



Bois  Joly

Hôtel *** Restaurant

Nos offres

pour

VOS ÉVÈNEMENTS

Familiaux et
professionnels

Mariage, baptême,
anniversaire, deuil

Séminaire, formation,
team building,
conseil d'administration

+33(0)4.50.41.01.96

contact@boisjoly.com

www.boisjoly.com

1131 Route de la télécabine

01170Crozet

Notre établissement

Le Bois Joly est une institution familiale, hôtel 3* et restaurant situé dans le parc naturel du Haut Jura à Crozet, à 15 mn de l'aéroport et des Nations Unies offrant le plus beau point de vue du Pays de Gex sur le Mont Blanc et le bassin lémanique.

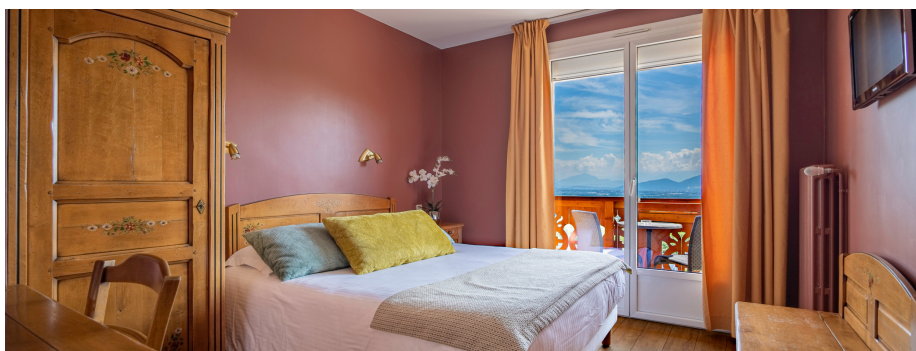
Implanté sur les hauteurs à 630 mètres d'altitude, notre établissement est logé au cœur de la verdure jurassienne, et propose ses équipements tout confort dans le charme de l'histoire du Bois Joly.

Il fait bon vivre au Bois Joly, l'esprit est familial, la culture de la cuisine est généreuse, on cultive le local et on aime le calme reposant qui y règne.

De par sa situation géographique à proximité de la ville de Genève, des golfs et des pistes de ski qui rendent la destination magique, pratique et agréable, le domaine du Bois Joly vous attend !

HÔTEL

Notre hôtel de 41 chambres tout confort classé 3 étoiles vous accueille toute l'année à mi-chemin entre le CERN de Genève et les pistes de ski de la station de Monts Jura.



RESTAURANT

Notre chef, Maître Restaurateur, vous propose un savant mélange entre cuisine traditionnelle française et inspirations régionales jurassiennes, savoyardes ou spécialités du bassin lémanique.

Deux salles de 80 couverts chacune ainsi qu'une terrasse de 160 couverts seront à votre disposition.



SALLES DE RÉCEPTION

Salle Jura

Terrasse

Salle Léman



2 - REPAS

MENUS AU CHOIX

A partir de 12 personnes

Réservation 15 jours à l'avance

Choix d'un menu commun

(choix multiple dans le menu possible)

Choix d'un dessert commun

Possibilité de commander une plaque personnalisée / 8€

Début du repas entre 12h et 13h le midi et entre 19h et 20h le soir

Condition d'annulation minimum 1 semaine à l'avance

Menu Enfant 16€ (avec une boisson) Steak haché ou Aiguillettes panées de poulet ou Pavé de truite Dessert	Menu Bois Joly uniquement en semaine 22€ midi / 26€ soir Entrée du jour (3 choix) Plat du jour (2 choix) Dessert du jour a la carte	Menu de saison 38 € Entrée du jour (3 choix) Plat du jour (3 choix) Dessert du jour a la carte
Menu Montagne 48€ Fondue jurassienne avec charcuterie et salade verte Dessert unique Vacherin glacé (vanille framboise) Omelette Norvégienne Framboisier ou fraisier Forêt noire Boisson 1 Kir ou jus de fruit par pers. 1 bout. Roussette de Seyssel (blanc) 4 pers. 1 bout. Eau (gazeuse ou plate) 4 pers. 1 Café ou thé par pers.	Menu des Alpes 54€ Raclette à l'ancienne avec pomme de terre salade verte et charcuterie Dessert unique Vacherin glacé (vanille framboise) Omelette Norvégienne Framboisier ou fraisier Forêt noire Boisson 1 Kir ou jus de fruit par pers. 1 bout. Macon-Azé 4 pers. 1 bout. Eau (gazeuse ou plate) 4 pers. 1 Café ou thé par pers.	Menu Bourguignon 59€ Fondue bourguignonne avec salade verte sauce à fondue et frites Dessert unique Vacherin glacé (vanille framboise) Omelette Norvégienne Framboisier ou fraisier Forêt noire Boissons 1 Kir ou jus de fruit par pers. 1 bout. Côtes du Rhône 4 pers. 1 bout. Eau (gazeuse ou plate) 4 pers. 1 Café ou thé par pers.

2 - REPAS

MENUS AU CHOIX

Menu Saveur 50€

(uniquement semaine)

Salade norvégienne
(salade, truite fumée, avocat, crevettes)
ou

Feuilleté de champignons
ou
salade aux légumes de saison

Quasi de veau au romarin
ou

Fleur de saumon
crème à l'aneth
ou

Nouilles sauté aux légumes

(supplément Fromage 5euros)

Dessert unique

Vacherin glacé vanille framboise

Omelette Norvégienne

Framboisier ou fraisier

Forêt noire

Kir ou jus de fruit

Blanc: 1 bout. La belle Emile cellier des Chartreux 4 pers.

