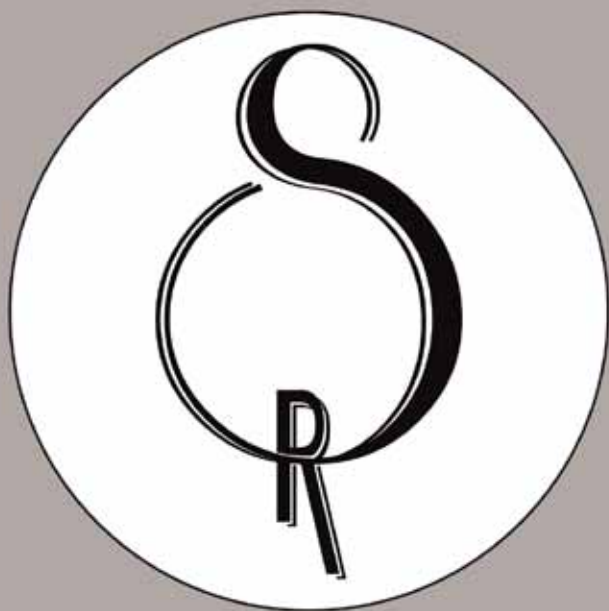


Hotel & Restaurant
Servella



Noces & Receptions

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

Tous nos menus comprennent

- un cocktail servi à table
(Sangria ou Kir avec Pizza et Pissaladière)
- le vin « cuvée Servella » (rouge, rosé ou blanc)
- la pièce montée en choux et Nougatine
- le champagne « Sélection Servella » (1 bouteille à 6 personnes)
- le service et taxes
- enfants de moins de 10 ans, voir menu fin de catalogue
- prix étudiés pour un minimum de 25 personnes.

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).

-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.



Offre Special

Grand Buffet Apéritif à Discrétion

(durée : 1h.30)

Offert pour toutes réceptions se déroulant en semaine

(sauf les samedi, dimanches et jours fériés)

***LE RESTAURANT SE RESERVE LE DROIT D'ATTRIBUER
UNE SALLE DIFFERENTE SI LE NOMBRE D'INVITES EST INFERIEUR
A LA CAPACITE DE LA SALLE !!!**

LE NOMBRE DE CONVIVES ANNONCE LA VEILLE SERA FACTURE.

Suggestions facultatives

- * Buffet Apéritif à Discrétion (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, chips, cacahuètes).....8 €
- invité seulement au buffet apéritif.....11 €
- * Stand de Socca (préparée et servie durant le buffet apéritif)..... ..200 €
- * Location des fleurs pour la décoration des tables
(coussins fleurs fraîches) non-empporté.....3,50 € / personne
- * Pièce montée en Maccaron ou Semi Fredo.....3,50 € / personne
- * Invité au dessert
- café, pièce montée, champagne, dessert du menu, mignardises.....20 €
- * Le Champagne « sélection SERVELLA »50 €
- * Pommery - Piper – Henriot.....60 €
- * Mousseux, Vouvray, Clairette.....20 €
- * Jus de fruit (grande carafe).....6 €
- * Forfait vin A.O.C.....5 €
- * Forfait Eaux minérales, plates, gazeuse et soda à discrétion.....2,50 €
- * 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 compris)800 €
 - * Orchestre 4 musiciens (4H de séance) et repas1300 €
 - * 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 69.50 €

Un Cocktail servi à table
(Sangria ou Kir avec Pizza et Pissaladière)
ou Le Buffet Apéritifs servi dans le jardin (+ 8 €)

—
- L'Assiette de Hors d'Œuvre Niçois
(charcuterie, poivrons, champignons, la trucha, les petits légumes et la bagna caouda)
ou Le Méli-mélo de Mesclun et Crevettes au Saumon fumé
ou L'Eventail d'Avocat aux Crabes, Sauce Cocktail
ou L'Emincé de Melon au Jambon du Pays (en saison)
ou Le Buffet Apéritifs à volonté servi dans le jardin (durée : 1h30)

