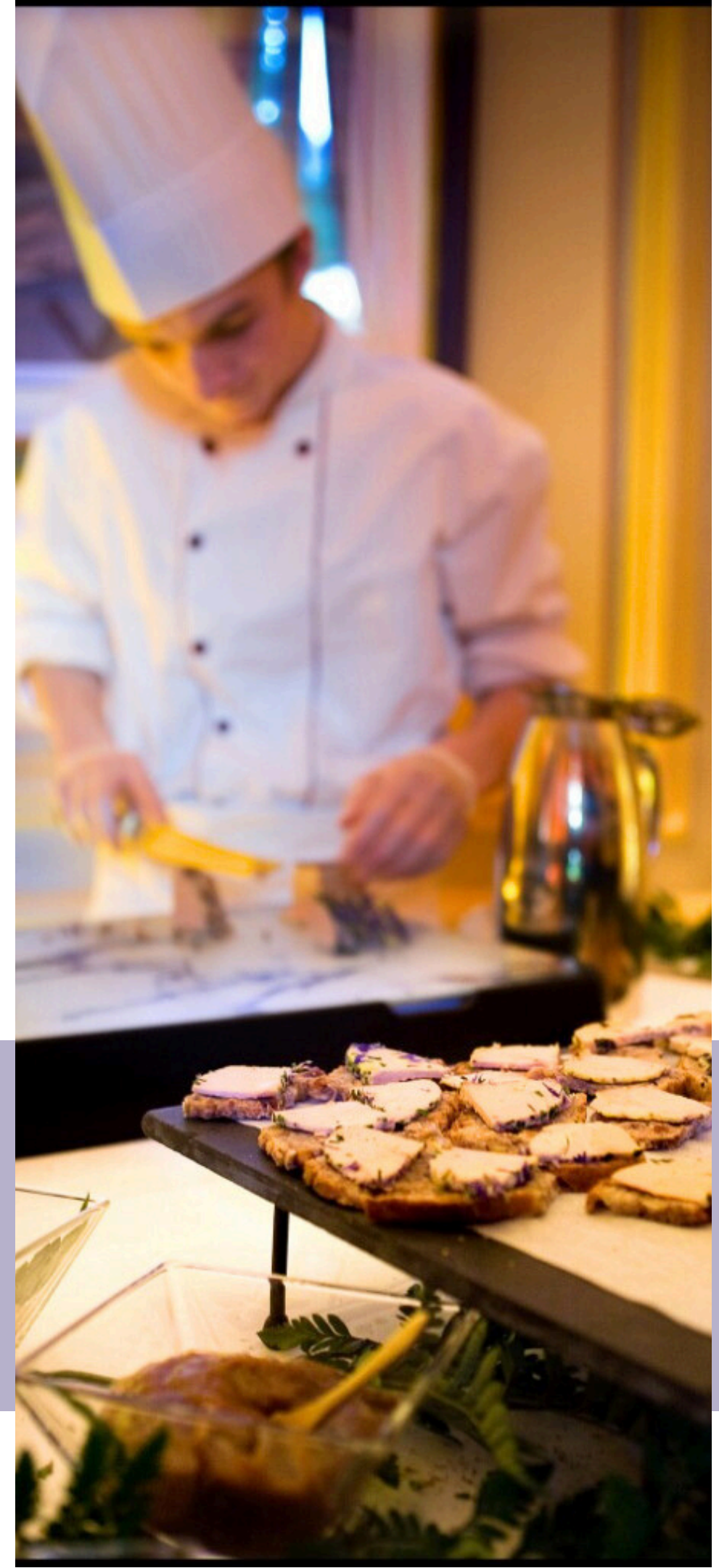


# ANIMATIONS CULINAIRES



# 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 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

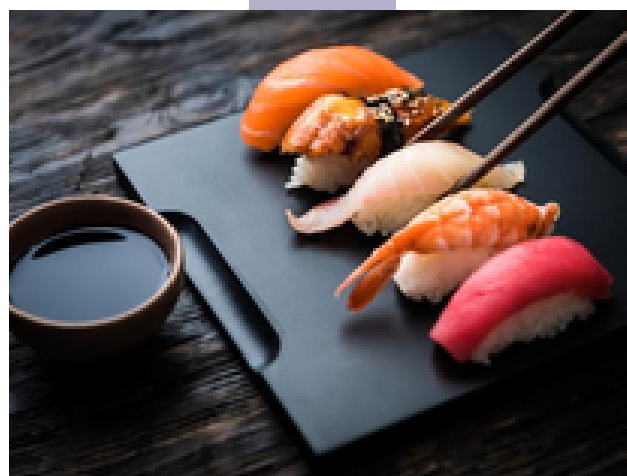
1 900,00€ HT  
2090,00 €TTC

### 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.

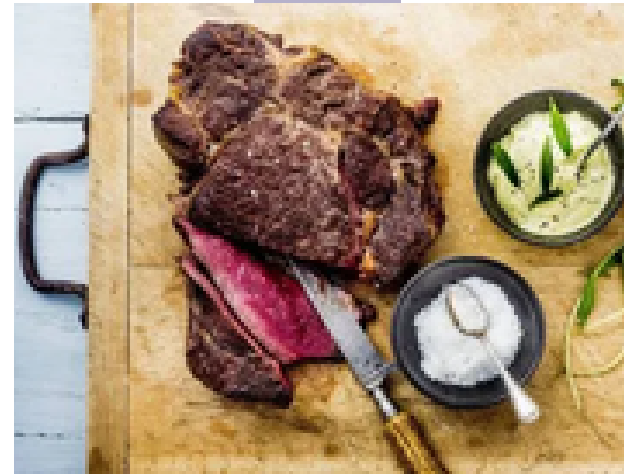


Prix HT sur la base de 100 personnes  
