

# ANIMATIONS CULINAIRES

MAISON DE  
L'AMERIQUE LATINE



# UN PEU D'HISTOIRE

Au cœur du Faubourg Saint-Germain, la Maison de l'Amérique latine est inaugurée le 18 octobre 1946 dans le sillage de la Résistance, sous l'impulsion du Général de Gaulle, et à l'initiative du ministère des Affaires étrangères. Elle est née de la nécessité de faire se rencontrer, pour mieux se connaître, les Latino-américains et les Français.

La Maison de l'Amérique latine occupe actuellement deux hôtels particuliers distincts :

- L'hôtel de Varengeville, construit en 1704 par l'architecte Jacques Gabriel V (hôtel particulier contemporain).
- L'hôtel Amelot de Gournay, construit en 1712 par l'architecte Boffrand (hôtel particulier classique).

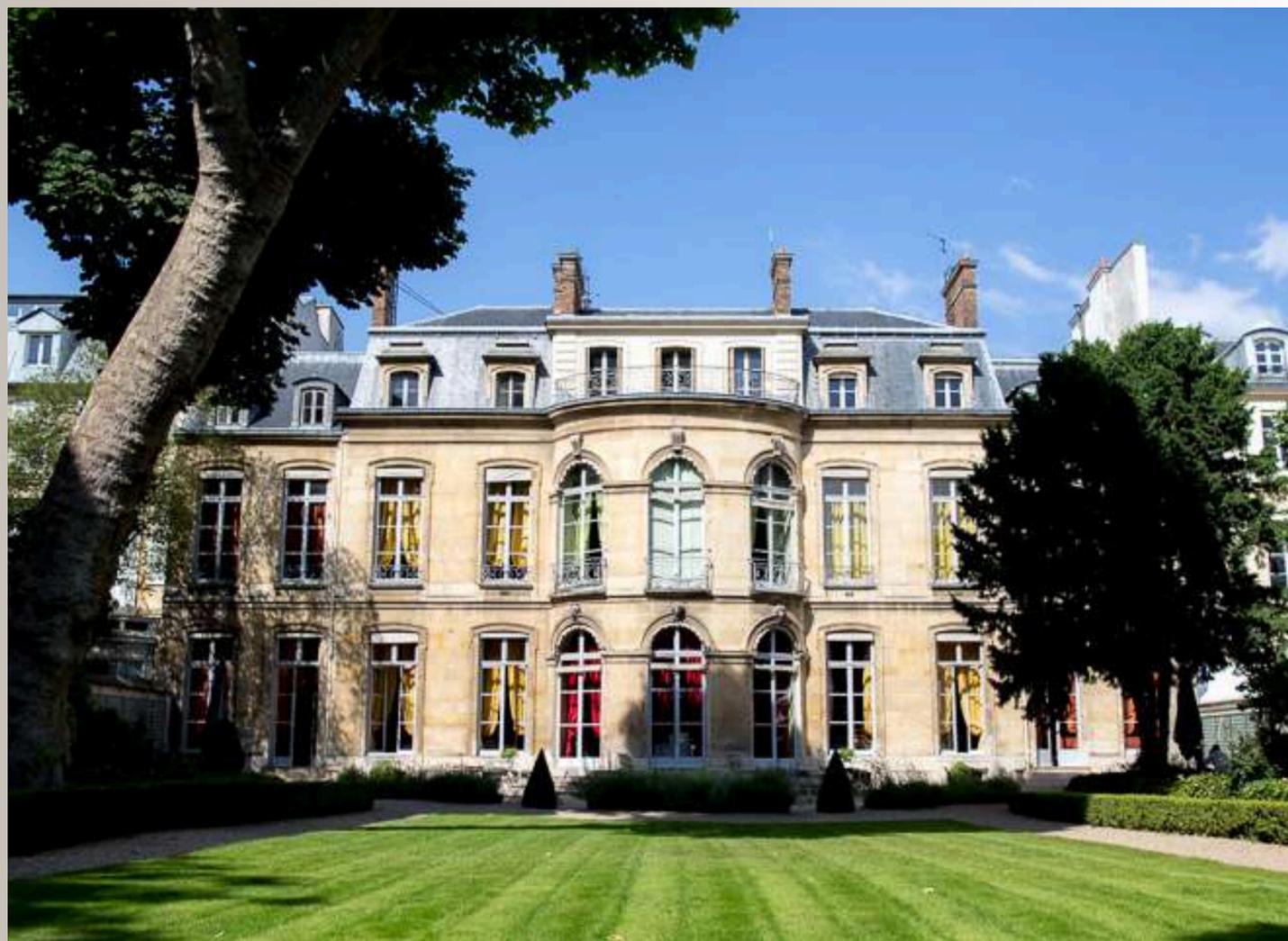


# LES HOTELS

Ces deux hôtels, après avoir appartenu à d'illustres familles, deviendront propriété de la Banque de France. Ils sont réunis entre eux par les salons du rez-de-chaussée, donnant sur de magnifiques jardins à la française.

