

ANGELINA

Paris depuis 1903

Nos menus pour les groupes

226, rue de Rivoli



ANGELINA

Paris depuis 1903

Petit-déjeuner Parisien Parisian breakfast

18,19€ HT/ 20€ TTC

Thé, café ou chocolat chaud

Tea, coffee or hot chocolate

Jus de fruits pressés

Freshly squeezed juices

Mini viennoiseries

Mini viennoiseries

Petit pain, beurre, confiture, miel et crème de marrons Angelina

Bread roll, butter, jam, honey and Angelina chestnut cream

Petit-déjeuner Angelina Angelina breakfast

26,37€ HT/ 29€ TTC

Thé, café ou chocolat chaud

Tea, coffee or hot chocolate

Jus de fruits pressés

Freshly squeezed juices

Mini viennoiseries

Mini viennoiseries

Petit pain, beurre, confiture, miel et crème de marrons Angelina

Bread roll, butter, jam, honey and Angelina chestnut cream

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

Œufs à ma façon

Eggs «My Way »

Choix unique pour tous les invités – Menus disponibles pour un minimum de 20 personnes
Frais de privatisation à prévoir – Les produits sont susceptibles d'être modifiés en fonction de leur saisonnalité
*Same choice for all guests – Set menus are available for all groups of 20 or more
Privatization fees to be expected – Products are subject to change according to their seasonality*

ANGELINA

Paris depuis 1903

Petit-déjeuner Exclusif Exclusive breakfast

35,45€ HT/ 39€ TTC

Privatisation d'un salon pour vos convives

Thé, café ou chocolat chaud

Tea, coffee or hot chocolate

Jus de fruits pressés

Freshly squeezed juices

Mini viennoiseries

Mini viennoiseries

3 mini macarons

3 mini macarons

Verrine de fruits

Fruit verrine

Choix unique pour tous les invités – Menus disponibles pour un minimum de 20 personnes
Frais de privatisation à prévoir – Les produits sont susceptibles d'être modifiés en fonction de leur saisonnalité
*Same choice for all guests – Set menus are available for all groups of 20 or more
Privatization fees to be expected – Products are subject to change according to their seasonality*

ANGELINA

Paris depuis 1903

Déjeuner sur le pouce *Snack Menu*

31,82€ HT/ 35€ TTC

Au choix *Choice of*

Salade Suprême de volaille façon Cæsar

Cæsar salad

Club sandwich Angelina

Angelina club sandwich

Pâtisserie Angelina au choix *Choice of one Angelina pastry*

Mont-Blanc

Mont-Blanc de saison

Millefeuille

Tarte citron

Éclair chocolat

Café ou thé *Coffee or tea*

Boisson *Drink*

Eau minérale plate ou gazeuse – 100 ml (1 bouteille pour 3 personnes)

Still or sparkling mineral water – 100 ml (1 bottle for 3 people)

*Choix unique pour tous les invités – Menus disponibles pour un minimum de 20 personnes
Frais de privatisation à prévoir – Les produits sont susceptibles d'être modifiés en fonction de leur saisonnalité
Same choice for all guests – Set menus are available for all groups of 20 or more
Privatization fees to be expected – Products are subject to change according to their seasonality*

ANGELINA

Paris depuis 1903

Menu Rivoli *Menu Rivoli*

Entrée + plat ou plat + dessert Starter + main course or main course + dessert	35,46€ HT/ 39€ TTC
Entrée + plat + dessert Starter + main course + dessert	40,91€ HT/ 45€ TTC

Entrées *Starters*

Tarte fine aux champignons et Burratina
Mushrooms thin tart and Burratina cheese
Fraîcheur de crabes et copeaux de légumes
Fresh crab with seasonal vegetables
Capuccino de légumes de saison
Capuccino of seasonal vegetables

Plats *Main courses*

Pavé de saumon, mousseline de panais, légumes de saison et beurre blanc aux herbes
Salmon filet, parsnip mousseline, seasonal vegetables with butter and herbs
Suprême de volaille, écrasé de pomme de terre et crème à l'estragon
Chicken supreme, mashed potatoes with tarragon cream
Ravioli à la truffe, crème de Parmesan, roquette
Truffle ravioli with Parmesan cream

