

# *Maison de l'Amérique Latine*

---

## *Forfait repas assis*

Gamme Automne-Hiver  
Carte valable du 22/10/18 au 14/04/19



## *Un lieu unique*



Au cœur du Faubourg Saint Germain, la Maison de l'Amérique latine a été fondée dans le sillage de la Résistance, en 1946, 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
- L'hôtel Amelot de Gournay, construit en 1712 par l'architecte Boffrand.

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 des jardins à la Française.

Avec une capacité d'accueil de 15 à 1 500 personnes, nous accueillons tout au long de l'année des événements professionnels et privés.

On peut également y trouver un restaurant semi-gastronomique avec une carte signée par le Chef Thierry Vaissière, ancien chef de la Maison blanche à Casablanca.

L'été, son agréable terrasse ombragée, vous transporte à mille lieux de la capitale.

### Menu Amelot de Gournay

**Apéritif**

- 1 coupe de Moët et Chandon et softs
- 2 feuilletés

**Menu**

- Entrée
- Plat
- Dessert
  
- Eaux minérales et vins
- Café, thé

**Décoration**

- Un centre de table
- Un menu par table

**Personnel**

- Un Maitre d'hôtel pour 15 personnes
- Une hôtesse vestiaire

**98,00 € HT**  
109,60 € TTC

### Menu Marquise de Maisons

**Apéritif**

- 1 coupe de Moët et Chandon et softs
- 2 feuilletés

**Menu**

- Entrée
- Plat
- Dessert
  
- Eaux minérales et vins
- Café, thé

**Décoration**

- Un centre de table
- Un menu par table

**Personnel**

- Un Maitre d'hôtel pour 15 personnes
- Une hôtesse vestiaire

**112,00 € HT**  
125,40 € TTC

### Menu Prince de Tingry

**Apéritif**

- 1 coupe de Moët et Chandon et softs
- 2 feuilletés

**Menu**

- Mise en bouche
- Entrée
- Plat
- Dessert
  
- Eaux minérales et vins
- Café, thé

**Décoration**

- Un centre de table
- Un menu par table

**Personnel**

- Un Maitre d'hôtel pour 15 personnes
- Une hôtesse vestiaire

**142,00 € HT**  
159,10 € TTC

**Option : Assiette de 3 fromages – Marie Quatrehomme (M.O.F)**

**8,00 € HT**

**\*Les prix sont indiqués par personne**

\* Nous vous remercions de bien vouloir choisir un menu identique pour l'ensemble des convives.  
N'hésitez pas à nous signaler tout régime particulier.

# Menu Amelot de Gournay

---

*Repas assis*

## Les entrées

Velouté de châtaignes, crème fouettée au romarin  
Ou  
Ravioles de champignons et truffes, jeunes pousses d'épinards

## Les plats

Volaille fermière rôtie, gâteau de pomme de terre,  
jus de viande aux saveurs de sous bois  
Ou  
Daurade rôtie, barigoule de légumes et coriandre

## Les desserts

Entremets chocolat praliné, noisettes torréfiées  
Ou  
Gratin de fruits rouges, sabayon champagne rosé

## Les vins

**1 bouteille pour 3 personnes**

**Blanc:** Mâcon village AOP, les Émailières

**Rouge:** Côtes du Rhône village AC

Eaux minérales  
Café, thé



# Menu Marquise de Maisons

*Repas assis*

## Les entrées

Carpaccio de Saint-Jacques, coulis au citron, râpé de noisettes  
Ou  
Nougat de foie gras de canard mi- cuit,  
chutney de fruit de saison et piment d'Espelette  
Ou  
Crème safranée de coquillages et fruits de mer, jeunes légumes

## Les plats

Lieu jaune rôti, fondue de poireaux, beurre blanc truffé  
Ou  
Noix de veau rôtie,  
déclinaison de carottes de terre, condiment pain d'épices  
Ou  
Tournedos Rossini de canard, purée de patates douces

