

STÉPHANE
GIRAUD

CHOCOLATIER PÂTISSIER

Catalogue

2024 - 2025



Sommaire

• HISTOIRE	3.
• VALEURS	4.
• CHOCOLATS	5. et 6.
• TABLETTES	7. à 10.
• LES GOURMANDISES	11.
Les confiseries	12. à 15.
Les mendiants	16.
Les croquants	17.
Les sucettes	18.
Les grignotages	19.
Tartiner	20.
• LES SPÉCIALITÉS	21.
Les huitres de Karanteg	22.
Les barres	23.
Les tablettes gourmandes	24.
• LES MACARONS	25.
• TARIFS	26.
• CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	27.
• CONTACTS	28.



L'Histoire

Après de nombreux voyages et plusieurs années d'expérience sur l'île de Saint-Barthélemy, Jenny et Stéphane Giraud, chocolatier-pâtissier, s'installent dans le Finistère à la suite d'un réel coup de cœur pour la région. Ils fondent il y a 15 ans O'Gourmandise, dans la ville de Carantec.

Leur vision est claire : proposer des produits de qualité exceptionnelle, élaborés avec des ingrédients locaux. Très vite, la boutique se fait connaître pour ses pâtisseries délicates et ses chocolats artisanaux et devient un symbole d'excellence, captivant les amateurs de douceur avec ses créations raffinées et innovantes.

En 2014, ils ouvrent une seconde boutique à Morlaix, une charmante ville connue pour son patrimoine historique et son art. 9 ans plus tard, en 2023, c'est à Roscoff, célèbre pour son port de pêche et ses ferries vers la Grande-Bretagne, qu'ils inaugurent leur troisième boutique. Cette même année, ils construisent également leur laboratoire de production à Carantec, permettant ainsi de centraliser et d'optimiser la fabrication de leurs créations.

Aujourd'hui, avec trois boutiques établies à Carantec, Morlaix et Roscoff, Stéphane Giraud continue de faire rayonner l'art de la pâtisserie et de la chocolaterie haut-de-gamme à travers la région, à laquelle il rend hommage dans des créations originales.



Valeurs

PROVENANCE

Les ingrédients sont sélectionnés avec la plus grande rigueur et la provenance du cacao est soigneusement choisie afin de vous révéler les meilleures saveurs et arômes.

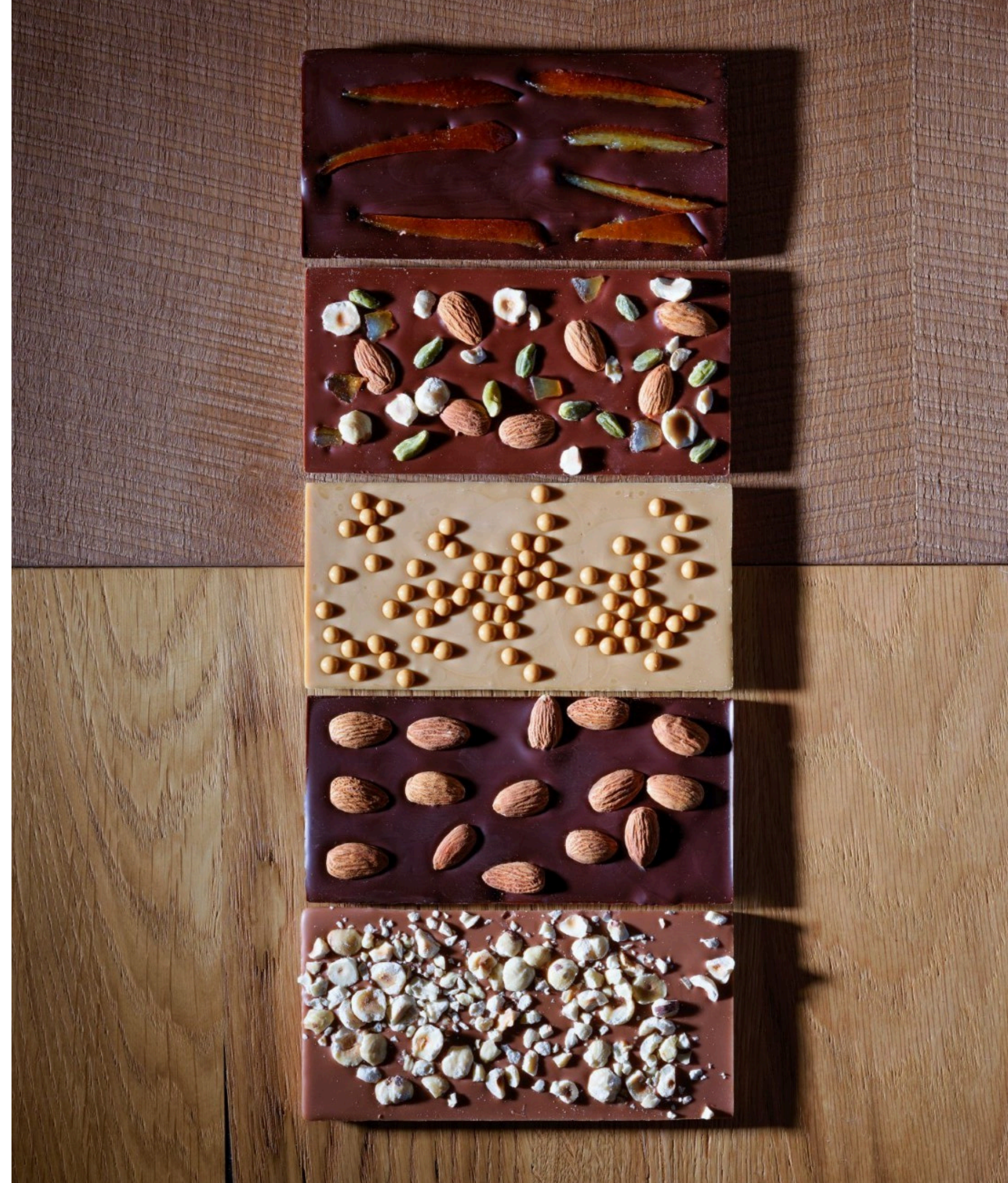
Nos produits sont confectionnés à partir des plus grands crus de cacao des Caraïbes, d'Amérique du Sud et d'Afrique.

QUALITÉ

La rigueur des méthodes de fabrication, la fraîcheur des ingrédients, le soin apporté aux recettes et une constante remise en question garantissent une qualité exemplaire et un véritable plaisir gastronomique apportée par pas moins de 30 nouvelles créations chaque année.

CRÉATIVITÉ

La créativité distingue notre marque de façon essentielle depuis la conception jusqu'à la présentation finale du produit. L'inspiration naît de la découverte d'un parfum, d'un ingrédient, d'un pays, d'une rencontre, permettant à la Maison de proposer des collections uniques et des éditions limitées



Les Coffrets



Stéphane Giraud vous propose quatre tailles différentes de coffrets de chocolats associant le crémeux des ganaches, la gourmandise des pralinés et l'onctuosité du caramel.



