

OFFRE COCKTAIL

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





COCKTAIL APÉRITIF OU CLÔTURE DE RÉUNION UNIQUEMENT

**TARIFS INCLUANT
POUR 1H DE
SERVICE :**

La location de l'espace
de restauration

Facturation minimum
pour 25 personnes

Personnel de service
Hôtesse de vestiaire



COCKTAIL SOLFÉRINO

12 pièces

100,00€ HT
111,60€ TTC



LES PIÈCES SALÉES FROIDES

8 pièces par personne

Transparence végétale, ketchup de mangue
Calisson de risotto aux asperges blanches
Chou black pearl au tarama d'oursin
Barette de foie gras au vin parée d'or
Pissaladière aux anchois
Bresaola, piquillos, courgette marinée
Salade César contemporaine
Ruban de comté à la viande des grisons

LES PIÈCES SUCRÉES

4 pièces par personne

Savarin menthe et ananas
Scintillant au chocolat
Miroir coquelicot
Bouchon framboise

LES BOISSONS

Champagne Mercier
(1 bouteille pour 4 personnes)
Eaux microfiltrées en bouteille
sodas et jus de fruits Alain Millat



COCKTAIL AMBASSADEURS 18 PIÈCES

**TARIFS INCLUANT
POUR 2H DE
SERVICE :**

La location de l'espace
de restauration

Facturation minimum
pour 25 personnes

Personnel de service
Hôtesse de vestiaire



COCKTAIL AMBASSADEURS

18 pièces

110,00€ HT
122,07€ TTC



LES PIÈCES SALÉES FROIDES

10 pièces par personne

LES VÉGÉTALES

Calisson de risotto aux asperges blanches
Cookie chèvre, mangue et fruit de la passion
Wrap au caviar d'aubergine
Cracker's lentilles corail

LES PIÈCES CÔTÉ MER

Saumon, wakame, yuzu
Gambas tandoori, crème de citron ananas
Pissaladière aux anchois

LES PIÈCES CÔTÉ TERRE

Anneau de poivronnade au speck
Salade César contemporaine
Ruban de comté à la viande des grisons
Bresaola, piquillos, courgette marinée

LES MINI BLINIS

Mini blinis piquillos poivron goutte
Mini Blinis piquillos houmous basilic cajou
Mini blinis noir rillettes de saumon

BROUILLADE D'ŒUFS

1 pièce équivaut à 2 pièces
Aux herbes fraîches
Aux champignons

LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

3 pièces par personne

Croustade aux oignons caramélisés
Arancini au comté
Croque monsieur

LES GOURMANDISES

Savarin menthe et ananas
Scintillant au chocolat
Miroir coquelicot
Bouchon framboise
Cheesecake pêche de vigne

LES BOISSONS

Champagne Mercier (1 coupe par personne)
Les vins (1 bouteille pour 4 personnes)

Blanc : Orchys, IGP d'Oc Chardonnay

Rouge : Côte de Blaye - Allées de Hautessey - Bordeaux AOC

Rosé : Le Sudiste

Eaux microfiltrées en bouteille
Jus de fruits Alain Millat, sodas

A photograph of a bar setup with many clear glasses and metal shakers on a table. The glasses are arranged in neat rows, and the shakers are cylindrical with vertical slats. The background is slightly blurred, showing an outdoor setting with greenery.

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE

**TARIFS INCLUANT
POUR 4H OU 5H
DE SERVICE :**

La location de l'espace
de restauration

Facturation minimum
pour 25 personnes

Personnel de service
Hôtesse de vestiaire



COCKTAIL SAINT DOMINIQUE

24 pièces

**4 HEURES DE SERVICE
MAXIMUM**

130,00€ HT
145.03€ TTC



LES PIÈCES SALÉES FROIDES

10 pièces par personne

LES VÉGÉTALES

Transparence végétale, ketchup de mangue
Calisson de risotto aux asperges blanches
Wrap au caviar d'aubergine

