

SAS MARC SANDEVOIR



Nous élaborons chaque jour avec passion une gamme de conserves de l'apéritif jusqu'au dessert (Terrines & rillettes, verrines végétales, sauces & moutardes, pesto, plats cuisinés, foie gras, chutney, gâteaux, douceur de châtaigne...). Toutes ces recettes sont fabriquées dans notre atelier de Vinezac à partir de matières premières locales rigoureusement sélectionnées. Nous imaginons des recettes gourmandes les plus naturelles possible : Sans conservateur, sans colorant, sans additif, sans gluten. Nous sommes entièrement transparent sur la fabrication de nos produits, vous pouvez observer la fabrication depuis la boutique.

Contact

Marc Sandevair
1557 Route d'Alès "Les Côtes"
07110 Vinezac
0469221845
www.marc-sandevair.com/

Informations légales

Création : 2012
SIRET : 75156773600028
NAF : 1089Z
CA : De 250 000 à 500 000€
Effectif : 6 à 9 salariés

Produits

Boulangerie, pâtisserie, farine

- Pâtisseries : Spécialités à la châtaigne

Huiles, condiments, sauces, épices

- Huiles végétales : Olive

Fruits et légumes

- Fruits transformés : Conserves
- Légumes transformés : Conserves, Soupes / Veloutés / Coulis

Viandes, charcuteries et salaisons

- Produits carnés transformés : Conserves

Viandes, charcuteries et salaisons

- Volailles/Palmipèdes : Conserves, Foie gras

Gamme

Conserves artisanales - fabrication maison (Terrines & rillettes, verrines végétales, sauces & moutardes, pesto, plats cuisinés, foie gras, chutney, gâteaux, douceur de châtaigne...), produits du terroir, fromages, traiteur, vins bio & locaux, Whisky, paniers cadeaux...

Matière première

Ardèche, France

Points de vente

En Magasin

En Ardèche

- Vinezac
- Vogüé (D'avril à septembre)
- Chez nos partenaires revendeurs à découvrir sur notre site

internet : <https://www.marc-sandevair.com/ou-nous-trouver>

Sur internet

<https://www.marc-sandevair.com/>

Livraison et exportation

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Entreprise de transformation

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

- Vente directe aux particuliers
- Détaillants

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- 9h à 19h ou 20h suivant les saisons
- Visite de groupe sur réservation - Fabrication visible depuis la boutique