2021 - 2022

BON NADAL
#sauledafamily

Benvinguts al nou catàleg de Nadal, ple d'amor per les coses ben fetes!

Tenim moltes ganes que els àpats d'aquestes festes siguin plens de moments màgics i deliciosos. Nosaltres hi posem el bon producte, de productors locals i gourmet, ho preparem amb una elaboració exquisita, i vosaltres hi poseu la millor companyia.

Ens fa molta il·lusió seguir estant al vostre costat, després de 52 anys, i seguir innovant. Aquest any anem més enllà i obrim botiga a Andorra. Us esperem a totes les nostres botigues, d'aquí i dels Pirineus!

Gràcies per formar part d'aquesta gran família.

L'equip de Sauleda us desitja molt bones festes!

LES POSTRES

L'ESPECIALITAT DE LA CASA

/ TRONCS DE NADAL

LLIMONA
Mousse de llimona, amb l'interior de crema de llimona, base cruixent i merenga cremat
32 €/u (per a 5/6 pers.)

L'opció lleugera i suau.

XOCOLATA BLANCA I GERDS · NOU!
Esponjós de xocolata blanca Ivoire (35% cacau) i gerds
32 €/u (per a 5/6 pers.)

XOCOLATA
Enrotllat de trufat de xocolata Valrhona Illanka (63% Cacau)
30 €/u (per a 5/6 pers.)

Pels incondicionals de la xocolata.

/ INDIVIDUALS ESPECIALS

NADAL · NOU!
Bola de Nadal de "cheese cake", cruixent de praliné i gerds | 4,50 €/u

CAP D'ANY · NOU!
Mousse de xocolata Guanaja (70% cacau), cremós de vainilla i cruixent d'avellana | 4,50 €/u

per celebrar les campanades!

/ FIGURES DE XOCOLATA

ELS TRES REIS D'ORIENT | 18 €/u

De regal... una carta de reis il·lustrada per Mª Rosa Sauleda Passols.

TIÓ DE XOCOLATA
De xocolata negra 62% | 25 €/u

3 BOLES DE NADAL
De xocolata negra 62% i xocolata de gerds | 25 €/u

amb sorpresa a l'interior!

/ FLOCS DE NEU

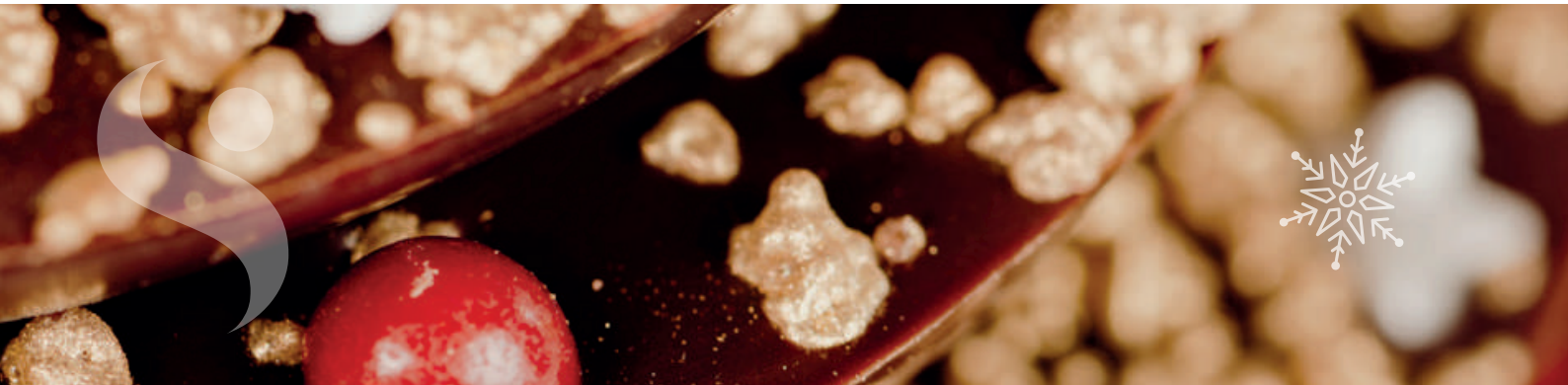
TRES XOCOLATES DIFERENTS
De xocolata blanca, xocolata negra i d'inspiració de fruits vermells decorats amb "crispys" i perles de diferents xocolates i textures
15 €/u

ideal per decorar el teu arbre!

