



LES ARCHIVES

Pâtisserie

Les gâteaux sur commande et sur mesure à partir de 4 personnes
restaurant@lesarchives.fr | poitiers@antiq-restaurant.fr

LES GÂTEAUX D'ANNIVERSAIRE (ou pas) :

TOUTE L'ANNÉE

LE ROYAL AU CHOCOLAT

Génoise, croustillant aux pralinés feuillantine et chocolat noir, mousse au chocolat noir, glaçage brillant

LE LITCHI FRAMBOISE

Biscuit aux amandes, croustillant chocolat blanc, confit de framboise, mousse litchi

LE NOIRAMEL

Dacquoise aux noisettes, croustillant praliné feuillantine, pommes et poires enrobées de caramel, mousse caramel et chocolat, glaçage caramel

CHEESECAKE AUX FRUITS DE SAISON (minimum 20 personnes)

Biscuit aux spéculoos, mousse mascarpone, glaçage de fruits de saison

TARTE GRANOLAS (dessert vegan)

Fond de tarte avec riz soufflé et fruits secs enrobé de sirop érable, ganache au chocolat noir et fruits de saison, fruits frais en décor de saison

LE MILLEFEUILLE VANILLE OU NOISETTE (dessert végétarien)

Feuilletage caramélisé, crème diplomate vanille ou noisette

LA TARTE CITRON MERINGUÉE

Fond de pâte sucré, crémeux citron, meringue italienne

AVRIL À AOÛT SEULEMENT

LE FRAISIER

Génoise, crème diplomate vanille, fraises fraîches

LE FRAMBOISIER

Génoise, crème diplomate vanille, framboises fraîches

- Commande 1 semaine à l'avance
- 4 euros la part / commande minimum 4 parts
- Supplément plaque d'anniversaire de 1 euro

CAFÉ RESTAURANT BOUTIQUE
TAKE AWAY
FRA

ANTIQ

2021

CUISINE AUTHENTIQUE
EXPÉRIENCE