



Les petits messagers

DE L'HIVER



Noël 2025

Bûches

Spécialités

Pains

Nos bûches

La reine du miel

Biscuit pain d'épice
Marmelade d'orange
Crèmeux orange
Mousse marron avec éclats de marron

39€
(6 pers)



Le messager du bois

Biscuit dacquoise à l'amande
Croustillant praliné amande noisette
Mousse chocolat noir Equatorial

39€
(6 pers)



Le danseur des neiges

Biscuit madeleine éclats de framboise
Croustillant praliné pistache
Crèmeux pistache
Mousse framboise



F

La fée du lac

Biscuit financier cube abricot
Crémeux abricot
Confit abricot
Mousse romarin

39€
(6 pers)



Le gardien des trésors

Biscuit brownie
Croustillant caramel
Crémeux caramel
Caramel tendre
Mousse noisette



39€
(6 pers)

Chocolat

Biscuit roulé cacao
Ganache chocolat équatorial noir 55%

37€
(6 pers)



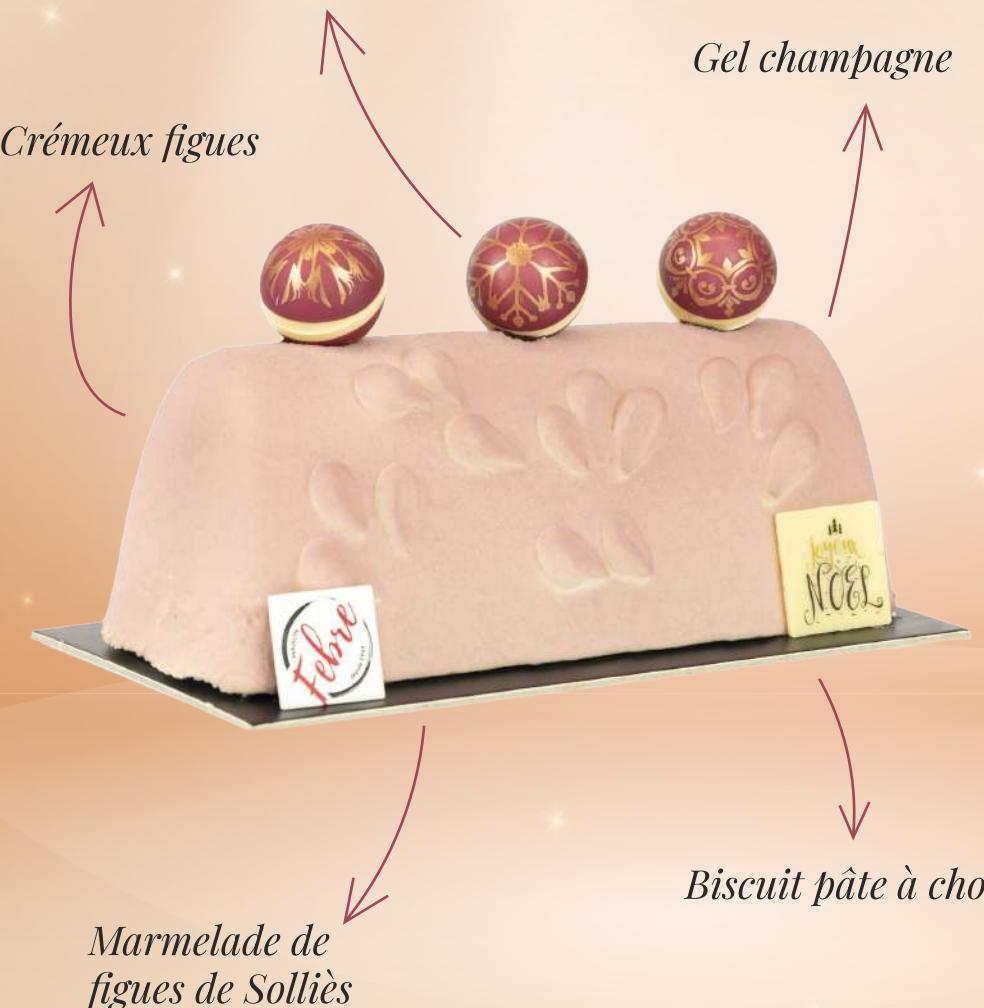
Les commandes doivent être passées 48h à l'avance.

Dans la limite des stocks disponibles.



Bûche d'exception

Mousse champagne



*Uniquement sur commande jusqu'au 19 décembre. Taille unique 4-6 pers.



Nos spécialités glacées



Plaisir d'hiver

Biscuit amande, sorbet framboise, parfait vanille, coulis framboise

39€
(6 pers)



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 glacés



39€
(6 pers)

La browkie

Biscuit cookie cru sans œufs, parfait vanille, sauce chocolat, glace chocolat noir brownie



36€
(6 pers)

Arc en Ciel

Biscuit joconde, sorbet abricot, sorbet framboise, sorbet mangue, sorbet poire, sorbet exotique vanille, sorbet fraise



39€
(6 pers)

La pécan

Biscuit madeleine caramel, parfait praliné noix de pécan, caramel beurre salé, glace vanille



Nos spécialités



Les pralinettes

Petites spécialités de la Maison Fèbre ! 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
- Navette garnie
- Macarons salés
- Mini wraps
- Mini croque monsieur
- Plaque de quiche
- Plaque de pizza





Nos pains



Les traditionnels

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



Les spéciaux

Pain aux noix, petit épeautre cranberry, seigle citron, seigle miel abricot, seigle noix noisette raisin, pain complet aux graines croquantes

Viennoiseries

Sapin de Noël, brioche feuilletée à la fève de tonka, brioche étoile cranberry chocolat blanc

Fin de repas et accompagnements

- Pâtes à tartiner : caramel beurre salé, noisette, praline
- Confitures : Framboise, fraise, abricot, cassis
- Marrons : Marrons glacés à la Vanille Bourbon
- Cakes gourmands
- Petits fours
- Pain d'épices
- Macarons





Nos galettes



Les galettes à partager

Frangipane, poire,
chocolat, praline



Les brioches à partager

La brioche des Rois et
fruits confits, brioche
chocolat caramel

A partir du
1 janvier

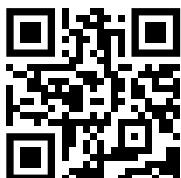


La Tour-de-Salvagny

- L Ouvert 7j/7 à partir du lundi 1er décembre au dimanche 11 janvier inclus de 6h00 à 19h00.
- 📍 3 Avenue de la Poterie
69890 La Tour-de-Salvagny
- 📞 04 78 48 02 12

Limas

- L Ouverture du mardi au samedi de 6h00 à 19h00.
Le dimanche de 6h00 à 13h00.
Ouverture exceptionnelle le lundi 22 décembre de 6h00 à 19h00.
- 📍 2 Rue Pierre Ponot
69400 Limas
- 📞 04 74 62 35 65



Click & Collect

www.febre-shop.fr



contact@maison-febre.fr

