

# ANGELINA

Paris depuis 1903



Votre évènement chez Angelina Rivoli

# Présentation

ANGELINA  
Paris depuis 1903

## 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 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!



## Nos évènements en journée



# Nos Petits déjeuners

ANGELINA  
Paris depuis 1903

## Petit-déjeuner Parisien

20,91€ HT – 23,00€ TTC

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

## Petit-déjeuner Angelina

30,00€ HT – 33,00€ 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

## Petit-déjeuner Exclusif

35,45€ HT – 39,00€ TTC

Thé, café ou chocolat chaud  
Jus de fruits frais  
Mini viennoiseries  
3 mini macarons  
Verrine de fruits  
Muesli, fromage blanc, raisins secs, copeaux de chocolat noir

## Votre contact :

**Hortense Melli**

01 42 60 83 45

[angelina.rivoli@groupe-bertrand.com](mailto:angelina.rivoli@groupe-bertrand.com)



# Nos formules séminaire

## Votre réunion petit déjeuner Parisien

20,91€ HT – 23,00€ TTC

Accueil petit-déjeuner Parisien

Eau à disposition

Privatisation du petit salon de 8h30-10h30

Matériel mis à disposition : Vidéoprojecteur, écran, paperboard, accès Wifi - Vestiaire

## Votre réunion petit déjeuner Angelina

30,00€ HT – 33,00€ TTC

Accueil petit-déjeuner Angelina

Eau à disposition

Privatisation du petit salon de 8h30-10h30

Matériel mis à disposition : Vidéoprojecteur, écran, paperboard, accès Wifi - Vestiaire

Des frais supplémentaires de 250 € TTC correspondant à la privatisation et à la location de matériel seront appliqués pour chaque formule.

### Capacité du petit salon

25 personnes en format théâtre

20 personnes en format U

## Votre contact :

Hortense Melli

01 42 60 83 45

[angelina.rivoli@groupe-bertrand.com](mailto:angelina.rivoli@groupe-bertrand.com)



# Nos formules séminaire

ANGELINA  
Paris depuis 1903

## Votre ½ Journée d'étude Jardin

72,27 € HT / 80 € 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 Jardin** - Entrée + plat + dessert - avec boissons)

Matériel mis à disposition : Vidéoprojecteur, écran, paperboard, accès Wifi - Vestiaire

## Votre ½ Journée d'étude Rivoli

62,88 € HT / 90 € 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)

Matériel mis à disposition : Vidéoprojecteur, écran, paperboard, accès Wifi - Vestiaire

## Votre ½ Journée d'étude Tuileries

89,17 € HT / 100 € 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 Tuileries** - Entrée + plat + dessert - avec boissons)

Matériel mis à disposition : Vidéoprojecteur, écran, paperboard, accès Wifi - Vestiaire

Des frais supplémentaires de 250 € TTC correspondant à la privatisation et à la location de matériel seront appliqués pour chaque formule.

### Capacité du petit salon

25 personnes en format théâtre

20 personnes en format U

## Votre contact :

Hortense Melli

01 42 60 83 45

[angelina.rivoli@groupe-bertrand.com](mailto:angelina.rivoli@groupe-bertrand.com)



# Nos Menus Déjeuners

## Menu Jardin

Entrée + plat + dessert : **54,24€ HT - 60€ TTC**  
Entrée + plat ou plat + dessert : **45,08 € HT – 50€ TTC**

### { Entrées }

Œuf mimosa, macédoine de légumes, sauce tartare  
ou Déclinaison de tomates, buratta et pesto de pistache  
ou Fraicheur de crevettes au citron vert, avocat et mayonnaise aux sésames

### { Plats }

Pavé de saumon, boulghour à la menthe, yaourt Grecque et pickles de concombre  
ou Suprême de volaille rôti, petit pois à la Française, mousseline de pomme de terre, jus à l'estragon  
ou Ravioli à la truffe, crème de parmesan, roquette

### { Desserts }

Mont blanc  
ou Tarte citron  
ou Eclair chocolat

### { Boissons }

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

### Votre contact :

**Hortense Melli**

01 42 60 83 45

[angelina.rivoli@groupe-bertrand.com](mailto:angelina.rivoli@groupe-bertrand.com)



