

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 frais, orange, pamplemousse ou citron *25 cl*

Fresh 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 frais, orange, pamplemousse ou citron *25 cl*

Fresh 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 aux fruits secs et au chocolat noir,
fromage blanc, fruits frais

*Crunchy muesli with dried fruits and dark chocolate,
plain yogurt, fresh fruits*

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 frais, orange, pamplemousse ou citron 25 cl

Fresh 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

Croissant fourré à la crème de marrons

5,90€

Chestnut cream filled croissant

Toasts briochés ou tartine toastée,
beurre, confiture, miel, crème de marrons

7,50€

Brioche toasts or toasted baguette, butter, jam, honey, chestnut cream

Brioche caramélisée façon pain perdu

10,50€

Caramelized pain perdu style brioche

Salade de fruits

10,50€

Fruit salad

Muesli croustillant aux fruits secs et au chocolat noir,
fromage blanc, fruits frais

8,50€

*Crunchy muesli with dried fruits and dark chocolate,
plain yogurt, fresh fruits*

Crêpe au marron,

9,50€

crème de marrons, sauce chocolat chaud Angelina, crème fouettée

Chestnut crepe, chestnut cream, Angelina hot chocolate sauce, whipped cream

Le Brunch Brunch

39,50€

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

~

Jus de fruits frais au choix ^{25 cl}
Choice of fresh 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 gratiné, crème de fromage aux herbes fines
Grilled cheese, cream cheese with herbs

Jambon, œufs brouillés *Ham, scrambled eggs*

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

~

Salade de fruits
Fruit salad

ou or

Muesli croustillant aux fruits secs et au chocolat noir, fromage blanc, fruits frais
Crunchy muesli with dried fruits and dark chocolate, plain yogurt, fresh fruits

ou or

Brioche caramélisée façon pain perdu
Caramelized pain perdu style brioche

ou or

Crêpe au marron,
crème de marrons, sauce chocolat chaud Angelina, crème fouettée
Chestnut crepe, chestnut cream, Angelina hot chocolate sauce, whipped cream

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>	18€
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 froid d'asperges <i>Asparagus cold cream soup</i>	14€

Suppléments pour les œufs <i>Side dishes for eggs, extra charge of</i>	
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, crème de féta, pommes allumettes ou cœur de laitue 22€
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, pommes allumettes ou cœur de laitue 23,50€
Angelina, chicken fillet, smoked bacon, hard-boiled egg, tomato, matchstick potatoes or lettuce heart
- Nordique, saumon frais, avocat, concombre, crème de fromage frais, pommes allumettes ou cœur de laitue 26€
Nordic, salmon, avocado, cucumber, cream cheese, matchstick potatoes or lettuce heart

Salades Salads

- Salade de quinoa, chou-fleur, brocoli, houmous de lentilles corail, betterave, sablé aux graines 21€
Quinoa salad, cauliflower, broccoli, red lentil hummus, beetroot, shortbread with seeds
- Salade Cæsar, suprême de volaille, Parmesan, croûtons, cœur de romaine 23€
Cæsar salad, chicken supreme, Parmesan, croutons, romaine lettuce heart
- Salade de saumon fumé, chèvre frais, avocat, tomates grappes, pomélo, salade romaine 26€
Smoked salmon salad, fresh goat cheese, avocado, tomatoes on the vine, grapefruit, romaine lettuce
- Salade niçoise, filet de thon bonite, œufs durs, haricots verts, poivrons, tomates, mini épis de maïs, câpres, olives Kalamata, cœur de laitue 25€
Tuna fillet salad, hard-boiled eggs, green beans, peppers, tomatoes, baby mini sweet corn, capers, Kalamata olives, lettuce heart

