Maison de l’Amérique Latine

ANIMATIONS CULINAIRES

Printemps / Eté 2021

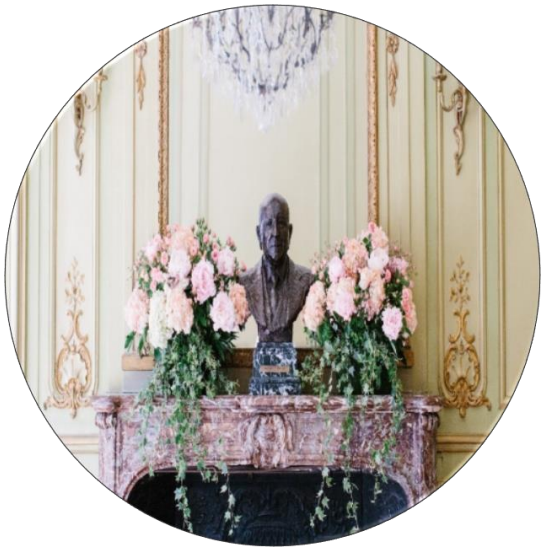
Musiam Paris

Musiam Paris

Créée en 2017 au sein de DUCASSE Culture, la marque MUSIAM Paris a pour ambition de servir une cuisine de saison simple et savoureuse aux visiteurs des établissements culturels.

Des lieux culturels prestigieux :
Le musée du Louvre, le musée d'Orsay, le musée de l'Orangerie, le musée du Quai Branly-Jacques Chirac,, le Grand Palais, le Château de Versailles et la Bibliothèque nationale de France.

Confiez vos évènements à MUSIAM Paris :
Pour accueillir vos groupes en déjeuner ou dîner, MUSIAM Paris élabore avec vous le menu et l'organisation.
Vos manifestations privées, cocktail, accueil petit-déjeuner ou encore dîner de gala, font l'objet d'une réflexion sur-mesure afin de répondre à toutes vos attentes.



La Maison de l’Amérique latine

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 Thierry Vaissière qui s’y affirme avec conviction. Cet ancien de la Maison Blanche formé jadis avec les frères Pourcel à Montpellier, à la Tour d’Argent, au Lucas-Carton ainsi q u’au Drouant avec Yannick Alléno, compose là des menus comme des sonates, à travers deux lieux emblématiques de la Maison, son bar et son restaurant, qui offre dès les premiers jours printaniers le plus bel écrin de verdure à Paris.

Nos Animations culinaires

Notre Animation Mixologie

Mojito, Caipirinha, Spritz, Margarita…

Un maître d'hôtel préparera devant vos invités différents cocktails au choix (2 à choisir en amont)

Prix HT sur la base de 50 personnes (2 verres par personne) …….886,00 euros HT soit 1063,20€ TTC
Matériel et 1 Chef compris

Prix HT sur la base de 100 personnes (2 verres par personne) …….1 700,00 euros HT soit 2040€ TTC
Matériel et 1 Chef compris

Les Animations culinaires salées

Déclinaison de foie gras (nature – morille – vin jaune)

Accompagnés d'un assortiment de chutney, pains spéciaux et brioches

Prix HT sur la base de 50 personnes .....700,00 euros HT soit 770,00 € TTC
Matériel et 1 Chef compris

Prix HT sur la base de 100 personnes .....1 200,00 euros HT soit 1320,00 € TTC
Matériel et 1 Chef compris

Prix HT sur la base de 150 personnes .....1 700,00 euros HT soit 1870,00 € TTC
Matériel et 1 Chef compris

Atelier saumon

Différents saumons marinés par notre chef, aux épices, aux herbes fraiches, citron vous seront présentés. Ils seront découpés face aux convives et accompagnés de de blinis, toasts et crème acidulée.

Prix HT sur la base de 50 personnes .....700,00 euros HT soit 770,00 € TTC
Matériel et 1 Chef compris

Prix HT sur la base de 100 personnes .....1 200,00 euros HT soit 1320,00 € TTC
Matériel et 1 Chef compris

Prix HT sur la base de 150 personnes .....1 700,00 euros HT soit 1870,00 € TTC
Matériel et 1 Chef compris

Atelier tomates de collection

tomates ananas, tomates green zebra, tomates ever green, tomates noires de Crimée, tomates jaunes, tomates de Marmande,
tomates roses, coeur de boeuf, super colosse. Servies en gaspacho, carpaccio et en petite salade.

