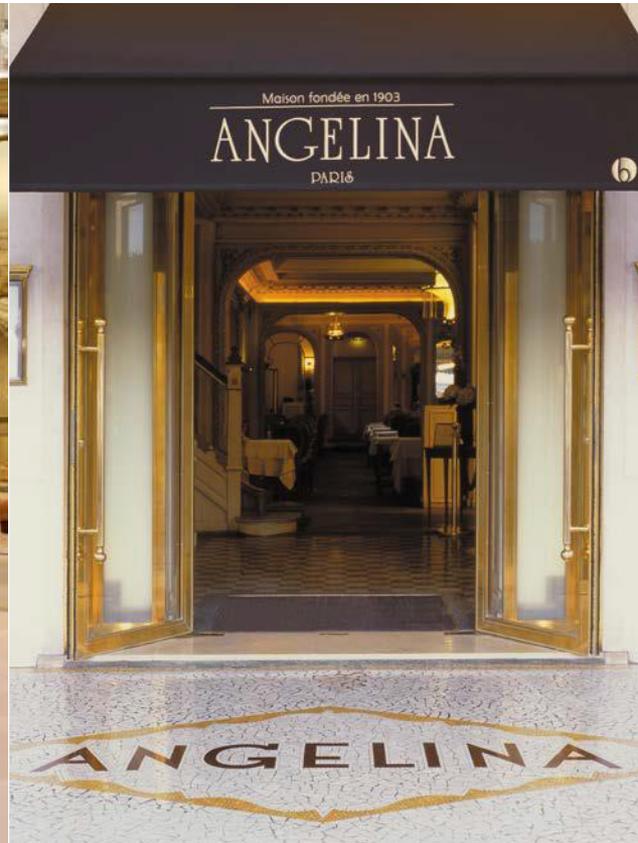


ANGELINA

Paris depuis 1903



Nos Menus Groupes

ANGELINA RIVOLI

C'est en 1903 que le confiseur autrichien Antoine Rumpelmayer fonde Angelina.

Depuis plus d'un siècle, Angelina s'est imposée comme un haut lieu des plaisirs gourmands parisiens.

Idéalement situé sous les arcades de la rue de Rivoli, en face du jardin des Tuileries, ce lieu est un cadre unique pour vos événements : petit-déjeuner, lancement de produits, goûters, soirées d'exception, cocktails...

Angelina vous propose une cuisine revisitant les grands classiques de la gastronomie française, tout en s'adonnant aux inspirations inventives et modernes du Chef.

Pour les goûters et desserts, les amateurs de pâtisseries seront comblés, grâce aux créations pâtisseries de la Maison, sans oublier les collections de pièces montées et petits fours.

Vous pourrez savourer les incontournables de la maison Angelina: le Mont-Blanc et le chocolat chaud!



LES INCONTOURNABLES



LE LIEU, 226 RUE DE RIVOLI 75001 PARIS

Nos Petits déjeuners

Petit-déjeuner Parisien

18,19€ HT - 20€

TTC

Thé, café ou chocolat chaud
Jus de fruits pressés
Mini viennoiseries
Petit pain, beurre, confiture, miel et crème de marrons Angelina



Petit-déjeuner Angelina

26,37€ HT - 29€

TTC

Thé, café ou chocolat chaud
Jus de fruits pressés
Mini viennoiseries
Petit pain, beurre, confiture, miel et crème de marrons Angelina
Salade de fruits frais
Œufs du Chef



Nos formules séminaire

Votre réunion petit déjeuner

36,36 € HT / 40 € TTC

Accueil petit-déjeuner Parisien
Eau à disposition
Privatisation du petit salon de 9h à 11h

Matériel mis à disposition

Vidéoprojecteur, écran, paper-board
Accès Wifi - Vestiaire

Votre ½ Journée d'étude

60,91 € HT / 68 € TTC

Accueil petit-déjeuner (Boisson chaude, Jus de fruits pressés, Mini viennoiseries)
Pause matin (Boisson chaude, Jus de fruits pressés)
Eau à disposition
Déjeuner (Menu Rivoli - Entrée + plat + dessert - avec boissons)
Privatisation du petit salon de 9h à 12h

