

Baptême
Anniversaire
Communion



Restaurant
Seryella





RESTAURANT SERVELLA

QUARTIER LES MOULINS
06670 CASTAGNIERS
Tél : 04.93.08.10.62 – Fax : 04.93.08.83.57

MENU POUR UN MINIMUM DE 20 PERSONNES ET NON PRATIQUES POUR LES MARIAGES.

A cet effet veuillez trouver ci-joint nos menus spécial
« Anniversaire, Baptême, Communion ».
Tous ces menus comprennent l'apéritif, le gâteau, le vin et le café.

LE NOMBRE DE CONVIVES ANNONCE LA VEILLE SERA FACTURE.

Enfants de moins de dix ans : voir menu enfant à la fin du catalogues.
Pour réservation ferme : 25 % d'arrhes.
Le choix du menu sera identique pour tous les convives.

SUGGESTIONS FACULTATIVES

- Buffet apéritif à gogo, pouvant être servi dans le jardin (vermouth, sangria, pastis, soda) Avec canapés, toast, feuilletés, pizza, pissaladière, quiche, olives, cacahuètes (midi : service au plus tard à 13h00)..... 10 €
- Le trou normand avec sorbet, Williamine Poire-Citron Vodka 5 €
- Location des fleurs pour la décoration des tables (non-empotés)..... 3 €/personne
- Invité au dessert avec pâtisserie, vins, café, champagne..... 20 €
- Le Champagne « sélection SERVELLA » 50 €
- Ou Droit Bouchon (si champagne fourni par client à partir de 50 personnes).... 2,00€ / pers.
- Pommery 65 €
- Mousseux, Café de Paris..... 20 €
- De 1H30 à 2H30 du matin : supplément par personne (minimum 40 personnes)..... 2 €

Fermeture du restaurant à 3 heures. Arrêté préfectoral
Salle de réunion de 30 à 350 personnes, tarifs sur demande

ANIMATION

- Disc-jockey (22H/1H30, droit d'auteur compris) 750 €
- (Disco-jockey après-midi Jusqu'à 18H00..... 500 €)
- Heure supplémentaire DJ..... 200 €
- Forfait Droit d'auteur pour la Sacem et consommation électrique (si musique fournie par le client) 150 €

Coquelicot à 49,50 €

Le Cocktail Servi à Table (Kir ou Sangria) avec ses Amuses Bouches

Ou

Le Buffet Apéritif et ses Amuses Bouches (+10 €)

Ou

au choix :

- Le Méli Mélo de Salades Craquantes aux Copeaux de Foie Gras et Yakitori de Volaille
- L'Assiette de Hors d'Œuvre Niçois (assortiment de charcuteries, crudités, bagna coada, tapenade, truccha, champignons a l'huile, beignet, farci)
 - Le Duo de Ravioli Maison à la Daube et Gnocchis à la niçoise
 - Les Gondoles de Melon Rafraichi, Dentelle de Parme et Gressin (en saison)
- La Rilette de Saumon aux fines Herbes, Avocats Cocktail, Pousses gourmandes

Le Trou Normand (+5 €)

au choix :

- Le Gigot d'Agneau Cuit au Feu de Bois, Jus Senteur de Provence.
 - L'Emincé de Pavé de Bœuf, Sauce Vieux Vin aux Echalotes
 - Le Fondant de Saumon à l'unilatérale, Risotto crémeux
- Le Cochon de lait cuit au Feu de bois (+ 3 € par personne)

(nos viandes sont accompagnées de 3 légumes de saison)

Le Duo de Fromages et son Mesclun (+ 2.50 €)

au choix :

- Le Gâteau Anniversaire (aux Fruits ou au Chocolat)
 - La Pièce Montée en Choux et sa Nougatine (min. 25 Personnes)(+ 3 €)
 - Le St Honoré Vanillé et sa Mousseline Chantilly
- (dessert est accompagné d'une boule de glace et de fruits)

Les Mignardises Maison

Le Vin A.O.C : Bordeaux en Rouge, Le Vin I.G.P : en Rosé et Blanc

L'eau gazeuse micro-filtrée et Le Café

AVEC Le Champagne Sélection Maison : 1 bouteille pour 6 personnes

Lavande à 56,50 €

Le Cocktail Servi à Table (Kir ou Sangria) avec ses Amuses Bouches
Ou

Le Buffet Apéritif et ses Amuses Bouches (+10 €)

au choix :

- La Petite Cocotte de Saumon Fumé, Scampis et Pousses Gourmandes
- L'Assiette Gourmande Landaise : Foie Gras, Gésiers Confit, Magret Fumé,...
- La Dentelle de Jambon de Parme avec sa Bagna Caouda ou Melon (en saison)
-Le Buffet Apéritif et ses Amuses Bouches (+ 5.50 €)

au choix :

- Le Suprême de Loup, Gâteau de Polenta, Jus au Vieux Vin
- Les Ravioli Maison à La Daube, Sauce aux Cèpes ou Les Gnocchis à la niçoise
 - Le Dos de Cabillaud en Croûte Provençale,
Petit Gnocchi de Pomme de Terre aux Fruits de Mer à l'arrabiata

