

# OFFRE SEMINAIRE

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 FORFAITS SEMINAIRE

MINIMUM DE FACTURATION :  
15 PERSONNES POUR LES REPAS ASSIS  
25 PERSONNES POUR LES COCKTAILS



# LES REPAS ASSIS

**Minimum 15 personnes**

## **VOTRE JOURNÉE D'ÉTUDE**

Mise à disposition de votre salle de réunion de 08h00 à 18h00

Selon la mise en place de votre choix

Paperboard, bloc notes, stylo et eau minérale

Vidéo projecteur, écran de projection

## **VOTRE OFFRE DE RESTAURATION INCLUSE**

### **Pause accueil (30 minutes)**

Assortiment de 2 mini viennoiseries par personne

Jus de fruits /eaux minérales/ café/ thé

### **Pause café matin (30 minutes)**

Cake 1 pièce par personne

Jus de fruits /eaux minérales/ café/ thé

### **Repas assis dans un salon privatif**

#### **Menu Madame de Varengeville ou Comtesse de Guerchy**

Entrée + Plat + Dessert

Eaux microfiltrées en bouteilles, vins, café, thé, compris

Une décoration florale par table

### **Pause café après-midi (30 minutes)**

2 Mignardises par personne

Jus de fruits / eaux minérales / café/ thé

Personnel de service, d'accueil et de vestiaire inclus





# MENU MADAME DE VARENGEVILLE

147,00€ HT  
168,46€ TTC



## LES ENTRÉES AU CHOIX

Gaspacho de tomates et fraises, croûtons  
enrobés à la crème balsamique

Ou

Salade de melon, jambon Serrano

Ou

Antipasti de légumes, sucrine rôtie, herbes  
fraîches

## LES PLATS AU CHOIX

Tournedos de volaille farçi, pommes de terre  
grenaille et petits pois

Ou

Pavé de saumon, courgettes rôties aux  
herbes et huile d'olive

Ou

Epaule d'agneau confite de 7h, poêlée de  
légumes du moment

## LES DESSERTS AU CHOIX

Tiramisu café

Ou

Tarte aux fraises, vanille

Ou

Baba au rhum, chantilly et fruits de  
saison

## LES BOISSONS

1 bouteille pour 4 personnes

**Blanc** : Orchys, IGP chardonnay

**Rouge** : Côtes de Blaye, Allée de  
Hautessey, Bordeaux AOC


Eaux microfiltrées en bouteille

Café, Thé

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



# MENU COMTESSE DE GUERCHY



160,00€ HT  
183,09€ TTC

## LES ENTRÉES AU CHOIX

Croustillant de chèvre et miel  
Ou  
Carpaccio de bœuf, parmesan et  
roquette  
Ou  
Tomates anciennes, crème de  
mozzarella

## LES PLATS AU CHOIX

Filet de dorade, vierge de citron-menthe,  
romaine rôtie  
Ou  
Poitrine de veau confite, poêlée de  
pommes de terre au thym  
Ou  
Pavé de cabillaud, caviar d'aubergine au  
cumin

## LES DESSERTS AU CHOIX

Tarte au citron meringuée  
Ou  
Panier fraises- rhubarbe, crème montée  
au yuzu  
Ou  
Mousse au chocolat

