

# CATALOGUE 2021



**CHOCODIVA**

*Chocolatier*

— Since 2002 —

# COLLECTION DESIGN

A l'occasion des fêtes de fin d'année, **CHOCODIVA** vous invite à découvrir une gamme de cadeaux corporate **exceptionnelle**, une panoplie de produits de haute finition composée de matières premières d'origines réputées :

Équateur 🇪🇨 Madagascar 🇲🇩 Ghana 🇬🇭 Éthiopie 🇪🇹  
Valencia 🇪🇸 Piémont 🇮🇹 Saint Dominique 🇩🇲



Des saveurs chaudes, corsées piquantes ou légèrement citronnées, enrobées d'un doux chocolat fondant qui révèlent un équilibre parfait entre douceur et intensité. Découvrez sans plus attendre notre nouvelle **COLLECTION DESIGN**, des offres sur mesure, des produits d'exception et des compositions qui raviront tous les goûts.

# PRÉAMBULE

Depuis 2002, CHOCODIVA s'efforce inlassablement de fournir un service de qualité impeccable. Compte tenu des circonstances actuelles, CHOCODIVA a fait les changements nécessaires pour assurer la satisfaction de ses clients. CHOCODIVA vous propose maintenant une livraison express à Casablanca et tout le Maroc (24 à 72h). Passez vos commandes sur [www.Chocodivachocolatier.com](http://www.Chocodivachocolatier.com), ajoutez un mot, et CHOCODIVA s'occupe du reste.

Afin de répondre à la forte demande de notre clientèle internationale, nous acceptons désormais les paiements par :

- Carte Bancaire 
- Western Union 
- Paypal 
- Mandat Cash 
- Virement Bancaire 



Passez votre commande via notre site web ou via  au 06 68 01 02 23



Paiement par carte bancaire, par virement ou Mandat Cash



Envoyez-nous le petit mot que vous voulez écrire



Livraison garantie entre Lundi & Samedi

Ils nous ont fait confiance...

**aramex**

**BANK OF AFRICA**  
BMCE GROUP

  
CREDIT AGRICOLE DU MAROC

  
التجاري وفا بنك  
Attijariwafa bank

  
ZURICH

  
SAHAM  
Assurance

  
Procter & Gamble



# COLLECTION CORPORATE EXCLUSIVE

[www.chocodivachocolatier.com](http://www.chocodivachocolatier.com)

