

# OFFRE REPAS ASSIS

MAISON DE  
L'AMÉRIQUE 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).

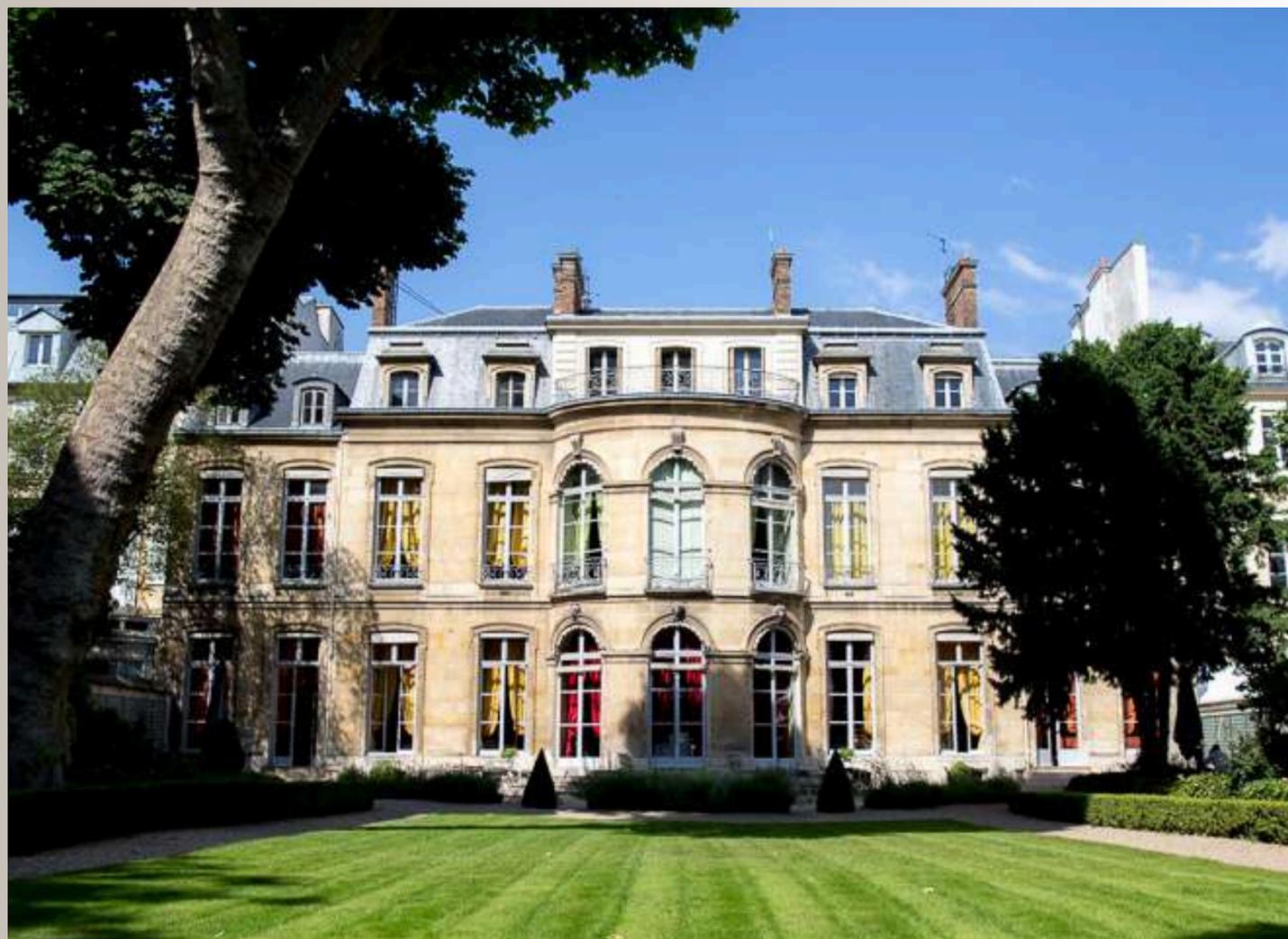


# LES HOTELS

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 DEJEUNER OU DINER



## TARIFS INCLUANT POUR 4H DE SERVICE :

La location de l'espace  
de restauration

Facturation minimum  
pour 20 personnes

Personnel de service  
Hôtesse de vestiaire

Une composition  
florale par table

Option en supplément

Assiette d'assortiment  
de 3 fromages affinés:

