

Viu la màgia del Nadal

amb *Sauleda*

2024-2025



Molt bones festes i bon profit!

Ens fa molta il·lusió presentar-vos, un any més, les nostres propostes. Aquest any, hi trobareu opcions clàssiques i innovadores, elaborades amb **passió** i **dedicació**, sempre amb ingredients de primera qualitat de productors locals i gourmet.

Volem portar a casa vostra la **màgia** d'aquests dies especials amb plats i dolços exquisits i sorprenents, per gaudir i compartir junts.

Amb més de 55 anys d'experiència, continuem cuidant cada detall amb **l'amor** i **l'essència** que ens caracteritzen.

Agraïm de tot cor a tot **l'equip** que fa possible aquesta màgia i, sobretot, a vosaltres per la vostra confiança. Gràcies per formar part d'aquesta gran **família**.

L'equip Sauleda



LES POSTRES

L'especialitat de la casa

Troncs de Nadal

TRONC DE TIRAMISÚ **NOU!**

Base cruixent amb un cremós farcit de cafè i esponjós mascarpone, tot empolsat amb cacau pur.

Una versió exquisida del clàssic italià.

32,00€/u

TRONC CÍTRIC DE LLIMONA I LLIMA

Tronc suau de pa de pessic amb una combinació refrescant de llimona i llima.

L'opció perfecte per a aquells que busquen un toc cítric.

32,00€/u

TRONC 100% XOCOLATA

Pa de pessic banyat amb licor de xocolata, farcit amb un centre cremós de trufa llanka, i acabat amb làmines fines de xocolata.

Ideal per als autèntics amants de la xocolata.

32,00€/u





Els nostres individuals



EL NOSTRE PASTISSET DE MELINDRO AMB CREMA CREMADA **NOU!**

Suau biscuit de melindro amb crema cremada i un toc fresc de grosella

5,50€/u.

PASTISSET DE CAP D'ANY **NOU!**

Mousse de cacau sobre una base de galeta i neula cruixent i un toc suau i esponjós de mascarpone.

5,50€/u

ELS TRES REIS **NOU!**

Blanc: Trufat de coco amb cremós de xocolata blanca i coco ratllat

Ros: Trufat de toffee amb cremós de toffee Dulcey i ametlla caramelitzada cruixent.

Negre: Trufat de xocolata 63% cacau amb cremós de xocolata negra llanka Valrhona

7,00€/3u.





Flocs de neu



TRES XOCOLATES DIFERENTS

De xocolata blanca, xocolata negra i d'inspiració de fruits vermells decorats amb crispis i perles de diferents xocolates i textures

16,00€/u

Arbres de Nadal

DE FRUITS SECS I CRISPIS **NOU!**

Xocolata negra Valrhona (61% cacau) amb crispis, decorat amb gerds, festucs, albercocs i pinyons.

39,00€/u.

DE XOCOLATA I PERLES CRUIXENTS **NOU!**

Xocolata negra Valrhona (61% cacau) amb granolè de xocolata i varietat de perles cruixents.

