

A warm, golden-hour photograph of a restaurant table. The table is round and made of light-colored wood. In the foreground, a white plate holds two golden-brown pancakes topped with a sunny-side-up egg and a slice of tomato. To the left, a dark bowl contains a salad with asparagus, mushrooms, and other vegetables. A tall glass of beer with a thick head of foam sits in the center, next to a glass of iced water with a lime wedge. A small cup of dark sauce is also visible. Cutlery, including a fork and knife, is neatly placed on the table. In the background, a red menu or folder with a logo is visible, along with a potted plant. The overall atmosphere is cozy and inviting.

archie

ÉVÉNEMENTS ET PRIVATISATIONS



En face de la gare de Bourg-la-Reine, Archie attire les regards avec sa façade lumineuse et son ambiance solaire. Inspiré des cafés australiens, c'est un lieu de vie à part entière : on y vient du matin au soir, pour un café sur le pouce, un déjeuner généreux ou un brunch à rallonge. Avec ses espaces pensés pour chaque moment de la journée, Archie invite à se poser, seul ou entouré, dans une atmosphère conviviale et décontractée. Une adresse où l'on se sent bien, tout simplement.

Chez Archie, la carte fait la part belle aux classiques du brunch australien : avocado toasts bien garnis, açaï bowls vitaminés, granola maison, œufs pochés et assiettes réconfortantes. Le tout est préparé à base de produits frais, de saison, avec une attention particulière portée aux intolérances : une large partie de la carte est sans gluten. On y retrouve aussi un café de spécialité torréfié avec soin, préparé par nos baristas passionnés. Ici, le brunch se savoure à toute heure, dans une ambiance joyeuse et sans prétention.





LE COFFEE SHOP

Dès l'entrée, Archie dévoile un grand comptoir ouvert sur l'extérieur, véritable cœur battant du coffee shop.

On y commande un café de spécialité soigneusement préparé, un banana bread moelleux ou une boisson fraîche maison, à déguster sur place ou à emporter. C'est l'espace idéal pour un arrêt express, une pause studieuse ou un moment de calme dès le matin. Nos baristas y distillent une énergie bienveillante et un savoir-faire pointu, pour commencer la journée du bon pied.



LE RESTAURANT

Côté salle, l'univers rétro prend le relais : mobilier chiné avec goût, banquettes moelleuses façon diner américain, lampes design, le tout baigné dans une lumière dorée. C'est l'espace parfait pour s'attabler à deux ou en tribu, savourer un plat du jour, un brunch copieux ou partager une salade gourmande. Chaque détail du lieu a été pensé pour conjuguer confort et esthétique, dans une ambiance à la fois accueillante et inspirante.



LE SALON

Quelques marches mènent au salon en contrebas, une pièce plus intimiste où l'on ralentit le rythme. Entre jeux de société, sélection de vinyles et magazines à feuilleter, l'ambiance y est douce et feutrée. Le store vénitien filtre la lumière pour créer un cocon cosy, idéal pour un déjeuner prolongé, une après-midi chill ou un rendez-vous plus confidentiel. C'est un peu le salon d'Archie, où chacun est invité à prendre son temps.



LA TERRASSE

Aux beaux jours, la grande terrasse devient le cœur vivant d'Archie. Entourée de verdure, elle accueille grandes tablées et conversations animées. Que ce soit pour un brunch ensoleillé, un déjeuner en famille ou un apéro entre copains, elle prolonge l'expérience avec une touche de fraîcheur et de liberté. Ici, on partage, on rit, on trinque le tout au rythme des saisons.



ESPACES PRIVATISABLES

DEUX OPTIONS DE PRIVATISATION

La salle du bas

30 PLACES ASSISES

50 PERSONNES FORMAT COCKTAIL

La totalité du lieu

80 PLACES ASSISES (INTÉRIEUR)

100 PERSONNES FORMAT COCKTAIL

En été (avec la terrasse)

CAPACITÉ TOTALE : 200 PAX

Possibilité d'installer un DJ en extérieur
(DJ open air) selon l'événement.