—
- Les Ravioli Maison à la Daube, Sauce aux Cèpes
ou L'Aumônière croquante de Saumon Norvégien aux Herbes nouvelles
ou La petite Soupière de Fruits de Mer en Feuillantine

—
- Le Sorbet Limoncello (+4 €)
- Le Sorbet Williamine (+4 €)

—
- L'Epaule d'Agneau aux Aromates confite de cinq Heures
ou La Noix d'Entrecôte de Bœuf rôti aux Herbes, Sauce Poivre
ou La Dodine de Volaille farcie aux Herbes, Crème de Cèpes

—
Les petits Primeurs de Nice

—
Le Brie de Meaux et le Mesclun

—
- Le Noir de Noir, Crème glacée After Eight
ou La Palette de Fruits frais et son Sorbet, Coulis du Moment
ou La Crème brulée Vanille Bourbon

—
Les Mignardises Maison

—
Le Café "Arabo"
La Pièce montée en Choux et Nougatine
La Cuvée du Patron: rouge, rosé et blanc
Le Champagne Sélection Maison : 1 bouteille pour 6 personnes

L'EMPEREUR à 74.50 €

- Un Cocktail servi à table
(Sangria ou Kir avec Pizza et Pissaladière)
ou Le Buffet Apéritifs servi dans le jardin (+ 8 €)

- L'Assiette de Saumon fumé d'Ecosse, Crème légère aux fines Herbes
ou La Bouquetière de Salade au Foie gras aux Noix de Pétoncle
ou La Rosace de Melon au Jambon de Parme (en saison)

- Le Croustillant de Cabillaud à la Provençale, Crème de Pistou
ou Le Suprême de Loup braisé au Champagne et son Flan de Légumes
ou Les Ravioles de Rascasse, Noix de Saint-Jacques et Fruits de Mer,
Bisque de Homnard

Le Sorbet Limoncello (+4 €)
- Le Sorbet Williamine (+4 €)

Le Filet de Bœuf en Croûte de Brioche à la Crème de Morilles (+1,50 €)
ou Le Carré de Veau, Crème d'Estragon
ou La Souris d'Agneau confite, Jus aux Senteurs de Garigue

Les petits Primeurs de Nice

Le Brie de Meaux et le Mesclun

Le Royal Gianguja, Crème glacée Caramel Fleur de Sel
ou La Gaufre tiède aux Fraises façon Melba,
ou façon Belle-Hélène Crème Vanille
ou Le Nougat glacé aux Fruits confits, fait maison, Coulis rouges

Les Mignardises Maison

Le Café "Arabo"
La Pièce montée en Choux et Nougatine
La Cuvée du Patron: rouge, rosé et blanc
Le Champagne Sélection Maison : 1 bouteille pour 6 personnes

LE PRINCIER à 80.50 €

- Un Cocktail servi à table
(Punch, Sangria ou Kir avec Pizza et Pissaladière)
ou Le Buffet Apéritif dans le jardin (+ 8 €)

- Le Pêlé-mêlé de Saumon fumé, Bouquetière croquante et Crevettes
ou La Terrine de Foie gras en Brioche, Gelée au Porto
ou La petite Soupière crémeuse aux Fruits de Mer, en Feuillantine

- La Queue de Langouste aux Ravioles de Rascasse (+8 €)
ou Le Pic de Noix de St Jacques, Boulgour de petits Légumes
ou Le Dos de Daurade Royale, Risotto crémeux au Parmesan

- Le Granité de Citron vert à la Colonel (+4 €)

- Le Filet de Bœuf Wellington aux 2 poivres
ou Le Carré d'Agneau en Croustillant Provençal, Jus réduit
ou Les Médallions de Mignon de Porc rôti au Miel

Les petits Légumes de Nice

Le Brie de Meaux et le Mesclun

- Le Velouté de Crème Catalane à la Fleur de Vanille
ou Le Méli-Mélo de Fruits et Sorbets, et son Coulis aux Fruits rouges
ou La Charlotte aux Framboises et sa Déclinaison

