



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.





• 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



SÉMINAIRES

Proposé uniquement en privatisation du petit salon, du lundi au vendredi, de 8h30 à 10h30.

Matériel mis à disposition : Vidéoprojecteur, écran, paperboard, accès Wifi , vestiaire

Réunion Petit-déjeuner Parisien

24,10€ HT – 26,50€ TTC

Thé, café ou chocolat chaud
Jus de fruits frais
Mini viennoiseries
Compote de saison, fromage blanc, muesli
Eau à disposition

Service compris

Réunion Petit-déjeuner Exclusif

38,64€ HT – 42,50€ TTC

Thé, café ou chocolat chaud
Jus de fruits frais
Mini viennoiseries
3 mini macarons
Verrine de fruits
Compote de saison, fromage blanc, muesli
Eau à disposition

Service compris

Format :

- Théâtre avec petit-déjeuner buffet (jusqu'à 28 personnes)
- Ou U avec petit-déjeuner servi à table (jusqu'à 22 personnes).



NOS FORMULES

SÉMINAIRES

Privatisation du Petit Salon (25 personnes maxi en théâtre) de 08h à 12h
Déjeuner assis sur la Mezzanine non privatisée
Matériel mis à disposition : Vidéoprojecteur, écran, paperboard, accès Wifi, vestiaire

Votre ½ Journée d'étude Menu JARDIN
99,47 € HT / 110,00 € 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)



• NOS MENUS •



❖ MENU JARDIN ❖

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 37,65 € HT – 42,00€ TTC

Choix unique (1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives)

Disponible du lundi au vendredi au déjeuner et early diner (18h)

A partir de 12 personnes - 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 biologique (1 verre par personne) (13cl)

Vin rouge : Bourgogne – Gamay, Maison Jean Loron ou

Vin blanc : IGP Côtes de Gascogne “Chambre d’Amour” – Lionel Osmin (Sauvignon,
Gros Manseng)

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

Café ou Thé Angelina

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 JARDIN ❖

Entrée + Plat + Dessert : 46,74€ HT – 52,00€ TTC

Choix unique (1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives)

Disponible du lundi au dimanche au déjeuner et early diner (18h)

A partir de 12 personnes - 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

Choix unique (1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives)

A partir de 12 personnes - Service compris

Entrées

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

Ou Toast brioche au chèvre, abricot brûlé et chutney

Ou L'œuf mayonnaise à la truffe d'été, jardinière de légumes

Plats

Filet de bar meunière, mousseline de pomme de terre, beurre de câpres et betteraves

Ou Paleron de bœuf braisé, riz croustillant à la tomate

Ou Puntalette crémeuse aux morilles, asperges et noisettes

Desserts

Mont blanc ou Millefeuille ou Paris Brest

Boissons

Coupe de Champagne Jacquart Brut (12cl)

Vin biologique (1 bouteille pour 3 personnes) (75cl)

Vin rouge : Bourgogne – Gamay, Maison Jean Loron ou

Vin blanc : IGP Côtes de Gascogne “Chambre d'Amour” – Lionel Osmin (Sauvignon, Gros Manseng)

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

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 TUILERIES ❖

Entrée + Plat + Dessert : 87,35€ HT – 99,00€ TTC

Choix unique (1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives)

A partir de 12 personnes - Service compris

Entrées

Terrine de foie gras au poivre de Sarawak, duo d'abricots

Ou Saumon gravlax à l'aneth, pickles de légumes

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

Plats

Quasi de veau rôti, légumes du soleil confits, jus corsé au thym

Ou Cabillaud au naturel, asperge blanche, sauce Hollandaise aux œufs de Tobiko

Ou Raviole 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 biologique (1 bouteille pour 3 personnes) (75cl)

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

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 115 € HT – 129,00 € 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
 Croustis 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 biologique (1 bouteille pour 3 personnes) (75cl)

Vin rouge : Bourgogne – Gamay, Maison Jean Loron ou Vin blanc : IGP Côtes de Gascogne "Chambre d'Amour" – Lionel Osmi (Sauvignon, Gros Manseng)

Eau minérale plate ou gazeuse (100cl)

• PRIVATISATION •



Les animations culinaires pour agrémenter votre cocktail dinatoire

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

Frais de fermeture anticipée pour la mise en place de votre privatisation: 2 000,00 € HT

