

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'affaires 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

#### 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 fraises, fromage blanc, muesli

\*Prix TTC service compris



# ANGELINA

Paris depuis 1903

## NOS FORMULES

### 3. BRUNCH

#### Brunch

**40,91€ HT – 45,00€ TTC**  
**Service compris**

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 fraises, fromage blanc et muesli

Ou

Brioche perdue caramélisée

Ou

Crêpe au praliné noisette et chocolat, crème fouettée

***Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes***

*En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.*



# 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:

28 personnes en format théâtre

22 personnes en format U

\*Prix TTC service compris



# 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 :**  
22 personnes en format U

\*Prix TTC service compris



# ANGELINA

Paris depuis 1903

## NOS MENUS

### 5. DÉJEUNER

#### Menu Jardin

Entrée + plat + dessert : **58,56€ HT – 65,00€ TTC – Service compris**  
Entrée + plat ou plat + dessert : **46,74 € HT – 52,00€ TTC – Service compris**  
*Disponible du lundi au vendredi*

#### { Entrées }

Œuf croustillant au kadaïf, légumes verts croquants, sauce verte  
Ou Avocat surprise aux agrumes et sésame noir, mouillette au parmesan  
Ou Gaspacho de concombre, yaourt grec, vapeur de saumon

#### { Plats }

Suprême de volaille rôti, duo de petits pois, jus à l'estragon  
Ou Pavé de saumon mi-cuit, asperges vertes, sauce vierge à la grenade  
Ou Rigatoni à la tomate, burrata crémeuse et tomates marinées

#### { Desserts }

Mont blanc  
Ou Tarte citron  
Ou Eclair chocolat

#### { Boissons }

Vin rouge BIO Côtes-du-Rhône AOP, Domaine de la Verquière (Syrah, grenache) ou Vin blanc BIO  
Côtes-du-Rhône AOP - "Signature" Famille Perrin (1 verre par personne) (13cl)  
Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes) (100cl)  
Boisson chaude

*Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes*

*En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.*



# ANGELINA

Paris depuis 1903

## NOS MENUS

### 5. DÉJEUNER

#### Menu Rivoli

Entrée + plat + dessert : **66,44€ HT – 75,00€ TTC – Service compris**

*Disponible du lundi au vendredi*

##### { Entrées }

Thon mi-cuit aux sésames, betteraves marinées, cream cheese au wasabi  
Ou Toast brioché au chèvre, abricot brûlé et chutney  
Ou Tomate mondée au cœur de buffala, sablé de sarrasin, vinaigrette de fèves

##### { Plats }

Cabillaud au naturel, asperges blanches, sauce hollandaise aux algues  
Ou Paleron de bœuf braisé, riz croustillant à la tomate  
Ou Ravioles à la truffe, roquette et tuile de parmesan

##### { Desserts }

Mont blanc  
Ou Millefeuille  
Ou Paris Brest

##### { Boissons }

Coupe de Champagne Jacquart Brut 12cl

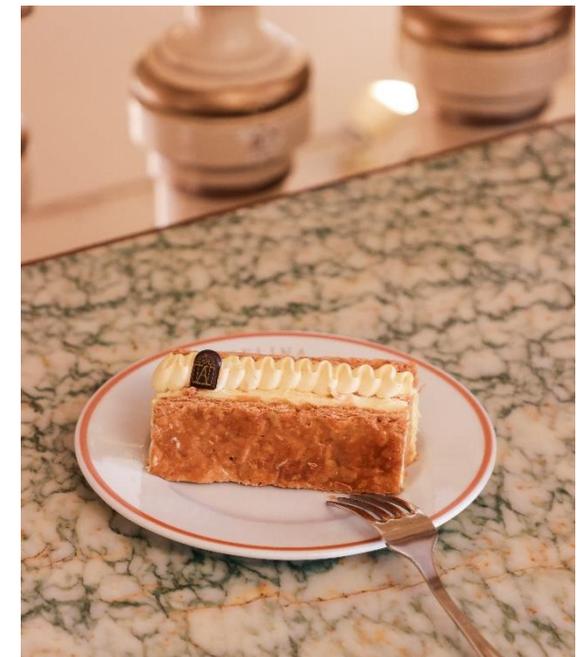
Vin rouge Côtes-du-Rhône AOP, Domaine de la Verquière (Syrah, grenache) ou vin blanc IGP Gascogne  
Chambre d'amour Lionel Osmin (Sauvignon, gros manseng) (1 bouteille pour 3 personnes) (75cl)

Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes) 100cl)

Boisson chaude

*Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes*

*En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.*



### 5. DÉJEUNER

#### Menu Tuileries

Entrée + plat + dessert : **75,38€ HT – 85,00€ TTC – Service compris**

*Disponible du lundi au vendredi*

##### { Entrées }

Terrine de foie gras au poivre de Sarawak, duo d'abricots

Ou Saumon gravlax à l'aneth, pickles de légumes

Ou L'œuf mayonnaise à la truffe, jardinière de légumes

##### { Plats }

Quasi de veau rôti, légumes du soleil confits, jus corsé au thym

Ou Filet de bar meunière, pomme Charlotte vapeur, beurre blanc, copeaux de poutargue

Ou Puntalette crémeuse aux morilles, asperges et noisettes

##### { Desserts }

Mont-Blanc ou Mont-blanc de saison

Ou Millefeuille

Ou Paris Brest

##### { Boissons }

Coupe de champagne Jacquart Brut (12cl)

Vin rouge Côtes-du-Rhône AOP, Domaine de la Verquière (Syrah, grenache) ou vin blanc IGP Gascogne

Chambre d'amour Lionel Osmin (Sauvignon, gros manseng)

(1 bouteille pour 3 personnes) (75cl)

Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes) (100cl)

Boisson chaude

*Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes*

*En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.*



### 6. DINER PRIVATIF

#### Menu Rivoli

Entrée + plat + dessert : **66,44€ HT – 75,00€ TTC – Service compris**

##### { Entrées }

Thon mi-cuit aux sésames, betteraves marinées, cream cheese au wasabi  
Ou Toast brioché au chèvre, abricot brûlé et chutney  
Ou Tomate mondée au cœur de buffala, sablé de sarrasin, vinaigrette de fèves

##### { Plats }

Cabillaud au naturel, asperges blanches, sauce hollandaise aux algues  
Ou Paleron de bœuf braisé, riz croustillant à la tomate  
Ou Ravioles à la truffe, roquette et tuile de parmesan

##### { Desserts }

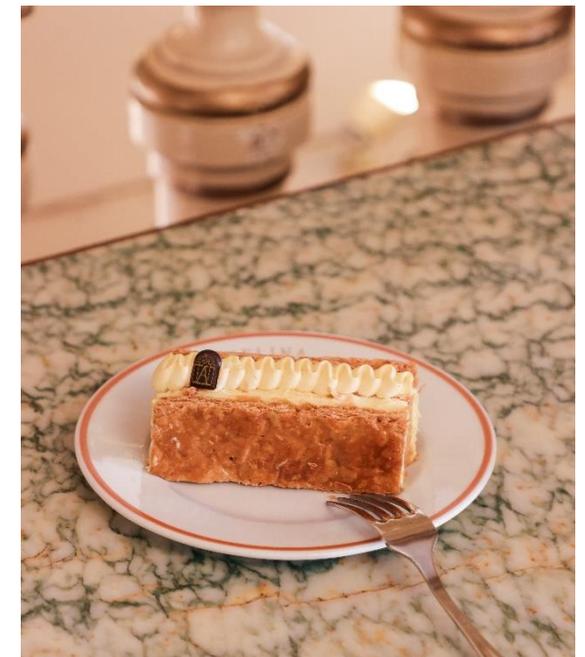
Mont blanc  
Ou Millefeuille  
Ou Paris Brest