Avec une capacité d'accueil de 15 à 1500 personnes, nous accueillons tout au long de l'année des événements professionnels et privés. Vous trouverez également une offre de restauration, signée par notre Chef qui s'y affirme avec conviction.

**L'HÔTEL AMELOT DE GOURNAY**



**L'HÔTEL DE VARENCEVILLE**



# NOS BARS A COCKTAILS

A high-angle photograph of two glasses filled with a light-colored cocktail, ice cubes, and fresh mint leaves. The glasses are set on a dark, reflective tray. Several lemon wedges are scattered around the glasses on the tray. The background is a plain, light-colored surface.

**FACTURATION  
MINIMUM  
POUR  
40 PERSONNES**

# EN APÉRITIF

## SPRITZ CHANDON

Un Spritz premium et 100% naturel, à base de pétillant Chandon Argentin et de liqueur d'oranges de Séville et d'épices. 50% de sucre en moins par rapport à un Spritz classique. Pour un apéritif festif et délicat.

(2 verres par personne)

**17€ HT/PERSONNE**



# SOIREE DANSANTE

## BAR A COCKTAILS

**17€ HT/PERSONNE**

2 au choix parmi: Mojito, Caipirinha, margarita...  
(2 verres par personne)

## BAR ALCOOLS FORTS

**20€ HT/PERSONNE**

Vodka, Porto, Whisky, Gin, Rhum  
(2 verres par personne)

## BAR ALCOOLS FORTS & CHAMPAGNE

**45€ HT/PERSONNE**

3 coupes + 2 verres par personne

**Assortiment de 2 mini-club  
sandwiches**

**6€ HT/PERSONNE**

# LES ANIMATIONS SALÉES

A close-up photograph of a hand holding a piece of cured meat, likely salami or prosciutto, over a white plate. The plate is filled with many thin, overlapping slices of the same cured meat. In the background, a wooden cutting board and a large knife are visible, suggesting a kitchen or food preparation setting.

**FACTURATION  
MINIMUM  
POUR  
50 PERSONNES**

# LES ANIMATIONS CULINAIRES SALÉES

## DÉCLINAISON DE FOIE GRAS

(nature –morille –vin jaune)

Accompagnée d'un assortiment de chutney, pains spéciaux et brioches



Prix HT sur la base de 50 personnes	<b>700,00€ HT</b>
<i>Matériel et 1 Chef compris</i>	<b>770,00 €TTC</b>

Prix HT sur la base de 100 personnes	<b>1 200,00€ HT</b>
<i>Matériel et 1 Chef compris</i>	<b>1320,00 €TTC</b>

Prix HT sur la base de 150 personnes	<b>1 700,00€ HT</b>
<i>Matériel et 1 Chef compris</i>	<b>1870,00 €TTC</b>

## ATELIER SAUMON

Différents saumons marinés par notre chef, aux épices, aux herbes fraîches, au citron vous seront présentés. Ils seront découpés face aux convives et accompagnés de blinis, toasts et crème acidulée.



Prix HT sur la base de 50 personnes	<b>700,00€ HT</b>
<i>Matériel et 1 Chef compris</i>	<b>770,00 €TTC</b>

Prix HT sur la base de 100 personnes	<b>1 200,00€ HT</b>
<i>Matériel et 1 Chef compris</i>	<b>1320,00 €TTC</b>

Prix HT sur la base de 150 personnes	<b>1 700,00€ HT</b>
<i>Matériel et 1 Chef compris</i>	<b>1870,00 €TTC</b>

# LES ANIMATIONS CULINAIRES SALÉES

## VITELLO TONNATO

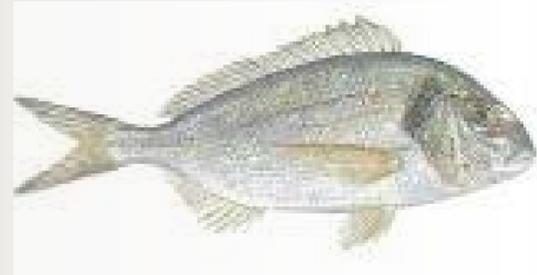
Originnaire de la région du Piémont et dans le respect de la tradition italienne, le veau est tranché minute et accompagné de la célèbre sauce "Tonnato" faite à base de thon, d'anchois, de câpres et de jus de citron.

