



  
**CHOCODIVA**  
*Chocolater*

COLLECTION



# COLLECTION MOSAÏQUE

A l'occasion des fêtes de fin d'année, **CHOCODIVA** vous invite à découvrir une large gamme de produits de haute finition composée de matières premières d'origines réputées.

Des saveurs chaudes, corsées piquantes ou légèrement citronnées, enrobées d'un doux chocolat fondant qui révèlent un équilibre parfait entre douceur et intensité.

Une **MOSAÏQUE** donc de saveurs, de couleurs, de formes et de contenus, c'est comme telles que s'annoncent les collections **CHOCODIVA** :

Nobles et luxuriantes, elles s'invitent dans tous les foyers et se confondent avec tous les décors.

Faites des cadeaux CHOCODIVA un geste d'exception et subliment vos collaborateurs, proches ou amis par des présents mémorables...

# CHOCODIVA

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

# Collection Nature



REF : A2001

*Feuille NOYER*,  
garnie de nos  
chocolats  
fondants



MM : 2000 g / 1380 DH/TTC  
GM : 3000 g / 1840 DH/TTC

REF : A2002

*Feuille CATALPA*,  
garnie de nos  
chocolats  
croquants



GM : 2000 g / 1 480 DH/TTC

REF : A2003

*Feuille*  
**MAGNOLIA,**  
garnie de  
nos chocolats  
exquis



MM : 1250g / 1080 DH/TTC  
GM : 1750g / 1380 DH/TTC

REF : A2004

*Feuille*  
**EUCALYPTUS,**  
garnie de  
nos pralinés  
croustillants



MM : 1750 g / 1480 DH/TTC  
GM : 2500 g / 1840 DH/TTC



**NEW**

## Nos pistoles

Ce palet au coeur d'or est une harmonie parfaite entre la saveur intense et tourbée d'un chocolat pur origine 70% et la fraîcheur fruitée, acidulée d'une pâte de fruit noble et authentique, à la poire, à la mandarine et à la framboise. Surprenante et envoûtante combinaison de la pureté originelle du fruit sublimée par la puissance et le caractère d'un chocolat racé.

REF : A2005

*Feuille LOTUS,*  
garnie de  
nos pralinés  
croustillants



MM : 1750 g / 1480 DH/TTC  
GM : 2500 g / 2190 DH/TTC

REF : A2006

*Feuille SORBIER,*  
garnie de  
nos pralinés  
fondants



MM : 1750 g / 1 190 DH/TTC  
GM : 2250 g / 1580 DH/TTC

REF : A2007

*Vide poche  
martelé,*  
garni de  
nos pralinés  
croustillants



MM : 1750 g /1240 DH/TTC  
GM : 2150 g /1480 DH/TTC



REF : A2008

*Photophore en métal,*  
garni de nos  
boules pralinées  
dragéifiées



MM : 1000 g /980 DH/TTC  
GM : 1500 g /1200 DH/TTC

NEW

## Nos chocolats d'exception

Une finition très haute  
gamme avec des matières  
premières d'origines réputées :

- \* Palets **SAO TOME**, notes fumées  
et corsées très aromatiques
- \* Palets **EQUATEUR**  
riche en cacao avec des notes de  
café et de réglisse
- \* palets **Argent**, Palets **Or**  
notes taniques et caramélisées  
agrementées de saveurs de  
fruits tropicaux.



REF : A2009

*Coupe Tulipe*,  
garnie de nos  
Trio amande  
et noisette



GM : 1750 g / 1420 DH/TTC

# Collection Coffret Noblesse



REF : B2010

*Coffret  
mosaïque carré  
en bois laqué,  
garni de nos  
Croquantines  
caramélisées.*



20 x 20 cm : 750 g /840 DH/TTC  
30 x 17 cm : 1000 g /920 DH/TTC

REF : B2011

*Coffret  
mosaïque hexagonal  
en bois laqué,  
garni de nos  
Croquantines  
caramélisées.*



24 x 21,5 cm : 850 g /820 DH/TTC



**NEW**

## **Praliné Noisettes du Piémont 70%**

Noisettes du Piémont  
Praliné Croquant caramélisé d'une  
saveur très fine et persistante,  
légèrement grillée, cette noisette  
italienne aux notes taniques et  
caramélisées agrémentées de  
saveur de fruits tropicaux,  
séduira les palais les plus fins.

