



Royalty

Maison BERGER

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 17 décembre de 8h30 à 19h,

Lundi 18 décembre de 9h à 19h30,

Dimanche 24 décembre de 8h30 à 19h,

Lundi 25 décembre de 8h30 à 13h,

et Dimanche 31 décembre de 8h30 à 18h.

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

Nous aurons le plaisir de servir vos commandes du 1^{er} janvier, dans l'après-midi du dimanche 31 décembre.

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

Le Traiteur



TRILOGIE DE MISE EN BOUCHES

Les 3 pièces 5,40€

Pancake, truite marinée et crème à l'aneth
Brioché joue de porc confite, comté et tomate
Chouquette tomate confite, crème petits pois

LES ENTRÉES FROIDES



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



Bavarois verdure de saison, asperges et poitrine fumée - 7,50€ pièce



Saumon Gravlax sur rilette de saumon, crème de romarin et sablé - 6,30€ pièce



Gambas, rouget et cabillaud snackés, mangue et chorizo, vinaigrette crustacée - 7,60€ pièce

Le Traiteur

LES GARNITURES



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



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



Pate Fregola Sarda façon risotto sur effiloché de carottes jaunes et blanches - 3,80€ pièce



Céleri et pomme fruit, chutney de figue et fond sablé - 3,80€ pièce

LES POISSONS



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



Corolle de truite et girolles
10,50€ pièce



Carrelet, patate douce et champignons, beurre blanc
10,40€ pièce



Tournedos de lotte, poitrine fumée, sauce américaine
12€ pièce

LES VIANDES ET GIBIERS



Cuisse de chapon farci aux marrons et petits légumes
10,60€ pièce



Civet de lièvre en cocotte
9,90€ pièce + 4€ de consigne



Crêpe filets de perdreau, mélange forestier
13€ pièce



Noix de veau aux girolles, sauce madère
12,50€ 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 5 décembre 2017.



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€



Intense

Cake chocolat sans farine, biscuit, ganache chocolat au grué de cacao, crémeux vanille, mousse chocolat.

Dessert sans farine.

Taille unique 6 personnes : 36,40€



Tourbillon

Roulade de biscuit joconde, confit de framboise, croustillant pistache, mousse chocolat ivoire au yuzu et citron vert

4 personnes : 24,50€

6 personnes : 36,40€

8 personnes : 48,00€



Toronto

Biscuit épices et noix de pécan caramélisées, crémeux chocolat au lait, mousse au sirop d'érable.

Taille unique 6 personnes : 36,40€

LES BÛCHES GLACÉES

Les desserts glacés de Noël
seront disponibles à partir
du 12 décembre 2017.



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€



Oslo

Biscuit brownie, parfait noisette, glace et
crumble chocolat, glaçage esquimaux.

Taille unique 6 personnes : 37,40€



Kenetra

Sorbet clémentine, parfait épices,
dacquoise agrume et meringue.

4 personnes : 25,50€
6 personnes : 37,40€
8 personnes : 49,00€



Copacabana

Financier, parfait fève de tonka, sorbet
exotique et chutney d'ananas.

Taille unique 6 personnes : 37,40€

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, spéculos, fraise.

NOUVEAUTÉ :
noisette citron, crémeux de yuzu.

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



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

PROMESSE

Sablé amande, biscuit croustillant, confit
de mangue, ananas, passion, crème
bavaroise vanille de Madagascar.

4 personnes : 20,00€

6 personnes : 29,00€

8 personnes : 36,00€

Les Entremets

Environ 5€ 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.



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, génoise et framboises.



Mirambeau

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



Croquant

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



Kobé

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



Tarte citron

Dacquoise noisette, coulis et crème citron, meringue légère et sablé.

Taille unique 4/6 personnes

Les Glacés

LES ENTREMETS GLACÉS



Savarin

Sorbet agrumes, baba glacé, meringue italienne.



Tendresse

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



Pavlova

Meringue, chantilly, glace vanille et sorbet fraise.



Bulgare

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



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 INDIVIDUELLES GLACÉES

Alizé

Noix de coco, sorbet exotique et coulis passion.

Salvador

Glace spéculos et vanille, dacquoise et parfait noisette, gelée café, amandes et noisettes sablées.

Barbade

Marbré, glace vanille et sorbet mûre, sauce chocolat, meringue.

Savarin

Sorbet agrumes, baba glacé, meringue italienne.

Bulgare

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

Les Chocolats 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.

78,00€ le kilo

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.

100,00€ le kilo



Le Galop des Douceurs



Châtaignes de Bigorre

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

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



GALETTES

À partir du mardi 2 janvier 2018.

4 personnes : 18,30€

6 personnes : 23,90€

8 personnes : 31,90€

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 3 janvier 2018.

4 personnes : 14,60€

6 personnes : 21,60€

8 personnes : 27,20€

Pour les phabophiles, janvier 2018 «Côté Jardin». Série complète de 9 pièces : 20,00€.



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

Découvrez toutes nos créations gourmandes sur 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