

The image shows a grand, ornate dining room with a high ceiling featuring a large, multi-paned skylight. A large, multi-tiered chandelier hangs from the center. The room is filled with round tables set with white tablecloths, white dishes, and brown leather chairs. The walls are decorated with intricate architectural details, including arched doorways and large murals. The overall atmosphere is classic and elegant.

# 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 Époque, 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<sup>er</sup> 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. 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



## NOS FORMULES



### BRUNCH

40,91€ HT - 45,00€ TTC

Service Compris

Thé, café ou chocolat chaud Angelina  
Jus de fruits frais pressé orange ou pamplemousse (25cl)  
Mini viennoiseries  
Baguette, beurre, confiture, miel

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

*Ou*

Croissant Roll Angelina, œufs brouillés et au choix : poitrine fumée, saumon fumé d'Écosse ou comté AOP

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

Proposé uniquement en privatisation du petit salon de 8h30-10h30  
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  
Thé, café ou chocolat chaud  
Jus de fruits frais  
Mini viennoiseries  
3 mini macarons  
Verrine de fruits  
Compote de pommes, fromage blanc, muesli

Eau à disposition

Format: Théâtre et Petit déjeuner buffet



## NOS FORMULES

### ❖ SÉMINAIRES ❖

Proposé uniquement en privatisation du petit salon de 8h30-14h00  
Matériel mis à disposition : Vidéoprojecteur, écran, paperboard, accès Wifi,  
vestiaire

Votre ½ Journée d'étude Menu JARDIN  
76,89 € HT / 85,00 € TTC

Accueil petit-déjeuner (Boisson chaude, Jus de fruits pressé, Mini viennoiseries)  
\*\*\*\*\*

Pause matin (Boisson chaude, Jus de fruits pressé)  
\*\*\*\*\*

Eau à disposition  
\*\*\*\*\*

Déjeuner (Menu Jardin - Entrée + Plat + Dessert - Boissons)

#### Options:

- Menu RIVOLI: Supplément de 08,03€ HT / 10,00 € TTC\*
- Menu TUILERIES: Supplément de 21,82€ HT / 25,00 € TTC\*





# • NOS MENUS •



## ❖ 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 durant le service du déjeuner uniquement  
Service compris

### Entrées

Œuf croustillant au kadaïf, légumes verts croquants, sauce verte  
Ou Avocat crevettes aux agrumes, sauce cocktail  
Ou Gaspacho de concombre, yaourt grec, vapeur de saumon

### Plats

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

### Desserts

Mont blanc ou Tarte citron ou Eclair chocolat

### Boissons

Vin rouge : Bourgogne – Gamay, Maison Jean Loron ou Vin blanc : IGP Côtes de Gascogne “Chambre d’Amour” – Lionel Osmin (Sauvignon, Gros Manseng)  
– Vin biologique (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 •



### ❖ MENU RIVOLI ❖

Entrée + Plat + Dessert : 66,36€ HT - 75,00€ TTC

Disponible du lundi au vendredi

Service compris

#### Entrées

Thon mi-cuit au poivres, houmous de petits pois, menthe et grenade

Ou Toast brioché au chèvre, abricot brûlé et chutney

Ou Tomate mondée au cœur de buffala, sablé sarrasin, vinaigrette de fèves

#### Plats

Cabillaud au naturel, asperges blanches, sauce hollandaise aux œufs de Tobiko

Ou Paleron de bœuf braisé, riz croustillant à la tomate

Ou Raviole 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 : Bourgogne - Gamay, Maison Jean Loron ou Vin blanc : IGP Côtes de Gascogne "Chambre d'Amour" - Lionel Osmin (Sauvignon, Gros Manseng)

- Vin biologique (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 •



## ❖ MENU TUILERIES ❖

Entrée + Plat + Dessert : 75,08€ HT – 85,00€ TTC

Disponible du lundi au vendredi

Service compris

### Entrées

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

### Plats

Quasi de veau rôti, légumes du soleil confits, jus corsé au thym  
Ou Filet de bar meunière, mousseline de pomme de terre, beurre de capres et betteraves  
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 : Bourgogne – Gamay, Maison Jean Loron ou Vin blanc : IGP Côtes de Gascogne “Chambre d’Amour” – Lionel Osmin (Sauvignon, Gros Manseng)  
– Vin biologique (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.*







