



# Royalty

Maison BERGER

COLLECTION HIVER

NOËL ET FÊTES DE FIN D'ANNÉE

PÂTISSIER - GLACIER - TRAITEUR - CHOCOLATIER

Royalty



*Royalty*

Royalty est heureux de vous présenter la 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.**

**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 : 8€ - Périphérie : 12€

### Ouvertures exceptionnelles du magasin :

Dimanche 22 décembre de 8h30 à 19h,

Lundi 23 et Mardi 24 décembre de 9h à 19h30,

Mercredi 25 décembre de 8h30 à 13h,

Dimanche 29 décembre de 8h30 à 13h,

Lundi 30 décembre de 9h à 19h30,

et Mardi 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 Mardi 31.

Le Dimanche 5 janvier, jour de l'Épiphanie, le magasin sera ouvert de 8h30 à 13h.



# Le Traiteur

## NOTRE SÉLECTION DE MISES EN BOUCHES

### Trilogie

4,95€ / Pers.

Foie Gras, pomme façon Tatin.

Pétoncle et endives braisées.

Crèmeux de cèpes et patate douce.



# Le Traiteur



## LES ENTRÉES FROIDES

Tartare de saumon et saumon fumé maison	5,50€ pièce
Emincé de porc sur pâte en croûte, pascaline de légumes	5,50€ pièce
Foie gras de canard, chutney pomme et mangue sur son pain perdu	7,90€ pièce
Demi homard Bellevue	19€ pièce

## LES VIANDES ET GIBIERS

Cuisse de chapon en ballotine, sauce aux cèpes	12,50€ pièce
Joue de porc noir de Bigorre braisée en cocotte (- 4€ de consigne)	8,60€ pièce
Suprêmes de faisan farcis	10,50€ pièce
Pavé de cerf aux aïelles	12,50€ pièce

## LES POISSONS

Soupe et demi queue de homard (- 4€ de consigne)	19€ pièce
Brochette de gambas, choux farci sauce au safran	9,20€ pièce
Pavé de saumon au citron	8,50€ pièce
Filet de bar et petits légumes en papillote	12,40€ pièce

## LES GARNITURES

Déclinaison jardinière d'hiver	3,50€ pièce
Pomme façon boulangère	3,50€ pièce
Risotto en charlotte	3,50€ pièce
Mousse de haricots tarbais sur clafoutis de légumes	3,50€ 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 10 décembre 2013.

### Sapin

Bavarois vanille, crémeux et dés de mangue, jus de passion, croquant et biscuit moelleux noisette / amande.

*Proposé en taille unique de 6 personnes.*

### Amélie

Mousse au chocolat (assemblage de chocolat noir et lait), biscuit au chocolat, coulis et marmelade de griottes.

*Proposé en 3 tailles.*

### Caramelia

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

*Proposé en 3 tailles.*

### Pom'tatin

Biscuit roulé, compote de pomme Tatin, ganache crémeuse au Calvados, crumble.

*Proposé en 3 tailles.*

4 personnes : 22,40€ / 6 personnes : 33,60€ / 8 personnes : 44,80€



# Les Bûches de Noël



## LES BÛCHES GLACÉES

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

### Profiterolles

Fond nougatine, sorbet passion, sorbet mangue, sorbet framboise, crème glacée au nougat, choux garnis de glace à la vanille de Tahiti, servi avec un pot de sauce chocolat à chauffer. *Proposé en taille unique de 6 personnes.*

### Sicilia

Meringue, glace pistache, sorbet mûre, chantilly. *Proposé en taille unique de 6 personnes.*

### Fraise Melba

Sorbet fraise et glace vanille, gelée de fruits rouges, biscuit Joconde et chantilly. *Proposé en 3 tailles.*

### Galet de l'Adour

Sorbet mangue / passion, crème glacée Suzette, dacquoise et mousse praliné, sablé craquant. *Proposé en 3 tailles.*

4 personnes : 23,40€

6 personnes : 34,60€

8 personnes : 45,80€

# Les Entremets

## GÂTEAU DE L'AN NEUF

### LE PASSY

Création spéciale pour la Saint Sylvestre  
A découvrir et déguster dès le 26 décembre

#### Gâteau de l'An Neuf

##### Le Passy

Création spéciale pour la Saint Sylvestre, à découvrir et déguster dès le 26 décembre.

