

OFFRE SEMINAIRE



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

Minimum 15 personnes

VOTRE JOURNÉE D'ÉTUDE

Mise à disposition de votre salle de réunion de 08h00 à 18h00

Selon la mise en place de votre choix

Paperboard, bloc notes, stylo et eau minérale

Vidéo projecteur, écran de projection

VOTRE OFFRE DE RESTAURATION INCLUSE

Pause accueil (30 minutes)

Assortiment de 2 mini viennoiseries par personne

Jus de fruits /eaux minérales/ café/ thé

Pause café matin (30 minutes)

Chouquettes 2 pièces par personne

Jus de fruits /eaux minérales/ café/ thé

Repas assis dans un salon privatif

Menu Madame de Varengeville ou Comtesse de Guerchy

Entrée + Plat + Dessert

Eaux microfiltrées en bouteilles, vins, café, thé, compris

Une décoration florale par table

Pause café après-midi (30 minutes)

2 Mignardises par personne

Jus de fruits / eaux minérales / café/ thé

Personnel de service, d'accueil et de vestiaire inclus

MADAME DE VARENCEVILLE

150,00€ HT
171,66€ TTC

LES ENTRÉES au choix

Gaspacho de tomate, croûtons toastés à l'ail,
huile de basilique

Ou

Rillettes de saumon frais et fumé, salade
d'herbes et légumes croquants

Ou

Gauffre grillée, avocat, crevettes, jeunes
pousses



LES PLATS au choix

Lieu jaune nacré, asperges vertes glacées au
fumet poisson, vierge de légumes

Ou

Filet de dorade, fenouil confite à l'huile d'olive,
fumet de poisson réduit infusé au thym

Ou

Suprême de volaille jaune, jus infusé au
Vadouvan, légumes confits façon couscous et
citron confit



LES DESSERTS au choix

Verrine fruits rouges et crème chocolat blanc
Ou

Tarte fine aux pommes, vanille, crème montée
Ou

Clafoutis traditionnel aux cerises

LES BOISSONS

1 bouteille pour 3 personnes

Blanc : Orchys, IGP d'Oc
Chardonnay

Rouge : Côte de Blaye,
Allées de Hautessy, Bordeaux AOC

Eaux microfiltrées en bouteille
(1/2 bouteille par personne)

Café ou thé

Nous vous remercions de bien vouloir choisir un menu identique pour l'ensemble des convives

LES ENTRÉES au choix

Carpaccio de poulpe, condiments satay, salade
d'herbes

Ou

Gauffre grillés, avocat, crevettes, jeunes
pousses

Ou

Vitello Tonato, chips de parmesan, jus de
viande



LES PLATS au choix

Pavé de maigre, milles feuilles d'aubergine,
beurre blanc citronné

Ou

Cuisse de Canard confite maison, écrasé de
pomme de terre assaisonné à l'aïoli, cébette

Ou

Pavé de cabillaud, caviar d'aubergine fumé



LES DESSERTS au choix

Tarte fraises vanille

Ou

Tarte chocolat, chantilly au caramel

Ou

Abricots rôtis au romarin, biscuit aux amandes

LES BOISSONS

1 bouteille pour 3 personnes

Blanc : Laroche, IGP d'Oc Chardonnay

Rouge : Lussac St Emilion, Grand

Ricombre

Eaux microfiltrées en bouteille

(1/2 bouteille par personne)

Café ou thé

Nous vous remercions de bien vouloir choisir un menu identique pour l'ensemble des convives



LES COCKTAILS

Minimum 25 personnes

VOTRE JOURNÉE D'ÉTUDE

Mise à disposition de votre salle de réunion de 08h00 à 18h00

Selon la mise en place de votre choix

Paperboard, bloc notes, stylo et eau minérale

Vidéo projecteur, écran de projection

VOTRE OFFRE DE RESTAURATION INCLUSE

Pause accueil (30 minutes)

Assortiment de 2 mini viennoiseries par personne

Jus de fruits /eaux minérales/ café/ thé

Pause café matin (30 minutes)

Chouquettes 2 pièces par personne

Jus de fruits /eaux minérales/ café/ thé

Cocktail Picking dans un salon privatif

Ou

Cocktail Saint Dominique dans un salon privatif

Eaux microfiltrées en bouteilles, vins, café, thé, compris

Pause café après-midi (30 minutes)

2 Mignardises par personne

Jus de fruits / eaux minérales / café/ thé

Personnel de service, d'accueil et de vestiaire inclus

COCKTAIL PICKING

Sans champagne

161,00€ HT
183,40€ TTC

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

2 pièces équivalent à 4 pièces par personne

Mini brioche faisselle aux herbes et œuf nitamago
Club dinde cerfeuil et parfum de truffe

NOS SALADES EN SALADIER

Équivalent 3 pièces par personne

Salades d'artichaut et tomates confites, copeaux de parmesan
Salade de pastèque et melon, brésaola, menthe
Salade César

