




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



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*



CHOCODIVA
Belgium Chocolate

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 orange 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 cacaos 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



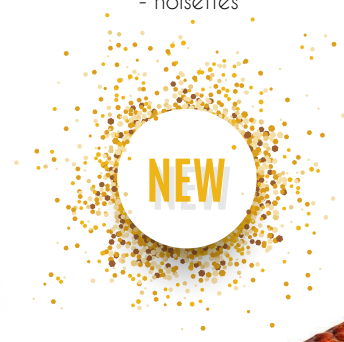
Chocolat à KC chocolat
noisettes



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 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.

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^e 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