## *Coupe Honey*

garnie de nos chocolats fondants



Prix : nous consulter

## *Coupe toile Da Vinci*

garnie de nos chocolats croustillants



Prix : nous consulter

*Nos croquants nougatine & croquants aux éclats d'amandes*



## *Coupe Jarre*

garnie de nos chocolats fondants



Prix : nous consulter

## *Coupe Topaze*

garni de nos croquants gourmands



Prix : nous consulter

## *Coupe Van Gogh*

garnie de nos chocolats fondants



Prix : nous consulter

## *Plateau Van Gogh*

garni de nos chocolats fondants



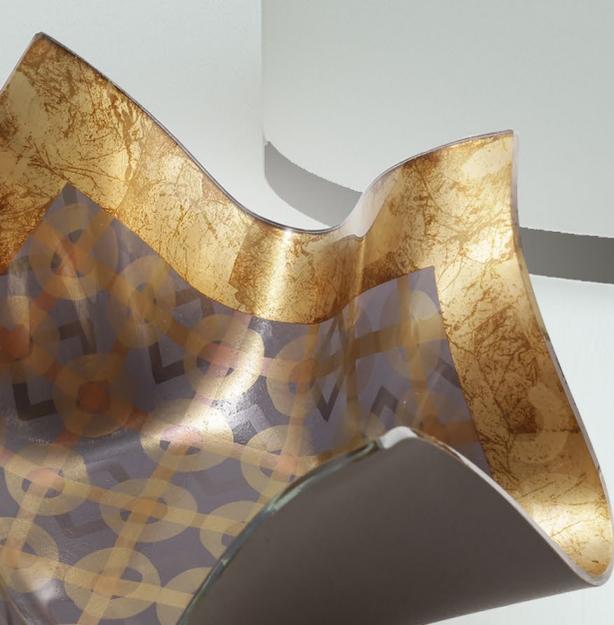
Prix : nous consulter

*Callisson d'Aix en Provence*



## *Coupe Papillon*

garnie de nos croquants gourmands



Prix : nous consulter

