

# ANIMATION CULINAIRE

PRINTEMPS / ETE 2023





## 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).



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



**NOS BARS À COCKTAIL**  
**MINIMUM 40 PERSONNES**



# EN APÉRITIF

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)

# SOIRÉE DANSANTE

## Bar à cocktail

(2 au choix parmi: Mojito, Caipirinha, margarita...)  
(2 verres par personne)

## Bar alcools forts

(Vodka, Porto, Whisky, Gin, Rhum)  
(2 verres par personne)

## Bar alcools forts

Champagne (3 coupes+ 2 verres par personne)

Assortiment de 2 mini- club sandwiches



17€ HT/PERSONNE



17€ HT/PERSONNE

20€ HT/PERSONNE

45€ HT/PERSONNE

6€ HT/PERSONNE

**LES ANIMATIONS SALÉES**  
**MINIMUM 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  
*Matériel et 1 Chef compris*

700.00€ HT SOIT 770.00 €TTC

Prix HT sur la base de 100 personnes  
*Matériel et 1 Chef compris*

1 200.00€ HT SOIT 1320.00 €TTC

Prix HT sur la base de 150 personnes  
*Matériel et 1 Chef compris*

1 700.00€ HT SOIT 1870.00 €TTC

---

## «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 de blinis, toasts et crème acidulée.



Prix HT sur la base de 50 personnes  
*Matériel et 1 Chef compris*

700.00€ HT SOIT 770.00 €TTC

Prix HT sur la base de 100 personnes  
*Matériel et 1 Chef compris*

1 200.00€ HT SOIT 1320.00 €TTC

Prix HT sur la base de 150 personnes  
*Matériel et 1 Chef compris*

1 700.00€ HT SOIT 1870.00 €TTC

---

## «LES SOUPES D'ÉTÉ»

Gaspacho tomate et pastèque, une soupe de feta glacée, un tzatziki bien mentholé...

Des croûtons croustillants et des petits dés de légumes & fruits à agrémenter en fonction des goûts de chacun



Prix HT sur la base de 50 personnes  
*Matériel et 1 Chef compris*

750.00€ HT SOIT 825.00 €TTC

Prix HT sur la base de 100 personnes  
*Matériel et 1 Chef compris*

1 050.00€ HT SOIT 1150.00 €TTC

## «LE CRABE ROYAL DU KAMTCHATKA»

Ce crabe légendaire pêché dans la mer Barenz est la plus grande espèce de crabe au monde.

Sa chair délicate est détaillée en médaillon puis agrémentée d'une garniture façon grenobloise (citron, câpres, croûtons, fines herbes et dés de tomates



Prix HT sur la base de 50 personnes  
*Matériel et 1 Chef compris*

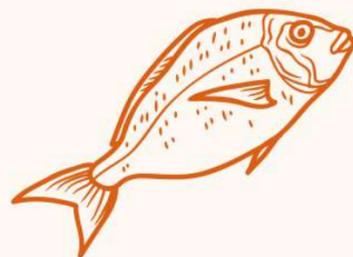
2085.00 € HT soit 2293.50 € TTC

Prix HT sur la base de 100 personnes  
*Matériel et 1 Chef compris*

3770.00 € HT soit 4147.00 € TTC

## «LA DORADE EN CÉVICHE»

La dorade est taillée bien épaisse en gros cubes, la marinade lait de coco / citron vert la cuit instantanément. Herbes fraîches, oignons rouges ciselés et assaisonnement précis finalisent la recette.



Prix HT sur la base de 50 personnes  
*Matériel et 1 Chef compris*

900.00 € HT soit 990.00 € TTC

Prix HT sur la base de 100 personnes  
*Matériel et 1 Chef compris*

1400.00 € HT soit 1540.00 € TTC

## ATELIER «PATANEGRA»

Notre cortador tranchera un jambon de Pata Negra d'une qualité exceptionnelle devant vos invités



Prix HT sur la base de 1 jambon  
*Matériel et 1 Chef compris*

1050.00 € HT soit 1155.00 € TTC

Prix HT sur la base de 2 jambons  
*Matériel et 1 Chef compris*

1900.00 € HT soit 2090.00 € TTC

### «SUSHIS» -5 PIÈCES / PERSONNE

Assortiments de sushis et de maki 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*

