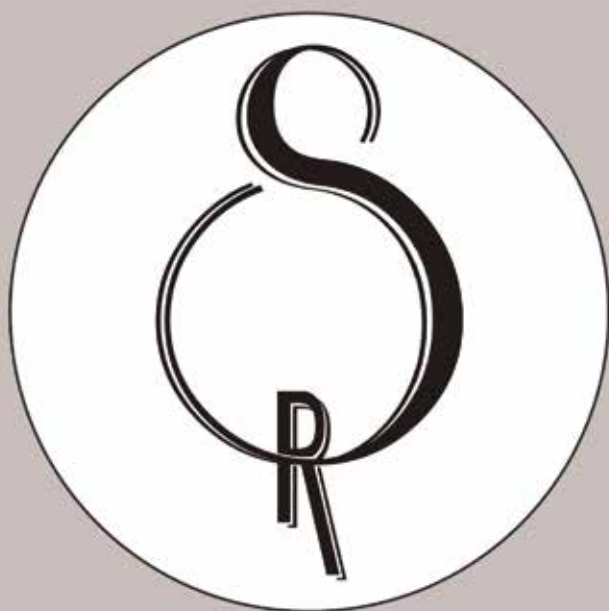


Hotel & Restaurant  
Servella



Noces & Receptions

[www.servella.fr](http://www.servella.fr)



## Nos Suggestions « Spécial Noces »

Ces menus vous sont proposés par la famille SERVELLA, qui sont à l'écoute de vos souhaits.

Ensemble nous pourrons ainsi personnaliser votre réception :

- disposition de la salle
- décoration florale à vos goûts et couleurs\*
- Animation musicale\*

Ainsi toute notre équipe mettra à votre service, son expérience et ses compétences pour réussir cette réception.

\*en supplément

---

### **MENU ENFANTS à 27 €**

*Enfant de 4 ans à 10 ans*

L'Assiette de Jambon et Saucisson  
**ou** La Salade de Tomates au Thon

—  
La Cuisse de Poulet et ses Frites  
**ou** Les Raviolis Maison Sauce Daube

—  
La Coupe Glacée

—  
Jus de Fruits et Soda

---

## Généralités de Vente

-Conditions de réservation :

10% à titre d'arrhes le jour de la réservation,

+ 30% d'arrhes six mois avant,

+40 % d'arrhes un mois avant et le solde la veille de la réception.

Les arrhes peuvent être remboursées si l'annulation est confirmée par courrier 9 mois avant la date de la réception (prix ttc).

-Prix étudiés pour un minimum de 25 personnes.

-Le choix de menu doit être établi au moins deux semaines avant la date de la réception.

Le choix des mets doit être identique pour l'ensemble des convives.

La disposition des tables doit nous être communiquée au minimum une semaine avant la date de la réception.

Le nombre de convives annoncé la veille sera facturé.

Le restaurant se réserve le droit d'attribuer une salle différente si le nombre d'invités est inférieur à la capacité de la salle.



## Offre Speciale

Pour toutes réceptions se déroulant qu'en basse saison (du 01 Novembre au 28 février) :

Le RESTAURANT SERVELLA vous offre le Buffet Apéritif, pour les menus Gouverneur et Royal, (durée 1h30), le trou Normand et la Nuit de Noce à l'hôtel SERVOTEL\*\*\*

---

## Suggestions facultatives

- \* Buffet Apéritif à Discretion (servi dans le jardin en saison, durée 1h30) (martini, sangria, pastis, soda avec pizza, pissaladière, quiche lorraine, Assortiment de Canapés : tapenade, saumon fumé, jambon, fromage, crevettes cocktail,olives, nems, samossas, chips, cacahuètes)..... 10 €
- invité seulement au buffet apéritif..... 15 €
- \* Bagna Caouda au buffet apéritif..... 2,50 € / pers.
- \* Location des fleurs pour la décoration des tables (coussins fleurs fraîches) non-empporté..... 4 € / personne
- \* Pièce montée en Maccaron ou Semi Fredo..... 3,50 € / personne
- \* Wedding Cake..... 5 € / personne
- \* Invité au dessert
- café, pièce montée, champagne, dessert du menu, mignardises ..... 26 €
- \* Le Champagne « sélection SERVELLA » ..... 60 €
- \* Pommery - Piper – Henriot..... 70 €
- \* Mousseux, Vouvray, Clairette..... 20 €
- \* Jus de fruit (grande carafe)..... 6 €
- \* Forfait Eaux micro-filtrée, plates, gazeuse à discrétion..... 3 €
- \* De 2H à 3H du matin : supplément par personne..... 2 €
- \* **Fermeture du restaurant : 3 heures. Arrêté préfectoral**