Matériel mis à disposition

Vidéoprojecteur, écran, paper-board
Accès Wifi - Vestiaire

Capacité du petit salon

30 personnes en format théâtre
20 personnes en format U



Nos Menus Déjeuners

Menu Rivoli

35,46€ HT - 49€ TTC

Entrée + plat *ou* plat + dessert

40,91€ HT - 55€ TTC

Entrée + plat + dessert

{ Entrées }

Brioche feuilletée, burratina, duxelle de champignons, épinards
ou Salade de chèvre croustillant, avocat, patates douces salade romaine, chips de betterave
ou Velouté de potimarron, noisettes torréfiés

{ Plats }

Pavé de saumon, poêlée de champignons, sauce hollandaise
ou Suprême de volaille, déclinaison de panais, jus au romarin
ou Ravioli aux champignons à la truffe d'été, crème de Parmesan

{ Desserts }

Mont Blanc
ou Demoiselle Tatin
ou Paris-Brest

{ Boissons }

Vin rouge Bordeaux AOP, Château La Gabarre *ou* Vin blanc IGP Côtes de Gascogne « L'Esprit » Domaine de Joy (1 bouteille pour 3 personnes)
Eau minérale plate *ou* gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café *ou* thé



Nos Menus Déjeuners

Menu Tuileries

61,67 € HT - 69 € TTC
Entrée + plat + dessert

{ Entrées }

Saumon fumé sélection Astara origine Écosse, blini, crème ciboulette citronnée
ou Foie gras de canard mi-cuit, toasts briochés, chutney de figue
ou Salade de quinoa, chou-fleur, brocoli, houmous de lentilles corail, betterave, sablé aux graines

{ Plats }

Médaille de veau, palet de polenta au parmesan, topinambours confits au jus de veau
ou Filet de bar rôti, fondue de poireaux à l'aneth, beurre blanc
ou Risotto aux morilles, tuile de pain et pousses de roquette

{ Desserts }

Mont-Blanc pistache
ou Trocadéro
ou Rubis fraise-basilic

{ Boissons }

Vin rouge Bordeaux, Médoc AOP Château Haut Brignays *ou* Vin blanc Vallée de la Loire, Sancerre AOP Pascal Jolivet (1 bouteille pour 3 personnes)
Eau minérale plate *ou* gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café *ou* thé



Les options et conditions de réservation

Les forfaits apéritifs

Kir (14cl) + 2 mignardises salées
Tarif = 9,17€ HT / 11€ TTC

Champagne (14cl) + 2 mignardises salées
Tarif = 11,67€ HT / 14€ TTC

Faites plaisir à vos convives

Gift bags avec bouteille de chocolat chaud ANGELINA (25cl)
Tarif = 6,27€ HT / 6,90 € TTC

Nos conditions de réservation

- Un choix de **menu unique** pour l'ensemble des convives est requis : **même entrée, même plat et même dessert.**
- Nos menus s'adaptent aux différents régimes alimentaires et allergies.
- Nous vous informons que la composition des menus est donnée à titre indicatif et peut changer à tout moment sans préavis.
- Nos prix de vente sont TTC et le service compris.
- Nos offres sont valables du lundi au vendredi hors jours fériés.



Votre événement privé en soirée

ESPACE

Privatisation totale du lieu de 20h00 à 00h00

Frais de privatisation offerts avec un minimum de Chiffre d'affaire variable en fonction de la période de l'année (à partir de 6 000 € HT) .