Les Mignardises Maison

Le Café "Arabo"

La Pièce montée en Choux et Nougatine
Vin AOC : Côtes de Provence rosé ou blanc, Bordeaux rouge
Le Champagne Sélection Maison : 1 bouteille pour 6 personnes

LE GOUVERNEUR à 85.50 €

- 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, les Nems

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

La Bagna Caouda

Autour de la Table

- Le Demi Homard en Fricassé aux Pennes, sauce Cardinal aux petits Légumes
ou Le Pavé de Lotte et ses Ravioles de Rascasse, Velouté de Champagne

Le Granité de Citron à la Russe (+4 €)

- Le Cœur de Filet de Bœuf cuit en Croûte, Sauce Forestière aux Cèpes
ou L'Emincé de Magret de Canard, rôti au Miel de Provence
ou Les Noisettes d'Agneau farcies au Thym, Jus court à la Diable

Les Primeurs de Nice

Le Brie de Meaux et le Mesclun

- La Mosaïque de Fruits frais et Sorbets, Coulis rouge
ou Le Dôme fondant « Extra-Noir », Variation autour du Chocolat
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

Vin AOC : Côtes de Provence rosé ou blanc, Bordeaux rouge

Le Champagne Sélection Maison : 1 bouteille pour 6 personnes

LE ROYAL à 95.50 €

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

Les Apéritifs

(Sangria à volonté, Vermouth, Anis, 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, les Nems, les Samossas
Les Perles de Melon au Jambon de Pays, Chips, Cacahuètes, Olives du Pays
La Bagna Caouda

Autour de la Table

- L'Assiette de Saumon fumé norvégien, Blinis et Crème légère
ou La Soupière de Saint-Jacques aux Fruits de Mer en Croûte
ou Le Duo de Foie Gras frais et poêlé sur son Pain d'épices, Jus court au Miel

Le Millefeuille de Queues de Langouste aux jeunes Légumes (+8 €)
ou La Brochette de Lotte et St Jacques à la fleur de Safran
ou La Fricassée de Saint-Pierre et Langoustines aux petits Ravioles

Le Granité de Citron à la Vodka (+4 €)

- 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 Magret de Canard rôti, Sauce aigre-douce

Les petits Légumes Niçois

Le Brie de Meaux et le Mesclun

- Le Tiramisu crémeux au Confit de Fruits rouges
ou La Chartreuse aux Framboises et sa Mosaique de Fruits frais
ou Le Royal au Gianduja, Crème glacée Caramel, Fleur de Sel

Les Mignardises Maison

Le Café "Arabo"

La Pièce montée en Choux et Nougatine

Vin AOC : Côtes de Provence rosé ou blanc, Bordeaux rouge
Le Champagne Sélection Maison : 1 bouteille pour 6 personnes

LE CAMPAGNARD à 80.50 €

(à partir de 50 personnes)

- Un Cocktail servi à table (Sangria ou Kir avec Pizza et Pissaladière)
ou Le Buffet Apéritif dans le jardin (+ 8 €)

Autour du Buffet

La Quiche Lorraine et la Tourte aux Poireaux
La Salade de Riz aux Fruits de Mer
Le Taboulé Oriental à la Menthe
La Tomate Mozzarella au Basilic
Le jambon cru du Pays et la Rosette de Lyon
Le Buisson de Crevettes roses
Le Melon rafraîchi (en saison) ou la Terrine du Chef

Servi à table

- Les Ravioli maison à la Daube, sauce aux Cèpes
ou Le Suprême de Dauradé Royal à la Dieppoise et son Flan de Légumes
ou Le Dos de Cabillaud en Croûte de Pâte d'Olive

Le Granité de Poire à la Williamine (+4 €)

