

OFFRE COCKTAIL



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.



NOS COCKTAILS

Solférino : 12 pièces - 1h de service
Uniquement en apéritif ou clôture de réunion

Ambassadeurs: 18 pièces - 2h de service

Saint Dominique: 24 pièces - 4h de service

Amérique Latine : 30 pièces - 5h de service

Bellechasse: 24 pièces - animations culinaires - 4h de service

Les tarifs incluent:

- La location de l'espace de restauration
- Facturation minimum pour 25 personnes
- Personnel de service

COCKTAIL SOLFERINO

COCKTAIL 12 PIÈCES

102,00€ HT
113,80€ TTC



LES PIÈCES SALÉES FROIDES

8 pièces par personne

Piccata de veau rosé, radis et moutarde fumée
Asperge verte croquante, volaille, crème parfumée au laurier
Caviar de hareng, pomme Granny Smith et radis
Cube aux deux saumons et acidité de yuzu
Brie, coing et noisette
Céleri fondant, crémeux de haricot coco et oignon pickles
Concombre, houmous à la menthe et feta
Caviar d'artichaut, chou-rave, citron confit et amande fumée

LES PIÈCES SUCRÉES

4 pièces par personne

Chou pomme verte et vinaigre de concombre
Pêche de vigne et chantilly verveine
Crémeux chocolat
Baba hibiscus et framboise

LES BOISSONS

Champagne Mercier
(1 bouteille pour 4 personnes)
Eaux microfiltrées en bouteille
sodas et jus de fruits Alain Millat

COCKTAIL AMBASSADEURS

COCKTAIL 18 PIÈCES

115,00€ HT
127,57€ TTC

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

10 pièces par personne

Les végétales

Crakers lentilles corail

Cookie chèvre, mangue et fruit de la passion

Pita courgettes rôties, yaourt citron basilic et fêta

Courgette jaune XL fraise basilic

Découverte autour de la carotte gingembre

Les pièces côté mer

Bille de melon frais, crème yuzu, saumon fumé, citron caviar rouge et jeunes pousses.

Chou black pearl au saumon, wakame, yuzu

Les pièces côté terre

Sablé de caille basquaise piment d'Espelette

Sucette au speck et brebis doux, pâte de cerise noire

Enrubanné de pastrami & fromage frais à la moutarde

Les mini blinis

Mini blinis piquillos poivron goutte

Mini Blinis piquillos houmous basilic cajou

Mini blinis houmous de lentilles corail, cerisette, sésame



LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

3 pièces par personne

Cake cocktail carotte moutarde

Arancini au comté

Croque monsieur

Falafel quinoa coriandre oignons

LES GOURMANDISES

Biscuit amandes brutes et compotée d'abricot

Pêche de vigne et chantilly verveine

Crèmeux chocolat

Baba hibiscus et framboise

Bouchée vanille et croquant amande à la fleur de sel



LES BOISSONS

Champagne Moët et Chandon
(1 bouteille pour 4)

LES VINS - (1 bouteille pour 4)

Blanc : Orchys, IGP chardonnay

Rouge : Côte de Blaye - Allées de Hautsésy

Bordeaux AOC

Eaux microfiltrées en bouteille

Jus de fruits Alain Millat, sodas

COCKTAIL SAINT DOMINIQUE

COCKTAIL 24 PIÈCES

131,00€ HT
146,12€ TTC

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

10 pièces par personne

Les végétales
Crakers lentilles corail
Cookie chèvre, mangue et fruit de la passion
Pita courgettes rôties, yaourt citron basilic et fêta
Courgette jaune XL fraise basilic
Découverte autour de la carotte gingembre

Les pièces côté mer
Bille de melon frais, crème yuzu, saumon fumé, citron caviar rouge et jeunes pousses.
Chou black pearl au saumon, wakame, yuzu

Les pièces côté terre
Sablé de caille basquaise piment d'Espelette
Sucette au speck et brebis doux, pâte de cerise noire
Enrubanné de pastrami & fromage frais à la moutarde

Les mini blinis
Mini blinis piquillos poivron goutte
Mini Blinis piquillos houmous basilic cajou
Mini blinis houmous de lentilles corail, cerisette, sésame

LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

3 pièces par personne

Cake cocktail carotte moutarde
Arancini au comté
Croque monsieur
Falafel quinoa coriandre oignons



LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

Poitrine de veau, pommes de terre fondantes et viennoise herbacée
Polpettes végétariennes, légumes rôtis et coulis de tomate

MINI PLAT CHAUD

1 pièce équivaut à 3 pièces

Poitrine de veau, pommes de terre fondantes et viennoise herbacée
Polpettes végétariennes, légumes rôtis et coulis de tomate

LES GOURMANDISES

Biscuit amandes brutes et compotée d'abricot
Pêche de vigne et chantilly verveine
Crèmeux chocolat
Baba hibiscus et framboise
Bouchée vanille et croquant amande à la fleur de sel
Rhubarbe, fraise gingembre



LES BOISSONS

Champagne Moët et Chandon
(1 bouteille pour 4)

LES VINS - (1 bouteille pour 4)

Blanc : Orchys, IGP chardonnay
Rouge : Côte de Blaye - Allées de Hautessy Bordeaux
AOC

Eaux microfiltrées en bouteille
Jus de fruits Alain Millat, sodas

COCKTAIL AMERIQUE LATINE

COCKTAIL 30 PIÈCES

157,00€ HT
174,70€ TTC



LES PIÈCES SALÉES FROIDES

10 pièces par personne

Les végétales

Crakers lentilles corail

Cookie chèvre, mangue et fruit de la passion

Pita courgettes rôties, yaourt citron basilic et fêta

Courgette jaune XL fraise basilic

Découverte autour de la carotte gingembre

Les pièces côté mer

Bille de melon frais, crème yuzu, saumon fumé, citron caviar rouge et jeunes pousses.

Chou black pearl au saumon, wakame, yuzu

Les pièces côté terre

Sablé de caille basquaise piment d'Espelette

Sucette au speck et brebis doux, pâte de cerise noire

Enrubanné de pastrami & fromage frais à la moutarde

Les mini blinis

Mini blinis piquillos poivron goutte

Mini Blinis piquillos houmous basilic cajou

Mini blinis houmous de lentilles corail,

cerisette, sésame

LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

Poitrine de veau, pommes de terre

fondantes et viennoise herbacée

Polpettes végétariennes, légumes rôtis et

coulis de tomate

MINI PLAT CHAUD

1 pièce équivaut à 3 pièces

Poitrine de veau, pommes de terre

fondantes et viennoise herbacée

Polpettes végétariennes, légumes rôtis et

coulis de tomate

LE PLATEAU DE FROMAGES LABELISÉ

1 pièces par pers. à partir de de 50 pers.

Brillat savarin IGP, Pouligny-Saint-Pierre

AOP, Livarot AOP, Beaufort AOP, Ossau-

Iraty AOP, Bleu de Causses AOP

LES PIÈCES CHAUDES

4 pièces par personne

Cake cocktail carotte moutarde

Arancini au comté

Croque monsieur

Falafel quinoa coriandre oignons

LES PIECES SUCREES

6 pièces par personne

Biscuit amandes brutes et compotée d'abricot

Pêche de vigne et chantilly verveine

Crèmeux chocolat

Baba hibiscus et framboise

Bouchée vanille et croquant amande à la fleur de sel

Rhubarbe, fraise gingembre

LES PIECES LUNCH SUCRÉES

1 pièce équivalent 2

Tarte au caramel

Tigré de mon enfance

LES BOISSONS

Champagne Moët et Chandon

(1 bouteille pour 4)

Les Vins - (1 bouteille pour 4)

Blanc : Laroche, IGP d'Oc Chardonnay

Rouge : Lussac St Emilion,, grand Ricombre

Eaux microfiltrées en bouteille, sodas et

Jus de fruits Alain Millat

COCKTAIL BELLECHASSE

145,00€ HT
161,52 € TTC

Restaurant:
minimum 40 pax
maximum 80 pax

Banquet:
minimum 50 pax



Tarifs Incluant pour 4h de service :

La location de l'espace
de restauration

Personnel de service

POUR COMMENCER (équivalent 2 pièces)

Choisir 1 pièce parmi la sélection

Fingers sandwich
Navette cream cheese et concombre
Wrap au saumon fumé et crudités
Pâté en croûte de volaille et foie gras maison

