



Santaleda



Sempre al teu costat

CATÀLEG 2020-21



Hola!

A **Sauleda** ens encanta acompanyar-te en els moments més especials de l'any. Encara que aquest 2020 sigui una mica diferent, volem seguir al teu costat. Com saps, elaborem els nostres plats més especials per a tu posant-hi tota la nostra passió, per això, volem compartir junts la il·lusió d'aquestes dates amb els teus aperitius, postres i plats preferits.

Gràcies per la confiança que diposites cada dia en nosaltres. **Som una gran família.**



Molt bones festes i bon profit.

L'EQUIP DE SAULEDA



Tot el gust de Sauleda!

Brindem per unes festes plenes de màgia,
bons plats i bons moments.

Condicions per a Bàsic i Suprem

Preus per persona. Una peça per persona excepte indicació. Comanda mínima per dues persones. Comanda 24 hores d'antelació. Sauleda es reserva el dret de modificar la composició. Consulteu les nostres opcions per a persones amb al·lèrgies o intoleràncies.



Aperitiu Bàsic

Neules Salades Especiades (3u)

- D'Espècies, d'Olivada i de Sobrassada

Assortiment de Canapès Cruixents (3u)

- De salsa Espinaler, d'Hummus i Pastanaga i de "Guacamole"

Torradeta amb Ou de Guatlà i Parmentiere de Patata Trufada

Transparència de Foie amb Mermelada de Mandarina

Gyoza de Verdures i Llagostins

Pop amb Carbassa i Rossinyols a la Crema

Zamburinya a la Parmesana

16,50 €/pax

Aperitiu de Nadal

Aperitiu Suprem

Neules salades Especiades (3u)

- D'Espècies, d'Olivada i de Sobrassada

Assortiment de Canapès Cruixents (3u)

- De salsa Espinaler, d'Hummus i Pastanaga i de "Guacamole"

Broqueta de Pinya rostida amb Maduixa i Llagostí

Croquetes (3u)

- De Pollastre, de Bolets i de Pernil

Hummus amb Alvocat i Salmó marinat

Transparència de Foie amb Melmelada de Mandarina

Pa de Coca d'Oli amb Cansalada d'Ibèric

Panet de Tinta de Calamar a la Romana

Caneló de Pularda amb Beixamel trufada

Gyoza de Verdures i Llagostins

Platet de Mongetes de Santa Pau, Botifarra i Rovellons

Pop amb Carbassa i Rossinyols a la Crema

Zamburinya a la Parmesana

Torradeta amb Ou de Guatlà i Parmentiere de Patata Trufada

34,50 €/pax





Més aperitius

FEU-VOS EL NADAL A MIDA

Torradeta amb Ou de Guatlla i Parmentiere de Patata Trufada 2,00€/u

Encenalls de Pernil Ibèric amb Coca de Folgueroles 2,00€/u

Transparència de Foie amb Melmelada de Mandarina 2,50€/u

Gyoza de Verdures i Llagostins 1,80€/u

Pop amb Carbassa i Rossinyols a la Crema 3,00€/u

Zamburinya a la Parmesana 3,00€/u

Broqueta de Pinya rostida amb Maduixa i Llagostí 3,25€/u

Hummus amb Alvocat i Salmó marinat 2,50€/u

Pa de Coca d'Oli amb Cansalada d'Ibèric 2,50€/u

Panet de Tinta de Calamar a la Romana 2,50€/u

Caneló de Pularda amb Beixamel trufada 2,50€/u

Mini Quiche de Bolets 1,50€/u

I PELS MÉS PETITS O NO...

Mini Pizza feta a casa 1,50€/u

Brioxet amb Pernil dolç 1,80€/u

Mini Hamburguesa amb Pa de Sèsam 2,00€/u

Mini Frankfurt, amb Catsup i Mostassa 1,90€/u

“Pepito” de Pollastre arrebossat 2,00€/u

Brioix amb Llom i Maionesa 2,00€/u

*Comanda mínima de 4 unitats



Assortiments

CANAPÈS CRUIXENTS | 0,75 €/u

- De salsa Espinaler,
d'Hummus i Pastanaga, de “Guacamole”.

* Comanda Mínima de 24 unitats variades.

CROQUETES | 0,80 €/u

- De Pollastre rostit
- De Pernil
- De Bolets

NEULES SALADES ESPECIADES | 0,70 €/u

D'Espècies, d'Oliva Negra, de Sobrassada

DE CANAPÈS | 55 €/kg

De Gamba, de Salmó, de Paté, de Pernil i de Sobrassada

* 1 kg = 60 canapès aprox. Comanda mínima 400 grs. = 25 unitats

ASSORTIMENT D'EMBOTITS IBÈRICS | 70 €/KG

Espatlla de Gla, Llonganissa, Llom i Xoriç

- Safata de 160 grs (2 pax) 11,20€/u
- Safata de 320 grs (4 pax) 23,40€/u

ESPATLLA D'AGLÀ JUAN MANUEL HERNÁNDEZ 90,00€/KG | 90 €/KG

- Millor Pernil 100% Aglà 2020
(Guanyador del millor pernil del 2020)
- Safata d'Espatlla de 150 grs.
(2 pax) amb Coques salades 13,50€/u.
- Safata d'Espatlla de 300 grs.
(4 pax) amb Coques Salades 27,00€/u.

Suggeriment: Acompanya-ho amb la nostra Coca de Folgaroles
(5 minuts de forn abans de servir).

Consulta les nostres opcions per a celíacs o
qualsevol altra intolerància.

*Totes les nostres propostes poden contenir traces.

Formatges

A les nostres botigues trobareu més de 30 tipus de Formatges de llets, de DO, i tècniques d'elaboracions diferents. **Formatges de Proximitat** com Can Xicoy d'Arenys de Munt o Murgo de Sant Iscle de Vallalta, o formatges francesos imprescindibles com el Morbier, o Le Comte de st Antoine, o formatges italians com Moliterno al Tartufo i més.

ASSORTIMENT DE 5 FORMATGES 7,75€/PAX

Comanda mínima per 2 pers. (0,90 grs/pax)

Acompanyats amb Codony i Torradetes.

Crottin (Cabra)
Brie de Cabra de Can Xicoy
Can Xicoy Lingot (Vaca)
L'Hereu Murgó (Cabra)
Manxec Semi Valle de Los Molinos (Ovella)
Morbier (Vaca)
Comte St Antoine (vaca)
GutsHöfer de Tomàquet o Pesto (Vaca)
Tête de Moine (Vaca)

ACOMPANYATS AMB CODONY I TORRADETES.

