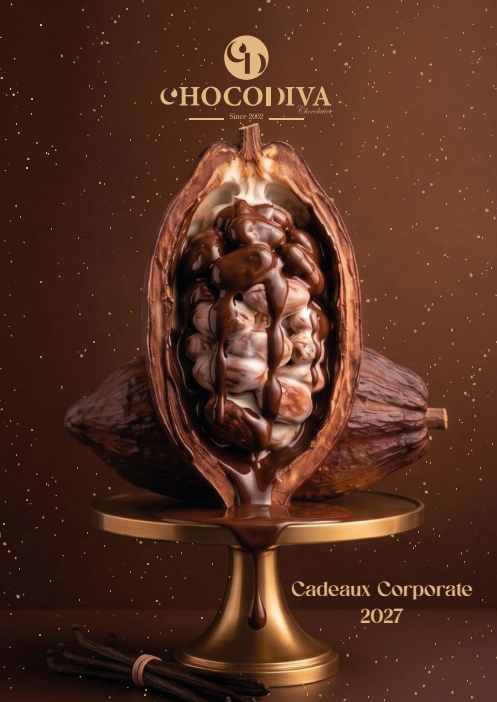
CHOCODIVA
Chocolatier
Since 2002



Cadeaux Corporate 2027


CHOCODIVA
Since 2002

Edito

26 ans d'art d'offrir

Certaines histoires se construisent avec le temps.
D'autres deviennent une véritable signature.

Depuis 2001, CHOCODIVA accompagne entreprises, institutions et particuliers dans l'art d'offrir, en imaginant des cadeaux élégants, raffinés et pensés pour créer une véritable émotion.

Depuis 26 ans, notre métier repose sur une même exigence : sélectionner des chocolats de qualité et les mettre en valeur à travers des compositions originales, élégantes et soigneusement présentées.

Coffrets, coupes, boîtes, compositions gourmandes et créations personnalisées : chaque cadeau est imaginé pour répondre aux besoins de nos clients et transformer une simple attention en un souvenir qui marque.

Notre expertise réside dans l'art d'associer le choix des chocolats, l'élégance de la présentation et la personnalisation, afin de créer des cadeaux qui reflètent l'image et les valeurs de ceux qui les offrent.

Pour célébrer nos 26 années d'expérience, nous avons imaginé une collection dédiée à l'univers du cadeau d'entreprise, réunissant des créations pensées pour remercier, fidéliser, célébrer ou simplement faire plaisir.

Parce qu'un cadeau ne se résume jamais à ce qu'il contient.
Il raconte une attention, transmet une image et crée une émotion.

CHOCODIVA



CONSERVATION
Il est conseillé de garder dans une température ambiante entre les **20 degrés**

CONSOMMATION
A consommer dans les plus brefs délais (3 à 4 semaines)

