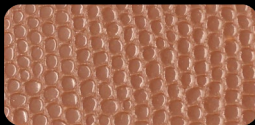


## Nouveauté



Praliné maïs croustillant  
Enrobage chocolat lait

A conserver entre 16 et 18°C  
A déguster à température ambiante  
A consommer dans les 10 jours suivant l'achat.

Les couvertures de chocolat servant à la fabrication des produits Julien M. sont  
« 100% pur beurre de cacao » :  
- enrobage noir 70 % pur Venezuela  
- enrobage lait 40 % pur Côte d'Ivoire

Chaque produit Julien M. est fabriqué par nos soins, de manière artisanale, dans nos locaux.

1 rue Louis Pasteur  
Technopôle Forbach Sud  
57600 OETING  
03 87 84 36 01

28 rue de la Piscine  
57500 SAINT-AVOLD  
03 87 83 30 47

14, rue de la Chapelle  
57200 SARREGUEMINES  
03 87 02 40 02

[www.julienm.fr](http://www.julienm.fr)

CHOCOLATIER



Praliné amandes et noisettes  
Enrobage chocolat au lait



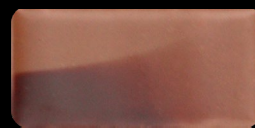
Praliné amandes et noisettes  
Enrobage chocolat noir



Praliné noisettes du Piémont  
Enrobage chocolat au lait



Praliné noisettes du Piémont  
Enrobage chocolat noir



Praliné cacahuètes salées  
Enrobage chocolat au lait



Pâte d'amande 60 %  
à la pistache  
Enrobage chocolat noir



Ganache caramel à la  
fleur de sel  
Enrobage chocolat noir



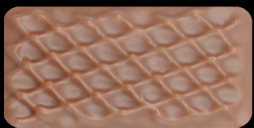
Ganache cannelle  
caramélisée  
Enrobage chocolat au lait



Ganache au thé Earl Grey  
Enrobage chocolat noir



Ganache aux épices  
Enrobage chocolat noir



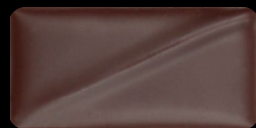
Praliné amandes et  
noisettes croustillant  
Enrobage chocolat au lait



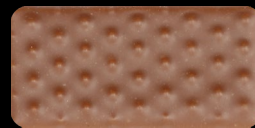
Praliné amandes et  
noisettes croustillant  
Enrobage chocolat noir



Praliné amandes  
Enrobage chocolat au lait



Praliné amandes  
Enrobage chocolat noir



Praliné à la coriandre  
Enrobage chocolat au lait



Pâte d'amande 60 %  
à l'orange  
Enrobage chocolat noir



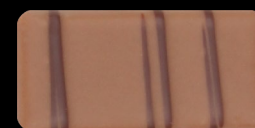
Ganache lactée aux  
fruits de la passion  
Enrobage chocolat lait



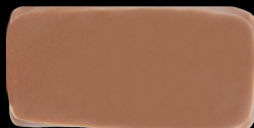
Ganache à la vanille  
Enrobage chocolat au lait



Ganache au citron  
Enrobage chocolat noir



Ganache au café  
Enrobage chocolat au lait



Praliné speculos  
Enrobage chocolat au lait



Praliné noix de coco  
Enrobage chocolat noir



Praliné au sésame  
Enrobage chocolat au lait



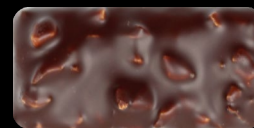
Praliné pistache  
Enrobage chocolat noir



Praliné noix de pécan  
Enrobage chocolat au lait



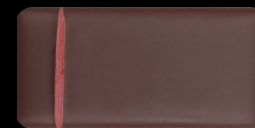
Praliné aux éclats de fèves  
Enrobage chocolat noir



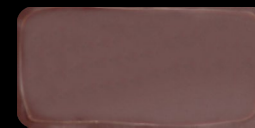
Rocher gianduja lait aux  
éclats de noisettes  
Enrobage chocolat noir



Ganache infusée à la  
fève Tonka  
Enrobage chocolat au lait



Ganache au jus de  
framboises BIO  
Enrobage chocolat noir



Ganache pure origine  
Venezuela 70%  
Enrobage chocolat noir