

ANGELINA

Paris depuis 1903



Votre évènement chez Angelina Rivoli

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 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.
- **En journée**: les espaces peuvent être privatisés sous conditions, pour **une durée maximale de deux heures**. Si ce délai est dépassé, un **supplément par heure** sera demandé à raison de 750 € TTC pour le petit salon et 1000 € TTC en mezzanine. **Toute heure commencée est due.**
- **En soirée** : les espaces sont en privatisation totale de **20h à 00h**. Au delà, nous facturons des **heures supplémentaires** dans la limite de 2h du matin. Les frais de privatisations sont offerts avec un minimum de chiffre d'affaire variable en fonction de la période de l'année (à partir de 9000 € HT).



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
Compote de pommes Golden, fromage blanc, muesli

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
Compote de pommes Golden, fromage blanc, muesli



Nos formules séminaire

Votre réunion petit déjeuner Parisien

20,91€ HT – 26,00€ TTC

Accueil petit-déjeuner Parisien

Eau à disposition

Privatisation du petit salon de 8h30-10h30 (deux heures maximum)

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

Votre réunion petit déjeuner Angelina

30,00€ HT – 36,00€ TTC

Accueil petit-déjeuner Angelina

Eau à disposition

Privatisation du petit salon de 8h30-10h30 (deux heures maximum)

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

Des frais supplémentaires de 300 € 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



Nos formules séminaire

Votre ½ Journée d'étude Jardin

72,42 € 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

80,30 € 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

93,56€ HT / 105 € 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 300 € 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



Nos Menus Déjeuners

Menu Jardin

Entrée + plat + dessert : **54,24€ HT – 60,00€ TTC**
Entrée + plat ou plat + dessert : **45,15 € HT – 50,00€ TTC**

{ Entrées }

Œuf mollet, crème forestière et lardons
ou Déclinaison de poireaux et pommes de terres rôties
ou Saumon Gravlax, pomme rôtie et crème acidulée

{ Plats }

Brandade de morue au gingembre et au citron
ou Suprême de volaille rôti, duo de carottes, panais rôtis et jus corsé
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



Nos Menus Déjeuners

Menu Rivoli

Entrée + plat + dessert : **62,05€ HT – 70,00€ TTC**

{ Entrées }

Filet de bar à la flamme, crémeux d'avocat, sauce soja vinaigrée, graine de lin
ou Chèvre en croûte de pain, betteraves des trois façons et raifort râpé
ou Velouté de butternut, noisettes concassées

{ Plats }

Dorade, duo de potimarron, émulsion de poisson crémé
ou Parmentier de canard, salade
ou Risotto aux Morilles

{ Desserts }

Mont blanc
ou Millefeuille
ou Paris Brest

{ 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



Nos Menus Déjeuners

ANGELINA
Paris depuis 1903

Menu Tuileries

Entrée + plat + dessert : **75,30€ HT – 85,00€ TTC**

{ Entrées }

Saint Jacques snackées, topinambour vapeur, sauce verte
Ou Foie gras, brioche et duo de poires
Ou Déclinaison de courges et graines de courges torrifiées

{ Plats }

Quasi de veau, pavé de choux-fleurs demi brûlé, velouté de choux-fleurs, jus de veau
ou Pavé de lieu jaune à la grenobloise, purée de topinambours cendrées
ou Vol au vent volaille

{ Desserts }

Mont-Blanc ou Mont-blanc de saison
ou Demoiselle Tatin
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



Nos Menus en dîner privatif

Menu Rivoli

Entrée + plat + dessert : **62,05€ HT – 70,00€ TTC**

Coupe de Kir Royal

{ Entrées }

Filet de bar à la flamme, crémeux d'avocat, sauce soja vinaigrée, graine de lin
ou Chèvre en croûte de pain, betteraves des trois façons et raifort râpé
ou Velouté de butternut, noisettes concassées

{ Plats }

Dorade, duo de potimarron, émulsion de poisson crémé
ou Parmentier de canard, salade
ou Risotto aux Morilles

{ Desserts }

Mont blanc
ou Millefeuille
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)
Boisson chaude



Nos Menus en dîner privatif

Menu Tuileries

Entrée + plat + dessert : **75,30€ HT – 85,00€ TTC**

Coupe de champagne Jacquart Brut

{ Entrées }

Saint Jacques snackées, topinambour vapeur, sauce verte
Ou Foie gras, brioche et duo de poires
Ou Déclinaison de courges et graines de courges torréfiées