NOS PRALINÉS

Croquants, raffinés, authentiques...
Fondants et Croustillants



ROCHER STRASBOURGEOIS
praliné amandes au chocolat parsemé d'éclats d'amandes



PRALINÉ LAIT
noisettes du sud-ouest



PRALINÉ NOISETTES
éclats de praliné chocolat



BÛCHETTE LAIT
praliné aux amandes Valencia



PALET CAPPUCCINO LAIT
praliné noisettes avec éclats
saveur Cappuccino



CARRÉ GOURMAND
cranberry noisettes



70 % PRALINÉ
noisettes du Piémont
praliné boyau fleurouest



FÈVE DE TONKA CHOCOLAT
praliné noisettes
et fèves de Tonka



CARRÉ GOURMAND
Noisettes grignot-lait



CARAMANDE CHOCOLAT
praliné noisettes
avec grains d'amandes

Une multitude de saveurs en vitrine
attendent votre appréciation gustative

NOS GANACHES

Onctueuses, précieuses, délicates... Moelleuses et Irrésistibles



PALET THÉ CHOCOLAT
ganache chocolat au thé Darjeeling



PAMPLEMOUSSE LAIT
ganache au jus de pamplemousse



PALET PASSION LAIT
ganache lait passion lait



PALET LAIT CAFÉ
ganache café



PALET SAINT-DOMINGUE LAIT
ganache chocolat pure origine Saint-Domingue



GANACHE
citron vert



MACARON
ganache amère



LARME CARAMEL CHOCOLAT
ganache saveur caramel



70 % GANACHE



ROCHER BLOND
ganache amère



PASSION CHOCOLAT
ganache passion

Une multitude de saveurs en vitrine
attendent votre appréciation gustative



NOS MARRONS GLACÉS

NOS CALISSONS

NOS NAPOLITAINS :
pour une pause café



NOS ENROBÉES AU CHOCOLAT



NOS NOUGATS



Plus de 80 variétés en vitrine
attendent votre appréciation gustative

CHOCODIVA
Chocolatier
Since 2002

2000 Gr : 2 200 MAD

NOS CHOCOCHICS

300 Gr : 280 MAD
400 Gr : 320 MAD
500 Gr : 420 MAD
750 Gr : 620 MAD
800 Gr : 680 MAD
1000 Gr : 840 MAD



200 Gr : 200 MAD

EN VITRINE
NOS CHOCOLATS

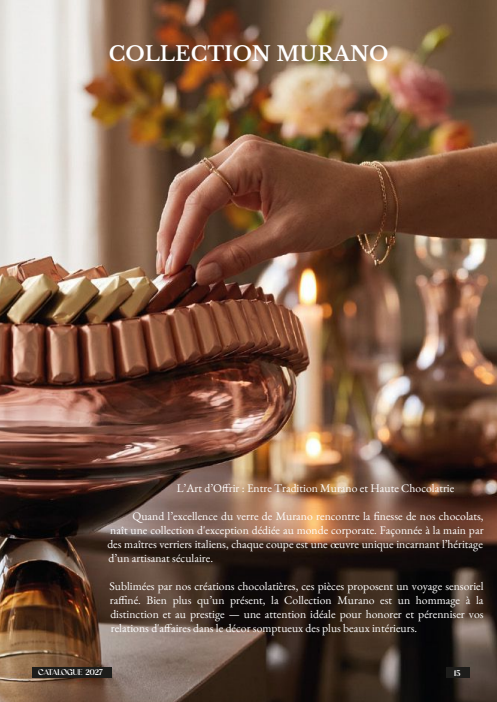
Praliné noisette entière

Une multitude de saveurs en attente
attendent votre appréciation gustative

CONSERVATION
Il est bien de les garder dans une température avoisinant les **20 degrés**

CONSOMMATION
À consommer dans les plus brefs délais (3 à 4 semaines)

COLLECTION MURANO



L'Art d'Offrir : Entre Tradition Murano et Haute Chocolaterie

Quand l'excellence du verre de Murano rencontre la finesse de nos chocolats, naît une collection d'exception dédiée au monde corporate. Façonné à la main par des maîtres verriers italiens, chaque coupe est une œuvre unique incarnant l'héritage d'un artisanat séculaire.

Sublimées par nos créations chocolatières, ces pièces proposent un voyage sensoriel raffiné. Bien plus qu'un présent, la Collection Murano est un hommage à la distinction et au prestige — une attention idéale pour honorer et pérenniser vos relations d'affaires dans le décor somptueux des plus beaux intérieurs.



01

COUPE MURANO AMBRÉE ROSE

GM : 5000 Gr - **5 800 MAD**
MM : 3000 Gr - **3 400 MAD**
Garnie de nos douceurs chocolatées






DIVA



02

COUPE MURANO VERT OLIVE

GM : 2750 Gr - **2 980 MAD**

MM : 1500 Gr - **2 000 MAD**

Garnie de nos douceurs chocolatées





05

COUPE MURANO AMBRÉE VERTE

GM : 5000 Gr - **1 800 MAD**
MM : 3000 Gr - **3 400 MAD**
Garnie de nos douceurs chocolatées









04

COUPE MURANO OVALE
VERT ROYAL ET OR
GM : 5500 Gr - **8 880 MAD**
Garnie de nos douceurs chocolatées





05

COUPE MURANO CARRÉ
MARRON CHOCOLAT
GM : 3000 Gr - **3 800 MAD**
Garnie de nos douceurs chocolatées



