

NOS OFFRES TRAITEUR

- Petit-déjeuner
- Plateaux-repas
- Boîtes à partager
- Pièces cocktails
- Ateliers de cuisine & pâtisserie

15 rue Édouard Grimaux - 86000 Poitiers - 05 49 30 53 00







ESPR
AMER
DECA
NOIS
DOUB
CAPP
CAFE
CHAI
CHOC
THE /
L
AM
FORMU
BOISS
COOKI

Chamoie
1.95 €

CAFFE MEXICANO
1.95 €



NOS OFFRES

Petit-déjeuner.....p.6

Plateaux-repas.....p.8

Boites à partager.....p.10

Pièces cocktails.....p.14



QUI SOMMES NOUS ?

ANTIQ par les Archives, est un lieu de vie où vous pourrez venir travailler, goûter, apprendre à cuisiner mais aussi découvrir de bons produits préparés ou à cuisiner chez vous. Nous proposons également des offres traiteur.

Nous mettons un point d'honneur sur la qualité de nos prestations et notamment sur les plats faits maison par nos chefs du restaurant des Archives.



A photograph of a breakfast spread. In the foreground, a golden-brown croissant with a dark filling is placed on a piece of parchment paper with the word 'ANTIO' printed repeatedly. Behind it, a white ceramic cup filled with coffee sits on a dark tray. To the left, a glass bottle of orange juice with a white cap is visible. The background is a blurred, light-colored surface.

**Envie d'un
petit-déjeuner
frais et fait
avec amour ?**

Petit-déjeuner



Coffret petit-déjeuner

Le petit-déjeuner est le repas le plus important de la journée !

ANTIQ vous propose un petit déjeuner frais avec des viennoiseries et des verrines.



Coffret mini-viennoiseries

Composé de :

- Croissants
- Pains au chocolat
- Pains aux raisins

Choix entre :

- 40 pièces
- 80 pièces
- 160 pièces



Coffret gourmand

Composé de :

- Pancakes
- Brioche
- Cake

Choix entre :

- 15 pièces
- 30 pièces
- 60 pièces



Coffret verrines

Composé de :

- verrine fromage blanc fruits rouges ou fruits jaunes ou granola

Choix entre :

- 15 pièces
- 30 pièces
- 60 pièces



**Une réunion ?
nous avons la
solution !**

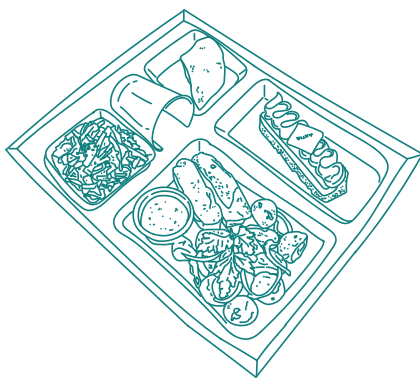
Plateaux-repas



Nos plateaux made in ANTIQ

Parce qu'il est important de bien manger pendant une réunion, ANTIQ vous propose plusieurs offres de plateaux repas pour tous les goûts.

Voir détail composition page 17

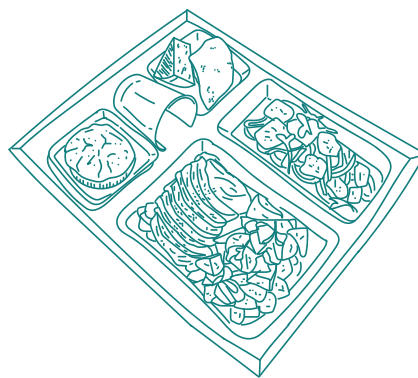


Plateaux classique

Composition au choix :

- 1 entrée
- 1 plat
- 1 dessert
- 1 pain
- 1 kit couverts + serviette

* *Boisson en supplément*
 * *Plateau repas froid*

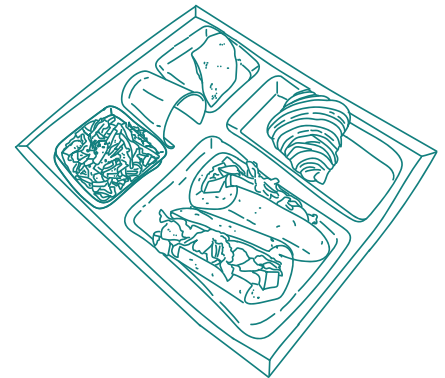


Plateaux gourmand

Composition au choix :

