

ANGELINA

Paris depuis 1903

Carte Gourmande

Collection Printemps-Été 2019

Spring-Summer collection 2019

Maison fondée en 1903

ANGELINA

PARIS



ANGELINA

Angelina, un voyage dans le temps

Depuis 1903, 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.

Angelina, a journey back in time

Since 1903, the Angelina tearoom has established itself as a reference of Parisian gourmet pleasures. Pastry fans come from all over the world to take in the atmosphere of this Parisian institution. The setting invites visitors to take a journey back in time, to the excellence of the early twentieth century.

L'INCONTOURNABLE

~

Mont-Blanc



**Meringue, Chantilly légère,
vermicelles de crème de marrons**
*Meringue, light whipped cream,
chestnut cream vermicelli*

LES CLASSIQUES

~



Éclair chocolat

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

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



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*

LES CLASSIQUES

~



Tarte citron

Pâte sucrée, crème onctueuse au citron,
citron confit

*Sweet pastry, smooth lemon cream,
candied lemon*



Millefeuille

Pâte feuilletée caramélisée,
crème légère à la vanille

*Layers of caramelized puff pastry,
light vanilla cream*

LES CLASSIQUES

~



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*



Choc Africain

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

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

LES NOUVEAUTÉS

~

Mont-Blanc cerise griotte



Meringue, Chantilly légère, gelée griotte,
vermicelles de crème de marrons à la griotte
*Meringue, light whipped cream, cherry jelly,
chestnut cream vermicelli with cherry*

LES NOUVEAUTÉS

~



Fraisier

Biscuit noisette, crème légère à la vanille,
fraises fraîches

*Hazelnut biscuit, light vanilla cream,
fresh strawberries*



Chou caramel-cacahuète

Pâte à chou, cœur caramel, croustillant cacahuète,
coque chocolat au lait caramel,
Chantilly à la vanille

*Chou pastry, caramel heart,
crunchy peanut, caramel milk chocolate shell,
vanilla whipped cream*

LES NOUVEAUTÉS

~



Tarte fraise-verveine

Sablé breton à la farine de riz,
gelée de fraises, ganache à la verveine,
fraises fraîches

*Rice flour shortbread biscuit, strawberry jelly,
verbena ganache, fresh strawberries*



Douceur abricot-miel

Croustillant pistache, gelée d'abricots,
biscuit Joconde, mousse au miel

*Crunchy pistachio biscuit, apricot jelly,
almond biscuit, honey mousse*



Louise

Biscuit macaron, gelée de fraises,
Chantilly légère au thé vert, framboises fraîches

*Macaroon biscuit, strawberry jelly,
green tea light whipped cream, fresh raspberries*

LES ENTREMETS

~



Mont-Blanc Pour 4/6 pers. 6/8 pers.*

Meringue, Chantilly légère,
vermicelles de crème de marrons

*Meringue, light whipped cream,
chestnut cream vermicelli*



Saint-Honoré Pour 4/6 pers. 6/8 pers.*

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

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



Tarte citron Pour 4/6 pers. 6/8 pers.*

Pâte sucrée, crème onctueuse au citron,
citron confit

*Sweet pastry, smooth lemon cream,
candied lemon*

*Afin de vous garantir la disponibilité des produits, nous vous conseillons de passer commande 48h à l'avance (autres tailles sur commande uniquement).

LES ENTREMETS

~



Choc Africain Pour 4/6 pers. 6/8 pers.*

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

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



Fraisier Pour 4/6 pers. 6/8 pers.*

Biscuit noisette, crème légère à la vanille,
fraises fraîches

*Hazelnut biscuit, light vanilla cream,
fresh strawberries*

**Afin de vous garantir la disponibilité des produits, nous vous conseillons de passer commande 48h à l'avance (autres tailles sur commande uniquement).*

LES ENTREMETS

~



Douceur abricot-miel Pour 4/6 pers. 6/8 pers.*

Croustillant pistache, gelée d'abricots,
biscuit Joconde, mousse au miel

*Crunchy pistachio biscuit, apricot jelly,
almond biscuit, honey mousse*



Louise Pour 4/6 pers. 6/8 pers.*

Biscuit macaron, gelée de fraises,
Chantilly légère au thé vert,
framboises fraîches

*Macaroon biscuit, strawberry jelly,
green tea light whipped cream, fresh raspberries*

**Afin de vous garantir la disponibilité des produits, nous vous conseillons de passer commande 48h à l'avance (autres tailles sur commande uniquement).*

LES COFFRETS

~

Les macarons

Mont-Blanc, chocolat, pistache,
framboise, citron, café,
caramel, vanille, rose

*Mont-Blanc, chocolate, pistachio,
raspberry, lemon, coffee,
caramel, vanilla, rose*





LES CRÉATIONS D'EXCEPTION

~

Les petits fours sucrés*

**Mini Mont-Blanc, mini Paris-New York,
mini tarte citron, chou chocolat...**

Pastries in a small size:

*Mont-Blanc, Paris-New York, lemon tart,
chocolate chou pastry...*

**Disponible à la commande Order available*

LES CRÉATIONS D'EXCEPTION

~

Les pièces montées*

**Mini Mont-Blanc, madeleines,
croquembouches, macarons, meringues**

*Mont-Blanc in a small size, madeleines,
filled puff pastries, macaroons,
meringes wedding cakes*

**Disponible à la commande Order available*



ANGELINA ANGELINA ANGELINA ANGELINA ANGELINA ANGELINA

Paris

Rivoli
226 rue de Rivoli,
Paris 1^{er}
01.42.60.82.00

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 Trianon
Parc du Château
de Versailles,
Petit Trianon
01.39.20.91.67

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

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

Lyon
The Village Outlet
Parc du Couvent,
Villefontaine
04.74.95.57.94

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

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

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



angelina-paris.fr



@ANGELINA_PARIS



@ANGELINAPARIS