

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 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 11 000 € HT).



Nos Menus en dîner privatif

Menu Rivoli

Entrée + plat + dessert : **66,52€ HT – 75,00€ TTC**

Coupe de Kir Royal

{ Entrées }

Raviole de crabe revisitée, condiment Poivron Piment
Ou Le Toast Brioché Chèvre miel Abricot Brûlé, pistache
Ou Burratina, coulis de roquette, tuile de roquette

{ Plats }

Cabillaud, au naturel, beurre blanc citronné Asperges Blanches
Ou Raviole a la truffe, roquette et parmesan
Ou Tomates farcies à la Jolie de Bœuf confite, Riz Pilaf.

{ Desserts }

Mont blanc
ou Millefeuille
ou Paris Brest

{ Boissons }

Vin rouge Bordeaux Moulin de Vignobles Vin BIO
Ou vin blanc Côtes du Rhône Nature Vin BIO (1 bouteille pour 3 personnes)*
Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Boisson chaude

*sous réserve de disponibilité



Nos Menus en dîner privatif

Menu Tuileries

Entrée + plat + dessert : **75,15€ HT – 85,00€ TTC**

Coupe de champagne Jacquart Brut

{ Entrées }

Tomato Toast, crème de buffalla et truffes d'été
Ou Foie gras, Abricot de 2 façons
Ou Tartare de Daurade, leche del tigre, fenouil pickles

{ Plats }

Quasi de veau, Tian de légume
Bar Meunière et Pomme Anna
Risotto tout vert aux morilles

{ Desserts }

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

{ Boissons }

Vin rouge St Emilion Château Fleur Lescure ou vin blanc Bourgogne Chardonnay Vin BIO
(1 bouteille pour 3 personnes) *
Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Boisson chaude

*sous réserve de disponibilité



Le cocktail dînatoire

Cocktail 20 pièces équivalent 24 pièces

94,17 € HT – 105,00 € TTC

Le salé froid

Wrap aux crabe et citron confit

Foie gras en croute de pain brûlé, chutney de pêche

Club de betteraves et st maure, noisettes torréfiées

Cœur de saumon façon gravelax a la betterave

Tartare de daurade gingembre et citron vert, pickles de concombre

Camembert en croute de noix de pécan, sauce aigre douce

Avocat crevettes, sauce cocktail, oignons frits

Soupe glacée de tomate, crème de buffala

Rouleaux de saumon fumé, crème citronnée, blinis

Le salé chaud

Noix de st jacques poêlées, polenta crémeuse au citron

Risotto aux brocolis, noisette et parmesan

Mini croque au comté

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 *

*sous réserve de
disponibilité



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 choux, 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 & Animations

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
- **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** : 1330,00 € 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

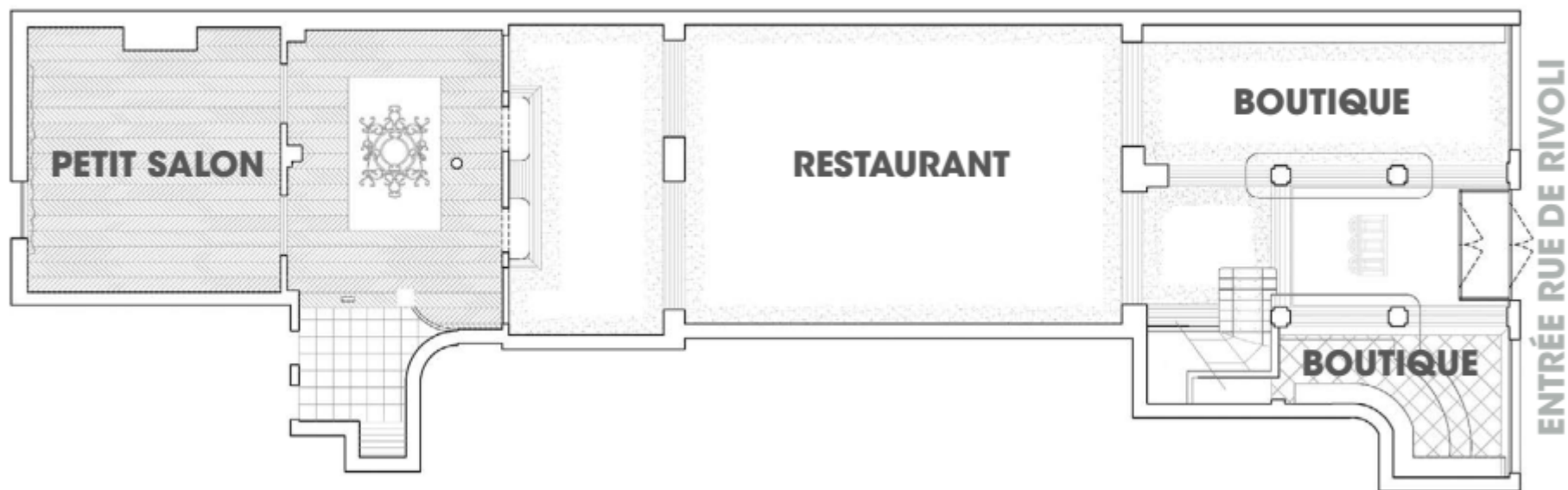
Coffret emblématique :
19,90 € HT - 21,90 € TTC