COFFRET 4 CHOCOLATS
30g : 5,55 € HT / 5,85 € TTC

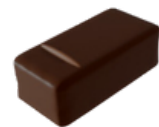
COFFRET 16 CHOCOLATS
122g : 15,59€ HT / 16,50 € TTC

COFFRET 26 CHOCOLATS
380g : 23,15€ HT / 24,50 € TTC

COFFRET 46 CHOCOLATS
622g : 34,49€ HT / 36,50 € TTC

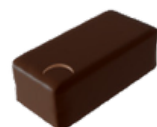
Nos Chocolats

GANACHES GRANDS CRUS



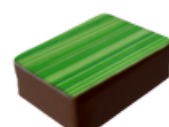
ILLANKA

Ganache Illanka 63% grand cru Pur Pérou enrobée de chocolat noir



JAMAICA

Ganache grand cru Morant Bay 70% Jamaïque enrobée de chocolat noir



NOSYBÉ

Ganache grand cru Pur Venezuela à la banane enrobée de chocolat noir



ITAKUJA

Ganache Itakuja 55% Pur Madagascar, note de fruit de la passion, enrobée de chocolat noir



SIGNATURE SG

Chocolat 64%, notre chocolat signature, mariage d'un cacao grand cru d'origine Pérou et République Dominicaine

CARAMELS



AU BAURRE SALÉ

Caramel semi-liquide parfumé à la vanille enrobé de chocolat au lait

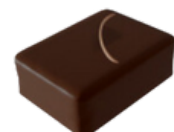


3 CITRONS

Caramel semi-liquide au citron vert, jaune et yuzu enrobé de chocolat au lait

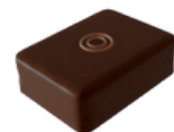
En sachet au poids
Les 100g : 8,34 € HT / 8,80 € TTC

GANACHES CHOCOLATS NOIR



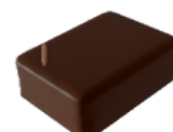
THAI

Ganache citronnelle enrobée de chocolat noir



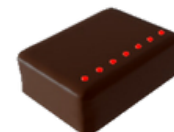
MARRAKECH

Ganache thé vert et menthe fraîche enrobée de chocolat noir



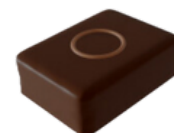
SARRASIN

Ganache parfumée à la graine de sarrasin torréfiée enrobée de chocolat noir



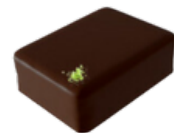
JASMIN

Ganache parfumée à la fleur de jasmin enrobée de chocolat noir



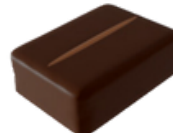
CAFE NOIR

Ganache parfumée café Barahona, Pur Rép. Dominicaine, enrobée de chocolat noir



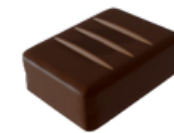
PISTACHIO

Ganache Pur Brésil à la pistache enrobée de chocolat noir



P'TIT PRINCE

Ganache parfumée à l'anis vert enrobée de chocolat noir



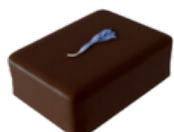
CARDAMONE VERTE

Ganache parfumée au Cardamone enrobée de chocolat noir



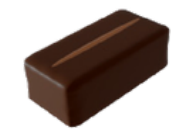
STIVAL

Ganache Pur Brésil au pistil de safran du Stival produit en Bretagne enrobée de chocolat noir



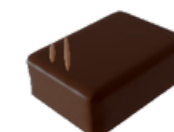
EARL GREY

Ganache Pur Brésil parfumée au thé Earl Grey Royal enrobée de chocolat noir



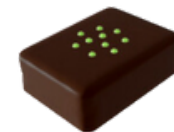
GINGER

Ganache parfumée au gingembre frais et confit enrobée de chocolat noir



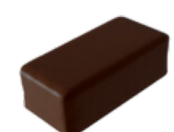
VANILLE

Ganache lactée parfumée à la Vanille de Tahiti enrobée de chocolat noir



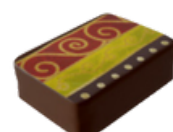
VERVEINE

Ganache parfumée à la verveine citronnelle enrobée de chocolat noir



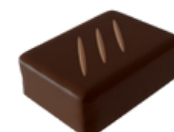
POIVRE SAUVAGE

Ganache au poivre sauvage de Madagascar Voatsiperifery enrobée de chocolat noir



LAPSANG

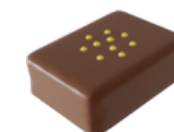
Ganache Pur Brésil Lapsang Souchong enrobée de chocolat noir



YUZU SAUVAGE

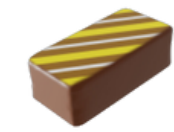
Ganache Pur Madagascar au Yuzu sauvage du Japon enrobée de chocolat noir

GANACHES CHOCOLATS LACTÉS



PASSIFLORE

Ganache parfumée fruit de la passion enrobée de chocolat au lait



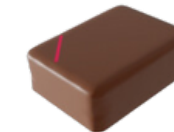
SOHO

Ganache chocolat au lait et praliné, enrobée de chocolat au lait



JAVA

Ganache Pur Madagascar au sel de Guérande et poivre long de Java enrobée de chocolat au lait



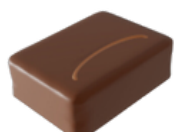
BAIE ROSE

Ganache Pur République Dominicaine baie rose enrobée de chocolat au lait



TONKA

Ganache parfumée à la fève de Tonka du Brésil enrobée de chocolat au lait



GAUGUIN

Ganache Dulcey 32% (blond) à la vanille de Tahiti Alain Label enrobée de chocolat au lait



CAFE CRÈME

Ganache parfumée café Barahona pur République Dominicaine enrobée de chocolat au lait



NIKKA

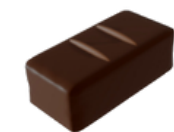
Ganache Whisky japonais Nikka enrobée de chocolat au lait

PRALINÉS



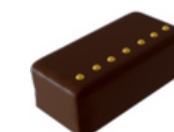
ROCHER NOIR

Praliné amandes et noisettes enrobé de chocolat noir



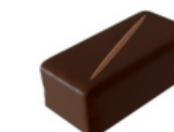
PRALINÉ SÉSAME

Praliné amande aux graines de sésame grillées enrobé de chocolat noir



PRALINÉ CORIANDRE

Praliné noisette aux graines de coriandre grillées enrobé de chocolat noir



PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT

Praliné amande et noisette enrobé de chocolat noir



GIANDUJA

Gianduja lait et noir enrobé de chocolat au lait



PRALINÉ AMANDE

Praliné amande de Valence 70% enrobé de chocolat noir



PRALINÉ CROQUEUR

Praliné amande et noisette à la fleur de sel enrobé de chocolat au lait



ROCHER LAIT

Praliné amandes et noisettes enrobé de chocolat au lait

Les Tablettes

Noir, lait, dulcey ou blanc, classiques ou inattendus, Stéphane Giraud propose une gamme de tablettes de chocolat maison aux arômes intenses et subtils. Toutes nos tablettes sont confectionnées à partir des plus grands crus de cacao dans notre laboratoire à Carantec.

Pour ses tablettes, Stéphane Giraud se fournit en chocolat Valrhona. Depuis 1922, Valrhona est une chocolaterie française qui fournit les meilleurs chefs et artisans.