LES BOLS INDIVIDUELS (équivalent 5 pièces)

Choisir 2 pièces parmi la sélection

Salades:
Caesar
Carottes, orange et cumin
Aubergines grillées et chèvre

Soupes:
Potimarron et noisettes
Panais et miel
Crème Dubarry, huile de thym

LES PIÈCES SALEES CHAUDES

3 pièces par personne

Cake cocktail carotte moutarde
Arancini au comté
Croque monsieur
Gougères

LES ANIMATIONS SERVIES AU BUFFET

(équivalent 9 pièces)

3 choix parmi la sélection

Ceviche

-
Saumon gravlax en marinade de
betterave et d'agrumes
-
Côte de boeuf, écrasé de pomme
de terre à l'huile d'olive et à la truffe

-
Vitello tonato- quasi de veau froid,
sauce au thon, huile d'olive câpres
et parmesan

-
Déclinaison de foie gras

-
Wok de légumes

-
Quesadillas

LES GOURMANDISES

3 pièces par personne

Biscuit amandes brutes et compotée
d'abricot
Pêche de vigne et chantilly verveine
Crèmeux chocolat
Baba hibiscus et framboise
Bouchée vanille et croquant amande
à la fleur de sel
Rhubarbe, fraise gingembre

VERRINE

1 pièce équivaut à 2 pièces

Fraise, pomme, mélisse et granola
Salade de fruits frais de saison

LES BOISSONS

Champagne Moët et Chandon
(1 bouteille pour 4)

LES VINS - (1 bouteille pour 4)

Blanc : Orchys, IGP chardonnay
Rouge : Côte de Blaye - Allées de
Hautessey Bordeaux AOC
Rosé: IGP Ile Beauté terra Aleria

Eaux microfiltrées en bouteille
Jus de fruits Alain Millat, sodas



LES OPTIONS EN COMPLEMENT DE VOTRE COCKTAIL

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 sandwiches

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

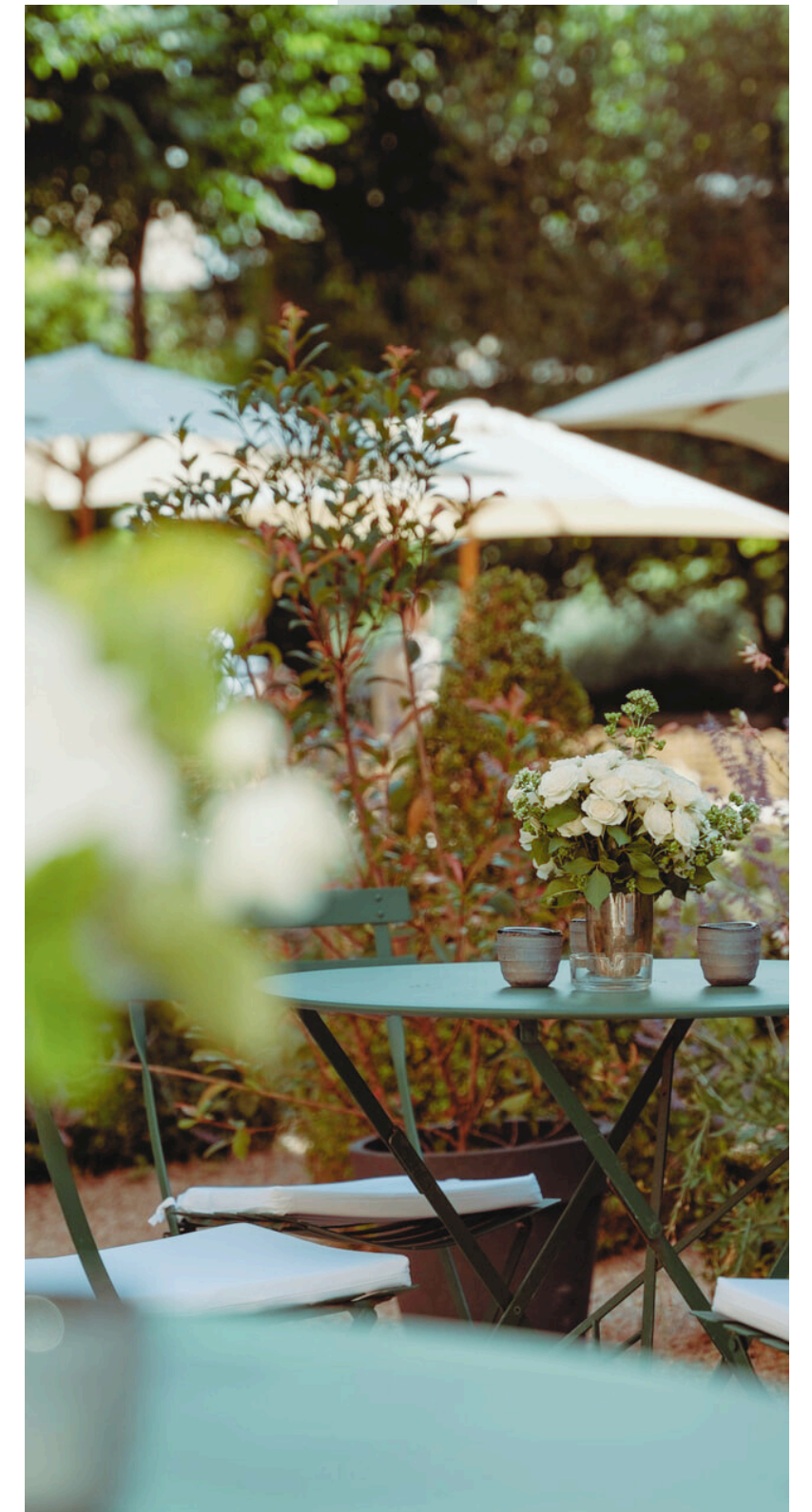
Trio de jazz/ jazz manouche
Quatuor à cordes

