

RESTAURANT SERVELLA

126 route de Castagniers
06 670 CASTAGNIERS

Tél : 04.93.08.10.62 – servellaresto@sfr.fr ou restaurant@servella.fr

Banquets 2023

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 du menu sera identique pour l'ensemble de convives !!!

LE NOMBRE DE CONVIVES ANNONCE LA VEILLE DU BANQUET SERA FACTURE.

Pour réservation ferme : 30 % d'arrhes.

SUGGESTIONS FACULTATIVES

- *Buffet apéritif à gogo, pouvant être servi dans le jardin (martini, sangria, pastis, soda, pizza, pissaladière, quiche, assortiment de canapés, nems, samossas....15 €
- *Petit Buffet Apéritif (martini, pastis, sodas) avec pizza, pissaladière, nems...7 €
- *Le trou normand avec sorbet, Williamine Poire-Citron Vodka.....7 €
- *Le Champagne « sélection SERVELLA »60 €
- *Forfait Eaux plates, gazeuses.....4 €

ANIMATION

Droit d'auteur (si musique fournie par le client) par personne à 02h005 €

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

Fermeture du restaurant à 2H30 (l'après-midi à 18h00)

LE ROMARIN à 46 €

Le Kir servi à table et ses Amuses Bouches

Ou

Le Buffet Apéritif à Discretion (+15 €)

au choix:

- La Rilette de Saumon Norvégien aux Fines Herbes, Eventail 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 (+ 7 €)

-Le Trou Normand (+ 7 €)

au choix:

- Le Croustillant de Saumon, Beurre d'Herbes Nouvelles
- Le Gratiné de Quenelles de Brochet, Velouté de Favouilles
- Le Suprême de Loup, Soufflée aux Petits Légumes, Velouté d'Herbes Nouvelles
- L'Epaule d'Agneau Confite de 5 Heures, Jus Corsé à la Fleur de Thym
- L'Émincé de Pavé de Bœuf, Sauce aux 2 Poivres
- La Dodine de Volaille Farcie, Sauce Crème Morilles
- La Daube de Joue de Bœuf et ses Ravioli Maison
- Le Cochon de Lait OU L'Agneau de Lait Entier façon Méchoui (+3.50 € par personne et 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 Vin IGP : Rouge, Rosé et Blanc

Le Café Espresso

Le Champagne maison (1 bouteille pour 6 personnes).....+11.00 € / personne
Le Mousseau (1 bouteille pour 6 personnes)..... + 4.50 € / personne
L'Assortiment de Mignardises..... + 4.50 € / personne

LA MARJOLAINE à 69 €

-Le Grand Buffet Apéritif :
Vermouth, Pastis, Whisky, Sangria, Sodas, Jus de Fruits
La Pyramide de toastes : Tapenade, Saumon Fumé, Charcuterie,
Barquette Crevettes
Les Nems, les Samossas et les Satay de Poulet,
Bagna Caouda et ses Petites Crudités, Pizza, Pissaladière, Quiche

au choix:

-Les Ravioli Maison, Sauce Daube aux Parfum de Cèpes
-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 :

-Le Filet de Bœuf à la Wellington, Jus truffé
-Le Magret de Canard en Emincé, 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 Fromages et son Mesclun (+7 €)

L'Assiette de Gourmandises
(Royal chocolat, Gâteau aux Fruits de saison, Profiterole)

Le Vin IGP : Rouge, Rosé et Blanc
Le Café Espresso

Le Champagne maison (1 bouteille pour 6 personnes)+11.00€ / personne
Le Mousseau (1 bouteille pour 6 personnes) 4.50 € / personne

LA SARIETTE à 90.00 €

Le Buffet Apéritif à Discretion et ses Amuses Bouches

au choix:

- La Salade Gourmande, Brochettes de Scampis Caramélisées, Avocat
- La Terrine de Foie Gras de Canard, Chutney de Mangue, Brioche à Tête
- Le Duo de Saumon Fumé Norvégien et Rillettes, Crème Légère aux Fines Herbes, Toasts Tièdes

au choix:

- La Brochette de St Jacques, Risotto « Vénééré », Velours d'Artichauts
- Le Dos de Loup à la Plancha, Petit Gnocchis aux Légumes
- Les Médallions de Lotte et ses Petits Ravioles de Rascasse, sauce Cardinale

- Le Trou Normand (+ 7 €)

au choix:

- La Souris d'Agneau Confite aux Herbes, Jus Diablé au Pistou
- Le Filet de Bœuf en Croûte Viennoise, Crème de Truffes Noires
- L'Émincé de Magret de Canard, Sauce Miel de Provence, Gingembre

(nos viandes sont accompagnées de 3 légumes de saison)

- Le Duo de Fromage et son Mesclun (+5 €)

- L'Assiette de Gourmandises
(Royal chocolat, Gâteau aux Fruits de saison, Profiterole)

Le Vin IGP : Rouge, Rosé et Blanc
Le Café Espresso

Le Champagne maison (1 bouteille pour 6 personnes)+11.00 € / personne
Le Mousseau (1 bouteille pour 6 personnes) +4.50 € / personne