

## LA MAISON DE NANY



Situé au cœur de la vieille ville de Joyeuse. C'est dans une salle claire aux pierres apparentes, dans un décor cosy de style campagne chic que Nany vous propose une cuisine traditionnelle raffinée et créative. La cuisine ouverte sur la salle ravira votre curiosité gourmande. Tous nos plats sont fait maison à base de produits frais et locaux. Nous vous proposons un choix à l'ardoise qui change régulièrement selon les saisons et nos envies. Le restaurant est sélectionné Vignobles et Découvertes. Nany est également Maître Restaurateur. Le restaurant dispose d'une vingtaine de couverts ce qui nous permet d'offrir à notre clientèle un accueil personnalisé et de donner une ambiance familiale.

Le restaurant est ouvert à l'année et fermé uniquement le mardi en saison.

### Contact

Nany Bonnivers  
6 rue de la recluse  
07260 Joyeuse  
0626595337

### Informations légales

Création : 2011  
SIRET : 52778208000024  
NAF : 5610A  
CA : De 50 000 à 100 000 €  
Effectif : 1 à 2 salariés

### L'établissement

#### L'établissement est ouvert

- service midi de 12 h à ..... service du soir de 19 h à....
- Hors saison du mercredi au dimanche. En saison, fermé le mardi
- Fermeture : Du 23 décembre au 13 février, 15 derniers jours de juin, dernière semaine de septembre et première d'octobre

#### Nombre de couverts

- En salle : 25
- En terrasse : 0

#### Prix des menus

- Midi en semaine : de 30 à 35 euros
- Soir et week-end : de 30 à 35 euros

L'établissement dispose d'un sommelier ou d'un conseiller en alliance mets & vins

### Traiteur

#### Clientèle

- Banquets, Mariages, fêtes de famille
- Réceptions professionnelles
- Réceptions institutionnelles

#### Capacité

- Nombre de repas minimum : 6
- Nombre de repas maximum : 20

### Le chef

Mme Nany Bonnivers

formation chef d'entreprise (cuisine et salle) - lycée hôtelier Belge  
11 années

### Distinctions

Maître restaurateur, Vignobles et découvertes

### Activité

#### Type d'entreprise

- 56.10A Restauration traditionnelle

#### Type d'activité

- Démonstrations culinaires (lors d'événements par exemple)
- Restaurant

#### Type de cuisine

- Restauration traditionnelle

#### Matière première

- Inférieure à 50km
- Ardèche

## **Agrément européen pour les produits laitiers et carnés**

Vente directe

### **Réservation et accessibilité**

#### **Les clients doivent réserver à l'avance**

- Par téléphone et/ou par mail
- Délais de réservation : quelques heures

#### **Modes de paiement**

- Espèces
- Chèques
- CB

#### **L'établissement est accessible**

- Aux familles avec des enfants en bas âge (accès poussette, chaise haute, coin jeu)
- Aux personnes à mobilité réduite

#### **Possibilités d'accueil**

- Aucune

### **Langues parlées**

- Français

### **Actualité**

Nous proposons cette année les produits de la charcuterie Christophe Guèze avec le porc Mangalicia. Deux vigneron ont rejoint la carte des vins, le Domaine Arzac (Sébastien Arzac) à St Jean le Centenier et le Domaine Notre Dame de Cousignac (Raphaël Pommier) à Bourg Saint Andéol avec entre autre la cuvée Vinolithic.