39,00€/u

Fruits secs i crispis



Xocolata i perles cruixents





Figures de xocolata

TIÓ DE XOCOLATA

De xocolata negra 62%
28,00€

BOLES DE NADAL

Xocolata negra, acabades de diferents colors. 16,00€/u

LES PINYES

De Xocolata negra acabades de diferents colors. 16,00€/u



Tots tenen sorpresa a l'interior! ↗

Les Neules artesanes

CLÀSSIQUES

7,50€ / caixa de 25u

XOCOLATA NEGRA

Banyades amb xocolata negra Valrhona (54% cacau)
9,00€ / caixa de 12u

XOCOLATA BLANCA

Banyades amb xocolata blanca Valrhona Ivoire (35% cacau)
9,50€ / caixa de 12u

Els nostres Panettones

FRUITA CONFITADA

El Clàssic de Fruita confitada, Cedre, Taronja i Panses
26,00€/u

XOCOLATA GIANDUJA

Xocolata Gianduja amb Avellanes
28,00€/u



Mètode artesanal



TORTELLS DE REIS

Els més màgics

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

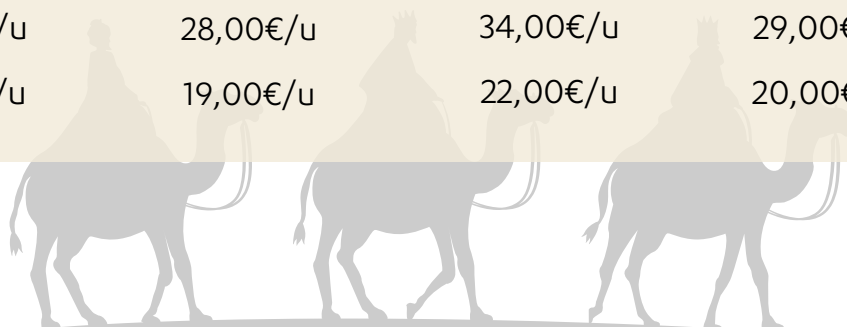


CORONES DE REIS

Corona de pasta de full de nata o de trufa

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

Mida	Persones	Brioix fruita farcit de massapà (clàssic)	Brioix de fruita farcit de massapà i nata	100% Brioix farcit de nata	100% brioix farcit de Crema Cremada o Trufa	Corones
1	7-9	35,00€/u	48,00€/u	42,00€/u	45,00€/u	-
2	5-6	25,00€/u	36,00€/u	28,00€/u	34,00€/u	29,00€/u
3	2-4	16,50€/u	23,00€/u	19,00€/u	22,00€/u	20,00€/u



ELS TORRONS

ESPECIALS

DE NEULA

Un clàssic que agrada a tothom
Torró de praliné d'ametlla amb
cruixent de neula.

15,00€

DE QUICOS

Combinació perfecta de dolç i salat
Torró d'ametlla i quicos amb un toc
de sal.

15,00€

DE PRALINÉ I CACAU **NOU!**

L'autèntic sabor del cacau
Praliné d'ametlla amb trossets de
gruè de cacau.

15,00€

SUÍS D'AVELLANES

Un clàssic de sempre
Xocolata amb praliné i avellanes de
Brunyola

16,00€

DE CHEESECAKE

Per als amants del formatge
Trufat de xocolata blanca i formatge
amb interior de gerds i galeta.

15,00€

DE NOISETTINE

Més que un torró és un bombó!
Capes de "Gianduja" i praliné amb
fruits de tardor i textura cremosa.

16,00€

DE TE MATXA AMB MANGO

Equilibri entre dolçor i frescor
Cremós de xocolata blanca amb te
matxa i un toc exòtic de mango.

15,00€

DE WHISKY AMB VAINILLA **NOU!**

Per als paladars més refinats
Trufat de xocolata Manjari amb un
toc de whisky.

15,00€

Els protagonistes del Nadal

DE PECAN A LA TARONJA **NOU!**

El toc cítric perfecte
Praliné de nous de pecan
caramel·litzades amb taronja.

15,00€

DE COR DE GUANAJA I SACHER

L'opció ideal pels més xocolaters
Torró trufat de xocolata 70% amb
interior de gerds.