## *Coupe Fossile marbrée*

garnie de nos cigares à la crêpe dentelle



Prix : nous consulter

## *Coupe Carbonado serpentine*

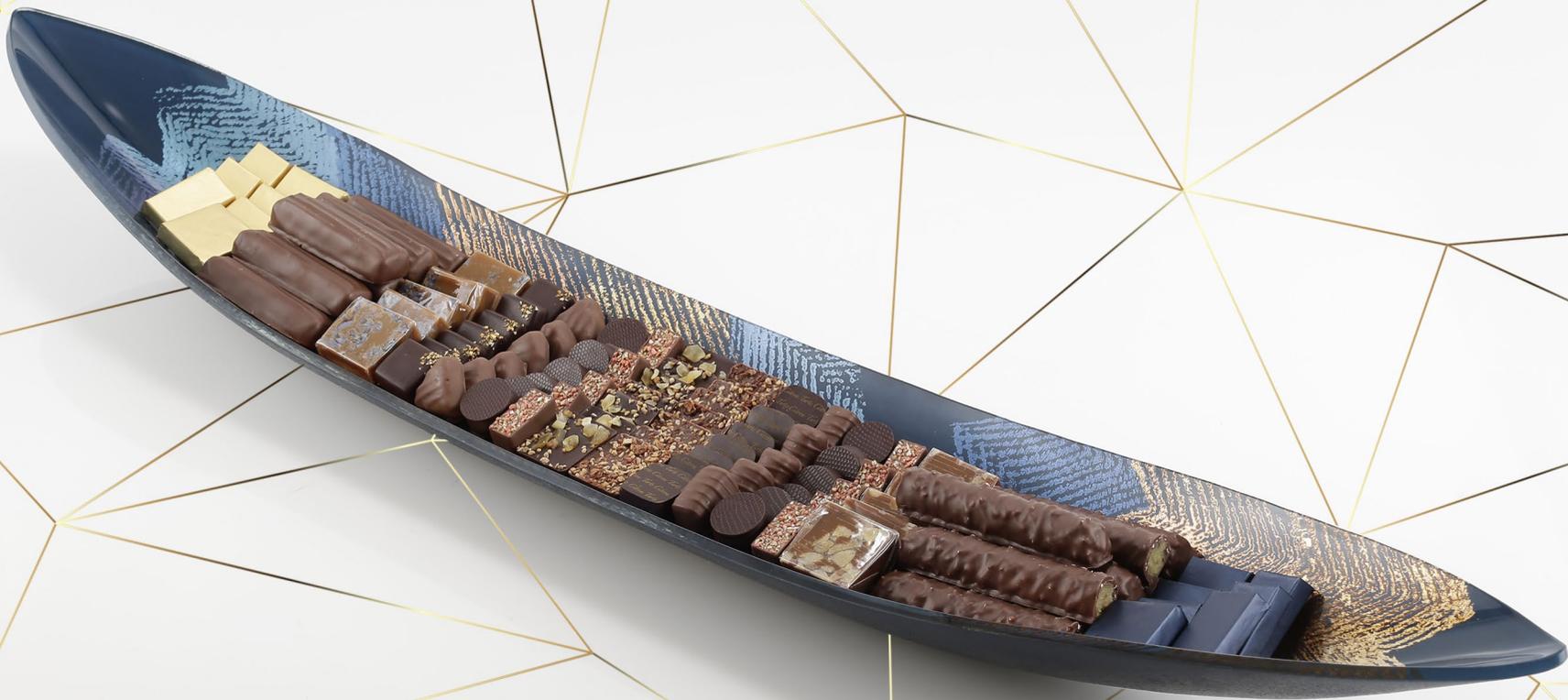
garnie de nos chocolats fondants



Prix : nous consulter

## *Coupe Jade gondolée*

garnie de nos cigares à la crêpe dentelle



Prix : nous consulter

*Nas Truffles*



## *Plateau Antique*

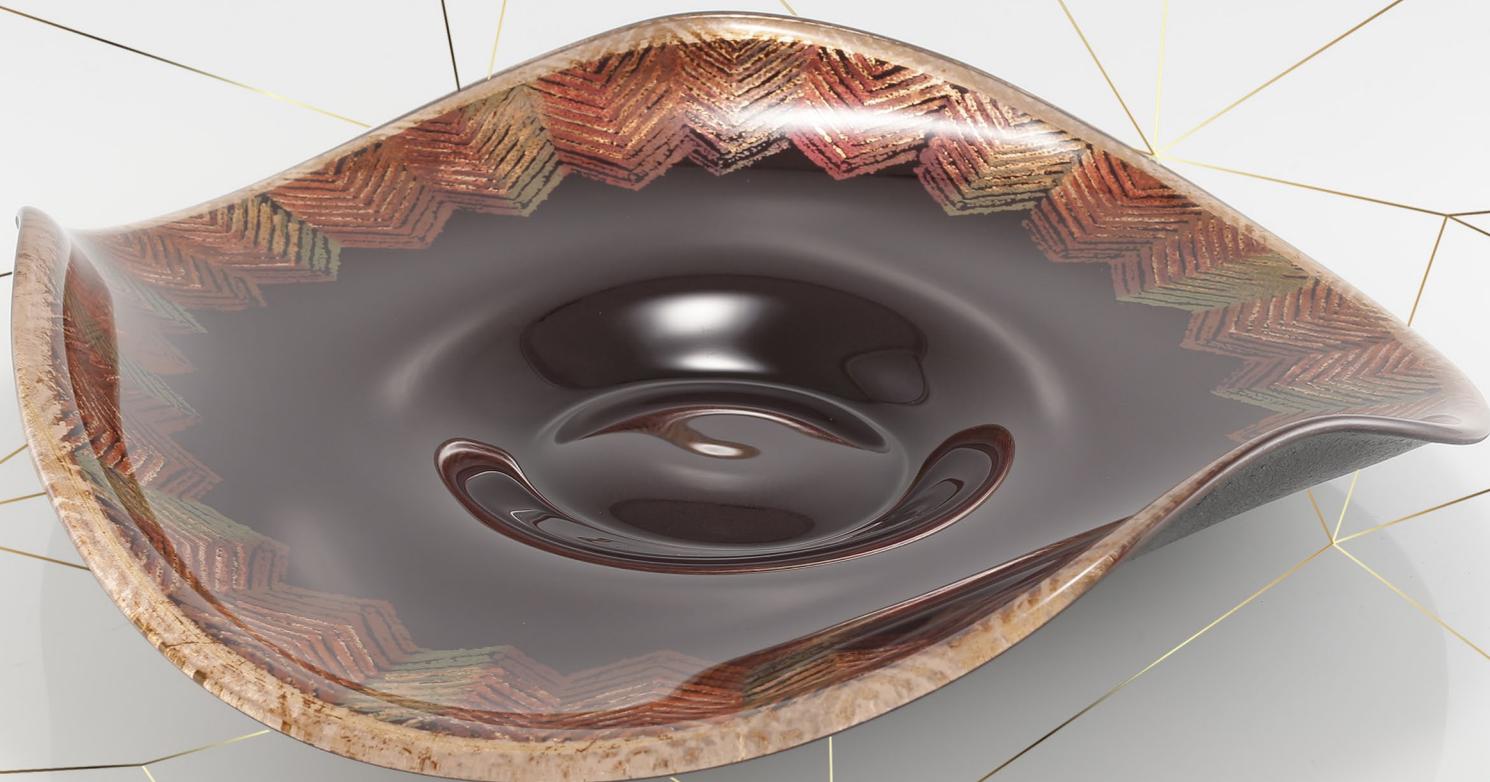
garni de nos croquantines caramélisées



Prix : nous consulter

## *Coupe Mexicaine ondulée*

garnie de nos chocolats fondants



Prix : nous consulter



## *Coupe Picasso*

garnie de nos croquants gourmands



Prix : nous consulter



## *Panier Gourmand argenté*

garni selon vos envies de nos Lakrids,  
enrobés au chocolat, pâtes de fruits, tablettes...