##### { Boissons }

Coupe de Champagne Jacquart Brut (12cl)  
Vin rouge Côtes-du-Rhône AOP, Domaine de la Verquière (Syrah, grenache) ou vin blanc IGP Gascogne  
Chambre d'amour Lionel Osmin (Sauvignon, gros manseng) (1 bouteille pour 3 personnes) (75cl)  
Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes) (100cl)  
Boisson chaude

*Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes*

*En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.*



# ANGELINA

Paris depuis 1903

## NOS MENUS

### 6. DINER PRIVATIF

#### Menu Tuileries

Entrée + plat + dessert : **75,38€ HT – 85,00€ TTC – Service compris**

##### { Entrées }

Terrine de foie gras au poivre de Sarawak, duo d'abricots  
Ou Saumon gravlax à l'aneth, pickles de légumes  
Ou L'œuf mayonnaise à la truffe, jardinière de légumes

##### { Plats }

Quasi de veau rôti, légumes du soleil confits, jus corsé au thym  
Ou Filet de bar meunière, pomme Charlotte vapeur, beurre blanc, copeaux de poutargue  
Ou Puntalette crémeuse aux morilles, asperges et noisettes

##### { Desserts }

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

##### { Boissons }

Coupe de champagne Jacquart Brut (12cl)  
Vin rouge Côtes-du-Rhône AOP, Domaine de la Verquière (Syrah, grenache) ou vin blanc IGP Gascogne  
Chambre d'amour Lionel Osmin (Sauvignon, gros manseng)  
(1 bouteille pour 3 personnes) (75cl)  
Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes) (100cl)  
Boisson chaude

***Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes***

*En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.*



# ANGELINA

Paris depuis 1903

## PRIVATISATION

### 7. COCKTAILS DINATOIRES

#### Cocktail 20 pièces

93,48 € HT – 105,00 € TTC – Service compris

##### Le salé froid

Roulé de crabe au sésame noir

Foie gras en croûte de pain brûlé, chutney d'abricot

Club de feta courgettes, pesto à la menthe

Cœur de saumon à l'aneth, sauce gravlax et pickles de betterave

Tartare de thon au soja, concombre mariné, cream cheese au wasabi

Camembert en croûte de noix de pécan

Tomate cocktail et buffalo, sablé au parmesan

Club de volaille, œuf mimosa

Autres créations...

##### Le salé chaud

Gougère au saumon fumé, citron vert

Puntalette crémeuse, asperges et sarrasin

Mini-croque au comté

Gambas croustillantes, polenta crémeuse au citron

#### Mini pâtisseries Angelina

Mont-Blanc

Paris-Brest

Tarte citron

Choux chocolat

Tarte aux fruits

Autres créations pâtisseries...

#### Boissons

Eau minérale, plate ou gazeuse (100cl)

#### Une coupe de champagne

Jacquart Brut (12cl)

#### Les vins

1 bouteille pour 3 personnes:

Vin rouge AOP Bourgogne,

Loron (Gamay) ou vin blanc

BIO Bourgogne, Famille

Paquet (Chardonnay) (75cl)



*Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes*

*En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.*

# ANGELINA

Paris depuis 1903

## PRIVATISATION

### 7. COKTAILS DINATOIRES

#### Les animations culinaires (Service compris)

##### 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 :

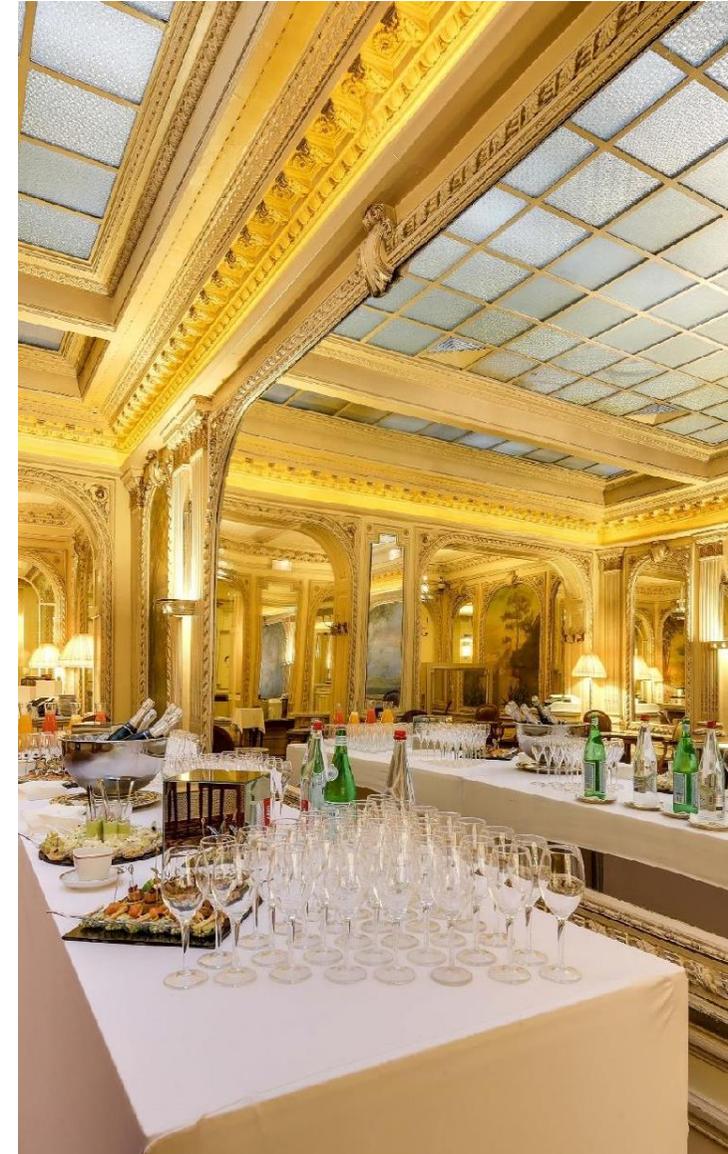
- Fondue au chocolat ANGELINA, brochettes gourmande (fruits de saison et bonbon) : **10,91€ HT – 12,00€ TTC**
- Farandole de choux, ganache au choix et toppings : **13,64€ HT – 15,00€ TTC**

##### Les forfaits apéritifs

- Kir (14cl) et 2 mignardises salées : **14,32€ HT - 16,00€ TTC**
- Coupe de champagne Jacquart Brut (12cl) : **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) (14cl) : **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**

