CHOCODIVA
Chocolatier
Since 2002
Chocolat &
Ambiances
Collection 2023

CHOCODIVA
Chocolatier
Since 2002

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'ailleures.... 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 Bouchra

Collection

Les classiques chics

REF. 2301
Coupe torsadée
–
1600 Gr - 1 740 DH/TTC
Garnie de nos croquants gourmands

REF. 2302
Coupe ronde haute sur pied
–
MM: 1250 Gr - 1 880 DH/TTC
GM: 2500 Gr - 2 240 DH/TTC
Garnie de nos croquants gourmands

REF. 2303
Coupe sur branche dorée
–
1250 Gr - 1 880 DH/TTC
Garnie de nos croquants gourmands

REF. 2304
Coupe ovale martelée
–
2000 Gr - 1 980 DH/TTC
Garnie de nos croquants gourmands

REF. 2305
Coupe ronde martelée
–
1650 Gr - 2 100 DH/TTC
Garnie de nos croquants gourmands

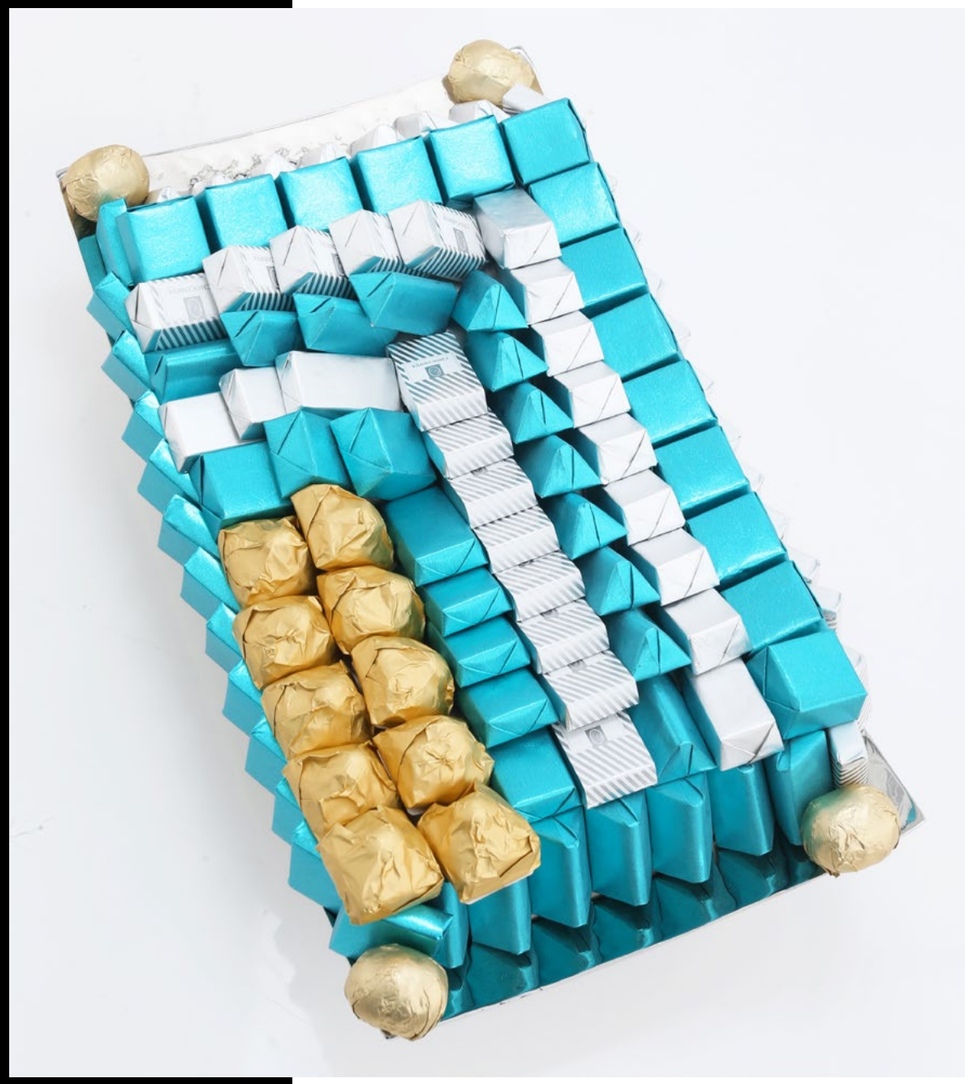
REF. 2306
Coupe martelée sur tronc
–
MM: 1500 Gr - 1 880 DH/TTC
GM: 2750 Gr - 2 440 DH/TTC
Garnie de nos croquants gourmands

