Sara & Thomas Bubendorf-Suhner
Gîte La Charrette Fleurie
935 Chemin du Peyronnet
F-07270 Lamastre
Portable: +33 7 69 91 39 33
thomas@gite-charrette-fleurie.fr
www.gite-charrette-fleurie.fr
SIRET : 910 997 931 00019
Exonéré de TVA

Gîte Charrette Fleurie

Traiteurs et restaurants dans et autour de Lamastre

La situation des restaurants et traiteurs change à un rythme élevé et en conséquence l'information présenté ici n'est peut-être plus d'actualité. Même sur internet on ne trouve pas toujours des infos correctes. Mais voici quand même un essai de vous donner des indications.

Restaurants :

Voici les sites qui listent (à notre avis) souvent des informations relativement bien mise à jour :

- https://www.pays-lamastre-tourisme.com/fr/se-regaler/restauration/
- https://fr.restaurantguru.com/Lamastre

Traiteurs :

Bibim Cuisine
Cuisine locale et de saison. Plats à emporter du quotidien. Repas de groupe pou vos évènements. Repas complets-Snack du monde, street food. Apéros colorés autour du végétale. Buffets froids/chauds.

Boucherie-Charcuterie Brun
Fabrication de produits typiquement ardéchois : caillette, graton, museau, saucisson de montagne, viande de pays, charcuterie maison. Plats cuisinés : paëlla, couscous, lasagne, choucroute, pizzas, des plateaux de charcuteries, cuisses de grenouilles, des légumes, garnitures et viandes cuisinées en tous genres.

Maison Mougey
Fabrication de produits typiquement ardéchois : caillettes, graton, museau, saucisson sec.
Spécialité de la saucisse sèche au picodon et aux châtaignes. Terrines en conserves maisons.
Terrine aux châtaignes. Produits traditionnels : Le Jésus, la rosette, la poitrine roulée, les pâtés et terrines de campagnes, le gratton…

Boucherie de l'Eyrieux
Cet établissement authentique se distingue par la fabrication artisanale de charcuterie, perpétuant ainsi les recettes traditionnelles ardéchoises. Sa notoriété repose principalement sur deux spécialités : le saucisson et la caillette. Plusieurs menus de groupe proposés.

Fromagerie de Mastrou
La Fromagerie du Mastrou propose une belle sélection de fromages locaux, fabriqués avec passion au cœur de l'Ardèche. On y découvre des produits authentiques du terroir… et une excellente offre de raclette et de fondue, parfaite pour les repas conviviaux.

Atia Ahlam
Couscous en 3 viandes, Tajines à la viande, Poulet aux Olives et Citron Confit. Autres menus à discuter. Livraison pour des soirées et évènements de groupe.

La Cuisine Ardéchoise – Saint-Félicien
La Cuisine Ardéchoise – Saint-Félicien met à l'honneur les saveurs authentiques de l'Ardèche avec des plats généreux, préparés maison et inspirés du terroir local. On y déguste une cuisine simple, conviviale et pleine de caractère, idéale pour découvrir les produits de la région. Un traiteur chaleureux où l'on retrouve l'esprit ardéchois dans chaque assiette.

Zeste de Clem – Cheffe à domicile
Zeste de Clem, cheffe à domicile passionnée, propose une cuisine créative, locale et pleine de fraîcheur, directement préparée sur place. Elle imagine des menus sur mesure, adaptés aux envies de chaque groupe, avec des produits de saison et beaucoup de finesse. Une expérience culinaire conviviale et raffinée, idéale pour sublimer un séjour en Ardèche.