- 1 entrée
- 1 plat
- 1 fromage + 1 dessert
- 1 pain
- 1 kit couverts + serviette

* *Boisson en supplément*
 * *Plateau repas froid*



Plateaux sandwich

Composition au choix :

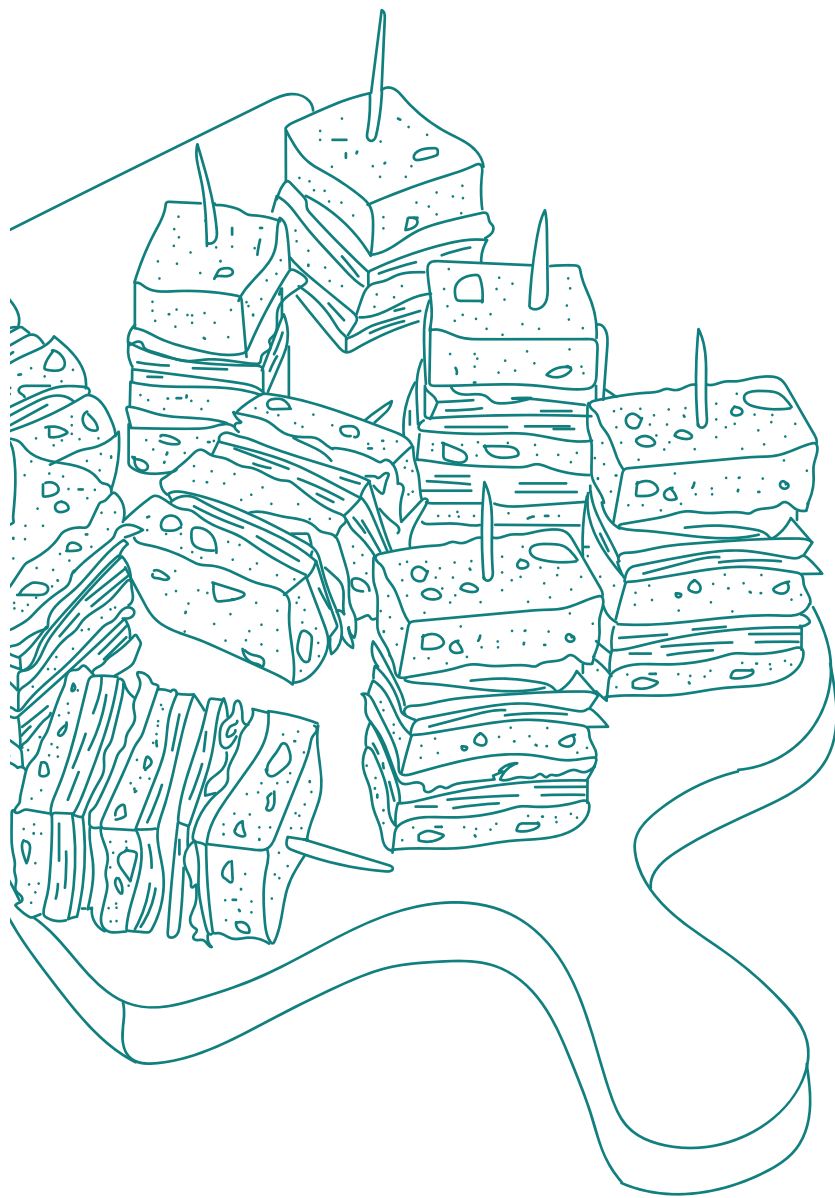
- 1 sandwich
- 1 petite salade
- 1 dessert
- 1 kit couvert + serviette

* *Boisson en supplément*
 * *Plateau repas froid*



Une pause gourmande bien méritée !

Boîte à partager



Des coffrets à partager, salés et sucrés

Parce que tout est meilleur lorsque c'est partagé !

ANTIQ vous propose des boîtes à partager sucrées ou salées gourmandes.

Voir détail composition page 16

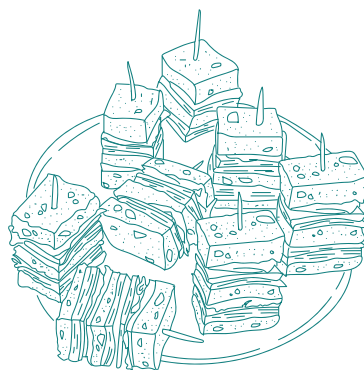


Coffret demi-wraps

Composé d'assortiment de demi-wraps salés.