# Nos Menus Déjeuners

ANGELINA  
Paris depuis 1903

## Menu Rivoli

Entrée + plat + dessert : **62,42€ HT - 70€ TTC**

### { Entrées }

Quinoa à la menthe, brocolis grillés, yaourt grecque, feta et noisettes  
ou Thon mi-cuit moutarde et soja, houmous à la coriandre, concombre et grenade  
ou Soupe glacée de petits pois à l'estragon, crémeux de crabe au citron vert

### { Plats }

Filet de bar, riz croustillant façon paella, crème de moules au chorizo  
ou Fregola sarda aux légumes du soleil, burrata truffée  
ou Tataki de bœuf miel et moutarde, pommes de terre confites, persil et parmesan

### { Desserts }

Mont blanc  
ou Mille-feuille  
ou Miss choco

### { Boissons }

Coupe de Kir Royal

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

### Votre contact :

**Hortense Melli**

01 42 60 83 45

[angelina.rivoli@groupe-bertrand.com](mailto:angelina.rivoli@groupe-bertrand.com)



# Nos Menus Déjeuners

ANGELINA  
Paris depuis 1903

## Menu Tuileries

Entrée + plat + dessert : **70,98€ HT - 80€ TTC**

### { Entrées }

Saumon Gravlax à l'aneth, pomme charlotte fumé, crème acidulé  
ou Foie gras en croûte de pain, chutney de pêche au romarin  
ou Œuf mollet croustillant, asperge verte, sauce hollandaise au paprika fumé

### { Plats }

Pavé de veau, déclinaison de patate douce, jus au thym citron  
ou Cabillaud rôti, légumes du soleil confit, gnochetts au basilic  
ou Risotto à la truffe, légumes printaniers au pesto de pistaches

### { Desserts }

Mont-Blanc ou Mont-blanc de saison  
ou Fleur d'Orient  
ou Paris Brest

### { Boissons }

Coupe de champagne Jacquart Brut  
Vin rouge Bordeaux, Médoc AOP Château Haut Brignays ou Vin blanc Bourgogne, Petit Chablis AOP, Domaine  
Christophe (1 bouteille pour 3 personnes)  
Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)  
Boisson chaude

### Votre contact :

**Hortense Melli**

01 42 60 83 45

[angelina.rivoli@groupe-bertrand.com](mailto:angelina.rivoli@groupe-bertrand.com)



## 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)

### Votre contact :

Hortense Melli

01 42 60 83 45

[angelina.rivoli@groupe-bertrand.com](mailto:angelina.rivoli@groupe-bertrand.com)



**Votre événement  
privatif en soirée**

*Diner, cocktail, soirée*



# Nos Menus en dîner privatif

## Menu Rivoli

Entrée + plat + dessert : **62,42€ HT - 70€ TTC**

### { Apéritif }

Coupe de Kir Royal

### { Entrées }

Quinoa à la menthe, brocolis grillés, yaourt grecque, feta et noisettes  
ou Thon mi-cuit moutarde et soja, houmous à la coriandre, concombre et grenade  
ou Soupe glacée de petits pois à l'estragon, crémeux de crabe au citron vert

### { Plats }

Filet de bar, riz croustillant façon paella, crème de moules au chorizo  
ou Fregola sarda aux légumes du soleil, burrata truffée  
ou Tataki de bœuf miel et moutarde, pommes de terre confites, persil et parmesan

### { Desserts }

Mont blanc  
ou Mille-feuille  
ou Miss choco

### { 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

### Votre contact :

**Céline REYNAUD**

07 63 62 22 61

[ce.reynaud@groupe-bertrand.com](mailto:ce.reynaud@groupe-bertrand.com)



# Nos Menus en dîner privatif

## Menu Tuileries

Entrée + plat + dessert : **70,98€ HT - 80€ TTC**

### { Apéritif }

Coupe de champagne Jacquart Brut

### { Entrées }

Saumon Gravlax à l'aneth, pomme charlotte fumé, crème acidulé  
ou Foie gras en croûte de pain, chutney de pêche au romarin  
ou Œuf mollet croustillant, asperge verte, sauce hollandaise au paprika fumé