Crèmeux et coulis aux abricots, pâte à bombe chocolat Passy, cake chocolat et pistaches grillées, crumble chocolat.

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

##### Emeraude

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

##### Negresco

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

##### Carroussel

Crème légère à la mangue, sablé et cocktail de fruits, crèmeux 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.

##### Saint Honoré

Choux framboise, crème vanille et chantilly, sablé breton.

Environ 4,90€ par personne.



Emeraude



Negresco



Carroussel



Citrus



Saint Marc



Montélimar



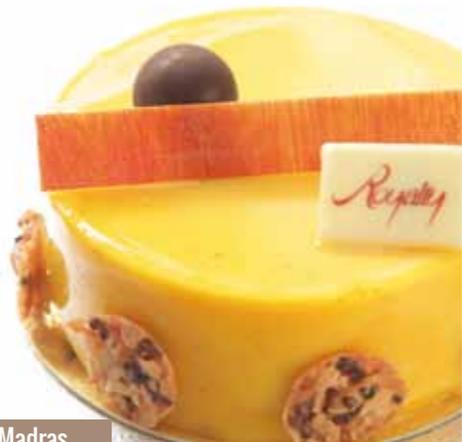
Arc-en-Ciel



Saint Honoré



Tendresse



Madras



Arlequin



Bora Bora



Tutti Fruits



Les Individuels

# Les Glacés

## LES ENTREMETS GLACÉS

### Tendresse

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

### Madras

Sorbet mangue, baies roses, mousse et coulis passion.

### 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 DESSERTS INDIVIDUELS GLACÉS

Exquimaux.  
Papillotte.  
Les Cubics.

# Les Macarons

Nos parfums : vanille, caramel beurre salé, chocolat, framboise, cappuccino, cassis-violette, pistache, abricot-thym, chocolat-fruit de la passion, citron-basilic, spéculoos, **nouveauté : marron.**

## NOS ASSORTIMENTS

Coffret de 12 macarons	13,10€
Coffret de 18 macarons	19,60€

## PYRAMIDES (CENTRE DE TABLE, BUFFET OU RÉCEPTION)

24 macarons	34,50€
40 macarons	61,40€
60 macarons	84,20€
84 macarons	111,20€
112 macarons	133,20€

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



# Épiphanie

## GALETTES ET GÂTEAU DES ROIS

À partir du jeudi 2 janvier.

### Galette Parisienne

Pâte Feuilletée, Crème Amande

4 personnes : 16€
6 personnes : 21€
8 personnes : 28€

### Galette de l'Épiphanie

Pâte Feuilletée, Pomme au Four,

Caramel, Crème Amande

4 personnes : 16€
6 personnes : 21€
8 personnes : 28€

### Gâteau des Rois

Pâte à Brioche parfumée à la Fleur

d'Oranger et Fruits Confits

4 personnes : 12,80€
6 personnes : 19€
8 personnes : 23,90€

Pour les phabophiles, série complète janvier 2014 «Talons Aiguilles».



# Les Chocolats & Marrons glacés

## 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.



## ROYALTY, MAISON BERGER

ROYALTY, Maison BERGER, c'est avant tout une histoire de famille. Créée en 1971 par Lucienne et Louis BERGER, Meilleur Ouvrier de France Glacier en 1982, ROYALTY est aujourd'hui dirigée par deux de leurs fils, Denis et Patrick BERGER, Meilleur Ouvrier de France 1989. Depuis plus de 40 ans, ROYALTY régale les gourmands à travers une palette de créations sucrées et salées qui évolue au fil des saisons, au rythme de la créativité de la Maison BERGER.

ROYALTY est membre de Relais Desserts, association d'artisans pâtissiers qui se réunit autour d'un maître mot : l'excellence.

Découvrez toutes les créations gourmandes de ROYALTY sur le site [www.royalty-tarbes.com](http://www.royalty-tarbes.com)

Chaque mois, Patrick BERGER laisse libre court à sa créativité pour vous faire goûter une nouvelle création. Pour découvrir le « gâteau du mois » et l'actualité de ROYALTY, recevez notre **newsletter** en vous inscrivant 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)