

OFFRE MARIAGE



UN PEU D'HISTOIRE

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).





L'HOTEL DE VARENGEVILLE

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.



L'HOTEL AMELOT DE GOURNAY

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 par notre Chef qui s'y affirme avec conviction.



LES REPAS ASSIS

Tarifs Incluant :

Apéritif 8 pièces salées
Champagne Moët et Chandon
(1 bouteille pour 3 personnes)
eaux minérales et softs

Menu Entrée Plat Dessert
Pièce montée
Eaux microfiltrées et vins
Café, thé ou infusion

Open bar softs

Une composition florale pour le buffet apéritif et des centres de tables

Le personnel de service

Une dégustation pour 2 personnes vous sera offerte

Minimum de 80 convives

Location des espaces de restauration incluse

L'APERITIF



8 PIÈCES SALÉES FROIDES PAR PERSONNE

Caille fumée, tarama blanc et feuille nori

Piccata de veau rosé, radis et moutarde fumée

Asperge verte croquante, volaille, crème parfumée au laurier

Boeuf mariné teriyaki et morille

Palet de courgette, caviar d'aubergine et tomate confite

Canapé à la crème de brisure de truffe

Tartelette de petits pois à la menthe, pointe d'huile pimentée

Cube aux deux saumons et acidité de yuzu

Tartare de courgette, œufs de truite et raifort

Crevette, pois gourmands, crème aioli au safran

LES BOISSONS

Moët et Chandon : 1 bouteille pour 3 personnes

Eaux microfiltrées, softs

LES ENTRÉES au choix

Foie gras de canard, réduction d'hibiscus, confit de fruits rouges acidulés, brioche toastée

Ou

Raviole de tourteaux en transparence, crème de petits pois à la menthe

Ou

Langoustine mi-cuite, salade de pastèque et concombre, jus de pastèque acidulé

Ou

Dentelle de Parmesan, légumes croquant en vinaigrette de soja et sésame*

LES PLATS au choix

Filet de Turbot farci, asperges vertes et blanches laquées au gel d'agrumes,
beurre blanc monté au champagne

Ou

Filet de bœuf façon Rossini, escalope de foie gras poêlée,
pommes Darphin truffées, jus de viande

Ou

Quasi de veau basse température aux morilles, petits pois et fèves à la française,
condiment tomate

Ou

Cannelloni de légumes, gratiné au vieux parmesan, jus de tomate acidulé,
salade d'herbes fraîches*

LES DESSERTS au choix

A choisir parmi un assortiment : Arnaud Larher Meilleur Ouvrier de France

ou

Tarte citron maison

Choux façon Paris-Brest maison

PIÈCE MONTÉE

pour la soirée dansante
(sur une base de 2 pièces par personne)

LES BOISSONS

LES VINS:

1 bouteille pour 3 personnes parmi la sélection

Vin Blanc au choix :
Chablis - Domaine Gueguen
IGP Ardèche Louis Latour Grand

Vin Rouge au choix :
.Pic Saint Loup AOP- Bergerie de l'Hortus
Château Le Jard, Lalande de Pomerol

Eaux microfiltrées en bouteille
(1/2 bouteille par personne)
Café, thé et infusion



LES AMBASSADEURS

280,00€ HT
309,87€ TTC



LES ENTRÉES au choix

Foie gras de canard, réduction d'hibiscus, confit de fruits rouges acidulés, brioche toastée

Ou

Raviole de tourteaux en transparence, crème de petits pois à la menthe

Ou

Langoustine mi-cuite, salade de pastèque et concombre, jus de pastèque acidulé

LES PLATS au choix

Filet de Turbot farci, asperges vertes et blanches laquées au gel d'agrumes, beurre blanc monté au champagne

Ou

Filet de bœuf façon Rossini, escalope de foie gras poêlée, pommes Darphin truffées, jus de viande

Ou

Quasi de veau basse température aux morilles, petits pois et fèves à la française, condiment tomate

FROMAGE

Assortiment de fromages affinés

BUFFET DESSERTS

Assortiment de 4 sortes parmi les différents entremets
ou

PIÈCE MONTÉE

pour la soirée dansante 2 pièces/pers

LES BOISSONS

LES VINS:

1 bouteille pour 3 personnes parmi la sélection

Vin Blanc au choix :

Chablis - Domaine Gueguen
IGP Ardèche Louis Latour Grand
Pouilly Fuissé, Domaine les Gavouilles

Vin Rouge au choix :

