

OFFRE REPAS ASSIS



# 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.

# AMELOT DE GOURNAY

120,00€ HT  
134,24€ TTC

## Tarifs Incluant pour 4h de service :

La location de l'espace de restauration

Facturation minimum:  
En semaine: 20 personnes  
Le week-end: nous contacter

Personnel de service  
Hôtesse de vestiaire

Une composition florale par table

Option en supplément

Assiette assortiment 3 fromages affinés  
10,00 €HT



L'APERITIF offert

1 coupe de champagne- gougères au fromage

LES ENTRÉES au choix

Crème de cresson, œuf parfait, chips de pain épicée

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 de poisson, vierge de légumes

Ou

Pavé de saumon d'Ecosse label rouge, poêlée de courgettes au romarin et thym frais

Ou

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

Ou

Orso végétarien façon paëlla, colis de poivrons, méli-mélo de légumes

LES DESSERTS au choix

Panacotta et fruits rouges

Ou

Ile flottante aux pralines roses

Ou

Tarte au citron, gel yuzu, meringue Italienne

LES BOISSONS

1 bouteille pour 3 personnes

Blanc : Orchys, IGP d'Oc  
Chardonnay

Rouge : Côte de Blaye,  
Allées de Hautsessey, 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***

# MARQUISE DE MAISON

135,00€ HT  
151,02€ TTC

## Tarifs Incluant pour 4h de service :

La location de l'espace de restauration

Facturation minimum:  
En semaine: 20 personnes  
Le week-end: nous contacter

Personnel de service  
Hôtesse de vestiaire

Une composition florale par table

Option en supplément

Assiette assortiment 3 fromages affinés  
10,00 €HT



L'APERITIF offert

1 coupe de champagne- gougères au fromage

LES ENTRÉES au choix

Soupe de tomates acidulées, tomates collections, huile  
de basilic

Ou

Asperges vertes croquantes, saumon fumé,  
condiments Savora

Ou

Carpaccio de poulpe, condiments satay, salade d'herbes

LES PLATS au choix

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

Ou

Agneau de 7h, petits légumes du moment, pesto  
menthe/estragon

Ou

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

Ou

Tians de légumes du soleil, crème de burrata, pesto  
basilic, pignons de pin grillés

LES DESSERTS au choix

Moelleux au chocolat sans Gluten  
ou

Pavlova aux abricots frais rôtis

Ou

Clafoutis traditionnel aux cerises

LES BOISSONS

1 bouteille pour 3 personnes

Blanc : Orchys, IGP d'Oc  
Chardonnay

Rouge : Côte de Blaye,  
Allées de Hautssey, 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***

# PRINCE DE TINGRY

155,00€ HT  
174,17€ TTC

## Tarifs Incluant pour 4h de service :

La location de l'espace de restauration

Facturation minimum:  
En semaine: 20 personnes  
Le week-end: nous contacter

Personnel de service  
Hôtesse de vestiaire

Une composition florale par table

Option en supplément

Assiette assortiment 3 fromages affinés  
10,00 €HT



L'APERITIF offert

1 coupe de champagne- gougères au fromage

### LES ENTRÉES au choix

Ceviche de bar, poivrons rouges, oignons rouges, gingembre

Ou

Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalotte confite,  
magret de canard fumé, feta, noix

Ou

Mi-cuit de foie gras, confit de fruits rouges, gel hibiscus,  
brioche toastée

### LES PLATS au choix

Pavé de bar, artichaut en barigoule, tomates confites, huile vierge

Ou

Filet de bœuf , fenouil glacé et flambé au pastis,  
pommes de terre grenaille fondantes

Ou

Ballotine de volaille, asperges vertes et blanches,  
jus au thym citron

Ou

Céleri façon tatin salé, jus corsé végétal, mélange de pousses  
et sésame

### LES DESSERTS au choix

Choux caramel, pastille chocolat

Ou

Tarte chocolat, chantilly au caramel

Ou

Crumble de fraises, vanille  
et crème chantilly

### LES BOISSONS

1 bouteille pour 3 personnes

Blanc : 2021-Chablis AC, Domaine  
Gueguen

Rouge : 2020-Château Le jard,  
Lalande de Pomerol

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 OPTIONS EN COMPLEMENT DE VOTRE REPAS

## POUR UN GATEAU D'ANNIVERSAIRE

Au prix de 11€HT la part de 20 à 50 personnes

### TOULOUSE LAUTREC:

Biscuit moelleux au chocolat, crème onctueuse et mousse légère aux puissants arômes cacaotés, recouvert d'un glaçage miroir chocolat. Chocolat noir 70 % de cacao

### PARIS S'EVEILLE :

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

### LE DECOUVERTE:

Biscuit tendre aux noisettes, un crémeux au cassis, une mousse au fromage blanc parsemé de streusel aux noisettes et à la fleur de sel et de gelée de cassis.