Prix HT sur la base de 50 personnes .....700,00 euros HT soit 770,00 € TTC
Matériel et 1 Chef compris

Prix HT sur la base de 100 personnes .....1 200,00 euros HT soit 1320,00 € TTC
Matériel et 1 Chef compris

Prix HT sur la base de 150 personnes .....1 700,00 euros HT soit 1870,00 € TTC
Matériel et 1 Chef compris

Les Animations culinaires salées

Atelier Wok de gambas

Sous les yeux de vos invités, notre chef cuisinera au wok des gambas fraîches, marinées avec du citron vert, lait de coco, coriandre, pousse de soja, carotte ou courgette

Prix HT sur la base de 50 personnes .....600,00 euros HT soit 660,00 € TTC
Matériel et 1 Chef compris

Prix HT sur la base de 100 personnes .....1000,00 euros HT soit 1100,00 € TTC
Matériel et 1 Chef compris

Prix HT sur la base de 150 personnes .....1 400,00 euros HT soit 1540,00 € TTC
Matériel et 1 Chef compris

Atelier ambiance latine

Présenté par notre chef, des quésadillas fraîches et réchauffées en salle, garnies au choix de volaille ou de viande hachée, piquillos, guacamole, bresaola, fromage, crème fraîche, salsa, sauce chili

Prix HT sur la base de 50 personnes .....600,00 euros HT soit 660,00 € TTC
Matériel et 1 Chef compris

Prix HT sur la base de 100 personnes .....1000,00 euros HT soit 1100,00 € TTC
Matériel et 1 Chef compris

Prix HT sur la base de 150 personnes .....1 400,00 euros HT soit 1540,00 € TTC
Matériel et 1 Chef compris

Atelier côte de bœuf

Sélectionnée parmi les pièces les plus nobles, la côte de bœuf est tranchée devant vos invités et servies avec une onctueuse sauce béarnaise et un écrasé de pommes de terre

Prix HT sur la base de 50 personnes .....700,00 euros HT soit 770,00 € TTC
Matériel et 1 Chef compris

Prix HT sur la base de 100 personnes .....1 200,00 euros HT soit 1320,00 € TTC
Matériel et 1 Chef compris

Prix HT sur la base de 150 personnes .....1 700,00 euros HT soit 1870,00 € TTC
Matériel et 1 Chef compris

Les Animations culinaires salées

Atelier « Pata Negra »

Notre cortador tranchera un jambon de Pata Negra d'une qualité exceptionnelle devant vos invités

Prix HT sur la base de 1 jambon ..... 1000,00 euros HT soit 1100,00 € TTC
Matériel et 1 Chef compris

Prix HT sur la base de 2 jambons..... 1900,00 euros HT soit 2090,00 € TTC
Matériel et 1 Chef compris

Atelier Buffet de fromage

Un maitre d'hôtel découpe devant vous une sélection de fromages de saison affinés par Marie Quatrehomme accompagnés de pâte de coing, confiture de cerise noire et beurre échiré, pain Poujauran toasté

Prix HT sur la base de 50 personnes .....850,00 euros HT soit 935,00 € TTC
Matériel et 1 Chef compris

Prix HT sur la base de 100 personnes .....1500,00 euros HT soit 1650,00 € TTC
Matériel et 1 Chef compris

Les Ateliers culinaires salées

St Jacques Maxim's Assiettes dégustation 3 pièces/ personne
Quand la Noix de Coquille St Jacques devient exceptionnelle.
Cuisson et Montage de Noix de Coquille St Jacques au foie gras de Canard poêlé arrosé d'huile de Truffes blanches.

Prix HT sur la base de 100 personnes ……1 860,00 euros HT soit 2046€ TTC
Matériel et 1 Chef compris

Brillât Savarin à la Truffe 1 pièce/ personne
Brillât Savarin à la Truffe sur ficelle de campagne.

Prix HT sur la base de 100 personnes ……1150,00 euros HT soit 1265 euros TTC
Matériel et 1 Chef compris

Foie Gras Contemporain Maxim's 2 pièces/ personne
Le Foie gras de Canard tradition travaillé au Torchon sur des croustilles de pain rôties. Les Saveurs à découvrir: à la compotée de Poire au Poivre de Timut ou à la Rose de Minuit.

Prix HT sur la base de 100 personnes ……1 550,00 euros HT soit 1705 euros TTC
Matériel et 1 Chef compris

Atelier Croustillant de Homard 1 dégustation/ personne
Médaillon de Homard au tarama d'oursin sur une chip de légumes croustillante, surmonté d'une noisette de Caviar d'Esturgeon.

