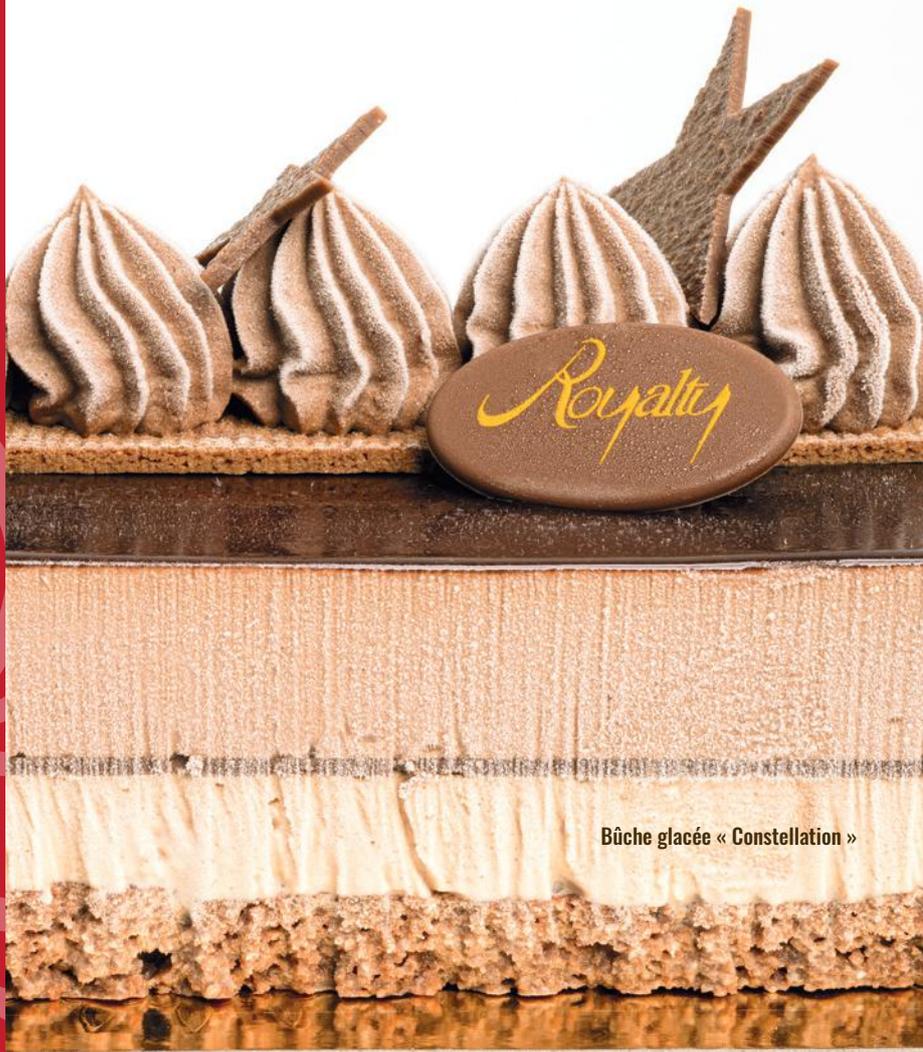


1971 - 2021
50 ans
Royalty
Maison BERGER

NOËL ET FÊTES
DE FIN D'ANNÉE



Bûche glacée « Constellation »



Madame, Monsieur et chers clients,

En cette fin d'année d'anniversaire, nous vous remercions de la fidélité que vous nous avez témoignée. Certains d'entre vous se sont remémorés, et nous ont rappelés ces moments depuis le « Bout du Pont » et l'ouverture de la boutique actuelle, rue Maréchal Foch. 50 ans déjà ! L'évocation de gâteaux d'anniversaire, communion ou mariage... tous ces moments de convivialité que nous souhaitons partager encore. Aussi, au fil de cette brochure, vous trouverez quelques desserts emblématiques qui ont participé à vos festivités. Un grand merci à tous !

