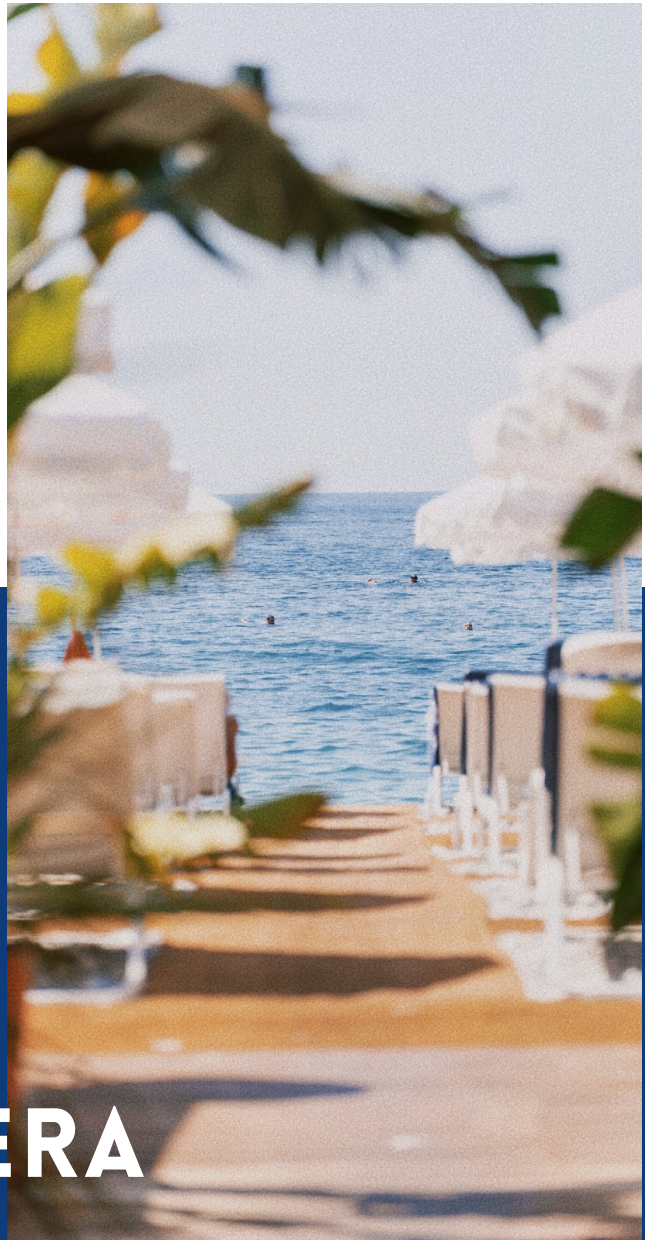




**LE TEMPS D'UN ÉTÉ**  
Plage & Restaurant



**ESPRIT RIVIERA**



QUALITÉ  
TOURISME

[www.letempsdunete-plage.fr](http://www.letempsdunete-plage.fr)





# BIENVENUE À LA PLAGE LE TEMPS D'UN ÉTÉ

Située sur la Promenade des Anglais, classée au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, en plein coeur de l'attractivité hôtelière niçoise, la Méditerranée à perte de vue.

**NOTRE HISTOIRE**

**AMÉNAGEMENT DES ESPACES**

**NOTRE PLAGE**

**NOTRE RESTAURANT**

**NOS MENUS BANQUETS**

**VOTRE ÉVÈNEMENT SUR MESURE**

**NOS APÉRITIFS**

**NOS COCKTAILS DÎNATOIRES**

**NOS BOISSONS**





## 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 de son restaurant **LE JOSEPH** qui voient le jour en 2003 à Nice Saint-Isidore et 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, de savoir-vivre à la française avec l'accent méditerranéen et une 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.





# AMÉNAGEMENT DES ESPACES

## CAPACITÉ D'ACCUEIL

Nous pouvons accueillir jusqu'à **250 convives assis** en salle de restaurant et jusqu'à **400 convives debout**.



L'espace Restaurant vue Mer, réparti en trois carrés

## Le Lounge



## La Plage - 220 transats



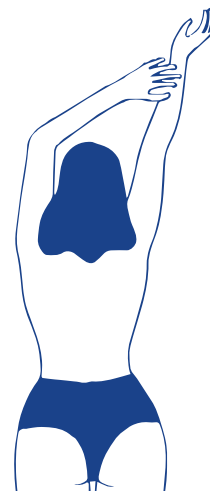
Sanitaires - Douches & WC



# NOTRE PLAGE

Chaque instant est unique.

