



 **Holiday Inn**
AN IHG® HOTEL
NICE - CENTRE

Tout ce dont
vous avez besoin
pour réussir votre
événement

Holiday Inn Nice Centre
20 Boulevard Victor Hugo, 06000 Nice



HÔTEL 4* | EMPLACEMENT IDÉAL | 131 CHAMBRES



En plein cœur de
Nice, à quelques pas
des commerces et
de la mer



miamici

Trattoria italienne
conviviale, grande
terrasse, espace bar,
cuisine ouverte



3 salles de réunion
pouvant accueillir 110
personnes - espaces
modulables avec
lumière du jour

Label Clef Verte

En 2025, Holiday Inn Nice Centre conforte son engagement en matière de développement durable avec l'obtention du label Clef Verte, confirmant ainsi sa volonté de privilégier des pratiques respectueuses de l'environnement.

L'hôtel continue de promouvoir une approche respectueuse de l'environnement, tout en offrant à ses hôtes une expérience unique et écoresponsable. Ce label, attribué par l'association Teragir, s'inscrit dans une démarche de respect du territoire, de la nature et des personnes.

W • NEW • NEW



La Clef
Verte



Bar à Cocktail | Pizza Napolitaine | Trattoria

ici

Menu	
	
Entrée	Plat
Salade	Pizza
...	...

DEMI-JOURNÉE D'ÉTUDE
60€ / PERSONNE

Location de salle
Vidéo projecteur (selon dispo)
Une pause café
Déjeuner 3 plats incluant
eaux minérales & café

JOURNÉE D'ÉTUDE
66€ / PERSONNE

Location de salle
Vidéo projecteur (selon dispo)
Deux pauses café
Déjeuner 3 plats incluant
eaux minérales & café

Tout matériel non inclus dans le forfait fera l'objet d'une facturation
supplémentaire : devis sur demande.

DEMI-JOURNÉE D'ÉTUDE COCKTAIL
65€ / PERSONNE

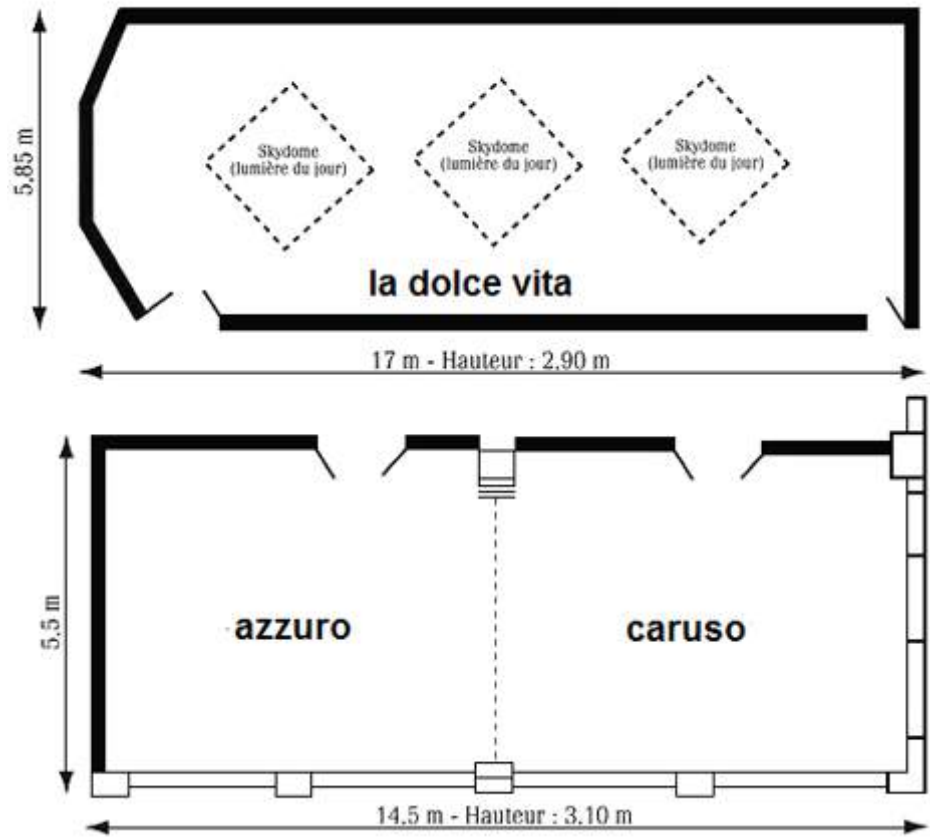
Location de salle
Vidéo projecteur (selon dispo)
Une pause café
Déjeuner cocktail 15 pièces / pers
incluant eaux minérales, café

