

Les MENUS NOCES

RESTAURANT

SERVELLA

DEPUIS 1901

126 route de Castagniers

Les MENUS NOCES

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 « Noces ».

SUGGESTIONS FACULTATIVES

- Buffet apéritif à discrétion servi dans la salle durée 1h00 (martini, sangria, ricard, whisky, sodas avec pizza, pissaladière, quiche, assortiment de canapés, nems, samoussas..... 18 €
 - Buffet apéritif servi dans le jardin, selon météo..... 23 €
 - Invités seulement au buffet apéritif..... 20€
 - Pièce montée en macaron ou semi fredo..... 4.50€
 - Wedding Cake..... 7€
 - Invités au dessert (dessert du menu, pièce montée, mignardises, cafés, champagne)..... 30€
 - Le champagne « sélection SERVELLA » 69 €
 - Location du jardin pour la cérémonie..... 400 €
-

ANIMATION

Forfait : Droit d'auteur, consommation électrique, mise à disposition de la salle avant pour installation (la musique est fournie par le client), à 2h00, 5€/pers.

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

Fermeture du restaurant à 2H30, arrêté préfectoral.

GENERALITÉS 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 9 mois avant la date de la réception (prix ttc).

- Prix étudiés pour un minimum de 30 personnes.
- Le choix de menu doit être établi au moins deux semaines avant la date de la réception
- Le choix des mets doit être identique pour l'ensemble des convives
- La disposition des tables doit être communiquée au minimum une semaine avant la date de la réception
- Le nombre de convives annoncé la veille sera facturé
- Le restaurant se réserve le droit d'attribuer une salle différente

MENU ENFANTS à 27 €
Enfant jusqu'à 10 ans

L'escalope panée de poulet et ses frites

OU

Les raviolis maison sauce tomate

La coupe glacée

Carafe de jus de fruits, Sodas

Le MENU NOCE 110€

Un cocktail servi à table (punch, sangria ou kir avec pizza et pissaladière)

OU

Le buffet apéritif **servi dans la salle**

+18 € par pers.

OU

dans le jardin (selon météo)

+23 € par pers

AU CHOIX

- La rillette de saumon frais et fumé aux fines herbes, cœur d'avocat, copeaux de légumes croquants
- La chiffonnade de jambon de parme et sa bagna caouda
- Le médaillon de foie gras de canard maison, pousses gourmandes, brioche à tête, confiture de figue
- Le buffet apéritif servi dans la salle (durée 1h) +10 € par pers.

OU

- dans le jardin (selon météo) +15 € par pers
-

AU CHOIX

- Les petits gnocchi de pomme de terre à la crème de truffe
 - Le suprême de loup, beurre blanc, riz vénéré
 - Les noix de St Jacques, ravioles de rascasse bisque de homard
 - Les ravioli maison à la daube, sauce au parfum de cèpes OU crème de truffes
-

Le sorbet limoncello (+7 €)

OU

Le sorbet poire en williamine (+7 €)

AU CHOIX

- Le filet de bœuf en croûte viennoise, sauce poivre vert
 - L'émincé de magret de canard, jus caramel piment d'espelette
 - L'épaule d'agneau confite de 5 heures, réduction parfum de garigue
- (nos viandes sont accompagnées de légumes de saison)

Le MENU NOCE 110€

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

La pièce montée en choux et nougatine présentée et servie avec fruits
frais et crème glacée

Le Café Arabo

Le vin maison I.G.P Méditerranée : rouge, rosé et blanc

Le champagne maison (1 bouteille pour 6 personnes)+7.00€ / personne

Le champagne fourni par le client (droit bouchon) +3.00 € / personne

Le MENU NOCE 120€

Le grand buffet apéritif **servi dans la salle** (durée 1h00)

OU

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

Martini, Ricard, Whisky, Sangria, Sodas, Jus de Fruits

Assortiment de canapés, nems, samossas, perle melon au jambon, pizza, pissaladière, quiche, chips, cacahuètes, olives, bagna caouda et crudités

AU CHOIX

- La chartreuse de saumon, cœur de gambas et ses ravioles de rascasse, sauce cardinale
- Le médaillon de lotte et ses petits gnocchi, beurre de badiane
- Le pic de noix de St Jacques, risotto crémeux au parmesan, velouté au champagne

Le granité de citron à la Russe (+7 €)

AU CHOIX

- Le cœur de filet de bœuf en croûte viennoise, sauce crémeuse aux cèpes
- L'émincé de magret de canard, miel de provence
- Le croustillant d'épaule d'agneau confite de 5 heures, jus à la fleur de thym

(nos viandes sont accompagnées de légumes de saison)

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

L'assiette de gourmandises (royal chocolat, framboisier, fruits frais, glace)

La pièce montée en choux et nougatine

Le café Arabo

Le vin maison I.G.P Méditerranée : rouge, rosé et blanc

Le champagne maison : 1 bouteille pour 6 personnes

Eau gazeuse

Le MENU NOCE 145€

Le grand buffet apéritif **servi dans la salle** (durée 1h00)

OU

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

Martini, Ricard, Whisky, Sangria, Sodas, Jus de Fruits

Assortiment de canapés, nems, samossas, perle melon au jambon, pizza, pissaladière, quiche, chips, cacahuètes, olives, bagna caouda et crudités

AU CHOIX

- La trilogie de saumon, fumé, tartare et rillettes, avocat, jeunes pousses gourmandes
- Le foie gras de canard maison, confiture de figue, magret fumé, pain grillé

AU CHOIX

- La brochette de lotte et St Jacques, velouté au champagne, ravioles de rascasse
- Le duo de gambas à la provençale, risotto vénéré crémeux

Le granité de citron à la vodka

AU CHOIX

- Le filet de bœuf Rossini au jus de truffes noires
- Le chapelet de mignon de veau poêlé à la crème de morilles
(nos viandes sont accompagnées de légumes de saison)

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

L'assiette de gourmandises (royal chocolat, framboisier, fruits frais, glace)

La pièce montée en choux et nougatine

Le café Arabo

Le vin maison I.G.P Méditerranée : rouge, rosé et blanc

Le champagne maison : 1 bouteille pour 6 personnes

Eau gazeuse