Pic Saint Loup AOP- Bergerie de l'Hortus
Château Le Jard, Lalande de Pomerol
Bourgogne Pinot noir, Coeur de Violette - Frédéric Magnien

Eaux microfiltrées en bouteille

(1/2 bouteille par personne)

Café, thé et infusion



LES COCKTAILS

Tarifs Incluant :

30 pièces par personne:

11 pièces salées froides

6 pièces 2x XL

2 pièces salées chaudes

1 mini plat chaud

7 pièces sucrées

Pièce montée

Champagne Moët et Chandon

Vin blanc et vin rouge

Softs

- Open bar softs

Une composition florale pour le buffet apéritif et des centres de tables

Le personnel de service

Une dégustation pour 2 personnes vous sera offerte

Minimum de 80 convives

Location des espaces de restauration incluse

COCKTAIL 30 PIÈCES

260,00€ HT
287,25€ TTC

LES PIÈCES SALÉES FROIDES 11 pièces par personne

Caille fumée, tarama blanc et feuille nori
Piccata de veau rosé, radis et moutarde fumée
Asperge verte croquante, volaille, crème parfumée au laurier
Boeuf mariné teriyaki et morille
Palet de courgette, caviar d'aubergine et tomate confite
Canapé à la crème de brisure de truffe
Tartelette de petits pois à la menthe, pointe d'huile pimentée
Cube aux deux saumons et acidité de yuzu
Tartare de courgette, œufs de truite et raifort
Crevette pochée, pomme acidulée et menthe fraîche
Sablé, crème de parmesan et poivron goutte

LA GAMME XXL (2 pièces équivaut à 6 pièces)

Ricotta mentholée et petit pois au poivre de Timut
Houmous et taboulé à la libanaise
Club dinde cerfeuil et parfum de truffe
Club saumon fumé, concombre et aneth aux épices douces

LES PIÈCES CHAUDES (2 pièces par personne)

Mini croque parfum de truffe
Duo de lasagne volaille et crevette à la thaï
Brochette de légumes rôti parfum de romarin

LES MINI PLATS CHAUDS 1 pièce équivaut à 4 pièces

Effiloché de canard, brocolis et purée de pomme de terre fumée
Sandre, boulgour aux amandes et beurre blanc façon béarnaise
Polpettes végétariennes, légumes rôtis et coulis de tomate

PIÈCE MONTÉE POUR LA SOIREE DANSANTE (sur une base de 2 pièces par pers)

LES DOUCEURS SUCREES (7 pièces par personne)

Biscuit fleur d'oranger et gelée de figues de Barbarie
Chou pomme verte et vinaigre de concombre
Tartelette citron
Melon, calisson
Pêche de vigne et chantilly verveine
Crèmeux chocolat
Baba hibiscus et framboise

LES BOISSONS

Les vins:
1 bouteille pour 3 personnes parmi la sélection

Vin Blanc au choix :
Chablis - Domaine Gueguen IGP Ardèche Louis Latour Grand
Pouilly Fuissé, Domaine les Gavouilles

Vin Rouge au choix :
Pic Saint Loup AOP- Bergerie de l'Hortus
Château Le Jard, Lalande de Pomerol
Bourgogne Pinot noir, Coeur de Violette - Frédéric Magnien

Eaux microfiltrées en bouteille
(1/2 bouteille par personne)
Café, thé et infusion





LES PIECES MONTEES



ROUND CAKE DE POPELINI
(parfums possibles: chocolat noir,
pistache et framboise)



LES CHOUX
"POP"
POPELINI



LES MACARONS
MAISON LADURÉE

NOTRE BUFFET DESSERTS



MISTER CACAO :

Biscuit sacher, praliné feuilleté, éclats de noisette, crémeux chocolat noir, mousse chocolat lactée, biscuit joconde chocolat, glaçage noir, ganache montée au grué de cacao



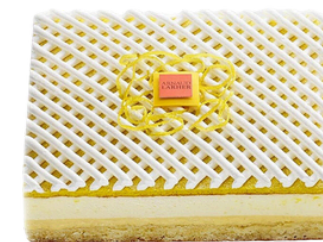
PARIS S'VEILLE :

Fond de pâte croustillant amandes à la vanille, crème frangipane à la vanille punchée dans un jus de vanille avec une ganache et une crème chantilly à l'infusion de vanille de Madagascar décoré d'un glaçage à la vanille



MILLEFEUILLE PRALINÉ FEUILLETÉ :

Pâte feuilletée caramélisée, crème mousseline pralinée au praliné noisette avec un croustillant au praliné



FRAICHEUR CITRON :

Biscuit cake citron jaune, marmelade citron jaune, crémeux citron jaune, mousse citron jaune, biscuit Joconde, meringue moelleuse



LES OPTIONS EN COMPLEMENT

EN APÉRITIF

SPRITZ

Cocktail italien mêlant pétillant et eau gazeuse.
Léger, rafraîchissant et subtilement amer.
Pour un apéritif festif et délicat.