Choix entre :

- 15 pièces
- 30 pièces
- 60 pièces



Coffret mini-sandwichs

Composé d'assortiment de mini-sandwichs salés.

Choix entre :

- 15 pièces
- 30 pièces
- 60 pièces



Coffret mini-madeleines salées

Composé d'assortiment de mini-madeleines salées.

Choix entre :

- 15 pièces
- 30 pièces
- 60 pièces



Coffret de macarons

Composé d'assortiment de macarons.

Choix entre :

- 15 pièces
- 30 pièces
- 60 pièces

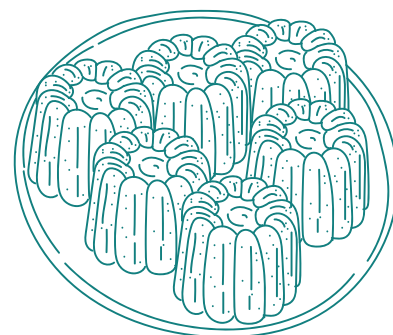


Coffret de verrines sucrées

Composé d'assortiment de verrines sucrées.

Choix entre :

- 15 pièces
- 30 pièces
- 60 pièces



Coffret de mini-canelés

Composé d'assortiment de mini-canelés.

Choix entre :

- 15 pièces
- 30 pièces
- 60 pièces





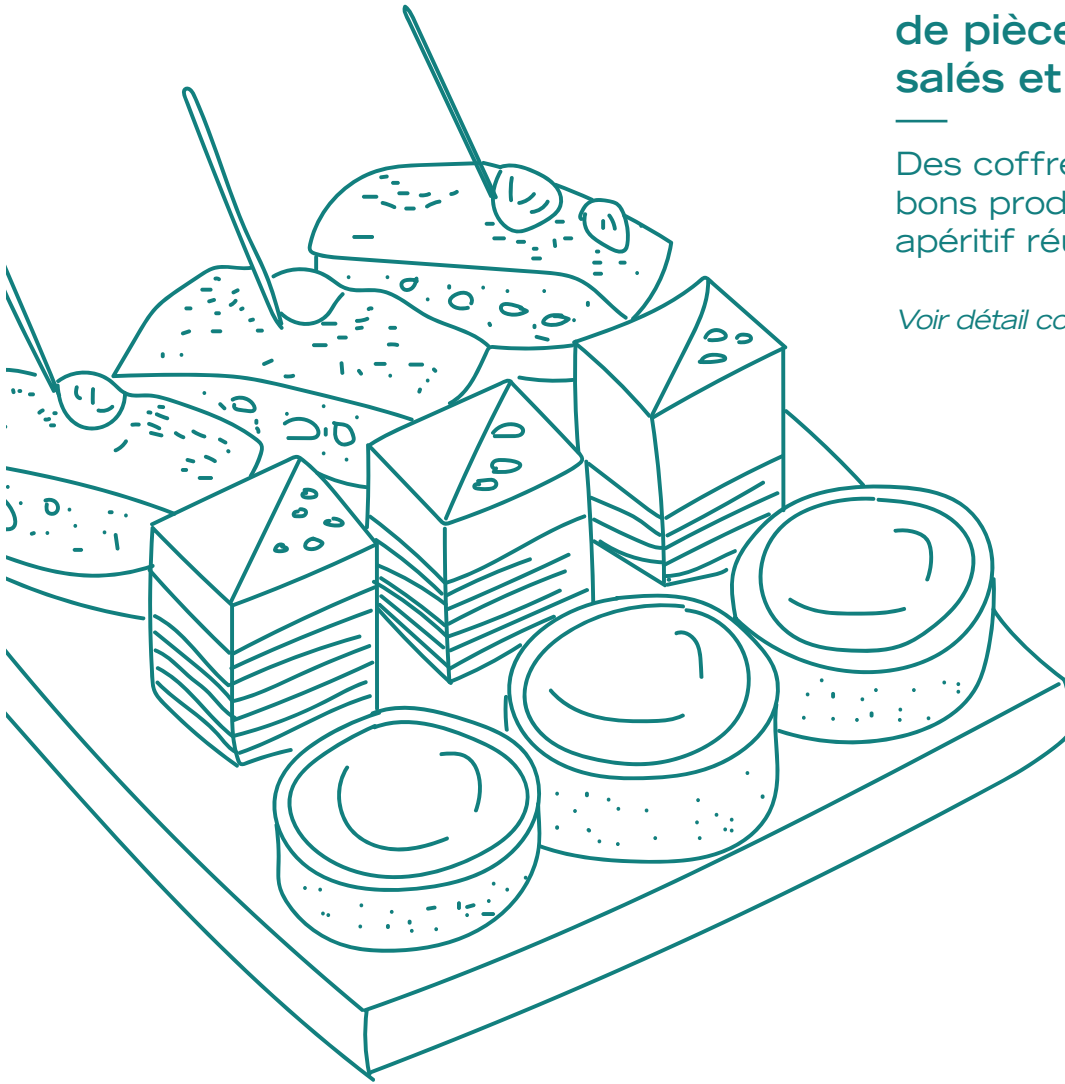
**Pour un apéritif
réussi !**

Pièces cocktails

Coffret assortiments de pièces cocktails salés et sucrés

Des coffrets remplis de bons produits pour un apéritif réussi !

Voir détail composition page 16



Coffret salés froid

Assortiments de pièces salées froides.

Choix entre :

- 15 pièces
- 30 pièces
- 60 pièces



Coffret sucrés

Assortiments de pièces sucrées froides.

Choix entre :

- 15 pièces
- 30 pièces
- 60 pièces

CARTE TRAITEUR ANTIQ

COFFRET MINI-WRAP

Guacamole, poivrons et concombres

Jambon mousse fromagère et tomates confites

Saumon et crème aux épices et aneth

Effiloché de volaille au curry, pommes granny et graine de courge

Rillettes de poisson au cumbawa, et pavot, sucrose

COFFRET MINI SANDWICH

Club sandwich jambon, crème au citron, laitue

Club sandwich crevettes et tzatziki

Beurre demi sel fumé, et fromage du moment, salade

Rillette de cochon au piment d'Espelette, cornichons

Thon mayonnaise, sucroses olives et pommes de terres

Gravelax de saumon, crème citron ciboulette, pickles de concombres