Le Vitello est accompagné d'une salade de roquette



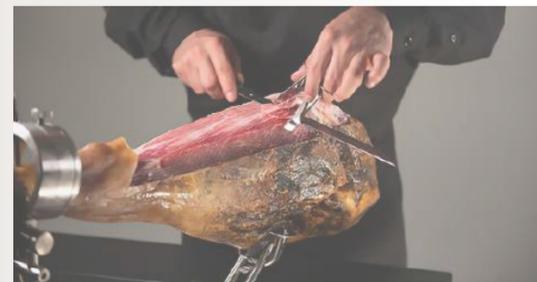
## LA DORADE EN CEVICHE

La dorade est taillée bien épaisse en gros cubes, la marinade lait de coco / citron vert cuit instantanément. Herbes fraîches, oignons rouges ciselés et assaisonnement précis finalisent la recette.



## ATELIER PATA NEGRA

Notre cortador tranchera un jambon de Pata Negra d'une qualité exceptionnelle devant vos invités



Prix HT sur la base de 50 personnes Matériel et 1 Chef compris	<b>875,00€ HT</b> <b>962,50 €TTC</b>
---	---

Prix HT sur la base de 100 personnes Matériel et 1 Chef compris	<b>1 230,00€ HT</b> <b>1353,00 €TTC</b>
--	--

Prix HT sur la base de 50 personnes Matériel et 1 Chef compris	<b>900,00€ HT</b> <b>990,00 €TTC</b>
---	---

Prix HT sur la base de 100 personnes Matériel et 1 Chef compris	<b>1 400,00€ HT</b> <b>1540,00 €TTC</b>
--	--

Prix HT sur la base de 1 jambon Matériel et 1 Chef compris	<b>1 050,00€ HT</b> <b>1155,00 €TTC</b>
---	--

Prix HT sur la base de 2 jambons Matériel et 1 Chef compris	<b>1 900,00€ HT</b> <b>2090,00 €TTC</b>
--	--

# LES ANIMATIONS CULINAIRES SALÉES

## SUSHIS -5 PIÈCES / PERSONNE

Assortiments de sushis et de makis élaborés devant vos invités par un Sushiman. Présentés sur des plats en bambou, accompagnés de gingembre, de wasabi et de sauce soja.



Prix HT sur la base de 100 personnes  
Matériel et 1 Chef compris

**1 560,00€ HT**  
**1716,00 €TTC**

## ATELIER CÔTE DE BOEUF

Sélectionnée parmi les pièces les plus nobles, la côte de bœuf est tranchée devant vos invités et servies avec une onctueuse sauce béarnaise et un écrasé de pomme de terre.



Prix HT sur la base de 50 personnes  
Matériel et 1 Chef compris

**700,00€ HT**  
**770,00 €TTC**

Prix HT sur la base de 100 personnes  
Matériel et 1 Chef compris

**1 200,00€ HT**  
**1320,00 €TTC**

Prix HT sur la base de 150 personnes  
Matériel et 1 Chef compris

**1 700,00€ HT**  
**1870,00 €TTC**

## ATELIER WOK DE GAMBAS

Sous les yeux de vos invités, notre chef cuisinera au wok des gambas fraîches, marinées avec du citron vert, lait de coco, coriandre, pousses de soja, carottes ou courgettes



Prix HT sur la base de 50 personnes  
Matériel et 1 Chef compris

**600,00€ HT**  
**660,00 €TTC**

Prix HT sur la base de 100 personnes  
Matériel et 1 Chef compris

**1000,00€ HT**  
**1100,00 €TTC**

Prix HT sur la base de 150 personnes  
Matériel et 1 Chef compris

**1400,00€ HT**  
**1540,00 €TTC**

## **AMBIANCE LATINE**

Présentée par notre chef,  
des quésadillas fraîches et réchauffées  
en salle, garnies au choix de volaille ou  
de viande hachée, piquillos,  
guacamole, bresaola, fromage, crème  
fraîche, salsa, sauce chili

Prix HT sur la base de 50 personnes  
Matériel et 1 Chef compris

**600,00€ HT**  
**660,00 €TTC**

Prix HT sur la base de 100 personnes  
Matériel et 1 Chef compris

**1 200,00€ HT**  
**1320,00 €TTC**

Prix HT sur la base de 150 personnes  
Matériel et 1 Chef compris

**1 700,00€ HT**  
**1870,00 €TTC**



# LES ANIMATIONS SUCRÉES



**FACTURATION  
MINIMUM  
POUR  
50 PERSONNES**

## ATELIER PROFITEROLES

Redécouvrez l'un des desserts emblématique de la pâtisserie française : **la profiterole**. Au fond d'un bol, le chef versera une sauce chocolat recouverte d'une crème anglaise. Il dressera ensuite un chou garni d'une crème à la vanille, sur laquelle se posera un disque en chocolat noir. Et pour plus de gourmandise, parsèmera quelques noix de pécan.