### { Plats }

Pavé de veau, déclinaison de patate douce, jus au thym citron  
ou Cabillaud rôti, légumes du soleil confit, gnochetts au basilic  
ou Risotto à la truffe, légumes printaniers au pesto de pistaches

### { Desserts }

Mont-Blanc or Mont-Blanc de saison  
or Fleur d'Orient  
or Paris Brest

### { Boissons }

Vin rouge Bordeaux, Médoc AOP Château Haut Brignays ou Vin blanc Bourgogne, Petit Chablis AOP, Domaine  
Christophe (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)

Boisson chaude

### Votre contact :

Céline REYNAUD

07 63 62 22 61

[ce.reynaud@groupe-bertrand.com](mailto:ce.reynaud@groupe-bertrand.com)



# Votre événement privé en soirée

## ESPACE

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, nous facturons des heures supplémentaires dans la limite des 2h du matin.*

## 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.



# Le cocktail dînatoire

**Cocktail 20 pièces équivalent 24 pièces**  
80,61 € HT – 89,00 € TTC

## Le salé froid

Brioche aux crabe et citron confit

Foie gras en croûte de pain brûlé, chutney de pêche

Club de betteraves et St Maure, noisettes torréfiées

Cœur de saumon façon gravelax à la betterave

Tartare de thon gingembre et citron vert, pickles de concombre

Camembert en croûte de noix de pécan, sauce aigre douce

Avocat crevettes, sauce cocktail, oignons frits

Rouleaux de saumon fumé, crème citronnée blis

Soupe glacée de tomates, crème de buffala

## Le salé chaud

Risotto aux asperges, noisette et parmesan

Mini croque à la truffe

Noix de St Jacques poêlées, polenta crémeuse au citron

## Votre contact :

**Céline REYNAUD**

07 63 62 22 61

[ce.reynaud@groupe-bertrand.com](mailto:ce.reynaud@groupe-bertrand.com)

## Mini pâtisseries Angelina

Mont-Blanc

Paris-New York

Tarte citron

Choux chocolat

Tarte aux fruits

Autres créations pâtisseries...

## Boissons

Eau minérale, plate ou gazeuse

## 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 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**

## 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**
- Forfait soft à discrétion (jus de fruit et soda) : **7,27€HT / 8 €TTC**

## Les boissons alcoolisées

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



## Soirée dansante avec DJ

- **Soirée dansante avec DJ** (enceinte, régie, micro, DJ), 1500,00 € HT jusqu'à 2h00 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, micros, écran, animateur): 1350,00 € HT

## EN OPTION

- **Photobooth**, personnalisé aux couleurs de votre évènement, 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

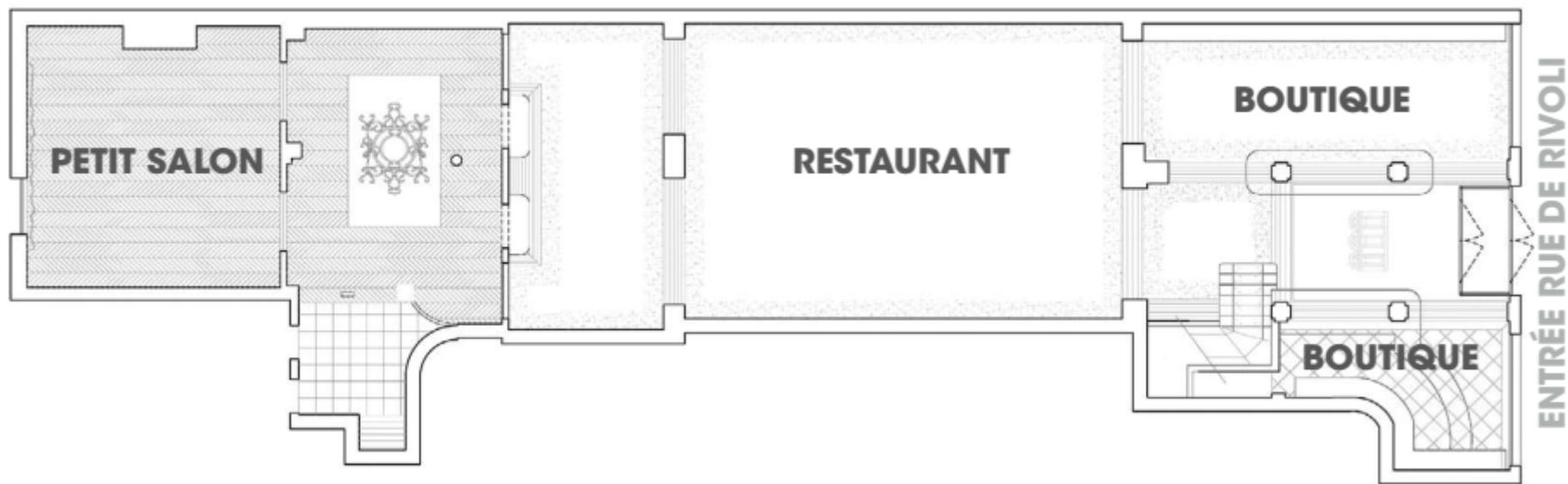
*Ou* Boîte Angelina de caramels au beurre salé = 12,90€ TTC