REF. 2307
Coupe ronde sur pied bamboo
–
2000 Gr - 2 480 DH/TTC
Garnie de nos croquants gourmands

REF. 2308
Coupe lisse ondulée
–
1500 Gr - 1 680 DH/TTC
Garnie de nos croquants gourmands

REF. 2309
Coupe bowl martelée
–
MM: 1500 Gr - 1 480 DH/TTC
Garnie de nos croquants gourmands

REF. 2310
Coupe rectangle martelée
–
GM: 1650 Gr - 1 780 DH/TTC
Garnie de nos croquants gourmands



REF. 2311
Coupe ronde lisse
–
MM: 1500 Gr - 1 680 DH/TTC
GM: 2000 Gr - 1 840 DH/TTC
Garnie de nos croquants gourmands

REF. 2312
Plateau rond ondulé
–
GM: 5000 Gr - 6 200 DH/TTC
Garnie de nos pralinés croustillants

REF. 2313
Plateau carré
–
GM: 5000 Gr - 6 200 DH/TTC
Garnie de nos pralinés croustillants

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
Garnie de nos pralinés croustillants

REF. 2316
Coupe ovale sur pied
–
GM: 1850 Gr - 1 680 DH/TTC
Existe en noir et blanc
Garnie de nos pralinés croustillants

REF. 2315
Coupe ovale sur pied
–
850 Gr - 840 DH/TTC
Existe en noir et blanc
Garnie de nos pralinés croustillants

REF. 2317
Coupe ovale inclinée
–
1250Gr - 1 100 DH/TTC
Existe en noir et blanc
Garnie de nos pralinés croustillants

REF. 2318
Coupelle ovale
–
600 Gr - 680 DH/TTC
Existe en noir et blanc
Garnie de nos pralinés croustillants

REF. 2319
Coupe coquille
–
1250 Gr - 1 420 DH/TTC
Existe en noir et blanc
Garnie de nos pralinés croustillants

REF. 2320
Coupe escargot
–
MM: 1250 Gr - 1 240 DH/TTC
GM: 1800 Gr - 1 580 DH/TTC
Existe en noir et blanc
Garnie de nos pralinés croustillants

REF. 2321
Coupe ronde avec boucle
–
1250 Gr - 1 580 DH/TTC
Existe en noir et blanc
Garnie de nos pralinés croustillants

REF. 2322
Coupe dune
–
1250 Gr - 1 340 DH/TTC
Existe en noir et blanc
Garnie de nos pralinés croustillants

REF. 2323
Île flottante
–
2500 Gr - 1 840 DH/TTC
Existe en noir et blanc
Garnie de nos douceurs chocolatées

Collection

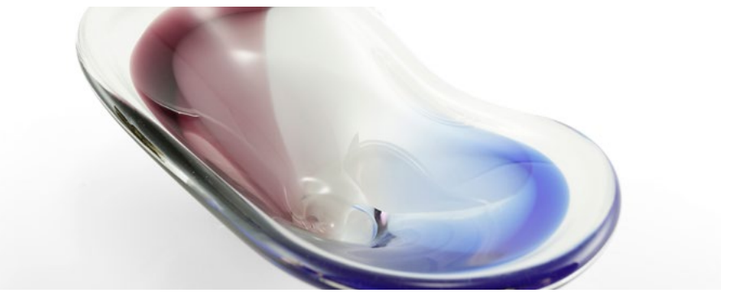
Muranesque

REF. 2324
Coupe hamac
–
1500 Gr / 1 880 DH/TTC
Garnie de nos chocolats fondants

REF. 2325
La goutte à goût
–
1500 Gr - 1 680 DH/TTC
Garnie de nos chocolats fondants

