

# 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 300 m<sup>2</sup> 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.



# L'hébergement

L'organisation d'un événement au Jiva Hill Resort\*\*\*\*\* - Relais & Châteaux implique la privatisation de l'établissement (50 chambres).

Vous disposerez de nos espaces à partir du jour à 16h00 jusqu'au lendemain 11h00.

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

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

## Tarif de la Privatisation du Resort

**60 000,00 €**

*Hébergement fixe : 32 000,00 € / Restauration minimum de 28 000,00€*

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

Notre hôtel se compose de :

- 2 Suites de 80 m<sup>2</sup>, pouvant être communicante avec une chambre Supérieure
- 4 Lodges jacuzzi de 40 m<sup>2</sup> pouvant accueillir 2 adultes et 2 enfants
- 28 chambres Deluxes de 34 m<sup>2</sup>, pour 2 personnes pouvant être communicantes avec vue sur le Jura
- 16 chambres Supérieures de 24 m<sup>2</sup> pour 2 personnes dont 4 avec vue sur le Jura



# Le vin d'honneur

## Le Crémant

Forfait incluant le Crémant du Jura, jus de fruits, eaux plates et gazeuses

Durée : 1 heure, 2 verres personne

**25,00 € par personne**

## Le Vin

Forfait incluant le vin blanc et le vin rouge, jus de fruits, eaux plates et gazeuses

Durée : 1 heure, 2 verres par personne

**32,00 € par personne**

## Le Champagne

Forfait incluant le Champagne, jus de fruits, eaux plates et gazeuses

Durée : 1 heure, 2 coupes par personne

**42,00 € par personne**

## Les canapés, pièces froides salées

3 canapés

**9,00 € par personne**

6 canapés

**18,00 € par personne**

9 canapés

**27,00 € par personne**

Live cooking avec cuisinier

**100 € par atelier**

*Risotto dans la meule de Parmesan*

**4,00 € par personne**

*Gambas snackées et wok de légumes*

**4,00 € par personne**

*Jambon ibérique à la machine Berkel*

**4,00 € par personne**

*Trois saumons*

**4,00 € par personne**



# 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*

⌋⌋	<u>Lune de Miel</u> : entrée, poisson ou viande, fromage, dessert	105,00 € par personne
⌋⌋	<u>Passion</u> : entrée, poisson, viande, fromage, dessert	125,00 € par personne
⌋⌋	<u>Eternité</u> : entrée froide, entrée chaude, poisson, viande, fromage, dessert	145,00 € par personne



# L'accord mets-vins

⌋⌋	<b>Découverte</b> Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café	40,00 € par personne
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Vin blanc : IGP Viognier Domaine Christophe Pichon – 2020</i></li> <li>▪ <i>Vin rouge : Saumur Champigny « tuffe » Château de Hureau -- 2019</i></li> </ul>	<i>(ou vins similaires)</i>
⌋⌋	<b>Sélection</b> Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café	50,00 € par personne
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Vin blanc : Mâcon Solutré Domaine « La Garenne » -- 2020</i></li> <li>▪ <i>Vin rouge : Saint Joseph « Poivre et Sol » -- 2020</i></li> </ul>	<i>(ou vins similaires)</i>
⌋⌋	<b>Prestige</b> Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café	55,00 € par personne
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Vin blanc : Pouilly fumé Domaine Michel Redde « La Moyenerie » -- 2020</i></li> <li>▪ <i>Vin rouge : Saint Emilion Grand Cru, Château de Quintus -- 2019</i></li> </ul>	<i>(ou vins similaires)</i>

## L'open bar

Sélection de spiritueux : Whisky, Vodka, Gin : 135 euros la bouteille

Tireuse à 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 lendemain

Nous vous proposons de choisir pour vos convives entre le petit-déjeuner et le brunch.

☞ Petit déjeuner buffet servi entre 7h00 et 10h30

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

**36,00 € par personne**

☞ Brunch buffet 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

**75,00 € par personne**



☞ Espace bien-être

Les convives séjournant à l'hôtel bénéficient d'un accès libre au Spa : piscines intérieure et extérieure (ouverte de mai à septembre) chauffées, jacuzzi, sauna, hammam, salle de fitness.

Des soins sont disponibles sur réservation préalable auprès du Spa.

L'accès à l'espace bien-être est privatisé jusqu'à 11 h 00 le matin.

# Le dîner test

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



# Les prestations complémentaires

## La cérémonie à l'hôtel

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

## La location de matériel

Nous vous proposerons une sélection de chaises, tables, nappes, verres et couverts pour votre événement. Les tarifs de cette prestation seront disponibles sur devis selon les modèles choisis.

## 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

Le Resort dispose d'un parking extérieur de 100 places pour accueillir vos invités dont 6 places avec bornes de recharge pour véhicules électriques. Un service de sécurité surveille le resort 24h/ 24.

## Baby-sitting

Nous pouvons prévoir un service de baby-sitting sur demande. Une baby-sitter pour 3 enfants est recommandée. Le tarif est de 30,00 € / heure.

## Repas prestataires

Notre Chef propose un menu pour vos musiciens et chanteurs, photographes, wedding planner au tarif de 35,00 € par personne comprenant une entrée, un plat, un dessert et un soft.

## 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

Nos équipes sont à votre disposition pour vous accompagner sur l'organisation de votre événement.

Pour toute demande de devis, nous vous invitons à nous communiquer le nombre de convives, les apéritifs et menus choisis.

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

Route d'Harée – 01170 CROZET – France

[www.jivahill.com](http://www.jivahill.com)

**Service Groupes & Evénements**

+33 (0)4 50 28 48 03

[commercial@jivahill.com](mailto:commercial@jivahill.com)



**RELAIS &  
CHATEAUX**