



OFFRE MARIAGE

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 notre chef qui s'y affirme avec conviction.



L'HÔTEL AMELOT DE GOURNAY

L'HÔTEL DE VARENCEVILLE



2 FORMULES REPAS ASSIS AU CHOIX AVEC PRIVATISATION D'UN HÔTEL PARTICULIER

REPAS ASSIS OPTION 1

Location des espaces de restauration incluse

Apéritif

8 pièces salées

Champagne Moët et Chandon, eaux minérales et softs

MENU

Entrée

Plat

Dessert & Pièce montée

Eau minérale et vins

Café, thé ou infusion

Open bar softs

Open bar softs pendant la soirée dansante

Décoration

Une composition florale par buffet et par table

Personnel

Présence d'un responsable le long de votre événement

Un maitre d'hôtel pour 10 personnes Une hôtesse de vestiaire pour 100 personnes

Dégustation

Une dégustation vous sera offerte pour 2 personnes

260.00€ HT

287.67€ TTC

REPAS ASSIS OPTION 2

Location des espaces de restauration incluse

Apéritif

8 pièces salées

Champagne Moët et Chandon, eaux minérales et softs

MENU

Entrée

Plat

Assiette de fromage

Buffet de dessert ou pièce montée

Eau minérale et vins

Café, thé ou infusion

Open bar softs

Open bar soft pendant la soirée dansante

Décoration

Une composition florale par buffet et par table

Personnel

Présence d'un responsable le long de votre événement

Un maitre d'hôtel pour 10 personnes Une hôtesse de vestiaire pour 100 personnes

Dégustation

Une dégustation vous sera offerte pour 2 personnes

280.00€ HT

309.87€ TTC



1 FORMULE COCKTAIL AVEC PRIVATISATION

Minimum de 80 convives

Location des espaces de restauration incluse

Cocktail Dînatoire

COCKTAIL

30 pièces par personne: 8 pièces salées froides, 6 pièces 2x XL, 5 pièces salées chaudes, 1 mini plat chaud, 5 pièces sucrées, & pièce montée
Champagne Moët et Chandon Vin blanc et vin rouge Softs

Open bar softs

Open bar softs pendant la soirée dansante

Décoration

Une composition florale par buffet

Personnel

Un maitre d'hôtel pour 15 personnes Une hôtesse de vestiaire pour 100 personnes

Dégustation

Une dégustation vous sera offerte pour 2 personnes

260.00€ HT

287.25€ TTC





LE REPAS ASSIS

FACTURATION MINIMUM 80 PERSONNES

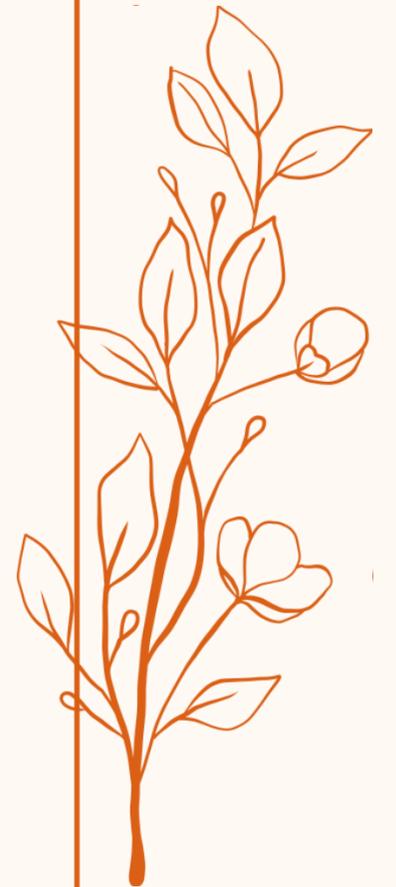


REPAS ASSIS

Apéritif: 8 pièces salées froides et 1 bouteille de champagne Moët et Chandon pour 3 personnes, eaux minérales, softs

