

Maison de l'Amérique Latine

Réceptions :

Déjeuners

Dîners

Cocktails

Le service commercial

L'ÉQUIPE

Réceptions avec réunions

(séminaire, réunion suivie d'un cocktail...)

Philippe RENO

Tél direct : 01 49 54 75 42

Zulmira DA SILVA

Nathalie POULVELARIE

Tél direct : 01 49 54 75 14

Restauration

(Déjeuner, dîner, cocktail...)

Clara BULBULIAN

Tél direct : 01 49 54 75 48

Béatrice LABAN

Tél direct : 01 49 54 75 15

Maud GAUTIER

Téléphone du service : 01 49 54 75 20

Fax : 01 40 49 03 94

Adresse email : commercial@mal217.org

Nous vous invitons à visiter la Maison de l'Amérique Latine

- sur notre site : www.mal217.org
- sur place (sur rdv) : 217, bd Saint Germain - 75007 Paris

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

Depuis le 1^{er} Juillet 2009, deux taux de TVA sont applicables
sur nos prix de vente en restauration 5,5% et 19,6%,
les prix TTC sont suivis d'un renvoi (1) pour TVA à 5,5 %*
ou (2) pour TVA à 19,6 %*.

*Application du taux de TVA en vigueur

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 TVA à 19,6 % :

2€ HT / personne pour une entreprise, 1€ HT / personne pour un particulier, 1€ HT / personne pour une association

Pour devenir membre permanent se reporter en dernière page.

Déjeuners ou Dîners

NOS MENUS INCLUENT

L'apéritif :

Une coupe de champagne Jacquart,

2 pièces salées

Jus de fruits, Eaux minérales

Le service des maîtres d'hôtel jusqu'à 15h00 ou minuit
(Au-delà, il vous sera facturé 37€ HT par heure et par employé)

Centres de table fleuris et menus personnalisés.

La location du salon privatif.

TARIFS PAR PERSONNE

Selon choix du menu	De 15 à 100 participants		À partir de 101 participants	
	HT	TTC	HT	TTC
Amelot de Gournay	93 € HT	100,66 € TTC	92 € HT	99,60 € TTC
La Marquise de Maisons	103 € HT	111,58 € TTC	102 € HT	110,52 € TTC
Prince de Tingry	130 € HT	141,17 € TTC	129 € HT	140,12 € TTC

Tarifs soumis à TVA 19,6% et 5,5%. Devis sur demande pour moins de 15 personnes.

Amelot de Gournay

**Veillez choisir dans un même menu, une entrée, un plat, un dessert
et les vins identiques pour tous les convives**

Millefeuille de crabe et crevettes façon cocktail
Cake moelleux et agrumes

ou

Velouté crémeux St germain,
Sot l'y laisse glacé aux suc de volaille



Dos de cabillaud au curry et citron vert
Charlotte en brandade et pois gourmands

ou

Paleron de bœuf braisé façon Rossini
Mousseline de panais, fèves et lentins



Gâteau opéra, sauce café et whisky

ou

Tarte fine aux pommes tiède,
Quenelle crémeuse nougatine

Boissons

VIN BLANC

Côtes de Gascogne Pigmentum

ou

Riesling Gustave Lorentz

VIN ROUGE

Cahors Pigmentum « Malbec »

ou

Saint Nicolas de Bourgeuil, Domaine de la Cabernelle

Eaux minérales plates et gazeuses

Café

La Marquise de Maisons

**Veillez choisir dans un même menu, une entrée, un plat, un dessert
et les vins identiques pour tous les convives**

Foie gras de canard au champagne, chutney de potiron épicé

ou

Saumon en tartare de céleri et pomme verte,
Aiguillettes marinées à la vodka



Filet de cannette laqué aux fruits du mendiant
Fondant de pomme de terre et haricot vert

ou

Nage de loup et dorade en bouillon d'épices
Fondue de poireaux, pomme vapeur



Tartelette mandarine meringuée,
Réduction d'agrumes

ou

Duo de religieuse praliné et chocolat
Sauce chocolat aux épices

Boissons

VIN BLANC

Chardonnay Casillero del Diablo, Chili

ou

Pouilly Fumé les Clairères

VIN ROUGE

Château Les Petits Ardouins,
Cuvée Beau Colombier

ou

Lussac St Emilion, Grand Ricombe

Eaux minérales plates et gazeuses

Café

Prince de Tingry

**Veillez choisir dans un même menu, une entrée, un plat, un dessert
et les vins identiques pour tous les convives**

Mise en bouche



Foie gras de canard mariné au pommeau
Pomme rôtie et mikado de pain d'épices

ou

Crèmeux de potiron à la châtaigne
Fine raviole de crabe aux trompettes et éclat de parmesan

ou

Céviche de homard et saumon aux épices douces
Avocat et céleri aux agrumes



Selle d'agneau en croûte façon Wellington
Mousseline de choux fleurs truffées et fèves

ou

Filet de bar rôti au champagne et poivre parfumé,
Risotto iodé et ses légumes du moment

ou

Cabillaud de pêche et daurade royale en bouillon grenobloise
Topinambour et chou vert aux morilles



