



L'ATELIER
DU
CHOCOLAT



COLLECTION
CORPORATE 2026



L'ATELIER
DU
CHOCOLAT

REMERCIEMENTS

Nous tenons à exprimer notre profonde reconnaissance à l'équipe du showroom CLAY pour son accueil exceptionnel et sa disponibilité constante.

Leur professionnalisme, leur gentillesse et leur sens du partage ont largement contribué à la réussite de cette séance photo. Leur univers raffiné et inspirant a offert un cadre d'une rare élégance à nos créations.

Nos sincères remerciements vont également à l'équipe d'INTERIORS, pour leur accueil généreux et l'accès à leur espace ainsi qu'à la prestigieuse collection de papiers peints Cole & Son, dont la beauté intemporelle a sublimé chacune de nos images.

À toutes deux, notre profonde gratitude pour leur bienveillance leur collaboration et leur confiance renouvelée.

20 ans D'ÉMOTIONS CHOCOLATÉES

Cette année marque un moment très particulier pour L'ATELIER DU CHOCOLAT

Vingt ans d'une aventure commencée avec passion, exigence et humilité.

Vingt ans à explorer l'univers infini du chocolat, à façonner chaque création
avec le même soin, la même curiosité et la même envie d'émouvoir.

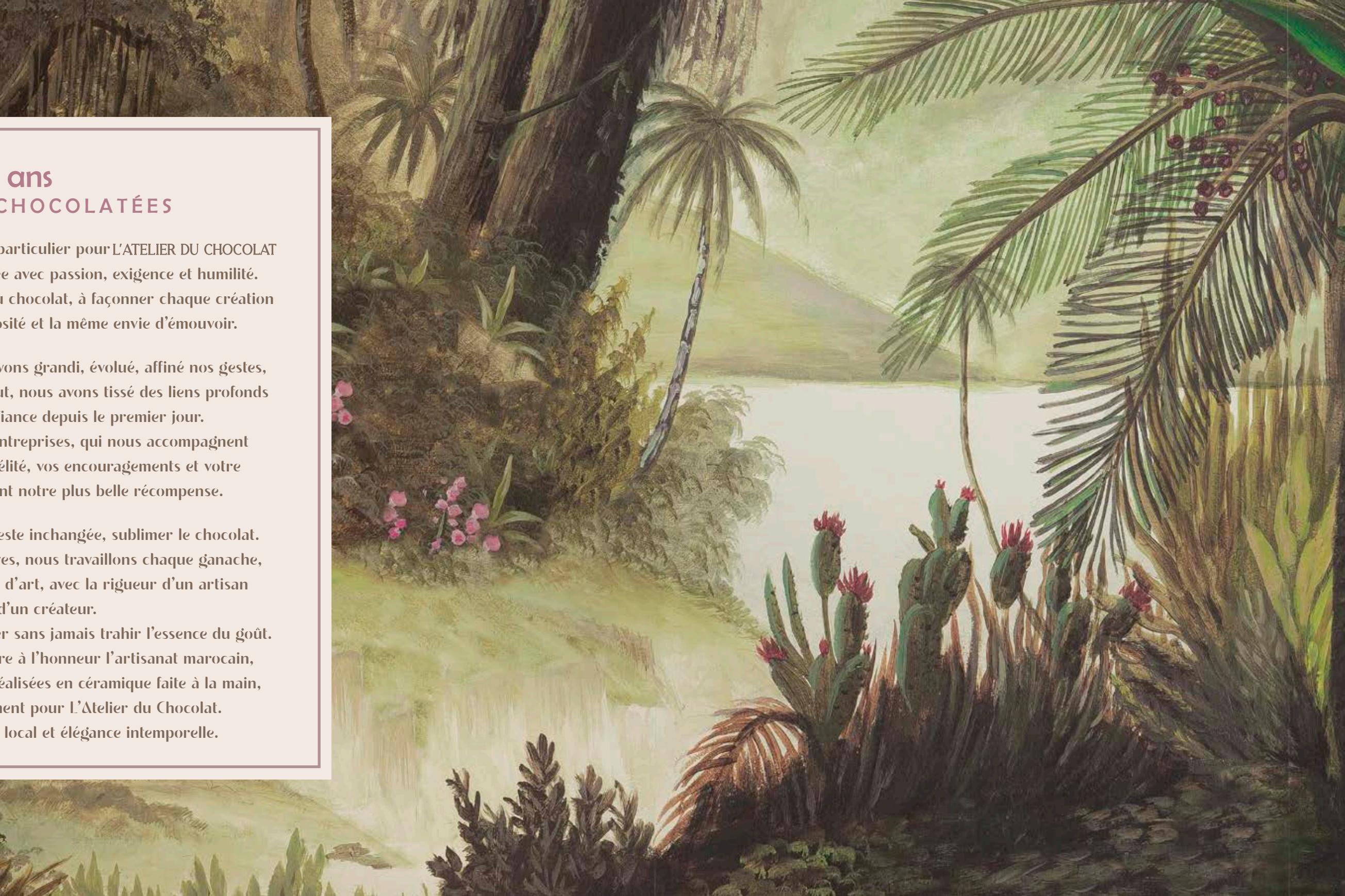
À travers ces deux décennies, nous avons grandi, évolué, affiné nos gestes,
perfectionné nos recettes, mais surtout, nous avons tissé des liens profonds
avec ceux qui nous font confiance depuis le premier jour.

À tous nos clients, particuliers et entreprises, qui nous accompagnent
depuis vingt ans, merci. Votre fidélité, vos encouragements et votre
attachement à notre Maison sont notre plus belle récompense.

Depuis nos débuts, notre ambition reste inchangée, sublimer le chocolat.
Nous sélectionnons les meilleures fèves, nous travaillons chaque ganache,
chaque praliné, comme une œuvre d'art, avec la rigueur d'un artisan
et la passion d'un créateur.

