

Maison de l'Amérique Latine



Forfait Mariage

Gamme Automne hiver

Département Commercial

Restauration

(Déjeuner, dîner, cocktail...)

Clara BULBULIAN

Responsable Commerciale

01 49 54 75 48

Vanessa DARDONVILLE

Attachée Commerciale

01 49 54 75 15

Claudia CHRETIEN

Secrétaire Commerciale

01 49 54 75 20

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

Pour nous contacter

- Adresse email : commercial@mal217.org
- Tél : 01 49 54 75 20 Fax : 01 40 49 03 94
- Sur notre site : www.mal217.org

- Sur place (sur rdv) : 217, Boulevard Saint-Germain - 75007 Paris

Depuis le 1^{er} janvier 2014, deux taux de TVA sont applicables
sur nos prix de vente en restauration : 10,00 % et 20,00 %,
les prix TTC sont suivis d'un renvoi pour TVA à 10,00 % ou pour TVA à 20,00 %.

Application du taux de TVA sous réserve de modification du taux en vigueur.

Pour bénéficier de nos services, vous devez être membre de notre association.
Tous nos tarifs incluent une cotisation de passage journalière soumis à une TVA de 20,00 % :
2€ HT/personne pour une entreprise, 1€ HT/personne pour un particulier
et 1€ HT/personne pour une association.



Notre forfait comprend

La privatisation du site de 18h00 à 3h00 du matin

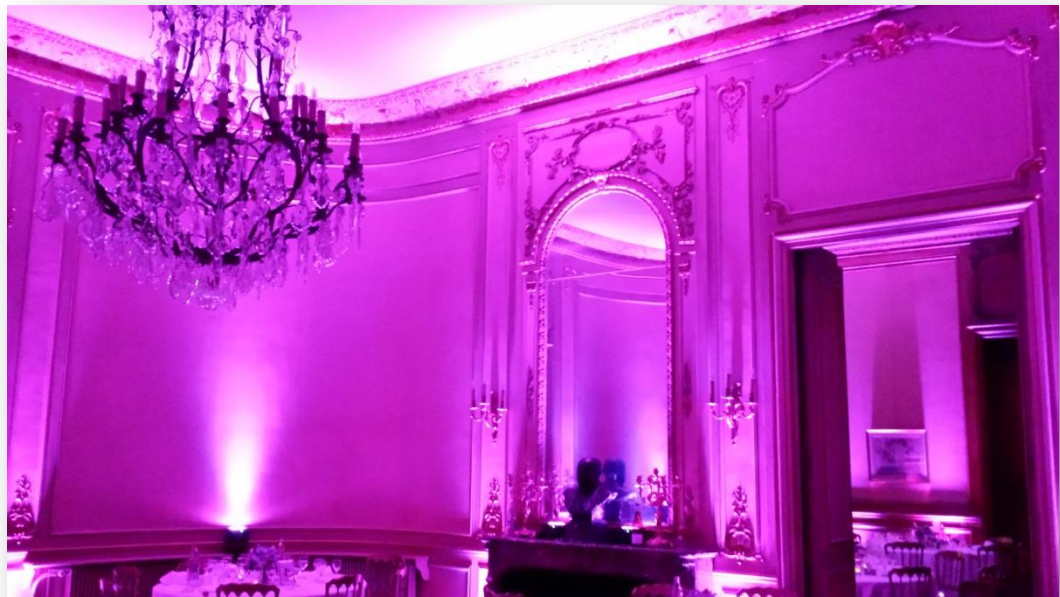
Le cocktail apéritif suivi du dîner

Le matériel nécessaire au service

Le personnel d'accueil et de service jusqu'à 3h00 du matin
(Au-delà de 3h00 du matin, il vous sera facturé 1 100 € HT l'heure supplémentaire.
Vous pourrez prolonger jusqu'à 4h00 du matin maximum)

La décoration florale des buffets et des tables

Le déjeuner test pour 2 personnes



De 80 à 210 personnes 175,00 € TTC

Cocktail Apéritif

8 Pièces par personne

Champagne Jacquart

Whisky

Bordeaux

Softs et Eaux minérales

Dîner

Entrées

Noix de Saint Jacques rôties

réduction d'agrumes aux poivres de Sichuan

Ou

Carpaccio de lotte et homard des Amériques relevé de citron vert

cœur de sucrine croustillant

Ou

Ravioles à la truffe et noisettes

crème de céleri et girolles

Plats

Selle d'agneau farcie cèpes et tomates

pomme Anna, jus acidulé

Ou

Bar rôti, polenta crémeuse truffée

Ou

Filet de bœuf Rossini, pommes Macaire

Fromage

Assortiment de fromages affinés sélection Marie Quatrehomme

Buffet des Desserts

Au Moment du Café

Verrines de salade de fruits
Fours frais et tartelettes aux fruits assortis
Calissons
Macarons assortis
Bonbons au chocolat Valrhona