La plage **LE TEMPS D'UN ÉTÉ**, un lieu chaleureux où la Dolce Vita est le maître mot. C'est entre ciel et mer que l'on vient profiter d'un moment privilégié sur un matelas et déjeuner sous les parasols.





# NOTRE RESTAURANT

*La cuisine est une mélodie.*

Notre cuisine repose sur un savant mélange de raffinement et de savoir-vivre à la française avec l'accent méditerranéen. Nous changeons les cartes au fil des saisons et en fonction des arrivages. Tous les deux jours environ, notre Chef Nicolas Selow propose une carte de Suggestions en fonction de ses envies.







## NOS MENUS BANQUETS

Pour pouvoir bénéficier des menus et des tarifs proposés ci-après, la réservation doit être effectuée pour un minimum de **20 personnes**.

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

Le choix de votre menu doit être communiqué au plus tard **10 jours avant** la date de l'événement.

Le Vin, les Eaux et Café/Thé sont inclus dans les Menus.





# LE RIVIERA

## 75€

Disponible du 1er Septembre au 30 mai

\*\*\*

### ENTRÉES

Daurade Royale en fin Carpaccio, marinade acidulée au jus de Carottes et Gingembre, Pickles, Noisette

ou

Crème de Poivron, Oeuf mollet, Féta, Croûtons aux Herbes de Provence et Asperges

ou

Salade d'Artichauts du Pays, Anchoïade, Roquette et Parmesan

\*\*\*

### PLATS

Filet de Loup, Purée d'Artichauts, Poivronnade, Jus de Roquette à l'Olive de Nice

ou

Croustillant de Canard confit, écrasé de Pommes de Terre, Chorizo, Crème Ciboulette Échalotes

ou

Risotto crème de Courgettes, Pistaches torréfiées et émulsion Tomates

\*\*\*

### DESSERTS

Tarte aux fruits de saison

ou

Biscuit Sacher, Guanaja, Streusel

\*\*\*

1/4 de Vin AOC Côte de Provence Blanc ou Rouge,  
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  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



# TERRE

89€

## AMUSE-BOUCHES DE SAISON

\*\*\*

### ENTRÉES

Foie chaud poêlé, réduction Porto Rouge, Myrtille, crème de Patate douce  
ou  
Croustillant de Chèvre, crème de Petits pois, Fraise, Miel de Provence, Tuile de Serrano

\*\*\*

### PLATS

Filet de Boeuf Simmental, purée de Pommes de Terre, Olives vertes, Carotte et Oignons Grelot glacés au Jus de Veau  
ou  
Épaule d'Agneau confite, écrasé de Pommes de Terre, Champignons, Échalotes et Jus d'Agneau

\*\*\*

### DESSERTS

La Pomme de Pin, Dulcey, Caramel  
ou  
Fraisier Pistache

\*\*\*

1/4 de Vin AOC Côte de Provence Blanc ou Rouge,  
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  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.





**MER**

**89€**

**AMUSE-BOUCHES DE SAISON**

\*\*\*

**ENTRÉES**

Langoustines rôties, crème de Burrata, Agrumes confits, Courgettes braisées  
ou  
Thon Sashimi, Eau de Tomate, Asperges, Framboises

\*\*\*

**PLATS**

Poulpe rôti, purée de Pois chiche, Chorizo et crème de Chèvre  
ou  
Filet de Turbot, Palourdes, Légumes glacés et Jus de Coque

\*\*\*

**DESSERTS**

Le Galet  
Biscuit Madeleine, compotée de Bananes et mousse Vanille  
ou  
Palet Noisette et Caramel au Beurre Salé

\*\*\*

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

\*Nos plats peuvent varier selon les saisons -Prix nets TTC, taxes et service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

# LE TEMPS D'UN ÉTÉ

120€

## AMUSE-BOUCHES DE SAISON

\*\*\*

### ENTRÉES

Risotto à la Truffe fraîche et Jus de Viande

ou

Raviole de Langouste, consommé de Crustacé aux Yuzu et Petits Légumes croquants

ou

Gravlax de Boeuf Angus, pickles d'Échalotes, Mayonnaise Savora et Artichauts frits

\*\*\*

### PLATS

Carré d'Agneau de Sisteron, Pommes de Terre confites, Tuile de Pistache, crèmeux Champignon et Jus d'Agneau

ou

Camerones grillées, Fenouil, Avocat rôti, vierge de Tomates vertes au Jus Exotique

ou

Filet de Saint-Pierre rôti, Petits Légumes glacés à la Citronnelle, Chips à l'Ail noir et sauce Champagne

