



CHOCODIVA

*Chocolatier*

Since 2002

# Ambiances

Collection 2023



# Remerciements

*En cette fin d'année, tumultueuse à plusieurs égards, nous voulons vous rendre hommage chers clients et clientes. L'intérêt toujours grandissant que vous manifestez à notre enseigne est notre raison d'être, alors MERCI pour votre fidélité.*

*Grâce à vous, toute l'équipe CHOCODIVA se réjouit de la relation de confiance que nous avons pris soin de construire avec vous.*

*Nous espérons que ce catalogue 2023 saura vous émerveiller et vous transporter au gré des pages.*

*Les compositions originales et exclusives de CHOCODIVA sont conçues pour s'inviter en cette fin d'année dans toutes vos ambiances : ambiances de fêtes, ambiances joviales, ambiances luxuriantes, ambiances d'ici et d'ailleurs... une multitude de styles pour faire perdurer le souvenir de l'émotion du présent reçu.*

*Pour toutes vos envies gourmandes, vos cadeaux d'entreprise ou vos offres de fin d'année; rien n'a été laissé au hasard pour vous offrir une gamme de chocolats qui sauront séduire le palais des puristes comme celui des amateurs: parfums, textures, couleurs, formes et saveurs s'entremêlent pour rendre chacune de vos compositions uniques.*