REF : B2012

*Sublime coffret  
à Bijoux  
en bois noble  
double layer garni  
de nos croquantines  
caramélisées*



28 x 15 cm : 1000 g / 1220 DH/TTC  
35 x 26 cm : 2500 g / 1780 DH/TTC

REF : B2013

*Sublime coffret  
à Bijoux  
en bois noble  
double layer garni  
de nos pralinés  
noisette*



23 x 23 cm : 1500 g /1240 DH/TTC  
30 x 17 cm : 850 g /920 DH/TTC

REF : B2014

*Luxeux coffret  
à Bijoux  
en bois noble,  
double layer garni  
de nos croquantines  
caramélisées.*



25,5 x 23 cm : 1250 g / 1320 DH/TTC

REF : B2015

*Superbe boîte  
en bois noble,  
garnie de nos pralinés  
croustillants*

Existe en Noir & Or



20 x 20 cm : 750 g /580 DH/TTC

REF : B2016

*Superbe boîte  
livre en bois noble  
garni de nos pralinés  
croustillants*



22,5 x 17,5 cm : 750 g / 580 DH/TTC  
35 x 24,5 cm : 1250 g / 1200 DH/TTC



REF : B2017

Boite LINGO D'OR  
en bois noble,  
garni de nos pralinés  
croquants



17,5 x 10 cm : 350 g /290 DH/TTC

REF : B2018

*Coffret  
gourmandise  
en bois laqué,  
garni de  
nos assortiments  
variés*



22 x 25 cm : 1250 g /920 DH/TTC

# Collection Ornement Bois



REF : C2019

*Coupe ronde  
en bois noble,  
garnie de  
nos ganaches  
gourmandes*



PM : 1 150 g / 1 150 DH/TTC  
GM : 1 750 g / 1 480 DH/TTC

REF : C2020

*Plateau  
en bois noble,  
garni de  
nos pralinés  
croquants*



PM : 1500 g / 1340 DH/TTC  
GM : 2000 g / 1780 DH/TTC

REF : C2021

*Coupe sur pied  
en bois noble,  
garnie de  
nos ganaches  
gourmandes*



MM : 1500 g / 1380 DH/TTC  
GM : 2000 g / 1640 DH/TTC



**NEW**

## Nos aromatiques : Bouchés gourmandes

La saveur franche et authentique du fruit se retrouve dans chacune de ces pâtes réalisées avec les meilleurs fruits. Elles sont présentées en carré de 24 ou 32 mm et se déclinent en une multitude de parfums : Poire, Citron, Clementine, Abricot, Fruit de la passion, Pêche, Framboise, Fraise, Mertile et marron.

REF : C2022

*Plateau Bamboo*  
*carré patiné Or,*  
garni de nos Pralinés  
Croustillants



PM : 600 g / 780 DH/TTC  
MM : 1250 g / 1480 DH/TTC

REF : C2023

*Plateau Bamboo  
rectangulaire  
patiné Or,  
garni de nos Pralinés  
Croustillants*



1500 g / 1520 DH/TTC

# Nos Verreries



REF : D2024

*Coupe pliée*  
*verre Murano,*  
garnie de nos pralinés  
croustillants

Existe en  
2 couleurs



1750 g / 1340 DH/TTC

REF : D2025

*Coupe Fleur  
Murano,*  
garnie de nos pralinés  
croustillants



1750 g / 1480 DH/TTC



REF : D2026

Vase Murano  
blanc,  
garnie de nos pralinés  
croustillants



PM : 350 g / 320 DH/TTC  
GM : 500 g / 480 DH/TTC

REF : D2027

Vase Murano  
vert Émeraude  
et bleu Saphir,  
garnie de  
nos douceurs  
chocolatées



1250 g / 1200 DH/TTC



## Nos Chocolats enveloppés

Une variété de recettes, de formes  
et de goûts de chocolats : des  
pralinés croustillants ou croquants, des  
croquantines caramélisées, des  
pralinés feuillantes, des pralinés  
noisette...

