



ANGELINA

Paris depuis 1903

❖ VOTRE ÉVÉNEMENT ❖



• INTRODUCTION •

« C'est l'écrin qu'il fallait aux délicieuses pâtisseries »

Face aux Jardins des Tuileries et fondé en 1903, le salon de thé Angelina est un lieu raffiné où les plus gourmands se donnent rendez-vous.

Depuis son ouverture, l'aristocratie parisienne s'y retrouve pour se délecter des plus délicieuses pâtisseries.

Le décor, signé par un architecte de la Belle Epoque, mêle élégance et charme, pour en faire un espace plein de volupté et de sérénité.

On y trouve ainsi une profusion de moulures, dorures, fresques et médaillons, qui séduiront les épicuriens et amateurs de belles histoires.



Angelina s'impose depuis plus d'un siècle, comme un haut lieu des plaisirs gourmands parisiens.

Le restaurant vous propose une cuisine revisitant les grands classiques de la gastronomie française, tout en s'adonnant aux inspirations inventives et modernes du Chef : pavé de saumon, médaillon de veau aux morilles...

Pour les goûters et desserts, les amateurs de pâtisseries seront comblés, grâce aux nombreuses créations pâtisseries proposées par la Maison.



Idéalement situé sous les arcades de la rue de Rivoli, dans le 1^{er} arrondissement, ce lieu est un cadre unique pour vos événements.



• SOMMAIRE •



1. PETIT DÉJEUNER
2. BRUNCH
3. SÉMINAIRE
4. DÉJEUNER
5. DÎNER PRIVATIF
6. COCKTAIL DÎNATOIRE
7. SOIRÉE DANSANTE & ANIMATIONS
8. Nos engagements RSE
9. PLAN & INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES





• 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



• NOS FORMULES •



♦ 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



• NOS FORMULES •



❖ 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 Bénédictine, 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

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.



NOS FORMULES

SÉMINAIRES

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.



NOS FORMULES

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.





• NOS MENUS •

DÉJEUNER



❖ MENU JARDIN ❖

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

Entrées

Oeuf 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 "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.



• NOS MENUS •



DÉJEUNER



❖ 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 Puntalettefaçon 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.



• NOS MENUS •

DÉJEUNER



❖ MENU TUILERIES ❖

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

Disponible du lundi au vendredi

Service compris

Entrées

Crèmeux 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 oeufs 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 Osmín
(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.



• NOS MENUS •

DÎNER 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 Puntalettefaçon 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.



• NOS MENUS •

DÎNER PRIVATIF



❖ MENU TUILERIES ❖

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

Disponible du lundi au vendredi

Service compris

Entrées

Crèmeux 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 oeufs 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 Osmi
(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.





• PRIVATISATION •

❖ COCKTAIL DÎNATOIRE ❖

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, oeuf mimosa
Club de betteraves et Saint Maure, noisettes torréfiées
Coeur de saumon façon gravlax à la betterave
Tartare de daurade, sauce verte
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 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)



• PRIVATISATION •



❖ COCKTAIL DÎNATOIRE ❖

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



• PRIVATISATION •

❖ 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 événement, 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



• PRIVATISATION •



Faites plaisir à vos convives :

Coffret emblématique :