COFFRET SALÉS FROIDS

Focaccia façon pissaladière

Mini cake tomate mozzarella pavots

Mini cake thon tomates olives

Mini tarte caviar d'aubergine et radis

Velouté froid de petits pois, coriandre et menthe

COFFRET SUCRÉ

Macaron Parisien

Mini cakes

Mini Baba au rhum

Mini entremet fruité ou chocolat

OFFRES PLATEAUX REPAS ANTIQ

Servis froid. Pour les demandes de plateaux repas avec possibilité de réchauffer, prendre sur le menu du jour des Archives, le sauté (Exemples : Poulet basquaise, Blanquette de veau, Chili con carne, sauté de cochon aux olives, etc...)

PLATEAUX CLASSIQUES

Entrées :

- Salade de légumes printaniers, féta et noisette
- Caviar d'aubergine au yaourt grecque, coriandre et foccacia
- Taboulé de boulgour aux herbes

Plats :

- Galette végétarienne au quinoa aux épices, herbes et pulpe de carottes, Ratatouille
- Penne aux parmesan et tomates séchés, pesto de cantal et amandes
- Brandade de poisson blanc à la cardamome, salade de pousse d'épinard

Desserts :

- Tarte citron meringué
- Riz au lait vanille caramel
- Salade de fruits de saison à la verveine

PLATEAUX GOURMANDS

Entrées :

- Gravelax en burger façon Bagel, agrumes et poivre de Sichuan, fromage frais
- Tomate farcie, bacon et mousse de fromage frais au basilic et salade de jeune pousse
- Demi-wrap de poulet rôti, mayo curry et pomme granny, sucrine

Plats :

- Bœuf façon tataki, sauce tigre, wok de légumes a la thaï
- Saumon fumé en salade, Pâtes du moment au pesto d'aneth, citron et petits pois
- Fallafels au sésame, boulgour a la tomate et aubergines confites

Fromage

Desserts :

- Brookies mi cookies mi brownie, accompagné d'une crème anglaise
- Cheesecake à l'avocat et au citron vert
- L'écureuil, mousse caramel et chocolat, dacquoise noisettes