*Nous vous souhaitons une somptueuse nouvelle année 2023.*

*Alami Fouchra*

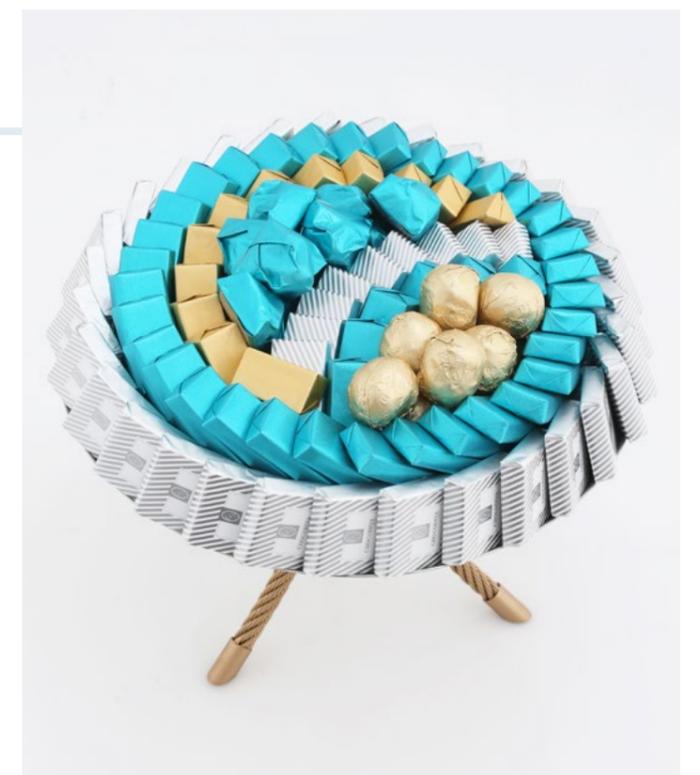
*Collection*

# Les classiques chics

**REF. 2301**

*Coupe torsadée*

-  
1600 Gr - 1 740 DH/TTC





**REF. 2302**  
*Coupe ronde haute sur pied*  
—  
MM: 1250 Gr - 1 880 DH/TTC  
GM: 2500 Gr - 2 240 DH/TTC



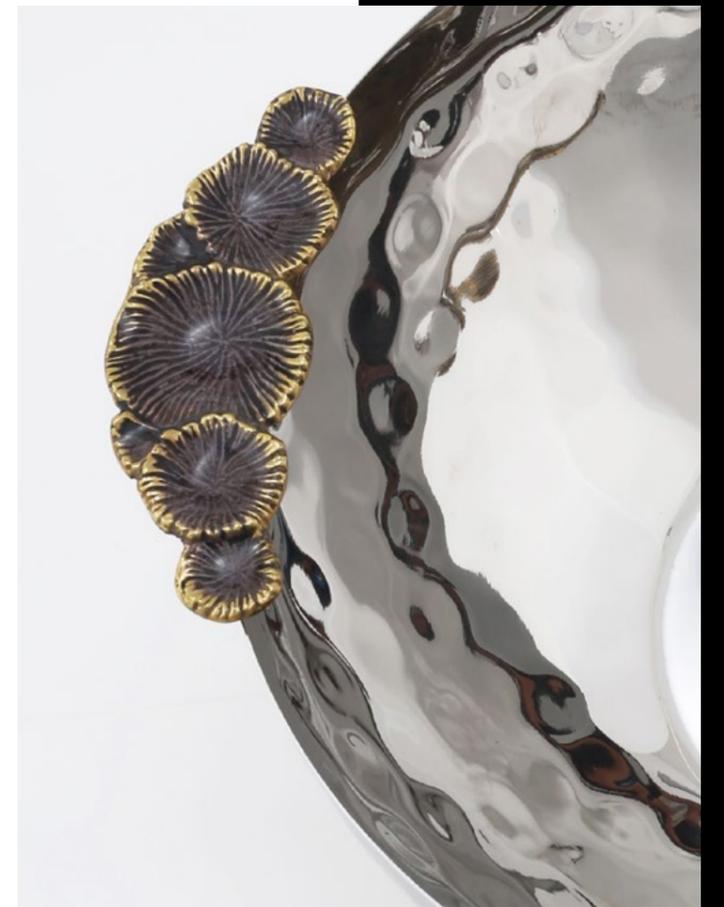
**REF. 2303**  
*Coupe sur branche dorée*  
—  
1250 Gr - 1 880 DH/TTC



