



Royalty

Maison BERGER

COLLECTION HIVER  
NOËL ET FÊTES DE FIN D'ANNÉE

PÂTISSIER - GLACIER - TRAITEUR - CHOCOLATIER

# Royalty

Royalty est heureux de vous présenter sa collection pour enchanter vos fêtes de fin d'année avec des mises en bouches, des plats raffinés, des bûches, des entremets glacés, sans oublier le gâteau de l'an neuf et le gâteau des rois.

**Découvrez notre sélection gourmande dans ce catalogue spécial fêtes de fin d'année.**

**Consultable également sur le site [www.royalty-tarbes.com](http://www.royalty-tarbes.com)**

**Prise de commande uniquement par téléphone ou en boutique.**

**NOUS VOUS SOUHAITONS D'EXCELLENTES FÊTES !**

## INFORMATIONS PRATIQUES

### Informations pratiques pour vos commandes de fin d'année :

Afin d'assurer un service de qualité, nous vous serions gré de bien vouloir passer vos commandes minimum 48 heures à l'avance.

**Pour la fluidité du service et un gain de temps, nous vous invitons à effectuer le règlement à la prise de commande.**

Les commandes seront disponibles à partir de 9h30.

Livraison en ville : 10€ - Périphérie : 15€

### Ouvertures exceptionnelles du magasin :

Dimanche 18 décembre de 8h30 à 19h,

Lundi 19 décembre de 9h à 19h30,

Dimanche 25 décembre de 8h30 à 13h,

Lundi 26 décembre de 9h à 19h30,

et Samedi 31 décembre de 9h à 19h.

**Le magasin sera fermé le 1<sup>er</sup> janvier.**

**Nous aurons le plaisir de servir vos commandes dans l'après-midi du samedi 31 décembre.**

Pas d'activité du Salon de Thé exceptionnellement les 24, 25 et 31 décembre.

# Le Traiteur

## TRIOLOGIE DE MISE EN BOUCHES

Les 3 pièces 5,40€

Tartelette de champignon et légumes

Brioché joue de porc confite, comté et tomate

Opéra saumon fumé, beurre crevette



## LES ENTRÉES FROIDES



Bavarois de mousseron, magret fumé et clafoutis courgette - 5,60€ pièce



Emietté de crabe et mangue, sur pressé d'épinard - 7,50€ pièce



Noir de Bigorre, pancake de légumes et concassé de tomate - 7,70€ pièce



Brioche foie gras et poire pochée - 7,90€ pièce

# Le Traiteur

## LES GARNITURES



Potiron, potimarron et châtaigne, galette de vermicelle - 3,80€ pièce



Pomme duchesse, coeur moelleux de topinambour - 3,80€ pièce



Crèmeux de carotte jaune et corolle de légumes - 3,80€ pièce



Mille feuille de pomme de terre et champignons - 3,80€ pièce

## LES POISSONS



Couronne filet de sole, raviole de gambas et crevettes  
sauce normande - 9,90€ pièce



Truite saumonée en charlotte, lotte, sauce romarin  
10,20€ pièce



Filet de turbot et petits légumes  
12,20€ pièce



Dos de merlu, velouté forestier  
10€ pièce

## LES VIANDES ET GIBIERS



Côtes de cerf braisées aux herbes  
13,50€ pièce



Quasi de veau roulé aux légumes, sauce madère  
11€ pièce



Filet de canette aux pêches  
11€ pièce



Crêpe filets de perdreau, mélange forestier  
13€ pièce

# Les Bûches de Noël

## LES BÛCHES PÂTISSIÈRES

Pour vous aider à faire votre choix, venez découvrir et déguster nos bûches pâtisseries proposées en portion individuelle dès le mardi 6 décembre 2016.



**Sous-Bois**

Sablé breton, confit de framboise, biscuit amandes grillées, bavaois vanille.

Taille unique 6 personnes : 36,40€



**Caramélia**

Biscuit joconde, crème praliné maison à l'ancienne, crème chantilly au caramel, meringue et croustillant aux noisettes.