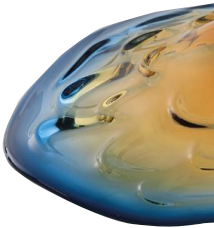

CHOCODIVA
CHOCODIVA
CHOCODIVA
CHOCODIVA
CHOCODIVA



06

COUPE COROLLE DE MURANO
GM : 2300 Gr - **2 880 MAD**
MM : 1200 Gr - **1 600 MAD**
Garnie de nos douceurs chocolatées





07

COUPE OVALE MURANO
BLEU AZUR
GM : 2500 Gr - **3 400 MAD**
Garnie de nos pralinés croustillants




CHOCODIVA
CHOCODIVA





08

COUPE MURANO RONDE
SUR PIED MIEL

GM : 3000 Gr - **3 800 MAD**
Garnie de nos douceurs chocolatées





09

COUPE CONCHE DE MURANO BORDEAUX

GM : 1500 Gr - **2 480 MAD**

Garnie de nos chocolats fondants









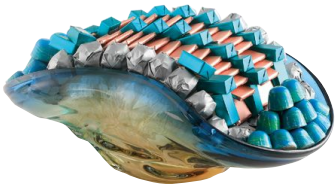
10

COUPE CONCHE DE MURANO VERTE

GM : 1500 Gr - **2 480 MAD**

Garnie de nos chocolats fondants





11

COUPE MURANO CARTOCIO
TURQUOISE

GM : 2000 Gr - **2 980 MAD**

Garnie de nos douceurs chocolatées




THE KINFOLK HOME
THE KINFOLK HOME
THE KINFOLK HOME





12

COUPE BOULE DE CRISTAL

GM : 1500 Gr - **2 480 MAD**

Garnie de nos chocolats fondants





13

COUPE BOULE DE CRISTAL

GM : 1500 Gr - **2 480 MAD**

Garnie de nos chocolats fondants





14

COUPE MURANO RONDE
VERT OLIVE
GM : 3000 Gr - **3 800 MAD**
Garnie de nos pralinés croustillants





15

COUPE MURANO RONDE
MARRON CHOCOLAT

GM : 3000 Gr - **3 800 MAD**
Garnie de nos douceurs chocolatées



16

COUPE PLIÉE GM

GM : 1800 Gr - **1 840 MAD**

Garnie de nos croquants gourmands





17

COUPE MURANO FLEUR

GM : 850 Gr - **1 400 MAD**

Garnie de nos croquants gourmands





18

COUPE MURANO GONDOLE

GM : 1750 Gr.- **1 880 MAD**

MM : 1000 Gr. - **1 340 MAD**

Garnie de nos croquants gourmands

19

COUPE ETOILE DE MER

GM : 1250 Gr - **1 480 MAD**

MM : 750 Gr - **1 180 MAD**

Garnie de nos croquants gourmands



20

COUPE LOTUS MURANO TURQUOISE

GM : 3500 Gr - **3 880 MAD**

Garnie de nos douceurs chocolatées





21

COUPE LOTUS MURANO MIEL

GM : 3500 Gr - **3 880 MAD**

Garnie de nos douceurs chocolatées



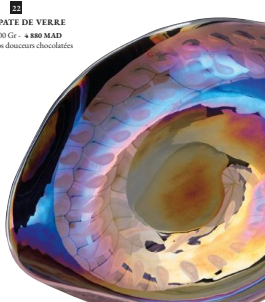


23

MURANO PATE DE VERRE

GM : 3000 Gr - **4 880 MAD**

Garnie de nos douceurs chocolatées



EN VITRINE
NOS CHOCOLATS



Ganache note fruitée
Citron

Une multitude de saveurs en vitrine
attendent votre appréciation gustative

CONSERVATION
Il est bien de les garder dans une température avoisinant les **20 degrés**

CONSOMMATION
À consommer dans les plus brefs délais (3 à 4 semaines)

COLLECTION CÉRAMIQUE BLANCHE

Le blanc de la céramique révèle toute la richesse de nos chocolats. Dans la collection Céramique Blanche, vases et coupes aux lignes épurées conjuguent élégance intemporelle et travail d'artisan. Remplis de chocolats fins signés CHOCODIVA, ils composent un cadeau d'exception, à la fois beau, délicieux et chargé d'émotion.