Roquefort affiné en chapelure de noix, salade de roquette

ou

Assortiment de fromages affinés « Marie Quatre homme » et mesclun



Barrette croquante chocolat et praliné,
Poire rôtie au miel et vanille crémeuse

ou

Gratin de Fressinettes au vieux rhum,
Financier chocolat, crème glacée coco

ou

Crêpes tièdes aux amandes et orange façon Suzette, sorbet agrume
Les mignardises, 2 pièces par personne

Boissons

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

VIN BLANC : Pouilly Fuissé, Domaine les Gabouilles ou Sancerre, les Châtaigniers

VIN ROUGE : Lalande Pomerol Château Bel Air ou Sancerre Domaine Les Châtaigniers

Eaux minérales plates et gazeuses

Café

Options

A l'apéritif*

	Déjeuner ou dîner		Séminaire	
	Prix par pers. HT	Prix par pers. TTC	Prix par pers. HT	Prix par pers. TTC
Une coupe de champagne Jacquart et 2 pièces salées par personne	Inclus		10,00 €	11,96 €
Apéritif Latino : Cocktail Margarita, vin Blanc Chilien, nachos, salsas, guacamole	10,00 €	11,96 €	12,00 €	14,35 €
Open bar Champagne Jacquart*	7,00 €	8,37 € ⁽²⁾	15,00 €	17,94 €
Open bar Champagne Moët & Chandon*	12,00 €	14,35 € ⁽²⁾	20,00 €	23,92 €
Pièces salées	2,00 €	2,11 € ⁽¹⁾	2,00 €	2,11 €

Au moment du repas

MISE EN BOUCHE**	Prix HT	Prix TTC
Cube de foie gras et son chutney	3,50 €	3,69 €
Saint-Jacques poêlée au sésame, tartare de courgette et tomate	3,50 €	3,69 €
Queue de Gambas et sa quenelle de tailla de légumes grillés	3,00 €	3,16 €
Cannelloni de saumon au chèvre frais, légumes croquants	2,50 €	2,63 €

Fromage

Assiette de 3 fromages assortis, (Comté, Sainte Maure, Reblochon), mesclun de jeunes pousses	7,00 €	7,38 €
----------------------------------------------------------------------------------------------	--------	--------

Pour terminer le repas

2 Bouchées sucrées (Macaron, croquant chocolat)	4,00 €	4,22 €
Digestifs (eaux de vies blanches, Cognac, Armagnac, Calvados)	12,00 €	14,35 €

Vestiaire

A prévoir systématiquement pour les séminaires de plus de 100 personnes et pour les événements de plus de 50 personnes (déjeuner, dîner, cocktail)

	Prix HT	Prix TTC
Hôtesse de vestiaire		
Toute la journée	230 €	275,08 €
1/2 journée	180 €	215,28 €

* durée maximale de 45 min. **servie avant l'entrée, comprise dans le menu prince de Tingry.

TVA applicable 5,5%⁽¹⁾ et 19,6%⁽²⁾.

Cocktails

NOS TARIFS INCLUENT

- La location des espaces privés
- Le personnel de service
- 1 composition florale par buffet

TARIFS PAR PERSONNE

Selon choix du menu	De 25 à 200 participants		À partir de 201 participants	
	Saint Germain	71 € HT	76,88 € TTC	69 € HT
Ambassadeurs	80 € HT	86,84 € TTC	78 € HT	84,70 € TTC
Amérique Latine	89 € HT	96,63 € TTC	87 € HT	94,48 € TTC

Tarifs soumis à TVA 19,6% et 5,5%.

Devis sur demande pour moins de 25 personnes.

Au-delà de la durée de service prévue pour le cocktail, il vous sera facturé 37€ HT par heure et par maître d'hôtel.