(2 verres par personne)

17€ HT/PERSONNE

SOIREE DANSANTE

BAR A COCKTAILS

2 au choix parmi: Mojito, Caipirinha, Margarita...
(2 verres par personne)

17€ HT/PERS.

BAR ALCOOLS FORTS

Vodka, Porto, Whisky, Gin, Rhum
(2 verres par personne)

20€ HT/PERS.

BAR ALCOOLS FORTS & CHAMPAGNE

3 coupes + 2 verres par personne

45€ HT/PERS

Assortiment de 2 mini-club sandwichs

6€ HT/PERS.

LA DÉCORATION ET LE MOBILIER

Location de chaises pour vos cérémonies
10 lanternes avec bougies

prix sur demande

ESPACE LOUNGE EXTÉRIEUR

(1 canapé à leds + 3 poufs cuir blanc + 1 guéridon blanc)
prix sur demande

prix sur demande

DROIT DE BOUCHON

Pour toute bouteille de vin ou de champagne que vous apporterez, un Droit de Bouchon sera appliqué sur une bouteille de 75 cl

18 € TTC / Bouteille 75 cl

POUR LES ENFANTS OU VOS PRESTATAIRES

Menu enfant (-12 ans)
(entrée, plat, dessert avec boisson)

27€ HT/personne

Repas prestataires
(entrée, plat, dessert avec boisson)

35€ HT/personne

ANIMATIONS

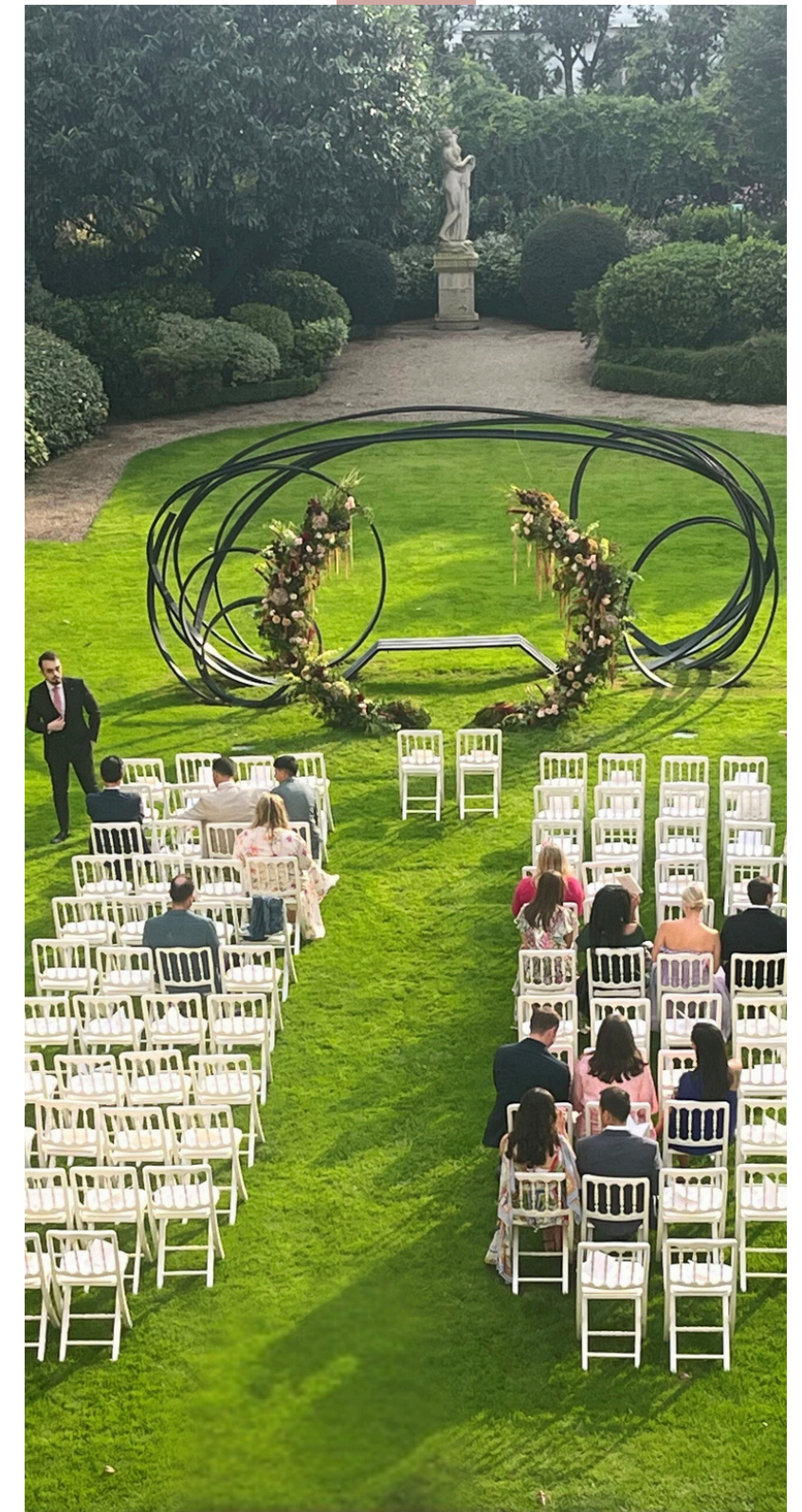
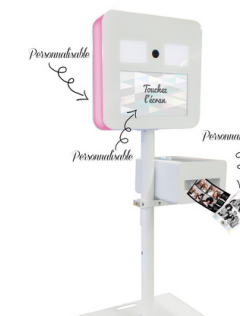
Trio de jazz/ jazz manouche
Quatuor à cordes

