



Sauleada

Sempre al teu costat

CATÀLEG
20
23/
24

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

Obsequis: Paneres i Boxs Sauleda

Nova Obertura de Sauleda al Centre Júlia a Escaldes!

Entrada per la Perfumeria i la Parafarmàcia de Julia

Av. Carlemany, 115
Edifici Centre Júlia, Escaldes-Engordany
+376 892 200

Centre Onix

Entrada per la Perfumeria Júlia
Av. Carlemany, 115
Edifici Centre Júlia, Escaldes-Engordany
+376 770 070

Sauleda



Bàsic

.....

"Twist" de Pasta Salada

Tartar de Salmó i Mango amb Vinagreta

Broqueta de Llagostí amb Pinya i Pols de Cítrics

Coca amb Vieira, Ceba Caramel·litzada i Cansalada

Torrada amb Ou de Guatlà Poxé amb Llit de Carbassó

Encenalls de Pernil Ibèric amb Pa de Coca

Preu: 17,70€/pax

Preus per persona. Una peça per persona. Comanda mínima per dues persones els dies 24, 25, 26 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

.....

"Twist" de Pasta Salada

Broqueta de Llagostí amb Pinya i Pols de Cítrics

Tàrtar de Salmó i Mango

Entrapanet de pa d'Espinacs amb Pastrami, Formatge Gruyere i Mostassa Dijon

Panet de Tinta amb Calamars i Salsa Tàrtara

Brioix-Roll Farcit d'Amanideta de Txangurro

Coca amb Vieira, Ceba Caramel·litzada i Cansalada

Niguiroi D'Anguila Fumada

Steak Tartar a la Brasa amb Torradeta de Pa Anglès

Tàrtar de Llobarro a la "Peruana"

Torrada d'Ou de Guatlila Poché amb Llit de Carbassó

Les Nostres Croquetes: de Pernil/ de Pollastre Rostit i Bolets

Transparència de Foie amb Melmelada de Maduixa i Festucs

Taco de Bacallà Confitat amb Compota de Tomàquet i Olivada

Preu: 38,80€/pax

Preus per persona. Una peça per persona. Comanda mínima per dues persones els dies 24, 25, 26 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.

Més Aperitius

.....

Transparència de Foie amb Mermelada de Maduixa i Festucs	3,50€
Taco de Bacallà Confitat amb Compota de Tomàquet i Olivada	3,50€
Broqueta de llagostí, Pinya i Pols de Cítrics	3,50 €
Tàrtar de Salmó i Mango	3,50 €
Entrepànet de Pa d'Espinacs amb Pastrami, Formatge Gruyere i Mostassa de Dijon	2,80€
Nigüiri D'Anguila Fumada	3,00 €
Coca de Folgueroles amb Encenalls de Pernil Ibèric	2,50€

Preus per persona. Una peça per persona. Comanda mínima per dues persones els dies 24, 25, 26 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.





APERITIVUS DE NADAL

Feu-vos el Nadal a mida o completar

I pels més petits o no

Mini Pizza Feta a Casa	1,90€/u
Brioxet amb Pernil Dolç	2,00€/u
Mini Hamburguesa amb Pa de Sèsam	2,25€/u
Mini Frankfurt, amb Catsup i Mostassa	2,00€/u
Panet de Tinta amb Calamar a la Romana i Salsa Tàrtara	3,00€/u

**Comanda mínima de 6 unitats. Comanda 24 hores d'antelació.*



De canapès cruixents

.....

de Foie, de Salmó i de Pesto

Assortiment de 9 unitats 8,50€

Assortiment de 15 unitats 13,50€

Assortiment de 24 unitats 21,00€

De canapès clàssics

.....

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

Assortiment de 20 unitats 24,00€

Assortiment de 35 unitats 35,00€

Assortiment de 48 unitats 48,00€

Croquetes

.....

De Pollastre Rostit, de Pernil i de Bolets 0,80€/u

De Gamba de Palamós 1,50€/u

Neules Salades especiades

.....

D'Espècies, d'Oliva Negra, de Sobrassada

Caixa de 15 unitats 14,00€

Caixa de 30 unitats 26,00€

Caixa de 60 unitats 50,00€

Assortiment d'Embotits Ibèrics

.....

