

MENUS  
GROUPES

---

ANGELINA  
RIVOLI



# ANGELINA

Paris depuis 1903

## SOMMAIRE

1. NOS CONDITIONS DE RÉSERVATIONS
2. PETIT DÉJEUNER
3. BRUNCH
4. SÉMINAIRE
5. DÉJEUNER
6. DÎNER PRIVATIF
7. COCKTAILS DÎNATOIRES
8. SOIRÉE DANSANTE & ANIMATIONS
9. PLAN & INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES



# ANGELINA

Paris depuis 1903

## PRÉSENTATION

### ANGELINA RIVOLI

C'est en 1903 que le confiseur autrichien Anton Rumpelmayer fonde la maison 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 !



# ANGELINA

Paris depuis 1903

## PRÉSENTATION

### 1. NOS CONDITIONS DE RESERVATIONS

- 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 11000 € HT).



# ANGELINA

Paris depuis 1903

## NOS FORMULES

### 2. PETIT-DÉJEUNER

#### Petit-déjeuner Parisien

21,36€ HT – 23,50€ TTC

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

#### Petit-déjeuner Angelina

30,45€ HT – 33,50€ TTC

Thé, café ou chocolat chaud  
Jus de fruits frais  
Mini viennoiseries  
Baguette, beurre, confiture, miel  
Œufs selon votre choix  
Compote de poires, fromage blanc, muesli

#### Petit-déjeuner Exclusif

35,91€ HT – 39,50€ TTC

Thé, café ou chocolat chaud  
Jus de fruits frais  
Mini viennoiseries  
3 mini macarons  
Verrine de fruits  
Compote de poires, fromage blanc, muesli



# ANGELINA

Paris depuis 1903

## NOS FORMULES

### 3. BRUNCH

#### Brunch

40,91€ HT – 45,00€ TTC

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

Œuf Bénédicte, sauce hollandaise et au choix : avocat, poitrine fumée ou saumon fumée

Ou

Croissant Roll Angelina au choix :

Poitrine fumée et œufs brouillés, saumon fumé d'Écosse et œufs brouillés ou comté AOP et œufs brouillés

Compote de poires, fromage blanc et muesli

Ou

Brioche perdue caramélisée

Ou

Crêpe au praliné noisette et chocolat, crème fouettée



# ANGELINA

Paris depuis 1903

## NOS FORMULES

### 4. SEMINAIRES

#### Votre réunion petit déjeuner Parisien

24,09€ HT – 26,50€ 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

33,18€ HT – 36,50€ 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

#### Votre réunion petit déjeuner Exclusif

38,64€ HT – 42,50€ TTC

Accueil petit-déjeuner Exclusif

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 seront appliqués pour chaque formule.

#### Capacité du petit salon:

25 personnes en format théâtre

20 personnes en format U



# ANGELINA

Paris depuis 1903

## NOS FORMULES

### 4. SÉMINAIRES

#### Votre ½ Journée d'étude Jardin

76,82 € HT / 85,00 € 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

85,08€ HT / 95,00 € 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

98,18€ HT / 110,00 € 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 seront appliqués pour chaque formule.

#### Capacité du petit salon :

25 personnes en format théâtre

20 personnes en format U





### 5. DÉJEUNER

#### Menu Jardin (du lundi au vendredi)

Entrée + plat + dessert : **58,48€ HT – 65,00€ TTC**

Entrée + plat ou plat + dessert : **46,74 € HT – 52,00€ TTC**

##### { Entrées }

- Œuf meurette, garniture grand-mère, sauce Lameloise
- Ou Cappuccino de butternut, graines de courges torréfier
- Ou Mille-feuille de betteraves au chèvre frais, crumble noisette

##### { Plats }

- Suprême de volaille au vin jaune, mousseline de pomme de terre, poêlée forestière
- Ou Pavé de saumon rôti, riz safrané aux courges, beurre à l'oseille
- Ou Risotto crémeux aux marrons, panais rôti, émulsion parmesan

##### { Desserts }

- Mont blanc
- Ou Tarte citron
- Ou Eclair chocolat

##### { Boissons }

- Vin rouge BIO Bordeaux, Moulin de Vignoles ou Vin blanc BIO Côtes du Rhône (1 verre par personne)
- Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
- Boisson chaude



