



LE SAINT-VINCENT
Hôtel
★★★★



BANQUETS BUFFETS, APÉRITIFS & COCKTAILS



www.servotel-nice.fr



BIENVENUE À L'HÔTEL SAINT VINCENT**** BY SERVOTEL

Au coeur de l'Eco Vallée , à 5 minutes du stade **Allianz Riviera**, proche de l'arrière pays niçois, au pied des vignobles de Bellet et à 10 minutes en voiture des plages de la Promenade des Anglais, l'hôtel Saint Vincent by Servotel vous accueille dans un **emplacement idéal** et un **lieu spécialement étudié** pour vos banquets, buffets, apéritifs et cocktails.

NOTRE HISTOIRE p.3

RESTAURANT LE JOSEPH p.4

BANQUETS MENUS p.5

FORFAITS BOISSONS p.10

APÉRITIFS & COCKTAILS p.12

NOTRE CHARTE ENVIRONNEMENTALE p.15





NOTRE HISTOIRE

Une histoire de famille qui commence en 1953 lorsque Vincent SERVELLA transforme l'épicerie et la ferme-auberge tenues par ses parents en hôtel & restaurant **L'Hôtel des Moulins**.

Cette aventure continue en 1981 avec la création du **SERVOTEL** à Castagniers et en 1990 avec les résidences du **SERVOTEL**.

Dans ce contexte de passion pour l'accueil et le service, Sylvie SERVELLA, la fille aînée de Vincent nourrit les projets du **SERVOTEL SAINT VINCENT** et du restaurant **LE JOSEPH** qui voient le jour en 2003 à Nice Saint Isidore qu'elle exploite aujourd'hui avec son époux Denis CIPPOLINI.

L'amour du métier de l'hôtellerie et de la restauration se transmet désormais à la quatrième génération.

Cette passion familiale est un savant mélange de raffinement, savoir-vivre à la française avec l'accent méditerranéen et cuisine élégante. Sylvie, Denis et leur fils Vincent vous accueillent dans leur établissement Niçois **LE TEMPS D'UN ÉTÉ**, où la douceur de vivre est un savoir-être.





RESTAURANT LE JOSEPH

Dans un cadre contemporain, Le Restaurant Le Joseph by Servotel Nice offre des moments agréables à travers une cuisine traditionnelle et moderne.

Il peut accueillir jusqu'à 220 personnes dans sa salle et à partir d'Avril 60 personnes sur sa terrasse.

C'est le lieu idéal pour des déjeuners ou des dîners d'affaires, des repas entre amis, ou repas de fête.



LE JOSEPH
Restaurant



MENUS BANQUETS

Parking
Gratuit



CONDITIONS

Pour pouvoir bénéficier de ces tarifs et ces menus, la réservation doit être effectuée pour **un minimum de 20 personnes**

Afin de garantir la qualité de la prestation que nous nous engageons à vous fournir, nous vous demandons un choix de **menu identique pour tous les convives.**

Votre choix de menu doit être communiqué au plus tard 7 jours avant la date de l'événement



LE JOSEPH
Restaurant



MENU LE RIVIERA

39 €

Chef de cuisine : Daniele Mango

ENTRÉES AU CHOIX

Salade de Chèvre Chaud

*

Parmigiana d'Aubergines 

*

Quiche Épinards, Brebis 

Oignons Confits

PLATS AU CHOIX

Médailon de Veau

Flan aux Champignons

*

Pavé de Saumon au Citron

Ratatouille Maison

*

Cuisse de Poulet Fermier Farcie aux Épinards

Gratin Dauphinois

DESSERTS AU CHOIX

Tarte aux Fruits

*

Tiramisu Traditionnel

**1/4 de Vin Blanc AOP Côte de Provence ou Rouge AOP Bourgogne,
1/6 Eaux Plates et Gazeuses & Café inclus**

Toutes les viandes ont pour origine la C.E.E

*Nos plats peuvent varier selon les saisons - Prix nets TTC, taxes et service compris
Uniquement du Lundi au Vendredi midi, sauf en Période de Fêtes