Nous aimons aussi surprendre, innover sans jamais trahir l'essence du goût.

Cette année, nous avons voulu mettre à l'honneur l'artisanat marocain,
à travers des collections exclusives réalisées en céramique faite à la main,
imaginées et conçues spécialement pour L'Atelier du Chocolat.
Une alliance entre savoir-faire local et élégance intemporelle.





Collection précieuse



Coupe en cristal garnie de chocolats



Ref 101 • D 61 x H 23 cm • 3500 g
6000 Dhs



L'ATELIER
DU
CHOCOLAT

Cacao
ORIGINE

En collaboration avec notre maître chocolatier,
propriétaire d'une exploitation de cacao en Équateur,
nous maîtrisons chaque étape, de la fève à la création.
Cette indépendance et cette exigence nous permettent
de préserver l'équilibre parfait entre excellence du goût
et justesse des prix • Signature de L'Atelier du Chocolat



Collection précieuse



Coupe en cristal garnie de chocolats



Ref 102 • D 47 x H 23 cm • 3500 g
4800 Dhs



Coupes en cristal garnies de chocolats



Ref 103 • D 50 x H 9 cm • 2000 g
3500 Dhs

Ref 104 • D 38 x H 17 cm • 1200 g
2700 Dhs



Coupes en verre sur pieds garnies de chocolats

Ref 105 • D 25 x H 10 cm • 800 g
1100 Dhs

Ref 106 • D 27 x H 13 cm • 1000 g
1000 Dhs

Collection essentielle



Coupes en céramique garnies de chocolats

Ref 107 • D 14 x H 8 cm • 200 g
300 Dhs

Ref 108 • D 15 x H 15 cm • 250 g
350 Dhs

Ref 109 • D 18 x H 8 cm • 500 g
650 Dhs





Vases en céramique garnis de chocolats

Ref 110 • D 16 x H 12 cm • 250 g

400 Dhs

Ref 111 • D 15 x H 24 cm • 200 g

500 Dhs

Collection tentation



Coupes en céramique garnies de chocolats

Ref 112 • D 15 x H 8 cm • 250 g

350 Dhs

Ref 113 • D 20 x H 10 cm • 500 g

700 Dhs





Coffrets théière et tasse garnis de chocolats
(disponible en plusieurs couleurs)

Ref 114 • D 17 x H 17 cm • 250 g
650 Dhs



Collection signature

Collection signature



Ensemble plat & 6 assiettes garnies de chocolats

Ref 115 • L 34 x L 17 x H 4 cm • 400 g
1100 Dhs

Présentoir en bois avec pots garni de chocolats

Ref 116 • L 30 x L 13 x H 10 cm • 400 g
1050 Dhs



Théière avec plateau en bois + parfum & pot garnie de chocolats

Ref 117 • L 33 x L 20 x H 16 cm • 500 g
1200 Dhs



Théière avec plateau en bois + bougie & pot garnie de chocolats

Ref 118 • L 33 x L 20 x H 16 cm • 500 g
1100 Dhs

Théière avec plateau en bois + parfum & bougie garnie de chocolats

Ref 119 • L 33 x L 20 x H 16 cm • 350 g
1150 Dhs

Collection signature



Collection signature

Théière avec plateau en bois garnie de chocolats

Ref 120 • L 33 x L 20 x H 20 cm • 400 g
1350 Dhs



Ref 120

Théière avec plateau en bois + bougie garnie de chocolats

Ref 121 • L 33 x L 20 x H 20 cm • 400 g
1450 Dhs



Ref 121

Théière avec plateau en bois + parfum garnie de chocolats

Ref 122 • L 33 x L 20 x H 20 cm • 400 g
1550 Dhs



Ref 122

Théière avec plateau en bois + bougie & parfum garnie de chocolats

Ref 123 • L 33 x L 20 x H 20 cm • 400 g
1650 Dhs





Collection tentation

Plateaux en bois avec 3 coupes en verre de Murano garnies de chocolats
(disponible en plusieurs couleurs)



Ref 124/125 • L 33 x L 20 x H 15 cm • 450 g

1300 Dhs



Ref 124

Coupes en verre de Murano garnies de chocolats (disponible en plusieurs couleurs)



Ref 126 • D 10 x H 10 cm • 100 g

250 Dhs

Ref 127 • D 12 x H 12 cm • 150 g

350 Dhs

Ref 128 • D 15 x H 15 cm • 200 g

550 Dhs



Ref 125



Ref 128

Ref 126

Ref 127



Collection classique

Coffrets livre garnis de chocolats

500 g • 850 Dhs

750 g • 1050 Dhs

L'ATELIER
DU
CHOCOLAT

Le Chocolat Sans Sucre L'INTENSITÉ À L'ÉTAT PUR

Notre chocolat sans sucre est le fruit d'un travail de précision, pensé pour ceux qui recherchent la gourmandise sans compromis.

Fabriqué à partir de fèves de cacao d'origine noble, il révèle la richesse du goût pur du chocolat, sans l'ajout de sucre raffiné.

Sa texture soyeuse, sa rondeur en bouche et sa longueur aromatique en font une création unique,

aussi équilibrée qu'intense.

Une invitation à redécouvrir le plaisir du chocolat,
dans sa forme la plus authentique



Collection classique

Offrez nos ballotins garnis de chocolats artisanaux haut de gamme, fabriqués à partir des meilleurs ingrédients.

“ Notre assortiment incarne l’alliance subtile de saveurs authentiques et une présentation soignée, idéale pour les connaisseurs exigeants.”



