

MAISON
DELPEYRAT
1890

COLLECTION *Festive* 2024

ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

MAISON DELPEYRAT RÉINVENTE LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE !





Les fêtes approchent. Les menus s'élaborent.

QSQs, sauma Çumj ou Çoij gras (ebj amméj ?

Les deux, répond Maison Delpeyrat, qui arrive en décembre, la hotte chargée de mets d'exception pour illuminer les fêtes de Noël et du réveillon.

Parce que l'émotion se partage, la Maison reçoit dans ses ateliers le Chef étoilé, Michel Sarran, pour la création d'un foie gras « *À sa façon* » !

Un produit et une collaboration exclusive qui raviront les papilles !

À découvrir également, les saveurs festives et raffinées des nouveautés Saumons, pour des fêtes de fin d'année inoubliables.

LE FOIE GRAS

une *collaboration inédite*
pour cette fin d'année !

Quand une grande Maison comme Delpéyrat invite le chef Michel Sarran, c'est un feu d'artifice et surtout la création d'un foie gras exceptionnel !



Un Noël façon Michel Sarran x Maison Delpeyrat

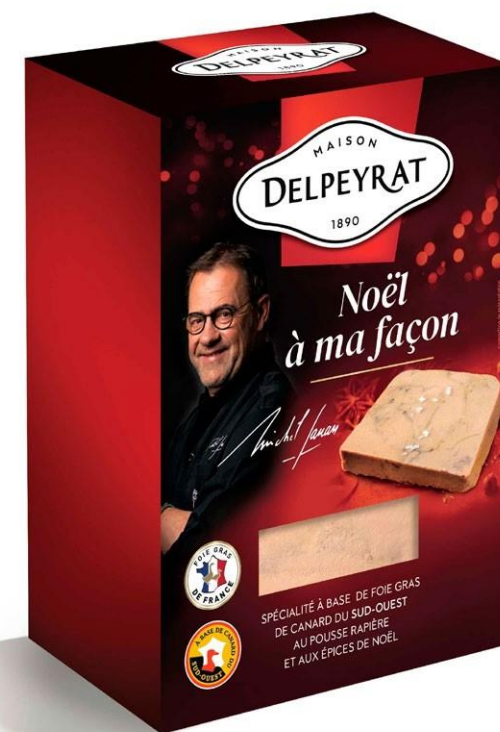
Certains le connaissent pour son accent chantant, sa bienveillance lorsqu'il était jury de Top Chef et pour sa participation dans l'émission « La Meilleure Boulangerie de France ». Mais, les amateurs de gastronomie apprécient surtout Michel Sarran pour sa cuisine généreuse, son panache et la passion qu'il met dans la défense de son terroir gastronomique : le Sud-Ouest et notamment son Gers natal !



Alors, lorsque Maison Delpeyrat l'invite à collaborer à la création d'une édition limitée, sa réponse ne se fait pas attendre. L'histoire entre le Chef étoilé et Maison Delpeyrat s'écrit d'elle-même : une passion pour la Gascogne, un amour des bons produits du Sud-Ouest, des valeurs communes telles que la gourmandise, la convivialité, l'audace ou encore le partage...

C'est ainsi qu'est né un foie gras unique pour les fêtes de fin d'année, alliance de la créativité du Chef gersois et du savoir-faire historique de Maison Delpeyrat : « Noël à ma façon » par le Chef Michel Sarran

Issu des élevages de canards de la coopérative agricole landaise Maisadour, le foie gras est assaisonné d'épices de Noël subtilement dosées et relevé par les notes fruitées du Pousse-Rapière, une liqueur d'Armagnac aromatisée à l'orange, inventée dans le Gers. Une combinaison parfaite entre ses racines gersoises et l'authenticité des fêtes de fin d'année.



Le résuStat ? Une rondeur parfaite, un goût d'une grande douceur et une texture fondante en bouche. Ne reste plus aux gourmets, qu'à le couper en belles tranches pour le servir en entrée, ou le déposer simplement sur un pain traditionnel légèrement doré et croustillant, pour un apéritif d'exception.