Pâtisserie au choix *Choice of one pastry*

Mont-Blanc
Tarte au citron
Eclair chocolat
Mont-Blanc de saison

Boissons *Drinks*

Boisson chaude au choix
Choice of one hot drink
Et and
Eau minérale plate ou gazeuse – 100 ml (1 bouteille pour 3 personnes)
Still or sparkling mineral water – 100 ml (1 bottle for 3 people)

Choix unique pour tous les invités – Menus disponibles pour un minimum de 20 personnes
Frais de privatisation à prévoir – Les produits sont susceptibles d'être modifiés en fonction de leur saisonnalité
Same choice for all guests – Set menus are available for all groups of 20 or more
Privatization fees to be expected – Products are subject to change according to their seasonality

ANGELINA

Paris depuis 1903

Menu Prestige Prestige Menu

50€ HT/ 55€ TTC

Entrées Starters

Assiette de saumon fumé sélection Astara origine Écosse, blini, crème ciboulette citronnée

Astara smoked salmon from Scotland, blini, lemon & chive cream

Assiette de foie gras de canard mi-cuit, toasts briochés, chutney de figue.

Semi-cooked duck foie gras terrine, brioche toasts, fig chutney

Crème de potimarron, œuf mollet frit au noisette

Pumpkin cream, poached egg with hazelnut

Plats Main courses

Médailillon de veau, purée de pomme de terre, émulsion de Saint Nectaire et jus corsé au thym

Medaillon of veal, mashed potatoes with Saint Nectaire cream cheese and thyme juice

Filet de bar rôti, julienne de carotte et beurre blanc

Roasted sea bass fillet, julienne sliced carrots with butter

Ravioli à la truffe et crème de Parmesan

Truffle ravioli with Parmesan cream

Risotto aux morilles, tuile de pain et pousses de roquette

Morel risotto, bread tile and rocket salad.

Desserts Desserts

Pâtisserie au choix

Choice of one pastry

Boissons Drinks

Boisson chaude au choix

Choice of one drink

Et and

Eau minérale plate ou gazeuse – 100 ml (1 bouteille pour 3 personnes)

Still or sparkling mineral water – 100 ml (1 bottle for 3 people)

Choix unique pour tous les invités – Menus disponibles pour un minimum de 20 personnes
Frais de privatisation à prévoir – Les produits sont susceptibles d'être modifiés en fonction de leur saisonnalité
*Same choice for all guests – Set menus are available for all groups of 20 or more
Privatization fees to be expected – Products are subject to change according to their seasonality*

ANGELINA

Paris depuis 1903

Goûter Gourmand Gourmet Tea Time

18,18€ HT / 20€ TTC

Pâtisserie au choix

Choice of one pastry

Thé, café, chocolat chaud ou boisson fraîche (eau ou jus de fruits pressé)

Tea, coffee, hot chocolate or cold drink (water or freshly squeezed juices)

Goûter Angelina Angelina Tea Time

21,82€ HT / 24€ TTC

Pâtisserie au choix

Choice of one pastry

Thé, café ou chocolat chaud

Tea, coffee or hot chocolate

Boisson fraîche (eau ou jus de fruits pressés)

Cold drink (water or freshly squeezed juices)

Goûter d'anniversaire Birthday Tea Time

Prix sur demande

Entremets Angelina

Angelina pastries to share

Pièces montées – macarons, Mont-Blanc, choux, madeleines...

Set pieces – macaroons, Mont-Blanc, choux pastries, madeleines...