---

## Animation

- \* Disco-jockey ( jusqu'à 2H, droit d'auteur et repas compris) ..... 800 €
- \* Heure supplémentaire..... 200 €
- \* Forfait Droit d'auteur SACEM et consommation électrique (si la musique fournie par le client) par personne..... 2,50 €

**L'animateur devra libérer la salle en moins d'une demi-heure !**



# L'AMBASSADEUR à 73.50 €

Un Cocktail servi à table (Punch, Sangria ou Kir avec Pizza et Pissaladière)

**ou**

Le Buffet Apéritifs servi dans le jardin (+ 10,00 €)

—

L'Assiette de Hors d'Œuvre Niçois

(charcuterie, poivrons, champignons, la trucha, les petits légumes et la bagna caouda)

**ou** La Petite Cocotte de Saumon fumé et crevettes, légumes craquants

**ou** La Dentelle de Jambon de Parme et son Melon rafraichi, gressini aux herbes

**ou** Le Buffet Apéritifs servi dans le jardin (durée : 1h30) (+5,50 €)

—

Les Ravioli Maison à la Daube, Sauce aux Cèpes

**ou** L'Aumônière croquante de Saumon Norvégien, beurre d'Herbes nouvelles

**ou** Le Dos de Cabillaud et ses petits gnocchis de pomme de terre aux fruits de mer, crème favouilles

—

Le Sorbet Limoncello (+5 €)

**ou**

Le Sorbet Williamine (+5 €)

—

L'Epaule d'Agneau aux Aromates confite de cinq Heures, jus court

**ou** L'Emincé de pavé de Bœuf, Sauce Poivre

**ou** La Dodine de Volaille farcie aux Herbes, crème de Morilles

**ou** Le Pic de Mignons de Porc, moutarde à l'ancienne

—

Les petits Primeurs de Nice

—

Le Duo de Fromage et le Mesclun (+ 2.50 €)

—

La Pièce Montée en Choux et Nougatine présentée et servie avec Fruits frais et Crème glacée

—

Les Mignardises Maison

—

Le Café "Arabo"

Le Vin Sélection maison : A.O.C Bordeaux rouge et I.G.P Méditerranée rosé et blanc

**avec** Le Champagne Sélection Maison : 1 bouteille pour 6 personnes (+5,50 €/pers)

**ou** Le Champagne fourni par client : Droit bouchon (+2,00 €/personne)

## L'EMPEREUR à 78.50 €

Un Cocktail servi à table (Punch, Sangria ou Kir avec Pizza et Pissaladière)

**ou**

Le Buffet Apéritifs servi dans le jardin (+ 10,00 €)

—

La Rilette de Saumon frais et fumé aux fines Herbes,  
Copeaux de Légumes croquants

**ou** La Chiffonnade de jambon de parme et sa bagna caouda

**ou** Le Médaillon de Foie Gras de canard, pousses gourmandes, brioche à tête

**ou** Le Buffet Apéritif servi dans le jardin (durée 1h30) (+5,50 €)

—

Le Croustillant de Cabillaud à la Provençale, Crème de Pistou

**ou** Le Suprême de Loup, Beurre blanc, Riz vénéré

**ou** Les Noix de Saint-Jacques, Ravioles de Rascasse  
et Fruits de Mer, Bisque de Homard

—

Le Sorbet Limoncello (+5 €)

**ou**

Le Sorbet Poire en Williamine (+5 €)

—

Le Filet de Bœuf en Croûte Viennoise, Sauce Poivre Vert

**ou** L'Emincé de magret de canard, Jus caramel piment d'Espelette

**ou** La Souris d'Agneau confite, Réduction parfum de Garigue

—

Les petits Légumes de Nice

—

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

—

La Pièce Montée en Choux et Nougatine présentée et servie  
avec Fruits frais et Crème glacée

—

Les Mignardises Maison

—

Le Café "Arabo"

Le Vin Sélection maison : A.O.C Bordeaux rouge  
et I.G.P Méditerranée rosé et blanc

**avec** Le Champagne Sélection Maison : 1 bouteille pour 6 personnes (+5,50 €/pers)

**ou** Le Champagne fourni par client : Droit bouchon (+2,00 €/personne)

# LE GOUVERNEUR à 92.00 €

## **Autour du Buffet servi dans le Jardin (durée 1h30)**

Les Apéritifs (Vermouth, Anis, Sangria, Soda, Jus de fruits)

