



# OFFRE SEMINAIRE

PRINTEMPS / ETÉ 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







**LES FORFAITS SEMINAIRES**  
**MINIMUM DE FACTURATION 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 signé par notre chef

Entrée + Plat + Dessert

Eaux minérales, 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





# LES REPAS ASSIS

# MENU MADAME DE VARENGEVILLE



## LES ENTRÉES AU CHOIX

Saumon et fromage frais, roquette et vinaigre de balsa

Ou

Gaspacho de courgette et menthe, gressini

Ou

Confit de veau et légumes, roquette et tapenade

## LES PLATS AU CHOIX

Saint Pierre, légumes du soleil et pesto

Ou

Daurade, tartelette de tomate, Chimichuri

Ou

Pressé de veau Marengo, polenta, tomate et olive

## LES DESSERTS AU CHOIX

Tarte aux framboises

Ou

Salade de melon, fruit rouge et miel

Ou

Savarin au sirop, tartare de mangue

147.00 € HT

168.46 € TTC

## LES BOISSONS

1 bouteille pour 4 personnes

## LES VINS

Vin Blanc: Le sudiste, IGP d'Oc Chardonnay

Vin rouge: Les Mercadières, Bordeaux

Eaux minérales

Café, Thé



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

*Nos produits peuvent varier en fonction des saisons.*

# MENU COMTESSE DE GUERCHY

## LES ENTRÉES AU CHOIX

Ceviche de daurade aux agrumes

Ou

Pâté en croûte avec sa vinaigrette pistache

Ou

Gaspacho de tomate mousse burrata

## LES PLATS AU CHOIX

Bar, courgettes sautées, vierge d'agrumes

Ou

Pintade fermière, salsas tatemadas

Ou

Cabillaud, petits pois à la française, et magret fumé

## LES DESSERTS AU CHOIX

Palet chocolat coulant, crème thé vert menthe

Ou

Tartelette abricot pistache

Ou

Nougat glacé



## LES BOISSONS

1 bouteille pour 3

## LES VINS

Vin Blanc: Laroche, IGP d'Oc Chardonnay

Vin rouge: Lussac St Emilion, Grand Ricombre

Eaux minérales

Café ou Thé

160.00 € HT

183.09 € TTC

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



# MENU VÉGÉTARIEN EN REMPLACEMENT

## LES ENTRÉES AU CHOIX

Gaspacho de courgette et menthe, gressini

Ou

Ouf basse température, petite pois menthe

Ou

Gaspacho de tomate, salade de tomates anciennes

Ou

Terrine de quinoa, tofu à la mangue

## LES PLATS AU CHOIX

Panaché de légumes de saison

Ou

Penné aux légumes arrabiata

Ou

Dal de lentilles aux douces épices

## LES DESSERTS AU CHOIX

Salade de fruits (pour les végétaliens)

Ou

Salade de melon, fruits rouge et miel







**LES COCKTAILS**  
**MINIMUM DE FACTURATION**  
**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, blocnotes, stylo et eau minérale

Vidéo projecteur, écran de projection

Facturation minimum: 25  
personnes

## VOTRE OFFRE DE RESTAURATION INCLUSE

### Pause accueil (30 minutes)

Assortiment de viennoiseries – 2 pièces par personne

Jus de fruits frais / eaux minérales / Café / thé

### Pause café matin (30 minutes)

Cake 1 pièce par personne

Jus de fruits frais / eaux minérales / café / thé

### Cocktail Picking dans un salon privatif

Ou

### Cocktail Saint Dominique dans un salon privatif

Eaux minérales, vins, café, thé, compris

Une décoration florale par buffet

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

Symphonies mirliton – 2 pièces par personne

Jus de fruits frais / eaux minérales / Café / thé

Personnel de service, d'accueil et de vestiaire inclus





# COCKTAIL PICKING – SANS CHAMPAGNE

*Uniquement au déjeuner (valeur 24 pièces lunch)*



## LES PIÈCES SALÉES FROIDES

*4 pièces par personne*

Pain surprise au 5 parfums

Wraps de saumon fumé, fromage et Wraps de dinde

Bagel pastrami, oignons frits, molossol batavia et  
crème de piquillos

Pain «kubbio»

