



MADemoiselle
CACAO
l'artisane du chocolat



MADEMOISELLE CACAO, UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE - UNE ENTREPRISE %100 FÉMININE

Mademoiselle Cacao, une chocolaterie artisanale %100 féminine, créée par deux femmes **Nadia Cheikh Lahlou et Fatim-Zahra El Alaoui El Mdarhri**, toutes deux passionnées de chocolat et toutes deux engagées pour vous offrir le meilleur.

Les créations que vous dégustez chez Mademoiselle Cacao sont fabriquées artisanalement dans notre chocolaterie à Casablanca. Ce savoir-faire nous vient de France où Nadia Cheikh Lahlou a été formée entre autres chez **Lenôtre** à Paris et a travaillé chez de prestigieux artisans.

Fabriquer un chocolat de qualité demeure au cœur de nos préoccupations. Rechercher des matières premières de qualité, créer des recettes innovantes, faire face à notre imagination débordante et sublimer la matière cacao tel est notre quotidien ! La Gourmandise ? Notre plus grand atout !

Découvrez nos ganaches, nos pralinés, nos chocolats enrobés, nos confiseries ou encore nos pâtes à tartiner et vous ne vous en passerez plus !

Où nous trouver ? C'est simple directement sur notre instagram **mademoiselle Cacao** ou sur notre site **www.mademoiselle-cacao.ma**. Vous pouvez aussi nous rendre visite dans notre atelier de fabrication à Casablanca, Lotissement Noor Rue 1 Numéro 18 - Oulfa, vous pourrez ainsi découvrir le laboratoire, faire une petite dégustation, participer à un atelier chocolat et trouver tous nos produits à la vente pour votre plus grand plaisir et celui de vos amis. Un service livraison est mis en place pour toutes vos commandes bien entendu.

Mademoiselle Cacao, le plaisir de faire plaisir

*Nadia Cheikh Lahlou &
Fatim Zahra El Alaoui El Mdarhri*





Nos _____
Chocolats

Nos Ganaches

en Noir ou en Lait



Framboise (Noir)



Framboise (Lait)



Fruit de la Passion (Noir)



Fruit de la Passion (Lait)



Poivre de Timut (Noir)



Café (Noir)



Café (Lait)



Vanille de Madagascar (Noir)



Vanille de Madagascar (Lait)



Miel (Lait)

Nos Ganaches

en Noir ou en Lait



Noix de coco (Noir)



Noix de coco (Lait)



Gingembre (Noir)



Caramel (Lait)



Nos Pralinés

en Noir ou en Lait



Feuilletine, Noisette/Amande
(Noir)



Feuilletine, Noisette/Amande
(Lait)



Noisette (Noir)



Noisette (Lait)



Amande (Noir)



Amande (Lait)



Cacahuète, Amande, Noisette,
Caramel (Noir)



Cacahuète, Amande, Noisette,
Caramel (Lait)