**REF. 2304**  
*Coupe ovale martelée*  
-  
2000 Gr - 1 980 DH/TTC



**REF. 2305**  
*Coupe ronde martelée*  
-  
1650 Gr - 2 100 DH/TTC



**REF. 2306**

*Coupe martelée sur tronc*

-

MM: 1500 Gr - 1 880 DH/TTC

GM: 2750 Gr - 2 440 DH/TTC



**REF. 2307**

*Coupe ronde sur pied bamboo*

-

2000 Gr - 2 480 DH/TTC



**REF. 2308**  
*Coupe lisse ondulée*  
-  
1500 Gr - 1 680 DH/TTC



**REF. 2309**  
*Coupe bowl martelée*  
-  
MM: 1500 Gr - 1 480 DH/TTC



**REF. 2310**  
*Coupe rectangle martelée*

GM: 1650 Gr - 1 780 DH/TTC



**REF. 2311**  
*Coupe ronde lisse*

MM: 1500 Gr - 1 680 DH/TTC  
GM: 2000 Gr - 1 840 DH/TTC



**REF. 2312**

*Plateau rond ondulé*

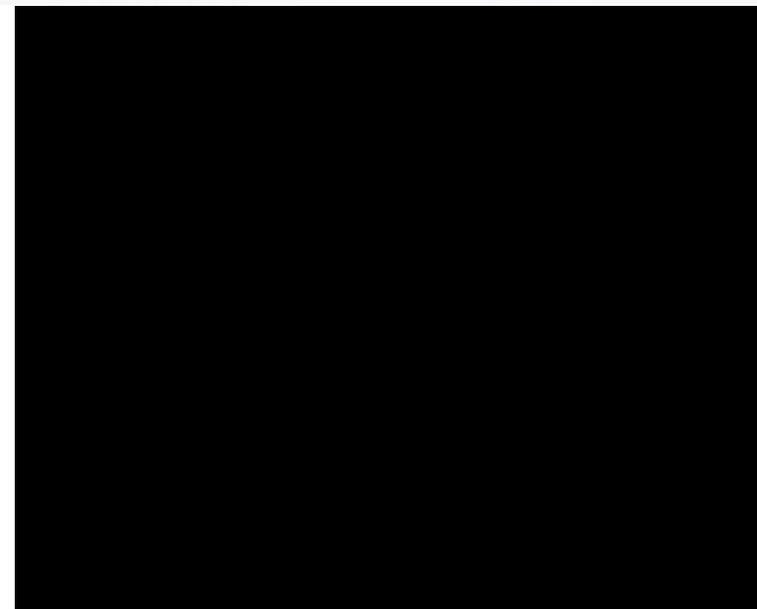
GM: 5000 Gr - 6 200 DH/TTC



**REF. 2313**

*Plateau carré*

GM: 5000 Gr - 6 200 DH/TTC



Collection  
**Design**

**REF. 2314**

*Coupe ovale creuse*

MM: 1350 Gr - 1240 DH/TTC

GM: 1750 Gr - 1 580 DH/TTC

Existe en noir et blanc





**REF. 2316**  
*Coupe ovale sur pied*  
-  
GM: 1850 Gr - 1 680 DH/TTC  
Existe en noir et blanc



**REF. 2315**  
*Coupe ovale sur pied*  
-  
850 Gr - 840 DH/TTC  
Existe en noir et blanc





**REF. 2317**

*Coupe ovale inclinée*

—

1250Gr - 1 100 DH/TTC

Existe en noir et blanc



**REF. 2318**

*Coupelle ovale*

—

600 Gr - 680 DH/TTC

Existe en noir et blanc



**REF. 2319**  
*Coupe coquille*

-  
 1250 Gr - 1 420 DH/TTC  
 Existe en noir et blanc



**REF. 2320**  
*Coupe escargot*

-  
 MM: 1250 Gr - 1 240 DH/TTC  
 GM: 1800 Gr - 1 580 DH/TTC  
 Existe en noir et blanc





