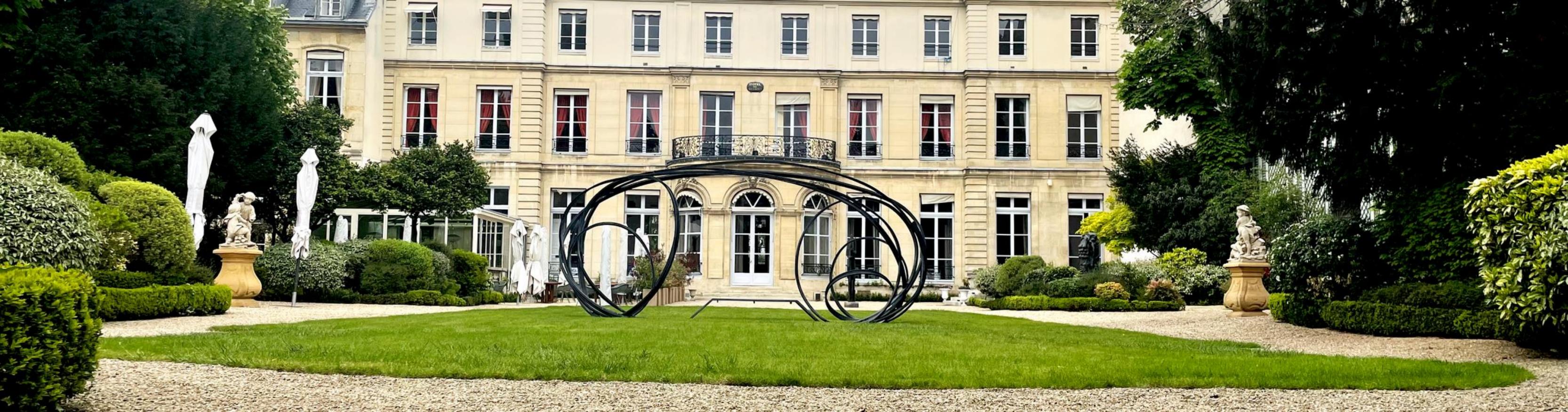




# OFFRE REPAS ASSIS

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



The background features a stylized, light-colored floral illustration on a solid orange background. The illustration consists of two large, overlapping flowers with multiple layers of petals and prominent veins. The text is centered over the flowers.

**LES REPAS ASSIS**  
**FACTURATION MINIMUM**  
**15 PERSONNES**

# L'APÉRITIF

En supplément pour compléter votre apéritif

## LES GASTRONOMIES SIGNATURES

6 pièces salées froides par personne

Cubik de foie gras à la cerise

Cœur de saumon mariné, melon & yuzu

Dôme de brocoli, écume de raifort & viande des grisons

Transparence végétale entre terre et mer au tourtereau

Cœur de saumon fumé, asperge et estragon

Transparence végétale, ketchup de mangue

Domino estivale

## LE CHAMPAGNE

Mercier – Blanc de Noir : 60€ HT la bouteille

Moët et Chandon Brut: 70€ HT la bouteille

26.00€ HT

28.60 € TTC



### MENU AMELOT DE GOURNAY

Incluant la location de l'espace de  
restauration

Aperitif

1 coupe de champagne  
Amuse bouche du Chef

#### MENU

Entrée

Plat

Dessert

Eau minérale et vin

Café et thé

#### Décoration

Une composition florale par table

Un menu par table

#### Personnel

Présence du responsable MH le long de  
votre évènement

Un Maitre d'hôtel pour 15 personnes

Une hôtesse vestiaire

115.00 € HT

128.74 € TTC



### MENU MARQUISE DE MAISONS

Incluant la location de l'espace de  
restauration

Aperitif

1 coupe de champagne  
Amuse bouche du Chef

#### MENU

Entrée

Plat

Dessert

Eau minérale et vin

Café et thé

#### Décoration

Une composition florale par table

Un menu par table

#### Personnel

Présence du responsable MH le long de  
votre évènement

Un Maitre d'hôtel pour 15 personnes

Une hôtesse vestiaire

135.00 € HT

151.02 € TTC



### MENU PRINCE DE TINGRY

Incluant la location de l'espace de  
restauration

Aperitif

1 coupe de champagne  
Amuse bouche du Chef

#### MENU

Entrée

Plat

Dessert

Eau minérale et vin

Café et thé

#### Décoration

Une composition florale par table

Un menu par table

#### Personnel

Présence du responsable MH le long de  
votre évènement

Un Maitre d'hôtel pour 15 personnes

Une hôtesse vestiaire

155.00 € HT

174.17 € TTC



Option en supplément : Assiette de 3 fromages – Assortiment de fromages affinés: 10,00 €HT