Nos Chocolats Enrobés



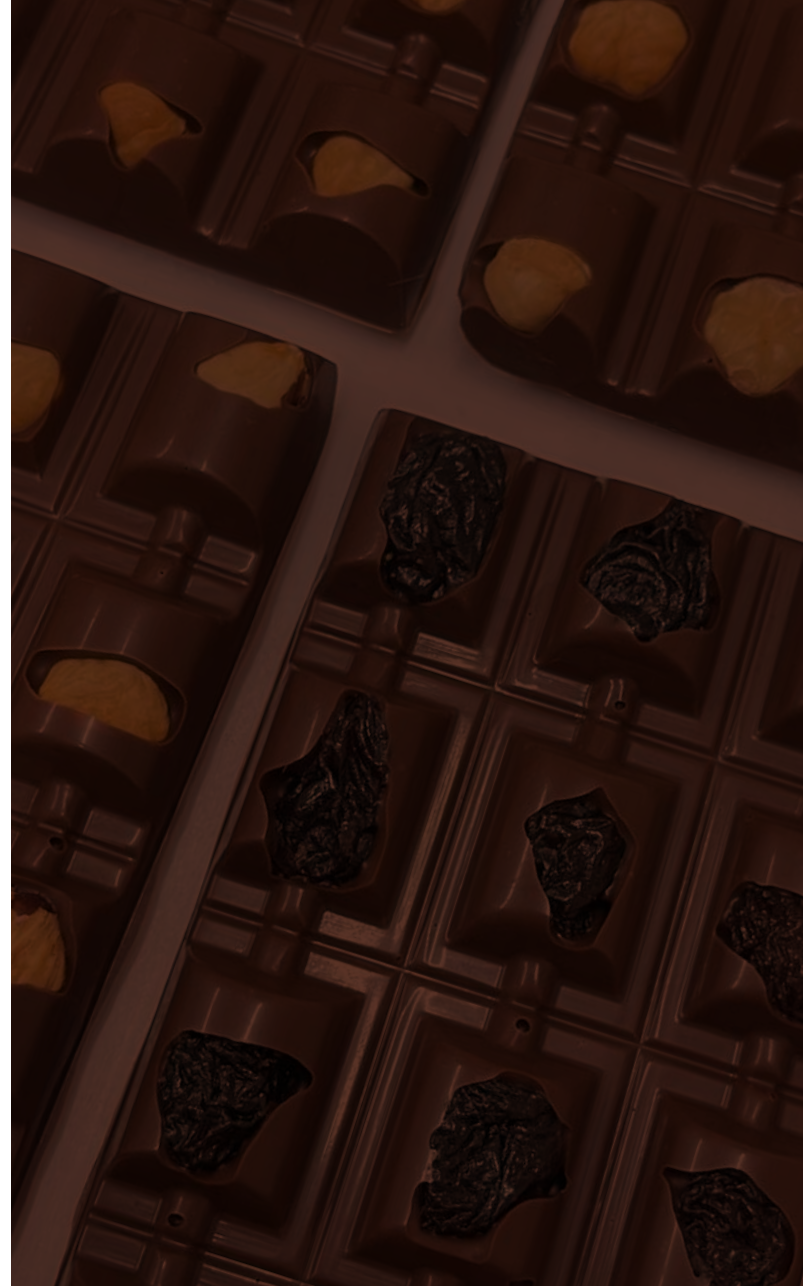
Pâte d'amande



Amande enrobée



Noisette enrobée



Nos Tablettes

en Noir ou en Lait



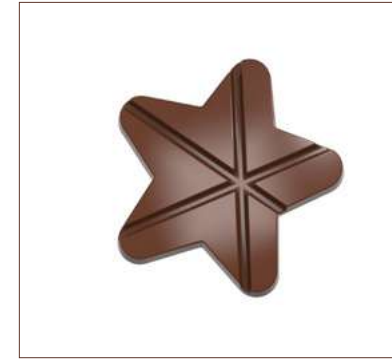
Tablette Nature (Noir)



Tablette Nature (Lait)



Tablette mendiant (Noir)



Tablette étoile fourrée praliné
feuilletine



Tablette Fruits apparents (Noir)



Tablette Fruits apparents (Lait)



Tablettes fourrées praliné feuilletine



Tablette Shérazade

Nes Chocolats Messagers _____



I love you



Eid Moubarak



It's a boy



It's a girl



Happy new year



Thank you



Napolitains arabesque



Napolitains NY



Nos Confiseries _____



Orangettes



Gingembrettes



Citronettes



Guimauves enrobées



Pâtes de fruits (Passion/Citron jaune,
Gingembre/Citron vert, Mandarine)