REF. 2326
Coupe gandole
–
MM: 1750 Gr / 1 880 DH/TTC
GM: 2500 Gr / 2 200 DH/TTC
Garnie de nos chocolats fondants

REF. 2327
Coupe océane
–
PM: 800 Gr / 1 400 DH/TTC
MM: 1500 Gr / 1 640 DH/TTC
Garnie de nos chocolats fondants



REF. 2328
Coupe pliée
–
1800 Gr - 1 880 DH/TTC
Garnie de nos chocolats fondants

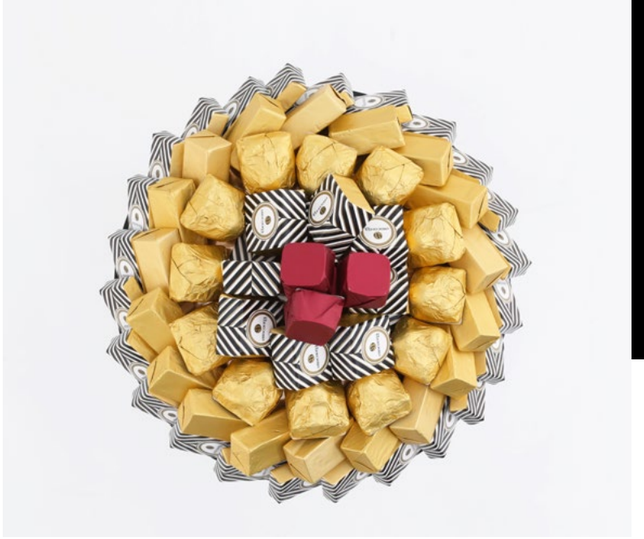
REF. 2329
Coupe étoile de mer
–
PM: 800 Gr - 1 380 DH/TTC
MM: 1250 Gr - 1 680 DH/TTC
Garnie de nos chocolats fondants

REF. 2330
Coupe noire sur pied
–
MM: 1500 Gr - 1 880 DH/TTC
Garnie de nos chocolats fondants

REF. 2331
Coupe noire sur pied
–
GM: 1 750 Gr - 1 940 DH/TTC
Garnie de nos chocolats fondants

REF. 2332
Coupe alvéolée avec strass
–
2750 Gr - 3 200 DH/TTC
Garnie de nos croquants gourmands

REF. 2333
Coupe alvéolée sur pied
–
PM: 750 Gr - 1 400 DH/TTC
GM: 2500 Gr - 2 200 DH/TTC
Garnie de nos chocolats fondants



REF. 2334
Coupe vase noire sur pied
–
1250 Gr - 1 480 DH/TTC
Garnie de nos croquants gourmands

REF. 2335
Vase Murano strié
–
1250 Gr - 1 240 DH/TTC
Garnie de nos croquants gourmands

REF. 2336
Coupe demi sphère
–
1250 Gr - 1 280 DH/TTC
Garnie de nos croquants gourmands