## ❖ COCKTAIL DÎNATOIRE ❖

Cocktail 20 pièces 93,64 € HT - 105,00 € TTC  
Service compris

### Le salé

- Roulé au crabe à l'estragon
- Foie gras en croûte de pain brûlé, chutney d'abricot
- Club feta courgettes, pesto à la menthe
- Club saumon crème cheese citronnée
- Club poulet, oeuf mimosa
- Cœur de saumon à l'aneth façon gravlax et pickles de betteraves
- Thon mayonnaise épicé, pickles de concombre
- Cromesquis de comté, confiture de tomate
- Tomate cocktail et buffalo, sablé parmesan
- Croque au comté
- Médaille de volaille, mousseline de pomme de terre, crème de volaille, pomme paille
- Gambas croustillante, polenta crémeuse au citron

### Mini pâtisseries Angelina

- Mont-Blanc
- Tarte citron
- Choux caramel
- Choux chocolat
- Choux framboise
- Paris-Brest
- Tarte chocolat
- Tarte aux fruits

### Boissons

- Coupe de Champagne Jacquart Brut (12cl)
- Vin rouge : Bourgogne – Gamay, Maison Jean Loron ou Vin blanc : IGP Côtes de Gascogne “Chambre d’Amour” – Lionel Osmin (Sauvignon, Gros Manseng) – Vin biologique (1 bouteille pour 3 personnes) (75cl)
- Eau minérale plate ou gazeuse (100cl)

## • PRIVATISATION •



### ❖ COCKTAIL DÎNATOIRE ❖

#### 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 :

22,35€ HT -25,00€ TTC

##### Les animations culinaires sucrées :

Fondue au chocolat ANGELINA, brochettes gourmandes

(fruits de saison et bonbons) : 10,91€ HT -12,00€ TTC

Farandole de choux, ganache au choix et toppings: 13,64€ HT -15,00€ TTC

#### Les forfaits apéritifs et boissons

2 mignardises salées : 05,45€ HT -06,00€ TTC

Coupe de champagne Jacquart Brut (12cl) : 12,50€ HT -15,00€ TTC

Coupe de champagne (14cl) et 2 mignardises salées : 18,26€ HT -21,00€ TTC

Bouteille de champagne Jacquart Brut (75cl) : 58,33€ HT - 70€ TTC

Droit de bouchon champagne (75cl) : 12,50€ HT -15,00€ TTC

Forfait soft à discrétion : 7,27€ HT -8,00€ TTC

Gin, Vodka, Rhum, Whisky avec soft (1 verre par personne) (14cl) : 12,95 € HT

-15,00 € TTC

#### Faites plaisir à vos convives

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

Composition de coffrets sur mesure à la demande



# • PRIVATISATION •

## ANIMATIONS

Photobooth 400 tirages : 780,00 € HT - 936,00€ TTC

Animation magie événementielle, avec notre partenaire HIRO MAGIE : 1330,00 € HT - 1596,00€ TTC

Groupe de trois musiciens -Violoniste, Altiste & Violoncelliste : 4 000,00€ HT - 4 800€ TTC

Personnel Technique (assistance technique au long de la prestation durée de 4H) : 350,00€ HT - 420,00 € TTC

