Vente à emporter

jiva
Traiteur

L'art de recevoir signé Jiva Hill Resort

Le Chef Jean-François Vasseur et son équipe ont imaginé une sélection de créations maison, élaborées avec des ingrédients d'exception et un savoir-faire délicat, afin que chaque plat soit tout simplement parfait.

Découvrez une variété de mets raffinés, d'accompagnements savoureux et d'épicerie fine, idéals pour sublimer la magie des fêtes chez vous.

Ma commande

jiva Traiteur

Produits de saison

- Foie Gras de canard confit 250g, confiture de Noël, brioche maison — 45.00 €
- Cœur de saumon fumé 200g, crème aigrelette — 28.00 €
- Noix de coquilles St Jacques gratinées au Comté et duxelle de champignons — 22.00 €
- Volaille de Bresse au vin jaune et morilles — 34.00 €

(à partir de 2 personnes minimum)

- Homard entier décortiqué, sauce Armoricaine — 50.00 €

Garnitures (pour 2 personnes) 300g — 12.00 €

- Riz pilaf
- Dauphinois de pommes de terre et marrons
- Poêlée de légumes tubéreux

Bûches pâtissière

38.00€ pour 4 personnes
57.00€ pour 6 personnes

- Trois chocolats
- Exotique (mangue, ananas, fruits de la passion)
- Façon Tatin (pomme, vanille de Madagascar, biscuit spéculos et cannelle)

Condiments

- Bouteille huile d'olive Muraglia 50cl — 45.00 €
- Crème de truffe noire et cèpes 320g — 32.00 €