Les
**MENUS
BANQUETS**

RESTAURANT

SERVELLA

DEPUIS 1901

126 route de Castagniers

Les MENUS BANQUETS

Madame, Monsieur,

Nous sommes heureux d'apprendre que vous avez l'intention d'organiser votre réception et nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à notre établissement.

A cet effet veuillez trouver ci-joint nos menus spécial « Banquets ».
Tous ces menus comprennent l'apéritif servi à table, le vin et le café.

MENUS POUR UN MINIMUM 20 PERSONNES ET NON PRATIQUES POUR LES NOCES ET LES ANNIVERSAIRE.

Le choix des mets doit être identique pour l'ensemble des convives

LE NOMBRE DE CONVIVES ANNONCÉ LA VEILLE DU BANQUET SERA FACTURE

HORAIRES :

Déjeuner 12h15 - 16h00

(si la musique à 17h00, avec le supplément des droits d'auteur +5 € par personnes)

Diner 19h00 - 23h00

(si la musique à 01h00, avec le supplément des droits d'auteur +5 € par personnes)

Nous adaptons les équipes en fonctionne de ces horaires.

Tout dépassement horaires engendre un supplément de 150 € par heure commencée.

Pour réservation ferme : 30 % d'arrhes.

SUGGESTIONS FACULTATIVES

- Buffet apéritif, pouvant être servi dans la salle : martini, sangria, pastis, soda, pizza, pissaladière, quiche, assortiment de canapés, nems, samoussas (durée : 30 minutes)..... 18 €
- Petit buffet apéritif (martini, pastis, sodas) avec pizza, pissaladière, nems..... 10 €
- Buffet apéritif servi dans le jardin..... 23 € / petit buffet 15 €
- Le champagne « sélection SERVELLA » 69 €
- Forfait eaux plates, gazeuses..... 6 €
- Location de la salle de réunion..... 500 €

ANIMATION

Forfait : Droit d'auteur, consommation électrique, mise à disposition de la salle avant pour installation (la musique est fournie par le client), à 1h00, 5€/ pers.

Animateur devra libérer la salle en moins d'une demi-heure.

Fermeture du restaurant à 1H30 (l'après-midi à 17h00).

Le MENU BANQUET 53€

Le kir servi à table et ses amuses bouches

OU

Le buffet apéritif et ses amuses bouches servi dans la salle
+18 € par pers.

OU

Le buffet apéritif et ses amuses bouches servi dans le jardin
(selon météo)
+23 € par pers

AU CHOIX (un choix identique pour tous)

- La rilette de saumon norvégien aux fines herbes, éventail d'avocat cocktail
- La gondole de melon rafraichi, dentelle de jambon cru du pays, gressin aux herbes de Provence (en saison)
- La timbale forestière aux champignons en millefeuille, suprême de volaille, crème de morilles
- Le compressé de canard au foie gras, pousses gourmandes, pain grillé
- Le duo de ravioli maison à la daube et gnocchis de pommes de terre sauce tomate à la niçoise
- Les gnocchis de pomme de terre à la crème de truffes
- Le buffet apéritif et ses amuses bouches (+ 10 €)

Le trou normand (+ 7 €)

AU CHOIX (un choix identique pour tous)

- Le pavé de saumon, beurre d'herbes nouvelles
- Le suprême de loup, soufflée aux petits légumes, velouté d'herbes nouvelles
- Le croustillant d'épaule d'agneau confite de 5 heures, jus corsé à la fleur de thym
- L'émincé de pavé de bœuf, sauce aux 2 poivres
- Le magret de canard rôti, miel de Provence
- La daube de joue de bœuf et ses ravioli maison
- Le cochon de lait OU L'agneau de lait entier "façon méchoui" (+5 € par personne et à partir de 25 personnes)
(Nos viandes sont accompagnées de 3 légumes de saison)

Le MENU BANQUET 53€

Le duo de fromage et son mesclun (+ 7 €)

- L'assiette de gourmandises (royal chocolat, gâteau aux fruits de saison, profiterole)
 - Le gâteau à présenter, servi avec glace et fruits (chocolat ou fruit) (+4 €)
-

Le café expresso
Le vin IGP : Rouge, Rosé et Blanc

Le champagne maison (1 bouteille pour 6 personnes)+11.00€ / personne
Le mousseux (1 bouteille pour 6 personnes) +5.00 € / personne

Le MENU BANQUET 79€

Le grand buffet apéritif **servi dans la salle**

OU

servi dans le jardin (selon météo) +5 € par pers :

Vermouth, Pastis, Whisky, Sangria, Sodas, Jus de Fruits
Assortiment de canapés, nems, samossas, satay de poulet, pizza,
pissaladière, quiche, bagna caouda et crudités

AU CHOIX(

- Le duo de ravioli maison, sauce daube au parfum de cèpes, et de gnocchis de pommes de terre, crème de truffe
- La brochette de lotte et gambas, risotto crémeux, beurre de badiane
- Le pic de noix de St Jacques et son risotto crémeux au parmesan

Le trou normand (+ 7 €)

AU CHOIX (un choix identique pour tous)

- Le filet de bœuf à la wellington, jus truffé
- Le magret de canard en émincé, sauce au miel de Provence, gingembre
- Les petits mignons de veau braisés, aux morilles
- L'agneau de lait OU Le cochon de lait « façon méchoui » (à partir de 25 personnes)
(nos viandes sont accompagnées de 3 légumes de saison)

Le duo de fromage et son mesclun (+ 7 €)

- L'assiette de gourmandises (royal chocolat, gâteau aux fruits de saison, profiterole)
- Le gâteau à présenter, servi avec glace et fruits (chocolat ou fruit) (+4 €)

Le café expresso

Le vin IGP : Rouge, Rosé et Blanc

Le champagne maison (1 bouteille pour 6 personnes)+11.00€ / personne
Le mousseux (1 bouteille pour 6 personnes) +5.00 € / personne