

# LA BORIA



« L'Ardecho! L'Ardecho! Merveillous 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

## Modes de paiement

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

## L'établissement est accessible

- 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.