

A close-up photograph of a slice of a green cake. The cake is covered in a smooth, light green glaze. On top of the slice, there is a rectangular yellow butter tab with the word "Royalty" written in red cursive. To the right of the butter tab is a decorative orange flower made of thin, layered petals. The cake is on a silver tray, and the background is a light, textured surface.

Royalty

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

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 20 décembre de 8h30 à 19h,

Lundi 21 décembre de 9h à 19h30,

Vendredi 25 décembre de 8h30 à 13h,

Dimanche 27 décembre de 8h30 à 13h,

Lundi 28 décembre de 9h à 19h30,

et Jeudi 31 décembre de 9h à 19h.

Le magasin sera fermé le 1^{er} janvier.

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

Le dimanche 3 janvier, jour de l'Épiphanie, le magasin sera ouvert de 8h30 à 13h.



Le Traiteur

TRILOGIE DE MISES EN BOUCHES

Les 3 pièces 5,10€

Foie Gras et pomme tatin,
Crêpe saumon fumé et mascarpone citron vert,
Chouquette piquillos et chorizo.



Le Traiteur



Brioche foie gras et chutney de figue



Roulé de saumon fumé, rillettes de cabillaud



Charlotte de magret fumé, cèpes et patate douce

LES ENTRÉES FROIDES

Brioche foie gras et chutney de figue	6,90€ pièce
Charlotte de magret fumé, cèpes et patate douce	6,70€ pièce
Roulé de saumon fumé, rillettes de cabillaud sur lit de mâche	7,60€ pièce
Filet de rouget, farce de merlu et basilic	4,80€ pièce

LES VIANDES ET GIBIERS

Suprême de poularde, farce de légumes, sauce brune	10,20€ pièce
Pavé de cerf aux aïrelles	12,00€ pièce
Porc noir de Bigorre, sauce aigre-douce	10,20€ pièce
Crêpe filets de caille, mélange forestier	12,40€ pièce



St Jacques et flétan sauce crustacé



Risotto et patate douce



Couronne filet de sole, raviole de gambas et crevettes, sauce normande



Porc noir de Bigorre, sauce aigre-douce



Pommes Duchesse de Noël

LES POISSONS

St Jacques et flétan sauce crustacé	9,80€ pièce
Couronne filet de sole, raviole de gambas et crevettes, sauce normande	9,40€ pièce
Médallions de dos de cabillaud, sauce douce amère, infusion de fève de Tonka	9,60€ pièce
Brochette de joue de loup, sauce au thym	11,50€ pièce



Crêpe filets de caille, mélange forestier



Tartelette aux champignons des bois et ses légumes

LES GARNITURES

Tartelette aux champignons des bois et ses légumes	3,60€ pièce
Risotto et patate douce	3,60€ pièce
Tatin de figue au céleri et pomme	3,60€ pièce
Pommes Duchesse de Noël	3,60€ 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 8 décembre 2015.

Sous-Bois

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

Taille unique 6 personnes : 34,60€





Caramelia

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

4 personnes : 23,10€ 6 personnes : 34,60€ 8 personnes : 46,20€



Chouchou

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

Taille unique 6 personnes : 34,60€



Acarigua

Macaronade pistache, biscuit chocolat sans farine, abricot au four, mousse et colis d'abricot, crémeux au chocolat à la fève de Tonka.

4 personnes : 23,10€

6 personnes : 34,60€

8 personnes : 46,20€

Les Bûches de Noël

LES BÛCHES GLACÉES

Les desserts glacés de Noël
seront disponibles à partir
du 11 décembre.



Antigua

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

4 personnes : 24,10€

6 personnes : 35,60€

8 personnes : 47,20€



Fraise Melba

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

4 personnes : 24,10€ 6 personnes : 35,60€ 8 personnes : 47,20€



Poire Belle-Hélène

Biscuit joconde, glace chocolat,
sorbet et gelée de poire.