LES PIÈCES CÔTÉ MER

Saumon, wakame, yuzu
Pissaladière aux anchois

LES PIÈCES CÔTÉ TERRE

Salade César contemporaine
Enrubanné pastrami et cream cheese moutarde
Bresaola, piquillos, courgette marinée

BROUILLADE D'ŒUFS

1 pièce équivaut à 2 pièces
Aux herbes fraîches
Aux champignons

LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

1 pièce équivaut à 3 pièces
Aïoli de rouget
Emincé de légumes aux crevettes

LES MINI PLATS CHAUDS

1 pièce équivaut à 3 pièces
Wok de légumes au yuzu ponzu
Risotto de volaille aux champignons

LES PIÈCES SALEES CHAUDES

3 pièces par personne

Croustade aux oignons caramélisés
Arancini au comté
Croque monsieur
Mini cake poivrons chorizo
Tempura de légumes parfumés

LES GOURMANDISES

3 pièces par personne

Miroir coquelicot
Scintillant au chocolat
Bouchon framboise
Cheesecake pêche de vigne
Moelleux aux graines de tournesol,
crème au citron vert

LES PETITS PLATS SUCRÉS

1 pièce équivaut à 2 pièces
Tarte citron basilic déstructurée
La fraise en trois textures

LES BOISSONS

Champagne Moët et Chandon
(1 bouteille pour 4)

LES VINS - (1 bouteille pour 4)

Blanc : Orchys, IGP chardonnay
Rouge : Côte de Blaye - Allées de
Hautsésy - Bordeaux AOC
Rosé : Le Sudiste

Eaux microfiltrées en bouteille
Jus de fruits Alain Millat, sodas



COCKTAIL AMERIQUE LATINE

30 pièces

5 HEURES DE SERVICE
MAXIMUM

155,00€ HT
172,50€ TTC



LES PIÈCES SALÉES FROIDES

10 pièces par personne

LES VÉGÉTALES

Transparence végétale, ketchup de mangue
Calisson de risotto aux asperges blanches
Wrap au caviar d'aubergine

LES PIÈCES CÔTÉ MER

Saumon, wakame, yuzu
Pissaladière aux anchois
Brochette crevette bouquet et filet de Pomelos

LES PIÈCES CÔTÉ TERRE

Salade César contemporaine
Enrubanné pastrami et cream cheese moutarde
Bresaola, piquillos, courgette marinée

BROUILLADE D'ŒUFS

1 pièce équivaut à 2 pièces
Aux herbes fraîches
Aux champignons

LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

1 pièce équivaut à 3 pièces
Aïoli de rouget
Emincé de légumes aux crevettes

LES PIÈCES CHAUDES

4 pièces par personne
Croustade aux oignons caramélisés
Arancini au comté
Croque monsieur
Mini cake poivrons chorizo
Tempura de légumes parfumés

LES MINI PLATS CHAUDS

1 pièce équivaut à 3 pièces
Wok de légumes au yuzu ponzu
Risotto de volaille aux champignons

LA BOITE A FROMAGE

2 pièces par pers. à partir de de 50 pers.
Camembert au lait cru, tomme de Savoie,
Sainte-Maure, Comté, Beaufort, Gruyère

LES PIÈCES SUCRÉES

6 pièces par personne
Miroir coquelicot
Scintillant au chocolat
Bouchon framboise
Cheesecake pêche de vigne
Moelleux amande, cassis et violette
Moelleux aux graines de tournesol,
crème au citron vert

LES PETITS PLATS SUCRÉS

1 pièce équivalent 2
Tarte citron basilic déstructurée
La fraise en trois textures

LES BOISSONS

Champagne Moët et Chandon
(1 bouteille pour 4)
Les Vins - (1 bouteille pour 4)
Blanc : Laroche, IGP d'Oc Chardonnay
Rouge : Saint Nicolas de Bourgueil
Rosé : Le Sudiste
Eaux microfiltrées en bouteille, sodas et
Jus de fruits Alain Millat



