

Jolia

Middle Eastern Promises

DELIA
GROUP

Jolia

Deuxième établissement de Dalia Group, Jolia a ouvert ses portes en janvier 2023.

Le restaurant a été pensé comme une ode aux plaisirs noctambules du Moyen-Orient et rend hommage à ses années les plus festives, au cœur de l'ère disco.

La carte dévoile une cuisine pointue tournée vers les cuissons à la braise, rituel emblématique de la cuisine des pays méditerranéens.

Le restaurant dispose de 90 places assises.



Le lieu

Situé au 123 rue du Chemin Vert dans le 11^{ème} arrondissement non loin de la rue Saint-Maur le restaurant a été conçu par la talentueuse agence Jaune Architecture.

Le décor opulent, en contraste avec de grandes baies vitrées, banquettes en velours mordoré, jeux de miroirs, objets orientaux chinés ou encore luminaires somptueux, rend hommage aux années fastes du Moyen Orient.

Jolia est un lieu de vie aussi lumineux que chaleureux qui rayonne le jour et se fait rebelle le soir.









La terrasse de Jolia



Exemple de menu

La carte de Jolia change à chaque saison afin de respecter les cycles de la nature et de privilégier une approche raisonnable et durable.

Pour les privatisations, le menu est composé de mezzés, d'entrées, de grands plats et de desserts à partager entre tous les convives dans un esprit convivial et festif.

Le menu comprend également un cocktail par personne et une bouteille de vin pour deux. Notre sommelier se fera un plaisir de conseiller nos futurs clients dans le choix de leurs vins et champagnes.

A droite un exemple de menu pour la saison du printemps.

MEZZES & ENTRÉES

Houmous de chou-fleur grillé
Tahini, graines de tournesol & persillade

Labné à la betterave brûlée
Sésame noir, zaatar & huile d'oli-

Halloumi frit & sauce aji verde
zaatar, miel & poivre rouge

TO SHARE

Carpaccio Aubergine
Melasse de datte, pistache, pétale de rose

Carottes à la braise & labné
Huile de fane, zestes d'orange & amandes

Panais confits & grillés
Vinaigrette aux herbes, ail confit

BIG PLATE TO SHARE

Pastrami
Short ribs, Condiment moutarde et pickles graine de moutarde au gin, Latkes

Shakshuka verde
feta, blettes, épinards, roquette, oeufs, oignons

SOMETHING SWEET

Sakhleb & eau de rose
Sponge cake, crème anglaise, melle de grenade, pétales de rose & pistaches caramélisées

Ganache chocolat & tuile nigelle
Crumble d'olives kalamata, huile d'olive & fleur de sel

Produits locaux et labelisés

Dalia vous propose une cuisine méditerranéenne mais avec des produits pour la plupart français, locaux et labelisés.

Quelques-uns de nos fournisseurs :

Yarden : notre fournisseur de produits méditerranéens. 30 années de renommée combinant tradition et innovation.

La Maison Colom : fondée en 1955 et spécialisée dans la livraison de fruits et de légumes destinés aux grands restaurants et palaces.

Metzger Frères : Boucher de père en fils depuis 1930 dans le segment des viandes d'exception.



Art de vivre méditerranéen

Lors de vos privatisations chaque détail compte !

Nous mettons à votre disposition une vaisselle en céramique fabriquée sur mesure pour Dalia par la céramiste Léa Ferling céramistes dans son atelier parisien.

Une verrerie fine et élégante adaptée aux vins, champagnes, cocktails, softs et liqueurs.

Tout un art de vivre pour faire de vos événements un moment solaire & authentique.



Tarifs

Le menu comprenant food, cocktails et vins à 70€HT/pax auquel s'ajoute les frais de privatisation propres à chacun des 3 espaces suivants :

- **Privatisation du Salon Chemin Vert**

Capacité 30 pax

Frais de privatisation à partir de 1000€

- **Privatisation du Salon Joly**

Capacité 20 pax

Frais de privatisation à partir de 800€

- **Privatisation du Restaurant**

Capacité 90 pax assis - 120 cocktail-dinatoire

Frais de privatisation à partir 5200€











Contact

hellojolia@daliagroup.com