Cocktail St Germain

12 PIÈCES PAR PERSONNE

5 salées froides, 3 salées chaudes, 4 sucrées

Les Tentations

Coupelle sablée tartare de légumes et lonzo
Black sablé, écume de curry et lomo mariné
Spaguetti comme une tortilla, speck et parmesan
Brochette de tomate confite mozzarella

Les Dégustations chaudes

Croque gourmand au canard confit
Fleur de crevette au saté
Brochette de poulet au poivron
Crevettes en cage de pomme de terre

Les Automnales

Lasagne ruban, langoustine et tartare d'algues
Épingle de radis pastèque, raifort et crevettes
Cube de butternut, chèvre et noisette grillée
Sushi ball gambas ananas
Verrine de mousse de foie gras, marron et magret fumé

Les Gourmandises

Religieuse framboise
Caroline façon Paris-Brest
Coque macaron aux myrtilles
Financier nougatine pistache
Farandole de macarons
Craquant pralin chocolat au lait

Le bar

Champagne Jacquart 1bille pour 3
Réserve Bordeaux, James Deschartons 1 bille pour 10
Whisky J&B
Jus d'orange
Eaux Minérales

Cocktail Ambassadeurs

20 PIÈCES PAR PERSONNE

11 salées froides, 4 salées chaudes, 5 sucrées

Les Incontournables

Briochettes aux parfums terre et mer
Pain aux céréales, rillettes de saumon au citron
Coupelle craquante niçoise
Sablé cacao, magret fumé et figue fraîche
Brochette mozzarella tomate
Pain surprise au rostello

Les Tentations

Coupelle sablée tartare de légumes et lonzo
Tournedos d'eryngui, écume d'herbe et pintade pochée
Spaghetti comme une tortilla, speck et parmesan
Lasagne ruban, langoustine et tartare d'algue
Black sablé, écume de curry et lomo mariné

Les Parfums de saison

Macaron foie gras chocolat
Cube de butternut, chèvre et noisette grillée
Sushi ball gambas ananas
Mousse de foie gras en verrine, marron et magret fumé
Épingle de radis pastèque, crevettes au raifort
Chutney de potiron, gambas au pavot

Les Dégustations chaudes

Croque gourmand au canard confit
Brochette de volaille au poivron
Petit hot dog de volaille
Crevette en cage de pomme de terre
Fleur de crevette au saté
Tartine royale, œuf de caille au plat
Pépite de foie gras, baby grenaille
Boudin blanc aux pommes

Les Gourmandises

Tartelette pomme chibouts caramélisée
Étoile marine, kumquat confit
Croquignette écume de poire
Truffe champagne rosé
Mousse de marron façon Mont Blanc
Religieuses framboise et pistache
Caroline façon Paris-Brest
Coque macaron aux myrtilles
Financier nougatine pistache
Nougat chocolat amandes
Pralin chocolat au lait
Farandole de macarons

Le bar

Champagne Jacquart 1 bille pour 3
Réserve Bordeaux, James Deschartons 1 bille pour 10
Whisky J&B
Jus d'orange, Coca Cola
Eaux Minérales

Durée : 1h30 sur la base d'un maître d'hôtel pour 30 convives.

Durée : 3h00 sur la base d'un maître d'hôtel pour 25 convives.

Cocktail Amérique Latine

26 PIÈCES PAR PERSONNE

14 salées froides, 6 salées chaudes, 6 sucrées

Les Incontournables

Briochettes aux parfums terre et mer
Pain aux céréales, rillettes de saumon au citron
Brochette tomate confite mozzarella
Coupelle craquante niçoise
Sablé cacao, magret fumé et figue fraîche

Les Tentations

Black sablé, écume de curry et lomo mariné
Spaghetti comme une tortilla, speck et parmesan
Lasagne ruban, langoustine et tartare d'algues
Épingle de radis pastèque, raifort et crevettes
Sushi ball gambas ananas

Les Tendances latines

Wraps tortillas crabe guacamole
Tonnelet de patate douce à la mousse de crevette pimentée
Mini poivron au thon et riz croquant
Pétale de tomate à l'effilochée de raie
Brochette de canard fumé à la mangue

De saison

Macaron foie gras chocolat
Gambas au pavot et chutney de potiron en coupelle bambou
Tournedos d'eryngui, écume d'herbes et pintade pochée
Cube de butternut, chèvre et noisette grillée
Sablé cacao, magret fumé et figue sèche
Mousse de foie gras en verrine, marron et magret fumé

Les Dégustations chaudes

Brochette de poulet aux poivrons et épices
Blanc de volaille aux céréales et sa sauce verte
Nachos au piquillos et fromage
Petit hot dog de volaille
Crevette en cage de pomme de terre
Fleur de crevette au saté
Mini hamburger
Pépité de foie gras, baby grenaille
Boudin blanc aux pommes