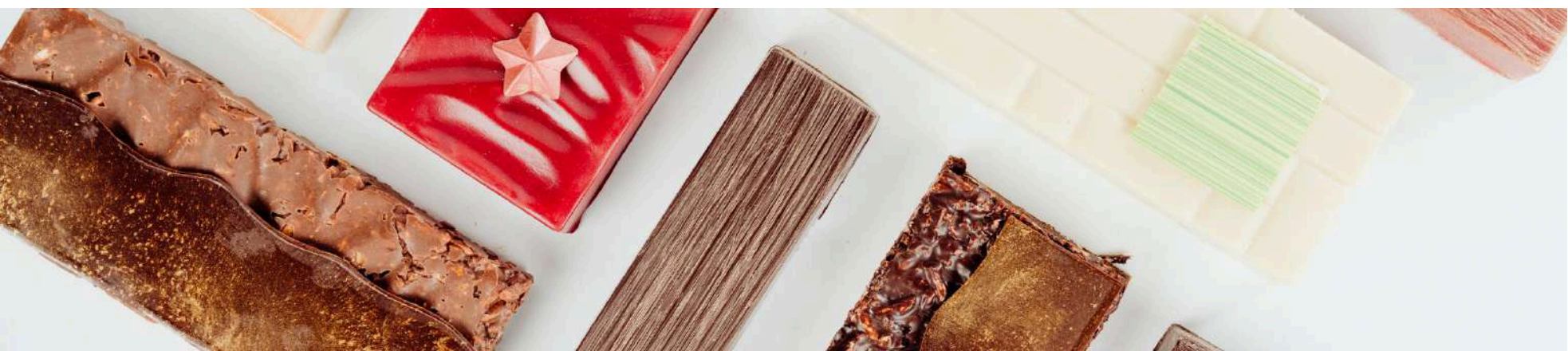
15,00€

DE FESTUCS I GERDS **NOU!**

Un plaer intens i afruitat
Torró de festuc amb cruixent de
galeta i gerds.

16,00€

↪ *Tasta els
més nous!*





Els clàssics de sempre

TRADICIONALS

DE IEMA

Barra curta 16,00€/u

Barra llarga 26,00€/u

DE XIXONA I ALACANT

Barra curta 11,80€/u

Barra llarga 18,00€/u

Assortiments de Torrons

Perquè els degustis tots! *El millor regal per quedar molt bé!*

Caixa Degustació 3 **50,00€/u**

Selecció de 3 dels nostres millors Torrons.

Caixa Degustació 5 **75,00€/u**

Amb caixa de Fusta.

Selecció de 5 dels nostres millors Torrons.

Sabeu què vol dir...?

Gianduja: 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.

Grué: producte natural directament procedent de la fava de cacau.





APERITIUS DE NADAL

Els més exquisits

El bàsic

Piruleta de parma amb codony
Dauets de pop a la brasa amb parmentier
Amanideta de quinoa i magrana
Dau de salmó marinat amb maionesa de soja i wasabi
Meet & Cheese
Transparència de foie amb gelée de PX i gruè de cacau
Torradeta de sarraí amb bacallà confitat, alls tendres i pebrot

PREU: 21,25€

El suprem

Carpaccio de bou amb vinagreta de pinyons i formatge pecorino
Dau de salmó marinat amb maionesa de soja i wasabi
Meet & Cheese
Bikini de cochinilla pibil
Brioche amb roast beef, vinagreta i rúcula
Dauets de pop a la brasa amb parmentier
Torradeta amb ou de guatlla i una suau xistorra
Amanideta de quinoa i magrana

PREU: 45,00€

Sanvitx cruixent de quatre formatges i pebrot
Assortiments de croquetes de: pernil, bolets i gamba (3 u/pers.)
Llagostí cruixent amb salsa de iogurt i salsa de pesto
Transparència de foie amb gelée de PX i gruè de cacau
Tàrtar d'escamarlà amb julivert, pols d'oliva i oli de tomàquet
Torradeta de sarraí amb bacallà confitat, alls tendres i pebrot

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...

Personalitzats

- Carpaccio de bou amb vinagreta de pinyons i Pecorino 3,50€
- Torradeta amb ou de guatlla i una suau xistorra 2,80€
- Transparència de foie amb gelée de PX i gruè de cacau 3,50€
- Tartar d'escamarlà amb julivert, pols d'oliva i oli de tomàquet 3,50€
- Coca de Folgueroles amb encenalls de pernil ibèric 2,50€
- Broqueta de llagostí amb Romesco 3,50€
- Wellington de xistorra 2,80€

Pels més petits o no...