23

COUPE OVALE EN CERAMIQUE BLANCHE

GM : 4000 Gr - **3 880 MAD**

Garnie de nos chocolats fondants





24

COUPE TOURBILLON

GM : 1850 Gr - **2 280 MAD**

Garnie de nos chocolats fondants



25

COUPE ONDULATION

GM : 2000 Gr - **2 380 MAD**

Garnie de nos chocolats fondants

26

VASE BLANC EN CERAMIQUE

GM : 1500 Gr - **2 280 MAD**

Garnie de nos chocolats fondants





EN VITRINE
NOS CHOCOLATS

Ganache Caramel beurre salé

Une multitude de saveurs en vitrine attendent votre appréciation gustative

CONSERVATION
Il est bien de les garder dans une température avoisinant les **20 degrés**

CONSOMMATION
À consommer dans les plus brefs délais (3 à 4 semaines)

COLLECTION HARMONIE BOIS

La collection Harmonie Bois réunit la chaleur du bois et la finesse de nos chocolats. Chaque coffret, travaillé avec soin, affiche des lignes épurées et raffinées qui séduisent autant le regard que le palais. Conçue pour faire du cadeau un véritable moment, cette collection traduit le souci du détail qui guide CHOCODIVA.





27

COFFRET CARRÉ LAQUÉ NOIR ET DORÉ

MM : 850 Gr - **880 MAD**

Garni de nos douceurs chocolatées



28

COFFRET HEXAGONAL LAQUÉ NOIR ET DORÉ

M.M : 800 Gr - **840 MAD**

Garni de nos douceurs chocolatées



29

COFFRET DOUBLE LAYERS VEINÉ

GM : 1250 Gr - **1 840 MAD**

Garni de nos chocolats fondants



30

COFFRET DOUBLE LAYERS ART DÉCO

GM : 1250 Gr - **1 880 MAD**

Garni de nos chocolats fondants



31

COFFRET ROND EN CUIR ET PLEXIGLAS

GM : 2500 Gr - **3 200 MAD**

MM : 1750 Gr - **2 200 MAD**

Garni de nos chocolats fondants



32

COFFRET NOBLESSE DOUBLE LAYERS

GM: 2500 Gr – **3 200 MAD**

Garni de nos chocolats fondants

EN VITRINE
NOS CHOCOLATS



Chocolat aux notes beurées
Moelleux

Une multitude de saveurs en vitrine
attendent votre appréciation gustative

CONSERVATION
Il est bien de les garder dans une température avoisinant les **20 degrés**

CONSOMMATION
À consommer dans les plus brefs délais (3 à 4 semaines)

COLLECTION NATURE EXOTIQUE

Entre transparence et éclat, la collection Nature Exotique rend hommage à la nature avec raffinement. Le verre, rehaussé de détails dorés, donne naissance à des pièces délicates où la lumière souligne chaque courbe. Garnies de chocolats choisis avec soin, ces créations marient esthétique et générosité : des cadeaux d'entreprise qui laissent un souvenir durable.





33

COUPE RONDE SUR TRONC D'ARBRE

GM : 1250 G... 1 480 MAD

Garnie de vos délices chocolatés



34

COUPE SUR TRONC D'ARBRE

GM - 1250 Gr = **1 480 MAD**

Garnie de nos douceurs chocolatées



35

COUPE SUR TRONC D'ARBRE

GM : 1200 Gr - **1 480 MAD**

Garnie de nos douceurs chocolatées

EN VITRINE NOS CHOCOLATS

Pavé ananas onctueux

Une multitude de saveurs en vitrine attendent votre appréciation gustative

CONSERVATION
Il est bien de les garder dans une température avoisinant les **20 degrés**

CONSOMMATION
A consommer dans les plus brefs délais (3 à 4 semaines)