1300,00€ HT soit 1430,00 €TTC

### «ATELIER CÔTE DE BOEUF»

Sélectionnée parmi les pièces les plus nobles, la côte de boeuf 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 soit 770,00 €TTC

Prix HT sur la base de 100 personnes  
*Matériel et 1 Chef compris*

1200,00€ HT soit 1320,00 €TTC

Prix HT sur la base de 150 personnes  
*Matériel et 1 Chef compris*

1700,00€ HT soit 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, pousse de soja, carotte ou courgette



Prix HT sur la base de 50 personnes  
*Matériel et 1 Chef compris*

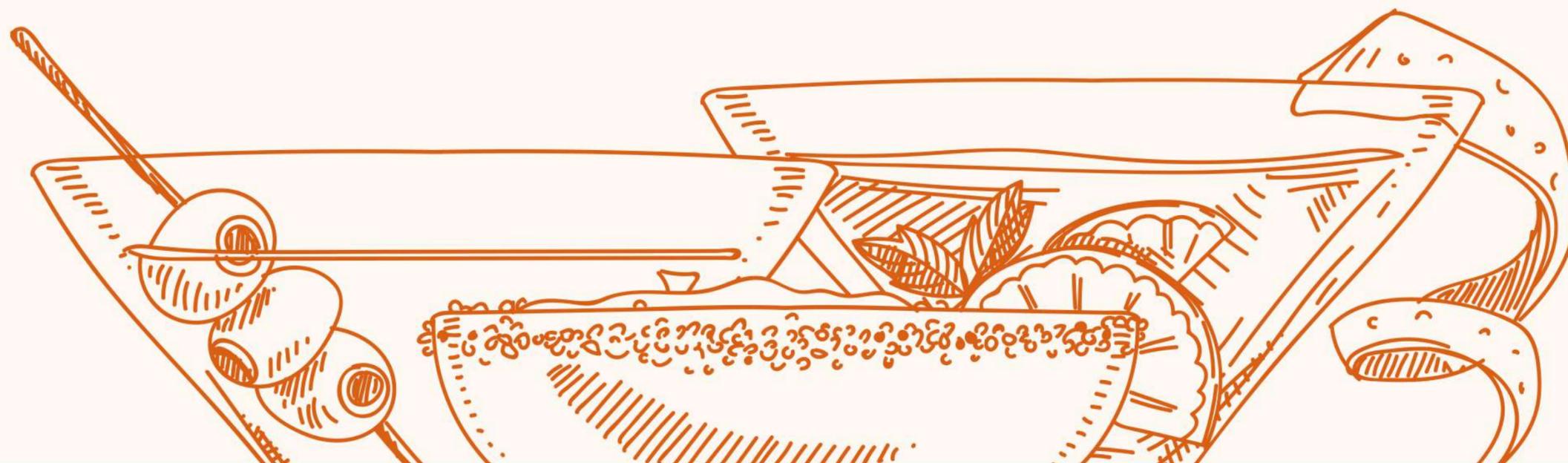
600,00€ HT soit 660,00 €TTC

Prix HT sur la base de 100 personnes  
*Matériel et 1 Chef compris*

1000,00€ HT soit 1100,00 €TTC

Prix HT sur la base de 150 personnes  
*Matériel et 1 Chef compris*

1400,00€ HT soit 1540,00 €TTC



### «ATELIER AMBIANCE LATINE»

Présenté 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*

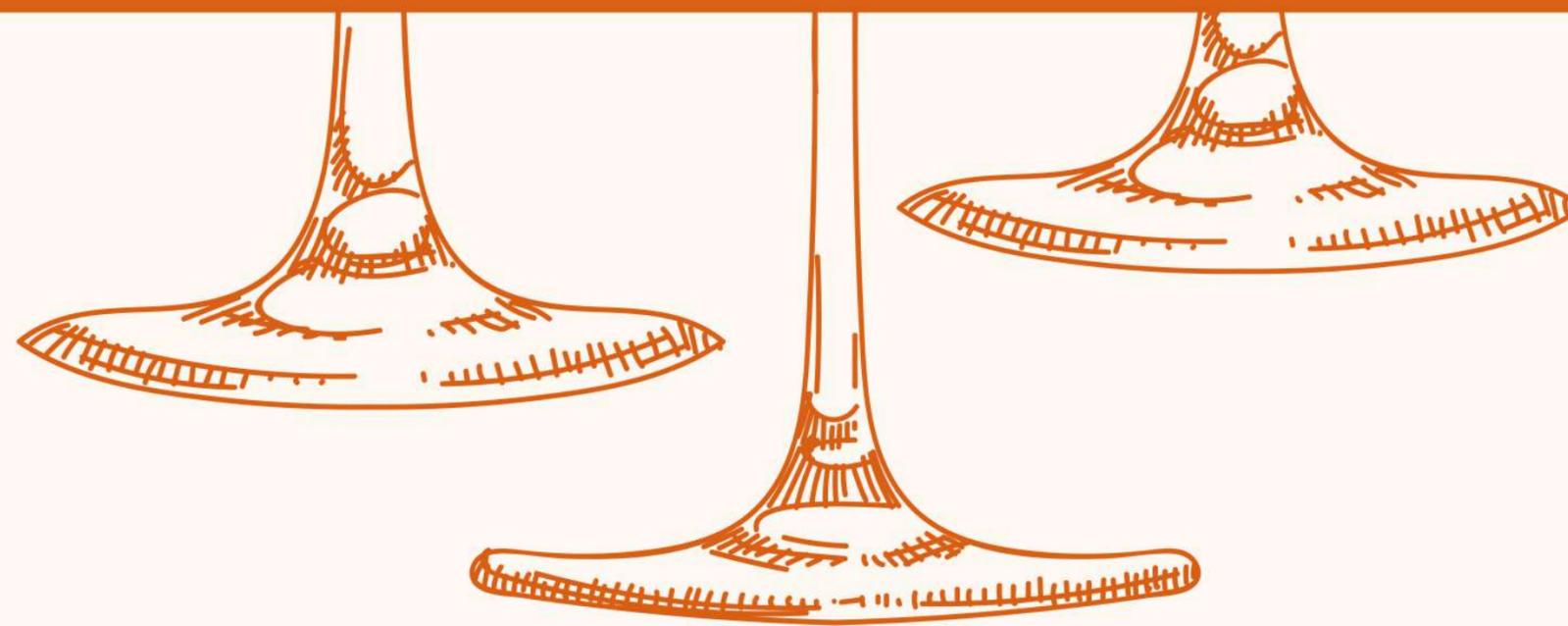
600.00€ HT soit 660.00 €TTC