Ref 129

- | | | |
|---------|-------------------|-----------|
| Ref 129 | • Ballotin 250 g | • 220 Dhs |
| Ref 130 | • Ballotin 500 g | • 440 Dhs |
| Ref 131 | • Ballotin 750 g | • 660 Dhs |
| Ref 132 | • Ballotin 1000 g | • 880 Dhs |



Ref 130



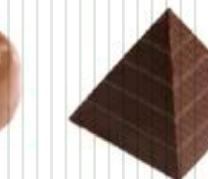
Ref 132

Nos chocolats sans sucre, confectionnés avec des ingrédients de grande qualité, offrent une expérience gourmande sans compromis. Riches en saveurs, ils allient plaisir et bien-être, parfaits pour ceux qui recherchent une alternative saine sans renoncer au goût du bon chocolat.



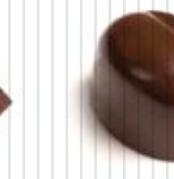
Cœur
Chocolat au lait,
Praliné Noisettes &
Brésilienne

- 0% SUCRE
- | | | |
|---------|------------------|-----------|
| Ref 133 | • Ballotin 250 g | • 250 Dhs |
| Ref 134 | • Ballotin 500 g | • 500 Dhs |

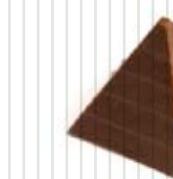


Tahaa
Chocolat noir &
ganache noire

- | | | |
|---------|-------------------|------------|
| Ref 135 | • Ballotin 750 g | • 750 Dhs |
| Ref 136 | • Ballotin 1000 g | • 1000 Dhs |



Simple
Chocolat noir &
ganache au café



Tikehau
Chocolat au lait,
Caramel & sel



Creolo
Chocolat au lait
et praliné noisettes





Les Truffes

UNE SIGNATURE DE L'ATELIER DU CHOCOLAT

Parmi nos créations emblématiques, la Boule Cacaotée séduit par son cœur de caramel coulant à la fleur de sel de Guérande, délicatement enrobé de cacao. Un équilibre parfait entre douceur et caractère.



Il était une fois...



Ref 143 • 140 Dhs

Il était une fois
la magie de Noël

Réservez votre calendrier de l'Avent

Ref 144 • L 39 x L 24 x H 6 cm • 200 g
1200 Dhs

Décoration de Noël en porcelaine

Ref 145 • L 21 x L 9 x H 8 cm • 200 g
380 Dhs

Ref 146 • L 7 x L 7 x H 15 cm
200 Dhs

Ref 147 • L 5 x L 5 x H 12 cm
170 Dhs



Décoration de Noël + bougie

Ref 148 • 200 g
960 Dhs



Les sur-mesures

Nous proposons des compositions élégantes de chocolats ainsi qu'une sélection d'autres produits d'exception :

- Des pâtes de fruits confectionnées à partir de fruits frais et riches en saveurs.
- Des calissons issus de maisons réputées.
- Et des marrons glacés délicatement préparés.

Chaque produit est choisi avec soin pour garantir une expérience gustative raffinée, permettant de créer des assortiments variés et exclusifs qui reflètent notre savoir-faire.



Collection classique



Ref 149



Ref 150



Ref 151

Plateau en bois avec
6 pots gourmandises

Ref 149 • L 50 x L 11 x H 11 cm • 900 g
950 Dhs

Plateau en bois avec
5 pots gourmandises

Ref 150 • L 45 x L 11 x H 11 cm • 750 g
800 Dhs

Plateau en bois avec
4 pots gourmandises

Ref 151 • L 36 x L 11 x H 11 cm • 600 g
650 Dhs

Collection plaisir



Coupes en céramique garnies de chocolats

Ref 152/153 • D 11 x H 22 cm • 200 g

350 Dhs

Ref 154/155 • D 14 x H 12 cm • 300 g

400 Dhs

Ref 156/157 • D 16 x H 13 cm • 400 g

520 Dhs





Coupes en céramique garnies de chocolats

Ref 158/159 • D 11 x H 22 cm • 200 g
350 Dhs

Ref 160/161 • D 14 x H 12 cm • 300 g
400 Dhs

Ref 162/163 • D 16 x H 13 cm • 400 g
520 Dhs

Collection à croquer

Ref 164 • L 24 x L 24 x H 35 cm • 1300 g
1400 Dhs

Petit panier rose en métal rempli:
 (2 SCHETS MEDICIS + 2 POTS + 4 TABLETTES
 + 200 g chocolats)



Ref 165 • L 24 x L 24 x H 35 cm • 1700 g
1800 Dhs

Petit panier vert en métal rempli:
 (4 SACHETS MEDICIS + 2 SACHETS DE CHOCOLATS + 4 TABLETTES)



Ref 166 • L 40 x L 26 x H 41 cm • 2500 g
3050 Dhs

Grand panier rose en métal rempli:
 (4 SACHETS MEDICIS + 2 POTS GOURMANDS
 + 2 SACHETS DE CHOCOLATS + 4 TABLETTES
 + BOITE LIVRE)

Ref 167 • L 40 x L 26 x H 41 cm • 2750 g
3300 Dhs

Grand panier vert en métal rempli:
 (4 SACHETS MEDICIS + 2 POTS GOURMANDS
 + 2 SACHETS DE CHOCOLATS + 4 TABLETTES
 + BOITE LIVRE)