Espatlla de Gla, Llonganissa,
Llom i Xoriç Ibèric 100,00€/ kg

Safata de 160 grs (2 pax) 16,00€/u

Safata de 320 grs (4 pax) 32,00€/u

Espatlla de Gla

.....

Espatlla de Gla 100% Ibèric 160,00€ kg

Safata d'Espatlla de 150 grs.
(2 pax) amb Coques salades 24,00€/u.

Safata d'Espatlla de 300 grs.
(4 pax) amb Coques Salades 48,00€/u





APERITIVUS DE NADAL

Assortiment de formatges

Acompanyats amb Codony i Torradetes.
Selecció de Formatges de diferents Denominacions, llets i textures.

Morbier, Manxec Valle de los Molinos, Comte St Antoine, Brie de Cabra de Can Xicoy, GutsHöfer de Tomàquet o Pesto, Idiazabal, Tête de Moine, etc.

Preu: 9,40/per persona (100grs)

Comanda mínima per 4 persones.

Mariscada Freda amb Duet de Salses

Rap, Llagostí Allagostat, Bacallà Fumat, Salmó Marinat i Musclos amb Picada de Verduretes i Vinagreta.

Acompanyat amb Salsa tàrtara i Salsa Rosa i la Nostra Coca Salada.

Preu: 60,00€/Safata

(recomanada per 4 persones per complementar l'àpat)



Bandes Salades

Coca De Patata Brava	14,00€
Coca de Salmó i Salsa Tàrtara	15,00€
Coca de Foie i Poma	20,00€
Coca d'Alberginia, Formatge de Cabra amb un toc sua de mel de Canya i Farigola	15,00€

**De 8-10 tallets per coca - Servida tallada +1,00€.*

Especialitats Sauleda

Per ser servides directes a la taula.

Foie Micuit	170,00€/kg
Salmó Marinat	73,00€/kg

Us hi afegim les nostres torradetes!



Els Clàssics

Sopa de Galets amb Mini Pilotetes	14,00€/ra
Escudella i Carn d'Olla	22,00€/ra
El Brou amb els seu Galets acompanyat dels Cigrons, Pastanaga, Col, Patata, Panxeta, Vedella, Pollastre i Pilota	
Canelons de Nadal amb Beixamel amb Foie	3,65€/u
Canelons de Marisc	2,65€/u
Canelons d'Espinacs	1,80€/u
Canelons de Carn	1,95€/u
Roast Beef amb Vinagreta de Mostassa	70,00€/kg
Pollastre de Pagès Ecològic amb farcit de Nadal	18,00€/ra

Entrants

Tàrtar de Gambes amb Vinagreta de Ceps	23,00€/ra
Sopa De Peix amb Llobarro i Pa d'all	17,50€/ra
Carpaccio de Magret d'Ànec amb Verduretes i Pinyons	13,00€/ra
Coca Especiada amb Bolets i Llagostins	13,00€/ra
Jardinet de Fruites del Temps amb Llàntol i Vinagreta de Chardonnay	19,50€/ra



Segons

De Peix

Suquet de Peix a la Nostra Manera (Corball, Rap, Cloïsses i Gamba Vermella)	18,50€/ra
Llobarro Salvatge amb Patata en el seu Suc	24,80€/ra
Llenguado "Beurre Blanc" amb caviar i Espàrrecs	26,00€/ra
Caldereta de Llamàntol	32,00€/ra

De Carn

Costella de Vedella a Baixa Temperatura	
Escalunyes Glacejades i Celerí	14,00€/ra
Ànec Amb Peres al Vi	18,50€/ra
Cabrit amb Verduretes i Fruïtes seques	22,00€/ra
Filet de Vedella amb Parmentier Trufada i Mini Verduretes	21,00€/ra

Les Guarnicions

Parmentiere de Patata trufada,	25.00€/kg
Compota de Poma	22,00€/kg
Patata Dauphine	22,00€/kg

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
Garrinet Rostit amb Compota de Poma, Orellanes i Patates a la Sal <i>(Per 8-10 Persones). Tallat o sencer.</i>	190,00€/u
Ànec Rostit amb Peres Al vi de 2-3 kg <i>(Comanda 48h abans- Peça para 4 persones)</i>	75,00€/peça



PLATS DE NADAL





PLATS DE NADAL

Troncs de Nadal

Tronc 100% Xoco

32,00€/u (Per 6/7 pers.)