SAVEURS, TRADITION & ENGAGEMENT

le saumon Delpeyrat, *l'iconique* des fêtes

Fumé et agrémenté d'une sauce aux saveurs exotiques, Sauvage en provenance directe des eaux glacées de l'Alaska, ou en version Gravlax de Noël, le saumon de Maison Delpeyrat se réinvente cette année dans l'assiette.



Saumon fumé et crème de mangue curry, une association *surprenante & savoureuse*



Place à l'évasion ! La gamme des coulis festifs Maison Delpeyrat s'agrandit avec une nouvelle saveur invitant à l'exotisme : une crème de mangue curry prête à savourer pour accompagner le saumon fumé. Idéale pour sublimer le poisson, cette crème unique apporte un léger coup de peps en bouche qui saura séduire les invités.

De quoi proposer une entrée complète clé en main à ses convives, ou les surprendre dès l'apéritif.

EFFET « *Wahou* » GARANTI !

Le Gravlax aux *agrumes* et épices de Noël

Inspirée de la tradition scandinave, la recette de Gravlax préserve toute l'authenticité du goût fin et délicat du saumon. Maison Delpeyrat lui associe pour les fêtes, un assaisonnement très gourmand à base d'épices de Noël : poivre de Sichuan, muscade, cannelle, girofle, coriandre et anis. Le saumon garanti sans conservateur ni colorant, et nourri sans OGM, s'apprécie à température ambiante : le secret pour laisser pleinement s'exprimer toutes les saveurs du saumon et des épices.





Saumon 100% sauvage : un saumon de *caractère* venu des eaux glacées de l'Alaska



L'Alaska est riche de trésors naturels dont les saumons Sockeye à la chair naturellement rouge. C'est dans les eaux claires et froides de cette région du Pacifique que ce poisson sauvage est pêché. Riche en protéines et en acides gras Omega 3, son goût prononcé séduit les amateurs des produits de la mer. Ce saumon de caractère, issu d'une pêche raisonnée et certifiée MSC, est soigneusement préparé dans les ateliers de Maison Delpeyrat. Il est fumé au bois de hêtre, puis tranché dans la partie noble du filet pour une dégustation fondante et savoureuse. Présenté dans un format de 8 tranches, idéal pour les repas festifs, il sera la star de Noël !

Les blinis *extra moelleux* Maison Delpeyrat

Les blinis Maison Delpeyrat apporte la solution simple et délicieusement efficace pour accompagner son saumon fumé. Cette recette aux œufs entiers de poules élevées en plein air et à la farine de blé française apporte du moelleux et du fondant aux blinis. A déguster légèrement tiédis, ils sont le partenaire idéal du saumon fumé !

*fioueac &
peaSaeg !*

Ces blinis moelleux se conservent à température ambiante !



PMC* : 1,79 € - Poids : 168 g – Format : 20 blinis par barquette – Disponible en 2 formats : x20 et x16.

*Prix Marketing Conseillés : prix conseillés par Delpeyrat, le distributeur conserve toute liberté pour fixer, en toute indépendance, ses prix de vente à la clientèle en et hors magasin, selon sa propre appréciation de la situation concurrentielle







À propos de la Maison Delpeyrat

Fondée en 1890, la Maison Delpeyrat s'engage depuis près de 130 ans pour une gastronomie responsable et met en œuvre tout son savoir-faire pour offrir le meilleur aux consommateurs et leur permettre de vivre des moments conviviaux autour de bons produits de la gastronomie du Sud-Ouest.

Et si l'aventure de la Maison Delpeyrat a commencé sous l'impulsion d'un seul homme, Pierre Delpeyrat, elle doit sa longévité aux femmes & aux hommes, et notamment aux agriculteurs, qui l'ont façonnée, tous regroupés au sein de la coopérative landaise Maïsador. Ce, avec le savoir-faire et la passion qui les caractérisent. Amoureux de la gastronomie du Sud-Ouest, ils mettent tout en œuvre pour préserver ce patrimoine unique.

www.delpeyrat.com