EN VITRINE
NOS CHOCOLATS



Ganache note fruitée
Orange

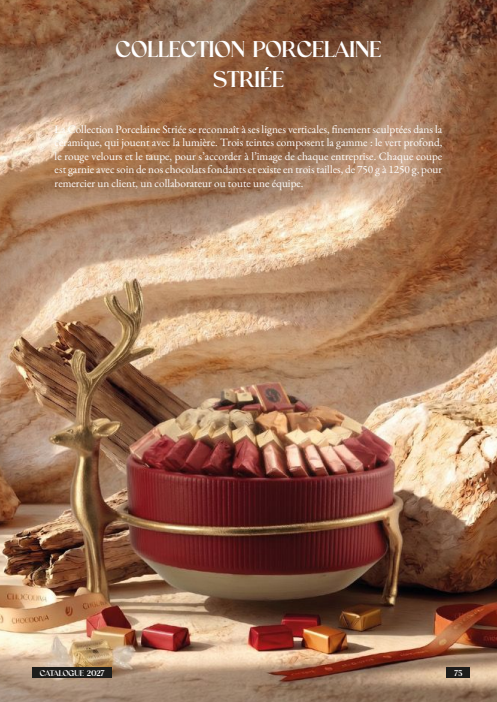
Une multitude de saveurs en vitrine
attendent votre appréciation gustative

CONSERVATION
Il est bien de les garder dans une température avoisinant les **20 degrés**

CONSOMMATION
A consommer dans les plus brefs délais (3 à 4 semaines)

COLLECTION PORCELAINE STRIÉE

La collection Porcelaine Striée se reconnaît à ses lignes verticales, finement sculptées dans la céramique, qui jouent avec la lumière. Trois teintes composent la gamme : le vert profond, le rouge velours et le taupe, pour s'accorder à l'image de chaque entreprise. Chaque coupe est garnie avec soin de nos chocolats fondants et existe en trois tailles, de 750 g à 1250 g, pour remercier un client, un collaborateur ou toute une équipe.





36

COUPE VERTE STRIÉE

GM : 1250 Gr - **1 280 MAD**

MM : 1000 Gr - **980 MAD**

PM : 750 Gr - **780 MAD**

Garnie de nos chocolats assortis


VALRHONA
CHOCOLATE

57

COUPE ROUGE STRIÉE

GM : 1250 Gr - **1 280 MAD**
MM : 1000 Gr - **980 MAD**
PM : 750 Gr - **780 MAD**
Garnie de nos chocolats fondants



38

COUPE TAUPE STRIÉE
GM : 1250 Gr - **1 280 MAD**
MM : 1000 Gr - **980 MAD**
PM : 750 Gr - **780 MAD**
Garnie de nos chocolats fondants





39

VASE VERT

GM - 1750 Gr - **1 680 MAD**
MM - 1250 Gr - **1 480 MAD**

Garnie de nos chocolats fondants



40

VASE BLANC

GM : 1750 Gr - **1 680 MAD**
MM : 1250 Gr - **1 480 MAD**

Garnie de nos chocolats fondants

En Vitrine
Nos Chocolats



Ganache framboise onctueuse

Une multitude de saveurs en vitrine attendent votre appréciation gustative

CONSERVATION
Il est bien de les garder dans une température avoisinant les **20 degrés**

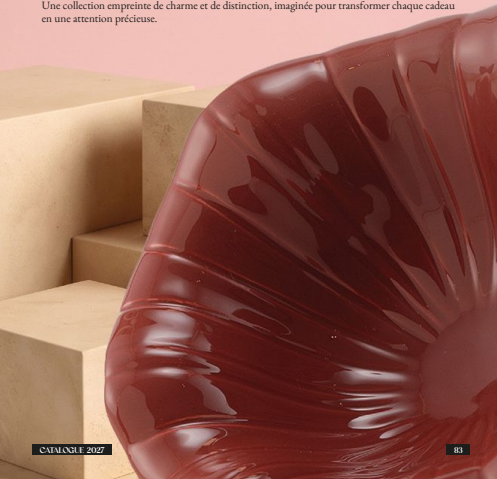
CONSOMMATION
À consommer dans les plus brefs délais (3 à 4 semaines)

COLLECTION PORCELAINE ÉMAILLÉE

La Collection Porcelaine Émaillée se distingue par la richesse de ses nuances et la délicatesse de ses finitions. Son aspect subtilement brillant révèle la beauté de la matière et sublime les formes de chaque pièce, dans un esprit à la fois contemporain et intemporel.

