



LE SAINT-VINCENT

Hôtel
★★★★



BANQUETS BUFFETS, APÉRITIFS & COCKTAILS



www.servotel-nice.fr



BIENVENUE À L'HÔTEL SAINT VINCENT BY SERVOTEL

Au coeur de l'Eco Vallée , à 5 minutes 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, l'hôtel Saint Vincent by Servotel vous accueille dans un **emplacement idéal** et un **lieu spécialement étudié** pour vos banquets, buffets, apéritifs et cocktails.

NOTRE HISTOIRE p.3

RESTAURANT LE JOSEPH p.4

BANQUETS MENU p.5

FORFAITS BOISSONS p.10

FORFAITS COCKTAILS & BUFFET p.12

APÉRITIFS & COCKTAILS p.14





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**.

Dans ce contexte de passion pour l'accueil et le service, Sylvie SERVELLA, la fille aînée de Vincent nourrie les projets du **SERVOTEL SAINT VINCENT** et du restaurant **LE JOSEPH** qui voient le jour en 2003 à Nice Saint Isidore qu'elle exploite aujourd'hui avec son époux Denis CIPPOLINI.

L'amour du métier de l'hôtellerie et de la restauration se transmet désormais à la quatrième génération.

Cette passion familiale est un savant mélange de raffinement, savoir-vivre à la française avec l'accent méditerranéen et cuisine élégante. Sylvie, Denis et leur fils Vincent vous accueillent dans leur établissement Niçois **LE TEMPS D'UN ÉTÉ**, où la douceur de vivre est un savoir-être.



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 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.



BANQUET MENUS



CONDITIONS

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 7 jours avant la date de l'événement



MENU NIÇOIS

49 €

Chef de Cuisine : Daniele MANGO

ENTRÉES AU CHOIX

Salade Niçoise

Assortiment de Farcis Niçois

Assiette Niçoise

Truccia, Panisse, Pissaladière et Mesclun

Poivrons Rouges et Jaunes grillés,

Huile d'Olive, Anchois et Olives de Nice

PLATS AU CHOIX

Ravioli Niçois,

Sauce aux Cèpes et Sbrinz

Daube à la Niçoise,

Gnocchis

Encornets farcis à la Niçoise

Poisson du marché,

Sauce Vierge, Panisses et Ratatouille maison

Filet de Cabillaud

et ses Petits Légumes, façon Aioli

DESSERTS AU CHOIX

Tarte aux Blettes

Tarte aux Citrons de Menton

Beignets aux Pommes,

Sauce Garlaban

**1/4 de Vin Blanc AOP Côte de Provence ou Rouge AOP Bourgogne,
1/6 Eaux Plates et Gazeuses & Café inclus**

Toutes les viandes ont pour origine la C.E.E



MENU MERCANTOUR

58 €

Chef de Cuisine : Daniele MANGO

ENTRÉES AU CHOIX

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

PLATS AU CHOIX

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

DESSERTS AU CHOIX

Tarte Tatin aux Pommes,
Glace Vanille
Ananas au Rhum et Cannelle

Le Fraisier

**1/4 de Vin Blanc AOP Côte de Provence ou Rouge AOP Bourgogne,
1/6 Eaux Plates et Gazeuses & Café inclus**

Toutes les viandes ont pour origine la C.E.E

*Nos plats peuvent varier selon les saisons - Prix nets TTC, taxes et service compris

MENU

BAIE DES ANGES

69 €

Chef de Cuisine : Daniele MANGO



ENTRÉES AU CHOIX

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 AU CHOIX

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

Filet de Boeuf,
Mille Feuilles de Pommes de Terre, Échalotes et Truffes

DESSERTS AU CHOIX

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

1/4 de Vin Blanc AOP Côte de Provence ou Rouge AOP Bourgogne,
1/6 Eaux Plates et Gazeuses & Café inclus

Toutes les viandes ont pour origine la C.E.E

*Nos plats peuvent varier selon les saisons - Prix nets TTC, taxes et service compris



NOS FORFAITS BOISSONS COCKTAILS, BUFFETS

APÉRITIFS SERVIS À TABLE

Sodas & Jus de Fruits	8.00 € par personne
Planteur, Jus de Goyave	15.00 € par personne
Kir Maison (12cl)	11.00 € par personne
Coupe de Champagne (18cl)	20.00 € par personne

POUR ACCOMPAGNER VOS REPAS

Le vin est inclus dans votre menu, cependant vous pouvez choisir un des suppléments suivant afin d'agrémenter votre repas

SUPPLÉMENT 12.00 € PAR PERSONNE

« Château Minuty » Blanc ou Rosé
Croze Hermitage Rouge
1/4 de vin par personne

SUPPLÉMENT 18.00 € PAR PERSONNE

Sancerre Blanc ou Rouge (Loire)
ou Dada de Rouillac Blanc ou Rouge (Bordeaux)
1/4 de vin par personne

Droit de Bouchon* : 9.00 € p/pers

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



*Nos plats peuvent varier selon les saisons - Prix nets TTC, taxes et service compris

« L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION »



NOS FORFAITS BOISSONS Apéritifs

Offres possibles uniquement avec les menus Banquets

FORFAIT A : 21.00 € PAR PERSONNE

Pastis, Martini, Softs, Vin AOP de Provence Blanc ou Rouge
2 boissons par personne
avec
Pizza, Pissaladière

FORFAIT B : 35.00 € PAR PERSONNE

Champagne, Whisky, Vodka, Softs,
Vin Bordeaux « Dada de Rouillac » Blanc ou Rouge
2 boissons par personne
Avec Pizza, Pissaladière



Prix nets TTC, taxes et service compris

« L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION »



NOS FORFAITS COCKTAILS & BUFFETS

FORFAIT (A)

10 canapés au choix
+ 1/4 de Vin AOP Côte Provence
Blanc ou Rouge et Softs
Café inclus

50.00 € / pers.

