

Grand Cru pur origine

CHOCOLAT NOIR

- 05** Chocolat noir MACAÉ 62%
Pur Brésil
Notes de fruits jaunes séchés, arômes boisés, poivrés grillés, une teinte d'amertume et de notes de thé noir.
- 06** Chocolat noir ILLANKA 63%
Pur Pérou
L'alliance d'une texture crémeuse avec une puissance chocolatée rare, relevée de notes de cacahuètes grillées. Arômes de fruits noirs gourmands sont de reflets de son terroir.
- 07** Chocolat noir MANJARI 64%
Pur Madagascar
Notes acidulées de fruits rouges et de fruits secs. Trinitario atypique de Madagascar.
- 08** Chocolat noir KALINGO 65%
Pur Grenade
L'équilibre de la note chocolatée est réhaussée par une pointe de menthe poivrée. Ce Grand Cru de « l'île aux épices » est d'une extrême richesse et d'une grande complexité.
- 09** Chocolat noir TAINORI 64%
Pur République Dominicaine
Arômes de fruits jaunes, touches fraîches et de notes de fruits secs.
- 10** Chocolat noir ALPACO 66%
Pur Équateur
Arômes floraux (jasmin, fleur d'oranger), notes très chocolatées qui donnent une force tranquille.
- 11** Chocolat noir ARAGUANI 72%
Pur Venezuela
Notes chaudes (raisins secs, châtaigne, ...) et des notes de réglisse, longueur en bouche.

CHOCOLAT AU LAIT

- 25** Chocolat lait ALPINA 38% au lait des Alpes
Arômes de lait frais, de cacao crémeux et délicat, notes de miel de forêt, de poire mûre et de caramel à la crème.
- 04** Chocolat lait CAMELITO 36%
Tendre, gourmand et généreux, un lacté onctueux et un puissant goût de caramel crémeux.
- 01** Chocolat lait TANARIVA 33%
Pur Madagascar
Expression équilibrée de saveurs acidulées, adoucies par des notes lactées et caramel prononcées.
- 02** Chocolat lait BAHIBÉ 46%
Pur République Dominicaine
Grâce à sa forte teneur en cacao, Bahibé sublime la douceur du lait de notes cacaotées intenses, teintées de fruits secs et relevé d'une acidité fruitée et d'une légère amertume.

Tablettes gourmandes

CHOCOLAT NOIR

- 13** Chocolat noir MENDIANTS MACAÉ 62%
Pur Brésil
Chocolat à la puissance chocolatée mêlée de notes d'abricot séché, de cacao grillé et de thé noir, relevé en final par une belle amertume parsemé de fruits confits et de fruits secs.
- 14** Chocolat noir GUANAJA 70% amandes torréfiées
Mariage de grands crus
Une étonnante amertume, révélant toute une gamme aromatique de notes chaudes parsemé d'amandes grillées.
- 23** Chocolat noir KALINGO 65% écorces d'oranges confites
Pur Grenade
Une intense fraîcheur et un équilibre de notes chocolatées délicatement réhaussées par une pointe de menthe poivrée parsemée d'oranges confites.

CHOCOLAT AU LAIT

- 06** Chocolat lait CARAMÉLIA 36% aux perles croustillantes
Tendre, gourmand et généreux, puissant goût de caramel crémeux. Perles croustillantes Caramélia.
- 07** Chocolat lait TANARIVA 33% noisettes torréfiées
Pur Madagascar
Expression équilibrée de saveurs acidulées, adoucies par des notes lactées et caramel prononcées.
- 27** Chocolat lait ALPINA 38% fourré au caramel beurre salé
Arômes de lait frais, de cacao crémeux et délicat, notes de miel de forêt, de poire mûre et de caramel à la crème. Fourré au caramel beurre salé.
- 27** Chocolat lait ALPINA 38% fourré au caramel beurre salé et 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. Fourré au caramel beurre salé et praliné noix de Pécan.
- 08** Chocolat lait MENDIANTS BAHIBÉ 46%
Pur République Dominicaine
Une tablette gourmande à la douceur du lait avec des notes cacaotées intenses, teintées de fruits secs, qui dévoile une acidité fruitée et amertume légère parsemée de fruits confits et de fruits secs.

AUTRE CHOCOLAT

- 24** Chocolat blanc EDELWEISS 35% au lait des Alpes
Arômes purs de lait, miel de fleurs des champs, massépain, suivie d'une délicate saveur épicée de vanille.
- 01** Chocolat Blond DULCEY 32%
Intense douceur biscuitée et peu sucrée avec des notes généreuses de sablé à la pointe de sel.
- 03** Chocolat Blond DULCEY 32% aux perles croustillantes
D'une couleur blonde, Dulcey révèle une texture onctueuse et enveloppante. Son intense douceur biscuitée et peu sucrée laisse place aux notes généreuses de sablé à la pointe de sel. Perles croustillantes.

Cuvée du sourceur

CHOCOLAT NOIR

- 29** Chocolat noir AYABACA 64% - Chocolat signature
Notre chocolat signature mariage de fèves du Pérou et de République Dominicaine, notes fruitées intenses, amertume maîtrisée. En fin de bouche, pointe de fruits secs et de vanille pour un profil rond et équilibré.
- 66** Chocolat noir SANAGA 66%
Pur Cameroun
Ce chocolat a un caractère fruité complété par une touche de citrus & d'épices.

CHOCOLAT AU LAIT

- 26** 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 surprenantes notes fruitées et biscuitées, ses sensations inconnues.
- 12** Chocolat lait LIMEIRA 50%
Pur Brésil
Force cacaotée et ses notes lactées peu sucrées qui laissent ensuite place à une délicate amertume et des notes épicées de malt et de caramel cuit en fin de dégustation.

Les spéciales

- 16** Chocolat noir CACAO 100% pur pâte
Sans sucre ajouté
- 18** Chocolat noir BITTER 90% DE CACAO
Sans sucre ajouté, accents fruités et arômes grillés

Qu'est ce que VALRHONA ?

Plus de 90 ans au service de la gastronomie, Valrhona est une chocolaterie française qui fournit depuis 1922 un chocolat d'exception

La maison Valrhona - Aux sources du Grand Chocolat

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.

Choisie par les meilleurs maîtres pâtissiers et chocolatiers à travers le monde pour sa grande palette aromatique constamment enrichie d'innovations, Valrhona a pour ambition de promouvoir l'épanouissement gastronomique des Hommes.

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

INGRÉDIENTS :

fèves de cacao, beurre de cacao, sucre, sucre roux, lait entier en poudre, extrait naturel de vanille, émulsifiant, lécithine de soja. Présence possible de fruits à coque, protéine de lait, oeufs, gluten et arachide

Fabriqué au laboratoire de Carantec

STÉPHANE GIRAUD vous conseille de préserver ses tablettes de chocolat à l'abri de la lumière, de l'humidité et de la chaleur. Elles doivent être conservées à une température entre 15° et 18°. La température idéale de dégustation est de 21°.

Noirs, lait, dulcey ou blanc,
— classiques ou inattendus

—
Stéphane Giraud propose
une gamme de tablettes de
chocolat maison aux arômes
intenses et subtils.

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

STÉPHANE
GIRAUD
CHOCOLATIER PÂTISSIER

STÉPHANE
GIRAUD

CHOCOLATIER PÂTISSIER

Carantec

7 Rue Pasteur
02 98 67 01 72

Morlaix

23 Pl. Charles de Gaulle
02 98 63 38 29

Roscoff

14 Rue Gambetta
02 98 29 30 06

o.gourmandise@gmail.com