- Le Trou Normand (+5 €)

au choix :

- L'Epaule d'Agneau Confite de 5 Heures, Jus Corsé à la Fleur de Thym
- Le Cœur de Filet de Bœuf en Robe de Brioche, Sauce Forestière
 - L'Agneau de Lait cuit en Méchoui (+ 3 € par personne)
 - Les Aiguillettes de Canard au Miel de Provence

(nos Viandes sont accompagnées de 3 Légumes de Saison)

- Le Duo de Fromage et son Mesclun (+ 2.50 €)

au choix :

- Le Gâteau Anniversaire (aux Fruits ou au Chocolat)
- La Pièce Montée en Choux et sa Nougatine (min. 25 personnes) (+ 3 €)
 - Le St Honoré Caramélisé, Crème Mousseline Vanille
(dessert est accompagné d'une boule de glace et de fruits)

Les Mignardises Maison

Le Vin A.O.C : Bordeaux en Rouge, Le Vin I.G.P : en Rosé et Blanc
L'eau gazeuse micro-filtrée et Le Café

AVEC Le Champagne Sélection Maison : 1 bouteille pour 6 personnes

LA MARGUERITE à 69.00 €

- Autour du Buffet Servi dans le Jardin (durée 1 heure)

Vermouth, Pastis, Whisky, Sangria, Sodas, Jus de Fruits

Symphonie de Canapés : Tapenade, Rosette de Lyon, Saumon Fumé, Fromage, ...

Beignets : Nems, Samossas, Accras de Morue

Bagna Caouda, Perle de Melon Jambon

Pizza, Pissaladière, Quiche

Cacahuètes, Chips, Olives du Pays

au choix :

- Le Suprême de Loup Soufflé, Crème Dieppoise
- Les Ravioles de Rascasse aux Fruits de Mer, Pic de St Jacques, Sauce Cardinale
 - Le Dos de Daurade Royal, Risotto Crémeux, Velouté au Champagne
 - Le Duo de ravioli maison à la daube et Gnocchis à la niçoise

Le Trou Normand (+5 €)

au choix :

- Le Carré d'Agneau en Croustillant Provençal, Jus Réduit des Garigues
- Le Cœur de Filet de Bœuf Rôti en Robe Viennoise, Sauce Crème de Cèpes
 - L'Emincé de Magret de Canard au Miel de Provence
- Le Cochon de Lait ou L'Agneau de Lait « Façon Méchoui » Cuit au Feu de Bois
(nos viandes sont accompagnées de 3 légumes de saison)

Le Duo de Fromages et son Mesclun

au choix :

- Le Gâteau Anniversaire (aux Fruits ou au Chocolat)
- La Pièce Montée en Choux et sa Nougatine (min. 25 personnes) (+ 3 €)
 - Le St Honoré Croquant Vanillé, Crème Mousseline Chantilly
(dessert est accompagné d'une boule de glace et de fruits)

Les Mignardises Maison

Le Vin A.O.C : Bordeaux en Rouge, Le Vin I.G.P : en Rosé et Blanc

Une Bouteille de Champagne pour 6 personnes

L'eau gazeuse micro-filtrée et Le Café

ROSE à 77.00 €

- Le Kir ou la Sangria à Table avec ses Amuses Bouches

Ou

Le Buffet Apéritif et ses Amuses Bouches (+ 10 €)

au choix :

- La Salade Gourmande aux Noix de St Jacques
- La Terrine de Foie Gras de Canard, Chutney de Mangue, Magret Fumé et sa Brioche à Tête
- La Cocotte de Saumon Fumé et Gambas, Jeunes Pousses Gourmandes

au choix :

- La Brochette de Lotte et Scampis à la Crème de Badiane, Risotto Crémeux
 - Le Demi-Homard à la Cardinale, Ravioles de Rascasse
 - La Fricassée de Cuisse de Grenouilles à la Provençale

Le Trou Normand (+5 €)

au choix :

- Le Filet de Bœuf Rôti à la Rossini, Jus de Truffes
- La Souris d'Agneau Confite, Jus Court à la Diable
- Le Cochon de Lait ou L'Agneau de Lait Cuit au Feu de Bois (nos viandes sont accompagnées de 3 légumes de saison)

Le Duo de Fromages et son Mesclun

au choix :

- Le Gâteau Anniversaire (aux Fruits ou au Chocolat)
- La Pièce Montée en Choux et sa Nougatine (min. 25 personnes)
 - Le St Honoré Croquant Vanillé, Crème Mousseline Chantilly (dessert est accompagné d'une boule de glace et de fruits)

Les Mignardises Maison

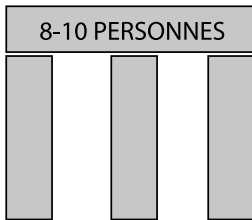
Le Vin A.O.C : Bordeaux en Rouge, Le Vin I.G.P : en Rosé et Blanc