Prix HT sur la base de 100 personnes ……1 750,00 euros HT soit 1925 euros TTC
Matériel et 1 Chef compris

Les Animations culinaires sucrées

Atelier « Candy bar»

Un véritable bar en libre service avec des bois transparents remplis de différentes sortes

Prix HT sur la base de 50 personnes…… 400,00 euros HT soit 440,00 € TTC
Matériel et 1 Chef compris

Prix HT sur la base de 100 personnes ……. 700,00 euros HT soit 770,00 € TTC
Matériel et 1 Chef compris

Atelier fruits

Déclinaison de fruits de saison servis sous différentes façon: salade de fruits, smoothies et fruits à croquer

Prix HT sur la base de 50 personnes ……. 680,00 euros HT soit 748,00 € TTC
Matériel et 1 Chef compris

Prix HT sur la base de 100 personnes …….1100,00 euros HT soit 1210,00 € TTC
Matériel et 1 Chef compris

Prix HT sur la base de 150 personnes …….1400,00 euros HT soit 1540,00 € TTC
Matériel et 1 Chef compris

Les Animations culinaires sucrées

Atelier « Candy bar»

Choux natures, caramélisés ou glacés, millefeuille, palmiers, madeleines, garnies par notre chef selon vos goûts: crème vanille, pistache, chocolat, fruitée, chantilly, pépites de chocolat

Prix HT sur la base de 50 personnes…… 400,00 euros HT soit 440,00 € TTC
Matériel et 1 Chef compris

Prix HT sur la base de 100 personnes …… 700,00 euros HT soit 770,00 € TTC
Matériel et 1 Chef compris

Atelier Mille feuille

Millefeuilles montés devant vos invités, vous pourrez choisir vos garniture: chocolat, pistache et vanille

Prix HT sur la base de 50 personnes …… 450,00 euros HT soit 495,00 € TTC
Matériel et 1 Chef compris

Prix HT sur la base de 100 personnes …… 800,00 euros HT soit 880,00 € TTC
Matériel et 1 Chef compris

Prix HT sur la base de 150 personnes ……1000,00 euros HT soit 1100,00 € TTC
Matériel et 1 Chef compris

Les Ateliers culinaires sucrées

La Crêpe Suzette 1 pièce/personne

Réalisation par notre Chef Pâtissier d'une « Crêpe Suzette » au délicat parfum d'Orange et grand Marnier. Un authentique dessert, juste délicieux!

Prix HT sur la base de 100 personnes ……1 420,00 euros HT soit 1562 euros TTC
Matériel et 1 Chef compris

Le St Honoré en version contemporaine 1 pièce/personne

Confection par notre Chef d'un St Honoré en réduction version, « gourmand & contemporain ». Découvrez le croquant du Caramel et l'alliance crème chiboust, Chantilly parfumée. Ce décline aussi au Chocolat, Pistache & Fruits rouges

Prix HT sur la base de 100 personnes ……1200,00 euros HT soit 1320 euros TTC
Matériel et 1 Chef compris

La Pavlova à la Rose de Minuit 1 pièce/personne

Jolie alliance de gourmandise et de fraîcheur. Montage et création devant vos convive d'une Pavolva pailleté d'Or fin à la Rose de Minuit

Prix HT sur la base de 100 personnes ……1050,00 euros HT soit 1155 euros TTC
Matériel et 1 Chef compris

Atelier Paradis du Fruits rafraichis au Thé parfumé

Création parfumée autour du fruits saoulés au Thé sélection « Mariage Frères ». Servi en tasse transparente et accompagné de sa Madeleine au Thé Vert

Prix HT sur la base de 100 personnes ……1300,00 euros HT soit 1430€ HT
Matériel et 1 Chef compris

Plan d'accès

Maison de l'Amérique latine
217 boulevard Saint Germain
75007 Paris

01 49 54 75 00

Solferino M 12

BUS 63, 68, 69, 73, 83, 84, 94

Musée d'Orsay RER C

P Vinci Bac-Montalembert,
rue Montalembert 75007 Paris

www.mal217.org

Contact

Pour vos demandes de séminaires, réunions, showroom, réceptions privées, cocktails, dîners et mariages,
merci de nous contacter :

Par téléphone : 01 49 54 75 15
Par mail : mal217@musiam-paris.com