

Confiturerie de La Souche : La Chareyrade

Ardèche des Sources et Volcans



Crédit : Compotes de poire (©Vincent Favre)

Installée à La Souche depuis 1962, la confiturerie se spécialise dans la fabrication de crème de marrons AOP d'Ardèche et de confitures artisanales. Vous retrouverez également une gamme de biscuits sucrés et salés aux saveurs ardéchoises.

Description

Spécialistes de la crème de marrons, nos châtaignes sont toutes AOP et proviennent d'Ardèche. Nous confectionnons également de délicieuses confitures et compotes.

Pour compléter notre gamme, nous avons créé notre Biscuiterie à Prades, à deux pas de la Confiturerie. C'est là que notre maître-pâtissier confectionne les macarons à la myrtille, les sablés à la châtaigne et autres cookies aux pépites de chocolat.

Nous fabriquons nos produits dans le respect des recettes traditionnelles sans conservateurs. Artisans et fiers de l'être, nous donnons une importance primordiale au choix de nos producteurs et partenaires. En Bio ou en conventionnel, nous privilégions au maximum les exploitations d'Ardèche et de Drôme.

Notre devise : « l'expression du goût avant tout » !

Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année : ouvert tous les jours.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Paiement en ligne, Paiement sans contact

Services:

Boutique, Vente sur point de vente collectif, Boutique en ligne

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Sources & Volcans le 21/01/2026

Contact