Boissons

Drinks

Choix unique pour tous les invités – Menus disponibles pour un minimum de 20 personnes
Frais de privatisation à prévoir – Les produits sont susceptibles d'être modifiés en fonction de leur saisonnalité
*Same choice for all guests – Set menus are available for all groups of 20 or more
Privatization fees to be expected – Products are subject to change according to their seasonality*

ANGELINA

Paris depuis 1903

Cocktail Angelina Angelina cocktail

16 pièces : 48.18 € HT/ 53 € TTC

20 pièces : 60 € HT/ 66 € TTC

24 pièces : 70.91 € HT/ 78 € TTC

Petits fours salés salty petits fours

Fraîcheur de crabe aux agrumes

Crab and citrus delight

Toast de foie gras, chutney de pêche et noix de pecan

Semi-cooked duck foie gras terrine, toast, peach chutney and pecan nut

Tartare aux deux céleris, copeaux de truffes

Celery duet tartare, truffle shavings

Pic de cœur de saumon façon gravlax

Marinated salmon royal fillet on a spike

Crumble de champignons au parmesan

Mushroom and parmesan crumble

Mini croissant au fromage

Mini cheese croissant

Toast de betteraves, Sainte-Maure et noisette

Beetroot, goat cheese and hazelnuts toast

Cuillères de crevettes roses à la moutarde de Meaux

Prawns and Meaux mustard spoon

Rouleaux de saumon fumé, crème citronnée

Smoked salmon rolls, lemon cream

Capuccino de potimarron

Capuccino of pumpkin

Risotto aux champignons boutons

Asparagus risotto

Mini croque à la truffe

Mini truffle croque-monsieur

Noix de St Jacques poêlées, polenta au citron confit

Scallops, candied lemon polenta

Mini pâtisseries Angelina mini Angelina pastries

Mont-Blanc

Paris-New York

Tarte citron

Choux chocolat

Tarte aux fruits

Autres créations pâtisseries...

Other pastry creations...

Boissons Drinks

Eau minérale plate ou gazeuse – 100 ml (1 bouteille pour 3 personnes)

Still or sparkling mineral water – 100 ml (1 bottle for 3 people)

Choix unique pour tous les invités – Menus disponibles pour un minimum de 20 personnes
Frais de privatisation à prévoir – Les produits sont susceptibles d'être modifiés en fonction de leur saisonnalité
Same choice for all guests – Set menus are available for all groups of 20 or more
Privatization fees to be expected – Products are subject to change according to their seasonality

ANGELINA

Paris depuis 1903

Forfait vin n°1 Wine offer n°1

8,34€ HT/ 10€ TTC

1 bouteille pour 3 personnes, au choix parmi:

1 bottle for 3 people, choice among:

Vin rouge de Bordeaux AOP

Château Le Clairiot

Vin blanc du Languedoc-Roussillon – Chardonnay IGP

D'oc Camas

Vin rosé – Côtes de Provence AOP

Esprit de Gassier

Forfait vin n°2 Wine offer n°2

11,67€ HT/ 14€ TTC

1 bouteille pour 3 personnes, au choix parmi:

1 bottle for 3 people, choice among:

Vin rouge de Bordeaux – Médoc AOP

Château Gauthier

Vin blanc de la Vallée de la Loire – Sancerre AOP

Domaine F. Mollet

Vin rosé – Pays d'Oc Cinsault IGP

Camas

Forfait vin n°3 Wine offer n°3

15€ HT/ 18€ TTC

1 bouteille pour 3 personnes, au choix parmi:

1 bottle for 3 people, choice among:

Vin rouge de Bordeaux – Médoc AOP

Château Gauthier

Vin blanc de Bourgogne – Chablis AOP

Domaine Moreau

Vin rosé – Pays d'Oc Cinsault IGP

Camas

Forfait Apéritif Aperitif offer

Kir (14cl) + 2 mignardises salées

9,17€ HT/ 11€ TTC

Kir (14cl) + 2 salty petit fours

Champagne (14cl) + 2 mignardises salées

11,67€ HT/ 14€ TTC

Champagne (14cl) + 2 salty petitfours

Choix unique pour tous les invités – Menus disponibles pour un minimum de 20 personnes
Frais de privatisation à prévoir – Les produits sont susceptibles d'être modifiés en fonction de leur saisonnalité
*Same choice for all guests – Set menus are available for all groups of 20 or more
Privatization fees to be expected – Products are subject to change according to their seasonality*