La symphonie de Canapés :

Tapenade, Saumon fumé, Rosette de Lyon, Crevettes Cocktail, Fromage Cumin,

La Pizza, la Pissaladière, la Quiche Lorraine, Nems, Samossas

Les Perles de Melon au Jambon de Pays, Chips, Cacahuètes, Olives du Pays

## **La Bagna Caouda**

---

## **Autour de la Table**

Le Demi Homard et ses Ravioles de Rascasse, sauce cardinale

**ou** La Brochette de Lotte et St Jacques, et ses petits Gnocchis, beurre de badiane

**ou** Le Pic de Noix de St Jacques, Risotto crémeux au parmesan, Crème basilic

---

Le Granité de Citron à la Russe (+5 €)

---

Le Cœur de Filet de Bœuf en Croûte viennoise, Sauce crémeuse aux Cèpes

**ou** L'Emincé de Magret de Canard, Miel de Provence

**ou** Les Noisettes d'Agneau farcies, Jus Diablé

---

Les Primeurs de Nice

---

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

---

La Mosaïque de Fruits frais et Sorbets, Coulis rouge

**ou** Le Royal au Chocolat, Crème glacée Caramel, Fleur de Sel

**ou** La Gaufrette tiède aux Fraises en Robe blanche, Crème glacée vanillée

---

Les Mignardises Maison

---

Le Café "Arabo"

La Pièce montée en Choux et Nougatine

Le Vin Sélection maison : A.O.C Bordeaux rouge

et I.G.P Méditerranée rosé et blanc

Le Champagne Sélection Maison : 1 bouteille pour 6 personnes

# LE ROYAL à 102.00 €

## ***Dans le Jardin autour du Buffet***

Les Apéritifs (Vermouth, Anis, Sangria, Soda, Jus de fruits)

La symphonie de Canapés :

Tapenade, Saumon fumé, Rosette de Lyon, Crevettes Cocktail, Fromage Cumin,

La Pizza, la Pissaladière, la Quiche Lorraine, Nems, Samossa

Les Perles de Melon au Jambon de Pays, Chips, Cacahuètes, Olives du Pays

## **La Bagna Caouda**

## ***Autour de la Table***

La Cocotte de Saumon fumé et Scampis, jeunes pousses gourmandes

**ou** Le Foie Gras de Canard, chutney de mangue, magret fumé, Pain grillé

Le Millefeuille de Queues de Langouste, sauce cardinale,  
fricassé de jeunes légumes(+5 €)

**ou** La Brochette de Lotte et St Jacques, velouté au champagne,  
ravioles de rascasse

**ou** Le Duo de Gambas à la provençale, risotto vénéré crémeux

Le Granité de Citron à la Vodka (+5 €)

Le Filet de Bœuf Rossini au Jus de Truffes noires

**ou** Le Chapelet de Mignon de Veau poêlé à la Crème de Morilles

**ou** Le Carré d'Agneau à la provençale, jus à la diable

Les petits Légumes Niçois

Le Duo de Fromage et son Mesclun

La Mosaique de Fruits frais et son Sorbet, Coulis rouge

**ou** La Chartreuse aux Framboises et sa Mosaique de Fruits frais

**ou** Le Royal au Chocolat, Crème glacée Caramel, Fleur de Sel

Les Mignardises Maison

Le Café "Arabo"

La Pièce montée en Choux et Nougatine

Le Vin Sélection maison : A.O.C Bordeaux rouge  
et I.G.P Méditerranée rosé et blanc

Le Champagne Sélection Maison : 1 bouteille pour 6 personnes





# LE LENDEMAIN DU MARIAGE

Pour le dimanche après le mariage

## LE BRUNCH à 36 €

(Servi à partir de 11h00 à 13h00)

L'Assortiment de Charcuteries et Terrine,  
la Viande froide  
Le Plateau de Fromage, les œufs brouillés  
les petits Farcis niçois, le saumon fumé

—  
La Viennoiserie :  
Croissants, Pain au chocolat,  
Pain aux raisins  
Le Pain, les Céréales, la Confiture, Nutella,  
Le Yaourt, la Salade de Fruits

—  
Le Jus de Fruits,  
les Boissons chaudes (thé, café, chocolat)

## LE DEJEUNER à 36 €

(Servi à partir de 12h30)

