BOULANGERIE - PÂTISSERIE & TRAITEUR

Sweet Lee's

EST. 2010

SWEETLEES.CA 4150 WELLINGTON, VERDUN 514 846-9318

Pour l'amour de la bouffe,

naturellement!

VIENNOISERIES PUR BEURRE

BRIOCHES

	1	6	12
Brioche à la cannelle et érable	3.50+tx	18.95	36.95
Brioche à la cannelle et érable : · Pacanes et caramel · érable et chocolat noir	3.95 +tx	23.00	44.95

CROISSANTS

Croissants pur beurre	2.15	12.00	23.50
Chocolatine pur beurre	2.95	16.95	33.25
Croissants au fromage Cheddar fort vieilli et fines herbes Brie, fines herbes et carvi	3.50	20.95	39.75
Croissants fourrés	3.75 +tx	21.95	41.95
Amandine			
Chocolat noir et épices			
Chocolat noir et noisettes			
Chocolat noir et espresso			
Pommes et caramel salé maison			
Petits fruits et citron			
Framboises, citron et érable			
Noix de coco grillé et caramel salé maison			
Gâteau fromage du moment			
Saveurs saisonniers	3.75 +tx	21.95	41.95
Citrouille et érable			
L'Erablière sirop d'érable et flocons d'érable			
Croissants matinaux dorés aux oeufs	4.50	26.50	52.00
Feta et mozzarella			
Broccoli et suisse			
Tomates et cheddar fort			
Champignons et cheddar fort			
Épinards et cheddar fort			
Smoked meat et suisse			
Jambon fumé à l'ancienne et brie			

DESSERTS ET COLLATIONS SUCRÉS

BISCUITS DÉCADENTS

	Format régulier			Format petit	
	1	6	12	12	24
	2.60 +tx	14.50	28.50	21.00	39.95

min. 12 portions

Chocolat noir et menthe fraiche

Chocolat noir et espresso

Chocolat noir et orange

Chocolat noir et noisettes pralinées

Chocolat noir et noix de coco

Double chocolat et cerises

Double chocolat beurre d'arachides et caramel

Bleuets et chocolat blanc

Canneberges et chocolat blanc

Sablé chai et caramel maison

Sablé gousse de vanille et érable

Mélasse et gingembre confit

'Cowboy'
blé entier, avoine, amandes, dattes, épices

MUFFINS

Saveurs du moment, demandez pour les saveurs disponibles

	Format régulier			Format petit	
	1	6	12	12	24
	3.15 +tx	18.50	35.95	28.50	54.95

min. 12 portions

Patate douce, noix de coco et épices

Canneberges, citron et graines pavot

Bleuets, Mûres et gingembre

Pommes, érable et cannelle

Chocolat noir, cerises et orange

Bananes et chocolat noir

Carottes, chocolat noir et gingembre

'Bon Matin'
carottes, graines, son de blé et épices

Saveurs saisonnières

Citrouille et Chocolat Noir

Courge Musquée, noix de Grenoble
& érable

BROWNIES ET BLONDIES

Triple chocolat	3.75 +tx	21.95	41.95

Chocolat noir, caramel salé et flocons d'érable

Chocolat noir, caramel salé et brisures de skor

Blondie chocolat blanc et noix de grenoble

	1	6	12
Barre au dattes, pommes et gingembre	3.75 +tx	21.95	41.95

MUFFINS VÉGÉTALIENS

Saveurs du moment, selon disponibilités

Bananes et bleuets

Bananes et noix de grenoble

Bleuets et canneberges

'Bon Matin' (carottes, graines, son et épices)

Pommes, canneberges et épices

Chocolat noir, canneberges et orange

Framboises, canneberges et citron

Chocolat et orange

Saveurs saisonniers

Citrouille, amandes et érable

Courge musquée et noix de grenoble

Format régulier			Format petit
1	6	12	12
3.25 +tx	18.95	36.95	29.95

GÂTEAUX ÉTAGES VÉGÉTALIENS

Saveurs du moment, selon disponibilités

Chocolat et framboises

Gousse de vanille et petits fruits

Mocha et cacao cru

Erable et noix pralinés

Gousse de vanille et citron

Noix de coco et mangue

Individuel (5")		Grand format (rectangulaire)	
1	6	2 étages	3 étages
6.50 +tx	36.95	(6-8 pers)	(10-12 pers)
		40.00	50.00

DESSERTS SANS GLUTEN *

**pas garantis SANS GLUTEN à 100%*	1	6	12
Biscuit méringue au noix de coco	2.25 +tx	12.50	24.50
Biscuit méringue au amandes	2.25 +tx	12.50	24.50

