



CHOCODIVA

Chocolatier

Since 2002

COLLECTION 2018-2019





COLLECTIONS MERVEILLES ET CAPRICES

À l'occasion des fêtes de fin d'année, **CHOCODIVA** vous invite à découvrir ses collections qui se veulent un hymne à la nature.

Susciter l'envie, attiser la convoitise ...Promesse de plaisir, les cadeaux ornements **CHOCODIVA** sont à l'image de trésors.

Mystérieux, luxuriants et exubérants, ils recèlent de saveurs.

Rituel d'émotion, tout simplement magique, **CHOCODIVA** vous invite au plaisir d'offrir.

Laissez vous envoûter et, Faites de vos cadeaux un geste d'exception.



CHOCODIVA

*demeure l'inspiration unique pour
vos cadeaux corporate.*



COLLECTION
FEUILLAGE





REF : A 1901

Feuille NOYER,
garnie de nos chocolats
MM : 2000 g
GM : 3000 g



* Prix : nous consulter



REF : A 1902

Feuille CATALPA,
garnie de nos chocolats
2000 g

* Prix : nous consulter







REF : A 1903

Feuille MAGNOLIA,
garnie de nos chocolats
MM : 1500 g
GM : 2000 g

* Prix : nous consulter





REF : A 1904

Feuille EUCALYPTUS,

garnie de nos pralinés croustillants

MM : 1800 g

GM : 2500 g

* Prix : nous consulter



REF : A1905

Feuille LOTUS,
garnie de nos pralinés croustillants
MM : 1750 g
GM : 2500 g

* Prix : nous consulter







REF : A 1906

Coupe TULIPE,
garnie de nos chocolats
MM : 1000 g
GM : 1750 g

* Prix : nous consulter



REF : A 1907

Feuille SORBIER, garnie de nos chocolats

MM : 1750 g

GM : 2250 g

* Prix : nous consulter





REF : A 1908

Photophore en métal martelé,
garni de pralinés croquants
1000 g



* Prix : nous consulter

REF : A 1909

Photophore en métal,
garni de pralinés croquants
PM : 1000 g
GM : 1500 g



* Prix : nous consulter





REF : A1910

Vide-poche en métal martelé,
garni de nos chocolats

MM : 1750 g

GM : 2250 g



* Prix : nous consulter



COLLECTION
BOIS NOBLE

NOS
EXCLUSIVITÉS







REF : B1911

*Sublime coffret à Bijoux en bois noble,
double layer garni de nos chocolats*
28 x 15 cm : 1000 g
35 x 26 cm : 2500 g

* Prix : nous consulter



REF : B1912

*Elégant coffret à Bijoux en bois noble,
double layer, garni de nos chocolats*

23 x 23 cm : 1500 g

30 x 17 cm : 750 g

20 x 15 cm : 500 g

* Prix : nous consulter



CHOCODIVA
Belgian Chocolate

CHOCODIVA
Belgian Chocolate

REF : B1913

Luxeux coffret à Bijoux en bois noble,
double layer, garni de nos pralinés croustillants
25,5 x 23 cm : 1250 g



* Prix : nous consulter

REF : B1914

Superbe boîte en bois noble,
garnie de nos pralinés croustillants
20 x 20 cm : 750 g
Existe en Noir & Or



* Prix : nous consulter





CHOCODIVA
Belgium Chocolate

*"La culture, c'est comme le chocolat:
une gourmandise qui se déguste par plaisir
et se partage entre amis..."*

Didier H.

CHOCODIVA
Belgium Chocolate

CHOCODIVA
Belgium Chocolate

CHOCODIVA
Belgium Chocolate

CHOCODIVA
Belgium Chocolate

REF : B1915

Superbe boîte livre en bois noble

garni de nos pralinés croustillants

22,5 x 17,5 cm : 750 g

35,0 x 24,5 cm : 1250 g



* Prix : nous consulter

REF : B1916

*Boite LINGO D'OR en bois noble,
garnie de nos pralinés croustillants
12,5 x 10 cm : 250 g
17,5 x 10 cm : 350 g*



* Prix : nous consulter



CHOCODIVA
Belgium Chocolate

Choccodiva
Belgium Chocolate

Choccodiva
Belgium Chocolate

Choccodiva
Belgium Chocolate



REF : B1917

Coffret gourmandise en bois laqué,
garni de nos Pralinés Croustillants
25 x 25 cm : 1250 g



