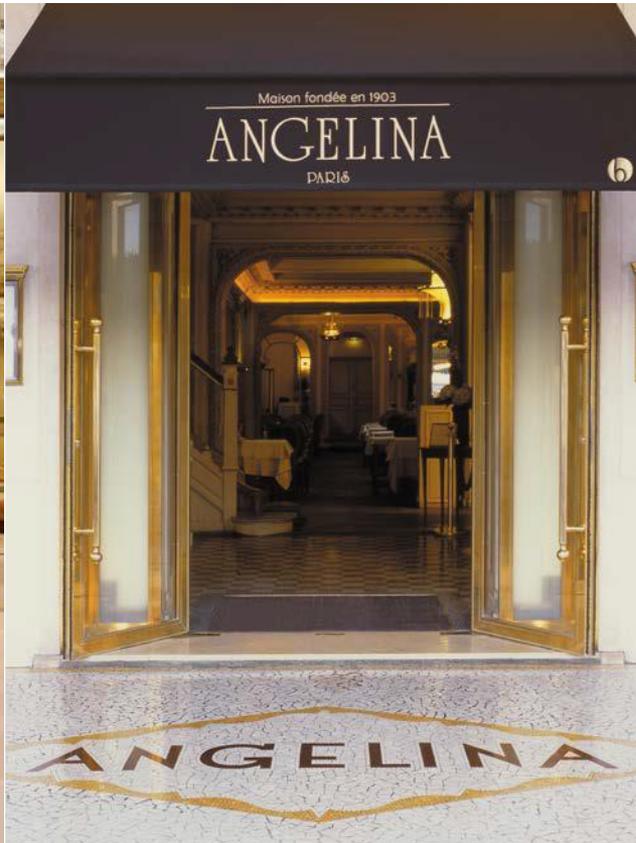


# ANGELINA

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 pâtisrières 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

# 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 }

Feuilleté aux légumes du soleil, crème de chèvre, pignons de pin, olives Kalamata  
ou Tomates à l'ancienne, stracciatella, olives Kalamata, fraises, graines de sarrasin  
ou Gaspacho de concombre, feta, yaourt à la grecque

### { Plats }

Pavé de saumon, mousseline de pommes de terre, duo d'asperges vertes et blanches, sauce vierge  
ou Suprême de volaille, ratatouille, jus de volaille au romarin  
ou Ravioli aux champignons à la truffe d'été \*, crème de Parmesan, roquette

### { Desserts }

Mont Blanc  
ou Tarte au citron  
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 pêche  
*ou* Salade vegan façon poke bowl, quinoa, légumes d'été, houmous au basilic et  
tuile au sésame noir

### { Plats }

Médaille de veau, pommes de terre glacées, asperge vertes croquantes, jus de  
veau  
*ou* Pavé de cabillaud vapeur, légumes de saison, sauce tartare  
*ou* Risotto de frégola sarda aux petits légumes, poitrine de porc mariné

### { Desserts }

Mont-Blanc  
*ou* Monceau  
*ou* fraisier

### { 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

18 pièces : 75,68 € HT - 84 € TTC

20 pièces : 80,23 € HT - 89 € TTC

24 pièces : 89,32 € HT - 99 € TTC

## Le salé froid

Mini wrap au crabe et citron confit

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

Brochette de tomate, bille de mozzarella, olives Kalamata, pistou

Cœur de saumon façon gravelax à la betterave

Verrine de thon et tomates confites, crumble de Parmesan

Toast épinard, magret de canard fumé, noisette torréfiée

Mousse d'avocat et agrumes, crevette roses snackées

Rouleaux de saumon fumé, crème citronnée, blinis

Gaspacho de concombre, feta, yaourt à la grecque

## Le salé chaud

Mini croissant au fromage

Risotto de pâtes puntalettes aux petits légumes

Mini croque à la truffe

Noix de Saint Jacques poêlées, caviar d'aubergine et pignons de pin

## 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 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

Boite 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 ...)

