

Baptême Anniversaire Communion



Restaurant
Cervella



RESTAURANT SERVELLA

126, route de Castagniers
quartier les moulins
06 670 CASTAGNIERS

Tél : 04.93.08.10.62 – restaurant@servella.fr / servellaresto@sfr.fr

MENUS 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, le café et le champagne.

LE CHOIX DU MENU SERA IDENTIQUE POUR TOUS LES CONVIVES.

LE NOMBRE DE CONVIVES ANNONCE LA VEILLE SERA FACTURE.

Enfants de moins de dix ans : voir menu enfant à la fin du catalogue.

Pour réservation ferme : 25 % d'arrhes.

SUGGESTIONS FACULTATIVES

- *Buffet apéritif à discrétion, pouvant être servi dans le jardin (vermouth, sangria, pastis, soda) avec assortiment de canapés, mini feuilletés, pizza, pissaladière, quiche, nems, samossas (midi : service au plus tard à 13h00)15 €
- *Le trou normand avec sorbet, Williamine Poire-Citron Vodka.....7 €
- *Invité au dessert avec pâtisserie, vins, café, champagne.....23 €
- *Le Champagne « sélection SERVELLA »60 €
 Ou Droit Bouchon (si champagne fourni par client à partir de 50 personnes).....5 €/ pers.
- * Mousseux, Vouvray, Clairette.....22 €

ANIMATION

Droit d'auteur (si musique fournie par le client) par personne à 02h00 5 €

Animateur devra libérer la salle en moins d'une demi-heure !!

Fermeture du restaurant à 2H30.

COQUELICOT à 60 €

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

Le Buffet Apéritif et ses Amuses Bouches **(+15 €)**

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 coauda, tapenade, truccha, champignons à 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 Rillettes de Saumon aux fines Herbes, Pousses gourmandes

Le Trou Normand **(+7 €)**

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 et à partir de 25 personnes)**

(nos viandes sont accompagnées de 3 légumes de saison)

Le Duo de Fromages et son Mesclun **(+ 7 €)**

au choix :

- Le Gâteau Anniversaire (aux Fruits ou au Chocolat)
 - La Pièce Montée en Choux et sa Nougatine **(min. 25 Personnes) (+3.50 €)**
 - Le St Honoré Vanillé et sa Mousseline Chantilly
- (dessert est accompagné d'une boule de glace et de fruits)

Le Vin I.G.P : en Rouge, Rosé et Blanc
L'eau gazeuse et Le Café

AVEC Le Champagne Sélection Maison : 1 bouteille pour 6 personnes

MARGUERITE à 82.50 €

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

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

Symphonie de Canapés

Beignets : Nems, Samossas, Accras de Morue

Bagna Caouda, Perle de Melon Jambon

Pizza, Pissaladière, Quiche

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 (+7 €)

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 (à partir de 25 personnes)

(nos viandes sont accompagnées de 3 légumes de saison)

Le Duo de Fromages et son Mesclun (+ 7 €)

au choix :

-Le Gâteau Anniversaire (aux Fruits ou au Chocolat)

-La Pièce Montée en Choux et sa Nougatine (min. 25 personnes) (+ 3.50 €)

-Le St Honoré Croquant Vanillé, Crème Mousseline Chantilly

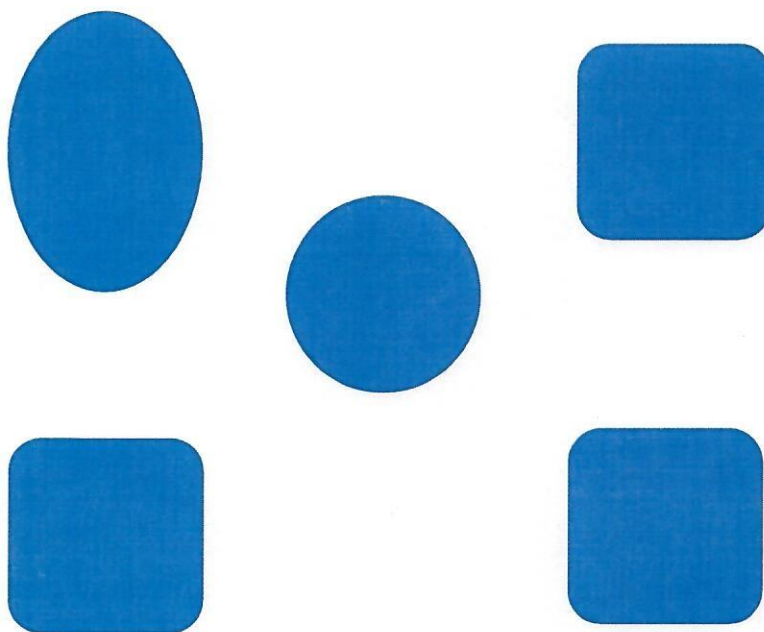
(dessert est accompagné d'une boule de glace et de fruits)

Le Vin I.G.P : en rouge, rosé et blanc

L'eau gazeuse et Le Café

Une Bouteille de Champagne pour 6 personnes

DISPOSITION DES TABLES



MENU ENFANTS à 27 €

Enfant jusqu'à 10 ans

L'Escalope panée de Poulet et ses Frites
ou Les Raviolis Maison Sauce Tomate

La Coupe Glacée

Carafe de Jus de Fruits

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, 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