* Prix : nous consulter



COLLECTION

ORNEMENT

VÔTRE

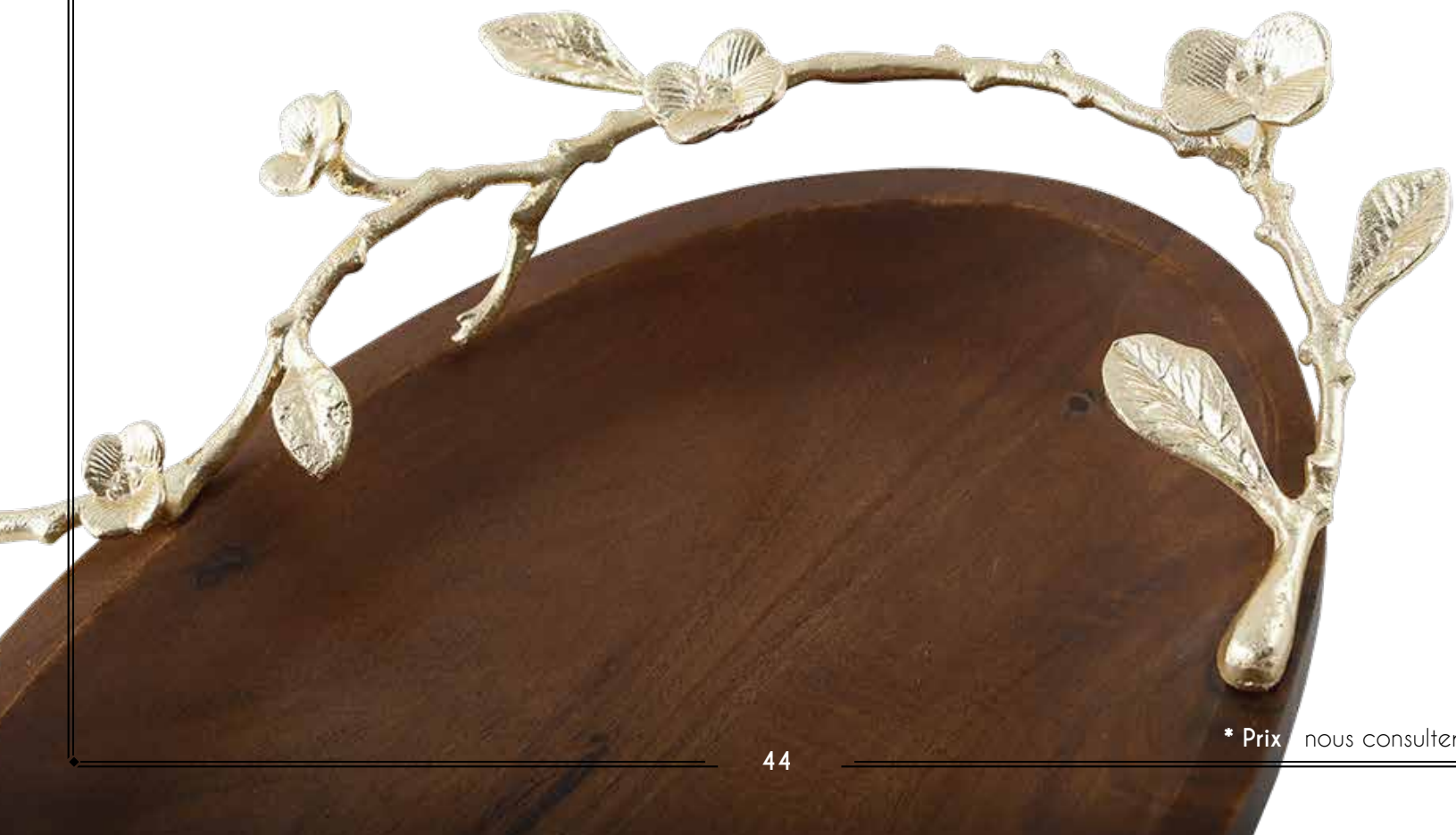


REF : C1918

Plateau en bois noble,
garni de nos pralinés croustillants

PM : 1500 g

GM : 2000 g



* Prix nous consulter





REF : C1919

Coupe ronde en bois noble,
garnie de nos pralinés croustillants

PM : 1 150 g

GM : 1750 g



REF : C 1920

Coupe sur pied en bois noble,
garnie de nos pralinés croustillants

PM : 1750 g

GM : 2000 g



* Prix : nous consulter





REF : C 192 1

Bougeoir en métal martelé patiné Or,
garni de nos pralinés croustillants

PM : 1000 g

GM : 1150 g



* Prix : nous consulter



REF : C 1922

Bougeoir en métal patiné Or,
garni de nos pralinés croustillants
2300 g

REF : C 1923

Photophore en métal patiné Or,
garni de nos pralinés croustillants
1000 g



* Prix : nous consulter







REF : C 1924

Duo gourmand, Plateaux en cuir vachette,
garnis de nos douceurs chocolatées
1000 g

