



Royalty
Maison BERGER

NOËL ET FÊTES DE FIN D'ANNÉE

PÂTISSIER - GLACIER
TRAITEUR - CHOCOLATIER

Gâteau de l'An Neuf
« Le Macao »

Parce que le Royalty, c'est une histoire de famille mais aussi une aventure de femmes et d'hommes, nous tenions à vous présenter nos collaborateurs à travers ce livret gourmand.

NOS VŒUX LES PLUS SAVOUREUX.

Marlène et Xavier

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

Pour vos commandes de fin d'année,
les commandes seront disponibles à partir de 9h30.

Ouvertures exceptionnelles du magasin :

Dimanche 15 décembre de 8h30 à 19h,

Lundi 16 décembre de 9h à 19h,

Dimanche 22 décembre de 8h30 à 19h,

Lundi 23 décembre de 9h à 19h,

Mercredi 25 décembre de 8h30 à 12h30,

et Lundi 30 décembre de 9h à 19h.

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

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

Prise de commande uniquement par téléphone ou en boutique.



LA FIERTÉ DE ROYALTY, C'EST EUX.

*Merci à nos équipes de partager
avec autant de passion et
d'investissement leur amour
pour la gourmandise.*



L'ÉQUIPE *Traiteur*

*Matteo,
Léa,
Guillaume,
Sébastien _Responsable d'équipe*



L'ÉQUIPE *magasin*

Lamia,
Mélanie,
Bernadette,
Alice *Responsable d'équipe*
Ophélie,
Sandrine

L'ÉQUIPE *pâtisserie*

Nathan,
Hui,
Lisa,
Justine,
Mohamed *Responsable d'équipe*



Traiteur



TRIOLOGIE DE MISES EN BOUCHE

Les 3 pièces : 5,90€

Marbré de légumes,
anchoïade sur rillette de thon

Pancake de légume,
crémeux basilic

Patate douce en houmous
au curry et chorizo

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

6,80€



Riz façon sushi, rilette de cabillaud, anchoïade, marbré de légumes

5,50€



Saumon fumé, crevettes et avocat dans un panier mélange exotique

7,60€

LES GARNITURES

4,80€ pièce



Millefeuille de pomme de terre et champignons



Tatin de cèleri rave et pomme Golden, compotée de figues



Tourbillon butternut et chou sur galette de patate douce et quinoa



Pressé de légumes verts et gratin de Crozets

LES POISSONS Prix par pièce



13,40€

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



11,10€

Pavé de truite de Lau-Balagnas, sauce forestière



13,90€

Filet aiglefin et rôti de lotte sauce crustacés



13,90€ + consigne

Cassolette de la mer façon paëlla

LES VIANDES ET GIBIERS Prix par pièce



12,90€

Ris de veau au madère et cromesquis



13,90€

Suprême de chapon, farce et morilles, sauce Juraçon



13,50€

Eventail de magret de canard aux pêches



14,50€

Bœuf façon Wellington

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 3 décembre 2024.



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€



Origine chocolat

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

Taille unique

6 personnes : 39,00€



Élégance

Fond pistache framboise, crème vanille, confit de fruits rouges et mousse pistache

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 desserts glacés de Noël
seront disponibles à *partir*
du *mardi 10 décembre 2024*.



Esprit Fraise Melba

Dacquoise vanille, glace vanille,
sorbet fraise et coulis

Taille unique
6 personnes : 40,00€



Esprit Profiterole

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

Taille unique
6 personnes : 40,00€



Esprit Tarte Citron

Sablé, dacquoise noisette,
sorbet citron

Taille unique
6 personnes : 40,00€



Esprit Forêt Noire

Biscuit chocolat, parfait chocolat,
coulis griotte, biscuit joconde

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 19/08/24

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 compter 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

Le gâteau de l'An Neuf, un retour aux sources



Cette année marque le début d'une initiative qui nous tient à cœur : redonner vie à nos entremets d'antan. En les remettant à l'honneur, nous souhaitons offrir bien plus qu'un dessert : un véritable voyage dans le temps, où chaque bouchée raconte une histoire et ravive les souvenirs d'autrefois.

Avec notre revisite du Macao, laissez-vous emporter par l'élégance intemporelle, pour célébrer la magie des fêtes.

LE MACAO : Biscuit chocolat, mousse chocolat et crémeux chocolat / Taille unique 6 personnes : 39,00€ / Disponible dès le 26 décembre

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, bavarois 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

Buche de Noël
« Mona Lisa »



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