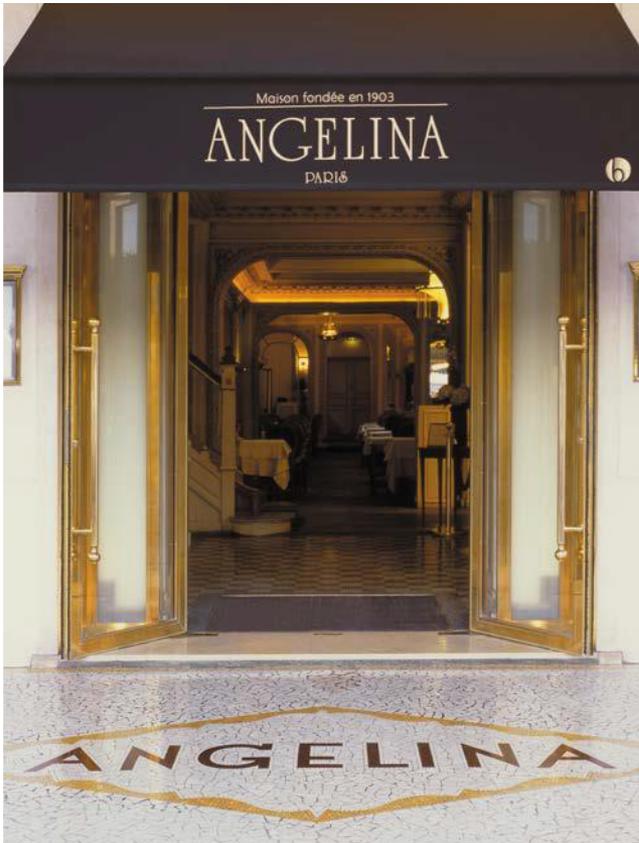


ANGELINA

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, le salon de thé s'est imposé 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 évènements : 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



LES RECEPTIONS

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 }

Salade d'endives, noix et comté
ou Capuccino de butternut, noisettes torréfiées
ou Feuilleté aux champignons, œuf parfait, émulsion aux champignons

{ Plats }

Pavé de saumon, fondue de chou vert, beurre nantais
ou Suprême de volaille, mousseline de pomme de terre et poêlée de champignons
ou Ravioli à la truffe, crème de parmesan, roquette

{ Desserts }

Rocher Praliné
ou Tarte au citron
ou Millefeuille

{ 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

ANGELINA
Paris depuis 1903

Menu Tuileries

61,67 € HT - 69 € TTC

Entrée + plat + dessert

{ Entrées }

Assiette de saumon fumé sélection Astara origine Écosse, blini, crème ciboulette citronnée
ou Assiette de foie gras de canard mi-cuit, toasts briochés, chutney de figues
ou Toast brioché à l'avocat, Œuf mollet, radis, fromage frais et graines de courge

{ Plats }

Médaille de veau, pomme de terre et marrons glacés, jus corsé
ou Pavé de cabillaud vapeur, légumes de saison, sauce tartare
ou Risotto aux morilles, tuile de parmesan et roquette

{ Desserts }

Mont-Blanc
ou Délice Vanille
ou Voyage Passion Ananas

{ 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

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 }

Salade d'endives, noix et comté
ou Capuccino de butternut, noisettes torréfiées
ou Feuilleté aux champignons, œuf parfait, émulsion aux champignons

{ Plats }

Pavé de saumon, fondue de chou vert, beurre nantais
ou Suprême de volaille, mousseline de pomme de terre et poêlée de champignons
ou Ravioli à la truffe, crème de parmesan, roquette

{ Desserts }

Rocher Praliné
ou Tarte au citron
ou Millefeuille

{ 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 }

Assiette de saumon fumé sélection Astara origine Écosse, blini, crème ciboulette citronnée
ou Assiette de foie gras de canard mi-cuit, toasts briochés, chutney de figues
ou Toast brioché à l'avocat, Œuf mollet, radis, fromage frais et graines de courge