Bandes salades

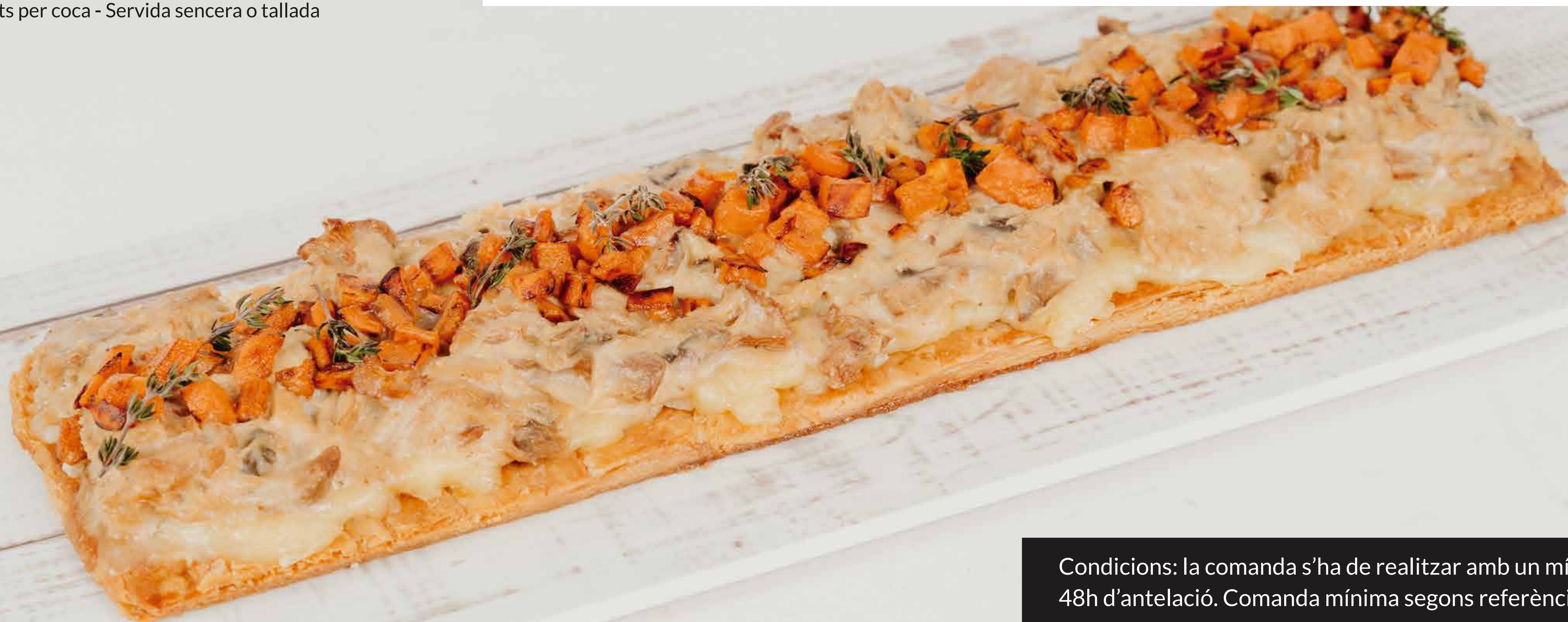
De 8-10 tallets per coca - Servida sencera o tallada

BANDA DE FULL AMB PATATA BRAVA 13,00€/U

BANDA DE FULL AMB SALMÓ, SALSA TÀRTARA I GERMINATS 15,00€/U

BANDA ESPECIADA AMB FOIE MI CUIT, POMA I PEBRE ROSA 17,00€/U **NOVETAT!!**

BANDA DE FULL AMB “CARBONARA” DE BOLETS, MOZZARELLA I MONIATO 15,00€/U **NOVETAT!!**



Condicions: la comanda s'ha de realitzar amb un mínim de 48h d'antelació. Comanda mínima segons referència.



Els nostres proveïdors de confiança.

carpier
ahumados

CARPIER

Disposem de tota una àmplia varietat de productes **Carpier**

LINGOT DE SALMÓ FUMAT TALLAT A MÀ 500 GRS 95,50€/U **NOVETAT!!**

CUIXETES DE GUATLLA ESCABETXADA I CONFITADA 10,50€/U **NOVETAT!!**

CARPIER LEGEND "MOJAMA DE SALMÓ" SOBRES 35GR 6,00€/U

OSTRES AMÉLIE

Amélie
MAISON D'HÔÎTRES



OSTRES AMÉLIE "ESPECIALE DE CLAIRE" N°2

4,50 €/U

CINCO JOTAS



ESPATLLA GLA 100% IBÈRICA 5J DE 4,5 A 5 KG

185,00€/U

ESPATLLA GLA 100% IBÈRICA 5J DE 5,5 A 6 KG

230,00€/U

COLMADO
SINGULAR
*

COLMADO SINGULAR

CAVIAR IRANÍ OSCIETRA 30/50/100 GRS

53,00€/80,00€/ 157,00€

A les Botigues trobareu una selecció de productes exclusius, diferents i de qualitat que us sorprendran. Productes que no trobareu fàcilment: Caviar , pasta Italiana artesana, conserves, cremes, salses.... demaneu els suggeriments per preparar àpats informals.



Especialitats

PER SER SERVIDES DIRECTES A LA TAULA

Lingot de Foie Mi Cuit	35,00€/U
Foie Micuit	142,00€/Kg
Salmó marinat	75,00€/Kg

US HI AFEGIM LES NOSTRES TORRADETES !!

Plats de Nadal

VENTRESCA
DE TONYINA



Els clàssics...

