



MADemoiselle
CACAO
l'artisane du chocolat



Collection

24



2024

Happy New Year



MADemoiselle CACAO, UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE - UNE ENTREPRISE 100% FÉMININE et %100 MAROCAINE.

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, fait avec amour et passion, toujours.... 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 bon et beau 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 !

Edito

Découvrez nos ganaches, nos pralinés, nos chocolats enrobés, nos guimauves, nos caramels, nos truffes, nos sticks ou encore nos pâtes à tartiner et vous ne vous en passerez plus !

Pour la première fois nous sommes fières de vous présenter notre catalogue fin d'année pour vos cadeaux d'entreprises ou pour offrir à vos amis et famille tout simplement. Cette année optez pour l'artisanal, optez pour la qualité et optez surtout pour le « made in Morocco » !

Où nous trouver ? C'est simple directement sur notre instagram [mademoiselle.cacao](https://www.instagram.com/mademoiselle.cacao) ou sur notre site www.mademoiselle-cacao.com. 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



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)



Noix de coco (Noir)



Noix de coco (Lait)



Gingembre (Noir)



Caramel (Lait)

Nos Pralinés



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



Tablette Nature (Noir)



Tablette Nature (Lait)



Tablette mendiant (Noir)



Tablette étoile fourrée praliné feuilletine



Tablette Shérazade



Tablette Fruits apparents (Noir)



Tablette Fruits apparents (Lait)



Tablettes fourrées praliné feuilletine

Nos 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



L'heure Du Thé



Rochers suisses Noir



Rochers suisses Lait



Napolitains



Mendiants Lait/Noir

Nos Truffles



Trufes



Pour Les Petits



Fritures spécial enfants



Mes Coffrets

Ballotins



Boîtes





24



Collection
Fin d'année



Madrid



Réf—MC2401 | 650gr | Ø 20 cm | H: 17 cm

Pralinés	200 g
Ganaches	200 g
Noisettes	50 g
Mendiant	100 g
Rocher	100 g

710 Dhs

Amsterdam

Réf—MC2402 | 600 gr | Ø 20 cm | H: 06 cm

Pralinés	200 g
Ganaches	200 g
Noisettes	40 g
Mendiant	80 g
Rocher	80 g

620 Dhs



Réf—MC2402



Oslo



Réf—MC2403 | 400 gr | Ø 15 cm | H: 06 cm

Pralinés	150 g		390 Dhs
Ganaches	150 g		
Noisettes	20 g		
Mendiant	40 g		
Rocher	40 g		



