

# OFFRE MARIAGE

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).

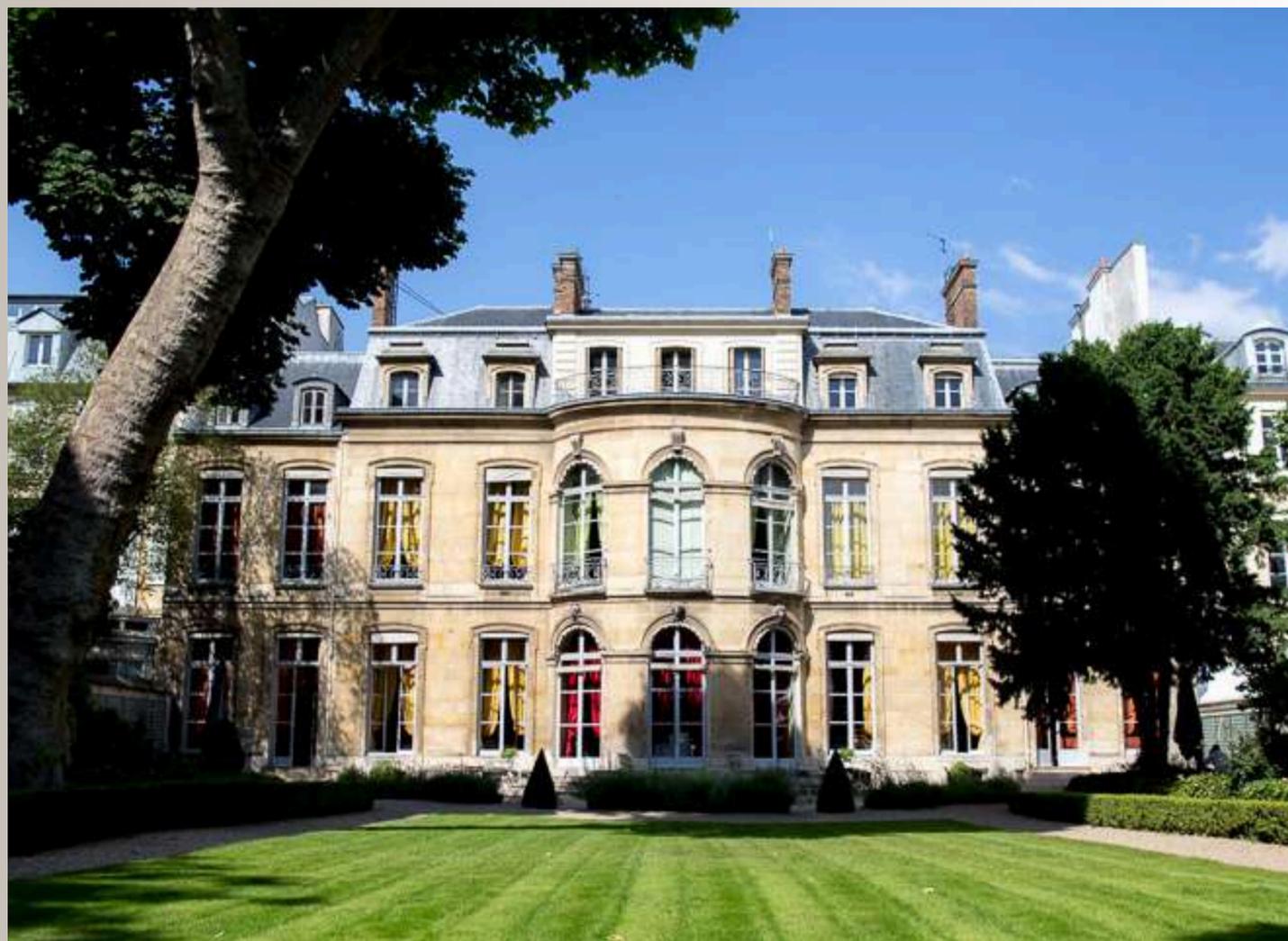


# LES HOTELS

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**



# LES REPAS ASSIS



## TARIFS INCLUANT :

Minimum de 80 convives  
Location des espaces  
de restauration incluse  
Apéritif 8 pièces salées