JOURNÉE D'ÉTUDE COCKTAIL
71€ / PERSONNE

Location de salle
Vidéo projecteur (selon dispo)
Deux pauses café
Déjeuner cocktail 15 pièces / pers
incluant eaux minérales & café



nos salons



Salons meeting rooms	m2 sqm ²					
La dolce vita (17m x 5,9m x 2,9m)	100	45	90	110	80	120
Caruso/Azzuro (14,5m x 5,5m x 3,10m)	80	35	40	80	64	80
Caruso (7,25m x 5,5m x 3,10 m)	40	20	20	40	32	40
Azzuro (7,25m x 5,5m x 3,10m)	40	20	20	40	32	40



Menu 2 plats

Entrée + Plat OU Plat + Dessert*

30€ / personne (hors boissons)

Menu 3 plats

Entrée + Plat + Dessert*

40€ / personne (hors boissons)

Entrée - au choix

Aubergines alla parmigiana (Végétarien / Sans Gluten)

Fritto misto de calamars & crevettes

Carpaccio de bœuf, artichauts frits, copeaux de parmesan

& mayonnaise à l'ail

Courgettes farcies & crème de parmesan

Plat - au choix

Lasagne alla bolognese maison

Risotto aux cèpes, copeaux de parmesan & persillade

(Végétarien / Sans Gluten)

Spaghetti alle vongole, moules & persillade

Filet de loup alla mediterranea, artichauts poêlés (Sans Gluten)

Saltimbocca de dinde, scamorza, aubergines

& sauce forestière (Sans Gluten)

Dessert - au choix

Tiramisu traditionnel

Crème brûlée

Profiteroles à la glace vanille & sauce chocolat

Salade de fruits de saison

*Menu unique pour l'ensemble des participants



Miamici per tutti

Tous les plats sont à partager au milieu de la table*

40€ / personne (hors boissons)

*Sous réserve de modification de la carte selon la saison.

Entrées

Jambon di parma (Sans Gluten)

Jambon blanc truffé (Sans Gluten)

Mortadella (Sans Gluten)

Focaccia (Végétarien)

Parmesan (Végétarien / Sans Gluten)

Bruschetta tomate & fromage (Végétarien)

Légumes grillés marinés (Végétarien / Sans Gluten)

Croquette di patate (Végétarien)

Plats

Pizza : Marguerita OU Legumissima

+

Risotto aux cèpes & parmesan (Végétarien / Sans Gluten)

OU Tagliatelle al ragù

OU Sedanini crème d'orange, caprino & ciboulette (Végétarien)

+

Carpaccio de boeuf, roquette, parmesan & vinaigre balsamique

OU Ceviche de daurade aux agrumes & crudités (Sans Gluten)

Desserts

Duo de desserts (Suggestion du Chef)



— abbiamo ne lieti calici — che la bellezza —
— infiora e la faggiora — ora si beva a voluttà —
— tutto è di diamondo —
— che non piova —
— sei contento — non venuto più —
— ah godiamo la tazza — a l'acqua di gasate —
— qui si aspetta — che finisca l'estate —
— che to — l'estate aspetta —
— il candido della notte —
— abbella il viso —

Cocktail dînatoire

3 Pièces au choix du Chef : 9€ / pers
6 Pièces au choix du Chef : 18€ / pers
9 Pièces au choix du Chef : 27€ / pers

*Sous réserve de modification de la carte selon la saison.

Amuses-bouches froids

Boulette de caprino (fromage de chèvre) panée aux fruits secs (Végétarien / Sans Gluten)
Cannoli tomates séchées, ricotta & noisettes (Végétarien)
Bruschetta Toscana (Végétarien)
Caprese (Végétarien)
Crostino espadon, ricotta & pesto de roquette
Beignet mousse de ricotta, olives taggiasche, anchois, tomates séchées & câpres (Végétarien)
Mini toast fromage frais, saumon fumé, avocat & menthe

Amuses-bouches chauds

Arancini truffe & pecorino (Végétarien)
Montanare (mini pizza)
Tempura de légumes (Végétarien)
Roulés jambon blanc & scamorza fumée (Sans Gluten)
Focaccia jambon, mozzarella & tomates
Crostino de polenta gorgonzola & noix (Végétarien / Sans Gluten)
Œufs mimosa

Plaisirs sucrés

Mini panna cotta fruits rouges (Végétarien / Sans Gluten)
Mini cannolo mousse pistache (Végétarien)
Mini gâteau citron & amandes (Végétarien)
Mini mousse au chocolat (Végétarien)
Mini pizza frite & crème noisette (Végétarien)
Mini tiramisu (Végétarien)
Mini crème brûlée (Végétarien / Sans Gluten)



Formules bar

Forfait Boissons Classiques

10€ / pers

1/3 Vin

1/2 Eau minérale

Café

Forfait Boissons Premium

15€ / pers

1/3 Vin (voir Carte)

1/2 Eau minérale

Café

Apéritif

8€ / pers

Verre de vin, Kir ou Prosecco

Forfait Open Bar

Tarif sur demande



Votre contact privilégié

reservation@holinice.com

+33 (0)4 97 03 22 22

Holiday Inn Nice Centre
20 Boulevard Victor Hugo, 06000 Nice



@holidayinn_nice | @mi.amici