Lima



Réf—MC2404 | 900 gr | Ø 30/13 cm | H: 14 cm

Pralinés	300 g
Ganaches	300 g
Noisettes	60 g
Mendiant	120 g
Rocher	120 g

985 Dhs



San Francisco



Réf—MC2405 | 800 gr | Ø 28/19 cm | H: 11 cm

Pralinés	280 g
Ganaches	280 g
Noisettes	60 g
Médiant	90 g
Rocher	90 g

910 Dhs

Sydney



Réf—MC2406 | 850 gr | Ø 21/20 cm | H: 13 cm

Pralinés	300 g
Ganaches	300 g
Noisettes	50 g
Mendiant	100 g
Rocher	100 g

860 Dhs





Pekin



Réf—MC2407 | 950 gr | Ø 34/22 cm | H: 17 cm

Pralinés	320 g
Ganaches	320 g
Noisettes	70 g
Mendiant	120 g
Rocher	120 g

1 130 Dhs

Seoul

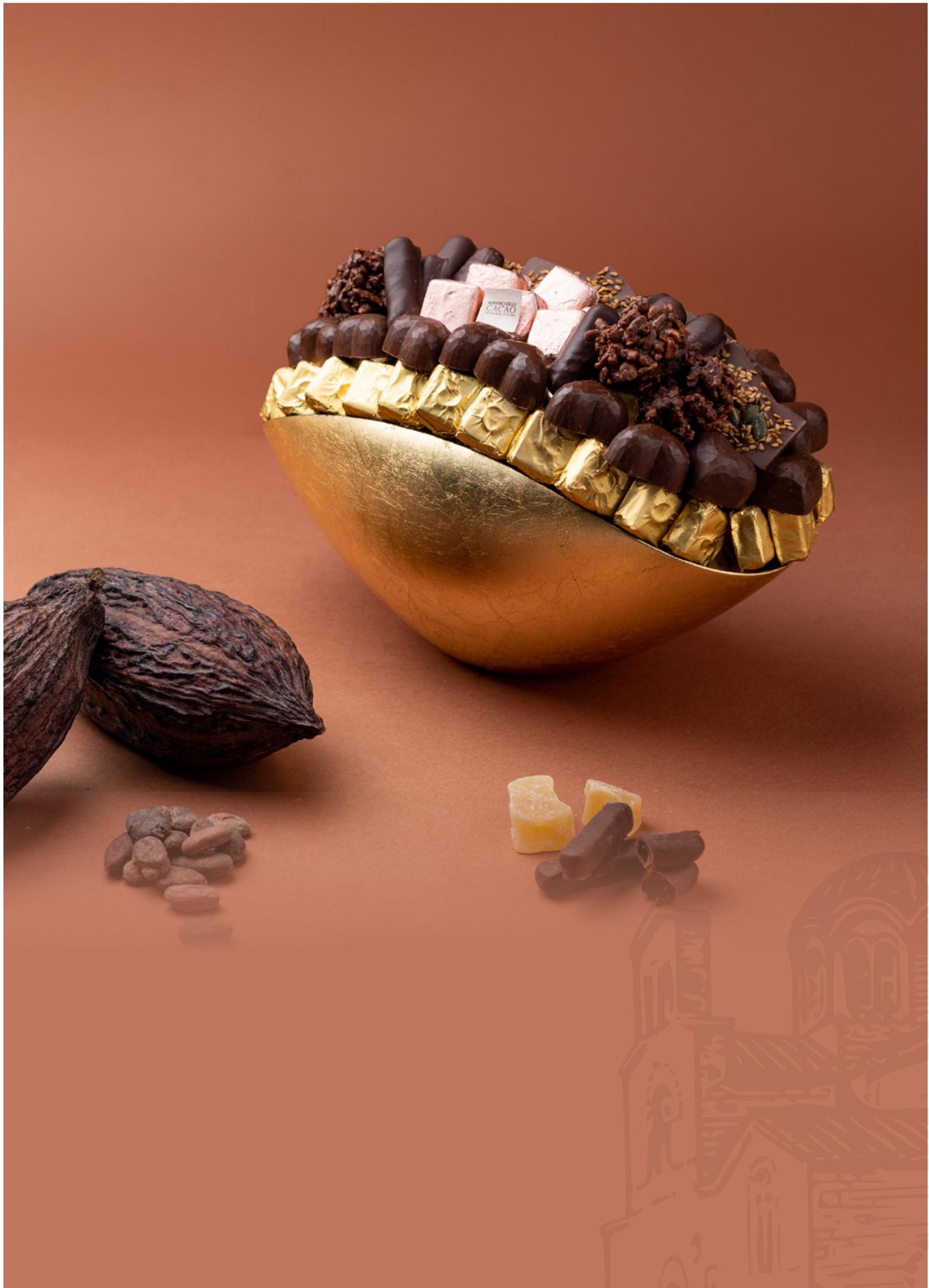


Réf—MC2408 | 900 gr | Ø 35/14 cm | H: 8 cm

Pralinés	300 g
Ganaches	300 g
Noisettes	60 g
Mendiant	120 g
Rocher	120 g

995 Dhs





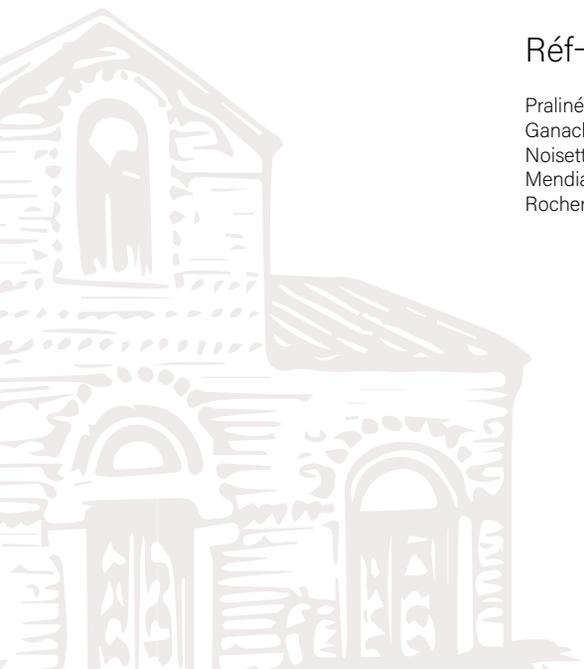
Byzance



Réf—MC2409 | 750 gr | Ø 28/16 cm | H: 12 cm

Pralinés	250 g
Ganaches	250 g
Noisettes	50 g
Mendiant	100 g
Rocher	100 g

790 Dhs



New York



Réf—MC2410 | 950 gr | Ø 25 cm | H: 18 cm

Pralinés	320 g
Ganaches	320 g
Noisettes	70 g
Mendiant	120 g
Rocher	120 g

1020 Dhs



Singapour



Réf—MC2411 | 500 gr | Ø 19 cm | H: 11 cm

Pralinés	170 g
Ganaches	170 g
Noisettes	40 g
Mendiant	60 g
Rocher	60 g

550 Dhs

Los Angeles



Réf—MC2412 | 480 gr | Ø 19 cm

Pralinés	170 g
Ganaches	170 g
Noisettes	40 g
Mendiant	50 g
Rocher	50 g

480 Dhs

Genève



Réf—MC2413 | 1000 gr | Ø 25 cm

Pralinés	360 g
Ganaches	360 g
Noisettes	60 g
Mendiant	110 g
Rocher	110 g

950 Dhs

Tokyo



Réf—MC2414 | 700 gr | Ø 25 cm | H: 7,5 cm

Pralinés	240 g
Ganaches	240 g
Noisettes	60 g
Mendiant	80 g
Rocher	80 g

800 Dhs



Vienne

Réf—MC2415 | 1 kg | Ø 28 cm | H: 20 cm

Pralinés	360 g
Ganaches	360 g
Noisettes	60 g
Mendiant	110 g
Rocher	110 g

960 Dhs



Rio

Réf—MC2416 | 1,5 Kg | Ø 35 cm | H: 24 cm

Pralinés	500 g
Ganaches	500 g
Noisettes	100 g
Mendiant	200 g
Rocher	200 g

1 405 Dhs





Venise



Réf—MC2417 | 2,2 Kg | Ø 36 cm | H: 06 cm

Pralinés	800 g
Ganaches	800 g
Noisettes	120 g
Mendiant	240 g
Rocher	240 g

