

# 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*