LES OPTIONS EN COMPLEMENT DE VOTRE COCKTAIL

**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
sandwichs**

6€ HT/PERSONNE

LA DÉCORATION ET LE MOBILIER

Location de chaises pour vos cérémonies
10 lanternes avec bougies

prix sur demande

Espace Lounge Extérieur

(1 canapé à leds + 3 poufs cuir blanc +
1 guéridon blanc)
prix sur demande

prix sur demande



DROIT DE BOUCHON

Pour toute bouteille de vin ou de champagne que vous apporterez,
un Droit de Bouchon de 18 €TTC sera appliqué sur une bouteille de 75 cl

POUR LES ENFANTS OU VOS PRESTATAIRES

Menu enfant (-12 ans)
(entrée, plat, dessert avec boisson)

27€ HT/personne

Repas prestataires
(entrée, plat, dessert avec boisson)

35€ HT/personne

ANIMATIONS

Trio de jazz/ jazz manouche
Quatuor à cordes

prix sur demande
prix sur demande

ANIMATION PHOTO/VIDÉO

Photobooth
(400 tirages + personnalisation des
photos + mise à disposition
d'accessoires)

965€ HT



LES ANIMATIONS SALÉES

A close-up photograph of a hand holding a piece of cured meat, likely salami, over a white plate filled with sliced cured meats. The background is slightly blurred, showing a wooden cutting board and a knife.

**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	700,00€ HT
<i>Matériel et 1 Chef compris</i>	770,00 €TTC

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

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

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	700,00€ HT
<i>Matériel et 1 Chef compris</i>	770,00 €TTC

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

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

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.



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

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

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.

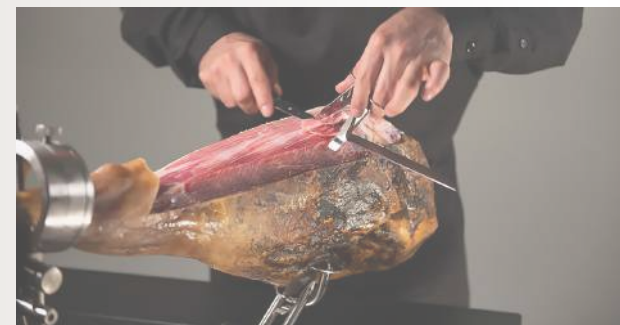


Prix HT sur la base de 50 personnes Matériel et 1 Chef compris	900,00€ HT 990,00 €TTC
---	---

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

ATELIER PATA NEGRA

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



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

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

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	1 560,00€ HT
Matériel et 1 Chef compris	1716,00 €TTC

ATELIER CÔTE DE BOEUF

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



Prix HT sur la base de 50 personnes	700,00€ HT
Matériel et 1 Chef compris	770,00 €TTC

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

Prix HT sur la base de 150 personnes	1 700,00€ HT
Matériel et 1 Chef compris	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	600,00€ HT
Matériel et 1 Chef compris	660,00 €TTC

Prix HT sur la base de 100 personnes	1000,00€ HT
Matériel et 1 Chef compris	1100,00 €TTC

Prix HT sur la base de 150 personnes	1400,00€ HT
Matériel et 1 Chef compris	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	40 € HT / 48 € TTC
Whisky Johnnie Walker Black label	75 € HT / 90 € TTC
Vodka Zubrowka Bison Grass	50 € HT / 60 € TTC
Gin Bombay Sapphire	65 € HT / 78 € TTC
Martini	40 € HT / 48 € TTC
Campari	50 € HT / 60 € TTC
Porto	35 € HT / 42 € TTC
Havana club 3 ans	25 € HT / 30 € TTC



DIGESTIFS

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

BIÈRES (33CL)

Edelweiss	5 € HT / 6 € TTC
Heineken	5 € HT / 6 € TTC

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 :



