NOËL & FÊTES DE FIN D'ANNÉE



Royalty
Maison BERGER

PÂTISSIER - GLACIER - TRAITEUR - CHOCOLATIER



















PHOTOS NON CONTRACTUELLES

◆

Des femmes, des hommes, des gestes,
des tours de mains, ...

Toute l'équipe du Royalty est heureuse
de vous présenter

SES 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.

Pour vos commandes de fin d'année

PRISE DE COMMANDE UNIQUEMENT PAR TÉLÉPHONE OU EN BOUTIQUE

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

Noël
du 02 au 23 décembre à 12h00

Réveillon
du 02 au 30 décembre à 12h00

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

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES DU MAGASIN

PAS D'ACTIVITÉ DU SALON DE THÉ EXCEPTIONNELLEMENT LES 24, 25 ET 31 DÉCEMBRE

- Dimanche 13 décembre — 8h30 à 18h30
- Lundi 14 décembre — 9h00 à 19h00
- Dimanche 20 décembre — 8h30 à 19h00
- Lundi 21 décembre — 9h00 à 19h00
- Jeudi 24 décembre — 9h00 à 18h00
- Vendredi 25 décembre — 9h00 à 12h30
- Jeudi 31 décembre — 9h00 à 17h00

Le magasin sera fermé le 1er janvier

Sommaire

- Traiteur 06
  - Trilogie de mise en bouche - Plateau pièces cocktails 06
  - Les entrées froides 07
  - Les garnitures 08
  - Les poissons 09
  - Les viandes 09
- Bûches de Noël 10
  - Les bûches pâtissières 10
  - Les bûches glacées 11
- Le gâteau de l'An Neuf 12
- Les entremets 13
  - Les entremêts glacés 13
  - Les entremêts 14



Traiteur

TRILOGIE DE MISES EN BOUCHE

LES 3 PIÈCES

5,90€



1. Légumes vapeur, tomate concassée et crème mascarpone piquillos.
2. Crème saumon fumé, saumon et petits légumes.
3. Effiloché de canard, patate douce.

PLATEAU PIÈCES COCKTAILS

LE PLATEAU DE 20 PIÈCES

38,00€



1. Concassé de tomate, crémeux de St Maure et magret fumé.
2. Pancake de légumes et crémeux au basilic.
3. Éclair chorizo et piquillos.
4. Rillette de saumon, crème de romarin et saumon gravlax.
5. Pomme tatin et foie gras.

LES ENTRÉES FROIDES

PRIX PAR PIÈCE



7,00€

◆

Millefeuille de quinoa et crevettes flambées persillées.



7,80€

◆

Panier de légumes façon campagnarde avec gésiers jambon cru petits légumes et fruits secs.



7,00€

◆

Tartelette pâte à choux, saumon confit et marbré aux légumes.



10,80€

◆

Foie gras de canard, pain perdu et gelée de fruits.

LES GARNITURES

PRIX PAR PIÈCE



5,20€

◆

Pomme duchesse et crémeux de topinambour.



5,20€

◆

Tian de betternut, courgette et marron sur sa galette de riz.



5,20€

◆

Millefeuille de pommes de terre et champignon.



5,20€

◆

Tatin de légumes.

LES POISSONS

PRIX PAR PIÈCE



13,60€

◆

Éventail de lotte, rouget, gambas, crevette et St Jacques.



12,20€

◆

Trio de saumon, sandre et rouget en brioche sauce estragon.



12,20€

◆

Filet de limande farcie aux champignons et petits légumes.



12,60€

◆

Truite de Lau Balagnas, sauce forestière.

LES VIANDES & GIBIERS

PRIX PAR PIÈCE



13,90€

◆

Suprême de chapon farci et morille, sauce Jurançon.



13,40€

◆

Mignon de porc gourmand, raviole foie gras et jardin de légumes.



13,60€

◆

Déclinaison de canard à l'orange sur écrin de pomme duchesse.



12,90€

◆

Ris de veau, sauce madère et son cromesqui.

Les bûches de Noël

LES BÛCHES PÂTISSIÈRES

LA GOURMANDE

4 personnes : 26,00€

6 personnes : 39,00€

8 personnes : 51,00€

◆

Cake chocolat, croustillant praliné, crémeux vanille, mousse chocolat noir, crémeux chocolat au lait et crumble chocolat.



LA FRUITÉE

TAILLE UNIQUE

6 personnes : 39,00€

◆

Croustillant et biscuit aux amandes, coulis et confit fruit de la passion, dés de mangue et d'ananas et crème légère vanille.



LA DOUCEUR

TAILLE UNIQUE

6 personnes : 39,00€

◆

Fond bourdalou (pâte sablée, crème d'amande soufflée et dés de poire), coulis citron vert, insert de poire caramélisée et mousse citron vert.



LA CLASSIQUE

4 personnes : 26,00€

6 personnes : 39,00€

8 personnes : 51,00€

◆

Biscuit aux amandes, confit de framboise, sablé reconstitué, crème vanille et mousse framboise.



Pour vous aider à faire votre choix, venez découvrir et déguster nos bûches pâtissières proposées en portion individuelle dès le 01 décembre 2026

LES BÛCHES GLACÉES

DUO CHOCOLAT VANILLE

TAILLE UNIQUE

6 personnes : 40,00€

◆

Dacquoise vanille, glace chocolat avec inclusion de crumble, parfait vanille et chantilly chocolat au lait.