SOPA DE GALETS AMB MINI PILOTETES	12,50€/RA
ESCUDELLA I CARN D'OLLA	17,00€/RA
CANELONS DE NADAL AMB BEIXAMEL I FOIE	3,20€/U
CANELONS DE MARISC	2,50€/U
CANELONS D'ESPINACS	1,50€/U
CANELONS DE CARN	1,70€/U
ROAST BEEF AMB VINAGRETA DE MOSTASSA	58,00€/KG
POLLASTRE DE PAGÈS AMB FARCIT DE NADAL	12,75€/RA
CALAMARS FARCITS	40,00€/KG

Entrants

CREMA DE MARISC AMB CRÖUTONS I OU POXÉ	13,50€/RA
RAVIOLIS DE FOIE AMB REDUCCIÓ DE VI DOLÇ	12,00€/RA
LINGOT DE CANELÓ DE RAP I LLAGOSTÍ AMB TROMPETES I SALSA UNTUOSA DE PEIX	13,00€/RA
VENTRESCA DE TONYINA BALLFEGÓ AMB UN SUAU ESCABETX DE CÍTRICS I PEBRE ROSA	20,60€/RA
PASTÍS DE TXANGURRO AMB SALSA DE LLAMÀNTOL NOVETAT!!	9,50€/RA
LA COCOTTE AMB OU DE PAGÈS, PARMENTIER DE PATATA TRUFADA I BOLETS	13,50€/RA

Si retorneu la Cocotte us tornem 3,00€



SOPA DE
GALETS



LINGOT DE CANELÓ
DE RAP I LLAGOSTÍ



MAGRET
D'ÂNEC

Segons Peix i carn

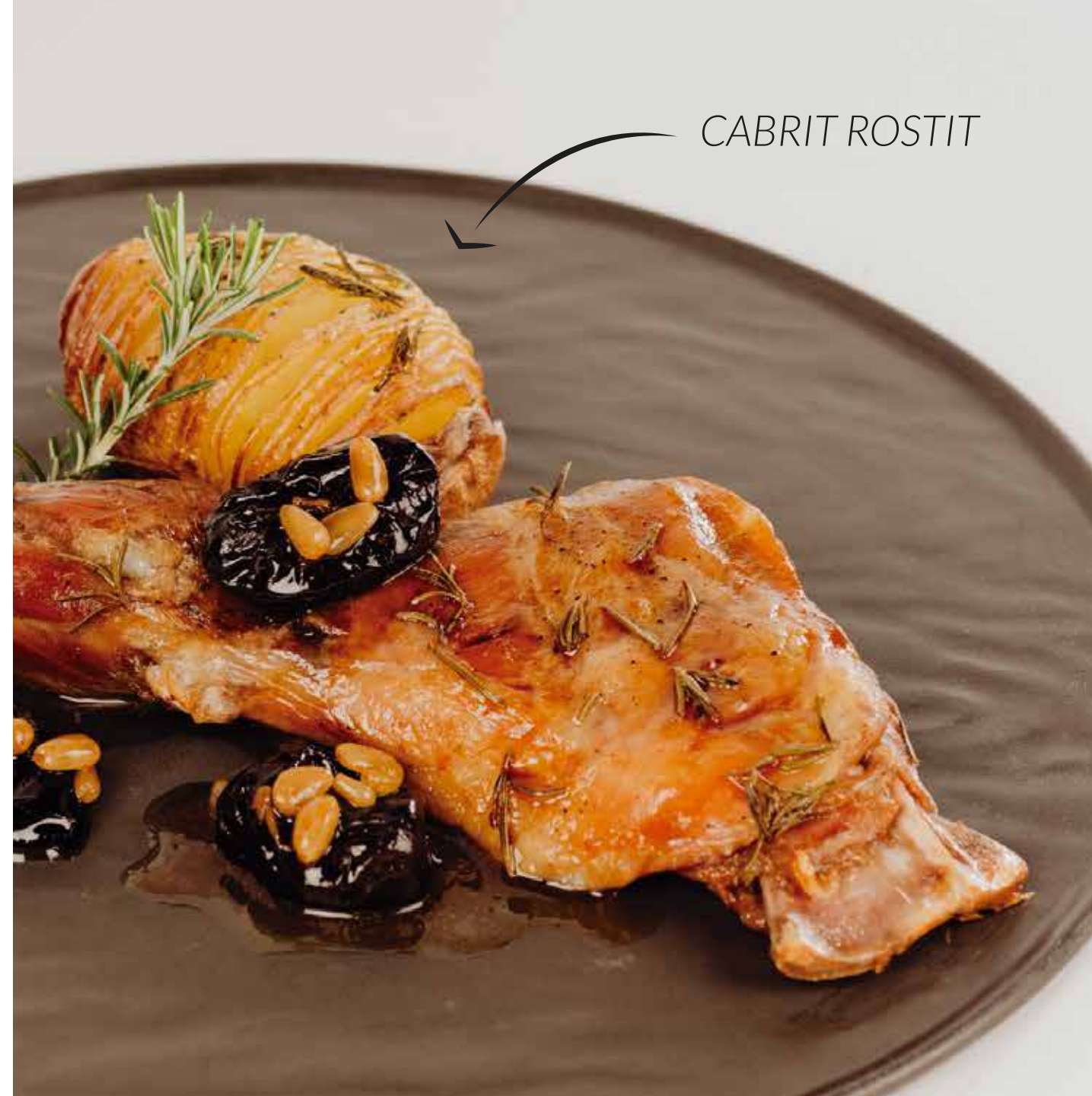
DE PEIX

SUQUET DE PEIX	16,00€/RA
TURBOT A LA BRASA AMB VERDURETES I BOLETS	23,00€/RA
POP AMB PARMENTIERE DE PATATA I ROSSINYOLS A LA CREMA	15,00€/RA
TURNEDÓ DE RAP AMB CANSALADA, CLOÏSSES, LLIT DE PATATES I SALSA DE CAVA	15,50€/RA

DE CARN

MELÓS DE VEDELLA AMB SALSA PINOT NOIR I BOLETS	14,50€/RA
ÀNEC ROSTIT AMB SALSAFINS I UNA SUAUA SALSA DOLÇA	14,50€/RA
CABRIT ROSTIT AMB PRUNES, PINYONS I PATATES AL ROMANÍ	21,00€/RA
FILET DE VEDELLA AMB PASTISSET DE PATATA I VERDURETES	18,50€/RA
MAR I MUNTANYA AMB GALANTINA DE POLLASTRE	16,00€/RA

*Us ho fem fàcil seguint les nostres indicacions de regeneració.





CAPÓ AMB FARCIT DE NADAL 32,00€/KG

(Comanda 48h abans- Peces de +3 kg per 6 a 8 persones aprox.)

WELLINGTON DE FILET DE VEDELLA 70,00€/KG

(Peces de 2kg aprox. Per a 12 persones aprox.)

WELLINGTON D'ESPINACS A LA CATALANA 43,00€/LA PEÇA

(Peces de 800gr aprox. Per a 5-6 persones aprox.) **NOVETAT!!**

GARRINET ROSTIT AMB COMPOTA DE POMA, ORELLANES I PATATES A LA SAL 160,00€/U

(Per 8-10 Persones) Tallat o sencer.



