

Votre réception au Jiva Hill Resort



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

Au cœur d'un parc naturel privé de 50 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 de recevoir vos convives dans un espace privilégié. La salle de 320m² peut accueillir jusqu'à 120 personnes en repas assis, tout en offrant une vue panoramique sur le Mont Blanc, ce qui fera de votre soirée un moment inoubliable.

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.



Hébergement

L'organisation d'un événement au Jiva Hill Resort implique la réservation d'un minimum de 20 chambres. Vous disposerez de ces espaces du jour J à partir de 16h00 jusqu'au lendemain 11h00.

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

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

Tarifs

Haute saison (mai à septembre) :

20 chambres : 9 500,00 €

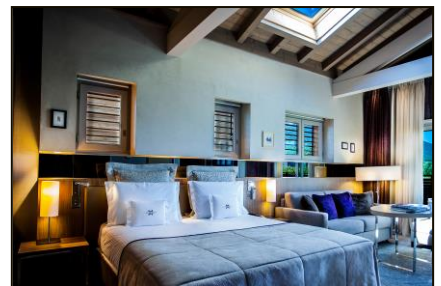
Privatisation de l'établissement (50 chambres) : 25 000,00 €

Basse saison (octobre à avril) :

20 chambres : 7 000,00 €

Privatisation de l'établissement (50 chambres) : 19 000,00 €

Ces tarifs s'entendent pour des chambres doubles, hors petit déjeuner.



La cérémonie

Lors d'une privatisation de l'établissement, il est possible d'organiser une cérémonie dans nos jardins.



Forfait wedding planning

Simplifiez-vous la vie en nous confiant la recherche des prestataires afin d'éviter le stress des préparatifs et la coordination le jour J !

1 800 €

(sans ce forfait, notre équipe n'est pas en charge de l'installation de votre décoration ; nous vous remercions de nous informer des prestataires de services intervenant lors votre mariage).



L'apéritif

≡ Le traditionnel

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 ou 250 euros le fût

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

Champagne : selon carte

Bar à cocktails : 10€ / cocktails



Les menus

Les menus ci-après sont des exemples.

Notre Chef de Cuisine sera ravi de concocter votre menu sur-mesure selon vos goûts et son inspiration

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

- | | | |
|---|---|------------------------------|
| ⌋ | <u>Lune de Miel</u> : entrée, poisson ou viande, fromage, dessert | 95,00€ par personne |
| ⌋ | <u>Passion</u> : entrée, poisson, viande, fromage, dessert | 110,00€ par personne |
| ⌋ | <u>Eternité</u> : entrée froide, entrée chaude, poisson, viande, fromage, dessert | 125,00 € par personne |

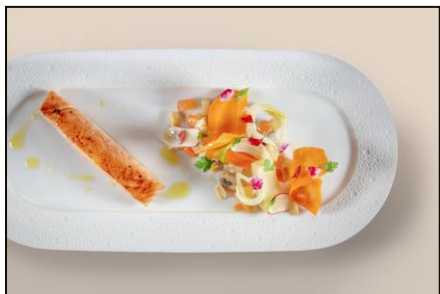


Les forfaits boissons

- | | | |
|---|---|---------------------------------|
| ⌋ | Forfait découverte
Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café | 32.00 Euros par personne |
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Vin blanc : Chablis, Domaine Billaut Simon – 2019</i> ▪ <i>Vin rouge : AOC Languedoc, Domaine Clavelle « Les garrigues » – 2019</i> | <i>(Ou vins similaires)</i> |
| ⌋ | Forfait sélection
Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café | 39.00 Euros par personne |
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Vin blanc : Rully, Domaine Sarrazin – 2019</i> ▪ <i>Vin rouge : Saint-Joseph, André Perret – 2018</i> | <i>(Ou vins similaires)</i> |
| ⌋ | Forfait prestige
Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café | 46.00 Euros par personne |
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Vin blanc : Meursault, Domaine Deveney Mars- Au Murger de Monthelie – 2017</i> ▪ <i>Vin rouge : Margaux confidences, Prieuré Lichine – 2015</i> | <i>(Ou vins similaires)</i> |

Le dîner test

Après confirmation de votre événement et une fois votre menu 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

29,00 € par personne

ou

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

62,00 € 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.

Piste de danse

Une piste de danse est gracieusement mise à votre disposition.

Chaises

Nous pouvons vous proposer une location de chaises via notre prestataire. Tarif sur demande selon modèle.

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. Le tarif est de 25€/heure.

Repas prestataires

Nous proposons un menu pour vos prestataires comprenant entrée, plat, dessert et soft au tarif de 35€.

Frais de personnel

Pour la soirée, un supplément de 180,00 € 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

Directrice Stratégie Commerciale et Communication

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