Au-delà, nous facturons des heures supplémentaires à 450 € HT par heures supplémentaires



Nos Menus en dîner privatif

Menu Rivoli

62,04 € HT / 69 € TTC
Entrée + plat + dessert

{ Entrées }

Brioche feuilletée, burratina, duxelle de champignons, épinards
ou Salade de chèvre croustillant, avocat, patates douces salade romaine, chips
de betterave
ou Velouté de potimarron, noisettes torréfiés

{ Plats }

Pavé de saumon, poêlée de champignons, sauce hollandaise
ou Suprême de volaille, déclinaison de panais, jus au romarin
ou Ravioli aux champignons à la truffe d'été, crème de Parmesan

{ Desserts }

Mont Blanc
ou Demoiselle Tatin
ou Paris-Brest

{ Boissons }

Vin rouge Bordeaux AOP, Château La Gabarre ou Vin blanc IGP Côtes de
Gascogne « L'Esprit » Domaine de Joy (1 bouteille pour 3 personnes)
Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café ou thé



Nos Menus en dîner privatif

ANGELINA
Paris depuis 1903

Menu Tuileries

70,91 € HT / 79 € TTC

Entrée + plat + dessert

{ Entrées }

Saumon fumé sélection Astara origine Écosse, blini, crème ciboulette citronnée
ou Foie gras de canard mi-cuit, toasts briochés, chutney de figue
ou Salade de quinoa, chou-fleur, brocoli, houmous de lentilles corail, betterave, sablé aux graines

{ Plats }

Médaille de veau, palet de polenta au parmesan, topinambours confits au jus de veau
ou Filet de bar rôti, fondue de poireaux à l'aneth, beurre blanc
ou Risotto aux morilles, tuile de pain et pousses de roquette

{ Desserts }

Mont-Blanc pistache
ou Trocadéro
ou Rubis fraise-basilic

{ Boissons }

Vin rouge Bordeaux, Médoc AOP Château Haut Brignays *ou* Vin blanc Vallée de la Loire, Sancerre AOP Pascal Jolivet (1 bouteille pour 3 personnes)
Eau minérale plate *ou* gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café *ou* thé



Les cocktails dînatoires privatifs

ANGELINA
Paris depuis 1903

18 pièces : 75,68 € HT - 84 € TTC

20 pièces : 80,23 € HT - 89 € TTC

24 pièces : 89,32 € HT - 99 € TTC

Le salé froid

Fraîcheur de crabe aux agrumes

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

Cuillères de crevettes roses à la moutarde de Meaux

Tartare aux deux céleris, copeaux de truffes

Rouleaux de saumon fumé, crème citronnée

Pic de cœur de saumon façon gravlax

Crumble de champignon au parmesan

Toast de betteraves, Sainte-Maure et noisette

Soupe de potimarron aux noisettes

Le salé chaud

Mini croissant au fromage

Risotto aux champignons

Mini croque à la truffe

Noix de St Jacques poêlées, polenta au citron confit

Mini pâtisseries Angelina

Mont-Blanc

Paris-New York

Tarte citron

Choux chocolat

Tarte aux fruits

Autres créations pâtisseries...

Les Softs à discrétion inclus

Eau minérale plate et gazeuse, jus de fruits orange, pomme, ananas, Coca cola, Coca Zéro

Les vins

1 bouteille pour 3 personnes :

Vin rouge Bordeaux AOP,

Château La Gabarre

Vin blanc IGP Côtes de

Gascogne

« L'Esprit » Domaine de Joy



Les animations en option

Les animations culinaires salées :

- L'œuf et la truffe (mini omelette, mini œuf brouillé) : **14,55 € HT - 16 € TTC**
- Raviole à la truffe, émulsion de parmesan et noisettes torréfiées :
12,73 € HT - 14 € TTC
- Caviar, pomme de terre tiède et crème aigrette, shot de Vodka :
22,35 € HT - 25 € TTC

Les animations culinaires sucrées :

- Fondue au chocolat ANGELINA, brochette gourmande (fruits de saison et bonbon) : **10,91 € HT - 12 € TTC**
- Farandole de choux, ganache au choix et toppings : **13,64 € HT - 15 € TTC**
- Charriot à glace : **8,18 € HT - 9 € TTC**

Animation La Marquise Champagne

Avec ses différentes robes dans le style "Marie-Antoinette" la marquise champagne accueille vos invités avec ses 96 flûtes de champagne, puis déambule pendant l'apéritif ou le cocktail dînatoire.