ou

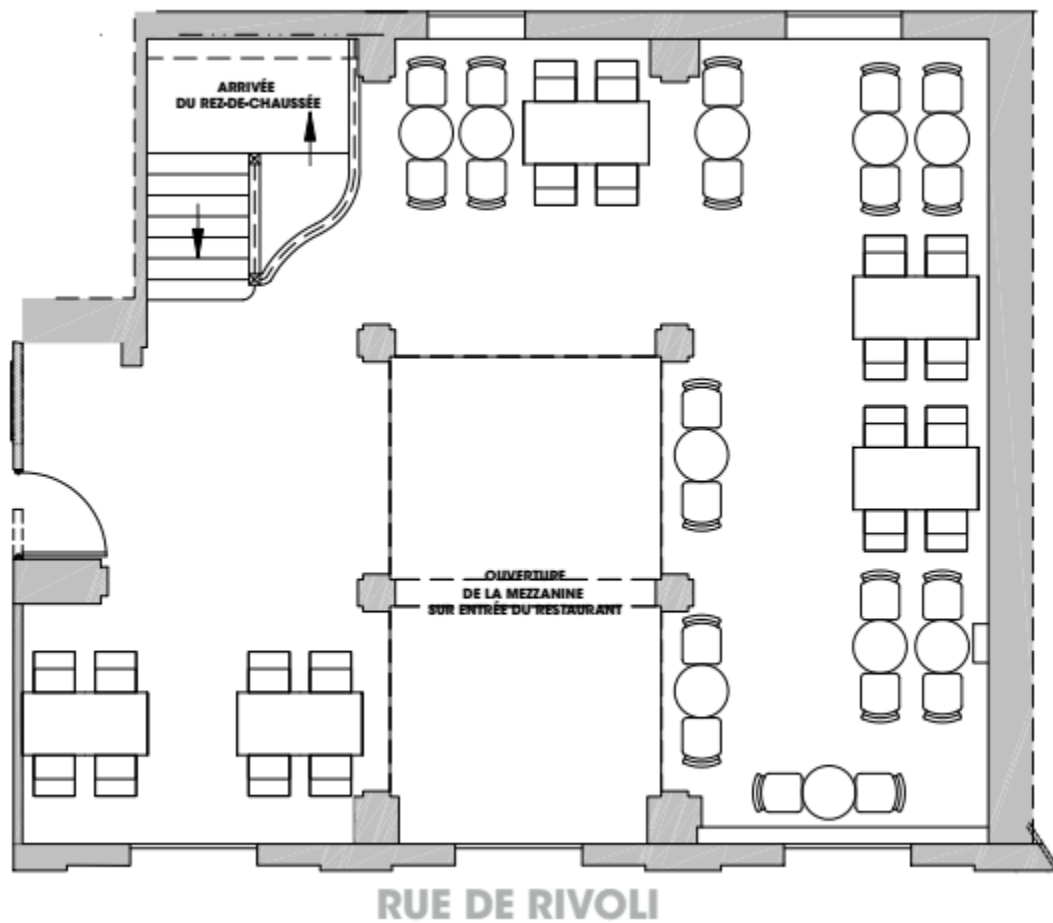
Composition de coffrets sur mesure
à la demande



Plan du rez-de-chaussée



Plan de la mezzanine





Contact

Céline JAMMES

07 63 62 22 61

c.jammes@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