- Mini pizza 1,90€
- Brioix amb pernil dolç 2,25€
- Mini hamburguesa amb pa de sèsam 2,50€
- Mini frankfurt amb Kètxup i mostassa 2,25€
- Panet de tinta amb calamar a la romana i tàrtara 3,00€



ASSORTIMENTS

Per si us encanta provar una mica de tot

DE CANAPÈS CRUIXENTS

de Foie, de Salmó i de Pesto
Assortiment de 15 unitats 13,00€
Assortiment de 24 unitats 21,00€

DE CANAPÈS CLÀSSICS

Gamba i formatge fresc, de Salmó,
de Paté, de Pernil i de Sobrassada
Assortiment de 20 unitats 21,00€
Assortiment de 35 unitats 36,00€
Assortiment de 48 unitats 50,00€

CROQUETES

De Pollastre rostit 0,85€/u
De Pernil 0,85€/u
De Bolets 0,85€/u
De Gamba de Palamós 1,60€/u

NEULES SALADES ESPECIADES

D'Espècies, d'Oliva Negra, de
Sobrassada
Caixa de 15 unitats 14,50€
Caixa de 30 unitats 27,50€
Caixa de 60 unitats 50,50€

EMBOTITS IBÈRICS

Espatlla de Gla, Llonganissa, Llom i Xoriç
Ibèric 110,00€/ kg
Safata de 160 grs (2 pax) 18,00€/u
Safata de 320 grs (4 pax) 35,00€/u

ESPATLLA DE GLA

Espatlla de gla 100% Iberic 160,00€ kg
Safata d'Espatlla de 150 grs. (2 pax)
amb Coques salades 25,00€/u.
Safata d'Espatlla de 300 grs. (4 pax)
amb Coques Salades 48,00€/u



Canapé cruixent
de Pesto

FORMATGES

Diverses varietats!

ASSORTIMENT DE FORMATGES

Acompanyats amb codony i Torradetes.

Selecció de Formatges de diferents Denominacions, llets i textures:

- Morbier
- Comté Saint Antoine
- GutsHöfer de tomàquet o pesto
- Tête de Moine
- Idiazábal
- Manxec Valle de los Molinos
- Brie de Cabra de Can Xicoy

...

9,50€/ per persona (100grs) (mínim 4 persones)

BANDES SALADES

Irresistibles per l'aperitiu

BANDES SALADES

Banda de full de patata brava 15,00€/u

Banda de full d'hummus, pebrot, espàrrec i ceba tendra escalivada 15,00€/u

Banda de full de foie i poma 20,00€/u

Banda de full amb pesto rosso i pecorino 15,00€/u.

Banda de full de de salmó i salsa tàrtara 17,00€/u.

Servida tallada +1€.

ESPECIALITATS SAULEDA

Per ser servides directes a la taula.

Foie Micuit 175,00€/KG

Salmó marinat 80,00€/KG

Us hi afegim les nostres torradetes !!



PLATS DE NADAL

Els tradicionals imprescindibles

ELS CLÀSSICS

- Sopa de galets amb mini pilotetes 14,50€
- Escudella i carn d'olla de Nadal 22,50€
- Canelons de Nadal amb beixamel de foie 4,00€
- Canelons de marisc 2,75€
- Canelons d'espínacs 2,00€
- Canelons de carn 2,10€
- Roast beef amb vinagreta de mostassa 75,00€
- Pollastre de pagès ecològic amb farcit de Nadal 18,75€

ENTRANTS

- * Ous moellet amb crema de crancs i gambetes - *homenatge a Fermí Puig* - 18,50€
- Carpaccio de gambes amb vinagreta de ceps 21,00€
- * Tàrtar de tomàquet amb llagostins, guacamole i vinagreta de Chardonnay 21,00€
- Amanida amb bacallà, taronja i ceba escabetxada 15,00€
- * Ravioli de txangurro amb cintes de sèpia i cremós de marisc 17,50€

* Opcional Ilauna de Caviar "Ostras Louis" 10g (sup. +13,00€)

Per festes, us ho posem fàcil!



