

Maison fondée en 1903

ANGELINA

PARIS



19, RUE DE VAUGIRARD, 75006 PARIS
01 46 34 31 19
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



Formule Apéritive

Cocktail comprenant :

- 3 pièces salées par personne
- 1 kir vin blanc

12,50€ HT / 15€ TTC

Ou

- 3 pièces salées par personne
- 1 coupe de Champagne brut Jacquart

17,50€ HT / 21€ TTC

Exemples de pièces salées froides

LES K MÉLÉONS

- Roulé Blinis maison au saumon
- Pétale de rose, thon fumé au sésame noir
- Sucrine façon Cæsar
- Lumaconi à la crème d'avocat et son tartare marin

LES FRAÎCHEURS

- Foie gras de canard, radis croquant et shiso
- Cake salé, basilic, piquillos chèvre frais et confiture
- d'olive noire
- Concombre & Tzatziki, oignon rouge
- Lentille corail et magret de canard fumé

Cocktail 6 pièces

Cocktail comprenant par personne

- 4 pièces salées
- 2 pièces sucrées
- Jus de fruits, eau plate, eau gazeuse

26.36 € HT / 29€ TTC

Exemples de pièces salées froides

LES K MÉLÉONS

- Roulé Blinis maison au saumon
- Pétale de rose, thon fumé au sésame noir
- Sucrine façon Cæsar

LES FRAÎCHEURS

- Foie gras de canard, radis croquant et shiso
- Cake salé, basilic, piquillos chèvre frais et confiture
- d'olive noire
- Concombre & Tzatziki, oignon rouge

LES TENTATIONS

- Mendiant de radis noir au fromage frais
- Duo comté coing

Exemples de pièces salées chaudes

- Gyosa au poulet sauce au sésame
- Gratin dauphinois en une bouchée !

Exemples de pièces sucrées

- Mont-Blanc
- Eclair
- Tarte framboise
- Tarte citron

Cocktail 12 pièces

Cocktail comprenant par personne

- 9 pièces salées
- 3 pièces sucrées
- Jus de fruits, eau plate, eau gazeuse

34.54 € HT / 38€ TTC

Exemples de pièces salées froides

LES K MÉLÉONS

- Roulé Blinis maison au saumon
- Pétales de rose, thon fumé au sésame noir
- Sucrine façon Cæsar
- Lumaconi à la crème d'avocat et son tartare marin

LES FRAÎCHEURS

- Foie gras de canard, radis croquant et shiso
- Cake salé, basilic, piquillos chèvre frais et confiture
- d'olive noire
- Concombre & Tzatziki, oignon rouge
- Lentille corail et magret de canard fumé

LES TENTATIONS

- Mendant de radis noir au fromage frais
- Duo comté coing

Exemples de pièces salées chaudes

- Gyosa au poulet sauce au sésame
- Croustillant de gambas, sauce pimentée
- Gratin dauphinois en une bouchée !

Exemples de pièces sucrées

- Mont-Blanc
- Eclair
- Tarte framboise
- Tarte citron

Cocktail 18 pièces

Cocktail comprenant par personne

- 13 pièces salées
- 5 pièces sucrées
- Jus de fruit, eau plate, eau gazeuse

51.82 € HT / 57€ TTC

Exemples de pièces salées froides

LES K MÉLÉONS

- Roulé Blinis maison au saumon
- Pétale de rose, thon fumé au sésame noir
- Sucrine façon Cæsar
- Lumaconi à la crème d'avocat et son tartare marin
- Saint Jacques fumée en tartare, patate douce fondante

LES FRAÎCHEURS

- Foie gras de canard, radis croquant et shiso
- Cake salé, basilic, piquillos chèvre frais et confiture d'olive noire
- Concombre & Tzatziki, oignon rouge
- Lentille corail et magret de canard fumé

LES TENTATIONS

- Mendiant de radis noir au fromage frais
- Duo comté coing
- Melon d'eau, piquillos et crème d'herbelettes

Exemples de pièces salées chaudes

- Gyosa au poulet sauce au sésame
- Croustillant de gambas, sauce pimentée
- Gratin dauphinois en une bouchée !

Exemples de pièces sucrées

- Mont-Blanc
- Eclair
- Tarte framboise
- Tarte citron

Formule cocktail prestige 24 pièces

Cocktail comprenant par personne :

- 15 pièces salées froides
- 4 pièces salées chaudes
- 5 pièces sucrées
- Jus de fruit, eau plate, eau gazeuse

69.09 € HT / 76€ TTC

Exemples de pièces salées froides

LES K MÉLÉONS

- Roulé Blinis maison au saumon
- Pétale de rose, thon fumé au sésame noir
- Sucrine façon Cæsar
- Lumaconi à la crème d'avocat et son tartare marin
- Saint Jacques fumée en tartare, patate douce fondante

LES FRAÎCHEURS

- Foie gras de canard, radis croquant et shiso
- Cake salé, basilic, piquillos chèvre frais et confiture d'olive noire
- Concombre & Tzatziki, oignon rouge
- Lentille corail et magret de canard fumé
- Poulet façon mafé compotée d'oignons et patate douce

LES TENTATIONS

- Mendiant de radis noir au fromage frais
- Duo comté coing
- Melon d'eau, piquillos et crème d'herbelettes

Exemples de pièces salées chaudes

- Gyosa au poulet sauce au sésame
- Croustillant de gambas, sauce pimentée
- Gratin dauphinois en une bouchée !
- Tomate confite, pomme dauphine et magret de canard

Exemples de pièces sucrées

- Mont-Blanc
- Eclair
- Tarte framboise
- Tarte citron

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

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 Convives

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. Le client en assume la charge éventuelle.

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 soient eux-mêmes assurés.