Taille unique 6 personnes : 35,60€



Traineau

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

Taille unique 6 personnes : 39,60€

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, chocolat-fruit de la passion, spéculoos

NOUVEAUTÉS : menthe et fraise.

NOS ASSORTIMENTS

Coffret de 12 macarons 14,70€
Coffret de 18 macarons 21,80€



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.

SAN CRISTOBAL

Crèmeux et mousse chocolat noir et lait,
confit et brunoise de mangue,
ananas et passion, financier amande,
tuiles aux noix caramélisées.

Les Entremets

Environ 5€ par personne.



Emeraude

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



Carroussel

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



Negresco

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



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.



Opéra

Crème au beurre au café, ganache
chocolat noir, biscuit joconde punché café.



Antalya

Chantilly pistache, coulis de fraise,
génoise 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



Tendresse

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

LES ENTREMETS GLACÉS



Lingot

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



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 verrines



Les macarons glacés

**LES DESSERTS
INDIVIDUELS
GLACÉS**

Les Chocolat et 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.

dimanche 3 janvier Epiphanie



GALETTES

À partir du samedi 2 janvier.

4 personnes : 16,50€

6 personnes : 21,60€

8 personnes : 28,90€

Galette Parisienne

Pâte feuilletée, crème amande

Galette de l'Épiphanie

Pâte feuilletée, pomme au four,
caramel, crème amande

GÂTEAU DES ROIS

À partir du dimanche 3 janvier.

4 personnes : 13,20€

6 personnes : 19,60€

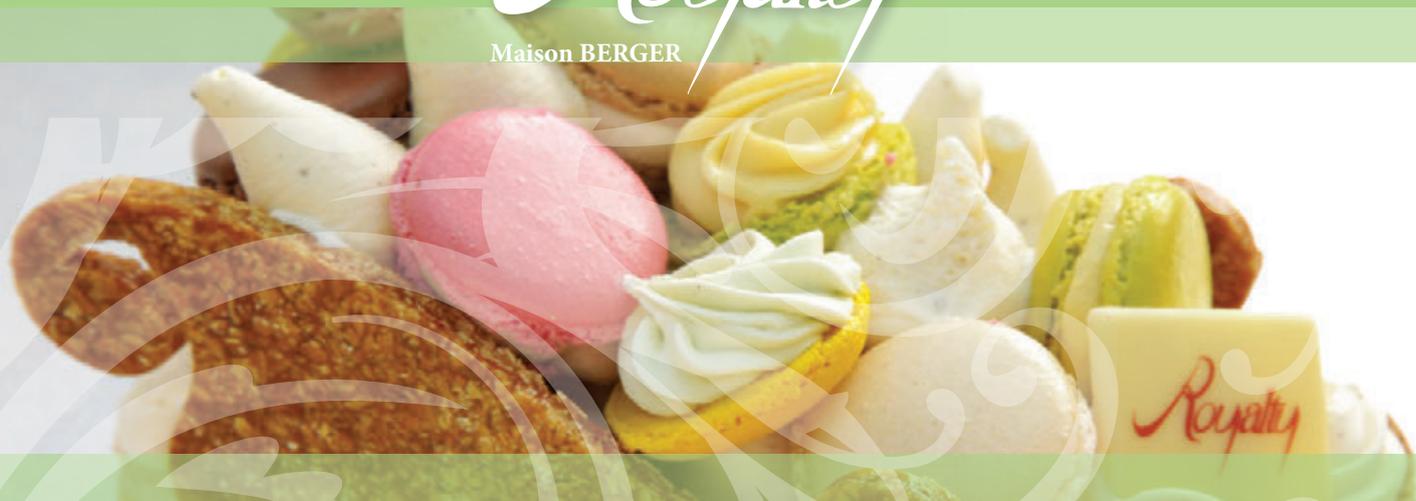
8 personnes : 24,60€

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

Pour les phabophiles, série complète janvier 2016 «Soyons chou».

Découvrez toutes les créations gourmandes de ROYALTY sur le site www.royalty-tarbes.com
Chaque mois, Patrick BERGER laisse libre cours 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