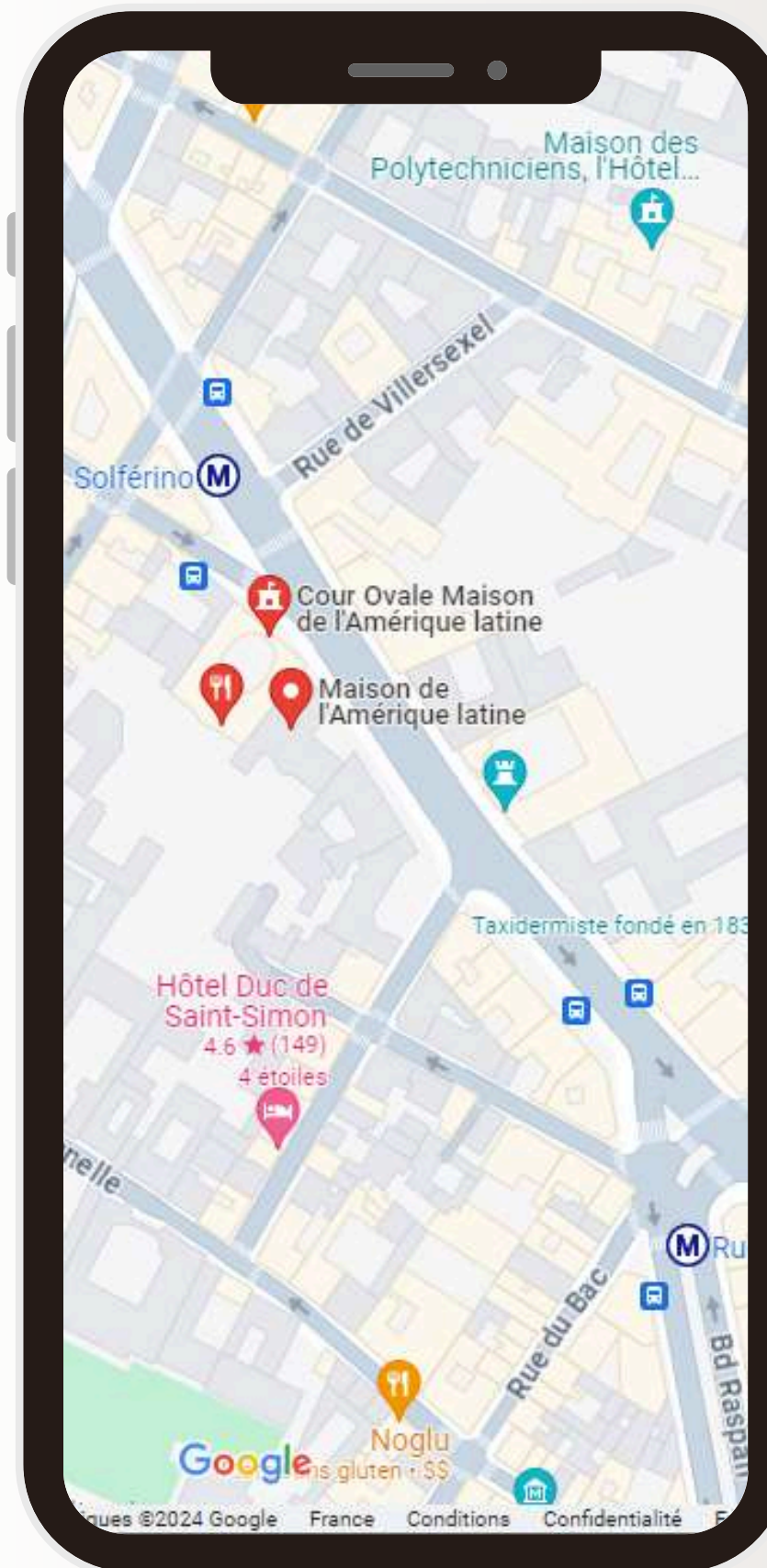
**01.49.54.75.15
01.49.54.75.27**



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**