prix sur demande

ANIMATION PHOTO/VIDÉO

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

965€ HT



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

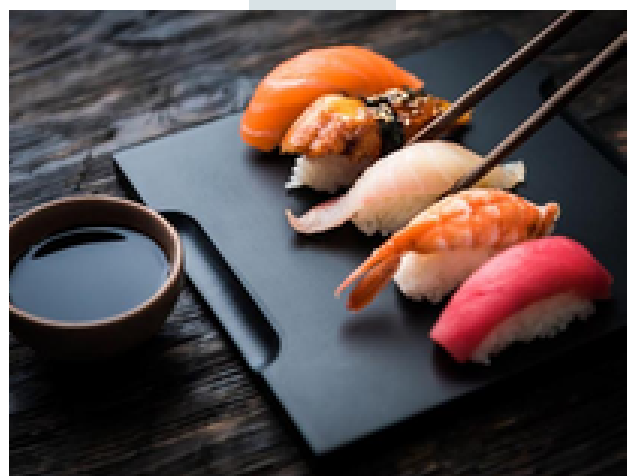
1 900,00€ HT
2090,00 €TTC

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.

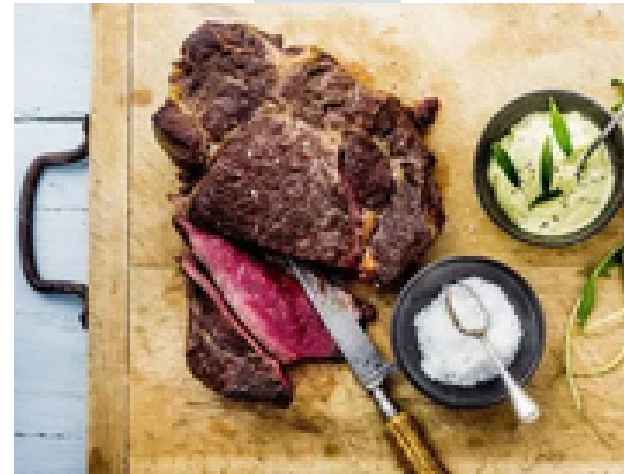


Prix HT sur la base de 100 personnes
Matériel et 1 Chef compris

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

