

### **Un peu d'histoire et beaucoup de charme**

L'Auberge des 3 Hameaux, autrefois connue sous le nom de l'Auberge des Sapins tenue par Mr Pépin, a rouvert ses portes après une fermeture de 50 ans grâce à l'initiative de la mairie de Choisel. Soazig, la gérante, a su redonner vie à cet endroit emblématique, transformant l'auberge en un havre de convivialité comprenant un restaurant, un gîte, et un salon de thé. La cuisine y est une délicieuse fusion entre la simplicité des bistrot français et l'élégance des restaurants gastronomiques, mettant en avant le fait-maison et les produits de saison.

### **Une carte spéciale pour célébrer les Jeux Olympiques**

Pour célébrer cet événement mondial, notre cheffe talentueuse, Floriane, a élaboré une carte spéciale en hommage aux épreuves sportives locales et aux spécialités des villes hôtes des Jeux Olympiques. Que vous soyez amateur d'équitation, de golf, de cyclisme, ou simplement curieux de découvrir des saveurs inspirées de Paris, Marseille, Lyon, Nantes, Toulouse, et Bordeaux, notre menu saura éveiller vos sens et stimuler votre esprit sportif.

### **La carte du marathonien**

#### **La ligne de départ**

- **Les palettes des couleurs olympiques** : Cinq purées colorées représentant les anneaux olympiques : chou baie de genièvre pour le bleu, carotte jaune curry pour le jaune, aubergine à l'encre de seiche pour le noir, brocoli pour le vert et betterave poivron rouge pour le rouge — 9€
- **La 1000 pissa** : Feuilleté croustillant garni de compotée d'oignons doux, anchois marinés et tapenade d'olive noire — 10€
- **Les crevettes pailletées** : Carpaccio de crevettes tempura, arrosé au vinaigre de têtes de crevettes — 10€

#### **La course gastronomique**

- **Chevauchée de légumes** : Sur une patate douce grillée, un méli-mélo de carottes, de courgettes, du pop-corn, des chips d'avoine, agrémentée d'une sauce yaourt grec basilic — 18€
- **Sur la Seine** : Poulpe grillé servi sur une polenta snackée, une poêlée de choux et carottes, un suprême de citron jaune, des pickles de fenouil et un bouillon thaï de chou rouge — 20€
- **Salade toulousaine** : Mesclun, pommes de terre croustillante, magret de canard fumé, saucisse de Toulouse, pickles oignon rouge, vinaigrette au cerfeuil — 22€
- **Pièce du boucher** : Rôsti, jus de veau à la sauge, haricots verts — 22€

## **Le podium sucré**

- **Paris Brest choco praliné cacahuète** : Emblématique Paris Brest revisité avec une crème chocolat et un praliné cacahuète — 10€
- **Pêche fumée au foin** : Sablé breton, sorbet pêche de vigne, crémeux à la groseille, pêche fraîche fumée au foin — 10€
- **Comme un green** : Sponge-cake pistache, ganache pistache, compotée de fruits rouges, fruits frais, boules de chocolat blanc — 10€
- **Brie de la ferme de Tremblaye** : Crème de mascarpone, sésame noir et lavande — 9€
- **Glace 1 boule / 2 boules** : Parfums : Vanille, chocolat, pistache, caramel beurre salé, café, vanille rhum raisins, fraise, framboise, citron, mangue — 3€ / 6 €

Nous espérons que ce voyage culinaire à travers la France saura vous séduire et que nos plats, élaborés avec amour et créativité, sauront éveiller vos sens et votre esprit sportif.

## **Une destination pour toute la famille**

Pour les enfants de moins de 12 ans, nous proposons une version adaptée de notre carte, leur permettant de profiter des mêmes délices que leurs parents, mais en petite portion.

## **Informations pratiques**

L'Auberge des 3 Hameaux se situe au cœur de la Vallée de Chevreuse, une région pittoresque idéale pour les balades et les découvertes culturelles. La flamme olympique passera par Saint-Rémy-lès-Chevreuse le 23 juillet, et la course cycliste hommes traversera notre village le 3 août pour les hommes et la course cycliste femme le lendemain 4 Août passera également dans la région.

<https://anticiperlesjeux.gouv.fr/etapes-cles/epreuves-route-jeux-olympiques>

Nous serons ouverts du 26 juillet au 11 août, midi et soir, et tous les après-midis pour un petit goûter. Venez nombreux, et profitez de l'atmosphère festive des Jeux Olympiques dans notre auberge chaleureuse.

## **La carte du sprinter**

Pour ceux qui souhaitent un repas rapide mais savoureux, nous proposons des plats supplémentaires à l'ardoise le midi du lundi au samedi. Notre carte du sprinter à 26€ pour entrée, plat, et dessert comprend des options telles que :

- **Les shots du sprinter**
- **Burger steak à cheval**
- **Sandwich club de golf**
- **Cannelés de Bordeaux**
- **Navettes fleur d'oranger de Marseille**
- **Crème brûlée à la flamme olympique**

## **Réservations et contact**

Pour plus d'informations et pour réserver votre table, veuillez nous contacter au +33 1 30 45 43 42 ou visiter notre site web [www.aubergedes3hameaux.fr](http://www.aubergedes3hameaux.fr)

Bienvenue à l'Auberge des 3 Hameaux, et bon appétit !