/ ARBRES DE NADAL

FRUITS VERMELLS
Arbre de xocolata Valrhona i inspiració de gerds, decorat amb perles cruixents de xocolata blanca i gerds, i "crispys" de iogurt
34 €/u

XOCOLATA I FRUITS SECS
Arbre de xocolata Valrhona Guanaja (70% cacau), amb pinyons, festucs, cedre, taronja i "crispys" de xocolata
34 €/u



/ TORTELLS DE REIS

DE BRIOIX AMB FRUITA · EL CLÀSSIC
Farcit de massapà

DE FULL I PINYONS
Farcit de crema o cabell d'àngel
(només per encàrrec)

100% BRIOIX SAULEDA · NOU!
Sense massapà. Farcit de nata, trufa
o crema

sense massapà ni fruita

/ CORONES DE REIS

Corona de pasta de full de nata o de trufa

Condicions: realitzar la comanda amb un mínim de 48 h d'antelació.

Mida	Persones	Brioix fruita farcit de massapà	Brioix s/fruita de crema o trufa	Brioix s/fruita de nata	Corones
1	7-9	28 € /u	37 €/u	34 €/u	38 €/u
2	4-6	18 € /u	25 €/u	23 €/u	25 €/u
3	2-3	10 € /u	17 €/u	15 €/u	17 €/u

/ PANETTONES

FRUITA CONFITADA
Amb cedre, taronja i panses | 23 €/u

XOCOLATA GIANDUJA · NOU!
Amb avellanes i banyat amb
xocolata Jivara (40% cacau) | 26 €/u

mètode artesanal

elaborat durant 72 h amb
llevat natural

/ NEULES ARTESANES

CLÀSSIQUES
6,40 €/caixa de 25 u

XOCOLATA NEGRA
Banyades amb xocolata negra
Valrhona (54% cacau)
7,50 €/caixa de 12 u

XOCOLATA BLANCA
Banyades amb xocolata blanca
Valrhona Ivoire (35% cacau)
7,50 €/caixa de 12 u

TORRONS

ELS PROTAGONISTES DEL NADAL

/ ESPECIALS

DE NEULA
De xocolata, neula i granulat d'ametlla, acabat amb un bany de cobertura Tanariva (33% cacau) i arrebossat amb neula cruixent
18,80 €/u

El torró llaminer que agrada a tothom.

DE "KIKOS"
Xocolata de cobertura Jivara (40% cacau) i "kikos" Mister Corn
17,90 €/u

Contrast de dolç i salat.

DE COR DE GUANAJA
Torró trufat que combina xocolata de 80% i 70% de cacau i "crispys" de gerds
18,80 €/u

100% xocolata.

DE RATAFIA
Trufat de xocolata Jivara (40% cacau), infusionat amb ratafia del país
18,80 €/u

El torró de licor que no pot faltar a la taula.

NOISETINE
Capes de Gianduja combinades amb capes de praliné, amb un fons de fruits de tardor i una textura final molt cremosa
19,70 €/u

Més que un torró es un bombó.

XOCOLATA BLANCA, PRALINÉ DE FESTUCS I LLIMA
Trufat de xocolata blanca Ivoire (35% cacau) i llima amb praliné de festucs
18,80 €/u

Diferents elaboracions combinades per fer un torró.

XOCOLATA I TARONJA
Trufat de cobertura "xocoline" infusionada amb taronja
19,70 €/u

L'opció apte per a diabètics.

SUÍS D'AVELLANES
Praliné amb avellanes del país
16 €/u

Un clàssic de sempre.