Pensées comme de véritables objets décoratifs, ces créations allient harmonie des couleurs, élégance des lignes et raffinement des détails. Garnies avec soin de chocolats soigneusement sélectionnés par CHOCODIVA, elles offrent une alliance harmonieuse entre esthétique et gourmandise.

Une collection empreinte de charme et de distinction, imaginée pour transformer chaque cadeau en une attention précieuse.



41

COUPE PORCELAINE OCRE

MM : 900 Gr - **980 MAD**
PM : 500 Gr - **680 MAD**
Garnie de nos chocolats fondants



42

COUPE OVALE SUR PIED DORÉ VERT OLIVE

MM : 900 Gr - **980 MAD**
PM : 500 Gr - **680 MAD**

Garnie de nos chocolats fondants



43

COUPE OVALE DESIGN MARRON CHOCOLAT

GM : 900 Gr - **980 MAD**

Garnie de nos chocolats fondants



44

COUPE OVALE DESIGN CRÈME CARAMEL

GM : 900Gr - **980 MAD**

Garnie de nos chocolats fondants



En Vitrine
Nos Chocolats



Ganache fruit rouge

Une multitude de saveurs en vitrine
attendent votre appréciation gustative

CONSERVATION
Il est bien de les garder dans une température avoisinant les **20 degrés**

CONSOMMATION
À consommer dans les plus brefs délais (3 à 4 semaines)

COLLECTION PORCELAINE BROSSÉE

La Collection Porcelaine Brossée séduit par la délicatesse de ses formes et la subtilité de ses finitions. Son aspect brossé révèle de doux jeux de lumière qui soulignent chaque courbe et donnent à chaque pièce une présence à la fois raffinée et contemporaine.

Pensées comme de véritables objets décoratifs, ces créations associent la pureté de la porcelaine à des lignes élégantes et intemporelles. Garnies avec soin de chocolats soigneusement sélectionnés par CHOCODIVA, elles offrent un équilibre harmonieux entre beauté, générosité et gourmandise.

Une collection où la finesse de la matière rencontre l'art d'offrir, pour des cadeaux d'entreprise aussi élégants que mémorables.



45

COUPE RONDE DOUBLE SOCLE ROSE

GM : 1000 Gr - **980 MAD**
MM : 650 Gr - **680 MAD**
Garnie de nos chocolats fondants



46

COUPE RONDE DOUBLE SOCLE VERTE

GM : 1000 Gr - **980 MAD**
MM : 650 Gr - **680 MAD**
Garnie de nos chocolats fondants



47

COUPE RONDE DOUBLE SOCLE GREIGE

GM : 1000 Gr - **980 MAD**
MM : 650 Gr - **680 MAD**
Garnie de nos chocolats fondants





48

COUPE RONDE DOUBLE SOCLE BEIGE

GM : 1000 Gr - **980 MAD**

MM : 650 Gr - **680 MAD**

Garnie de nos chocolats fondants



Une multitude de saveurs en vitrine attendent votre appréciation gustative

CONSERVATION
Il est bien de le garder dans une température avoisinant les **20 degrés**

CONSOMMATION
À consommer dans les plus brefs délais (3 à 4 semaines)

COLLECTION ÉCLAT PRÉCIEUX



Symbole d'élégance et de distinction, la Collection Éclats Précieux célèbre la noblesse des finitions dorées et argentées à travers des pièces aux lignes raffinées et aux formes soigneusement travaillées.

Pensée pour les entreprises et les institutions à la recherche d'un cadeau d'exception, chaque coupe est généreusement garnie de chocolats soigneusement sélectionnés, créant une harmonie subtile entre raffinement visuel et plaisir gourmand.

Une collection qui exprime la distinction, la réussite et l'élégance de l'art d'offrir selon CHOCODIVA.