prix sur demande

ANIMATION PHOTO/VIDÉO

Photobooth
(400 tirages + personnalisation des photos + mise à disposition d'accessoires)

965€ HT



CONFIRMATION DE VOTRE RESERVATION

Afin de confirmer votre réservation, merci de nous retourner les pages 3 et 4 de votre devis remplies et signées et de nous faire parvenir les acomptes.

Le solde de la facture devra être réglé au minimum 8 jours ouvrés avant la date de votre mariage.

Le nombre définitif devra nous être communiqué 8 jours ouvrés avant votre réception.

Ce nombre sera retenu comme base minimale de commande et de facturation.

RESTAURATION ET BOISSONS

Apéritif

Vous pouvez convier une partie de vos invités uniquement au cocktail apéritif.

Ce forfait composé de 8 pièces cocktail par personne et incluant le champagne ainsi que personnel de service vous est proposé au tarif de 72,00€HT

ANIMATION MUSICALE ET ÉCLAIRAGE PAR COMMIX

Compte-tenu des impératifs sonores de la Maison de l'Amérique latine, le prestataire est imposé par la maison. Il vous conseillera pour l'éclairage et la sonorisation de votre réception. La prestation vous sera facturée directement par la société de services:

Cyril URTEBISE

cyril.urtebise@gmail.com

0660115389

www.co-mixe.com

Décoration florale par l'Atelier WAGNER

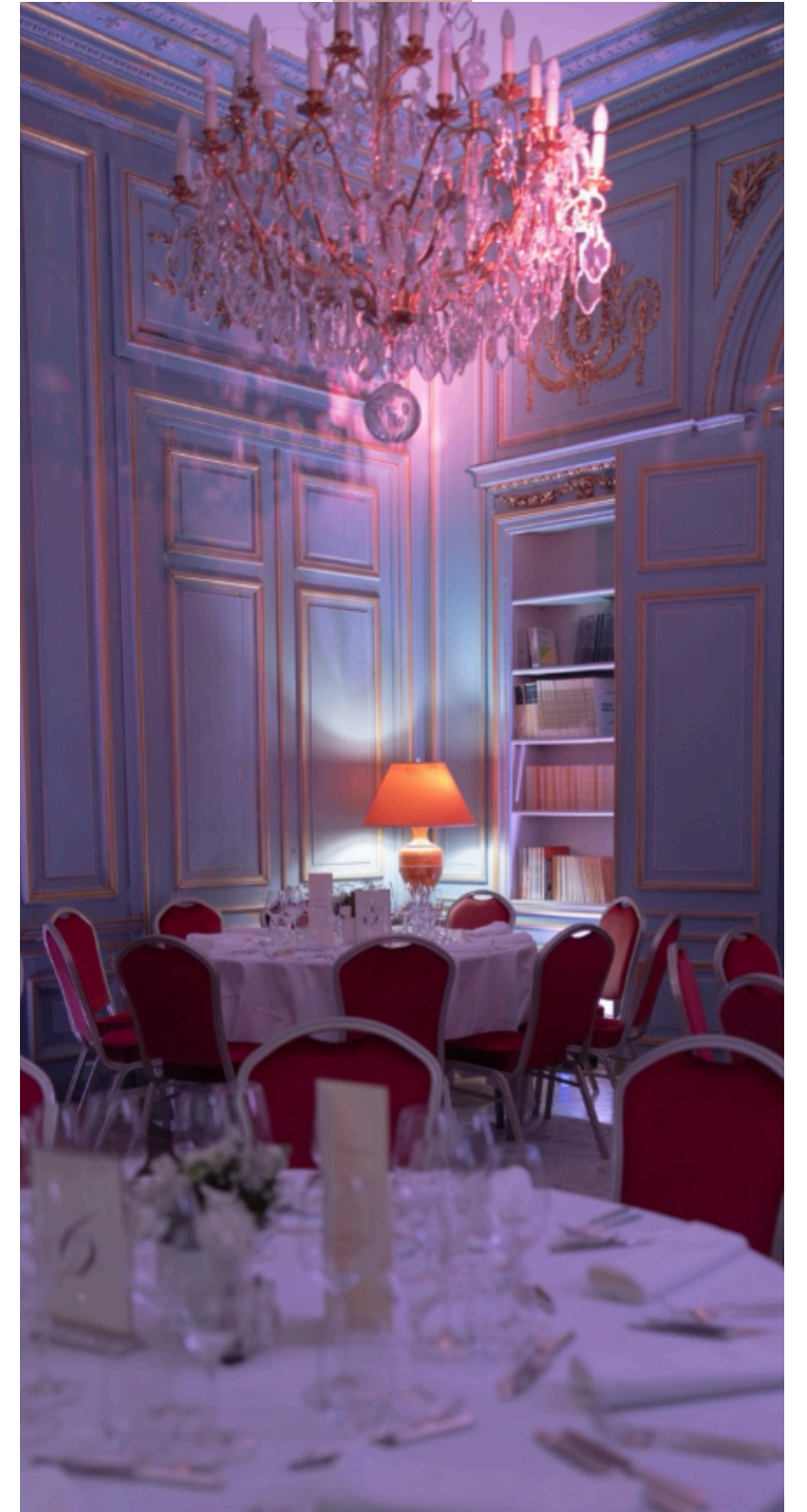
Notre proposition inclut un motif de buffet et/ou un centre de table en fonction du forfait choisi.

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

17 rue de Charonne -75011 Paris