Caramels beurre salé

Nos Pâtes à Tartiner



Pâte à tartiner noisette, amande



Pâte à tartiner caramel beurre salé



A L'heure Du Thé —



Rochers suisses Noir



Rochers suisses Lait



Napolitains



Mendiants Lait/Noir



Nos Truffles —————



Trufes



Pour Les Petits



Fritures spécial enfants



Guimauves enrobées chocolat



Caramels Beurre salé



Sucettes tout choco



Pâte à tartiner caramel beurre salé



Pâte à tartiner noisette, amande





MADemoiselle
CACAO
l'artisane du chocolat

Le Plaisir De Faire Plaisir



Nos _____
Coffrets

Ballotins

Assortiment lait / Assortiment Noir Assortiment Mixte

Ballotin 250 gr — 225 dh

Ballotin 500 gr — 400 dh



Boîtes

Assortiment lait / Assortiment Noir Assortiment Mixte

Boîte 250 gr — 250 dh

Boîte 500 gr — 400 dh

Boîte 750 gr — 530 dh



Nos Paniers

■ Panier Dégustation Grand coffret rigide

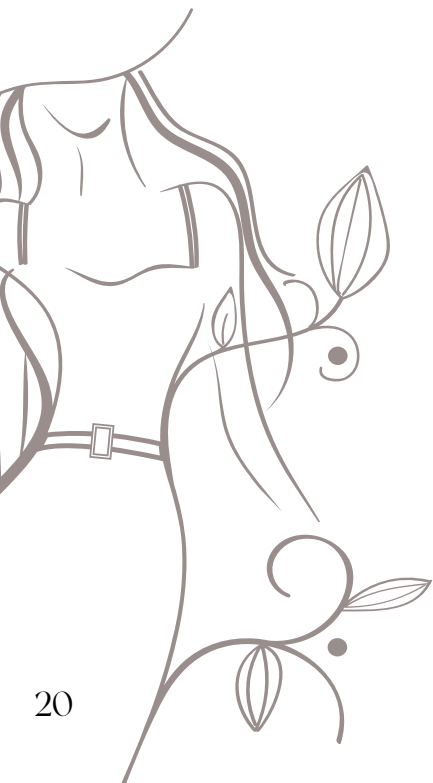
Ballotin 500 g - 375 dh
Caramel beurre salé - 75 dh
Pâte à tartiner - 120 dh
Tablettes étoiles - 100 dh
Rochers - 150 dh

1050 dh

■ Panier dégustation Moyen coffret rigide

Ballotins 250 g - 188 dh
Caramel - 75 dh
Pâte à tartiner - 120 dh
Tablettes - 100 dh

700 dh



Nos Sachets —



Sachet Mendiants



Sachet Guimauve



Sachet Caramels beurre salé



Sachet Orangettes



Sachet Gingembrettes



Sachet Citronnettes



Sachet Rochers Suisses



Sachet pâte de fruits

A dark, moody photograph of chocolate ingredients. In the upper left, a wooden bowl is filled with fine cocoa powder. To the right, a wooden spoon rests on a surface of cocoa powder. In the lower right, there is a pile of dark chocolate beans. In the lower center, several pieces of chocolate are visible, including a square and some round pieces. The overall lighting is low, creating a rich, brown color palette.

Notre offre

Nos Chocolats

Ballotin Lait / Noir ou Mixte	250 g	188 Dhs
Ballotin Lait / Noir ou Mixte	500 g	375 Dhs
Mendiants Noir	150 g	120 Dhs
Mendiants Lait	150 g	120 Dhs
Truffes	150 g	120 Dhs
Rochers Suisse Noir	150 g	150 Dhs
Rochers Suisse Lait	150 g	150 Dhs
Fritures Noir	150 g	120 Dhs
Fritures Lait	150 g	120 Dhs
Dinosaures	150 g	120 Dhs
Tablette étoile praliné Lait	Unité	100 Dhs
Tablette étoile praliné Noir	Unité	100 Dhs
Tablette Mendant Lait	Unité	75 Dhs
Tablette Mendant Noir	Unité	75 Dhs
Tablette Fruits apparents Noir	Unité	75 Dhs
Tablette Fruits apparents Lait	Unité	75 Dhs
Sucette chocolat	Unité	25 Dhs

Nos Confiseries

Orangettes	150 g	150 Dhs
Citronnettes	150 g	150 Dhs
Gingembrettes	150 g	150 Dhs
Caramel beurre salé en bonbons	150 g	75 Dhs
Guimauves enrobées	150 g	75 Dhs
Pâtes de fruits Passion Citron	sachet	150 Dhs
Pâtes de fruits Clémentine beldi	sachet	150 Dhs
Pâte à tartiner praliné	250 g	120 Dhs
Caramel beurre salé à tartiner	250 g	75 Dhs





MADemoiselle
CACAO
l'artisane du chocolat

07 79 31 95 71

mademoiselle.cacao@yahoo.fr

<http://mademoisellecacao.ma>



Laboratoire de Production :

Lotissement Noor Rue 1 Numéro 18 - Oulfa



[mademoiselle.cacao](#)