Champagne Moët et Chandon  
(1 bouteille pour 3 personnes)  
eaux minérales et softs

Menu Entrée Plat Dessert  
Pièce montée

Eaux microfiltrées et vins  
Café, thé ou infusion

Open bar softs

Une composition florale pour  
le buffet apéritif

Le personnel de service

Une dégustation vous sera offerte  
pour 2 personnes



## L'APERITIF

### 8 PIÈCES SALÉES FROIDES PAR PERSONNE

Boeuf mariné teriyaki et morille

Macaron chocolat, mousse de foie gras et fruits rouges

Crevette pochée, pomme acidulée et menthe fraîche

Caille fumée, tarama blanc et feuille de yaki nori

Pétale de radis et coeur de saumon

Canapé à la crème de truffe blanche

Magret fumé, rhubarbe acidulé et confit de griottes

Caviar de hareng, pomme Granny Smith et radis

Ossau Iraty et pointe d'asperge à la truffe

Sucrine, fromage frais herbacé citronné, noix & baie de goji en pickles

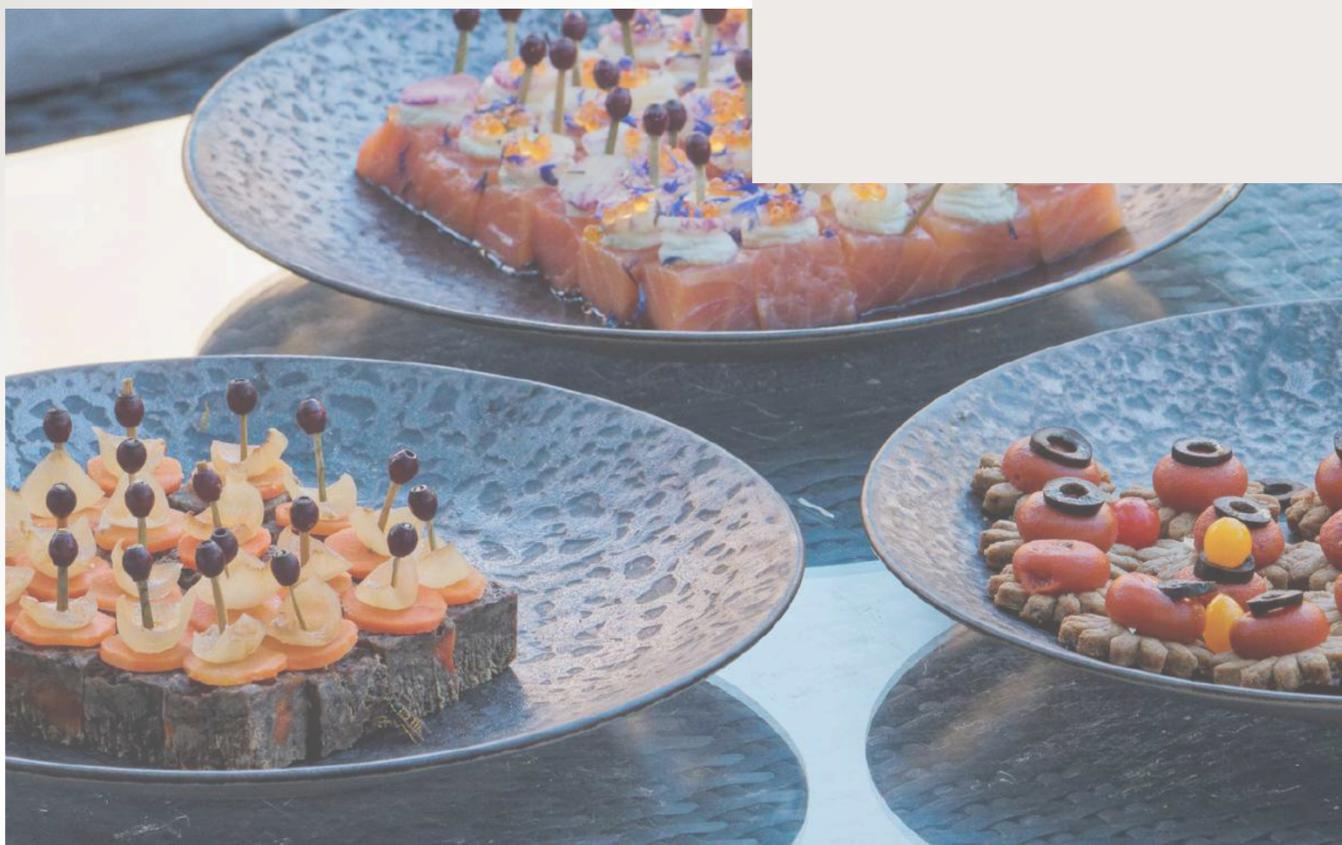
Houmous de brocoli, Granny Smith et cresson

