



# LE TEMPS D'UN ÉTÉ

Plage & Restaurant



# ESPRIT RIVIERA

[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 Nîçoise, la Méditerranée à perte de vue...

**NOTRE HISTOIRE** p.3

**LA PLAGE** p.4

**NOS TRANSATS** p.5

**NOS MENUS BANQUETS** p.6

**NOS FORFAITS BOISSONS** p.10

**NOS FORFAITS COCKTAILS  
ET BUFFETS** p.12

**APÉRITIFS & COCKTAILS** p.15

**SUGGESTIONS FACULTATIVES** p.16





# 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.

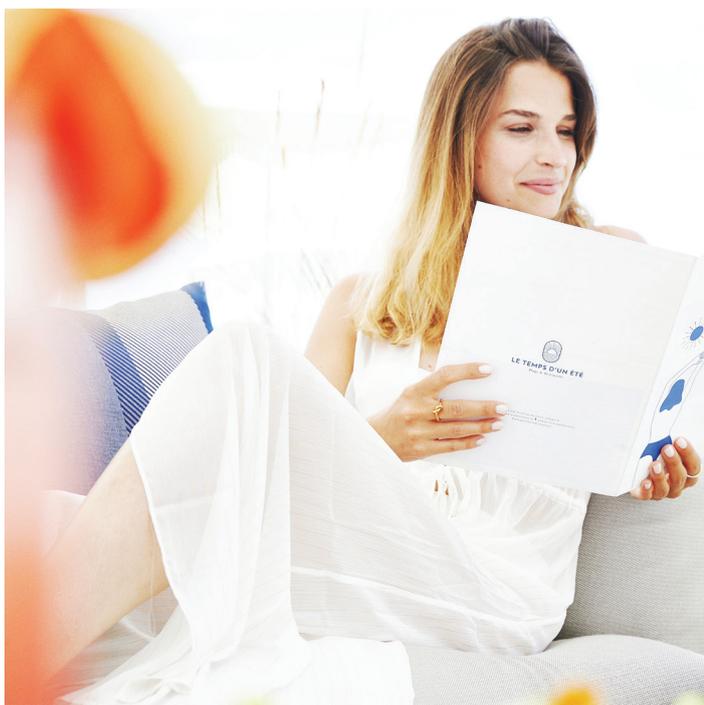
Cette passion familiale est un savant mélange de raffinement, savoir-vivre à la française avec l'accent méditerranéen et cuisine élégante. Sylvie, Denis et leur fils Vincent vous accueillent dans leur établissement niçois **LE TEMPS D'UN ÉTÉ**, où la douceur de vivre est un savoir-être.



# LA PLAGE

Chaque événement est unique...

Notre équipe vous propose de moduler votre événement en fonction de vos envies. Votre moment se doit d'être à votre image, unique et mémorable.



**“ON S’OCCUPE DE  
TOUT MAIS  
SURTOUT DE VOUS”**



# NOS TRANSATS

## BASSE SAISON

- Du 01/01/2022 au 28/04/2022
- Du 26/09/2022 au 31/10/2022

	Journée	1/2 Journée
Transat + Parasol 1ère ligne	18€	15€
Transat + Parasol	16€	14€

## MOYENNE SAISON

- Du 29/04/2022 au 26/06/2022
- Du 05/09/2022 au 25/09/2022

	Journée	1/2 Journée
Transat + Parasol 1ère ligne	27€	25€
Transat + Parasol	24€	22€

## HAUTE SAISON

- Du 27/06/2022 au 13/07/2022
- Du 22/08/2022 au 04/09/2022

	Journée	1/2 Journée
Transat + Parasol 1ère ligne	30€	27€
Transat + Parasol	26€	24€

## “LE TEMPS D’UN ÉTÉ”

- Du 14/07/2022 au 21/08/2022

	Journée	1/2 Journée
Transat + Parasol 1ère ligne	33€	30€
Transat + Parasol	30€	28€