Collection

Les rondes de douceurs

REF. 2334
Plateau sur pied

–

GM: 5000 Gr - 6 800 DH/TTC
Garnie de nos douceurs chocolatées

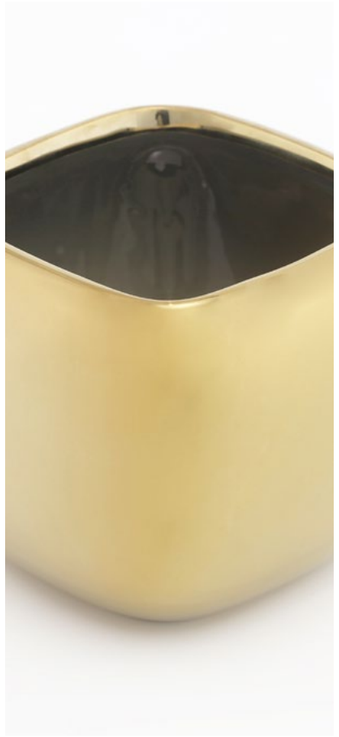
REF. 2335
Coupe ronde tripied
–
PM: 450 Gr - 920 DH/TTC
MM: 850 Gr - 1 240 DH/TTC
GM: 1250 Gr - 1 480 DH/TTC
Garnie de nos douceurs chocolatées

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
Garnie de nos douceurs chocolatées

