



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 LE RIVIERA

43 €

Chef de Cuisine : Valentin Baudemont

ENTRÉES AU CHOIX

Salade Romaine,
Toasts de Chèvre Chaud, Vinaigrette au Miel
*

Saumon Gravelax
Mariné aux Saveurs Saisonnières
*

Demi-Courge Rôtie au Beurre,
Graines de Fenouil, Sauce Fromage Blanc

PLATS AU CHOIX

Filet de Daurade,
Purée de Panais, Chou Pack Choi, Sauce Vierge
*

Magret de Canard
Mousseline, Fruits Confits de Saison, Jus Corsé
*

Orecchiette au Pesto Rosso
Petits Légumes de Saison

DESSERTS AU CHOIX

Tarte de Saison
Boule de Glace
*

Crème Brûlée Mangue
*

Île Flottante aux Agrumes

**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
Uniquement du Lundi au Vendredi midi, sauf en Période de Fêtes



MENU NIÇOIS

49 €

Chef de Cuisine : Valentin Baudemont

ENTRÉES AU CHOIX

Sardines à la Niçoise, Farcies

*

Assortiment de Farcis Niçois Roquette, Parmesan

*

Beignets de Fleurs de Courgettes Farcies

*

Poivrons Rouges et Jaunes à l'Huile

Huile d'Olive, Anchois et Olives de Nice

PLATS AU CHOIX

Ravioli Niçois,

Sauce aux Cèpes et Sbrinz

*

Daube à la Niçoise,

Gnocchi

*

Lentilles aux Saucisses Perugina Polenta Crémeuse, Jus de viande

*

Poisson du marché,

Sauce Vierge, Panisses et Légumes de Saison

DESSERTS AU CHOIX

Tarte aux Blettes

*

Tarte aux Citrons de Menton

*

Baba au Limoncello,

Chantilly Vanille

**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 : Valentin Baudemont

ENTRÉES AU CHOIX

Tartare de Thon,
Blinis Crème de Ciboulette, Œufs de Truite

*

Pâté de Campagne
Pistaches et Fruits Confits

*

Œuf Parfait,
Velouté de Courges Spaghetti, Girolles Poêlées

PLATS AU CHOIX

Tataki de Thon Revisité,
Pak Choi, Enoki, Pousses de Soja, Sauce Tataki, Purée Crémeuse

*

Contre-Filet Rôti,
Millefeuille de Pommes de Terre, Jus de viande

*

Linguine aux Truffes et aux Cèpes

DESSERTS AU CHOIX

Tartelette chocolat, Praliné et Noisettes

*

Ananas Rôti au Rhum et Cannelle

*

Tartelette Pistache - Framboise

**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 : Valentin Baudemont



ENTRÉES AU CHOIX

Pâté en Croûte Terre-Mer

Condiments à la Truffe et Jus Corsé

*

Sashimi de Thon Rouge,

Gelée Yuzu – Ponzu, Gingembre Confit

*

Nougat de Foie Gras

*

Œuf parfait

Velouté de Courge Spaghetti, Girolles Poêlées et Truffes Fraîches

PLATS AU CHOIX

Duo de Chipirons, et Couteaux, Crémeux Panais,

Chips de Panais, Salsifis Rôtis, Fumé Perlé Hell

*

Filet de Loup, Gnocchis Truffés

*

Filet de Boeuf,

Mille Feuilles de Pommes de Terre, Cèpes et Morilles

*

Demi-Patate Douce Rôtie au Beurre

Sauce Mascarpone Epicée

DESSERTS AU CHOIX

Bavarois aux Pommes et Caramel

*

Paris Brest, Crème Praliné

*

Pavlova Chocolat-Framboises

**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
+

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
+

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 + Plateau de Charcuteries + Plateau de Fromages Affinés	14 canapés au choix + Plateau de Charcuteries + Plateau de Fromages Affinés
+ 1/4 de Vin AOP Côte Provence Blanc ou Rouge et Softs Café inclus	+ 1/4 de Vin AOP Côte Provence Blanc ou Rouge et Softs Café inclus
75.00 € / pers.	89.00 € / pers.

FORFAIT **Ⓓ**

10 canapés au choix + Plateau de Charcuteries + Plateau de Fromages Affinés + Pappardelle dans sa Meule de Parmesan	14 canapés au choix + Plateau de Charcuteries + Plateau de Fromages Affinés + Pappardelle dans sa Meule de Parmesan
+ 1/4 de Vin AOP Côte Provence Blanc ou Rouge et Softs Café inclus	+ 1/4 de Vin AOP Côte Provence Blanc ou Rouge et Softs Café inclus
87.00 € / pers.	101.00 € / pers.

Prix nets TTC, taxes et service compris

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



APÉRITIFS & COCKTAILS

LES CANAPÉS SALÉS CHAUDS : 4.70 €/ PIÈCE

- Mini Pizza
- Mini Pissaladière
- Accras de Morue
- Mini Tataki de Thon
- Crevette Thai
- Brochette Poulet Miso
- Gougère à l'Emmental 
- Roulé au Chorizo et à la Tomate
- Mini Quiche
- Mini Hamburger

LES CANAPÉS SALÉS FROIDS : 4.70 €/ PIÈCE

- Involtini Bresaola
- Wrap Saumon Fumé
- Mini Cake Olives Vertes et Chèvre 
- Rillettes de Maquereau
- Mini Pan Bagnat
- Navette au Jambon Cru
- Navette au Jambon Cuit
- Brochette de Magret Fumé au Melon
- Gaspacho du Moment 
- Mini Tartare de Bœuf
- Focaccia à la Crème de Truffe et Roquette 
- Sablé Tomates Séchées, Parmesan 

- Tartelette Citron Meringué 
- Mini Cannelés 
- Verrine Mousse au Chocolat 
- Macaron 
- Panna Cotta Fruits Exotiques ou Fruits Rouges 
- Tarte aux Blettes 
- Mini Tropicane 
- Verrine Salade de Fruits 
- Baba au Rhum 

*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 »

 Convient aux végétariens



**OFFRES SÉMINAIRES
DISPONIBLES SUR DEMANDE**

ILS NOUS FONT CONFIANCE



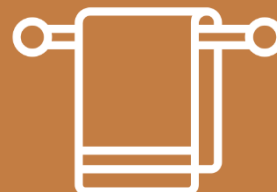
LA CHARTE ENVIRONNEMENTALE DU SERVOTEL SAINT-VINCENT****



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