Serviette 8€

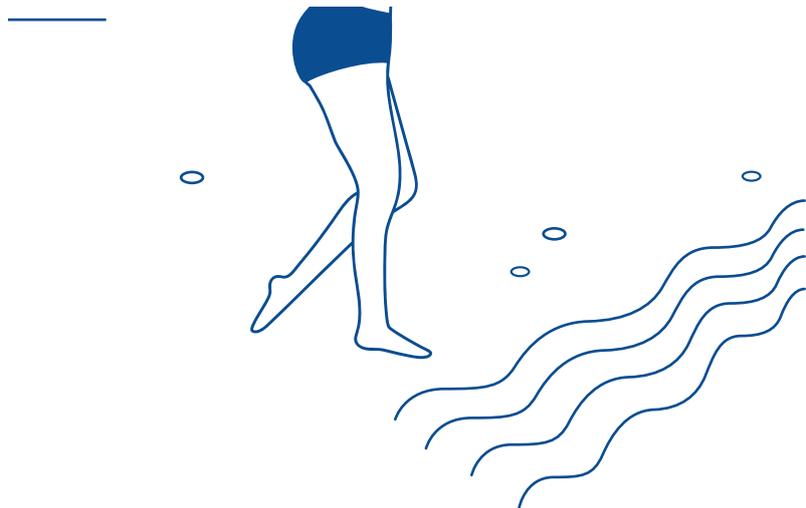


# NOS MENUS BANQUETS

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 6 jours avant la date de l'événement**



# LE RIVIERA

Valable du Lundi au Vendredi Midi



## ENTRÉES AU CHOIX

Tarte fine aux poivrons grillés

Panacotta au chèvre, figues, Jambon de Parme, basilic, tuile au miel

Calamars sautés à la Provençale

Carpaccio de Loup, légumes croquants aux zestes d'agrumes

## PLATS AU CHOIX

Filet de Daurade, petits légumes, crémeux Aioli

Suprême de Volaille, écrasé de pommes de terre à la provençale

Pavé de Saumon en croûte d'herbes, pois gourmands sautés à l'huile de noisette, jus persillé

Agneau confit, courgettes, menthe, yaourt grecque

## DESSERTS AU CHOIX

Mousse citrons vert & jaune, crumble, meringue fondante

Sablé pistache, crémeux framboises, framboises fraîches

Entremet aux 3 chocolats

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. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION »

# LE TEMPS D'UN ÉTÉ



## ENTRÉES AU CHOIX

Foie gras de Canard poelé, jus perlé aux fruits rouges, cromesquis de Canard à la truffe

Ravioles de Homard, sauce corail

Thon sashimi juste cuit, jus réduit aux agrumes

Carpaccio de Langouste, combavas, coriandre, granny smith, radis rose

## PLATS AU CHOIX

Noix de St Jacques juste saisies, fondue de poireaux, truffe, jus de viande

Filet de St Pierre rôti, risotto noisette, sauce Champagne

Filet de Bœuf Black Angus façon 'Rossini', purée truffée

Carré d'Agneau de Sisteron, crémeux de courgettes du pays, jus d'Agneau olives romarin

## FROMAGES

Assortiment de Fromages, jeunes pousses

## DESSERTS AU CHOIX

Financier noisette, crémeux abricots, ganache noisette, abricots rôtis au romarin

Biscuit praliné, crémeux chocolat et vanille

Mousse citrons vert & jaune, crumble, meringue fondante

1/4 de Vin Blanc de Loire ou AOP Rouge Bordeaux,

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'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION »



# NOS FORFAITS BOISSONS

## APÉRITIFS SERVIS À TABLE

Sodas & Jus de Fruits

Planteur, Jus de Goyave

Kir Maison (12cl)

Coupe de Champagne (20cl)

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

### SUPPLÉMENT PAR PERSONNE

‘Château Minuty Prestige’ Côte de Provence  
(Blanc & Rouge)

### SUPPLÉMENT PAR PERSONNE

‘Domaine La Perrière’ Sancerre AOC  
(Blanc & Rouge)