## EN APÉRITIF

6 pièces sans champagne  
Pour minimum 40 pax

22,00€ HT

24,20€ TTC

Piccata de veau rosé, radis et moutarde fumée  
Asperge verte croquante, volaille, crème parfumée au laurier  
Sablé, crémeux de maïs au piment d'Espelette et piquillos  
Palet de courgette, caviar d'aubergine et tomate confite  
Cube aux deux saumons et acidité de yuzu  
Crevette, pois gourmands, crème aioli au safran

### LE CHAMPAGNE (non inclus)

Mercier – Blanc de Noir : 60€ HT la bouteille

Moët et Chandon Brut: 70€ HT la bouteille



# 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



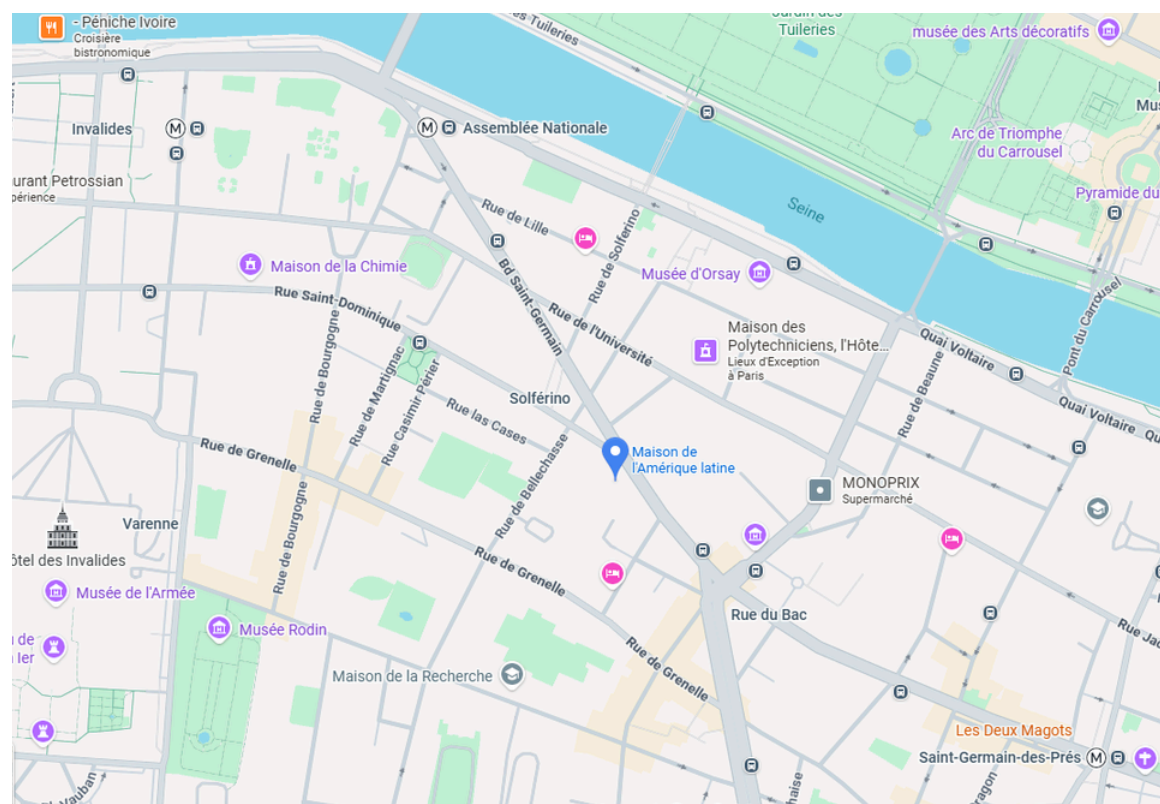
<https://my.matterport.com/show/?m=E1VDt92369k>




<http://mal-reservation.com>




217 Boulevard Saint Germain 75007 Paris



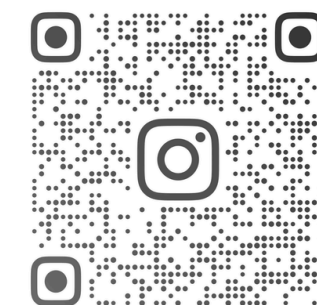
 M12 Solférino

 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