

Automne-Hiver 2024

RESTAURANT
DE LA MAISON DE
L'AMÉRIQUE LATINE





UN LIEU UNIQUE DANS UNE INSTITUTION !

Dans les somptueux hôtels particuliers de ce lieu historique, Le Restaurant de la Maison de l'Amérique latine, baigné de lumière, s'ouvre sur de magnifiques jardins à la française.

Amis connus et inconnus sont heureux de partager un moment de temps suspendu, dans une atmosphère chaleureuse et élégante imaginée par l'architecte Marie Deroudilhe.

La table est discrète, la carte évolue avec les saisons et les inspirations du chef Ludovic Bonneville, la cave met à l'honneur une sélection de vins conseillée par notre cheffe sommelière.

Un lieu idéal pour accueillir vos repas d'affaires et vos événements familiaux. Son élégante salle à manger privée vous permet de recevoir vos convives en toute intimité



OFFRE PRIVATISATION VALABLE AU DEJEUNER & AU DINER

AVEC PRIVATISATION SALON BOLIVAR :

Minimum: 8 

Maximum: 21 

L'APÉRITIF

1 Coupe de champagne
Amuse-bouche du chef

LES ENTRÉES AU CHOIX

Pâté en croute lapin et miel, foie gras
pralinée noisette

Ou

Truite confite de l'Eure, trilogie de carotte
et crème double à la vodka

LES PLATS AU CHOIX

Langue de bœuf, cèpe, noix et fruit de
saison

Ou

Poulpe grillé, consommé d'oignon et
foins, salicorne croustillant d'oignons

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

LES DESSERTS AU CHOIX

Souvenir de Bretagne
(sarrasin/caramel)

Ou

Bourdaloue sorbet poire / vanille

LES BOISSONS

Base 2 verres par personne

Vin blanc : 2021 – Sancerre
Domaine des Chataigniers

Vin rouge : 2020 – La Rose Pourret
Saint Emilion Grand Cru

Eaux microfiltrées en bouteille,
Café ou thé



**MENU
SOLFERINO**

**112,50€ HT
125,00€ T TC**

L'APÉRITIF

1 Coupe de champagne
Amuse-bouche du chef

LES ENTRÉES AU CHOIX

Trio d'huitres en chaud / froid
Ou
Boudin blanc de volaille, wasabi et
pomme acidulée

LES PLATS AU CHOIX

Esprit Bouillabaisse
Ou
Pithiviers de canard et foie gras,
échalotes confites au vin rouge,
épinard et châtaignes

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

LES DESSERTS AU CHOIX

Balade automnale
Ou
La saison des vendanges liqueur
eau de vie d'Irouleguy

LES BOISSONS

Base 2 verres par personne

Vin blanc : 2020 – Chablis 1er cru «Les
Montmains» Domaine Laroche

Vin rouge : 2019 – rully AOC
«Monopole» -Domaine Chauchoux

Eaux microfiltrées en bouteille,
Café ou thé



**MENU
DEGUSTATION**

**165,27 € HT
185,00 € TTC**



LES ALTERNATIVES

MENU VEGETARIEN

L' ENTRÉE

Courge en velouté et gratiné, carpaccio de châtaignes et fromage à l'ail

LES BOISSONS

Identiques au menu choisi

Base 2 verres par personne

Vin blanc

Vin rouge

Eaux microfiltrées en bouteille,
Café ou thé

LE DESSERT

La Bourdaloue, sorbet poire et vanille

112,50€ HT
125,00€ T TC



MENU ENFANT

LES ENTRÉES AU CHOIX

Courge en velouté

LES DESSERTS AU CHOIX

Mousse au chocolat
ou
Glace

LES PLATS AU CHOIX

Suprême de volaille
ou
poisson vapeur

Pommes de terre
ou
la pasta du moment

LES BOISSONS

Eaux microfiltrées en
bouteille
Jus de Fruits

27,27€ HT
30,00€ T TC

CONTACT & ACCES

MAISON DE L'AMÉRIQUE LATINE

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.



