



LE TEMPS D'UN ÉTÉ

Plage & Restaurant



ESPRIT RIVIERA

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 hotelière Niçoise, 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.

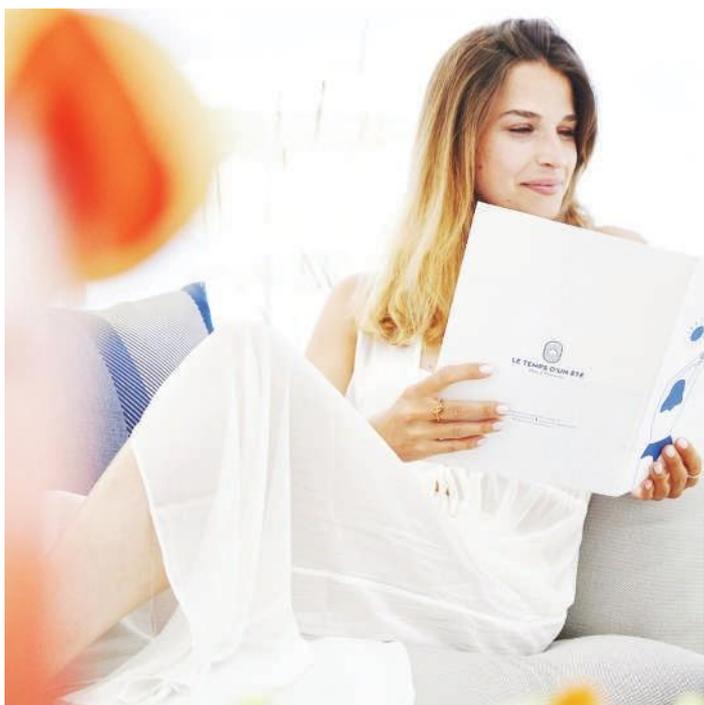
Cette passion familiale est un savant mélange de raffinement, savoir-vivre à la française avec l'accent méditerranéen et cuisine élégante. Sylvie, Denis et leur fils Vincent vous accueillent dans leur établissement niçois **LE TEMPS D'UN ÉTÉ**, où la douceur de vivre est un savoir-être.



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 DEVOUS”**



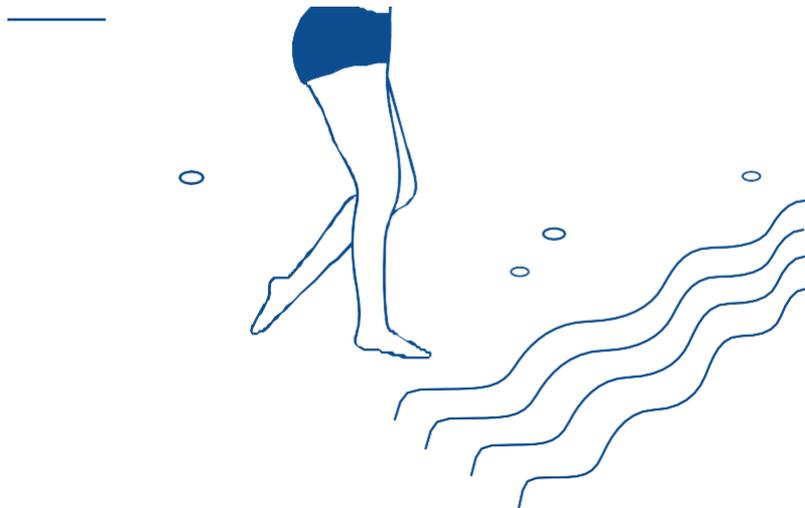


NOS MENUS BANQUETS

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 10 jours avant la date de l'événement



LE RIVIERA

68€

Valable du Lundi au Vendredi Midi



ENTRÉES

Tartare de Daurade, basilic, citron vert et grenade
ou
Raviolis de Joue de Bœuf confite et son bouillon asiatique
ou
Tarte Fine croustillante, légumes braisés et sauce pistou

PLATS

Gnocchi poêlés, tomates cerises, olives, basilic et crème Saint Marcellin
ou
Filet de Daurade, écrasé de courgettes à la tomate séchée
ou
Suprême de Volaille, purée de pommes de terre et jus de volaille

DESSERTS

Finger Passion, blondie au caramélia, glaçage coco
ou
Brownie Chocolat Caraïbe, crémeux noisettes
ou
Tarte aux Fruits de Saison

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 BAIE DES ANGES 89€



ENTRÉES

Ratatouille juste tiède, Crème Burrata, émulsion tomate basilic et chips de socca

ou

Ravioles de Gambas, farce fine et sauce corail

ou

Effiloché d'Agneau confit au miel, sauce yaourt à la menthe fraîche et pickles d'oignon rouge