14 canapés au choix
+ 1/4 de Vin AOP Côte Provence
Blanc ou Rouge et Softs
Café inclus

64.00 € / pers.

FORFAIT (B)

10 canapés au choix
+ live cooking
Bagna Cauda
ou
Plateau de Charcuteries
ou
Plateau de Fromages Affinés
+ 1/4 de Vin AOP
Côte Provence Blanc ou Rouge
et Softs
Café inclus

62.00 € / pers.

14 canapés au choix
+ live cooking
Bagna Cauda
ou
Plateau de Charcuteries
ou
Plateau de Fromages Affinés
+ 1/4 de Vin AOP
Côte Provence Blanc ou Rouge
et Softs
Café inclus

76.00 € / pers.



NOS FORFAITS COCKTAILS & BUFFETS

FORFAIT **©**

10 canapés au choix
+ live cooking
Bagna Cauda
ou
Plateau de Charcuteries
Plateau de Fromages Affinés
+ 1/4 de Vin AOP Côte Provence
Blanc ou Rouge et Softs
Café inclus

75.00 € / pers.

14 canapés au choix
+ live cooking
Bagna Cauda
ou
Plateau de Charcuteries
Plateau de Fromages Affinés
+ 1/4 de Vin AOP Côte Provence
Blanc ou Rouge et Softs
Café inclus

89.00 € / pers.

FORFAIT **©**

10 canapés au choix
+ live cooking
Bagna Cauda
Plateau de Charcuteries
Plateau de Fromages Affinés
+ 1/4 de Vin AOP Côte Provence
Blanc ou Rouge et Softs
Café inclus

87.00 € / pers.

14 canapés au choix
+ live cooking
Bagna Cauda
Plateau de Charcuteries
Plateau de Fromages Affinés
+ 1/4 de Vin AOP Côte Provence
Blanc ou Rouge et Softs
Café inclus

101.00 € / pers.



APÉRITIFS & COCKTAILS

LES CANAPÉS SALÉS CHAUDS : 4.70 €/ PIÈCE

- 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 : 4.70 €/ PIÈCE

- 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 bœuf
- Verrine de tartare de saumon
- Focaccia crème fraîche, roquette et jambon

LIVE COOKING

Bagna Cauda : **15.00 € par personne**

Plateau de Fromages : **15.00 € par personne**

Plateau de Charcuterie Corse : **15.00 € par personne**

LES CANAPÉS SUCRÉS : 4.70 €/ PIÈCE

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

*Nos plats peuvent varier selon les saisons - 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**

ILS NOUS FONT CONFIANCE



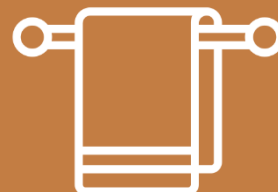
LA CHARTE ENVIRONNEMENTALE DU SERVOTEL SAINT-VINCENT****



UTILISATION DE PRODUITS
MENAGERS BIODEGRADABLES



SUPPRESSION DES EMBALLAGES
INDIVIDUELS DES GELS DOUCHE
ET LAITS POUR LE CORPS



REPLACEMENT
DES SERVIETTES DE
TOILETTES SUR DEMANDE



PRODUITS LOCAUX ET
BIO AU PETIT-DEJEUNER



INGREDIENTS DE SAISON
EN CUISINE



PARTENARIATS AVEC DES
FOURNISSEURS ET PRESTATAIRES
EN CIRCUITS COURTS



INSTALLATION D'ECONOMISEURS
D'EAU ET DE REDUCTEURS DE
PRESSION SUR NOS
ROBINETS ET DOUCHES



MAITRISE ET CONTRÔLE
DES CLIMATISATIONS



MISE EN PLACE
DU TRI SELECTIF



UTILISATION D'AMPOULES
BASSES CONSOMMATIONS
ET LEDS



INSTALLATION D'ECONOMISEURS
D'ENERGIE ET INTERRUPTEURS
A CARTE DANS LES CHAMBRES



DETECTEURS DE PRESENCE
ET MINUTERIES DANS LES
ESPACES COMMUNS



LE TEMPS D'UN ÉTÉ
Plage & Restaurant



PLAGE LE TEMPS D'UN ÉTÉ

Installez-vous et profitez d'un cadre enchanteur, au pied de la Promenade des Anglais. Entre l'hôtel Negresco et le Palais de la Méditerranée, la Plage Le Temps d'un Été vous propose une expérience balnéaire unique.

A quelques minutes de la Place Masséna et du Carré d'Or, la plage Le Temps d'un Été est un véritable havre de paix, qui mêle subtilement tradition niçoise et modernité. Tout a été pensé pour vous faire vivre, le temps d'un instant, un moment de détente où vous serez bercés par le doux bruit des vagues.

Le Restaurant de la plage Le Temps d'un Été met à l'honneur une cuisine gastronomique, aux consonances méditerranéennes. A la fois simple et variée, la carte présente des produits frais et une cuisine traditionnelle niçoise, mise en lumière par le savoir-faire du chef.





LE SAINT-VINCENT

Hôtel
★★★★

Beverley MARCHAIS

Chef de Réception

incentive@servotel-nice.fr

Direct : +33 (0)4 93 29 99 00

SAINT VINCENT by SERVOTEL

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



SD CIPPOLINI
Groupe