# MENU AMELOT DE GOURNAY

## L'APERITIF OFFERT

1 coupe de champagne  
Gougères au fromage

## LES ENTRÉES AU CHOIX

Tartare de saumon, jeunes pousses, confit, Avrugaet céleri  
rémoulade  
Ou  
Gaspacho de betterave et pêche, bille de mozzarella

## LES PLATS AU CHOIX

Daurade rôtie, tartelette fine de tomate  
Ou  
Volaille rôtie, purée de petits pois, jus relevé d'ail noir

## LES DESSERTS AU CHOIX

Crème brûlée à la framboise  
Ou  
Gratin de mangue citron vert gingembre



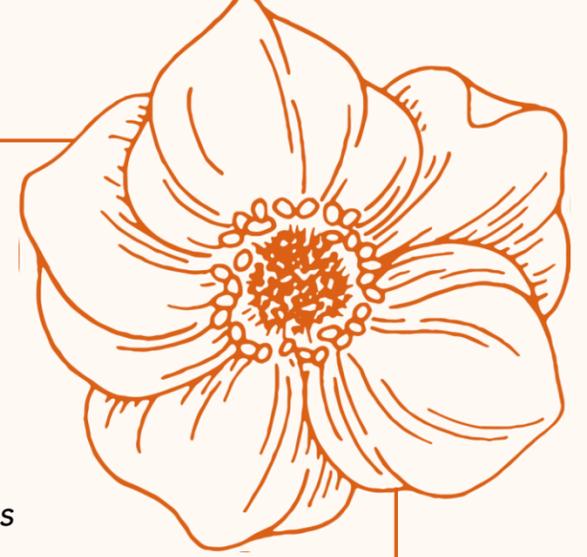
## LES VINS

1 bouteille pour 3 personnes

**Blanc** : Orchys, IGP d'Oc Chardonnay  
**Rouge** : Côte de Blaye, Allées Hautessey,  
Bordeaux AOC

Eau minérale (1/2 bouteille par personne)  
Café ou thé

115.00 € HT  
128.74€ 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 MARQUISE DE MAISONS

## L'APERITIF OFFERT

1 coupe de champagne  
Gougères au fromage

## LES ENTRÉES AU CHOIX

Céviche de bar aux agrumes, émulsion de coriande  
Ou  
Foie gras de canard mi-cuit, chutney de saison  
Ou  
Cœur de saumon fumé, asperges vertes, crème acidulée

## LES PLATS AU CHOIX

Magret de canard, aux baies de poivres, pomme écrasée  
Ou  
Cabillaud, riz vénéré et tapenade  
Ou  
Filet de pintade fermière, parmesane d'Aubergine, jus relevé d'estragon

## LES DESSERTS AU CHOIX

Soupe de fruits rouges, lime et financier  
Ou  
Choux framboise craquelin, zeste de citron vert  
Ou  
Dôme chocolat grand cru et praliné

## LES VINS

1 bouteille pour 3 personnes

**Blanc** : Laroche, IGP d'Oc Chardonnay  
**Rouge** : Lussac St Emilion, Grand Ricombre

Eaux minérales (1/2 bouteille par personne)  
Café ou thé

135.00 € HT  
151.02 € TTC



# MENU PRINCE DE TINGRY

## LES ENTRÉES AU CHOIX

Légumes du moment à la Grecque, homard rafraîchi

Ou

Foie Gras de canard mi-cuit, chutney de saison

Ou

Ceviche de bar, pickles et avocat

## LES PLATS AU CHOIX

Barbue farcie, légumes, beurre aux pistils de safran

Ou

Volaille fermière, maïs truffé, jus de rôti

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



## L'APERITIF OFFERT

1 coupe de champagne

Gougères aux fromage

## LES BOISSONS

(1 bouteille pour 3 personnes)