Tarif : 950 € HT - 1140 € TTC



Les options

Les forfaits apéritifs

Kir (14cl) + 2 mignardises salées
Tarif = 9,17€ HT / 11€ TTC

Champagne (14cl) + 2 mignardises salées
Tarif = 11,67€ HT / 14€ TTC

Coupe de champagne (14cl) : 8,33 € HT - 10 € TTC
Champagne Jacquart Brut

Faites plaisir à vos convives

Gift bag à offrir avec au choix :

Bouteille de chocolat chaud à l'ancienne ANGELINA (25cl)
= 6,27€ HT / 6,90 € TTC

Bouteille de chocolat chaud à l'ancienne ANGELINA (48cl)
= 9,09€ HT / 10 € TTC

Coffret emblématique = 18,09€ HT / 19,90 € TTC

Boîte ANGELINA de crêpe dentelles = 9,09€ HT / 10 € TTC

Les ambiances musicales

Trio de musiciens acoustique

Musique Jazz, Classique ...

Prestation de 3 musiciens de 20h00 à 00h00

Tarif = 1 290 € HT / 1 548 € TTC

Musique d'ambiance

Sonorisation (80db max) de 20h00 à 00h00 du RDC avec enceintes et diffusion d'une playlist choisie (jazz, lounge, etc ...)

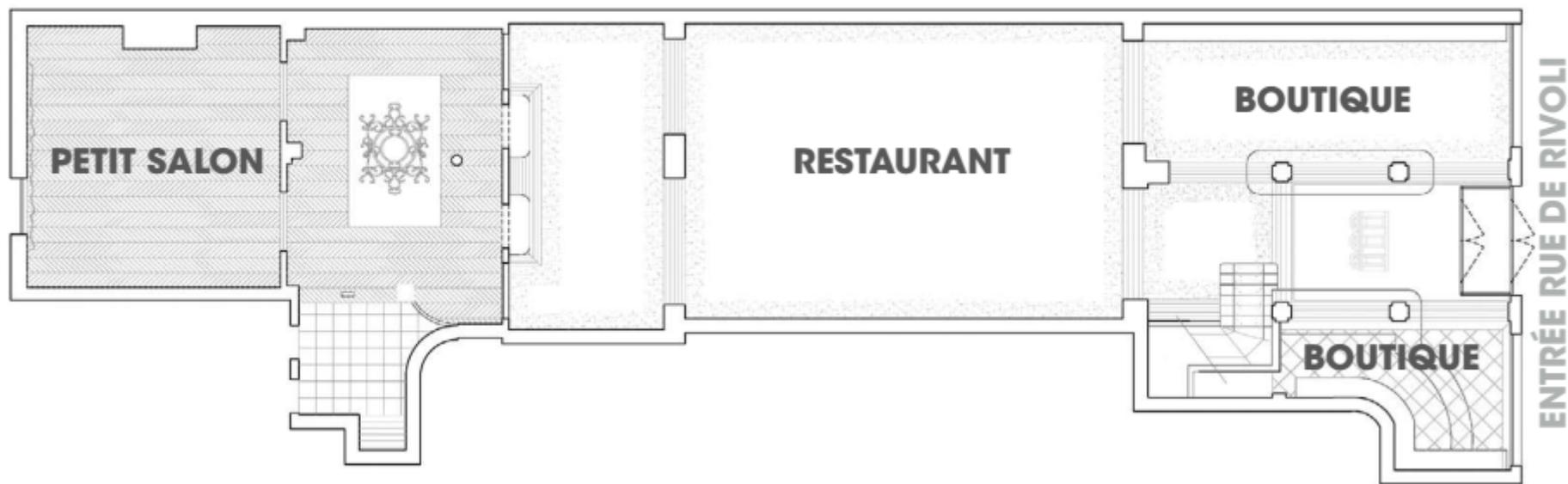
Mise en lumière - projecteur led - couleur au choix