Prix HT sur la base de 50 personnes  
Matériel et 1 Chef compris **600,00€ HT**  
**660,00 €TTC**

Prix HT sur la base de 100 personnes  
Matériel et 1 Chef compris **1 200,00€ HT**  
**1320,00 €TTC**

Prix HT sur la base de 150 personnes  
Matériel et 1 Chef compris **1 700,00€ HT**  
**1870,00 €TTC**



## FRAISIER ET SIPHON DE PRALINES ROSES

Croquant de cordes, crème pâtissière légère, fraises fraîches, espuma aux pralines roses, émietté de pralines roses

Prix HT sur la base de 50 personnes  
Matériel et 1 Chef compris **740,00€ HT**  
**814,00 €TTC**

Prix HT sur la base de 100 personnes  
Matériel et 1 Chef compris **960,00€ HT**  
**1056,00 €TTC**



## L'AGRUME ET LE CARMEL

A la façon d'un capuccino, l'émulsion mousseuse de crème citron vient napper les segments d'agrumes du moment. Sauce caramel tiède et fruits secs concassés en finition ...  
Attention, très gourmand.

Prix HT sur la base de 60 personnes  
Matériel et 1 Chef compris

**745,00€ HT**  
**819,50 €TTC**

Prix HT sur la base de 100 personnes  
Matériel et 1 Chef compris

**1 000,00€ HT**  
**1100,00 €TTC**



## TIRAMISU MINUTE AU CITRON

Monté minute, nous vous proposons une version acidulée du tiramisù. Biscuit imbibé au jus de citron et d'une crème mascarpone montée, confit kalamansi, citron caviar et huile de basilic

Prix HT sur la base de 50 personnes  
Matériel et 1 Chef compris

**700,00€ HT**  
**770,00 €TTC**

Prix HT sur la base de 100 personnes  
Matériel et 1 Chef compris

**1 000,00€ HT**  
**1100,00 €TTC**



# LA CARTE DES VINS



## LES CHAMPAGNES

Deutz Brut classic

**90 € HT / 108 € TTC**

Moët & Chandon brut

**70 € HT / 84 € TTC**

Veuve Clicquot

**120 € HT / 144 € TTC**

Mercier - Blanc de Noirs

**60 € HT / 72 € TTC**

Ruinard

**130 € HT / 156 € TTC**



## LES ROUGES

Côtes du Rhône - E. Guigal Château d'Ampuis.

**45 € HT / 54 € TTC**

Lussac St Emilion, Grand Ricombre .

**36 € HT / 43,20 € TTC**

Laroche, Pinot noir

**36 € HT / 43,20 € TTC**

Côte de Blaye - Allées de Hautessey, Bordeaux

**28 € HT / 33,60 € TTC**

AOC Château Le Jard, Lalande de Pomerol

**45 € HT / 54 € TTC**

Bourgogne Pinot noir, Coeur de Violette - Frédéric

**65 € HT / 78 € TTC**

Magnien

## LES BLANCS

Orchys, IGP d'Oc Chardonnay

**28 € HT / 33,60 € TTC**

Chablis – Domaine Gueguen

**60 € HT / 72 € TTC**

Pouilly Fuissé, Domaine les Gavouilles

**60 € HT / 72 € TTC**

Laroche, IGP D'OC Chardonnay

**36 € HT / 43,20 € TTC**

Vina Chocolean Chardonnay – Chili

**36 € HT / 43,20 € TTC**

IGP Ardèche Louis Latour Grand

**45 € HT / 54 € TTC**

Ardeche Chardonnay 2021

## LES ALCOOLS FORTS

Whisky Johnnie Walker Red label	<b>40 € HT / 48 € TTC</b>
Whisky Johnnie Walker Black label	<b>75 € HT / 90 € TTC</b>
Vodka Zubrowka Bison Grass	<b>50 € HT / 60 € TTC</b>
Gin Bombay Sapphire	<b>65 € HT / 78 € TTC</b>
Martini	<b>40 € HT / 48 € TTC</b>
Campari	<b>50 € HT / 60 € TTC</b>
Porto	<b>35 € HT / 42 € TTC</b>
Havana club 3 ans	<b>25 € HT / 30 € TTC</b>