**REF. 2321**  
*Coupe ronde avec boucle*  
 -  
 1250 Gr - 1 580 DH/TTC  
 Existe en noir et blanc



**REF. 2322**  
*Coupe dune*  
 -  
 1250 Gr - 1 340 DH/TTC  
 Existe en noir et blanc

REF. 2323

Île flottante

-

2500 Gr - 1 840 DH/TTC

Existe en noir et blanc





*Collection*

# Muranesque

*REF. 2324*

*Coupe hamac*

-

*1500 Gr / 1 880 DH/TTC*





**REF. 2325**  
*La goutte à goût*  
 -  
 1500 Gr - 1 680 DH/TTC



**REF. 2326**  
*Coupe gandole*  
 -  
 MM: 1750 Gr / 1 880 DH/TTC  
 GM: 2500 Gr / 2 200 DH/TTC



**REF. 2327**  
*Coupe océane*  
 -  
 PM: 800 Gr / 1 400 DH/TTC  
 MM: 1500 Gr / 1 640 DH/TTC





**REF. 2328**  
*Coupe pliée*  
-  
1800 Gr - 1 880 DH/TTC



**REF. 2329**  
*Coupe étoile de mer*  
-  
PM: 800 Gr - 1 380 DH/TTC  
MM: 1250 Gr - 1 680 DH/TTC





**REF. 2330**  
*Coupe noire sur pied*  
—  
MM: 1500 Gr - 1 880 DH/TTC



**REF. 2331**  
*Coupe noire sur pied*  
—  
GM: 1 750 Gr - 1 940 DH/TTC





**REF. 2332**  
*Coupe alvéolée avec strass*  
-  
2750 Gr - 3 200 DH/TTC



**REF. 2333**  
*Coupe alvéolée sur pied*  
-  
PM: 750 Gr - 1 400 DH/TTC  
GM: 2500 Gr - 2 200 DH/TTC





**REF. 2334**

*Coupe vase noire sur pied*

-

1250 Gr - 1 480 DH/TTC



**REF. 2335**  
*Vase Murano strié*  
-  
1250 Gr - 1 240 DH/TTC



**REF. 2336**  
*Coupe demi sphère*  
-  
1250 Gr - 1 280 DH/TTC





