



# ANGELINA

Paris depuis 1903

❖ VOTRE ÉVÉNEMENT ❖



## • INTRODUCTION •

Au cœur du Château de Versailles, au premier étage du Pavillon d'Orléans, Angelina Versailles prolonge l'expérience de visite dans un cadre élégant et raffiné.

Inspiré de l'esthétique emblématique du lieu, le décor mêle mobilier signature Angelina, marbre, boiseries moulurées et lustres à pampilles, créant une atmosphère chaleureuse et intemporelle.



Les 6 salons privés vous accueillent pour une parenthèse gourmande autour des créations pâtisseries et culinaires de la Maison Angelina, dont certaines imaginées spécialement pour Versailles.

Un écrin d'exception entièrement rénové en 2026, idéal pour accueillir vos événements dans un cadre chargé d'histoire.





• CAPACITÉ D'ACCUEIL •

SALON PRIVATISABLE

SALON  
DE LA DUCHESSE  
DE LUYNES

48

BOUDOIR  
DE LA DUCHESSE  
DE LUYNES

16

OLYMPES

18

MONT-BLANC

30

LOUIS PHILIPPE

24

SALON  
MARIE-ANTOINETTE

16





## • NOS MENUS •



### Déjeuner sur le pouce

Plat + dessert : 34,55€ HT – 38,00€ TTC

Service compris

#### Plats

Salade parisienne

Ou Club Angelina - volaille

Ou Burrata et tomates anciennes

#### Desserts de la maison Angelina

Mont-blanc

Ou Millefeuille

Ou Eclair au chocolat

Ou Paris-Brest

Ou Tarte citron meringuée

#### Boissons

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

Vittel ou San Pellegrino

Boisson chaude - Café ou Thé

*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 •



### Menu NEPTUNE

Entrée + plat ou plat + dessert : 38,18€ HT -42,00€ TTC

Service compris

#### Entrées

- Salade de tomate, mozza, penne
- Ou Quiche Lorraine
- Ou Quiche chèvre tomate

#### Plats

- Suprême de de volaille mousseline de pomme de terre, crème de volaille
- Ou Vol-au-vent soleil
- Ou Pavé de saumon rôti, riz pilaf, sauce vierge

#### Desserts de la maison Angelina

- Mont-blanc
- Ou Millefeuille
- Ou Eclair au chocolat
- Ou Paris-Brest
- Ou Tarte citron meringuée

#### Boissons

- Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes) -100cl
- Vittel ou San Pellegrino
- Boisson chaude - Café ou Thé

*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 •



### Menu NEPTUNE

Entrée + plat + dessert : 45,45€ HT - 50,00€ TTC  
Service compris

#### Entrées

Salade de tomate, mozza, penne  
Ou Quiche Lorraine  
Ou Quiche chèvre tomate

#### Plats

Suprême de de volaille mousseline de pomme de terre, crème de volaille  
Ou Vol-au-vent soleil  
Ou Pavé de saumon rôti, riz pilaf, sauce vierge

#### Desserts de la maison Angelina

Mont-blanc  
Ou Millefeuille  
Ou Eclair au chocolat  
Ou Paris-Brest  
Ou Tarte citron meringuée

#### Boissons

Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes) -100cl  
Vittel ou San Pellegrino  
Boisson chaude - Café ou Thé

*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 •



### Menu APOLLON

Entrée + plat + dessert : 54,55€ HT -60,00€ TTC

Service compris

#### Entrées

Saumon gravlax à l'aneth, fenouil, crème de ciboulette - blinis  
Ou Tomates marinées, burrata au pesto, tuile de parmesan  
Ou Gaspacho de concombre, yaourt grecque citronnée, vapeur de saumon

#### Plats

Suprême de de volaille, mousseline de pomme de terre, crème de volaille  
Ou Ravioli aux champignons à la truffe d'été, crème de Parmesan AOP  
Ou Pavé de saumon rôti, riz pilaf, sauce vierge

#### Desserts de la maison Angelina

Mont-blanc  
Ou Millefeuille  
Ou Eclair au chocolat  
Ou Paris-Brest  
Ou Tarte citron meringuée