LE JOSEPH
Restaurant



MENU NIÇOIS

46 €

Chef de cuisine : Daniele Mango

ENTRÉES AU CHOIX

Salade Niçoise

*

Assiette de Farcis Niçois,
Omelette aux Artichauts Niçois

PLATS AU CHOIX

Ravioli Niçois

Sauce aux Cèpes et Sbrinz

*

Daube à la Niçoise

Gnocchis

*

Aïoli Maison

Pommes de Terre Grenailles

DESSERTS AU CHOIX

Tarte aux Blettes

*

Tarte aux Citrons de Menton

**1/4 de Vin Blanc AOP Côte de Provence ou Rouge AOP Bourgogne,
1/6 Eaux Plates et Gazeuses & Café inclus**

Toutes les viandes ont pour origine la C.E.E

*Nos plats peuvent varier selon les saisons - Prix nets TTC, taxes et service compris



LE JOSEPH
Restaurant



MENU MERCANTOUR

55 €

Chef de cuisine : Daniele Mango

ENTRÉES AU CHOIX

Tartare de Thon et Mangue

*

Médailillon de Foie Gras

Brioche Maison, Bigarade de Fruits Frais

*

Rouleaux d'Aubergines et Courgettes

Speck et Provolone

PLATS AU CHOIX

Filet de Loup

Artichauts, Purée Maison

*

Souris d'Agneau

Polenta Crémeuse

*

Côte de Veau Milanaise

Risotto Croustillant au Safran

DESSERTS AU CHOIX

Tarte Tatin aux Pommes

Glace Vanille

*

Ananas au Rhum et Cannelle

*

Entremet aux Fruits Rouges

**1/4 de Vin Blanc AOP Côte de Provence ou Rouge AOP Bourgogne,
1/6 Eaux Plates et Gazeuses & Café inclus**

Toutes les viandes ont pour origine la C.E.E

*Nos plats peuvent varier selon les saisons - Prix nets TTC, taxes et service compris



LE JOSEPH
Restaurant



MENU BAIE DES ANGES

60 €

Chef de cuisine : Daniele Mango

ENTRÉES AU CHOIX

Rougets Farçis au Vert

*

Salade de la Mer

*

Œuf Parfait, Asperge

Caciocavallo et Truffes noires

PLATS AU CHOIX

Noix de Saint Jacques en Croûte d'Oignons, Poireaux Fondants

Mousse de Courgettes et Espuma Noisette

*

Filet de Turbo façon Meunière

Purée Crémeuse à la Truffe

*

Filet de Bœuf en Croûte

Mille Feuilles de Pommes de Terre, Échalottes et Truffes

*

Agneau Rôti à la Lavande

Mousseline de Panais

DESSERTS AU CHOIX

Bavarois aux Pommes et Caramel

*

Profiteroles Maison

*

Parfait au Chocolat Blanc

Biscuit à l'huile d'Olive et Glace Pistache

**1/4 de Vin Blanc AOP Côte de Provence ou Rouge AOP Bourgogne,
1/6 Eaux Plates et Gazeuses & Café inclus**

Toutes les viandes ont pour origine la C.E.E

*Nos plats peuvent varier selon les saisons - Prix nets TTC, taxes et service compris



LE JOSEPH
Restaurant



MENU DE FÊTES

*Veillez trouver ci-dessous notre Menu de Fêtes 2026.
Notre Menu 2027 est en cours d'élaboration par notre chef Daniele MANGO.*

Amuse-Bouche

Saumon Gravlax à la Betterave,
Courge et Oeufs de poisson

Entrée

Médailon de Foie Gras cuit au torchon
Chutney de Mangue et Brioche maison aux Figues
ou

Noix de Saint-Jacques en croûte de noisettes
Purée de Butternut au romarin émulsion à la Truffe

Plat principal

Le Chapon des Fêtes aux Cèpes et Châtaignes
Mille-feuille de pomme de terre,
Poireaux confit et truffe, sauce Armagnac
ou

La Lotte dorée au beurre noisette et ses Moules marinières
Risotto au safran croquant, Petits Légumes d'hiver
et sauce Champagne

Dessert

Bûche au chocolat
et croquants aux fruits secs
ou

Galettes des Rois *

Boissons

1/4 de Vin Blanc ou Rouge & Café Inclus

Menu disponible du 1er Décembre 2026 au 31 Janvier 2027
(pour un minimum de 20 personnes)

