

FERME AUBERGE DE JAMEYSSE



A la ferme auberge on élève des volailles et des porcs en plein air, nous produisons aussi des légumes au potager.

Tous ces produits sont cuisinés sur place au four à bois, avant d'être servis aux clients en terrasse à la belle saison ou au près de la cheminée l'hiver.

Contact

Catherine MONCHAL
Jameysse
07570 Desaignes
0475066294
www.fermeauberge-ardeche.fr

Informations légales

Création : 2011
SIRET : 45116678900037
NAF : 5520Z
CA : De 50 000 à 100 000 €
Effectif : Aucun salarié

L'établissement

L'établissement est ouvert

- 12h et 19h
- sur réservation
- Fermeture : dimanche soir

Nombre de couverts

- En salle : 100
- En terrasse : 30

Prix des menus

- Midi en semaine : 25 €
- Soir et week-end : 25 €

Traiteur

Clientèle

- Banquets, Mariages, fêtes de famille

Capacité

- Nombre de repas minimum : 2
- Nombre de repas maximum : 100

Le chef

Mme Catherine MONCHAL

BTA
15 ans

Spécialité du chef

cuisine au four à bois

Distinctions

Bienvenue à la ferme®, Etape savoureuse®

Activité

Type d'entreprise

- 56.10A Restauration traditionnelle

Type d'activité

- Restaurant
- Traiteur

Type de cuisine

- Restauration traditionnelle

Matière première

- Produits sur place
- Inférieure à 50km
- Ardèche

Réservation et accessibilité

Les clients doivent réserver à l'avance

- Par téléphone seulement

Modes de paiement

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

L'établissement est accessible

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

Possibilités d'accueil

- Accès autocars
- Parking
- Terrasse

Langues parlées

- Français

Actualité

Les plats cuisinés sont en fonction de l'approvisionnement, de l'élevage et de la saison