

LA BORIA



« L'Ardecho ! L'Ardecho ! Merveilleux païs. S'as pas vis l'Ardecho, n'as jamaï rein vis »

A la Bòria, il est un crédo partagé par toute l'équipe. C'est le PRODUIT : d'ici, suivant sa saison, bien élevé, de la terre à l'assiette et à prix raisonné. 80 à 90% sont issus de cultures et élevages ardéchois raisonnés.

Contact

Marine AMIGO
105 avenue du Ruissol
07000 Veyras
0475668404
www.la-boria.com/

Informations légales

Création : 2021
SIRET : 80747513200039
NAF : 5610A
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : 6 à 9 salariés

L'établissement

L'établissement est ouvert

- Ouvert du mardi midi au samedi midi, et du mercredi soir au samedi soir
- Fermeture : Fermé le dimanche, lundi et mardi soir

Nombre de couverts

- En salle : 35 (salle privative jusqu'à 15 couverts)

Prix des menus

- Midi en semaine : menu à partir de 19€ entrée et plat ou plat et dessert, plat unique à 15€ et menu complet à 26€
- Soir et week-end : menu à 40€, 60€ et 80€

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

Le chef

M. Florian DESCOURS

- CAP et BP
- 17 ans

Menu gastronomique ou carte blanche au chef

menus gastronomiques et des menus surprises en 4 plats, 6 plats et 8 plats

Distinctions

Activité

Type d'entreprise

- 56.10A Restauration traditionnelle

Type d'activité

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

Type de cuisine

- Restauration gastronomique ou semi gastronomique

Matière première

- Inférieure à 50km
- Ardèche

Agrément européen pour les produits laitiers et carnés

Agrément

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Réservation et accessibilité

Les clients doivent réserver à l'avance

- Par téléphone et/ou par mail, Via le site internet
- Délais de réservation : Réservation obligatoire (possible en ligne)

Modes de paiement

- Espèces
- Chèques
- CB
- Chèques vacances
- Tickets restaurant / chèques déjeuner

L'établissement est accessible

- Aux familles avec des enfants en bas âge (chaise haute)
- Aux personnes à mobilité réduite
- Aux animaux

Langues parlées

- Allemand
- Anglais
- Français

Actualité

L'innovation de ce nouveau lieu a été réalisée avec uniquement des entreprises locales et nous avons un jardin intérieur avec uniquement des plantes comestibles qui serviront pour les plats du Chef et nos apéritif maison, infusion et thé.