



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](mailto:contact@boisjoly.com)

[www.boisjoly.com](http://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



# Vos envies !

Au Bois Joly, chaque envie comporte une chance de la réaliser.

VOS OPTIONS	Page
1 - OCCUPATION DES SALLES	P.3
2 - REPAS	P.4
3 - APERITIF - COCKTAIL - RECEPTION - DEUIL	P.6
4 - NUIT à L'HOTEL	P.7
5 - PETIT DEJEUNER	P.7
6 - VOS FORMULES TOUT INCLUS	P.8

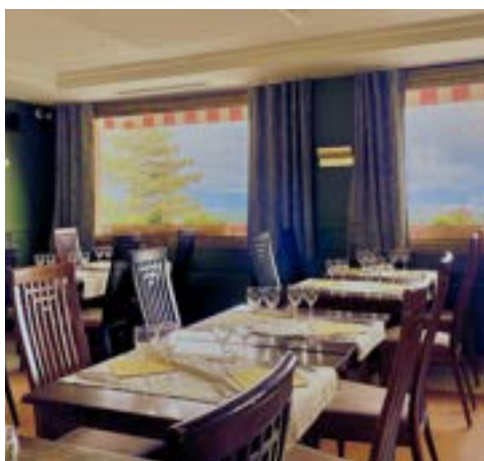


# 1 - OCCUPATION DES SALLES

Salle Jura



Salle Léman



Terrasse



**Forfait demi-journée : 30 €/Pers (petit déjeuner ou goûter compris)**

**Forfait journée : 55€/pers (petit déjeuner et goûter compris)**

**Privatisation salle moins de 70 personnes : 2800€  
(prestations à prendre sur place en supplément)**



**Possibilité de différentes mises en place des espaces**

**Salle Jura équipée  
écran / vidéo projecteur et wifi**

**Minimum salle entière : 70 personnes**

**Horaires d'occupation des salles :  
8h 12h et 14h30 à 18H30**

## 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**

<p><b>Menu Enfant 16€</b> (avec une boisson)</p> <p>Steak haché ou Aiguillettes panées de poulet ou Pavé de truite Dessert</p>	<p><b>Menu Bois Joly</b> uniquement en semaine 19€ midi / 25€ soir</p> <p>Entrée du jour (2 choix) Plat du jour (2 choix) Dessert du jour (2 choix)</p>	<p><b>Menu de saison 35 €</b></p> <p>Entrée du jour (2 choix) Plat du jour (2 choix) Dessert du jour (2 choix)</p>
<p><b>Menu Montagne 31€</b></p> <p>Fondue jurassienne avec charcuterie et salade verte</p> <p><b>Dessert unique</b> Vacherin vanille framboise Forêt noire Marquise au chocolat Framboisier ou fraisier</p>	<p><b>Menu des Alpes 37€</b></p> <p>Raclette à l'ancienne avec pomme de terre salade verte et charcuterie</p> <p><b>Dessert unique</b> Vacherin vanille framboise Forêt noire Marquise au chocolat Framboisier ou fraisier</p>	<p><b>Menu Bourguignon 41€</b></p> <p>Fondue bourguignonne avec salade verte sauce à fondue et frites</p> <p><b>Dessert unique</b> Vacherin vanille framboise Forêt noire Marquise au chocolat Framboisier ou fraisier</p>
<p><b>Menu Saveur 32€</b> (uniquement semaine)</p> <p>---</p> <p>Salade norvégienne (salade, truite fumée, avocat, crevettes) ou Feuilleté de champignons ou salade aux légumes de saison ---</p> <p>Rôti de quasi de veau à l'estragon ou Fleur de saumon crème à l'aneth ou Nouilles sauté aux légumes Fromage (supplément 5euros) ---</p> <p>Vacherin vanille framboise Forêt noire Marquise au chocolat Framboisier ou fraisier</p>	<p><b>Menu Gourmet 41€</b></p> <p>---</p> <p>Salade périgourdine (Salade verte, magret fumé, terrine de foie gras) ou Carpaccio de thon fumé (Légumes croquants, vinaigrette au citron vert) ou Croustillant chèvre miel ---</p> <p>Ballotine de volaille cuisson basse température aux girolles ou Filet de daurade sauce méditerranée ou Ravioles de royans Fromage (supplément 5euros) ---</p> <p>Vacherin vanille framboise Forêt noire Marquise au chocolat Framboisier ou fraisier</p>	<p><b>Menu Prestige 50€</b></p> <p>---</p> <p>Terrine de foie gras (avec confiture d'oignons et à la crème de cassis) ou Rouleau de gambas et St-jacques ou Tricolor de tomates, Burrata et mesclun ---</p> <p>Gigot d'agneau rôti et son jus au romarin ou Filet de Saint-Pierre grillé sauce sicilienne ou Risotto aux asperges Fromage (supplément 5euros) ---</p> <p>Vacherin vanille framboise Forêt noire Marquise au chocolat Framboisier ou fraisier</p>