Créé par un pâtissier, pour les pâtissiers, Valrhona met son savoir-faire au service de la gastronomie, pour offrir aux professionnels un chocolat d'exception. Artisans et restaurateurs du monde entier se tournent depuis 90 ans vers Tain l'Hermitage pour y trouver des chocolats uniques, indispensables à la réussite de leurs créations.

Dans un souci de dialogue et d'éthique, Valrhona s'appuie sur des relations de co-développement de longue durée avec les planteurs et les grand Chefs



Les tablettes



GRANDS CRUS PUR ORIGINE



CHOCOLAT NOIR ILLANKA
63% Pur Pérou
Texture crémeuse, puissance
chocolatée rare, notes de
cacaohètes grillées, arômes de
fruits noirs gourmands.



CHOCOLAT NOIR
ARAGUANI 72% Pur
Vénézuela
Notes chaudes de raisins secs
et châtaigne, touches de
réglisse, longueur en bouche.



CHOCOLAT NOIR MACAÉ
62% Pur Brésil
Notes de fruits jaunes séchés,
arômes boisés, poivrés grillés,
une teinte d'amertume, notes
de thé noir



CHOCOLAT NOIR ALPACO
66% Pur Equateur
Arômes floraux de jasmin et
de fleur d'oranger, notes très
chocolatées, force tranquille



CHOCOLAT NOIR TAINORI
64% Pur Rép. Dominicaine
Arômes de fruits jaunes,
touches fraîches, notes de
fruits secs.



CHOCOLAT NOIR MANJARI
64% Pur Madagascar
Notes acidulées de fruits
rouges et de fruits secs



CHOCOLAT NOIR KALINGO
65% Pur Grenade
Grand Cru de «l'île aux
épices», équilibre de la note
chocolatée, pointe de menthe
poivrée



CHOCOLAT LAIT
CAMELITO 36%
Tendre, gourmand et
généreux, lacté onctueux, goût
puissant de caramel crémeux.



CHOCOLAT LAIT BAHIBÉ 46%
Pur Rép. Dominicaine
Forte teneur en cacao qui
sublime la douceur du lait,
notes cacaotées intenses,
teintes de fruits secs, relevé
d'une acidité fruitée, légère
amertume.



CHOCOLAT LAIT ALPINA 38%
au lait des Alpes
Arômes de lait frais et de
cacao crémeux et délicat,
notes de miel de forêt, de
poire mûre et de caramel à la
crème.



CHOCOLAT LAIT TANARIVA
33% Pur Madagascar
Expression équilibrée de
saveurs acidulées, adoucies
par des notes lactées, caramel
prononcé

Les tablettes

CHOCOLAT SIGNATURE: AYABACA 64%

Mariage de cacao du Pérou et de République
Dominicaine

Ayabaca est le nom d'un village situé dans la
région de Piura, au nord-ouest du Pérou.
C'est dans cette région que sont sélectionnées les
fèves blanches qui composent notre chocolat.



CHOCOLAT NOIR **AYABACA 64%**

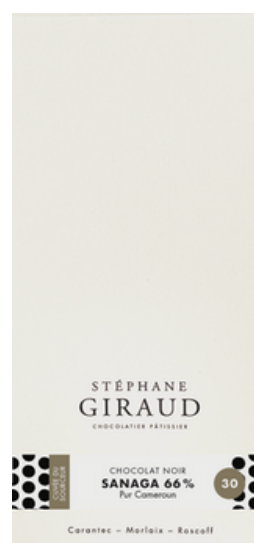
Notes fruitées intenses, amertume maîtrisée, en fin de
bouche pointe de fruits secs et de vanille, profil rond et
équilibré.

CUVÉE DU SOURCEUR



CHOCOLAT LAIT **HUKAMBI** 53% Pur Brésil

Chocolat avec une puissance
cacaotée qui se mêle à la
douceur du lait. Chocolat
peu sucré et amer offrant de
sureprenantes notes fruitées
et biscuitées, des sensations
inconnues



CHOCOLAT NOIR **SANAGA** 66%

Caractère fruité, touche de
citrus & d'épices



CHOCOLAT LAIT **LIMEIRA** 50% Pur Brésil

Force cacaotée, notes lactées
peu sucrées, délicate
amertume, notes épicées de
malt et de caramel cuit en fin
de dégustation

LES SPÉCIALES

CHOCOLAT NOIR **BITTER**
90% sans sucre ajouté
Un mélange d'extra Bitter et
de Xocoline «sans sucre
ajouté». Accents fruités,
arômes grillés.



CHOCOLAT NOIR **CACAO**
100% pur pâte
sans sucre



Les tablettes



TABLETTES GOURMANDES



CHOCOLAT NOIR **KALINGO 65%**
Amandes torréfiées
Mariage de Grands Crus. Étonnante
amertume, notes chaudes, avec
amandes.



CHOCOLAT NOIR **KALINGO 65%** Pur
Grenade Écorces d'oranges confites
Intense fraîcheur et équilibre,
Réhaussé par une pointe de menthe
poivrée, Parsemé d'oranges confites.



CHOCOLAT NOIR MENDIANTS
MACAÉ 62% Pur Brésil
Fruits secs, citron et orange confites
Notes de fruits jaunes séchés et de
thé noir, arômes boisés, poivrés et
grillés, teinte d'amertume et notes de
thé noir.



CHOCOLAT LAIT **ALPINA 38%** Fourré au
caramel beurre salé & praliné pécan
Arômes de lait frais, de cacao crémeux et
délicat, notes de miel de forêt, de poire
mûre et de caramel à la crème.



CHOCOAT LAIT MENDIANTS **BAHIBÉ**
46% Pur Rép. Dominicaine
Douceur du lait, notes cacaoées
intenses, teintées de fruits secs et
relevé d'une acidité fruitée, légère
amertume.



CHOCOLAT LAIT **TANARIVA 33%** Pur
Madagascar Noisettes torréfiées
Expression équilibrée de saveurs
acidulées, notes lactées, caramel
prononcé.



CHOCOLAT LAIT **CARAMÉLIA 36%**
aux perles croustillantes
Tendre, gourmand et généreux, lacté
onctueux, goût puissant de caramel
crémeux, boules croustillantes
Caramélia



CHOCOLAT BLOND **DULCEY 32%**
aux perles croustillantes
Couleur blonde, texture onctueuse et
enveloppante, intense douceur
biscuitée peu sucrée, notes
généreuses de sablé à la pointe de
sel, perles croustillantes Dulcey



CHOCOLAT BLOND **DULCEY 32%**
Couleur blonde, texture onctueuse et
enveloppante, intense douceur
biscuitée peu sucrée, notes
généreuses de sablé à la pointe de
sel



CHOCOLAT BLANC **EDELWEISS 35%**
au lait des Alpes
Arômes purs de lait, miel de fleurs
des champs, massepain, suivie d'une
délicate saveur épicée de vanille.

Les Gourmandises

Stéphane Giraud propose une gamme de gourmandises maisons aux arômes intenses et subtils, élaborées par nos soins au sein de notre laboratoire de Carantec, à partir de produits de qualité.

De nos caramels beurre salés savoureux en passant par nos pâtes de fruits onctueuses, vous trouverez de quoi retourner en enfance en faisant plaisir.