Mouse de xocolata 70% cacau, Cremós de xocolata 60% de Cacau amb Bescuit Cruixent de Praliné sobre una base de Cruixent de Crumble de Cacao i acabat amb un Galcejat Negre.

Tronc de Llimona i Mascarpone

32,00€/u (Per 6/7 pers.)

Mouse de mascarpone amb Cremós de Llimona, Cruixent de Perles Blanques i Entrebanes de Citrics. Sobre una base de Cruixent de Neula i Xoco Blanca.

Tronc de Vainilla i Gerds

32,00€/u (Per 6/7 pers.)

Espanjós de Vainilla de Madagascar amb Compota i Crispy de Gerds sobre una Galeta de Fruits Vermells.



Individuals Especials

Nadal

5,00€

Estrella de Ferrero

Mouse de Xocolata 70% de Cacau amb Cremós de Caramel i bany de Xoco amb Llet i Avellana.

Cap d'Any

5,00€

Pastisset de Xocolata i Gerds

Mouse de Xocolata Guanaja 70% de Cacau amb un interior de Gerds.

Els Panettones

El Clàssic de Fruita confitada, 24,00€/u

Cedre, Taronja i Panses

El de Xocolata Gianduja 26,00€/u

amb Avellanes

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



Les Neules

Neules artesanes 7,50€/caixa de 25u

Neules artesanes Banyades 8,25€/caixa de 12u

amb Xocolata Negra Valrhona
61% cacau

Neules artesanes Banyades 8,25€/caixa de 12u

amb Xocolata blanca Valrhona
Ivore 35% cacau



Els Torrorns

Nou format en sticks!

De Neula	14,00€/u	Blanc de Te Matcha	14,00€/u
<i>El torró llaminer que agrada a tothom. Torro de praliné d'ametlla amb cruixent de Neula.</i>		<i>Cremós de xocolata blanca fusionada amb te matxa.</i>	
De Kikos	14,00€/u	De Xocolata i Taronja	14,00€/u
<i>Contrast de dolç i salat. Torro d'ametlla i kikos amb toc de sal.</i>		<i>Trufat de praliné amb taronja, aigua de tarongina i galeta bretona.</i>	
De Cor de "Guanaja" i Sacher	14,00€/u	De Ferrero	15,00€/u
<i>100 % Xocolata, l'opció pels més xocolaters. Torró Trufat de xocolata 70% cacao i interior de gerds.</i>		<i>Trufat de Nutela, amb avellanes de Brunyola i cruixent de mantega.</i>	
De Cheese Cake	14,00€/u	De Carquinyoli	14,00€/u
<i>Trufat de xocolata blanca amb formatge i amb un interior de gerds i galeta. Boníssim!</i>		<i>Torro de praliné amb carquinyolis.</i>	
Noisetine	15,00€/u	Suís d'Avellanes	16,00€/u
<i>Capes de "Gianduja" combinades amb capes de praliné, amb un fons de fruits de tardor i una textura final molt cremosa. Més que un torró és un bombó!</i>		<i>Un clàssic de sempre. Proliné amb avellanes del País.</i>	



Els clàssics de sempre

.....

De Iema barra curta	15,00€/u
De Iema barra llarga	25,00€/u
De Xixona i Alacant Barra Curta	11,00€/u
De Xixona i Alacant Barra Llarga	17,00€/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.



DETAILS DE NADAL





DETAILS DE NADAL

Detalls de Nadal

Tió de Nadal de Xocolata

28,00€/u

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

Les Pinyes

15,00€/u

De Xocolata negra 61% de cacau i acabades de diferents colors.

Flocs de Neu

Tres flocs de Xocolates diferents per decorar l'arbre de Nadal: De Xocolata blanca, de Xocolata negra i d'Inspiració de Fruits Vermells.

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

15,00€/u





Pinyes farcides!



Arbres de Nadal

De Fruits Vermells

36,00 €/u

Arbre de Xocolata amb llet 40% de cacau, amb peta zeta, crispy de Gerds i de iogurt, festucs, decorat amb perles cruixents de Xocolata Blanca.

De Xocolata i Fruits Secs

36,00€/u

Arbre de Xocolata Valrhona Guanaja (62% Cacau), festucs, cedre, taronja, panses i "Crispys" de Gerds i de maduixa

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

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 o 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

.....

