



Royalty

Maison BERGER

COLLECTION HIVER

NOËL ET FÊTES DE FIN D'ANNÉE

PÂTISSIER - GLACIER - TRAITEUR - CHOCOLATIER





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 21 décembre de 8h30 à 19h,

Lundi 22 décembre de 9h à 19h30,

Jeudi 25 décembre de 8h30 à 13h,

Dimanche 28 décembre de 8h30 à 13h,

Lundi 29 décembre de 9h à 19h30,

et Mercredi 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 Mercredi 31.

Le Dimanche 4 janvier, jour de l'Epiphanie, le magasin sera ouvert de 8h30 à 13h.



Le Traiteur

NOTRE SÉLECTION DE MISES EN BOUCHES

Trilogie

5,10€ / Pers.

Foie Gras et pomme fruit.

Crèmeux de chèvre et tomate au thym.

Mascarpone de saumon fumé et blinis.



Le Traiteur

LES ENTRÉES FROIDES

Emincé de canard sur potiron et châtaigne (-1 € de consigne)	6,40€ pièce
Foie gras sur brioche et poire au vin	6,70€ pièce
Saumon confit sur clafoutis de courgette	4,90€ pièce
Terrine de gambas à l'Armagnac	4,40€ pièce

LES VIANDES ET GIBIERS

Noix de veau aux giroldes	11,50€ pièce
Suprêmes de faisan farci	10,80€ pièce
Epaule de porc noir de Bigorre en cocotte (-4€ de consigne)	8,90€ pièce
Carré de cerf sauce poivrade	14,90€ pièce

LES POISSONS

Rosace de sandre et saumon sauce façon Béarnaise	9,30€ pièce
Brochette de lotte sauce crustacé	11,50€ pièce
Filet de dorade royale sauce Normande	12,40€ pièce
Soupe et demie-queue de homard (-4 € de consigne)	8,90€ pièce

LES GARNITURES

Tartelette aux champignons des bois et ses légumes	3,60€ pièce
Choux farci de légumes sur sa galette de panais et patate douce	3,60€ pièce
Tatin de figue au céleri et pomme	3,60€ pièce
Mousseline de petits pois et royale d'oignon sur gratin de carotte	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 9 décembre 2014.

Sapin

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

Proposé en taille unique de 6 personnes.

Caramelia

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

Proposé en 3 tailles.

Chouchou

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

Proposé en taille unique de 6 personnes.

Flocon

Financier au citron vert et marmelade de citron, crémeux framboise, joconde, chantilly et mascarpone au citron vert.

Proposé en 3 tailles.

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 12 décembre.

Dame Blanche

Biscuit joconde, soufflé glacé aux fruits, myrtille et glace vanille.

Proposé en taille unique de 6 personnes.

Poire Belle-Hélène

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

Proposé en taille unique de 6 personnes.

Fraise Melba

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

Crêpe Suzette

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

4 personnes : 24,10€

6 personnes : 35,60€

8 personnes : 47,20€





Les Macarons

Nos parfums : vanille, caramel beurre salé, chocolat, framboise, cappuccino, cassis-violette, pistache, abricot-thym, chocolat-fruit de la passion, spéculoos, **nouveautés : agrumes et chocolat piment d'Espelette.**

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€

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



Gâteau de l'An Neuf

LE CARALIAMS

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

Dacquois aux noisettes et amandes, croquant, gelée de poire et zeste de citron, chantilly et biscuit caramel.



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

Les Entremets

Emeraude

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

Negresco

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

Carroussel

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

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 praline, crémeux et chantilly chocolat au lait.

Torino

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

Environ 5€ par personne.



Antalya



Mirambeau



Croquant



Torino



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

Les macarons glacés

Les verrines



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.



Epiphanie

GALETES ET GÂTEAU DES ROIS

À partir du vendredi 8 janvier.

Galette Parisienne

Pâte feuilletée, crème amande

4 personnes : 16,50€

6 personnes : 21,60€

8 personnes : 28,90€

Galette de l'Epiphanie

Pâte feuilletée, pomme au four,

caramel, crème amande

4 personnes : 16,50€

6 personnes : 21,60€

8 personnes : 28,90€

Gâteau des Rois

Pâte à brioche parfumée à la fleur

d'oranger et fruits confits

4 personnes : 13,20€

6 personnes : 19,60€

8 personnes : 24,60€

Pour les phabophiles, série complète janvier 2015 «Palette du peintre».



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