



BANQUETS

APÉRITIFS & COCKTAILS

Contact : incentive@servotel-nice.fr
30 Avenue Auguste Vérola – 06200 NICE
+33 (0)4 93 29 99 00

BIENVENUE AU SERVOTEL SAINT-VINCENT ****

Au cœur de l'Eco-Vallée, tout près du stade Allianz Riviera, proche de l'arrière-pays niçois, au pied des vignobles de Bellet et à 10 minutes en voiture des plages de la Promenade des Anglais



NOTRE HISTOIRE

RESTAURANT

MENUS BANQUETS

APÉRITIFS, COCKTAILS

FORFAITS BOISSONS

NOTRE HISTOIRE...



Une histoire de famille
qui commence en 1953 lorsque Vincent SERVELLA transforme l'épicerie et la
ferme-auberge tenues par ses parents en Hôtel & Restaurant
« L'hôtel des Moulins ».



Cette aventure continue en 1981 avec la création du Servotel à Castagniers et en 1990
avec les Résidences du Servotel, complexe de 44 Chambres et 30 Appartements.

Dans ce contexte de passion pour l'accueil et le service, Sylvie SERVELLA, fille aînée
de Vincent nourrie le projet du Servotel Saint Vincent qui voit le jour en 2003 à Nice
Saint Isidore, qu'elle exploite aujourd'hui avec son époux Denis CIPPOLINI

Depuis trois générations, loin des ambiances standardisées des hôtels de chaîne, notre
établissement de charme vous promet un accueil personnalisé et chaleureux lors de votre
séjour.

RESTAURANT LE JOSEPH



Dans un cadre contemporain, Le Restaurant Le Joseph by Servotel Nice offre des moments agréables à travers une cuisine traditionnelle et moderne.

Il peut accueillir jusqu'à 220 personnes dans sa salle et à partir d'avril jusqu'à 60 personnes sur sa terrasse.

C'est le lieu idéal pour des déjeuners ou des dîners d'affaires, des repas entre amis, ou repas de fête.



MENUS BANQUETS



**Pour pouvoir bénéficier de ces tarifs et ces menus,
la réservation doit être effectuée pour un minimum de 20 personnes**

**Afin de garantir la qualité de la prestation que nous nous
engageons à vous fournir, nous vous demandons un choix de
menu identique pour tous les convives**

**Votre choix de menu doit être communiqué au plus tard 5 jours
avant la date de l'événement**

Apéritif : (servi à table)

Softs (Coca cola, Schweppes, Jus de fruits) : 5.00 € p/pers

Planteur (Rhum, jus de goyave, orange, ananas): 10.00 € p/pers

Kir Maison (Crème de Cassis et Vin blanc de Provence) : 6.00 € p/pers

Kir Royal (Crème de Cassis et Champagne) : 12.00 € p/pers

Coupe de Champagne : 12.00 € p/pers

Prestations supplémentaires

Droit de Bouchon* : 3.50€ p/pers

*si la bouteille de champagne est fournie par le client pour un événement à partir de 50 convives.

Location des fleurs pour la décoration des tables (non emportés) : 3.00 € p/pers

MENU « LE RIVIERA » 34 €

Servi du lundi au vendredi midi uniquement

ENTRÉES

Salade de Chèvre Chaud

Tomates Mozzarella, Basilic

Salade d'Endives,

Noix, Bleu et Fromage Croustillant

Tarte aux Seiches, Coulis de Tomates

Tarte fine Provençale aux Légumes du Soleil

PLATS

Poisson du marché aux Agrumes

Mille feuilles de Légumes Croquants

Poulpe Caramélisé au Miel et Piment,

Écrasé de Pommes de Terre et Céleri Croquant

Pavé de Saumon à l'Oseille,

Riz Sauvage à l'Aneth

Agneau à la Milanaise farci à la Ricotta salée,

Parmigiana de Courgettes

Cuisse de Poulet Fermier fondante,

Endives braisées, Olives noires

Ravioli Niçois,

Sauce aux Cèpes et Sbrinz

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille

Ile flottante

aux Agrumes

Tiramisu Nutella

¼ de Vin Blanc, Rosé ou Rouge, 1/6 Eaux Plates et Gazeuses & Café inclus

Chef de Cuisine : Daniele MANGO

Toutes les viandes ont pour origine la C.E.E - Prix net TTC, service compris

" Au Choix "

" Au Choix "

" Au Choix "

ENTRÉES

Salade Niçoise

Assortiment de Farcis Niçois

Assiette Niçoise :

Truccia, Socca, Pissaladière et Mesclun

**Poivrons Rouges et Jaunes grillés,
Huile d'Olive, Anchois et Olives de Nice**

**Bagna Cauda
et sa Farandole de Crudités**

PLATS

**Ravioli Niçois,
Sauce aux Cèpes et Sbrinz**

**Daube à la Niçoise,
Gnocchis maison**

Encornets farcis à la Niçoise

**Poisson du marché,
Sauce Vierge, Panisses et Ratatouille maison**

**Filet de Cabillaud
et ses Petits Légumes, façon Aioli**

DESSERTS

Tarte aux Blettes

Tarte aux Citrons de Menton

**Beignets aux Pommes,
Sauce Garlaban**

1/4 de Vin Blanc, Rosé ou Rouge, 1/6 Eaux Plates et Gazeuses & Café inclus

Chef de Cuisine : Daniele MANGO

Toutes les viandes ont pour origine la C.E.E - Prix net TTC, service compris

" Au Choix "

" Au Choix "

" Au Choix "