Collection héritage



Coffrets en cuir garnis de chocolats

Ref 168/169 • L 20 x L 20 x H 20 cm • 500 g
1050 Dhs

Collection héritage



Ref 171

Ref 170

Plateaux en cuir garnis de chocolats

Ref 170 • L 35 x L 20 x H 3 cm • 750 g

1200 Dhs

Ref 171 • L 45 x L 30 x H 3 cm • 1500 g

2000 Dhs



Ref 172

Ref 173

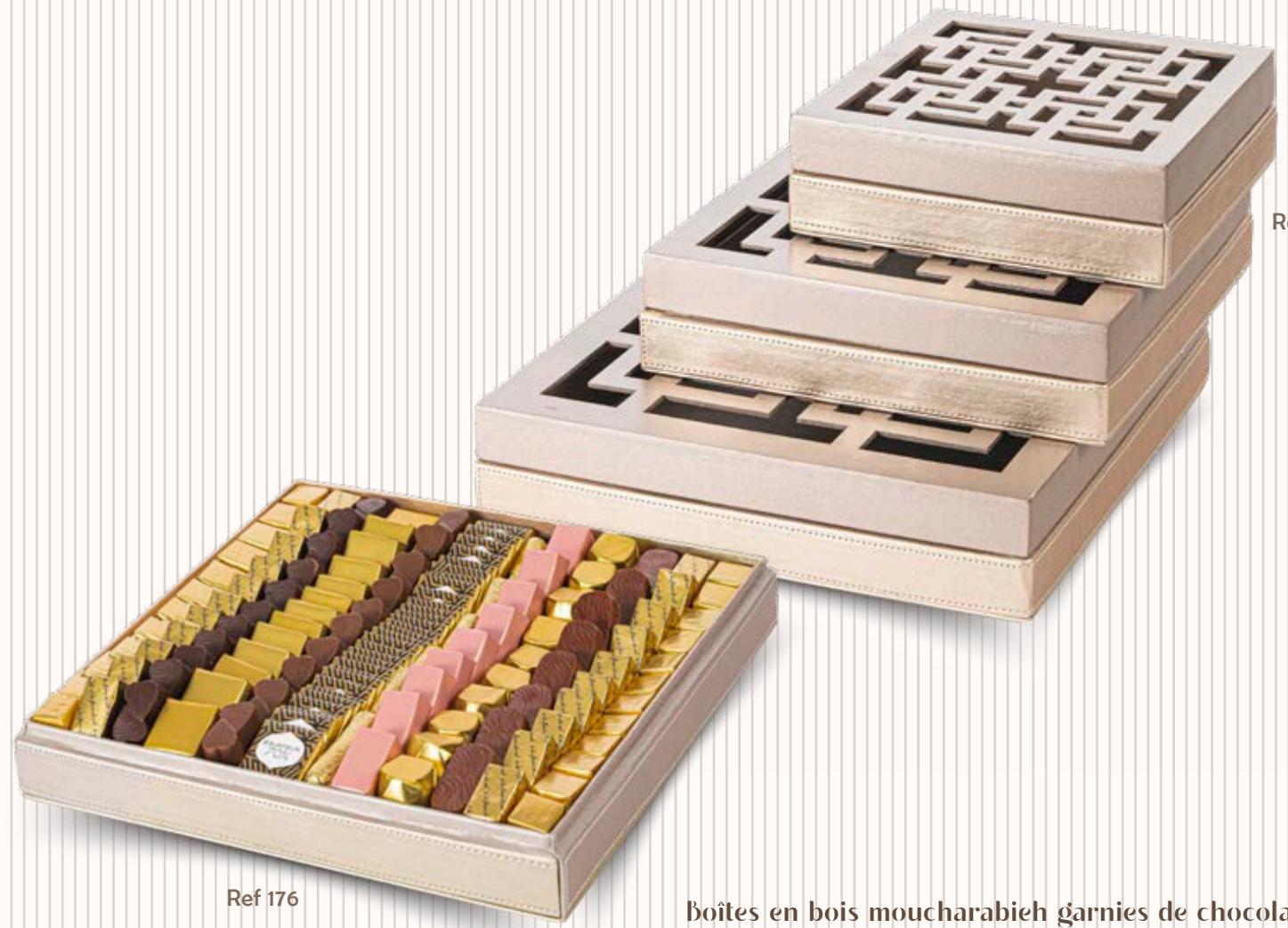
Plateaux en cuir garnis de chocolats

Ref 172 • L 40 x L 23 x H 4 cm • 1100 g

1600 Dhs

Ref 173 • L 48 x L 30 x H 4 cm • 2000 g

2500 Dhs



Boîtes en bois mouscharabieh garnies de chocolats

Ref 174 • L 20 x L 20 x H 7 cm • 550 g
900 Dhs

Ref 175 • L 25 x L 25 x H 7 cm • 850 g
1250 Dhs

Ref 176 • L 30 x L 30 x H 7 cm • 1200 g
1600 Dhs

Collection plaisir



Coupes en céamique garnies de chocolats

Ref 177 • D 13 x H 13 cm • 250 g
450 Dhs

Ref 178 • D 15 x H 15 cm • 300 g
500 Dhs

Ref 179 • D 20 x H 17 cm • 600 g
800 Dhs

Ref 180 • D 15 x H 7 cm • 300 g
500 Dhs

Ref 181 • D 20 x H 9 cm • 500 g
700 Dhs





Collection tradition



Coupes en métal garnies de chocolats

Ref 182/183 • D 21 x H 6,5 cm • 500 g

700 Dhs

Ref 184/185 • D 26 x H 8,5 cm • 800 g

1100 Dhs

Ref 186/187 • D 30 x H 9,5 cm • 1000 g

1300 Dhs

Collection tradition



Coupes en céramique garnies de chocolats

Ref 188/189/190 • D 25 x H 17 cm • 700 g

1200 Dhs

Ref 191/192/193 • D 35 x H 21 cm • 1200 g

2000 Dhs

Collection tradition



Coupes en céramique garnies de chocolats

Ref 194/195/196 • D 45 x H 21 cm • 2500 g

3500 Dhs



Collection intemporelle



Coffrets en tissus garnis de chocolats

Ref 197/198 • D 30 x H 7 cm • 1000 g
1500 Dhs

Ref 199/200 • D 35 x H 7 cm • 1200 g
1700 Dhs

Ref 201/202 • D 40 x H 7 cm • 1500 g
2000 Dhs

Collection intemporelle



L'ATELIER
DU
CHOCOLAT

Les Truffes

L'EXPRESSION LA PLUS PURE DU CHOCOLAT

Symbolique intemporel de la gourmandise raffinée, nos truffes incarnent tout le savoir-faire de L'Atelier du Chocolat. Leur cœur fondant, délicatement roulé dans une fine poudre de cacao, offre une texture soyeuse et un goût d'une intensité rare. Chaque truffe est façonnée avec la précision d'un artisan et l'exigence d'un créateur. Sous leur apparente simplicité se cache une alchimie parfaite entre onctuosité, amertume et élégance, une promesse de plaisir absolu, à savourer lentement.





