

1971 - 2021

50^{ans}
Royalty

Maison BERGER

NOËL & FÊTES
DE FIN D'ANNÉE



Bûche
« 100% »



En 1959, Lucienne et Louis Berger, natifs de l'Aude, s'installent en terre Bigourdane, dans le quartier du Bout du Pont à Aureilhan. C'est en 1971 qu'ils créent l'enseigne Royalty au cœur de la ville de Tarbes.

La boutique propose déjà un **salon de thé** où plusieurs générations de tarbaises et tarbais viennent apprécier un large choix de pâtisseries.

Louis se prend de passion pour les desserts glacés et c'est au sommet de son art, en 1986, qu'il réussit le concours du **Meilleur Ouvrier de France glacier**. Bon nombre d'habitants se souviendront alors de ses spectaculaires sculptures sur glace. Très vite, en 1989, son fils aîné Patrick, animé par le même goût de l'excellence obtient à son tour le titre suprême de **Meilleur Ouvrier de France, classe Pâtisserie**.

Son frère Denis, à ses côtés depuis 6 ans déjà, apporte sa pierre et œuvre pour la bonne marche de l'édifice. En 1991, **Royalty ajoute « son grain de sel »** avec un rayon traiteur à emporter et complète son offre d'un service sur place.

Plus tard en 2004, la **boutique Berger chocolatier** voit le jour, toujours au cœur de ville, située 7 rue Maréchal Foch. Transmission heureuse dirigée avec talent depuis 2010, par Marlène et Xavier Berger (le fils de Patrick).





Photos : magazine Thuriès



Artisans reconnus par leurs pairs et membres de la prestigieuse association « Relais Dessert », c'est en 2013 que les deux frères associés organisent le **séminaire annuel au Parc des Expositions** et invitent plusieurs centaines de tarbais autour de somptueux buffets.

Forts de leur collaboration de plus de 40 ans, Patrick, Denis et toute leur équipe - pâtisseries, cuisiniers et vendeuses - ont le plaisir de fêter les 50 ans du Royalty, en 2021.

“ Nous souhaitons exprimer notre considération et estime, à nos clients de toujours et occasionnels. Grâce à vous, notre engagement est possible ! Gageons sur un temps long, mêlant nos racines aux créations futures... Patrick et Denis Berger

Cadeau gourmand

VOUS SOUHAITEZ RÉGALER
VOS PROCHES ET LEUR FAIRE
DÉCOUVRIR NOS CRÉATIONS ?

Pensez aux **cadeaux gourmands**, des
compositions de nos différents produits.

Suggestion
de composition 48€

Pomponnettes
Croquants bigourdants
Sablés noisette
Guimauves et pâtes de fruits



Le Traiteur

TRILOGIE DE MISES EN BOUCHE

Les 3 pièces 5,70€

Volaille au curry et concassé tomate
Chouquette tartare de dorade et mangue
Céleri et pomme fruit



LES ENTRÉES FROIDES Prix par pièce



8,60€

Foie gras de canard à ma façon



6,60€

Truite des Pyrénées confite
et velouté de poisson de roche



4,90€

Pâté en croûte de canard, foie gras
et champignons des bois



9,80€

Rillette de saumon, gambas et rouget

LES GARNITURES 4€ pièce



Pressé de légumes verts et légumes d'automne



Fleur de pomme de terre



Galette de quinoa et risotto crémeux



Gratin de légumes, marron et pomme grenaille

LES POISSONS Prix par pièce



10,40€

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



10,70€

Filet de loup, crémeux de patate douce et girolles



12,80€

Lotte en brioche, sauce américaine



9,90€

Truite des Pyrénées, fondant oignon cébette sauce safran

LES VIANDES ET GIBIERS Prix par pièce



12,00€

Ris de veau au madère et cromesquis



13,00€

Suprême de poularde, farce et morilles, sauce Jurançon



12,60€

Filet mignon de sanglier, sauce aigre douce



12,00€

Quasi de veau à la sauge

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 1^{er} décembre 2020.



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, compotée fruit de la passion, ananas, mangue et dacquoise amande.

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



100%

Chocolat lait, chocolat noir, mœlleux chocolat sans farine.

Taille unique
6 personnes : 38,20€



Montélimar

Croustillant et dacquoise amande, mousse nougat. Confit mûre et framboise.

