

ÉPICERIE
Servella
DESPI 1901
Spécialités Niçoises

LE CATALOGUE DES PRODUITS

spécialités niçoises

NOTRE HISTOIRE

L'Épicerie Servella, une histoire de passion familiale

NOS ORIGINES

Tout commence en 1901, quand notre arrière-grand-père Joseph et son épouse Marguerite reprennent l'épicerie familiale à Castagniers.

LA TRANSFORMATION

En 1955, leurs enfants transforment ce petit commerce en un hôtel de dix chambres avec une grande salle de réception. Mariages, banquets et fêtes en font rapidement un lieu emblématique de la région.

LE RELAIS FAMILIAL

Plus tard, les enfants de Vincent et Pierette Servella – Sylvie, Christophe et Pascal – poursuivent l'aventure, en préservant l'esprit de famille et le goût du partage.

UNE NOUVELLE GÉNÉRATION, UN NOUVEAU PROJET

Aujourd'hui, nous sommes Alexandre, Mathilde et Marie. Nous avons grandi avec cette histoire et décidé de faire revivre un rêve cher à notre père Pascal : rouvrir une épicerie. Mais pas n'importe laquelle... Celle de Jeanette. Un lieu chargé d'histoire, où chaque détail raconte notre héritage.

Le 13 novembre 2024, l'Épicerie Servella ouvre ses portes à Nice Saint-Isidore, au 1 avenue Auguste Vérola. On y retrouve les spécialités niçoises qui font notre fierté.

Un lieu vivant, généreux et sincère, à l'image de notre famille.

AUTHENTICITÉ ET SAVEURS NIÇOISES

L'Épicerie Servella vous propose une sélection de spécialités Niçoise (mais pas que) préparées avec soin pour vos pauses gourmandes en famille, entre amis ou tout événement privé ou professionnel.

Les équipes de la maison Servella vous proposent, pour chaque moment de partage, une sélection de produits adaptés à vos envies et à votre budget.

Nos produits sont préparés à partir d'ingrédients de qualité, avec la même passion que celle qui anime nos cuisines depuis toujours.



FAIT MAISON



PRODUITS LOCAUX



AUTHENTICITÉ

SOMMAIRE

NOTRE HISTOIRE	2
OÙ NOUS RETROUVER ?	5
LES FORMULES	5
BAR À RAVIOLI	6
SANDWICHERIE	8
TRAITEUR sur place	9
SURGELÉS	10
TRAITEUR sur commande	11
LES BOX CHARCUTERIES ET FROMAGES	12
PÂTISSERIES & DESSERTS	14
BOX PÂTISSERIES	15
ÉPICERIE FINE	16
LES PRODUITS SERVELLA	17
LES PRODUITS DES PRODUCTEURS LOCAUX	18
NOUS CONTACTER	21

OÙ NOUS RETROUVER ?



Sur place et à emporter

Du mardi au vendredi : de 10h30 à 15h et de 16h à 19h
Le samedi : de 10h à 18h



En livraison sur Deliveroo



Chez vous pour vos événements privés ou professionnels

LES FORMULES

Votre boisson est offerte pour l'achat d'un sandwich ou d'un ravioli + d'un dessert !

FORMULE EXPRESS

Si vous êtes plutôt cake, brownie, cookie...

1 sandwich ou 1 ravioli

+

1 dessert (à - de 5 €)

=

1 boisson offerte
(eau, +1€ soda, +2€ jus / bière)

FORMULE GOURMET

Succombez à une douceur crémeuse

1 sandwich ou 1 ravioli

+

1 dessert au choix

=

1 boisson offerte
(eau, soda, +1€ jus / bière)

BAR À RAVIOLI

COMPOSEZ. DÉGUSTEZ. RÉGALEZ-VOUS.

L'expérience niçoise et gourmande sur mesure

CONCEPT

Composez votre assiette de ravioli selon vos envies avec une formule originale, inspirée de la tradition niçoise. Idéal pour une pause déjeuner, un évènement privé ou d'entreprise ou un diner réconfortant !

PRATIQUE

Les ravioli sont disponibles chauds ou à emporter en version prête à réchauffer. Parfaits pour une pause rapide sans compromis sur la qualité.