217 Boulevard Saint Germain
75007 Paris

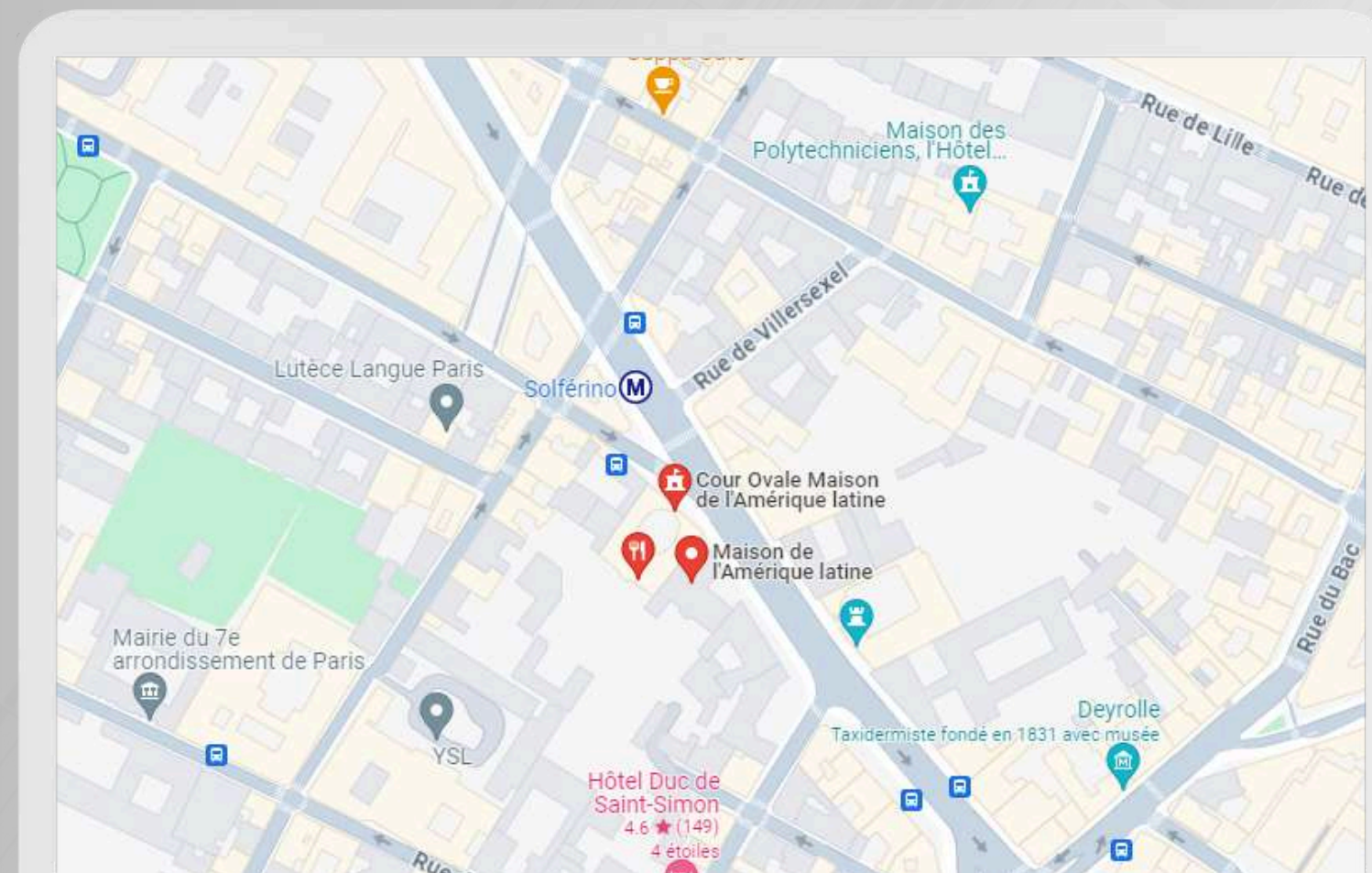
Merci de nous contacter :



01.49.54.75.10



commercial@mal217.fr



M 12 Solférino

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

RER C Musée d'Orsay

P Vinci Bac-Montalembert
Rue Montalembert
75007 Paris