### 5. DÉJEUNER

#### Menu Rivoli

Entrée + plat + dessert : **66,29€ HT – 75,00€ TTC**

##### { Entrées }

Velouté de châtaignes à la truffe, mouillette parmesan, marron  
Ou Saint-Jacques snackées, topinambours vapeur, beurre à l'orange  
Ou Pressé de volaille à la pistache, crème d'Isigny, caviar de moutarde

##### { Plats }

Filet de bar rôti, embeurrée de chou vert, bisque crémeuse  
Ou Ravioles à la truffe, roquette et Parmesan  
Ou Confit de canard rôti, pomme fondante, échalotes confites, jus corsé

##### { Desserts }

Mont blanc  
Ou Millefeuille  
Ou Paris Brest

##### { Boissons }

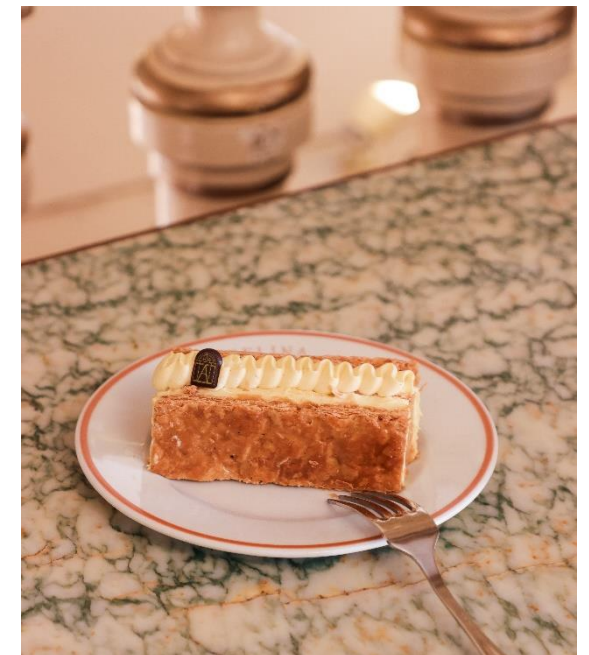
Coupe de Kir Royal

Vin rouge BIO Bordeaux, Moulin de Vignoles ou Vin blanc BIO Côtes du Rhône Famille Perrin

(1 bouteille pour 3 personnes)

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

Boisson chaude



# ANGELINA

Paris depuis 1903

## NOS MENUS

### 5. DÉJEUNER

#### Menu Tuileries

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

##### { Entrées }

Crèmeux de topinambours, copeaux de foie gras, noisettes torréfiées  
Ou Saumon fumé bio d'Écosse, crème de ciboulette, blinis maison  
Ou Vol au vent de légumes oublié à la truffe

##### { Plats }

Quasi de Veau, duo de patates douce, sauce miel au thym citron  
Ou Pavé de cabillaud au naturel, poireaux confit, beurre blanc aux œufs de Tobiko  
Ou Puntalette façon normande, comté, truffe et tuile de sarrasin

##### { Desserts }

Mont-Blanc ou Mont-blanc de saison  
Ou Millefeuille  
Ou Paris Brest

##### { Boissons }

Coupe de champagne Jacquart Brut  
Vin rouge Saint-Emilion Château Fleur Lescure ou Vin blanc BIO Bourgogne Chardonnay Famille Paquet  
(1 bouteille pour 3 personnes)  
Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)  
Boisson chaude



### 6. DINER PRIVATIF

#### Menu Rivoli

Entrée + plat + dessert : **66,29€ HT – 75,00€ TTC**

##### { Entrées }

Velouté de châtaignes à la truffe, mouillette parmesan, marron  
Ou Saint-Jacques snackées, topinambours vapeur, beurre à l'orange  
Ou Pressé de volaille à la pistache, crème d'Isigny, caviar de moutarde

##### { Plats }

Filet de bar rôti, embeurrée de chou vert, bisque crémeuse  
Ou Ravioles à la truffe, roquette et Parmesan  
Ou Confit de canard rôti, pomme fondante, échalotes confites, jus corsé