Les Peces senceres

Les Guarnicions

PARMENTIERE DE PATATA TRUFADA 22,00€/KG

COMPOTA DE POMA 18,00€/KG

PATATA DAUPHINE 18,00€/KG

Condicions:

Comanda mínima per a dues persones.

Comandes amb un mínim de 24h d'Antelació.

Cal servir i regenerar els plats seguint les indicacions de Sauleda



RAVIOLI DE FOIE

Menús Especials

PER FESTES US HO POSEM FÀCIL

Per cada 4 menús encarregats
us regalem una ampolla de cava



SUQUET
DE PEIX

1 L'OPCIÓ CLÀSSICA DE PRIMER, SEGON I POSTRES

Raviolis de Foie amb reducció de Vi dolç

O

La Cocotte amb Ou de Pagès, Parmentier de Patata trufada i Bolets

**

Mar i Muntanya de Galantina de Pollastre

O

Suquet de Peix

**

Bola de Nadal de "Gianduja" amb Cor d'Avellana i Toffee

30 €/persona



2 UNA ALTRA OPCIÓ: CLÀSSICA GOURMET

Lingot de Caneló amb Trompetes i una suau salsa untuosa

O

Crema de Marisc amb Cröutons i Ou Poxé

**

Cabrit rostit amb Prunes, Pinyons i Patates al Romaní

O

Filet de Vedella de Girona amb Pastisset de Patata i Verduretes

O

Turbot a la Brasa amb Verduretes i Bolets

**

Bola de Nadal de "Gianduja" amb Cor d'Avellana i Toffee

34 €/persona

Suplement Cabrit +4€

Suplement Turbot +4€

3 DEGUSTACIÓ D'APERITIUS, SEGONS I POSTRES

Neules salades Especiades (3u)

Assortiment de Canapès cruixents (3u)

Torradeta amb Ou de Guatlla i Parmentiere de Patata Trufada

Transparència de Foie amb Melmelada de Mandarina

"Gyoza" de Verdures i Llagostins

Pop amb Carbassa i Rossinyols a la Crema

Zamburinya a la Parmesana

Melós de Vedella amb salsa Pinot Noir i Bolets

O

Ànec amb Salsafins i el seu suc

O

Suquet de Peix

O

Pop amb Parmentiere de Patata i Rossinyols a la Crema

**

Bola de Nadal de "Gianduja" amb Cor d'Avellana i Toffee

35 €/persona

Suplement Suquet +1€

Per aquestes festes
només preocupa't
de parar la taula!

25 Desembre

MENÚ DE NADAL

Sopa de Galets

**

Pollastre de Pagès amb farcit de Nadal

O

Turnedó de Rap amb Verduretes i
Suc de Gambes

**

Bola de Nadal de "Gianduja" amb
Cor d'Avellana i Toffee

29 €/persona
Suplement Rap +2€

Condicions: Comanda mínima per dues persones amb
un mínim de 24h d'Antelació.

Cal servir i regenerar els plats seguint les indicacions de
Sauleda.

26 Desembre

MENÚ DE SANT ESTEVE

Canelons de Nadal

O

Canelons d'Espinacs

O

Canelons de Marisc

**

Melós de Vedella fet a casa amb salsa Pinot
Noir i Bolets

O

Suquet de Peix

**

Bola de Nadal de "Gianduja" amb Cor
d'Avellana i Toffee

25 €/persona
Suplement canelons de Nadal amb foie +2
Suplement Suquet +2€

31 Desembre

MENÚ DE CAP D'ANY

Tot un pica pica complet pel sopar de Cap d'Any

-Broqueta de Pinya rostida amb Maduixa i Llagostí

-Hummus amb Alvocat i Salmó marinat

-Mini Hamburguesa amb Ceba Caramel·litzada
i Formatge "Cheddar"

-Pa de Coca d'Oli amb Cansalada d'Ibèric

-Panet de Tinta de Calamar a la Romana

-Zamburinya a la Parmesana

-Platet de Mongetes de Santa Pau, Botifarra i Rovellons

-Torradeta amb Ou de Guatlila i Parmentiere de Patata Trufada

Els Canapès Cruixents

-Canapès cruixent d'Espinaler

-Canapès cruixent de "Guacamole"

-Canapès cruixent d'Hummus i Pastanaga

Les Coques

-Banda especiada amb Foie Mi Cuit, Poma i Pebre rosa

-Banda de Full amb Carbonara de Bolets, Mozzarella i Moniato

Les Croquetes

-De Pernil

-De Pollastre

Assortiment d'Ibèrics i Embotits Catalans

-Pernil de Gla, llom, Xoriç, Llonganissa, Catalana trufada

Assortiment de Formatges de Proximitat

Formatges de Sant Iscle de Vallalta, d'Arenys de Munt i altres.

Torrades per acompanyar els assortiments.

Mousse de Préssec, Melmelada de Fruits Vermells
i cruixent d'Avellana

39 €/persona

Les postres

PER ALGUNS LA MILLOR PART DE L'ÀPAT...



TRONCS DE NADAL

DE LLIMONA

Mousse de Llimona, amb l'interior de Crema de Llimona, base cruixent i Merenga cremat. L'opció lleugera i suau.
30,00€/u (Per 5/6 persones) **NOVETAT!!**

De Tiramisú

Mousse Manjari 66% amb interior de mascarpone i crema de cafè, amb base de melindro banyat amb almívar de cafè.
30,00€/u (Per 5/6 persones) **NOVETAT!!**

De Xocolata

Enrotllat de trufat de xocolata Valrhona Ilanka (63% Cacao)
Pels Incondicionals de la xocolata
28,00€/u (Per 5/6 persones)

ELS INDIVIDUALS

NADAL

Bola de Nadal de Gianduja amb Cor d'Avellana i Toffee
4,00€/u **NOVETAT!!**

CAP D'ANY

Mousse de Préssec, Melmelada de Fruits Vermells
i cruixent d'Avellana 4,00€/u **NOVETAT!!**



LES FIGURES DE XOCOLATA

ELS TRES REIS D'ORIENT | 16 €

De regal una carta dels Reis il·lustrada
per M^a Rosa Sauleda Passols.



ARBRES DE NADAL

DE FRUITS VERMELLS

Arbre de Xocolata Valrhona Inspiració de
Maduixa, decorat amb perles cruixents de
Xocolata Blanca i logurt "Crispys" de iogurt.
32 €/u

DE XOCOLATA GUANAJA

Arbre de Xocolata Valrhona Guanaja
(70% Cacao), amb Perles de Fruits
Vermells i Crispy de Xoco
32 €/u



NEULES

NEULES ARTESANES

6 €/caixa de 25u.