REF : D2028

Coupe en Cristal,  
garnie de  
nos douceurs  
chocolatées



1750 g / 1200 DH/TTC

REF : D2029

**Coupe Wave  
en Cristal,**  
garnie de  
nos pralinés  
croustillants



1750 g / 1200 DH/TTC

# Collection Fleurs d'Orient



REF : E2030

Coupe  
Fleur IRIS,  
garnie de nos  
pralinés croquants



2500 g /2750 DH/TTC

REF : E203 1

**Coupe  
Fleur LILAS,**  
garnie de nos  
douceurs  
chocolatées



1250 g / 1340 DH/TTC

REF : E2032

Coupe  
Fleur TOURNESOL,  
garnie de nos rochers  
amandes et noisettes



1500 g / 1480 DH/TTC



REF : E2033

Coupe  
Fleur LYS,  
garnie de  
nos croquantines  
caramélisées



1500 g / 1480 DH/TTC

REF : E2034

Coupe  
Fleur NENUPHAR,  
garnie de nos pralinés  
croustillants



1750 g / 1490 DH/TTC

REF : E2035

**Coupe**  
**Oiseau de Paradis,**  
garni d'un assortiment  
varié de nos chocolats



1500 g / 1680 DH/TTC

REF : E2036

**Bougeoir**  
**Oiseau de Paradis,**  
garni d'un assortiment  
varié de nos chocolats



1500 g / 1340 DH/TTC

# Collection Argenterie



REF : F2037

**Coupe  
présidentielle avec  
boucles,**  
garnie de nos rochers  
amandes  
et noisettes



3500 g / 8500 DH/TTC

REF : F2038

Coupe  
Anses,  
garnie de nos  
pralinés croquants



1000 g / 1480 DH/TTC



**NEW**

## Nos fruits glacés

Nos pâtes de fruits fabriqués sur une base "abricots 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..

REF : F2039

Plateau  
*présidentiel*,  
garni de nos  
pralinés croquants



3500 g / 7600 DH/TTC

REF : F2040

**Plateau  
Majdoul,**  
garnie de nos rochers  
amandes et noisettes



1500 g / 1340 DH/TTC

REF : F204 1

**Présentoir  
Martelé,**  
garni de  
nos croquantines  
caramélisées



1500 g / 1680 DH/TTC

REF : F2042

**Coupe  
fontaine,**  
garnie de  
nos croquantines  
caramélisées



1000 g / 1250 DH/TTC

REF : F2043

Coupe ronde  
avec boucles,  
garnie de nos  
pralinés  
croustillants



1250 g / 1480 DH/TTC

REF : F2044

Présentoir  
lisse rond  
Trois plateaux,  
garni de nos rochers  
amandes  
et noisettes



PM : 1000 g / 1480 DH/TTC  
MM : 2000 g / 2100 DH/TTC  
GM : 3000 g / 2980 DH/TTC



# Collection Argenterie Patinée



REF : G2045

Coupe Angel  
argent patiné or,  
garnie de nos  
pralinés croquants



3000 g / 2100 DH/TTC

REF : G2046

Coupe margueritte  
sur pied en argent  
patiné or,  
garnie de nos  
pralinés croquants



1750 g / 1780 DH/TTC

REF : G2047

Coupe ajourée  
sur pied en argent  
patiné or,  
garnie de nos  
ganaches  
gourmandes.



