

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 VARENDEVILLE



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





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	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 :



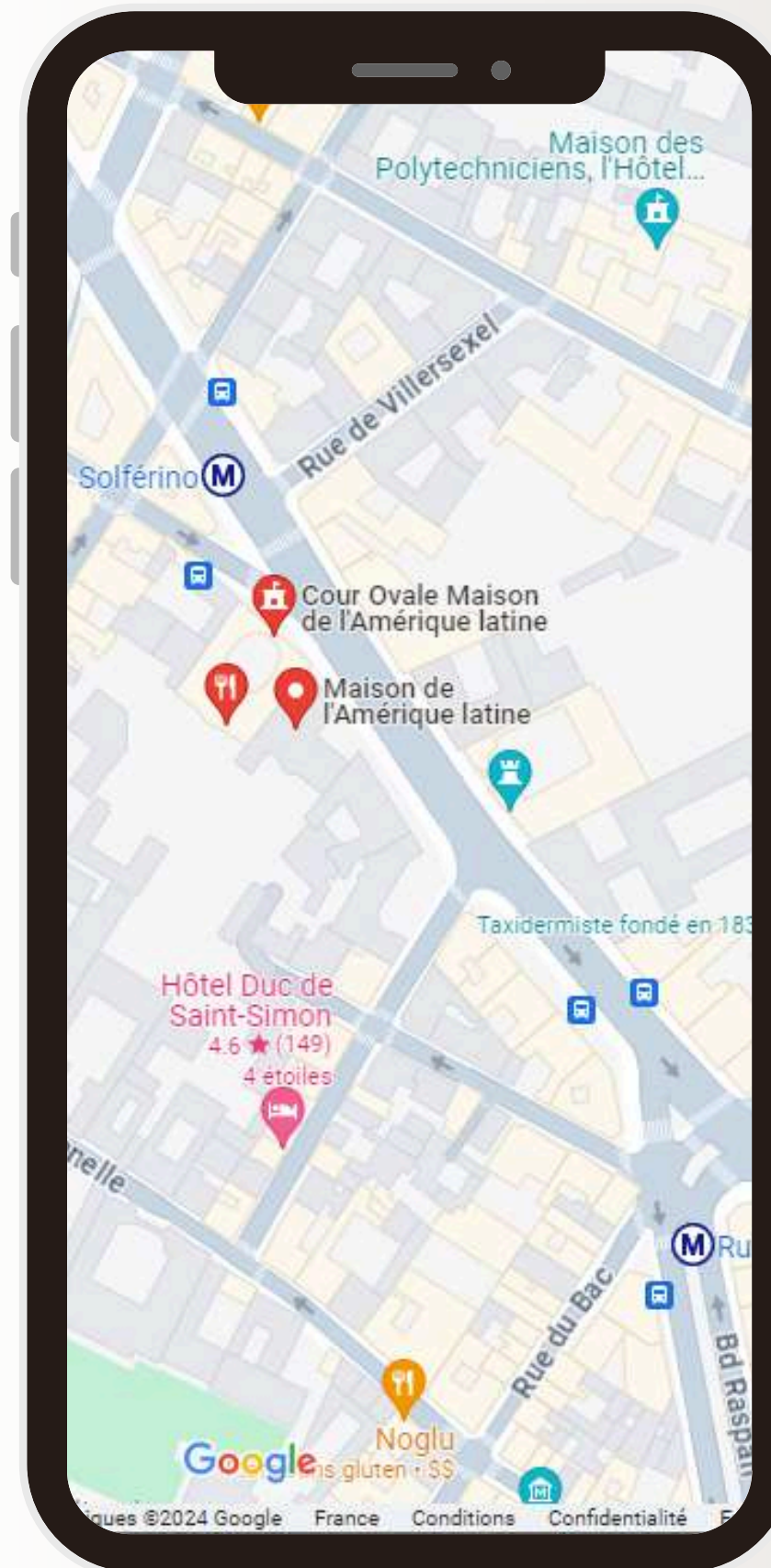
01.49.54.75.15
01.49.54.75.27



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

