

Sauleda

Sempre al teu costat



CATÀLEG
20
22/
23

Índex

01

Aperitius de Nadal

02

Assortiments

03

Bandes Salades i Especialitats

04

Plats de Nadal

05

Les Postres

06

Torrans, Neules i Panettones

07

Detalls de Nadal

08

Tortells de Reis

09

Menús Especials

10

Regals: Paneres i Boxs Sauleda

Estem a Andorra la Vella!

*Espai gastronòmic: pastisseria,
restaurant, botiga gourmet i
degustació.*

Entrada per la Perfumeria Júlia

Avinguda Meritxell, 79
Edifici Onix Pis 1, Andorra la Vella
tel. +376 770 070

Sauleda

• BY JÚLIA ÒNIX •



Bàsic

.....

Palets saladets: d'olivada i d'orenga

Tàrtar de gamba

Mini lionesa amb brandada de bacallà

Canapè cruixent: de salmó / de pesto / de paté

Coca amb vieira, ceba confitada i cansalada viada

Torradeta d'ou de guatlla i Parmentier de patata trufada

Encenalls de pernil ibèric amb coca de Folgueroles

Preu: 17,70€/pax

Preus per persona. Una peça per persona. Comanda mínima per dues persones els dies 24, 26, 27 i 31, la resta comanda mínima 6 pax. Comanda 24 hores d'antelació. Sauleda es reserva el dret de modificar alguna referència. Consulteu les nostres opcions per a persones amb al·lèrgies o intoleràncies.





Suprem

Palets saladets: d'olivada i d'orenga

Tàrtar de gamba

Mini lionesa amb brandada de bacallà

Canapè cruixent: de salmó / de pesto / de foie

Bikini trufat amb vedella i formatge

Gules a l'allet amb amanideta de xató

Zamburinya amb ceba confitada i encenalls de pernil

Dau de tonyina amb compota de tomàquet

Roll de llamàntol

Coca amb vieira, ceba confitada i cansalada viada

Torradeta amb ou de guatlla i Parmentier de patata trufada

Croquetes: de pernil / de bolets

Panet de tinta amb calamars i salsa tàrtara

Broqueta amb llagostí i romesco

Preu: 38,80€/pax

Preus per persona. Una peça per persona. Comanda mínima per dues persones els dies 24, 26, 27 i 31, la resta comanda mínima 6 pax. Comanda 24 hores d'antelació.

Sauleda es reserva el dret de modificar alguna referència. Consulteu les nostres opcions per a persones amb al·lèrgies o intoleràncies.

Feu-vos el Nadal a mida o completar



Més Aperitius

Torradeta amb ou de guatlla i Parmentier de patata trufada	2,50€/u
Encenalls de pernil ibèric amb coca de Folgueroles	2,50€/u
Bikini trufat amb vedella i formatge	2,60€/u
Tàrtar de gamba	3,80€/u
Zamburinya amb ceba confitada i encenalls de pernil	3,80€/u
Roll de llamàntol	4,30€/u
Coca amb vieira, ceba confitada i cansalada viada	3,00€/u
Gules a l'allet amb amanideta de xató	3,00€/u

I pels més petits o no

Mini pizza feta a casa	1,90€/u
Brioixet amb pernil dolç	2,00€/u
Mini hamburguesa amb pa de sèsam	2,25€/u
Mini frankfurt amb quètxup i mostassa	2,00€/u
"Pepito" de pollastre arrebossat	2,60€/u
Panet de tinta de calamar a la romana	3,00€/u
Mini croissant amb amanida russa i tonyina	3,00€/u

**Comanda mínima de 5 unitats. Comanda 24 hores d'antelació.*



Canapès cruixents: 0,85€/u
de foie / de salmó / de pesto

De canapès: 60,00€/kg

assortiment de gamba, de salmó,
de paté, de pernil i de sobrassada

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

Croquetes: 0,80€/u
de pollastre rostit / de pernil / de bolets

Neules salades especiades: 0,85€/u
d'espècies / d'oliva negra / de sobrassada

Assortiment d'embotits ibèrics:
Espatlla de gla, llonganissa, llom i xoriço 90,00€/kg
Safata de 160 g (2 pax.) 14,40€/u
Safata de 320 g (4 pax.) 28,80€/u

Espatlla de gla: 125€/kg
Safata d'espantlla de 150 g. 18,75€/u
amb coques salades (per a 2 pers.)
Safata d'espantlla de 300 g. 37,50€/u
amb coques salades (per a 4 pers.)