4 personnes : 24,50€

6 personnes : 36,40€

8 personnes : 48,00€



**Chouchou**

Cake chocolat et croustillant, mousse chocolat noir, éclair crème pâtissière, vanille de Madagascar.

Taille unique 6 personnes : 36,40€



**Mont-Blanc**

Meringue amande, coulis et confit de cassis, chantilly aux marrons.

4 personnes : 24,50€

6 personnes : 36,40€

8 personnes : 48,00€



# LES BÛCHES GLACÉES

Les desserts glacés de Noël  
seront disponibles à partir  
du 13 décembre 2016.



**Traineau**

Nougatine, dacquoise aux agrumes,  
parfait aux épices, assortiment  
de macarons glacés.

Taille unique 6 personnes : 37,40€



**Fraise Melba**

Sorbet fraise et glace vanille  
de Madagascar, gelée de fraise,  
biscuit joconde et chantilly.

4 personnes : 25,50€

6 personnes : 37,40€

8 personnes : 49,00€



**Bulgare**

Crème glacée au yaourt,  
confit et sorbet fruits rouges,  
croustillant riz soufflé.

Taille unique 6 personnes : 37,40€



**Savarin**

Sorbet agrumes, baba glacé,  
meringue italienne.

4 personnes : 25,50€

6 personnes : 37,40€

8 personnes : 49,00€

À conserver au réfrigérateur. À consommer dans les 3 jours.

# Les Macarons

Nos parfums : vanille, caramel beurre salé, chocolat, framboise, cappuccino, cassis-violette pistache, abricot-thym, spéculoos, fraise.

**NOUVEAUTÉS : Pomme verte et chocolat infusion Tonka.**

## NOS ASSORTIMENTS

Coffret de 12 macarons 15,90€  
Coffret de 18 macarons 23,60€



## PYRAMIDES

(CENTRE DE TABLE, BUFFET OU RÉCEPTION)

24 macarons	36,90€
40 macarons	65,40€
60 macarons	90,20€
84 macarons	119,60€
112 macarons	144,40€



# Gâteau de l'An Neuf

Disponible en individuel, 4, 6 ou 8 parts.  
5€ environ par personne.



CRÉATION SPÉCIALE POUR  
LA SAINT SYLVESTRE À  
DÉCOUVRIR ET DÉGUSTER  
DÈS LE 26 DÉCEMBRE.

**KOBÉ**

Ganache vanille aux éclats de nougatine,  
biscuit madeleine, caramel yuzu,  
mousse chocolat.

# Les Entremets

Environ 5€ par personne.



## Emeraude

Génoise et crumble au chocolat,  
crème vanille de Tahiti,  
crème onctueuse chocolat noir.



## Negresco

Mousse au chocolat,  
crémieux et coulis framboise,  
cake chocolat noir et croustillant.



## Carroussel

Crème légère à la mangue,  
sablé et cocktail de fruits,  
crémieux chocolat/passion  
et pâte à choux.



## Citrus

Biscuit citron,  
chantilly noisette et nougat,  
mousse et gelée citron.



**Saint Marc**

Biscuit caramélisé,  
chantilly vanille et chocolat.



**Montélimar**

Pâte à bombe au nougat, coulis mûre  
et framboise, dacquoise aux abricots.



**Arc en ciel**

Crème vanille de Tahiti, confit de fruits  
rouges, biscuit Joconde et sablé breton.



**Baba des îles**

Baba citron vert, mangue, ananas et passion,  
sablé breton, crème et chantilly noix de coco.



**Antalya**

Chantilly pistache, coulis de fraise,  
généiose et framboises.



**Mirambeau**

Pâte sablée, crème amande et pistache,  
bavaroise vanille et fruits frais.



**Croquant**

Dacquoise amande et noisette,  
croustillant praliné, crémeux et  
chantilly chocolat au lait.



