



**LE SAINT-VINCENT**  
Hôtel  
★★★★



# **BANQUETS BUFFETS, APÉRITIFS & COCKTAILS**



[www.servotel-nice.fr](http://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 nourrie 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



## 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



# 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



# 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



# MENU MERCANTOUR

55 €

Chef de cuisine : Daniele Mango

## ENTRÉES AU CHOIX

**Tartare de Thon et Mangue**

\*

**Médailon 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

# 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



# MENU DE FÊTES

*Veuillez trouver ci-dessous notre Menu de Fêtes 2025.  
Notre Menu 2026 est en cours d'élaboration par notre chef Daniele MANGO.*

## Amuse-Bouche :

Macaron Salé au Foie Gras et à la Framboise

## Entrée au choix :

Cappuccino de Potimarron à la Crème Fouettée aux Noisettes

*ou*

Carpaccio de Noix Saint Jacques aux Agrumes

## Plat au choix:

Filet de Dorade Rôti, Sabayon de Champagne, Légumes Anciens Glacés

*ou*

Chapon, Crème de Topinambour Fumée, Chips d'Artichaut

## Dessert au choix :

Vacherin Vanille Noisette, Pistaches Caramélisées

*ou*

Entremet Framboise, Champagne Sorbet Cassis

*ou*

Galettes des Rois\*

## Boissons :

1/4 de Vin Blanc ou Rouge & Café Inclus



Menu disponible du 1er Décembre 2025 au 31 Janvier 2026  
RÉSERVATION PAR TÉLÉPHONE AU 04 93 29 99 00 (pour un minimum de 20 personnes)

• À partir du 1<sup>er</sup> janvier



LE JOSEPH  
Restaurant



# MENU SPÉCIAL DE LA SAINT SYLVESTRE

**Jeudi 31 Décembre 2026**

*125€ TTC par personne - boissons comprises*

Cocktail Velours de Cassis Champagne

Amuses bouches :

Tartare de Daurade, Clémentine, Citron Vert  
Foie Gras de Canard mi-cuit, Chutney aux Poires, Pain Grillé

\*\*\*

Ravioles de Langoustine, Sauce Corail

\*\*\*

Filet de Bœuf Wellington, Purée de Pommes de Terre à la Truffe,  
Légumes de Saison Glacés

\*\*\*

Bûche Glacée

\*\*\*

Papillotes, Clémentines et Macarons

\*\*\*

1 coupe de Champagne  
Vins 3 couleurs de notre sélection  
Eaux plates, gazeuses et Café compris

\*\*\*

Animation Musicale



# NOS FORFAITS BOISSONS

## APÉRITIFS SERVIS À TABLE

|                                 |                             |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Sodas & Jus de Fruits .....     | <b>9.00 € par personne</b>  |
| Planteur, Jus de Goyave .....   | <b>16.00 € par personne</b> |
| Kir Maison (12cl) .....         | <b>12.00 € par personne</b> |
| Coupe de Champagne (18cl) ..... | <b>21.00 € par personne</b> |

## 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  
Croze Hermitage Rouge  
1/4 de vin par personne

### SUPPLÉMENT 19.00 € PAR PERSONNE

Sancerre Blanc ou Rouge (Loire)  
ou Dada de Rouillac Blanc ou 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



# 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



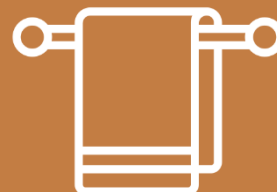
# LA CHARTE ENVIRONNEMENTALE DU SERVOTEL SAINT-VINCENT\*\*\*\*



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](mailto: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](mailto:info@servotel-nice.fr)

[www.servotel-nice.fr](http://www.servotel-nice.fr)



**SD CIPPOLINI**  
Groupe