\*\*\*

### FROMAGES

Assortiment de Fromages, Confiture de Saison et Jeunes Pousses

\*\*\*

### MIGNARDISES

\*\*\*

### DESSERTS

Fruits Rouges

Biscuit Macaron, Crèmeux Yuzu, Confit de Fruits Rouges

ou

Capuccino

Tulle Café, Crème Café, Chantilly

\*\*\*

1/3 de Vin AOC Côte de Provence Blanc ou Rouge,  
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  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



# VOTRE ÉVÉNEMENT SUR MESURE

Vous avez la possibilité de **privatiser la plage et/ou le restaurant**. Ainsi, vous **marquerez les esprits** de vos convives **le temps d'un événement**. Quelle que soit l'occasion, nous vous offrons la flexibilité de concevoir votre propre expérience.

## Expérience Assise en Trois Temps

Pour une soirée raffinée, optez pour une expérience assise en trois temps. Choisissez parmi notre gamme de Menus Banquets déclinée précédemment.

## Cocktail dînatoire - Mets & Live cooking

Le buffet est le choix parfait pour une ambiance informelle et dynamique. Sélectionnez votre quantité de mets salés accompagnés de live cooking en fonction de vos attentes.

## Formule Boisson adaptée

Apportez une dimension supplémentaire à votre soirée. De l'accueil de vos convives à la dernière danse, accompagnez vos mets.

Afin d'enrichir votre expérience et le déroulé de votre événement, nous pouvons vous mettre en relation avec **différents prestataires sélectionnés** avec soin (DJ set (4h), Live Music, Photographe/Vidéaste, Fleuriste, Photobooth...). Vous serez accompagnés par notre responsable évènementiel qui vous présentera plusieurs devis gratuitement.

Pour toutes demandes spécifiques, merci de bien vouloir nous décrire précisément vos envies par e-mail.





## NOS APÉRITIFS

Nos apéritifs de Bienvenue sont uniquement valables en supplément avec nos **Menus Banquets** ou nos **Cocktails dînatoires**.

Les apéritifs de bienvenue ont essentiellement lieu sur la partie **LOUNGE** de notre établissement balnéaire. Ces moments donnent du rythme à votre événement. C'est l'occasion de laisser les convives arriver tranquillement et discuter de manière plus informelle.

### APERITIF DE BIENVENUE

**25€ PAR PERSONNE**

Vins 3 couleurs  
Méditerranée/Provence, Martini  
Blanc/Rouge, Spritz, Bières, Punch,  
Pastis, Softs

**2 boissons par personne**

avec  
Pizzas & Pissaladières

### APERITIF DE BIENVENUE

**45€ PAR PERSONNE**

Vins 3 couleurs  
Méditerranée/Provence,  
Champagne, Whisky, Vodka, Gin,  
Cocktails, Softs

**2 boissons par personne**

avec  
Pizzas & Pissaladières



Prix nets TTC, taxes et service compris

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



# NOS COCKTAILS DÎNATOIRES

## CÔTÉ SUD

48€

6 mets au choix  
+  
1 live cooking au choix  
+  
2 mets sucrés  
+  
Café/Thé & Eaux  
+  
voir  
FORFAITS BOISSONS

## BRISE & BOUCHÉES

60€

9 mets au choix  
+  
2 live cooking au choix  
+  
2 mets sucrés  
+  
Café/Thé & Eaux  
+  
voir  
FORFAITS BOISSONS

## PRESTIGE

76€

12 mets au choix  
+  
3 live cooking au choix  
+  
2 mets sucrés  
+  
Café/Thé & Eaux  
+  
voir  
FORFAITS BOISSONS

## LES METS AU CHOIX

### METS NIÇOIS

Poivrons à l'huile  
Farcis niçois  
Mini Pan Bagnat  
Fleurs de Courgette  
Salade d'Artichauts

### METS MER

Tartare de Thon  
Sardines grillées  
Gambas Black Tiger  
Carpaccio de Poulpe  
Ceviche selon arrivage

### METS SUCRÉS

Tiramisu Maison  
Plateau de Fruits de saison  
Tarte aux Fruits de saison

### METS TERRE

Tartare de Boeuf au couteau  
Vitello Tonnato  
Mini Burger Agneau  
Poulet Tenders  
Mini Ribs barbecue maison

### METS VÉGÉ

Gaspacho de Tomates  
Gaspacho de Courgettes  
Ratatouille Froide  
Houmous, Pois chiches grillés  
Panacotta Chèvre, Tomates, Basilic

