

# Paris depuis 1903



C'est en 1903 que le confiseur Autrichien Antoine Rumpelmayer fonde Angelina, baptisé ainsi en l'honneur de sa belle-fille. Les salons de thé au décor Belle Époque mêlent élégance, charme et raffinement.

Dès son ouverture, Angelina devient l'incontournable rendez-vous de l'aristocratie parisienne. Dans ses salons se sont croisés Proust, Coco Chanel et les plus grands couturiers français...

Un lieu unique pour savourer le fameux chocolat chaud dit « l'Africain » et le Mont-Blanc dont les secrets centenaires restent bien gardés.

*Founded in 1903 by Austrian confectioner Antoine Rumpelmayer and named in honour of his daughter-in-law, Angelina tearooms have been the favourite meeting place of Parisian gourmets for over a century. The Belle Époque décor offers a distinct blend of elegance, charm and refinement.*

*Amongst our many visitors, Coco Chanel, Proust, as well as some of France's greatest couturiers have passed through our tearooms. Today Angelina remains a unique setting in which to enjoy the world-famous hot chocolate "L'Africain" and signature Mont-Blanc pastry, which secret recipe remains closely guarded after one hundred years...*



# Le petit-déjeuner Breakfast

## PETIT-DÉJEUNER PARISIEN *PARISIAN BREAKFAST*

20€

Thé, café ou chocolat chaud Angelina

*Tea, coffee or Angelina hot chocolate*

Jus de fruits pressés, orange, pamplemousse ou citron *25 cl*

*Freshly pressed fruit juice, orange, grapefruit or lemon*

Mini viennoiseries, croissant, pain au chocolat

*Mini viennoiseries, croissant, chocolate-filled pastry*

Petit pain, beurre, confiture, miel, crème de marrons

*Bread roll, butter, jam, honey, chestnut cream*

## PETIT-DÉJEUNER VITAMINÉ *HEALTHY BREAKFAST*

23€

Thé, café ou chocolat chaud Angelina

*Tea, coffee or Angelina hot chocolate*

Jus de fruits pressés, orange, pamplemousse ou citron *25 cl*

*Freshly pressed fruit juice, orange, grapefruit or lemon*

Petit pain aux céréales, beurre, confiture, miel, crème de marrons

*Cereals bread roll, butter, jam, honey, chestnut cream*

Muesli croustillant, yaourt nature au lait entier

*Crunchy muesli, whole milk plain yogurt*

Salade de fruits

*Fruit salad*

# Le petit-déjeuner Breakfast

## PETIT-DÉJEUNER ANGELINA *ANGELINA BREAKFAST*

29,50€

Thé, café ou chocolat chaud Angelina  
*Tea, coffee or Angelina hot chocolate*

Jus de fruits pressés, orange, pamplemousse ou citron *25 cl*  
*Freshly pressed fruit juice, orange, grapefruit or lemon*

Mini viennoiseries, croissant, pain au chocolat  
*Mini viennoiseries, croissant, chocolate-filled pastry*

Petit pain, beurre, confiture, miel, crème de marrons  
*Bread roll, butter, jam, honey, chestnut cream*

Œufs selon votre choix, brouillés, au plat, à la coque, en omelette  
*Eggs "My Way" prepared as you wish, scrambled, fried, soft-boiled, omelette*

Salade de fruits  
*Fruit salad*

## À LA CARTE *À LA CARTE*

Croissant 2,70€  
*Croissant*

Pain au chocolat 2,90€  
*Chocolate-filled pastry*

Toasts briochés ou tartine toastée, 6,50€  
beurre, confiture, miel, crème de marrons  
*Brioche toasts or toasted baguette,*  
*butter, jam, honey, chestnut cream*

Brioche caramélisée façon pain perdu 9,50€  
*Caramelized pain perdu style brioche*

Salade de fruits 10,50€  
*Fruit salad*

Muesli croustillant, yaourt au lait entier 8,50€  
*Crunchy muesli, whole milk plain yogurt*

# Le Brunch Brunch

39,50€

Thé, café ou chocolat chaud Angelina  
*Tea, coffee or Angelina hot chocolate*

~

Jus de fruits pressés au choix *25 cl*  
*Choice of freshly pressed fruit juice*

ou or

Cocktail vitaminé, orange, carotte, gingembre *25 cl*  
*Healthy cocktail, orange, carrot, ginger*

