

Maison de l'Amérique Latine

Séminaires

Le service commercial

L'ÉQUIPE

Réceptions avec réunions

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

Philippe RENOU

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.

Séminaire

LE FORFAIT COMPREND

- Un accueil café* avec viennoiseries à partir de 8h00
- Une pause café* et jus de fruits entre 8h00 et 10h45
- Le déjeuner en salon avec des centres de table fleuris et menus personnalisés
 - Une pause café*, jus de fruits et petits gâteaux entre 15h00 et 16h30
 - La location des salons de restauration et de réunion jusqu'à 18h (L'attribution des salons dépendra du nombre définitif de participants)
- La mise à disposition d'un écran, d'un paper board, des tables de conférence, des blocs de feuilles et crayons ainsi que de l'eau minérale sur les tables
 - Une hôtesse de vestiaire jusqu'à 100 personnes

Nous nous tenons à votre disposition pour tout autre matériel technique.

* Café issu du commerce équitable, la Maison de l'Amérique Latine... du sens et des sens.

TARIFS SÉMINAIRE PAR PERSONNE

Selon choix du menu	De 15 à 100 participants		À partir de 101 participants	
Mme de Varengeville	113 € HT	126,52 € TTC	110 € HT	122,93 € TTC
Comtesse de Guerchy	123 € HT	137,18 € TTC	120 € HT	133,59 € TTC
Cocktail Séminaire (minimum 40 personnes)	124 € HT	138,25 € TTC	121 € HT	134,66 € TTC
Cocktail Ambassadeurs (minimum 25 personnes)	124 € HT	138,25 € TTC	121 € HT	134,66 € TTC
Cocktail Amérique Latine (minimum 25 personnes)	130 € HT	144,67 € TTC	127 € HT	141,08 € TTC

Séminaire en demi-journée : une pause, un apéritif, un déjeuner ou un dîner

Tarifs soumis à TVA 19,6% et 5,5%.

Devis sur demande pour moins de 15 personnes.

EN OPTION POUR VOS SEMINAIRES

Pauses salées : 4 € HT / personne

Café, thé, jus de fruits, tartines Poilane

Animations :

Nous tenons à votre disposition notre catalogue d'animations pour personnaliser vos séminaire : cuisine moléculaire, police judiciaire, incrustations photos...

Madame de Varengeville

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

Velouté de potiron, copeaux de châtaigne et parmesan

ou

Tarte fine au chèvre rôti et poire au miel

ou

Terrine de joue de bœuf au porto et foie gras,
Vinaigrette au raifort



Pavé de saumon d'Écosse Label Rouge,
Curry de légumes d'automne et fruits secs

ou

Eclat de cabillaud comme un parmentier
Condiments mimosa et pleurotes persillées

ou

Estouffade de bœuf au Madiran
Trompettes et gnocchi bio



Crème brûlée à la pistache

ou

Gâteau Forêt Noire, coulis Amaretto

ou

Duo de religieuse chocolat et praliné
Sauce chocolat aux épices

Boissons

(une bouteille de vin pour 3 personnes)

Vin du Pays d'Oc Serame Chardonnay

et/ou

Réserve Bordeaux, James Deschartrons

Eaux minérales plates et gazeuses

Café

Comtesse de Guerchy

**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

Vol au vent de coquillages et escargots,

Légumes racines et champignons boutons façon poulette

ou

Pressé de jarret de veau au cidre, salade de lentilles et pomme poêlée,



Tournedos d'agneau confit aux abricots secs et estragon

Gratin de Pomme de Terre au Comté

ou

Filet de bar rôti au beurre d'algues,

Endives braisées aux agrumes

ou

Dorade royale poêlée, suc de vin rouge

Mousseline de choux fleur aux éclats de truffe et fèves



Crêpes tièdes façon Suzette

ou

Tarte fine aux pommes, mousse au lait d'amande

ou

Palet fondant chocolat du Costa Rica, brochette d'ananas caramélisée

Boissons

(une bouteille de vin pour 3 personnes)

VIN BLANC

Chardonnay Casillero del Diablo, Chili

ou

Pouilly Fumé les Clairères

VIN ROUGE

Château Les Petits Ardouins, Cuvée Beau Colombier

ou

Lussac Saint Emilion, Grand Ricombe

Eaux minérales plates et gazeuses

Café

Cocktail Séminaire

LES ENTRÉES (5 pièces)

LES BROCHETTES GOURMANDES

Brésaola mozzarella épicée et cranberries
Filet de canard, mozzarella noix et mangue
Coppa, olive et abricot moelleux

LES SAVEURS HIVERNALES

Jambon de Bayonne et ses antipasti grillés
Bodega d'endives au roquefort
Cassolette de St Jacques aux herbes

LES SALADES EN BODÉGA

Angevine : haricot vert, œuf de caille, tomate, magret
Raita : concombre, menthe, sauce yaourt et huile d'olive
Auvergnate : Pommes de terre, saucisse fumée, Cantal

LES PAINS ET TARTINES

Tartine de pain noir au jambon de pays et mimolette
Pain aux céréales, rillettes de saumon au citron
Navette au sésame, saumon fumé et céleri croquant
Pain surprise au rostello

LES QUICHES MAISON

Lorraine
Saumon épinards
Légumes de Provence, olives noires

LE PLAT CHAUD AU BUFFET (1 plat chaud à définir)

Tajine d'agneau au citron confit et gingembre, Madras de riz sauvage
Fricassée de volaille à la mexicaine
Sauté de gambas au lait de coco, Quinoa croquant...
Dos de rascasse rôti beurre aux algues, risotto crémeux (légumes)

LE COIN DU FROMAGER

Plateau de fromages affinés Marie Quatre Homme et ses pains aux céréales

LES DESSERTS (3 pièces)

Mousse de marron façon Mont Blanc
Caroline façon Paris-Brest
Financier nougatine pistache
Tartelette citron meringuée
Barrette Opéra

LES BOISSONS (1 bouteille de vin pour 3 personnes)

BLANC Côtes de Gascogne Pigmentum
ROUGE Cahors Pigmentum «Malbec»
Eaux minérales, jus de fruits - 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)

Hôtesse de vestiaire	Prix HT	Prix TTC
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⁾.

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.