**Torino**

Biscuit Russe, crème au beurre  
praliné maison, chantilly noisette,  
fruits secs concassés semi caramélisés.



# Les Glacés

## LES ENTREMETS GLACÉS



Lingot

Glace chocolat, sorbet et gelée de mûre, biscuit chocolat et pâte sablée.



Tendresse

Sorbet cocktail framboise/griotte, coeur glacé à la vanille, guimauve, framboise et vanille.



Guérande

Glace caramel au beurre salé, parfait vanille et meringue.



**Antigua**

Joconde pistache, chutney ananas, sorbet citron vert, glace coco.



**Arlequin**

Soufflé aux fruits, sorbet fraise des bois et citron, meringue.



**Bora Bora**

Sorbet mangue, crème glacée noix de coco, chutney abricot / mangue, biscuit noix de coco.



**Tutti fruits**

Sorbet fraise, citron, mangue et myrtille, glace vanille et pistache.



**Les verrines**



**Les macarons glacés**

**LES DESSERTS  
INDIVIDUELS  
GLACÉS**

# Les Chocolats et Marrons glacés



Châtaignes de Bigorre



Le Galop des Douceurs

## LES CHOCOLATS

La Châtaigne de Bigorre et le Galop des Douceurs sont deux spécialités chocolatées qui font la réputation de la Maison Berger. Aujourd'hui, nos chocolats sont réalisés dans l'atelier de la chocolaterie **Xavier Berger, Meilleur Chocolatier de France 2010**. Praliné, ganache, pâte d'amande, élaborés à partir de produits de premier choix, composent un large assortiment de bonbons chocolat.

Pour une dégustation optimale, nous vous conseillons de consommer nos produits sur une durée de 20 jours, conservation à 18°.

## LES MARRONS GLACÉS

Entiers, origine Naples, qualité Extra.



# Cours de Pâtisserie

## VOUS ÊTES PASSIONNÉ PAR L'UNIVERS DE LA PÂTISSERIE ?

Enrichissez votre savoir-faire, apprenez de nouvelles techniques et échangez dans la convivialité ! Partagez avec notre Chef Pâtissier, réalisez vos créations gourmandes que vous emporterez pour les savourer en famille.

Les programmes et dates des cours sont disponibles  
sur notre site [www.royalty-tarbes.com](http://www.royalty-tarbes.com)

Inscription en boutique ou par téléphone au 05 62 93 42 43.

Tarif : 65€ par personne - Durée : 3 heures environ

Chaque groupe est limité à 8 personnes (le cours peut être reporté si inférieur à 5 personnes).



Faites plaisir à vos proches,  
**Offrez un Bon Cadeau**  
pour un atelier gourmand.



# Épiphanie



Pour les phabophiles, série complète janvier 2017 «La part du Roi».

## GALETTES

À partir du mardi 3 janvier.

4 personnes : 17,40€

6 personnes : 22,70€

8 personnes : 30,40€

### Galette Parisienne

Pâte feuilletée, crème amande.

### Galette de l'Épiphanie

Pâte feuilletée, crème pistache,  
confit de griottes à l'anis vert.

## GÂTEAU DES ROIS

À partir du mercredi 4 janvier.

4 personnes : 13,90€

6 personnes : 20,60€

8 personnes : 25,90€

Pâte à brioche parfumée à la fleur  
d'oranger et fruits confits



Patrick BERGER, Denis BERGER et leurs collaborateurs vous souhaitent **LEURS VOEUX**  
**LES PLUS GOURMANDS.**

Découvrez toutes nos créations gourmandes sur [www.royalty-tarbes.com](http://www.royalty-tarbes.com)

Pour suivre nos actualités et recevoir notre **newsletter**, inscrivez-vous directement sur notre site.



# Royalty

Maison BERGER



33, rue Maréchal Foch - 65000 Tarbes  
tél. : 05 62 93 42 43

[WWW.ROYALTY-TARBES.COM](http://WWW.ROYALTY-TARBES.COM)