Carpaccio de
gambes

ELS SEGONS DE PEIX

* Llenguado amb sabayon de cítrics 23,00€

Suquet de peix a la nostra manera 18,50€

Rap al forn amb cristall de bolets, escopinyes i "migues" cruixents 21,00€

Caldereta de llamàntol 33,00€

* *Opcional Ilauna de Caviar "Ostras Louis" 10g (sup. +13,00€)*

ELS SEGONS DE CARN

Dau de vedella amb un fons de crema de pèsols i flor de lotus 16,50€

Calamar facit amb peus de porc i botifarra de perol 16,50€

Filet de vedella de Girona amb verduretes al dente i patata Dauphinois 22,50€

Cabrit al forn amb sòcol de patates encebata al romaní 22,00€

Costella vedella fet a casa amb salsa pinot noir i bolets 15,00€

LES PECES SENCERES

Ànec a la taronja 75,00€/u (per a 6/8 pers.)

Wellington de filet de vedella amb salsa de formatge al romaní 88,00€/u (per a 9/10 pers.)

Capó amb farcit de Nadal 195,00€/u (per a 6/8 pers.)

Garrinet rostit amb purè de poma, patates i orellanes 210,00€/u (per a 6/8 pers.)

Papillot de "vacío" de vedella a baixa temperatura adobat amb salsa ximixurri i patates a la sal 110€/u (per a 6/8 pers.)

Turbot salvatge al forn amb sòcol de patates encebata 250,00€/u (per a 6/8 pers.)

LES GUARNICIONS

Parmentiere de Patata trufada

30,00€/kg

Compota de Poma

25,00€/kg

Patata Dauphinois

25,00€/kg



*Llenguado amb
sabayon de cítrics*





Tàrtar de tomàquet



Papillot de "vacio" de vedella



Crema de garota



Dan de vedella

MENÚS ESPECIALS

Selectes i súper pràctics



L'OPCIÓ MÉS CLÀSSICA

*Amb primer, segon i postres
(Entrant i segon a escollir)*

Entrant

Carpaccio de gambes amb vinagreta de ceps

o

Tàrtar de tomàquet amb llagostins, guacamole
i vinagreta de Chardonnay

Segon

Dau de vedella amb un fons de crema de pèsols i flor de lotus

o

Rap al forn amb cristall de bolets, escopinyes i "migues"
cruixents

Les Postres

El nostre pastisset de melindro i crema cremada

47,50€



Rap al forn
←

L'OPCIÓ DEGUSTACIÓ

*Amb aperitiu, segon i postres
(Segon a escollir)*

Aperitiu

Carpaccio de bou amb vinagreta de pinyons i formatge
pecorino

Dau de salmó marinat amb maionesa de soja i wasabi

Amanideta amb bacallà, taronja i ceba escabetchada

Piruleta de parma amb codony

Zamburinya a la parmesana

Banda de full amb patata brava

Encenalls de pernil ibèric amb coca de Folgueroles

Segon

Filet de vedella de Girona amb verduretes al dente
i patata Dauphinois

o

Cabrit al forn amb sòcol de patates encebades al romaní

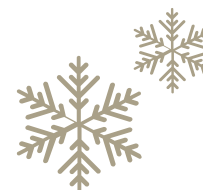
o

Caldereta de llamàntol (*sup. 10€*)

Les Postres

Els 3 Reis

48,50€



*Condicions: Comanda mínima per a 2 persones. Cal fer la comanda amb un mínim de 48 hores
d'antelació. Els plats s'han de servir i regenerar seguint les indicacions de Sauleda.*

ELS NOSTRES MENÚS

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

EL MENÚ DE NADAL

25 de desembre

(Segon a escollir)

Primer plat

Sopa de galets amb "mini pilotetes"

