ANGELINA

Paris depuis 1903

Nos Menus Groupes

Présentation

ANGELINA RIVOLI

C’est en 1903 que le confiseur autrichien Anton 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 pâtissières 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 EMBLEMATIQUES

LES RECEPTIONS

Nos Petits déjeuners

ANGELINA
Paris depuis 1903

Petit-déjeuner Parisien

20€ HT - 22€ TTC

Thé, café ou chocolat chaud
Jus de fruits frais
Mini viennoiseries
Baguette, beurre, confiture, miel

Petit-déjeuner Angelina

29,10€ HT - 32€ TTC

Thé, café ou chocolat chaud
Jus de fruits frais
Mini viennoiseries
Baguette, beurre, confiture, miel
Œufs selon votre choix
Muesli, fromage blanc, raisins secs, copeaux de chocolat noir

Nos formules séminaire

ANGELINA
Paris depuis 1903

Votre réunion petit déjeuner

29,09 € HT / 32 € TTC

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

Matériel mis à disposition

Vidéoprojecteur, écran, paperboard
Accès Wifi - Vestiaire

Votre ½ Journée d'étude

62,88 € HT / 70 € 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, paperboard
Accès Wifi - Vestiaire

Capacité du petit salon

30 personnes en format théâtre
20 personnes en format U

Nos Menus Déjeuners

ANGELINA
Paris depuis 1903

Menu Rivoli

49,55€ HT - 55€ TTC
Entrée + plat + dessert

{ Entrées }
Salade de chèvre chaud, duo de betteraves en pickles et confites
ou Velouté Dubarry, chou-fleur rôti et noisettes torréfiées
ou Tartare de crevettes au citron vert, crémeux d'avocat

{ Plats}
Pavé de saumon au sésame, riz et lentilles corail crémeuses au lait de coco et gingembre
ou Suprême de volaille rôti , Mousseline de pomme de terre, crème de volaille aux champignons
ou Ravioli à la truffe, crème de parmesan, roquette

{ Desserts }
Tarte vanille, poire, caramel
ou Cheesecake aux marrons
ou Mille Feuille

{ 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)
Boisson chaude

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 Velouté châtaigne à la truffe, et sa tartine marrons, mascarpone, parmesan
ou Œuf mollet brioche au parmesan, crème aux cèpes

{ Plats }
Médaillon de veau, déclinaison de patate douce, jus de veau au miel et au thym citron
ou Pavé de bar rôti, gnocchis et pleurotes, beurre nantais
ou Risotto aux morilles, tuile de pain et pousses de roquette

{ Desserts }
Mont-Blanc ou Mont-blanc de saison
ou Demoiselle tatin
ou Paris Brest

{ 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)
Boisson chaude

Nos Goûters

ANGELINA
Paris depuis 1903

Goûter Gourmand

18,18€ HT / 20€ TTC

Pâtisserie au choix

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

Goûter Angelina

21,82€ HT / 24€ TTC

Pâtisserie au choix

Thé, café ou chocolat chaud

Boisson fraîche (eau ou jus de fruits pressés)

Goûter d'Anniversaire

Prix sur demande

Entremets Angelina

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

Boissons

Les options et conditions de réservation

ANGELINA
Paris depuis 1903

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 privatif **en soirée**

ANGELINA
Paris depuis 1903

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

ANGELINA
Paris depuis 1903

Menu Rivoli

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

{ Entrées }
Salade de chèvre chaud, duo de betteraves en pickles et confites
ou Velouté Dubarry, chou-fleur rôti et noisettes torréfiées
ou Tartare de crevettes au citron vert, crémeux d'avocat

{ Plats}
Pavé de saumon au sésame, riz et lentilles corail crémeuses au lait de coco et gingembre
ou Suprême de volaille rôti , Mousseline de pomme de terre, crème de volaille aux champignons
ou Ravioli à la truffe, crème de parmesan, roquette

{ Desserts }
Tarte vanille, poire, caramel
ou Cheesecake aux marrons
ou Mille Feuille

{ 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)
Boisson chaude

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 Velouté châtaigne à la truffe, et sa tartine marrons, mascarpone, parmesan
ou Œuf mollet brioche au parmesan, crème aux cèpes