ASSORTIMENT DE PÂTÉ EN CROÛTE

3 pièces par personne

LE PLAT AU BUFFET

**Pour -50 pax, merci de nous préciser :
1 choix parmi les 2 plats**

Équivalent 4 pièces par personne

Poulet au citron et herbes fraîches
Saumon à l'orange et miel

Sauce d'accompagnement: mayonnaise classique, mayonnaise savora

Garniture au choix:

Légumes grillés du moment
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, ciboulette fraîche

QUICHES DE SAISON

3 pièces par personne

Quiche à la courgette, feta, basilic
Quiche aux poireaux
Quiche façon niçoise (thon, tomates, anchoix, olives)

Assortiment de fromages affinés

3 pièces par personne

LES DESSERTS

Équivalent à 4 pièces par personne

Tarte fine aux abricots
Tarte framboise en bandes
Tarte au citron meringuée
Choux individuels - différents parfums

LES BOISSONS

1 bouteille pour 3 personnes

Blanc : Orchys, IGP chardonnay
Rouge : Côtes de Blaye, Allée de
Hautsésy, Bordeaux AOC

Eaux microfiltrées en bouteille
nectar de fruits, café, thé



COCKTAIL SAINT DOMINIQUE

Uniquement au déjeuner - Sans champagne

150,00€ HT
171,76€ TTC

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

10 pièces par personne

Les végétales

Crakers lentilles corail

Cookie chèvre, mangue et fruit de la passion

Fraîcheur de houmous de lentilles jaunes, gingembre & fêta

Oeuf mimosa truffé & imprimé de betterave

Les pièces côté mer

Maki de saumon & végétaux au gingembre confit

Chou black pearl au saumon, wakame, yuzu

Les pièces côté terre

Pop foie gras & maïs

Volaille coconut wasabi

Anneau de poivronnade au speck

Enrubanné de pastrami & fromage frais à la moutarde

Les mini blinis

Mini blinis piquillos poivron goutte

Mini Blinis piquillos houmous basilic cajou

LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

4 pièces par personne

Croustade aux oignons caramélisés

Arancini au comté

Croque monsieur
saucisse en chemise



LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

Raviole du Dauphiné en salade, émulsion au
Saint-Marcellin & noix

Velouté de butternut au sirop d'érable & anis étoilé

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 VINS - (1 bouteille pour 4)

Blanc : Orchys, IGP chardonnay

Rouge : Côte de Blaye - Allées de Hautessey Bordeaux AOC

Eaux microfiltrées en bouteille

Jus de fruits Alain Millat, sodas

LES OPTIONS EN COMPLEMENT

EN FONCTION DE VOS ENVIES

Un apéritif : une coupe de champagne Moët & Chandon, softs et 2 feuilletés

14 € HT / 16,80 € TTC

Pièces cocktail : minimum 3 pièces/pers.

3 € HT la pièce / 3.6 € TTC la pièce

Apéritif classique: Martini, Campari, Whisky, Porto (un verre et 2 feuilletés)

10 € HT / 12,00 € TTC

Assiette de fromage

10 € HT / 11 € TTC

PAUSE CAFÉ PERMANENTE POUR LA 1/2 JOURNÉE

54 € HT / 59,50 € TTC

(pour un minimum de 30 personnes)

Machine à Espresso avec capsules

Assortiment de 2 mini viennoiseries, de cakes mini cookies, chouquettes

Madeleines à l'ancienne

Mini club salés l'après-midi

Salade de fruits frais de saison

SALLES SUPPLEMENTAIRES

Salle de sous commission avec vidéoprojecteur et écran

1 000 € HT / 1 200 € TTC



SUPPLEMENT MATERIEL TECHNIQUE

Merci de nous retourner ce formulaire complété et signé par mail à commercial@mal217@.fr au plus tard 72H avant votre manifestation

PROJECTION

<input type="checkbox"/>	Vidéo projecteur + écran (inclus dans le forfait séminaire)	450 € HT
<input type="checkbox"/>	Sortie son	100 € HT
<input type="checkbox"/>	Vidéo projecteur avec sortie son	550 € HT
<input type="checkbox"/>	Ordinateur portable	300 € HT
<input type="checkbox"/>	Ecran de retour	350 € HT
<input type="checkbox"/>	Ecran Led 165cm avec pied	850 € HT
<input type="checkbox"/>	Switch informatique et vidéo à partir de deux ordinateurs	400 € HT
<input type="checkbox"/>	Un Pavlov	75 € HT