## NOS SALADES

*3 pièces par personne*

Salade niçoise

Salade de quinoa aux graines de lentilles parfumées

Salade de tortellini à la véronese

## NOS TARTES ET QUICHES DE SAISON

*3 pièces par personne*

## LE PLAT CHAUD SERVI AU BUFFET

*4 pièces par personne*

Tajine de volaille au citron, Semoule

Curry de lotte, Riz

## ASSORTIMENT DE FROMAGE 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, pistache)

Tarte aux pommes

## LES VINS

*(1 bouteille pour 5 personnes)*

**Blanc :** Le sudiste, IGP d'Oc Chardonnay

**Rouge :** Les Mercadières, Bordeaux

Eaux minérales

Nectar de fruits

Café, thé

147.00 € HT

167.94 € TTC





# COCKTAIL SAINT DOMINIQUE-24 PIÈCES

*Sans champagne*

## LES PIÈCES SALEES FROIDES

*10 pièces par personne*

### LES VEGETALES

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



### 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 PIÈCES COTE MER

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



### LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

*3 pièces par personne  
(1 pièce équivaut à 3 pièces)*  
La burrata aux asperges  
Crèmeux de Brocolis aux gambas tandoori

### LES PIÈCES COTE TERRE

Wrap pastrami au cream cheese moutarde  
Cubik de foie gras à la poire  
Bouchon de viande des grisons & ricotta basilic  
Fagot de coppa à l'asperge verte

160.00€ HT

182.31€ TTC





# COCKTAIL 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

### LES VINS

(1 bouteille pour 4)

