

Maison fondée en 1903

# ANGELINA

PARIS



19, RUE DE VAUGIRARD, 75006 PARIS  
01 46 34 31 19  
[www.angelina-paris.fr](http://www.angelina-paris.fr)

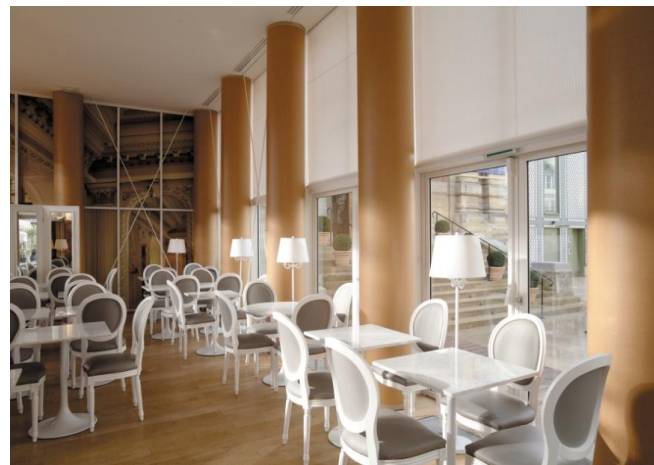
## *Présentation*

Depuis plus d'un siècle, le salon de thé Angelina s'est imposé comme un haut lieu des plaisirs gourmands parisiens. Les amateurs de pâtisseries viennent du monde entier pour profiter de l'atmosphère de cette institution parisienne. Le cadre invite à un voyage dans le temps, un retour à l'excellence du début du siècle.

## *Capacités d'accueil*

Mise en place	Restaurant
Repas assis	42
Cocktail	60

## *Galerie photos*



# Menu Tuileries

Entrée + plat + eau + café OU plat + dessert + eau + café

25,45 € HT/ 28 € TTC

Entrée + plat + dessert + eau + café

30,90 € HT/ 34 € TTC

## Entrées

Tartare de saumon, crème fouettée  
au chèvre frais

ou

Velouté froid de courgettes,  
tomates, crème de mozzarella et  
ricotta

## Plats

Suprême de poulet rôti, polenta  
crémeuse et ratatouille, jus de  
volaille

ou

Filet de bar, riz croustillant,  
asperges, sauce au beurre citronné

## Desserts

Mont-Blanc  
*Meringue, chantilly légère,  
vermicelles de crème de marrons*

ou

Tarte au citron  
*Pâte sucrée, crème onctueuse au  
citron, guimauves à la vanille.*

ou

Assortiments de 4 mini-macarons

## Boissons

Eau minérale plate ou gazeuse : 1 bouteille pour 2 personnes (Abatilles)

+ 1 café

# Menu Luxembourg

Entrée + plat + dessert + eau + café

39,09 € HT/ 43€ TTC

## Entrées

Soupe froide d'asperges à la truffe,  
œuf poché

ou

Raviole de saumon fumée au  
chèvre frais

ou

Millefeuille de légumes confits,  
quenelle de Sainte Maure et miel

## Boissons

Eau minérale plate ou gazeuse :  
1 bouteille pour 2 personnes  
(Abatilles)

+ 1 café

## Plats

Ravioli à la truffe, crème de  
parmesan, roquette

ou

Quasi de veau, croûte au persil,  
pomme de terre Anna et  
artichauts

ou

Cœur de saumon façon Gravelax,  
pomme de terre tièdes, crème à  
l'aneth

## Desserts

Mont-Blanc  
*Meringue, chantilly légère,  
vermicelles de crème de marrons*

ou

Choc Africain  
*Biscuit moelleux façon brownie,  
mousse au chocolat noir pure  
origine Africaine, crémeux de  
chocolat amer*

ou

Millefeuille  
*Pâte feuilletée caramélisée,  
crème légère à la vanille Bourbon*

