

ANGELINA

Paris depuis 1903



Nos Menus Groupes

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 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!



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 évènement privatif en soirée

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 9 000 € HT) .

Au-delà de minuit, des frais additionnels d'heures supplémentaires sont à prévoir.



Nos Menus en dîner privatif

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 torrifiées
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 végan, pécan et 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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.



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 }

Médailлон 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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.



Le cocktail dînatoire

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, polenta crémeuse au citron

Mini pâtisseries Angelina

Mont-Blanc

Paris-New York

Tarte citron

Choux chocolat

Tarte aux fruits

Autres créations pâtisseries...

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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.



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

SONORISATION

- **Soirée dansante avec DJ** (enceintes, régie, micro, DJ) : 1500,00€ HT jusqu'à 2H au plus tard
- **Sonorisation pour fond musical** : 600,00€ HT
- **Location d'un micro** : 150,00€ HT
- **Karaoké** (enceintes, mixette, micros, écran, animateur) : 1350,00€ HT
- **Blind Test** (enceintes, mixette, micro, buzzers, animateur) : 1350,00€ HT

EN OPTION

- **Photobooth**, personnalisé aux couleurs de votre événement, 400 tirages 10x15 ou 5x15 : 780,00€ HT (accessoires sur demande)
- **Animation magie événementielle** avec notre partenaire HIRO MAGIE : 950,00€ HT
- **Personnel** (assistance technique au long de la prestation durée de 4H) : 350,00€ HT
- **Mise en lumière** (12 projecteurs) : 420,00€ HT



Faites plaisir à vos convives

Gift bags à offrir avec au choix :

Composition de coffrets sur mesure à la demande

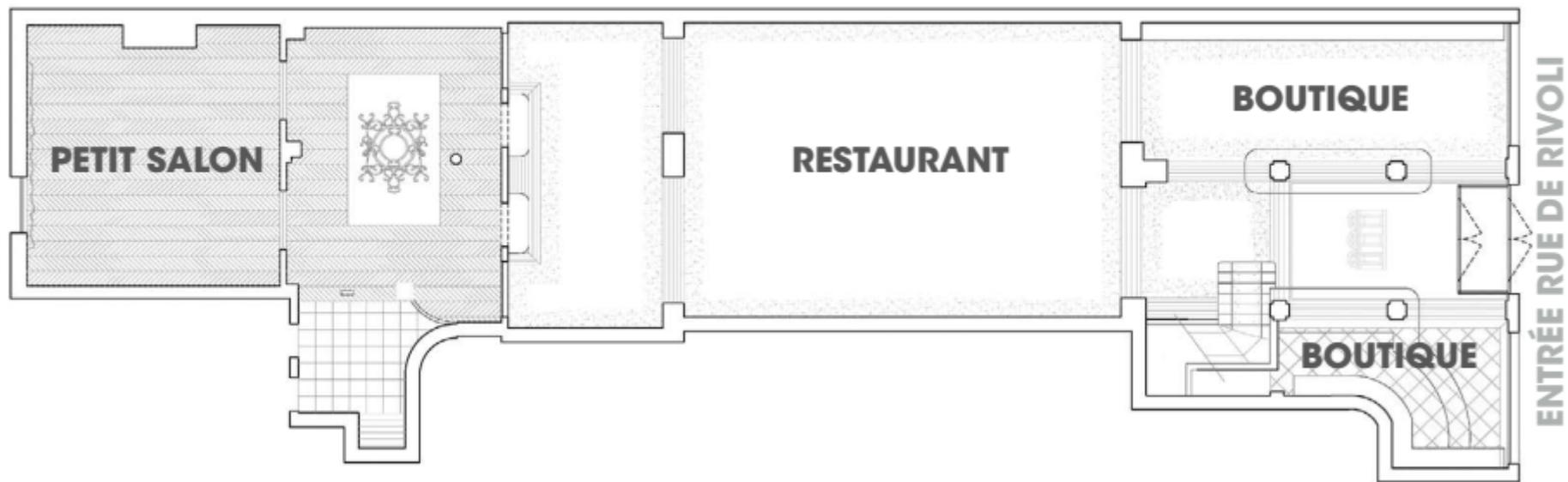
Ou Boîte Angelina de caramels au beurre salé = 12,90€ TTC

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

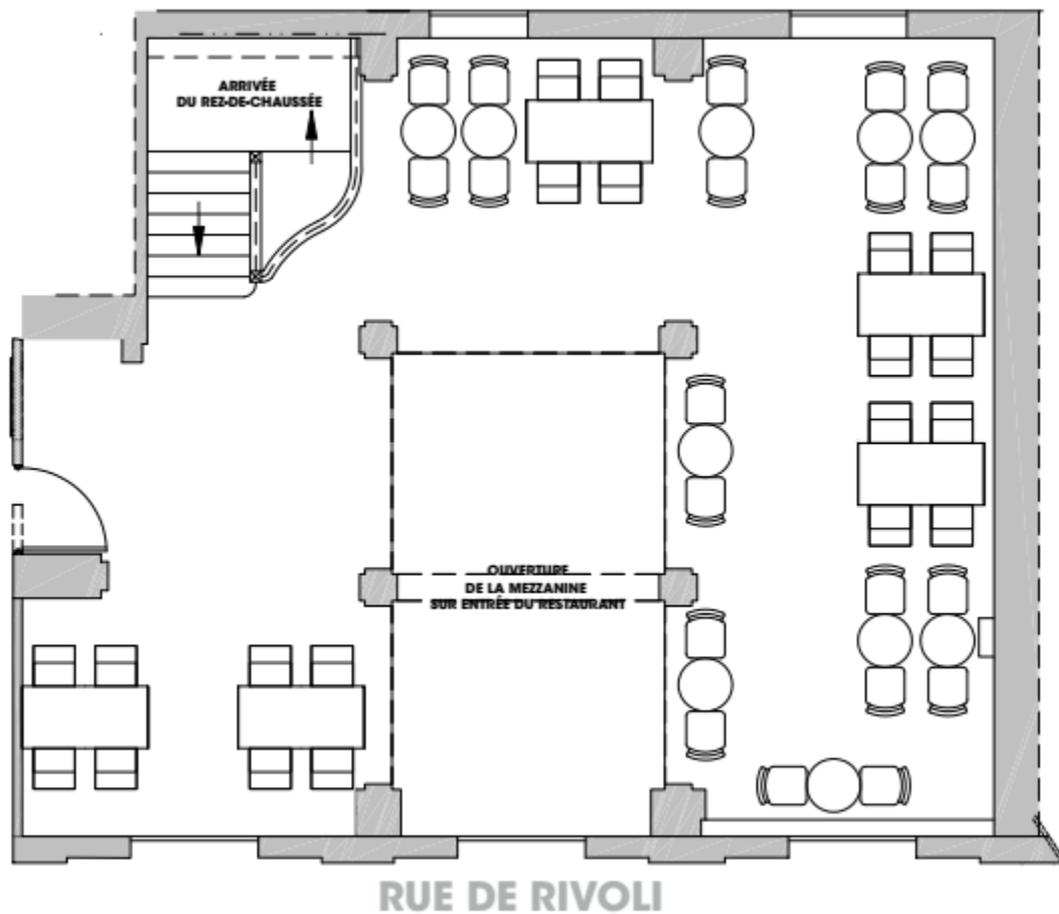
Ou Crème de marrons 350g = 10,90 € TTC



Plan du rez-de-chaussée



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