Prix HT sur la base de 100 personnes  
*Matériel et 1 Chef compris*

1 000.00€ HT soit 1100.00 €TTC

Prix HT sur la base de 150 personnes  
*Matériel et 1 Chef compris*

1 400.00€ HT soit 1540.00 €TTC



**LES ANIMATIONS SUCRÉES**  
**MINIMUM 50 PERSONNES**



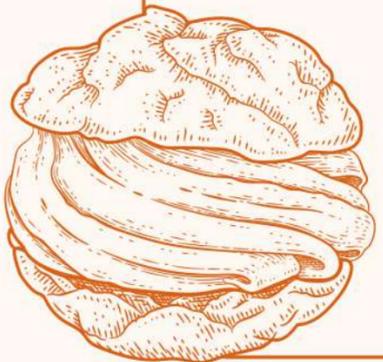
# LES ANIMATIONS CULINAIRES SUCRÉES

## ATELIER «PROFITEROLES»

Redécouvrez l'un des desserts emblématiques 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 **860.00€ HT**  
*Matériel et 1 Chef compris* **968.00 €TTC**

Prix HT sur la base de 100 personnes **1 320.00€ HT**  
*Matériel et 1 Chef compris* **1 452.00 €TTC**



## ATELIER MILLE FEUILLE

Millefeuilles montés devant vos invités, vous pourrez choisir vos garniture: chocolat, pistache et vanille

Prix HT sur la base de 50 personnes **450.00€ HT**  
*Matériel et 1 Chef compris* **495.00 €TTC**

Prix HT sur la base de 100 personnes **800.00€ HT**  
*Matériel et 1 Chef compris* **880.00 €TTC**

