



• VOTRE ÉVÉNEMENT •



• INTRODUCTION •

Notre Maison Angelina Paris a inauguré sa nouvelle adresse à Alma-Marceau, au cœur du 8^{ème} arrondissement de Paris.

Emblème de l'art de vivre à la française depuis plus d'un siècle, Angelina poursuit son rayonnement avec l'ouverture d'Angelina Alma, idéalement situé à deux pas de la Tour Eiffel et de l'avenue Montaigne.



Ce nouvel écran se privatise pour vos événements :
dîners d'exception jusqu'à 30 convives
ou cocktails gourmands sur-mesure jusqu'à 80 personnes,
dans un cadre aussi iconique que confidentiel.





• CAPACITÉ D'ACCUEIL •

❖ LE RESTAURANT ❖

30

APÉRITIF DEBOUT & DINER ASSIS

80

COCKTAILS





• NOS MENUS •

DÎNER PRIVATIF



❖ MENU ALMA ❖

Entrée + plat + dessert : 38,64€ HT – 42,50€ TTC

Service compris

Entrées

Œuf meurette, garniture grand-mère, sauce lamelloise
Ou Capuccino de Butternut, graines de courges torréfiées
Ou Mille feuille de betteraves au chèvre frais, crumble noisette

Plats

Suprême de volaille au vin jaune, mousseline de pomme de terre,
poêlée forestière
Ou Pavé de saumon rôti, riz safrané aux courges, beurre à l'oseille
Ou Raviole à la Truffe, roquette et tuile de parmesan

Desserts de la maison Angelina

Mont Blanc
Tarte au Citron
Paris Brest

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.





• AFTERWORK •



35,76 € HT – 40,00 € TTC

Incluant la mise à disposition d'un espace et service compris

Offre valable uniquement les mardis – mercredis et jeudis de 17h30 à 19h30 maximum

Minimum 12 personnes – maximum 50

A grignoter

Mini Club Angelina

Filet de poulet français, oeuf, coleslaw, coeur de romaine, mayonnaise maison

Mini Croque Monsieur

jambon au torchon, béchamel au Comté AOP

Mini Club Saumon

brioche, saumon mi-cuit, avocat, pickles de chou rouge, cream cheese wasabi, oeufs de saumon

Boissons – sur la base de 2 consommations par personne

Softs 25 cl au choix: Jus de fruits et Nectars Angelina

OU

Coca Cola ou Coca Cola sans sucres 33 cl

OU

IPA biologique « Canopée » 33cl

OU

Coupe 12 cl de Champagne Jacquart Mosaïque

OU

Verre de vin 13 cl au choix:

Vin Rouge Bordeaux, Saint-Émilion AOP - Château Fleur Lescure (Merlot, Cabernet franc)

Ou

Vin Blanc Bourgogne AOP - Bourgogne, Famille Paquet (Chardonnay). Vin biologique

Ou

Vin Rosé Côtes de Provence "Prestige" Minuty (Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle)



• PRIVATISATION •

COCKTAIL DÎNATOIRE



75€ HT -82,50€ TTC

Équivalent 22 pièces - Service compris

Pièces cocktails froides (6 pièces cocktail)

Pince saumon, pois gourmand, raifort
Douceur de céviché sur tranche de Saint-Jacques
Magret de canard, Ossau Iraty, épinards frais
Crêpe au foie gras et à la figue
Cake légumes & creamcheese
Double carotte, sésame, curry et gingembre

Pièces Lunch (2 pièces - équivalence à 4 pièces cocktail classiques)

Mini club thon & aneth, crème légère à la tomate
Petit pain volaille, curry, légumes - le Bollywood
Wrap légumes croquants acidulés

Pièces cocktails chaudes (2 pièces)

Gougère Emmental
Palmier champignon, huile de truffe

Verrines (1 verrine - équivalence 2 pièces cocktail classiques)

Salade de pommes de terre, saumon fumé et sauce aigrette
Salade de quinoa au potimarron rôti et agrumes

Mini plat chaud individuel (1 pièce - équivalence 4 pièces cocktail classiques)

Mignon de pintade provençal, parmesan, polenta dorée
Gnocchis de céleri et truffe

Le Sucré de la Maison Angelina - 4 pièces

Mont Blanc
Tarte au citron
Macaron à la rose
Paris Brest

Eaux Minérales - 1 bouteille pour 3 personnes - Vittel ou San Pellegrino



• PRIVATISATION •

Prestations annexes

3 Amuses bouches : 8,18 € HT / 9 € TTC

Forfait apéritif et vins : 21,25 € HT / 25,50 € TTC

Coupe de Champagne Jacquart

1 bouteille pour 3

Bourgogne, Loron (Gamay)

Ou Bourgogne, Famille Paquet (Chardonnay). Vin biologique.

Forfait vins supérieur : 27,50 € HT / 33 € TTC

Coupe de Champagne Moët et Chandon Brut

1 bouteille pour 3 personnes

Bordeaux, Saint-Émilion AOP Château Fleur Lescure

Ou Vallée de la Loire Sancerre AOP - Pascal Jolivet (Sauvignon)

En option

Hôtesse accueil/vestiaire : 300,00 € HT / 360,00 € TTC

Agent de sécurité : 250,00 € HT / 300,00 € TTC

Photobooth : 1200,00 € HT / 1440,00 € TTC (accessoires sur demande)

Photobooth IA : 1500,00 € HT / 1800,00 € TTC (accessoires sur demande)

Prestation artistique acoustique : Une violoncelliste, une altiste et une violoniste 4000,00 € HT / 4800,00 € TTC

Magicien, cartomancienne – sur devis





• PRIVATISATION •



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.



• CONTACTS •



✧ CONTACT ✧

Catherine PAULIN

07 85 76 13 36

c.paulin@groupe-bertrand.com

✧ INFORMATION PRATIQUE ✧

4 av. du Président Wilson - 75008 Paris
M°Alma-Marceau (Ligne 9)
RER C Pont de l'Alma

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

