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 pâtissières 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 poires, 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'Ecosse et œufs brouillés ou comté AOP et œufs brouillés

Brioche perdue caramélisée
Ou
Crêpe au praliné noisette et chocolat, crème fouettée
Ou
Porridge

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 : **58,48€ HT – 65,00€ TTC – Service compris**
Entrée + plat ou plat + dessert : **46,67 € HT – 52,00€ TTC – Service compris**
Disponible du lundi au vendredi

{ Entrées }
Œuf meurette, garniture grand-mère, sauce Lameloise
Ou Cappuccino de butternut, graines de courge torréfiées
Ou Mille-feuille de betteraves au chèvre frais, crumble de noisette

{ Plats}
Suprême de volaille au vin jaune, mousseline de pommes de terre, poêlée forestière
Ou Pavé de saumon rôti, riz safrané à la courge, beurre à l'oseille
Ou Risotto crémeux aux marrons, panais rôtis, émulsion au parmesan

{ 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 - "Domaine Montezargues" (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 : **66,21€ HT – 75,00€ TTC – Service compris**
Disponible du lundi au vendredi

{ Entrées }
Velouté de châtaignes à la truffe, mouillette au parmesan, marrons
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 Confit de canard rôti, duo de céleri, jus corsé
Ou Puntalette façon normande, comté, truffe et tuile de sarrasin

{ 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 : **75,15€ HT – 85,00€ TTC – Service compris**
Disponible du lundi au vendredi

{ Entrées }
Crémeux de topinambours, copeaux de foie gras, noisettes torréfiées
Ou Saumon fumé bio d'Écosse, crème de ciboulette, galette de pommes de terre
Ou Vol-au-vent de légumes oubliés à la truffe

{ Plats }
Quasi de veau, duo de patates douces, sauce miel et thym citron
Ou Pavé de cabillaud au naturel, mousseline de carottes, beurre blanc aux œufs de tobiko
Ou Ravioles à la truffe, roquette et tuile de parmesan

{ 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

NOS MENUS

6. DINER PRIVATIF

Menu Rivoli

Entrée + plat + dessert : **66,21€ HT – 75,00€ TTC – Service compris**

{ Entrées }
Velouté de châtaignes à la truffe, mouillette au parmesan, marrons
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 Confit de canard rôti, duo de céleri, jus corsé
Ou Puntalette façon normande, comté, truffe et tuile de sarrasin

{ 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.

6. DINER PRIVATIF

Menu Tuileries

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

{ Entrées }
Crémeux de topinambours, copeaux de foie gras, noisettes torréfiées
Ou Saumon fumé bio d'Écosse, crème de ciboulette, galette de pommes de terre
Ou Vol-au-vent de légumes oubliés à la truffe

{ Plats }
Quasi de veau, duo de patates douces, sauce miel et thym citron
Ou Pavé de cabillaud au naturel, mousseline de carottes, beurre blanc aux œufs de tobiko
Ou Ravioles à la truffe, roquette et tuile de parmesan

{ 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.

7. COCKTAILS DINATOIRES

Cocktail 20 pièces

93,64 € HT – 105,00 € TTC – Service compris

Le salé froid

Roulé au crabe et citron confit

Foie gras en croûte de pain brûlé, chutney de poire

Club poulet, œuf mimosa

Club de betteraves et Saint Maure, noisettes torréfiées

Cœur de saumon façon gravlax à la betterave

Tartare de daurade, sauce verde

Camembert en croûte de noix de pécan, sauce aigre-douce

Avocat-crevettes, sauce cocktail, oignons frits

Autres créations…

Le salé chaud

Gougère au saumon fumé, citron vert

Risotto aux champignons, noisettes et parmesan

Mini-croque au comté

Cappuccino de butternut

Noix de Saint-Jacques poêlées, polenta crémeuse au citron

Mini pâtisseries Angelina

Mont-Blanc

Paris-Brest

Tarte citron

Choux chocolat

Tarte aux fruits

Autres créations pâtissières…

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.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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 aigrelette, 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**

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 évènementielle, 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