NOS OFFRES

Dîner assis ou cocktail dînatoire, nous vous accompagnons pour imaginer une formule à votre image. Cuisine maison, produits sourcés et service attentionné pour une expérience inoubliable.



FOOD

DE 12 À 80 PERSONNES

DEUX FORMATS POSSIBLES

Cocktail dînatoire

Pièces salées et sucrées

ou

Tapas à partager

Sélection salée et sucrée

-

MENU UNIQUE POSSIBLE

3 propositions de menu :

végétarienne / poisson / viande

Format entrée + dessert

BOISSONS

DE 12 À 80 PERSONNES

SYSTÈME DE JETONS BOISSONS

COCKTAILS

BIÈRES

VINS

SOFTS





ANIMATIONS POSSIBLES

DJ SET • LIVE MUSIC
KARAOKÉ • BLIND TEST

ÉVÉNEMENTS MATINAUX

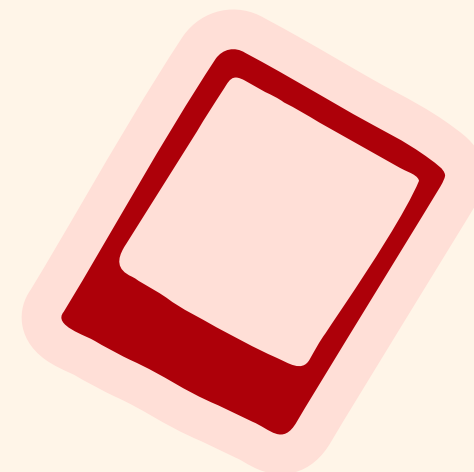
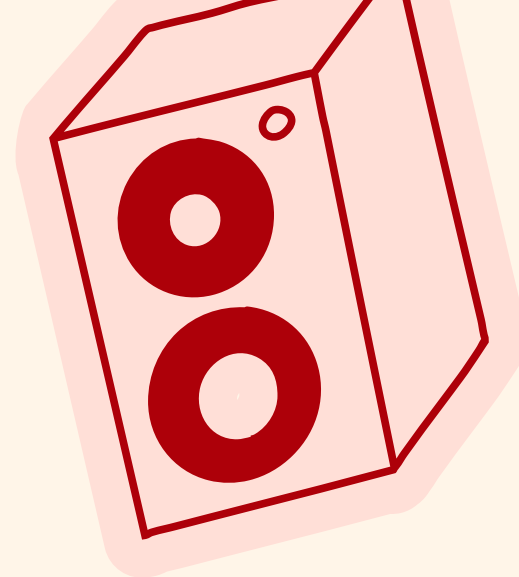
CAFÉ D'ACCUEIL • PETIT-DÉJEUNER
FILTRE

ÉQUIPEMENTS DISPONIBLES

2 VIDÉOPROJECTEURS • CÂBLE HDMI

OPTIONS

VESTIAIRE • AGENT DE SÉCURITÉ
POLAROID • CORDON ROUGE



GESTION DES PRIVATISATIONS

Responsable Commercial et Événementiel

event@coolangatta-group.com

06 74 95 58 47

Maxime Brachet

Chargé Commercial & Événementiel

event@coolangatta-group.com

RÉSERVATIONS BRIEF ÉVÉNEMENT

Pierre Bouchard

Directeur Archie

pierre.b@archie-restaurant.com

06 59 19 54 88

Jenny Rojas

Directrice Adjointe Archie

jenny@archie-restaurant.com

06 80 76 32 51



OÙ NOUS TROUVER ?