Segon plat

Pollastre de pagès amb farcit de Nadal

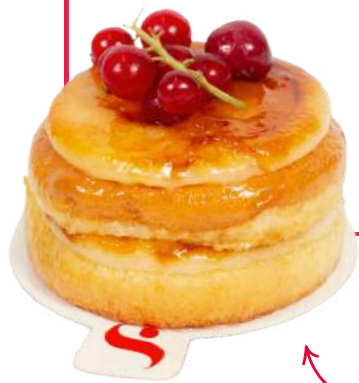
o

Suquet de peix a la nostra manera

Les postres

El nostre pastisset de melindro i crema cremada

38,35€/persona



Pastisset de melindro

EL MENÚ DE SANT ESTEVE

26 de desembre

(Primers i segons a escollir)

Primer plat

Canelons de Nadal amb beixamel de foie

o

Canelons d'espínacs

o

Canelons de marisc

Segon plat

Dau de vedella amb un fons de crema de pèsols i flor de lotus

o

Suquet de peix a la nostra manera

Les postres

Els 3 reis

36,50€/persona



Condicions: Comanda mínima 2 persones (dies 24, 25 i 26) amb 24 h d'antelació. La resta de dies, mínim 6 persones. Sauleda es reserva el dret de modificar referències. Consulteu opcions per a al·lèrgies o intoleràncies.

EL MENÚ DE CAP D'ANY

31 de desembre

Coca amb pesto rosso i pecorino
Assortiment de canapés cruixents: de foie, de salmó i de pesto
Wellington de xistorra
Dau de bacallà confitat amb compota de tomàquet i olivada
Crema de garota amb escopinya i caviar de truita
Broqueta de llagostí amb romesco
Transparència de foie amb gelée de PX i grué de cacau
Bikini de pastrami i Gruyère amb maionesa de Dijon

Tot un Pica-Pica Complet pel sopar de Cap d'Any

Mini hamburguesa amb pa de sèsam
Entranya amb salsa de formatge al romaní
Cua de bou i foie amb la seva salsa
Assortiment de croquetes: de pollastre i de pernil
Mini quiche Lorraine
Assortiment d'embotits catalans: pernil de gla, llonganissa catalana trufada, bull blanc i negre
Assortiment de formatges artesans i de proximitat

Pastisset de Cap d'Any

51,00€/persona

Comanda mínima 5 pax.



Suquet de peix

Comanda mínima: 5 persones amb 24 h d'antelació. Sauleda es reserva el dret de modificar referències. Consulteu opcions per a al·lèrgies o intoleràncies.



ELS BOX

Ideals per sorprendre

Secret Box

Nº1

VERMOUTH

- 1 Vermouth Bandarra
- 1 Paquet de grissines de formatge parmesà Sauleda
- 1 Llauna d'escopinyes de proximitat "A Mar es espectacular"
empresa Vilassarenca que destina un 10% dels seus beneficis a la custòdia marina
- 1 Salsa A Mar d'Amunt by Paco Pérez
- 1 Patates artesanes i de proximitat Can Bloi.
- 1 Pot d'olives Olivies de proximitat

55,00€



Secret Box

Nº2

SABOR I TRADICIÓ

- 1 Cava Muguet Brut
- 1 Vi Negre Santes D.O Montsant
- 1 Torro de Noisettine
(Capes de "Gianduja" i praliné amb fruits de tardor i textura cremosa)
- 1 Caixa de neules artesanes de xocolata blanca Valrhona
- 1 Llauna d'Espàrrecs LC
(Recollits per la nit i elaborats pel matí)
- 1 Paquet de pernil Espatlla de Gla (150g)
- 1 Paquet de torradetes salades
Cruixents, ideals per acompanyar el pernil.

