

Noël 2023



Nos spécialités



LES PRALINETTES

Petites spécialités de la Maison Febre ! Les goûter c'est les adopter



LE PAVÉ SAINT-LUC

Savoureux disque de pâte sablée aux amandes, garni d'une confiture de framboise maison

LES AMUSES BOUCHES SALÉS

- Feuilletés 55€/kg
- Pain surprise 1,43€ la part
- Mini croque monsieur 1,54€
- Mini quiche 1,10€
- Navette garnie 1,54€
- Plaque de quiche 52,80€
- Mini pizza 1,10€
- Mini wraps 1,54€
- Plaque de pizza 52,80€

GOOD
Vibes



Nos pains



LES TRADITIONNELS

Baguettes d'Antan, Graine du chef, Pain et Tourte de seigle complet, céréales, campagne, pain de mie...

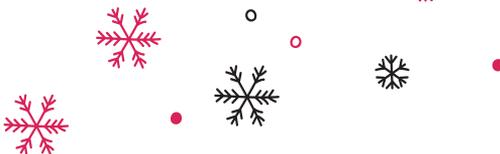


LES SPÉCIAUX

Seigle citron, pain campagnard, pain aux noix

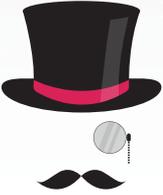
FIN DE REPAS ET ACCOMPAGNEMENTS

- Pâtes à tartiner : caramel beurre salé, noisette, praline
- Confitures : Framboise, fraise, abricot, cassis **5,30€**
- Marrons : Marrons glacés à la Vanille Bourbon **3€**
- Cakes gourmands **9,25€ (petit) 12,65€ (grand)**
- Petits fours **55,00€/kg**
- Pain d'épices **10€**
- Macarons **1,50€**



Nos bûches

ANNÉES FOLLES



Biscuit dacquoise
à la poudre d'amande
Croustillant praliné
feuilletine
Mousse chocolat
équatorial noir 55%



26€ (4 pers)
38€ (6 pers)



26€ (4 pers)
38€ (6 pers)

ROCK

Biscuit décor joyonde
Biscuit moelleux à la noisette
Crèmeux café Ethiopie
Mousse noisette



HIPPIE

Biscuit dacquoise noix de coco
Insert compotée d'ananas flambé au rhum
Coulis exotique
Mousse à la noix de coco



26€ (4 pers)
38€ (6 pers)





DISCO

Biscuit moelleux
à la châtaigne
Insert crémeux cassis
Mousse marron avec morceaux



26€ (4 pers)
38€ (6 pers)



26€ (4 pers)
38€ (6 pers)

Barbie

Biscuit pain de Gène
Croustillant fruit rouge
Insert crémeux fruits rouges
avec morceaux de fruits
Mousse au litchi



CHOCOLAT

Biscuit roulé cacao
Ganache chocolat équatorial noir 55%



26€ (4 pers)
38€ (6 pers)

Les commandes doivent être
passées 48h à l'avance.
Dans la limite des stocks
disponibles



Nos spécialités Glacées

N'oubliez pas de passer commande 48h à l'avance !
Dans la limite des stocks disponibles



26€ (4 pers)
38€ (6 pers)

PLAISIR D'HIVER

Biscuit amande, sorbet framboise,
parfait vanille, coulis framboise



52,€
(10 pers)

LE CHALET

Crème glacée aux gousses de
vanille, sorbet framboise, meringue
craquante, crème chantilly



34€ (6 pers)

CORBEILLE DE MACARONS

Corbeille de nougatine aux
amandes garnie de macarons

ET BIEN D'AUTRES...

Les traditionnelles vanille chocolat
et vanille fraise, la mojito

A DÉCOUVRIR EN BOUTIQUE !



MAURICE ET ALICE, LE DÉBUT D'UN DÉLICE.

1962

Maurice et Alice
Fèbre achètent leur
1^{ère} boulangerie



1972

Ils rachètent une
belle Boulangerie
à la Duchère



PASCALE ET ÉRIC, L'ENVOLÉE MAGIQUE

1992

C'est au tour
d'Éric, leur fils, de
reprendre la
boulangerie



1996

2 nouvelles
boulangeries
dans la famille



2012

La boulangerie fèbre
s'installe à
Sainte-Foy-lès-Lyon

ROMAIN, MAÎTRE DE SON DESTIN

2014

Romain, le petit fils,
rejoint la famille
dans la boulangerie.



2015

Une nouvelle
boulangerie à
La Tour de Salvagny



2023

La boulangerie Fèbre
devient
Maison Fèbre



Carl, Eden et Mahé, 3 candidats pour assurer la relève... l'aventure continue !



**A partir du
2 janvier**

LES GALETTES INDIVIDUELLES

Frangipane

LES GALETTES À PARTAGER

Frangipane, poire
chocolat, praline

LES BRIOCHES À PARTAGER

La brioche des Rois
et fruits confits



Nos collections de fêtes



**Les pays du monde
et
Arlequin**

○ **A partir de 28€ d'achat (galette ou brioche),
nous vous offrons une bouteille de cidre !**



Noël et jour de l'an, de 5h30 à 13h
La Tour-de-Salvagny :
Ouvert du mercredi au dimanche de 5h30 à 20h
Ouvert 7j/7j du 13 décembre au 14 janvier 2023



3 Avenue de la Poterie - 69890 La Tour-de-Salvagny



04 78 48 02 12



contact@maisonfebre.fr



Click and collect : febre-shop.fr