{ Plats }
Médaillon de veau, déclinaison de patate douce, jus de veau au miel et au thym citron
ou Pavé de bar rôti, gnocchis et pleurotes, beurre nantais
ou Risotto aux morilles, tuile de pain et pousses de roquette

{ Desserts }
Mont-Blanc ou Mont-blanc de saison
ou Demoiselle tatin
ou Paris Brest

{ 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)
Boisson chaude

Le cocktail dînatoire

ANGELINA
Paris depuis 1903

Cocktail équivalent 24 pièces

89,32 € HT – 99 € TTC

Le salé froid

Toast de betteraves au Saint Maure

Rouleau de saumon fumé

Gourmandise Basque, cerise noire

Comté, gelée de fruits et noix

Roulé de carotte à la coriandre

Bœuf séché de grison, comté, noisette

Volaille basse température, duxelles de champignons

Thon en mi-cuit & panures d'algues aux agrumes

Caviar de potimarron, fumé à la flamme

Saumon norvégien infusé à la betterave

Champignons à la grecque, crème herbacée, noisette, mimolette vielle

Bœuf comme un tataki, crème de mascarpone

Le salé chaud

Velouté Dubarry

Risotto de champignons

Mini croque à la truffe

Noix de St 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 pâtissières…

Boissons

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

Forfait soft à discrétion en option
Jus de fruits et sodas

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 : **9,17€ HT / 11€ TTC**
- Coupe de champagne (14cl) **: 8,33 € HT – 10 € TTC**
  Champagne Jacquart Brut
- Champagne (14cl) + 2 mignardises salées : **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 photo Booth avec miroir : 1 190 € HT

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

Faites plaisir à vos convives

ANGELINA
Paris depuis 1903

Gift bags à offrir avec au choix :

<u>Composition de coffrets sur mesure à la demande</u>

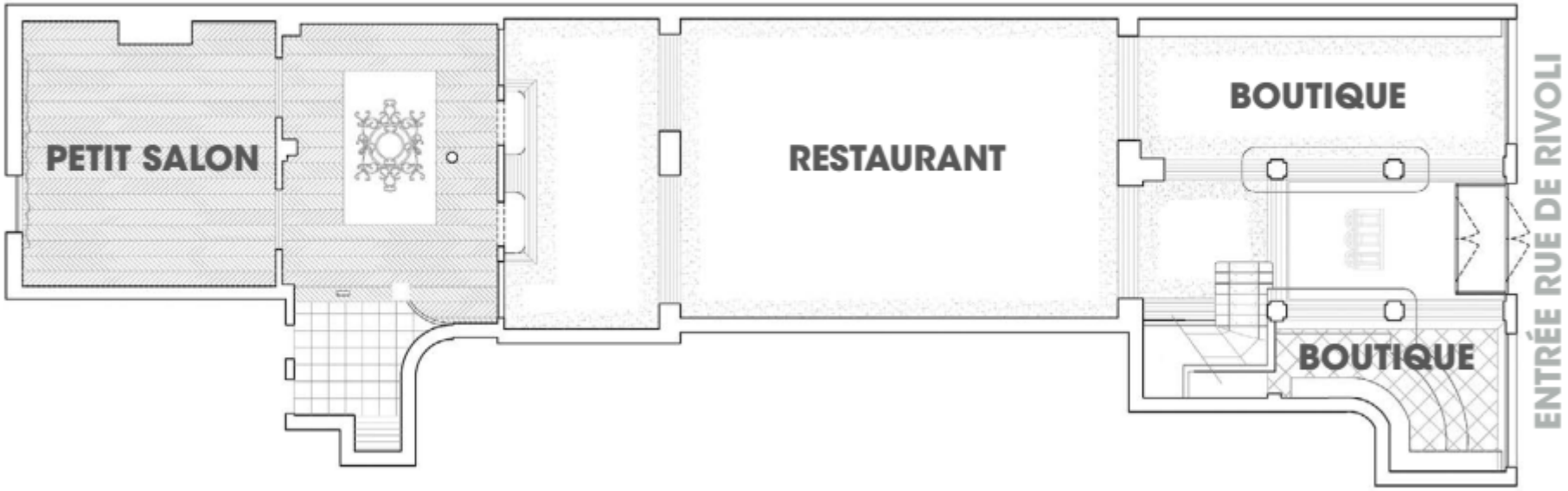
Ou Boite Angelina de caramels au beurre salé = 12,90€ TTC

