

GANACHES CHOCOLAT NOIR

Mélange de crème et de chocolat noir



THAI

Ganache citronnelle
enrobé noir



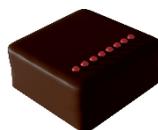
MARRAKECH

Ganache thé vert et
menthe fraîche
enrobé noir



SARRASIN

Ganache à la graine de
Sarrasin torréfiée enrobé noir



JASMIN

Ganache parfumée
à la fleur de Jasmin
enrobé noir



VANILLE

Ganache lactée à la
Vanille de Tahiti Alain
Label enrobé noir



CAFÉ NOIR

Ganache Café Barahona,
pur République Dominicaine
enrobé noir



YUZU SAUVAGE

Ganache pur Madagascar
au Yuzu Sauvage du Japon
enrobé noir



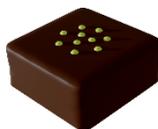
PISTACHIO

Ganache pur Brésil à la
pistache enrobé noir



P'TIT PRINCE

Ganache parfumée à
l'anis vert enrobé noir



VERVEINE

Ganache parfumée à la
verveine citronnelle enrobé
noir



CARDAMOME VERTE

Ganache parfumée à la
cardamome enrobé noir



STIVAL

Ganache pur Brésil au
Safran de Bretagne
enrobé noir



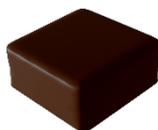
EARL GREY

Ganache pur Brésil au thé
Earl Grey Royal enrobé
noir



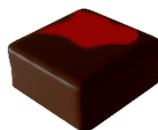
GINGER

Ganache parfumée au
gingembre frais et confit
enrobé noir



POIVRE

Ganache parfumée au
poivre de Madagascar
Voatsiperifery enrobé noir



LAPSANG

Ganache pur Brésil au
Lapsang Souchong
enrobé noir

GANACHES GRANDS CRUS

Mélange de crème et de chocolat grand crus



ILLANKA

Ganache grand cru
Illanka 63%, pur Pérou
enrobé noir



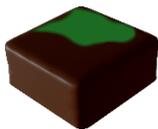
JAMAICA

Ganache grand cru Morant
Bay 70% pur Jamaïque
enrobé noir



SIGNATURE SG

Chocolat 64% Signature,
Grand Cru Pérou &
République. Dominicaine



NOSYBE

Ganache grand cru pur
Vénézuéla à la banane
enrobé noir



ITAKUJA

Ganache Itakuja 55% pur
Madagascar, notes de fruit
de la passion

CARAMELS



BEURRE SALÉ

Caramel semi-liquide
à la vanille enrobé lait



3 CITRONS

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

Noirs ou au lait, classiques ou inattendus,
Stéphane Giraud propose une gamme
de chocolats maison aux arômes intenses et subtils.

Tous nos produits sont confectionnés à partir
des plus grands crus de cacao
dans notre atelier à Carantec.

Boîte préparée le : / /

Conservez dans leur emballage d'origine à 15° - 18°, à l'abri de l'humidité, de la lumière et des odeurs

STÉPHANE GIRAUD

CHOCOLATIER PÂTISSIER

PRALINÉS

Mélange de noisettes et/ou amande, de sucre et de chocolat, le tout broyé plus ou moins finement



ROCHER NOIR

Praliné amande et noisette enrobé noir



PRALINE SÉSAME

Praliné amande aux graines de sésame grillé enrobé noir



PRALINÉ
CORIANDRE

Praliné noisette aux graines de coriandre enrobé noir



PRALINÉ FRUITE
CRAQUANT

Praliné amande et noisette enrobé noir



ROCHER LAIT

Praliné amande et noisette enrobé lait



PRALINÉ CROQUEUR

Praliné amande noisette à la fleur de sel enrobé lait



GIANDUJA

Gianduja lait et noir enrobé lait



PRALINÉ AMANDE

Praliné Amandes de Valence 70% enrobé noir

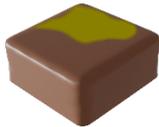
GANACHES CHOCOLAT LACTÉ

Mélange de crème et de chocolat au lait



PASSIFLORE

Ganache parfumée fruit de la passion enrobé lait



SOHO

Ganache lait et praliné enrobé lait



JAVA

Ganache Madagascar au Sel de Guérande et Poivre long de Java enrobé lait



TONKA

Ganache parfumée à la Fève de Tonka du Brésil enrobé lait



GAUGUIN

Ganache Dulcey 32% à la Vanille de Tahiti Alain Label enrobé lait



CAFÉ CRÈME

Ganache Café Barahona, pur République Dominicaine enrobé lait



CARAÏBES

Praliné Coco et ganache Coco enrobé lait



BAIE ROSE

Ganache Pur République Dominicaine aux Baies Roses enrobé lait



*Être Artisan Chocolatier
c'est une fierté, c'est ma vie !*

*J'aime partager ma passion pour les voyages et pour le goût :
Vous faire découvrir des saveurs d'ailleurs
avec les meilleurs grands crus de cacao du monde entier.*

Dégustez, savourez et fermez les yeux pour vous laisser porter...

Stéphane Giraud