EL CÍTRIC · NOU!
Ganache de Gianduja d'avellanes amb interior cítric de mandarina i llima
19,70 €/u

Fresc i diferent.

tasta els més nous!

MÉS TORRONS

ELS CLÀSSICS DE SEMPRE

/ TRADICIONALS

DE IEMA
Barra curta | 14,50 €/u
Barra llarga | 23 €/u

DE XIXONA I ALACANT
Barra curta | 10 €/u
Barra llarga | 15,75 €/u

DE MASSAPÀ I FRUITA
Barra llarga | 22 €/u

/ ASSORTIMENT DE TORRONS

CAIXA DEGUSTACIÓ 5
Selecció de 5 dels nostres millors torrons
75 €/caixa (amb caixa de fusta)

CAIXA DEGUSTACIÓ 3 · NOU!
Selecció de 3 dels nostres millors torrons
50 €/caixa (amb caixa de fusta)

NOU!

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.

APERITIUS DE NADAL

ELS MÉS EXQUISITS

/ EL BÀSIC

Bastonets de full i formatge (3 u)

Canapè cruixent de foie

Canapè cruixent de salmó

Canapè cruixent de pesto

Galeta Oreo amb mascarpone

Farcellet de carbassó amb formatge de cabra Can Xicoy i olivada

Transparència de foie i melmelada de codony

Vieira amb parmentier trufada

Salmó marinat amb guacamole, nachos i pols de cítrics

17 €/pers.

/ EL SUPREM

Bastonets de full i formatge (3 u)

Canapè cruixent de foie

Canapè cruixent de salmó

Canapè cruixent de pesto

Galeta Oreo amb mascarpone

Farcellet de carbassó amb formatge de cabra Can Xicoy i olivada

Transparència de foie i melmelada de codony

Vieira amb parmentier trufada

Causa limeña

Llagostí amb alfàbrega cruixent

Lobster roll amb llamàntol

Panet de tinta amb calamar

Salmó marinat amb guacamole, nachos i pols de cítrics

Tataki de tonyina amb tomàquet confitat

Croquetes de pollastre

Croquetes de pernil

Croquetes de bolets

Amanideta de formatge de cabra, tomàquet confitat i alfàbrega

39,50 €/pers.

Preu per persona: una peça per persona.
Condicions: comanda mínima per a 2 persones i realitzar la comanda amb un mínim de 48 h d'antelació.
Sauleda es reserva el dret de modificar alguna referència. Consulteu les nostres opcions per a persones amb al·lèrgies o intoleràncies.

/ L'APERITIU PERSONALITZAT

Torradeta amb ou de guatlla
i parmentier de patata trufada

2,50 €/u

Encenalls de pernil ibèric amb
Coca de Folgueroles

2,25 €/u

Galeta Oreo amb mascarpone

2,50 €/u

Farcellet de carbassó amb formatge
de cabra Can Xicoy i olivada

2,50 €/u

Causa limeña

3 €/u

Llagostí amb alfàbrega cruixent

3,50 €/u

Foie mi cuit amb pa de plàtan
i melmelada de figues

3 €/u

Vieira amb parmentier

3,50 €/u

Lobster roll amb llamàntol

3,50 €/u

Condicions: comanda mínima de 5 unitats i realitzar la comanda amb un mínim de 48 h d'antelació.

Salmó marinat amb guacamole,
nachos i pols de cítrics

3 €/u

Tataki de tonyina amb tomàquet
confitat

4 €/u

Amanideta de formatge de cabra,
tomàquet confitat i alfàbrega

3,75 €/u

/ I PELS MÉS PETITS O NO...

Mini pizza feta a casa

1,50 €/u

Brioxet amb pernil

1,90 €/u

Mini hamburguesa amb pa de sèsam

2 €/u

Mini frankfurt, amb quètxup
i mostassa

1,90 €/u

"Pepito" de pollastre arrebossat

2,50 €/u

Panet de tinta de calamar a la romana

3 €/u

voleu variats especials?

