



Royalty
Maison BERGER

NOËL ET FÊTES DE FIN D'ANNÉE

PÂTISSIER - GLACIER
TRAITEUR - CHOCOLATIER

Buches de Noël
« Éléance »
« Origine chocolat »

Marlène et Xavier BERGER
ainsi que leurs collaborateurs vous souhaitent

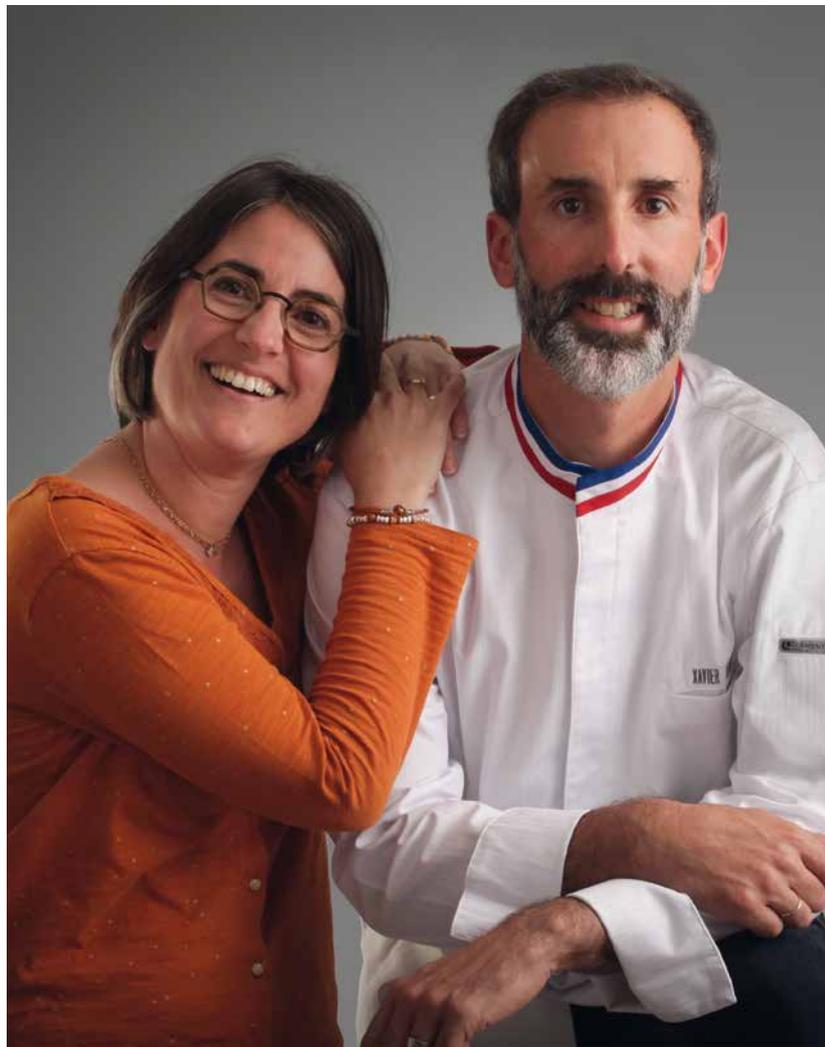
LEURS VŒUX LES PLUS GOURMANDS.

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*.



INFORMATIONS PRATIQUES

Informations pratiques pour vos commandes de fin d'année :

Afin d'assurer un service de qualité, nous vous serons 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 10 décembre de 8h30 à 19h,

Dimanche 17 décembre de 8h30 à 19h,

Lundi 18 décembre de 8h30 à 19h,

Dimanche 24 décembre de 8h30 à 19h,

Lundi 25 décembre de 8h30 à 13h,

et Dimanche 31 décembre de 8h30 à 18h.