*Suggeriment: acompanya-ho amb la nostra coca de vidre escalfada
5 minuts al forn abans de servir.*

Assortiment de 5 formatges

.....

Selecció de formatges de varies DO, llets, textures acompanyats de torradetes i codony.

Formatges de:

Cocagne Cepe du Quercy

Abadia du Val-dieu

Comte Aoc 18 mesos

Manchego Pérez Arquero Bio curado

Brie de trufa

Brie de Meaux aoc

Parmigiano Reggiano 18 mesos

Pria de 3 llets

Blau de Jutglar

Can Xicoy Lingot (*vaca*)

Murgo l'Hereu (*cabra*)

Crottin

Tête de moine

Valle de los Molinos

Preu: 8,65/u

Comanda mínima per 2 persones. (100 g/pax).



Les Coques i Bandes Salades*

.....

Banda de full amb patata brava	14,00€/u
Banda de full amb salmó, salsa tàrtara i germinats	15,00€/u
Banda especiada amb foie mi cuit, poma i pebre rosa	20,00€/u
Banda de full amb xampinyons, burrata i farigola	15,00€/u

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

Especialitats Sauleda

Per ser servides directes a la taula.

Lingot de foie mi cuit	45,00€/u
Foie mi cuit	170,00€/kg
Salmó marinat	73,00€/kg

Us hi afegim les nostres torradetes!



Els Clàssics

Sopa de galets amb mini pilotetes	14,00€/u
Escudella i carn d'olla	20,00€/u
El Brou amb els seu galets acompanyat dels cigrons, col, pastanaga, patata, cansalada viada, vedella, pollastre i pilota.	
Canelons de Nadal amb beixamel amb foie	3,60€/u
Canelons de marisc	2,60€/u
Canelons d'espínacs	1,80€/u
Canelons de carn	1,90€/u
Rosbif amb vinagreta de mostassa	68,00€/kg
Pollastre de pagès ecològic amb farcit de Nadal	18,00€/ra

Entrants

Trinxat de la Cerdanya amb bacallà	10,50€/u
Ravioli de Txangurro amb espaguetis de sèpia i cremós de marisc	16,50€/u
Lingot de caneló amb rap, llagostí, trompetes i salsa untuosa	17,00€/u
Amanida amb rap allagostat, llagostins, escopinyes i vinagreta de cítrics	15,80€/u
Crema de galeres amb llamàntol, pernil cruixent i juliana de porros	17,80€/u



Segons

De Peix

El nostre suquet de peix	17,00€/u
Tonyina en tataki amb puré de coliflor i oli verd	18,50€/u
Cueta de rap amb gambes i salsa de marisc	19,00€/u
Turbot amb verduretes i una suau salsa de gambes	21,80€/u

De Carn

Magret d'ànec a la taronja	14,80€/u
Melós de vedella fet a casa amb salsa Pinot Noir i bolets	14,50€/u
Cabrit al forn* amb patata Hasselback i herbes aromàtiques	22,00€/u
*Espatlla i cuixa	
Filet de vedella amb foie, Parmentier de patata i salsa Perigord	21,20€/u

Condicions:

Comanda mínima per dues persones. Comandes amb un mínim de 24 h d'Antelació.
Cal servir i regenerar els plats seguint les indicacions de Sauleda

Les Peces senceres

Capó amb farcit de Nadal <i>(Comanda 48 h abans - Peces de 3 kg per 6 a 8 persones aprox.)</i>	180,00€/u
Wellington d'espínacs a la catalana <i>(Peces de 1,5 kg aprox. Per a 7-8 persones aprox.)</i>	50,00€/u
Garrinet rostit amb compota de poma, orellanes i patates a la sal <i>(Per 8-10 Persones). Tallat o sencer.</i>	190,00€/u
Jarret de vedella amb el seu propi suc	75,00€/pça. de 2-3kg <i>(5-6 persones)</i>



Les Guarnicions

Parmentier de patata trufada	25,00€/kg
Compota de poma	20,00€/kg
Patata Dauphine	20,00€/kg

Troncs de Nadal

De Llimona

32,00€/u (Per 5/6 pers.)

Mousse de llimona, amb l'interior de crema de llimona, base cruixent. L'opció lleugera i suau.

De Fruita de la Passió i Xixona

32,00€/u (Per 5/6 pers.)

