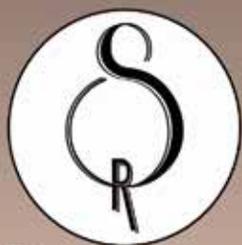


Banquets



Restaurant
Seryella





RESTAURANT SERVELLA

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

Madame, Monsieur,

Nous sommes heureux d'apprendre que vous avez l'intention d'organiser un repas et nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à notre établissement.

A cet effet veuillez trouver ci-joint nos menus spécial « **Banquets** ».
Tous ces menus comprennent l'apéritif servi à table, le vin et le café.

MENUS POUR UN MINIMUM 20 PERSONNES ET NON PRATIQUES POUR LES NOCES ET LES ANNIVERSAIRE.

LE NOMBRE DE CONVIVES ANNONCE LA VEILLE SERA FACTURE.

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, pizza, pissaladière, quiche, olives, cacahuètes 9 €
- Le trou normand avec sorbet, Williamine Poire-Citron Vodka 5 €
- Le Champagne « sélection SERVELLA » 50 €
- Pommery 65 €
- Mousseux, Clairette 20 €
- Forfait Eaux micro-filtrée plates, gazeuses 3 €

Fermeture du restaurant à 2 heures. Arrêté préfectoral
Salle de réunion de 30 à 350 personnes, tarifs sur demande

ANIMATION

- Disc-jockey (20H/2H, droit d'auteur compris) 800 €
- Disco-jockey (après-midi 12h-18h, droit d'auteur compris) 500 €
- Forfait Droit d'auteur pour la Sacem et consommation électrique (si musique fournie par le client) par personne 2,50 €

L'ESTRAGON à 36.50 €

L'Apéritif de Bienvenue (Kir ou Sangria) et ses Amuses Bouches
OU

Le Buffet Apéritif à discrétion (+9 €)

au choix :

- Le Duo de Ravioli maison à la daube et Gnocchis de pommes de terre
Sauce Tomate à la niçoise
 - Le Cœur d'Avocat cocktail, Saumon fumé, Pousses gourmandes
 - La Gondole de Melon Rafraichi, Dentelle de Jambon Cru du Pays,
Gressin aux Herbes de Provence (en saison)
- L'Assiette Niçoise: assortiment de charcuteries, la truccha, la tapenade, les crudités
et sa bagna caouda, champignons à l'huile
 - La Cocotte Croustillante du Pêcheur aux Fruits de Mer et Crustacés,
Velouté au Champagne
- La Ballottine de Marcassin au Foie Gras, Cuit en Torchon, Pain Grillé et ses Condiments
(en saison)

- Le Trou Normand (+5 €)

au choix :

- La Daube de Joue de Boeuf et ses Raviolis Maison
- Le Pavé de Saumon rôti, Ravioles de Rascasse, Crème de Favouilles
 - Le Gigot d'Agneau Cuit au Feu de Bois, Légumes de saison
- La Dodine de Lapereau à la Niçoise et ses Petits Gnocchis de Pomme de Terre
- Le Suprême de Loup, Soufflée aux Petits Légumes, Velouté d'Herbes Nouvelles
- Le Cochon de lait ou L'Agneau de Lait Cuit au Feu de Bois « Façon Méchoui » (+3 € par
personne)

- Le Duo de Fromage et son Mesclun (+2€)

au choix :

- Les Profiteroles Glacées, Dame Blanche, Sauce Chocolat Chaud
 - Le Royal Chocolat et sa Glace
- La Tarte Fine du Moment Tiède et sa Crème Glacée
 - Le Saint Honoré Vanillé et sa Glace

Le Vin AOC : Bordeaux en Rouge, Le Vin IGP : Méditerranée en Rosé et Blanc
Le Café Espresso

Le Champagne maison (1 bouteille pour 6 personnes).....+7 € / personne
Le Mousseau (1 bouteille pour 6 personnes).....+3 € / personne

LE ROMARIN à 42.00 €

L'Apéritif de Bienvenue (Kir ou Sangria) et ses Amuses Bouches
OU

Le Buffet Apéritif à Discretion (+9 €)

au choix :

- Le Compressé de Saumon Norvégien aux Fines Herbes, Eventail d'Avocat Cocktail
 - L'Assiette Italienne : Bruschetta Tomate Mozzarella, Melon-Jambon Cru, Légumes Grillés, Mortadella
- La Timbale Forestière aux Champignons en Millefeuille, Suprême de Volaille, Crème de Morilles
- Le Médaillon de Foie Gras de Canard, Pousses Gourmandes, Brioche à Tête
 - Le Buffet Apéritif et ses Amuses Bouches (+ 5 €)

au choix :

- Le Duo de Ravioli maison à la daube et Gnocchis de pommes de terre Sauce Tomate à la niçoise
 - Le Croustillant de Saumon, Beurre d'Herbes Nouvelles
 - Le Gratiné de Quenelles de Brochet, Velouté de Favouilles

