

# OFFRE COCKTAIL

PRINTEMPS / ÉTÉ 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



The background features a faint, light-colored illustration of two wine glasses, one on the left and one on the right, positioned as if clinking together. The glasses are filled with a light liquid, and the stems are visible. The overall aesthetic is elegant and sophisticated, matching the theme of a restaurant or bar.

**COCKTAIL APÉRITIF OU DE CLÔTURE UNIQUEMENT  
INCLUANT LA LOCATION DE L'ESPACE DE  
RESTAURATION  
FACTURATION MINIMUM POUR 25 PERSONNES**

# COCKTAILS SAINT GERMAIN

*Uniquement pour vos cocktails de clôture après une réunion en journée ou en Apéritif*  
1 heure de service maximum

## LES PIÈCES SALÉES FROIDES

*8 pièces par personne*

Crevette en version coco et combova  
Cookie chèvre, mangue et fruits de la passion  
Chou fleur au curry  
Tambourin de raifort et crevette fumée  
Chou black pearl au tarama d'oursin  
Barrette de foie gras au vin parée d'or  
Cubikde saumon et radis vert  
Tomate confite, mozzarella, ruban de courgette  
Bresaola, piquillos, courgette marinée

## LES PIÈCES SUCRÉES

*4 pièces par personne*

Profiterole vanille praliné pistache  
Lingot de fruits frais selon saison  
Scintillant au chocolat  
Miroir coquelicot  
Rocher blanc pêche

## LES BOISSONS

Champagne Mercier (1 bouteille pour 4 personnes)  
Eaux minérales plates et gazeuses, sodas et jus de fruits frais



100.00€ HT

111.60€ TTC



**COCKTAIL AMBASSADEUR 18 PIÈCES**

**INCLUANT LA LOCATION DE L'ESPACE DE RESTAURATION**

**FACTURATION MINIMUM 25 PERSONNES**

# COCKTAILS AMBASSADEUR – 18 PIÈCES

2 heures de service maximum



## LES PIÈCES SALÉES FROIDES

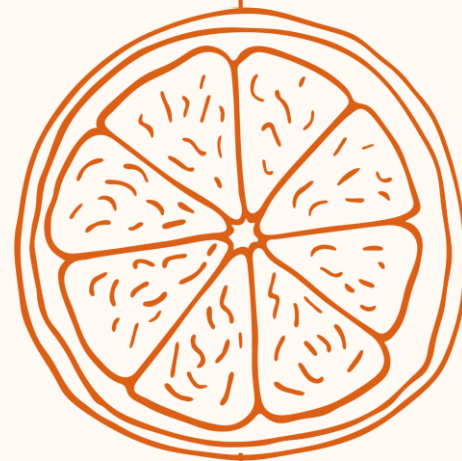
10 pièces par personne

## LES VEGETALES

Chou aux olives et caviar d'aubergines  
Cookie chèvre, mangue et fruit de la passion  
Palet de tomate, crème parmesan et asperge verte  
Dôme de mozzarella à la tomate, crispy parmesan

## LES PIÈCES COTE MER

Chou black pearl au taramlad'oursin  
La crevette en version coco et combowa  
Domino de melon jaune au maquereau fumé  
Cubikde saumon, raifort et radis vert



## LES PIÈCES COTE TERRE

Cubikde foie gras à la poire  
Wrap de pastramiau creamcheese moutarde  
Bouchon de viande des grisons & ricotta  
basilic  
Fagot de coppa à l'asperge rôtie

## LES MINI BLINIS

Maquereau, graines de moutarde  
Caviar d'aubergines, oeufs de caille  
Saumon citron vert



110,00€ HT

122,07€ HT

# COCKTAILS AMBASSADEUR – SUITE

## LES MINI BROCHETTES

Bresaola, figue moelleuse  
Magret fumé, oignon confit, lacet de carotte  
Courgette estivale au chèvre  
Black tiger, pois gourmand

## LES PIÈCES SALEES CHAUDES

3 pièces par personne  
Croustillant de canard et confit d'oignons  
Cake façon pissaladière  
Mini hamburger  
Arancini cubik à la mozzarella  
Mini croque au homard  
Croque monsieur végétarien

