

## *Votre mariage au Jiva Hill Resort*



### **Un lieu d'exception pour un moment inoubliable...**

Au cœur d'un parc naturel privé de 40 hectares, le Jiva Hill Resort\*\*\*\*\* est un établissement exceptionnel, où se mêlent confort et splendeur d'une décoration contemporaine. Offrant des infrastructures haut de gamme, il vous propose un cadre magique et prestigieux qui fera de votre réception un moment féerique.

Notre complexe vous permet d'accueillir vos convives dans un espace privilégié. La salle de 120m<sup>2</sup> peut accueillir jusqu'à 90 personnes en repas assis. Notre terrasse de 105m<sup>2</sup> attenante et couverte, surplombant le golf, et offrant une vue panoramique sur le Mont Blanc fera de votre soirée un moment inoubliable.

Pour une détente absolue, vous pourrez profiter du Spa, composé d'un sauna, hammam, Jacuzzi, piscine couverte et chauffée, Spa nordique (sauna et bain froid en extérieur) et d'une gamme de soins du visage et du corps.

Le Jiva Hill Resort vous invite à écrire une page de votre histoire dans ce lieu magique qui cultive bien être et art de recevoir.

## *Privatisation*

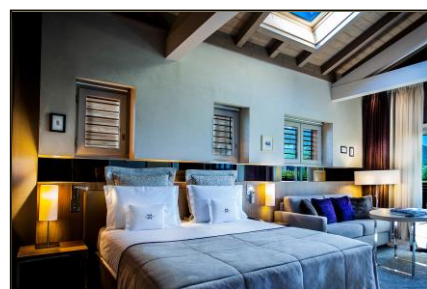
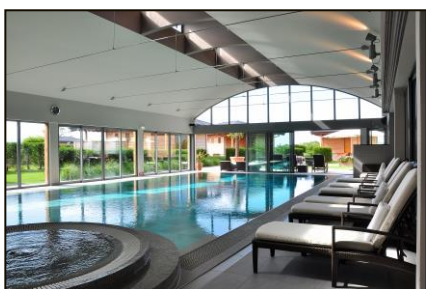
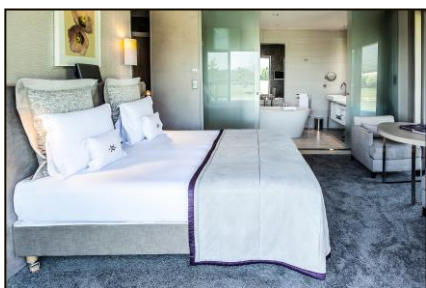
L'organisation d'un mariage au Jiva Hill Resort implique la privatisation de l'hôtel : 23 chambres Deluxe, 4 chambres Deluxe d'angle et 6 Junior Suites, le restaurant et les salons de réception. Vous disposerez de ces espaces du jour J à partir de 15h00 jusqu'au lendemain 12h00.

Un accueil privilège et une bouteille de champagne est offert dans la chambre des mariés.

Pour votre confort, les chambres de notre établissement sont non-fumeur.

Les invités séjournant à l'hôtel ont libre accès au Spa : piscine, sauna, hammam, salle de fitness, solarium, Spa nordique.

**Privatisation : 16 000,00 € TTC**



## L'apéritif

### Le traditionnel

Cerdon, vin blanc, vin rouge, jus de fruits, eaux plates et gazeuses

5 canapés salés

Durée : 1 heure

30,00 € par personne

### Le classique

Crémant, jus de fruits, eaux plates et gazeuses

5 canapés salés

Durée : 1 heure

35,00 € par personne

### Le Champagne

Champagne, jus de fruits, eaux plates et gazeuses

5 canapés salés

Durée : 1 heure

45,00€ par personne

### Open Bar (apéritif ou soirée)

Whisky, Vodka : 95 euros la bouteille

Bière : 7 euros la bouteille

Jus de fruits et sodas : 7 à 12 euros la bouteille (un litre)

