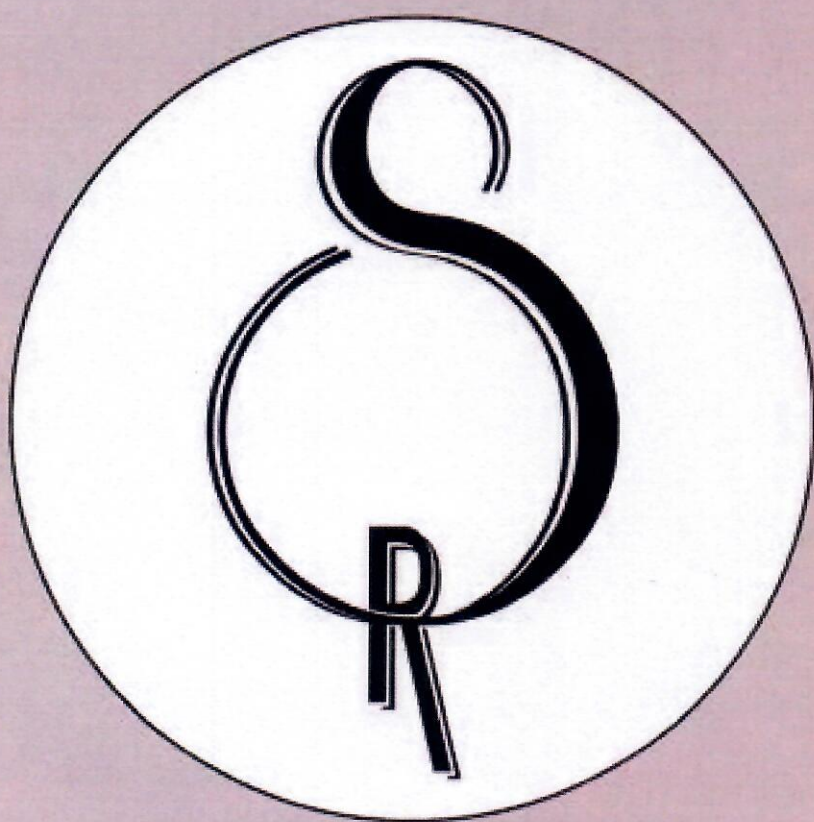
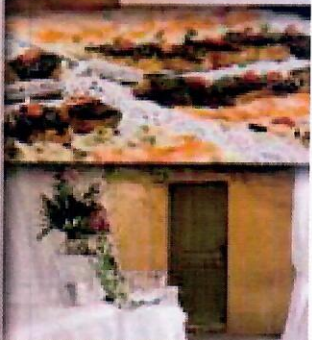
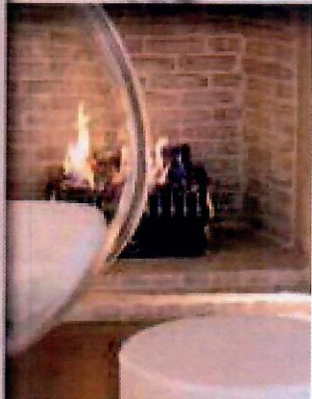


Hotel & Restaurant
Servella



Noces & Receptions

www.servella.fr



RESTAURANT SERVELLA

126 route de Castagniers

06 670 CASTAGNIERS

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

Noces 2023

Madame, Monsieur,

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

A cet effet veuillez trouver ci-joint nos menus spécial « **Noces** ».

SUGGESTIONS FACULTATIVES

*Buffet apéritif à Discretion (servi dans le jardin en saison, durée 1h30) (martini, sangria, pastis, soda avec pizza, pissaladière, quiche, assortiment de canapés, nems, samossas	15 €
*Invité seulement au buffet apéritif	18 €
*Pièce montée en Macaron ou Semi Fredo	4 €
*Wedding Cake	6 €
*Invité au dessert (dessert du menu, pièce montée, mignardises, café, champagne)	28 €
*Le Champagne « sélection SERVELLA »	60 €
*Location de jardin pour la cérémonie	300 €

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. Arrêté préfectoral

GENERALITES 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 30 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 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

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

L'EMPEREUR à 98.00 €

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

ou

Le Buffet Apéritifs servi dans le jardin (+ 15.00 €)

—

La Rilette de Saumon frais et fumé aux fines Herbes, Cœur d'Avocat, 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) (+ 8.00 €)

—

Les petits Gnocchi de Pomme de Terre à la Crème de Truffe

ou Le Suprême de Loup, Beurre blanc, Riz vénéré

ou Les Noix de Saint-Jacques, Ravioles de Rascasse Bisque de Homard

ou Les Ravioli maison à la Daube, Sauce aux Cèpes

—

Le Sorbet Limoncello (+7 €)

ou

Le Sorbet Poire en Williamine (+7 €)