Rouge: 1 bout. La belle Emile cellier des Chartreux 4 pers.

1 bout. Eau (Gazeuse ou plate) 4pers.

1 Café ou thé par pers.

Menu Gourmet 65€

Salade périgourdine
(Salade verte, magret fumé, terrine de foie gras)
ou

Carpaccio de thon fumé
(Légumes croquants,
vinaigrette au citron vert)
ou

Feuilleté d'escargot à la crème d'ail

Ballotine de volaille cuisson basse température aux girolles
ou

Filet de Bar sauce méditerranée
ou

Ravioles de royaux

(supplément Fromage 5euros)

Dessert unique

Vacherin glacé vanille framboise

Omelette Norvégienne

Framboisier ou fraisier

Forêt noire

Kir ou jus de fruit

Blanc: 1 bout. Cotes de Gascogne (Domaine de Pellehaut)
4 pers.

Rouge: 1 bout. Cotes du Rhône Village (La Gardine) 4 pers.

1 bouteille Eau (gazeuse plate) 4 pers.

1 café ou thé par pers.

Menu Prestige 78€

Terrine de foie gras
(avec confiture d'oignons et à la crème de cassis)
ou

Rouleau de gambas et St-jacques
ou

Salade des alpages (Samossa de chèvre aux cerneaux de
noix et miel)

Carré de veau rôti à la sauce périgourdine
ou

Omble chevalier grillé à la sauce salsa verdé
ou

Risotto d'asperge

(supplément Fromage 5euros)

Dessert unique

Vacherin vanille framboise

Omelette Norvégienne

Framboisier ou fraisier

Forêt noire

Kir ou jus de fruit

Blanc: 1 bout. Viré Celessé Domaine Guillemin 4 pers.

Rouge: 1 bout. Hautes Cotes du Beaune Village 4 pers.

1 bout. Eau (gazeuse ou plate) 4 pers.

1 Café ou thé par pers.



3 - APERITIF - COCKTAIL - RECEPTION - DEUIL

Formule à 25,00€ / personne



Pièces salées :

Allumettes au fromage
Planche de charcuterie et fromage
Dips de légumes à croquer



Pièce sucrée :

Tarte aux fruits de saison

Boissons :

(1 bouteille de chaque pour 7 pers)

Sodas et jus de fruits
Vin blanc Molette
Vin rouge Merlot
Eaux minérales

Formule à 35,00€ / personne



Pièces salées :

Allumettes au fromage
Toasts au filet de truite
Planche de charcuterie et fromage
Dips de légumes à croquer
Bruschettas



Pièce sucrée :

Tarte aux fruits de saison
Brownie

Boissons :

(1 bouteille de chaque pour 5 pers)

Mousseux brut
Vin blanc Molette
Vin rouge Merlot
Eaux minérales
Sodas et jus de fruits

(Vins et mousseux de la Maison Mollex à Seyssel)

Option 1 : + 7,00€ / pers

*Verrine avocat crevette
Verrine tomate mozzarella*

Option 2 : + 11,00€ / pers

*Bouchée asiatique de volaille sweet chili
Gambas croustillante mayonnaise citron vert
Macaron chocolat - pistache - fruits*

Option 3 : cocktail maison : + 10,00€ / pers

*Sangria au vin rouge / blanc / rosé
Ou Punch
Ou Marquisette*

Droit de bouchons : 15€ par bouteille vin 75 cl
25€ par bouteille 75 cl champagne

4- NUIT A L'HOTEL

	1 pers	2 pers	3 pers	4 pers
Chambre seule	86€	94€	104€	104€
Avec demi pension semaine	119€	160€	203€	236€
<u>Week-end</u>	131€	184€	239€	284€
Avec pension complète semaine	139€	200€	263€	316€
<u>Week-end</u>	163€	248€	335€	412€

La taxe de séjour est de 1.30€ /pers et par nuitée

Supplément animal 5.00€

5 - PETIT DEJEUNER

Petit déjeuner par personne	13.00€
Petit déjeuner en chambre par personne	20.00€
Petit déjeuner enfant (10 ans Max)	8.00€



6 - VOS FORMULES TOUT INCLUS

Formules RÉUNION + REPAS



1 - SALLE 1/2 JOURNEE + REPAS MIDI
OU SOIR :
75€/pers

Salle à la demi-journée

Pause café matin et après midi

Avec menu Bois Joly

Formules RÉUNION + HOTEL + REPAS

6 - SALLE 1/2 JOURNEE + NUIT + REPAS
MIDI OU SOIR : 185 €/pers

Salle à la demi-journée

Avec petit déjeuner

Pause Café après midi

Avec une nuit à l'hôtel

Avec menu Bois Joly avec boisson



8 - SALLE JOURNEE + NUIT + REPAS
MIDI ET SOIR : 235 €/pers

Salle à la journée

Avec petit déjeuner

et

goûter

Avec une nuit à l'hôtel

Avec menus Bois Joly Midi
Menu Saison Soir



LE BOIS JOLY, LÀ OÙ LE
BONHEUR SE CACHE DANS
CHAQUE MOMENT PARTAGÉ....

Bois  Joly

*Hôtel *** Restaurant*