Les Confiseries

LES GOURMANDISES



PÂTES DE FRUITS

Fraise, Framboise de Ronce, Myrtille, Passion, Abricot

Sachet 12 pièces : 4,8 € HT / 6 € TTC
Coffret 25 pièces : 10,8 € HT / 13,50 € TTC



LICHOUSERIES

Bonbons parfumés à la Passion, Fraise, Banane, Framboise, Menthe, et Coca

Boîte 100g : 3,6 € HT / 4,5 € TTC
Coffret 200g : 7,2 € HT / 9 € TTC



GUIMAUVES TUTTI FRUTTI

Passion, Fraise, Banane, Framboise, Menthe, Vanille, Cerise, et Ananas

Boîte 150g :
6 € HT / 7,50 € TTC

Les Confiseries

LES GOURMANDISES

CARAMELS BRETONS

Bonbons de caramel au beurre salé

Boîte 100g :
4,8€ HT / 6 € TTC

Boîte 160g :
7,68€ HT / 9,60 € TTC

Coffret 200g :
11,04 € HT / 13,80 €
TTC



OURSON GUIMAUVE

Guimauve à la vanille enrobée de chocolat
au lait ou noir

Coffret 1 ourson, 52g :
2,8 € HT / 3,5 € TTC



Les Confiseries

LES GOURMANDISES

ORANGETTES

Oranges confites enrobées de chocolat noir



Sachet 120g :
9,6 € HT / 12 € TTC



SUCETTES EN CHOCOLAT

Sucettes de chocolat

Sachet unité : 2,36 € HT / 2,5€
TTC



Les Confiseries

LES GOURMANDISES

NOUGAT

Nature

Sachet 85g : 4,4 € HT / 5,50 € TTC



NOIX DE CAJOU

Fleur de sel et poivre de Madagascar

Sachet 100g : 3,69 € HT / 3,90 € TTC

Sachet 200g : 7,10 € HT / 7,50 € TTC



P'TITS BABAS AU RHUM

Babas au rhum Clément et vanille

Bocal 480ML :
10,86€ HT / 11,5€
TTC



Les Mendiants

LES GOURMANDISES



MENDIANTS

Mélange de chocolat noir, lait
ou dulcèy et de fruits secs

Coffret 14 mendiants lait :
13,27 € HT / 14 € TTC

Coffret 14 mendiants noirs:
13,27 € HT / 14 € TTC

Coffret mélange 14 mendiants
chocolats noir, lait & Dulcèy :
13,27€ HT / 14 € TTC

Coffret mélange 30 mendiants :
25,04 € HT / 26,50 € TTC



Les Croquants LES GOURMANDISES



Croquants de la baie de Morlaix

Crêpe dentelle Bretonne enrobé
de chocolat noir ou lait

Coffret croquants 120g
noir ou lait ou mélange: 8,50 €
HT / 9 € TTC

Coffret croquants 190g
noir ou lait ou mélange: 12,75
€ HT / 13,50 € TTC

Coffret croquants
noir ou lait ou mélange: 16,53
€ HT / 17,50 € TTC



Les grignotages

LES GOURMANDISES



Miel Pop's au chocolat dulcet



Noisettes au chocolat noir



Noisettes au chocolat au lait fleur de sel



Pistaches grillés au chocolat fraise

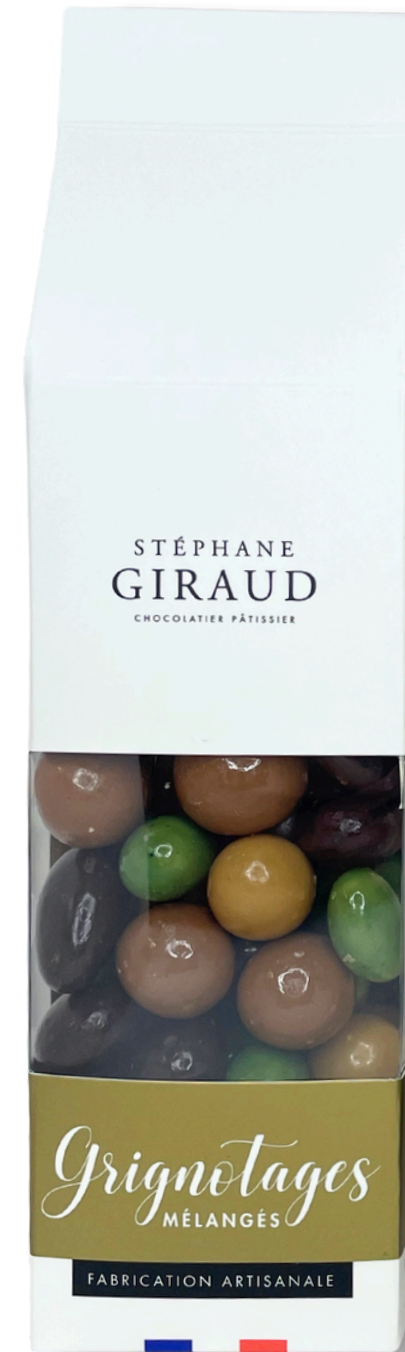


Amandes au chocolat noir

boite 100g :
7,08€ HT / 7,50 € TTC

Assortiment 200g :
14,17€ HT / 15 € TTC

Assortiment 250g :
17,71€ HT / 18,75 € TTC



La gamme à tartiner

LES GOURMANDISES

CONFITURE ARTISANALE

Pot 350g : 8,5 HT / 9 €



marmelade
d'oranges



confiture
mangue, passion,
orange



confiture
citron



confiture
abricot vanille



confiture
reine claud



confiture fraise
rhubarbe



confiture fruits
rouge



confiture fraise
vanille



confiture
framboise



confiture mûres
cassis

CARAMEL AU BEURRE SALÉ À TARTINER

Pot 350g : 9 € HT / 9,50 €

PÂTE À TARTINER

Pâte à tartiner au praliné craquant
Pot 350g : 11,81€ HT / 12,5€

TTC





STÉPHANE
GIRAUD
CHOCOLATIER PÂTISSIER

Spécialités

Stéphane Giraud propose ses spécialités de la Maison, une gamme exquise de créations artisanales qui allient tradition et innovation.

Laissez-vous séduire par des saveurs uniques et raffinées, clins d'œil à la région nord-finisterienne et au terroir local, avec les Barres Chocolats aux noms des plages de la baie de Morlaix, les fameuses huîtres de Karanteg au bon goût praliné, ou encore les Croquants et leur délicieuse crêpe dentelle Bretonne.