Collection intemporelle



Ref 207

Ref 207 • L 34 x L 26 x H 15 cm • 2000 g
2600 Dhs

Petite boîte (noire/blanche) remplie de:
(1 BOITE LIVRE+2 SACHETS MEDICIS+2 SACHETS CHOCOLATS+2 POTS DE GALETS+4 TABLETTES+PARFUM)



Ref 208

Ref 208 • L 40 x L 32 x H 15 cm • 2500 g
2980 Dhs

Grande boîte (noire/blanche) remplie de:
(1 BOITE LIVRE+3 SACHETS MEDICIS+2 POTS GARNIS DE GALETS AU CHOCOLAT+3 TABLETTES+2 SACHETS DE CHOCOLATS)

Collection élégance



Ref 210



Ref 209



Ref 211

Coupes en verre coloré garnies de chocolats



Ref 209/210 • L 43 x L 30 x H 9 cm • 1200 g

1450 Dhs

Ref 211/212 • L 40 x L 49 x H 11 cm • 1700 g

1900 Dhs



Ref 212





Collection élégance



Coupes en verre coloré garnies de chocolats

Ref 213 • L 25 x L 25 x H 18 cm • 800 g

1100 Dhs

Ref 214 • D 26 x H 26 cm • 700 g

1100 Dhs

Collection incontournable



Plateaux en métal sur pieds garnis de chocolats

Ref 215/216 • L 30 x L 15 x H 6 cm • 600 g

900 Dhs

Ref 217/218 • L 40 x L 20 x H 6 cm • 1200 g

1500 Dhs

Ref 219/220 • L 51 x L 23,5 x H 7 cm • 1500 g

1900 Dhs





Ref 222



Ref 223

Ref 221

Ref 222

Coupes en céramique garnies de chocolats

Ref 221 • D 20 x H 18 cm • 400 g
900 Dhs

Ref 222 • D 26 x H 22 cm • 800 g
1400 Dhs

Ref 223 • D 33 x H 26 cm • 1200 g
2000 Dhs

Collection tradition



Ref 226

Coupes en céramique garnies de chocolats

Ref 224 • D 20 x H 18 cm • 400 g

900 Dhs

Ref 225 • D 26 x H 22 cm • 800 g

1400 Dhs

Ref 226 • D 33 x H 26 cm • 1200 g

2000 Dhs



Ref 229

Coupes en céramique garnies de chocolats

Ref 227 • D 20 x H 18 cm • 400 g

900 Dhs

Ref 228 • D 26 x H 22 cm • 800 g

1400 Dhs

Ref 229 • D 33 x H 26 cm • 1200 g

2000 Dhs

Collection élégance



Coupes en métal garnies de chocolats

Ref 230/231 • D 37 x H 15cm • 1700 g
2350 Dhs

Plateaux en métal garnis de chocolats

Ref 232/233 • L 35 x L 26 x H 4 cm • 1000 g
1000 Dhs

L'ATELIER
DU
CHOCOLAT

20 ans

Vingt ans après notre premier chocolat
L'ÉMOTION EST INTACTE

Chaque création reste une promesse, celle d'un moment
d'authenticité, d'un partage sincère et d'un plaisir
sans compromis.

Merci d'écrire cette histoire avec nous.

Et bienvenue dans ce nouveau chapitre, où le chocolat,
plus que jamais, est un art, une passion et un hommage
à la beauté du geste.



Collection petit format



Coupes en verre coloré garnies de chocolats
(avec plusieurs motifs)

