

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, pain aux raisins
Mini viennoiseries, croissant, chocolate-filled pastry, raisins 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

PETIT-DÉJEUNER ANGELINA *ANGELINA BREAKFAST* 29,5€

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, pain aux raisins
Mini viennoiseries, croissant, chocolate-filled pastry, raisins pastry

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

Oufs 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 <i>Croissant</i>	2,7€
Pain au chocolat <i>Chocolate-filled pastry</i>	2,9€
Chausson aux pommes <i>Apple turnover</i>	3,9€
Pain aux raisins <i>Raisins pastry</i>	3,4€
Toasts briochés ou tartine toastée, beurre, confiture, miel, crème de marrons <i>Brioche toasts or toasted baguette, butter, jam, honey, chestnut cream</i>	6,5€
Brioche caramélisée façon pain perdu <i>Caramelized pain perdu style brioche</i>	9,5€
Salade de fruits <i>Fruit salad</i>	10,5€
Muesli croustillant, yaourt au lait entier <i>Crunchy muesli, whole milk plain yogurt</i>	8,5€

Le Brunch Brunch

39,5€

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 purs jus au choix *25 cl*
Choice of healthy pure juices cocktail

~

Mini viennoiseries, croissant, pain au chocolat, pain aux raisins
Mini viennoiseries, croissant, chocolate-filled pastry, raisins pastry

~

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

~

Œufs Bénédicte, sauce hollandaise,
avocat ou saumon fumé ou poitrine fumée

*Eggs Benedict, hollandaise sauce,
avocado or smoked salmon or bacon*

ou *or*

Croissant Angelina, fromage ou jambon et œufs brouillés
ou saumon fumé et œufs brouillés

*Angelina croissant, cheese or ham and scrambled eggs
or smoked salmon and 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

~

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

Oeufs Eggs

Omelette nature ou fines herbes, cœur de laitue <i>Plain or herbs omelette, lettuce heart</i>	14,5€
Omelette Angelina, jambon, emmental, champignons de Paris, tomates, cœur de laitue <i>Angelina omelette, ham, cheese, button mushrooms, tomatoes, lettuce heart</i>	17,5€
Omelette à la brisure de truffe d'été*, cœur de laitue <i>Omelette with summer truffle breakings*, lettuce heart</i>	21€
Oeufs brouillés, au plat ou à la coque <i>Scrambled, fried or soft-boiled eggs</i>	13€
Oeufs brouillés à la brisure de truffe d'été* <i>Scrambled eggs with summer truffle breakings*</i>	19€
Oeufs Bénédicte, sauce hollandaise et au choix :	
<i>Eggs Benedict, hollandaise sauce and choice of :</i>	
Avocat <i>Avocado</i>	14€
Poitrine fumée <i>Bacon</i>	13,5€
Saumon fumé <i>Smoked salmon</i>	14€

Soupes Soups

Soupe à l'oignon <i>Onion soup</i>	12€
Velouté froid de courgette, tomates, crème de Mozzarella et Ricotta <i>Cold zucchini cream soup, tomatoes, Mozzarella and Ricotta cream</i>	13,5€

Supplément accompagnement oeufs <i>Side dishes for eggs, extra charge of</i>	
Emmental, jambon, poitrine fumée <i>Cheese, ham, bacon</i>	1€
Saumon fumé <i>Smoked salmon</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, radish,
feta cheese cream, matchstick potatoes or lettuce heart*

Angelina, filet de volaille, poitrine fumée, œuf dur, tomate, 23,5€
pommes allumettes ou cœur de laitue
*Angelina, chicken fillet, 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 lentilles corail et quinoa, 23€
chèvre frais, avocat, chou kale, tuile aux graines de courge
*Red lentils and quinoa salad,
fresh goat cheese, avocado, kale, squash seeds tuile*

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
*Salad of smoked salmon, fresh goat cheese, avocado, tomatoes on the vine,
grapefruit, romaine 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>	14,5€
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	16,5€
<i>Croque-Madame, ham, Comté, fried egg, lettuce heart</i>	
Quiche Lorraine, cœur de laitue	15,5€
<i>Quiche Lorraine, lettuce heart</i>	
Tarte à l'oignon, cœur de laitue	15,5€
<i>Onion quiche, lettuce heart</i>	
Tarte fine tomates et Burratina	17€
<i>Tomatoes and Burratina thin cheese tart</i>	
Suprême de volaille, boulgour, ratatouille	24€
<i>Roasted chicken supreme, bulgur wheat, ratatouille</i>	
Ravioli aux champignons à la truffe d'été*, crème de Parmesan	24€
<i>Ravioli with mushrooms and summer truffle*, Parmesan cream</i>	
Cœur de saumon façon Gravelax,	25€
pommes de terre tièdes crème à l'aneth	
<i>Royal fillet of smoked salmon Gravlax,</i>	
<i>mashed potatoes with dill cream</i>	
Conchiglioni aux légumes du soleil	21€
<i>Conchiglioni pasta with summer vegetables</i>	
Caviar impérial Baeri (10g), blini	20€
<i>Baeri imperial caviar (10 g), blini</i>	
Servi avec une coupe de Champagne Jacquart 14 cl	32€
<i>With a glass of Champagne Jacquart</i>	
Pommes allumettes <i>Matchstick potatoes</i>	7€
Cœur de laitue <i>Lettuce heart</i>	5,5€