##### { Desserts }

Mont blanc  
Ou Millefeuille  
Ou Paris Brest

##### { Boissons }

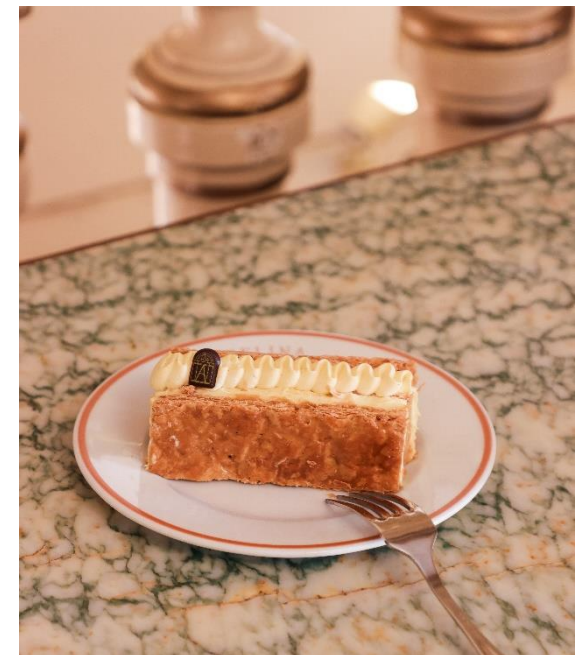
Coupe de Kir Royal

Vin rouge BIO Bordeaux, Moulin de Vignoles ou Vin blanc BIO Côtes du Rhône Famille Perrin

(1 bouteille pour 3 personnes)

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

Boisson chaude



# ANGELINA

Paris depuis 1903

## NOS MENUS

### 6. DINER PRIVATIF

#### Menu Tuileries

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

##### { Entrées }

Crèmeux de topinambours, copeaux de foie gras, noisettes torréfiées  
Ou Saumon fumé bio d'Écosse, crème de ciboulette, blinis maison  
Ou Vol au vent de légumes oublié à la truffe

##### { Plats }

Quasi de Veau, duo de patates douce, sauce miel au thym citron  
Ou Pavé de cabillaud au naturel, poireaux confit, beurre blanc aux œufs de Tobiko  
Ou Puntalette façon normande, comté, truffe et tuile de sarrasin

##### { Desserts }

Mont-Blanc ou Mont-blanc de saison  
Ou Millefeuille  
Ou Paris Brest

##### { Boissons }

Coupe de champagne Jacquart Brut  
Vin rouge Saint-Emilion Château Fleur Lescure ou Vin blanc BIO Bourgogne Chardonnay Famille Paquet  
(1 bouteille pour 3 personnes)  
Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)  
Boisson chaude



# ANGELINA

Paris depuis 1903

## PRIVATISATION

### 7. COCKTAILS DINATOIRES

#### Cocktail 20 pièces équivalent 24 pièces

90,45 € HT – 105,00 € TTC

##### Le salé froid

Roulé au crabe et citron confit

Foie gras en croûte de pain brûlé, chutney de poire

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 chou rouge

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 au comté

Noix de Saint Jacques poêlées, polenta crémeuse au citron

Cappuccino de butternut

##### Mini pâtisseries Angelina

Mont-Blanc

Paris-Brest

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 BIO Bordeaux,

Moulin de Vignoles

Vin blanc BIO Côtes du

Rhône Famille Perrin



# ANGELINA

Paris depuis 1903

## PRIVATISATION

### 7. COKTAILS DINATOIRES

#### 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 aigrette, shot de Vodka : **22,27€ 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**



# ANGELINA

Paris depuis 1903

## PRIVATISATION

### 8. 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





# ANGELINA

Paris depuis 1903

## PRIVATISATION

Faites plaisir à vos  
convives :