La Novetat més Nadalencal

Cremps de fruita de la passió i mousse de torró de xixona sobre base cruixent.

De Xocolata

32,00€/u (Per 5/6 pers.)

Enrotllat de trufat de xocolata Valrhona llanka (63% cacau). **Pels incondicionals de la xocolata.**

Individuals Especials

Nadal

5,00€/u

Bola de Nadal de "Cheese Cake" i compota de gerds.

Cap d'Any

Novetat!

5,00€/u

Mousse de Xocolata Caramelitzada Dulcey de Valrhona (35% cacau), fava de "tonka" i fruita de la passió.



Els Panettones

El clàssic de fruita confitada,
cedre, taronja i panses

24,00€/u

El de xocolata Gianduja **Novetat!**
amb avellanes

26,00€/u

*Panettone elaborat artesanalment durant
72 hores amb llevat natural.*



Les Neules

Neules artesanes

6,80€/caixa de 25u

Neules artesanes banyades
amb xocolata negra Valrhona
54% cacau

7,90€/caixa de 12u

Neules artesanes banyades
amb xocolata blanca Valrhona
Ivore 35% cacau

7,90€/caixa de 12u

Els Torróns

De Neula

18,80€/u

El torró llaminer 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.

De Kikos

17,90€/u

Contrast de dolç i salat. Xocolata de cobertura Jivara (40% cacau) i "kikos" Mister Corn.

De Cor de Guanaja

18,80€/u

100% Xocolata, l'opció pels més xocolaters. Torró Trufat que combina xocolata de 80% i 70% de cacau i crispi de Gerds.

De Baileys

Novetat!

18,00€/u

El torró de licor que no pot faltar a la taula. Trufat de xocolata Jivara (40% cacau), infusionat amb Licor Baileys.

De Cheese Cake

18,80€/u

Cremós de Xocolata blanca i crema de formatge amb galeta cruixent, crispi de gerds. Acabat amb cobertura de xocolata de gerds.

Noisetine

19,70€/u

*Capcs de Gianduja combinades amb capcs de praliné, amb un fons de fruits de tardor i una textura final molt cremosa. **Més que un torró és un bombó!***

De Xocolata blanca, Praliné de Festucs i Llima

18,80€/u

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

De Xocolata i Taronja

19,70€/u

L'opció apta per diabètics. Trufat de cobertura "xocoline" infusionada amb taronja.

Suís d'Avellanes

16,00€/u

Un clàssic de sempre. Praliné amb avellanes del País.



Els Clàssics de Sempre

De iema barra curta	15,00€/u
De iema barra llarga	24,00€/u
De Xixona i Alacant barra curta	10,50€/u
De Xixona i Alacant barra llarga	16,50€/u

Assortiment de Torrons

Per degustar-los tots! El millor regal per quedar molt bé!

Caixa Degustació 5 75,00€/u

Amb caixa de fusta. Selecció de 5 dels nostres millors torrons.

Caixa Degustació 3 50,00€/caixa

Selecció de 3 dels nostres millors torrons.

Sabeu què vol dir...?

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.



Detalls de Nadal

Els Reis d'Orient

28,00€/u

Peça individual de xocolates diferents (Guanja 70%, Jivara 40% i Ivore 35% de cacau) amb farcit sorpresa.

Tió de Nadal de Xocolata

28,00€/u

Amb 62% de cacau. Farcit amb dolços del Tió.

Les 3 Boles de Nadal

26,00€/u

De xocolata diferents (Guanja 70% i Ivore 35% de cacau) amb farcits sorpresa!

Bola de Nadal

13,00€/u

Amb farcit sorpresa.

Flocs de Neu

Tres flocs de xocolates diferents per decorar l'arbre de Nadal: De xocolata blanca / de xocolata negra / d'inspiració de fruits vermells.

Decorats amb "crispis i perles de diferents xocolates i textures.

15,00€/u



Boles farcides!





Arbres de Nadal



De Fruits Vermells

35,00x€/u

Arbre de xocolata Valrhona inspiració gerds, decorat amb perles cruixents de xocolata blanca i gerds, i crispis de iogurt.

De Xocolata i Fruits Secs

35,00€/u

Arbre de xocolata Valrhona Guanaja (70% Cacao), amb pinyons, festucs, cedre, taronja i crispis de Xoco.

Els Tortells de Reis

.....