CHOCOLOGY



439

COUPE RONDE SUR PIED STRIÉ

GM : 2750 Gr - **3 200 MAD**

MM : 1850 Gr - **1 980 MAD**

Garnie de nos croquants gourmands

50

COUPE RONDE SUR PIED

GM : 1500 Gr - **1840 MAD**

Garnie de nos croquants gourmands





51

COUPE RONDE EVASEE

GM : 1750 Gr - **1780 MAD**

Garnie de nos croquants gourmands

52

COUPE OVALE GM SUR PIED BAMBOU

GM : 4500 Gr - **6 800 MAD**

Garnie de nos croquants gourmands



53

COUPE OVALE SUR PIED BAMBOU

MM : 3750 Gr- **4 400 MAD**

Garnie de nos croquants gourmands



54

COUPE RONDE BASSE SUR PIED BAMBOU

GM : 1250 Gr - **1 680 MAD**
MM : 1000 Gr - **1 400 MAD**
PM : 500 Gr - **1 000 MAD**

Garnie de nos douceurs chocolatées



55

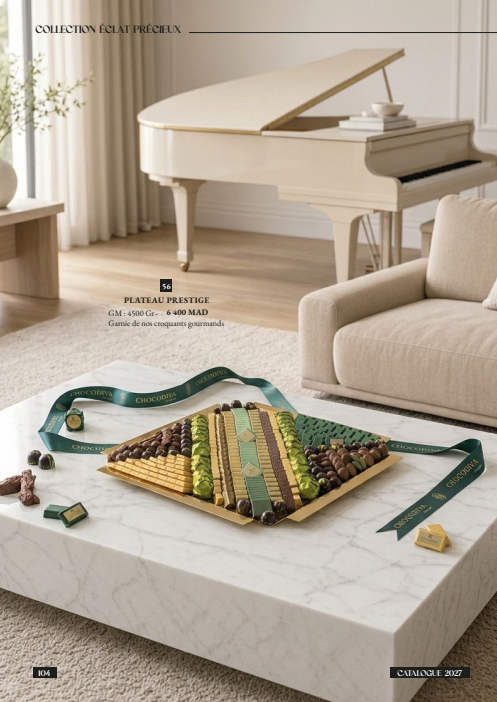
PLATEAU RECTANGLE SUR PIED BAMBOU

GM : 3000 Gr . **3 200 MAD**

MM : 2000 Gr . **2 200 MAD**

Garnie de nos croquants gourmands





56

PLATEAU PRESTIGE

GM : 4500 Gr.– **6 400 MAD**

Garnie de nos croquants gourmands

57

PLATEAU RECTANGLE EN ARGENT

GM : 3000 Gr - **3 200 MAD**

MM : 2000 Gr - **2 200 MAD**

Garnie de nos douceurs chocolatées



En Vitrine
Nos Chocolats



Une multitude de saveurs en vitrine attendent votre appréciation gustative

CONSERVATION
Il est bien de les garder dans une température avoisinant les **20 degrés**

CONSOMMATION
À consommer dans les plus brefs délais (3 à 4 semaines)

COLLECTION BOIS NOBLE

Inspirée par la magie de la saison hivernale, la Collection Bois Noble associe la chaleur du bois à un design raffiné, sublimé par un délicat motif de tête de cerf, symbole de distinction et de sérénité.

Ses lignes élégantes et intemporelles créent un subtil contraste entre la richesse naturelle du bois et la pureté évoquée par l'hiver, dans une harmonie qui conjugue authenticité, tradition et modernité.

Chaque pièce, soigneusement garnie de chocolats sélectionnés par CHOCODIVA, devient un cadeau d'exception où l'élégance du contenant rencontre la gourmandise du contenu.

Une collection pensée pour offrir, célébrer et marquer les esprits avec raffinement.





58

COUPE RONDE EN BOIS NOBLE

GM : 1750 Gr - **1 520 MAD**

Garnie de nos douceurs chocolatées

59

COUPE RONDE EN BOIS NOBLE

MM : 1250 Gr - **1 340 MAD**

Garnie de nos douceurs chocolatées



60

COUPE OVALE EN BOIS NOBLE

GM : 2250 Gr - **1 880 MAD**

MM : 1250 Gr - **1 340 MAD**

Garnie de nos douceurs chocolatées





61

COUPE TRAÎNEAU EN BOIS NOBLE

GM : 1000 Gr - **1 280 MAD**

Garnie de nos douceurs chocolatées

En Vitrine
Nos Chocolats

Une multitude de saveurs en vitrine attendent votre appréciation gustative

CONSERVATION
Il est bien de les garder dans une température avoisinant les **20 degrés**

CONSOMMATION
À consommer dans les plus brefs délais (3 à 4 semaines)

COLLECTION DESIGN

Découvrez Design, une collection inspirée par la chaleur des matières naturelles, les nuances profondes de la terre et les délicats reflets dorés qui subliment nos créations gourmandes.