jeanluc@atelierwagner.fr 06 82 57 88 62

charlotte@atelierwagner.fr



LES ANIMATIONS SALEES



DÉCLINAISON DE FOIE GRAS

(nature – morille – vin jaune)

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



Prix HT sur la base de 50 personnes
Matériel et 1 Chef compris

700,00€ HT
770,00 €TTC

Prix HT sur la base de 100 personnes
Matériel et 1 Chef compris

1 200,00€ HT
1320,00 €TTC

Prix HT sur la base de 150 personnes
Matériel et 1 Chef compris

1 700,00€ HT
1870,00 €TTC

ATELIER SAUMON

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



Prix HT sur la base de 50 personnes
Matériel et 1 Chef compris

700,00€ HT
770,00 €TTC

Prix HT sur la base de 100 personnes
Matériel et 1 Chef compris

1 200,00€ HT
1320,00 €TTC

Prix HT sur la base de 150 personnes
Matériel et 1 Chef compris

1 700,00€ HT
1870,00 €TTC

VITELLO TONNATO

Originnaire de la région du Piémont et dans le respect de la tradition italienne, le veau est tranché minute et accompagné de la célèbre sauce "Tonnato" faite à base de thon, d'anchois, de câpres et de jus de citron. Le Vitello est accompagné d'une salade de roquette.



Prix HT sur la base de 50 personnes
Matériel et 1 Chef compris

875,00€ HT
962,50 €TTC

Prix HT sur la base de 100 personnes
Matériel et 1 Chef compris

1 230,00€ HT
1353,00 €TTC

LA DORADE EN CEVICHE

La dorade est taillée bien épaisse en gros cubes, la marinade lait de coco / citron vert cuit instantanément. Herbes fraîches, oignons rouges ciselés et assaisonnement précis finalisent la recette.