Cube de saumon mariné, pickles de chou rouge, moutarde wasabi

### LE CHAMPAGNE

Moët et Chandon : 1 bouteille pour 3 personnes

Eaux microfiltrées, softs





# MENU SAINT GERMAIN

260,00€ HT  
287,67€ TTC

## LES ENTRÉES AU CHOIX

Foie gras mi-cuit, chutney de fruits rouges  
Ou  
Ceviche de bar, grenade et pickles, œufs de  
lompe  
Ou  
Homard, avocat grillé et rémoulade de céleri

## LES PLATS AU CHOIX

Filet de Saint Pierre, légumes du moment,  
vinaigrette de citron confit  
Ou  
Filet de bœuf Wellington, mille- feuille de  
pomme de terre, jus de boeuf  
Ou  
Filet de rouget, polenta poêlée, infusée au  
romarin, vierge de tomate et tapenade

## LES DESSERTS AU CHOIX

A choisir parmi un assortiment :  
Arnaud Larher  
Meilleur Ouvrier de France

## PIÈCE MONTÉE

pour la soirée dansante  
(sur une base de 2 pièces par personne)

## LES BOISSONS

Les vins:  
1 bouteille pour 3 personnes parmi la  
sélection

### Vin Blanc au choix :

Chablis - Domaine Gueguen  
IGP Ardèche Louis Latour Grand

### Vin Rouge au choix :

.Côtes du Rhône - E. Guigal Château  
d'Ampuis.  
Château Le Jard, Lalande de Pomerol

Eaux microfiltrées en bouteille  
(1/2 bouteille par personne)  
Café, thé et infusion



# MENU LES AMBASSADEURS

280,00€ HT  
309,87€ TTC

## LES ENTRÉES AU CHOIX

Foie gras mi-cuit, chutney de fruits rouges  
Ou  
Ceviche de bar, grenade et pickles, œufs de  
lompe  
Ou  
Homard, avocat grillé et rémoulade de céleri

## LES PLATS AU CHOIX

Filet de Saint Pierre, légumes du moment,  
vinaigrette de citron confit  
Ou  
Filet de bœuf Wellington, mille-feuille de  
pomme de terre, jus de boeuf  
Ou  
Filet de rouget, polenta poêlée, infusée au  
romarin, vierge de tomate et tapenade

## LES DESSERTS AU CHOIX

A choisir parmi un assortiment :  
Arnaud Larher  
Meilleur Ouvrier de France

## FROMAGE

Assortiment de fromages affinés

## BUFFET DESSERTS

Assortiment de 4 sortes parmi les différents  
entremets

## ou PIÈCE MONTÉE

pour la soirée dansante  
(sur une base de 2 pièces par personne)

