HORAIRES D'OUVERTURE

CARANTEC

- Tous les jours : 7 h – 19 h
- Les 24 et 31 décembre fermeture à 18 h

Retrait à l'Atelier Stéphane Giraud

- Retrait avant 17 h (fermeture 17 h Atelier)

Fermeture exceptionnelle
Fermé vendredi 25 décembre
et vendredi 1er janvier

T 02 98 67 01 72

MORLAIX

- Du lundi au vendredi : 10 h – 19 h
- Samedi et dimanche : 9 h – 19 h
- Les 24 et 31 décembre fermeture à 18 h

Fermeture exceptionnelle
Fermé vendredi 25 décembre
et vendredi 1er janvier

T 02 98 63 38 29

ROSCOFF

- Tous les jours : 7 h 30 – 19 h
- Les 24 et 31 décembre fermeture à 18 h

Fermeture exceptionnelle
Fermé vendredi 25 décembre
et vendredi 1er janvier

T 02 98 29 30 06

COMMANDES

Afin d'assurer un service de qualité, les commandes de bûches pour les réveillons de Noël et du Nouvel An, seront prises au plus tard lundi 21 décembre à 12 h pour la carte de Noël et au plus tard le mardi 29 décembre à 12 h pour la carte du Nouvel An.

*Pour valider votre commande, un **règlement complet à l'avance** est requis. Vous pouvez régler en boutique par **espèces ou carte bancaire**, ou directement par **téléphone (VAD)**. Nous n'acceptons plus les chèques.*

RETRAIT COMMANDES

- **Pour les boutiques de CARANTEC, MORLAIX & ROSCOFF**
  Retrait en boutique au plus tard 17 h - Fermeture 18 h

- **Pour L'ATELIER STÉPHANE GIRAUD**
  Retrait avant 17 h - Fermeture 17 h
  ZA de Kerinec (en face de la Chikolodenn)
  18 Chemin de Roz ar Grillet – 29660 Carantec

7 rue Pasteur – 29660 Carantec
23 place Charles de Gaulle – 29600 Morlaix
14/16 rue Gambetta – 29680 Roscoff

stephanegiraud.bzh



Menu de Noël 2026

STÉPHANE GIRAUD
CHOCOLATIER PÂTISSIER

les Bûches

BÛCHES MODERNES

BÛCHE FREYA

Bûche sans gluten

Croustillant pop-corn caramélisé ; crémeux à la vanille ; biscuit sans gluten ; mousse chocolat 'Orozéa' - nouveauté Valrhona chocolat dulcey au maïs

La part : 7,00 € • 6 parts uniquement : 42 €

BÛCHE OLAF

Biscuit pâte à choux ; croustillant praliné noix de coco ; confit d'ananas ; mousse à la noix de coco ; zestes de citron vert

La part : 6,60 € • 4 parts : 26,40 € • 6 parts : 39,60 €

BÛCHE LAGERTHA

Croustillant cacahuètes ; crémeux fruit de la passion ; mousse chocolat au lait Jivara Valrhona ; biscuit joconde ; ganache montée chocolat au lait Jivara Valrhona

La part : 6,60 € • 4 parts : 26,40 € • 6 parts : 39,60 €

BÛCHE HARALD

Biscuit madeleine ; compotée de framboise ; confit de litchis ; mousse à la vanille

La part : 6,60 € • 4 parts : 26,40 € • 6 parts : 39,60 €

BÛCHE THOR

Croustillant pistache ; mousse chocolat blanc ; confit de griottes ; biscuit financier pistache ; praliné pistache

La part : 6,60 € • 4 parts : 26,40 € • 6 parts : 39,60 €

BÛCHE RAGNAR

Biscuit mœlleux chocolat noir ; croustillant praliné amandes & noisettes ; crémeux chocolat noir signature 64 % (Ayabaca) ; mousse chocolat noir signature 64 % (Ayabaca) ; glaçage chocolat noir

La part : 6,60 € • 4 parts : 26,40 € • 6 parts : 39,60 €

BÛCHES GLACÉES

La part : 6,60 € • 4 parts : 26,40 € • 6 parts : 39,60 €

BÛCHE ASTRID

Biscuit mœlleux aux amandes ; glace chocolat noir signature 64 % (Ayabaca) ; nougatine amande ; glace vanille et verveine citronnelle

BÛCHE ODIN

Biscuit traou mad ; sorbet framboise ; coulis de framboise ; biscuit cuillère ; sorbet citron vert 'Key Lime'

BÛCHES TRADITIONNELLE

ARABICA

Biscuit imbibé café arabica d'Éthiopie & crème au beurre au café arabica d'Éthiopie

La part : 5 € • 4 parts : 20 € • 6 parts : 30 €

BÛCHETTES

Vanille ou chocolat

Crème au beurre à la vanille ou crème au beurre chocolat

La part : 5 €

PETITS FOURS

MIGNARDISES SUCRÉES

Plateaux avec assortiment de petits fours (8 sortes) : chou chocolat noir ; boule de Noël passion ; tartelette vanille caramel ; étoile framboise ; Pavlova ; sapin chocolat noisette ; baba au citron ; tartelette citron yuzu meringuée