Prix HT sur la base de 50 personnes
Matériel et 1 Chef compris

900,00€ HT
990,00 €TTC

Prix HT sur la base de 100 personnes
Matériel et 1 Chef compris

1 400,00€ HT
1540,00 €TTC

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
Matériel et 1 Chef compris

1 050,00€ HT
1155,00 €TTC

Prix HT sur la base de 2 jambons
Matériel et 1 Chef compris

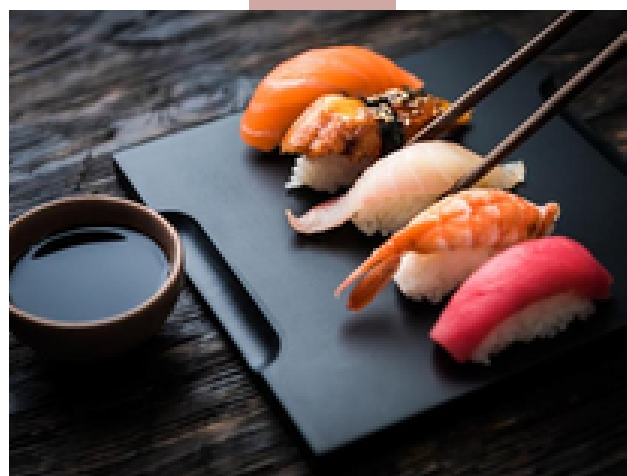
1 900,00€ HT
2090,00 €TTC

SUSHIS - 5 PIÈCES / PERSONNE

Minimum 100 personnes ou 500 pièces

Assortiments de sushis et de makis élaborés devant vos invités par un Sushiman.

Présentés sur des plats en bambou, accompagnés de gingembre, de wasabi et de sauce soja.

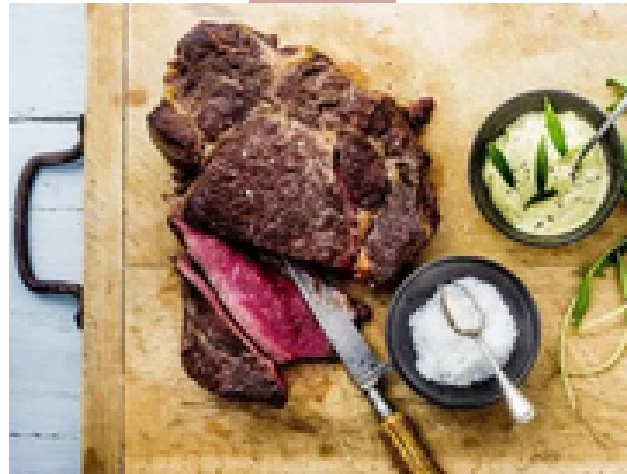


Prix HT sur la base de 100 personnes
Matériel et 1 Chef compris

1 560,00€ HT
1716,00 €TTC

ATELIER CÔTE DE BOEUF

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



Prix HT sur la base de 50 personnes
Matériel et 1 Chef compris

700,00€ HT
770,00 €TTC

Prix HT sur la base de 100 personnes
Matériel et 1 Chef compris

1 200,00€ HT
1320,00 €TTC

Prix HT sur la base de 150 personnes
Matériel et 1 Chef compris

1 700,00€ HT
1870,00 €TTC

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, pousses de soja, carottes ou courgettes



Prix HT sur la base de 50 personnes
Matériel et 1 Chef compris

600,00€ HT
660,00 €TTC

Prix HT sur la base de 100 personnes
Matériel et 1 Chef compris

1000,00€ HT
1100,00 €TTC

Prix HT sur la base de 150 personnes
Matériel et 1 Chef compris

1400,00€ HT
1540,00 €TTC

AMBIANCE LATINE

Présentée 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
Matériel et 1 Chef compris

600,00€ HT
660,00 €TTC

Prix HT sur la base de 100 personnes
Matériel et 1 Chef compris

1 200,00€ HT
1320,00 €TTC

Prix HT sur la base de 150 personnes
Matériel et 1 Chef compris

1 700,00€ HT
1870,00 €TTC

LE BUFFET FROMAGES

3 plateaux de fromages de saison

Ou

3 plateaux de charcuterie

Ou

3 plateaux mixtes

Sélection de pains MAMICHE

Prix HT sur la base
de 50 personnes

480,00€ HT
528,00 €TTC



LES ANIMATIONS SUCREES



BAR A COOKIES

Une pause gourmande et régressive avec des cookies façon esquimaux, servis bien chauds . En topping , le chef pâtissier vous propose un incontournable praliné noisette et chocolat, ainsi qu'un praliné pistache, le tout accompagné de quelques kadaïfs croustillants, dans un esprit dubai style.