**Coffret emblématique : 23,55 € HT - 25,90 € TTC**

**ou**

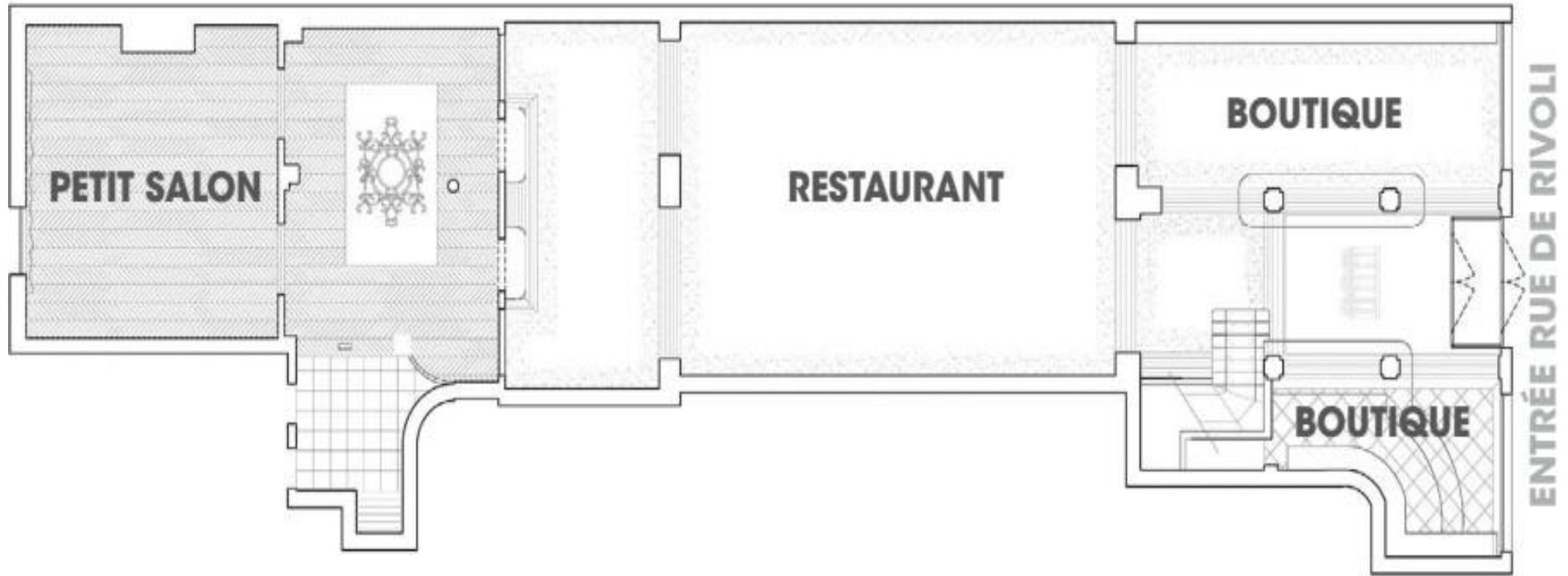
**Composition de coffrets sur mesure à la demande**