Une Bouteille de Champagne pour 6 personnes

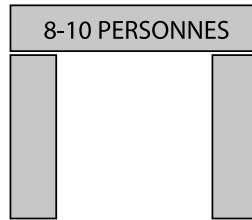
L'eau gazeuse micro-filtrée et Le Café

DISPOSITION DES TABLES

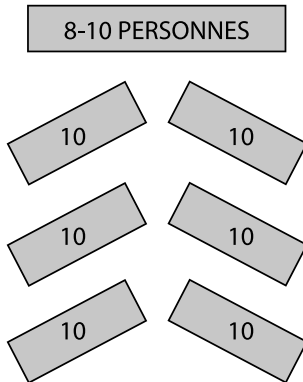
3 BRANCHES



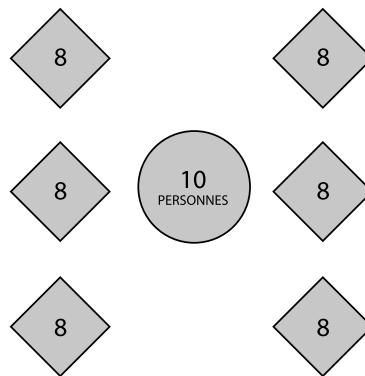
FER A CHEVAL



EPI



RECEPTION



MENU ENFANT à 27.00 €

(Enfant jusqu'à 10 ans)

L'Assiette de Jambon et Saucisson

Ou La Salade de Tomates au Thon

Le Steak haché - Frites

Ou Les Raviolis Maison Sauce Daube

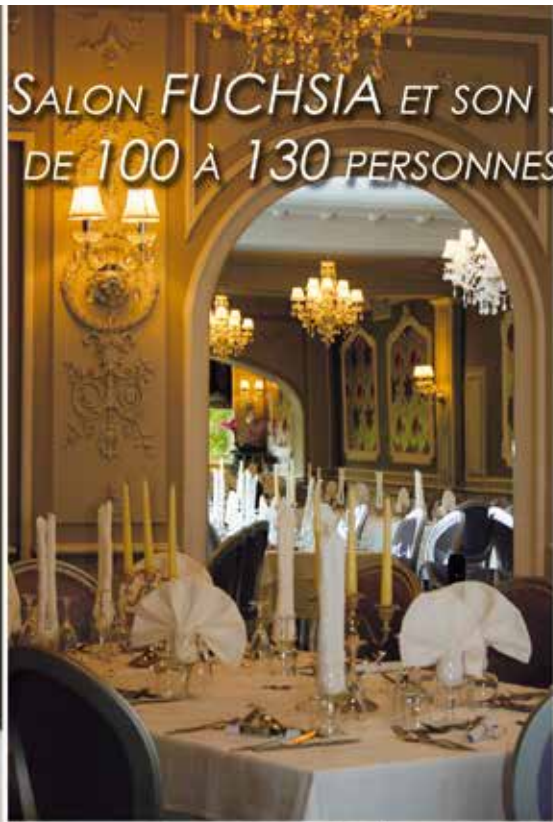
La Coupe Glacée

Carafe de Jus de Fruits

SALON ORCHIDEE ET SON JARDIN...
DE 200 À 250 PERSONNES



SALON FUCHSIA ET SON JARDIN...
DE 100 À 130 PERSONNES



Restaurant Servella (depuis 1910)

La famille Servella assure traditionnellement à leurs clients un accueil aimable, un service attentionné, un confort sans cesse amélioré et une cuisine réputée pour ses spécialités niçoises et régionales.

Notre restaurant se situe à vingt minutes de la Promenade des Anglais, entre mer et montagne, dans un parc fleuri aux senteurs de provence.

L'ensemble de ses 5 salles, toutes climatisées, offrent une grande capacité d'accueil pour vos mariages, séminaires, réceptions, repas d'affaires et repas familiaux.



Le Servotel Castagniers

Le Servotel*** Castagniers

Le SERVOTEL*** Castagniers possède 40 chambres de grand confort, ainsi que 30 studios, entièrement aménagés pour 2/3 ou 4 personnes..

Dans un parc de 2 hectares avec une piscine, court de tennis, des jeux pour les enfants, un terrain de pétanque, une salle de fitness.

Le SERVOTEL Castagniers est le lieu idéal pour vos vacances, vos dîners, vos réceptions et vos loisirs, golf, centre équestre sont à proximité sans oublier la mer et la montagne. Ouvert toute l'année. Parking privé pour autocars et voitures.

Servotel***

1976, route de Grenoble - RD-6202 - Castagniers les Moulins

info-réservation

tél: 04 93 08 22 00 - fax: 04 93 29 03 66

hotel@servella.fr • www.servella.fr

Servella



1976, route de Grenoble
sur RD 6202 direction Digne
F-06670 Castagniers les Moulins

Restaurant Servella
Tèl : +33 0(4) 93 08 10 62
Fax : +33 0(4) 93 08 83 57
Site : www.servella.fr
E-mail : restaurant@servella.fr