



*Royalty*  
Maison BERGER

## NOËL ET FÊTES DE FIN D'ANNÉE

PÂTISSIER - GLACIER  
TRAITEUR - CHOCOLATIER

Gâteau de l'An neuf



Des femmes, des hommes,  
des gestes, des tours de mains, ...  
toute l'équipe du Royalty  
est heureuse de vous présenter

## SES VŒUX LES PLUS GOURMANDS.

Découvrez toutes nos créations sur

[www.royalty-tarbes.com](http://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 :

Dans le but de garantir un service de qualité, nous vous serions gré de bien vouloir passer vos commandes :

Noël	du 02 au 23 décembre à 12h
Réveillon	du 02 au 30 décembre à 12h

*Afin d'assurer un service de qualité, privilégier  
le paiement anticipé de vos commandes.  
Les commandes seront disponibles à partir de 9h30.*



*Prise de commande uniquement par téléphone ou en boutique*

## OUVERTURES EXCEPTIONNELLES DU MAGASIN :

Dimanche 14 décembre	8h30 à 18h30,
Lundi 15 décembre	9h à 19h,
Dimanche 21 décembre	8h30 à 19h,
Lundi 22 décembre	9h à 19h,
Jeudi 25 décembre	8h30 à 12h30.

*Le magasin sera fermé le 1<sup>er</sup> janvier.*

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



# Traiteur



## TRILOGIE DE MISES EN BOUCHE

Les 3 pièces : 5,90€

Façon Paëlla, crevettes

Burger Piquillos, conté,  
courgette

Poulet, légumes



## LES ENTRÉES FROIDES

Prix par pièce



Foie gras de canard, pain perdu et gelée de fruit

10,80€



Charlotte Magret et petits légumes

7,80€



Tartelette légumes, sauce hollandaise et estragon

5,80€



Saumon fumé, crevettes et avocat dans un panier mélange exotique

7,60€

## LES GARNITURES

4,80€ pièce



Mille-feuille de pomme de terre et champignon



Tatin de cèleri rave et pomme Golden, compotée de figue



Galette de riz, butternut et marron



Gratin de panais, patate douce et légumes verts



## LES POISSONS Prix par pièce



13,40€

Rosace saumon/flétan, filet de rouget  
sur légumes, sauce crevette



12,10€

Pavé de truite sauce citron



11,80€

Couronne filet sole, st-pierre, sauce piquillos



13,60€

Éventail de lotte, crevette, Saint-Jacques,  
gambas, sauce à l'oseille

## LES VIANDES ET GIBIERS Prix par pièce



12,90€

Ris de veau au madère et croustilles



13,90€

Suprême de chapon et morilles, sauce Jurançon



12,90€

Médallions de filet mignon sauce forestière



13,30€ + consigne 4€

Émincé de bœuf saveur asiatique

# 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 02 décembre 2025.



### 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€



### Élégance

Sablé, biscuit madeleine citronné, confit de fruits rouges et crème légère vanille de Madagascar

Taille unique

6 personnes : 39,00€



### Émeraude

Cake chocolat, croustillant praliné, crémeux vanille et mousse chocolat intense

4 personnes : 26,00€

6 personnes : 39,00€

8 personnes : 51,00€



### Mona Lisa

Dacquoise noisette, confit passion/ananas/mangue, crémeux passion, crème noisette et chantilly vanille

Taille unique

6 personnes : 39,00€

# LES BÛCHES GLACÉES

Les bûches glacées  
seront disponibles à partir  
du mardi 09 décembre 2025.



## Duo Vanille Fraise

Biscuit macaron,  
glace vanille, glace fraise  
et confit fraise

Taille unique  
6 personnes : 40,00€

## Duo Noisette Citron

Biscuit noisette,  
confit citron, glace noisette  
et parfait noisette

Taille unique  
6 personnes : 40,00€

## Duo Chocolat Vanille

Biscuit chocolat,  
glace chocolat, parfait vanille  
et glace chocolat strudel

Taille unique  
6 personnes : 40,00€

## Duo Pistache Fruits Rouges

Biscuit madeleine pistache,  
glace pistache, confit mûre  
et glace marbré

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 19/08/25

☒ 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 - 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](http://www.royalty-tarbes.com)

# Le gâteau de l'An Neuf



## GÂTEAU DE L'AN NEUF :

Sablé, Dacquoise, Crème Passion, Biscuit  
pâte à choux, Crème vanille, Confit exotique  
et baba

Taille unique 6 personnes : 39,00€

Disponible dès le 26 décembre



# Les entremets



## *Douceur Cassis*

Biscuit Madeleine Citron,  
Crèmeux et coulis framboise,  
Mousse et Chiboust cassis



## *12 Coups de minuit*

Fond croustillant, Choux crème  
Noisette, Biscuit pâte à choux,  
Crème légère noisette et praliné,  
Chantilly vanille



## *Macao*

Génoise et crumble chocolat,  
Crèmeux chocolat et mousse  
chocolat Madagascar



## *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



**Arabica**

Pâte à bombe café, ganache chocolat, croustillant aux amandes



**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 abricot 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

*Bûche de Noël*  
*« Duo Chocolat Vanille »*



**PLUS DE 50 ANS ET UNE HISTOIRE QUI CONTINUE À SE CONSTRUIRE !**

Suivez notre actualité sur nos réseaux sociaux.

33, rue Maréchal Foch - 65000 Tarbes

tél. : 05 62 93 42 43

**[www.royalty-tarbes.com](http://www.royalty-tarbes.com)**