Ref 234/235/236/237/238/239 • D 15 x H 8 cm • 250 g
300 Dhs

Collection plaisir



Coupes en céramique garnies de chocolats

Ref 240/241 • D 11 x H 10 cm • 200 g

300 Dhs

Ref 242/243 • L 20 x L 11 x H 10 cm • 300 g

450 Dhs





Coupes en céramique garnies de chocolats

Ref 244 • D 13 x H 13 cm • 200 g
600 Dhs

Ref 245 • D 18 x H 20 cm • 400 g
1200 Dhs

Collection plaisir



Vases en verre coloré garnies de chocolats

Ref 246/247/248 • D 8*10 x H 20 cm • 100 g

300 Dhs

Ref 249/250 • D 8*10 x H 20 cm • 200 g

400 Dhs



Collection petit format



Ref 256

Ref 255

Ref 251

Ref 252

Ref 253

Ref 254

Boîtes en verre coloré garnies de chocolats

Ref 251/252 • D 10 x H 15 cm • 250 g

350 Dhs

Ref 253/254 • D 14 x H 17 cm • 400 g

550 Dhs

Coupes en verre sur pied garnies de chocolats

Ref 255 • D 16 x H 9 cm • 200 g

300 Dhs

Ref 256 • D 16 x H 12 cm • 200 g

300 Dhs

Collection plaisir



Ref 258

Ref 259

Ref 257

Vases en verre coloré garnies de chocolats

Ref 257/258/259 • D 12 x H 21 cm • 200 g

350 Dhs

Collection incontournable



Coupes en métal garnies de chocolats

Ref 260/261 • D 30 x H 10 cm • 1000 g

1500 Dhs

Ref 262 • D 40 x H 12,5 cm • 2000 g

2400 Dhs





Collection incontournable



Coupes en métal sur pied garnies de chocolats

Ref 263 • D 26 x H 18 cm • 700 g

1000 Dhs

Ref 264 • D 33 x H 20 cm • 1000 g

1400 Dhs

Coupes en métal garnies de chocolats

Ref 265 • D 31*24 x H 15 cm • 800 g

1200 Dhs

Ref 266 • D 42*26 x H 20 cm • 1300 g

1800 Dhs

Collection prestige



Ref 268

Ref 267

Vases en pâte de verre garnis de chocolats

Ref 267 • D 22 x H 12 cm • 400 g

900 Dhs

Ref 268 • D 40 x H 25 cm • 1200 g

2200 Dhs



CONSEILS DE CONSERVATION

Chez L'Atelier du Chocolat, nos créations sont élaborées sans colorants ni conservateurs, à partir d'ingrédients nobles et d'un savoir-faire artisanal.

Chaque chocolat est le fruit d'un équilibre délicat entre authenticité et excellence, et mérite toute votre attention pour une dégustation optimale.

CONSERVATION

Nous vous recommandons de conserver vos chocolats à l'abri des odeurs fortes, de la lumière directe et de l'humidité.

Idéalement, placez-les dans un endroit frais et sec, entre 16°C et 20°C, avec une humidité inférieure à 60 %. Évitez le réfrigérateur, sauf en cas de chaleur excessive: dans ce cas, placez la boîte dans un sac hermétique afin d'éviter toute altération du goût et de la texture.

DÉGUSTATION

Nos créations sont à savourer de préférence dans les quatre semaines suivant leur réception, afin d'en apprécier pleinement la fraîcheur et la finesse aromatique.

ASTUCE DU MAÎTRE CHOCOLATIER

Une température stable et une conservation à l'abri de la lumière sont les secrets d'un chocolat qui garde toute sa brillance, son croquant et son parfum d'origine.