## **Auberge des 3 Hameaux: A Gourmet Stop in the Heart of the Chevreuse Valley for the 2024 Olympic Games**

During this exceptional period of the Olympic Games, Auberge des 3 Hameaux is preparing to welcome tourists and sports enthusiasts in the Chevreuse Valley. Ideally located near the equestrian events in Versailles, golf in Saint-Quentin-en-Yvelines, cycling at the Saint-Quentin velodrome, and BMX on the Élan court hill, our establishment is the perfect place for a gourmet and relaxing break.

### **A Bit of History and Lots of Charm**

Auberge des 3 Hameaux, formerly known as Auberge des Sapins run by Mr. Pépin, has reopened after a 50-year closure thanks to the initiative of the Choisel municipality. Soazig, the manager, has revived this iconic place, transforming the inn into a haven of conviviality that includes a restaurant, a guesthouse, and a tea room. The cuisine is a delightful fusion of the simplicity of French bistros and the elegance of gourmet restaurants, emphasizing homemade dishes and seasonal products.

### **A Special Menu to Celebrate the Olympic Games**

To celebrate this global event, our talented chef, Floriane, has created a special menu in homage to the local sporting events and the specialties of the Olympic host cities. Whether you are a fan of equestrian sports, golf, cycling, or simply curious to discover flavors inspired by Paris, Marseille, Lyon, Nantes, Toulouse, and Bordeaux, our menu will awaken your senses and stimulate your sporting spirit.

### **The Marathon Runner's Menu**

#### **The Starting Line**

- **Olympic Colors Palettes:** Five colorful purees representing the Olympic rings: juniper berry cabbage for blue, yellow curry carrot for yellow, eggplant with squid ink for black, broccoli for green, and beetroot red pepper for red — €9
- **1000 Pissa:** Crispy puff pastry with sweet onion compote, marinated anchovies, and black olive tapenade — €10
- **Sparkling Shrimp:** Tempura shrimp carpaccio, drizzled with shrimp head vinegar — €10

#### **The Gastronomic Race**

- **Vegetable Ride:** On a grilled sweet potato, a medley of carrots, zucchinis, popcorn, oat chips, topped with a Greek yogurt basil sauce — €18
- **On the Seine:** Grilled octopus served on pan-fried polenta, a sauté of cabbages and carrots, a supreme of yellow lemon, fennel pickles, and a Thai red cabbage broth — €20
- **Toulouse Salad:** Mesclun, crispy potatoes, smoked duck breast, Toulouse sausage, pickled red onion, chervil vinaigrette — €22
- **Butcher's Cut:** Rösti, sage veal jus, green beans — €22

#### **The Sweet Podium**

- **Chocolate Peanut Paris Brest:** Iconic Paris Brest revisited with chocolate cream and peanut praline — €10

- **Hay-Smoked Peach:** Breton shortbread, vineyard peach sorbet, redcurrant cream, fresh hay-smoked peach — €10
- **Like a Green:** Pistachio sponge cake, pistachio ganache, red fruit compote, fresh fruits, white chocolate balls — €10
- **Brie from Tremblaye Farm:** Mascarpone cream, black sesame, and lavender — €9
- **Ice Cream 1 scoop / 2 scoops:** Flavors: Vanilla, chocolate, pistachio, salted butter caramel, coffee, vanilla rum raisin, strawberry, raspberry, lemon, mango — €3 / €6

We hope this culinary journey through France will enchant you and that our dishes, prepared with love and creativity, will awaken your senses and your sporting spirit.

### **A Destination for the Whole Family**

For children under 12, we offer an adapted version of our menu, allowing them to enjoy the same delights as their parents, but in smaller portions.

### **Practical Information**

Auberge des 3 Hameaux is located in the heart of the picturesque Chevreuse Valley, an ideal region for walks and cultural discoveries. The Olympic flame will pass through Saint-Rémy-lès-Chevreuse on July 23, and the men's cycling race will pass through our village on August 3, followed by the women's race on August 4.

We will be open from July 26 to August 11, for lunch and dinner, and every afternoon for a little snack. Come in large numbers and enjoy the festive atmosphere of the Olympic Games in our warm inn.

### **The Sprinter's Menu**

For those who want a quick but tasty meal, we offer additional dishes on the board at lunchtime from Monday to Saturday. Our sprinter's menu at €26 for starter, main course, and dessert includes options such as:

- **Sprinter's Shots**
- **Steak and Egg Burger**
- **Golf Club Sandwich**
- **Bordeaux Canelés**
- **Marseille Orange Blossom Shuttles**
- **Olympic Flame Crème Brûlée**

### **Reservations and Contact**

For more information and to reserve your table, please contact us at +33 1 30 45 43 42 or visit our website [www.aubergedes3hameaux.fr](http://www.aubergedes3hameaux.fr)

Welcome to Auberge des 3 Hameaux, and bon appétit!