## LES GOURMANDISES

5 pièces par personne  
Cheesecake pêche de vigne  
Le chocolat liégeois  
Croustillant de pistache & fleur d'Oranger  
Financier chocolat blanc et fruits rouges  
Brochette de fruits frais

## LES BOISSONS

Champagne Mercier (1 coupe par personne)

Les vins (1 bouteille pour 4 personnes)

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

**Rouge:** Saumur, le Plantagenet

**Rosé:** Le Sudiste

Eau minérale plate et gazeuse

Jus de fruits frais, sodas





The background features a faint, light-colored illustration of two wine glasses, one on the left and one on the right, positioned behind the text. The glasses are filled with a liquid, and their stems and bases are clearly visible. The overall aesthetic is clean and elegant, with a focus on the text.

**COCKTAILS DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE**  
**INCLUANT LA LOCATION DE L'ESPACE DE RESTAURATION**  
**FACTURATION MINIMUM 25 PERSONNES**

# COCKTAILS SAINT DOMINIQUE - 24 PIÈCES

4 heures de service maximum

## LES PIÈCES SALEES FROIDES

10 pièces par personne

### LES VEGETALES

Miniature d'asperge façon hollandaise  
Palet de tomate, crème parmesan & asperge verte  
Risotto à la crème de petit pois, menthe & citron  
Croq radis pastèque, légumes croquants à la menthe

### LES PIÈCES COTE MER

Cube de saumon & crème yuzu  
Bouchon de crevette tandoori & radinoir  
Poulpe mariné houmous au citron  
Chou black pearl au tarama d'oursin

### LES PIÈCES COTE TERRE

Wrap pastramiau creamcheese moutarde  
Cubikde foie gras à la poire  
Bouchon de viande des grisons & ricotta basilic  
Fagot de coppa à l'asperge verte



## LES MINI BROCHETTES

Bresaola, piquillos, courgette marinée  
Magret fumé, oignon confit, lacet de carotte  
Black tiger, pois gourmand  
Tomate confite, mozzarella, ruban de courgette

## LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

3 pièces par personne  
(1 pièce équivaut à 3 pièces)  
La burrataaux asperges  
Crèmeuxde Brocolis aux gambas tandoori

130.00€ HT

145.03€ TTC

# COCKTAILS SAINT DOMINIQUE- SUITE

## LES MINI PLATS CHAUDS

3 pièces par personne – servi en boîte black & white

1 pièce équivaut à 3 pièces

Wok de légumes au yuzu ponzu

Risotto de volaille aux champignons

## LES PIÈCES SALEES CHAUDES

4 pièces par personne

Volaille tandoori courgette

Croustillant canard et confit d'oignons

Croque monsieur végétarien

Feuilleté au homard

Arancini cubik à la mozzarella

## LES GOURMANDISES

4 pièces par personne

Carré d'abricot, note de romarin

Croustillant de pistache & fleur d'oranger

Coque de chocolat et noix de coco

Brochette de fruits frais de saison

Fraîcheur de rhubarbe et amande



## LES BOISSONS

Champagne Moët et Chandon (1 bouteille pour 4)

## LES VINS

(1 bouteille pour 4)

**Vin Blanc:** Orchys, IGP chardonnay

**Vin rouge:** Saumur, Les Plantagenets

**Vin rosé:** Le Sudiste

Eau minérale plate et gazeuse

Nectar de fruits frais, sodas



# COCKTAILS AMERIQUE LATINE- 30 PIÈCES

5 heures de service maximum



## LES GASTRONOMIES SIGNATURES

10 pièces par personne

Palet de tomate, crème parmesan & asperge verte  
Courgette estivale au chèvre  
Tambourin de raifort et crevette fumée  
Tourbillon de roquefort à la poire  
Pomme safranée chorizo & piquillos  
Bouchon de viande des grisons & ricotta basilic  
Wrap pastrami au creamcheese moutarde  
Transparence végétale, ketchup de mangue  
Dôme de mozzarella à la tomate, crispy parmesan  
Ecume de brocoli & saumon fumé  
Poulpe mariné, houmous au citron  
Cube de saumon & crème de yuzu  
Domino saumon & yuzu  
Miniature d'asperge façon hollandaise  
Black Tiger, pois gourmand  
Bresaola, piquillos, courgette marinée  
Tomate confite, mozzarella ruban de courgette