Ref 269

Ref 270

Coupes en verre de Murano garnies de chocolats

Ref 269 • L 48 x L 15 x H 8 cm • 600 g

1400 Dhs

Ref 270 • L 70 x L 24 x H 12 cm • 1500 g

3000 Dhs

Collection élégance



Coupes en céramique garnies de chocolats

Ref 271 • D 18 x H 29 cm • 400 g

1000 Dhs

Ref 272/273 • D 31 x H 11 cm • 1000 g

1400 Dhs

Ref 274 • D 35 x H 12 cm • 1200 g

1600 Dhs





Collection élégance



Coupes en céramique garnies de chocolats

Ref 275 • D 14 x H 11 cm • 200 g
400 Dhs

Ref 276 • D 18 x H 15 cm • 250 g
500 Dhs

Ref 277 • D 22 x H 17 cm • 450 g
800 Dhs

Collection élégance



Ref 278

Ref 278

Coupes en céramique garnies de chocolats

Ref 278 • D 14 x H 11 cm • 200 g

400 Dhs

Ref 279 • D 18 x H 15 cm • 250 g

500 Dhs

Ref 280 • D 22 x H 17 cm • 450 g

800 Dhs

Ref 279



Ref 282

Ref 281

Coupes en céramique garnies de chocolats

Ref 281 • D 17 x H 14 cm • 400 g

700 Dhs

Ref 282 • D 20 x H 15 cm • 550 g

1000 Dhs

Collection élégance



Ref 285

Ref 283

Ref 284

Coupes en céramique garnies de chocolats

Ref 283 • D 14 x H 9 cm • 250 g

450 Dhs

Ref 284 • D 20 x H 13 cm • 400 g

1000 Dhs

Ref 285 • D 24 x H 10 cm • 600 g

1300 Dhs





Plateau en inox garni de chocolats

Ref 286 • D 40 x H 5 cm • 1500 g

2600 Dhs



Plateaux en inox garnis de chocolats

Ref 287 • L 48 x L 20 x H 4 cm • 800 g

1700 Dhs

Ref 288 • D 45 x 27 x H 4 cm • 1000 g

1900 Dhs

Collection excellence



Ref 290

Ref 289

Coupes en céramique sur pied garnies de chocolats

Ref 289 • D 26 x H 11 cm • 700 g

1100 Dhs

Ref 290 • D 32 x H 11 cm • 1200 g

1700 Dhs



Ref 292

Ref 291

Coupes en céramique garnies de chocolats

Ref 291 • D 25 x H 13 cm • 400 g

700 Dhs

Ref 292 • D 30 x H 19 cm • 1000 g

1400 Dhs



Coupe en métal garnie de chocolats

Ref 293 • D 31 x H 7 cm • 1100 g
1200 Dhs

Collection vide-poches

Parfum L'Atelier du chocolat

Ref 294 • 200 Dhs



Ref 295



Ref 296

Plat en céramique garni de chocolats

Ref 295 • L 28 x L 13 cm • 300 g

350 Dhs

Plat marbré garni de chocolats

Ref 296 • L 26 x L 16 cm • 500 g

600 Dhs

Collection vide-poches



Ref 300



Ref 299



Ref 301



Ref 297

Plateau en bois garni de chocolats

Ref 297 • L 30 x L 20 cm • 500 g

550 Dhs

Vide-poche garni de chocolats

Ref 298 • L 11 x L 15 cm • 100 g

100 Dhs

Plateaux fonds miroir garnis de chocolats

Ref 299 • L 25 x L 25 cm • 1000 g

1050 Dhs

Ref 300 • L 35 x L 35 cm • 1500 g

1550 Dhs

Ref 301 • L 30 x L 13 cm • 500 g

550 Dhs

Collection prestige



Ref 302



Ref 303

Plat en céramique garni de chocolats

Ref 302 • D 20 cm • 300 g

350 Dhs

Plat en bois garni de chocolats

Ref 303 • D 20 cm • 500 g

650 Dhs



Ref 304



Ref 305

Ref 306

Plateaux fonds miroir garnis de chocolats

Ref 304/305/306 • D 20 cm • 500 g

600 Dhs (disponible en 3 couleurs)



Ref 308



Ref 307

Plateaux fonds miroir garnis de chocolats

Ref 307 • D 29 cm • 1100 g

1200 Dhs (disponible en 3 couleurs)

Ref 308 • D 35 cm • 1500 g

1550 Dhs (disponible en 3 couleurs)

Collection prestige



Coupes en métal garnies de chocolats

Ref 309 • D 23 x H 18 cm • 600 g

1200 Dhs

Ref 310 • D 27 x H 18 cm • 750 g

1400 Dhs

Ref 311/312 • D 32 x H 22 cm • 1150 g

1900 Dhs



Collection vide-poches



Vase en céramique garni de chocolats

Ref 313 • D 20 x H 10 cm • 320 g
400 Dhs

Coupes dorées avec picots garnies de chocolats

Ref 314 • D 10 x H 10 cm • 300 g
750 Dhs

Ref 315 • D 22 x H 10 cm • 700 g
1150 Dhs

Collection vide-poches



Bougie L'Atelier du chocolat

Ref 316/317 • **75 Dhs**



Ref 319

Coupe en verre garnie de chocolats

Ref 318 • D 28*16 cm • 600 g
900 Dhs



Ref 318



Ref 320

Vide-poché en verre coloré garni de chocolats

Ref 319 • L 28 x L 18 cm • 500 g
650 Dhs



Ref 322

Coupes en métal garnies de chocolats

Ref 321 • D 30 x H 23 cm • 1000 g

1400 Dhs

Ref 322 • D 40 x H 31 cm • 2000 g

2500 Dhs

Ref 321



Coupe en bois avec hanse dorée garnie de chocolats

Ref 323 • D 28 x H 13 cm • 700 g

1350 Dhs

Collection CAN 2025

boîtes ovales Foot garnies de chocolats

Ref 324 • L 34 x L 26 x H 15 cm • 1000 g
1100 Dhs

Ref 325 • L 40 x L 32 x H 15 cm • 1500 g
1600 Dhs



Plateaux fonds miroir garnis de chocolats

Ref 326 • L 25 x 25 cm • 1000 g
1100 Dhs



Coupe argent Foot garnie de chocolats

Ref 327 • D 26 x H 48 cm • 1000 g
1600 Dhs



Et parce que nous sommes fiers d'être **marocains**,
nous avons également souhaité célébrer un autre
symbole de passion et de fierté nationale,
notre équipe de **Football**, qui portera haut nos
couleurs à la prochaine Coupe d'Afrique.

Notre collection spéciale, inspirée de cet esprit
de victoire, rend hommage à leur détermination
et à cette énergie collective qui nous unit tous.

FOREVER CHOCOLATE



L'INSTANT DOUCEUR
Praliné noisettes et fèves de Tonka lait



L'INSTANT DOUCEUR
Praliné noisettes et fèves de Tonka noir



CAPPUCINO
Praliné noisettes lait



CAPPUCINO
Praliné noisettes noir



COFFEE
Ganache café



BUCHETTE
Praliné aux amandes Valencia



CHOCOLAT DESSERT
Éclair au café chocolat lait



CHOCOLAT DESSERT
Éclair au chocolat et à la vanille



CHOCOLAT DESSERT
Éclair ganache chocolat



CHOCOLAT DESSERT
Chocolat dessert aux notes beurrées moelleux



ROCHER
Amandes caramélisées chocolat noir



ROCHER
Amandes caramélisées chocolat lait



LOVE
Gianduja éclats amandes



ECLAT DE CACAO
Praliné à la noisette et aux éclats de praliné lait



ECLAT DE CACAO
Praliné à la noisette et aux éclats de praliné noir



ROCHER
Rocher praliné enrobé de chocolat parsemé d'éclats de noisettes noir



ROCHER
Rocher praliné enrobé de chocolat parsemé d'éclats de noisettes lait



PALET
ganache saveur Tiramisu



TRUFFE
Truffe au caramel coulant à la fleur de sel de Guérande



CALISSON
Calisson de pâte d'amande aux écorces d'orange

Collection à croquer

THE BEST CHOCOLATE
COCOA BEANS
THE BEST CHOCOLATE



ESCARGOT
Gianduja lait amandes



CARRÉ
Gianduja lait noisettes



CŒUR
Ganache amère



TRÉSOR
Gianduja saveur caramel à la fleur de sel de Guérande



PETITE TENTATION
Gianduja lait



PETITE TENTATION
Gianduja noir feuillantine



JASMIN
Bille céréale saveur thé au jasmin



CARAMEL
Caramel au beurre salé



RÉGLISSE
Réglisse enrobé de chocolat noir



ORANGETTE
Orangette à l'écorce d'orange



CUBE
Cube figue chocolat au lait



POP CORN
Pop corn riz soufflé chocolat blanc



OLIVETTE
Gourmandises aux amandes



GRAIN DE CAFÉ
Grain de café de colombie



OLIVETTE
Amande caramel d'isigny et fleur de sel de guérande

À la découverte
de nos chocolats
Napolitains.



VARIÉTÉS DE CHOCOLATS
pour satisfaire tous les palais et toutes les envies.