PM : 1300 <sup>DH/TTC</sup>  
MM : 1520 <sup>DH/TTC</sup>

# COLLECTION BOIS NOBLE



[www.chocodivachocolatier.com](http://www.chocodivachocolatier.com)

## Coffret noblesse en bois hexagonal

garni de nos  
pralinés croustillants

## Coffret noblesse en bois rectangulaire

garni de nos  
Croquants nougatines

## Coffret noblesse en bois carré

garni de nos  
Croquantes caramélisées



650 Gr / 720 DH/TTC

1000 Gr / 960 DH/TTC

850 Gr / 840 DH/TTC

## Sublime coffret à Bijoux en bois noble

double layer garni de nos croquantines caramélisées



25,5 cm / 1500 Gr - 1540 DH/TTC



*Chocolat à KC*



CHOCODIVA  
Belgium Chocolate

CHOCODIVA  
Belgium Chocolate

CHOCODIVA  
Belgium Chocolate

Grandes Granules

## *Elégant coffret à Bijoux en bois noble*

double layer, garni de nos pralinsés croustillants



23 x 23 cm / 1500 Gr / 1480 DH/TTC  
30 x 17 cm / 1000 Gr / 1120 DH/TTC

## Sublime coffret à Bijoux en bois noble

double layer garni de nos croquantines caramélisées



35 x 26 cm / 2500 Gr / 1780 DH/TTC

# COLLECTION MURANO



[www.chocodivachocolatier.com](http://www.chocodivachocolatier.com)

