

LES MARRONNIERS



Les Marronniers, c'est quoi ?

Situé au cœur du Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche, Saint-Sauveur-de-Montagut est un village au confluent de plusieurs vallées où il fait bon vivre. Réputé pour son activité de canoë-kayak sur l'Eyrieux, St Sauveur voit aussi s'arrêter le Rallye de Monte-Carlo avec une « spéciale » au Moulinon. La qualité de vie dans cette vallée des Boutières attire de nombreux néo-ardéchois.

C'est ici que Valérie & Noël se sont installés il y a une quinzaine d'années.

Valérie vous accueille chaleureusement et Noël concocte et mijote en cuisine. Toute l'année, venez dégustez des produits des professionnels locaux, par exemple Api Ferme pour le pain d'épices, la Miellerie de Chandolas pour le miel, La ferme de Pisse Renard pour la crème de châtaigne, la fromagerie Chambonnet pour les fromages de chèvre, Hélix Eyrieux pour les escargots, la boulangerie La Châtaigneraie pour le pain, pour les légumes, Nature directe, la boutique des producteurs Aux Sources et Le jardin des cèdres, la boucherie Moins pour la viande, le grossiste D'Ardèche et de Saison et bien d'autres !

Et tous les mois des expositions de photos ou de peintures se succèdent.

Le restaurant, partenaire de l'association l'Image Buissonnière, propose des tickets d'entrée au cinéma des Ollières à tarif réduit.

Les Marronniers n'est pas qu'un restaurant ; au-delà de la prestation, c'est un lieu de rencontre et d'échange animé d'un « je ne sais quoi » qui donne envie d'y revenir.

Contact

Valérie & Noël SIKORZINSKI
1 place de pont
07190 Saint-Sauveur-de-Montagut
0475654690
www.restaurant-les-marronniers.com

Informations légales

Création : 1989
SIRET : 35115661700018
NAF : 5610A
CA : De 250 000 à 500 000€
Effectif : 6 à 9 salariés

L'établissement

L'établissement est ouvert

- 12h - 15h et 18h30 - 21h30 (22h30 l'été)
- Tous les jours sauf les mardis et mercredis
- Fermeture : Janvier

Nombre de couverts

- En salle : 60
- En terrasse : 70

Prix des menus

- Midi en semaine : 16.50 euros
- Soir et week-end : 33.90 euros

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

Le chef

M. Noël SIKORZINSKI

- CAP, BEP cuisine
- depuis 1989

Spécialité du chef

gratin ardéchois et le tiramisu à la châtaigne

Distinctions

Etape savoureuse®, Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- 56.10A Restauration traditionnelle

Type d'activité

- Restaurant

Type de cuisine

- Restauration traditionnelle

Matière première

- Ardèche

Agrément européen pour les produits laitiers et carnés

Vente directe

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Réservation et accessibilité

Les clients doivent réserver à l'avance

- Délais de réservation : Très conseillé, surtout l'été

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

Possibilités d'accueil

- Parking
- Terrasse

Langues parlées

- Espagnol
- Néerlandais
- Anglais
- Français

Actualité

Tous les mois des expositions de photos ou de peintures se succèdent. En 2019, nous avons été sélectionnés par Goûtez l'Ardèche et Les étapes savoureuses d'Ardèche !