{ Plats }

Médaille de veau, pomme de terre et marrons glacés, jus corsé
ou Pavé de cabillaud vapeur, légumes de saison, sauce tartare
ou Risotto aux morilles, tuile de parmesan et roquette

{ Desserts }

Mont-Blanc
ou Délice Vanille
ou Voyage Passion Ananas

{ 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 privés

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 figues et noix de pecan

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

Cœur de saumon façon gravelax à la betterave

Verrine de thon, chou violet et crumble de noisette

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 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 options

Les animations culinaires

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 aigrelette, 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**

Les forfaits apéritifs

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

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

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

Les boissons alcoolisées

- Gin, Vodka, Rhum, Whisky avec softs à discrétion (1 verre par personne)
: **10 € HT – 12 € TTC**



Soirée dansante & Animations

ANGELINA
Paris depuis 1903

Trio de musiciens acoustique

Musique Jazz, Classique ...

Prestation de 3 musiciens de 20h00 à 00h00

Tarif = 1 290 € HT / 1 548 € TTC

Soirée dansante avec DJ

Sonorisation (90db max) de 20h00 à 00h00 du RDC avec enceintes et DJ

Mise en lumière – projecteur led – couleur au choix

1 Technicien, livraison et reprise inclus

Tarif = 850 € HT / 1 020 € TTC

EN OPTION

Piste de danse bois : 1 240 € HT

Piste de danse lumineuse : 1 870 € HT

Animation photobooth avec miroir : 1 190 € HT

Animation magie événementielle
avec notre partenaire HIRO MAGIE : 950 € HT



Faites plaisir à vos convives

Gift bags à offrir avec au choix :

Coffret emblématique = 19,90 € TTC

Bouteille de chocolat chaud, crème de marrons et crêpes dentelle enrobées de chocolat

Boite ANGELINA de crêpes dentelles = 10 € TTC

Calendrier de l'avent = 30€ TTC

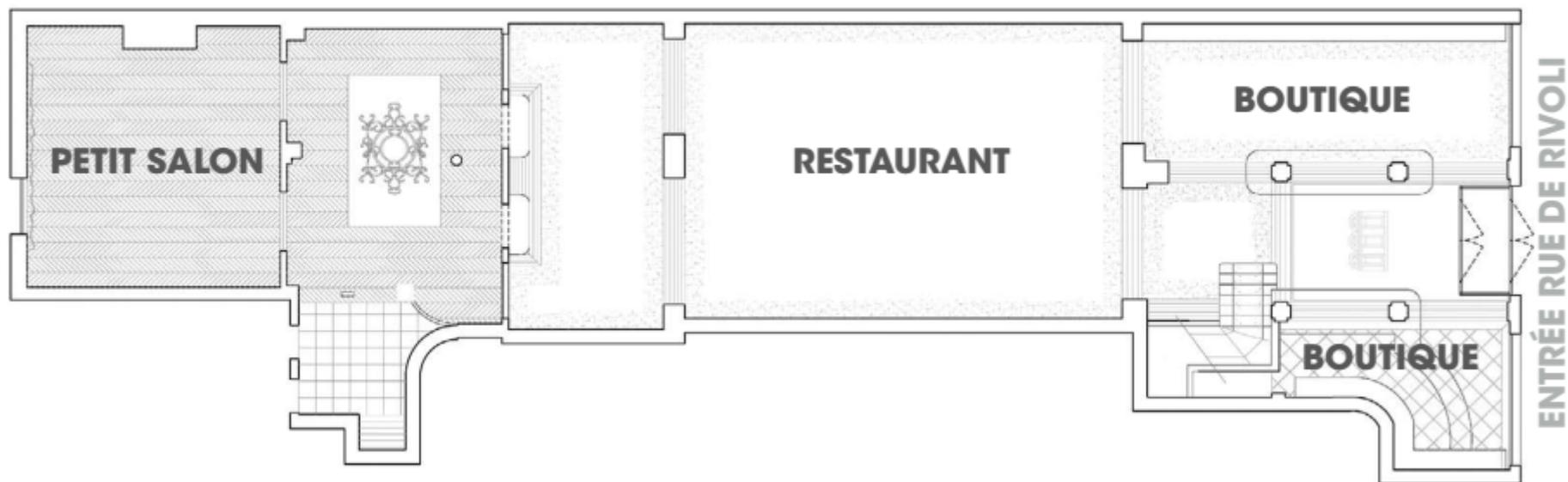
24 gourmandises, pour le plus grand bonheur des amateurs de la Maison : gianduja, crêpe dentelle, napolitain chocolat, perles craquantes chocolat, et autres surprises gourmandes...