1 Technicien, livraison et reprise inclus

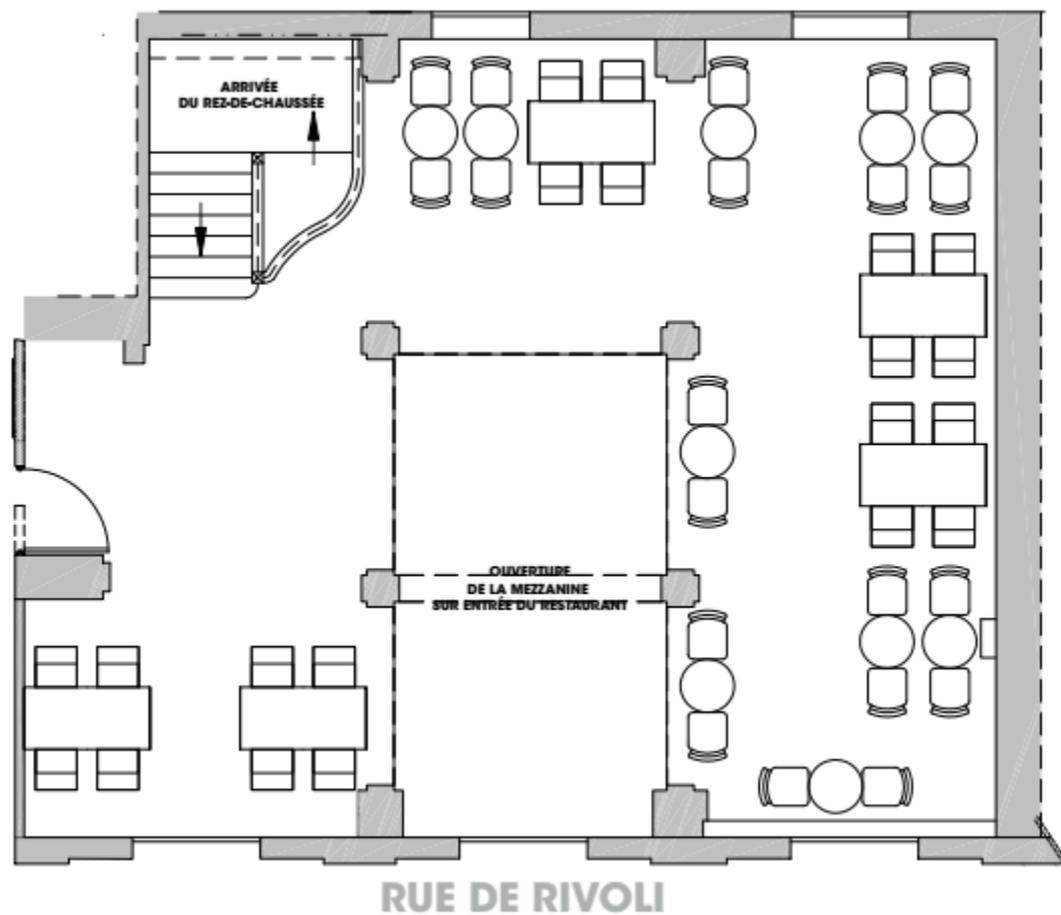
Tarif = 850 € HT / 1 020 € TTC



Plan du rez-de-chaussée



Plan de la mezzanine





Contact

Kim SERFATY

01 53 45 94 60

commercial.paris@groupe-bertrand.com

Adresse

226 rue de Rivoli - 75001 Paris

M° Tuileries (Ligne 1)

M° Concorde (Ligne 1, 8, 12)

CAPACITÉ D'ACCUEIL

LE RESTAURANT

180

REPAS ASSIS

-

250

COCKTAILS

LE PETIT SALON

32

REPAS ASSIS

-

40

COCKTAILS

-

30

CONFÉRENCE

LA MEZZANINE

40

REPAS ASSIS

-

50

COCKTAILS

-

ANGELINA

Paris depuis 1903