ASSORTIMENTS

PER SI US ENCANTA TASTAR UNA MICA DE TOT

/ CANAPÈS CRUIXENTS

De foie, salmó o pesto
0,80 €/u

/ VARIAT DE CANAPÈS

De gamba, salmó, paté, pernil
i sobrassada
60 €/kg

1 kg = 60 canapès aprox. Comanda
mínima 500 g = 30 u.

/ CROQUETES

De pollastre rostit, pernil o bolets
0,80 €/u

/ NEULES SALADES ESPECIADES

D'espècies, oliva negra o sobrassada
0,80 €/u

/ EMBOTITS IBÈRICS

ESPATLLA DE GLA, LLONGANISSA, LLOM I XORIÇ
80 €/kg

· Safata de 160 g (per a 2 pers.) | 12,80 €/u
· Safata de 320 g (per a 4 pers.) | 25,60 €/u

ESPATLLA D'AGLÀ JUAN MANUEL HERNÁNDEZ
115 €/kg

Millor pernil 100% aglà 2020!

· Safata de 150 g (per a 2 pers.)
amb coques salades | 17,25 €/u
· Safata de 300 g (per a 4 pers.)
amb coques salades | 34,50 €

acompanya-ho amb...

Coca de vidre escalfada
5 minuts al forn abans de servir

FORMATGES

TENIU MÉS DE 30 TIPUS DIFERENTS

/ ASSORTIMENT DE 5 FORMATGES

Acompanyats de codony i torradetes.
7,75 €/pers.

DE VACA
Can Xicoy Lingot
Morbier de cendra
Emmental
Tête de Moine
Le Comté
Crottins
Mimolette

D'OVELLA
Manxec semi Valle de Los Molinos

DE CABRA
Brie de cabra de Can Xicoy
Murgó l'Hereu
El farcell de Can Xicoy

Condicions: comanda mínima per a 2 persones (0,90 g/pers.).

BANDES SALADES

IRRESISTIBLES PER L'APERITIU

De full amb patata brava | 13 €/u
De full amb salmó, salsa tàrtara i germinats | 15 €/u
Especiada amb foie mi cuit, poma i pebre rosa | 17 €/u
De full amb rovellons, panxeta i romaní | 15 €/u

Es serveix sencera o tallada en 8-10 tallets.

ESPECIALITATS SAULEDA

PER SERVIR DIRECTES A TAULA

Lingot de foie mi cuit | 35 €/u
Foie mi cuit | 142 €/kg
Salmó marinat | 72 €/kg
Roast beef amb vinagreta de mostassa | 65 €/u

Us hi afegim les nostres torradetes!

delicios i elegant

PLATS DE NADAL

ELS TRADICIONALS IMPRESCINDIBLES

/ ELS CLÀSSICS

Sopa de galets amb mini pilotetes | 13,50 €/ra
Escudella i carn d'olla | 17,50 €/ra
Canelons de Nadal amb beixamel amb foie | 3,20 €/u
Canelons de marisc | 2,50 €/u
Canelons d'espinacs | 1,70 €/u
Canelons de carn | 1,80 €/u
Roast beef amb vinagreta de mostassa | 65 €/kg
Pollastre de pagès ecològic amb farcit de Nadal | 16 €/ra
Calamars farcits | 42 €/kg

/ ELS ENTRANTS

Vellut de tomàquet amb gamba de Blanes | 18 €/ra
Coca amb vieira, dauets de mango, un suau guacamole i aroma de cítrics | 14,50 €/ra
Brots tendres amb llagostins, fruita de temporada brasejada i aroma de curri i Chardonnay | 12 €/ra
Amanida de foie mi cuit, figues, maduixetes, croûtons i oli de tòfona | 14 €/ra
Ventresca de tonyina ballfegó amb un suau escabetx de cítrics i pebre rosa | 21 €/ra
Lingot de caneló amb rap, llagostins, trompetes i salsa untuosa | 15 €/ra

Condicions: realitzar la comanda amb un mínim de 48 h d'antelació.

