



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
commerciale@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 pommes de terre grenailles
en vinaigrette aux herbes
et œufs de saumon, nuage de raifort

.....

Volaille fermière rôtie, texture de carotte et
câpres, jus court

.....

Pré-dessert

.....

Tatin de pommes, crème vanillée,
Arlette croustillante et glace pralinée

.....

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 rôtie,
lasagnette de champignons et jus corsé

.....

Pré-dessert

.....

Poire rôtie, crémeux à la fève de tonka, croustillant
aux pignons 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 condiments à la poire et à la cannelle



Noix de coquilles Saint-Jacques snackées,
topinambours 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 rôtis et glacé au jus corsé,
bonbons 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