Les Gourmandises

Brochette de fruits exotiques
Puzzle 3 chocolats
Étoile marinée kumquat confit
Mousse de marron façon Mont Blanc
Religieuses framboise et pistache
Eclair façon Paris-Brest
Coque macaron aux myrtilles
Financier nougatine aux pistaches
Craquant pralin chocolat au lait
Nougat chocolat amandes
Assortiment de macarons classiques
Macaron au poivron et piment d'Espelette

Le bar

Champagne Jacquart 1 blt pour 3
Whisky J&B 1 blt 30
Casillero del Diablo blanc et rouge 1 bllé pour 10
Jus d'orange, jus de tomate
Eaux Minérales

Durée : 3h00 sur la base d'un maître d'hôtel pour 20 convives.

Options Cocktails

ANIMATIONS CULINAIRES AU BUFFET

L'atelier "Pata Negra"

Un Cortador tranchera le jambon devant vous et vous présentera ce produit d'exception.

Nombre de pièces	1 jambon	2 jambons
Prix total HT	750,00 €	1450,00 €
Prix total TTC	791,25 €	1529,75 €

Variation autour du saumon mariné «bio» (40 g par pers.)

Une sélection de saumon issu de l'élevage "bio" labellisé :

- mariné à l'orange et pain d'épices, crème citron et coriandre,
- mariné à la betterave et whisky, sauce safranée
- mariné à la tomate confite et herbes de la garrigue, crème à l'aneth

Agrémenté de pain aux algues, au citron, pain poilâne et mini madeleines salées.

Nombre de personnes	50	100	150
Prix total HT	540,00 €	850,00 €	1050,00 €
Prix total TTC	569,70 €	896,75 €	1107,75 €

Ambiance Latine (3 par pers.)

Préparées par un chef, quesadillas garnies au choix de volaille ou viande hachée, piquillos, guacamole, bresaola, cheddar, crème fraîche, salsa, sauce chili

Nombre de personnes	50	100	150
Prix total HT	490,00 €	720,00 €	900,00 €
Prix total TTC	516,95 €	759,60 €	949,50 €

Déclinaison de foie gras (40 g par pers.)

Petits lingots de foie gras préparés de différentes façons :

- Parfumé aux morilles
- Parfumé pommes Manzana
- Truffe whisky

Accompagnée d'assortiments de chutney et pains spéciaux, briochés

Nombre de personnes	50	100	150
Prix total HT	540,00 €	850,00 €	1050,00 €
Prix total TTC	569,70 €	896,75 €	1107,75 €

MISE EN LUMIÈRE

Eclairage ambré des salon, installation de spots de couleur, mise en lumière des buffets, ...
Devis sur demande.

ANIMATIONS ÉVÉNEMENTIELLES

Nous tenons à votre disposition notre catalogue d'animations pour personnaliser votre cocktail : casino du vin, parcours initiatique de la Maison du Chocolat, magicien....

Tarifs de location des salons pour une réunion

EN EUROS HT
(T.V.A 19,60 %)

SALONS	EN DEMI JOURNÉE	EN JOURNÉE
Miranda	600 €	1000 €
Président	500 €	800 €
Artigas	700 €	1200 €
Bolivar	500 €	800 €
Miranda, Président, Artigas	1600 €	3000 €
Ambassadeurs I	1600 €	3000 €
Ambassadeurs II	1600 €	3000 €
Ambassadeurs III	2200 €	4000 €
Brasília + Manaus	1600 €	3000 €
Auditorium	1600 €	3000 €
Exclusivité du site		10 000 €

POUR BÉNÉFICIER DE NOS SERVICES, VOUS DEVEZ ÊTRE MEMBRE DE NOTRE ASSOCIATION

DEUX POSSIBILITÉS S'OFFRENT A VOUS :

Membre de passage

COTISATION JOURNALIÈRE :

Incluse dans tous les forfaits HT
soumis à TVA 19,6 %

Pour une entreprise : 2€ par personne

Pour une association : 1€ par personne

Pour un particulier : 1€ par personne

Membre permanent

COTISATION ANNUELLE :

Pour une entreprise : 1000€

Pour une association : 200€

Pour un particulier : 80€

En devenant membre permanent vous bénéficiez de tarifs préférentiels sur nos prestations de restauration et de location de salon.
(Nous consulter)

Pour bénéficier de nos services, vous devez être membre de notre association.

Tous nos tarifs incluent une cotisation de passage journalière soumise à TVA à 19,6 % :

2€ HT / personne pour une entreprise, 1€ HT / personne pour un particulier, 1€ HT / personne pour une association

Pour devenir membre permanent se reporter ci-dessus.