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

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

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

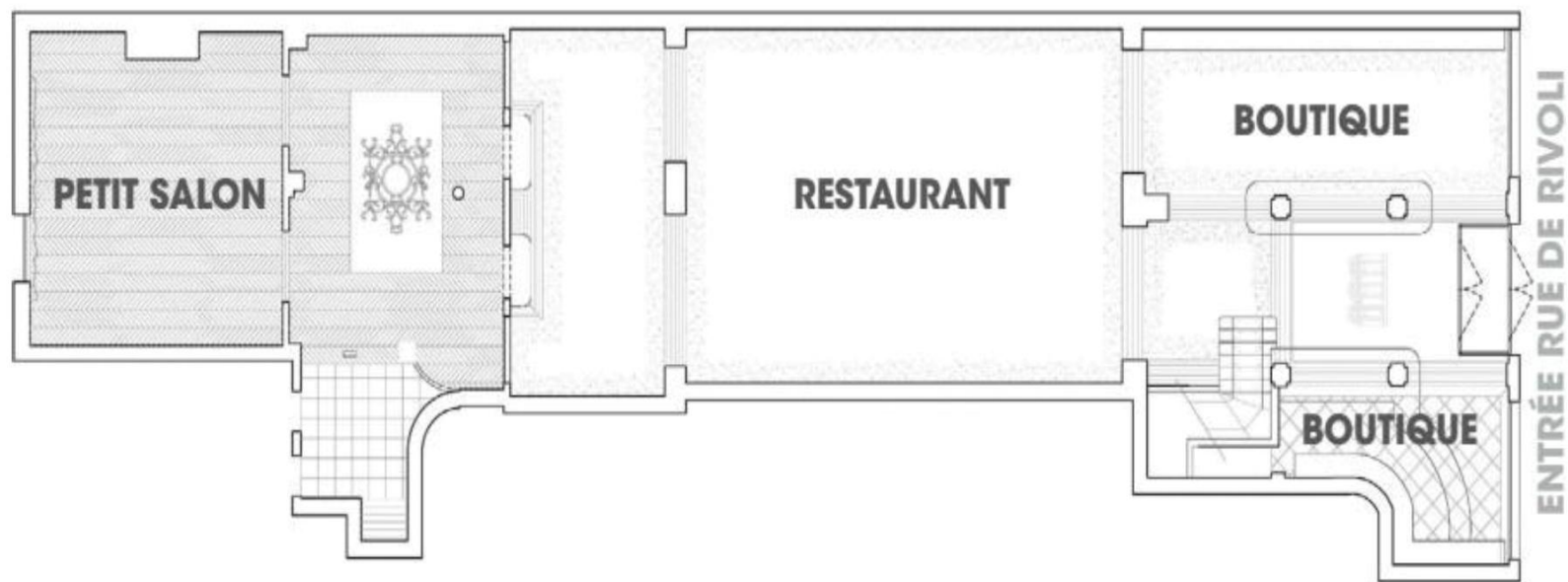
Mise en lumière (12 projecteurs) : 420,00€ HT - 504,00€ TTC

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

Micro : 150,00 € HT - 180,00 € TTC

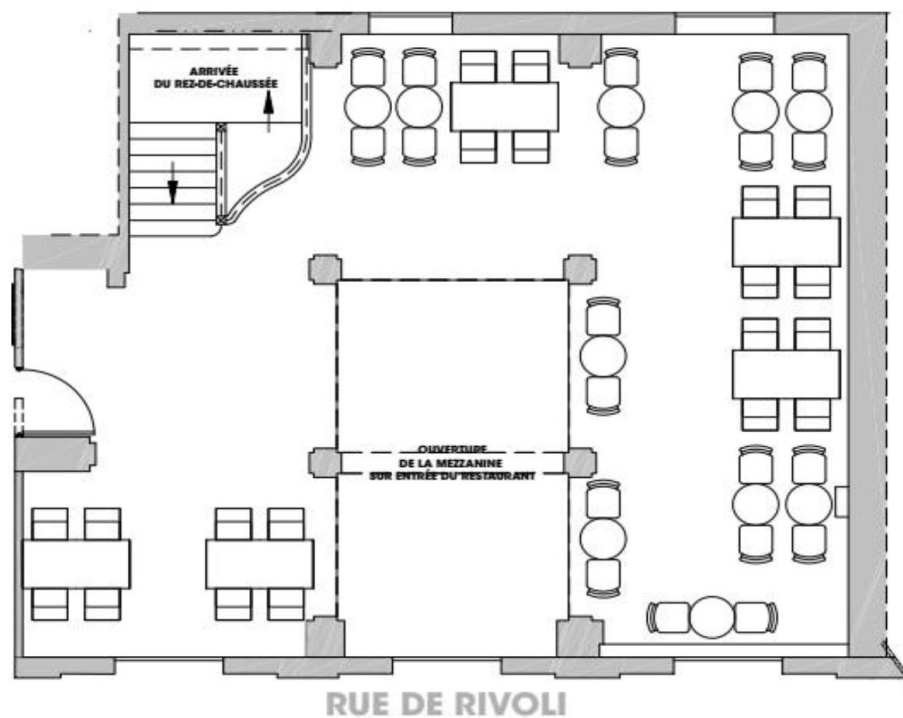


❖ PLAN DU REZ-DE-CHAUSSÉE ❖



• PLAN •

❖ 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.





❖ CONTACT ❖

Catherine PAULIN

07 85 76 13 36

c.paulin@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