2000 g / 1940 DH/TTC

REF : G2048

**Coupe 3 anges**  
en argent patiné or,  
garnie de nos  
ganaches  
gourmandes



2000 g / 1890 DH/TTC

REF : G2049

Plateau en argent  
*patinée or,*  
garni de  
nos croquantines  
caramélisées



1500 g / 1520 DH/TTC

REF : G2050

**Bougeoir en  
argent patiné,**  
garni d'un assortiment  
varié de nos chocolats



2500 g /3400 DH/TTC

REF : G205 1

Bougeoir en  
argent patiné,  
garni de nos  
pralinés noisette



PM : 1000 g / 1000 DH/TTC  
MM : 1250 g / 1200 DH/TTC



**NEW**

## Nos fruits confits enrobés de chocolat

Nos pâtes de fruits fabriquées sur une base "abricots oranger de Provence" et ou poire Williams des Hautes Alpes. Ces confiserie sont présentées en forme de fruits glacés.  
Assortiment Abricot, Mandarine, Poire, Fraise, Framboise..

# Collection MURANO

NOS INDEMODABLES



REF : H2052

Cartoccio  
en pâte de verre  
existe en plusieurs  
ramage de couleurs,  
garnie de  
nos chocolats



PM : 32 cm : 1250 g / 2480 DH/TTC  
MM : 41 cm : 2000 g / 3800 DH/TTC  
GM : 53 cm : 3000 g / 4800 DH/TTC

REF : H2053

Carré Murano  
en pâte de verre  
gris marbrée,  
garnie de  
nos chocolats



37 cm : 3750 g / 4800 DH/TTC

REF : H2054

Cartoccio  
en pâte de verre  
existe en plusieurs  
ravage de couleurs,  
garnie de  
nos chocolats



PM : 32 cm : 1250 g / 2480 DH/TTC  
MM : 41 cm : 2000 g / 3800 DH/TTC  
GM : 53 cm : 3000 g / 4800 DH/TTC

# Collection PORCELAINE



REF : I2055

**Duo gourmandises,**  
garnie de nos rochers  
amandes et noisettes



1000 g / 920 DH/TTC

REF : I2056

**Trio gourmand,**  
garnie de nos rochers  
amandes et noisettes



1500 g / 1340 DH/TTC

REF : I2057

**Saveurs  
gourmandes,**  
garnie de  
nos fruits  
confits enrobés  
de chocolat



1250 g / 1000 DH/TTC

REF : I2058

**Duo gourmand,  
plateaux en cuir  
vachette**

garni de nos  
croquantines  
caramélisées



1250 g /920 DH/TTC

REF : I2059

**Duo gourmand,  
plateaux en cuir  
vachette**

garnie de nos  
croquantines  
caramélisées



1500 g /980 DH/TTC

# NOS CHOCOS CHICS



**BOÎTES PRESTIGE  
CHOCODIVA**

150 g - **120** DH TTC  
300 g - **220** DH TTC  
400 g - **250** DH TTC  
500 g - **340** DH TTC  
600 g - **380** DH TTC  
750 g - **520** DH TTC  
800 g - **550** DH TTC  
1000 g - **680** DH TTC



BOÎTES PRESTIGE  
CHOCODIVA

500 g - 320 DH TTC

600 g - 340 DH TTC

750 g - 500 DH TTC



# NOS PRODUITS





## NOS PRODUITS

La vocation de **CHOCODIVA** par le biais du savoir faire de son Maître Chocolatier est la même depuis sa création voilà 18 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 chocolats fruités, épicés pour découvrir tout un éventail de saveurs.