LES GASTRONOMIES SIGNATURES

- Caille fumée, tarama blanc et feuille de shiso
- Veau rosé, vieux comté, crème de noix, herbes fraîches
- Macaron « crema Tartuffon »
- Saint jacques, Granny smith et trilogie de choux fleurs
- Fraîcheur de crabe au yuzu et feuille de shiso
- Radis noir et cœur de saumon
- Crevette, riz fumé, crème citron, sésame noir et cress iodé
- Foie gras de canard marbré chocolat, sablé au grué de cacao
- Chèvre mendiant et fromage frais
- Tomate cœur de pigeon et feta, pesto
- Canapé parfum de truffe
- Mini pâtisson, confit citron & gomasio (végan)
- Mini blini, tarama corail d'oursin aux perles de truite
- Bœuf mariné teriyaki et morilles
- Spring roll végétarien, condiment carotte et gingembre
- Cube de pastèque infusé au coquelicot



«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 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

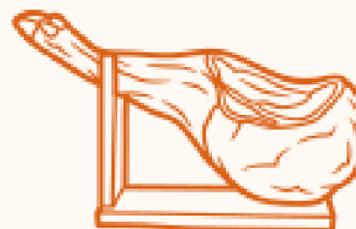
1 200,00€ HT SOIT 1320,00 €TTC

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

1 700,00€ HT SOIT 1870,00 €TTC

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

REPAS ASSIS- OPTION 1

LES ENTRÉES AU CHOIX

Foie gras de canard mi-cuit, Chutney de saison

Ou

Ceviche de bar, pickles et avocat

Ou

Légumes du moment à la grecque, homard rafraîchi

LES PLATS AU CHOIX

Volaille fermière, maïs truffé, jus de rôti

Ou

Barbue farcie, légumes, beurre aux pistils de safran

Ou

Filet de bœuf Rossini, gâteau de pomme de terre, jus truffé

LES DESSERTS AU CHOIX

Tarte au citron, crème de chocolat blanc / yuzu

Ou

Toulouse Lautrec, coulis de fruits rouges

Ou

Ivoire, coulis de pina Colada

PIÈCE MONTÉE pour la soirée dansante
(sur une base de 2 pièces par personne)

LES BOISSONS

Les vins: 1 bouteille pour 3 personnes parmi la sélection

Vin Blanc au choix :

2021- Chablis AC, Domaine Gueguen

2021- Sancerres, Domaine les chataigniers

Vin Rouge au choix :

2015-Château Lieujean AC, Haut-Médoc Cru bourgeois

2020- Pinot noir, Frédéric Magnien

Eaux minérales plates et gazeuses

1/2 bouteille par personne)

Café, thé et infusion

OPTION FROMAGE (10€HT/PAX) :

Assortiment de fromages affinés

260.00 € HT

287.67 € TTC



Nous vous remercions de bien vouloir choisir un menu identique pour l'ensemble des convives Nos produits peuvent varier en fonction des saisons.

REPAS ASSIS- OPTION 2

LES ENTRÉES AU CHOIX

Foie gras de canard mi-cuit, Chutney de saison

Ou

Ceviche de bar, pickles et avocat

Ou

Légumes du moment à la grecque, homard rafraîchi

LES PLATS AU CHOIX

Volaille fermière, maïs truffé, jus de rôti

Ou

Barbue farcie, légumes, beurre aux pistils de safran

Ou

Filet de bœuf Rossini, gâteau de pomme de terre, jus truffé

LE FROMAGE

Assortiment de fromages affinés

BUFFET DESSERTS

Assortiment de 4 sortes parmi les différents entremets

Ou

PIÈCE MONTÉE pour la soirée dansante

(sur une base de 2 pièces par personne

LES BOISSONS

Les vins: 1 bouteille pour 2 personnes parmi la sélection

Vin Blanc au choix :

2021- Chablis AC, Domaine Gueguen

2021- Sancerres, Domaine les chataigniers

2020- Pouilly Fussy, Les Gavouilles

Vin Rouge au choix :

2015- Château Lieujean AC, Haut-Médoc Cru bourgeois

2020- Pinot noir, Frédéric Magnien

2019-: Cote du Rhône, Guigal

Eaux minérales plates et gazeuses

1/2 bouteille par personne)

Café, thé et infusion



280.00 € HT

309.87 € TTC

Nous vous remercions de bien vouloir choisir un menu identique pour l'ensemble des convives Nos produits peuvent varier en fonction des saisons.