~

Mini viennoiseries, croissant, pain au chocolat  
*Mini viennoiseries, croissant, chocolate-filled pastry*

~

Petit pain, beurre, confiture, miel, crème de marrons  
*Bread roll, butter, jam, honey, chestnut cream*

~

Œufs Bénédicte, sauce hollandaise et au choix :  
*Eggs Benedict, hollandaise sauce and choice of :*

Avocat *Avocado*

Poitrine fumée *Smoked bacon*

Saumon fumé *Smoked salmon*

ou or

Croissant Angelina au choix :  
*Angelina croissant of your choice:*

Fromage *Cheese*

Jambon, œufs brouillés *Ham, scrambled eggs*

Saumon fumé, œufs brouillés *Smoked salmon, scrambled eggs*

~

Salade de fruits  
*Fruit salad*

ou or

Muesli croustillant, yaourt nature au lait entier  
*Crunchy muesli, whole milk plain yogurt*

ou or

Brioche caramélisée façon pain perdu  
*Caramelized pain perdu style brioche*

## Œufs Eggs

Omelette nature ou fines herbes, cœur de laitue <i>Plain omelette or with herbs, lettuce heart</i>	14,50€
Omelette Angelina, jambon, emmental, champignons de Paris, tomates, cœur de laitue <i>Angelina omelette, ham, cheese, button mushrooms, tomatoes, lettuce heart</i>	17,50€
Omelette à la brisure de truffe d'été*, cœur de laitue <i>Omelette with summer truffle breakings*, lettuce heart</i>	21€
Œufs brouillés, au plat ou à la coque <i>Scrambled, fried or soft-boiled eggs</i>	13€
Œufs brouillés à la brisure de truffe d'été* <i>Scrambled eggs with summer truffle breakings*</i>	19€
Œufs Bénédicte, sauce hollandaise et au choix :	
<i>Eggs Benedict, hollandaise sauce and choice of:</i>	
Avocat <i>Avocado</i>	14€
Poitrine fumée <i>Smoked bacon</i>	13,50€
Saumon fumé <i>Smoked salmon</i>	14€

## Soupes Soups

Soupe à l'oignon <i>Onion soup</i>	12€
Velouté de châtaignes à la brisure de truffe d'été* <i>Chestnut cream soup with summer truffle breakings*</i>	16€

Suppléments pour les œufs *Side dishes for eggs, extra charge of*

Emmental, jambon, poitrine fumée <i>Cheese, ham, smoked bacon</i>	1€
Saumon fumé, avocat <i>Smoked salmon, avocado</i>	2€

## Club sandwiches Club sandwiches

- Végétarien, œuf dur, avocat, concombre, tomate, radis, 22€  
crème de féta, pommes allumettes ou cœur de laitue  
*Vegetarian, hard-boiled egg, avocado, cucumber, tomato, radishes,  
feta cheese cream, matchstick potatoes or lettuce heart*
- Angelina, filet de volaille, poitrine fumée, œuf dur, tomate, 23,50€  
pommes allumettes ou cœur de laitue  
*Angelina, chicken fillet, smoked bacon, hard-boiled egg, tomato,  
matchstick potatoes or lettuce heart*
- Scandinave, saumon fumé, œuf dur, chèvre frais, 26€  
pommes allumettes ou cœur de laitue  
*Scandinavian, smoked salmon, hard-boiled egg,  
fresh goat cheese, matchstick potatoes or lettuce heart*

## Salades Salads

- Salade de chèvre chaud, betteraves, navets confits, 21€  
noisettes, alfalfa, pousses d'épinard  
*Warm goat cheese salad, beetroots, candied turnips,  
hazelnuts, alfalfa sprouting seeds, spinach*
- Salade Cæsar, suprême de volaille, Parmesan, 23€  
croûtons, cœur de romaine  
*Cæsar salad, chicken supreme, Parmesan,  
croutons, romaine lettuce heart*
- Salade de foie gras de canard mi-cuit, champignons de Paris, 25€  
haricots verts, tomates grappes, noix de pécan, cœur de laitue  
*Semi-cooked duck foie gras salad, button mushrooms, green beans,  
tomatoes on the vine, pecan nuts, lettuce heart*
- Salade de saumon fumé, chèvre frais, avocat, 26€  
tomates grappes, pomélo, salade romaine  
*Smoked salmon salad, fresh goat cheese, avocado,  
tomatoes on the vine, grapefruit, romaine lettuce*
- Salade fraîcheur de crabe, fenouil, carotte, céleri, endives, sucrine 26€  
*Crab tartare salad, fennel, carrot, celery, chicories, sucrine lettuce*