PLATS

Risotto d'asperge et émulsion noisette

ou

Turbot rôti, Gnocchi à la truffe, jus de viande

ou

Filet de Bœuf, pommes grenailles, pommes rôties et sauce foie gras

DESSERTS

Pain perdu, caramel et glace yaourt

ou

Notre Fraisier maison

ou

Dôme Citron, Moelleux Citron vert et Cœur Meringue

1/4 de Vin Blanc Côte de Provence AOCou Rouge Bordeaux AOP,
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 120€



ENTRÉES

Foie gras chaud poêlé, pommes en deux façons et brioche maison

ou

Ceviche de Loup lait de coco, citron vert et crème de banane

ou

Risotto à la Truffe fraiche

PLATS

Carré d'Agneau de Sisteron, Pommes de Terre rattes sautées ail et persil et jus d'agneau

ou

Cameron Grillée, sauce vierge ananas passion et légumes de saison

ou

Filet de Saint-Pierre rôti, crème de céleri et sauce champagne

FROMAGES

Assortiment de Fromages, jeunes pousses

DESSERTS

Le Galet, biscuit Madeleine, compotée de Banane et Mousse vanille

ou

Le Citron, Moelleux citron vert, compotée d'agrumes, Crémeux citron

ou

Le Chocolat, Macaron cacao, Crémeux noisette et Chocolat

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



NOS FORFAITS BOISSONS

APÉRITIFS SERVIS À TABLE

Sodas & Jus de Fruits	6€ par personne
Planteur, Jus de Goyave	15€ par personne
Kir Maison (12cl)	12€ par personne
Coupe de Champagne (20cl)	18€ par personne
Kir Royal	20€ par personne

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

SUPPLÉMENT 11€ PAR PERSONNE

“Château Minuty Prestige” Côte de Provence
(Blanc & Rouge)

SUPPLÉMENT À 14€ PAR PERSONNE

“Domaine Durand” Sancerre AOC
“Dada Rouillac” Bordeaux
“Vignes de Maynes Bourgogne
(Blanc & Rouge)

Droit de Bouchon* : 8.00 € p/pers
(*si la bouteille de champagne est fournie par le client
pour un évènement 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

Offres possibles uniquement avec les Menus Banquets

FORFAIT (A)

25€ PAR PERSONNE

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

FORFAIT (B)

37€ PAR PERSONNE

Champagne, Whisky, Vodka, Gin, Softs,
Vin Bordeaux "Dada de Rouillac" Blanc ou Rouge
2 boissons par 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)

- 9 mets au choix
- +1/4 de Vin AOP Côte Provence
Blanc ou Rouge et Softs

48 € / pers.

- 12 mets au choix
- +1/4 de Vin AOP Côte Provence
Blanc ou Rouge et Softs

64 € / pers.

FORFAIT (B)

- 9 mets au choix
- +live cooking
- Bagna Cauda
- ou Pappardelle flambées
ou Risotto Parmesan
- +1/4 de Vin AOP Côte Provence
Blanc ou Rouge et Softs

60 € / pers.

- 12 mets au choix
- +live cooking
- Bagna Cauda
- ou Pappardelle flambées
ou Risotto Parmesan
- +1/4 de Vin AOP Côte Provence
Blanc ou Rouge et Softs

76 € / pers.

FORFAIT (C)

- 9 mets au choix
- +live cooking
- Plateau de Charcuteries
ou Plateau de Fromages Affinés
- Sashimi de Saumon
ou Risotto Parmesan
- +1/4 de Vin AOP Côte Provence
Blanc ou Rouge et Softs

67 € / pers.

- 12 mets au choix
- +live cooking
- Plateau de Charcuteries ou
Plateau de Fromages Affinés
- Sashimi de Saumon
ou Risotto Parmesan
- +1/4 de Vin AOP Côte Provence
Blanc ou Rouge et Softs

83€ / pers.



NOS FORFAITS COCKTAILS & BUFFETS

FORFAIT (D)

- **9** mets au choix
+1 live cooking
 - Bagna Cauda
ou Pappardelle flambées
ou Risotto Parmesan
 - Plateaux de Charcuteries
ou Sashimi de Saumon
ou Plateau de Fromages Affinés
- +1/4 de Vin AOP Côte Provence
Blanc ou Rouge et Softs

75 € / pers.

- **12** mets au choix
+1 live cooking
 - Bagna Cauda
ou Pappardelle flambées
ou Risotto Parmesan
 - Plateaux de Charcuteries
ou Sashimi de Saumon
ou Plateau de Fromages Affinés
- +1/4 de Vin AOP Côte Provence
Blanc ou Rouge et Softs

91 € / pers.

FORFAIT (E)

- **9** mets au choix
+live cooking
 - Bagna Cauda
ou Pappardelle flambées
 - Plateau de Charcuteries ou
Plateau de Fromages Affinés
 - Sashimi de Saumon
- +1/4 de Vin AOP Côte Provence Blanc
ou Rouge et Softs

87 € / pers.

