



NOËL ET FÊTES DE FIN D'ANNÉE

PÂTISSIER - GLACIER TRAITEUR - CHOCOLATIER





Marlène et Xavier BERGER ainsi que leurs collaborateurs vous souhaitent

LEURS VŒUX 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**.

Madame, Monsieur et Chers clients,

Après Louis et Lucienne les fondateurs, Patrick et Denis leurs enfants, nous sommes heureux, firs et honorés de reprendre la suite du Royalty. Dans le sillage et le respect du travail déjà accompli et l'envie de toujours plus vous satisfaire, nous vous remercions d'avance pour votre accueil et votre fdélité. Comme depuis plus de 50 ans, vous découvrirez dans ces pages des nouveautés ainsi que les incontournables plats et desserts qui animeront vos repas de fêtes.

Au plaisir de vous servir.

Toute l'équipe, cuisiniers, pâtissiers et vendeuses, se joignent à nous pour vous souhaiter d'excellentes lêtes de fin d'année.

Marlew et Xavier Berger

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 réglement à la prise de commande.

Les commandes seront disponibles à partir de 9h30.

Ouvertures exceptionnelles du magasin :

Dimanche 11 décembre de 8h30 à 19h, Dimanche 18 décembre de 8h30 à 19h, Lundi 19 décembre de 8h30 à 19h, Dimanche 25 décembre de 8h30 à 13h, et Samedi 31 décembre de 8h30 à 19h.

Le magasin sera fermé le 1er janvier.

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

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

Prise de commande uniquement par téléphone ou en boutique.

Le Traiteur



TRILOGIE DE MISES EN BOUCHE

Les 3 pièces 5,70€

Chouquette œuf de caille Crémeux de St-Môret et magret fumé Céleri et pomme fruit

LES ENTRÉES FROIDES Prix par pièce



Millefeuille de légumes, brochette de gambas



6,80€



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



9,10€



LES GARNITURES 4,60€ pièce



Pomme façon boulangère, crémeux de carotte





Millefeuille de pommes de terre et champignons



Gratin de légumes, marrons et pommes de terre grenaille

LES POISSONS Prix par pièce



Saint-Jacques poêlées, douceur vanille



Pavé de truite de Lau-Balagnas, sauce forestière



Couronne filet de sole, raviole de crevette



Dos de cabillaud, poivre de Séchouan, sauce normande

LES VIANDES ET GIBIERS Prix par pièce



Cuisse de pintade sur galette de légumes, sauce girolles



Tournedos de cerf, sauce poivrade



Suprême de chapon, farce et morilles, sauce Jurançon



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 pâtissières proposées en portion individuelle dès le mardi 6 décembre 2022.



Vénus

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

4 personnes : 26,00€ 6 personnes : 39,00€ 8 personnes : 51,00€



Negresco

Biscuit sans farine, mousse chocolat, crémeux et coulis de framboise.

Taille unique

6 personnes : 39,00€



Baba cool

Biscuit baba, confit de fruit de la passion, biscuit et croustillant coco, chantilly vanille.

Taille unique

6 personnes : 39,00€



Caramélia

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

4 personnes : 26,00€ 6 personnes : 39,00€ 8 personnes : 51,00€



LES BÛCHES GLACÉES

Les desserts glacés de Noël seront disponibles à partir du mardi 13 décembre 2022.



Fraise melba

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

4 personnes : 27,00€ 6 personnes : 40,00€ 8 personnes : 52,00€



Dartagnar

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

4 personnes : 27,00€ 6 personnes : 40,00€ 8 personnes : 52,00€



Douceur

Marmelade orange et mandarine, pain de gêne à l'orange, parfait aux amandes et éclats d'amandes, crème glacée aux zestes d'orange.

Taille unique

6 personnes : 40,00€



Profiterole

Parfait chocolat, crème glacée chocolat, éclair garni glace vanille, biscuit et crumble chocolat, chantilly.

Taille unique

6 personnes : 40,00€



Gâteau de l'An Neuf



CRÉATION SPÉCIALE
POUR LA SAINT SYLVESTRE
À DÉCOUVRIR ET DÉGUSTER,
PROPOSÉE ÉGALEMENT
EN PORTION INDIVIDUELLE,
DÈS LE 27 DÉCEMBRE.

Biscuit et croustillant noisette, crème vanille et caramel pomme tatin.

4 personnes : 25,50€ 6 personnes : 36,70€ 8 personnes : 45,90€

Les Entremets

Environ 5,5U€ par personne



Torino

Biscuit russe, crème chantilly praliné maison, noisettes, fruits secs concassés semicaramélisés.



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



Saint-Marc

Biscuit caramélisé, chantilly vanille et chocolat.



Mirambeau

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



Coumaro

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



Émeraude

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



Princesse pêches

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



Croquant

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



Gourmandise

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

Les Glacés

I LES ENTREMETS GLACÉS





Vibration

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



Le vacherin vanille-fraise

Sorbet fraise, meringue, glace vanille Tahiti.



Tendresse

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



Bora Bora

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



Arlequin

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



4,60€ + 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.





50 ANS ET UNE HISTOIRE QUI CONTINUE À SE CONSTRUIRE!

f Suivez notre actualité sur nos réseaux sociaux.

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

www.royalty-tarbes.com