# Forfait Boissons

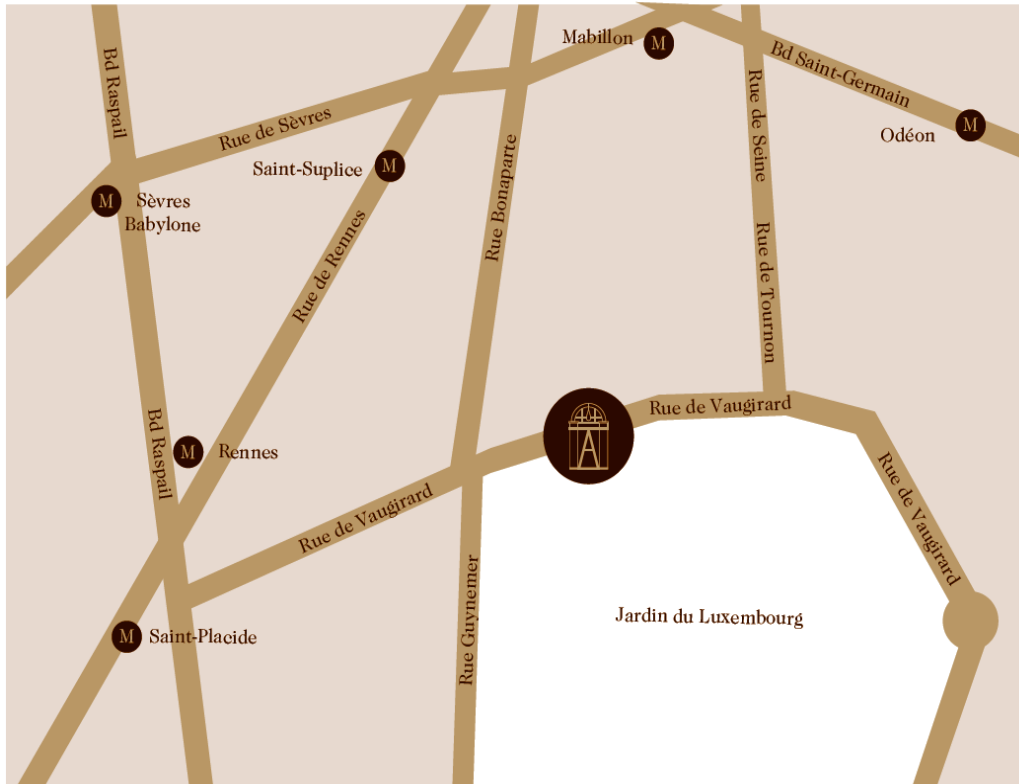
## Apéritifs

Kir vin blanc 14 cl	8.34 € HT/10.00€ TTC
Coupe de champagne 14 cl	11.25€ HT/13.50€ TTC
Kir royal 14 cl	13,34€ HT/16.00€ TTC
Bouteille champagne Jacquart brut Mosaïque 75cl	54,17€ HT/65.00€ TTC
Bouteille champagne Jacquart rosé Mosaïque 75cl	65.00€ HT/78.00€ TTC

## Boissons supplémentaires

Côtes du Rhône « Parallèle 45 » AOP	25.00€ HT/30.00€ TTC
Brouilly AOP Vigneron de Bel Air	30.83 € HT/37.00€ TTC
Saint-Emilion AOP Château Fortin Plaisance	36.66 € HT/44.00€ TTC
Chardonnay IGP d'Oc Camas	21.25€ HT/25.50€ TTC
Sancerre AOP Domaine F.Mollet	38.34 € HT/46.00€ TTC
Chablis AOP La Chablisienne Le Finage	43.34€ HT/52.00€ TTC
Côtes de Provence AOP Esprit de Gassier	29.16€ HT/35.00€ TTC
Côtes de Provence AOP M de Minuty	40.00 € HT/48.00€ TTC

# Informations pratiques



**RER** Luxembourg (RER B) sortie  
Jardin du Luxembourg

**Métro** : ligne 4, arrêt Saint  
Sulpice ; ligne 10, arrêt Mabillon

**Bus** : lignes 58, 84, 89, arrêt  
Luxembourg ; lignes 63, 70, 87,  
86, 93, arrêt Saint Sulpice



Parking Marché Saint-Germain  
Parking Place Saint Sulpice

## Contact

Mathilde Didenot, Directrice Angelina Luxembourg

Tel: 01 46 34 31 19

Email : [angelina.luxembourg@groupe-bertrand.com](mailto:angelina.luxembourg@groupe-bertrand.com)

# Conditions générales

**Le fait de passer commande implique l'acceptation formelle des présentes conditions générales complétées par les conditions particulières prévues au devis. Le client ne saurait imposer ses propres conditions générales d'achat.**

## 1) Prestation

Le restaurant s'engage à exécuter la prestation telle que décrite dans le devis joint aux présentes conditions. Pour des raisons indépendantes de notre volonté, certains plats ou boissons peuvent être ponctuellement indisponibles, une alternative de même qualité serait dans ce cas immédiatement proposée au client.