# Pause salée Savoury break

## SUGGESTION DU JOUR *DISH OF THE DAY*

Croissant Angelina <i>Angelina croissant</i>	
Fromage <i>Cheese</i>	12€
Jambon, œufs brouillés <i>Ham, scrambled eggs</i>	14€
Saumon fumé, œufs brouillés <i>Smoked salmon, scrambled eggs</i>	14,50€
Croque-Monsieur, jambon, Comté, cœur de laitue	16€
<i>Croque-Monsieur, ham, Comté, lettuce heart</i>	
Croque-Madame, jambon, Comté, œuf au plat, cœur de laitue	16,50€
<i>Croque-Madame, ham, Comté, fried egg, lettuce heart</i>	
Croque végétarien, champignons, épinards, cœur de laitue	15,50€
<i>Vegetarian toasted sandwich, mushrooms, spinach, lettuce heart</i>	
Quiche Lorraine, cœur de laitue	15,50€
<i>Quiche Lorraine, lettuce heart</i>	
Quiche aux champignons, cœur de laitue	15,50€
<i>Mushroom quiche, lettuce heart</i>	
Ravioli aux champignons à la truffe d'été*, crème de Parmesan	24€
<i>Ravioli with mushrooms and summer truffle*, Parmesan cream</i>	
Suprême de volaille, écrasé de pommes de terre, crème d'estragon	24€
<i>Roasted chicken supreme, mashed potatoes, tarragon cream sauce</i>	
Mini burgers au bœuf, fromage, tomates, oignon rouge,	24€
pommes allumettes ou cœur de laitue	
<i>Mini beef burgers, cheese, tomatoes, red onion, matchstick potatoes or lettuce heart</i>	
Risotto de pâtes puntalettes au jambon	22€
<i>Puntalette pasta risotto with ham</i>	
Filet de bar, julienne de légumes	26€
<i>Sea bass fillet, julienne vegetables</i>	
Caviar impérial Baeri (10g), blini <i>Baeri imperial caviar (10 g), blini</i>	20€
Accompagnements <i>Side dishes</i>	
Cœur de laitue <i>Lettuce heart</i>	5,50€
Pommes allumettes <i>Matchstick potatoes</i>	7€
Haricots verts <i>Green beans</i>	7€

# Pâtisseries Pastries

## NOTRE SPÉCIALITÉ OUR SIGNATURE PASTRY

### Mont-Blanc

Meringue, Chantilly légère, vermicelles de crème de marrons

*Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermicelli*

9,30€

## LES CLASSIQUES THE CLASSICS

### Millefeuille

Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille

*Layers of caramelized puff pastry, light vanilla cream*

9,40€

### Succès noisette

Dacquoise noisette à la fleur de sel, crème légère à la noisette, croustillant au praliné, fruits secs

*Hazelnut dacquoise biscuit with pure sea salt, whipped hazelnut cream, crunchy praline heart, nuts*

9€

### Éclair chocolat

Pâte à choux, crémeux au chocolat noir, glaçage au chocolat noir

*Chou pastry, dark chocolate cream filling, dark chocolate icing*

7,30€

### Tarte citron

Pâte sucrée, crème onctueuse au citron, citron confit

*Sweet pastry, smooth lemon cream, candied lemon*

7,60€

### Paris-New York

Pâte à choux, crème légère au praliné de noix de pécan, cœur de praliné croustillant de noix de pécan

*Chou pastry, pecan praline light cream, crunchy pecan praline heart*

9€

### Choc Africain

Biscuit moelleux façon brownie, mousse au chocolat noir, crémeux au chocolat noir amer