## BOITE A FROMAGE

2 pièces par personne à partir de de 50 personnes

Présentation élégante de fromage : Camembert au lait cru, tomme de Savoie, sainte –Maure, comté, beaufort, gruyère

## LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

(servis froid) 3 pièces par personne  
(1 pièce équivaut à 3 pièces)

Surprise de caviar d'aubergine au yaourt parfumé

Petits pois à la menthe glaciale, quenelle de ricotta

155.00€ HT

172.20€ TTC

# COCKTAILS AMERIQUE LATINE- SUITE



## LES PIÈCES CHAUDES

*5 pièces par personne*

Arancini cubik à la mozzarella

Croque Monsieur végétarien

Feuilleté au homard

Mini Hot Dog de volaille

Croustillant de canard et confit d'oignons

Croque monsieur en truffade

## LES MINI PLATS CHAUDS

*4 pièces par personne –servis en boîte black and white*

*1 pièce équivaut à 4 pièces*

Curry de crevette au lait de coco

Risotto d'épeautre aux notes de champignons

Brandade de saumon fumé

## LES HAUTES GOURMANDISES

*6 pièces par personne*

Brochette de fruits frais de saison

Coque de chocolat et noix de coco

Financier chocolat et framboise

Croustillant de pistache et fleur d'oranger

Miroir coquelicot

Rocher blanc pêche

## LES BOISSONS

Champagne Moët et Chandon (*1 bouteille pour 4*)

### Les Vins

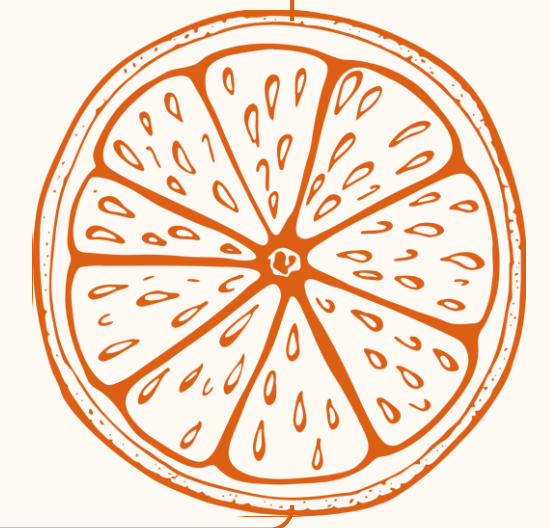
*(1 bouteille pour 4)*

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

**Rouge** : Saint Nicolas de Bourgueil

**Rosé**: Le Sudiste

Eau minérale plate et gazeuse,  
sodas et Nectar de fruits frais



The image features two identical, elegant cognac glasses with a wide bowl and a long, slender stem, set against a solid dark orange background. The glasses are positioned symmetrically, facing each other. The text is centered over the glasses.

**LES OPTIONS**

**EN COMPLEMENT DE VOTRE  
COCKTAIL**

# 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)*

## NOS BARS À COCKTAIL MINIMUM 40 PERSONNES

17€ HT/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 & Champgne

3 coupes + 2 verres par personne

Assortiment de 2 mini-club sandwiches

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

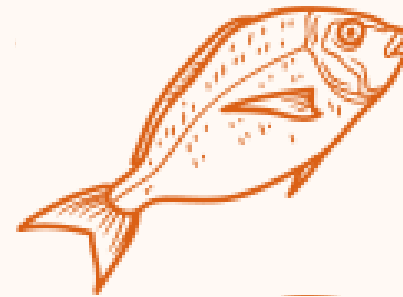
Prix HT sur la base de 100 personnes  
*Matériel et 1 Chef compris*

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 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 «PATA NEGRA»

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 makis 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 bœuf 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*

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 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, pousses de soja, carottes ou courgettes