Prix HT sur la base de 150 personnes **1 000.00€ HT**  
*Matériel et 1 Chef compris* **1 100.00 €TTC**



### «L'AGRUME ET LE CAMEL»

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 50 personnes

700.00€ HT

Matériel et 1 Chef compris

770.00 €TTC

Prix HT sur la base de 100 personnes

1 000.00€ HT

Matériel et 1 Chef compris

1 100.00 €TTC



### «C'EST QUOI CE BROOKIE»

Mi cookie, mi brownie, ce dessert hybride bien généreux s'accompagne d'une crème glacée à la vanille, d'une confiture de lait et de noix de pécan torréfiées ... attention très riche

Prix HT sur la base de 50 personnes

800.00€ HT

Matériel et 1 Chef compris

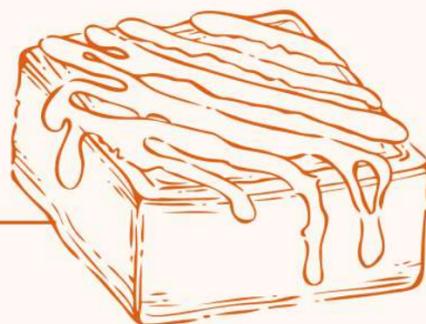
880.00 €TTC

Prix HT sur la base de 100 personnes

1 100.00€ HT

Matériel et 1 Chef compris

1 210.00 €TTC



### «TIRAMISU MONTAGE MINUTE»

Bah voilà... on a tout dit... et c'est trop bon !

Prix HT sur la base de 50 personnes

800.00€ HT

Matériel et 1 Chef compris

880.00 €TTC

Prix HT sur la base de 100 personnes

1 100.00€ HT

Matériel et 1 Chef compris

1 210.00 €TTC





# LA CARTE DES VINS

# ROUGES

Prix de la bouteille

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

Les Mercadières, Bordeaux

26 € HT / 31.20 € TTC

Saumur , Les Plantagenets

28 € HT / 33.60 € TTC

Côte de Blaye - Allées de Hautessey, Bordeaux AOC

28 € HT / 33.60 € TTC

Lalande de Pomerol, Château Bel Air

42 € HT / 50.40 € TTC

Château Lieujean, Haut-Médoc Cru Bourgeois AOP

45 € HT / 54 € TTC

Bourgogne Pinot noir, Coeur de Violette - Frédéric

65 € HT / 78 € TTC

Magnien

St Nicolas de Bourgueil

36 € HT / 43.20 € TTC

# BLANC

Orchys, IGP d'Oc Chardonnay

28 € HT / 33.60 € TTC

Sudiste

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

Sancerre, Les Châtaigniers

55 € HT / 66 € TTC

# CHAMPAGNE

Deutz

75 € HT / 90 € TTC

Moët & Chandon brut

60 € HT / 72 € TTC

Veuve Clicquot

120 € HT / 144 € TTC

Mercier - Blanc de Noirs

55 € HT / 66 € TTC

Ruinard

145 € HT / 174 € TTC



# LES ALCOOLS FORTS

---

Prix de la bouteille

Whisky Johnnie Walker	45 € HT / 54 € TTC
Vodka Zubrowka	50 € HT / 60 € TTC
Gin Bombay Bramble	65 € HT / 78 € TTC
Martini	50 € HT / 60 € TTC
Campari	50 € HT / 60 € TTC
Porto	35 € HT / 42 € TTC
Marsala crema	45 € HT / 54 € TTC

# DIGESTIFS

---

Poire, Mirabelle, Calvados	65 € HT / 78 € TTC
Cognac Hennessy	110 € HT / 132 € TTC
Armagnac	70 € HT / 84 € TTC

# BIÈRES (33CL)

---

Edelweiss	5 € HT / 6 € TTC
Heineken	5 € HT / 6 € TTC
1664	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

 commercial@mal217.fr

 Le service commercial est à votre disposition du lundi au vendredi de 09h00 à 18h00.



 Solférino

 63,68,69,73,83,84,94

 Musée d'Orsay

 Vinci Bac-Montalembert  
Rue Montalembert 75007 Paris