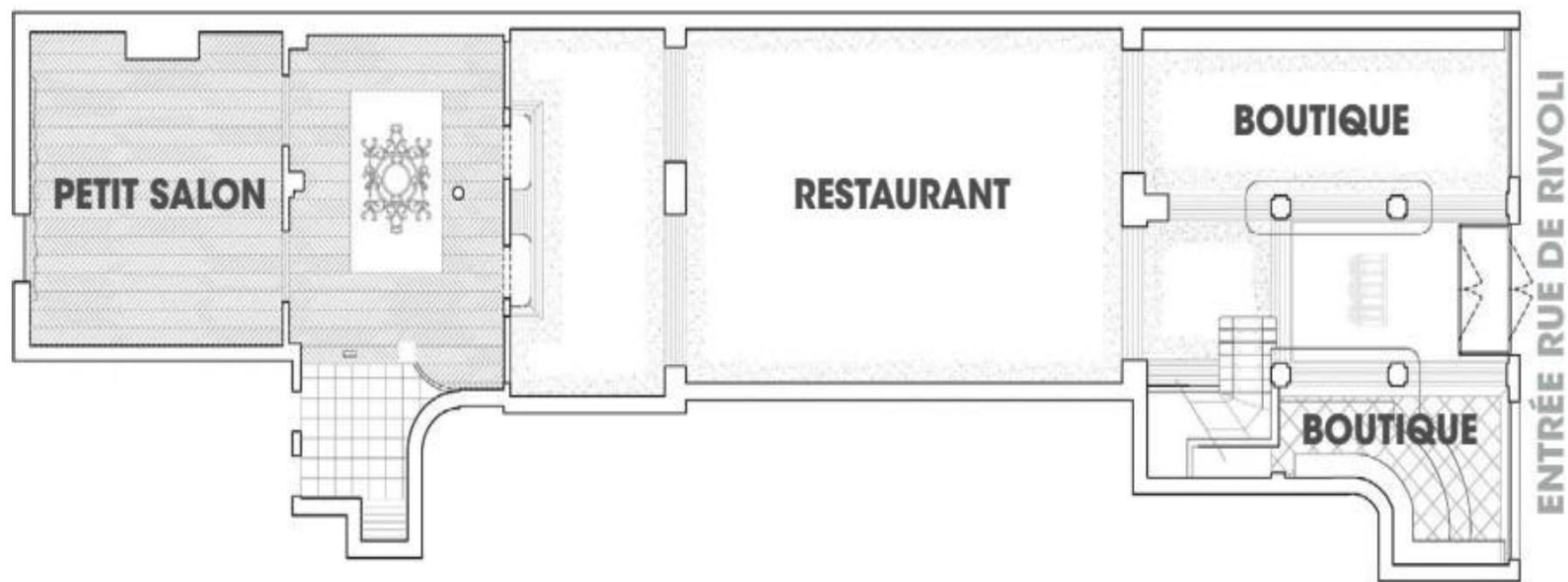
23,55 € HT - 25,90 € TTC

ou

Composition de coffrets sur mesure à la demande

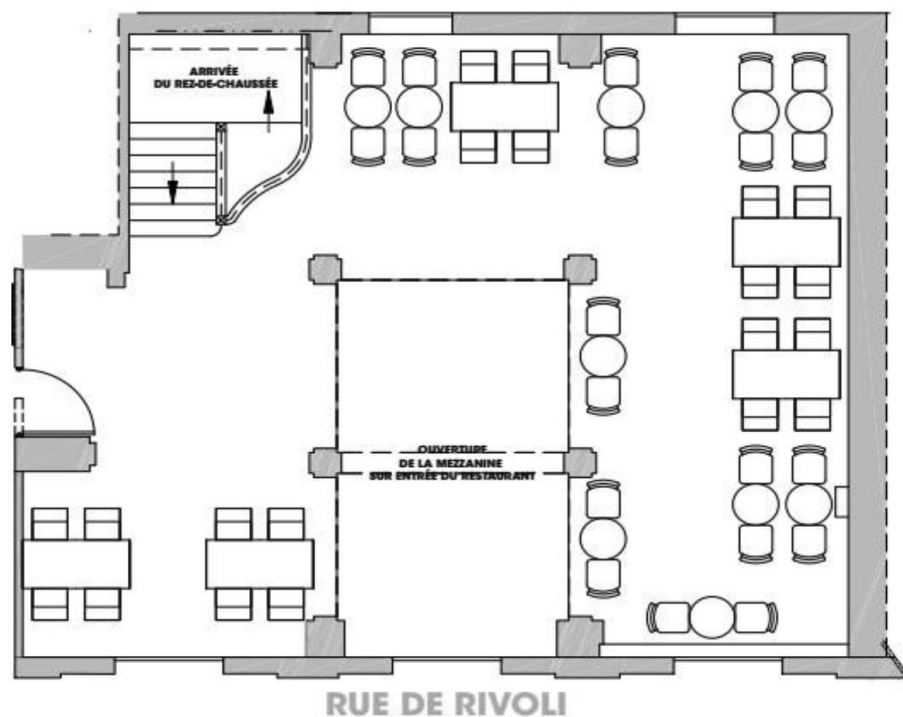


❖ PLAN DU REZ-DE-CHAUSSÉE ❖



• PLAN •

❖ PLAN DE LA MEZZANINE ❖



• NOS ENGAGEMENTS •



UNE CUISINE RESPONSABLE

- Le respect de la saisonnalité des produits.
 - Nos Œufs sont 100% plein air*.
- Nos fruits & légumes (hors exotiques), steaks hachés, tartares et carpaccios de bœuf, viandes de race, poulets sont majoritairement français.
- Notre pain est fabriqué tous les jours par un boulanger parisien.
- Le respect des périodes de reproduction des poissons et la pêche en circuit court sont favorisés.
- Nos huiles de friture sont sans huile de palme.
- Nous proposons des options végétariennes.
- Nous menons régulièrement des audits hygiène dans nos cuisines afin de garantir la santé et la sécurité de nos clients.



LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES NATURELLES

LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Des doggy bag sont à disposition de nos clients.
- Nous collaborons avec l'entreprise SavR pour les privatisations/événements commerciaux.
- Des dons alimentaires ponctuels sont faits à des associations d'aide alimentaire.

LE TRI DES DÉCHETS

- 100% de nos huiles usagées sont transformées en biogaz.
- 100% de nos déchets organiques sont triés et valorisés en compost ou biogaz.

DES PRODUITS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

- Nous limitons l'usage du plastique.
- Nos menus sont imprimés sur du papier PEFC et nos imprimeurs sont certifiés Imprim'vert.



L'ESPRIT D'ÉQUIPE