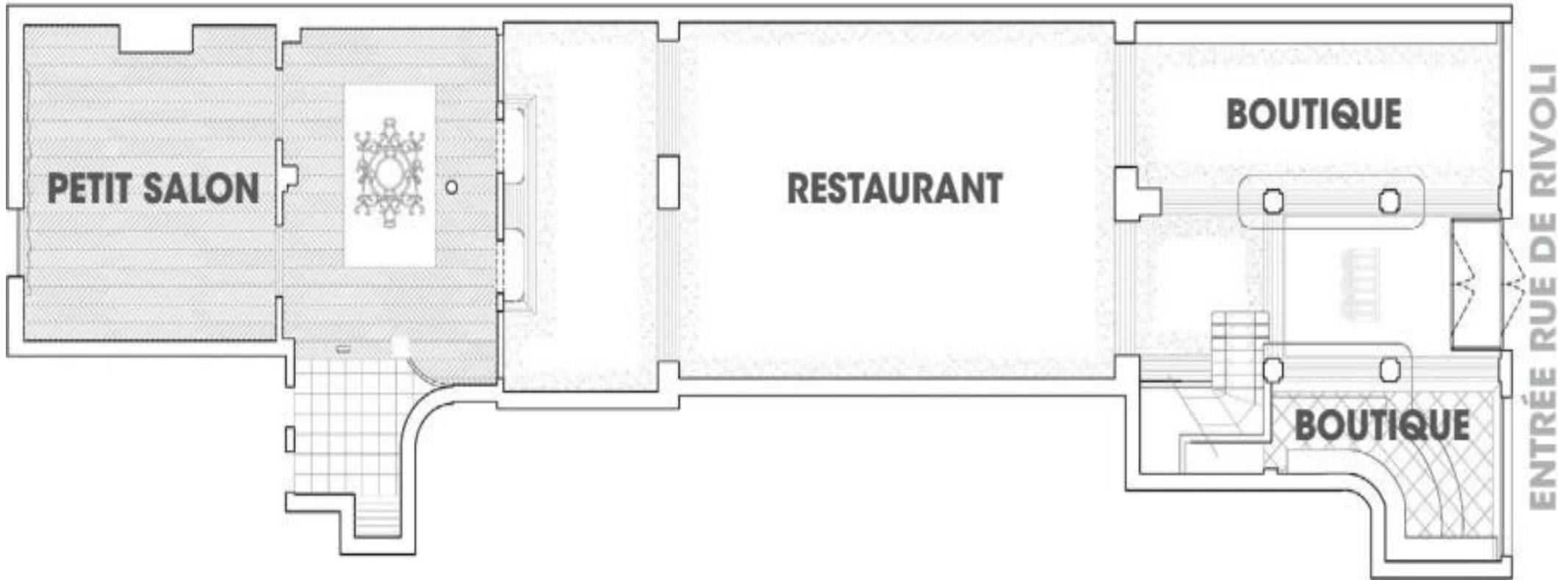
**Composition de coffrets sur mesure à la demande**