- Le Trou Normand (+5 €)

au choix :

- L'Epaule d'Agneau Confite de 5 Heures, Jus Corsé à la Fleur de Thym
 - L'Emincé de Pavé de Boeuf, Sauce aux 2 Poivres
 - La Dodine de Volaille Farcie, Crème Morilles
- Le Fondant de Carré de Porc, Caramel Beurre Salé Piment doux
- Le Cochon de Lait ou L'Agneau de Lait Entier cuit au Feu de Bois (+3 € par personne)
(nos Viandes sont accompagnées de 3 Légumes de Saison)

- Le Duo de Fromage et son Mesclun(+2€)

au choix :

- Le St Honoré Crème Vanillée, Mouseline de Chantilly et Caramel
 - Le Croustillant de Chocolat, et sa Glace
 - L'Assiette de Fruits Frais et son Sorbet Pêche
 - Les Profiteroles Glacées, Sauce Chocolat chaud

Le Vin AOC : Bordeaux en Rouge, Le Vin IGP : Méditerranée en Rosé et Blanc
Le Café Espresso

Le Champagne maison (1 bouteille pour 6 personnes).....+7 € / personne
Le Mousseau (1 bouteille pour 6 personnes).....+3 € / personne

LA CIBOULETTE à 47.00 €

L'Apéritif de Bienvenue (Kir ou Sangria) et ses Amuses Bouches

OU

Le Buffet Apéritif à Discretion (+9 €)

au choix :

- La Rosace de Saumon Fumé, sur son Blinis, Crème légère Fines Herbes
- La Dentelle de Jambon de Parme et sa Bouquetière de Crudités en Bagna Caouda
- L'Assiette Gourmande Landaise (Foie Gras, Magret Fumé, Gésier Confit)
 - Le Buffet Apéritif et ses Amuses Bouches (+ 5 €)

au choix :

- Le Pic de Scampis à la Plancha et son Le Risotto Crémeux d'Artichauts
 - Le Filet de Daurade Royale et ses Petits Ravioles, Beurre Nantais
- Le Duo de Ravioli maison à la daube et Gnocchis de pommes de terre
Sauce Tomate à la niçoise
- Le Suprême de Loup, Sauce Velours au Champagne, Flan de Légumes

- Le Trou Normand (+5 €)

au choix :

- Le Coeur de Filet de Boeuf Rôti en Croûte Viennoise, Crème de Cèpes
 - Le Tournedos de Veau Farci et Braisé, Jus Miel de Provence
 - Le Crustillant de Noisettes d'Agneau, Jus Diablé
 - L'Agneau de Lait Cuit au Feu de Bois « Façon Méchoui »
- (Nos Viandes sont Accompagnées de 3 Légumes de Saison)

- Le Duo de Fromage et son Mesclun (+2€)

au choix :

- La Gaufrette tiède aux Fruits de Saison et sa Glace Vanille
 - Le Royal Chocolat, Crème Glacée du Moment
 - Le Tiramisu aux Fruits Rouges et sa Glace
 - Le Saint Honoré Vanillé et sa Glace

Le Vin AOC : Bordeaux en Rouge, Le Vin IGP : Méditerranée en Rosé et Blanc

Le Café Espresso

Le Champagne maison (1 bouteille pour 6 personnes).....+7 € / personne

Le Mousseau (1 bouteille pour 6 personnes).....+3 € / personne

LA MARJOLAINE à 55.00 €

- Le Grand Buffet Apéritif :
Vermouth, Pastis, Whisky, Sangria, Sodas, Jus de Fruit
- La Pyramide de toastes :
Tapenade, Saumon Fumé, Charcuterie, Barquette Crevettes
- Les Nems, les Samossas et les Satay de Poulet,
- Bagna Caouda et ses Petites Crudités
- Pizza, Pissaladière, Quiche
- Cacahuètes, Chips, Olives du Pays

au choix :

- La Fricassée de Cuisses de Grenouilles en Persillade Provençale
- La Brochette de Lotte et St Jacques, Risotto Crémeux, Beurre de Badiane
- Le Pic de Noix de St Jacques et son Risotto Crémeux au Parmesan

- Le Trou Normand (+5 €)

au choix :

- Le Filet de Boeuf à la Wellington, Jus truffé
- Le Magret de Canard en Emincé, Réduction d'Orange Douce
- Les Petits Mignons de Veau Braisés, aux Morilles
- L'Agneau de Lait Cuit au Feu de Bois « Façon Méchoui »
(nos viandes sont accompagnées de 3 légumes de saison)

- Le Duo de Fromages et son Mesclun (+2€)

au choix :

- Le Saint Honoré Vanillé et sa Glace du Moment
- Le Royal Chocolat et sa Crème glacée
- La Mosaïque de Fruits Frais et son Sorbet, Coulis rouge
- Le Tiramisu Revisité aux Fruits Rouges