*Chocolate brownie, dark chocolate mousse, bitter dark chocolate cream*

9€



# Pâtisseries Pastries

## LES NOUVEAUTÉS THE NEW COLLECTION

- Mont-Blanc spéculoos** 9,50€  
Meringue, Chantilly légère, cœur spéculoos, vermicelles de crème de marrons, éclats de spéculoos  
*Meringue, light whipped cream, speculoos heart, chestnut cream vermicelli, speculoos shreds*
- Demoiselle Tatin** 9€  
Croustillant crumble, ganache vanille, pommes fraîches caramélisées, cannelle, badiane, poivre de java  
*Crisp crumble, vanilla ganache, fresh caramelized apples, cinnamon, mace, cubeb pepper*
- Trocadéro** 9,20€  
Croustillant noisette, crémeux chocolat, biscuit noisette, crémeux noisette, Chantilly chocolat au lait, glaçage chocolat et amandes hachées  
*Crunchy hazelnut biscuit, chocolate cream, hazelnut biscuit, hazelnut cream, milk chocolate light whipped cream, chocolate and grounded almonds icing*
- Jardin poire-praliné** 8,70€  
Croustillant praliné, mousse amande, gelée de poire  
*Crunchy praline biscuit, almond mousse, pear jelly*
- Délice framboise-pistache** 9,20€  
Croustillant pistache, crémeux pistache, biscuit joconde, mousse framboise, framboise fraîche  
*Crunchy pistachio biscuit, pistachio cream, almond biscuit, raspberry mousse, fresh raspberry*
- Tarte noix-caramel** 8,50€  
Pâte sucrée, crémeux noix, caramel aux noix  
*Sweet pastry, walnut cream, walnut caramel*
- Merveille nougat-foits des bois** 9€  
Meringue, mousse nougat, cœur mûres-cassis, Chantilly légère, amandes hachées torréfiées  
*Meringue, nougat mousse, blackberry and blackcurrant heart, light whipped cream, grounded roasted almonds*

# Le Goûter Angelina Angelina Tea Time

À partir de 15h From 3 pm

20€

Assortiment de pièces salées  
*Selection of cocktails canapés*

Sélection de mini pâtisseries, mini macaron, madeleine  
*Selection of mini pastries, mini macaroon, madeleine*

Thé, café ou chocolat chaud Angelina  
*Tea, coffee or Angelina hot chocolate*

~

Supplément d'une coupe de Champagne Jacquart 14 cl 12€  
*Glass of Champagne Jacquart, extra charge of*

## Macarons Macaroons

Macaron individuel 6€  
Chocolat, vanille, pistache, framboise, Mont-Blanc  
*Individual macaroon*  
*Chocolate, vanilla, pistachio, raspberry, chestnut*

Quatre mini macarons au choix 9€  
Mont-Blanc, chocolat grand cru, vanille, café, pistache, caramel,  
cassis, framboise, citron, rose  
*Choice of four small macaroons*  
*Chestnut, dark chocolate, vanilla, coffee, pistachio, caramel,  
blackcurrant, raspberry, lemon, rose*

## Petits gâteaux Small cakes

Financier, vanille, pistache ou chocolat 4,50€  
Financier, vanilla, pistachio or chocolate

Cake à la tranche, marron ou citron 5,90€  
*Sponge cake, chestnut or lemon*

## Coupes glacées Ice creams sundaes

Coupe Mont-Blanc 14€

Meringues, glace Mont-Blanc, glace vanille,  
brisures de marrons confits, crème fouettée

*Meringues, chestnut ice cream, vanilla ice cream,  
candied chestnuts shreds, whipped cream*

Coupe Rivoli 13€

Meringues, glace chocolat, glace vanille,  
chocolat chaud Angelina, crème fouettée

*Meringues, chocolate ice cream, vanilla ice cream,  
Angelina hot chocolate, whipped cream*

Coupe Rumpelmayer 14€

Noisettes caramélisées, glace noisette du Piémont,  
glace vanille, crème fouettée

*Caramelized hazelnuts, hazelnut from Piedmont ice cream,  
vanilla ice cream, whipped cream*

## Glaces et sorbets Ice creams and sorbets

Mont-Blanc, chocolat grand cru 72%, noisette du Piémont,  
vanille, café, caramel au beurre salé, pistache pure de Sicile,  
citron pressé, framboise, poire, mangue, fraise

*Chestnut, 72% dark chocolate, hazelnut from Piedmont, vanilla,  
coffee, salted butter caramel, pure Sicilian pistachio, lemon,  
raspberry, pear, mango, strawberry*

2 parfums au choix, crème fouettée 8€  
*Choice of 2 flavours, whipped cream*

3 parfums au choix, crème fouettée 10,50€  
*Choice of 3 flavours, whipped cream*

## Boissons fraîches Cold drinks

### FRAPPÉS ICED BEVERAGES

Chocolat à l'ancienne frappé dit « L'Africain » <i>Old-fashioned iced chocolate "L'Africain"</i>	8,20€
Thé glacé mélange Angelina <i>Angelina mix iced tea</i>	8,20€
Café glacé <i>Iced coffee</i>	7,30€
Milkshake, glace au choix fouettée avec du lait <i>Milkshake, choice of ice-cream mixed with milk</i>	8,20€

