



**LE SAINT-VINCENT**

Hôtel  
★★★★



# **BANQUETS BUFFETS, APÉRITIFS & COCKTAILS**



[www.servotel-nice.fr](http://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 MENUS** p.5

**FORFAITS BOISSONS** p.10

**APÉRITIFS & COCKTAILS** p.12

**NOTRE CHARTE ENVIRONNEMENTALE** p.15





# 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



LE JOSEPH  
Restaurant

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.



# BANQUETS 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

45 €

### ENTRÉE AU CHOIX

**Croustillant de Chèvre Chaud,**  
Salade Mesclun et Vinaigrette au Miel

\*

**Demi-Patate Douce Rôtie au Beurre,**  
Graines de Fenouil et Fromage Blanc aux Herbes

\*

**Œuf en Cuisson Parfaite,**  
Mousseline de Céleri au Curcuma et Roquette

### PLAT AU CHOIX

**Filet de Daurade,**  
Risotto Quinoa et Sauce Vierge

\*

**Suprême de Volaille**  
Poêlé Forestière et Jus Corsé

\*

**Orecchiette à la Crème de Courge et Pignons de Pin**  
Copeaux de Légumes Croquants

### DESSERT AU CHOIX

**Tarte aux Fruits de Saison**

\*

**Crème Brûlée**

\*

**Île Flottante à la 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**

\*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

51 €

## ENTRÉES AU CHOIX

**Salade Niçoise,**

\*

**Assortiment de Farcis Niçois** Roquette, Parmesan

\*

**Beignets de Fleurs de Courgettes Farcies**

\*

**Soupe au Pistou**

\*

**Pissaladière,** Petit Mesclun

## PLATS AU CHOIX

**Raviolis Niçois,**

Sauce Daube et Parmesan

\*

**Daube à la Niçoise,**

Petits Gnocchi

\*

**Filet de Rascasse,**

Mille-Feuilles de Légumes et Sauce Tomate

\*

**Poisson du marché,**

Ratatouille et Sauce Vierge

## DESSERTS AU CHOIX

**Tarte aux Blettes**

\*

**Tarte aux Citrons de Menton**

\*

**Tiramisu Café**

**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 MERCANTOUR

60 €

## ENTRÉES AU CHOIX

### **Thon Croustillant**

Citron Confit, Gingembre et Coriandre

\*

### **Ravioles aux Poireaux/Pancetta**

Émulsion Lard

\*

### **Œuf Parfait,**

Texture de Champignons au Romarin, Émulsion Tomme

## PLATS AU CHOIX

### **Médailon de Lotte Bardé de Lard**

Mousseline de Carottes au Cumin, Beurre Noir Citronné

\*

### **Faux-Filet de Bœuf Rôti**

Mille Feuilles de Pommes de Terre et Jus de Viande

\*

### **Linguine aux Cèpes**

Copeaux de Parmesan

## DESSERTS AU CHOIX

### **Tartelette Chocolat, Pralinée 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

71 €



### ENTRÉES AU CHOIX

#### **Salade Bordelaise, Magret Fumé**

Petits Gésiers

\*

#### **Saumon Gravelax**

Blinis et crème acidulée

\*

#### **Foie Gras Mi-Cuit**

Chutney de Fruits de Saison

\*

#### **Œuf parfait**

Girolles Poêlées, Émulsion Pain Grillé Et Éclats De Noisettes

### PLATS AU CHOIX

#### **Tentacule de Poulpe en Tempura**

Écrasé de Potimarron aux Olives

\*

#### **Filet de Rouget, Riz Pilaf Safrané**

Sauce Vierge aux Câpres

\*

#### **Filet de Boeuf,**

Mille Feuilles de Pommes de Terre et Jus Corsé

\*

#### **Épaule d'Agneau Confite**

Mousseline de Pommes de Terre et Jus d'Agneau

### DESSERTS AU CHOIX

#### **Bavarois aux Pommes et Caramel**

\*

#### **Paris Brest, Crème Pralinée**

\*

#### **Pavlova Vanille-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

## APÉRITIFS SERVIS À TABLE

Sodas & Jus de Fruits .....	<b>9.00 € par personne</b>
Planteur, Jus de Goyave .....	<b>16.00 € par personne</b>
Kir Maison (12cl) .....	<b>12.00 € par personne</b>
Coupe de Champagne (18cl) .....	<b>21.00 € par personne</b>

## 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 13.00 € PAR PERSONNE

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

### SUPPLÉMENT 19.00 € 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

### **FORFAIT A : 22.00 € PAR PERSONNE**

Pastis, Martini, Softs, Vin AOP de Provence Blanc,  
Rosé ou Rouge  
+ Bière / Punch  
2 boissons par personne  
Avec Pizza, Pissaladière

### **FORFAIT B : 36.00 € PAR PERSONNE**

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

Offres possibles uniquement avec les menus Banquets



Prix nets TTC, taxes et service compris

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

# APÉRITIFS ET COCKTAILS

## FORFAIT A 52 €

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

## FORFAIT B 64 €

12 canapés au choix  
+  
Live cooking  
+  
1/4 de Vin AOP Côte de Provence  
Blanc, Rosé ou Rouge  
et Softs  
Café inclus

## FORFAIT C 78 €

14 canapés au choix  
+  
2 Live cooking  
+  
1/4 de Vin AOP Côte de Provence  
Blanc, Rosé ou Rouge  
et Softs  
+ Bière / Punch  
Café inclus

## FORFAIT D 90 €

14 canapés au choix  
+  
3 Live cooking  
+  
1/4 de Vin AOP Côte Provence  
Blanc, Rosé ou Rouge  
et Softs  
+ Bière / Punch  
Café inclus

### LES CANAPÉS SALÉS CHAUDS

Pizza  
Pissaladière  
Burger Poulet  
Burger Bœuf  
Croque Comté et Truffe   
Accras de morue  
Quiche Tomate et Parmesan   
Roulé Chorizo et Tomate  
Brochette de Volaille Teriyaki  
Gougère Jambon de Dinde  
Allumettes Feuilleté / Emmental 

### LES CANAPÉS SALÉS FROIDS

Involтини Bresaola  
Wrap Saumon Fumé  
Rillettes de Poisson  
Pan Bagnat  
Navette Jambon Cru  
Navette Fromage Frais et Citron   
Tartare de Bœuf  
Vitello Tonnato  
Blinis Mousse de Chèvre et Éclat de Noix   
Houmous   
Délice Chèvre Abricot 

### LES CANAPÉS SUCRES

Tartelette Citron Meringué  
Financier  
Verrine Mousse au Chocolat  
Macaron  
Panna Cotta Fruits Exotiques  
Panna Cotta Fruits Rouges  
Chou Praliné  
Tartelette Chocolat Caramel  
Verrine Salade de Fruits  
Cookie Pépites de Chocolat

## LIVE COOKING

Plateau de Fromages  
Jambon de Pays à la Coupe  
Trofie dans sa Meule de Parmesan (+10.00 € par personne)

Foie Gras Poêlé  
Sashimi de Saumon Gravelax, Blinis et Crème Acidulée



**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



SD CIPPOLINI  
Groupe

ÉTABLISSEMENT BALNÉAIRE  
DU GROUPE SD CIPPOLINI



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 ou 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**

Responsable Hébergement

[incentive@servotel-nice.fr](mailto: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](mailto:info@servotel-nice.fr)

[www.servotel-nice.fr](http://www.servotel-nice.fr)



**SD CIPPOLINI**  
Groupe