Les huîtres de Karanteg

LES SPÉCIALITÉS



HUÎTRES DE KARANTEG

Mariage de 3 chocolats, croustillant praliné, crêpe dentelle bretonne

Sachet pièce : 2,8€ HT / 3,5€ TTC
Coffret de 3 huîtres : 8,4€ HT / 10,5€ TTC

Bourriche de 6 huîtres : 16,8€ HT / 21 € TTC

Bourriche de 12 huîtres : 31,2€ HT / 33,5€ TTC



Les barres chocolats

LES SPÉCIALITÉS



#01 Barre Grève Blanche: Praliné amandes noisettes et pâte d'amandes à l'orange



#02 Barre Clouët: Praliné cacahuètes et caramel au beurre salé



#03 Barre Kelenn: Sablé pressé au caramel sarrasin



#04 Barre Roch Glaz: Praliné noix de pécan et pâte d'amande citron



#05 Barre Tahiti: Praliné noix de coco et rocher coco à la vanille



#06 Barre Cosmeur: Praliné pistache et croustillant de riz soufflé lacté



BARRES CHOCOLAT

L'unité :

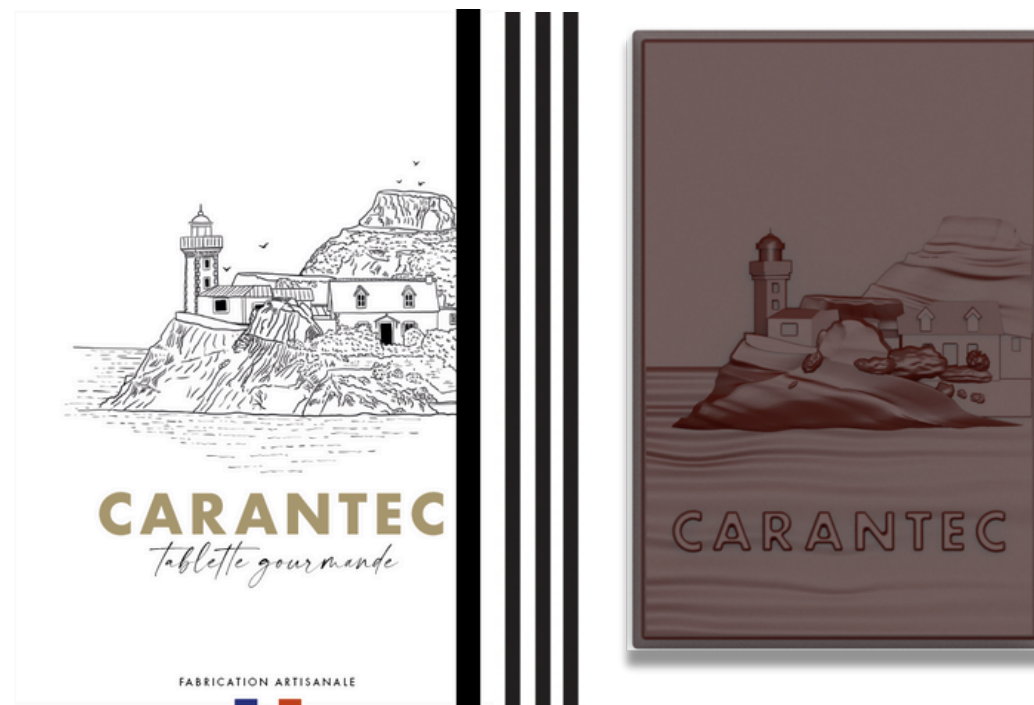
3,6€ HT / 4,5€ TTC

Coffret six barres :

21,6€ HT / 27€ TTC

Les tablettes gourmandes

LES SPÉCIALITÉS



TABLETTE GOURMANDE CARANTEC

Praliné amandes, sablé, caramel au beurre salé,
chocolat noir

Coffret 170g : 12,72HT / 15,90 € TTC



TABLETTE GOURMANDE ROSCOFF

Praliné amandes et noisettes, Caramel au beurre
salé, Chocolat au lait Hukambi 53%

Coffret 170g : 12,72HT / 15,90 € TTC



TABLETTE GOURMANDE MORLAIX

Praliné cacahuètes, sablé, caramel au beurre salé,
chocolat blond (chocolat blanc caramélisé Valrhona)

Coffret 170g : 12,72HT / 15,90 € TTC

Les Macarons

0,77 € HT / 1,30 € TTC



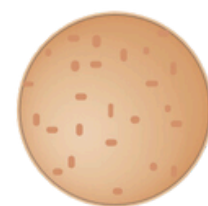
VANILLE



CHOCOLAT



CAFÉ



PRALINÉ



CARAMEL AU
BEURRE SALÉ



PISTACHE



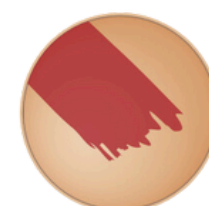
FRAMBOISE DE
RONCE



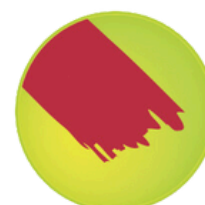
CASSIS



FRAISE
YAOURT



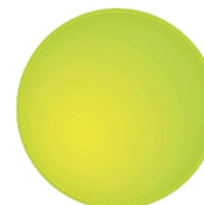
DULCEY
CRANBERRIES



FRAISE
RHUBARBE



COCO CITRON
VERT



POMME
TATIN



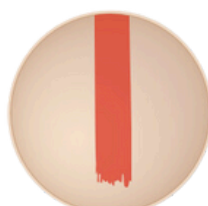
CITRON
KALAMANSI



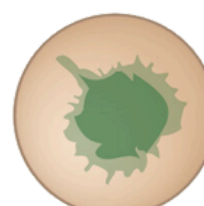
MANGUE



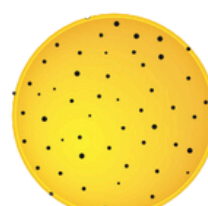
MIRTYLLE



LAIT D'AMANDE



MOJITO



PASSION



ORANGE
BANANE



COFFRETS

7 pièces : 12,19 € HT / 12,90 € TTC

14 pièces : 22,58 € HT / 23,9 € TTC

21 Pièces : 31,65€ HT / 33,5 € TTC



PYRAMIDE

Une Pyramide de douceurs pour donner du relief à vos événements. Une présentation originale que vous composez selon vos envies en choisissant parmi nos 20 parfums. Transportez et protégez vos macarons dans un écrin luxueux

21 pièces :

33,07 € HT / 35 € TTC

32 pièces :