88,00€





Secret
Box **No 3**

100% SAULEDA

- 1 Torro de Noisetine
(Capes de "Gianduja" i praliné amb fruits de tardor i textura cremosa)
- 1 Torró de Quicos
- 1 Torró de lema
- 1 Caixa de neules de xocolata
- 1 Panettone artesà Sauleda de xocolata gianduja amb avellanes
- Polvorons Sauleda

100,00€



Secret
Box **No 4**

PREMIUM

- 1 Cava Raventós i Blanc dels Blancs
Cava de la Conca del Riu Anoia
- 1 Camins D.O.Q. Priorat
(Varietats de Raïm: Garnatxa, Syrah, Samsó, Marlot)
- 1 Torró Suís d'avellanes
- 1 Torró de Xixona B/C
- 1 Caixa de Neules artesanes Sauleda
- 1 Panettone artesà Sauleda de xocolata gianduja amb avellanes
- 1 Torró de lema cremada B/C
- Mousse de foie amb figues

- 1 Caixa de neules artesanes de xocolata negra Valhrona
- 1 Paquet de coca salada
- 1 Llauna d'espàrrecs LC
- 1 Formatge Cumbre Trujillo (150g)
- 1 Paquet de pernil Espatlla de Cebo (150g)
- 1 Paquet de grissines de formatge parmesà Sauleda
- 1 Caixa de galets de xocolata
- 1 Paquet de galets de pasta dura Cavalleri

220,00€



BOX I PANERES FETES A MIDA!

Contacta amb nosaltres per fer la teva box o panera personalitzada

Catalunya: botigues@sauleda.cat

Andorra: andorra@sauleda.ad



LES PANERES



Panera Nº 1 / 58,00€

Base de taula de fusta per formatge
1 Barra curta torró Xixona
1 Ampolla Vi Negre Criança
Montbrugós

Panera Nº 2 / 85,00€

Plat daurat
1 Barra llarga torró Xixona
1 Barra llarga torró Alacant
1 Caixa de Neules de xocolata
1 Ampolla de Cava Muguet Brut
1 Ampolla Vi Negre Gotim Bru

Panera Nº 3 / 111,50€

Cofre de fusta
1 Barra llarga torró Xixona
1 Barra llarga torró Alacant
1 Ampolla Cava Gramona Imperial
1 Ampolla Vi Negre Llebre

Panera Nº 4 / 104,50€

Fulla de metall
1 Barra llarga torró Xixona
1 Barra llarga torró Alacant
1 Ampolla Cava Muguet Brut Nature
1 Ampolla Vi Blanc Flor de Sant Joan

Panera Nº 5 / 135,00€

Safata de fusta en forma de peix
1 Barra llarga torró Alacant
1 Barra llarga torró Xixona
1 Ampolla Cava Parxet Brut Nature
1 Ampolla Vi Negre Criança
Montbrugós

Panera Nº 6 / 148,00€

Galleda vermella
1 Torró de xocolata Suïs
1 Barra llarga torró Alacant
1 Barra llarga torró Xixona
1 Caixa de Neules de xocolata
1 Ampolla Cava Parxet Brut Nature
1 Ampolla Vi Negre Gotim Bru



EL NOSTRE CÀTERING

Què vols organitzar?

Sigui a l'empresa, a casa, per a una gran celebració, un casament o un esdeveniment més íntim, a Sauleda oferim el nostre servei de càtering integral i completament **personalitzat**.

Ens adaptem a les vostres necessitats i preferències i ens encarreguem de tot perquè només hagis de gaudir.

Treballem al vostre costat per fer de cada celebració un èxit. Deixa-ho tot a les nostres mans i viu l'experiència **Sauleda**.

I si sou d'**Andorra**, també disposem del nostre servei de càtering per als vostres esdeveniments!

Demana'ns Pressupost!

sauleda@suleda.cat / +34 93 763 03 30

andorra@suleda.ad / +376 770 070





Sant Cebrià de Vallalta

Oficines, càtering i botiga
Pol. Ind. Sot de les Vernedes
tel. 93 763 03 30

Sant Pol de Mar

c/ Manzanillo, 20
tel. 93 760 04 65

Calella

c/ Sant Joan, 61
tel. 93 769 40 86

Barcelona

Plaça de les Glòries Catalanes, 37-38
Entrada pel 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
tel. +376 892 200

Instagram: @sauleda_patisserie | @sauleda_catering | @sauledabyjulia

Facebook: @sauledacateringipatisserie

