

Votre réception au Jiva Hill Resort



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

Au cœur d'un parc naturel privé de 55 hectares, au pied du Jura, le Jiva Hill Resort***** est un établissement exceptionnel, où se mêlent confort et splendeur d'une décoration contemporaine. Offrant des infrastructures haut de gamme, nous vous accueillons dans un cadre magique et prestigieux qui fera de votre réception un moment inoubliable.

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



Hébergement

L'organisation d'un événement au Jiva Hill Resort implique la privatisation de l'établissement (50 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.

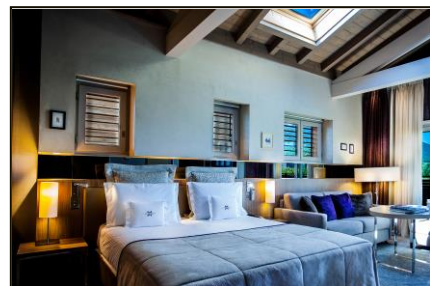
Les invités séjournant à l'hôtel ont libre accès au Spa : piscine, jacuzzi, sauna, hammam, salle de fitness, solarium, Spa nordique.

Tarifs

Haute saison (mai à septembre) : 28 000,00 €

Basse saison (octobre à avril) : 21 000,00 €

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



Cérémonie

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



Forfait location de matériel

Ce forfait inclut la location de tables, chaises, nappes et vaisselle pour le dîner

2 000 €



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).



Le vin d'honneur

Le Crémant

Crémant du Jura, jus de fruits, eaux plates et gazeuses

Durée : 1 heure

22,00 € par personne

Le Vin

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

Durée : 1 heure

24,00 € par personne

Le Champagne

Champagne, jus de fruits, eaux plates et gazeuses

Durée : 1 heure

38,00 € par personne

Les canapés

3 canapés

9,00 € par personne

6 canapés

18,00 € par personne

9 canapés

27,00 € par personne

Live cooking

4,00 € par personne + 100 € par atelier

Risotto dans la meule de Parmesan

Gambas snackées et wok de légumes

Jambon ibérique à la Berkel

Trois saumons



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 Cheffe Sommelière reste à votre disposition pour le choix des boissons

<p>]] <u>Lune de Miel</u> : entrée, poisson ou viande, fromage, dessert</p> <p>]] <u>Passion</u> : entrée, poisson, viande, fromage, dessert</p> <p>]] <u>Eternité</u> : entrée froide, entrée chaude, poisson, viande, fromage, dessert</p>	<p>100,00 € par personne</p> <p>120,00 € par personne</p> <p>140,00 € par personne</p>
--	---



Les forfaits boissons

<p>]] <u>Forfait découverte</u> Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Vin blanc : IGP Viognier Domaine Christophe Pichon – 2020</i> ▪ <i>Vin rouge : Saumur Champigny « tuffe » Château de Hureau -- 2019</i> <p style="text-align: right;"><i>(ou vins similaires)</i></p>	<p>35.00 Euros par personne</p>
<p>]] <u>Forfait sélection</u> Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Vin blanc : Mâcon Solutré Domaine « La Garenne » -- 2020</i> ▪ <i>Vin rouge : Saint Joseph « Poivre et Sol » -- 2020</i> <p style="text-align: right;"><i>(ou vins similaires)</i></p>	<p>45.00 Euros par personne</p>
<p>]] <u>Forfait prestige</u> Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Vin blanc : Pouilly fumé Domaine Michel Redde « La Moyenerie » -- 2020</i> ▪ <i>Vin rouge : Saint Emilion Grand Cru, Château de Quintus -- 2019</i> <p style="text-align: right;"><i>(ou vins similaires)</i></p>	<p>50.00 Euros par personne</p>

Open bar

Whisky, Vodka, Gin : 135 euros la bouteille

Bière : 320 euros le fût

Jus de fruits et sodas : 12 euros la carafe (un litre)

Champagne : selon carte

Bar à cocktails : 15 € / cocktail

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

34,00 € par personne

ou

⌘ Brunch (servi entre 10h30 et 14h00)

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

69,00 € 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.

⌘ Parking

Un vaste parking extérieur accueille vos invités gratuitement.



Baby-sitting

Nous pouvons prévoir un service de baby-sitting sur demande. Une baby-sitter pour 3 enfants est recommandée. Le tarif est de 25,00 € / heure.

Repas prestataires

Nous proposons un menu pour vos prestataires comprenant entrée, plat, dessert et soft au tarif de 35,00 €.

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

Service Commercial & Marketing

+33 (0)4 50 28 48 04
commercial@jivahill.com

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

Route d'Harée – 01170 CROZET – France
www.jivahill.com