NEULES ARTESANES
BANYADES AMB XOCOLATA
VALRHONA (54% CACAU)
7 €/caixa de 12u.

NEULES ARTESANES BANYADES
AMB XOCOLATA VALRHONA
IVORE (35% CACAU)
7 €/caixa de 12u.



PANETTONES

Panettone artesà elaborat amb llevat Natural.

EL CLÀSSIC DE FRUITA CONFITADA, CEDRE,
TARONJA I PANSES 22,00€/U

EL DE XOCOLATA AMB TARONJA 22,00€/U

EL DE XOCOLATA GIANDUJA AMB AVELLANES 25,00€/U **NOVETAT!!**



FLOC DE NEU

Tres flocs de xocolata blanca, negra, inspiració de maduixa,
decorats amb crispies i perles de fruits vermells.

12 €/u

TORTELL DE REIS

TORTELL DE BRIOIX I MASSAPÀ

DE FULL I PINYONS FARCIT DE: CREMA O DE
CABELL D'ÀNGEL O DE XOCOLATA

Mides:

Primera 7-9 pax **28,00€/u**

Segona 4-6 pax **18,00€/u**

Tercera 2-3 pax **10,00€/u**

CORONA DE NATA O DE TRUFA 35,00€ / KG

Mides:

Petita 3-4 pax

Gran 5-8 pax

Us Recomanem el nostre tortell de Brioix Farcit de Nata , Trufa o Crema!!!

	CREMA / TRUFA	NATA
Primera 7-9 pax	37 €/u	34 €/u
Segona 4-6 pax	25 €/u	23 €/u
Tercera 2-3 pax	17 €/u	15 €/u



Els torrons



DE COR DE GUANAJA

100% XOCOLATA, L'OPCIÓ
PELS MÉS XOCOLATERS

Torró trufat que combina xocolata de 80% i
70% de cacau i crispy de gerds. 100 % Xocolata

18,80 €



NOISETTINE

MES QUE UN TORRÓ ES UN BOMBÓ.

Capes de “Gianduja” combinades amb capes
de praliné, amb un fons de fruits secs i una
textura final molt cremosa.

19,70 €



DE PRALINÉ DE “LOTUS” **NOVETAT!!**

Torró de praliné d'avellanes amb galeta
cruixent caramel·litzada “lotus”.

17,90 €



DE PRALINÉ DE FESTUC AMB TRUFAT DE XOCOLATA BLANCA I LLIMA **NOVETAT!!**

Diferents elaboracions combinades per fer un
torró diferent. Trufat de xocolata blanca Ivoire
35% i llima amb praliné de festucs

19,70 €



DE NEULA

UN CLÀSSIC QUE AGRADA A TOTHOM

De xocolata, neula i granulat d'ametlla,
acabat amb un bany de cobertura tanariva
(33% cacau) i arrebossat amb neula
cruixent.

18,80 €



DE RATAFIA

EL TORRÓ DE LICOR QUE NO POT FALTAR A
LA TAULA.

Trufat de xocolata “Jivara” (40% cacau), infu-
sionat amb ratafia del país.

18,80 €



DE XOCOLATA I TARONJA

NOVETAT!!

L'OPCIÓ APTA PER DIABÈTICS.

Trufat de cobertura “xocoline” infusionada
amb taronja.

19,70 €



DE “KIKOS”

Contrast de dolç i salat. Xocolata de cober-
tura “jivara” (40% cacau) i “kikos”.

17,90 €



DE MADUIXA I GERDS **NOVETAT!!**

L'OPCIÓ AFRUITADA AMB MADUIXA DE
SANT POL I SANT CEBRIÀ.

Trufa de maduixa amb praliné de gerds.

18,80 €



SUÍS D'AVELLANES

UN CLÀSSIC DE SEMPRE.

Praliné amb avellanes del País.

16,00 €

Clàssics De sempre

DE IEMA BARRA CURTA **14,50€/U**
DE IEMA BARRA LLARGA **23,00€/U**
DE XIXONA I ALACANT BARRA CURTA **10,00€/U**
DE XIXONA I ALACANT BARRA LLARGA **15,75€/U**
DE MASSAPÀ I FRUITA BARRA LLARGA **22,00€/U**

“Gianduja”: una pasta d'avellanes amb cobertura de xocolata.

“Ganache”: Emulsió de Xocolata amb Nata.

Praliné: fruits secs (ametlla o avellana) amb sucre passat pel triturador fins a aconseguir una textura fina.

ASSORTIMENT DE TORRONS

El Nostre Assortiment de Torrorns
Per degustar-los tots!
El millor regal per quedar molt bé!

CAIXA DEGUSTACIÓ 5
CAIXA DEGUSTACIÓ DE FUSTA!
Selecció de 5 dels nostres
millors torrorns
73 €/caixa

CAIXA DEGUSTACIÓ 3
Selecció de 3 dels nostres
millors torrorns
45 €/caixa



Box

by Sauleda Càtering
→ Sempre al teu costat

Coffee Break



Transport: Suplement 3,50€ per punt d'entrega a nivell Nacional (excepte Balears i Canàries)



Comanda 48 hores antelació

Aperitiu



Transport: Suplement 3,50€ per punt d'entrega a nivell Nacional (excepte Balears i Canàries)



Comanda 48 hores antelació

Brunch



Producte fresc del dia: Suplement 7,50€ per transport especial. ENTREGA únicament a Barcelona ciutat i Àrea Metropolitana



Comanda mínima 5 unitats

Coffee Break Financer 28€



Coffee Break Healthy 56€



Coffee Break Cake 42€



Coffee Break Gluten free 58€



Aperitiu

Tradicional

57€



Brunch

business

39,70€



Aperitiu

Vermut

46,60€



Aperitiu

Premium

67€

Brunch

Fresh White

55€



Brunch

Premium

69€



Brunch

Selection

58€



Brunch

Fresh Black

69€



Paneres

AMB PRODUCTES ARTESANALS



CHRISTMAS
EDITION

Nº1



2 Caves Parxet Brut Nature
1 Vi Dolç Blanc de Neu Alta Alella
1 Torró de Xixona B/C
1 Torró d'Alacant B/C
1 Torró de Xocolata Sauleda
1 Caixa de Neulots Sauleda
1 Baül Fusta

125€



Nº2



2 Caves Muguet Brut Nature Reserva
1 Vi Negre Petit Baldomà DO Costers del Segre
1 Caixa de Neulots Sauleda
1Torró de Xixona B/C
1Torró d' Alacant B/C
1Torró de Xocolata Sauleda
1 Safata cordes Colors