2 210 Dhs

Rome



Réf—MC2418 | 600 gr | Ø 24 cm | H: 17 cm

Pralinés	200 g
Ganaches	200 g
Noisettes	40 g
Mendiant	80 g
Rocher	80 g

760 Dhs





Londres

Réf—MC2419 | 1,2 Kg | Ø 28 cm | H: 18 cm

Pralinés	450 g
Ganaches	450 g
Noisettes	60 g
Mendiant	120 g
Rocher	120 g

1290 Dhs





Paris



Réf—MC2420 | 1,5 kg | Ø 30 cm | H: 20 cm

Pralinés	500 g
Ganaches	500 g
Noisettes	100 g
Mendiant	200 g
Rocher	200 g

1590 Dhs



Bali



Lisbonne



Réf—MC2422 | 450 gr | Ø 14 cm | H: 12 cm

Pralinés	150 g
Ganaches	150 g
Noisettes	50 g
Mendiant	50 g
Rocher	50 g

460 Dhs

Cancun



Réf—MC2423 | 450 gr | Ø 14 cm | H: 12 cm

Pralinés	150 g
Ganaches	150 g
Noisettes	50 g
Mendiant	50 g
Rocher	50 g

460 Dhs





Istambul



Réf—MC2424 | 700 gr | Ø 20 cm | H: 14 cm

Pralinés	230 g
Ganaches	230 g
Noisettes	60 g
Mendiant	90 g
Rocher	90 g

610 Dhs



Le Plaisir De Faire Plaisir



Coffrets



Coffret Prestige

Réf—MC2425

Pralinés	250 g
Ganaches	250 g
Mendiant	120 g
Rocher	250 g
Tablette	100 g
Pâte à Tartiner	250 g

960 Dhs

Coffret Luxe

Réf—MC2426

Pralinés	250 g
Ganaches	250 g
Mendiant	120 g
Noisettes	150 g
Tablette	100 g
Stick	300 g

1 200 Dhs



Panier Garni



Réf—MC2427

Pralinés	250 g
Ganaches	250 g
Rocher	120 g
Tablette	100 g
Caramel	120 g
Pâte à Tartiner	250 g
Pate de fruit	200 g
Guimauve	100 g

960 Dhs

Boîtes

Assortiment lait / Assortiment Noir Assortiment Mixte



Réf—MC2429



Réf—MC2428

Réf—MC2428 | Boîtes 250 gr — **250 Dhs**

Réf—MC2429 | Boîtes 500 gr — **400 Dhs**

Réf—MC2430 | Boîtes 750 gr — **530 Dhs**



Réf—MC2428

Réf—MC2429

Réf—MC2430



Ballotins

Assortiment lait / Assortiment Noir Assortiment Mixte



Réf—MC2431 | Ballotin 250gr — **225 Dhs**

Réf—MC2432 | Ballotin 500gr — **400 Dhs**





MADemoisELLE
CACAO
l'artisane du chocolat

06 63 07 57 09

mademoiselle.cacao@yahoo.fr
mademoiselle-cacao.com



Laboratoire de Production :
Lotissement Noor Rue 1 Numéro 18 - Oulfa



mademoiselle.cacao





MADemoiselle
CACAO
l'artisane du chocolat