De brioix amb fruita El clàssic

Farcit de massapà.

De full, pinyons i ametlla

Farcit de crema o cabell d'àngel (només per encàrrec).

100% brioix sauleda Novetat!

Sense massapà. Farcit de nata, trufa o crema. Amb perles cruixents.

Corones de Reis

.....

Corona de pasta de full de nata o de trufa



Mida	Persones	Brioix fruita farcit de massapà (clàssic)	Brioix de fruita farcit de massapà i nata (clàssic)*	100% Brioix farcit de nata	100% brioix farcit de crema cremada i trufa	Corones
1	7-9	34,00€/u	45,00€/u	40,00€/u	42,00€/u	-
2	5-6	24,00€/u	34,00€/u	26,00€/u	28,00€/u	28,00€/u
3	2-4	16,00€/u	22,00€/u	18,00€/u	20,00€/u	19,00€/u

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

*Només per encàrrec.

L'opció més clàssica de primers, segons i postres

.....

Crema de galeras amb llamàntol, pernil cruixent i
juliana de porros

○

Ravioli de Txangurro amb espaguetis
de sèpia i cremós de marisc

—

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

○

Filet de vedella del país amb
verdurettes al dente i patata Dauphinoise *(Supl.)*

○

Cueta de rap amb marisc i salsa de gambes *(Supl.)*

—

Bola de Nadal de "cheese cake"
i compota de gerds

Preu: 36,00€/pax

Suplement Filet 5,00€ / Rap 4,00€

Per festes us ho posem fàcil!

Regalem una ampolla de cava per cada 4 menús encarregats





L'opció degustació d'aperitius, segon i postres

Palets saladets: d'olivada i d'orenga

Tàrtar de gamba

Mini lionesa amb brandada de bacallà

Canapè cruixent: de salmó / de pesto / de paté

Coca amb vieira, ceba confitada i cansalada viada

Torradeta d'ou de guatlla i Parmentier de patata
trufada

Encenalls de pernil Ibèric amb coca de
Folgueroles

—

Filet de vedella del país amb verduretes
al dente i patata Dauphinoise (Supl.)

○

Magret d'ànec al romaní

○

Suquet de peix (Supl.)

—

Bola de Nadal de "cheese cake"
i compota de gerds

Preu: 37,00€/pax

Suplement Filet 6,00€ / Suquet 2,00€

25 de desembre

Menú de Nadal

Sopa de galets

—

Pollastre de pagès amb farcit de Nadal

○

El nostre suquet de peix

—

Bola de Nadal de “cheese cake”
i compota de gerds

Preu: 36,80€/pax





26 de desembre

Menú de Sant Esteve

.....

Canelons de Nadal

○

Canelons d'espínacs

○

Canelons de marisc

—

Melós de vedella fet a casa amb
salsa pinot noir i bolets

○

Turbot amb pizzeta de verdures,
tomàquet dry i una suau salsa de gambes *(Supl.)*

—

Bola de Nadal de "cheese cake"
i compota de gerds

Preu: 30,00€/pax

Suplement 6,00€

MENÚS ESPECIALS



31 de desembre Cap d'Any

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

Preu: 48,80€/pax

Roll de llamàntol

Gules a l'allet amb amanideta de xató

Zamburinya amb ceba confitada i encenalls de pernil

Dau de tonyina amb compota de tomàquet

Coca amb vieira, ceba confitada i cansalada viada

Torradeta d'ou de guatlla i Parmentier de patata trufada

Mini croissant amb amanida russa i tonyina

Panet de tinta amb calamars i salsa tàrtara

Broqueta amb llagostí i romesco

Els canapès cruixents:

de foie / de salmó / de pesto

Les croquetes:

de pernil / de bolets

Assortiment de formatges:

formatges de diferents llets i textures.

Amb torradetes per acompanyar.

Assortiment d'embotits de proximitat:

pernil de gla, llom ibèric, llonganissa i bull. *Amb torradetes de coca de Folgueroles per acompanyar.*

Mousse de xocolata caramel·litzada

Dulcey de Valrhona (35% cacau),

fava de "tonka" i fruita de la passió

Preus per persona. Una peça per persona. Comanda mínima per dues persones els dies 24, 26, 27 i 31, la resta comanda mínima 6 pax. Comanda 24 hores d'antelació. Sauleda es reserva el dret de modificar alguna referència. Consulteu les nostres opcions per a persones amb al·lèrgies o intoleràncies.