10,00 €HT



# MENU AMELOT DE GOURNAY

115,00€ HT  
128,74€ TTC

## L'APERITIF offert

1 coupe de champagne- gougères au fromage

## LES ENTRÉES AU CHOIX

Gaspacho de tomates et fraises, croûtons  
enrobés à la crème balsamique  
Ou  
Antipasti de légumes, sucrine rôtie, herbes  
fraîches  
Ou  
Salade de pastèque et brésaola, féta  
marinée au thym, roquette

## LES PLATS AU CHOIX

Tournedos de volaille farci, pommes de  
terre grenaille et petits pois  
Ou  
Pavé de saumon, légumes braisés façon  
ratatouille  
Ou  
Epaule d'agneau confite, poêlée de  
légumes du moment

## LES DESSERTS AU CHOIX

Crème brûlée à la vanille  
Ou  
Sabayon de fruits rouges

## LES BOISSONS

1 bouteille pour 3 personnes

Blanc : Orchys, IGP d'Oc  
Chardonnay  
Rouge : Côte de Blaye, Allées  
Hautessey, Bordeaux AOC

Eaux microfiltrées en bouteille  
(1/2 bouteille par personne)

Café ou thé



**Nous vous remercions de bien vouloir choisir un menu identique  
pour l'ensemble des convives**



# MENU MARQUISE DE MAISONS

135,00€ HT  
151,02€ TTC

## L'APERITIF offert

1 coupe de champagne- gougères au fromage

## LES ENTRÉES AU CHOIX

Carpaccio de bœuf, parmesan et  
roquette

Ou

Tartare de saumon et avocat au saté

Ou

Salade de tomates anciennes,  
balsamique et croûtons

## LES PLATS AU CHOIX

Truite de mer, courgettes rôties aux  
herbes et huile d'olives

Ou

Suprême de volaille, riz pilaf et petits  
légumes

Ou

Poitrine de veau confite, polenta poêlée  
et concassé de tomates

## LES DESSERTS AU CHOIX

Tarte aux framboises

Ou

Profiterole glacée, sauce au chocolat

Ou

Mousse au chocolat maison

## LES BOISSONS

1 bouteille pour 3 personnes

Blanc : Laroche, IGP d'Oc  
Chardonnay

Rouge : Lussac St Emilion, Grand  
Ricombre

Eaux microfiltrées en bouteille  
(1/2 bouteille par personne)

Café ou thé



**Nous vous remercions de bien vouloir choisir un menu identique  
pour l'ensemble des convives**



# MENU PRINCE DE TINGRY

155,00€ HT  
174,17€ TTC

## L'APERITIF offert

1 coupe de champagne- gougères au fromage

## LES ENTRÉES AU CHOIX

Salade de gambas, pamplemousse,  
vinaigrette agrume / sésame

Ou

Velouté de petits pois, chèvre frais et  
menthe

Ou

Ceviche de Bar, grenade et pickels

## LES DESSERTS AU CHOIX

Secret glacé, fraise bergamote

Ou

Salade de fraise, basilic, crème fraîche  
au sucre

Ou

Tarte au chocolat, caramel laitier

## LES PLATS AU CHOIX

Cuisse de canard confite, pommes de  
terre grenaille

Ou

Espadon rôti, poêlée de légumes du  
moment

Ou

Quasi de veau rôti, pomme paillasson, jus  
de viande

## LES BOISSONS

1 bouteille pour 3 personnes

Blanc : 2021-Chablis AC, Domaine  
Gueguen

Rouge : 2020-Château Le jard,  
Lalande de Pomerol

Eaux microfiltrées en bouteille  
(1/2 bouteille par personne)

Café ou thé

**Nous vous remercions de bien vouloir choisir un menu identique  
pour l'ensemble des convives**

# LES SUPPLEMENTS

A photograph of a grand, ornate staircase with a black wrought-iron railing. The staircase is illuminated by warm, ambient lighting, creating a rich, golden-brown atmosphere. The walls are decorated with intricate architectural details, including arched doorways and decorative moldings. A large, ornate chandelier hangs from the ceiling, casting a soft glow. The overall scene is one of elegance and historical grandeur.



