

Royalty
Maison BERGER

**NOËL ET FÊTES
DE FIN D'ANNÉE**

PÂTISSIER - GLACIER
TRAITEUR - CHOCOLATIER

Dessert de l'An Neuf
« Gourmandise »





Royalty

Royalty est heureux de vous présenter sa collection pour enchainer 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.

Ouvertures exceptionnelles du magasin :

Dimanche 15 décembre de 8h30 à 19h,

Dimanche 22 décembre de 8h30 à 19h,

Lundi 23 décembre de 9h à 19h,

Mercredi 25 décembre de 8h30 à 13h,

Dimanche 29 décembre de 8h30 à 13h,

Lundi 30 décembre de 9h à 19h

et Mardi .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 mardi 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 5,70€

Truite confite sur pancake

Burger de légumes

Joue de porc confite sur cake fromage



LES ENTRÉES FROIDES Prix par pièce



Foie gras de canard à ma façon / origine France - 8,20€



Émincé de canard, creamcheese et crémeux carotte agrume - 6,60€



Tartare de dorade royale et mangue sur sablé - 8,20€



Rilette de saumon, gambas et rouget - 9,80€

LES GARNITURES 4€ pièce



Soufflé de légumes à la provençale



Mille-feuilles de pomme de terre et topinambour, gratiné



Crèmeux de céleri et pomme golden • 1€ DE CONSIGNE



Pressé de légumes verts et légumes d'automne

LES POISSONS

Prix par pièce



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



Saint-Jacques, lotte et dorade royale sur farce de
saumon - 10,50€



Omble chevalier, sauce à l'ancienne - 13€



Filet de bar, cuisson basse température - 10,10€

LES VIANDES ET GIBIERS

Prix par pièce



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



Ris de veau au madère et croustilles - 12€



Caille farcie aux cèpes et raisins - 11€



Tournedos de cerf, sauce chasseur - 12,50€

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 3 décembre 2019.



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€



Tahiti

Crème bavaroise vanille, compoté fruit de la passion, ananas, mangue et dacquoise amande.

4 personnes : 25,70€
6 personnes : 38,20€
8 personnes : 50,40€



Plaisir

Cake chocolat sans gluten, amandes caramélisées, confit de griottes et mousse chocolat.

Taille unique
6 personnes : 38,20€



Citrus

Crèmeux citron jaune, marmelade de fraise, biscuit pistache, chiboust citron vert.

Taille unique
6 personnes : 38,20€

LES BÛCHES GLACÉES

Les desserts glacés de Noël seront disponibles à **partir du mardi 10 décembre 2019.**



Plantation

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

4 personnes : 26,70€
6 personnes : 39,20€
8 personnes : 51,40€



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€



Saint Ô

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

Taille unique
6 personnes : 39,20€



Tatin

Sorbet pomme tatin, pâte sablée, pommes caramélisées façon tatin, biscuit joconde, glace à la crème brûlée.

Taille unique
6 personnes : 38,20€

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, 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,
PROPOSÉE EN PORTION
INDIVIDUELLE **DÈS**
LE 26 DÉCEMBRE.

GOURMANDISE

Brownie chocolat noisette
Crèmeux caramel
Biscuit fondant chocolat
Chantilly noisette

4 personnes : 25,00€

6 personnes : 36,00€

8 personnes : 45,00€

Les Entremets

Environ 5,50€ par personne.



Coumarou

Crème vanille et tonka, pâte sablée, compoté framboise, crémeux abricots et abricots rôtis au four, framboises fraîches.



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, bavaroise 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



Tendresse

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



Bora Bora

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



Oslo

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



Arlequin

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



Profiteroles

Nougatine et sauce chocolat, glace vanille, noix de coco, sorbait fraise, mangue et fruit de la passion



Bulgare

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



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**, valables un an à partir de la date d'achat sur toute la boutique et le salon de thé.



Bon cadeau

Date d'achat 15/11/13

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 jeudi 2 janvier 2020.

4 personnes : 18,70€

6 personnes : 24,40€

8 personnes : 32,60€

Galette Parisienne

Pâte feuilletée, crème amande.

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 samedi 4 janvier 2020.

4 personnes : 14,90€

6 personnes : 22,00€

8 personnes : 27,80€

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

Pour les phabophiles, janvier 2020 « PAUSE CAFÉ ». Série complète de 12 fèves : 26,00€.



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

Bûche patissière
« Citrus »



Crédits Photos : J.Huerta de Prada - TARBES

33, rue Maréchal Foch - 65000 Tarbes

tél. : 05 62 93 42 43

WWW.ROYALTY-TARBES.COM