Centre de taula petit

1 Torró de Xixona B/C
1 Torró d'Alacant B/C
1 Torró de xocolata Sauleda Suís
1 Vi blanc Perfum, Can Sumoi
1 Cava Llopart
1 Caixa de neules

Preu: 90,00€

Centre de taula gran

1 Torró de Xixona B/LL
1 Torró d'Alacant B/LL
1 Torró de xocolata Sauleda Suís
1 Torró de xocolata Noisette
1 Vi negre Tionio, DO Ribera del Duero
1 Vi blanc Perfum, Can Sumoi
2 Cava Pere Ventura Brut Nature i Blanc,
i un de Nit
1 Caixa neules

Preu: 159,00€

Cistella petita

1 Torró de Xixona B/C
1 Torró d'Alacant B/C
1 Torró de xocolata Noisette
1 Neulots Sauleda
1 Cava Parxet Brut Nature
1 Vi blanc Perfum, Can Sumoi
1 Vi negre Espelt, DO Empordà

Preu: 105,00€



REGALS: PANERES

Cistella mitjana

- 1 Torró de Xixona B/LL
- 1 Torró de Alacant B/LL
- 1 Torró de xocolata Noisette
- 1 Torró de Praliné Suís
- 1 Neulots Sauleda
- 2 Cava Llopart Brut Nature
- 1 Vi negre Tionio, DO Ribera del Duero
- 1 Vi blanc Desig, DO Penedés

Preu: 168,00€

Barreter de fusta petit

- 1 Torró de Xixona B/C
- 1 Torró de Alacant B/C
- 1 Torró de xocolata Noisette
- 1 Torró de Praliné Suís
- 1 Neulots Sauleda
- 1 Vi blanc Perfum, Can Sumoi
- 2 Cava Raventós i Blanc, i un de Nit

Preu: 166,00€

Barreter de fusta gran

- 1 Torró de Xixona B/LL
- 1 Torró de Alacant B/LL
- 1 Torró de xocolata Noisette
- 1 Torró de Praliné Suís
- 1 Vi blanc Perfum, Can Sumoi
- 1 Vi negre Tionio, DO Ribera del Duero
- 2 Cava Raventós i Blanc, i un de Nit

Preu: 223,00€

Consulteu la disponibilitat de les paneres!
També podeu fer-vos la panera a mida.
Consulteu el nostre catàleg de regals clàssic.

**Consulteu Suplement Champany*





Box 1

- 1 Panettone artesà de fruita confitada, cedres, taronja i panses
- 1 Neulots artesans sauleda
- 1 Torrò de xocolata Valrhona Suix b/c
- 1 Paquet de galets Benedetto Cavalieri
- 1 Paquet de pernil espatlla ibèric de gla 100gr (tallat a mà)
- 1 Cava Loxarel rosat brut nature reserva
- 1 Mostassa de Dijon fumanda Halen món 200grs
- 1 Mini secallonetes Cal Tomàs
- 1 Box Secret

Preu: 106,00€

Box 2

.....

- 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 negra Valrhona
- 1 Crema de festucs SCYAVURU Siciliana 200grs
- 1 Neulots artesans Sauleda
- 1 Vi dolç de Mataró
- 1 Box Secret