Archie
68 Bd du Maréchal Joffre
92340 Bourg-la-Reine

Lundi au samedi 8:00 - 23:30
Dimanche 8:00 - 18:00

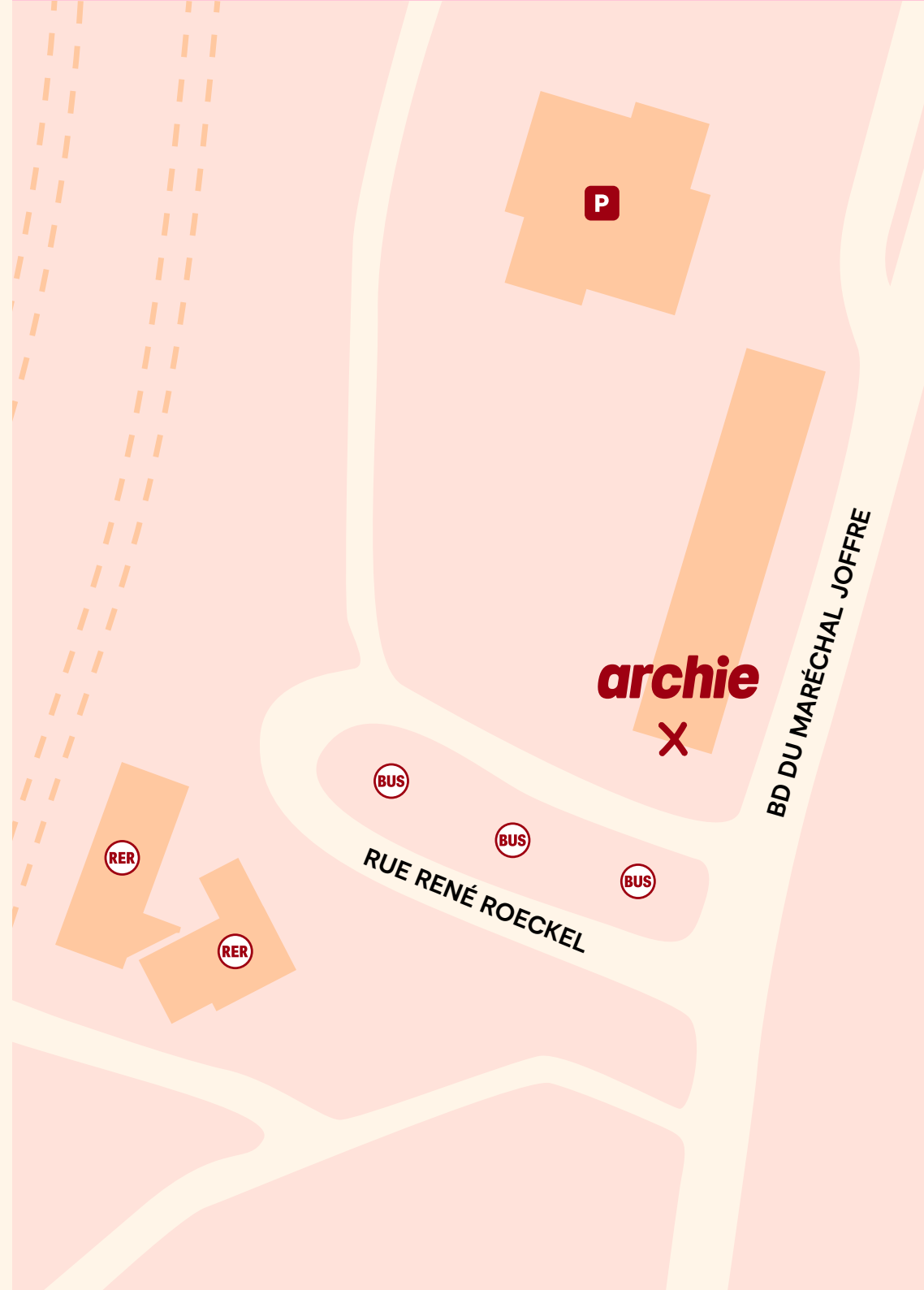
ACCESSIBILITÉ

RER B
Bourg-la-Reine

BUS

PARKING À 50 MÈTRES

archie-restaurant.com
[@archie_restaurant](https://www.instagram.com/archie_restaurant)





WWW.COOLANGATTA-GROUP.COM
[@COOLANGATTAGROUP](https://www.instagram.com/coolangattagroup)



ÉTABLISSEMENT LABELLISÉ ÉCO-RESPONSABLE