À SAVOIR

Disponible tous les jours à l'épicerie ou sur commande pour tous vos événements (24h à l'avance pour les prestations sur mesure)

SUR PLACE OU À EMPORTER OU EN LIVRAISON

| Prêt à déguster ou à réchauffer (2min au micro-ondes)

100% maison · inspiré de la tradition niçoise · modulable selon vos envies

TARIFS

1. LES RAVIOLI (PORTION INDIVIDUELLE)

- Ravioli Niçois (daube & blette) : 11€
- Ravioli Veggie (ricotta & épinards) : 10€

2. LES SAUCES

- Beurre demi-sel : inclus
- Sauce tomate maison : +2€
- Sauce daube : +3€
- Sauce du moment : sur demande

3. LES TOPPINGS

- Sbrinz râpé : inclus
- Noix : +1€
- Pignons : +1€



SANDWICHERIE

PAN BAGNAT

pain restaurant, olives, anchois, poivron vert, radis, cebette, tomates, thon, oeuf dur, basilic, huile d'olives, vinaigre de vin

SEUL
FORMULE

9,50€
prix variable

PARME

pain aux céréales, straciatella, jambon de Parme, pesto, roquette

SEUL
FORMULE

7€
prix variable

DADDY BUN

buns moelleux, straciatella, mortadelle, copeaux de grana, roquette

SEUL
FORMULE

7€
prix variable

NICE-SAN REMO

pain restaurant, straciatella, jambon cuit, cornichons

SEUL
FORMULE

6€
prix variable

CROQUE TRUFFE

pain aux cereales, bechamel à la truffe, jambon truffé, mozzarella

SEUL
FORMULE

10.50€
prix variable

PIZZETTE "PIZZA YOLO"

Margherita

5€

Reine (sauce tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella)

6€

TRAITEUR sur place

8 minutes au four à 200°C

PANISSES



Croquantes à l'extérieur, fondantes à l'intérieur, un classique de l'apéritif niçois.

4,40€ / 6 pièces

3 minutes au micro-ondes

RATATOUILLE



Un mélange généreux de légumes mijotés, offrant une explosion de saveurs provençales.

10,80€ / 400g

3 minutes au micro-ondes ou 5 minutes au four à 180°C

FARCIS



Des légumes gorgés de soleil, farcis d'une préparation savoureuse et cuits à la perfection.

8€ / 5 pièces

3 minutes au micro-ondes ou casserole à feu doux

DAUBE DE JOUE DE BOEUF



De la daube de joue mijotée lentement. Un plat tendre et riche en saveurs.

18€ / 600g

SURGELÉS

PISSALADIÈRE

 5 minutes au four à 200°C

Une pâte moelleuse garnie d'oignons confits maison, d'anchois et d'olives, une véritable gourmandise.

8€ / PIÈCE

RAVIOLI NIÇOIS

 5 à 7 minutes eau bouillante

Une farce à la blette et daube de bœuf, une explosion de saveurs niçoises.

16€ / 500g (2 - 3 personnes)

RAVIOLI RICOTTA ÉPINARDS

 7 à 9 minutes eau bouillante

Une version veggie de la tradition niçoise, une garniture fondante de ricotta épinards.

15€ / 500g (2 - 3 personnes)

RAVIOLI DE RASCASSE

 9 à 12 minutes eau bouillante

La rascasse en cœur de ravioli, une spécialité raffinée et généreuse.

15,50€ / 500g (2 - 3 personnes)

GNOCCHIS

 2 minutes eau bouillante

Légers et fondants, ces gnocchis maison accompagnés d'une sauce savoureuse, pour un plat réconfortant.

8€ / 500g (2 personnes)

TRAITEUR sur commande

PAN BAGNAT

pain restaurant, olives, anchois, poivron vert, radis, cebette, tomates, thon, oeuf dur, basilic, huile d'olives, vinaigre de vin

PLATEAU APÉRO 10 PIÈCES

16€

PLATEAU APÉRO 30 PIÈCES

45€

CROQUE TRUFFE

pain aux cereales, bechamel à la truffe, jambon truffé, mozzarella

À L'UNITÉ (8 parts)

10,50€

TRUCCHA

omelette niçoise à la blette, oignons et petit salé maison

ENTIÈRE 8/10PERS

25€

FORMAT SUR MESURE

prix sur devis

PANIER DE CRUDITÉS ET SAUCE BAGNA CAUDA

4/6 PERS

42€

10/12 PERS

64€

FORMAT SUR MESURE

prix sur devis

PLAQUE DE PISSALADIÈRE

pâte à pain, oignons confits, anchois, olives

DEMIE PLAQUE 15 PERS

26€

PLAQUE ENTIÈRE 30 PERS

45€

PLAQUE DE PIZZA

Reine ou Margueritte

DEMIE PLAQUE 15 PERS

25€

PLAQUE ENTIÈRE 30 PERS

44€

FARÇIS NIÇOIS

QUANTITÉS SUR DEMANDE

prix sur devis



Pour toute autre demande, n'hésitez pas à nous solliciter.