## DIGESTIFS

Poire, Mirabelle	<b>65 € HT / 78 € TTC</b>
Cognac Hennessy	<b>70 € HT / 84 € TTC</b>
Calvados	<b>110 € HT / 132 € TTC</b>

## BIÈRES (33CL)

Edelweiss	<b>5 € HT / 6 € TTC</b>
Heineken	<b>5 € HT / 6 € TTC</b>

# CONTACT & ACCES

## MAISON DE L'AMÉRIQUE LATINE



**217 Boulevard Saint Germain  
75007 Paris**

**Pour vos demandes de séminaires, réunions, showroom, réceptions privées, cocktails, dîners et mariages.**

**Merci de nous contacter :**



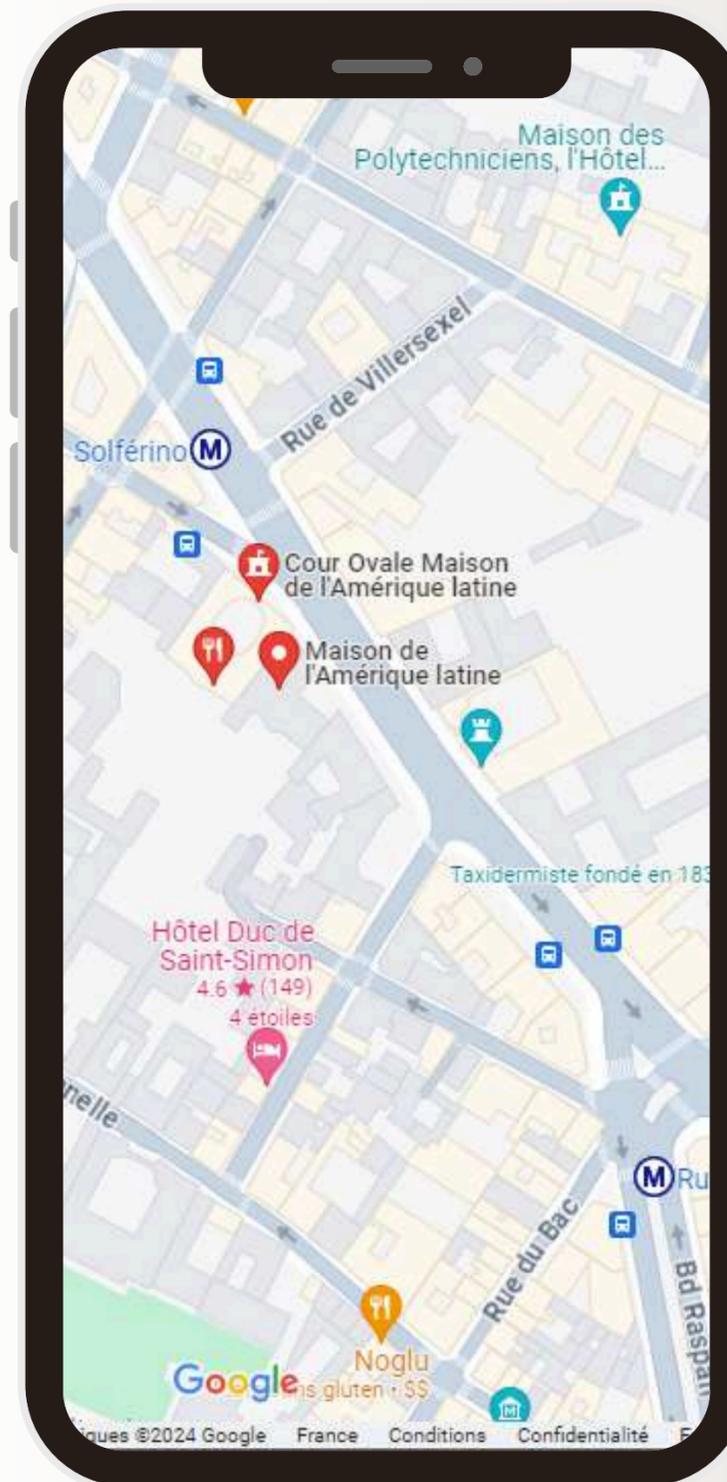
**01.49.54.75.15**



**commercial@mal217.fr**



**Le service commercial est à votre disposition du lundi au vendredi de 09h00 à 18h00.**



**M 12 Solférino**

**BUS 63,68,69,73,83,84,94**

**RER C Musée d'Orsay**

**P Vinci Bac-Montalembert  
Rue Montalembert  
75007 Paris**