REF : C 1925

Duo gourmand, Plateaux en cuir vachette,
garnis de nos douceurs chocolatées
1500 g



* Prix : nous consulter



COLLECTION
INVITATION
AU VOYAGE





REF : D1926

Bougeoir Fleur d'Orient,
garni d'un assortiment varié de nos chocolats

GM : 1500 g

PM : 1000 g



* Prix : nous consulter



REF : D1927

Coupe Fleur IRIS,
garnie de nos pralinés croquants
2500 g



* Prix : nous consulter

REF : D 1928

Coupe Fleur LILAS,
garnie de nos pralinés croquants
1250 g



* Prix : nous consulter

REF : D 1929

Coupe Fleur Tournesol,
garnie de nos rochers amandes et noisettes
1500 g



* Prix : nous consulter

REF : D 1930

Coupe Fleur LYS,
garnie de nos pralinés croustillants
1500 g



* Prix : nous consulter

REF : D 1931

Coupe Fleur NENUPHAR,
garnie de nos pralinés croustillants
1750 g



* Prix : nous consulter



REF : D 1932

Coupe Fleur Oiseau du Paradis,
garnie de nos pralinés croustillants
1500 g



* Prix : nous consulter



COLLECTION

Design





REF : E1933

DUO gourmandises,
garni de nos pralinés croustillants
1000 g

* Prix : nous consulter

REF : E1934

TRIO gourmand,
garni de nos pralinés croustillants
1500 g

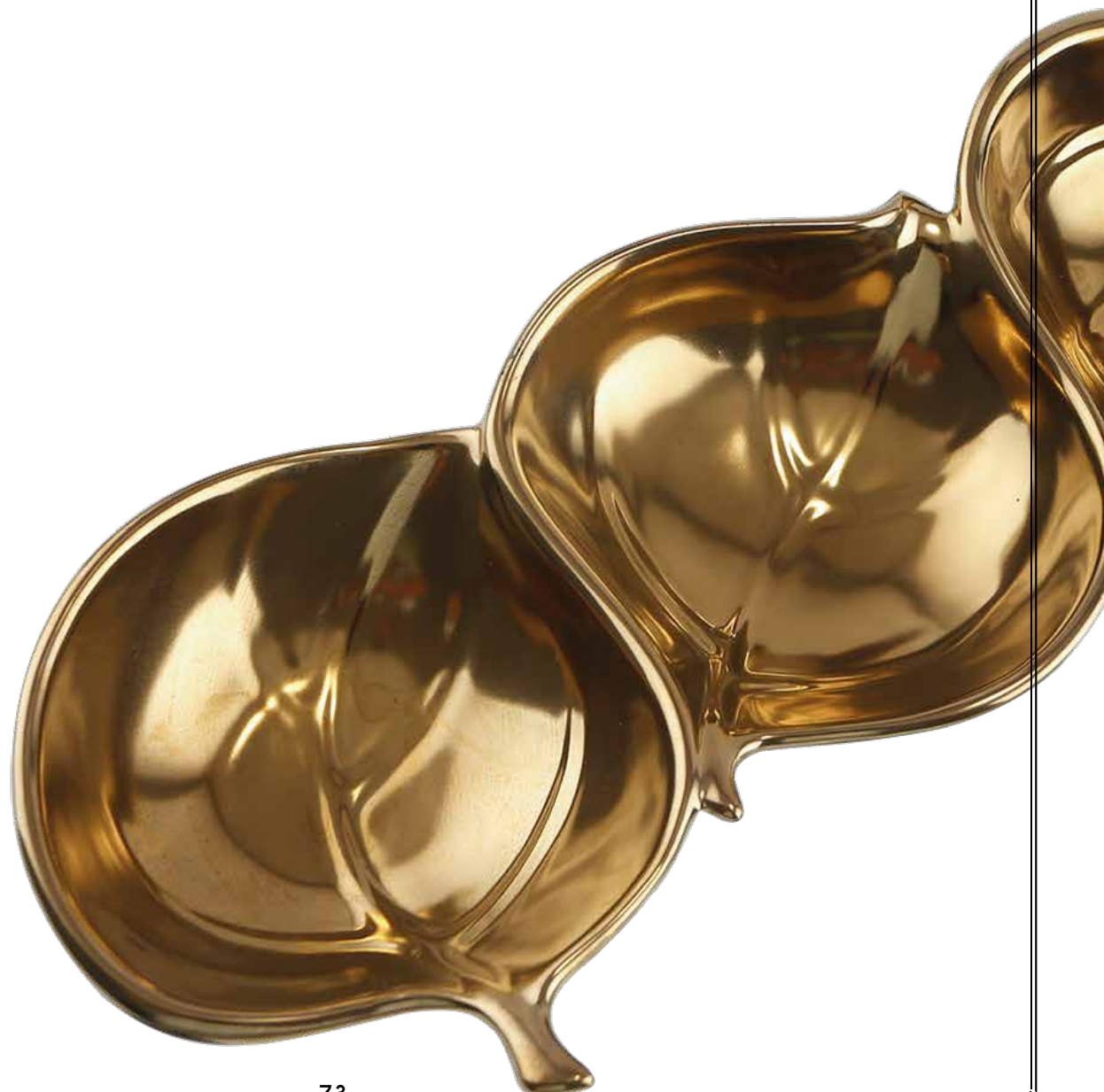


* Prix : nous consulter



REF : E 1935

Saveurs gourmandes,
garnies de nos douceurs chocolatées
1250 g



* Prix : nous consulter



REF : E 1936

Pause café,
garnie de nos pralinés croustillants
1000 g

* Prix : nous consulter





COLLECTION

Murano

NOS
INDÉMODABLES



REF : F1937

Splendide coupe en pâte de verre gris marbrée,

garnie de nos pralinés croustillants

PM - 32 cm : 1500 g

MM - 41 cm : 2500 g

GM - 53 cm : 3000 g



* Prix : nous consulter



REF : F1938

Splendide coupe en pâte de verre mauve marbrée,
garnie de nos pralinés croustillants

PM - 32 cm : 1500 g

MM - 41 cm : 2500 g

GM - 53 cm : 3000 g

* Prix : nous consulter

REF : F1939

Splendide coupe en pâte de verre gris marbrée,
garnie de nos chocolats
37 cm : 3750 g



* Prix : nous consulter

REF : F 1940

Splendide coupe en pâte de verre gris-mauve marbrée,