## *Coupe Murano étoile sur pied*

garnie de nos chocolats croustillants



GM : 1750 Gr / 1940 DH/TTC

## *Coupe Murano étoile sur pied*

garnie de nos chocolats gourmands



GM : 1500 Gr / 1880 DH/TTC

## *Coupe Murano étoile galbée*

garnie de nos chocolats fondants



GM : 1500 Gr / 1880 DH/TTC

*Coupe Murano  
gondole sur pied*

garnie de nos chocolats croustillants



*Coupe Murano  
gondole sur pied*

garnie de nos chocolats craquant



*Coupe Murano  
gondole sur pied*

garnie de nos chocolats fondants



PM : 1000 Gr / 1400 DH/TTC

GM : 2500 Gr / 2200 DH/TTC

MM : 1500 Gr / 1880 DH/TTC

*Rochers pistaches, rochers Amandes*



# *Coupe Murano océane ondulée*

garnie de nos pralinés croustillants

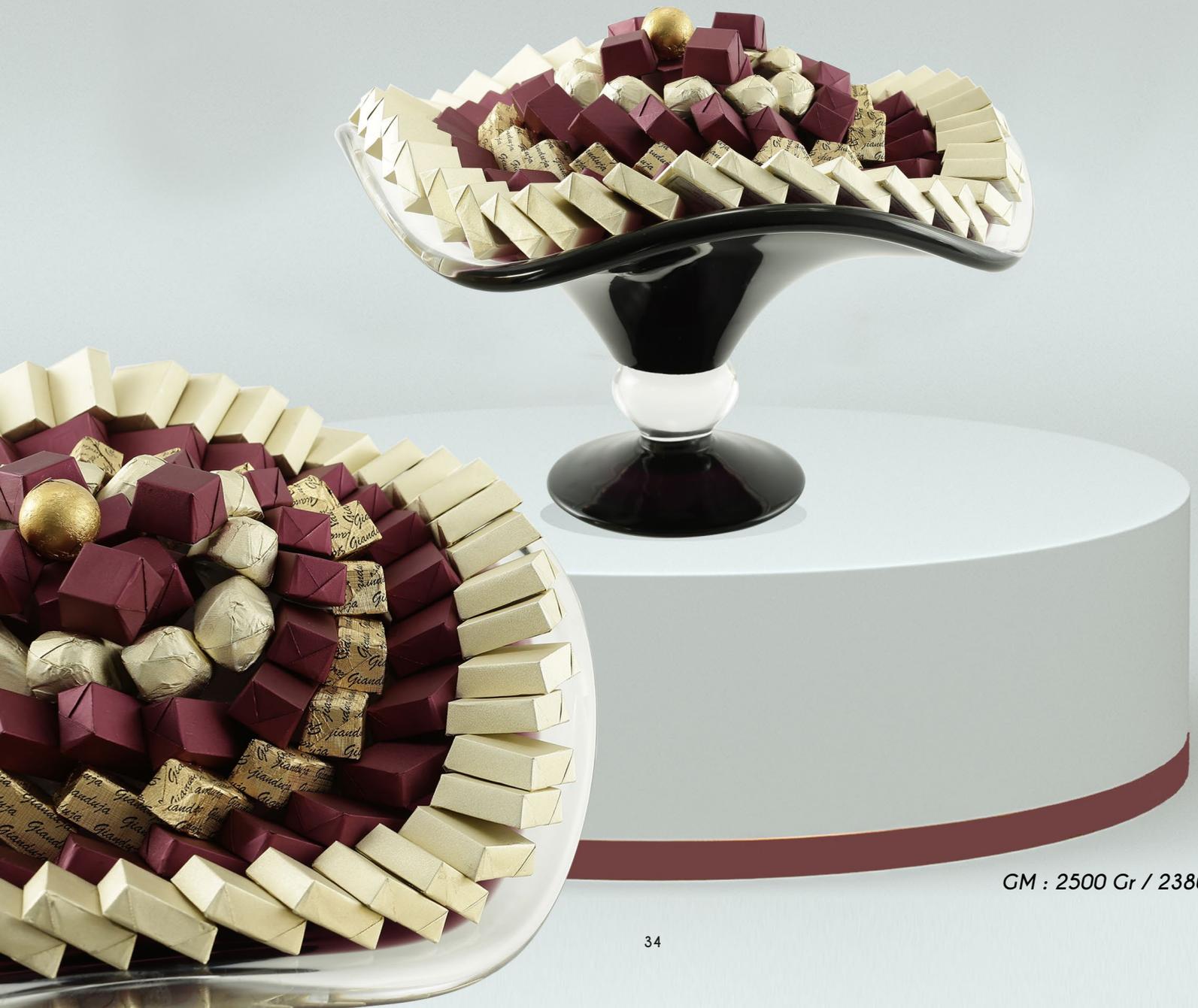


MM : 1500 Gr / 1640 DH/TTC

PM : 750 Gr / 1380 DH/TTC

## *Coupe Murano alvéolée sur pied*

garnie de nos pralinés croustillants



GM : 2500 Gr / 2380 DH/TTC

*Coupe Murano alvéolée  
avec strass*

garnie de nos chocolats fondants



GM : 2500 Gr / 2880 DH/TC

## *Coupe Murano rosée matinale*

garnie de nos douceurs chocolatées



PM : 750 Gr / 1240 DH/TTC

*Nos Truffes à la crêpe dentelle*



## *Coupe Murano incurvée*

garnie d'un assortiment varié de nos chocolats



GM : 2000 Gr / 1840 DH/TT

# *Coupe Murano goutte à goût*

garnie de nos chocolats fondants



MM : 1500 Gr / 1680 DH/TTC

## *Coupe Murano HAMAC*

garnie de nos croquantines caramélisées



GM : 1500 Gr / 1880 DH/TTCC

## *Coupe Murano étoile de mer*

garnie de nos chocolats fondants



*GM : 1000 Gr / 1480 DH/TC*

## *Coupe Murano étoile de mer*

garnie de nos chocolats craquant



*PM : 500 Gr / 1140 DH/TC*

*Rochers strasbourgeois caramélisés chocolat noir, chocolat au lait*



# COLLECTION VERRERIE GRAVÉE



[www.chocodivachocolatier.com](http://www.chocodivachocolatier.com)