** À partir du 1^{er} janvier*



LE JOSEPH
Restaurant



MENU SPÉCIAL DE LA SAINT SYLVESTRE

*Veillez trouver ci-dessous notre Menu de la Saint-Sylvestre 2026.
Notre Menu 2027 est en cours d'élaboration par notre chef Daniele MANGO.*

Cocktail au Champagne

Amuses bouches :

Crevettes en Kadaïf

Entrée

Médailлон de Fois Gras cuit au torchon

Chutney de Mangue et brioche maison aux figues

Ou

Noix de Saint-Jacques en croûte de Noisettes

Purée de Butternut au romarin émulsionnée à la Truffe

Plat principal

Filet de Bœuf Rossini

Mille-feuille de pomme de terre,

Poireaux confit et truffe, sauce Armagnac

Ou

La Lotte dorée au Beurre Noisette et Moules

Risotto au Safran croquant, Petits Légumes d'hiver
et sauce Champagne

Dessert

Bûche au chocolat

et croquants aux fruits secs

Assortiment de Mignardises

Boissons

1 coupe de Champagne

Vins 3 couleurs de notre sélection

Eaux plates, gazeuses et Café compris

Animation Musicale

125€ TTC par personne - boissons comprises



NOS FORFAITS BOISSONS

APÉRITIFS SERVIS À TABLE

Sodas & Jus de Fruits	9.00 € par personne
Planteur, Jus de Goyave	16.00 € par personne
Kir Maison (12cl)	15.00 € par personne
Coupe de Champagne (15cl)	21.00 € par personne

POUR ACCOMPAGNER VOS REPAS

Le vin est inclus dans votre menu, cependant vous pouvez choisir un des suppléments suivant afin d'agrémenter votre repas

SUPPLÉMENT 13.00 € PAR PERSONNE

« Château Minuty » Blanc ou Rosé
Crozes Hermitage Rouge
1/4 de vin par personne

SUPPLÉMENT 19.00 € PAR PERSONNE

Sancerre Blanc ou Rouge (Loire)
ou Saint Emilion Rouge (Bordeaux)
1/4 de vin par personne

Droit de Bouchon* : 9.00 € p/pers

(*si la bouteille de champagne est fournie par le client pour un événement à partir de 50 convives.)



*Nos plats peuvent varier selon les saisons - Prix nets TTC, taxes et service compris

« L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION »



NOS FORFAITS BOISSONS

APÉRITIFS

FORFAIT A : 22.00 € PAR PERSONNE

Pastis, Martini, Softs, Vin AOP de Provence Blanc,
Rosé ou Rouge
+ Bière / Punch
2 boissons par personne
Avec Pizza, Pissaladière

FORFAIT B : 36.00 € PAR PERSONNE

Champagne, Whisky, Vodka, Softs,
Vin Bordeaux « Dada de Rouillac » Blanc,
Rosé ou Rouge
+ Bière / Punch
2 boissons par personne
Avec Pizza, Pissaladière

Offres possibles uniquement avec les menus Banquets



Prix nets TTC, taxes et service compris

« L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION »

APÉRITIFS & COCKTAILS

NOS FORFAITS



FORFAIT A 52 €

9 canapés au choix
+
1/4 de Vin AOP Côte de Provence
Blanc, Rosé ou Rouge
et Softs
Café inclus

FORFAIT B 64 €

12 canapés au choix
+
Plateau de Fromages Affinés
ou
Bagna Cauda
ou
Gnocchi à la Truffe
+
1/4 de Vin AOP Côte de Provence
Blanc, Rosé ou Rouge
et Softs
Café inclus

FORFAIT C 78 €

12 canapés au choix
+
Plateau de Fromages Affinés
+
Bagna Cauda
ou
Gnocchi à la Truffe
+
1/4 de Vin AOP Côte de Provence
Blanc, Rosé ou Rouge
et Softs
+ Bière / Punch
Café inclus

FORFAIT D 90 €

12 canapés au choix
+
Plateau de Fromages Affinés
+
Bagna Cauda
+
Gnocchi à la Truffe
+
1/4 de Vin AOP Côte Provence
Blanc, Rosé ou Rouge
et Softs
+ Bière / Punch
Café inclus

APÉRITIFS & COCKTAILS



NOS CANAPÉS

LES CANAPÉS SALÉS CHAUDS : 4.50 €/ Pièce

Mini Pizza
Mini Pissaladière
Mini Tataki de thon
Brochette de gambas
Polenta grillée et Poulpes grillés
Croustillant de Chèvre chaud
Crevettes grillées et Tomates confites
Tarte à la Tomate et Anchois
Arancini
Mini Hamburger
Légumes tempura
Beignet à la Ricotta