Collection

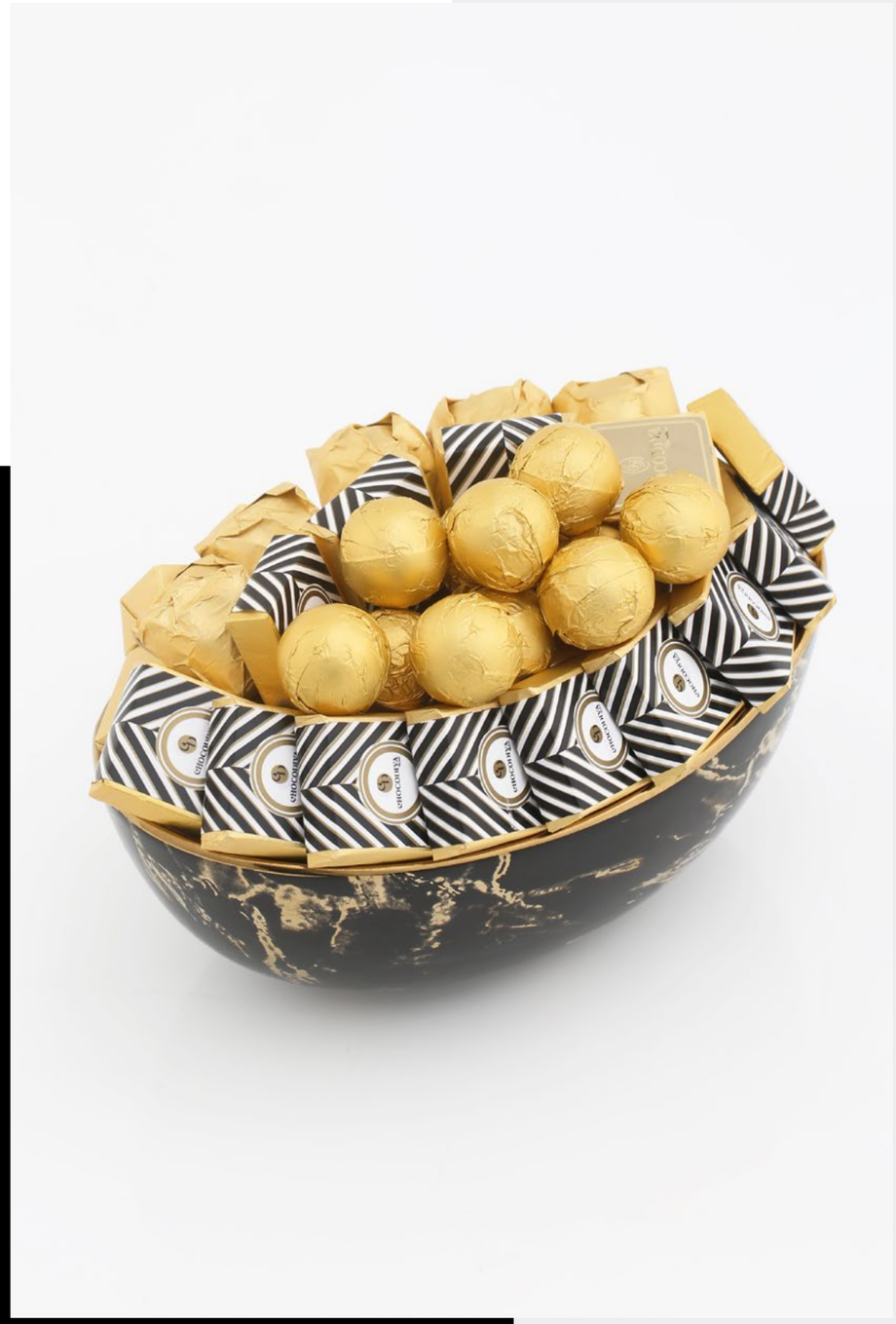
Élégantes petites attentions

REF. 2339
Coupelle dorée carrée
–
PM: 250 Gr - 320 DH/TTC
MM: 350 Gr - 480 DH/TTC
Garnie de nos croquants gourmands



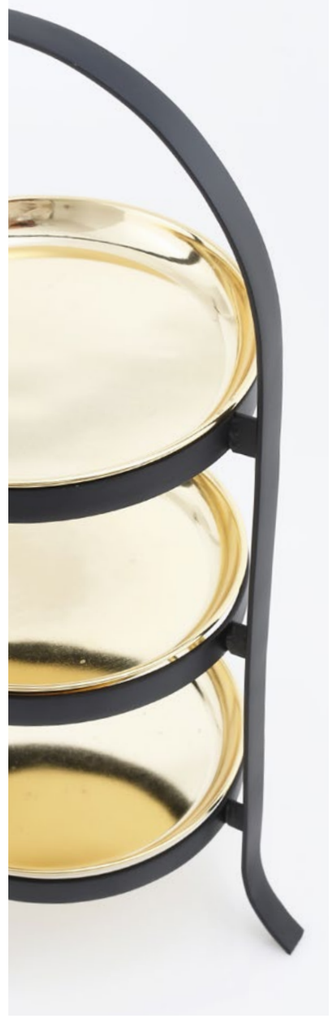
REF. 2337
Coupelle petit pois
–
PM: 350 Gr - 340 DH/TTC
MM: 500 Gr - 580 DH/TTC
Garnie de nos croquants gourmands

REF. 2338
Coupelle vert uni
–
PM: 250 Gr - 320 DH/TTC
MM: 500 Gr - 580 DH/TTC
Garnie de nos croquants gourmands



REF. 2340
Coupelle noire patinée or
–
MM: 500 Gr - 580 DH/TTC
Garnie de nos croquants gourmands

