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 Nouvel An

2026-2027

STÉPHANE GIRAUD
CHOCOLATIER PÂTISSIER

ENTREMETS GLACÉS

ÉDITION LIMITÉE DU 31 DÉCEMBRE

LE GRAND NORD
Vacherin poire chocolat accompagné de sa sauce chocolat à réchauffer
La part 6,60 € • 4 parts 24,40 € • 6 parts 39,60 € • 8 parts 52,80 €

BARRES GLACÉES

Barre 6 parts (taille unique) : 32 €

BELLE ÎLE
Traou mad, glace caramel au beurre salé, nougatine amande, glace vanille de Tahiti, caramel au beurre salé, bâtonnets d'amandes caramélisés

GRENADE
Streusel chocolat, glace chocolat pur Grenade 65 %, nougatine au grué de cacao, glace lait d'amande, sauce chocolat, amande caramélisée

HOKAIDO
Meringue, glace matcha, biscuit coco matcha, sorbet framboise, coulis de framboise

SAINT BARTH
Cookies pécan, sorbet passion, éclats de noix de pécan caramélisées, glace vanille de Tahiti, coulis passion

NOUVEAUTÉ
GOTLAND
Cake noisette, sorbet poire vanille, biscuit spéculoos, parfait glacé aux marrons glacés

EN PLUS...

LE MANGO
Sablé croustillant, crémeux mangue, caramel goyave & Mara des bois, mangues et fraises fraîches
La part 5 € • 4 parts 20 € • 6 parts 30 € • 8 parts 40 €

MACARON ANANAS
Crème mousseline légère à l'ananas frais, biscuit macaron coco, morceaux d'ananas frais
La part 5 € • 4 parts 20 € • 6 parts 30 € • 8 parts 40 €

L'EXCELLENCE
Dacquoise noisettes, croustillant praliné noisette, ganache Jivara vanille Tonka, chantilly Jivara / chocolat au lait Valrhona
La part 5 € • 4 parts 20 € • 6 parts 30 € • 9 parts 45 €

LE KALUM
Croustillant Gianduja aux graines de courges, crémeux kalamansi, mousse kalamansi, biscuit amande citron, confit de cédrat et kalamansi, meringue yuzu
La part 5 € • 4 parts 20 € • 6 parts 30 € • 9 parts 45 €

ROYAL CROUSTILLANT
Ganache chocolat Taïnori, croustillant praliné et crêpe dentelle bretonne
La part 5 € • 4 parts 20 € • 6 parts 30 € • 8 parts 40 €

PARIS BREST
La part 5,50 € • 4 part 22 € • 6 parts 33 € • 8 parts 44 €

PAVLOVA
Mangue & compotée de fruits rouges
La part 5,50 € • 4 part 22 € • 6 parts 33 € • 8 parts 44 €

NOUVEAUTÉ
LE VALKYRIE
Biscuit mœlleux noix de pécan, croustillant noix de pécan, compotée de poire, mousse tonka et glaçage au caramel
La part 5,50 € • 4 part 22 € • 6 parts 33 € • 8 parts 44 €

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 €