Prix HT sur la base de 40 personnes
Matériel et 1 Chef compris

690,00€ HT
759,00 €TTC

Prix HT sur la base de 80 personnes
Matériel et 1 Chef compris

900,00€ HT
990,00 €TTC

NUAGE D'AGASTACHE, GRIOTTE, ECLATS DE CHOCOLAT NOIR ET CRUMBLE D'AMANDE

Comme un écho au dessert emblématique de la Forêt Noire. Une crème aérienne parfumée à l'agastache, une plante aromatique aux délicates notes anisées, compotée de griottes légèrement acidulée. Des éclats de chocolat noir et un crumble à l'amande pour une touche de croquant.



Prix HT sur la base de 40 personnes
Matériel et 1 Chef compris

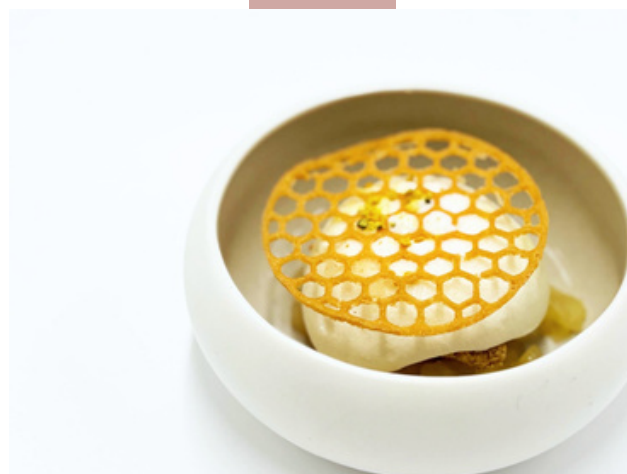
930,00€ HT
1023,00 €TTC

Prix HT sur la base de 80 personnes
Matériel et 1 Chef compris

1370,00€ HT
1507,00 €TTC

TARTARE DE FRUITS JAUNES, ÉMULSION DE CIRE D'ABEILLE

Une émulsion de cire d'abeille aux notes florales et légèrement miellées, accompagnée d'une compotée pêche-abricot gourmande et fruitée. Un dessert léger et gorgé de soleil.



Prix HT sur la base de 40 personnes
Matériel et 1 Chef compris

790,00€ HT
869,00 €TTC

Prix HT sur la base de 80 personnes
Matériel et 1 Chef compris

1090,00€ HT
1199,00 €TTC

LA CARTE DES VINS



LES CHAMPAGNES

Deutz Brut classic
Moët & Chandon brut
Veuve Clicquot
Mercier - Blanc de Noirs
Ruinart

90 € HT / 108 € TTC
70 € HT / 84 € TTC
120 € HT / 144 € TTC
60 € HT / 72 € TTC
130 € HT / 156 € TTC



LES ROUGES

Côtes du Rhône - E. Guigal Château d'Ampuis.
Lussac St Emilion, Grand Ricombre .
Côte de Blaye - Allées de Hautessey,
Bordeaux AOC
Château Le Jard, Lalande de Pomerol
Bourgogne Pinot noir, Coeur de Violette -
Frédéric Magnien

45 € HT / 54 € TTC
36 € HT / 43,20 € TTC
28 € HT / 33,60 € TTC



45 € HT / 54 € TTC
65 € HT / 78 € TTC

LES BLANCS

Orchys, IGP d'Oc Chardonnay
Chablis – Domaine Gueguen
Pouilly Fuissé, Domaine les Gavouilles
Laroche, IGP D'OC Chardonnay
IGP Ardèche Louis Latour Grand Ardeche
Chardonnay 2021

28 € HT / 33,60 € TTC
60 € HT / 72 € TTC
60 € HT / 72 € TTC
36 € HT / 43,20 € TTC
45 € HT / 54 € TTC



LES ALCOOLS FORTS

Whisky Johnnie Walker Red label
Whisky français Bellevoye-bleu triple malt
Vodka Zubrowka Bison Grass
Gin Bombay Sapphire
Martini
Campari
Porto
Havana club 3 ans

40 € HT / 48 € TTC
75 € HT / 90 € TTC
50 € HT / 60 € TTC
65 € HT / 78 € TTC
40 € HT / 48 € TTC
50 € HT / 60 € TTC
35 € HT / 42 € TTC
25 € HT / 30 € TTC

DIGESTIFS

Poire, Mirabelle
Cognac Hennessy
Calvados

65 € HT / 78 € TTC
70 € HT / 84 € TTC
110 € HT / 132 € TTC

BIÈRES (33CL)

La Parisienne
Heineken

5 € HT / 6 € TTC
5 € HT / 6 € TTC

NOUS CONTACTER

Pour vos demandes de séminaires, réunions, showroom, réceptions privées, cocktails, dîners et mariages.

