



Ganache au thé Earl Grey
Enrobage chocolat noir



Ganache aux épices
Enrobage chocolat noir



Ganache au yuzu
Enrobage chocolat noir



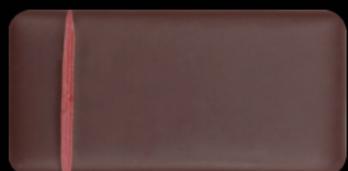
Ganache au citron
Enrobage chocolat noir



Ganache au café
Enrobage chocolat au lait



Ganache au jus de
pamplemousse frais
Infusion de poivre de Timut
Enrobage chocolat noir



Ganache au jus de
framboises BIO
Enrobage chocolat noir



Ganache pure origine
Venezuela 70%
Enrobage chocolat noir



Ganache au rhum
Enrobage chocolat noir

À conserver entre 16 et 18°C - À déguster à température ambiante
À 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

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

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

www.julienm.fr

Julien M.

Chocolatier



Praliné amandes et noisettes
Enrobage chocolat au lait



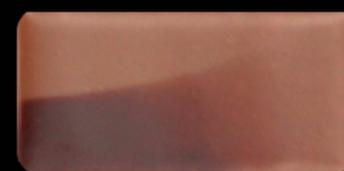
Praliné amandes et noisettes
Enrobage chocolat noir



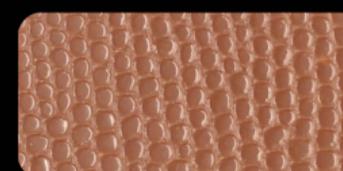
Praliné noisettes du Piémont
Enrobage chocolat au lait



Praliné noisettes du Piémont
Enrobage chocolat noir



Praliné cacahuètes salées
Enrobage chocolat au lait



Praliné maïs croustillant
Enrobage chocolat 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



Praliné amandes et
noisettes croustillant
Enrobage chocolat au lait



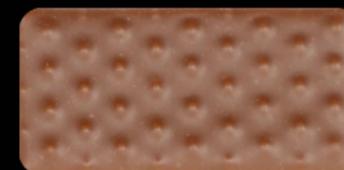
Praliné amandes et
noisettes croustillant
Enrobage chocolat noir



Praliné amandes
Enrobage chocolat au lait



Praliné amandes
Enrobage chocolat noir



Praliné à la coriandre
Enrobage chocolat au lait



Praliné noisette sarrasin
Enrobage chocolat noir



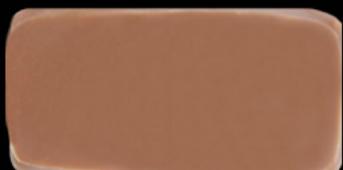
Pâte d'amande 60 %
à l'orange
Enrobage chocolat noir



Ganache lactée aux
fruits de la passion
Enrobage chocolat lait



Ganache à la vanille
Enrobage chocolat au lait



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 graine de courge
Enrobage chocolat noir



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