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

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



Traiteur



TRILOGIE DE MISES EN BOUCHE

Les 3 pièces : 5,90€

Millefeuille de légumes

Pancake légumes, flan fenouil
et saumon confit

Effiloché de canard, crème de mâche
et concassé tomate

LES ENTRÉES FROIDES Prix par pièce



Foie gras de canard, pain perdu et gelée de fruit

10,80€



Pâté en croûte de volaille à la truffe, boudin blanc, patate douce et petits légumes

6,50€



Millefeuille de légumes, brochette de gambas

6,80€



Truite des Pyrénées fumée sur pressé de légumes et flan de fenouil

6,20€

LES GARNITURES

4,70€ pièce



Patate douce, duo de carotte et topinambour



Panier de légumes et céleri rave



Gratin de légumes, marrons et pommes de terre grenaille



Millefeuille de pommes de terre et champignons

LES POISSONS Prix par pièce



12,60€

Saint-Jacques poêlées, risotto et sauce normande aux petits légumes



13,90€

Filet aiglefin et rôti de lotte sauce crustacés



12,20€

Couronne filet de sole, raviole de crevette



11,10€

Pavé de truite de Lau-Balagnas, sauce forestière

LES VIANDES ET GIBIERS Prix par pièce



12,90€

Filet mignon de porc du Sud-Ouest, pressé de légumes verts, sauce curry, châtaigne et cranberries



12,90€

Noix de veau aux champignons des bois



13,90€

Suprême de chapon, farce et morilles, sauce Jurançon



12,90€

Ris de veau au madère et cromesquis

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 5 décembre 2023.**



Origine chocolat

Brownie chocolat noisette, crémeux chocolat au lait, biscuit chocolat sans farine, mousse chocolat noir origine Madagascar

Taille unique
6 personnes : 39,00€



Exotique

Pain de gène, crumble vanille, compotée exotique, biscuit joconde, crème vanille, crème légère exotique

Taille unique
6 personnes : 39,00€



Éléance

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

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



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 12 décembre 2023.



Écureuil

Sablé vanille, glace vanille, biscuit
joconde, marmelade orange, glace
noisette et gelée noisette

Taille unique
6 personnes : 40,00€



Tutti frutti

Sablé vanille, sorbet framboise,
biscuit joconde, gelée mangue passion,
sorbet mangue, sorbet citron

Taille unique
6 personnes : 40,00€



Harmonie

Sablé vanille, sorbet fraise
et glace vanille de Madagascar,
gelée de fraise, biscuit joconde

Taille unique
6 personnes : 40,00€



Addiction

Sablé chocolat, glace chocolat
et crumble chocolat, biscuit joconde,
parfait vanille de Madagascar

Taille unique
6 personnes : 40,00€

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 19/08/23

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

Les 12 coups de minuit



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

Fond biscuit, choux crème noisette,
biscuit pâte à choux, crème légère
noisette et praliné, chantilly vanille

Taille unique
6 personnes : 37,00€

Les entremets



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

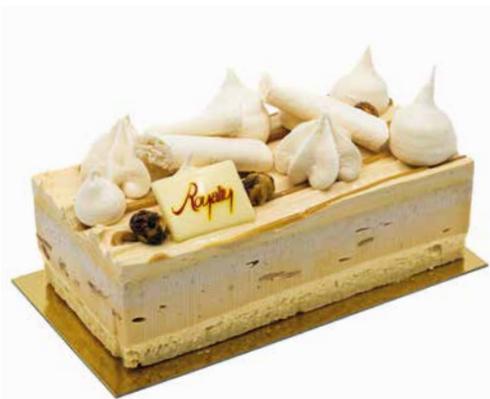
Pâte feuilletée garnie de pêches, crème chiboutée vanillée et caramélisée



Gourmandise

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

Les entremets glacés



Vacherin Noisette-Caramel

Sorbet abricot, meringue,
glace aux œufs et romarin



Vacherin Vanille/Fraise

Sorbet fraise, meringue,
glace vanille Madagascar



Arlequin

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



Tendresse

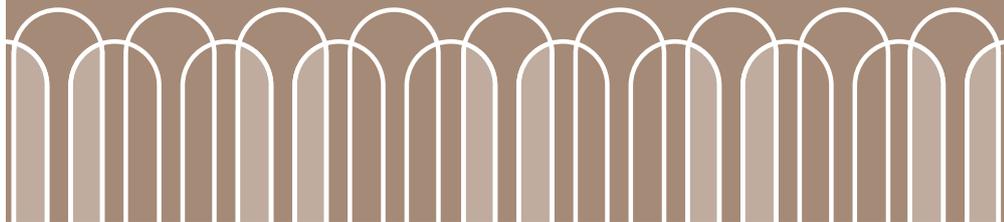
Sorbet cocktail framboise/griotte, cœur glacé à la vanille, guimauve, framboise et vanille



Bora Bora

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

Les verrines glacées



Verrine individuelle
4,90€ + 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 « Les 12 coups de minuit »

PLUS DE 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