Le service commercial est à votre disposition du lundi au vendredi de 09h00 à 18h00.



01.49.54.75.27

01.49.54.75.15



commercial@mal217.fr



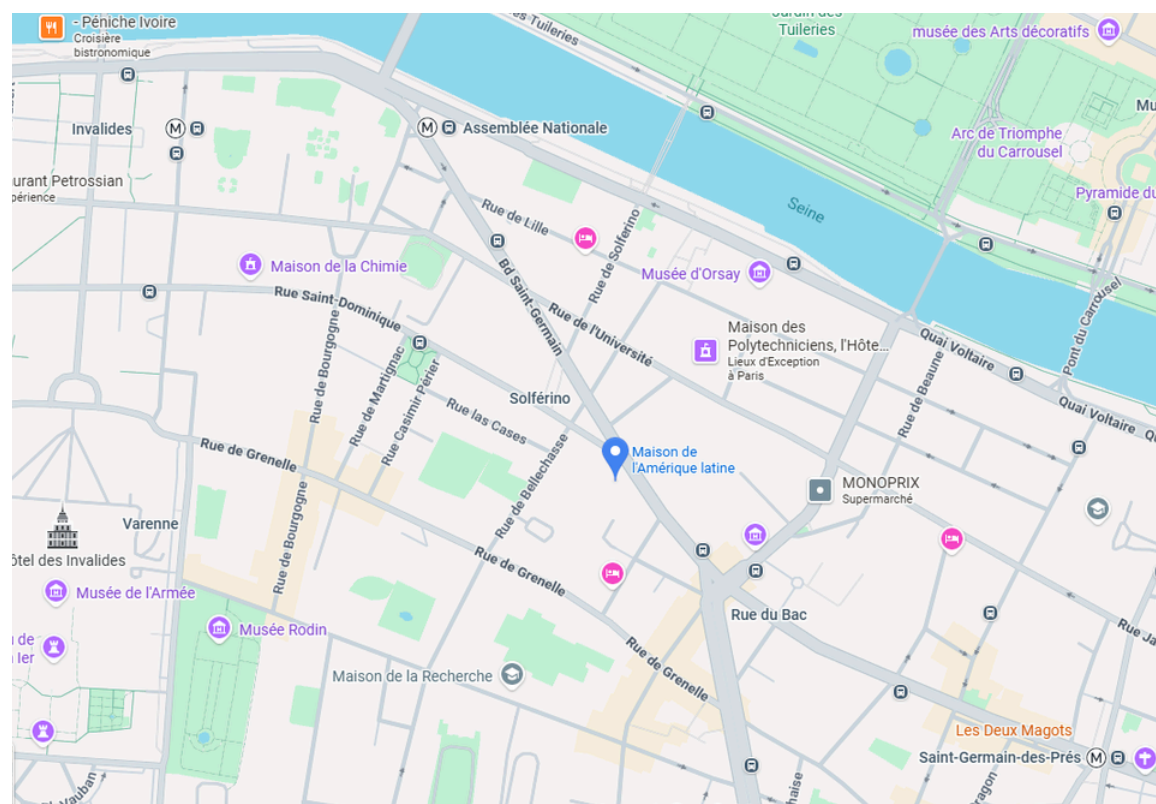
<https://my.matterport.com/show/?m=E1VDt92369k>



<http://mal-reservation.com>



217 Boulevard Saint Germain 75007 Paris



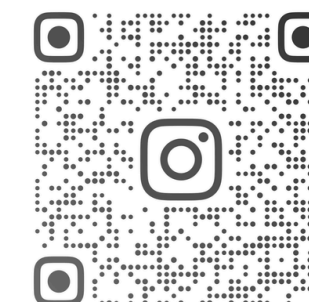
M12 Solférino

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

RER C Musée d'Orsay

P Parking Saemes Bac-Montalembert
Rue Montalembert
75007 Paris

Suivez nous sur
instagram



MAISONAMERIQUELATINEEVENTS