## LES BOISSONS

Les vins:  
1 bouteille pour 3 personnes parmi la  
sélection

### Vin Blanc au choix :

Chablis - Domaine Gueguen  
IGP Ardèche Louis Latour Grand  
Pouilly Fuissé, Domaine les Gavouilles

### Vin Rouge au choix :

Côtes du Rhône - E. Guigal Château  
d'Ampuis.  
Château Le Jard, Lalande de Pomerol  
Bourgogne Pinot noir, Coeur de Violette -  
Frédéric Magnien

Eaux microfiltrées en bouteille  
(1/2 bouteille par personne)  
Café, thé et infusion

# LES COCKTAILS



## TARIFS INCLUANT :

Minimum de 80 convives  
Location des espaces  
de restauration incluse

30 pièces par personne:

8 pièces salées froides  
6 pièces 2x XL  
5 pièces salées chaudes  
1 mini plat chaud  
5 pièces sucrées  
Pièce montée

Champagne Moët et Chandon  
Vin blanc et vin rouge  
Softs

Open bar softs

Une composition florale  
par buffet

Le personnel de service

Une dégustation vous sera offerte  
pour 2 personnes



# COCKTAIL DINATOIRE

30 pièces

260,00€ HT  
287,25€ TTC

## LES PIÈCES SALEES FROIDES

(11 pièces par personne)

Cube aux deux saumons et acidité de yuzu  
Magret fumé, rhubarbe acidulé et confit de griottes  
Melon d'eau, piquillos et crème d'herbettes  
Volaille fondante, abricot brûlé et romarin  
Sablé parmesan, aubergine fumée et olive riviera  
Céleri branche confit, chèvre frais & bresaola  
Tartare de courgette, œufs de truite et raifort  
Canapé à la crème de truffe blanche  
Macaron chocolat, mousse de foie gras et fruits  
rouges  
Caille fumée, tarama blanc et feuille de yaki nori  
Asperge infusion de mélilot

## LA GAMME XXL

(2 pièces équivaut à 6 pièces)

Salade de quinoa et condiment fraise, gingembre  
Faisselle aux herbes fraîches, carottes au cumin,  
olives taggiasche et pois chiche en petit pot  
Bun's effiloché de dinde et crème de truffe  
Pita – radis et mezzé poivron et fromage aux  
herbes

## LES MINI PLATS CHAUDS

(1 pièce équivaut à 4 pièces)

Volaille rôtie comme un mole, piquillos et  
fèves  
Gnocchi, crème de Grana Padano,  
champignons de Portobello rôtis

## LES PIÈCES CHAUDES

(2 pièces par personne)

Gyoza volaille, sauce au sésame  
Mini croque parfum de truffe



# COCKTAIL DINATOIRE

Suite



## LES DOUCEURS SUCREES

(7 pièces par personne)

Tartelette citron

Fraisier baby

Cheesecake fruits rouges & sablé fleur

Gourmandise façon banoffee

Bouchée vanille et croquant amande

à la fleur de sel

Crème d'amande, framboise

Dôme café sablé noisette

## PIÈCE MONTÉE

### POUR LA SOIREE DANSANTE

(sur une base de 2 pièces par  
personne)

## LES BOISSONS

Les vins:

1 bouteille pour 3 personnes parmi la  
sélection

### Vin Blanc au choix :

Chablis - Domaine Gueguen  
IGP Ardèche Louis Latour Grand

### Vin Rouge au choix :

.Côtes du Rhône - E. Guigal Château  
d'Ampuis.  
Château Le Jard, Lalande de Pomerol

Eaux microfiltrées en bouteille  
(1/2 bouteille par personne)  
Café, thé et infusion

# LES PIÈCES MONTÉES



**LES MACARONS DE LA  
MAISON LADURÉE**



**LES CHOUX "POP" DE  
POPELINI**

# NOTRE BUFFET DESSERTS



## **TOULOUSE LAUTREC:**

Biscuit moelleux au chocolat, crème onctueuse et mousse légère aux puissants arômes cacaotés, recouvert d'un glaçage miroir chocolat. Chocolat noir 70 % de cacao.