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.

Nous vous souhaitons d'excellentes fêtes.

*Prise de commande uniquement
par téléphone ou en boutique.*

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 12 décembre de 8h30 à 19h,

Dimanche 19 décembre de 8h30 à 19h,

Lundi 20 décembre de 9h à 19h,

Samedi 25 décembre de 8h30 à 13h,

Lundi 27 décembre de 9h à 19h,

et Vendredi 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 vendredi 31 décembre.

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

Le Traiteur



TRILOGIE DE MISES EN BOUCHE

Les 3 pièces 5,70€

Crémeux de St-Môret et magret fumé
Céleri et pomme fruit
Rillettes de thon maison

LES ENTRÉES FROIDES Prix par pièce



6,80€

Dorade royale à ma façon



7,20€

Émietté de confit, crème de roquette et suprême à l'estragon



8,60€

Foie gras de canard, brioche et poire au vin



6,60€

Truite des Pyrénées confite et velouté de poisson de roche

LES GARNITURES

4,20€ pièce



Tian et crémeux végétal



Millefeuille de pommes de terre et champignons



Pressé de légumes verts et flan de saison



Gratin de légumes, marronset pommes grenaille

LES POISSONS Prix par pièce



11,70€

Saint-Jacques poêlées, douceur vanille



9,90€

Pavé de truite de Lau-Bagnas, sauce forestière



11,60€

Dos de cabillaud, poivre de Séchouan, sauce normande



12,80€

Lotte en brioche, sauce américaine

LES VIANDES ET GIBIERS Prix par pièce



11,80€

Caille entière semi-désossée, jus corsé



13,50€

Tournedos de cerf, sauce poivrade



13,50€

Suprême de poularde, farce et morilles, sauce Jurançon



12,00€

Ris de veau au madère et cromesquis

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 mercredi 1^{er} décembre 2021.



Père Noël

Crème fruit de la passion, marmelade exotique, ganache montée chocolat au lait, croustillant aux amandes.

Taille unique
6 personnes : 38,20€



Vénus

Confit et crémeux framboise, bavaois infusion vanille, sablé et biscuit pistache.

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€



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€

LES BÛCHES GLACÉES

Les desserts glacés de Noël
seront disponibles à *partir*
du *mardi 14 décembre 2021*.



Dartagnan

Glace caramel, parfait pruneaux
et Armagnac, biscuit caramélisé
et nougatine.

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



Constellation

Crème glacée chocolat noir,
parfait chocolat au lait,
financier chocolat.

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€



Chouquette

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

Taille unique
6 personnes : 39,20€

Cadeau Gourmand

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

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

Gâteau de l'An Neuf



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

En 2022, la revoilà...

CHARLOTTE AU CHOCOLAT

Bavarois chocolat Guanaja, biscuit
cuillère et macaronade chocolat.

4 personnes : 25,00€

6 personnes : 36,00€

8 personnes : 45,00€

Les Entremets

Environ 5,50€ par personne.



Torino

Biscuit russe, crème chantilly praliné maison, noisettes, fruits secs concassés semi-caramélisés.



Opéra

Ganache chocolat, biscuit joconde, crème café.



Antille

Croustillant et chantilly noix de coco, caramel passion et compote d'ananas.



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.



Émeraude

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.



Saint-Marc

Biscuit caramélisé, chantilly vanille et chocolat.



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



Vibration

Glace chocolat, glace vanille,
sauce caramel et fond sablé.



Le vacherin abricot-romarin

Sorbet abricot, meringue,
glace aux œufs romarin.



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

4,40€ + 1€ consigne



Peanuts | Cacahuètes caramélisées, sauce caramel et glace vanille.

Alizé | Noix de coco, sorbet exotique et coulis passion.

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

Gâteau an neuf
« Charlotte au chocolat »



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