SONORISATION

<input type="checkbox"/>	Sonorisation complète avec présence d'un technicien	1350 € HT
<input type="checkbox"/>	3 micros fixes, 2 micros HF, un enregistrement numérique, 4 enceintes, livraison et installation incluses	
<input type="checkbox"/>	Supplément Micro HF	100 € HT
<input type="checkbox"/>	Micro cravate (uniquement avec une sonorisation complète)	110 € HT
<input type="checkbox"/>	Heure supplémentaire technicien	50 € HT
<input type="checkbox"/>	Petite sonorisation avec 1 HF	200 € HT
<input type="checkbox"/>	Petite sonorisation avec 2 HF	300 € HT
<input type="checkbox"/>	Pupitre orateur	100 € HT
<input type="checkbox"/>	Pupitre orateur sonorisé avec 1 enceinte et 1 micro	200 € HT
<input type="checkbox"/>	Pupitre plexi (plastique transparent) sonorisé	220 € HT
<input type="checkbox"/>	Pack visioenregistrement camera robotisée + cameraman + encodeur +mélangeur + préparation en amont (uniquement avec une sonorisation complète)	1700 € HT

Horaire d'arrivée (la Maison ouvre à 8h):

Nombre total de participant à la réunion:

Nombre de personnes à la table d'intervenants :

Mise en place souhaitée :

En U

En style théâtre

En carré sans projection

En style cabaret

En style classe : table devant chaque participant

Le salon Brasilia et l'auditorium sont déjà équipés d'une sonorisation incluant 3 micros fixes.

Au-delà de 3 micros (fixes ou sans fil confondus) la sonorisation complète avec technicien est obligatoire.

Vous pouvez faire intervenir un prestataire technique extérieur de votre choix qui devra utiliser uniquement son matériel.

- Nom de votre société :
- Nom du signataire :
- Numéro de BDC :
- Signature et cachet :
- Date de votre prestation :

Internet : Toute la Maison est équipée en WIFI libre d'accès. Vous pourrez obtenir le code d'accès auprès de l'accueil à votre arrivée

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



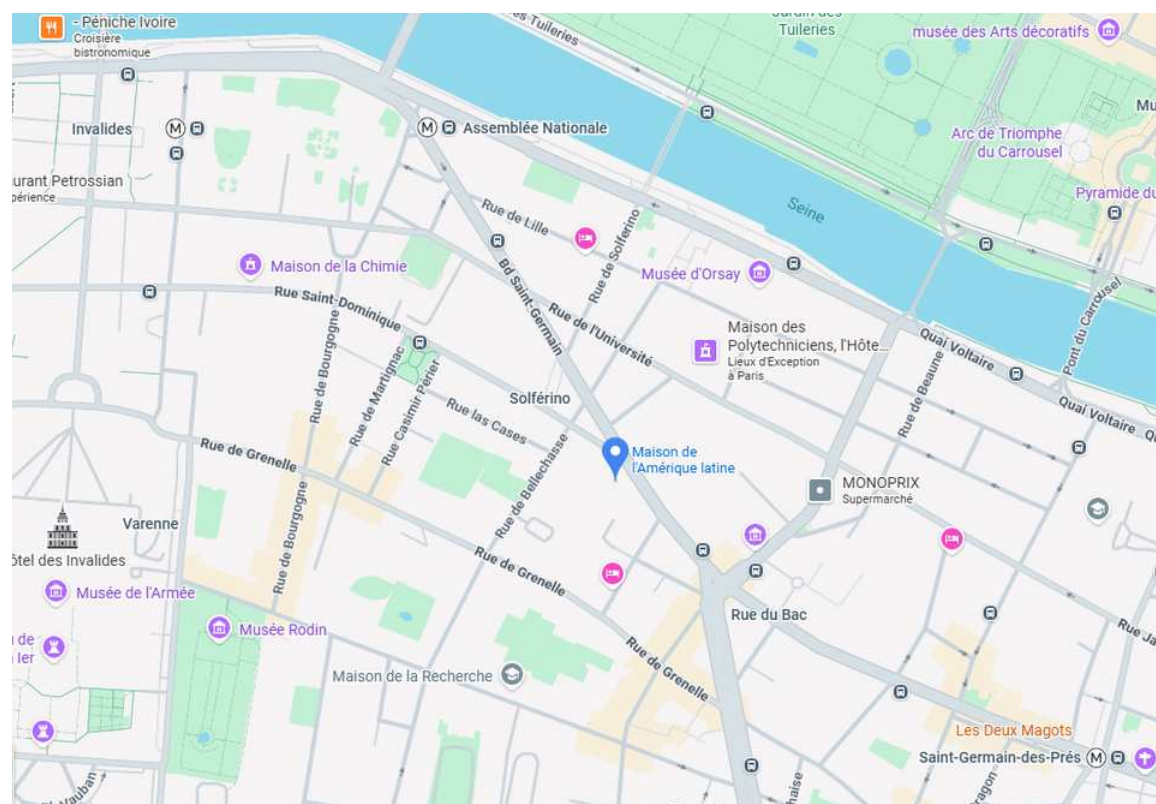
<https://my.matterport.com/show/?m=E1VDt92369k>



<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