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

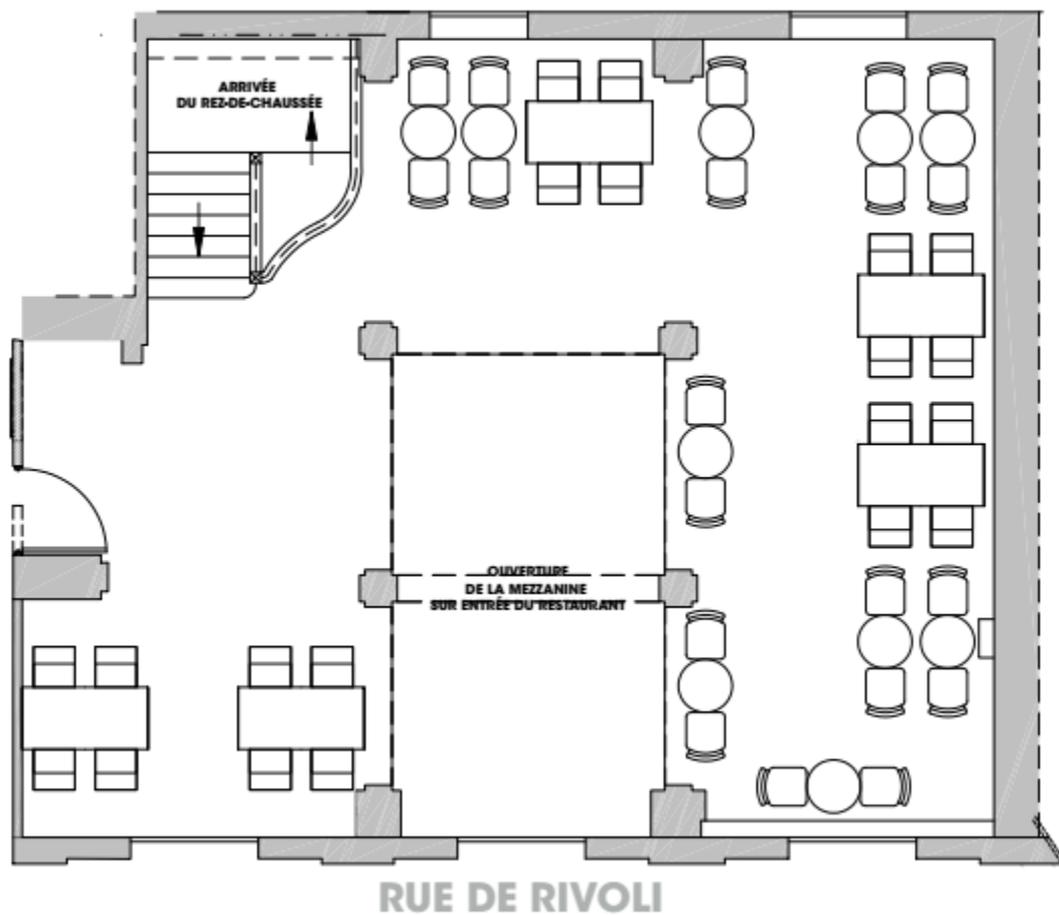
*Ou* Crème de marrons 350g = 10,90 € TTC



# Plan du rez-de-chaussée



# Plan de la mezzanine





## 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