—

Le Filet de Bœuf en Croûte Viennoise, Sauce Poivre Vert

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

ou L'Epaule d'Agneau confite de 5 Heures, Réduction parfum de Garigue

—

Les petits Légumes de Nice

—

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

—

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

—

Le Café "Arabo"

Le Vin Sélection maison : I.G.P Méditerranée rouge, rosé et blanc

AVEC Le Champagne Sélection Maison : 1 bouteille pour 6 personnes (+5.50 €/pers)

OU Le Champagne fourni par client : Droit bouchon (+3.00 €/personne)

LE GOUVERNEUR à 108 €

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, mini Pan
Bagna

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

La Chartreuse de Saumon, Cœur de Gambas et ses Ravioles de Rascasse,
sauce cardinale

ou Le Médaillon de Lotte et ses petits Gnocchi, beurre de badiane

ou Le Pic de Noix de St Jacques, Risotto crémeux au Parmesan, Velouté au
champagne

Le Granité de Citron à la Russe (+7 €)

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 (+ 7 €)

L'Assiette de Gourmandises (Royal chocolat, Framboisier, Fruits frais, Glace)

Le Café "Arabo"

La Pièce montée en Choux et Nougatine

Le Vin Sélection maison : I.G.P Méditerranée rouge, rosé et blanc

Eau gazeuse

Le Champagne Sélection Maison : 1 bouteille pour 6 personnes

LE ROYAL à 129.50 €

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, mini Pan
Bagna

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

La Trilogie de Saumon, Fumé, Tartare et Rillettes, Avocat, jeunes

Pousses gourmandes

ou Le Foie gras de Canard, Confiture de Figue, Magret fumé, Pain grillé

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

Le Filet de Bœuf Rossini au Jus de Truffes noires

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

Les petits Légumes Niçois

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

L'Assiette de Gourmandises (Royal chocolat, Framboisier, Fruits frais, Glace)

Le Café "Arabo"

La Pièce montée en Choux et Nougatine

Le Vin Sélection maison : I.G.P Méditerranée rouge, rosé et blanc

Eau gazeuse

Le Champagne Sélection Maison : 1 bouteille pour 6 personnes

Le Lendemain du mariage

Pour le dimanche après le mariage

LE BRUNCH à 40 €

(Servi à partir de 11h00 à 13h00)

-L'Assortiment de Charcuteries et Terrine

Le Plateau de Fromage, les œufs

le Saumon fumé

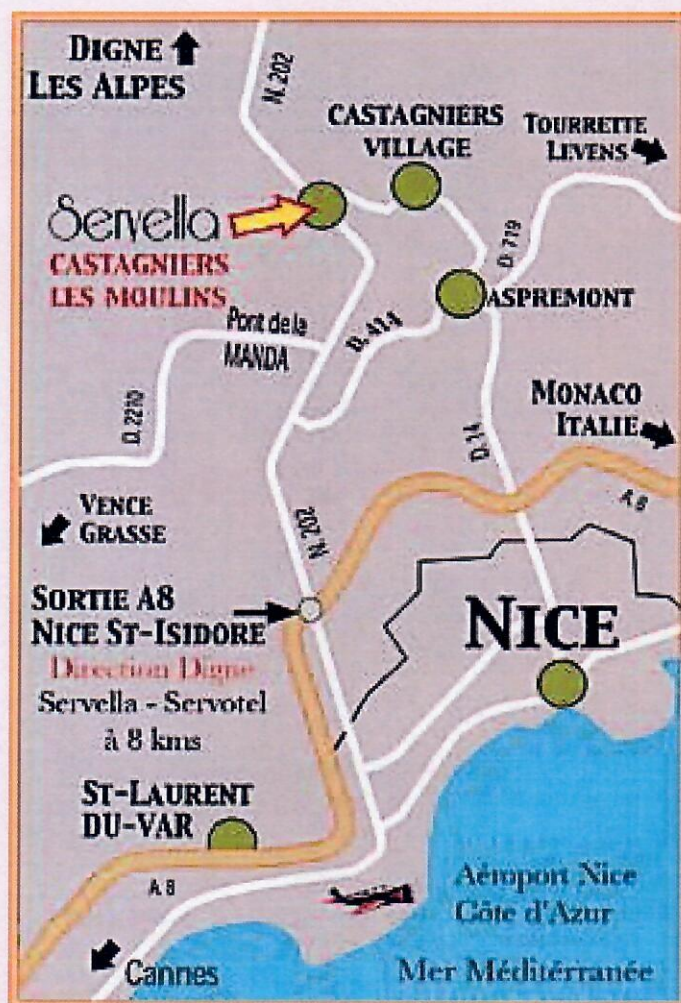
la Viennoiserie : Croissants, Pain au chocolat, Pain aux raisins

le Pain, les Céréales, la Confiture, Nutella,

le Yaourt, la Salade de Fruits

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

Servella



1976, Boulevard du Mercantour
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