## 2) Condition de réservation et de paiement

Pour tout projet de prestation un devis est établi. La réservation devient définitive à la réception par le restaurant des éléments suivants :

- Paiement, à la signature du devis, **d'un acompte correspondant à 50 % du devis total TTC**, sous réserve de bon encaissement

- Devis et conditions générales expressément acceptés.

Le paiement du solde sera fait sur place, le jour de la privatisation, ou à réception de facture.

Les règlements s'effectueront par chèques libellés à l'ordre du restaurant.

En cas de paiement à réception de la facture, le règlement devra être adressé à l'adresse figurant sur la facture.

## 3) Prix

Les prix indiqués sur le devis ont une durée de validité de huit jours ouvrés sauf modification éventuelle du taux de TVA applicable le jour de la prestation.

Après confirmation de la prestation (voir article ci-dessus) les tarifs s'entendent fermes et définitifs.

Le type de prestation alimentaire ne sera plus modifiable sans l'accord préalable du restaurant.

## 4) Conditions d'annulation

En cas de résiliation du présent contrat par le client ou de son fait, plus de 30 jours avant la date de la manifestation, le restaurant accepte de rembourser l'acompte perçu.

En cas de résiliation du présent contrat par le preneur ou de son fait, moins de 30 jours avant la date de la manifestation, l'acompte restera acquis au restaurant.

En cas de résiliation du présent contrat par le preneur ou de son fait, moins de 15 jours avant la date de la manifestation, la totalité du prix de la manifestation sera due.

## 5) Nombre de Convivés

Le devis est arrêté pour un nombre défini de personnes. Ce nombre constitue **la base de facturation minimum**.

Le client devra confirmer le nombre définitif de personnes au moins 3 jours ouvrables (soit 72 heures) avant la date de privatisation. La réduction du nombre de convives par rapport à celui indiqué sur le devis n'entraînera pas de réduction du prix du devis.

Tout couvert en sus du nombre minimum défini, ainsi que les extras, feront l'objet d'une facturation supplémentaire au tarif en vigueur sur la carte du restaurant où se déroule la manifestation.

## 6) Annulation par le restaurant

En cas de force majeure rendant impossible la privatisation, le restaurant n'est tenu qu'au remboursement de l'acompte versé à l'exclusion de tout autre indemnité.

## 7) Propriété Intellectuelle et Sacem

Toute manifestation à caractère musical doit faire l'objet d'une déclaration du client auprès de la SACEM 225 av Charles de Gaulle 92521 Neuilly sur seine cedex. Le client en assume la charge éventuelle.

## 8) Responsabilités et assurances

Le client s'engage à utiliser les lieux privatisés pour lui en bon père de famille et à veiller particulièrement et sous sa seule responsabilité au bon déroulement et à la bonne tenue de la manifestation qu'il organise. Il s'interdit d'organiser toute animation pouvant dégrader les lieux. Le restaurant se réserve le droit de faire cesser la manifestation si elle venait à être la cause d'un trouble aux tiers, ou l'origine d'une infraction quelconque à toute réglementation applicable ou contraire aux bonnes mœurs.

Le client est seul responsable de toutes les dégradations survenues lors de la privatisation des lieux, qu'elles soient de son fait, de celui de ses invités, ou de celui des prestataires qu'il aura éventuellement appelé à l'occasion de la manifestation qu'il organise.

Aussi, le restaurant facturera au client, sur la base de la valeur à neuf, tout dégât matériel survenu.

Le restaurant décline toute responsabilité en cas d'incident, d'accident ou de vol survenus dans les lieux privatisés.

S'ils apportent leurs propres matériels, le client ou ses prestataires doivent l'assurer notamment eu égard aux dommages qu'il pourrait causer.

Tout matériel apporté par le client doit être impérativement récupéré à la fin de l'événement.

Le restaurant déclare être assuré au titre de sa responsabilité civile près d'un assureur notoirement reconnu. Le restaurant ne saurait répondre que des dommages survenus de son fait.

Le client devra s'assurer qu'il est lui-même couvert pour sa propre responsabilité au titre de la responsabilité qu'il encourt en tant qu'organisateur professionnel ou non de la privatisation. Il vérifiera que ses propres prestataires sont eux-mêmes assurés.