SERVOTEL
SAINT-VINCENT

MENU MERCANTOUR 47 €

ENTRÉES

**Tartare de Thon,
Blinis de Saumon fumé**

**Duo de Seiches et Calamars,
Salade croquante**

**Brouillade crémeuse
aux Champignons des Bois**

**Rouleaux d'Aubergines et Courgettes,
Speck et Provola**

" Au Choix "

PLATS

**Tataki de Thon aux Agrumes,
Julienne de Légumes et Tofu**

**Filet de Loup en croûte d'Olives,
Salade fraîcheur de Légumes et Panisses**

**Contre Filet rôti,
Millefeuille de Pommes de Terre**

**Suprême de Volaille,
Risotto fumé au Champagne et Parmesan**

" Au Choix "

DESSERTS

**Tarte Tatin aux Pommes,
Glace Vanille**

Ananas au Rhum et Cannelle

Le Fraisier

" Au Choix "

1/4 de Vin Blanc, Rosé ou Rouge, 1/6 Eaux Plates et Gazeuses & Café inclus

Chef de Cuisine : Daniele MANGO

Toutes les viandes ont pour origine la C.E.E - Prix net TTC, service compris

MENU BAIE DES ANGES

54 €

ENTRÉES

Tarte fine de Filet de Rouget

Duo de Thon et Saumon

en Deux Façons

Médailon de Foie Gras,

Bigarade de Fruits Frais et Brioche Maison

Oeuf Mollet, Asperges,

Caciocavallo et Truffes Noires

PLATS

Noix de St Jacques en croûte d'Oignons, Poireaux fondants,

Mousse de Courgettes et Espuma Noisette

Filet de Sole façon Meunière, Endives poêlées aux Agrumes

et Gnocchi crémeux à la Truffe

Filet Mignon de Veau aux Cèpes,

Purée crémeuse à la Truffe

Ris de Veau doré au Beurre,

Mille Feuilles de Pommes de Terre Échalotes et Truffes

DESSERTS

Bavarois aux Pommes

et Caramel

Chou croquant au Chocolat

et sa Crème Pralinée

Mousse au Chocolat Blanc, Fraises,

Biscuit à l'Huile d'Olive et Glace Pistache

¼ de Vin Blanc, Rosé ou Rouge, 1/6 Eaux Plates et Gazeuses & Café inclus

Chef de Cuisine : Daniele MANGO

Toutes les viandes ont pour origine la C.E.E - Prix net TTC, service compris

" Au Choix "

" Au Choix "

" Au Choix "

NOS FORFAITS BOISSONS

Pour Accompagner vos Repas :

Le vin est inclus dans votre menu, cependant vous pouvez choisir les forfaits suivants avec supplément

FORFAIT A : 9.00€ par personne

Terres de Bernes

Domaine de Pelaquié

¼ de vin par personne

FORFAIT B : 14.00€ par personne

Sancerre

Saint Joseph La Vallée du Rhône

¼ de vin par personne



Prix nets TTC, taxes et service compris

« L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération »

APERITIFS ET COCKTAILS

Créez votre forfait ...

Nos équipes restent à votre entière disposition pour étudier avec vous un forfait adapté à votre repas

Apéritifs Cocktails

Accompagnements : Pizza, Pissaladière

Pastis, Martini blanc, Martini rouge, Jus de Fruits & Softs :

1 Boisson par personne : 14.00 € par personne

2 Boissons par personne : 20.00 € par personne

Champagne, Whisky, Gin, Vodka, Jus de Fruits & Softs :

1 Boisson par personne : 18.00 € par personne

2 Boissons par personne : 30.00 € par personne

Les Canapés Salés Chauds :

- ✓ Mini Pizza
- ✓ Mini Pissaladière
- ✓ Mini tataki de thon
- ✓ Brochette de gambas
- ✓ Polenta grillée et poulpes grillés
- ✓ Croustillant de chèvre chaud
- ✓ Crevettes grillées et tomates confites
- ✓ Tarte à la tomates et anchois
- ✓ Arancini
- ✓ Mini hamburger
- ✓ Légumes tempura
- ✓ Beignet à la ricotta

Les Canapés Salés Froids :

- ✓ Mini pan bagnat
- ✓ Navette briochée au saumon
- ✓ Navette briochée au jambon cru
- ✓ Brochette de magret fumé et tomate cerise
- ✓ Soupe froide de tomate
- ✓ Brochette de melon et speck
- ✓ Verrine de tartare de boeuf
- ✓ Verrine de tartare de saumon
- ✓ Focaccia crème fraîche, roquette et jambon

LA BAGNA CAUDA & sa Farandole de Crudités : 10.00 € p/pers

Les Canapés Sucrés :

- ✓ Tartelette citron meringuée
- ✓ Mini cannelés
- ✓ Verrine mousse au chocolat
- ✓ Macaron
- ✓ Pana cotta fruits rouges
- ✓ Tarte aux blettes
- ✓ Brochettes aux fruits de saison
- ✓ Meringue

Nos Tarifs :

3.00 € : par pièce jusqu'à la 8ème pièce

2.80 € : par pièce à partir de la 9ème pièce

Prix nets TTC, taxes et service compris

« L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération »

OFFRES SÉMINAIRES DISPONIBLES SUR DEMANDE





SERVOTEL
SAINT-VINCENT

Ils nous font confiance ...



Quelques équipes sportives...



Beverley MARCHAIS
Responsable Séminaires
incentive@servotel-nice.fr
Direct : + 33.4.93.29.99.00

SERVOTEL SAINT-VINCENT****

30 Avenue Auguste Vérola 06200, Nice
T : +33(0)4 93 29 99 00
F : +33(0)4 93 29 99 01
info@servotel-nice.fr
www.servotel-nice.fr