## **MONTÉ-CRISTO :**

Biscuit tendre au chocolat, ganache framboise, crémeux à la framboise, mousse de chocolat noir 64% de cacao



## **CHEESECAKE AGRUME :**

Streusel aux amandes, biscuit punché passion crème cuite au cheesecake, mousse au cheesecake recouvert d'une marmelade aux agrumes.



## **MILLEFEUILLE PRALINÉ FEUILLETÉ :**

Pâte feuilletée caramélisée, crème mousseline pralinée au praliné noisette avec un croustillant au praliné

# LES SUPPLEMENTS

A photograph of a grand, ornate staircase with a black wrought-iron railing. The staircase is set in a classic interior with wood-paneled walls and a chandelier hanging from the ceiling. The lighting is warm and ambient, highlighting the architectural details. The text "LES SUPPLEMENTS" is overlaid in white, bold, sans-serif font on the left side of the image.

# 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, 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	<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

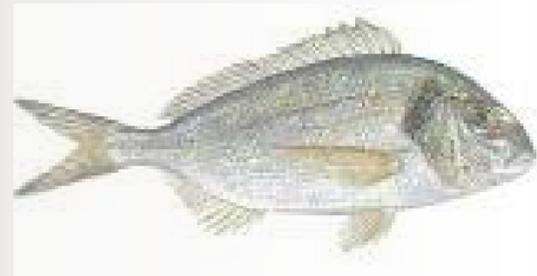
Originnaire de la région du Piémont et dans le respect de la tradition italienne, le veau est tranché minute et accompagné de la célèbre sauce "Tonnato" faite à base de thon, d'anchois, de câpres et de jus de citron.

Le Vitello est accompagné d'une salade de roquette



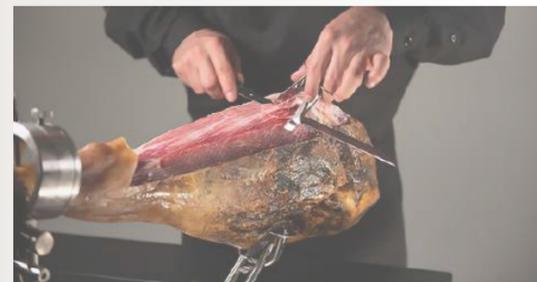
## LA DORADE EN CEVICHE

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 servie 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 tiramisu. 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 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**



# INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

## CONFIRMATION DE VOTRE RÉSERVATION

Afin de confirmer votre réservation, merci de nous retourner les pages 3 et 4 de votre devis remplies et signées et de nous faire parvenir les acomptes.

**Le solde de la facture devra être réglé au minimum 8 jours ouvrés avant la date de votre mariage.**

Le nombre définitif devra nous être communiqué 8 jours ouvrés avant votre réception. Ce nombre sera retenu comme base minimale de commande et de facturation.

## RESTAURATION ET BOISSONS

### Apéritif

Vous pouvez convier une partie de vos invités uniquement au cocktail apéritif.

Ce forfait composé de 8 pièces cocktail par personne et incluant le champagne ainsi que personnel de service vous est proposé au tarif de 72,00€HT



# INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

## ANIMATION MUSICALE ET ÉCLAIRAGE PAR COMMIX

Compte-tenu des impératifs sonores de la Maison de l'Amérique Latine, le prestataire est imposé par la maison. Il vous conseillera pour l'éclairage et la sonorisation de votre réception. La prestation vous sera facturée directement par la société de services:

**Cyril URTEBISE**

**[cyril.urtebise@gmail.com](mailto:cyril.urtebise@gmail.com)**

**0660115389**

**[www.co-mixe.com](http://www.co-mixe.com)**

## DÉCORATION FLORALE PAR L'ATELIER D'ARMAND

Notre proposition inclut un motif de buffet et/ou un centre de table en fonction du forfait choisi. Nous vous invitons à contacter notre fleuriste afin de déterminer avec lui, la couleur et le choix des fleurs: 17 rue de Charonne -75011Paris