50,08 € HT / 53 € TTC



Collection de Noël

COFFRETS DE NOËL

ganaches, pralinés, caramels

T1: 5,52€ HT / 5,85€ TTC

T2: 24,09 € HT / 25,50€ TTC

T3: 41,58 € HT / 44€ TTC

T4: 62,84€ HT / 66,5€ TTC



FRITURE DE NOËL

sachet 100g: 6,16 € HT / 6,50 € TTC

coffret 200g: 12,32 € HT / 13,00 € TTC

MARRONS GLACÉ

4 pièces : 11,34 € HT / 12 € TTC

6 pièces : 17,01€ HT / 18 € TTC

coffret 12 Pièces : 34,02 € HT / 36 €
TTC

TRUFFES

sachet 150g: 14,17 € HT / 15€ TTC

coffret 200g: 18,90 € HT / 20 € TTC

Collection de Noël

MONTAGES DE NOËL

à partir de 24€



BOULES DE NOËL

croustillant praliné enrobé de
chocolat

tube: 14,12 € HT / 14,90€ TTC



CALENDRIER DE L'AVENT

35,92 € HT / 37,90€ TTC



Les tarifs

Description	Poids	prix unitaire HT	prix unitaire TTC
TABLETTES			
GRANDS CRUS PUR ORIGINE			
guanaja 70%	118g	7,46	7,9
sanaga 66%	118g	7,46	7,9
caramelito 36%	118g	6,32	7,9
tanariva 33%	118g	4,96	6,2
kalingo 65%	118g	5,67	6
Manjari 64%	118g	5,67	6
Macaé 62%	118g	5,67	6
Illanka 63%	118g	6,61	7
Tainori 64%	118g	5,67	6
Bahibe 46%	118g	4,96	6,2
Araguani 72%	118g	6,61	7
Alpaco 66%	118g	5,67	6
Alpina 38%	118g	6,32	7,9
CUVÉE DU SOURCEUR			
Ayabaca	118g	7,46	7,9
TABLETTES GOURMANDES			
Dulcey	118g	4,96	6,2
Mendiants	118g	6,61	7
Alpina caramel	118g	6,32	7,9
Edelweiss 35%	118g	6,32	7,9
Guanaja praliné	118g	6,32	7,9
Guanaja amandes	118g	7,46	7,5
Alpina caramel praliné	118g	6,32	7,9
Tanariva	118g	5,6	7
Dulcey perles croustillantes	118g	5,6	7
LES SPÉCIALES			
Bitter 90% et Cacao 100%	118g	6,61	7
GOURMANDISES			
Caramels boîte taille 1	100g	4,8	6
Caramels boîte taille 2	160g	7,68	9,6
Caramels coffret taille 3	200g	11,04	13,8
Ourson guimauve noir ou lait	52g	2,8	3,5
P'tits babas au rhum Bocal	250g	10,86	11,5
Mendiants 14 pièces noirs	230g	13,27	14
Mendiants lait ou mélange 14p	230g	11,66	14
Mendiants coffret 30 pièces	440g	25,04	26,5
Guimauves Tutti Frutti	150g	6	7,5
Lichouseries taille 1	100g	3,6	4,5
Lichouseries taille 2	200g	7,2	9
Sucette en chocolat	20g	2,36	2,5
Orangettes	120g	9,6	12
Grignotages	100g	7,08	7,5
Grignotages assortiment taille 1	200g	14,17	15
Grignotages assortiment taille 2	250g	17,71	18,7
Pâte à tartiner	350g	11,81	12,5
Caramel à tartiner	350g	6,12	9,5
Confiture artisanale	350g	8,5	9
Pâtes de fruits sachet 12 pièces	85g	4,8	6
Pâtes de fruits coffret 25 pièces	200g	10,8	13,5
Pâtes de fruits coffret 36 pièces		15	18
Nougat	85g	4,4	5,5
Noix de cajou taille 1	100g	3,69	3,9
Noix de cajou taille 2	200g	7,10	7,5
SPÉCIALITÉS			
Huîtres sachet individuel	44g	2,8	3,5
Huîtres coffret de 3	135g	8,4	10,5
Huîtres bourriche de 6	330g	16,8	21
Huîtres bourriche de 12	590g	31,2	39
Barres chocolat individuelles	65g	3,6	4,5
Barres chocolat coffret 6 barres	430g	21,6	27
Croquants de la baie boîte taille 1	120g	8,5	9
Croquants de la baie boîte taille 2	190g	12,75	13,5
Croquants de la baie coffret	260g	16,53	17,5
Tablettes Gourmandes 3 villes	170g	12,72	15,9
MACARONS			
Macaron unité		1,22	1,3
Coffret 7 macarons		12,19	12,9
Coffret 14 macarons		22,58	23,9
Coffret 21 macarons		31,65	33,5
Pyramide 21 macarons		33,07	35
Pyramide 32 macarons		50,08	53
CHOCOLATS			
Bouchées chocolat	100g	8,34	8,8
Coffret 4 chocolats	30g	5,55	5,85
Coffret 16 chocolats	122g	15,59	16,5
Coffret 26 chocolats	380g	23,15	24,5
Coffret 45 chocolats	622g	34,49	36,5

Conditions Générales de Vente

I. Application et opposabilité des conditions générales de vente

1.1. Les présentes conditions générales de vente sont portées à la connaissance de chaque client, dans son devis, pour lui permettre de passer commande.

1.2. En conséquence, le fait de confirmer la commande implique l’acceptation entière et sans réserve du client à ces conditions générales de vente.

1.3. Aucune condition particulière, ni autres conditions générales émanant du client ne peuvent, sans accord express de STÉPHANE GIRAUD, prévaloir sur les présentes conditions.

1.4. Toute condition contraire posée par le client sera donc, à défaut d’acceptation expresse, inopposable à STÉPHANE GIRAUD quel que soit le moment où elle aura pu être portée à sa connaissance.

1.5. Le fait que STÉPHANE GIRAUD ne se prévale pas à un moment donné de l’une quelconque des présentes conditions générales de vente, ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l’une quelconque desdites condiitions.

II. Prise de commande et confirmation

La commande n’est considérée comme définitive qu’après réception :

- du devis établi par STÉPHANE GIRAUD dûment complété, daté et signé par le client (réception de ce devis signé par mail ou courrier).
- de la totalité du règlement (par chèque, carte bancaire ou virement bancaire). Une facture pro forma pourra être adressée à la demande du client.
- des informations exhaustives et fiables (société, contact, adresses et téléphone) concernant les coordonnées de livraisons de la commande.
- des cartes et/ou messages à joindre à l’expédition.

2.1. Chaque demande de produit est soumise à l’acceptation de STÉPHANE GIRAUD. STÉPHANE GIRAUD se réserve le droit de décliner toute commande pour cause de stock insuffisant, d’informations client incomplètes, ou pour toute autre raison légale.

2.2 STÉPHANE GIRAUD se réserve le droit de refuser toute nouvelle commande de la part d’un client n’ayant pas réglé ses arriérés de paiement et d’exiger le règlement de toutes les factures en cours (tout délai et tout montant) avant tout nouvel envoi de chocolats.

2.3. Le droit de rétractation de sept (7) jours ne s’applique pas pour les contrats de fourniture de produits périssables, agroalimentaires, tels que les chocolats. Aussi, le client ne saurait s’en prévaloir.

2.4. À partir du moment où la commande est remise au transporteur, aucune annulation ne pourra être prise en compte et le versé ne sera pas restitué.

2.5. Si vous utilisez une plateforme de facturation ou souhaitez faire figurer une référence interne sur votre facture, merci de l’indiquer dès votre validation de commande.

III. Tarifs

3.1. Les prix indiqués sur le bon de commande sont exprimés en € HT et TTC, au départ de notre atelier de Carantec. Les TVA françaises de 5,5% pour les produits à base de chocolat noir et de 20% pour les produits à base de chocolat au lait s’appliquent aux commandes.

3.2. Les frais de livraison sont en sus. Les tarifs de livraison dépendent du lieu de destination, du nombre de destinataires par adresse, du poids et du volume du colis. Ils comprennent une participation au coût de préparation du colis et au frais de transport proprement dit. Pour plus de renseignements sur ces tarifs, contactez notre Service Commercial Entreprises.

3.3. Les produits sont soumis aux conditions tarifaires en vigueur le jour de la signature de la commande. Le tarif général peut être révisé librement par STÉPHANE GIRAUD.
IV. Paiement à la commande

4.1. Pour être enregistrée, la commande doit être réglée dans son intégralité. Les commandes non réglées ne peuvent être livrées, sauf conditions spécifiques acceptées expressément par STÉPHANE GIRAUD.

