

UNE LARGE GAMME EN CHARCUTERIE ET BOUCHERIE

Tous les produits de la Maison Serrault sont préparés à partir de porc d'origine française.
Doté d'un atelier de production flexible et réactif, nous répondons également
à vos besoins de recettes et conditionnements spécifiques.

SAUCISSERIE

L'Originale,
Véritables Merguez,
Plateau Mixte,
Farce,
Les Aromatisés,
Trad,
Les Saveurs Bistro



LE CUIT



LE CANARD



LA CHARCUTERIE



LES CONSERVES



Maison Serrault, c'est aussi...

LA DÉCOUPE

LE FUMÉ

LES PÂTÉS

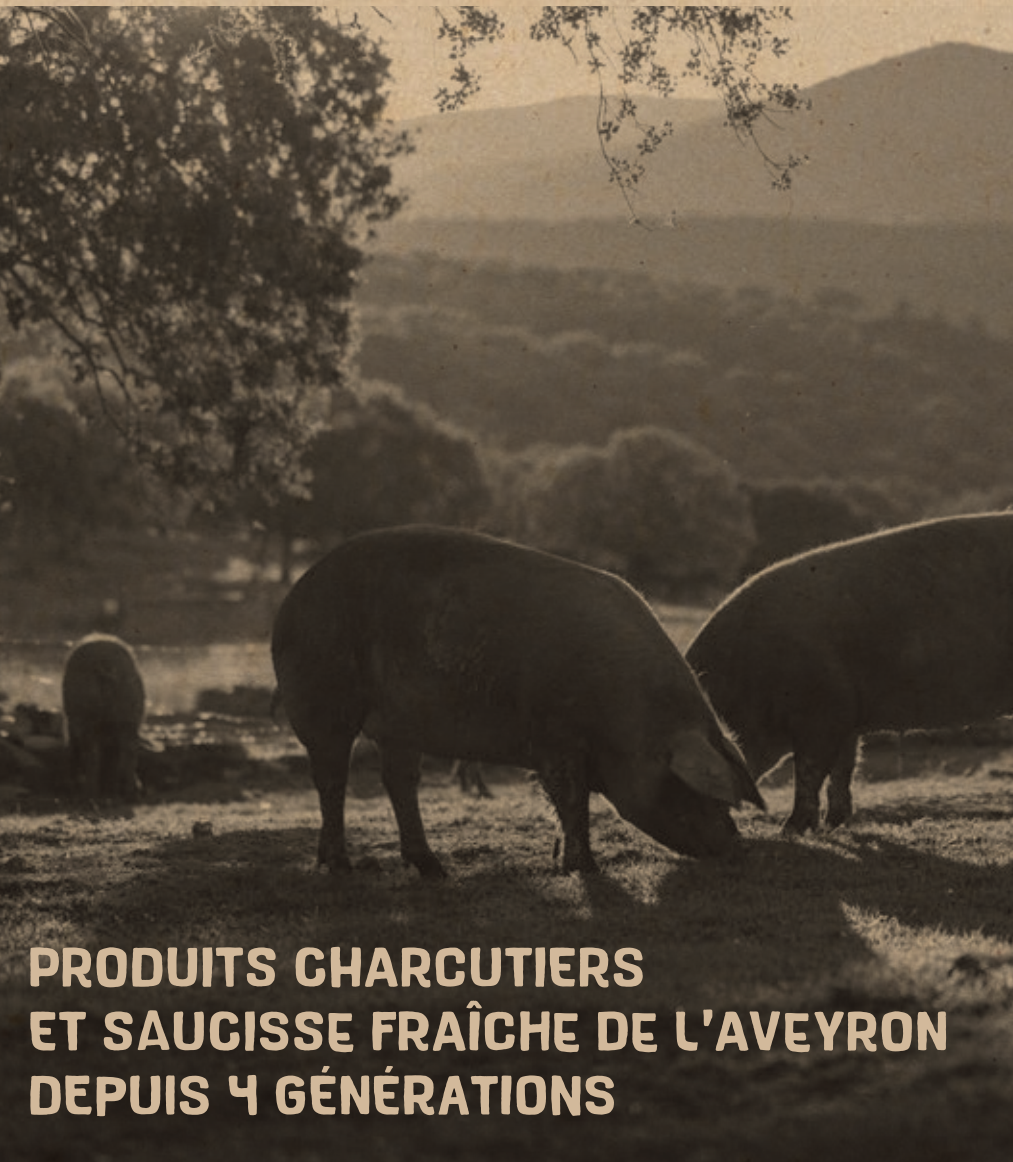
LE DEMI-SEL

PRODUITS SAISONNIERS
& INNOVATIONS



La Maison Serrault est présente sur
l'ensemble des circuits de distribution :
GMS, RHD, collectivités, grossistes, artisans
et commerçants des métiers de bouche.

