

2025

MENU DE NOËL

FOIE GRAS DE CANARD
condiment fruits secs

CREVETTE RIVIERA
jus d'un braisage de seiche

CHAPON
gnocchi de pomme de terre / morille / jambon / côtes de sucrine
vrai jus

BRIE DE MEAUX / TARTUFATA

DÔME MARRON / MARRON CONFIT / AGRUME

Prix par personne :
68 € sans le fromage
74 € avec le fromage

MENU NOUVEL AN

PÂTÉ EN CROÛTE AU FOIE GRAS / TRUFFE
fine gelée

DAURADE ROYALE / FRUITS DE MER / SUC DE HOMARD
Moule, supion, cébette, côte de salade, citron confit, pâte abissini

CANETTE FROTTÉE AUX ÉPICES PILÉES
Sauce Dolce-Forte / fruits et légumes de saison

FROMAGES D'ITALIE / CONDIMENT FRUITS

CHOCOLAT FONDANT / PRALINÉ CROUSTILLANT
Sauce noisette

Prix par personne :
68 € sans le fromage
74 € avec le fromage

* TARIFS À EMPORTER * Les prix s'entendent en TTC, service non inclus, hors boissons

À LA CARTE

POUR VOTRE APÉRITIF

FOCACCIA ROSSA – STRACCIATELLA / TOMATE / PARMESAN	8,50€
FOCACCIA VERDIANA – ARTICHAUT / TAPENADE / PESTO ALLA GENOVESE / PARMESAN	8,50€
FOCACCIA ALBA – STRACCIATELLA / PARMESAN / TARTUFATA	11,50€
TORTA DE LA NONNA – MORTADELLE / GORGONZOLA / PARMESAN	6€
GOUGÈRES AU COMTÉ (~15g la pièce)	49 €/KG
OLIVE PANÉE (~27g la pièce) FARCIE AVEC MÉLANGE DE CHARCUTERIE & FROMAGE	1,60€/U.
PANZEROTTINI – PETIT CHAUSSON DE PÂTE FARCIE TOMATE / MOZZARELLA / BASILIC	2,50€/U.
PICHADE DE MAMIE JOSETTE – TOMATE / OIGNON / AIL / OLIVE NOIRE TAGGIASCA	6,50€
FEUILLETÉ D'ESCARGOT À LA PROVENÇALE	2,50€/U.

ANTIPASTI / ENTRÉE

PÂTÉ EN CROÛTE AU FOIE GRAS / TRUFFE / FINE GELÉE	22€
TERRINE D'HIVER / CONDIMENT TARTUFATA	16€
CREVETTE / LEGUMES CROQUANTS EN MARINADE / JUS TRUFFÉ	18€
FOIE GRAS DE CANARD / CHUTNEY DE FRUITS SECS / FINE GELÉE	22€

PÂTE / RISOTTO

RAVIOLI DE FOIE GRAS EN CAPPUCCINO / CHAMPIGNON / TRUFFE D'HIVER	29€
RAVIOLI DE FOIE GRAS CUIT DANS UN BOUILLON DE CANARD (sans garniture)	24€
RISOTTO À LA PIÉMONTAISE / TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM	34€
RISOTTO À LA MILANAISE / GARNITURE ET JUS D'UN OSSO BUCCO	24€
FREGOLA SARDE AUX FRUITS DE MER / SUC DE HOMARD	28€

POISSON

COQUILLE SAINT-JACQUES / POIREAUX / POMME DE TERRE / TRUFFE	29€
CREVETTE RIVIERA / JUS D'UN BRAISAGE DE SEICHE	24€
DAURADE ROYALE / FRUITS DE MER / SUC DE HOMARD	29€
1/2 HOMARD / GROSSE PÂTE / VONGOLE / JUS DE LA PRESSE	

*COMMANDER MIN. 72H AVANT *~ PRIX SELON COURS

VIANDES

CHAPON / GNOCCHI / MORILLE / JAMBON / CÔTES DE SUCRINE / VRAI JUS	28€
CANETTE FROTTÉE AUX ÉPICES PILÉES / SAUCE DOLCE E FORTE / FRUITS & LÉGUMES	26€
TOURNEDOS ROSSINI (FOIE GRAS / TRUFFE) *COMMANDER MIN. 72H AVANT *	38€