{ Plats }

Quasi de veau, pavé de choux-fleurs demi brulé, velouté de choux-fleurs, jus de veau
ou Pavé de lieu jaune à la grenobloise, purée de topinambours cendrées
ou Vol au vent volaille

{ Desserts }

Mont-Blanc ou Mont-blanc de saison
ou Demoiselle Tatin
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



Le cocktail dînatoire

Cocktail 20 pièces équivalent 24 pièces

88,94 € HT – 99,00 € TTC

Le salé froid

Brioche aux crabe et citron confit

Foie gras en croûte de pain brûlé, chutney de poires

Club de betteraves et St Maure, noisettes torréfiées

Cœur de saumon façon gravlax à la betterave

Tartare de thon gingembre et citron vert, pickles de de choux rouges

Camembert en croûte de noix de pécan, sauce aigre douce

Avocat crevettes, sauce cocktail, oignons frits

Rouleaux de saumon fumé, crème citronnée blinis

Le salé chaud

Risotto aux champignons, noisette et parmesan

Mini croque à la truffe

Noix de St Jacques poêlées, polenta crémeuse au citron

Cappuccino de butternut

Mini pâtisseries Angelina

Mont-Blanc

Paris-New York

Tarte citron

Choux chocolat

Tarte aux fruits

Autres créations
pâtisseries...

Boissons

Eau minérale, plate ou gazeuse

Une coupe de champagne
Jacquart Brut

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 – 16,00€ TTC**
- Raviole à la truffe, émulsion de parmesan et noisettes torréfiées : **12,73€ HT – 14,00€ TTC**
- Caviar, pomme de terre tiède et crème aigrelette, shot de Vodka : **22,12€ HT – 25,00€ TTC**

Les animations culinaires sucrées :

- Fondue au chocolat ANGELINA, brochettes gourmande (fruits de saison et bonbon) : **10,91€ HT – 12,00€ TTC**
- Farandole de chou, ganache au choix et toppings : **13,64€ HT – 15,00€ TTC**

Les forfaits apéritifs

- Kir (14cl) et 2 mignardises salées : **14,32€ HT - 16,00€ TTC**
- Coupe de champagne Jacquart Brut (14cl) : **12,50€ HT – 15,00€ TTC**
- Champagne (14cl) et 2 mignardises salées : **18,26€ HT - 21,00€ TTC**
- Forfait soft à discrétion : **7,27€ HT - 8,00€ TTC**

Les boissons alcoolisées

- Gin, Vodka, Rhum, Whisky avec softs à discrétion (1 verre par personne) : **12,95 € HT – 15,00 € 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

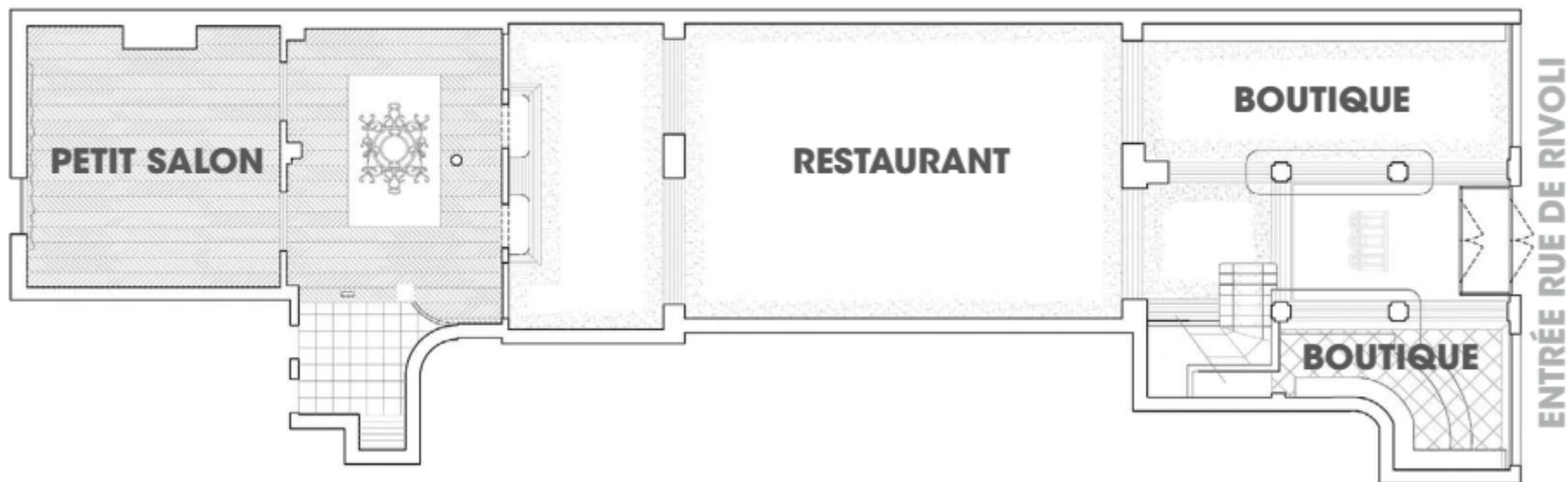
Coffret emblématique :
18,25 € HT - 21,90 € TTC