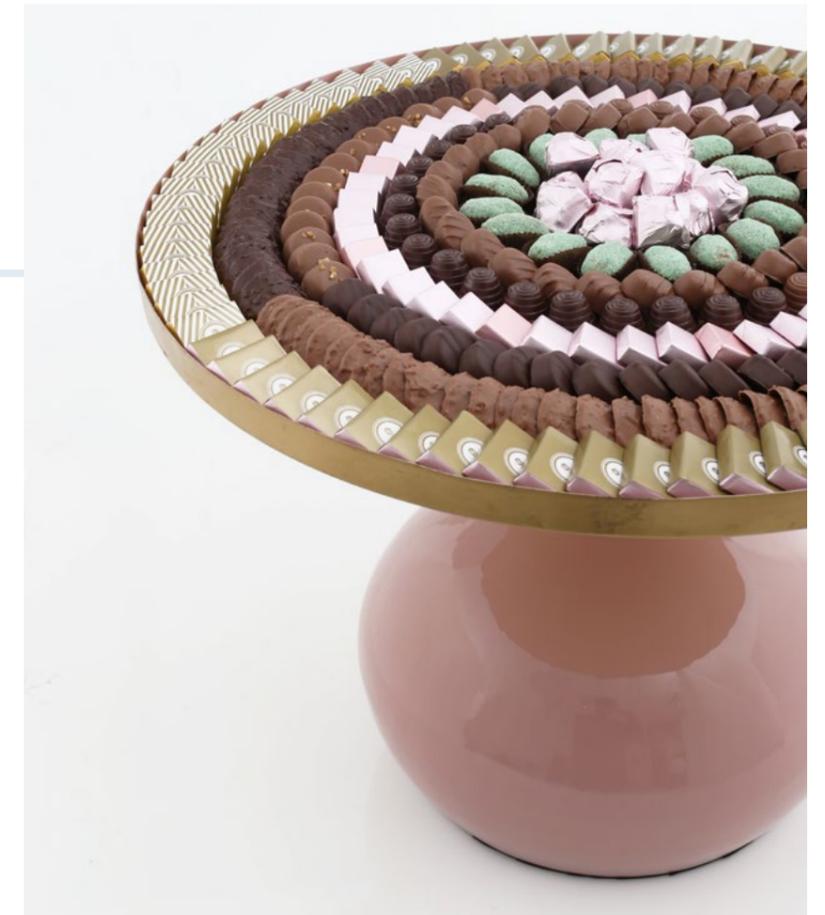
*Collection*

# Les rondes de douceurs

**REF. 2334**

*Plateau sur pied*

GM: 5000 Gr - 6 800 DH/TTC





**REF. 2335**

*Coupe ronde tripied*

-

PM: 450 Gr - 920 DH/TTC

MM: 850 Gr - 1 240 DH/TTC

GM: 1250 Gr - 1 480 DH/TTC



**REF. 2336**

*Plateau sur pied mauve*

-

PM: 1250 Gr - 1 340 DH/TTC

MM: 1500 Gr - 1 480 DH/TTC

GM: 2750 Gr - 4 850 DH/TTC





*Collection*

# Élégantes petites attentions

**REF. 2339**

*Coupelle dorée carrée*

-

PM: 250 Gr - 320 DH/TTC

MM: 350 Gr - 480 DH/TTC





**REF. 2337**  
*Coupelle petit pois*

-

PM: 350 Gr - 340 DH/TTC  
MM: 500 Gr - 580 DH/TTC



**REF. 2338**  
*Coupelle vert uni*  
 -  
 PM: 250 Gr - 320 DH/TTC  
 MM: 500 Gr - 580 DH/TTC





**REF. 2340**

*Coupelle noire patinée or*

-

MM: 500 Gr - 580 DH/TTC



REF. 2341  
Présentoir  
-  
2500 Gr - 2 850 DH/TTC



Collection  
**Ethnique**



REF. 2342

Coupe ovale creuse

-

MM: 1250 Gr - 1 640 DH/TTC

GM: 1500 Gr - 1 850 DH/TTC





**REF. 2343**  
*Coupe ovale creuse*

-  
 MM: 1250 Gr - 1 640 DH/TTC  
 GM: 1500 Gr - 1 850 DH/TTC





REF. 2344

Coupe ovale

MM: 2150 Gr - 2 450 DH/TTC

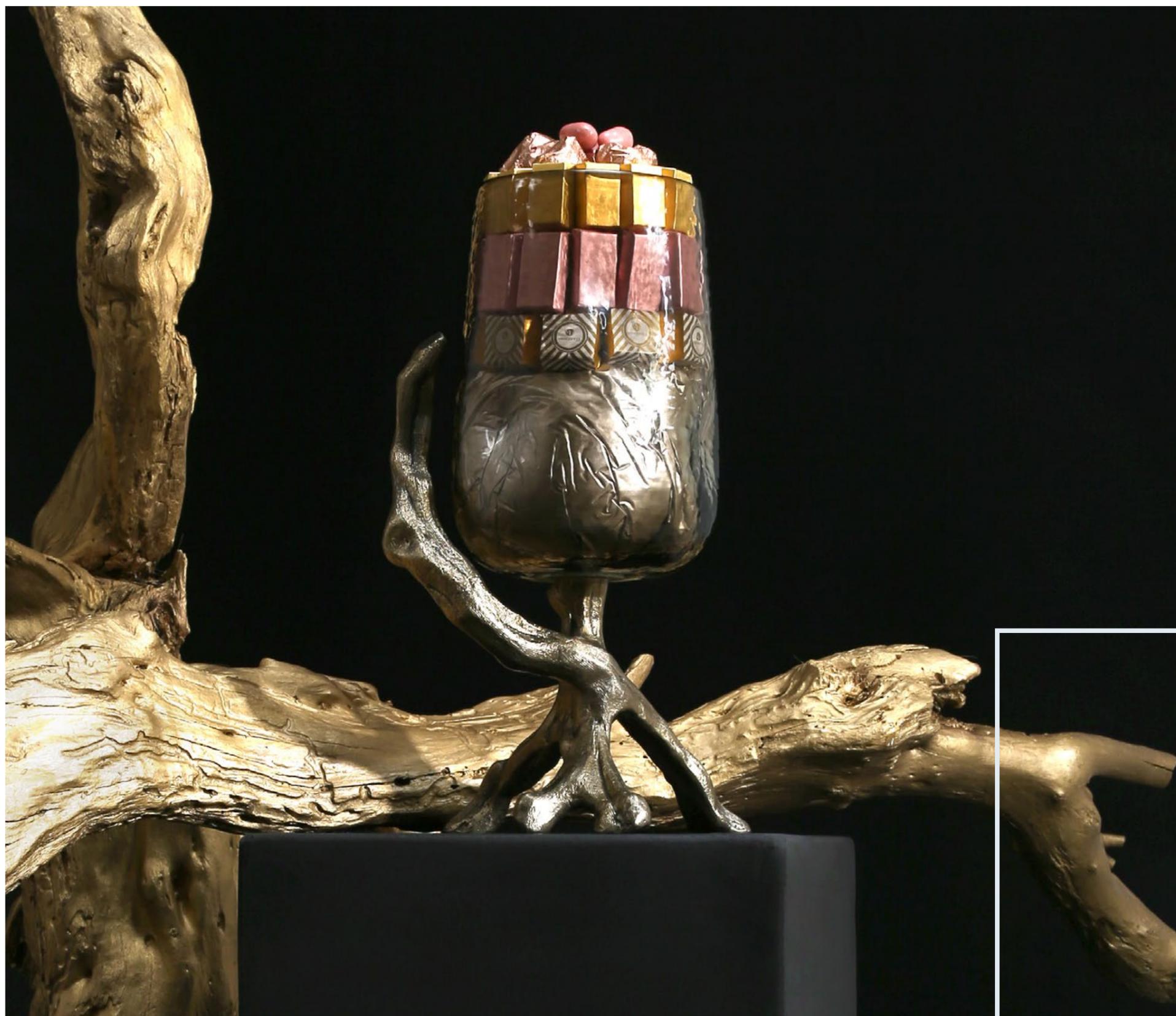
GM: 3500 Gr - 2 980 DH/TTC



**REF. 2345**  
*Coupe ronde martelée*

-  
MM: 1250 Gr - 1 240 DH/TTC  
GM: 1750 Gr - 1 480 DH/TTC





*Collection*