APÉRITIFS & VINS

À L'APÉRITIF

PROSECCO BOLLA SUPERIORE -BRUT. BOLLA	19€
BELLINI. MAISON CIPRIANI VENISE	21€

AVEC LE FOIE GRAS & DESSERT

PASSITO DI PANTELLERIA. CANTINA PELLEGRINO -LIQUEUREUX (50 CL)	28€
PINOT GRIGIO	~INFORMATIONS SUR DEMANDE

AVEC LE CHAPON

LA SEGRETA. PLANETA (2022) -VIN ROUGE DE SICILE	18€
---	-----

AVEC LA CANETTE

BARBERA D'ASTI SUPERIORE. DOMAINE RINALDI (2021) -VIN ROUGE	31€
---	-----

AVEC LA DAURADE ROYALE

RAPITALA DOC GRAND CRU CHARDONNAY CONTE HUGUES -VIN BLANC	40€
BANDOL AOC MOULIN DES COSTES. DOMAINE BUNAN (2024) -VIN BLANC	24€

AVEC LE DESSERT CHOCOLAT

VIN D'ORANGE ARTISANAL - SECRET D'ORANGE	28€
--	-----

& POUR QUE LA FÊTE CONTINUE	LES LIQUEURS ARTISANALES MAMMA ANDREA -À DÉGUSTER GLACÉES	22€
	Liquore di Natale, Mandarine, Clementine, Aux Herbes	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

À LA CARTE

PÂTISSERIES

ENKA ENTREMETS INDIVIDUELS

5,50€

STRESA	Dôme Marron – Marron Confit – Agrumes
ROMEO	Dacquoise noisette / Croustillant praliné / mousse chocolat-noisette / glaçage paradis
NEVA	Croustillant amande-vanille, biscuit vanille, crémeux et mousse vanille de Madagascar
ENKA	Croustillant citron vert, biscuit vanille, confit framboise-litchi, mousse litchi vanillée, chantilly litchi
COSI	Croustillant noisette, biscuit dacquoise amande, crémeux chocolat, mousse lactée caramel 34%
MONZA	Croustillant chocolat noir, biscuit chocolat, ganache chocolat-framboise, confit de framboise, mousse chocolat noir 62%,

POUR ACCOMPAGNER VOS DESSERTS

Prix au L 25,50€ / L

SAUCE LATTÉ – CHOCOLAT LAIT
SAUCE CHOCOLAT / NOISETTE
SAUCE VANILLE – CHOCOLAT BLANC
SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ
SAUCE PROFITEROLE

ENKA BÛCHE DE NOËL	- SUR COMMANDE UNIQUEMENT	TAILLE UNIQUE - 5/6 PERS
ENKA	Croustillant citron vert, biscuit vanille, confit framboise-litchi, mousse litchi vanillée, chantilly litchi	34,50€
COSI	Croustillant noisette, biscuit dacquoise amande, crémeux chocolat, mousse lactée caramel 34%	34,50€
MONZA	Croustillant chocolat noir, biscuit chocolat, ganache chocolat-framboise confit de framboise, mousse chocolat noir grand cru 62%	34,50€

RETRAIT DE VOS COMMANDES

LE 24 DÉCEMBRE DE 9H30 À 17H00

LE 31 DÉCEMBRE DE 9H30 À 17H00

**ET DANS NOTRE BOUTIQUE-ÉPICERIE,
RETROUVEZ ÉGALEMENT TOUTES LES PÉPITES DÉNICHÉES PAR LE CHEF,
POUR VOUS FAIRE PLAISIR OU À OFFRIR !**

2025

MENUS & PLATS DE FÊTES

CAFFÈ COSÌ

5, RUE MARIE PASCALE RAGUENEAU

10000 TROYES

03 25 76 61 34

CAFFECOSI@ORANGE.FR

ENKA

1 RUE COLBERT . 10000 TROYES

03 25 40 46 23

ENKA-TROYES@ORANGE.FR

Prises de commande
Pour NOËL : jusqu'au 23/12
POUR NOUVEL AN : jusqu'au 30/12

* TARIFS À EMPORTER * Les prix s'entendent en TTC, service non inclus, hors boissons