Droit de Bouchon\*

(\*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)

Pastis, Martini Blanc/Rouge, Softs,  
Vin AOP de Provence "Minuty Prestige" Blanc, Rosé ou Rouge  
2 boissons pas personne  
avec  
Pizza et Pissaladière

## FORFAIT (B)

Champagne, Whisky, Vodka, Gin, Softs,  
Vin Bordeaux "Dada de Rouillac" Blanc ou Rouge  
2 boissons pas personne  
avec  
Pizza et Pissaladière



Prix nets TTC, taxes et service compris

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



# NOS FORFAITS COCKTAILS & BUFFETS

## FORFAIT (A)

10 canapés au choix  
+ 1/4 de Vin AOP Côte Provence  
Blanc ou Rouge et Softs

14 canapés au choix  
+ 1/4 de Vin AOP Côte Provence  
Blanc ou Rouge et Softs

## FORFAIT (B)

10 canapés au choix  
+ live cooking  
Bagna Cauda ou  
Papardelles flambées  
+ 1/4 de Vin AOP Côte Provence  
Blanc ou Rouge et Softs

14 canapés au choix  
+ live cooking  
Bagna Cauda ou  
Papardelles flambées  
+ 1/4 de Vin AOP Côte Provence  
Blanc ou Rouge et Softs

## FORFAIT (C)

10 canapés au choix  
+ live cooking  
Cuisse de Jambon de Parme  
ou Plateau de Charcuteries  
ou Plateau de Fromages Affinés  
+ 1/4 de Vin AOP Côte Provence  
Blanc ou Rouge et Softs

14 canapés au choix  
+ live cooking  
Cuisse de Jambon de Parme  
ou Plateau de Charcuteries  
ou Plateau de Fromages Affinés  
+ 1/4 de Vin AOP Côte Provence  
Blanc ou Rouge et Softs

Prix nets TTC, taxes et service compris

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



# NOS FORFAITS COCKTAILS & BUFFETS

## FORFAIT **(D)**

**10** canapés au choix  
+ live cooking  
Bagna Cauda  
ou Papardelles flambées  
Plateaux de Charcuteries  
ou Cuisse de Jambon de Parme  
ou Plateau de Fromages  
+ 1/4 de Vin AOP Côte Provence  
Blanc ou Rouge et Softs

**14** canapés au choix  
+ live cooking  
Bagna Cauda  
ou Papardelles flambées  
Plateaux de Charcuteries  
ou Cuisse de Jambon de Parme  
ou Plateau de Fromages  
+ 1/4 de Vin AOP Côte Provence  
Blanc ou Rouge et Softs

---

## FORFAIT **(E)**

**10** canapés au choix  
+ live cooking  
Bagna Cauda  
ou Papardelles flambées  
Plateaux de Charcuteries  
Plateau de Fromages  
+ 1/4 de Vin AOP Côte Provence  
Blanc ou Rouge et Softs

**14** canapés au choix  
+ live cooking  
Bagna Cauda  
ou Papardelles flambées  
Plateaux de Charcuteries  
Plateau de Fromages  
+ 1/4 de Vin AOP Côte Provence  
Blanc ou Rouge et Softs

Prix nets TTC, taxes et service compris

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



# NOS FORFAITS COCKTAILS & BUFFETS

## FORFAIT **F**

10 canapés au choix  
+ live cooking  
Bagna Cauda  
Papardelles flambées  
Plateaux de Charcuteries  
Cuisse de Jambon de Parme  
Plateau de Fromages  
+ 1/4 de Vin AOP Côte Provence  
Blanc ou Rouge et Softs

14 canapés au choix  
+ live cooking  
Bagna Cauda  
Papardelles flambées  
Plateaux de Charcuteries  
Cuisse de Jambon de Parme  
Plateau de Fromages  
+ 1/4 de Vin AOP Côte Provence  
Blanc ou Rouge et Softs