*Coupe demi sphère  
Ivoire / Doré*

garnie de nos rochers caramélisés



MM : 1250 Gr / 1280 DH/TTC

*Coupe demi sphère  
Bleu / Doré*

garnie de nos chocolats fondants



MM : 1250 Gr / 1280 DH/TTC

*Coupe demi sphère  
Noir / Doré*

garnie de nos chocolats croustillants



MM : 1250 Gr / 1280 DH/TC

*Nos tranches d'oranges*



*Bonbonnière gourmande  
gravée Or*

garnie de nos pralinés croquants



1000 Gr / 1200 DH/TTC

*Bonbonnière gourmande  
gravée Argent*

garnie de nos chocolats fondants



1000 Gr / 1200 DH/TTC

# *Carré Murano en pâte de verre mauve marbrée*

garni de nos cigares à la crêpe dentelle



37 cm / 3750 Gr / 4800 DH/TTC

## *Carré Murano en pâte de verre gris marbrée*

garni d'un assortiment varié de nos chocolats



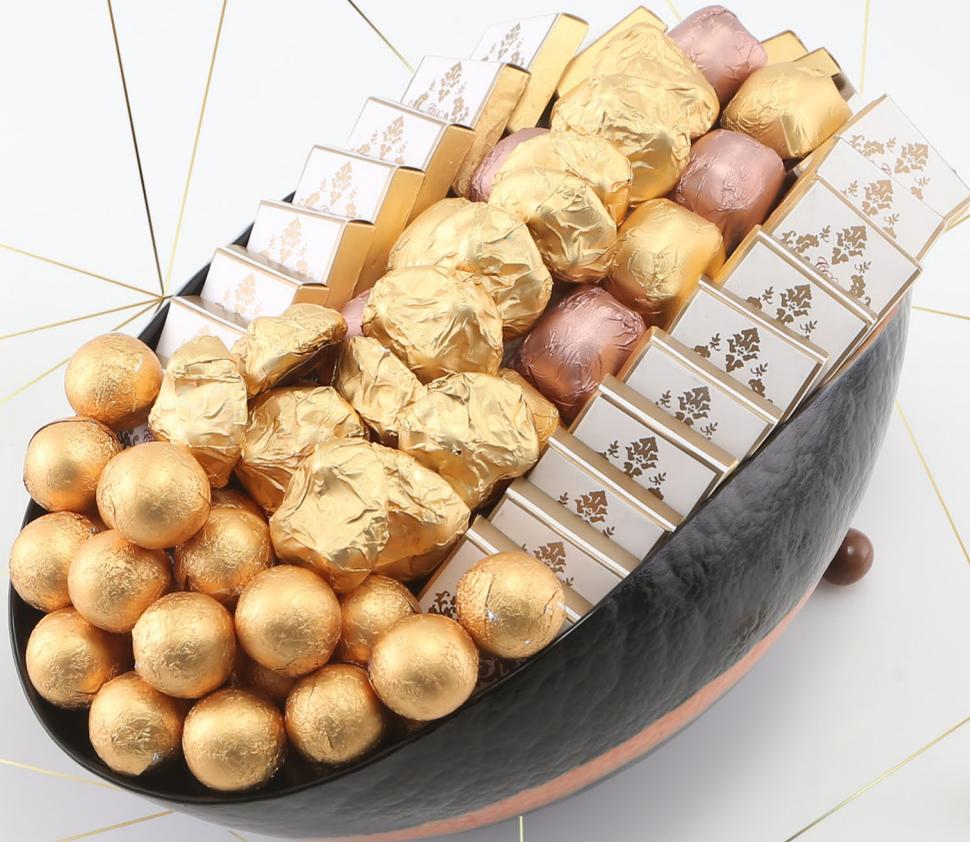
37 cm / 3750 Gr / 4800 DH/TT

*Nos pâtes de fruits*



***Cartoccio en pâte de verre  
existe en plusieurs couleurs***

garnie de nos chocolats croustillants



**PM : 32 cm / 1250 Gr / 2480 DH/TTTC**  
**MM : 41 cm / 2000 Gr / 3000 DH/TTTC**  
**GM : 53 cm / 3000 Gr / 4800 DH/TTTC**

*Cartoccio en pâte de verre  
existe en plusieurs couleurs*

garnie de nos chocolats fondants



PM : 32 cm / 1250 Gr / 2480 DH/TTC  
MM : 41 cm / 2000 Gr / 3000 DH/TTC  
GM : 53 cm / 3000 Gr / 4800 DH/TTC

# COLLECTION ARGENTERIE PATINÉE OR



[www.chocodivachocolatier.com](http://www.chocodivachocolatier.com)

*Coupe Angel*  
argent patiné or

garnie de nos pralinés croquants



3000 Gr / 2100 DH/TTC

*Plateau rectangulaire  
en argent patiné or*

garni de nos chocolats croquants



2000 Gr / 1880<sub>DH/TC</sub>

*Plateau rond  
en argent patiné or*

garni d'un assortiment varié de nos chocolats



2500 Gr / 2100 DH/TTC

# NOS CHOCOS CHICS



[www.chocodivachocolatier.com](http://www.chocodivachocolatier.com)

## Nos boîtes chocos chics

garnies selon vos envies de nos ganaches,  
enrobés au chocolat, pâtes de fruits, pralinés...



