

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).

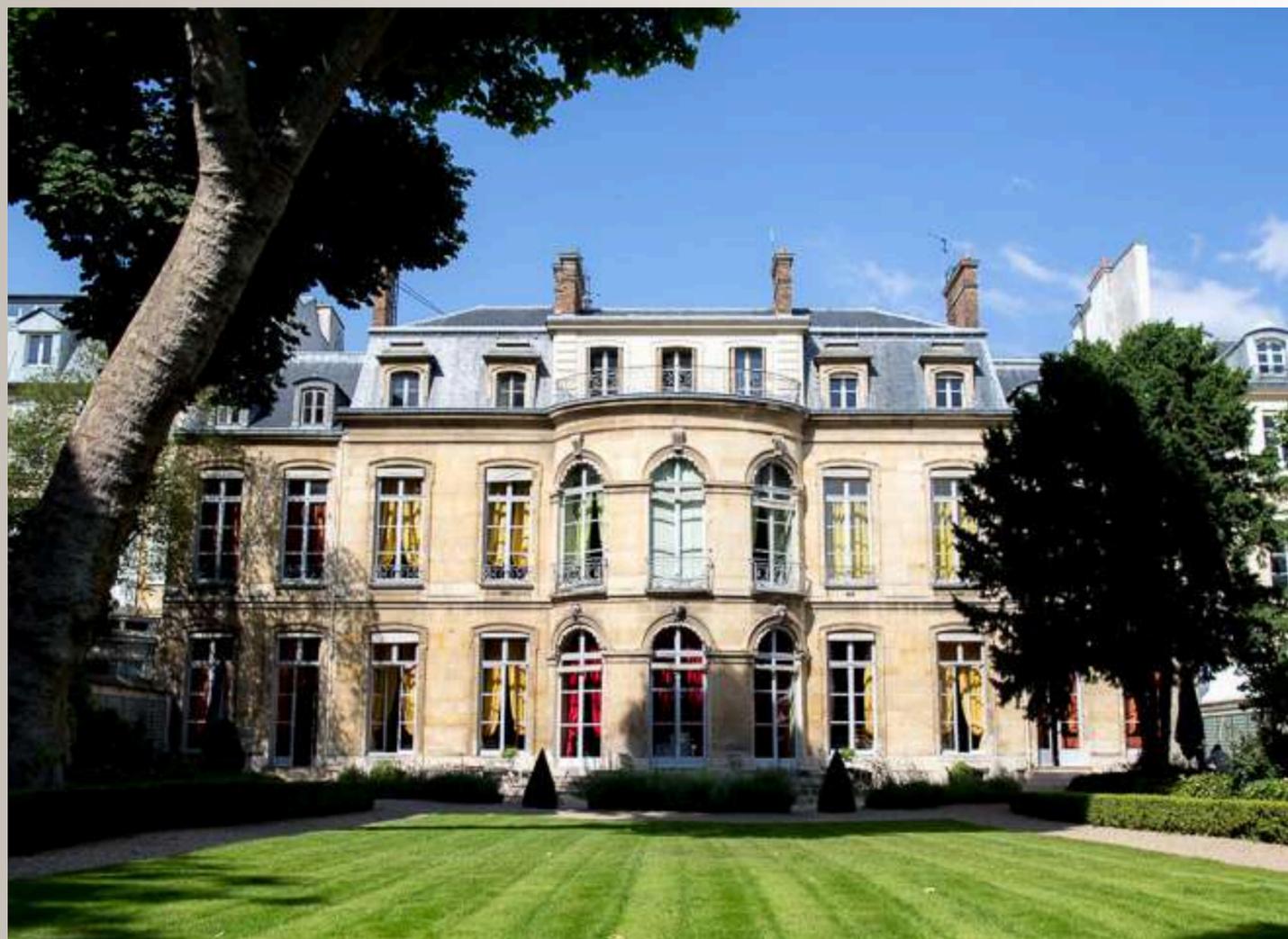


LES HOTELS

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

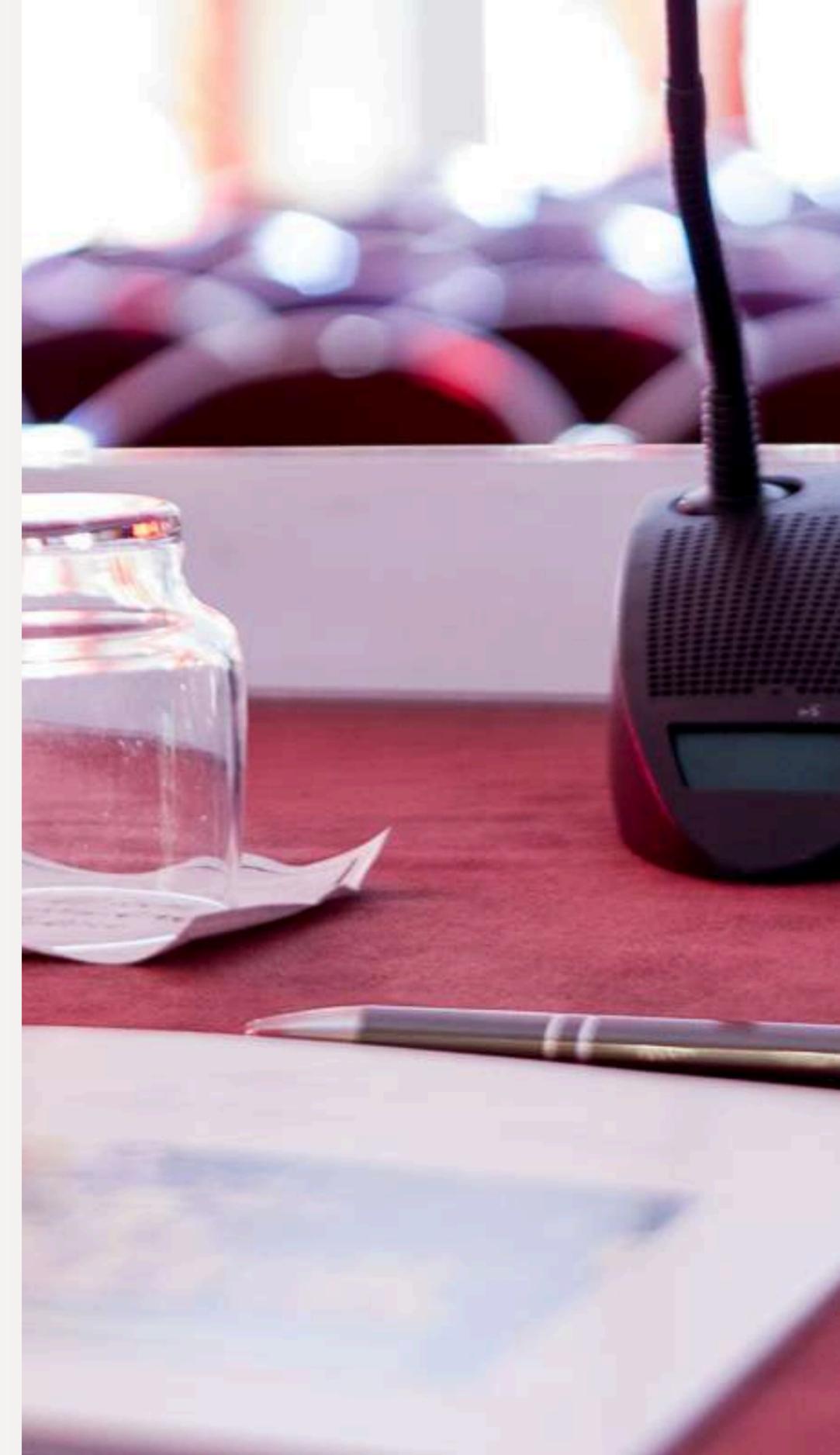
