



**SARRADE**  
depuis 1850

**A 170 ANS,  
ON SE RÉINVENTE !**

---



**DELPEYRAT**  
SOLUTIONS PROFESSIONNELLES



[www.sarrade.fr](http://www.sarrade.fr)



# SARRADE

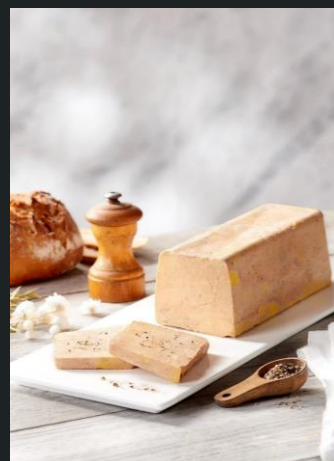
DEPUIS 1850

Depuis mars 2020, la consommation hors domicile traverse une crise majeure qui engendre des mutations et des bouleversements continuels et de grande ampleur. **Pour répondre à ces nouveaux besoins et aux évolutions à venir dans l'univers de la restauration, Sarrade a décidé de se réinventer...**

Avec la création d'une **entité spécifique dédiée à la CHD baptisée Delpeyrat Solutions Professionnelles**, l'entreprise Delpeyrat affirme sa volonté de se réinventer sur ce circuit, notamment à travers Sarrade, sa marque professionnelle.

**SARRADE s'engage toujours aux côtés des distributeurs et des restaurateurs en étant plus à l'écoute du marché de la CHD afin de comprendre et d'anticiper ses mutations, dans le but d'apporter des solutions dédiées aux professionnels de la restauration.**

Cette nouvelle stratégie s'accompagne d'une **modernisation complète de la marque**. Du logo aux packagings, beaucoup d'éléments vont évoluer d'ici la fin d'année pour Sarrade, avec notamment le changement de la **structuration de sa gamme autour des 5 besoins majeurs de la CHD**.



**Vous voulez en savoir plus ?**



**RETROUVEZ-NOUS  
STAND 2.1 K52**

# SIRH+

**DELPEYRAT**  
SOLUTIONS PROFESSIONNELLES



[www.sarrade.fr](http://www.sarrade.fr)

## NOS CINQ GAMMES AU SERVICE DE VOS BESOINS

*Et leur identification colorielle*



### Traçabilité & transparence :

**Une gamme canard gras à traçabilité 100% maîtrisée de l'œuf à l'assiette.**

Parce que les convives attendent plus de transparence, de **produits français** et que les restaurateurs souhaitent garantir à leurs clients des produits issus de **filières locales** : la nôtre est **100% maîtrisée et 100% française, responsable et engagée.**



### Maîtrise du coût portion :

**Nos solutions pratiques, accessibles et mesurables.**

Parce que les restaurateurs ont besoin de produits déjà **portionnés** et/ou de **remise en œuvre facile et rapide**, qu'ils recherchent une **offre économique** ou des produits avec le minimum de perte à la remise en œuvre, notre gamme leur propose des solutions.



### Excellence produit :

**Notre qualité au service de la créativité des restaurateurs.**

Parce que, que ce soit dans un bistrot, un restaurant étoilé ou à thème, les chefs veulent toujours servir **ce qu'il y a de meilleur**, nous proposons dans cette gamme des produits issus du meilleur de notre savoir-faire et adaptés à **toutes les formes de restauration.**



### Buffets & Banquets :

**Nos solutions pour tous les types de réception.**

Parce que pour des événements festifs comme professionnels, les convives souhaitent **savourer un moment de plaisir**, nous apportons des solutions adaptées aux traiteurs organisateurs de réceptions.



### Consommation nomade & apéritive :

**Nos solutions à partager, à emporter, à livrer et snacking**

Et parce que le canard **peut se manger à toutes les sauces** et que le **snacking**, les offres à **partager** et le **nomadisme** sont en plein essor, nous avons des **solutions canard** pour ces tendances. Par exemple : du magret dans les burgers, du foie gras dans les sandwiches, ... et beaucoup d'autres recettes proposées sur notre site internet.

Fondée en 1850 dans le Gers, Sarrade est l'une **des plus anciennes maisons de foie gras du Sud-Ouest**. Exclusivement dédiée aux professionnels de la restauration, elle a construit son histoire grâce à son **savoir-faire**, transmis de génération en génération et puise sa force dans son amour pour **les bons produits, la qualité et l'authenticité.**