150 Gr / 120 DA/TTC

## Nos boîtes chocos chics

garnies selon vos envies de nos ganaches,  
enrobées au chocolat, pâtes de fruits, pralinés...



300 Gr / 220 DH/TTC  
400 Gr / 250 DH/TTC  
500 Gr / 340 DH/TTC

## Nos boîtes chocos chics

garnies selon vos envies de nos ganaches,  
enrobées au chocolat, pâtes de fruits, pralinés...



600 Gr / 380 DH/TTC  
750 Gr / 520 DH/TTC

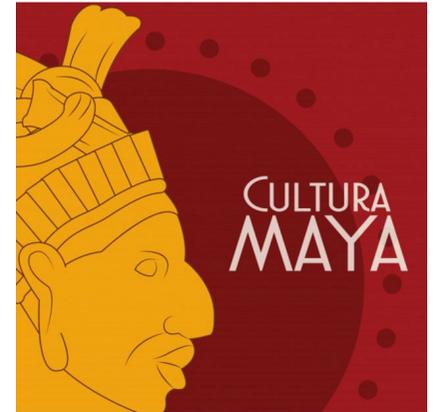
## Nos boîtes choccos chics

garnies selon vos envies de nos ganaches,  
enrobées au chocolat, pâtes de fruits, pralinés...



800 Gr / 550 DH/TTC  
1000 Gr / 680 DH/TTC

# POURQUOI LE CHOCOLAT CHOCODIVA EST VOTRE ALLIÉ SANTÉ?



Les vertus du chocolat sont reconnus depuis des millénaires, qui remontent jusqu'à l'ère maya. Les peuples mayas figurent parmi les premiers cultivateurs du cacaoyer, appelé aussi « cacahuaquchtl », signifiant également « arbre des Dieux ».

A l'époque le cacao est considéré comme un breuvage rituel symbole de volupté et d'abondance et l'associaient aux offrandes funéraires des hauts dignitaires mayas. De plus, le chocolat fut réservé aux nobles et aux guerriers.

De nos jours le chocolat conserve toujours cette position d'exception, principalement par ces vertus :

- Riche en "bonnes graisses" insaturées qui ne donnent pas de cholestérol, contenant ces merveilleux polyphénols, protecteurs cardiovasculaires.
- Source de sels minéraux et oligo-éléments, et de vitamines B1 et B2 pour notre système nerveux et A pour notre vue.
- Tonique, euphorisant et antidépresseur, le chocolat grâce à sa caféine, sa phéniléthylamine et sa théobromine stimule notre énergie et chasse la mélancolie. Alors pourquoi s'en priver ?".

# NOS CHOCOLATS



# Nos ganaches

## LES NOIRS



Café



Citron



Palais Or



Menthe



Saint Domingue



Tanzanie  
aux Grués



Caramel fleur  
de sel



Cerise



Pistache



Framboise



Thé



Pêche de vigne



Cassis

## AU LAIT



Caramelo



Origine Ghana



Ananas



Infusion  
de fruits



Vanille

## LES BLANCS



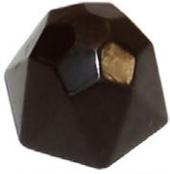
Argumes



Café noisette

# Noz Pralinées

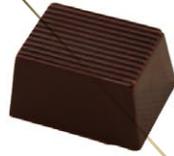
## LES NOIRS



Crêpe dentelle



Noisette



Fleur de sel



Rocher



Noisettes brutes



Amandes brutes

## AU LAIT



Escargots



Noix



Amandes balnchies



Sésames caramélisés



Rocher



Amandes & noisettes brutes

## LES BLANCS



Escargots



Rocher

## Les Tuiles



Feuilletine  
croustillante noir



Feuilletine  
croustillante lait



Feuilletine  
croustillante blanc

## Les Truffes



Ganache infusion  
pomme Calvados



Caramel



Praliné crêpe  
dentelle

## Les Rochers



Chocolat au lait



Chocolat noir

## Les coques de Cabourg



Fleur de sel



Caramel



Teurgoul  
(cannelle)