garnie de nos douceurs chocolatées
32 cm : 1500 g



* Prix : nous consulter



NOS CHOCOS CHICS



NOS CHOCOLATS AU KG :
BOÎTES PRESTIGE CHOCODIVA :

300 g - 200 DH TTC

500 g - 340 DH TTC

750 g - 500 DH TTC

1000 g - 680 DH TTC





NOS PRODUITS

La vocation de **CHCOCODIVA** par le biais du savoir faire de son Maître Chocolatier est la même depuis sa création voilà 16 ans déjà : élaborer un chocolat d'exception à partir de cacao aromatiques dans le respect de la tradition artisanale. Toujours en quête de saveurs notre maître chocolatier perfectionne inlassablement ses méthodes pour proposer une large gamme de chocolat fins :

Des textures fondantes ou croustillantes pour jouer sur les contrastes.

Des enrobés fins de chocolat noir, lait ou ivoire pour mettre en valeur nos intérieurs.

Des parfums chocolatés fruités, épicés pour découvrir tout un éventail de saveurs.



Amandes ou Noisettes ou
Noix enrobées de Gianduja
et poudrées de cacao.
Texture croquante.



Nos enrobés au chocolat
Amande ou Noisette enrobées
de chocolat au lait ou noir.
Notes de fruits secs torréfiés.
Texture croquante.



Ganaches :
Textures croustillantes



Chocolat
aux notes fruitées et acidulées.



Boules pralinées :
régliše ou speculos
texture fondante et crémeuse.



NOS CHOCOLATS AU KG :
BOÎTES PRESTIGE CHOCODIVA :
300 g - 200 DH TTC
500 g - 320 DH TTC
750 g - 500 DH TTC
1000 g - 640 DH TTC



**NOS CHOCOLATS AU KG :
BOÎTES PRESTIGE CHOCODIVA :**

300 g - 200 DH TTC
500 g - 320 DH TTC
750 g - 500 DH TTC
1000 g - 640 DH TTC





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.

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.

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 —



*“ La culture, c’est comme le chocolat :
Une gourmandise qui se déguste par plaisir
et se partage entre amis ”*

Didier Hallepée



CHOCODIVA
Chocolatier
Since 2002

74, Bd Almassira Al Khadra - Casablanca
Tél : 05 22 36 71 88 - Fax : 05 22 36 71 83
chocodiva@imaraq.com - Facebook : @chocodivaofficiel