## L'APERITIF

**Minimum 40 personnes**

En supplément pour compléter votre apéritif

6 pièces

Sans champagne

22,00€ HT

24,20€ TTC



### 6 PIÈCES SALÉES FROIDES PAR PERSONNE

Canapé à la crème de truffe blanche

Crevette pochée, pomme acidulée et menthe fraîche

Melon d'eau, piquillos et crème d'herbettes

Macaron chocolat, mousse de foie gras et fruits rouges

Crêpe saumon fumé, fromage frais et oeuf de truite

Tartare de courgette, œufs de truite et raifort

### LE CHAMPAGNE (non inclus)

Mercier – Blanc de Noir : 60€ HT la bouteille

Moët et Chandon Brut: 70€ HT la bouteille

# POUR UN GATEAU D'ANNIVERSAIRE

Au prix de 11€HT la part de 20 à 50 personnes



## **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.

## **CHEESECAKE AGRUME :**

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



## **MONTÉ-CRISTO :**

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

## **MILLEFEUILLE PRALINÉ FEUILLETÉ :**

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



# 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 :**



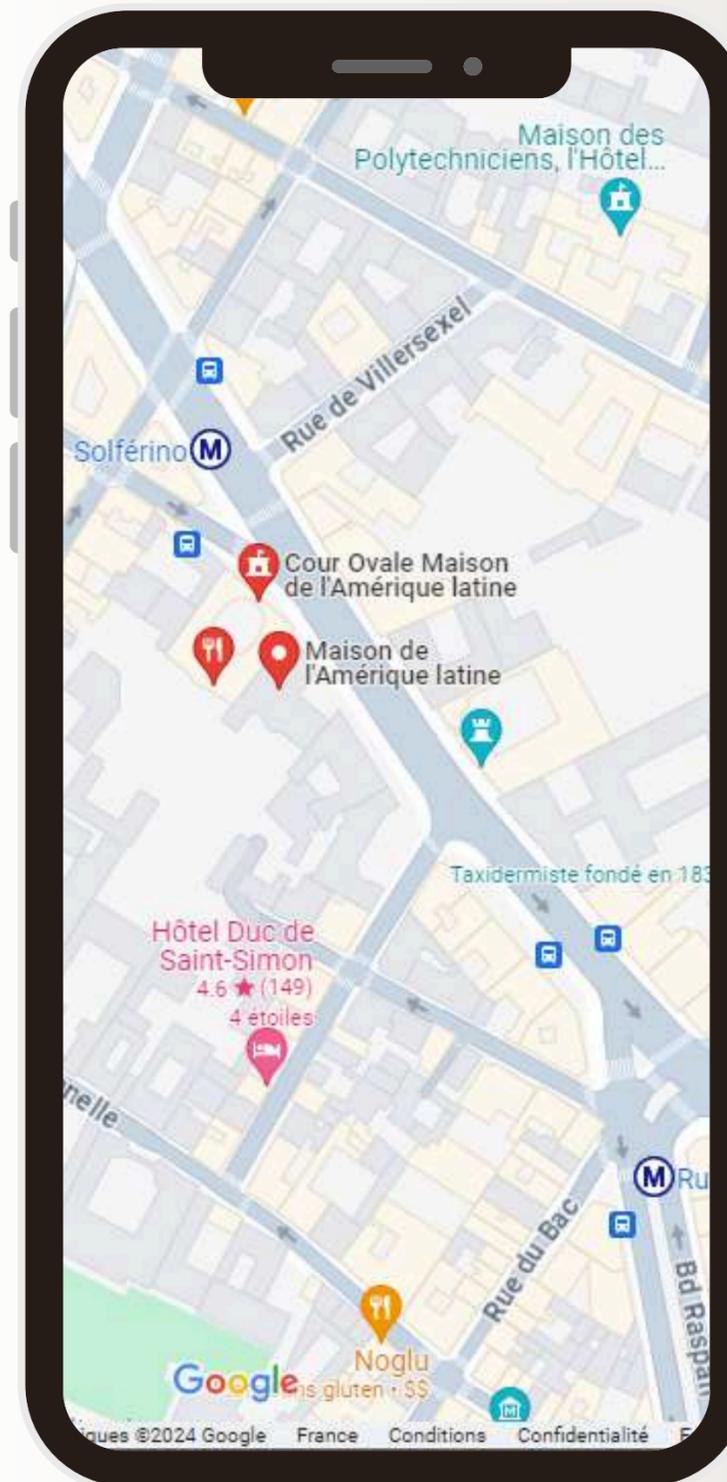
**01.49.54.75.15  
01.49.54.75.27**



**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**