## Les Fritures de Noël



Fritures feuilletine  
croustillante chocolat au lait



Fritures feuilletine  
croustillante chocolat blanc



Fritures feuilletine  
croustillante chocolat noir

*Nos exquis gaurmandises*



# Nos enrobés au chocolat



Bio amande  
chocolat noir



Bio noisettes  
chocolat lait



Karaspéculoos



Karapécan



Karacao



Grains de café  
3 chocolats



Les noisettes  
de Provence



Les amandes  
3 chocolats



Kara'oke



Pralino Chocolat



Karasésame



Karaline



Karmel



Karsel



Olives bicolores

# Nos Caramels

## Classique



Vanille



Chocolat



Café



Caramel

## Fleurs & Graines



Pétals violet



Pétals rose



Noisette



Calisson



Figue



Crumble

## Southern Fruits



Noisette



Calisson



Pistache & Nougat



Figue



Crumble

# Nos pâtes de fruits



**Les Aromatiques :** Assortiment de cinq parfums : Abricot au thym, Fraise à la menthe douce, Framboise au basilic, Miel à la lavande, Poire Badiane.



## Fruits glacés

Nos pâtes de fruits fabriqués sur une base "abricot oranger de Provence" et au poire Williams des Hautes Alpes. Ces confiseries sont présentées en forme de fruits glacés.

Assortiment Abricot, Mandarine, Poire, Fraise, Framboise.

**Grands Aromes :** Forme fruits sucrés doubles.



# NOS CONVICTIONS

01

## SAVOIR FAIRE

---

Au travers de nos 18 ans d'expérience , nous avons su développer une expertise qui se rapproche au mieux des exigences de nos clients, tant par la qualité de nos produits, que par l'excellence de notre service.

02

## PASSION

---

Pour garantir votre satisfaction , nous recherchons inlassablement des produits et matières premières d'origines réputés, tant par la culture des fèves de cacao, que par les techniques de fabrication. Cette combinaison nous permet d'atteindre un niveau de qualité qui saura ravir les papilles les plus exigeantes.

03

## PROXIMITÉ

---

Malgré les contraintes de distanciation sociales imposées par le contexte actuel, l'ensemble de l'équipe CHOCODIVA s'engage à être au plus proche de vos envies et de vos désirs. Nos conseillères se feront un plaisir de vous guider au mieux dans vos choix, quelque soit la nature de l'évènement (Cadeau Corporate, ou tous autre heureux évènement).

04

## RÉACTIVITÉ

---

Notre staff s'efforce de rendre votre cadeau à l'image de vos exigences, depuis sa préparation minutieuse au magasin, jusqu'à la livraison au destinataire dans les meilleures conditions. Nous garantissons la livraison dans les 24 Heures ou 48 Heures suivant la commande.

## **Vos commandes**

Toute l'équipe CHOCODIVA est à votre disposition du lundi au samedi, de 9h à 19h, au 74, Bd Massira Al Khadra, Casablanca.

Vous pouvez également nous joindre :

- par téléphone : 05 22 36 71 88,
- par fax : 05 22 36 71 83,
- par Email : chocodiva@imaraq.com.
- Site Web : : [www.chocodivachocolatier.com](http://www.chocodivachocolatier.com)
- WhatsApp : : 06 68 01 02 23

## **Livraison personnalisée**

L'équipe CHOCODIVA n'épargnera aucun effort pour que votre cadeau réponde entièrement à vos attentes, depuis sa préparation jusqu'à son arrivée à destination.

A Casablanca, vos cadeaux seront livrés gratuitement par nos chauffeurs CHOCODIVA.

Hors Casablanca, vos colis seront remis en main propre à leur destinataire. N'hésitez pas à nous demander un devis de livraison.

## **Nos prix**

s'entendent TTC et sont strictement réservés aux entreprises.

## **Conseils de conservation**

Afin d'apprécier toute la saveur de nos chocolats, nous vous recommandons de les maintenir dans un endroit frais, à l'abri de l'humidité et de la chaleur.

La température idéale de conservation varie entre 15 et 18 degrés.

Il est préférable de conserver vos chocolats dans leur emballage d'origine, afin de les protéger de la lumière.

## **Contact commercial :**

Mme Alami Bouchra : 06 61 33 06 28



**CHOCODIVA**

— Since 2002 —

