



LE SAINT-VINCENT

Hôtel

★★★★



SÉMINAIRES



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 vous accueille dans un **emplacement idéal** et un **lieu spécialement étudié** pour organiser **vos séminaires**.

NOTRE HISTOIRE p.3

UN EMPLACEMENT PRIVILÉGIÉ p.4

**UN ÉTABLISSEMENT À
VOTRE SERVICE** p.5

HÉBERGEMENT DE QUALITÉ p.6

NOUVELLES SALLES SÉMINAIRES p.7

NOS TARIFS p.9

RESTAURANT LE JOSEPH p.11





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.

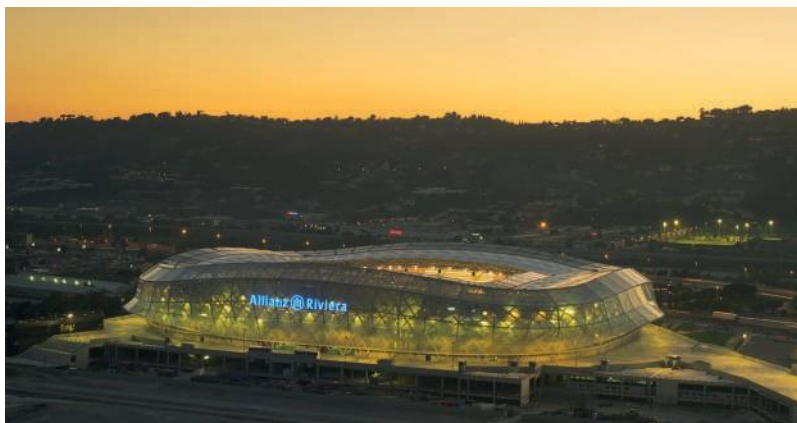
L'amour du métier de l'hôtellerie et de la restauration se transmet désormais à la quatrième génération.

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.



UN EMPLACEMENT PRIVILÉGIÉ

Situé à 5 km de l'aéroport international de Nice Côte d'Azur, à 12 km de la célèbre place Masséna et juste en face du stade Allianz Riviera, le Saint Vincent**** by Servotel est passé maître dans l'art de recevoir vos collaborateurs.



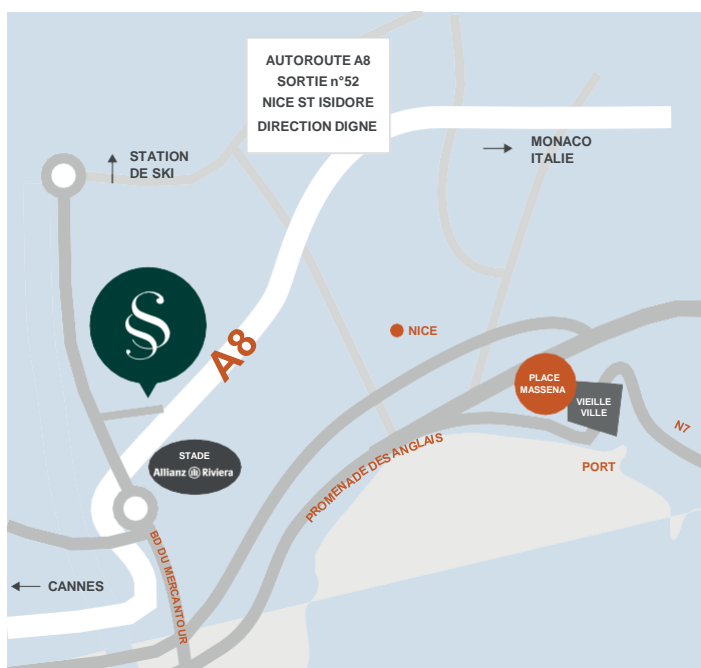
Notre Hôtel Restaurant se trouve à 6 minutes en voiture de l'Aéroport Nice Côte d'Azur et à proximité de nombreux axes de communication :

En voiture :

Sortie autoroute A8 n°52 Nice Saint Isidore.

En tramway :

Le trajet est de 15 minutes pour rejoindre l'aéroport et de 23 minutes pour se rendre au centre ville de Nice.