DUO NOISETTE CARAMEL

TAILLE UNIQUE

6 personnes : 40,00€

◆

Dacquoise aux noisette, glace caramel et croustillant caramel, caramel beurre salé, glace noisette et chantilly caramel.



DUO PISTACHE FRAMBOISE

TAILLE UNIQUE

6 personnes : 40,00€

◆

Biscuit madeleine pistache, glace pistache, coulis de framboise et glace framboise, chantilly pistache.



DUO VANILLE FRAISE

TAILLE UNIQUE

6 personnes : 40,00€

◆

Dacquoise aux amandes, glace vanille, confit de fraise, glace fraise et chantilly vanille.



Les bûches glacées seront disponibles à partir du mardi 08 décembre 2026

Le gâteau de l'An Neuf

TAILLE UNIQUE : 6 PERSONNES - DISPONIBLE DÈS LE 26 DÉCEMBRE

39,00€



Dacquoise aux noisette, mousse chocolat noir, crémeux chocolat noir Madagascar, caramel beurre salé et noisette caramélisée.

Les entremets

ENTREMETS GLACÉS

ARLEQUIN

4 personnes : 28,40€

6 personnes : 39,80€

8 personnes : 48,30€

◆

Meringue, sorbet fraise, parfait vanille avec inclusion de griotte et sorbet citron.



BORA-BORA

TAILLE UNIQUE

6 personnes : 36,00€

◆

Biscuit noix de coco, crème glacée noix de coco, chutney mangue/abricot et sorbet mangue.



INTENSE

TAILLE UNIQUE

6 personnes : 39,00€

◆

Biscuit chocolat, glace chocolat, parfait vanille, crumble chocolat et chantilly chocolat.



VACHERIN VANILLE FRAISE

TAILLE UNIQUE

6 personnes : 36,00€

◆

Sorbet fraise, glace vanille de madagascar et meringue.



ENTREMETS



PLATEAU PIÈCE COCKTAIL SUCRÉE ◆

20 pcs. : 38,00€

Choux caramel et vanille, pyramide praliné, pistache framboise, chocolat, tarte citron.



12 COUPS DE MINUIT ◆

6 pers. : 37,00€ | Individuel : 4,90€

Fond croustillant, choux crème noisette, biscuit pate à choux, crème légère noisette et praliné, chantilly vanille.



ARABICA ◆

4 pers. : 24,20€ | 6 pers. : 34,70€ | 8 pers. : 43,00€ | Individuel : 4,70€

Biscuit aux amandes, ganaches chocolat, mousse légère au café, croustillant aux amandes.



COUMAROU ◆

4-6 pers. : 23,10€ | 6-8 pers. : 31,10€

Pâte sablée, compotée de framboise, abricot rôti au four, crémeux abricot, crème vanille et fèves de tonka, framboises fraiches.



CROQUANT ◆

4 pers. : 24,20€ | 6 pers. : 34,70€ | 8 pers. : 43,00€ | Individuel : 4,70€

Dacquoise aux amandes et noisettes, croustillant praliné, crémeux et chantilly chocolat au lait.



ÉVASION ◆

4 pers. : 27,30€ | 6 pers. : 38,90€ | 8 pers. : 48,00€ | Individuel : 4,90€

Biscuit amande et coco, caramel passion, confit de fruit exotique, chantilly coco.



GOURMANDISE ◆

4 pers. : 27,30€ | 6 pers. : 38,90€ | 8 pers. : 48,00€ | Individuel : 4,90€

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



MACAO ◆

4 pers. : 27,30€ | 6 pers. : 38,90€ | 8 pers. : 48,00€ | Individuel : 4,90€

Génoise et crumble chocolat, crémeux chocolat et mousse chocolat noir de Madagascar.

ENTREMETS



MIRAMBEAU ◆

4-6 pers. : 23,10€ | 6-8 pers. : 31,10€ | Individuel : 4,70€

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



PRINCESSE AUX PÊCHES ◆

Individuel : 4,90€

Possibilité de faire jusqu'à 10 personnes.

Pâte feuilletée, pêche, crème chiboust vanillée et caramélisée.



SAINT-MARC ◆

4 pers. : 24,20€ | 6 pers. : 34,70€ | 8 pers. : 43,00€ | Individuel : 4,70€

Biscuit caramélisé aux amandes, chantilly chocolat noir et chantilly vanille.



SURPRISE ◆

4 pers. : 27,30€ | 6 pers. : 38,90€ | 8 pers. : 48,00€ | Individuel : 4,70€

Fond sablé breton, choux «surprise» framboise, mangue, fruit de la passion, crème diplomate vanille.



FLAN ◆

4-6 pers. : 16,90€ | Individuel : 4,70€

Pâte feuilletée, crème infusée à la vanille de Madagascar.



TARTE CITRON ◆

6 pers. : 31,50€ | Individuel : 4,70€

Dacquoise noisette, réduction de citron, crème citron, pâte sablée, meringue légère.



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

www.royalty-tarbes.com

33 rue Maréchal Foch - 65000 Tarbes

05 62 93 42 43

CRÉATION PAR BREAKOUT COMPANY

CRÉDITS PHOTOGRAPHIES - © JÉRÔME LANIER