



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 •



Menu NEPTUNE

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

Service compris

Entrées

Œuf mimosa, légumes printaniers sauce verte

Ou

Gaspacho de concombre yaourt grecque citronnée, vapeur de saumon

Plats

Suprême de de volaille mousseline de pomme de terre, crème de volaille

Ou Pavé de saumon rôti, riz pilaf, sauce vierge

Desserts de la maison Angelina

Millefeuille

Ou Eclair au chocolat

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

Œuf mimosa, légumes printaniers sauce verte

Ou

Gaspacho de concombre yaourt grecque citronnée, vapeur de saumon

Plats

Suprême de de volaille mousseline de pomme de terre, crème de volaille

Ou Pavé de saumon rôti, riz pilaf, sauce vierge

Desserts de la maison Angelina

Millefeuille

Ou Eclair au chocolat

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 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 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 ✦

CHARLOTTE ANTONI
07 64 07 06 61
assistant-commercial@groupe-bertrand.com

✦ INFORMATION PRATIQUE ✦

Château de Versailles, 1^{er} 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