LIAISONS DIRECTES AVEC 22 VILLES FRANÇAISES

LILLE à 1h40

STRASBOURG à 1h20

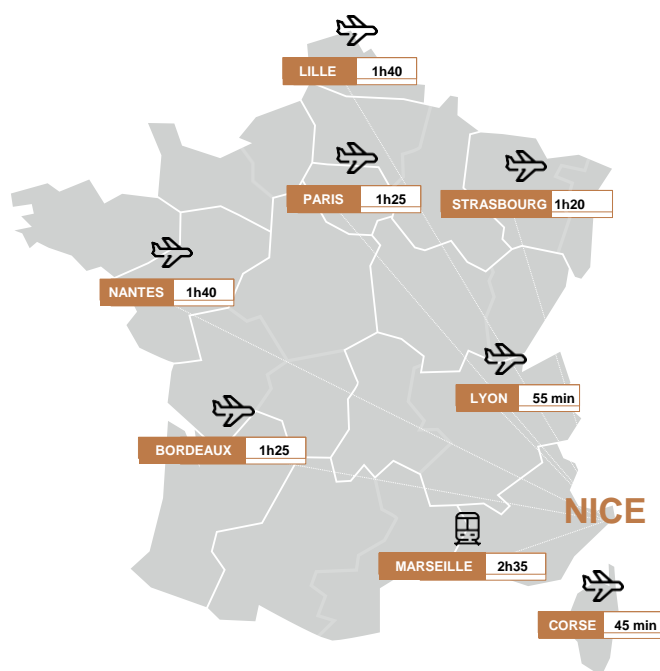
PARIS à 1h25

NANTES à 1h40

BORDEAUX à 1h25

LYON à 55 mn

LA CORSE à 45 mn



UN ÉTABLISSEMENT À VOTRE SERVICE



LE JOSEPH

UN RESTAURANT DE QUALITÉ
EN PHASE AVEC VOS BESOINS



DES CHAMBRES CONFORTABLES
ET MODERNES



UN EMPLACEMENT IDÉAL
À PROXIMITÉ DE NOMBREUX AXES
ROUTIERS ET DE L'AÉROPORT DE NICE



DES ESPACES DE
RÉUNION ET
D'ÉVÉNEMENT
À LA LUMIÈRE DU JOUR



UNE ÉQUIPE PROFESSIONNELLE
À VOTRE SERVICE POUR
UN SÉJOUR INOUBLIABLE



UN PARKING PRIVÉ
EXTÉRIEUR ET
GRATUIT DE 4500M²



360 JOURS DE
SOLEIL PAR AN



UN ÉCRIN DE VERDURE,
ENTRE MER
ET MONTAGNE



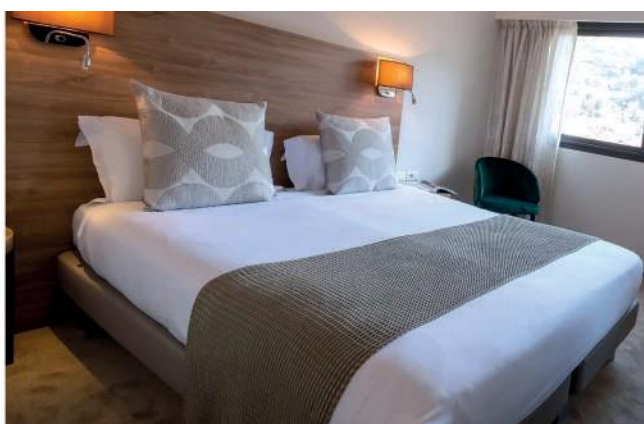
LE TRAMWAY À 100 MÈTRES DE L'HÔTEL
DESSERVANT L'AÉROPORT DE NICE,
LE CENTRE VILLE ET LE PORT



PISCINE
EXTÉRIEURE

HÉBERGEMENT DE QUALITÉ

Le Saint-Vincent**** by Servotel dispose de 88 chambres et suites confortables et fonctionnelles, réparties sur 3 étages. Toutes ont été pensées et décorées avec goût et raffinement afin de créer une atmosphère intime.



CHAMBRE CLASSIQUE 20 M²

Avec un grand lit ou deux lits simples, nos chambres classiques arborent une décoration moderne.

Les plus : • Vue montagne • Mini Bar



CHAMBRE PRIVILÈGE 22 M²

Avec un grand lit ou deux lits simples, nos chambres privilège arborent une décoration moderne. Elles bénéficient d'un balcon avec table et chaises, ainsi que d'une belle vue sur la ville.

Les plus : • Machine à café • Vue Eco-Vallée • Mini Bar avec soft offert • Chaussons • Peignoir



SUITE JUNIOR 30 M²

Avec un très grand lit double ou deux lits simples, nos Suites Junior disposent d'un agréable coin salon.

Les plus : • Machine à café • Vue montagne • Mini Bar avec soft offert • Chaussons • Peignoir



SUITE DELUXE 40 M²

Nos Suites ont un très grand lit et arborent une décoration design chic. Elles disposent d'un coin salon avec canapé, de toilettes séparées et d'une terrasse avec table et chaises.

