Les banquets de fin d'année

DU 24 NOVEMBRE
AU 29 DÉCEMBRE 2025

Offrez à vos collaborateurs un moment de partage pour célébrer la fin de l'année

Réservations
+ 33 (0)4 50 28 48 23
commercial@jivahill.com

Jiva Hill Resort
Route d'Harée - 01170 Crozet
France

Apéritif

BOISSONS

Crémant du Jura, jus de fruits, eaux
1/2 heure : 15,00 € / pers.
1 heure : 25,00 € / pers.

Vin blanc, vin rouge, jus de fruits, eaux
1/2 heure : 20,00 € / pers.
1 heure : 32,00 € / pers.

Champagne Bauchet, jus de fruits, eaux
1/2 heure : 24,00 € / pers.
1 heure : 42,00 € / pers.

CANAPÉS

3 canapés : 9,00 € / pers.
6 canapés : 18,00 € / pers
9 canapés : 27,00 € / pers.

La sélection de canapés est proposée par notre Chef Jean-François Vasseur.

Menu Plaisir

80.00€ / pers

Amuse-bouche

Tartare de saumon fumé maison,
salade de grenaille en vinaigrette aux herbes
et œuf de saumon, nuage de raifort

Volaille fermière rôti, texture de carotte et
capres, jus court

Pré-dessert

Tatin de pommes, crème vanillé,
Arlette croustillantes et glace praliné

Mignardises

Un menu unique doit être choisi pour tous les convives.

Menu Délice

90.00€ / pers

Amuse-bouche

Tourteau en vinaigrette,
navet Daïkon et twist pomme oseille

Moelleux de saint jacques,
poireau étuvé et sauce Duglèré

Longe de veau rôti,
lasagnette de champignons et jus corsé

Pré-dessert

Poire Rôtie, crémeux à la fève de tonka, croustillant
aux pignon et jus de cuisson citronné

Mignardises

Un menu unique doit être choisi pour tous les convives.

Menu Degustation

130.00€ / pers

Amuse-bouche

Foie gras de canard
Terrine mi-cuite marbrée au vin chaud et condiment à la poire et à la cannelle

Noix de coquilles Saint-Jacques snackées,
topinambour onctueux et émulsion au vieux rhum Santa Teresa

Tourte au celeri rave et à la truffe noire Melanosporum
Jus végétal au Porto

Ris de veau rôti et glacé au jus corsé
Bonbon de blettes au parmesan,
à la moelle et à la truffe noire Melanosporum

Mangue confite, sorbet citron vert et émulsion au fruit de la passion

Sablé croquant au cacao,
biscuit moelleux aux épices, oranges confites, crémeux chocolat Guanaja 70%

Mignardises

Un menu unique doit être choisi pour tous les convives.

Bons cadeaux

Pour féliciter vos collaborateurs et
remercier vos clients,

pensez à nos coffrets cadeaux pour
un merveilleux moment au Jiva Hill
Consulter le catalogue

Pour une commande groupée
de plus de 10 bons, contactez-nous à
event@jivahill.com