- **12** mets au choix
+live cooking
 - Bagna Cauda
ou Pappardelle flambées
 - Plateau de Charcuteries ou
Plateau de Fromages Affinés
 - Sashimi de Saumon
- +1/4 de Vin AOP Côte Provence Blanc
ou Rouge et Softs

103 € / pers.



NOS FORFAITS COCKTAILS & BUFFETS

FORFAIT **F**

- 9 mets au choix
 - +live cooking
 - Bagna Cauda
 - Sashimi de Saumon
 - Plateau de Charcuteries
 - Risotto crémeux Parmesan
 - Plateau de Fromages Affinés
- +1/4 de Vin AOP Côte Provence
Blanc ou Rouge et Softs

117€ / pers.

- 12 mets au choix
 - +live cooking
 - Bagna Cauda
 - Sashimi de Saumon
 - Plateau de Charcuteries
 - Risotto crémeux Parmesan
 - Plateau de Fromages Affinés
- +1/4 de Vin AOP Côte Provence
Blanc ou Rouge et Softs

133€ / pers.



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)

LES METS SALÉS FROIDS

Panacotta chèvre, tomates, basilic
Gaspacho de tomates Maison
Ratatouille froide stracciatella
Gaspacho de courgettes, menthe
Salade de Poulpe
Tartare de Bœuf à la truffe
Tartare de Thon avocat, sésame
Saumon cru mariné à l'aneth, crème acidulée
Gambas marinées aux agrumes

LES METS SALÉS CHAUDS

Mini-Croque Monsieur jambon & truffe
Tempura de Gambas
Samoussa d'Agneau aux 4 épices
Foccacia Saumon fumé, avocat
Croustillant de Poulet façon César
Rouleau de printemps crabe, coriandre
Mini-Burger, Tomme de montagne, Truffe, lard
Brochette de Poulet Label Rouge façon Tandoori
Croustillant de Poulet sauce yaourt, herbes fraîches

LIVE COOKING

LA BAGNA CAUDA, panier de Crudités	12€ par personne
LES PAPERDELLES FLAMBEES dans une meule de parmesan	12€ par personne
LA CUISSE de Jambon de Parme à la coupe	15€ par personne
PLATEAU de Charcuterie Corse	15€ par personne
PLATEAU de Fromages	15€ par personne
RISOTTO crémeux au parmesan	16€ par personne
SASHIMI DE SAUMON Label Rouge	19€ par personne
EPAULE D'AGNEAU Confite 7h 1.2Kg	29€ par personne

LES METS SUCRÉS (4€ PAR PIÈCE)

Tarte aux Fruits rouges	Mousse 3 chocolats
Crème citron, crumble	Tiramisu Nutella
Salade de fruits frais	Macaron
Tarte Mojito	Financier praliné

SUGGESTIONS FACULTATIVES

Location des Fleurs pour la décoration des tables :**sur devis**

(Coussins fleurs fraîches non-emporté)

Champagne "Laurent Perrier Brut" **89€ par bouteille**

Champagne "Louis Roederer Brut 1er" **120€ par bouteille**

Ruinart Blanc de Blanc **250€ par bouteille**

ANIMATION

DJ**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 **6€ par personne**

MENU ENFANT 20€ - enfant de 4 ans à 10ans

Filet de poulet croustillant, frites

ou

Filet de poisson, purée maison

La coupe de glace

Jus de fruits et sodas



NOS CONDITIONS

Généralité 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 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.

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

Condition de Paiements

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)

Politique de réduction & d'annulation

- En cas d'annulation totale ou partielle de l'évènement avant J-45, le 1^{er} acompte sera retenu..
- En cas d'annulation totale ou partielle en J-44 et J-9 avant l'évènement, le prépaiement de 80% des prestations réservées seront facturées à titre de dédommagement.
- En cas d'annulation totale ou partielle dans les 15 jours avant l'évènement, 100% des prestations réservées seront facturées à titre de dédommagement

CAPACITÉ D'ACCUEIL

RESTAURANT



200



300

LOUNGE

100

150

RESTAURANT + LOUNGE

300

450



CHARTRE ENVIRONNEMENTALE



Produits majoritairement locaux et bio à la carte



Ingrédients de saison en cuisine



Partenariats avec des fournisseurs et prestataires en circuits courts



Mise en place du tri sélectif



ANTIGASPI
Accommodation des restes sous forme de doggybag



Installation d'économiseurs d'eau et de 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



SD CIPPOLINI
Groupe

UN ÉTABLISSEMENT
DU GROUPE SD CIPPOLINI



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

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

www.letempsdunete-plage.fr



SD CIPPOLINI

Groupe