### JUS DE FRUITS FRUIT JUICES

Jus de fruits pressés, orange, pamplemousse ou citron <i>Freshly pressed fruit juice, orange, grapefruit or lemon</i>	25 cl 7,90€
Cocktails vitaminés purs jus <i>Healthy pure juices cocktails</i> Orange, carotte, gingembre <i>Orange, carrot, ginger</i> Cocktail de fruits <i>Fruit cocktail</i>	25 cl 8,50€
Jus artisanaux Angelina, tomate au piment d'Espelette, orange* ou pomme <i>Angelina fruit juices, tomato with Espelette pepper, orange* or apple</i>	25 cl 6,90€
Nectars artisanaux Angelina, abricot ou fraise <i>Angelina nectars, apricot or strawberry</i>	25 cl 6,90€

### EAUX ET SODAS WATER AND SODAS

Limonade artisanale La Mortuacienne <i>La Mortuacienne traditional lemonade</i>	33 cl 6,50€
Abatilles eau minérale naturelle plate ou pétillante <i>Abatilles still or sparkling mineral water</i>	75 cl 6,20€
Vittel, S. Pellegrino	50 cl 5,70€ 100 cl 7,50€
Perrier	33 cl 5,50€
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zero	33 cl 6,50€
Schweppes, Orangina	25 cl 6,50€

\*À base de concentré

\*Juice from concentrate

# Boissons chaudes Hot drinks

## CHOCOLATS CHAUDS HOT CHOCOLATES

Chocolat chaud à l'ancienne dit « l'Africain » <i>Old-fashioned hot chocolate "l'Africain"</i>	8,20€
Chocolat chaud au chocolat blanc <i>White hot chocolate</i>	8,20€

## THÉS ET INFUSIONS TEAS AND HERBAL INFUSIONS

Thé Mont-Blanc, thés noirs, arômes de marron glacé, biscuit, caramel toffee, fleur d'oranger, abricot confit <i>Black teas with candied chestnuts, biscuit, toffee, orange blossom, apricot flavours</i>	7,50€
Thé mélange Angelina, thé Oolong de Chine, arômes fruits exotiques, morceaux d'ananas, pétales de souci et de carthame <i>China Oolong tea, exotic fruits flavours, pineapple pieces, marigold and carthamus petals</i>	7,50€
Thé 226 au cacao, thés de Chine et de Ceylan aux arômes de cacao, d'amandes et de pétales de rose <i>Teas from China and Ceylan with cocoa, almond and rose petals flavours</i>	7,50€
Thé breakfast, thé vert nature, thé vert au jasmin, thé Earl Grey, thé vert à la menthe, thé Lapsang Souchong	7,50€
Thé Darjeeling	7,70€
Infusion mélange Angelina, sélection d'épices, fève de cacao, réglisse, fleurs de souci et arômes de chocolat <i>Spice mix, cocoa bean, liquorice, marigold and cocoa flavours</i>	6,50€
Infusions <i>Herbal infusions</i> Miel, gingembre, citron, orange <i>Honey, ginger, lemon, orange</i> Verveine <i>Verbana</i> Tilleul-menthe <i>Lime blossom-mint</i>	6,50€

## CAFÉS COFFEES

Expresso/Double expresso <i>Espresso/Double espresso</i>	4,30€/6,50€
Grand café <i>Large black coffee</i>	20 cl 5,30€
Grand café au lait <i>Large coffee with steamed milk</i>	20 cl 5,50€
Café viennois, café chaud et crème fouettée <i>Black coffee with whipped cream</i>	6,50€
Cappuccino	6,50€

# Carte des vins Wine list

## VINS BLANCS

	Bouteille 75 cl	1/2 bout. 37,5 cl	Verre 16 cl
<b>BOURGOGNE</b>			
AOP <sup>1</sup> Chablis, La Chablisienne Le Finagé	52€	32€	10,50€
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>			
AOP <sup>1</sup> Sancerre, Domaine F. Mollet	46€	29€	9€
<b>MOELLEUX</b>			
AOP <sup>1</sup> Sauternes, Brumes de la Tour Blanche	39,50€		8,50€
<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON</b>			
IGP <sup>2</sup> Chardonnay Pays d'Oc, Camas	25,50€		6€