IV. Paiement à la commande

4.1. Pour être enregistrée, la commande doit être réglée dans son intégralité. Les commandes non réglées ne peuvent être livrées, sauf conditions spécifiques acceptées expressément par STÉPHANE GIRAUD.

V. Indisponibilité des produits

5.1. La disponibilité des produits et services est renseignée sur le devis de façon indicative. Elle ne devient définitive qu’à confirmation de la commande. Il ne pourra être reproché à STÉPHANE GIRAUD l’indisponibilité d’un produit dans la livraison, dans la mesure où le client aura eu l’information préalablement à la livraison de sa commande.

VI. Livraison des produits

6.1. Préparation et acheminement des produits.

6.1.1. Les colis sont préparés et conditionnés par STÉPHANE GIRAUD dans un emballage fermé, résistant, approprié au contenu et aux exigences du transport. Un délai minimum de préparation de la commande du client est requis par STÉPHANE GIRAUD à compter de la date de réception du devis signé par le client et du règlement correspondant.

Ce délai est variable en fonction des périodes de l’année, des quantités commandées et de la personnalisation souhaitée, variant de deux (2) jours ouvrés à cinq (5) semaines. La date effective de mise à disposition des produits sera confirmée au client sous réserve de la communication du devis signé par le client à STÉPHANE GIRAUD à la date indiquée de signature mentionnée dans le devis par le Service Commercial Entreprises.

Dans le cas de commande multi adresses de plus de dix (10) points de livraisons, aucune des modifications suivantes (date de livraison, annulation et/ou changement de produits, annulation et/ ou changement d’adresse de livraison) ne sera possible dans un délai de cinq (5) jours ouvrables avant la date d’expédition prévue à la signature du devis par le client. Pour votre entière satisfaction, il est conseillé de passer vos commandes de fin d’année avant le 30 novembre 2024.

6.1.2. Le client est responsable des mentions relatives au nom et à l’adresse du destinataire qui doivent être précises, exactes et complètes (code de la porte, étage, téléphone…) pour permettre une livraison dans les conditions normales. STÉPHANE GIRAUD ne pourra être tenu responsable d’un retour de livraison dû à une erreur d’adresse ou à une impossibilité de livrer à l’adresse indiquée en cas d’absence du destinataire. Les numéros de téléphone des destinataires peuvent éventuellement être utilisés par nos transporteurs s’ils ont des difficultés à livrer (code porte manquant, numéro de rue erroné, nom de contact incorrect…) mais en aucun cas ces numéros ne sont utilisés pour s’assurer de la présence du destinataire avant la livraison. Aucun appel avant la livraison ne pourra être fait. Les délais de livraison, exprimés en jours ouvrés pour une prise en charge du lundi au vendredi de 9h à 18h (hors jours fériés), sont communiqués à titre indicatif uniquement, et en aucun cas garantis par STÉPHANE GIRAUD. Ils dépendent du pays destinataire, de la période de l’année et du service choisi par le client commanditaire. Pour les livraisons à destination des pays hors UE, les taxes et droits de douane éventuels sont acquittés par STÉPHANE GIRAUD et refacturés au Client (estimation communiquée dans le devis). En cas d’erreur dans le libellé des coordonnées de livraison, de refus de marchandise conforme à la livraison par le destinataire ou d’absence du destinataire, STÉPHANE GIRAUD ne pourra être tenue responsable de l’impossibilité de livrer la commande. La commande sera considérée comme honorée par STÉPHANE GIRAUD et son paiement dû par le Client. STÉPHANE GIRAUD prendra contact avec le client pour organiser, selon le souhait du client, une nouvelle commande aux frais du client incluant les frais de port et le du produit.

6.1.3. ATTENTION : Les commandes indiquant une adresse en boîte postale (BP), case postale et/ou cedex ne pourront être prises en compte. Seules les commandes spécifiant une adresse de livraison physique pourront être livrées.

6.1.4. EN CAS D’ABSENCE DU DESTINATAIRE OU D’UNE PERSONNE POUVANT PRENDRE POSSESSION DES PRODUITS, LE TRANSPORTEUR DEPOSERA, selon le transporteur sélectionné, UN AVIS DE PASSAGE à l’adresse de livraison indiquée par le client.

6.1.5. Nos ateliers de préparation des commandes se trouvent à l’adresse suivante : STÉPHANE GIRAUD - 7, rue Pasteur - 29660 CARANTEC. Exceptionnellement, l’une des boutiques pourra être chargée de la préparation et de l’expédition de la commande avec les frais de port afférents à l’expédition de cette commande.

6.1.6 STÉPHANE GIRAUD ne peut être tenu responsable si le produit n’a pas été livré pour les causes suivantes : force majeure telle que définie par les tribunaux et catastrophes naturelles.

6.2. Délais de livraison

Le délai de livraison indiqué sur le devis définitif signé par le client sera garanti sous réserve de la réception :

- du règlement. Une facture d’acompte pourra être adressée au client sur demande.
- des informations exhaustives et fiables concernant les coordonnées de livraisons.
- des cartes et/ou messages à joindre à l’expédition.

6.2.1. La date de livraison proposée est garantie selon le mode de livraison sélectionné, sauf dans le cas des causes suivantes :

- cas de force majeure,
- grève des transporteurs,
- intempéries,
- fortes chaleurs dans certaines zones géographiques,

- adresse de livraison imprécise, inexacte et incomplète, absence de personne destinataire de la commande au moment de la livraison.

6.2.2 Nos transporteurs ne livrent pas les samedis et dimanches ni jours fériés.

6.3. Pays livrables. STÉPHANE GIRAUD livre les pays suivants :

VII. Transfert de propriété – transfert de risques

7.1. Le transfert de propriété des produits au profit du client ne prend effet qu’après livraison de la commande chez le destinataire, sous réserve de réception de la totalité du règlement.

7.2. STÉPHANE GIRAUD assure les risques de perte et de détérioration des produits jusqu’à la livraison desdits produits au destinataire, sous réserve d’adresse de livraison du destinataire précise, exacte et complète. Le transfert des risques se fait donc à partir du moment où le destinataire a accusé réception des produits dans le délai des cinq (5) jours après la date du 1er passage.

VIII. Réclamations - Litiges

8.1. Les réclamations ou contestations seront toujours reçues avec une bienveillance attentive, la bonne foi étant toujours présumée chez celui qui prend la peine d’exposer le litige.

8.2. À la réception des produits, le client doit s’assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. Les dommages éventuels doivent faire l’objet de réserves précises, datées et signées, indiquées sur le bordereau de livraison du transporteur.

8.3. Toute réclamation devra être faite dans un délai maximum de trois (3) jours après réception de la commande, au Service Clients de STÉPHANE GIRAUD : - Soit par courrier : STÉPHANE GIRAUD, Service Clients – 7, rue Pasteur - 29660 CARANTEC - FRANCE - Soit par e-mail via le formulaire situé dans la rubrique « Contact » de notre site internet stephanegiraud.fr - Soit par téléphone du lundi au vendredi de 9h à 17h au 02 98 67 01 72. Passé ce délai, aucune réclamation ne sera prise en compte.