## LIVE COOKING

Volaille fermière rôtie  
Sashimi de Saumon Gravlax Label Rouge  
Risotto Parmesan  
Pappardelle Flambée dans une meule de Parmesan  
Gambas flambées

Epaule d'Agneau 1.2kg (+17€/pax)  
Côte de Boeuf 1kg (+25€/pax)  
Daurade entière 1kg (+14€/pax)  
Loup entier 1kg (+15€/pax)  
Plateau d'Huîtres d'Oléron (+12€/pax)



# NOS FORFAITS BOISSONS

## FORMULE 1

**35€/pax - 3 boissons**

Vins 3 couleurs et/ou  
Martini Blanc/Rouge,  
Bières, Punch, Softs,  
etc...

## FORMULE 2

**55€/pax - 5 boissons**

Vins 3 couleurs et/ou  
Martini Blanc/Rouge,  
Bières, Punch, Softs,  
etc...

## OPEN-BAR

**90€/pax**

Vins 3 couleurs et/ou  
Martini Blanc/Rouge,  
Spritz, Bières, Punch,  
Softs, etc...

## BAR IMMERSIF

Pour un minimum de 30 convives

Bar à Spritz (Apérol Spritz/Limencello Spritz, Martini Fiero)	<b>30€/pax</b>
Bar à Rhum (Mojito, Punch, Piña Colada)	<b>35€/pax</b>
Bar à Champagne	<b>50€/pax</b>



Sodas & Jus de Fruits

**8€ par personne**

Kir Maison (15cl)

**18€ par personne**

Coupe de Champagne (20cl)

**20€ par personne**

Champagne "Laurent Perrier Brut"

**sur devis**

Champagne "Louis Roederer Brut 1er"

**sur devis**

Ruinart Blanc de Blanc

**sur devis**

**Droit de Bouchon\*** : + 10.00€ par adulte

\*si la bouteille de champagne est fournie par le client  
pour un évènement à partir de 50 convives.

**Droit de Sacem\*** : + 6.00€ par adulte

\*si la musique est fournie par le client

Prix nets TTC, taxes et service compris

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



# NOS CONDITIONS

## Généralités de Vente

Le choix du Menu doit être établi **au moins 10 jours** 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. Le nombre de convives annoncé 7 jours à l'avance sera facturé.

Le Restaurant se réserve le droit d'attribuer un emplacement différent si le nombre d'invités est inférieur à la capacité de la salle.

Prix étudiés pour un minimum de 20 personnes.

## Conditions de paiements

- + 10% d'Arrhes le jour de la réservation
- + 30 % d'Arrhes trois mois avant la réception
- + 40 % d'Arrhes un mois avant la réception
- + 20% Solde de la facture à J-7 avant la réception

## Politique de réduction & d'annulation

- En cas d'annulation totale ou partielle de l'évènement avant J-90, le 1er acompte sera retenu.
- En cas d'annulation totale ou partielle de l'évènement entre J-89 et J-60, 40% des prestations réservées seront facturées à titre de dédommagement.
- En cas d'annulation totale ou partielle entre J-59 et J-8 avant l'évènement, 80% des prestations réservées seront facturées à titre de dédommagement.
- En cas d'annulation totale ou partielle dans les 7 jours avant l'évènement, 100% des prestations réservées seront facturées à titre de dédommagement.

Les Occupants des espaces de la plage **LE TEMPS D'UN ÉTÉ** doivent respecter le Décret 2006-1099 relatif à la lutte contre les bruits de voisinage (dispositions réglementaires) ainsi que toutes les règles d'usage et de civisme. Le client s'engage donc à respecter, et à faire respecter par les invités, le règlement de l'établissement. Le client veillera donc à ce que les participants ne perturbent pas la tranquillité des riverains et des clients. Le client s'engage à n'inviter aucune personne dont le comportement est susceptible de porter préjudice à l'établissement. Dans le cas contraire, la manifestation pourra être interrompue à tout moment suite à une plainte de voisinage sans que la plage **LE TEMPS D'UN ÉTÉ** ne soit tenue responsable ni soumise à de quelconque poursuite. L'établissement se réserve le droit d'interrompre l'animation musicale suite au non-respect de ces règles d'usage et de civisme.