Ballotins de Noël : 5,90 € TTC

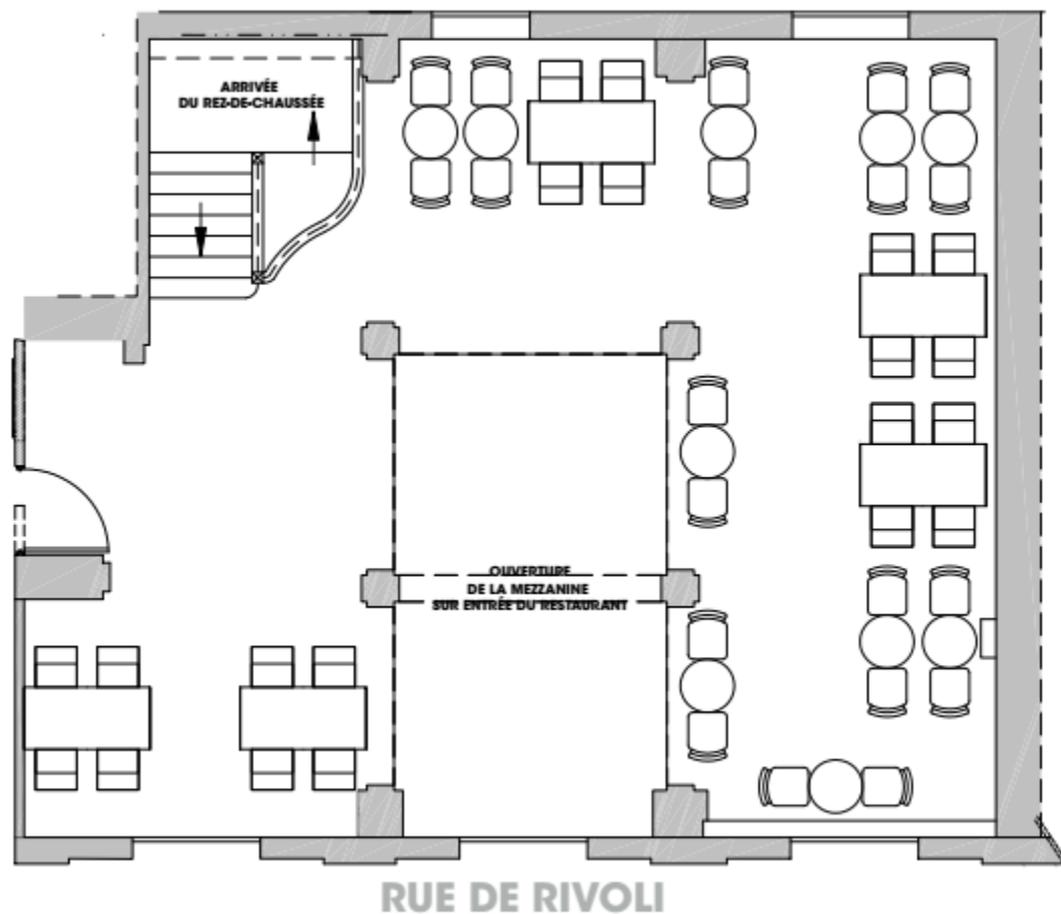
Perles craquantes au chocolat



Plan du rez-de-chaussée



Plan de la mezzanine





Contact

Stéphanie RANDALL

s.randall@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