*Tuber Aestivum

Pâtisseries Pastries

NOTRE SPÉCIALITÉ OUR SIGNATURE PASTRY

Mont-Blanc

Meringue, Chantilly légère, vermicelles de crème de marrons

Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermicelli

9,3€

LES CLASSIQUES THE CLASSICS

Millefeuille

Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille

Layers of caramelized puff pastry, light vanilla cream

9,2€

Saint-Honoré

Pâte feuilletée, pâte à choux caramélisée,
crème pâtissière à la vanille, Chantilly légère

*Puff pastry, caramelized Chou pastry, vanilla pastry cream,
light whipped cream*

9,5€

Éclair chocolat

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

Chou pastry, dark chocolate cream filling, chocolate icing

7,3€

Tarte citron

Pâte sucrée, crème onctueuse au citron, citron confit

Sweet pastry, smooth lemon cream, candied lemon

7,6€

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 de chocolat amer

Chocolate brownie, dark chocolate mousse, bitter dark chocolate cream

9€

Pâtisseries Pastries

LES NOUVEAUTÉS THE NEW COLLECTION

Mont-Blanc coco-passion Meringue, Chantilly légère à la noix de coco, cœur au fruit de la passion, vermicelles de crème de marrons <i>Meringue, light coconut whipped cream, passion fruit heart, chestnut cream vermicelli</i>	9,5€
Fraisier Biscuit noisette, crème légère à la vanille, fraises fraîches <i>Hazelnut biscuit, light vanilla cream, fresh strawberries</i>	9,5€
Mademoiselle Biscuit à la pâte à choux, crémeux framboise, crème légère à la vanille, framboise fraîche <i>Chou pastry biscuit, raspberry cream, light vanilla cream, fresh raspberry</i>	9€
Éclair framboise Pâte à choux, crémeux framboise, framboise fraîche <i>Chou pastry, raspberry cream, fresh raspberry</i>	7,6€
Altesse Sablé breton, crémeux framboise, Chantilly légère, framboises fraîches <i>Shortbread biscuit, raspberry cream, light whipped cream, fresh raspberries</i>	9€
Douceur coco-ananas Croustillant crumble coco, compotée d'ananas et citron vert, mousse au creamcheese <i>Crunchy coconut shortbread, pineapple and lime compote, cream cheese mousse</i>	9€

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 4,5€
Financier, vanilla, pistachio or chocolate

Cake à la tranche, marron ou citron 5,9€
Sponge cake, chestnut or lemon

Coupes glacées Ice creams sundaes

Coupe Mont-Blanc

Meringues, glace Mont-Blanc, glace vanille, brisures de marrons confits, crème fouettée
Meringues, chestnut ice cream, vanilla ice cream, candied chestnuts shards, whipped cream

14€

Coupe Rivoli

Meringues, glace chocolat, glace vanille, chocolat chaud Angelina, crème fouettée
Meringues, chocolate ice cream, vanilla ice cream, Angelina hot chocolate, whipped cream

13€

Coupe Rumpelmayer

Noisettes caramélisées, glace noisette du Piémont, glace vanille, crème fouettée
Caramelized hazelnuts, hazelnut from Piedmont ice cream, vanilla ice cream, whipped cream

14€

Coupe Mademoiselle

Framboises fraîches, meringues, sorbet framboise, glace vanille, crème fouettée
Fresh raspberries, meringues, raspberry sorbet, vanilla ice cream, whipped cream

14€

Coupe Fraisier

Fraises fraîches, sorbet fraise, glace vanille, coulis fruits rouges, crème fouettée
Fresh strawberries, strawberry sorbet, vanilla ice cream, red fruit coulis, whipped cream

14€

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

Choice of 2 flavours, whipped cream

8€

3 parfums au choix, crème fouettée

Choice of 3 flavours, whipped cream

10,5€

Boissons fraîches Cold drinks

FRAPPÉS ICED BEVERAGES

Chocolat à l'ancienne frappé dit « L'Africain » <i>Old-fashioned iced chocolate "L'Africain"</i>	8,2€
Thé glacé mélange Angelina, nature ou exotique ou fruits rouges <i>Angelina mix iced tea, plain, or exotic, or red fruits</i>	8,2€
Café glacé <i>Iced coffee</i>	7,3€
Lait frappé, glace au choix fouettée avec du lait <i>Milkshake, choice of ice-cream mixed with milk</i>	8,2€