15 pièces 24 €
40 pièces 64 €

CANAPÉS SALÉS

Toast foie gras maison, chutney figues et raisin sur pain d'épices maison ; verrine de quinoa (bio) mangue et crevettes ; toast de saumon 'gravlax' maison, faisselle citron aneth ; verrine de crème de potimarron aux noisettes & châtaignes ; ballotine de volaille et farce langoustine ; tartelette aux rillettes de maquereaux maison, ricotta & citron

12 pièces 24 €
30 pièces 60 €

FEUILLETÉS SALÉS

Quiche saucisse fumée d'Ouessant & compotée d'oignons de Roscoff, quiche Lorraine, quiche légumes, feuilleté saucisse, allumette fromage, quiche compotée de pomme et boudin noir, mini pizza tomate, quiche de la mer

1 pièce 1,10 €

PAINS

FARINES BIO ET LEVAIN NATUREL

Tourte de meule ; Khorasan ; Complet ; Pavé d'Arthur ; Tourte de seigle ; Suèdois ; Tourte aux alouettes ; Petit épeautre doré ; Suèdois aux fruits ; Baguette silex ; Baguette bigoudic ; Baguette graines d'Arthur

PAIN DE NOËL

Pain d'épices ; Pain aux figues ; Pain aux noix

FOIE GRAS MAISON 12,00€/ 100g

Foie gras (origine France) préparé avec la fine de Bretagne (AOC) lambig, emballé sous vide et accompagné d'un chutney de figues & raisin maison

150 g 18,00 €

GRAVLAX MAISON 11,50€/ 100g

Saumon « Ikejime » mariné à l'aneth, poivre de Sichuan & baies roses, emballé sous vide et accompagné d'une sauce faisselle au citron et à l'aneth

150 g *(environ 8 tranches fines)* 17,25 €

RILLETTES DE MAQUEREAUX 5 € / 100 g

Rillettes de maquereaux maison en bocal ; toasts de pain silex bio maison en sachet

150 g 7,50 €

LES MACARONS

TARIF 1,50 € la pièce

Coco Citron Vert / Café / Framboise / Yaourt Fraise / Caramel au Beurre Salé / Pistache / Cassis / Pomme Tatin / Passion / Mangue / Vanille / Chocolat / Praliné / Citron Kalamansi / Lait d'amande / Myrtille / Praliné cacahuètes / Abricot / Pabana (une alliance de passion, banane et ananas) / Mojito

LES COFFRETS

7 pièces 12,50 €
14 pièces 22,90 €
21 pièces 33,90 €

LES PYRAMIDES

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 36 €
32 pièces 54 €

CHOCOLATS MAISON

Coffrets de chocolats

(assortiment ganaches, pralinés & caramels ; chocolat noir et lait)

T1 (15 BONBONS) ..... 17,50 €
T2 (25 BONBONS) ..... 27,50 €
T3 (35 BONBONS) ..... 38,50 €
T4 (48 BONBONS) ..... 51,50 €

CONVIVE ..... 6,00 €
(4 bonbons)

Idées Cadeaux

MOULAGES EN CHOCOLAT

Préparés par Antoine, chef Chocolatier, et ses lutins !

Boule de Noël – *100 g* ..... *19,90 €*
Papa Noël en Chocolat au Lait – *150 g* ..... *27,90 €*
Sapin Amandes en Chocolat aux éclats d'Amandes ..... *20 €*

COFFRET GOURMAND DE NOËL ..... *35,50 €*

Fruits secs enrobés de chocolat, orangettes, bouchée gourmande de Noël

MARRONS GLACÉS

Les Marrons de Turin, rares et d'une qualité incomparable, proviennent de récoltes limitées, ce qui les rend particulièrement précieux

..... 4 € la pièce
Les 4 ..... 16 €
Les 7 ..... 28 €
Coffret de 14 marrons ..... 56 €

TRUFFES

Coffret de Noël en métal

90 g ..... 11,50 €
140 g ..... 15,00 €
190 g ..... 20,00 €

CROQUANTS DE CARANTEC

120 g : 9 € 190 g : 13,50 € 260 g : 17,50€

MENDIANTS ..... *coffret* 14 € et 26,50 €

TABLETTE GOURMANDE ..... 15,90 €

CARANTEC / MORLAIX / ROSCOFF

PÂTES DE FRUITS

Les 16 – *110 g* ..... 9 €
Les 25 – *175 g* ..... 14 €

LES HUÎTRES DE KARANTEG

Croustillant praliné et crêpe dentelle bretonne

Bourriche 6 huîtres ..... 21 €
Bourriche 12 huîtres ..... 39 €

FRITURES DE NOËL

Maisonnette de 100 g ..... 7,00 €
Réglette de Noël 200 g ..... 14,00 €
Sucette de Noël ..... 2,50 €