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

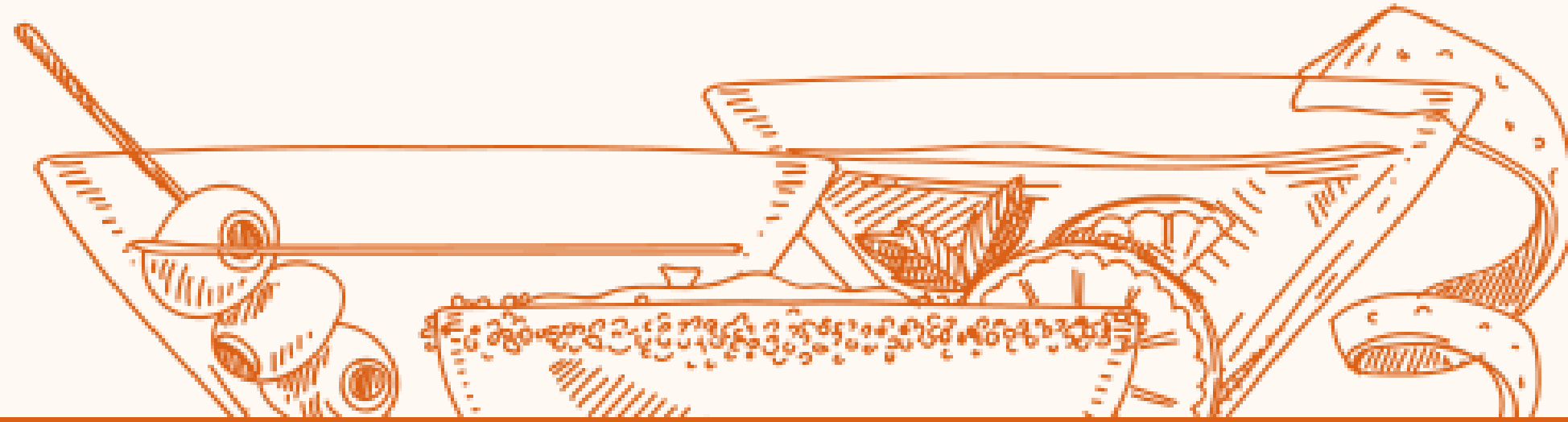
600,00€ HT soit 660,00 € TTC

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



### «ATELIER AMBIANCE LATINE»

Présentée 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*

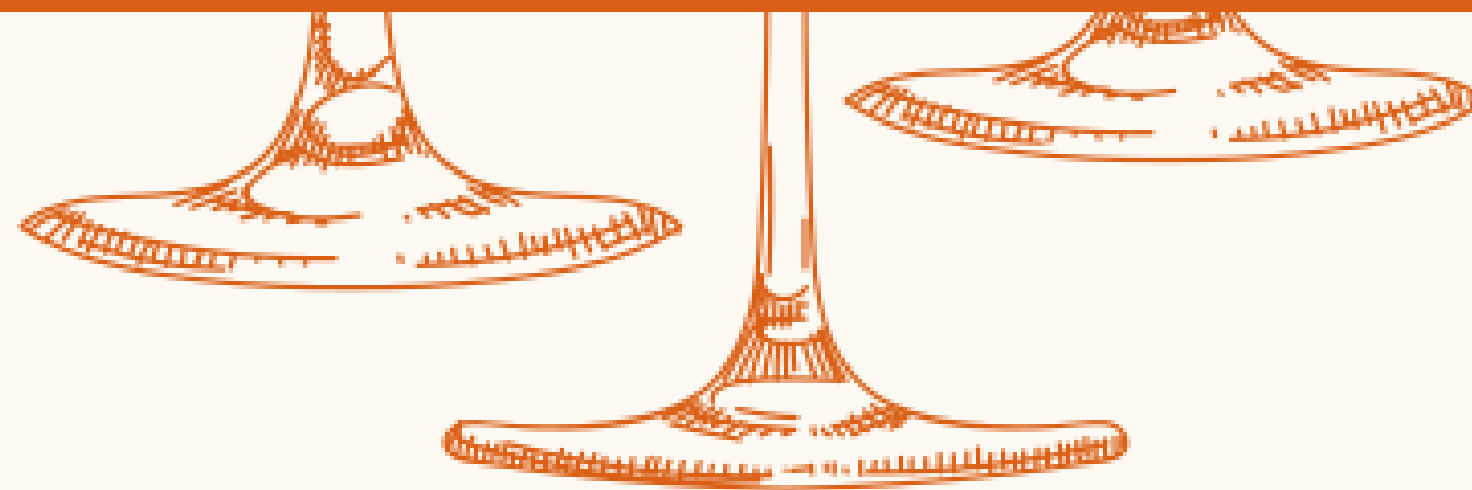
600.00€ HT soit 660.00 €TTC

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



The background of the image features two champagne flutes, one on the left and one on the right, rendered in a light orange outline style. The flutes are positioned symmetrically, with their stems and bases visible. The text is centered over the flutes.