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	7,9€
Cocktail vitaminé purs jus <i>Healthy pure juices cocktail</i> Orange, carotte, gingembre <i>Orange, carrot, ginger</i> Fraise, banane, orange <i>Strawberry, banana, orange</i> Pomme, kiwi, citron vert <i>Apple, kiwi, lime</i> Cocktails de fruits <i>Fruit cocktail</i>	25 cl	8,5€
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	6,9€
Nectars artisanaux Angelina, abricot ou fraise <i>Angelina nectars, apricot or strawberry</i>	25 cl	6,9€

EAUX ET SODAS WATER AND SODAS

Limonade artisanale La Mortuacienne <i>La Mortuacienne traditional lemonade</i>	33 cl	6,5€
Abatilles eau minérale naturelle plate ou pétillante <i>Abatilles still or sparkling mineral water</i>	75 cl	6,2€
Vittel, S. Pellegrino	50 cl 100 cl	5,7€ 7,5€
Perrier	33 cl	5,5€
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zero	33 cl	6,5€
Schweppes, Orangina	25 cl	6,5€

*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>	8,2€
Chocolat chaud au chocolat blanc <i>White hot chocolate</i>	8,2€

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>	7,5€
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>	7,5€
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>	7,5€
Thé breakfast, thé vert au jasmin, thé Earl Grey, thé vert à la menthe, thé Lapsang Souchong	7,5€
Thé Darjeeling	7,7€
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>	6,5€
Infusion verveine, infusion tilleul-menthe <i>Verbena herbal infusion, lime blossom-mind herbal infusion</i>	6,5€

CAFÉS COFFEES

Espresso/Double espresso <i>Espresso/Double espresso</i>	4,3€/6,5€
Grand café <i>Large black coffee</i>	20 cl 5,3€
Grand café au lait <i>Large coffee with steamed milk</i>	20 cl 5,5€
Café viennois, café chaud et crème fouettée <i>Black coffee with whipped cream</i>	6,5€
Cappuccino	6,5€

Carte des vins Wine list

VINS BLANCS

	Bouteille 75 cl	1/2 bout. 37,5 cl	Verre 16 cl
--	--------------------	----------------------	----------------

BOURGOGNE

Chablis AOP La Chablisienne Le Finage	52€	32€	10,5€
---------------------------------------	-----	-----	-------

VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre AOP Domaine F. Mollet	46€	29€	9€
--------------------------------	-----	-----	----

MOELLEUX

Sauternes AOP Brumes de la Tour Blanche	39,5€		8,5€
---	-------	--	------

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Chardonnay IGP d'Oc Camas	25,5€		6€
---------------------------	-------	--	----

VINS ROUGES

	Bouteille 75 cl	1/2 bout. 37,5 cl	Verre 16 cl
--	--------------------	----------------------	----------------

BORDEAUX

Bordeaux AOP Château Le Clairiot	28,5€		6,5€
----------------------------------	-------	--	------

Médoc AOP Château Gauthier	39,5€		8,5€
----------------------------	-------	--	------

Saint-Emilion AOP Château Fortin Plaisance	44€		9€
--	-----	--	----

BEAUJOLAIS

Brouilly AOP Vigneron de Bel Air	37€	18€	7,5€
----------------------------------	-----	-----	------

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône AOP "Parallèle 45"	30€		6,5€
-----------------------------------	-----	--	------

Domaine Jaboulet Aîné

VALLÉE DE LA LOIRE

Saumur Champigny AOP	29,5€	19€	6,5€
----------------------	-------	-----	------

Domaine des Pierres Rouges

VINS ROSÉS

	Bouteille 75 cl	1/2 bout. 37,5 cl	Verre 16 cl
--	--------------------	----------------------	----------------

Côtes de Provence AOP Esprit de Gassier	35€	21€	7,5€
---	-----	-----	------

Côtes de Provence AOP M de Minuty	48€		9€
-----------------------------------	-----	--	----

Pays d'Oc Cinsault IGP Camas	24,5€		5,5€
------------------------------	-------	--	------

Champagnes Champagnes

	Bouteille	Verre
	75 cl	14 cl
Champagne Jacquart - Brut Mosaïque	65€	13,5€
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	13,5€
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	7,9€
Bière Corona	35,5 cl	7,9€

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^{er} – 01.42.60.82.00

Musée du Louvre, (accès par le musée)
Aile Richelieu, Paris 1^{er} – 01.49.27.93.31

Musée du Luxembourg,
19 rue de Vaugirard, Paris 6^e – 01.46.34.31.19

Haussmann, (1^{er} étage mode femme)
Galeries Lafayette, 40 bd Haussmann, Paris 9^e – 01.73.71.94.68

Palais des Congrès,
2 place de la Porte Maillot, Paris 17^e – 01.40.68.22.50

Boutique Bac,
108 rue du Bac, Paris 7^e – 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

INTERNATIONAL

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

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 ou 01 42 60 83 45