



**RELAIS &
CHATEAUX**



*Les banquets
de fin d'année*

**DU 28 NOVEMBRE
AU 30 DÉCEMBRE 2022**

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

Réservations
+ 33 (0)4 50 28 48 23
commercial@jivahill.com

Jiva Hill Resort
Route d'Harée - 01170 Crozet
France

Apéritif

BOISSONS

Crémant du Jura, jus de fruits, eaux

1/2 heure : 14,00 € / pers.

1 heure : 20,00 € / pers.

Vin blanc, vin rouge, jus de fruits, eaux

1/2 heure : 16,00 € / pers.

1 heure : 21,00 € / pers.

Champagne Bauchet, jus de fruits, eaux

1/2 heure : 24,00 € / pers.

1 heure : 30,00 € / 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

Ceviche de dorade,
mangue et yuzu



La pintade des Dombes,
suprême rôti, légumes d'hiver lissés et glacés,
sauce Jean Vignard



La bûche de Noël
alliance praliné, noisettes et ananas

70,00 € / pers

Un menu unique doit être choisi pour tous les convives.

Menu Délice

L'omble chevalier des Cévennes
filet façon gravlax, alliance Granny Smith,
céleri et vodka

La volaille fermière de l'Ain
petits moelleux de cuisse, tombée de tétragone
et émulsion de crustacés

Le veau
longe rôtie, pressé de légumes racines, croquant
aux noix et jus court au vinaigre de Xérès

Le Mont-Blanc marron-orange

90,00 € / pers

Un menu unique doit être choisi pour tous les convives.

Menu Volupté

La Saint-Jacques
en carpaccio et twist d'agrumes



L'œuf jaune confit,
nuage de pommes de terre rattes et
jus de volaille truffé



Le turbot
filet cuit au beurre d'algues et risotto safrané



La volaille fermière de l'Ain,
suprême cuit basse température,
mille-feuille de blettes et sauce Albufera à la
truffe melanosporum



Le citron
crémeux, moelleux, aérien et glacé

115,00 € / pers

Un menu unique doit être choisi pour tous les convives.

Accord Mets-Vins

Forfait Découverte

Vin blanc : IGP Viognier
Domaine Christophe Pichon - 2020
Vin rouge : Saumur Champigny
Château de Villeneuve - 2020
33,00 € / pers.

Forfait Sélection

Vin blanc : Mâcon Solutré
Domaine « La Garenne » - 2020
Vin rouge : Crozes Hermitage
« Perles Noires » Domaine Jean Esprit - 2020
40,00 € / pers.

Forfait Prestige

Vin blanc : Pouilly fumé
Domaine Michel Redde « La Moyenerie » - 2020
Vin rouge : Saint Emilion Grand Cru
Château de Quintus - 2019
47,00 € / pers.

Forfait Excellence

Vin blanc : Condrieu
« La Petite Côte » Yves Cuilleron - 2021
Vin rouge : Margaux
Château des Eyrins - 2019
67,00 € / pers.

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
commercial@jivahill.com