# Nature Exotique

**REF. 2346**

*Bougeoirs*

-

PM: 1000 Gr - 1 240 DH/TTC

MM: 1500 Gr - 1 580 DH/TTC

GM: 2000 Gr - 1 720 DH/TTC





**REF. 2347**  
*Photophore*

-  
PM: 1100 Gr - 1 480 DH/TTC  
MM: 1500 Gr - 1 680 DH/TTC





**REF. 2348**

*Coupe ronde*

-

MM: 1200 Gr - 1 480 DH/TTC

GM: 1500 Gr - 1 680 DH/TTC





**REF. 2349**  
*Plateau gourmandise*  
-  
2000 Gr - 1 880 DH/TTC



**REF. 2350**  
*Plateau rectangulaire andulé*  
-  
MM: 1500 Gr - 1 480 DH/TTC  
GM: 2000 Gr - 1 640 DH/TTC



76



Nos  
**Indémoudables**

**REF. 2351**  
*Coffret en bois laqué hexagonale*  
-  
750 Gr - 820 DH/TTC



77

**REF. 2352**

*Coffret en bois laqué rectangulaire*

—  
1000 Gr - 960 DH/TTC



**REF. 2353**

*Coffret en bois laqué carré*

—  
800 Gr - 880 DH/TTC



# Nos Chocochics

## Nos Chocochics

150 Gr - 100 DH/TTC	600 Gr - 400 DH/TTC
200 Gr - 180 DH/TTC	750 Gr - 550 DH/TTC
300 Gr - 250 DH/TTC	800 Gr - 580 DH/TTC
400 Gr - 280 DH/TTC	1000 Gr - 700 DH/TTC
500 Gr - 360 DH/TTC	





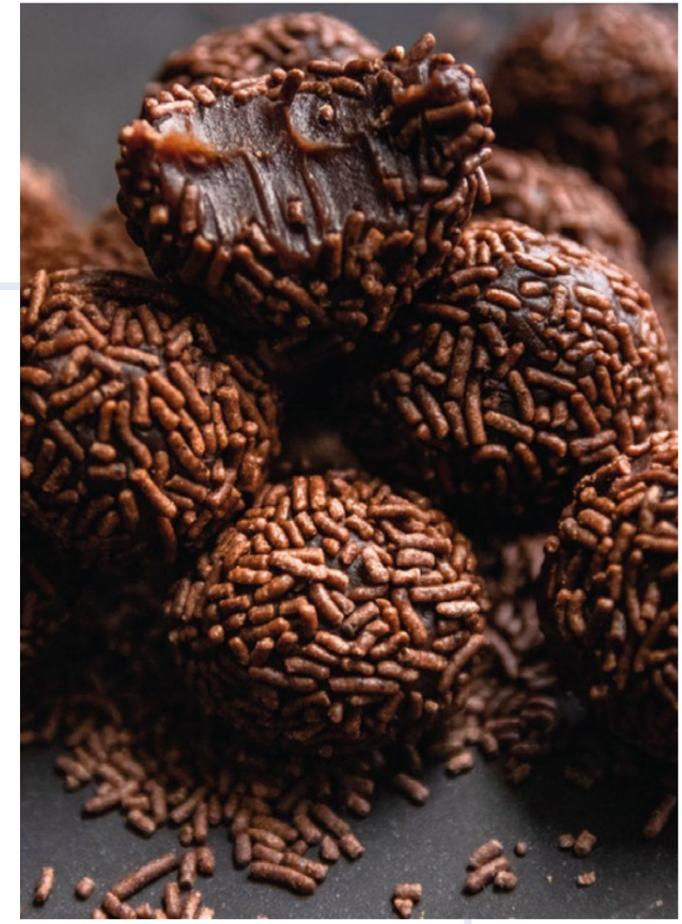
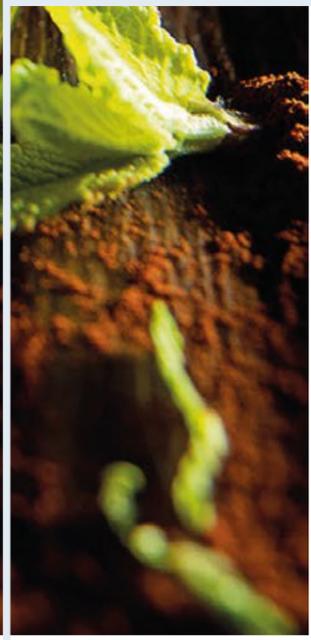
*Coffret prestige CHOCODIVA*  
-  
2000 Gr - 1 840 DH/TTC



89



*Nos*  
**SAVEURS  
EXQUISES**

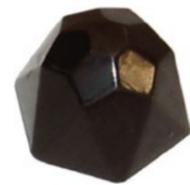




# Nos Pralinés

Des saveurs fruits secs, pures et intenses mêlées à des ingrédients gourmands pour des textures craquantes et croustillantes.