MÉS PLATS DE NADAL

EL TOC GOURMET A CASA

/ ELS SEGONS DE PEIX

Suquet de peix a la nostra manera | 18 €/ra
Turbot amb verduretes, safrà i sèsam | 25 €/ra
Filet de llobarro al fonoll, cítrics, patates i poma | 20 €/ra
Turnedó de rap amb verduretes saltades i suc de llagostins | 24 €/ra

/ ELS SEGONS DE CARN

Magret d'ànec al romaní | 14,50 €/ra
Melós de vedella fet a casa amb salsa Pinot Noir i bolets | 14,50 €/ra
Xai lletó a la brasa amb parmentier de pistatxo i mini verduretes | 24 €/ra
Filet de vedella de Girona amb verduretes "al dente" i patata dauphinoise | 20 €/ra
Llom Angus a la brasa amb patata "baby" | 18 €/ra

/ LES GUARNICIONS

Parmentiere de patata trufada | 25 €/kg
Compota de poma | 20 €/kg
Patata dauphine | 22 €/kg

plats per celebrar!

Condicions: comanda mínima per a 2 persones i realitzar la comanda amb un mínim de 48 h d'antelació. Cal servir i regenerar els plats seguint les indicacions de Sauleda.

/ LES PECES SENCERES

Capó amb farcit de Nadal | 175 €/u (per a 6/8 pers. peces de 3 kg)

Wellington de filet de vedella | 72 €/kg (per a 6/8 pers. peces de 2 kg)

Wellington d'espinacs a la catalana | 50 €/u (per a 6/8 pers. peces de 2 kg)

Garrinet rostit amb compota de poma, orellanes i patates a la sal | 180 €/u (per a 8/10 pers. tallat o sencer)

Mitjana "chuletón" de vaca vella a la brasa i patates confitades a la sal | 32 €/u (per a 2 pers. peces de 600 g aprox.) o 65 €/u (per a 3/4 pers. peces d'1 kg)

per fer una gran festa!

MENÚS ESPECIALS

SELECTE I SÚPER PRÀCTIC

/ EL MENÚ CLÀSSIC

38 €/pers.

Coca de vieira, dauets de mango, un suau guacamole i aroma de cítrics

o

Lingot de caneló amb rap, llagostins, trompetes i salsa untuosa

•

Melós de vedella fet a casa amb salsa Pinot Noir i bolets

o

Filet de vedella de Girona amb verduretes "al dente" i patata dauphinoise

o

Llobarro al fonoll, cítrics, patates i poma

•

Bola de Nadal de "cheese cake", cruixent de praliné i gerds

Suplement: Filet i llobarro (2 €)

suquet de peix

/ EL MENÚ DE DEGUSTACIÓ D'APERITIUS

40 €/pers.

Bastonets de full i formatge (3 u)

Canapè cruixent de foie

Canapè cruixent de salmó

Canapè cruixent de pesto

Galeta Oreo amb mascarpone

Farcellet de carbassó amb formatge de cabra Can Xicoy i olivada

Transparència de foie i melmelada de codony

Vieira amb parmentier trufada

Salmó marinat amb guacamole, nachos i pols de cítrics

•

Llom Angus a la brasa amb patata "baby"

o

Magret d'ànec de romaní

o

Suquet de peix

o

Filet de llobarro al fonoll, cítrics, patates i pomes

•

Bola de Nadal de "cheese cake", cruixent de praliné i gerds

Suplement: Llobarro (4 €)

Regalem una ampolla de cava per cada 4 menús encarregats!

Condicions: comanda mínima per a 2 persones i realitzar la comanda amb un mínim de 48 h d'antelació. Cal servir i regenerar els plats seguint les indicacions de Sauleda.

/ EL MENÚ DE NADAL: 25 de desembre

38 €/pers.