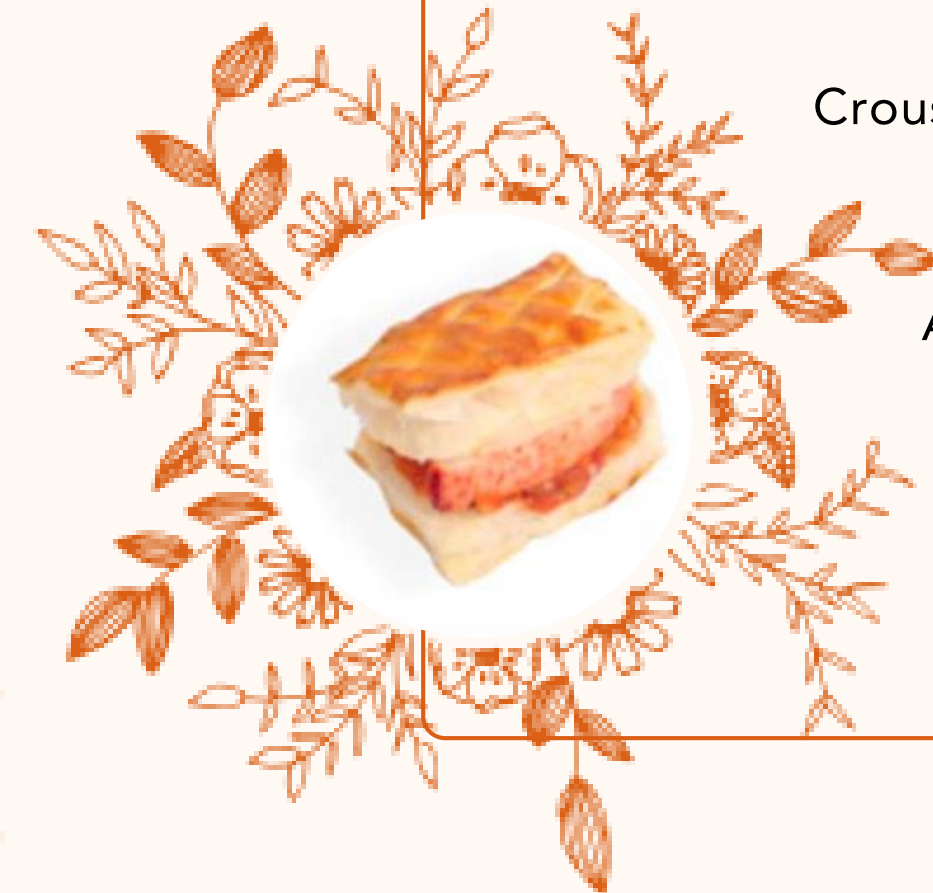
**Vin Blanc:** Orchys, IGP chardonnay

**Vin rouge:** Saumur, Les Plantagenets

**Vin rosé:** Le Sudiste

Eaux minérales

Nectar de fruits, sodas



# EN FONCTION DE VOS ENVIES

---

Un apéritif: une coupe de champagne Mercier, softs et 2 feuilletés

Un cocktail de clôture à 17h00 à 18h00:

*une coupe de champagne Mercier , softs et 3 pièces cocktails*

Apéritif classique: Martini, Campari, Whisky, Porto

*(un verre et 2 feuilletés)*

Assiette de fromage

Pause café permanente pour la 1/2 journée

*(pour un minimum de 30 personnes)*

Machine à Espresso avec capsules

Assortiments 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

14 € HT / 16.80 € TTC

20 € HT / 24 € TTC

8 € HT / 9.60 € TTC

10 € HT / 11 € TTC

54 € HT / 59.50 € TTC

600 € HT / 720 € TTC

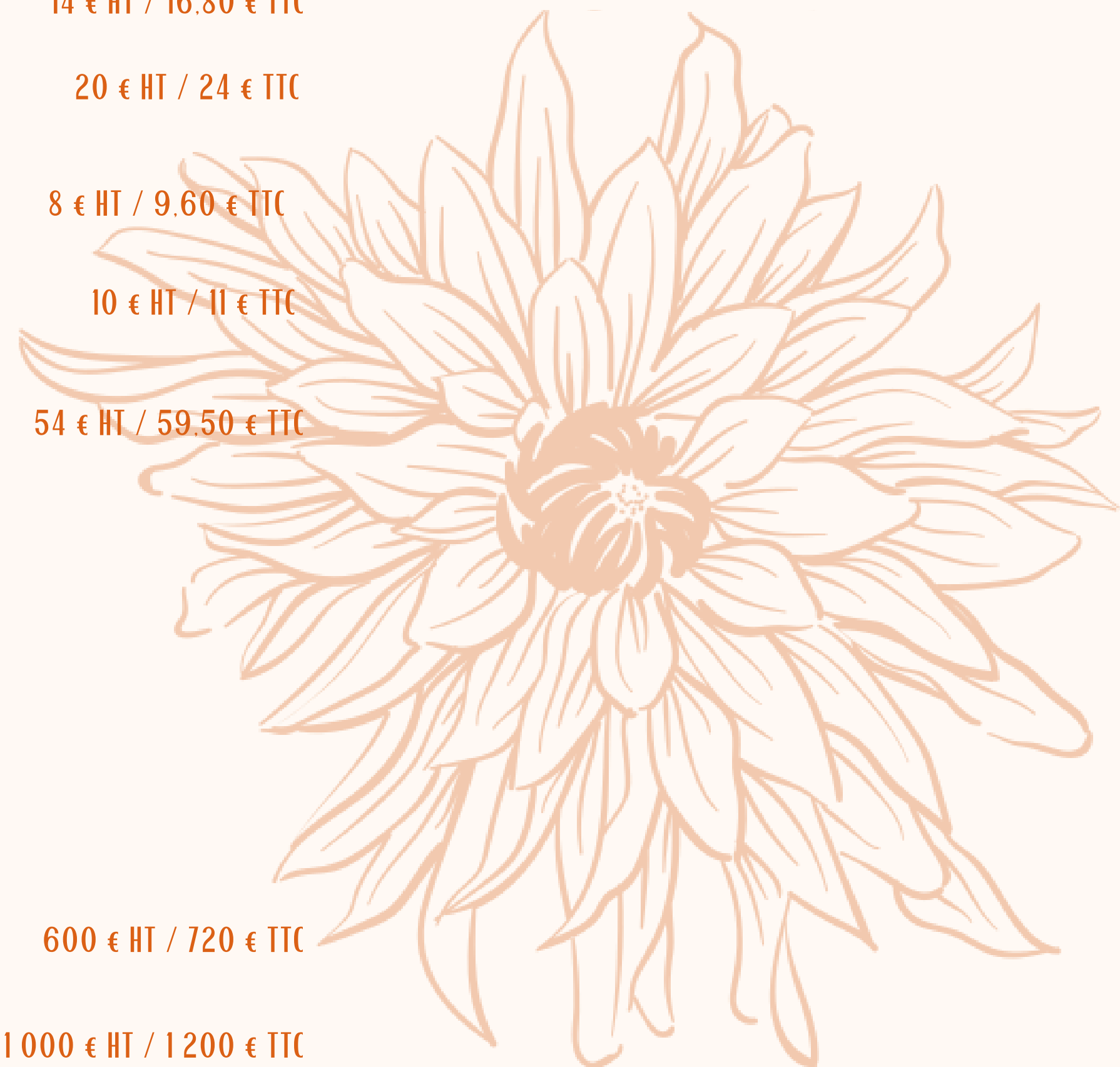
1 000 € HT / 1 200 € TTC

# SALLES SUPPLÉMENTAIRES

---

Salle de sous commission sèche

Salle de sous commission avec vidéoprojecteur et écran







**LES PRESTATIONS  
ANNEXES**

# SUPPLEMENT MATÉRIEL TECHNIQUE

## 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   | 300 € HT |
| <input type="checkbox"/> Ecran plasma 165cm avec pied                                | 850 € HT |
| <input type="checkbox"/> Switch informatique et vidéo à partir de deux ordinateur    | 350 € HT |
| <input type="checkbox"/> Un Pavlov   | 50 € HT  |

## SONORISATION

- |  |            |
|--|------------|
| <input type="checkbox"/> Sonorisation complète avec présence d'un technicien en 1/2 journée (5h)<br><i>3 micros fixes, 2 micros HF, un enregistrement numérique, 4 enceintes</i> | 1 000 € HT |
| <input type="checkbox"/> Sonorisation complète avec présence d'un technicien en 1/2 journée (8h)<br><i>3 micros fixes, 2 micros HF, un enregistrement numérique, 4 enceintes</i> | 1 200 € HT |
| <input type="checkbox"/> Supplément Micro HF Qté   | 80 € 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   | 180 € HT   |
| <input type="checkbox"/> Petite sonorisation avec 2 HF   | 260 € HT   |
| <input type="checkbox"/> Pupitre orateur   | 80 € HT    |
| <input type="checkbox"/> Pupitre orateur sonorisé avec 1 enceinte et 1 micro   | 180 € HT   |
| <input type="checkbox"/> Pupitre plexi (plastique transparent) sonorisé  | 210 € HT   |
| <input type="checkbox"/> Pack visioenregistrement  | 1 700 € HT |

camera robotisé + cameraman + encodeur + mélangeur + préparation en amont (uniquement avec une sonorisation complète)

Pour toute autre demande de matériel n'hésitez pas à nous contacter (cabine de production etc...)

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

Nombre de participant total à la réunion:

Nombre de personnes à la table d'intervenants :

Mise en place souhaitée :


- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> En u  | <input type="checkbox"/> En style théâtre |
| <input type="checkbox"/> En carré sans projection                          | <input type="checkbox"/> En style cabaret |
| <input type="checkbox"/> 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)

Pour la location de matériel technique, nous vous remercions de nous retourner ce formulaire complété et signé par mail à [commercial@mal217@.fr](mailto:commercial@mal217@.fr)

La confirmation de vos besoins techniques devra nous parvenir au plus tard 72H avant votre manifestation



# 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