## LES BOISSONS

1 bouteille pour 3 personnes

**Blanc** : Laroche, IGP d'Oc Chardonnay

**Rouge** : Lussac St Emilion, Grand  
Ricombre

Eaux microfiltrées en bouteille

Café ou thé



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

# LES COCKTAILS

**Minimum 25 personnes**

## **VOTRE JOURNÉE D'ÉTUDE**

Mise à disposition de votre salle de réunion de 08h00 à 18h00

Selon la mise en place de votre choix

Paperboard, bloc notes, stylo et eau minérale

Vidéo projecteur, écran de projection

## **VOTRE OFFRE DE RESTAURATION INCLUSE**

### **Pause accueil (30 minutes)**

Assortiment de 2 mini viennoiseries par personne

Jus de fruits /eaux minérales/ café/ thé

### **Pause café matin (30 minutes)**

Cake 1 pièce par personne

Jus de fruits /eaux minérales/ café/ thé

### **Cocktail Picking dans un salon privé**

**Ou**

### **Cocktail Saint Dominique dans un salon privé**

Eaux microfiltrées en bouteilles, vins, café, thé, compris

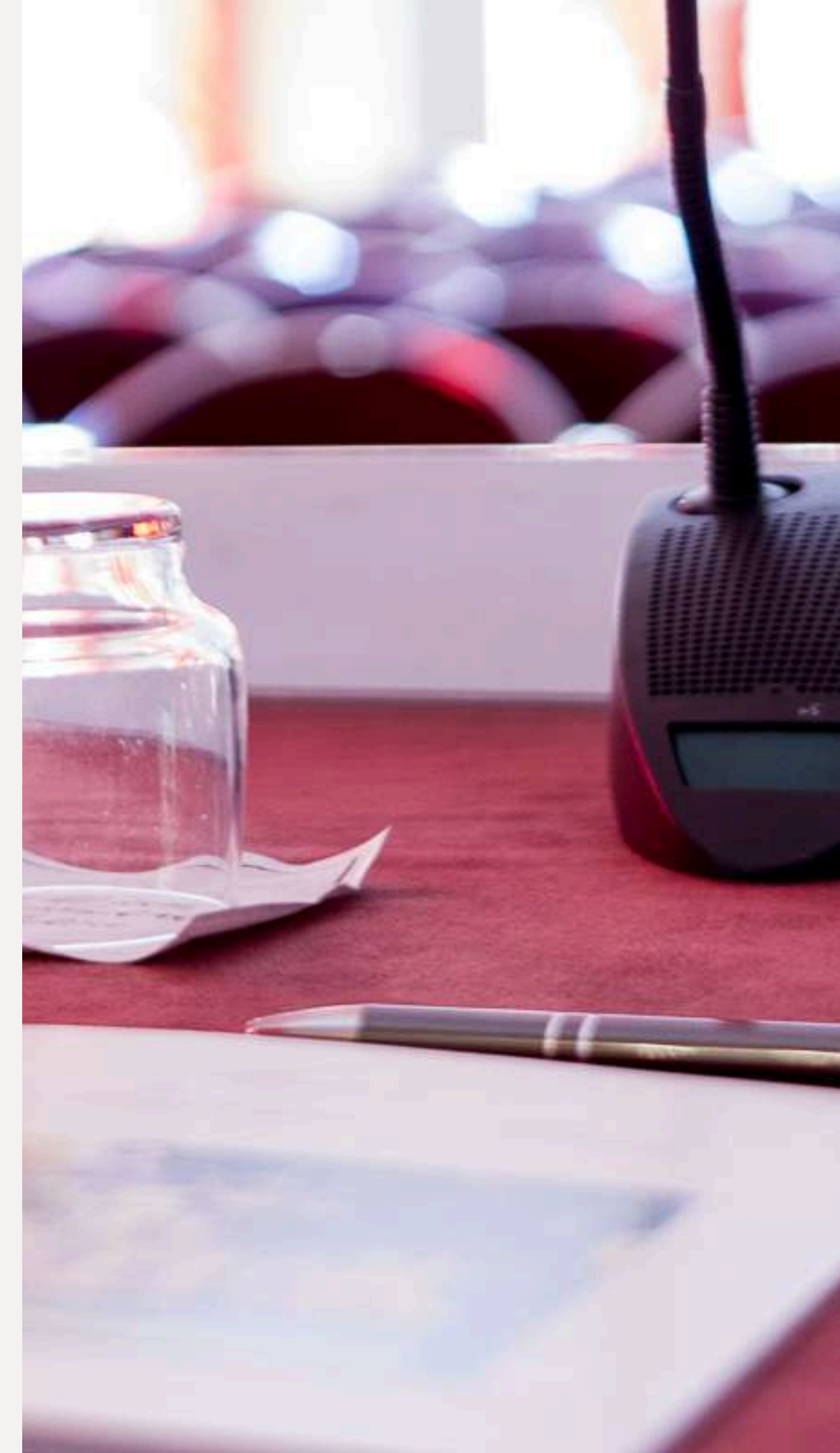
Une décoration florale par buffet

### **Pause café après-midi (30 minutes)**

2 Mignardises par personne

Jus de fruits / eaux minérales / café/ thé

Personnel de service, d'accueil et de vestiaire inclus







# COCKTAIL PICKING

**Uniquement au déjeuner**  
**Sans champagne**

147,00€ HT  
167,94€ TTC

## LES PIÈCES SALÉES FROIDES

4 pièces par personne

Briochin aux rillettes de langoustine  
Briochin tailla de tomates confites  
Mini sandwich roll de pastrami  
Navette moelleuse volaille et crudités

## NOS SALADES EN SALADIER

3 pièces par personne

Salade Niçoise  
Salade Caesar  
Salade de concombre et féta  
Taboulé

## QUICHES DE SAISON

3 pièces par personne

Quiche au saumon  
Quiche chèvre / épinard  
Quiche Lorraine

## LE PLAT AU BUFFET

**(pour -50 pax, merci de nous préciser 1 choix  
parmi les 2 plats)**

4 pièces par personne

Sauté de volaille au curry , riz pilaf - *Servi chaud*

Tournedos de saumon, farce aux herbes  
fraîches, sauce vierge citron - *Servi froid*

## ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS

3 pièces par personne

## ASSORTIMENT DE PÂTÉ EN CROÛTE

3 pièces par personne

## LES DESSERTS

4 pièces par personne

Tarte au citron  
Eclairs XL (chocolat, vanille, café)  
Tarte aux framboises

## LES BOISSONS

1 bouteille pour 3 personnes

**Blanc** : Orchys, IGP chardonnay  
**Rouge** : Côtes de Blaye, Allée de  
Hautessey, Bordeaux AOC

Eaux microfiltrées en bouteille nectar  
de fruits , café, thé





# COCKTAIL SAINT DOMINIQUE

**Sans champagne** 160,00€ HT  
182,31€ 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

## LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

3 pièces par personne

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

## LES MINI PLATS CHAUDS

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

## LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

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

## LES GOURMANDISES

4 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  
Tarte citron basilic déstructurée  
La fraise en trois textures

## LES BOISSONS

LES VINS  
(1 bouteille pour 4)

**Blanc** : Orchys, IGP chardonnay  
**Rouge** : Saumur, Les Plantagenets  
**Rosé** : Le Sudiste

Eaux microfiltrées en bouteille  
Nectar de fruits frais, sodas

# LES SUPPLEMENTS



# EN FONCTION DE VOS ENVIES

Un apéritif : une coupe de champagne Moët & Chandon, softs et 2 feuilletés

14 € HT / 16,80 € TTC

Un cocktail de clôture de 17h00 à 18h00 : 3 pièces cocktail

9 € HT / 9,9 € TTC

Apéritif classique: Martini, Campari, Whisky, Porto  
(un verre et 2 feuilletés)

10 € HT / 12,00 € TTC

Assiette de fromage

10 € HT / 11 € TTC

**PAUSE CAFÉ PERMANENTE POUR LA 1/2 JOURNÉE**

(pour un minimum de 30 personnes)

Machine à Espresso avec capsules

Assortiment de 2 mini viennoiseries, de cakes, mini cookies, chouquettes

Madeleines à l'ancienne

Mini club salés l'après-midi

Salade de fruits frais de saison

54 € HT / 59,50 € TTC

# SALLES SUPPLEMENTAIRES

Salle de sous commission sèche

600 € HT / 720 € TTC

Salle de sous commission avec vidéoprojecteur et écran

1 000 € HT / 1 200 € TTC

# LES PRESTATIONS ANNEXES

The image shows a large, empty theater or lecture hall. The seats are a vibrant red color and are arranged in neat, parallel rows that recede into the distance. The seats have dark wooden armrests. The walls are a neutral, light-colored wood paneling. In the background, there are windows and a fire extinguisher on the right side. The overall atmosphere is quiet and orderly.

# SUPPLEMENT MATERIEL TECHNIQUE

Merci de nous retourner ce formulaire complété et signé par mail à [commercial@mal217@.fr](mailto:commercial@mal217@.fr) au plus tard 72H avant votre manifestation

## PROJECTION

<input type="checkbox"/> Vidéo projecteur + écran (inclus dans le forfait séminaire)	450 € HT
<input type="checkbox"/> Sortie son	100 € HT
<input type="checkbox"/> Vidéo projecteur avec sortie son	550 € HT
<input type="checkbox"/> Ordinateur portable	300 € HT
<input type="checkbox"/> Ecran de retour	350 € HT
<input type="checkbox"/> Ecran Led 165cm avec pied	850 € HT
<input type="checkbox"/> Switch informatique et vidéo à partir de deux ordinateurs	400 € HT
<input type="checkbox"/> Un Pavlov	75 € HT

## SONORISATION

<input type="checkbox"/> Sonorisation complète avec présence d'un technicien <i>3 micros fixes, 2 micros HF, un enregistrement numérique, 4 enceintes, livraison et installation incluses</i>	1350 € HT
<input type="checkbox"/> Supplément Micro HF Qté	100 € HT
<input type="checkbox"/> Micro cravate (uniquement avec une sonorisation complète) Qté	110 € HT
<input type="checkbox"/> Heure supplémentaire technicien	50 € HT
<input type="checkbox"/> Petite sonorisation avec 1 HF	200 € HT
<input type="checkbox"/> Petite sonorisation avec 2 HF	300 € HT
<input type="checkbox"/> Pupitre orateur	80 € HT
<input type="checkbox"/> Pupitre orateur sonorisé avec 1 enceinte et 1 micro	200 € HT
<input type="checkbox"/> Pupitre plexi (plastique transparent) sonorisé	220 € HT
<input type="checkbox"/> Pack visioenregistrement camera robotisée + cameraman + encodeur +mélangeur + préparation en amont (uniquement avec une sonorisation complète)	1700 € HT

Horaire d'arrivée (la Maison ouvre à 8h):

Nombre total de participant à la réunion:

Nombre de personnes à la table d'intervenants :

Mise en place souhaitée :

En U  En style théâtre

En carré sans projection  En style cabaret

En style classe : table devant chaque participant

Le salon Brasilia et l'auditorium sont déjà équipés d'une sonorisation incluant 3 micros fixes.