REF. 2341
Présentoir
–
2500 Gr - 2 850 DH/TTC
Garnie de nos douceurs chocolatées

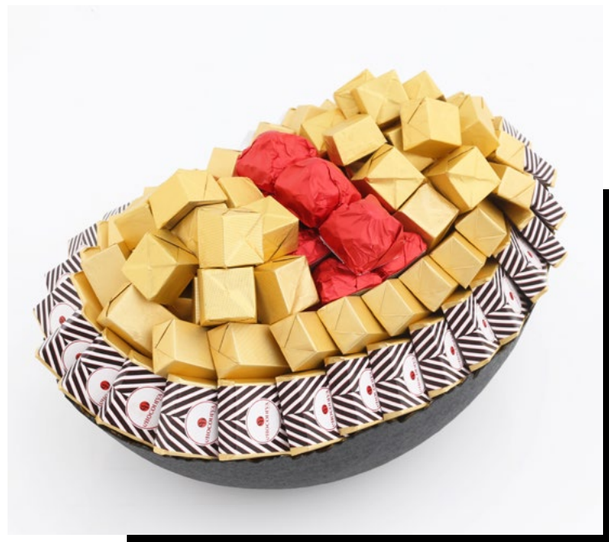


Collection

Ethnique

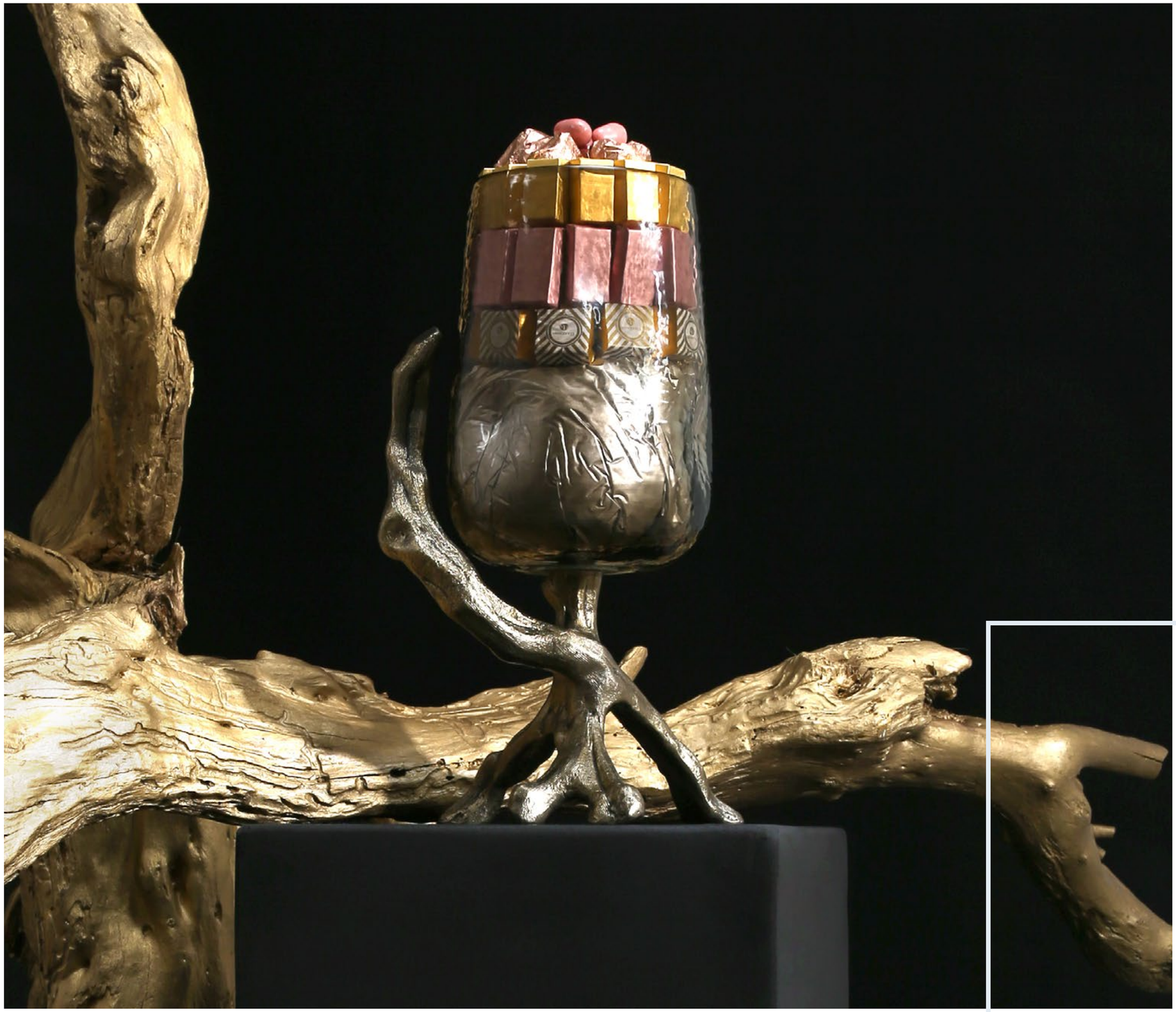
REF. 2342
Coupe ovale creuse
–
MM: 1250 Gr - 1 640 DH/TTC
GM: 1500 Gr - 1 850 DH/TTC
Garnie de nos chocolats fondants