100€



Nº3



2 Caves Muguet Brut
1 Vi Negre Petit Baldomà DO Costers del Segre
1 Vi BlancPetit Baldomà DO Costers del Segre
1 Caixa de Neulots Sauleda
1Torró de Xixona B/C
1Torró d' Alacant B/C
1Torró de Xocolata Sauleda
1 Cubell (fulla verda)

99€

Nº4



1 Cava Parxet Brut Nature
1 Vi Blanc Petit Baldomà DO Costers del Segre
1 Torró de Xixona B/C
1 Torró de Xocolata Sauleda
1 Caixa de Neulots Sauleda
1 Bossa Roba

66€



Nº5



1 Cava Parxet Brut
1 Vi Blanc Petit Baldomà DO Costers del Segre
1 Torró de Xixona B/C
1 Torró de Xocolata Sauleda
1 Caixa de Neulots Sauleda
1 Bossa Roba

63€



Nº6



1 Caixa assortiment 3 torrons
1 Caixa de neules Sauleda banyades amb Xocolata Valrhona
1 Cava Raventós i Blanc de la Finca
1 Centre taula (fulla verda)

100€

Nº7



- 1 Cava Recaredo Brut nature
- 1 Viblanc dolç de Neu DO Alella
- 1 Caixa de Neulots Sauleda
- 1Torró de Xixona B/C
- 1Torró d' Alacant B/C
- 1Torró de Xocolata Sauleda
- 1 Centre taula (fulla verda)

119€



Nº8



- 1 Cava Parxet Brut Nature
- 1 Vi negre Austun DO Rivera del Duero
- 1 Caixa de Neulots Sauleda
- 1Torró de Xixona B/C
- 1Torró d' Alacant B/C
- 1Torró de Xocolata Sauleda
- 1 Centre taula de Fusta

87€



Nº9



- 1 Cava Muguet Reserva Brut Nature
- 1 Vi negre Santes DO Montsant
- 1 Vi blanc Perro Verde DO Rueda
- 1 Neules Sauleda banyades amb Xocolata Valrhona
- 1 Torró de Xixona B/C
- 1 Torró d' Alacant B/C
- 1 Torró de Xocolata Sauleda
- 1 Safata de fusta Allargada

96€

Nº10



- 1 Cava Recaredo Brut nature
- 1 Vi Luís Cañas Criança DO Rioja
- 1 Caixa de Neules Sauleda banyades amb Xocolata Valrhona
- 1 Torró de Xixona B/C
- 1 Torró d' Alacant B/C
- 1 Torró de Xocolata Sauleda
- 1 Bol Fusta rústic Fondo

111€



Nº11



- 2 Caves Muguet Brut
- 1 Vi Negre Petit Baldomà DO Costers del Segre
- 1 Caixa de Neulots Sauleda
- 1 Panettone Fruita
- 1Torró de Xixona B/C
- 1Torró d' Alacant B/C
- 1Torró de Xocolata Sauleda
- 1 Cistella Trenada

107€



Nº12



- 1 Caixa assortiment de 5 Torrrons
- 1 Cava Recaredo Brut Nature
- 1 Caixa de Neules Sauleda banyades amb Xocolata Valrhona

110€

Nº **13**



- 1 Cava Parxet Brut
- 1 Vi Negre Austin DO Ribera del Duero
- 1 Caixa de Neulots Sauleda
- 1 Torró Xocolata Sauleda
- 1 Torró de Xixona B/C
- 1 Bossa de roba

72€



Nº **14**



- 1 Cava Muguet Brut
- 1 Vi blanc Perro Verde DO Rueda
- 1 Caixa de Neules Sauleda banyades amb Xocolata Valrhona
- 1 Torró de Xixona B/C
- 1 Torro de Xocolata Sauleda
- 1 Centre taula (Fulla verda)

67€



Nº **15**



- 1 Cava Muguet Brut
- 1 Caixa de Neulots Sauleda
- 1 Torró de Xixona B/C
- 1 Cistella

36€

Nº **16**



- 1 Cava Muguet Reserva Brut Nature
- 1 Vi Negre Petit Baldomà DO Costers del Segre
- 1 Caixa de Neulots Sauleda
- 1 Torró de Xixona B/C
- 1 Torró de Xocolata Sauleda
- 1 Cistella

67€



Nº **17**



- 1 Cava Parxet Brut
- 1 Vi blanc Perro Verde DO Rueda
- 1 Vi negre Luís Cañas Criança DO Rioja
- 1 Caixa de Neulots Sauleda
- 1 Panettone de Fruita
- 1 Torró de Xixona B/C
- 1 Torró de Xocolata Sauleda
- 1 Cistella

108€

**Vins, caves i torrons artesanals
de pastisseria fets al nostre obrador.**

SECRET BOX

by Sauleda

CHRISTMAS EDITION



- 1 Panettone Artesà de Fruita Confitada, Cedres, Taronja i Panses
- 1 Neulots Artesans Sauleda
- 1 Torrò de Xocolata Valrhona Suís barra curta
- 1 Paquet Galets Benedetto Cavalieri
- 1 Paquet de Pernil Espatlla Ibèric de Gla **Juan Manuel Hernández** 100 grs. tallat a mà (millor pernil de Glà 2020)
- 1 Cava Loxarel Rosat Brut Nature Reserva
- 1 Mostassa de Dijon Fumada Halen Món 200 grs.
- 1 Mini Secallonetes Cal Tomàs
- 1 Caixa Secret Box

84,59€



- 2 Ampolles Vi Negre Santes d.o. Montsant
- 1 Formatge Semircurat Can Xicoy
- 1 Paquet de Pernil Espatlla Ibèric de Gla **Juan Manuel Hernández** 100 grs. Tallat a mà (millor Pernil de Glà 2020)
- 1 Bossa de Torradetes Sauleda
- 1 Pasta Spaghettoni di Benedetto Cavalieri 500 grs.
- 1 Pomodori Pelati Paolo Petrilli
- 1 Torrò de Xocolata Suís de Praliné i Avellana
- 1 Torrò de lema cremada b/c
- 1 Neulots Sauleda
- 1 Caixa Secret Box

91,30€



- 1 Panettone Artesà de Fruita Confitada, Cedre, Taronja i Panses
- 1 Torrò Suís de Praliné i avellana
- 1 Caixa de Neules Sauleda banyades amb xocolata Negre Valrhona
- 1 Crema de Festucs SCYAVURU Siciliana 200 grs
- 1 Vi Dolç de Mataró
- 1 Neulots Artesans Sauleda
- 1 Caixa Secret Box