# ANGELINA

Paris depuis 1903

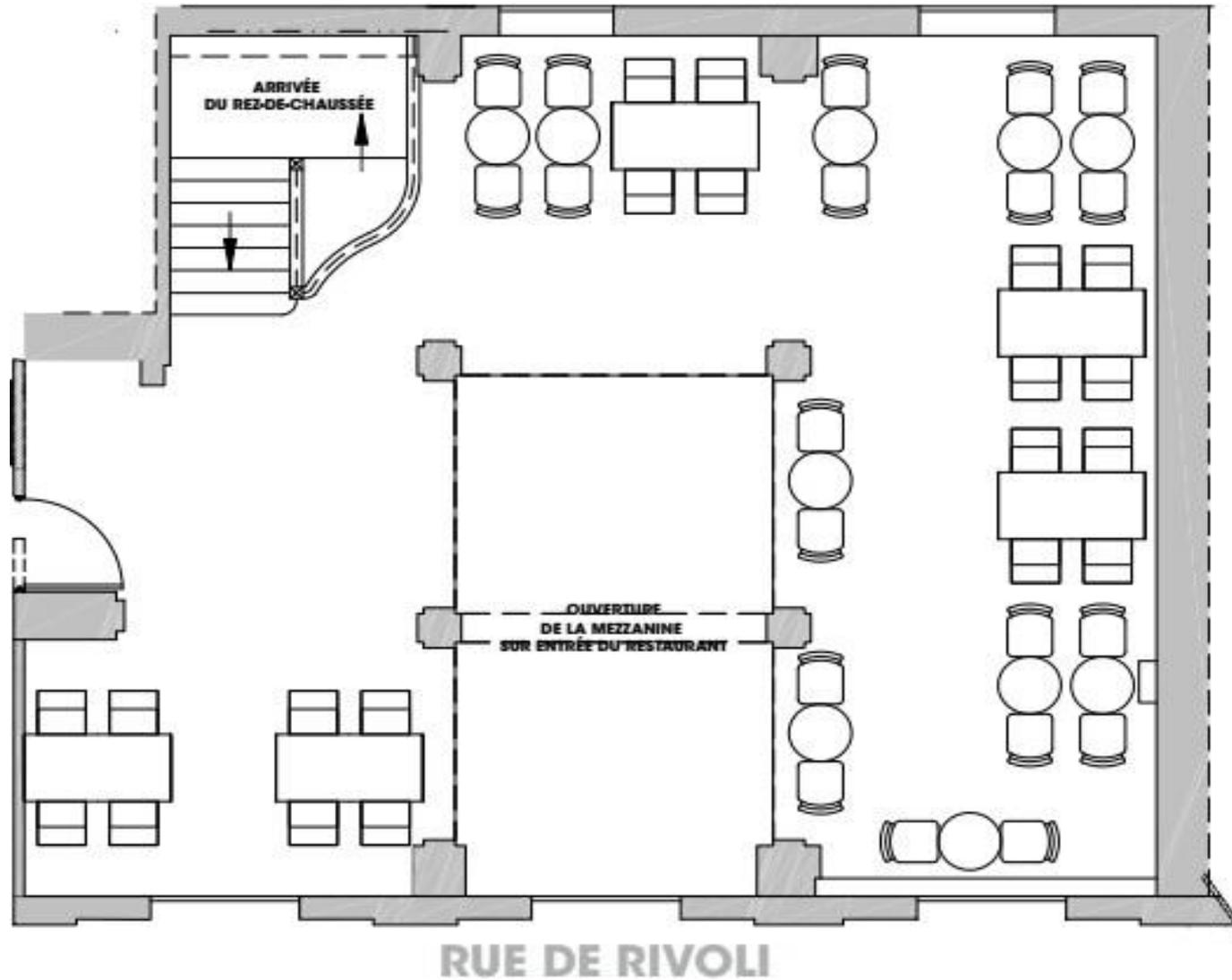
Plan du rez-de-chaussée



# 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

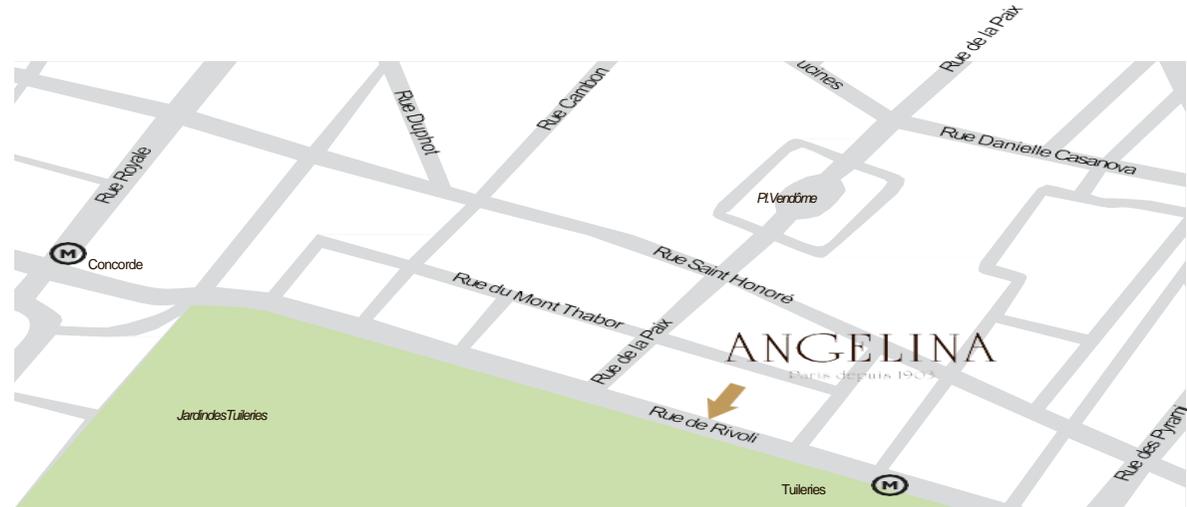
[c.jammes@groupe-bertrand.com](mailto:c.jammes@groupe-bertrand.com)

### 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