LE COCKTAIL DINATOIRE
FACTURATION MINIMUM POUR
80 PERSONNES



COCKTAIL DÎNATOIRE - 30 PIÈCES

LES PIÈCES SALEES FROIDES

(8 pièces par personne)

Navet raifort et cœur de saumon

Osso Iraty et pointe d'asperge verte, crème de truffe

Spring roll de bœuf, chutney de carotte et orange

Tomate cœur de pigeon et feta, pesto

Macaron, mousse de foie gras de canard et fruit rouge

Sphère de petits pois et sablé parmesan

Caille fumée, tarama blanc et feuille shisos

Saint – jacques, Granny smith et trilogie de choux fleurs

Œuf d'Avruga, pomme Granny Smith et radis

Riz sushi snacké, salicorne et fenouil croquant, crémeux de roquette (végan)

LA GAMME XXL

(1 pièce équivaut à 6 pièces)

Club roulé bresaola, crème roquette et parmesan

Bun 's végétarien, caviar d'aunergines, courgettes & poivrons

Salade de petit pois, fèves et crevette, ricotta à l'huile d'olive

faiselle aux herbes fraîches, carottes au cumin, olives Taggiasche et pois chiche

LES MINI PLATS CHAUDS

(1 pièce équivaut à 4 pièces)

Quenelle de brochet, sauce Nantua, dés d'aubergine et de courgette

Effiloché de canard, grenailles persillées, sauce moutarde

Crumble de légumes de saison, concassé de tomate anisée



260.00€ HT

287.25€ TTC

COCKTAIL DÎNATOIRE- 30 PIÈCES

LES PIÈCES CHAUDES

(5 pièces par personne)

Gyoza volaille sauce sésame

Poulpe flambé au pastis et tapenade d'olives vertes

Croque parfum de truffe

Gougère croustillante à l'emmental

Feuillantine d'agneau de l'Aubrac, palet de pomme de terre, crémeux à la moutarde et hert

Croque saumon

Mini nem aux légumes

LES DOUCEURS SUCREES

(5 pièces par personne)

Cheesecake fruits rouge, sablé vanille

Sensation café grand cru

Diamant citron

Feuillantine chocolat aux framboises fraîches

Fraisier baby

Tartelette caramel au beurre salé et amande

Perle passion et gingembre

Sucette chocolat et praliné



COCKTAIL DÎNATOIRE- 30 PIÈCES

PIÈCE MONTÉE POUR LA SOIRÉE DANSANTE
(sur une base de 2 pièces par personne)

LES BOISSONS

Champagne Moët et Chandon (1 pour 3 personnes)

Les vins: 1 bouteille pour 4 personnes parmi la sélection

Vin Blanc au choix :

2021-Chablis AC, Domaine Gueguen
2021- Sancerres, Domaine les châtaigniers

Vin Rouge aux choix :

2020- Pinot noir, Frédéric Magnien
2019-: Cote du Rhône, Guigal

Eaux minérales plates et gazeuses
(1/2 bouteille par personne)
Café, thé et infusion



NOS CHOIX DE PIÈCES MONTÉES



Les Macarons de la
maison LaDurée



Le Saint Honoré en pièce montée de la
pâtisserie Jean François Foucher

prix sur demande

*(non inclus dans l'offre mariage ou avec un supplément de 9€ HT par
personne et pour 80 minimum)*



Les choux "pop" de
popeline

NOTRE BUFFET DESSERT

Tarte citron: Pâte sablée, crème citron parfumé aux zestes de citron jaune, recouvert de sa fameuse meringue citronnée

Monté-Cristo: Biscuit tendre au chocolat, ganache framboise, crémeux à la framboise, mousse de chocolat noir 64% de cacao

Cheesecake Louise: Streusel aux amandes, biscuit à la passion crème cuite au cheesecake à la passion, gelée de fraises, mousse cheesecake recouvert d'un nappage à la fraise

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.