- L'Aloyau de Bœuf au Feu de Bois
ou Le Gigot d'Agneau de Lait cuit à la Broche

Les petits Légumes du Marché

Le Brie de Meaux et le Mesclun

- La Déclinaison autour du Chocolat
(Dôme Noir de Noir, Profiterolles sauce Chocolat, Glace Chocolat Blanc)
ou Le Délice de Montélimar glacé fait Maison au Coulis de Framboise
ou La Crème brûlée Vanille Bourbon et son Croquant

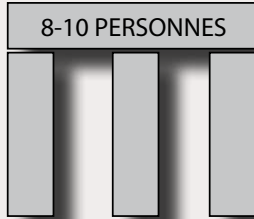
Les Mignardises Maison

Le Café "Arabo"

La Pièce montée en Choux et Nougatine
Vin AOC : Côtes de Provence rosé ou blanc, Bordeaux rouge
Le Champagne Sélection Maison : 1 bouteille pour 6 personnes

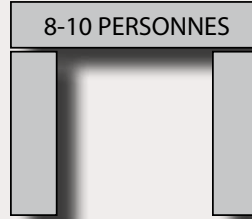
DISPOSITION DES TABLES

3 BRANCHES

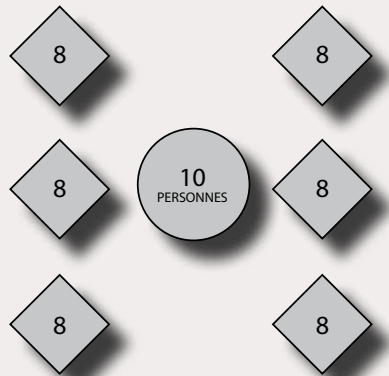
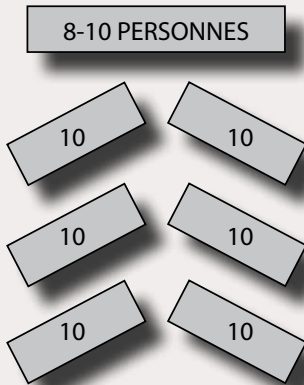


EPI

FER A CHEVAL



RÉCEPTION



MENU ENFANTS à 26 €

(enfant jusqu'à 10 ans)

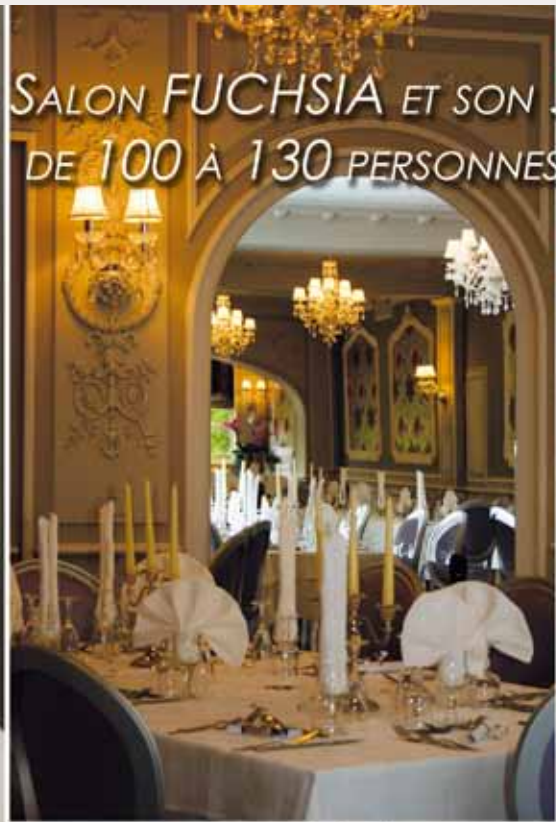
- L'Assiette de Jambon et Saucisson
- La Salade de Tomates au Thon
-
- La Cuisse de Poulet et ses Frites
- Les Raviolis Maison Sauce Daube
-
- La Coupe Glacée
-
- Carafe de Jus de Fruits



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



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



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

E-mail : restaurant@servella.fr