(Escollir un primer i un segon)

Entrants

Carpaccio de Magrèt d'Ànec
amb verduretes i Pinyons

Sopa De Peix amb Llobarro i Pa d'all
Coca especiada amb Bolets i Llagostins

Segons

Filet de Vedella amb Parmentier
Trufada i Mini Verduretes
Costella de Vedella amb Escalunyes
Glacejades i Celerí
Suquet de Peix a la Nostra Manera

Postres

Estrella de Ferrero

Preu: 32,00€/persona

Suplement Filet +6,00€ / Suquet +4,00€

Per festes us ho posem fàcil!





L'opció degustació d'aperitius, segon i postres

.....

(Escollir un segon)

Aperitiu

"Twist" de Pasta Salada

Tàrtar de Salmó i Mango amb Vinagreta

Broqueta de Llagostí amb Pinya i Pols de Cítrics

Coca de Viera amb Ceba Caramel·litzada i Cansalada

Taco de Bacallà Confitat amb Compota
de Tomàquet i Olivada

Torrada d'Ou de Guatlla Poché amb Llit de Carbassó

Encenalls de Pernil Ibèric amb Pa de Coca

Segon

Costella de Vedella amb Escalunyes Glacejades i Celerí

Filet de Vedella amb Parmentier Trufada i Mini Verduretes

Caldereta de Llamàntol

Postres

Estrella de Ferrero

Preu: 36,00€/persona

Suplement Caldereta +15,00€ / Suplement Filet +6,00€

25 de desembre

Menú de Nadal

.....

(Escriure un Segon)

Sopa de Galets

—

Pollastre de Pagès amb Farcit de Nadal

○

Suquet de Peix a la Nostra Manera

—

Estrella de Ferrero

Preu: 37,00€/persona





26 de desembre Menú de Sant Esteve

.....

Canelons de Carn

○

Canelons d'Espinacs

○

Canelons de Marisc

—

Cabrit amb Verduretes i Fruites seques

○

Suquet de Peix a la Nostra Manera

—

Pastís de Xocolata i Gerds

Preu: 30,00€/persona

Suplement Cabrit +3,00€

MENÚS ESPECIALS



31 de desembre Cap d'Any

**Tot un Pica-Pica Complert
pel sopar de Cap d'Any**

Preu: 46,00€/persona

"Twist" de Pasta Salada

Taco de Bacallà Confitat amb Compota de Tomàquet i Olivada

Platet de Tàrtar de Gamba

Entrapanet de Pa d'Espinacs amb Pastrami, Foramtge Gruyere i Mostassa de Dijon

Panet de Tinta amb Calamar i Salsa Tàrtara

Banda Salada de Salmó i Salsa Tàrtara
(2 unitats)

Bikini Trufat amb Brie i Vedella

Assortiment de Croquetes:

de Pernil, Pollastre i Bolets

Transparència de Foie amb Maduixa i Festucs

Assortiment Formatges

Assortiment de Formatges servits amb
Torrades

Assortiment Embotits

Espatllà d'aglà, llonganissa, xoriç i llom ibèric

Pastís de Xocolata i Gerdos

Preus per persona. Una peça per persona. Comanda mínima per dues persones els dies 24, 25, 26 i 31, la resta comanda mínima 6 pax. Comanda 24 h d'antelació. Sauleda es reserva el dret de modificar alguna referencia. Consulteu les nostres opcions per a persones amb al·lèrgies o intoleràncies.

1. Safata Centre Taula en forma de Cor

.....

1 Cava Muguet Brut Nature Brut Reserva
1 Vi Negre Sauló Espelt DO Empordà Eco
1 Torró de Xixona B/C
1 Torró de Suís de Praliné

Preu: 73,00€

Consultar Suplement Xampany

4. Centre de Taula Ovalat Verd

.....

1 Cava Muguet Brut Nature
1 Vi Negre Sauló Espelt DO Empordà Eco
1 Torró de Xixona B/cC
1 Torro d'Alacant B/C
1 Torró de Praliné Suís

Preu: 96,00€

Consultar Suplement Xampany

2. Safata Centre Taula en forma de Cor

.....

1 Cava Parxet Brut Nature
1 Vi Dolç "Par Naranja" Huelva
1 Torró de Xixona B/C
1 Torró de Suís de Praliné

Preu: 80,00€

Consultar Suplement Xampany

5. Tartera de Fusta

.....