92,49€



Nº 4

- 1 Patates Xips de Verdures Cal Bloy d'Arenys de Munt
- 1 Formatge Semircurat Can Xicoy
- 1 Ampolla Oli d'Oliva Olirium 50 cls.
- 1 Sal Pura Marina Halen Môn
- 1 Cors de Carxofa Decarlo
- 1 Ametlles Salades
- 1 Bossa Duet de Rocs de Xocolata Blanca i Negre
- 1 Bossa de Perles cruixents de Xocolata
- 1 Caixa de Neules Sauleda banyades amb Xocolata Negra Valrhona
- 1 Caixa de 3 Flocs de 3 Xocolates amb Perles Cruixents
- 1 Melmelada de Figa
- 1 Caixa Secret Box

92,95€



Nº 5

- 1 Torró Iema o Xixona barra llarga
- 1 Torró Suís de Praliné i avellana
- 1 Caixa de Neules Sauleda banyades amb Xocolata blanca Valrhona
- 1 Caixa de Neules Sauleda banyades amb Xocolata Negra Valrhona
- 1 Cava Gramona Imperial
- 1 Arbre de Xocolata Sauleda
- 1 Caixa Secret Box

99,99€



Nº 6

- 1 Galets Benedetto Cavaleria Di Semola Di Grano Duro 500 grs.
- 1 Tomàquet Pelat Paolo Petrilli (ecològica) 300 grs
- 1 Formatge semicurat Xicoy
- 1 Melmelada de Figa
- 1 Bibanesi de Kamut amb oli d'oliva 200gr
- 1 Bossa de Grissinis de Formatge Sauleda
- 1 Bossa de Rocs de Xocolata Blanca i Negre
- 1 Cava Mascaró Nigrum Brut Reserva
- 1 Pesto Genovese Rossi 90 gr
- 1 Caixa de Neules Sauleda banyades amb Xocolata blanca o Negra Valrhona
- 1 Torró Suís de Praliné i avellana
- 1 Torró de Xocolata Sauleda
- 1 Caixa Secret Box

108,99€



Nº 7

- 1 Torró Iema o Xixona barra llarga
- 1 Torró Suís de Praliné i avellana
- 1 Caixa de 3 Flocs de 3 Xocolates amb Perles Cruixents
- 1 Caixa de Neules Sauleda banyades amb Xocolata Negra Valrhona
- 1 Bossa de Duet de Rocs de Xocolata Blanca i Negra
- 1 Xips de Verdures Cal Bloi d'Arenys de Munt
- 1 Parppadelle Campofionese 250 grs
- 1 Cors de Carxofa Decarlo 310 grs
- 1 Llonganissa del Pirineu curada de Cal Tomàs
- 1 Salsa de Tòfona Toscana Savini
- 1 Vi negre Castell del Remei Gotim Bru DO Costers del Segre
- 1 Caixa Secret Box

123,99€



Nº 8

- 1 Torró de Iema o Jijona barra llarga
- 1 Torró Suís de Praliné i avellana
- 1 Neulots Sauleda
- 1 Licor Bottega de Xocolata de Gianduia i Grappa 500 ml
- 1 Rajola de Xocolata blanca amb Crispi de Gerds
- 1 Rajola de Xocolata negra amb Avellanes
- 1 Oli d'Oliva Olirium 50 cl
- 1 Cafè Illy Molt o Gra
- 1 Bossa d'encenalls de Xocolata Sauleda
- 1 Crema a la Taronja Scyavuru 200g
- 1 Cristall de Sal Marina Halen Mon Pura Blanca 100g Pebre Negre
- 1 Sencer Parameswaran's 75 g
- 1 Bossa de Torradetes Sauleda
- 1 Mini Secallonetes de Cal Tomàs
- 1 Caixa Secret Box

132€



Nº 9

- 1 Torró Iema o Xixona barra llarga
- 1 Torró Suís de Praliné i avellana
- 1 Bibanesi Oli D'oliva Verge extra Kamut 100g
- 1 Pasta Spaghettoni Luncghi B.Cavaliere 500g
- 1 Arròs Acquerello 500 grs
- 1 Tomàquets Xerri semisecs de Carlo 190g
- 1 Oli d'Oliva Olirium 50 cl
- 1 Tomàquet Sencer Pelat Paolo Petrilli 314ml
- 1 Mostassa de Dijon Fumada Halen Môn 200g
- 1 Vinagre balsàmic blanc envellit en Barrica Lodovico Campari 250 ml
- 1 Crema a la llimona SCYAVURU 200 g
- 1 Mongetes Rosara al natural extra
- 1 Cigrons Rosara al natural extra
- 1 Royal Curry
- 1 Bloody Mary Ketchup Halen Môn 250 g
- 1 Secallones Llargues de Cal Tomàs
- 1 Caixa Secret Box

144,99€



Sauleda
Pastisseria i Càtering

Sant Pol de Mar
C/ Manzanillo
T. +34 937 600
Cal·la
C/ Sant Joan 6
T. +34 937 694

SECRET BOX *Mini*

by Sauleda

CHRISTMAS
EDITION



SECRET
BOX No *1* *Mini*

CAIXA ASSORTIMENT
GALETES DE NADAL
(24 unit.)

26,40€

T'ho portem a casa per 5€

Excepte Balears i Canàries. Consultar condicions.

SECRET
BOX No *2* *Mini*

CAIXA GALETES I XOCOLATES
AMB MOTIUS DE NADAL
(23 unit.)

44€

T'ho portem a casa per 5€

Excepte Balears i Canàries. Consultar condicions.

SECRET
BOX No *3* *Mini*

CAIXA FLOCS DE NEUS, GALETES
I XOCOLATES DE NADAL

38,50€

T'ho portem a casa per 5€

Excepte Balears i Canàries. Consultar condicions.



SECRET BOX

No 4

Mini

ASSORTIMENT SAULEDA
Ulleretes xoco, jaumets,
Rocs cruixents i carquinyolis.
(38 unit.)
24,20€

T'ho portem a casa per 5€
Excepte Balears i Canàries. Consultar condicions.



SECRET BOX

No 5

Mini

CAIXA ASSORTIMENT
MACARONS
(25 unit.)
30,80€

T'ho portem a casa per 5€
Excepte Balears i Canàries. Consultar condicions.



