



27 rue Meuniers - 92150 Suresnes
Tél : 01 45 06 54 54 – Fax : 01 45 06 54 55
diablotins.suresnes@hotmail.fr

M
Sté
Fax

Suresnes, le : 2012

Suite a votre appel, veuillez trouver ci-dessous nos proposition de menu pour votre
du 2012 à H pour convives.
Il est envisageable de modifier le plats des menus, en revanche le même menu doit être choisi
pour tous les convives
Dans l'attente de votre confirmation, nous vous en souhaitons bonne réception.

PROPOSITION N°1

Kir

Assiette de cochonnailles
ou

Entrée du marché

Coq au vin et salsifis
ou

Pêche du jour

Soupe d'ananas à la badiane sorbet coco
ou

Fondant au chocolat, crème anglaise

Café / eau minérale

Prix par personne 29 € net, hors vins choisis sur place
35 € avec une bouteille de vin du mois pour 3 convives

S.A.R.L au capital de 8000 euros RCS Nanterre : B 433945706 Siret 43394570600011
TVA Intracommunautaire : FR33433945706

Restaurant



Les Diablotins

27 rue Meuniers - 92150 Suresnes

Tél : 01 45 06 54 54 – Fax : 01 45 06 54 55

diablotins.suresnes@hotmail.fr

PROPOSITION N°2

Coupe de Champagne

Salade folle

(Salade mêlée, haricots verts, gésiers confits et copeaux de foie gras)

ou

Terrine de lapin aux pistaches

Pêche du jour (selon la marée de Rungis)

ou

Souris d'agneau confite aux figues, amandes et abricots

ou

Côte de Bœuf grillée pommes sautées, béarnaise pour 2

(Même cuisson pour les 2 convives)

Fondant au chocolat, sauce anglaise

ou

Crumble, pomme et rhubarbe

Café / eau minérale

Prix par personne 37 € net, hors vins choisis sur place

Restaurant



Les Diablotins

27 rue Meuniers - 92150 Suresnes

Tél : 01 45 06 54 54 – Fax : 01 45 06 54 55

diablotins.suresnes@hotmail.fr

PROPOSITION N°3

Coupe de Champagne

Notre Foie gras de canard

ou

Salade de mâche et piquillos au chèvre frais

Pêche du jour (selon la marée de Rungis)

ou

Onglet de veau, échalote confite

ou

Côte de Bœuf grillée pommes sautées, béarnaise pour 2

(Même cuisson pour les 2 convives)

Vacherin et sa salade

Fromage blanc au pain d'épices et confiture de mandarine

ou

Crème brûlée aux marrons

Café / eau minérale

Prix par personne

45 € net, hors vins choisis sur place

40 € sans le fromage, hors vins choisis sur place