- Nous accueillons depuis 3 ans des bénéficiaires et bénévoles des Petits Frères des Pauvres le soir de Noël dans notre établissement.
 - 95% de nos collaborateurs sont en CDI.
 - Ils ont 5 années d'ancienneté en moyenne.
 - Nous avons régulièrement 5 apprentis dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
 - 8% de nos collaborateurs sont en situation de handicap. Une partie de nos collaborateurs ont été formés aux enjeux climatiques via l'atelier La Balance Carbone.
- Les entreprises de plus de 50 salariés doivent calculer et publier un index de l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes basé sur quatre critères. Les données concernant les effectifs de notre entreprise donnent un résultat d'index incalculable. Il n'en demeure pas moins que nous nous engageons pleinement en matière de diversité, de parité et d'égalité et que nous agissons pour créer les conditions d'attractivité et d'évolution qui permettent aux femmes de progresser au même niveau de rémunération et de carrière que les hommes.



DES ÉVÉNEMENTS RESPONSABLES ET DURABLES, CERTIFIÉS PAR LE LABEL RSE BEEVENT, NIVEAU INSPIRANT.



• CONTACTS •



❖ CONTACT ❖

Mathilde GIRARDI (réservations en journée)

01 42 60 83 45

angelina.rivoli@groupe-bertrand.com

Maëlle MINIAOU (réservations en soirée)

07 63 62 22 61

commercial.paris@groupe-bertrand.com

Melissa SMITH (réservations en soirée)

07 87 03 83 54

commercial.paris@groupe-bertrand.com

❖ INFORMATION PRATIQUE ❖

226 rue de Rivoli - 75001 Paris

M°Tuileries (Ligne 1)

M°Concorde (Ligne 1, 8, 12)

BERTRAND
— HOSPITALITY —

Angelina est l'un des restaurants de Bertrand Hospitality.

© Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com

