



VOS ÉVÉNEMENTS DE FIN D'ANNÉE  
AU JIVA HILL RESORT

*Offrez un moment d'exception*



# *Restaurant Shamwari*

Pour cette fin d'année 2017,  
profitez du cadre magique du Jiva Hill Resort  
pour remercier vos clients et collaborateurs  
en leur offrant un moment de dégustation unique  
au Restaurant Shamwari,  
avec les menus présentés par notre Chef Vincent Betton.



# *Votre événement*

Nous vous proposons de créer votre événement sur-mesure :

réservation d'une salle de réunion pour vos présentations avant le repas,  
privatisation du restaurant selon le nombre de personnes,  
accords mets & vins proposés par notre Chef Sommelier,  
décoration personnalisée, ...

Notre service commercial est à votre écoute pour faire de votre réception  
un moment inoubliable.

Nous vous proposons ci-après deux menus de fêtes et vous remercions  
de choisir le même menu pour tous les convives. Nous sommes à votre  
disposition pour une étude sur-mesure.

Ces menus sont valables du 20 novembre au 22 décembre 2017.



## MENU PLAISIR

LINGOT DE FOIE GRAS DE CANARD EN GELÉE DE VIN CHAUD  
GEL DE PAIN D'ÉPICES ET PETITE BRIOCHE À LA CARDAMOME

\*\*\*

BAR DE LIGNE CUIT SUR PEAU  
CRÉMEUX CHOUX FLEUR AU SEL FUMÉ  
PETITS LÉGUMES CROQUANTS ET COQUILLAGES  
BEURRE BATTU MARINIÈRE

OU

FILET DE BŒUF BLACK ANGUS  
CHURROS DE POMMES DE TERRE, PANAIS RÔTIS  
JUS TRUFFÉ

\*\*\*

PALET AUX POMMES, MOUSSE DULCEY  
CRÈME GLACÉE CONFITURE DE LAIT



## MENU DÉLICE

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES À L'HUILE D'OLIVE CITRON  
BETTERAVES CHIOGGIA  
FLEURS DE CAVIAR  
SALADE D'HERBES  
\*\*\*

AIGUILLETES DE SAINT-PIERRE RÔTI AU BEURRE MOUSSEUX  
RISOTTO DE CÉLERI ET GRANNY SMITH  
ÉCUME CITRONNELLE  
\*\*\*

POMME DE RIS DE VEAU AU SAUTOIR  
FINE TARTE DE LÉGUMES OUBLIÉS  
CRÉMEUX POTIMARRON, TRUFFE  
JUS PERLÉ  
\*\*\*

OPÉRA REVISITÉ AU CHOCOLAT GRAND CRU PAPOUASI  
CRÈME GLACÉE CAFÉ



JIVA HILL RESORT  
ROUTE D'HARÉE - 01170 CROZET (FRANCE)

SERVICE COMMERCIAL  
+33 (0)4 50 28 48 03  
r.auber@jivahill.com