1 Cava Gramona Imperial
1 Vi Negre Luis Cañas DO Rioja
1 Torró de Xixona B/LL
1 Torro Alacant B/C
1 Torró de Praliné Suís
1 Neulots Artesants Sauleda

Preu: 162,00€

Consultar Suplement Xampany

3. Taula de Tall amb mànec decorat

.....

1 Cava Gramona Imperial
1 Vi Negre Luis Cañas DO Rioja
1 Torró de Xixona B/LL
1 Torró d' Alacant B/C
1 Torro Suís d'Avellana
1 Neulots Artesants Sauleda

Preu: 162,00€

Consultar Suplement Xampany



6. Cistella Tela Blanca Ren Petita

.....

2 Cava Gramona Imperial
1 Vi Negre Luis Cañas DO Rioja
1 Vi Blanc Alta Alella Cau d'en Genís eco
1 Torró de Xixona B/LL
1 Torró d'Alacant B/LL
1 Torró de xocolata Sauleda Suís
1 Neulots Artesants Sauleda
1 Llonganissa Pedregosa Sencera
1 Pasta Benedetto Cavalieri Lumache 500 grs

Preu: 245,00€

*Consultar Suplement Xampany
Suplement Paletilla Iberica +225*

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

7. Cistella Tela Blanca Ren Mitjana

.....

2 Cava Gramona Imperial
2 Vi Negre Luis Cañas DO Rioja
1 Vi Blanc Alta Alella Cau d'en Genís Eco
1 Vi Rosat Gramona Mustillant Eco
1 Torró de Xixona B/LL
1 Torró d'Alacant B/LL
1 Torró de xocolata Sauleda Suís
1 Neulots Artesants Sauleda
1 Llonganissa Pedregosa Sencera
1 Pasta Benedetto Cavalieri Lumache 500 grs

Preu: 312,00€

*Consultar Suplement Xampany
Suplement Paletilla Iberica +225*

8. Cistella Tela Blanca Ren Gran

.....

2 Cava Gramona Imperial
2 Vi Negre Luis Cañas DO Rioja
2 Vi Blanc Perro Verde Verdejo
1 Vi Rosat Gramona Mustillant Eco
1 Torró de Xixona B/LL
1 Torró d'Alacant B/LL
1 Torró de xocolata Sauleda Suís
1 Neulots Artesants Sauleda
1 Llonganissa Pedregosa Sencera
1 Pasta Benedetto Cavalieri Lumache 500 grs
1 Espatlla de Pernil Bellota Juan Manuel o
Castro González

Preu: 495,00€

Consultar Suplement Xampany

9. Centre Taula Verd

2 Cava Llopart Brut Nature
1 Vi Negre Sauló Espelt DO Empordà Eco
1 Torró de Xixona B/LL
1 Torró d'Alacant B/C
1 Torró de xocolata Sauleda Suís
1 Neulots Artesants Sauleda
1 Caixa de Fruita de Niça

Preu: 158,00€

Consultar Suplement Xampany

10. Plat Color

1 Cava Parxet Brut Nature
1 Vi Negre Gottim Bru DO Costers del Segre
1 Torró de Xixona B/C
1 Torró d'Alacant B/C

Preu: 65,00€

Consultar Suplement Xampany

11. Plat Color

1 Cava Muguet
1 Vi Negre Santas DO Montsant
1 Torró de Iema B/C
1 Torró de Xixona B/C
1 Caixa de Neulots Artesants Sauleda

Preu: 65,00€

Consultar Suplement Xampany



Box 1

.....

1 Panettone Artesà de Fruita Confitada, Cedres, Taronja i Panses
1 Neulots Artesans Sauleda
1 Torró de Xocolata Suís avellana B/C
1 Paquet de Galets Benedetto Cavallieri
1 Paquet de Pernil Espatlla Ibèric de Glà 200gr
1 Cava Parxet Brut Nature
1 Vi Negre Santes Do Montsant
1 Crema de taronya Scyavuru 200 grs
1 Secallonetes
1 Caixa Box Secret