Les plus : • Machine à café • Vue Montagne • Mini Bar avec soft offert • Chaussons • Peignoir

NOUVELLES SALLES SÉMINAIRES

SALLES FABRON & SAQUIER

- Surface de 220 m²
- Wifi Haut Débit
- Modulable
- Climatisation
- Insonorisation
- Accès direct à l'extérieur
- Ecran HD
- Lumière du jour



Salons Servotel	M ²	Style Classe	Style Théâtre	Style Rectangle	Buffet	Cocktail
Fabron	100	50	70	–	70	80
Saquier	120	60	90	–	90	100
Fabron-Saquier	220				180	180



DESCRIPTIF SALLES



CANTA-GALET 80 M²

Accès direct au jardin



CREMAT 35 M²

Accès direct au jardin



BELLET 35 M²

Accès direct au jardin

Salons
Servotel

M²

Tables en
« E »

Tables en
« U »

Style
Classe

Style
Théâtre

Style
Rectangle

Buffet

Cocktail



Canta Galet

80

40

30

40

50

35

60

60

Bellet

35

–

15

20

25

18

–

–

Crémat

35

–

15

20

25

18

–

–

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.



MENU SÉMINAIRES

Printemps – Été

Chef de Cuisine : Daniele MANGO



ENTRÉE AU CHOIX

Asperges croquantes Jambon Cru Panna Cotta de Chèvre au Thym

Salade Niçoise

Petits Farcis Niçois

Salade à la Grecque ✓

PLAT AU CHOIX

Rougets rôtis Endives à l'Orange et Beurre d'Agrumes

Ballottines de Volaille Fine Ratatouille et Jus de Thym

Calamar farci au Chorizo Piperade et Coulis de Poivrons

Linguini aux Fruits de Mer Tomates et Basilic

Médailon de Veau Purée de Courgettes au Basilic et Pignons Sauce au Romarin

DESSERT AU CHOIX

Mousse au Chocolat Cœur coulant Framboise ✓

Coupe de Fruits frais ✓

Panna Cotta au Lait de Coco Fruits Rouges ✓

Riz au Lait Vanillé Caramel au Beurre Salé ✓

Fraises au Vin Blanc Chantilly à la Menthe ✓

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 SÉMINAIRES

Automne – Hiver

Chef de Cuisine : Daniele MANGO



ENTRÉE AU CHOIX

Salade de Chèvre Chaud au Miel du Pays 🌿

Tartine aux Saveurs d'Automne 🌿

Seiches Poêlées Velouté de Petits Pois à la Menthe

Fricassé de Champignons au Soja Pommes rôties et Bouille de Girolles au Vinaigre de Cidre 🌿

Espuma de Crème de Courge Saveurs de sous-bois 🌿

PLAT AU CHOIX

Cuisse de Poulet fermier rôti aux Herbes Ratatouille Maison

Risotto aux Champignons Noisettes Torréfiées 🌿

Filet de Daurade Wok de Légumes et Sauce Yakitori

Bouchées à la Reine

Pavé de Saumon aux Épices Assortiment de Légumes au Gingembre et Citron Sauce Yuzu

Rôti de Veau aux Herbes Purée de Pommes de Terre Maison

DESSERT AU CHOIX

Tiramisu Spéculoos 🌿

Mousse au Chocolat 🌿

Crème Caramel 🌿

Salade de Fruits 🌿

Tarte aux Fruits de Saison 🌿

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 ESPACES DÉTENTE

Après vos séminaires ou pendant les pauses, profitez également de nos espaces détente :

- Espace tennis de table
- Bibliothèque
- Jeux de cartes
- Espace Piscine et solarium



ILS NOUS FONT CONFIANCE



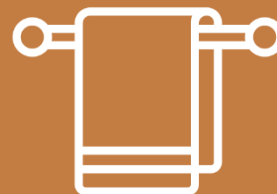
LA CHARTE ENVIRONNEMENTALE DU SAINT-VINCENT**** BY SERVOTEL



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

NOTRE SALLE DE SPORT

NOUVEAUTÉ AU SAINT-VINCENT**** BY SERVOTEL

Sur le Rooftop au 4^{ème} étage

- Tapis de course
- Vélo elliptique
- Rameur
- Vélo d'appartement
- Banc de musculation
- Appareil à charges guidées
- Haltères

De 7h à 22h, profitez de nos installations avec une vue imprenable sur la montagne.

Notre salle de sport est exclusivement réservée à la clientèle de l'hôtel.





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