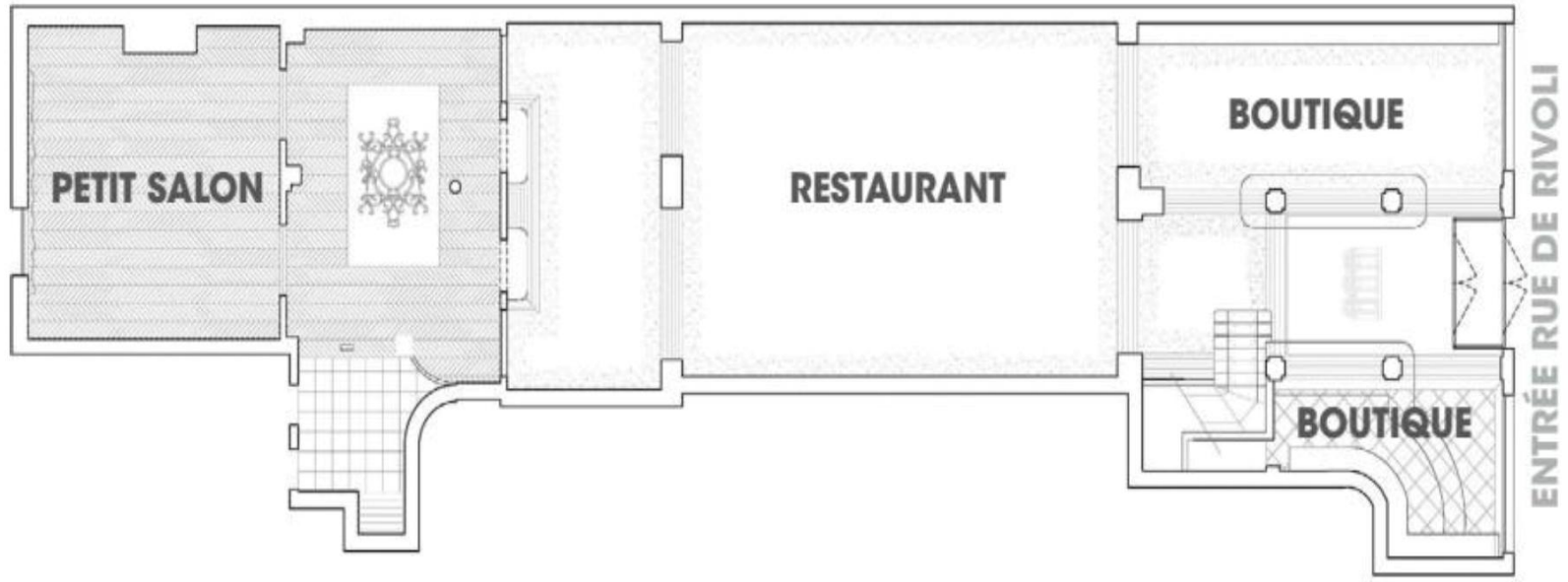
Mise en lumière (12 projecteurs) : 420,00€ HT - 504,00€ TTC

Sonorisation pour fond musical : 600,00 € HT - 720€ TTC

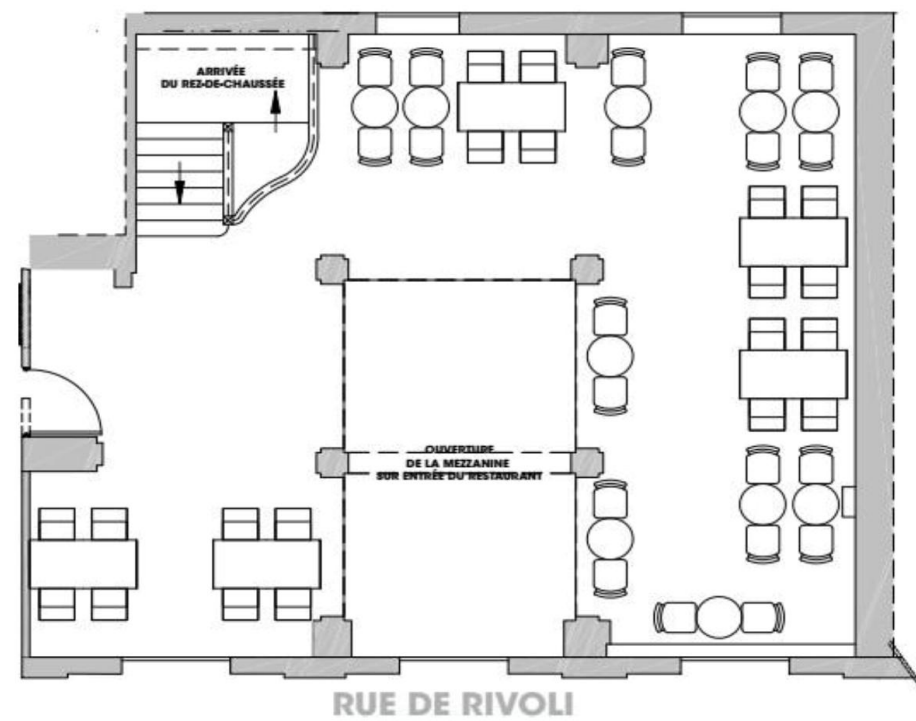
Micro : 150,00 € HT - 180,00 € TTC



❖ PLAN DU REZ-DE-CHAUSSÉE ❖



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

Maëlle MINIAOU (réservations en soirée)

07 63 62 22 61

[commercial.paris@groupe-bertrand.com](mailto:commercial.paris@groupe-bertrand.com)

Melissa SMITH (réservations en soirée)

07 87 03 83 54

[commercial.paris@groupe-bertrand.com](mailto: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](http://evenement.groupe-bertrand.com)