Ou Bouteille de chocolat chaud 48 cl = 10,90€ TTC

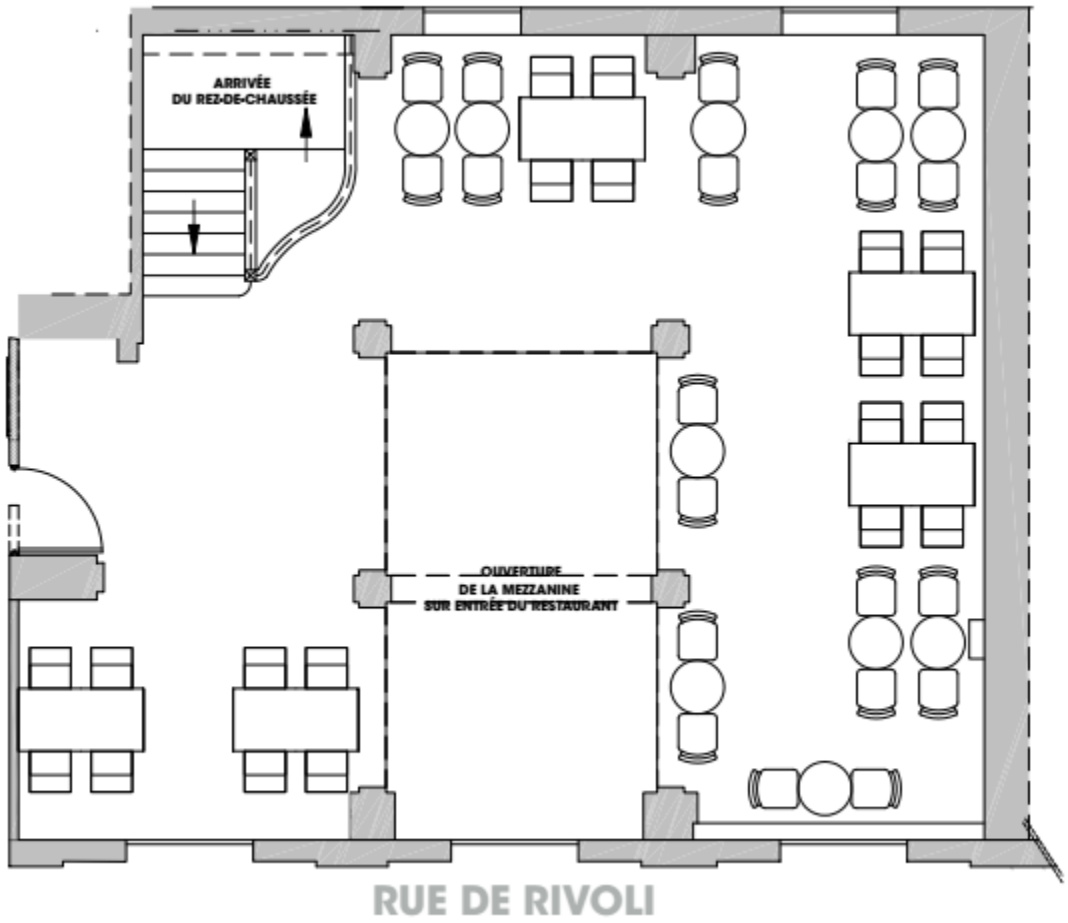
Ou Crème de marrons 350g = 10,90 € TTC

Plan du rez-de-chaussée

ANGELINA
Paris depuis 1903



Plan de la mezzanine



Contact

Céline REYNAUD
07 63 62 22 61
ce.reynaud@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
–
200
COCKTAILS

LE PETIT SALON

30
REPAS ASSIS
–
40
COCKTAILS
–
30
CONFÉRENCE

LA MEZZANINE

35
REPAS ASSIS
–
40
COCKTAILS
–

ANGELINA

Paris depuis 1903