Sopa de galets, escudella i carn d'olla

•

Pollastre de pagès amb farcit de Nadal

o

Turbot amb verduretes, safrà i sèsam

•

Bola de Nadal de "cheese cake", cruixent de praliné i gerds

Suplement: Turbot (9 €)

/ EL MENÚ DE SANT ESTEVE: 26 de desembre

28 €/pers.

Canelons de Nadal

o

Canelons d'espinacs

o

Canelons de marisc

•

Melós de vedella fet a casa amb sansa Pinot Noir i bolets

o

Suquet de peix

•

Bola de Nadal de "cheese cake", cruixent de praliné i gerds

Suplement: Suquet (4 €)

menús premium de primera!

/ EL MENÚ DE CAP D'ANY: 31 de desembre

48 €/pers.

Galeta Oreo amb mascarpone

Llagostí amb alfàbrega cruixent

Lobster roll amb llamàntol

Panet de tinta amb calamar

Salmó marinat amb guacamole, nachos i pols de cítrics

Torradeta amb ou de guatlla i parmentier de patata trufada

Transparència de foie i melmelada de codony

Causa limeña

Tataki de tonyina amb tomàquet confitat

ELS CANAPÈS CRUIXENTS

Canapè cruixent de foie, salmó i pesto

LES CROQUETES

De pernil i pollastre

ASSORTIMENT D'EMBOTITS CATALANS

Pernil de gla, llonganissa catalana trufada, llonganissa i bull

ASSORTIMENT DE FORMATGES DE PROXIMITAT

Formatges de Sant Iscle de Vallalta, d'Arenys de Munt i altres, amb torradetes per acompanyar

•

Mousse de xocolata Guanaja (70% cacau), cremós de vainilla i cruixent d'avellana

Condicions: comanda mínima per a 4 persones i realitzar la comanda amb un mínim de 48 h d'antelació.

PANERES

SELECCIÓ DE PRODUCTES PREMIUM

01 / 130 €/u

1 Cava Gramona Imperial
1 Vi negre Bruberry D.O. Montsant
1 Vi blanc Pansa Blanca D.O. Alella
1 Caixa de Neulots Sauleda
1 Turró de Xixona B/C
1 Assortiment 3 torrons de xocolata
1 Safata de fusta allargada amb nanses

02 / 110 €/u

1 Cava Muguet Brut
1 Vi negre Petit Baldomà D.O. Costers del Segre
1 Vi blanc Petit Baldomà D.O. Costers del Segre
1 Caixa de Neulots Sauleda
1 Turró de Xixona B/C
1 Turró d'Alacant B/C
1 Turró de xocolata Sauleda
1 Safata de cordes de 3 colors gran

03 / 135 €/u

2 Caves Parxet Brut Nature
1 Caixa de Neulots Sauleda
1 Turró de Xixona B/C
1 Turró d'Alacant B/C
1 Turró de xocolata Sauleda
1 Base de fulla de plataner gran

escull el teu lot ideal

més i més
varietats i formats!

04 / 85 €/u

1 Cava Muguet Brut
1 Caixa de Neules de xocolata
1 Turró de Xixona B/C
1 Turró d'Alacant B/C
1 Turró de xocolata Sauleda
1 Maletí de fusta mitjà

05 / 150 €/u

2 Caves Parxet Brut Nature
1 Vi negre Bruberry D.O. Montsant
1 Caixa de Neulots Sauleda
1 Panettone
1 Turró de Xixona B/C
1 Turró de xocolata Sauleda
1 Turró de xocolata Sauleda Suís
1 Turró d'Alacant

06 / 115 €/u

2 Cava Muguet Brut
1 Vi negre Petit Baldomà D.O. Costers del Segre
1 Caixa de Neulots Sauleda
1 Panettone Fruita
1 Turró de Xixona B/C
1 Turró d'Alacant B/C
1 Turró de xocolata Sauleda
1 Cistella trenada