Au-delà de 3 micros (fixes ou sans fil confondus) la sonorisation complète avec technicien est obligatoire.

Vous pouvez faire intervenir un prestataire technique extérieur de votre choix qui devra utiliser uniquement son matériel.

 Nom de votre société :

 Nom du signataire :

 Numéro de BDC :

 Signature et cachet :

 Date de votre prestation :

**Internet : Toute la Maison est équipée en WIFI libre d'accès. Vous pourrez obtenir le code d'accès auprès de l'accueil à votre arrivée**

# 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 :**



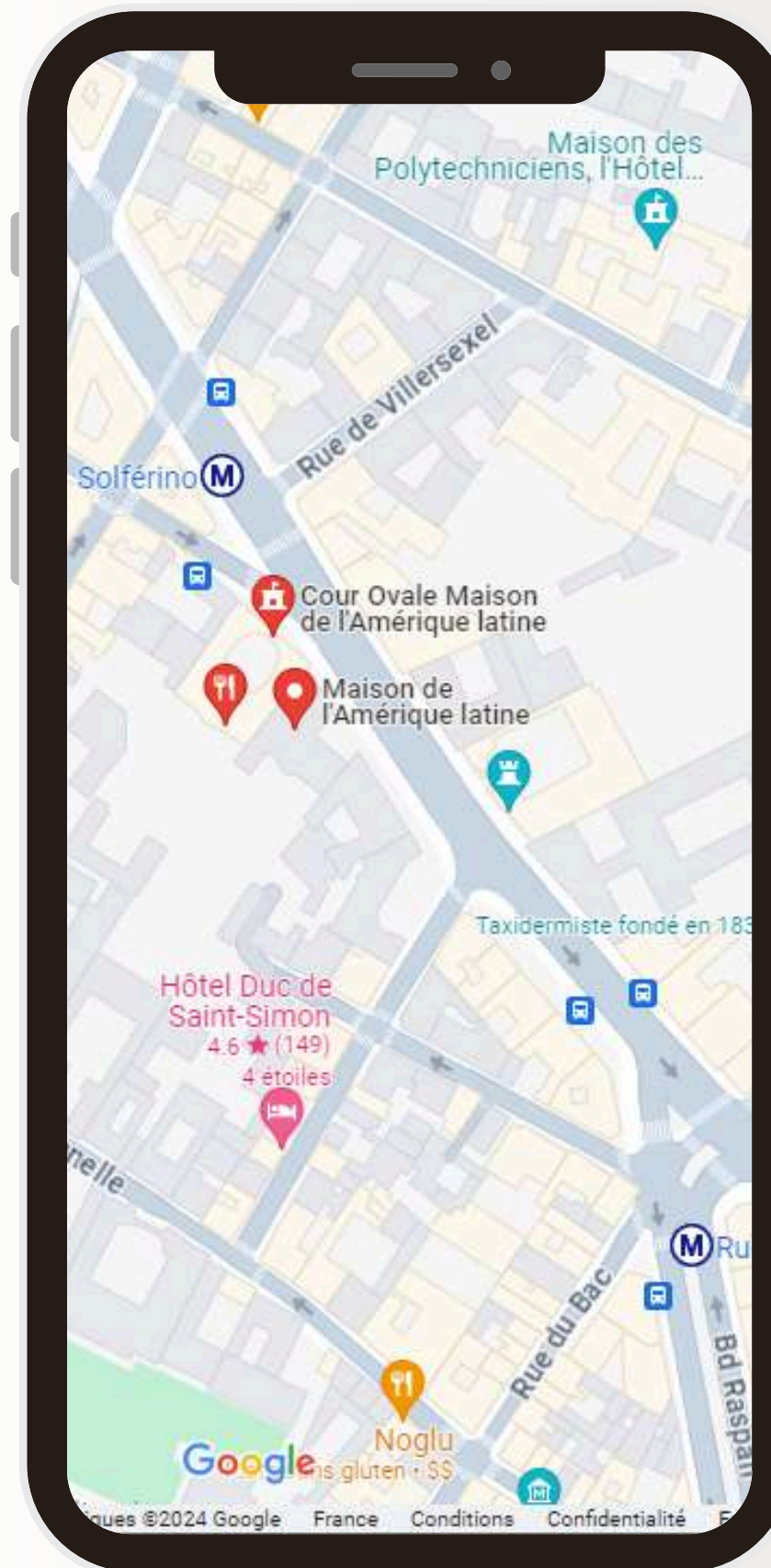
**01.49.54.75.42**



**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**