Le Melon Jambon du Pays  
**ou** La salade Niçoise au Basilic  
**ou** L'Assiette de Hors d'oeuvre niçois

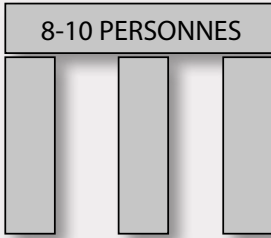
—  
Le Contrefilet rôti aux herbes  
de Provence  
**ou** La Fricassée de Volaille aux  
champignons des Bois  
**ou** Le Lapereau sauté à la niçoise

—  
Le Carpaccio d'Ananas, Sorbet  
Malaga  
**ou** Les Fraises rafraichies, glace yaourt

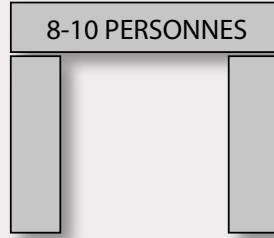
—  
1/4 Vin et Café compris

# DISPOSITION DES TABLES

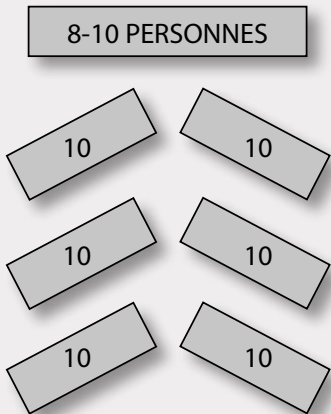
3 BRANCHES



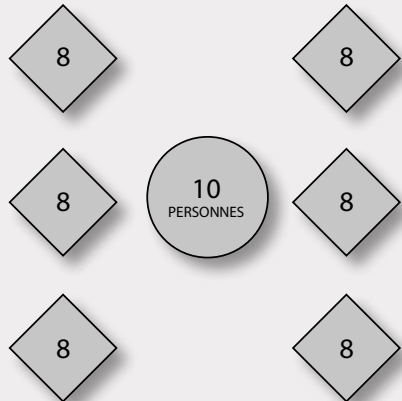
FER A CHEVAL



EPI



RÉCEPTION

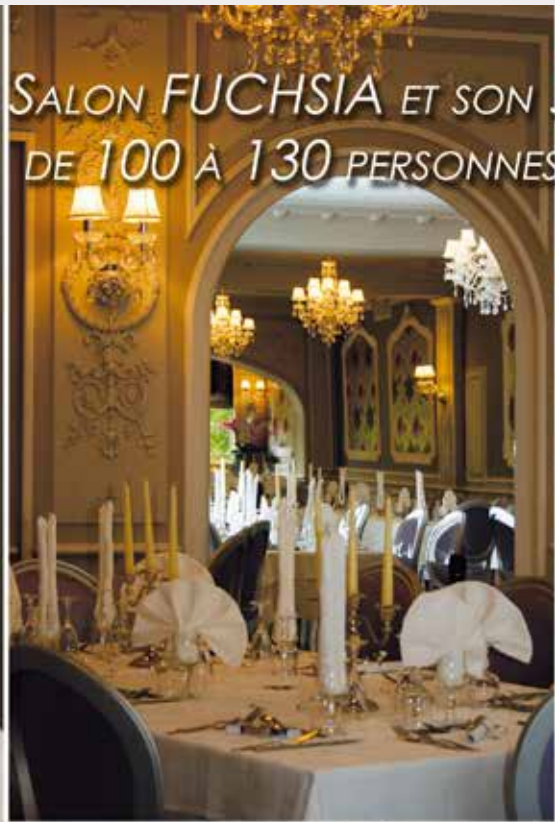




*SALON ORCHIDEE ET SON JARDIN...  
DE 200 À 250 PERSONNES*



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



SALON TILLEUL ET SON JARDIN...  
DE 50 À 110 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 capacité de 600 personnes pour vos mariages, séminaires, réceptions, repas d'affaires et repas familiaux.



## Le Servotel Castagniers

traditionnellement à leurs clients un accueil aimable, un service diligent, un confort sans cesse amélioré, une cuisine locale et réputée.

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 remise en forme.

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. Le SERVOTEL Castagniers est ouvert toute l'année. Parking privé pour autocars et voitures.

### Servotel\*\*\*

1976, route de Grenoble - RN202 - Castagniers les Moulins  
info-réservation

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

# Servella



1976, Route de Grenoble,  
sur la 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](http://www.servella.fr)**

**E-mail : [restaurant@servella.fr](mailto:restaurant@servella.fr)**