**[armandwagner.fleurs@gmail.com](mailto:armandwagner.fleurs@gmail.com)**

**0611368070**

**[www.armandwagner.fr](http://www.armandwagner.fr)**



# 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 :**



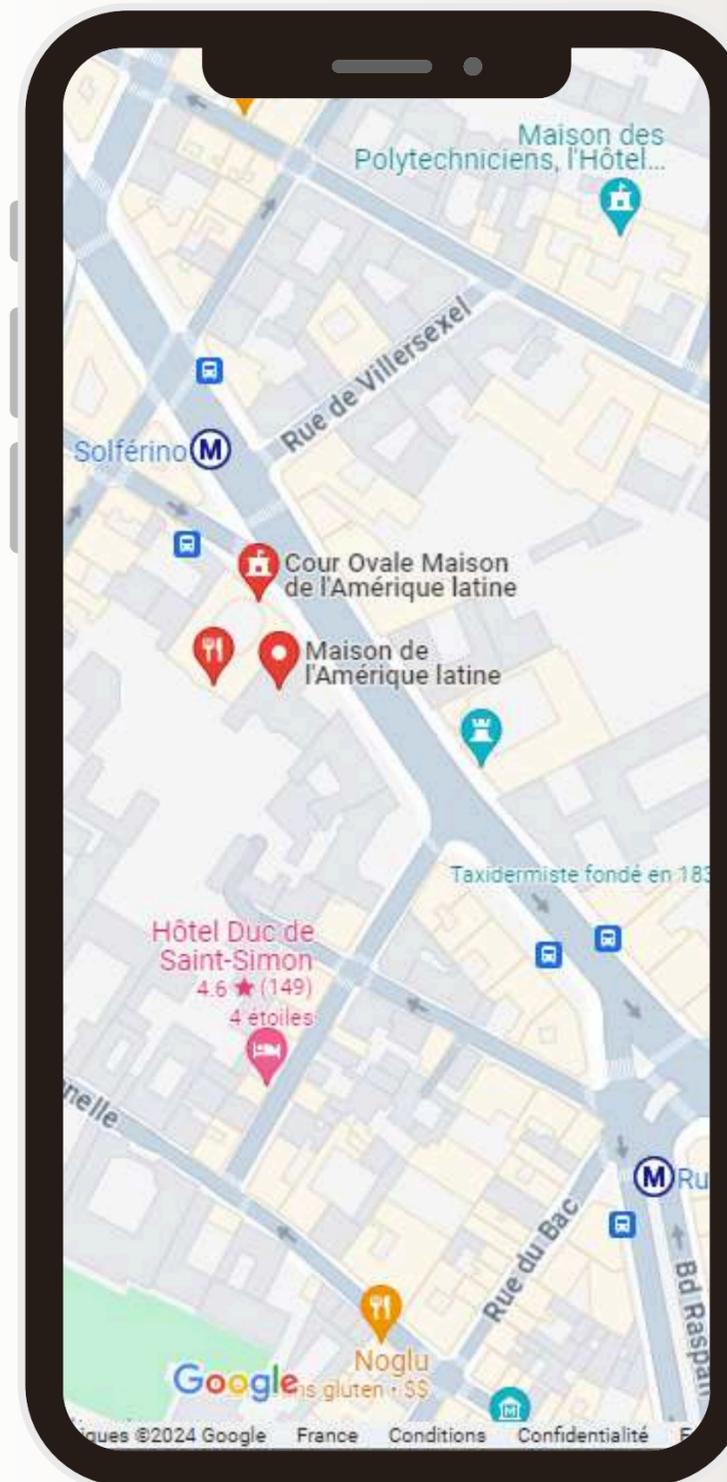
**01.49.54.75.15**



**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**