LES BOX CHARCUTERIES ET FROMAGES



PLATEAU APÉRO

La box parfaite pour un apéro réussi : du pain, du vin, de la charcuterie et du bon fromage.

2/4 personnes 35€
5/8 personnes 59€



PLATEAU RACLETTE

Un assortiment de produits français.
Vous aurez juste à poser votre plateau sur la table.

La part classique 13€
La part gourmande 16€



TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

Pour vos buffets, mariages, anniversaires, baptêmes...

Sur devis

L'Épicerie Servella s'associe au comptoir d'Adrien pour vos événements, n'hésitez pas à nous contacter pour en discuter.

COFFRETS CADEAUX PERSONNALISABLES

Pour toutes vos occasions professionnelles ou personnelles

Sur devis

L'Épicerie Servella vous propose également des bons cadeaux à offrir à vos proches.



PÂTISSERIES ET DESSERTS



TIRAMISU CAFE	
INDIVIDUEL	6€
6/8 PERS *	34€
FORMAT SUR MESURE *	sur devis
TIRAMISU CITRON	
INDIVIDUEL	6€
6/8 PERS *	34€
FORMAT SUR MESURE *	sur devis
TIRAMISU NOISETTE	
INDIVIDUEL	6,50€
6/8 PERS *	35€
FORMAT SUR MESURE *	sur devis
MOUSSE AU CHOCOLAT	
INDIVIDUEL	6€
6/8 PERS *	34€
FORMAT SUR MESURE *	sur devis
PANNA COTTA, FRUITS ROUGES	
INDIVIDUEL	6€
SALADE DE FRUITS FRAIS	
INDIVIDUEL	6€
ROCHER COCO	
	2€
COOKIE NUTELLA 165G	
	4,50€
COOKIE CHOCOLAT NOIR	
	2,50€
INDEMOULABLE AU CHOCOLAT, PRALINÉ MAISON	
	5,50€
SHORTBREAD CARAMEL	
	1,50€

FLANKIE	
INDIVIDUEL	3,50€
4/6 PERS *	18€
8/10 PERS *	32€
FORMAT SUR MESURE *	sur devis

NUMBER / LETTER CAKE	
<small>(pâte sablé ou genoise - fruits ou chocolat)</small>	
FORMAT SUR MESURE * (MIN 8)	6€/part

BROWNIE AUX NOIX	
INDIVIDUEL	3,50€
4/6 PERS *	18€
8/10 PERS *	32€
FORMAT SUR MESURE *	sur devis

BROOKIE (BROWNIE + COOKIE)	
INDIVIDUEL	4€
4/6 PERS *	22€
8/10 PERS *	36€
FORMAT SUR MESURE *	sur devis

TOURTE DE BLETTE	
INDIVIDUEL	4€
PLATEAU MIGNARDISE 10/12 PERS*	38€

CAKE	
<small>citron / marbré / du moment</small>	
LA PART	3,5€
ENTIER 800G*	24€

BOX PÂTISSERIES

TI AMO



4 personnes 33€

- 1 INDEMOULABLE
- 1 COOKIE
- Chocolat au lait / 3 chocolats
- Nutella - Noisettes / du moment
- 1 PART DE CAKE
- Citron / Marbré
- 4 MINI BROWNIE - 4 MINI BROOKIE
- 4 MINI MADELEINES
- 4 MINI SHORTBREAD CARAMEL
- 4 MINI SABLÉS
- Nutella / Confiture

SOLEIL



4 / 6 personnes 38€

- 2 COOKIES
- Chocolat au lait / 3 chocolats
- Nutella - Noisettes / du moment
- 2 PARTS DE CAKE
- Citron / Marbré
- 4 MINI BROWNIE - 4 MINI BROOKIE
- 6 MINI MADELEINES
- 4 MINI SHORTBREAD CARAMEL
- 6 MINI SABLÉS
- Nutella / Confiture

À LA FOLIE



8 / 10 personnes 63€

- 3 COOKIES
- Chocolat au lait / 3 chocolats
- Nutella - Noisettes / du moment
- 3 PARTS DE CAKE
- Citron / Marbré
- 8 MINI BROWNIE - 8 MINI BROOKIE
- 12 MINI MADELEINES
- 8 MINI SHORTBREAD CARAMEL
- 8 MINI SABLÉS
- Nutella / Confiture

*sur commande

Ces créations sont réalisées par les pâtisseries du restaurant Servella & Âme-Soeur pâtisserie.
Pour toutes autres demandes de pâtisseries pour vos événements, n'hésitez pas à nous contacter.

