

LES PLATEAUX JOLIA

Notre savoir faire dans votre bureau

Découvrez nos plateaux-repas raffinés, spécialement conçus pour vos déjeuners d'affaires, réunions ou événements professionnels. Notre cuisine s'inspire de la tradition provençale, enrichie de touches japonisantes, pour offrir une expérience à la fois élégante, fraîche et savoureuse.

Toutes nos recettes peuvent être modifiées afin de s'adapter au mieux aux régimes de nos clients. N'hésitez pas à nous en faire part.

NOTRE OFFRE

Plateau “Le Marché” - 24,00€ TTC

Une alliance de goût et de simplicité, inspirée de notre menu du jour.

- **Entrée :** L'entrée du jour.
- **Plat au choix :**
 - Le plat du jour. (*Disponible en version végétarienne*)
 - *Salade Caesar avec filet de poulet croustillant, croûtons à l'huile d'olive, parmesan*
- **Dessert au choix :**
 - Pavlova aux fruits du moment
 - La mousse au chocolat, notre dessert signature

MODALITÉS DE COMMANDE

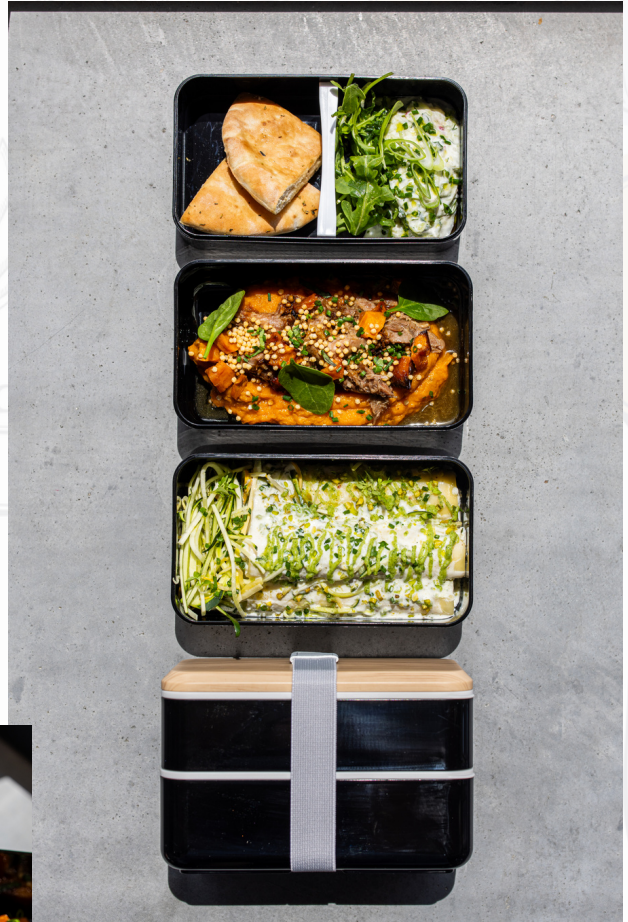
- **Délai de Commande :** Commandes à passer 24h à l'avance
- **Livraison :** Gratuite à La Ciotat & Zone Athélia (minimum de commande pour 4 pers)
- **Conditionnement :** Soigné et écoresponsable

CONTACT & COMMANDE

- **Téléphone :** 06 20 88 95 28
 - **Email :** jolia.laciotat@gmail.com
 - **Site Web :** jolia-restaurant.fr
-

LES PLATEAUX JOLIA

Notre savoir faire dans votre bureau



NOS VINS



75cl

NOS BLANCS

PICPOUL DE PINET
CALMEL & JOSEPH
AOP Languedoc,
2023/2024 26.00

■ GUERRE DES BOUCHONS
DOMAINE MERLET
IGP Pays d'OC, Bio,
2023/2024 26.00

■ MUS CAT'BY FONTAVIN
DOMAINE FONTAVIN
VDF, Bio, 2023 26.00

■ LA CIGALE
DOMAINE GAVOTY
Vin de Pays Varois,
Bio, 2023 29.00

■ LES SARMENTS
D'HIPPOCRATE
LE CLOS DES SAUMANES 32.00
AOP Côte-du-Rhône, Bio,
2023/3024

■ SAINT HONORAT
CHATEAU LES
MESCLANCES 44.00
AOP Côte de Provence,
Bio, 2022

NOS ROUGES

LA SYRAH
CALMEL & JOSEPH 26.00
AOP Languedoc, 2023

■ LE ROUGE
LE CLOS DES SAUMANES 32.00
AOP Côte du Rhône, Bio,
2022/2023

PINOT NOIR
DOMAINE GRIVOT -
GOISOT 38.00
Côtes d'Auxerre, 2023

VIELLES VIGNES
FAMILLE GRAS 38.00
AOP Côte-du-Rhône, 2020

LE ROUGE
DOMAINE LA GARENNE 43.00
AOP Bando1, 2021

NOS ROSÉS

■ CUVÉE DES ANNIBALS
CHATEAU DES ANNIBALS 26.00
IGP Var, Bio,
2023/2024

■ CUVÉE CHATEAU
CHATEAU LAFOUX 32.00
AOP Coteaux Varois,
Bio, 2024 24.00
(en 50cl)

NOS SOFTS

EAU PÉTILLANTE	75 CL	5.00
----------------	-------	------

EAU PLATE	50 CL	1.50
-----------	-------	------

PERRIER	50 CL	3.00
---------	-------	------

LIMONADE ARTISANALE LORINA	33 CL	4.00
-------------------------------	-------	------

COCA COLA Original ou Zéro	50 CL	3.50
-------------------------------	-------	------

ICE TEA	40 CL	3.50
---------	-------	------

JUS DE FRUITS Abricot, Pomme, Tomate, ACE	25 CL	3.50
--	-------	------

NOS BIÈRES

VIRÉE À PORQUEROLLES <i>Bières Artisanale</i> Blonde, IPA, Blanche, Ambré	33 CL	5.50
---	-------	------

GRIMBERGEN Blonde	25 CL	4.00
----------------------	-------	------

PRIX EN EUROS TOUTES TAXES ET LIVRAISON COMPRISE