Une décoration florale par table

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

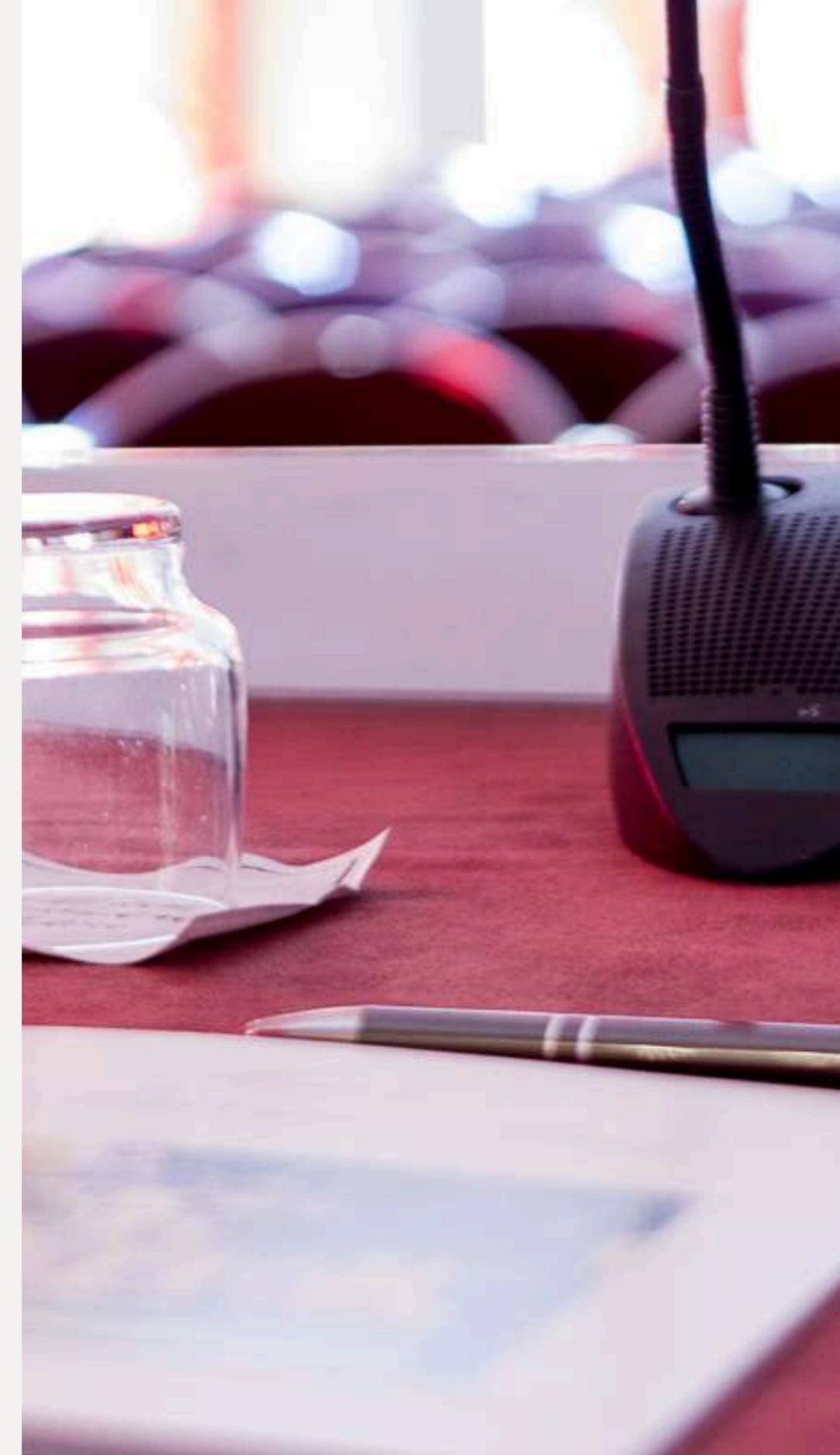
Une décoration florale par buffet

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
Aïoli 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

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 in the upper left corner.

