

*Les banquets
de fin d'année*

.....

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

DU 27 NOVEMBRE 2021 AU 2 JANVIER 2022

Réservations
+ 33 (0)4 50 28 48 14
a.daractze@jivahill.com

Jiva Hill Resort
Route d'Harée - 01170 Crozet
France

Apéritif



BOISSONS

Crémant du Jura, jus de fruits, eaux

1/2 heure : 12,50 € / pers.

1 heure : 18,00 € / pers.

Vin blanc, vin rouge, jus de fruits, eaux

1/2 heure : 14,50 € / pers.

1 heure : 19,00 € / pers.

Champagne Bauchet, jus de fruits, eaux

1/2 heure : 22,00 € / pers.

1 heure : 28,00 € / pers.



CANAPÉS

3 canapés : 9,00 € / pers.

6 canapés : 18,00 € / pers.

9 canapés : 27,00 € / pers.

Menu Plaisir

Saumon gravelax maison,
Texture de chou-fleur et pep's d'agrumes

Filet de bar rôti,
émulsion parmesan
ou*
Volaille fermière de l'Ain façon Albufera
accompagné de légumes racines braisés

Finger au citron vert,
Meringue croquante et fondante,
noisettes caramélisées,
disque de chocolat blanc

70,00 € / pers

**Nous vous remercions de choisir le même plat pour tous les convives*

Menu Délice

Foie gras alliance cacao,
bourbon et mangue

Turbot meunière,
risotto safrané

Longe de veau rôtie
Lasagne de champignons truffés et sauce
Périgourdine

Alliance subtile du chocolat Valrhona,
vanille de Madagascar et feuillantine praliné

90,00 € / pers

Menu Volupté.

Carpaccio de lotte,
agrumes et condiment croquant



Royale de foie gras, betterave et
bouillon aux épices douces



Dorade rôtie, pommes de terre safranées,
soupe de poisson, rouille et croûtons



Suprême de volaille fermière de l'Ain,
légumes racines, sauce Albufera



Bûche exotique à la noix de coco,
crémeux aux fruits de la passion,
biscuit dacquoise

105,00 € / pers

Cocktail Dînatoire

Cocktail Dînatoire comprenant 12 pièces
(8 salées, 4 sucrées)



Saumon fumé maison
Foie gras, mangue, cacao
Huître en gelée
Fines lamelles de Saint-Jacques,
crèmeux de choufleur
Tartare de boeuf maturé,
crème acidulée et caviar avruga
Parmentier de lièvre confit
Mignon de volaille fermière de l'Ain,
sauce Albufera
Risotto à la truffe



Truffe de Noël au chocolat Valrhona 66%
Tarte citron meringuée en mini buchette
Macaron bounty
Chou passion

80,00 € / pers
(valable pour un minimum de 20 personnes)

Forfaits vins

Forfait découverte

Vin blanc : Chablis, Domaine Billaut Simon - 2019

Vin rouge : AOC Languedoc, Domaine Clavelle

Les Garrigues - 2020

30,00 € / pers.



Forfait sélection

Vin blanc : Rully, Domaine Sarrazin - 2019

Vin rouge : Saint-Joseph, André Perret - 2018

37,00 € / pers.



Forfait prestige

Vin blanc : Meursault, Domaine Deveney Mars -

Au Murger de Monthélie - 2017

Vin rouge : Margaux confidences,

Prieuré Lichine - 2015

44,00 € / pers.

Les forfaits comprennent ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café par personne (références données à titre indicatif, susceptibles d'être modifiées par un vin similaire selon stock)

Bons cadeaux

Envie de remercier vos collaborateurs ou clients ?
Gâtez-les en leur offrant un moment merveilleux
au Jiva Hill !

Retrouvez tout notre catalogue de bons cadeaux
en ligne sur notre site
www.jivahill.secretbox.fr

Besoin de plusieurs coffrets cadeaux ?
Contactez-nous pour avoir un devis et
personnaliser les bons !

a.daractz@jivahill.com
0033 0()4.50.28.48.14