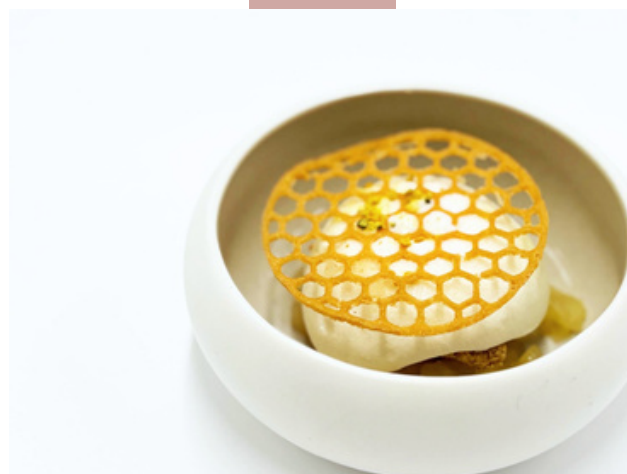
930,00€ HT
1023,00 €TTC

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



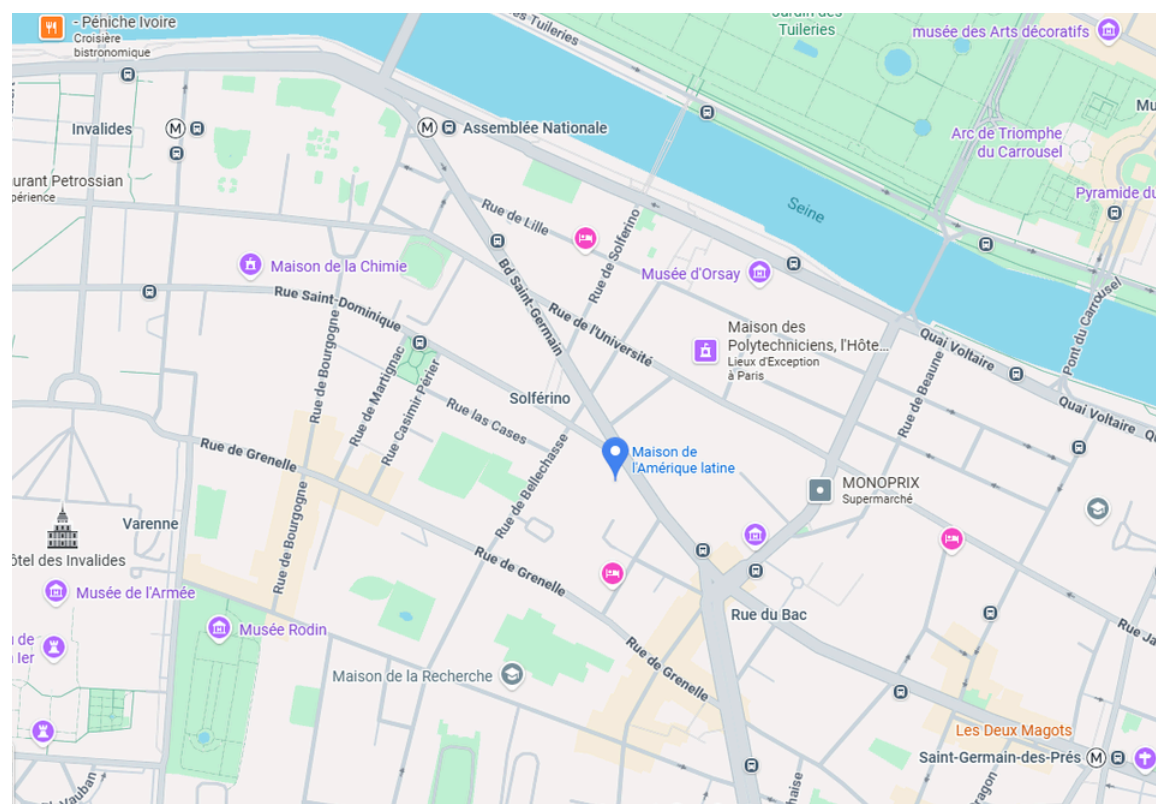
<https://my.matterport.com/show/?m=E1VDt92369k>



<http://mal-reservation.com>




217 Boulevard Saint Germain 75007 Paris



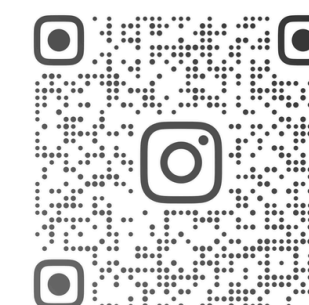
 M12 Solférino

 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