Pause salée Savoury break

SUGGESTION DU JOUR *DISH OF THE DAY*

Croissant Angelina <i>Angelina croissant</i>	
Fromage gratiné, crème de fromage aux herbes fines	
<i>Grilled cheese, cream cheese with herbs</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>	
Tarte fine aux légumes du soleil	17€
<i>Summer vegetables thin tart</i>	
Quiche Lorraine , cœur de laitue	15,50€
<i>Quiche Lorraine, lettuce heart</i>	
Ravioli aux champignons à la truffe d'été* , crème de Parmesan	25€
<i>Ravioli with mushrooms and summer truffle*, Parmesan cream</i>	
Suprême de volaille pané aux graines , polenta crémeuse	24€
<i>Breaded chicken supreme with seeds, polenta with cream</i>	
Burger au bœuf , fromage, tomates, oignon rouge,	24€
pommes allumettes ou cœur de laitue	
<i>Beef burger, cheese, tomatoes, red onion,</i>	
<i>matchstick potatoes or lettuce heart</i>	
Risotto provençal , courgette, tomate, olives Kalamata	21€
<i>Provençal risotto, zucchini, tomato, Kalamata olives</i>	
Tartare de bar façon ceviche , riz pilaf, granny, avocat, radis	26€
<i>Bar tartar, pilaf rice, granny apple, avocado, radish</i>	
Caviar impérial Baeri (10g), blini <i>Baeri imperial caviar</i> (10g), blini	20€
Accompagnements <i>Side dishes</i>	
Cœur de laitue <i>Lettuce heart</i>	6€
Pommes allumettes <i>Matchstick potatoes</i>	7€
Poêlée de légumes verts <i>Pan-sautéed green vegetables</i>	7,50€

Pâtisseries Pastries

NOTRE SPÉCIALITÉ OUR SIGNATURE PASTRY

Mont-Blanc

Meringue, Chantilly légère, vermicelles de crème de marrons

Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermicelli

9,40€

LES CLASSIQUES THE CLASSICS

Millefeuille

Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille

Layers of caramelized puff pastry, light vanilla cream

9,50€

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

9,20€

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

9,20€

Choc Africain

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

Chocolate brownie, dark chocolate mousse, bitter dark chocolate cream

9,20€

Pâtisseries Pastries

LES NOUVEAUTÉS THE NEW COLLECTION

Mont-Blanc cerise griotte Meringue, Chantilly légère, gelée griotte, vermicelles de crème de marrons à la griotte <i>Meringue, light whipped cream, cherry jelly, chestnut cream vermicelli with cherry</i>	9,60€
Fraisier Biscuit noisette, crème légère à la vanille, fraises fraîches <i>Hazelnut biscuit, light vanilla cream, fresh strawberries</i>	9,50€
Chou caramel-cacahuète Pâte à choux, cœur caramel, croustillant cacahuète, coque chocolat au lait caramel, Chantilly à la vanille <i>Chou pastry, caramel heart, crunchy peanut, caramel milk chocolate shell, vanilla whipped cream</i>	8,70€
Tarte fraise-verveine Sablé breton à la farine de riz, gelée de fraises, ganache à la verveine, fraises fraîches <i>Rice flour shortbread biscuit, strawberry jelly, verbena ganache, fresh strawberries</i>	9,20€
Douceur abricot-miel Croustillant pistache, gelée d'abricots, biscuit Joconde, mousse au miel <i>Crunchy pistachio biscuit, apricot jelly, almond biscuit, honey mousse</i>	9€
Louise Biscuit macaron, gelée de fraises, Chantilly légère au thé vert, framboises fraîches <i>Macaroon biscuit, strawberry jelly, green tea light whipped cream, fresh raspberries</i>	9,20€

Le Goûter Angelina Angelina Tea Time

À partir de 15h From 3 pm

22€

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 14€
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, framboise, citron, rose
Choice of four small macaroons
*Chestnut, dark chocolate, vanilla, coffee, pistachio, caramel,
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*

Coupe Mademoiselle 14€

Framboises fraîches, meringues, sorbet framboise,
glace vanille, crème fouettée

*Fresh raspberries, meringues, raspberry sorbet,
vanilla ice cream, whipped cream*