8.4. Cette réclamation devra être motivée et accompagnée des justificatifs du préjudice subi (lettre de transport, photo du colis reçu…). Après l’analyse et en cas d’acceptation de la réclamation par STÉPHANE GIRAUD, le renvoi du produit commandé initialement sera proposé au client aux frais de STÉPHANE GIRAUD.

8.5 Tout litige relatif aux ventes régies par les présentes conditions générales sera porté, à défaut de règlement à l’amiable, devant le Tribunal de Commerce de Morlaix (France). En cas de litige, le Client s’adressera en priorité au Service Client de STÉPHANE GIRAUD afin de le résoudre à l’amiable. En cas d’échec de cette démarche, le client peut recourir au service de médiation du CAMB (Centre d’arbitrage et de médiation de Bretagne) accessible en ligne ou à l’adresse postale : 2, Avenue de la Préfecture – CS 64204 – 35042 Rennes Cedex Pour que la saisine du CAMB soit recevable, cette dernière doit comporter : vos coordonnées postales, e-mail et téléphoniques ainsi que les nom et adresse complets de notre société, un exposé succinct des faits, et la preuve des démarches préalables effectuées. Conformément aux règles applicables à la médiation, il est rappelé qu’un litige de consommation doit être confié préalablement par écrit au Service Client de STÉPHANE GIRAUD avant toute demande de médiation auprès du CAMB. Ne peuvent faire l’objet d’une revue par le médiateur les litiges pour lesquels, la demande est manifestement infondée ou abusive, ou ont été précédemment examinés ou est en cours d’examen par un autre médiateur ou par un tribunal, ou si le consommateur a introduit sa demande auprès du médiateur dans un délai supérieur à un an à compter de sa réclamation écrite auprès de STÉPHANE GIRAUD ou si le litige n’entre pas dans le champ de compétence du médiateur, ou enfin si le consommateur ne justifie pas avoir tenté, au préalable, de résoudre son litige directement auprès de STÉPHANE GIRAUD par une réclamation écrite selon les modalités prévues, le cas échéant, dans le contrat.

X. Retours

Les retours produits ne sont possibles que lorsque la responsabilité de STÉPHANE GIRAUD ou celle du transporteur est engagée engagée (erreur de préparation de commande, erreur de livraison (horaires ou adresses non respectés), conditions de livraison défectueuses, vice apparent ou de non-conformité des produits livrés.

9.1. Tout retour de produit doit faire l’objet d’un accord formel entre STÉPHANE GIRAUD et le client et être retourné dans les trois (3) jours suivant l’accord. Passé ce délai, aucun retour ne pourra être pris en compte.

9.2. Toute reprise acceptée par STÉPHANE GIRAUD, dans le cas d’un vice apparent ou de non-conformité des produits livrés, qui sera constaté par STÉPHANE GIRAUD, permettra au client d’obtenir le remplacement gratuit ou la restitution d’un avoir à son profit, à l’exclusion de toute autre indemnité ou dommages et intérêts.

IX. Droit d’accès et de rectification

Le client dispose d’un droit d’accès et de rectification sur les données nominatives qu’il a fournies lors de sa commande, en écrivant à STÉPHANE GIRAUD, 7, rue Pasteur, Service Commercial Entreprises, 29660 CARANTEC. Sauf opposition de la part du client, STÉPHANE GIRAUD pourra utiliser les adresses e-mail pour adresser des messages sur les produits et services de STÉPHANE GIRAUD. Réserves STÉPHANE GIRAUD se réserve la possibilité de modifier les produits présentés dans les compositions regroupant plusieurs objets et produits afin de garantir leur bonne tenue lors du transport et ceci, dans le strict respect de leur qualité et de leur . Les photographies ne sont pas contractuelles. STÉPHANE GIRAUD n’est pas responsable des retards ou impossibilités de livrer imputables à un cas de force majeure reconnu comme tel par la jurisprudence.

XI. Garanties

La DLUO (date limite d’utilisation optimale) de nos chocolats est indiquée sous chaque coffret. Afin d’apprécier au mieux nos chocolats, nous vous conseillons de choisir la date de livraison la plus proche de votre date de consommation. STÉPHANE GIRAUD garantit la qualité et la fraîcheur de ses produits sous réserve de les conserver dans un endroit frais (entre 14 et 18°C) et sec, à l’abri de la lumière dans son emballage d’origine.

XII. Interdictions

Le client ne doit en aucun cas revendre les produits qui sont exclusivement destinés à sa consommation personnelle ou à celle de la personne destinataire de sa commande, sauf autorisation spéciale de STÉPHANE GIRAUD.

XIII. Protection des données personnelles

Dans le cadre de la relation commerciale les unissant, chaque Partie (STÉPHANE GIRAUD et le Client) est destinataire des données à caractère personnel de l’autre Partie. Chacune des Parties est responsable du traitement à l’égard de ces données à caractère personnel qu’elle a collectées et échangées lors de l’exécution de la relation commerciale. Les Parties reconnaissent l’importance de réaliser un traitement des données à caractère personnel conforme aux dispositions du règlement 2016/679 du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l’égard du traitement des données à caractère personnel, à la libre circulation de ces données et aux dispositions légales et réglementaires nationales et européennes (RGPD). Une Partie ne pourra pas être tenue responsable du manquement aux obligations auxquelles l’autre Partie était astreinte à titre personnel. Les données à caractère personnel sont destinées aux Parties, et ne sont en aucun cas destinées à être vendues, données ou louées à des tiers, sauf obligation légale ou judiciaire enjoignant le responsable du traitement de le faire.

S’agissant des données traitées par STÉPHANE GIRAUD, elles sont hébergées en Union Européenne. Ces données sont conservées par STÉPHANE GIRAUD pendant toute la durée de la relation commerciale et pendant les 3 ans qui suivent la fin de la relation commerciale au titre de l’archivage, à l’exception de celles figurant sur nos documents comptables (devis, bons de commandes, bons de livraison, factures…) pour lesquels la durée de conservation légale et fiscale est de 10 ans.

S’agissant des données traitées par le Client, leur lieu d’hébergement et la durée de conservation est communiquée par le Client à STÉPHANE GIRAUD à la demande de celui-ci. Les Parties se portent fort, au sens de l’article 1204 du Code civil, du respect, par leurs préposés, dirigeants, actionnaires et éventuels sous-traitants, de l’ensemble des obligations qui précèdent. Les Parties s’engagent à coopérer avec l’autorité de contrôle nationalement compétente, soit la CNIL pour la France, et à lui communiquer toute information qu’elle pourrait demander dans ce cadre.



Contact

- **CARANTEC**

7 rue Pasteur
29660 CARANTEC
02 98 67 01 72
stephanegiraudcarantec@gmail.com

- **MORLAIX**

23 place Charles de Gaulle
29600 MORLAIX
02 98 63 38 29
stephanegiraudmx@gmail.com

- **ROSCOFF**

14/16 rue Gambetta 29680
ROSCOFF
02 98 29 30 06
stephanegiraudroscoff@gmail.com

SITE INTERNET :

www.stephanegiraud.fr

INSTAGRAM :

@stephane__giraud

FACEBOOK :

Stephane Giraud