Prix nets TTC, taxes et service compris

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



# APÉRITIFS & COCKTAILS



## LES METS SALÉS (4€ PAR PIÈCE)

Panacotta chèvre, tomate, basilic	Tartare de Boeuf à la truffe
Gaspacho de tomates maison	Cromesquis escargots persillés
Sucette de Foie gras	Sablé noisette, St Jacques poelées, pamplemousse confit
Ratatouille froide stracciatella	Brochette crevette, St Jacques marinées au piment doux
Croustillant de poulet façon Cesar	Saumon cru mariné à l'aneth, crème acidulée
Macaron chèvre frais, thym	Craquant de Foie gras, figues
Gaspacho de courgette, menthe	Tartare de Thon avocat, sésame
Macaron Truffé, noisette	Rouleau de printemps crabe, coriandre
Focaccia Saumon fumé, avocat	Tempura de Gambas
Samoussa d'Agneau aux 4 épices	Mini-Burger, tomme de montagne, truffe, lard
Mini-Croque Monsieur jambon & truffe	Gambas marinées aux agrumes
Petits farcis Niçois	Brochette de Poulet Label Rouge façon Tandoori
Croustillant de poulet sauce yaourt, herbes fraîches	Salade de poulpe

---

## LIVE COOKING

**LA BAGNA CAUDA**, panier de Crudités

**LES PAPERDELLES FLAMBEES** dans une meule de parmesan

**LA CUISSE** de Jambon de Parme à la coupe Plateau de Charcuterie Corse

Plateau de Fromages

---

## LES METS SUCRÉS

Tarte aux Fruits rouges	Finger Abricot, Noisette
Crème citron, crumble	Tropézienne
Mousse 3 chocolats	Tiramisu Nutella
Salade de fruits frais	Macaron
Tarte Mojito	Financier praliné, chocolat, vanille
Baba au Rhum	

# SUGGESTIONS FACULTATIVES



Location des Fleurs pour la décoration des tables : .....	sur devis
(Coussins fleurs fraîches non-empporté)	
Invité au dessert : .....	sur devis
Café, Pièce Montée, Champagne, Dessert du Menu, Mignardises	
Pièce Montée Traditionnelle .....	sur devis
Pièce Montée Macaron .....	sur devis
Champagne "Laurent Perrier Brut" .....	sur devis
Champagne "Louis Roederer Brut <sup>1er</sup> " .....	sur devis
Ruinart Blanc de Blanc .....	sur devis

## ANIMATION

Disc-Jockey .....	sur devis
(pendant 4h jusqu'à Minuit, droit d'auteur & repas compris)	
Heures supplémentaires .....	sur devis
Forfait Droit d'auteur Sacem et consommation électrique si la musique est fournie .....	sur devis

---

## MENU ENFANT - enfant de 4 ans à 10 ans

Filet de poulet croustillant, frites

ou

filet de poisson, purée maison

---

La coupe de glace

---

Jus de fruits et sodas



# NOS CONDITIONS

Ensemble nous pourrons ainsi personnaliser votre réception, en passant par la disposition de l'espace, la décoration florale\* à vos goûts, vos couleurs ou encore l'animation musicale\*.

## GÉNÉRALITÉS 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

6 mois avant la date de la réception (Prix TTC)

Prix étudiés pour **un minimum de 20 personnes.**

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 48h 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.

### CAPACITÉ D'ACCUEIL



**RESTAURANT**

**200**

**300**

**LOUNGE**

**100**

**150**

**RESTAURANT + LOUNGE**

**300**

**450**





LE SAINT-VINCENT

Hôtel  
\*\*\*\*



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

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, complexe de 44 Chambres et 30 Appartements.

Dans ce contexte de passion pour l'accueil et le service, Sylvie SERVELLA, fille aînée 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.

**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

[contact@letempsdunete-plage.fr](mailto:contact@letempsdunete-plage.fr)

ligne directe: +33 (0)4 83 66 02 49

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



SD CIPPOLINI

Groupe