Les banquets de fin d'année

DU 30 NOVEMBRE AU 30 DÉCEMBRE 2026

SERVICE : MIDI & SOIR

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

Réservations
+ 33 (0)4 50 28 48 03
event@jivahill.com

Jiva Hill Resort
Route d'Harée - 01170 Crozet
France

Apéritif

Boissons

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.

SANS ALCOOL
Pétillant French Bloom (blanc ou rosé), jus de fruits, eaux
1/2 heure : 18,00 € / pers.
1 heure : 36,00 € / pers.

Canapés

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

LA SÉLECTION DE CANAPÉS EST PROPOSÉE
PAR NOTRE CHEF JEAN-FRANÇOIS VASSEUR.

Menu Plaisir

Amuse-Bouche

Œuf poché, crémeux de courges et pépins croustillants,
bouillon de légumes mousseux
Poached egg, creamy squash purée,
crispy pumpkin seeds and frothy vegetable broth

Paleron de bœuf confit,
purée onctueuse et jus de braisage
Slow-cooked beef chuck,
silky mashed potatoes and braising jus
OU
Turbot meunière, légumes tubéreux
et émulsion coco / curry
Meunière-style turbot, root vegetables
and coconut-curry emulsion

Pré-Dessert

Bûche exotique : biscuit coco,
insert passion et mangue et mousse à la coco
Exotic Yule log : coconut biscuit,
passion fruit and mango insert, coconut mousse

Mignardises

85.00€ hors boissons

MENU DISPONIBLE : DU 30 NOVEMBRE AU 30 DÉCEMBRE 2026

Menu Délice

Amuse-Bouche

Royal de foie gras de canard,
alliance de pomme et vanille
Duck foie gras royale,
apple and vanilla pairing

Moelleux de coquilles Saint-Jacques,
étuvée de poireaux et sauce Dugléré
Scallop moelleux, braised leeks
and Dugléré sauce

Longe de veau rôtie, textures de panais
et jus corsé au cacao, vinaigre de Xérès
Roasted veal loin,
parsnip textures and rich cocoa, sherry vinegar jus

Pré-Dessert

Bûche 3 chocolats : ganache chocolat blanc, crémeux chocolat au lait
et mousse chocolat noir, croustillant à la noisette
Three-chocolate Yule log : white chocolate ganache,
milk chocolate crémeux, dark chocolate mousse and hazelnut crunch

Mignardises

105.00€ hors boissons

MENU DISPONIBLE : DU 30 NOVEMBRE AU 30 DÉCEMBRE 2026

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