### Les chocolats PREMIUM



Palet 70%  
origine Equateur



Palet or ganache amère  
70% origine Madagascar



Palet or lait ganache  
origine Madagascar



70% Praliné amandes  
sésame feuillantine



Praliné amande  
sésame lait feuillantine



Ganache café Arabica  
Maragogype 70%



Ganache moka  
d'Ethiopie 70%



Ganache thé  
Chung Hao au Jasmin lait



Praliné noisettes  
du Piémont 70%



Praliné noisettes  
du Piémont lait

## Les pralinés



Praliné amandes  
Valencia 70%



Praliné amandes  
Valencia lait



Ganache  
amère 70 %



Ganache  
caramel 70 %



Ganache caramel



Ganache  
orange 70 %



Gianduja praliné  
feuillantine chocolat



Gianduja praliné feuillantine  
chocolat au lait



Praliné nougatine chocolat



Praliné nougatine  
chocolat au lait



Chataignes assorties lait  
et chocolat praliné



Escargot chocolat nu



Escargot chocolat au  
lait sous alu or



## Les Ganaches



Palet passion lait



Ganache au café



Palet amer chocolat



Palet praliné  
spéculoos chocolat



Palet praliné spéculoos  
chocolat au lait

## Les Rochers Fantaisie



Rocher framboise chocolat



Rocher ananas chocolat



Rocher café lait



Rocher caramel lait



Rocher Strasbourgeois  
chocolat

## Les Desserts et Pâtisseries griffés



70 % Forêt Noire



70 % tarte citron



70% moelleux  
au chocolat



Crème brûlée  
chocolat au lait



Millefeuille  
chocolat au lait

## Les Duos fruités



Cassis - fenouil 70%



Passion - fève tonka  
chocolat au lait



framboise-menthe 70%



## Les Spécialités du Soleil



Carré ganache citron  
70% de cacao



Carré lait ganache citron



Carré gingembre  
70% de cacao



Carré thé à la menthe  
70% de cacao



Carré lait poire jasmin

## Les Carrés Gourmands



Carré gourmand framboise  
- pistache



Carré gourmand raisin  
- amande



Carré gourmand pomme  
- caramel



Carré gourmand groseilles  
- fèves de cacao



Carré gourmand noix  
de coco - amandes



Carré gourmand  
courges cassis



Carré gourmand  
amandes



Carré gourmand  
noisettes



Carré gourmand cranberry  
- noisettes



Bouchée gourmande  
lait figues noix de pécan

## Chocolat à KC



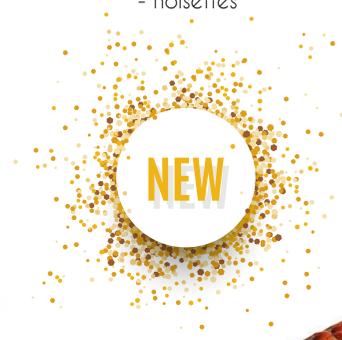
Chocolat à KC chocolat  
noisettes



Chocolat à KC lait  
amandes



Chocolat à KC lait  
biscuit





## LES MACARONS

Une ganache aux saveurs fruitées enrobée



Ganache amère



Citron vert



Crème brûlée



Fruit de la passion



## Nos enrobés au chocolats

Rien ne doit faire obstacle à la recherche et à la sélection des plus beaux fruits frais ou secs. Il en va ainsi de l'amande de Provence charnue et sucrée, la seule capable de générer un contraste de goût et de texture entre le coeur de la confiserie et son enrobage.





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 pâtes de fruit glacées

NEW



**Les Arômes :** 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 fabriquées 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.

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





## Les calissons d'Aix en Provence

Le calisson est une confiserie faite d'une fine pâte de melon confit et d'amandes broyées ensemble, nappée de glace royale et posée sur un fond de pain azyme. Cette friandise souvent parfumée à la fleur d'oranger et en forme de navette est une spécialité d'Aix-en-Provence depuis le XV<sup>e</sup> siècle.

*“ Le chocolat est divin, moelleux,  
sensuel, profond. Noir, somptueux,  
gratifiant, puissant, dense, crémeux,  
séducteur, suggestif, riche, excessif,  
soyeux, doux, luxueux, céleste...”*

*Elaine Sherman*

*Succombez à toute la magie  
du chocolat chez **CHOCODIVA***

## **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.

## **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 —



CHOCODIVA

*L'inspiration unique pour  
vos cadeaux corporate.*





**CHOCODIVA**  
*Chocolatier*  
Since 2002

74, Bd Al Massira Al Khadra - Casablanca  
Tel : 05 22 36 71 88 - Fax : 05 22 36 71 83  
chocodiva@imaraq.com - Facebook : @chocodivaofficial