#### Boissons

Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes) -100cl  
Vittel ou San Pellegrino  
Boisson chaude - Café ou Thé

*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



### Goûter Gourmand

21,82 € HT / 24,00 € TTC

#### Pâtisserie au choix :

Mont-blanc  
Ou Millefeuille  
Ou Eclair au chocolat  
Ou Paris-Brest  
Ou Tarte citron meringuée

#### Boisson au choix :

Café, thé ou chocolat chaud

#### Boisson fraîche :

Eau plate ou eau gazeuse  
Thé glacé, jus de pamplemousse ou jus d'orange



## NOS FORMULES



### Petit-déjeuner

17,27 € HT / 19,00 € TTC

Croissant ou pain au chocolat

Jus d'orange ou de pamplemousse pressé

Café ou thé ou chocolat

### Petit-déjeuner Parisien

21,36 € HT / 23,50 € TTC

Croissant ou pain au chocolat

Pain beurre confiture

Jus d'orange ou de pamplemousse pressé

Café ou thé ou chocolat





## NOS FORMULES

### Forfaits Boissons

**Forfait vin n°1** : 12,50 € HT / 15,00 € TTC

1 bouteille pour 3 personnes, au choix parmi :

**Vin rouge Bordeaux AOP** - Moulin de Vignolle - vin biologique

**Vin blanc Bourgogne AOP** - Famille Paquet - vin biologique

**Vin rosé AOP Côtes de Provence** - « Prestige » Minuty

**Forfait vin n°2** : 16,67 € HT / 20,00 € TTC

1 bouteille pour 3 personnes, au choix parmi :

**Vin rouge Bordeaux AOP** - Moulin de Vignolle - vin biologique

**Vin blanc Côtes du Rhône « Signature »** - Viognier assemblage -  
Famille Perrin - vin biologique

**Vin rosé AOP Côtes de Provence** - « Prestige » Minuty

### Forfait Apéritif

**Kir vin blanc ( 14cl )** : 8,33 € HT / 10,00 € TTC

**Coupe de champagne ( 12cl )** : 12,50 € HT / 15,00 € TTC





Faites plaisir à vos convives :

Coffret emblématique :

23,55 € HT - 25,90 € TTC

ou

Composition de coffrets sur mesure à la demande



# • 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.

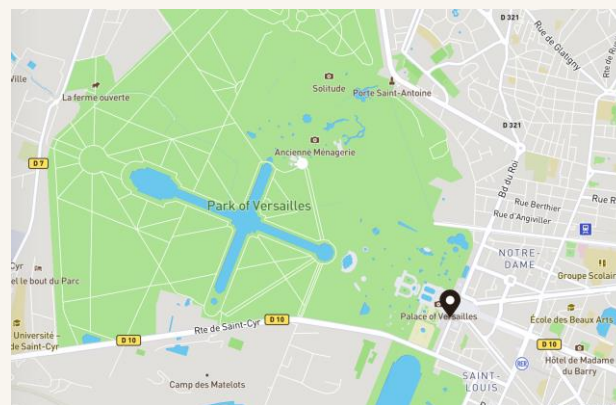




## • INFORMATIONS PRATIQUES •



Le restaurant est accessible avec un billet d'entrée depuis la Cour Royale ou à la fin du circuit des Grands Appartements



## • CONTACTS •



### ✦ CONTACT ✦

01 39 20 08 32

[Angelina.versailles.direction@groupe-bertrand.com](mailto:Angelina.versailles.direction@groupe-bertrand.com)

### ✦ INFORMATION PRATIQUE ✦

Château de Versailles, 1<sup>er</sup> étage au Pavillon d'Orléans  
78000 Versailles

Le restaurant est accessible avec un billet d'entrée  
depuis la Cour Royale  
ou à la fin du circuit des Grands Appartements

**BERTRAND**  
— HOSPITALITY —

Angelina est l'un des restaurants de Bertrand Hospitality. ©Mary Devinat

© Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : [evenement.groupe-bertrand.com](http://evenement.groupe-bertrand.com)