REF. 2343
Coupe ovale creuse
–
MM: 1250 Gr - 1 640 DH/TTC
GM: 1500 Gr - 1 850 DH/TTC
Garnie de nos chocolats fondants



REF. 2344
Coupe ovale
–
MM: 2150 Gr - 2 450 DH/TTC
GM: 3500 Gr - 2 980 DH/TTC
Garnie de nos douceurs chocolatées

REF. 2345
Coupe ronde martelée
–
MM: 1250 Gr - 1 240 DH/TTC
GM: 1750 Gr - 1 480 DH/TTC
Garnie de nos croquants gourmands



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
Garnie au grammage de votre convenance

REF. 2347
Photophore
–
PM: 1100 Gr - 1 480 DH/TTC
MM: 1500 Gr - 1 680 DH/TTC
Garnie au grammage de votre convenance

REF. 2348
Coupe ronde
–
MM: 1200 Gr - 1 480 DH/TTC
GM: 1500 Gr - 1 680 DH/TTC
Garnie au grammage de votre convenance

REF. 2349
Plateau gourmandise
–
2000 Gr - 1 880 DH/TTC
Garnie de nos pralinés croustillants

REF. 2350
Plateau rectangulaire andulé
–
MM: 1500 Gr - 1 480 DH/TTC
GM: 2000 Gr - 1 640 DH/TTC
Garnie de nos pralinés croustillants

Nos

Indémodables

REF. 2351
Coffret en bois laqué hexagonale
–
750 Gr - 820 DH/TTC
Garni de nos croquantines caramélisées

REF. 2352
Coffret en bois laqué rectangulaire
–
1000 Gr - 960 DH/TTC
Garni de nos croquantines caramélisées

REF. 2353
Coffret en bois laqué carré
–
800 Gr - 880 DH/TTC
Garni de nos croquantines caramélisées

Nos

Chococchics

Nos Chococchics

–

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

Nos Chocochics lingot d'or

–

150 Gr - 180 DH/TTC

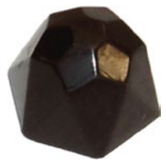
Nos

SAVEURS EXQUISES

Nos

Pralinés

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



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 caramelisées. 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 nougatines croquants

Brin d'amandes noir pâte d'amandes 50%

Praliné intense noir

Gianduja noisettes lait

Praliné sésames caramilisés

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

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 a l'essence de menthe vive
Enrobé de chocolat noir.
Intense et rafraîchissant.

Ganache Thé noir

–

Ganche au chocolat noir elaboree a 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 Crue Guanaja Lactée 41% .
Notes douces et fruitées.

Ganache Ananas

–

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

Ganache noir Intense

–

Ganche au chocolat noir élaborée à partir du Grand Crue Guanaja 70%. Enrobé de chocolat noir.
Puissance et longueures 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 grués

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 fôret 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

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

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

Karosel

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.

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 presentées 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'a 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**, 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.*
- *Site Web: wwuw.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.*
*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.

Nos prix

S'entendent TTC et sont strictement réservés aux entreprises.

Contact commercial

*Mme **ALAMI Bouchra**: 0661 33 06 28*

Conseils de conservation

Anfin 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 au 06 68 01 02 23

Envoyez-nous le petit mot que vous voulez écrire

Livraison garantie entre lundi et samedi

CHOCODIVA
Chocolatier
Since 2002

74, Bd Al Massira Al Khadra, Casablanca
Tél. : 05 22 36 71 88 - 06 68 01 02 23
chocodivachocolatier@imaraq.com
www.chocodivachocolatier.com

CHOCODIVA
Chocolatier
Since 2002