**Blanc** : 2021-Chablis AC, Domaine Gueguen

**Rouge** : 2015-Château Lieujean AC, Haut-Médoc

Cru bourgeois

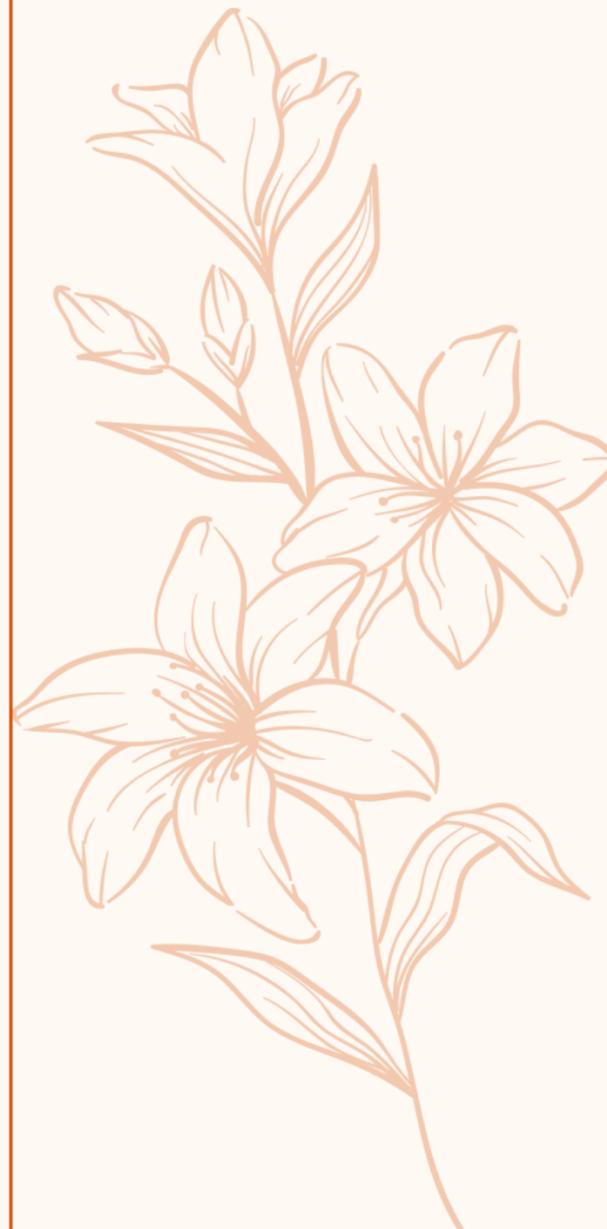
Eau minérale plate et gazeuse

(1/2 bouteille par personne)

Café, thé et infusion

155.00€ HT

174.17€ TTC



# MENU VÉGÉTARIEN EN REMPLACEMENT

## LES ENTRÉES AU CHOIX

Gaspacho de courgette et menthe, gressini

Ou

Œuf 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



The background is a solid orange color. In the center, there are two stylized flowers drawn with thin white lines. The flowers are symmetrical and have multiple layers of petals. The text 'LES SUPPLEMENTS' is centered over the flowers in a white, bold, sans-serif font.

# LES SUPPLEMENTS

# POUR UN GATEAU D'ANNIVERSAIRE

*au prix de 13€HT la part pour un minimum de 30 personnes*

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

**Monté-Criston** : 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 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





# 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

---

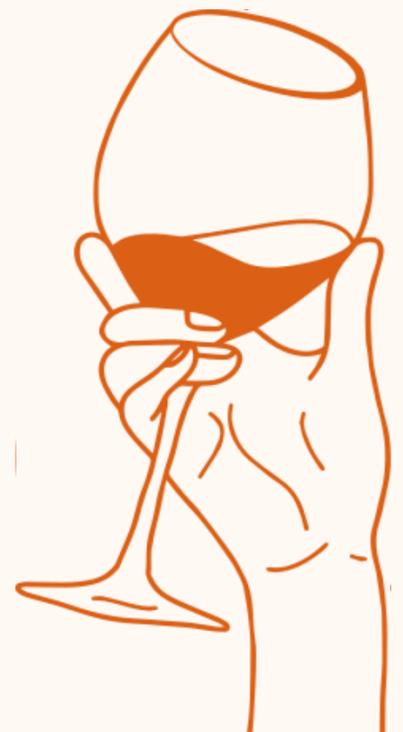
Orchys, IGP d'Oc Chardonnay  
Sudiste  
Chablis – Domaine Gueguen  
Pouilly Fuissé, Domaine les Gavouilles  
Laroche, IGP D'OC Chardonnay  
Sancerre, Les Châtaigniers

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	70 € HT / 84 € TTC
Veuve Clicquot	120 € HT / 144 € TTC
Mercier - Blanc de Noirs	60 € HT / 72 € 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