

# LA FEMME DU BOULANGER



Crédit : Quelques exemples de notre production (moi Même)

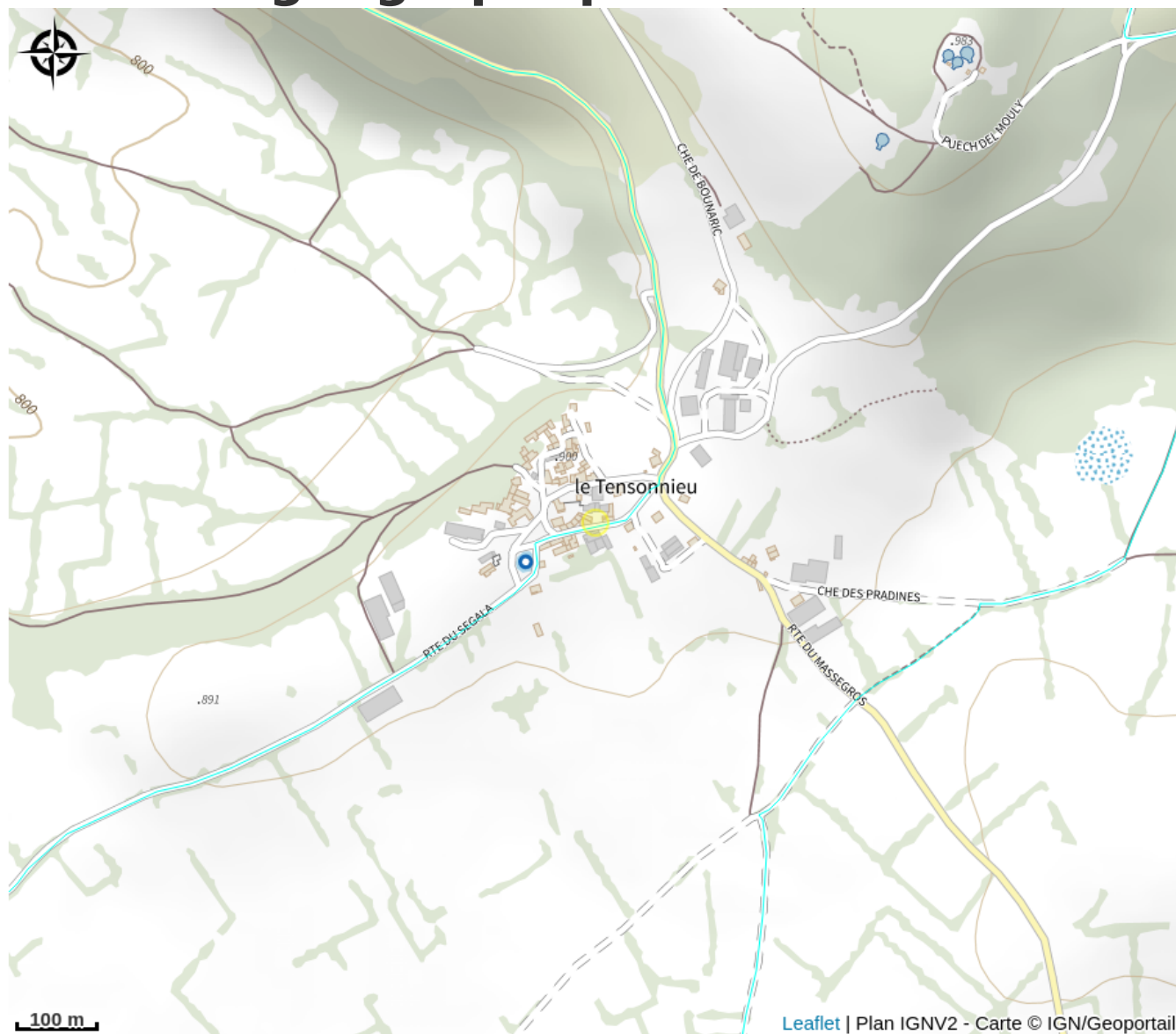
## Infos pratiques

Catégorie : À faire

# Description

Tous nos pains sont élaborés à partir de farines biologiques et confectionnés de manière traditionnelle (longue fermentation au levain et cuisson au feu de bois). Ils se conservent aisément plusieurs jours.

# Situation géographique



# Toutes les informations pratiques

## Informations pratiques

### Modes de paiement:

Chèques bancaires et postaux, Espèces

Fiche mise à jour le 30/01/2026

## Contact

110 Route du Ségala  
48500 LE MASSEGROS  
[lafemmeduboulangier48@gmail.com](mailto:lafemmeduboulangier48@gmail.com)