ou

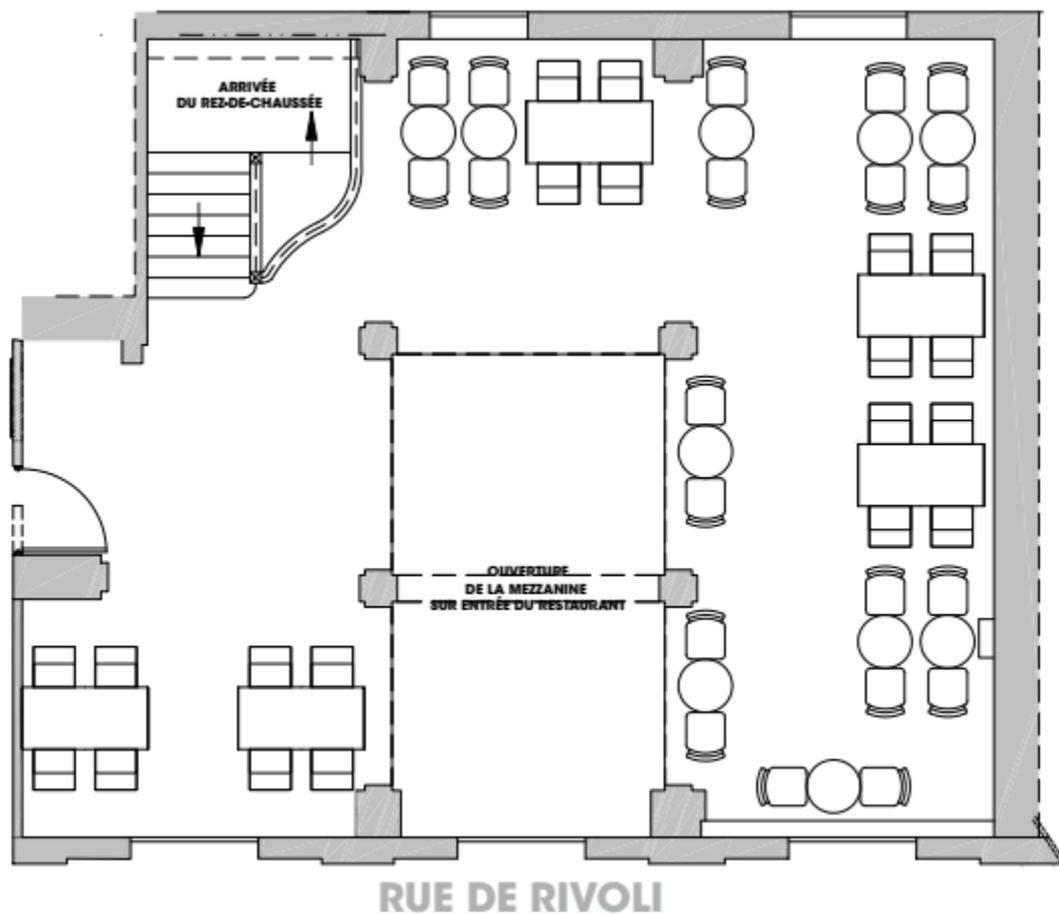
Composition de coffrets sur mesure
à la demande



Plan du rez-de-chaussée



Plan de la mezzanine





Contact

Hortense Melli
01 42 60 83 45

angelina.rivoli@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