8



## Crêpe dentelle

—  
Praliné amandes et crêpe dentelle.  
Enrobé de chocolat noir.  
Notes grillées. Croustillant.



## Sésames caramélisés

—  
Praliné noisettes et grains de sésames caramélisés.



## Rocher

—  
Praliné amandes noisettes  
Enrobé de chocolat noir ou lait et decore de grains d'amandes. Textures fondantes.



## Praliné amandes caramélisées

—  
Praliné amandes  
Enrobé de chocolat noir ou lait et aux amandes caramélisées. Notes grillées. Croustillant.



## Gianduja noisettes

—  
Gianduja lait et éclats de noisettes.  
Enrobé de chocolat noir.  
Notes en fruit secs. Onctueux.



Praliné Amandes et crêpe dentelle noir



Praliné Amandes noisettes 60%



Praliné douceur noir



Rinette fleur de sel



Brin d'amandes noir pâte d'amandes 50%



Granito noisettes Gianduja noir



Trésor de Pécan noir



Pralifeuilleté fondant



Praliné croustillant



Praliné nougatives croquants



Brin d'amandes noir pâte d'amandes 50%



Praliné intense noir



Gianduja noisettes lait



Praliné sésames caramélisés



Praliné caramel



Granito noisettes Gianduja lait



Praliné noisettes



Praliné amandes et crêpe dentelle lait



Pralicoco



Pralifeuilleté lait



Praliné céréales croustillantes



Praliné au caramel et à la fleur de sel



Palet spéculos



Palet cappuccino praliné



Praliné amandes caramélisées



Praliné amandes noisettes 60% et céréales croustillantes



Gianduja noisettes ivoir



Granito noisettes Gianduja ivoir



Châtaigne praliné noisettes noir



Châtaigne praliné noisette lait



Praliné noisettes saveur noix noir



Praliné noisettes saveur noix lait

87



# Nos Ganaches

Une ganache est un mélange subtil de lait et de chocolat auquel des saveurs de fruits, d'épices sont associées



## Ganache Menthe vive

Ganache parfumée à l'essence de menthe vive  
Enrobé de chocolat noir.  
Intense et rafraîchissant.



## Ganache Thé noir

Ganache au chocolat noir élaborée à partir du Grand Cru Macae 62% Enrobée de chocolat noir.  
Notes de fruits jaunes séchés et thé noir.  
Ambré et fruité.



## Ganache Infusion de fruits

Ganache au chocolat au lait  
Elaborée à partir du Grand Cru Guanaja Lactée 41%.  
Notes douces et fruitées.



## Ganache Ananas

Ganache au chocolat noir élaborée à partir du Grand Cru Nyangbo 68% Enrobée de chocolat noir.  
notes rondes et chocolatées avec une pointe d'épices douces.  
Suave et chocolaté.



## Ganache noir Intense

Ganache au chocolat noir élaborée à partir du Grand Cru Guanaja 70%. Enrobée de chocolat noir.  
Puissance et longueurs en bouches. Notes fruitées.



Café noir ganache au café



Palet or ganache marrons



Ganache orange



Ganache fruit de la passion



Ganache citron



Menthe vive ganache parfumé à l'essence menthe vive noir



Ganache pêche de vigne



Ganache pomme calvados



Ganache Tanzanie aux grûes



Ganache Myrtille



Ganache caramel fleur de sel



Ganache thé jasmin



Ganache framboisier



Ganache Saint Dominique



Ganache à la pulpe de cassis



Ganache infusion de fruits



Ganache caramel figue



Ganache pistache



Ganache forêt noir



Ganache caramel au beurre salé noir



Ganache gingembre noir



Ganache aux sésames et à la crêpe dentelle



Ganache caramelo



Ganache cannelle



Ganache ananas



Caramande lait



Ganache vanille



Ganache Moka ganache au café Moka d'Ethiopie



Ganache infusion de fruits lait



Ganache parfumé à l'essence menthe vive lait



Ganache forêt noire



Ganache crispy praliné



Ganache caramel noire



Ganache caramel au beurre salé lait



Ganache pomme verte



Palet tiramisu ganache saveur tiramisu



Nos  
**Truffes**

Une offre gourmande un duo de textures: laissez-vous surprendre par le croquant de la coque chocolat et la tendresse de son intérieur fondant.



