

Le Fournil de Séb

Sébastien Périsset

Place du Pommeret 2
1789 Lugnorre
Tel. +41 (0)26 673 14 03
Handy + 41 (0)79 347 14 41

<https://www.instagram.com/lefournildeseb/>
sperisset@gmail.com

Lugnorre

Lundi-Vendredi 06:00 à 12:00 et 14:00-18:15

Mardi fermé

Samedi 06:00-12:15

Dimanche 07:00-12:15

Succursale Domdidier

Route de Saint-Aubin 32, 1564 Domdidier

Lundi-Vendredi 06:15-12:00 et 15:00-18:15

Mardi fermé

Samedi et dimanche 07 :00-12 :00

Présentation

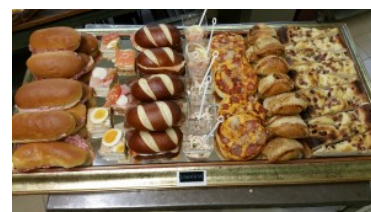
Die handwerkliche Bäckerei "Le Fournil de Seb" wurde 2016 gegründet. Sonja und Sébastien Périsset leiten ein kleines Team von drei Verkäuferinnen und zwei Bäckern. Ihre Spezialitäten sind natürlich die süßen und herzhaften "Gâteaux du Vully", aber auch Butter Flûtes, Brote, Zöpfe und Cuchaule AOP, sowie verschiedene Aperoplatten und viele andere Süßigkeiten. Die Butter Flûtes wurden auch an der Swiss Bakery Trophy 2018 mit einer Medaille ausgezeichnet!



Produkte

Gâteau du Vully

Anisbrötchen



Cuchaule AOP

- Croquets (zertifiziert)
- Anisbrötchen (zertifiziert)
- Butter Flûtes (zertifiziert)
- Butterzopf (zertifiziert)
- "Baguette Tradition" (zertifiziert)
- verschiedene Brote
- Lebensmittel