L'ATELIER DU CHOCOLAT

Nos conseillers sont à votre disposition de 9h30 à 19h30 :

Par téléphone : 05 22 39 15 40 ou au 06 79 15 15 15

Par e-mail : houdajouny@hotmail.com

CADEAU SIGNÉ ? SERVICE CARTE / LOGO / RUBAN / CHOCOLAT

Vous pouvez personnaliser votre cadeau en accompagnant
votre coffret d'une carte de visite ou d'un message.

Pour cela, il vous suffit de nous transmettre un fichier informatique
ou votre carte de visite, 48 heures avant votre livraison.

Possibilité de personnaliser nos coffrets à votre logo
(délai entre 3 et 4 semaines, après réception de votre logo)

Possibilité de joindre à vos cadeaux un ruban personnalisé avec votre logo.

Possibilité de personnaliser nos chocolats emballés avec votre logo.

LIVRAISON PERSONNALISÉE

En nous confiant le soin de nous charger de votre présent, nous nous engageons à mettre
tout en place pour que votre cadeau soit le reflet de vos attentes jusqu'à sa destination.

Que vous soyez pressé ou que vous souhaitiez apporter une touche personnalisée
à la livraison de votre coffret, nous chercherons la solution la plus adaptée à vos exigences.

Sur Casablanca, vos coffrets sont livrés par nos chauffeurs Atelier du Chocolat.

Sur le reste du Maroc, vos coffrets sont expédiés par une société de coursiers choisie par nos soins.

N'hésitez pas à nous contacter pour un devis personnalisé.

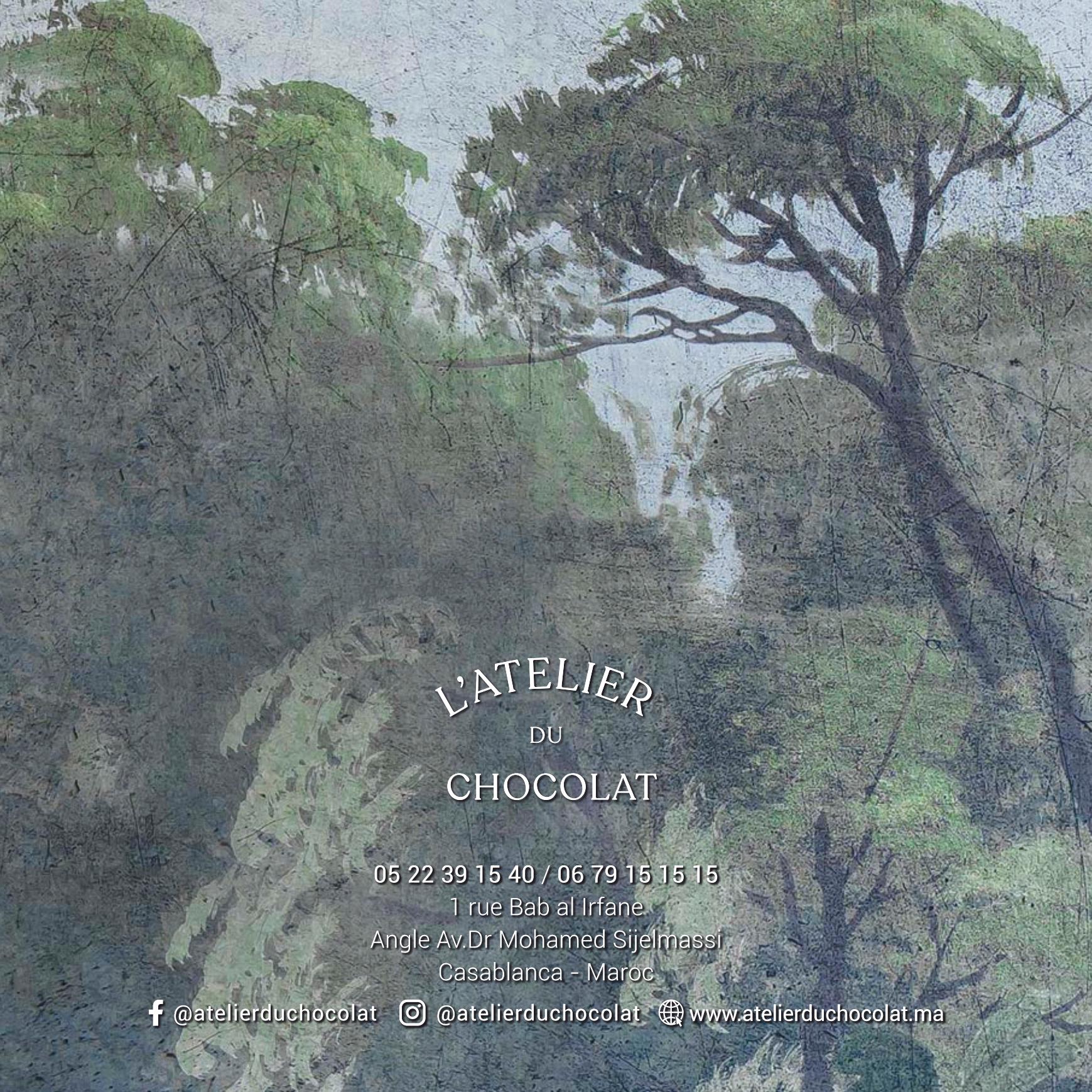
SUIVEZ NOUS SUR FACEBOOK & INSTAGRAM :

 @atelierduchocolat

 @atelierduchocolat

 www.atelierduchocolat.ma





L'ATELIER DU CHOCOLAT

05 22 39 15 40 / 06 79 15 15 15

1 rue Bab al Irfane
Angle Av.Dr Mohamed Sijelmassi
Casablanca - Maroc

 [@atelierduchocolat](https://www.facebook.com/atelierduchocolat)  [@atelierduchocolat](https://www.instagram.com/atelierduchocolat)  www.atelierduchocolat.ma