Taille unique
6 personnes : 38,20€

LES BÛCHES GLACÉES

Les desserts glacés de Noël seront
disponibles à **partir du jeudi
10 décembre 2020.**



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€



Pêché mignon

Glace crème brûlée, sorbet pêche,
lamelles de pêches citronnées.

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



Conférence

Glace au chocolat, biscuit sablé
noisette, parfait poire et poire poêlée.

Taille unique
6 personnes : 39,20€



Chouquette

Parfait et sauce caramel, glaçage
esquimaux, glace et chouquettes aux
noisettes Piémont.

Taille unique
6 personnes : 39,20€

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 19/08/20

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

Royalty
Maison BERGER

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

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

Gâteau de l'An Neuf



CRÉATION SPÉCIALE
POUR LA SAINT SYLVESTRE
À DÉCOUVRIR ET DÉGUSTER,
PROPOSÉE EN PORTION
INDIVIDUELLE **DÈS**
LE 26 DÉCEMBRE.

AN NEUF

Sablé et chantilly spéculoos
Bavaoise et compotée de poire
Biscuit chocolat

4 personnes : 25,00€
6 personnes : 36,00€
8 personnes : 45,00€

Les Entremets

Environ 5,50€ par personne.



Opéra

Ganache chocolat, biscuit joconde, crème café.



Saint-Marc

Biscuit caramélisé, chantilly vanille et chocolat.



Couronne

Crèmeux fruit de la passion, chantilly chocolat au lait, chutney mangue ananas, pâte à choux et croustillant.



Surprise

Crème diplomate vanille, choux surprise framboise, mangue et fruit de la passion, fond sablé.



Tarte citron

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

Taille unique 4/6 personnes



Mirambeau

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



Emeraude

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



Croquant

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



Antalya

Chantilly pistache, coulis de fraise, génoise et framboises.



Coumarou

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



Princesse pêches

Pâte feuilletée garnie de pêches, crème chiboust vanillée et caramélisée.



Gourmandise

Brownie chocolat noisette, crémeux caramel, biscuit fondant chocolat, chantilly noisette.



Les Glacés

LES ENTREMETS GLACÉS



Le vacherin agrumes-tonka

Sorbet agrumes, meringue,
glace aux œufs Tonka.



Le Cristobal

Brownie chocolat, parfait noisette, crumble,
glace chocolat Guanaja.



Le vacherin vanille-fraise

Sorbet fraise, meringue,
glace vanille Tahiti.



Tendresse

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



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.



Profiteroles

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

LES VERRINES INDIVIDUELLES GLACÉES

4,20€ + 1€ consigne



Alizé

Noix de coco, sorbet exotique et coulis passion.

Salvador

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

Barbade

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

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, spéculoos, 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€



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.





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

Découvrez toutes nos créations sur www.royalty-tarbes.com.
Pour suivre nos actualités et recevoir notre **newsletter**, inscrivez-vous directement sur notre site.
Suivez-nous également sur les réseaux sociaux  .

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 13 décembre de 8h30 à 19h,

Dimanche 20 décembre de 8h30 à 19h,

Lundi 21 décembre de 9h à 19h,

Vendredi 25 décembre de 8h30 à 13h,

Dimanche 27 décembre de 8h30 à 13h,

Lundi 28 décembre de 9h à 19h

et Jeudi 31 décembre de 8h30 à 19h.

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

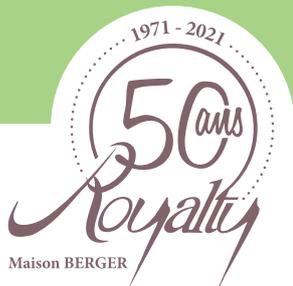
Nous aurons le plaisir de servir vos commandes dans l'après-midi du jeudi 31 décembre.

Pas d'activité du salon de thé exceptionnellement les 24, 25 et 31 décembre.

Gâteau
« An Neuf »



NOWOOO Photos : Pascal Franchini, J. Huerta de Prada.



50 ANS D'HISTOIRE ÇA SE FÊTE !

  Suivez la rétrospective sur nos réseaux sociaux.

33, rue Maréchal Foch - 65000 Tarbes
tél. : 05 62 93 42 43

www.royalty-tarbes.com