Champagne : à la carte

Bar à cocktails : 10€ / cocktails





## Les menus

*Les menus ci-après sont des exemples choisis par les mariés précédents. Notre Chef de Cuisine Vincent Betton sera ravi de concocter votre menu sur-mesure selon vos goûts et son inspiration*

*Notre Chef Sommelier Denis Colonge reste à votre disposition pour le choix des boissons*

### Lune de Miel

**105,00€ par personne**

Terrine de foie gras de canard du Gers au naturel, chutney de marrons au vin jaune, brioche toastée

\*\*\*\*

Dorade sauvage dorée à l'huile d'olive, râpé d'artichaut et fenouil, vinaigrette soja

ou

Quasi de veau français rôti au beurre, risotto Arborio aux trompettes de la mort, sauce crème au thym

\*\*\*\*

Assiette de fromages de nos provinces

\*\*\*\*

Le dessert des mariés

### Passion

**120,00€ par personne**

Noix de Saint-Jacques de l'Île de Man rôties, pommes de terre soufflées, sauce Albufera et truffes de saison

\*\*\*

Pressé d'avocat guacamole, thon rouge en Carpaccio, cubes de mangues et billes de balsamique

\*\*\*

Filet de veau, raviole de homard et corail, chips d'ananas, roquette fondue au beurre d'Espelette, jus réduit

\*\*\*

Assiette de fromages du pays de Gex

\*\*\*

Dacquoise au kumquat, mousse légère mangue kiwi sur un sablé noix de coco

Ballottine de foie gras, salade de figues et pignons de pins

\*\*\*

Tartare d'Ombre Chevalier à la feuille d'huîtres, sa vinaigrette de framboises

\*\*\*

Filet de rouget rôti à l'unilatérale, potiron en quenelle, beurre blanc aux billes de concombre

\*\*\*

Filet de bœuf charolais à la moelle, velours de céleri, mini légumes glacés, sauce marchand de vin

\*\*\*

Le gruyère d'Alpage de Maître Michelin

\*\*\*

La tour de chocolat, ses fraises au sirop de citron vert

### *Le dîner test*

Après confirmation de votre événement et une fois votre menu de mariage choisi, un dîner test pour deux vous est offert. C'est l'occasion d'affiner les détails et de découvrir les vins sélectionnés par notre Chef Sommelier.



### *Le lendemain*

☞ Petit déjeuner (servi entre 7h00 et 10h30)

Boissons chaudes, jus de fruits, viennoiseries, charcuteries, œufs, fromages et yaourts, fruits frais

27,00 € par personne

☞ Brunch (servi entre 10h30 et 13h30)

Boissons chaudes, jus de fruits, buffets de sélections sucrées et salées : charcuterie, crudités, saumon fumé, salades, viande, poissons, fruits frais, pâtisseries



52,00 € par personne

## *Les autres prestations*

### Impression des menus et plan de tables

C'est avec plaisir que nous imprimons gracieusement les menus pour votre dîner. Un chevalet est à votre disposition pour afficher votre plan de tables.

### Décoration, animation, photographe

Nous pouvons vous mettre en relation avec des partenaires privilégiés. Pour la bonne organisation de votre journée, nous vous remercions de nous informer des prestataires de services intervenant lors votre mariage.

### Piste de danse

Une piste de danse est gracieusement mise à votre disposition.

### Parking

Un vaste parking extérieur accueille vos invités.

### Baby-sitting

Nous pouvons prévoir un service de baby-sitting sur demande. Une baby-sitter pour 3 enfants est recommandée.

### Frais de personnel

Pour la soirée, un supplément de 250,00 € par heure est facturé pour le service au delà de minuit et demi. Toute heure entamée est due. La soirée peut se poursuivre jusqu'à 4h30.



## *Contact*

Organisation des événements

Aurélie Daractz

+33 (0)4 50 28 48 14 – a.daractz@jivahill.com

**Jiva Hill Resort \*\*\*\*\* - Relais & Châteaux**

Route d'Harée - 01170 Crozet – France

www.jivahill.com