## Les desserts

Salade de fruits exotiques, perles du Japon au lait de coco  
Ou  
Forêt noire revisitée, coulis de griottes/cassis  
Ou  
Crème brûlée à la vanille bourbon

## Les vins

**1 bouteille pour 3 personnes**

**Blanc:** Terret-Chardonnay IGP, J.Moreau & Fils  
**Rouge:** Lussac Saint Emilion AC, Grand Ricombre

Eaux minérales  
Café, thé



# Menu Prince de Tingry

*Repas assis*

## Mise en Bouche

### Les entrées

Noix de Saint-Jacques rôties, réduction d'agrumes au poivre de Sichuan

Ou

Foie gras de canard mi- cuit, chutney de saison

Ou

Ceviche de daurade guacamole et patates douces

### Les plats

Selle d'agneau rôtie, caviar de tomates et jus d'un tajine

Ou

Bar cuit au four, ravioles de truffes, jeunes pousses épinards

Ou

Filet de bœuf Rossini, pommes Anna, jus truffé

### Les desserts

Entremets chocolat praliné, sauce chocolat Guatémaltèque

Ou

Omelette norvégienne au Grand-Marnier

Ou

Mont Blanc glacé, crème de poti-marron

### Les vins

**1 bouteille pour 3 personnes**

**Blanc:** Chablis AC, Domaine Gueguen

**Rouge:** Château de Bel Air AC, Lalande de Pomerol

Eaux minérales

Café, thé



En fonction de vos envies	Prix HT personne	Prix TTC personne
<u>3 pièces cocktail supplémentaires</u>	6,00 €	6,60 €
<u>Cocktail Mojito à l'apéritif</u>	12,00 €	14,40 €
<u>Open bar Champagne Moët et Chandon</u> <i>(base d'une bouteille pour 4 personnes, durée maximale de 30 min)</i>	20,00 €	24,00 €
<u>Apéritif classique</u> (Martini, Campari, Whisky, porto) <b>un verre et 2 feuilletés</b>	8,00 €	9,60 €

Hôtesse d'émargement	Prix HT hôtesse	Prix TTC hôtesse
Forfait hôtesse d'émargement ½ journée	190,00 €	228,00 €

Les options pour vos évènements	Prix HT	Prix TTC
<b><u>Animations</u></b>		
Trio de Jazz/ Jazz Manouche	1 950,00 €	2 535,00 €
Pianiste solo (clavier)	900,00 €	1 080,00 €
Saxophoniste	845,00 €	1 014,00 €
Mentaliste	1 300,00 €	1 560,00€
Photographe	A partir de 975,00 €	
Borne photo avec photographe	2 015,00 €	2 418,00 €
Photobooth	965,00€	1 158,00€
Silhouettiste	845,00 €	1 014,00 €
Danseuse Brésilienne* (tarif par danseuse) Sonorisation de la salle en supplément	624,00 €	748,80 €
Diffusion de musique dans vos 3 salons (enceintes, régisseur, playlist & micro)	884,00€	1 060,00€
Location d'enceintes pour diffusion de musique (sans régisseur)	637,00€	764,40€

---

**Droit de Bouchon :**  
Pour toute bouteille d'alcool que vous apporterez,  
un droit de bouchon de 12 € TTC sera appliqué.

---



Le service commercial est à votre disposition du lundi au vendredi de 9h00 à 18h00.

**Nelly LECA**

Responsable Commerciale

01 49 54 75 48

**Sophie ROUBAUD**

Assistante Commerciale

01 49 54 75 15

**Anne-Charlotte MARECHAL**

Assistante Commerciale

01 49 54 75 20

- Adresse email : [mal217@areas.com](mailto:mal217@areas.com)
- Sur notre site : [www.mal217.org](http://www.mal217.org)

Fax : 01 40 49 03 94