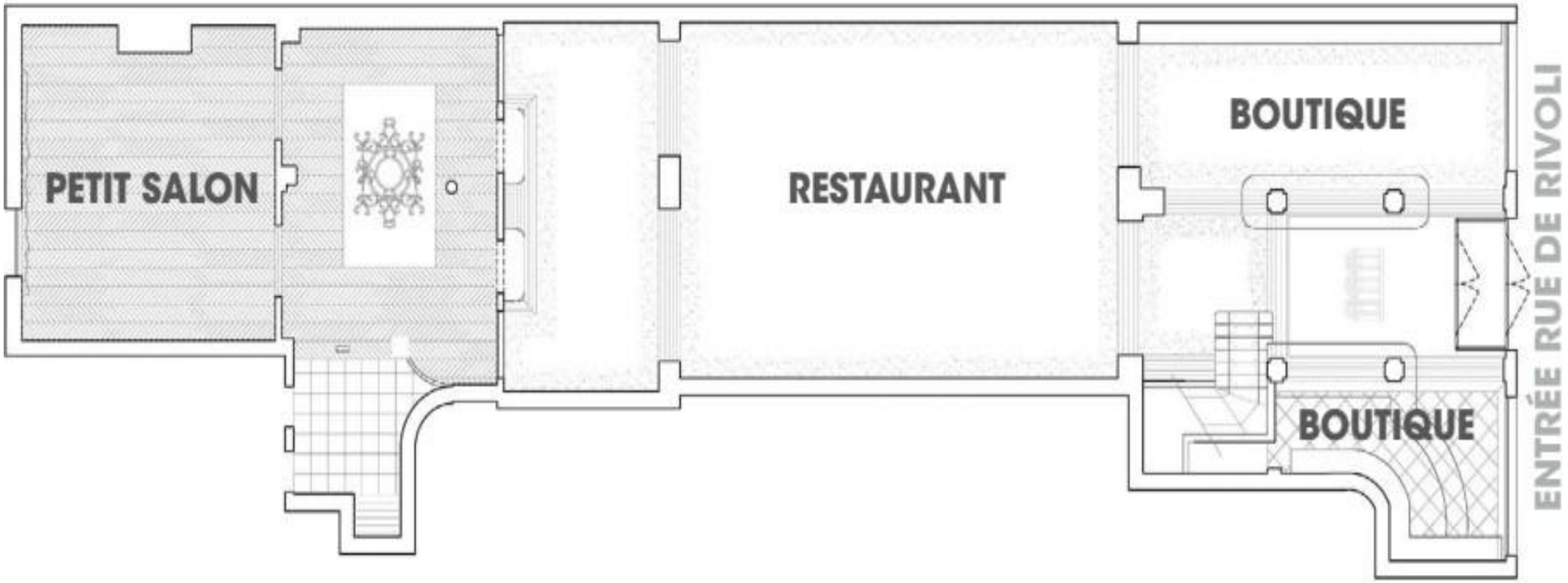
ou

Composition de coffrets sur mesure à la demande

ANGELINA

Paris depuis 1903

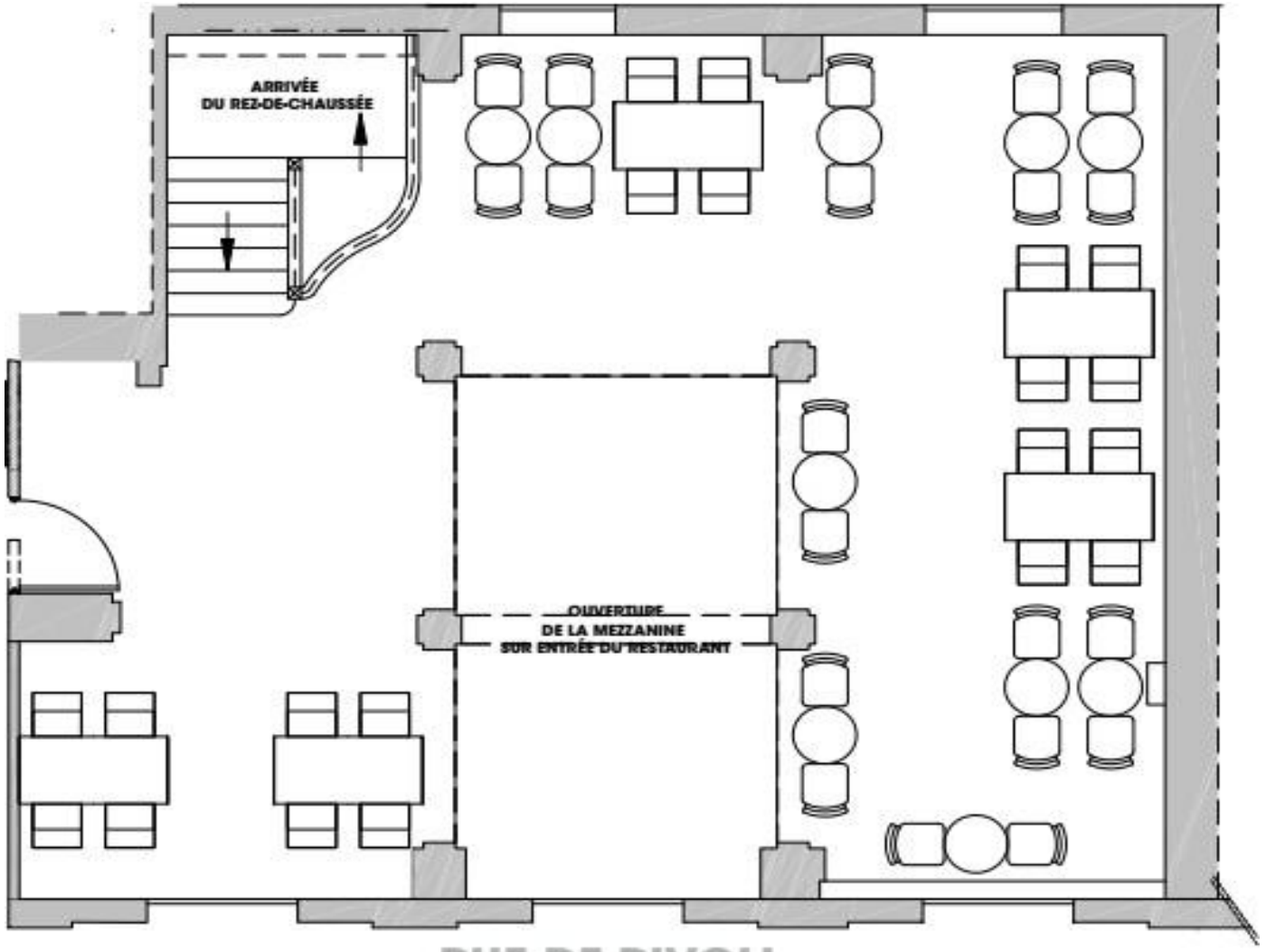
Plan du rez-de-chaussée



ANGELINA

Paris depuis 1903

Plan de la mezzanine



ANGELINA
Paris depuis 1903

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

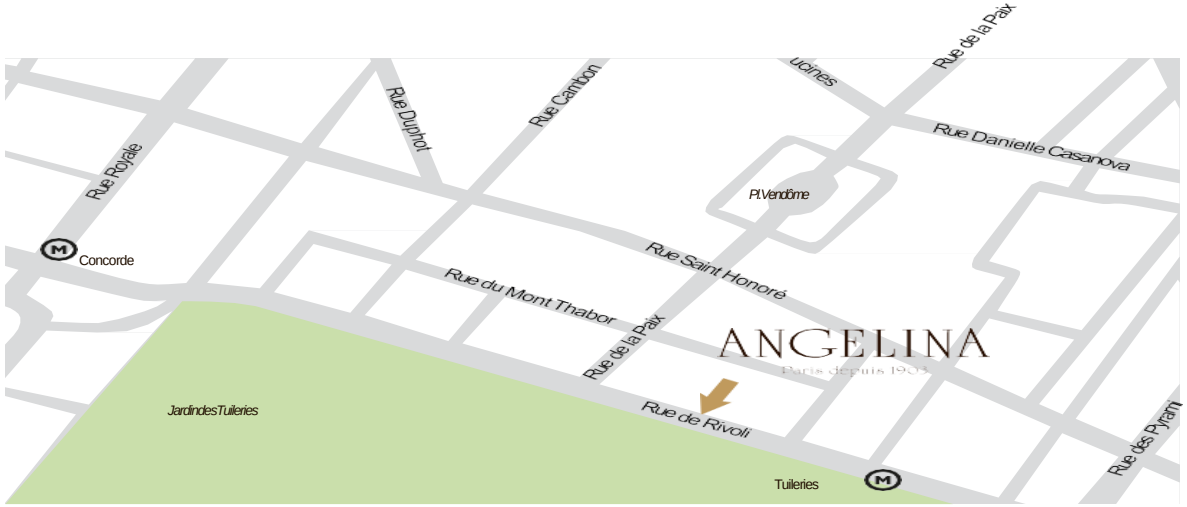
Contact

Mathilde GIRARDI (réservations en journée)
01 42 60 83 45
angelina.rivoli@groupe-bertrand.com

Céline JAMMES (réservations en soirée)
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	LE PETIT SALON	LA MEZZANINE
180 REPAS ASSIS	**30** REPAS ASSIS	**35** REPAS ASSIS
200 COCKTAILS	**40** COCKTAILS	**40** COCKTAILS
	25 CONFÉRENCE	