PLATEAUX SANDWICHS

- Houmous de haricots rouge au sésame, crudités et sucrine
- Baguette, jambon blanc français, condiment cornichon et persil et beurre demi sel.
- Gravelax de saumon, fromage frais citron et ciboulette, pickles, salade
- Fallafels maison sésame et pois chiche, sauce au yaourt agrumes et herbes et roquette

Salade au choix

DESSERTS

- Fromage blanc, coulis de saison et son granolas
- Salade de fruits à la verveine
- Cookies graines ou cacahouètes pépites de chocolat noir

ENGAGER DANS L'ÉCO-RESPONSABLE

Chez ANTIQ et aux Archives,
la question de l'**éco-responsabilité** est très importante.

Nous mettons tout en œuvre pour avoir **le moindre impacte écologique**
notamment en vous proposant des contenants recyclables en **verre**
ou encore en **carton**.

Nous sommes engagés à faire le tri de tous nos déchets, que ce soit alimentaires,
ménagers ou autres.

En ce qui concerne le gaspillage alimentaire, avec la plateforme **Too Good To Go**
avec qui nous travaillons, il est possible de venir récupérer des paniers d'invendus
à moindre prix pour **éviter de les jeter**.

Nous travaillons également en collaboration avec **Compost & CO** (86) qui
récupère tous nos déchets verts pour en faire du **composte**.



LES ARCHIVES



Too Good To Go



Envie d'un moment de cohésion ?

Venez découvrir nos nombreux ateliers de cuisine et de pâtisserie :

Cuisine :

- La cuisine Méditerranéenne
- Bouchon Lyonnais
- Le Foie gras
- La Bourgogne
- Le Gibier à poil et à plume
- La cuisine Japonaise
- La cuisine chez les Bretons
- Sauce, consommé et fumet

Parents/enfants :

- Le goûter des enfants
- À base de chocolat
- Les douceurs sucrées
- Petit-déjeuner enfants
- Autour des fruits de saison

Pâtisserie :

- Les macarons Parisiens
- La pâte à Choux en folie
- Les viennoiseries
- La bûche de Noël fruitée et contemporaine
- La bûche de Noël gourmande
- La frangipane
- Le dessert signatures des Archives : L'Écureuil
- Le dessert de Pâques en famille
- Les soufflés chauds/froids/sucrés/salés
- Le mille-feuille vanille ou cacao des Archives
- Le fraisier des Archives
- Charlotte aux fruits de saison
- Autour de la meringue

NOTRE RÉGION AVANT TOUT !

Fiers de notre région, nous tenons à valoriser notre terroir. Nos produits proviennent, pour la plupart, de producteurs, commerçants ou artisans locaux.

ETS BOISSONOT - Poitiers (86) : Fruits et légumes

BROUTILLES - Poitiers (86) : Fleurs comestibles BIO

BIOCOOP - Poitiers (86)

LES VOLAILLES D'ENGUERRAN - Boivre la Vallée (87) : Volailles

BONDY VIANDES - Chatellerault (86)

VIANDES À PARTH - Parthenay (79)

LA FERME DE MARAS - Chauvigny (86) : Fromages de chèvre

FROMAGERIE BELLEVAIRE - Poitiers (86) : Fromages

TERRE EXOTIQUE - Rochecorbon (37) : Épices

COMPOST & CO - Poitiers (86) : Tri des déchets verts

Minimum de commande et délais de livraison :

Nous contacter par mail

Contact :

Mail: poitiers@antiq-restaurant.fr

Numéro: 05 49 30 53 00

Adresse :

15 rue Édouard Grimaux, 86000 Poitiers

Site internet :

www.antiq-poitiers.fr





ESPRESSO	1.80
AMERICANO	1.80
DECAFEINE	1.80
NOISETTE	2.30
DOUBLE ESPRESSO	3.20
CAFFUCCINO	3.60
CAFFÈ LATTE	3.60
CAFFÈ LATTE	3.80
CHOCOLAT	4
FRUIT / INFUSION	3.50
LAIT VEGETAL	
AMANDE SOJA	
BOULÉ GOUTER	
BOISSON CHAUDE	
COOKIE OU CAKE	3.80

ANTIO

Menu card with text, partially obscured by a tray in the foreground.





15 rue Édouard Grimaux
86000 Poitiers

  @antiq_poitiers