Ivoire: Fin biscuit à la noix de coco avec une délicate crème légère au chocolat blanc, son crémeux aux fruits de la passion et ses cubes de mangue pochée et ananas

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)

17€ HT/PERSONNE



SOIRÉE DANSANTE

Bar à cocktail

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

17€ HT/PERSONNE



Bar alcools forts

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

20€ HT/PERSONNE

Bar alcools forts

Champagne *(3 coupes+ 2 verres par personne)*

45€ HT/PERSONNE

Assortiment de 2 mini- club sandwiches

6€ HT/PERSONNE





LES SUPPLEMENTS



LES SUPPLÉMENTS

LA DÉCORATION ET LE MOBILIER

Location de chaises pour vos cérémonies
10 lanternes avec bougies

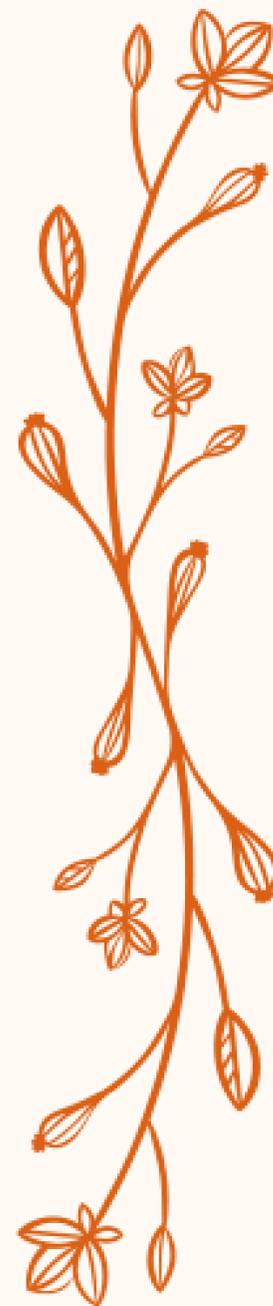
PRIX SUR DEMANDE

Espace Lounge Extérieur
(1 canapé à leds+ 3 poufs cuir blanc + 1 guéridon blanc)

PRIX SUR DEMANDE

DROIT DE BOUCHON

Pour toute bouteille de vin ou de champagne que vous apporterez,
un Droit de Bouchon de **18 €TTC** sera appliqué sur une bouteille de 75 cl



POUR LES ENFANTS OU VOS PRESTATAIRES

Menu enfant
(entrée, plat, dessert avec boisson)

27€ HT/PERSONNE

Repas prestataires
(entrée, plat, dessert avec boisson)

35€ HT/PERSONNE

ANIMATIONS

Trio de jazz/ jazz manouche

PRIX SUR DEMANDE

Quatuor à cordes

PRIX SUR DEMANDE

ANIMATION PHOTO/VIDÉO

Photobooth
(400 tirages + personnalisation des photos +
mise à disposition d'accessoires)

965€ HT

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

CONFIRMATION DE VOTRE RÉSERVATION

Afin de confirmer votre réservation, merci de nous retourner les pages 3 et 4 de votre devis remplies et signées et de nous faire parvenir les acomptes correspondants à 70% du montant du devis à l'ordre de: GSR

Le solde de la facture devra être réglé au minimum 7 jours ouvrés avant la date de votre mariage.

Le nombre définitif devra nous être communiqué 7 jours ouvrés avant votre réception.
Ce nombre sera retenu comme base minimale de commande et de facturation.

