

Le Fournil de Séb

Sébastien Périsset

Place du Pommeret 2

1789 Lugnorre

<https://www.instagram.com/lefournildeseb/>

sperisset@gmail.com

Lugnorre

Lundi au vendredi : 6h00 - 12h00 / 14h00 - 18h15

Mardi : fermé

Samedi : 6h00 - 12h15

Dimanche : 7h00 - 12h15

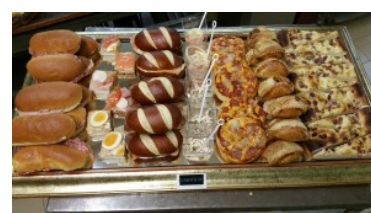
Succursale Domdidier

Route de Saint-Aubin 32, 1564 Domdidier

Lundi, mercredi, jeudi et vendredi 6h15-12h00 /
15h00-18h15

Mardi fermé toute la journée

Samedi et dimanche 7h00-12h00



Présentation

La boulangerie artisanale "Le Fournil de Seb" a été créée en 2016. Sonja et Sébastien Périsset sont aux commandes d'une petite équipe composée de trois vendeuses et deux boulangères. Leurs spécialités sont bien évidemment les gâteaux du Vully sucrés et salés mais aussi les flûtes au beurre, les pains balances, tresses et Cuchaule AOP, ainsi que différents plateaux apéro et bien d'autres douceurs également. Les flûtes au beurre ont d'ailleurs été médaillées au Swiss Bakery Trophy en 2018 !



Produits

Gâteau du Vully

Pain d'anis

Cuchaule AOP

- Croquets (certifié)
- Pain d'anis (certifié)
- Flûtes au beurre (certifié)
- Baguette Tradition (certifié)
- Tresse au beurre (certifié)
- Pains divers
- Epicerie