ÉPICERIE FINE

Une épicerie fine est un magasin spécialisé qui propose des produits alimentaires de haute qualité, souvent artisanaux ou régionaux. On y trouve des ingrédients raffinés, des produits gastronomiques comme des fromages, des charcuteries, des confitures, des huiles d'olive, et des vins. Ces boutiques mettent généralement l'accent sur le savoir-faire culinaire et les traditions gastronomiques, offrant une expérience unique aux amateurs de bonne cuisine.



LES PRODUITS SERVELLA

14,50€ / 450g

SAUCE DAUBE

Sauce de daube mijotée au vin rouge et aromates, comme le veut la tradition niçoise.



12,50€ / 450g

SAUCE TOMATE

Une sauce tomate douce, parfumée et authentique, comme à la maison.



15,00€ / 450g

SAUCE CARDINAL

Une sauce onctueuse aux crustacés, sublimée par la truffe pour une touche d'exception.



16€ / 350g

BAGNA CAUDA

Une sauce chaude et onctueuse à l'ail et aux anchois, relevée d'huile d'olive.



11€ / 150g

TAPENADE

Un concentré de soleil : olives noires et tomates séchées mixées à l'huile d'olive.



3,50€ / 100g

CROÛTONS

Croûtons maison aux herbes de Provence, parfaits pour l'apéro ou les soupes.



LES PRODUITS DES PRODUCTEURS LOCAUX

Découvrez une sélection de produits issus du terroir, élaborés par des artisans passionnés. Huiles d'olive, chocolat, miel, ou encore vins sont choisis pour leur qualité et leur authenticité, reflétant toute la richesse de notre région.

CHOCOLAT

Abbaye Notre Dame de la Paix
Castagniers



Produit	Prix
Tablette noir 55%	4€
Tablette noir noix	5,50€
Tablette lait	4,50€
Tablette lait caramel	5€
Tablette lait noisette	6,20€
Pâte à tartiner praliné	9€

ÉPICES

Compagnie française des
poivres & épices



Produit	Prix
Herbes de provence	5,50€
Sel de Guérande	6,50€
Thym	5€
Romarin	5€
Mélange pour soupe	8€

HUILE D'OLIVE ET OLIVES

Le moulin de Castagniers



Produit	Prix
Olives de Nice	7€ / 220g
Huile d'olives	18€ / 50cl

MIEL

Dans ma ruche
Isola



Produit	Prix
Miel de printemps Marie	11€ / 400g
Miel de montagne Isola	11€ / 400g
Miel de haute montagne Isola	11€ / 400g

CHIPS

Socca chips



Produit	Prix
Nature	4,50€ / 120g
Poivre	4,80€ / 120g
Romarin	4,80 / 120g

THÉ

Coffe and tea Haven
Saint-Martin-du-Var



Produit	Prix
Thé noir coco	8,50€ / 100g
Thé vert pêche	8,50€ / 100g
Thé vert Earl Grey	8,50€ / 100g
Infuseur à thé	6€

Le saviez-vous ?

Manger du chocolat libère des endorphines et de la sérotonine, ce qui peut améliorer l'humeur et réduire le stress. Il est parfois appelé «la nourriture des dieux» en raison de ses effets agréables.

SIROP

Bacanha



VIN

Domaine Saint-Jean Bellet



VOUS EN PARLEZ

« Nous avons acheté des gnocchis. Nous les avons congelés. Nous venons de les déguster avec une sauce tomate maison. Ils sont plus qu'excellents... C'est un vrai délice. Nous reviendrons vous voir dès que possible. À bientôt. »

Brigitte - 03/2025 - Avis Google

« Je viens de manger la meilleure tourte aux blettes sucrée de ma vie. »

Sandra - 02/2025 - Avis Google

« Produits de qualité, sympathie, décoration, ambiance... Bref, tout y est ! Encore bravo l'épicerie Servella ! Si vous voulez goûter les meilleurs raviolis sauce daube, vous savez maintenant où aller sans hésiter ! »

Luna - 21/11/2024 - Avis Google

Produit	Prix
Vanille	12,50€
Pêche	12,50€
Caramel	12,50€
Grenadine	12,50€
Noisette brut	12,50€

Produit	Prix
Vin blanc Pouncia 2023 AOP	24€
Vin rosé Pouncia 2023 AOP	21€
Vin rouge Pouncia 2023 AOP	38€

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. »



Nice Matin



Nice Presse



Le Bonbon

NOUS CONTACTER

04 93 16 17 21
epicerieservella@gmail.com

Restez connectés !



Instagram



Facebook



Linktree

ÉPICERIE
Servella
DESPI 1901
Spécialités Niçoises

1 avenue Auguste Vérola, 06200, Nice Saint-Isidore
Mardi au vendredi : 10h30 à 15h et 16h à 19h
Samedi : 10h à 18h