# ANGELINA

Paris depuis 1903

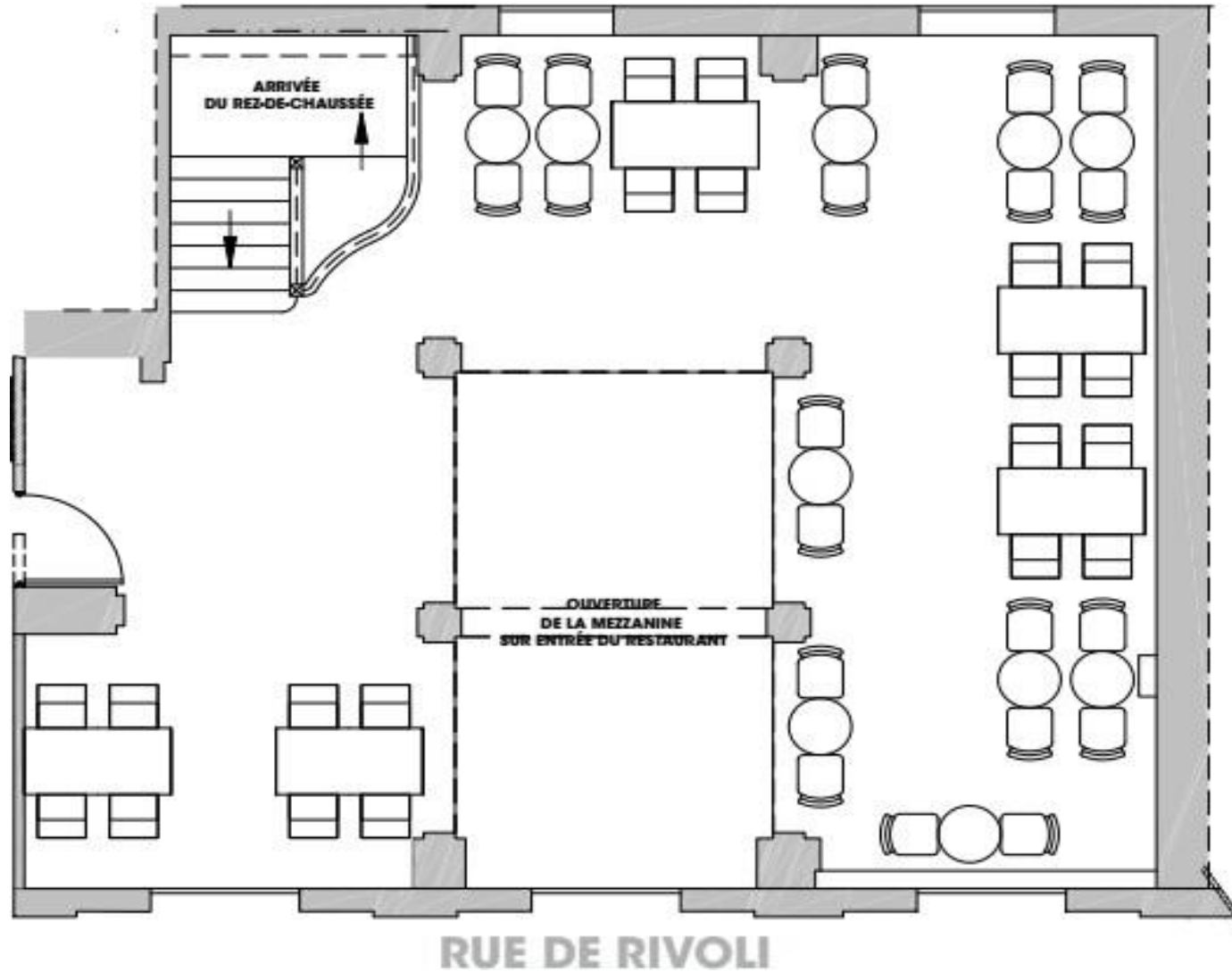
Plan du rez-de-chaussée



# ANGELINA

Paris depuis 1903

## Plan de la mezzanine



# ANGELINA

Paris depuis 1903

## INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

### Contact

Mathilde GIRARDI (réservations en journée)

01 42 60 83 45

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

Céline JAMMES (réservations en soirée)

07 63 62 22 61

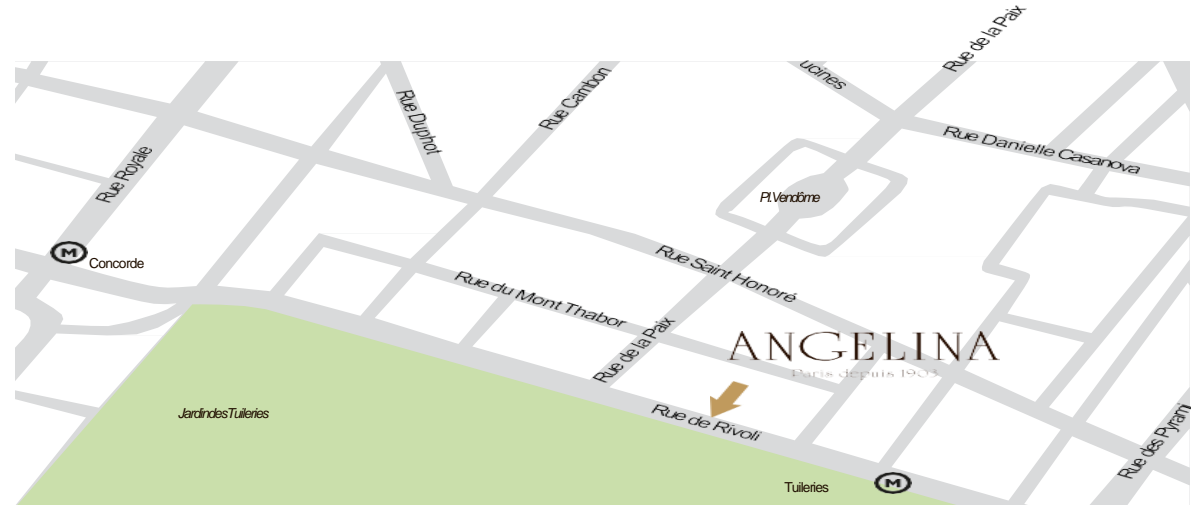
[c.jammes@groupe-bertrand.com](mailto:c.jammes@groupe-bertrand.com)

### 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

**25**  
CONFÉRENCE

#### LA MEZZANINE

**35**  
REPAS ASSIS

**40**  
COCKTAILS