## NOTRE CHARTE ENVIRONNEMENTALE



Produits majoritairement locaux et bio à la carte



Ingrédients de saison en cuisine



Partenariats avec des fournisseurs en circuits courts



Mise en place du tri sélectif



**ANTIGASPI**  
Accommodation des restes sous forme de doggybag



Économiseurs d'eau et réducteurs de pression sur nos robinets et douches



Utilisation de produits d'entretien ECOCERT d'origine biologique



Suppression des emballages individuels de gels douche et shampoings



Serviettes de table en tissu



Utilisation d'ampoules basses consommations et LEDS



Détecteurs de présence et minuteries dans les espaces communs



Maitrise et contrôle des climatisations



# LABEL FRANCE FESTIVAL

## PARTAGE. CONVIVIALITÉ. DIVERSITÉ



Suite au succès rencontré lors de sa première édition le dimanche 11 juin 2023 sur la Plage Le Temps d'un Été, **LABEL FRANCE FESTIVAL** est de retour le **vendredi 7 et samedi 8 juin 2024** pour deux jours de festival en open-air. Ici, on contribue à l'institution de la scène électronique. **LABEL FRANCE** rebranche les amplis à Nice pour sa seconde édition.

**LABEL FRANCE FESTIVAL** vise à promouvoir le patrimoine culturel français à travers le prisme de la gastronomie et de la musique électronique. Les line-up des événements **LABEL FRANCE** se composent de DJ House-Electro Funk/Disco. La spécificité des musiques électroniques, qui se divisent en d'innombrables sous-genres, réside dans leur production mais aussi dans leur caractère fédérateur et libérateur.

MANGER ET BOIRE <sup>DU</sup> SON

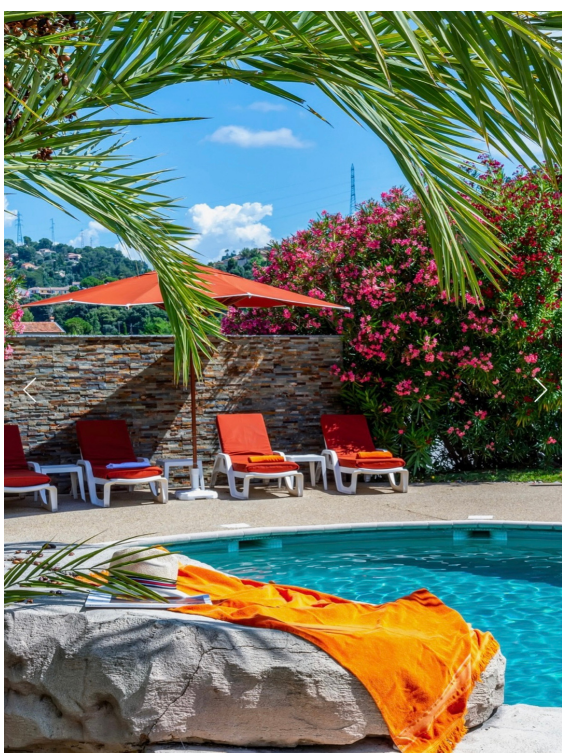




## HÔTEL \*\*\*\* SAINT VINCENT BY SERVOTEL

Dans ce contexte de passion pour l'accueil et le service, Sylvie SERVELLA, fille ainée de Vincent, nourrit le projet du **Servotel Saint Vincent by Servotel** qui voit le jour en 2003 à **Nice Saint Isidore**, qu'elle exploite aujourd'hui avec son époux Denis CIPPOLINI.

À 10 minutes en voiture de la **Promenade des Anglais** et à quelques pas du stade **Allianz Riviera**, le **SERVOTEL SAINT-VINCENT \*\*\*\*** & son **Restaurant LE JOSEPH** bénéficient d'une situation privilégiée. Notre équipe, entièrement dévouée à la réussite de votre séjour, vous accueillera chaleureusement pour vous faire vivre une expérience authentique. Seul(e) ou en couple, en famille, entre amis ou entre collaborateurs, notre maison est le lieu idéal pour une halte de charme ou une séance de travail.



**DEPUIS TROIS GÉNÉRATIONS, LOIN DES AMBIANCES STANDARDISÉES DES HÔTELS DE CHAÎNE, NOTRE ÉTABLISSEMENT DE CHARME VOUS PROMET UN ACCUEIL PERSONNALISÉ ET CHALEUREUX LORS DE VOTRE SÉJOUR.**





# LE TEMPS D'UN ÉTÉ

Plage & Restaurant



## LE TEMPS D'UN ÉTÉ, PLAGE & RESTAURANT

25 Promenade des Anglais, 06000 Nice  
sales@letempsdunete-plage.fr  
+33 ( 0) 4 83 66 02 49