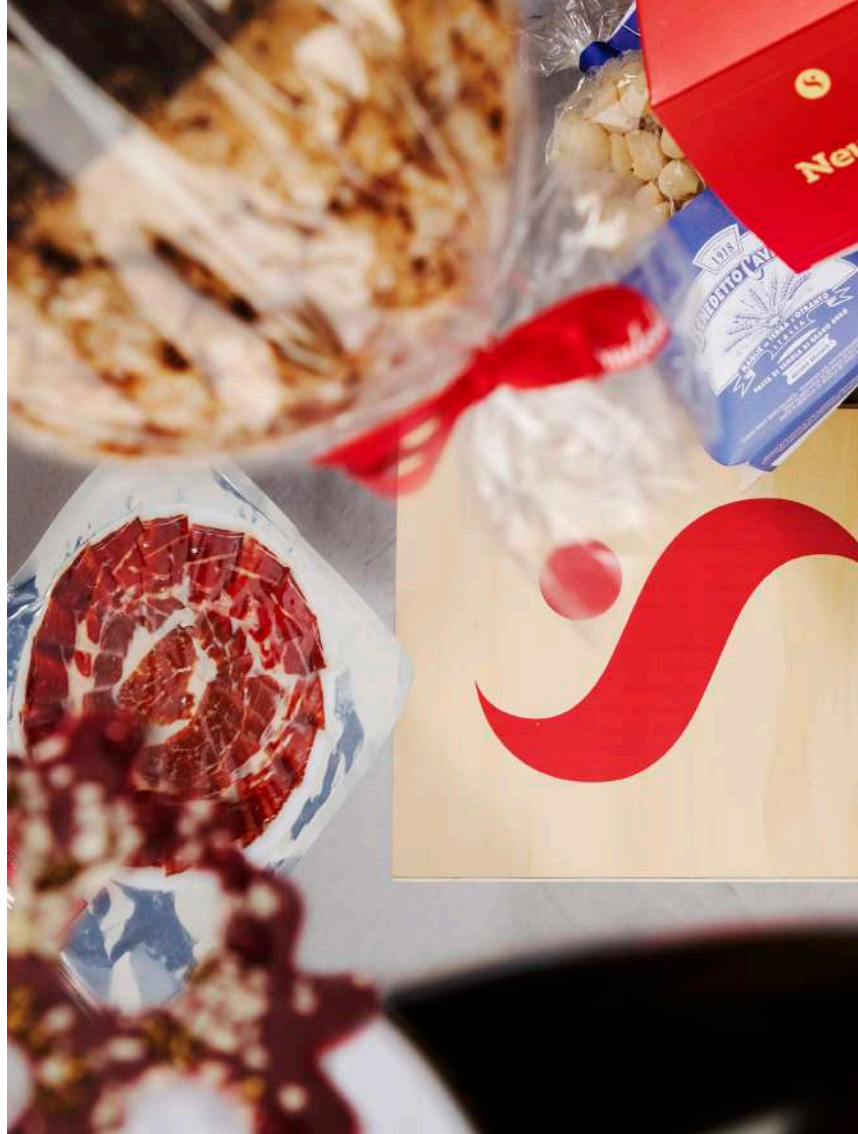
Preu: 102,00€

Box 3

.....

- 1 Torrò de lema o Xixona B/LL
- 1 Torrò Suís de xocolata praliné i avellana
- 1 Caixa de Neules banyades amb xocolata negra Valrhona
- 1 Caixa de Neules banyades amb xocolata blanca Valrhona
- 1 Arbre de xocolata Sauleda
- 1 Cava Gramona Imperial
- 1 Box Secret

Preu: 131,00€





Box 4

- 1 Torró de lema o Xixona B/LL
- 1 Torró Suís de xocolata praliné i avellana
- 1 Neulots Sauleda
- 1 Licor Bottega de xocolata de Gianduja i Grappa 500ml
- 1 Rajola de xocolata blanca amb crisi de gerds
- 1 Rajola de xocolata negra amb avellanes
- 1 Oli d'Oliva Ros 250ml
- 1 Cafè Illy Molt o Gra
- 1 Bossa d'encenalls de xocolata Sauleda
- 1 Crema de taronja Scyavuru 200grs
- 1 Cristall de Sal Harina Halen Mon Pura blanca 100grs
- 1 Pebre negre sencer Parameswaran's 75grs
- 1 Bossa de torradetes Sauleda
- 1 Mini secallonetes de Cal Tomàs
- 1 Box Secret

Preu: 153,50€

Feu-vos el vostre Box a mida per sorprendre!

REGALS: BOX SAULEDA

Servei de càtering

Tant serveis grans com petits!

Demana'ns Pressupost!

sauleda@sauleda.cat / 93 763 03 30

andorra@sauleda.cat / +376 770 070



Botigues

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
Entrada Carrer Àvila
tel. 93 256 67 07

Andorra

Avinguda Meritxell, 79
Edifici Onix Pis 1, Andorra la Vella
Entrada per la Perfumeria Júlia
tel. +376 770 070

Contacte

Correu

sauleda@sauleda.cat / andorra@sauleda.ad

Web

www.sauleda.cat / www.sauleda.ad

Xarxes socials



@sauleda_catering / @sauledabyonix
@sauleda_patisserie



@sauledacateringipatisserie



/sauleda



sauledablog.wordpress.com

Servei de Càtering

Demana'ns Pressupost!

sauleda@sauleda.cat / 93 763 03 30
andorra@sauleda.cat / +376 770 070