Coupe Fraisier 14€

Fraises fraîches, sorbet fraise, glace vanille,
coulis fruits rouges, crème fouettée

*Fresh strawberries, strawberry sorbet,
vanilla ice cream, red fruit coulis, 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 ou thé vert menthe et citron vert <i>Iced tea, Angelina mix or mint and lime green tea</i>	8,20€
Café glacé <i>Iced coffee</i>	7,30€
Mocha frappé, café glacé, chocolat frappé «L'Africain», crème fouettée <i>Iced Mocha, iced coffee, iced chocolate "L'Africain", whipped cream</i>	7,50€
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 frais, orange, pamplemousse ou citron <i>Fresh fruit juice, orange, grapefruit or lemon</i>	25 cl 7,90€
Cocktails vitaminés purs jus <i>Healthy pure juices cocktails</i> Fraise, banane, orange <i>Strawberry, banana, orange</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

Limnade 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 / Tilleul-menthe <i>Verbana / Lime blossom-mint</i>	6,50€

CAFÉS COFFEES

Espresso/Double espresso <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€
Latte Macchiato, double espresso, lait, mousse de lait <i>Macchiato latte, double espresso, milk, milk foam</i>	6,80€
Mocha, café, chocolat chaud « l'Africain », crème fouettée <i>Mocha, Coffee, «L'africain» hot chocolate, whipped cream</i>	7,50€

Carte des vins Wine list

VINS BLANCS

	Bouteille 75 cl	1/2 bout. 37,5 cl	Verre 16 cl
BOURGOGNE AOP ¹ Chablis, Le Finagé, La Chablisienne	52€	32€	10,50€
VALLÉE DE LA LOIRE AOP ¹ Sancerre, Pascal Jolivet	47€	30€	9,50€
MOELLEUX AOP ¹ Sauternes, Château du Levant	39,50€		8,50€
LANGUEDOC-ROUSSILLON IGP ² Chardonnay Pays d'Oc, Camas	25,50€		6€

VINS ROUGES

	Bouteille 75 cl	1/2 bout. 37,5 cl	Verre 16 cl
BORDEAUX AOP ¹ Bordeaux Château Le Clairiot	28,50€		6,50€
AOP ¹ Médoc, Château Gauthier	39,50€		8,50€
AOP ¹ Saint-Emilion, Château Fortin Plaisance	44€		9€
BEAUJOLAIS AOP ¹ Brouilly, Vigneron de Bel Air	37€	19€	7,50€
VALLÉE DU RHÔNE AOP ¹ Côtes du Rhône, "Parallèle 45" Domaine Jaboulet Aîné	30€		6,50€
VALLÉE DE LA LOIRE AOP ¹ Saumur Champigny, Domaine des Pierres Rouges	34€	21€	6,50€

VINS ROSÉS

	Bouteille 75 cl	1/2 bout. 37,5 cl	Verre 16 cl
IGP ² Pays d'Oc Cinsault, Camas	24,50€		5,50€
AOP ¹ Côtes de Provence, Esprit de Gassier	35€	21€	7,50€
AOP ¹ Côtes de Provence, M de Minuty	48€		9€

¹ Appellation d'Origine Protégée

² Indication Géographique Protégée

Champagnes Champagnes

	Bouteille 75 cl	Verre 14 cl
Champagne Jacquart - Brut Mosaïque	68€	14€
Champagne Jacquart - Rosé Mosaïque	78€	15,50€
Champagne Louis Roederer - Brut Premier	85€	16,50€
Champagne Louis Roederer - Brut Rosé Millésimé	100€	18,50€

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 Grimbergen blonde, 1664 blonde, 1664 blanche	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^{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

Hausmann, (1^{er} étage mode femme)
Galeries Lafayette, 40 bd Hausmann, 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 Trianon,
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

 @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