SECRET BOX

No 6

Mini

CAIXA ROCS
DE XOCOLATA
(30 unit.)
27,50€

T'ho portem a casa per 5€
Excepte Balears i Canàries. Consultar condicions.



SECRET BOX

No 7

Mini

CAIXA CAPRICIS
SAULEDA
27,50€

T'ho portem a casa per 5€
Excepte Balears i Canàries. Consultar condicions.



SECRET BOX

No 8

Mini

CAIXA
FINANCERS
(12 unit.)
22€

T'ho portem a casa per 5€
Excepte Balears i Canàries. Consultar condicions.



SECRET BOX

No 9

Mini

CAIXA BOMBONS
(18 unit.)
22€
(27 unit.)
30€

T'ho portem a casa per 5€
Excepte Balears i Canàries. Consultar condicions.



SECRET BOX No **10** *Mini*

CAIXA PASTÍS NADAL
"PAN JAVIER"
(1 unit.)
19,80€

T'ho portem a casa per 5€

Excepte Balears i Canàries. Consultar condicions.



SECRET BOX No **11** *Mini*

TRINEU AMB NEULES
DE XOCOLATA I
TURRÓ DE XIXONA
30,80€

Molt bones festes i bon profit.

L'EQUIP DE **SAULEDA**

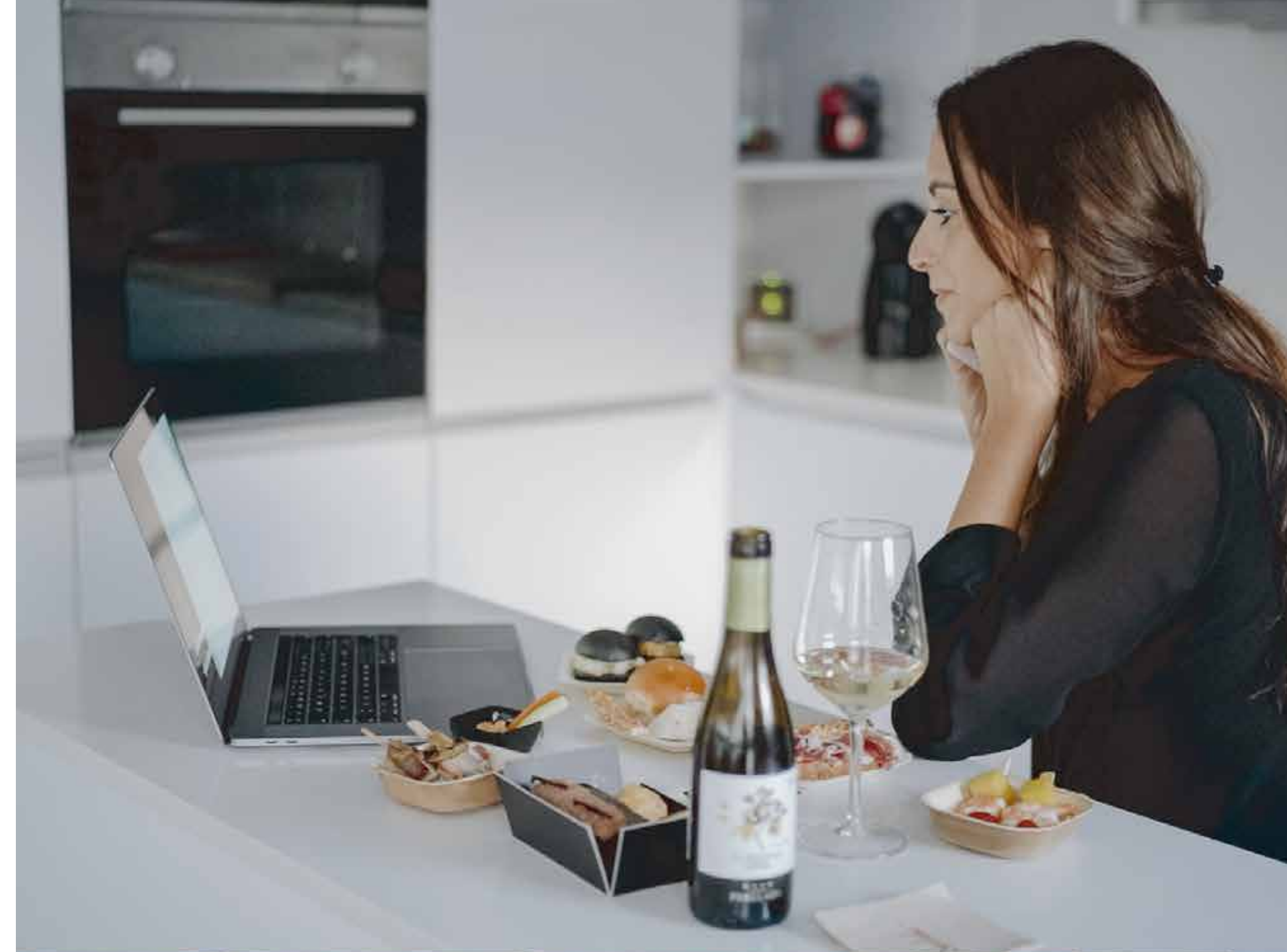
Híbrid events

LA MILLOR SOLUCIÓ EN AQUESTS MOMENTS

A Sauleda estem preparats per oferir-vos el nostre servei de càteríng en aquest tipus d'esdeveniments. Una combinació entre l'esdeveniment presencial i virtual.



Presentació
Híbrid Events



Servei de càtering

A l'empresa i a casa, per molts o per pocs, drets o asseguts.
Ens encarreguem de tot allò que necessitis cambrers, transport, lloguer del parament, decoració, il·luminació, dj ...

Nombroses empreses confien en nosaltres donant servei a més de 160.000 persones l'any.

És un repte que afrontem amb il·lusió i ganes desde el primer dia.
Ens agrada sorprendre!

DEMANA'NS PRESSUPOST

sauleda@sauleda.cat / 93 763 03 30



Sauleda

Sant Pol de Mar

C/ Manzanillo, 20 tel 93 760 04 65

Sant Cebrià de Vallalta

oficines, càtering i botiga

Pol. Ind. Sot de les Vernedes

tel 93 763 03 30 fax 93 763 26 13

Calella

C/ Sant Joan, 61 tel 93 769 40 86

Barcelona

Plaça de les Glories Catalanes , 37-38 93 256 67 07

(Entrada Carrer Àvila)

sauleda@sauleda.cat

www.sauleda.cat



sauleda_catering

sauleda_patisserie

Vols que t'ho portem a casa?
Consulta les nostres condicions.