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

A photograph of a theater with rows of red seats. The seats are arranged in a grid pattern, receding into the distance. The theater has wood-paneled walls and windows in the background. The text "LES PRESTATIONS ANNEXES" is overlaid in white, bold, sans-serif font in the upper left corner.

SUPPLEMENT MATERIEL TECHNIQUE

Merci de nous retourner ce formulaire complété et signé par mail à 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 :



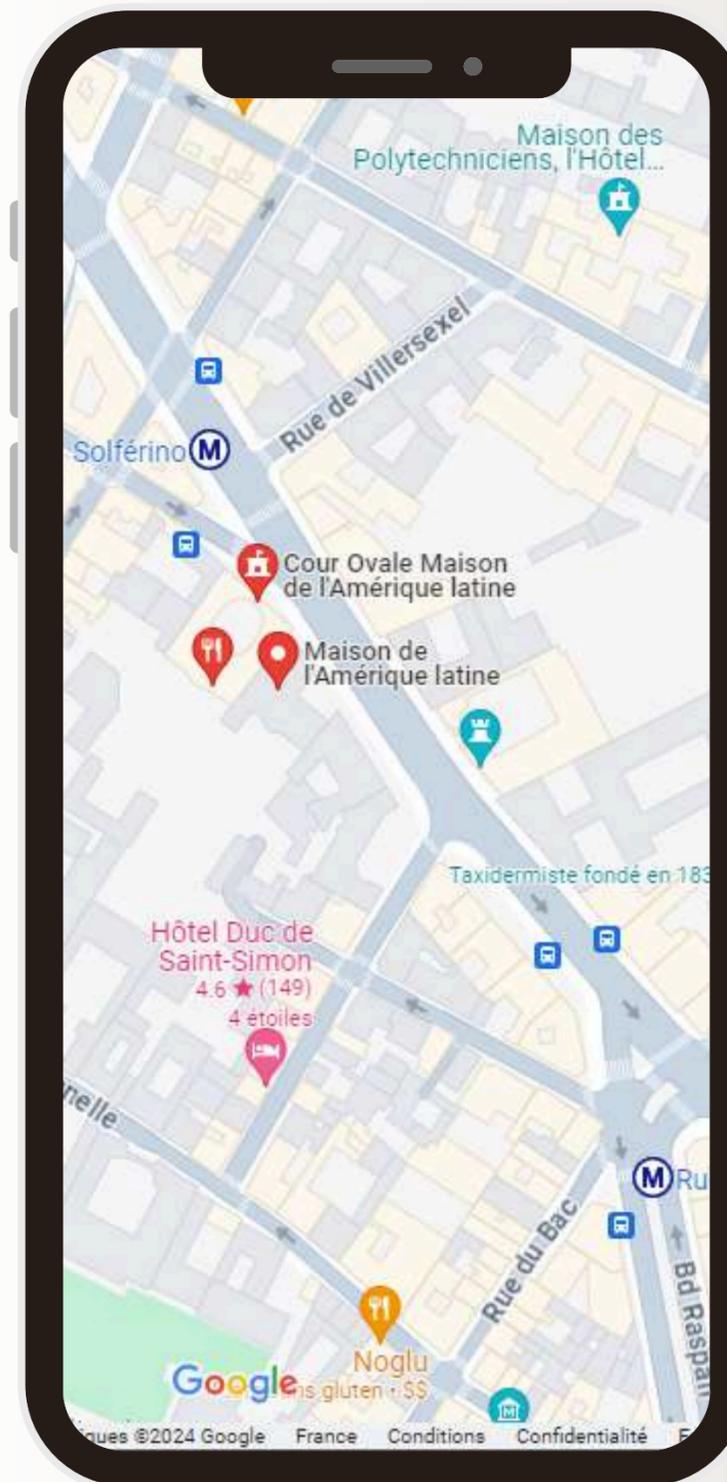
01.49.54.75.42



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**