Les Mignardises Maison

Le Vin AOC : Bordeaux en Rouge, Le Vin IGP : Méditerranée en Rosé et Blanc
Le Café Espresso

Le Champagne maison (1 bouteille pour 6 personnes).....+7 € / personne
Le Mousseau (1 bouteille pour 6 personnes).....+3 € / personne

LA SARIETTE à 71.00 €

Le Buffet Apéritif à Discretion et ses Amuses Bouches

au choix :

- L'Assiette de Jambon de Parme et sa Brick de Chèvre Tiède au Miel
- La Terrine de Foie Gras de Canard, Chutney de Mangue, Brioche à Tête
- Le Duo de Saumon Fumé Norvégien et Rillettes, Crème Légère aux Fines Herbes, Toasts Tièdes

au choix :

- La Brochette de St Jacques, Risotto « Vénéré », Velours d'Artichauts
 - Le Dos de Loup à la Plancha, Petit Gnocchis aux Légumes
- Les Médallions de Lotte et ses Petits Ravioles de Rascasse, sauce Cardinale
- Le Demi-Homard en Fricassé à la Cardinal, Timbale de Pennettes aux Légumes

- Le Trou Normand (+ 5 €)

au choix :

- La Souris d'Agneau Confite aux Herbes, Jus Diablé au Pistou
- Le Filet de Boeuf en Croûte Viennoise, Crème de Truffes Noires
 - L'émincé de Magret de Canard, Jus Caramel d'Espelette (nos Viandes sont accompagnées de 3 Légumes de Saison)

- Le Duo de Fromage et son Mesclun

au choix :

- La Mosaique de Fruits frais, sorbet du Moment, Coulis rouge
 - Le Saint Honoré Vanillé avec sa Crème glacée

Les Mignardises Maison

Le Vin AOC : Bordeaux en Rouge, Le Vin IGP : Méditerranée en Rosé et Blanc

Le Café Espresso

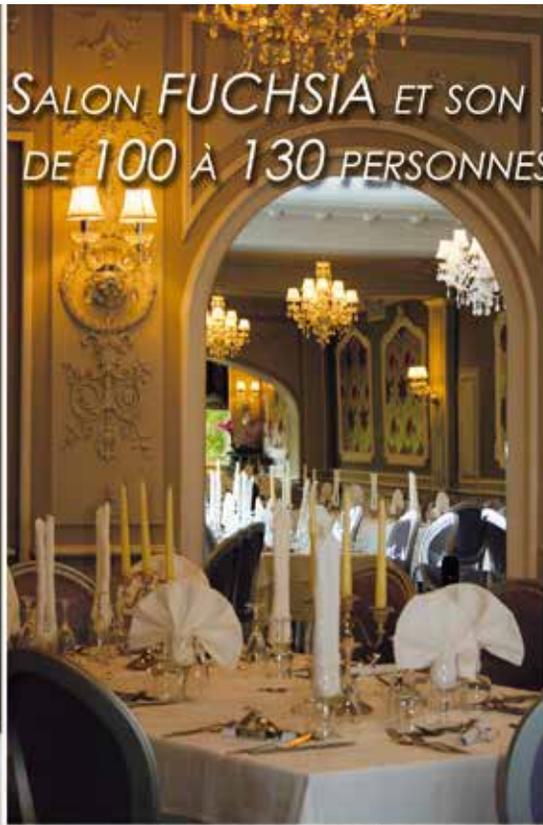
Le Champagne maison (1 bouteille pour 6 personnes).....+7 € / personne

Le Mousseau (1 bouteille pour 6 personnes).....+3 € / personne

*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***

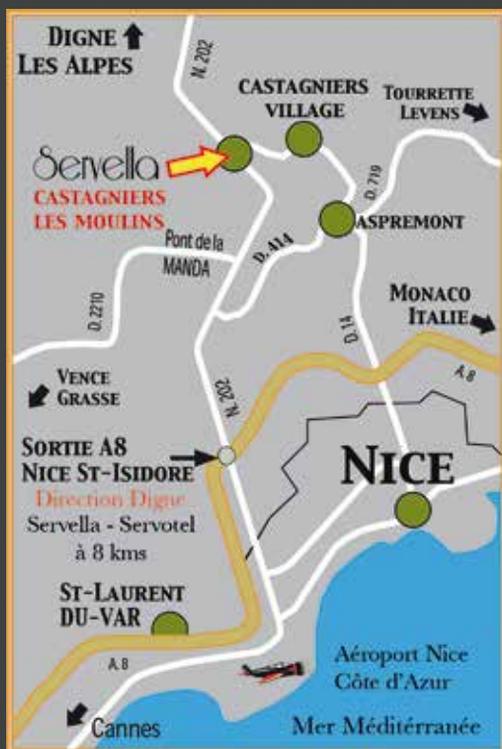
1976, route de Grenoble - RD-6202 - Castagniers les Moulins

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