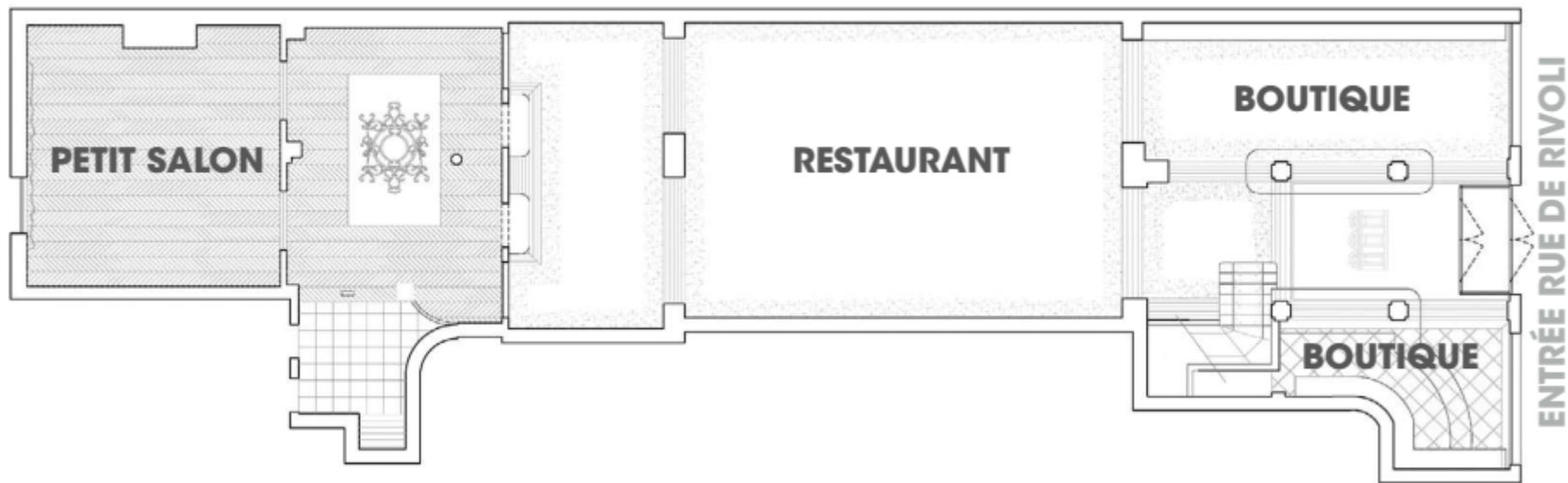
Mise en lumière - projecteur led - couleur au choix

1 Technicien, livraison et reprise inclus

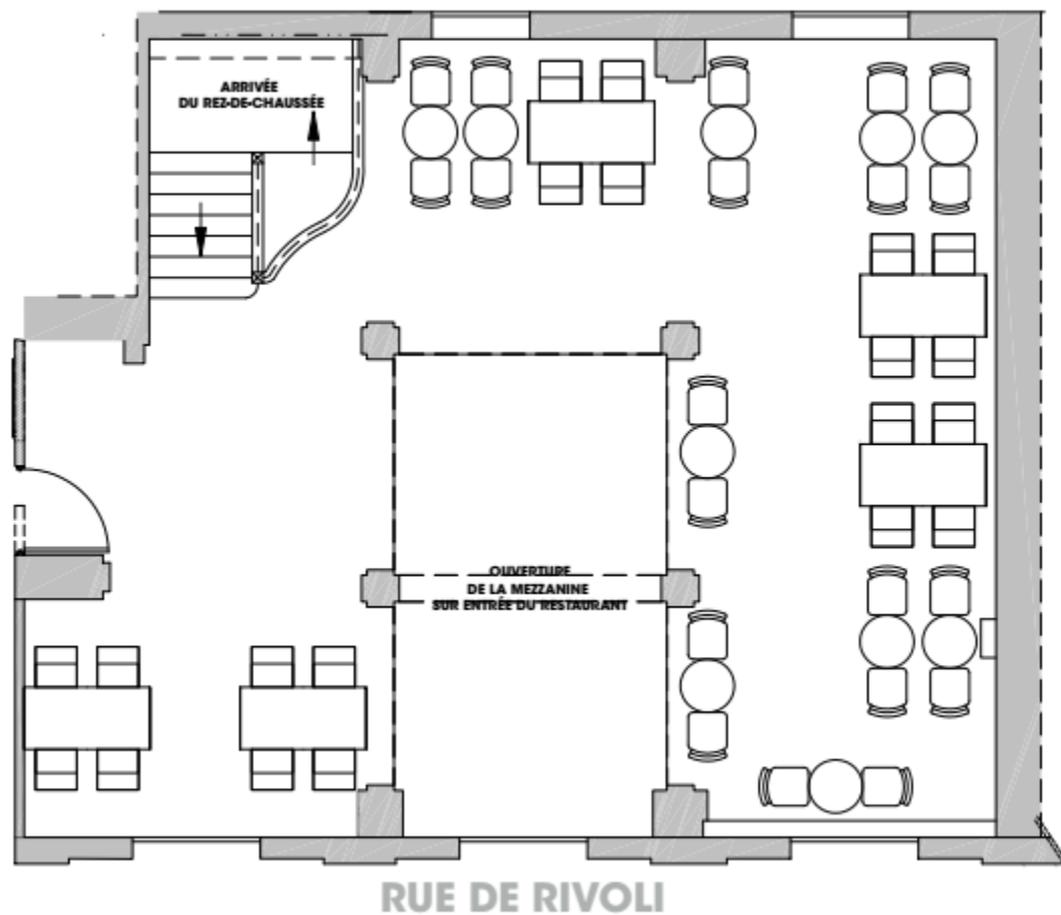
Tarif = 850 € HT / 1 020 € TTC



# Plan du rez-de-chaussée



# Plan de la mezzanine





# ANGELINA

Paris depuis 1903