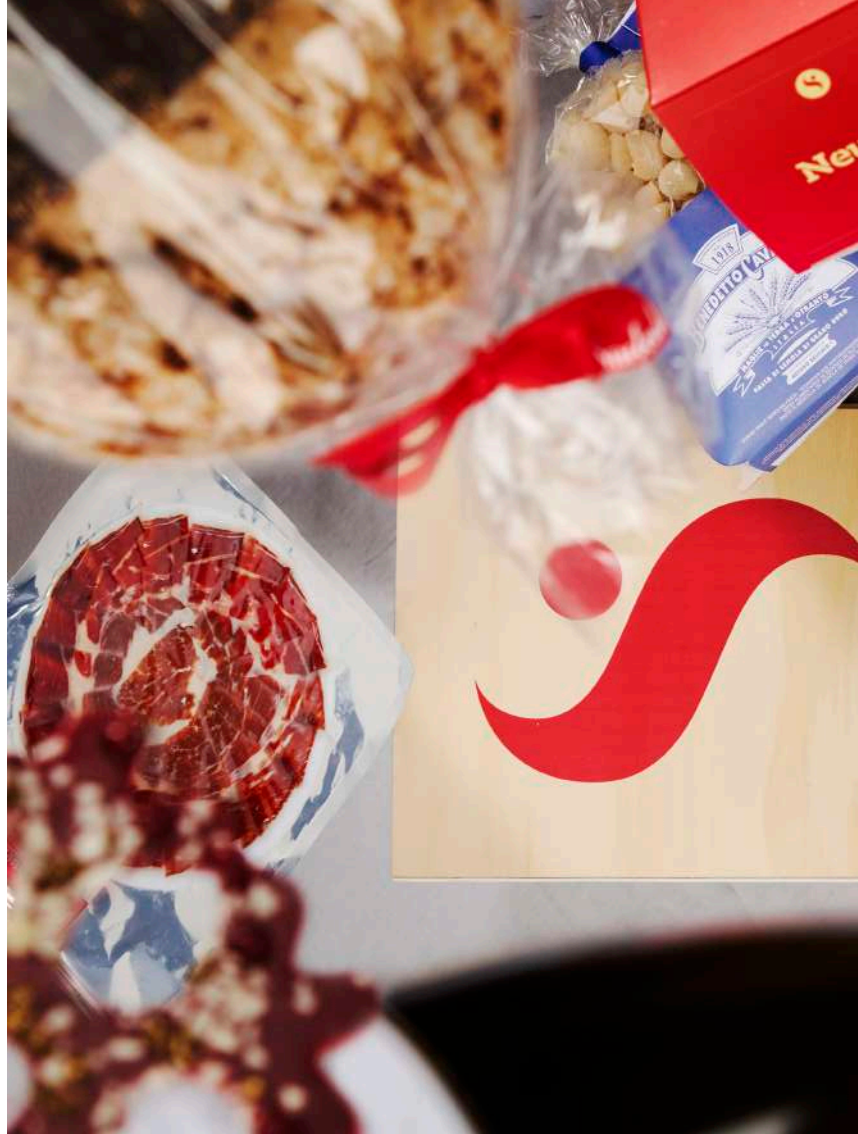
Preu: 115,00€

Box 2

.....

1 Panettone Artesà de Fruita Confitada, Cedre, Taronja i Panses
1 Torró Suís de Praliné i Avellana
1 Caixa de Neules Sauledes banyades amb Xocolata Negre
1 Torro de Xixona B/C
1 Vi Dolç De Mataró DO Alta Alella
1 Bossa de Catànies
1 Caixa Secret Box

Preu: 109,00€





Box 3

.....

- 1 Torró de Xixona B/LL
- 1 Tuorró de Iema B/LL
- 1 Torró Suís de Xocolata Praliné i Avellana
- 1 Caixa de Neules banyades amb Xocolata Negra Valrhona
- 1 Caixa de Neulots artesanes
- 1 Arbre de Xocolata Sauleda
- 1 Cava Gramona Imperial Brut Nature
- 1 Vi Negre Gortim Bru Costers del Segre
- 1 Caixa Secret Box

Preu: 157,00€

Feu-vos el vostre Box a mida per sorprendre!

OBSERVIS: 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, càterring 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

Av. Carlemany, 115
Edifici Centre Júlia,
Escaldes-Engordany
Entrada per la Para-farmàcia Júlia
+376 892 200

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 Càterring

Demana'ns Pressupost!

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