Nous sommes partenaires de grands groupes
tels que Carrefour, Monoprix, Franprix,
Intermarché, Système U, Leclerc, Auchan,
Fresh, Réseau Le Saint, Sysco,
Compass, Transgourmet, Sogeres...



PRODUITS CHARCUTIERS
ET SAUCISSE FRAÎCHE DE L'AVEYRON
DEPUIS 4 GÉNÉRATIONS



TOUS NOS PRODUITS
SONT FABRIQUÉS
DANS NOTRE ATELIER
À CAPDENAC-GARE !



LIVRAISON DANS TOUTE LA FRANCE

Dotée d'une flotte de camions frigorifiques,
la Maison Serrault vous livre directement dans un rayon de 100 km
autour de Capdenac-Gare. Livraison par transporteur au-delà.

Maison Serrault - ZI Les Taillades - 12700 Capdenac-Gare

Tél : 05 65 63 80 04 - contact@maison-serrault.fr

WWW.MAISON-SERRAULT.FR

SUIVEZ-NOUS !



COULANT POLYAIR.fr Visuels non contractuels

Maison
SERRAULT
- DEPUIS 1923 -

SPÉCIALISTE DU PORC DEPUIS UN SIÈCLE !

La Maison Serrault a été fondée en 1923
par un jeune charcutier, Léon Serrault.

Une longue lignée de charcutiers a précédé son arrivée
dans l'Aveyron et l'histoire de la Maison Serrault.

Dès sa création, l'entreprise familiale se distingue par
des recettes authentiques et la saveur unique de ses
produits. Aujourd'hui encore, nous perpétons
ce savoir-faire dans notre atelier de Capdenac-Gare.

LA QUALITÉ PRODUIT EST AU CŒUR DE NOTRE DÉMARCHE

Engagée dans une démarche alliant nutrition,
santé et équilibre alimentaire,
la Maison Serrault opère une sélection rigoureuse de la matière
première et des contrôles qualité sur chaque production.

Toutes nos saucisses sont fabriquées à partir
de 100% d'épaules de porc fraîches reçues et transformées
le jour même. Tous nos produits finis possèdent des qualités
organoleptique et nutritionnelle très élevées.

QUELQUES CHIFFRES CLÉS...

Avec un effectif de 45 collaborateurs,
la Maison Serrault réalise un C.A. moyen de 8,1 M€
pour un volume de production annuel de 1300 tonnes.

240 000
ÉPAULES
TRANSFORMÉES
PAR AN

+
1000
RECETTES
SERRAULT

3400 M²
DE SUPERFICIE
DE PRODUCTION

UN ENGAGEMENT FORT

*pour le respect de l'animal,
de l'éleveur, du consommateur
et de l'environnement*

En collaboration avec nos éleveurs locaux, la Maison Serrault innove
et s'engage avec ses gammes filière courte.

LE RESPECT DE L'ANIMAL

Les porcs de notre filière courte
sont élevés sur paille, sans antibiotique
dès leur naissance. Ces porcs sont
nés, élevés et transformés en Aveyron.

LE RESPECT DE L'ÉLEVEUR

La Maison Serrault lui garantit
une juste rémunération de son travail.

LE RESPECT DU CONSOMMATEUR

Le Goût, la Qualité
et la Fraîcheur Maison Serrault !
Une saucisse produite avec
les morceaux les plus nobles et
une recette juste sel et poivre.

LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

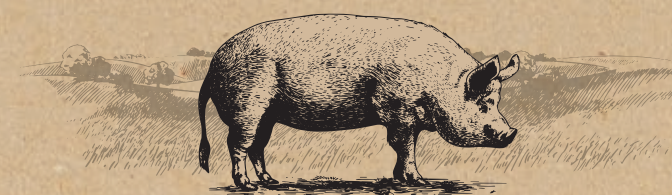
Un circuit court avec des céréales
100% cultivées à la ferme,
sans soja et sans OGM !

*Fiers de nos éleveurs APO,
des artisans du goût
respectueux de l'environnement.*

ENTRE SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL & MODERNITÉ

La Maison Serrault traverse les âges
et pérennise les secrets de fabrication hérités
de plusieurs générations de charcutiers.

Grâce à un outil industriel moderne
et en constante évolution,
notre capacité de production peut atteindre,
dans des conditions d'hygiène réglementaire,
jusqu'à 4000 tonnes par an.



GAMMES L'ORIGINALE ET FILIÈRE COURTE

Gammes Premium de la Maison Serrault,
elles offrent une qualité sans concession !



NOS GAMMES DÉCOUPE

Fidèle à sa démarche qualité,
la Maison Serrault propose
une gamme Découpe de Porc fraîche VPF
et des gammes éligibles EGAlim.