## VINS ROUGES

	Bouteille 75 cl	1/2 bout. 37,5 cl	Verre 16 cl
<b>BORDEAUX</b>			
AOP <sup>1</sup> Bordeaux Château Le Clairiot	28,50€		6,50€
AOP <sup>1</sup> Médoc, Château Gauthier	39,50€		8,50€
AOP <sup>1</sup> Saint-Emilion, Château Fortin Plaisance	44€		9€
<b>BEAUJOLAIS</b>			
AOP <sup>1</sup> Brouilly, Vigneron de Bel Air	37€	18€	7,50€
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>			
AOP <sup>1</sup> Côtes du Rhône, "Parallèle 45" Domaine Jaboulet Aîné	30€		6,50€
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>			
AOP <sup>1</sup> Saumur Champigny, Domaine des Pierres Rouges	29,50€	19€	6,50€

## VINS ROSÉS

	Bouteille 75 cl	1/2 bout. 37,5 cl	Verre 16 cl
AOP <sup>1</sup> Côtes de Provence, Esprit de Gassier	35€	21€	7,50€
IGP <sup>2</sup> Pays d'Oc Cinsault, Camas	24,50€		5,50€

<sup>1</sup> Appellation d'Origine Protégée

<sup>2</sup> Indication Géographique Protégée

## Champagnes Champagnes

	Bouteille 75 cl	Verre 14 cl
Champagne Jacquart - Brut Mosaïque	65€	13,50€
Champagne Jacquart - Rosé Mosaïque	78€	15€
Champagne Louis Roederer - Brut Premier	85€	16€
Champagne Louis Roederer - Brut Rosé Millésimé	100€	18€

## Apéritifs Aperitifs

Cocktail Mimosa au Champagne Jacquart	14 cl	13,50€
Kir - Framboise ou cassis	14 cl	10€
Kir Royal - Framboise ou cassis	14 cl	16€
Martini Rosso ou Bianco	7 cl	9€
Pastis 51	4 cl	9€
Bière Leffe blonde, Leffe brune, Hoegaarden	33 cl	7,90€
Bière Corona	35,5 cl	7,90€

## Spiritueux Spirits

Whisky Irlande Tullamore Dew	4 cl	15€
Cognac Otard VSOP	4 cl	15€
Armagnac Clés des Ducs VSOP	4 cl	15€
Eau-de-vie de poire Massenez	4 cl	15€

Prix nets – Service compris

La Maison décline toute responsabilité en cas de perte ou de vol d'objets personnels.

Les allergènes sont disponibles sur demande à l'accueil du restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

# Nos adresses

## PARIS

Rivoli,  
226 rue de Rivoli, Paris 1<sup>er</sup> – 01.42.60.82.00

Musée du Louvre, (accès par le musée)  
Aile Richelieu, Paris 1<sup>er</sup> – 01.49.27.93.31

Musée du Luxembourg,  
19 rue de Vaugirard, Paris 6<sup>e</sup> – 01.46.34.31.19

Hausmann, (1<sup>er</sup> étage mode femme)  
Galeries Lafayette, 40 bd Hausmann, Paris 9<sup>e</sup> – 01.73.71.94.68

Palais des Congrès,  
2 place de la Porte Maillot, Paris 17<sup>e</sup> – 01.40.68.22.50

Boutique Bac,  
108 rue du Bac, Paris 7<sup>e</sup> – 01.42.22.63.08

## VERSAILLES

Château de Versailles, (accès par le musée)  
Pavillon d'Orléans, Versailles - 01.39.20.08.32

Domaine de Marie-Antoinette,  
Parc du Château de Versailles, Petit Trianon, Versailles  
01.39.20.91.67

## LYON – VILLEFONTAINE

The Village Outlet, Parc du Couvent  
04.74.95.57.94

## INTERNATIONAL

Arabie Saoudite, Bahreïn, Chine,  
Émirats Arabes Unis, Japon, Koweït,  
Liban, Oman, Qatar, Singapour

[angelina-paris.fr](http://angelina-paris.fr)



@ANGELINA\_PARIS



@ANGELINAPARIS

Nous vous invitons à contacter notre service commercial qui répondra à toutes vos demandes de plus de 10 personnes : [angelina.rivoli@groupe-bertrand.com](mailto:angelina.rivoli@groupe-bertrand.com) ou 01 42 60 83 45