

Royalty
Maison BERGER

NOËL ET FÊTES
DE FIN D'ANNÉE

PÂTISSIER - GLACIER
TRAITEUR - CHOCOLATIER

Dessert glacé
Saint Ô



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 16 décembre de 8h30 à 19h,

Dimanche 23 décembre de 8h30 à 19h,

Lundi 24 décembre de 8h30 à 19h,

Mardi 25 décembre de 8h30 à 13h,

Dimanche 30 décembre de 8h30 à 13h,

et Lundi 31 décembre de 8h30 à 19h.

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

Nous aurons le plaisir de servir vos commandes dans l'après-midi du lundi 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€

Saumon gravlax sur rilette de saumon
Pressé d'épinard et mangue
Emincé de canard, crémeux carotte agrume



LES ENTRÉES FROIDES



Foie gras de canard à ma façon / origine France - 7,90€ pièce



Rilette de cabillaud et truite, ricotta citron et chiffonnade de truite confite - 6,60€ pièce



Noir de Bigorre, pancake de légumes et concassé de tomate - 8,10€ pièce



Plein champ tout végétal - 4,60€ pièce

LES GARNITURES 4€ pièce



Crêpe légumes de saison et champignons



Céleri et pomme fruit, chutney de figue et fond sablé



Gratin pomme de terre, fondant potiron et potimarron



Petits légumes en clafoutis, dôme risotto

LES POISSONS



Filet de sandre et cabillaud en ballotin à l'oseille
11,20€ pièce



Dorade royale, cuisson basse température
9,90€ pièce



Couronne filet de sole, raviole de gambas et crevettes
sauce normande - 10,40€ pièce



Saint-jacques sur pain perdu et gratin de légumes
11,50€ pièce

LES VIANDES ET GIBIERS



Joue de boeuf en piquillos, sauce bourguignonne
10,80€ pièce



Cuisse de pintade désossée et pied de porc en
braisage - 11€ pièce



Carré de cerf
14€ pièce



Grêpe filets de caille, mélange forestier
11,50€ 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 4 décembre 2018.



Marilou

Crème cheesecake, confit exotique et fond gourmand.

Taille unique 6 personnes : 38,20€



Intense

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

Taille unique 6 personnes : 38,20€



Caramélia

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

4 personnes : 25,70€

6 personnes : 38,20€

8 personnes : 50,40€



Tourbillon

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

4 personnes : 25,70€

6 personnes : 38,20€

8 personnes : 50,40€

LES BÛCHES GLACÉES

Les desserts glacés de Noël
seront disponibles à partir du mardi
11 décembre 2018.



Tiramisu

Glace et mascarpone café, meringue et
gelée d'orange.

Taille unique 6 personnes : 39,20€



Fraise Melba

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

4 personnes : 26,70€

6 personnes : 39,20€

8 personnes : 51,40€



Plantation

Sorbet citron et parfait noisette,
dacquoise noisette, confit de citron.

4 personnes : 26,70€

6 personnes : 39,20€

8 personnes : 51,40€



Saint Ô

Glace et crumble chocolat, glace
vanille, choux sorbet framboise.

Taille unique 6 personnes : 39,20€

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, noisette-citron.

NOUVEAUTÉ : orange sanguine.

NOS ASSORTIMENTS

Coffret de 12 macarons	17,60€
Coffret de 18 macarons	25,90€

PYRAMIDES

(CENTRE DE TABLE, BUFFET OU RÉCEPTION)

24 macarons	40€
40 macarons	69€
60 macarons	97€
84 macarons	132€
112 macarons	171€



Gâteau de l'An Neuf



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

CHOCO'NOISETTE

Crèmeux chocolat au lait, catalane
noisette du Piémont, dacquoise chocolat
sans gluten, marmelade de citron.

4 personnes : 25,00€

6 personnes : 36,00€

8 personnes : 45,00€

Les Entremets

Environ 5,50€ par personne.



Tarte Guanaja

Sablé chocolat, ganache fondante Guanaja, caramel coulant au beurre salé.



Surprise

Crème diplomatique vanille, choux surprises framboise, mangue et fruit de la passion, fond sablé



Forêt noire

Biscuit chocolat sans gluten, crémeux chocolat au lait, confit de griottes et chantilly vanille.



Saint Marc

Biscuit caramélisé, chantilly vanille et chocolat.



Emeraude

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



Antalya

Chantilly pistache, coulis de fraise, génoise et framboises.



Carroussel

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



Baba des îles

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



Croquant

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



Mirambeau

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



Negresco

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



Tarte citron

Dacquoise noisette, coulis et crème citron, meringue légère et sablé.
Taille unique 4/6 personnes



Les Glacés

LES ENTREMETS GLACÉS



Bora Bora

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



Tendresse

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



Oslo

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



Arlequin

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



Bulgare

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



Tutti fruits

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



Savarin

Sorbet agrumes, baba glacé, meringue italienne.



LES VERRINES INDIVIDUELLES GLACÉES

4,20€ + 1€ consigne

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.

VOUS VOULEZ FAIRE PLAISIR À UN PROCHE ?

Pensez aux **bons cadeaux Royalty**, valable un an à partir de la date d'achat sur toute la boutique et le salon de thé.



Bon cadeau

Date d'achat 15/11/18

Mme Mr MOLINA Claire

a le plaisir de vous offrir un chèque cadeau pour un **instant de gourmandise**

D'UNE VALEUR DE  20 EUROS  30 EUROS  40 EUROS  50 EUROS

Valable un an à partir de la date d'achat. Non remboursable et sans rendu monnaie.

Royalty
Maison BERGER

33, rue Maréchal Foch - 65000 Tarbes • Tél. : 05 62 93 42 43 • www.royalty-tarbes.com

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 mercredi 2 janvier 2019. 4 personnes : 18,30€

Galette Parisienne

Pâte feuilletée, crème amande.

6 personnes : 23,90€

8 personnes : 32,00€

Galette de l'Épiphanie

Pâte feuilletée, compoté ananas, fruit de la passion, crème légère frangipane à la noix de coco.

GÂTEAU DES ROIS

À partir du jeudi 3 janvier 2019. 4 personnes : 14,60€

Pâte à brioche parfumée à la fleur d'oranger et fruits confits 6 personnes : 21,60€

8 personnes : 27,20€

Pour les phabophiles, janvier 2019 « TRAITS DE GÉNIE ». Série complète : 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