SECRET BOX

REGALS AMB ÈXIT ASSEGURAT

01 / 180 €/u

1 Paquet de pernil Juan Manuel tallat a mà
1 Caixa de Neulots Sauleda
1 Ampolla de vi Gotim Bru
1 Vi rosat Mart Gramona
1 Cava Gramona Imperial
1 Turró de xocolata Sauleda
1 Secallona Cal Tomàs
1 Brújula musclos (16/20 peces)
1 Brújula cloïssa (14/16 peces)
1 Brújula ventresca (4/6)
1 Rocs de xocolata Sauleda (190 g - 16 u)
1 Salsa Espinaler
1 Torradetes Sauleda
1 Formatge Can Xicoy semi curat
1 Caixa Secret Box gran

05 / 130 €/u

1 Turró de iema B/LL
1 Turró suís de praliné i avellana
1 Caixa de neules Sauleda banyades amb xocolata blanca Valrhona
1 Caixa de neules Sauleda banyades amb xocolata negre Valrhona
1 Cava Gramon Imperial
1 Arbre de xocolata Sauleda
1 Caixa Secret Box gran

02 / 100 €/u

1 Panettone Fruita
1 Neules de xocolata
1 Neulots Sauleda
1 Turró de xocolata
1 Turró de iema B/C
1 Flocs de neu
1 Caixa Secret Box gran

03 / 140 €/u

2 Cava Raventós nit rosat
1 Assortiment 3 torrons de xocolata
1 Turró Xixona B/C
1 Turró de iema B/C
1 Neulots Sauleda
1 Caixa Secret Box gran

plaers de Nadal

04 / 160 €/u

1 Turró de iema o Xixona B/LL
1 Turró suís de praliné i avellana
1 Neulots Sauleda
1 Licor Bottega de xocolata de Gianduja i Grappa 500 ml
1 Rajola de xocolata blanca amb "crispys" de gerds
1 Rajola de xocolata negra amb avellanes
1 Oli Extra Verge Torelló
1 Cafè Illy molt o gra
1 Bossa de virutes de xocolata Sauleda
1 Crema a la taronja Scyavuru 200 g
1 Cristall de sal marina Halen Mon Pura Blanca 100 g
1 Pebre negre Sencer Parameswaran's 75 g
1 Sencer Parameswaran's 75 g
1 Bossa de torradetes sauleda
1 Mini secallones de Cal Tomàs
1 Caixa Secret Box gran

TOP
SECRET
BOX
Raventós
Raventós i Blanc
deNit
Saulèda

SAULEDA ARRIBA A ANDORRA

US ESPEREM AL CENTRE JÚLIA ONIX!

Estem molt contents de compartir amb tots vosaltres l'obertura de la nova botiga Sauleda Andorra. Pastisseria, productes gourmet, restaurant, càtering i mooolt més! Un espai dissenyat amb molt d'amor que estem segurs que us encantarà.

Ens trobaràs a: Avinguda Meritxell, 79 d'Andorra
La Vella | Tel. +376 770 070

CÀTERING

TOT EL QUE VULGUIS, ON VULGUIS I QUAN TU VULGUIS

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 160.000 persones l'any.

Són reptes que continuem afrontant amb il·lusió i ganes des del primer dia. Ens agrada sorprendre.

Demana'ns pressupost! Contacta amb nosaltres a:
catering@sauleda.cat | Tel. +34 93 763 03 30

degustacions de luxe!

Sauleda

SANT POL DE MAR
C/ Manzanillo, 20
93 760 04 65

SANT CEBRIÀ DE VALLALTA
Oficines, càtering i botiga
Pol. Ind. Sot de les Vernedes
93 763 03 30

CALELLA
C/ Sant Joan, 61
93 769 40 86

BARCELONA
Plaça de les Glòries Catalanes, 37-38
(Entrada Carrer Àvila)
93 256 67 07

ANDORRA
Avinguda Meritxell 79, Edifici Onix , Pis 1
+376 770 070

@sauleda_pastisseria | @sauleda_catering

viti.cat

www.sauleda.cat | sauleda@sauleda.cat | sauledablog.wordpress.com