Matériel et 1 Chef compris

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

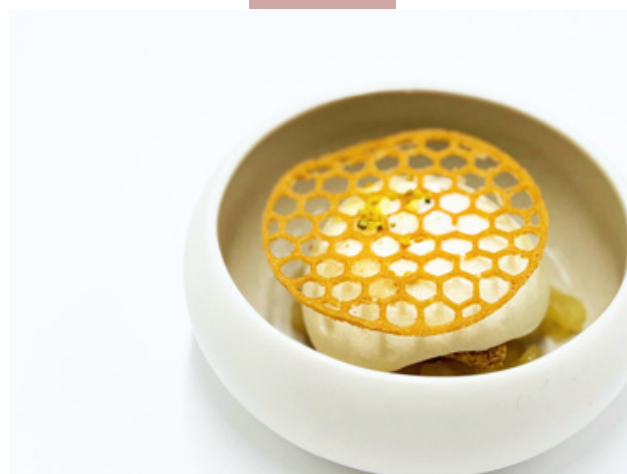
930,00€ HT  
1023,00 €TTC

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



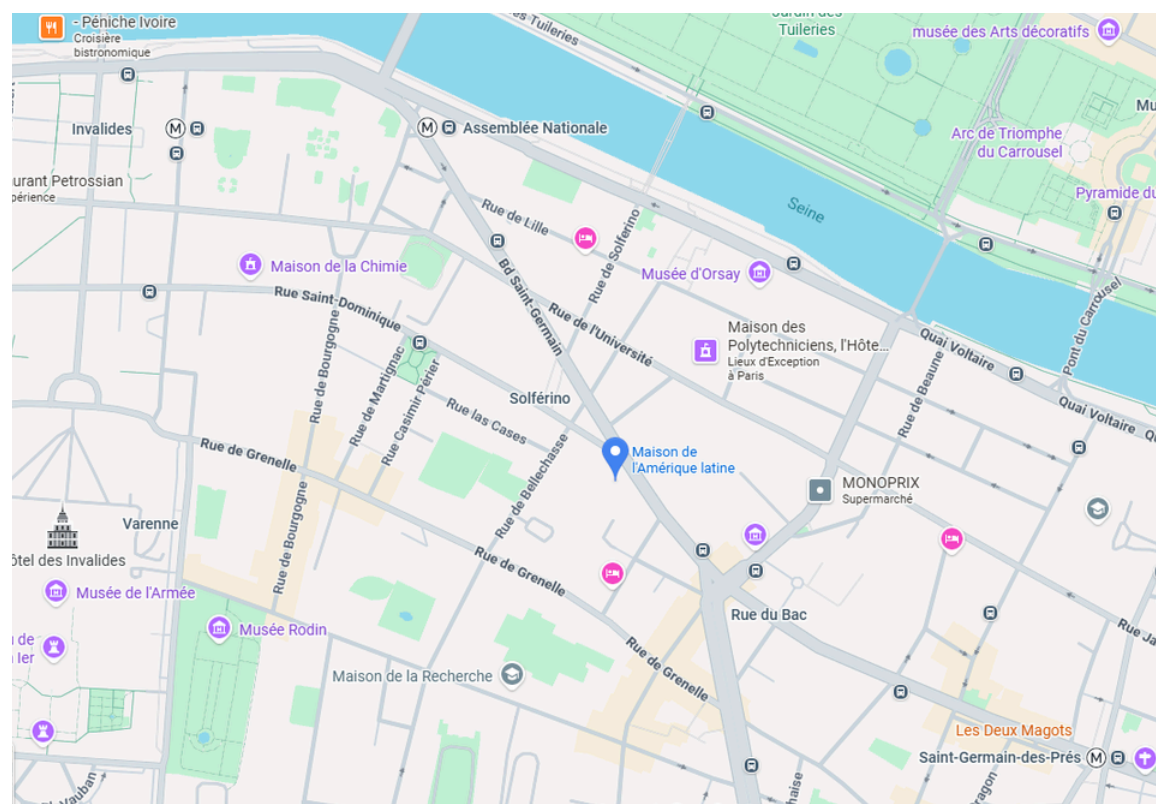
<https://my.matterport.com/show/?m=E1VDt92369k>




<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