LES CANAPÉS SALÉS FROIDS : 4.50 € / Pièce

Mini Pan Bagnat
Navette briochée au Saumon
Navette briochée au Jambon cru
Brochette de Magret fumé et Tomate Cerise
Soupe froide de Tomates
Brochette de Melon et Speck
Verrine de tartare de Bœuf
Focaccia crème fraîche, Roquette et Jambon

Bagna Cauda : 14.00 € par personne

Plateau de Fromages : 14.00 € par personne

Gnocchi à la truffe : 14.00 € par personne

LES CANAPÉS SUCRÉS 4.50 €/ Pièce

Tartelette Citron Meringuée
Mini Tiramisu
Verrine Mousse au Chocolat
Mini Crème Caramel
Panna Cotta aux Fruits Rouges
Tarte aux Blettes
Brochettes aux Fruits de saison
Chou Praliné

* Nos plats peuvent varier selon les saisons - Prix nets TTC, taxes et service compris
« L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION »



**OFFRES SÉMINAIRES
DISPONIBLES SUR DEMANDE**

ILS NOUS FONT CONFIANCE



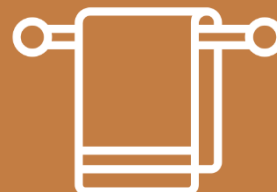
LA CHARTE ENVIRONNEMENTALE DU SERVOTEL SAINT-VINCENT****



UTILISATION DE PRODUITS
MENAGERS BIODEGRADABLES



SUPPRESSION DES EMBALLAGES
INDIVIDUELS DES GELS DOUCHE
ET LAITS POUR LE CORPS



REPLACEMENT
DES SERVIETTES DE
TOILETTES SUR DEMANDE



PRODUITS LOCAUX ET
BIO AU PETIT-DEJEUNER



INGREDIENTS DE SAISON
EN CUISINE



PARTENARIATS AVEC DES
FOURNISSEURS ET PRESTATAIRES
EN CIRCUITS COURTS



INSTALLATION D'ECONOMISEURS
D'EAU ET DE REDUCTEURS DE
PRESSION SUR NOS
ROBINETS ET DOUCHES



MAITRISE ET CONTRÔLE
DES CLIMATISATIONS



MISE EN PLACE
DU TRI SELECTIF



UTILISATION D'AMPOULES
BASSES CONSOMMATIONS
ET LEDS



INSTALLATION D'ECONOMISEURS
D'ENERGIE ET INTERRUPTEURS
A CARTE DANS LES CHAMBRES



DETECTEURS DE PRESENCE
ET MINUTERIES DANS LES
ESPACES COMMUNS



SD CIPPOLINI
Groupe



LE TEMPS D'UN ÉTÉ
Plage & Restaurant



PLAGE LE TEMPS D'UN ÉTÉ

Installez-vous et profitez d'un cadre enchanteur au pied de la Promenade des Anglais. Entre l'Hôtel Negresco et le Palais de la Méditerranée, la Plage Le Temps d'un Été vous propose une expérience balnéaire unique.

A quelques minutes de la Place Masséna et du Carré d'Or, la Plage le Temps d'un Été est un véritable havre de paix, qui mêle subtilement tradition niçoise et modernité. Tout a été pensé pour vous faire vivre, le temps d'un instant, un moment de détente où vous serez bercés par le doux bruit des vagues.

Le Restaurant de la Plage Le Temps d'un Été met à l'honneur une cuisine gastronomique, aux consonances méditerranéennes. A la fois simple et variée, la carte présente des produits frais et une cuisine traditionnelle niçoise, mise en lumière par le savoir-faire du Chef.





LE SAINT-VINCENT

Hôtel
★★★★

Beverley MARCHAIS

Responsable Hébergement

incentive@servotel-nice.fr

Direct : +33 (0)4 93 29 99 00

SAINT-VINCENT by SERVOTEL

30 Avenue Auguste Vérola

06200 NICE

T : +33 (0)4 93 29 99 00

info@servotel-nice.fr

www.servotel-nice.fr



SD CIPPOLINI
Groupe