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

# LES ANIMATIONS CULINAIRES SUCRÉES

## ATELIER «PROFITEROLES»

Redécouvrez l'un des desserts emblématique 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**



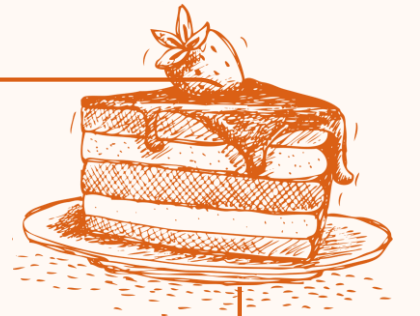
## ATELIER MILLE FEUILLE

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 CARAMEL»

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* **770.00 €TTC**  
*compris*

Prix HT sur la base de 100 personnes **1 000.00€ HT**  
*Matériel et 1 Chef* **1 100.00 €TTC**  
*compris*

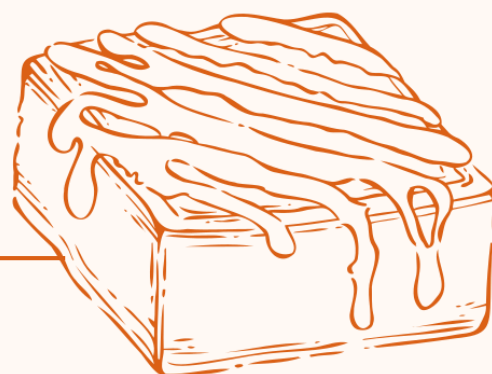


### «C'EST QUOI CE BROOKIE»

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* **880.00 €TTC**  
*compris*

Prix HT sur la base de 100 personnes **1 100.00€ HT**  
*Matériel et 1 Chef* **1 210.00 €TTC**  
*compris*



### «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* **880.00 €TTC**  
*compris*

Prix HT sur la base de 100 personnes **1 100.00€ HT**  
*Matériel et 1 Chef* **1 210.00 €TTC**  
*compris*





# NOS EXEMPLES DE REALISATIONS







# LA CARTE DES VINS

# ROUGES

---

Prix de la bouteille

Côtes du Rhône - E. Guigal, Château d'Ampuis  
Lussac St Emilion, Grand Ricombre  
Laroche, Pinot noir  
Les Mercadières, Bordeaux  
Saumur , Les Plantagenets  
Côte de Blaye - Allées de Hautessey, Bordeaux AOC  
Lalande de Pomerol, Château Bel Air  
Château Lieujean, Haut-Médoc Cru Bourgeois AOP  
Bourgogne Pinot noir, Coeur de Violette - Frédéric  
Magnien  
St Nicolas de Bourgueil

45 € HT / 54 € TTC  
36 € HT / 43.20 € TTC  
36 € HT / 43.20 € TTC  
26 € HT / 31.20 € TTC  
28 € HT / 33.60 € TTC  
28 € HT / 33.60 € TTC  
42 € HT / 50.40 € TTC  
45 € HT / 54 € TTC  
65 € HT / 78 € TTC

36 € HT / 43.20 € TTC

# BLANC

---

Orchys, IGP d'Oc Chardonnay  
Sudiste  
Chablis – Domaine Gueguen  
Pouilly Fuissé, Domaine les Gavouilles  
Laroche, IGP D'OC Chardonnay  
Sancerre, Les Châtaigniers

28 € HT / 33.60 € TTC  
28 € HT / 33.60 € TTC  
60 € HT / 72 € TTC  
60 € HT / 72 € TTC  
36 € HT / 43.20 € TTC  
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,	65 € HT / 78 € TTC
Calvados	110 € HT / 132 € TTC
Cognac Hennessy	70 € HT / 84 € TTC
Armagnac	

# 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

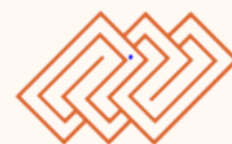
Pour vos demandes de séminaires, réunions, showroom, réceptions privées, cocktails, dîners et mariages.

Merci de nous contacter :

 01.49.54.75.15

 [commercial@mal217.fr](mailto: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