*Caramel*



*Traditionnel à la crème d'Isigny*



*Praliné crêpe dentelle*



*Truffe Feuilletine*



*Truffe Brésilienne*

Nos  
**Tuiles, mendiants  
les coques de Cabourg**

*Les tuiles*



*Feuilletines  
croustillante noir*



*Feuilletines  
croustillante lait*



*Feuilletines  
croustillante blanc*

*Les mendiants*



*Mendiants chocolat*



*Mendiants  
chocolat lait*



*Mendiants  
chocolat ivoir*

*Les orangettes*



*Citronnette*



*Orangette*

*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*



*Snow man  
caramel C. blanc*



*Snow man  
caramel C. marbré*



*Snow man  
caramel duo*



*Snow man  
caramel C. lait*



*Snow man  
caramel C. fondant*



*Christmas tree  
praliné C. blanc*



*Christmas tree  
praliné C. marbré*



*Christmas tree  
duo praliné*



*Christmas tree  
praliné C. lait*



*Christmas tree  
praliné C. fondant*



cadre  
image



Nos  
**Enrobés au chocolat**



*Bio amande  
chocolat noir*



*Bio noisettes  
chocolat lait*



*Karaspéculoos*



*Karapécac*



*Karacao*



*Grains de café  
3 chocolats*



*Les noisettes  
de provence*



*Les amandes  
3 chocolats*



*Kara'oke*



*Pralino chocolat*



*Karasésame*



*Karaline*



*Karmel*



*Karosel*



*Olives bicolores*



Nos  
**Caramels**



Nos  
**Pâtes de fruits**

*Classique*



Vanille      Chocolat      Café      Caramel

*Fleurs & graines*



Pétals violet      Pétals rose      Noisette      Calisson      Figue      Crumble

*Southern fruits*



Noisette      Calisson      Pistache & nougat      Figue      Crumble



*Les Aromatiques*

Assortiment de cinq parfums: Abricot au thym, fraise à la menthe douce, framboise au basilic, miel à la lavande, poire badiane.

*Grands arômes*

Forme fruits sucrés doubles

*Fruits glacés*

Nos pâtes de fruits fabriqués sur une base «abricot oranger de provence» et ou poire Williams des Hautes Alpes. Ces confiseries sont présentées en forme de fruits glacés. Assortiment abricot, mandarine, poire, fraise, framboise

# Nos Convictions



## Savoir faire

Au travers de nos 20 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.



## Passion

Pour garantir votre satisfaction, nous recherchons inlassablement des produits et matières premières d'origines réputées, 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.



## Proximité

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'événement (cadeau corporate, ou tout autre heureux événement).



## 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 24h ou 48h suivant la commande.

Depuis 2002, voilà 20 ans déjà, CHOCODIVA est toujours à votre service et s'efforce inlassablement de fournir une qualité de service impeccable. CHOCODIVA a fait les changements nécessaires pour assurer la satisfaction de ses clients et 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

## 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 Email: [chocodiva@imaraq.com](mailto:chocodiva@imaraq.com).
- Site Web: [www.chocodivachocolatier.com](http://www.chocodivachocolatier.com)
- WhatsApp: 06 68 01 02 23

## Nos prix

S'entendent TTC et sont strictement réservés aux entreprises.

## Contact commercial

Mme ALAMI Bouchra: 0661 33 06 28

## 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.

À 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.

## 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.



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



Envoyez-nous le petit mot que vous voulez écrire



Livraison garantie entre lundi et samedi



74, Bd Al Massira Al Khadra, Casablanca  
Tél. : 05 22 36 71 88 - 06 68 01 02 23  
[chocodivachocolatier@imaraq.com](mailto:chocodivachocolatier@imaraq.com)  
[www.chocodivachocolatier.com](http://www.chocodivachocolatier.com)



**CHOCODIVA**  
*Chocolatier*

— Since 2002 —