## 2 - REPAS

---

### 4 FORMULES BOISSONS AU CHOIX

#### Forfait Coup de coeur 18€

1kir /pers

1 Bouteille de Macon Azé blanc /6 pers

1 Bouteille de rouge de l'hérault /6 pers

1 Bouteille d'eau minérale /4 pers

1 Café / Pers

#### Forfait Silver 26€

kir royal /pers

1 bouteille de Saint-Véran / 6 Pers

1 bouteille de Haute côte de Beaune  
/6 Pers

1 bouteille d'eau minérale / 4 Pers

1 café / Pers

#### Forfait Gold 29€

1 kir royal/pers

1 bouteille de haute côte de nuit blanc / 6 pers

1 bouteille de Auxey-Duresses / 6 pers

1 bouteille d'eau minérale /4 pers

1 café par / Pers

#### Forfait Royal 33€

1 ki royal/pers

1 bouteille de Châteauneuf du pape blanc / 6 pers

1 bouteille de Châteauneuf du pape rouge / 6 pers

1 bouteille d'eau minérale /4 pers

1 café par / pers



### 3 - APERITIF - COCKTAIL - RECEPTION - DEUIL

---

#### Formule à 19,00€ / 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)*

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

#### Formule à 25,00€ / personne



##### Pièces salées :

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



##### 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 :** + 5,00€ / pers

*Bruschettas  
Toast jambon cru*

**Option 2 :** + 7,00€ / pers

*Verrine avocat crevette  
Verrine tomate mozzarella*

**Option 3 :** + 11,00€ / pers

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

**Option 4 : cocktail maison :** + 10,00€ / pers

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

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	117€	156€	197€	228€
<u>Week-end</u>	128€	178€	230€	272€
Avec pension complète semaine	136€	194€	254€	304€
<u>Week-end</u>	158€	238€	320€	392€

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

Supplément animal 4.00€

## 5 - PETIT DEJEUNER

---

Petit déjeuner par personne	12.00€
Petit déjeuner en chambre par personne	20.00€
Petit déjeuner enfant (10 ans Max)	8.00€





# 6 - VOS FORMULES TOUT INCLUS

## Formules SALLE + REPAS

1 - SALLE 1/2 JOURNEE + REPAS MIDI :  
60€/pers (+20€ week-end)

Salle à la demi-journée  
avec petit déjeuner ou goûter  
avec menu Bois Joly

2 - SALLE 1/2 JOURNEE + REPAS SOIR :  
65€/pers (+20€ week-end)

Salle à la demi-journée  
avec petit déjeuner ou goûter  
avec menu Bois Joly

3 - SALLE JOURNEE + REPAS MIDI ET SOIR:  
115€/pers (+40€ week-end)

Salle à la journée  
avec petit déjeuner et goûter  
avec deux menus Bois Joly

## Formules SALLE + HOTEL

A noter : -50€ par personne si  
chambre partagée

4 - SALLE 1/2 JOURNEE + NUIT :  
125€/pers

Salle à la demi-journée  
avec petit déjeuner ou goûter  
avec une nuit à l'hôtel

5 - SALLE JOURNEE + NUIT :  
160€/pers

Salle à la demi-journée  
avec petit déjeuner ou goûter  
avec une nuit à l'hôtel

## Formules SALLE + HOTEL + REPAS

A noter : -50€ par personne si  
chambre partagée

6 - SALLE 1/2 JOURNEE + NUIT + REPAS MIDI :  
155 €/pers (+20€ week-end)

Salle à la demi-journée  
avec petit déjeuner  
avec une nuit à l'hôtel  
avec menu Bois Joly

7 - SALLE 1/2 JOURNEE + NUIT + REPAS SOIR :  
160 €/pers (+20€ week-end)

Salle à la demi-journée  
avec goûter  
avec une nuit à l'hôtel  
avec menu Bois Joly

8 - SALLE JOURNEE + NUIT + REPAS MIDI ET SOIR :  
190 €/pers (+40€ week-end)

Salle à la journée  
avec petit déjeuner et goûter  
avec une nuit à l'hôtel  
avec deux menus Bois Joly



*Bois  Joly*  
*Hôtel \*\*\* Restaurant*











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

Bois  Joly  

---

*Hôtel\*\*\* Restaurant*