Façonnée avec soin, chaque coupe aux lignes organiques évoque l'authenticité d'une poterie artisanale et devient l'écrin d'une composition généreuse et raffinée. Les tonalités moka, les touches de bordeaux et les accents dorés s'harmonisent pour créer une véritable pièce décorative, où l'élégance rencontre la gourmandise.

Une collection pensée pour embellir vos tables, sublimer vos réceptions et offrir une expérience aussi esthétique que gourmande.



62

COUPE RONDE GM COULEUR TERRE

GM : 2500 Gr **1 600 MAD**

Garnie de nos douceurs chocolatées

63

COUPE RONDE MM COULEUR SABLE

MM : 1750 Gr - **1 480 MAD**
Garnie de nos douceurs chocolatées



64

COUPE OVALE GM COULEUR TERRE

GM : 1250 Gr - **1 400 MAD**

Garnie de nos douceurs chocolatées





65

COUPE TERRE ONDULE

GM : 2250 Gr - **1 580 MAD**

MM : 1500 Gr - **1 380 MAD**

Garnie de nos douceurs chocolatées

66

CHIC PRÉSENTOIR

GM : 2500 Gr - **1 880 MAD**

Garnie de nos douceurs chocolatées



En Vitrine Nos Chocolats



Une multitude de saveurs en vitrine attendent votre appréciation gustative

CONSERVATION
Il est bien de les garder dans une température avoisinant les **20 degrés**

CONSOMMATION
À consommer dans les plus brefs délais (3-4, 4 semaines)



En Vitrine
Nos Chocolats

Une multitude de saveurs en vitrine attendent votre appréciation gustative

CONSERVATION
Il est bien de les garder dans une température avoisinant les **20 degrés**

CONSOMMATION
A consommer dans les plus brefs délais (3 à 4 semaines)

67

COUPE OVALE DESIGN

GM : 2500 Gr - **2 880 MAD**

Garnie de nos douceurs chocolatées





68

PETITES CUEILLETTE MURANESQUE

GM : 250 Gr - **380 MAD**

Garnie de nos douceurs chocolatées



69

PETITES CUEILLETTE MURANESQUE

GM : 250 Gr - **380 MAD**

Garnie de nos douceurs chocolatées

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.


CHOCODIVA
CHOCODIVA
CHOCODIVA
CHOCODIVA
CHOCODIVA
CHOCODIVA
CHOCODIVA
Since 2002
CHOCODIVA

Nos Convictions

Savoir-faire

Au travers de nos 26 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, quelle que 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 72h suivant la commande.

Bonne année 2027

Depuis l'initiation du projet CHOCODIVA en 2001, soit 26 ans d'expertise et de dévouement, la Maison s'attache à maintenir des standards élevés de qualité et de professionnalisme. Guidée par une démarche d'amélioration continue, CHOCODIVA a su faire évoluer ses services afin de répondre aux exigences d'une clientèle toujours plus attentive. La marque propose aujourd'hui un service de livraison express à Casablanca et sur l'ensemble du territoire marocain, dans un délai de 24 à 72 heures.

Les commandes peuvent être effectuées directement sur www.chocodivachocolatier.com

Carte bancaire | Western Union | Paypal | Mandat Cash | Virement bancaire

Contact commercial

Mme ALAMI Bouchra :

0661 33 06 28

Passez votre commande via notre site web ou via whatsapp au

06 68 01 02 23

Livraison garantie entre lundi et samedi

Envoyez-nous le petit mot que vous voulez écrire, CHOCODIVA s'occupe du reste

Nos prix s'entendent T.T.C


CHOCODIVA
Chocolatier
Since 2002
Des Matières premières
d'origines réputées :
Équateur
São Tomé
Ethiopie
Java
Madagascar
74, Bd Al Massira Al Khadra - Casablanca
Tél : 05 22 36 71 88 - 06 68 01 02 23
www.chocodivachocolatier.com