RESTAURATION ET BOISSONS

Apéritif

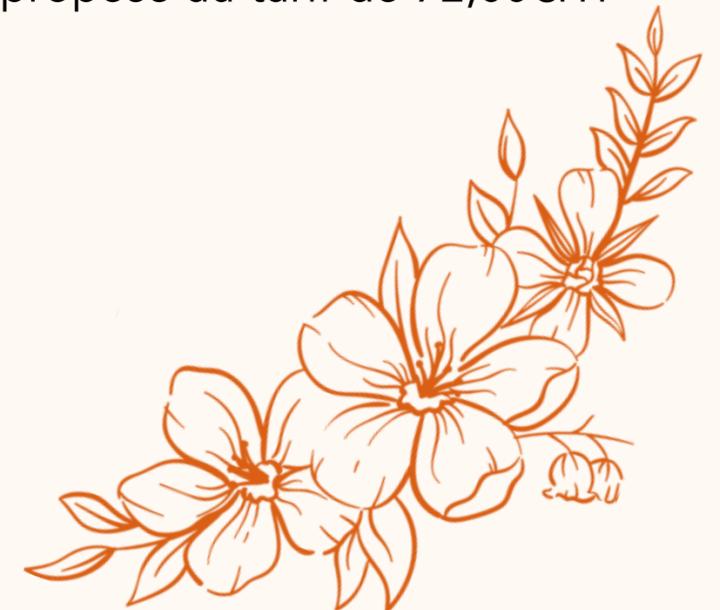
Vous pouvez convier une partie de vos invités uniquement au cocktail apéritif.

Ce forfait composé de 8 pièces cocktail par personne et incluant le champagne ainsi que personnel de service vous est proposé au tarif de 72,00€HT

Enfants

Nous proposons un menu pour les enfants de moins de 12 ans (entrée, plat, dessert et boisson) à 27,00€HT

Une pièce leur sera mise à disposition pour jouer et se reposer sous la surveillance d'un adulte.



INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

ANIMATION MUSICALE ET ÉCLAIRAGE PAR COMMIX.

Compte-tenu des impératifs sonores de la Maison de l'Amérique Latine, le Disc-Jockey est imposé par la maison. Le prestataire vous conseillera pour l'éclairage et la sonorisation de votre réception. La prestation vous sera donc facturée directement par la société de services:

CYRIL URTEBISE

cyril.urtebise@gmail.com

0660115389

www.co-mixe.com

DÉCORATION FLORALE PAR L'ATELIER D'ARMAND

Notre proposition inclut un motif de buffet et/ou un centre de table en fonction du forfait choisi.

Nous vous invitons à contacter notre fleuriste afin de déterminer avec lui, la couleur et le choix des fleurs:

17 rue de Charonne -75011 Paris

0611368070

armandwagner.fleurs@gmail.com

www.armandwagner.fr





NOS EXEMPLES DE REALISATION







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 Hautsesey, 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

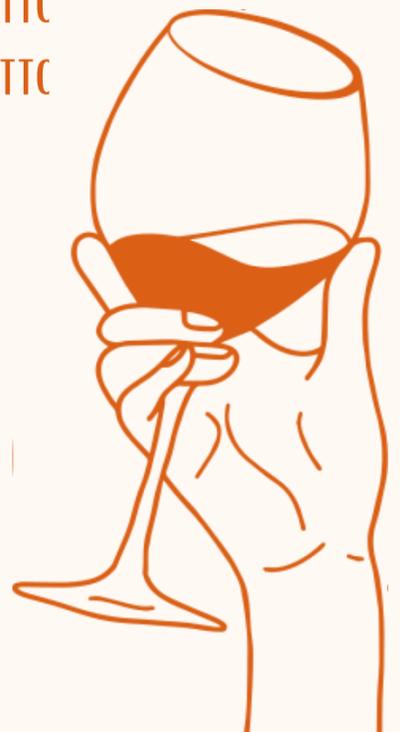
Orchys, IGP d'Oc Chardonnay
Sudiste
Chablis – Domaine Gueguen
Pouilly Fuissé, Domaine les Gavouilles
Laroche, IGP D'OC Chardonnay
Sancerre, Les Châtaigniers

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
Moët & Chandon brut
Veuve Clicquot
Mercier - Blanc de Noirs
Ruinard

75 € HT / 90 € TTC
70 € HT / 84 € TTC
120 € HT / 144 € TTC
60 € HT / 72 € TTC
145 € HT / 174 € TTC



LES ALCOOLS FORTS

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

Prix de la bouteille



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