Boissons

(1 bouteille pour 2 personnes vin blanc et rouge confondu)

Vin Blanc

Chablis – Savary
Ou
Pouilly Fumé, les Clairières

Vin Rouge

Magnum Château Langlet
Ou
Sancerre Domaine Les Châtaigniers

Eaux minérales plates ou gazeuses

Café, thé ou infusions



Avant le jour J

Informations Complémentaires

Confirmation de votre Réservation

Nous vous remercions de nous retourner signé le bon de confirmation, accompagné d'un chèque d'arrhes l'ordre de : GSR SA Maison de l'Amérique Latine

Les arrhes correspondants à 50 % du montant du devis sont versées de la façon suivante : l'intégralité à la réservation ou 25 % à la réservation et 25 % plus tard mais impérativement deux mois avant la manifestation.

Photographe

Studio LA FABRIK

☎ 06 62 89 03 99 www.lesproductionsdelafabrik.com

Animation Musicale et Eclairage

Compte tenu des impératifs sonores de la Maison de l'Amérique Latine, le Disc Jockey est imposé.

Ce prestataire prendra en charge l'éclairage des salons pour le cocktail, l'éclairage de la piste de danse et l'animation musicale de votre soirée.

La prestation vous sera donc facturée directement par la société de services :

Com Mix. Cyril URTEBISE

☎ 06 60 11 53 89 www.co-mix.com

Décoration Florale

Notre proposition inclus un motif de fleur par buffet.

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

Fleurs BAPTISTE

4, rue de l'Abbé Grégoire - 75006 Paris

☎ 01 42 22 82 31 ou 01 42 84 19 08

baptistefleur@aol.com

- 1 Mois -

Options de Boissons et de Restauration

Cocktail Apéritif :

Nous pouvons vous proposer des animations au buffet autour du foie gras, du saumon ou des cocktails d'Amérique Latine.

Un autre Champagne peut vous être servi :

- Moët & Chandon : Supplément de 11,40 TTC par personne

- Veuve Clicquot : Supplément de 13,08 TTC par personne

Pour vos invités qui assistent uniquement au Cocktail Apéritif, il vous sera facturé un forfait de 67,05 € TTC comprenant la restauration (8 pièces par personne), les boissons et le service des maîtres d'hôtel.

Open Bar :

Pendant la soirée dansante, nous pouvons vous proposer un service de boissons, facturé sur demande de devis.

Droit de Bouchon :

Pour toute bouteille d'alcool que vous apporterez vous-même, un droit de bouchon de 11,40 € TTC vous sera facturé par bouteille ouverte de 75cl.

Arts de la Table

Nos buffets sont de couleur claire avec un motif sur chacun.

Nous mettons également à disposition des guéridons avec des chaises Napoléon III lors de votre cocktail.

- 1 semaine avant -

Enfants

Conseils Pratiques :

Nous pourrions mettre à votre disposition une pièce réservée aux enfants.

Nous vous conseillons la présence d'une baby sitter afin de permettre aux parents d'apprécier pleinement votre réception de mariage.

Vous pouvez également prévoir des animations pour les plus petits (clowns, magiciens, console Wii...)

Confirmation du Nombre de Convives

Un nombre estimatif devra nous être communiqué **le mercredi de la semaine précédent votre réception.**

A une semaine ouvrable, le nombre définitif de vos invités devra nous être confirmé et ce nombre sera retenu comme base minimale de commande et de facturation.

Horaires

La Maison de l'Amérique Latine ainsi que le personnel d'accueil et de service sont à votre disposition jusqu'à 3h du matin.

Le soir de votre réception, vous pourrez décider de rester plus longtemps si vous le souhaitez.

Au-delà de 3h00 du matin, il vous sera facturé 1 100 € HT l'heure supplémentaire (toute heure commencée est due).

Cette somme inclus la location du site, les heures supplémentaires du personnel et un open bar soft.