DESSERTS SANS GLUTEN ET VÉGÉTALIEN *

**pas garantis SANS GLUTEN à 100%* *Faible en gras, haute teneur de fibres, sans sucre ajouté*	1	6
Barre énergie cru	4.25 +tx	24.50
Dattes, arachides, canneberges, graines (citrouille, chia, lin, chanvre), orange		
Truffes cru		
Dattes, arachides, canneberges, cacao, sel		
Cerises, canneberges, dattes, noix de coco et chia		
Dattes, canneberges, pistaches et graines de citrouille et chanvre et épices		

Unité	Boite de 9	Boite de 20
2.00 +tx	15.00	30.00

SALADES

Saveurs du moment, selon disponibilités

	1 bol	1L	Grand bol Mix de 2 salades (10-14 pers.)
Verte - mesclun, épinards, radis, carottes Choucroute Maison Carottes, Canneberges Sèchées & Coriandre Pâtes, Poivrons Rôtis & légumes croquantes Grècque – Concombres, tomates, olives kalamata, feta & oignons Pois Chiches, Poivrons Rôtis & légumes croquantes Choufleur, légumes croquantes & cari Fèves & légumes croquantes	3.50	7.95	34.95

	1 bol	1L	Grand bol
Salade de fruits frais	3.50	7.95	37.95

SOUPES DU JOUR

Saveurs du moment, selon disponibilités

	1 bol	1L	Grand bol
	3.95	7.90	
+ pain du jour	4.95	9.90	34.95

DESSERTS

Gâteaux au Fromage

**Saveurs saisonniers et du moment, selon disponibilités*

Bleuets et citron
Chocolat noir et framboises
Chocolat noir et espresso
Brownie triple chocolat et caramel
Brownie chocolat érable et caramel
Chocolat blanc, noix de grenoble et caramel
Cerises et amandes
Noix de coco grillé et caramel
Citrouille, érable et caramel

Format individuel (5")

1	6
6.75 +tx	39.95

Petit Format (4")

1	12	24
4.95 +tx	57.95	102.95

min. 12 portions

Grand format (9")

(6-8 pers)

27.95

Gâteaux étages avec crèmage au beurre

**Saveurs saisonniers et du moment, selon disponibilités*

Triple Chocolat
Chocolat Noir et Framboises
Gousse de Vanille, Citron et Petits Fruits
Double Chocolat, Skor et Caramel
Noix pralinés à l'érable et caramel

Gâteaux sur mesure aussi disponibles!

Individuel (5")		Grand format (8")	
1	6	2 étages	3 étages
6.50 +tx	36.95	(6-8 pers)	(10-12 pers)
		40.00	50.00

Fondants au Chocolat Noir

1	6	12
4.95 +tx	28.95	57.95

Triple chocolat
Espresso
Caramel salé maison
Érable et caramel
Gingembre et caramel
Cerises et orange
Framboises et orange
Canneberges et chocolat blanc
Arachides et caramel
Noisettes pralinées
Amandes pralinées
Noix de coco et caramel
Pistaches

Grand Format
Couronne (6-8 pers)

27.95

CLAFOUTIS aux Petits Fruits, Agrûmes et Érable

Saveurs saisonnières et du moment, selon disponibilités

Bleuets

Canneberges

Bleuets et canneberges

Cerises

Framboises

Mûres

Mangues

Mûres et cerises

Agrûmes et meringue

1	6	12
4.25 +tx	**24.50**	**48.00**

Grand Format (9")

20.0

Mini-tartelettes

1	6	12
2.00 +tx	24.00	46.00

min. 12 portions

TARTES / TARTELETTES

Saveurs saisonnières et du moment, selon disponibilités

Tarte au sucre à l'érable

Pommes et caramel salé maison

Pommes et canneberges

Patate douce et amandes rôties

Courge musquée, noix de grenoble et épices

Citrouille, érable et épices

1	6	12
4.00 +tx	23.00	45.00

Grand Format (9")

20.00

Mini-tartelettes

1	12	24
2.00 +tx	24.00	46.00

Tarte au sucre à l'érable et pacanes

Format régulier			Mini-tartelettes			Grand format (9")
1	6	12	1	12	24	
4.50 +tx	26.00	51.00	2.50 +tx	30.00	57.50	24.00

PAINS ARTISANAUX

PAINS ARTISANAUX

Placez vos commandes min. 72 heures en avance svp !

Baguette Québecoise	**3.50**
Baguette levain	**3.75**
Baguette bûcheron	**3.25**
Demi-baguette aux noix	**5.50**
Bâtard blanc	**3.50**
Miche blanche	**5.25**
Miche rustique	**5.50**
Miche occitan (seigle)	**5.50**
Miche intégral sésame	**5.50**
Miche intégral tournesol	**5.50**
Miche neuf grains	**5.75**
Chia et mais	**5.50**
Miche épeautre	**6.25**
Moulé pumpernickel	**6.00**
Moulé raisin et cannelle	**5.50**
Baguette seigle	**3.25**
Baguette francaise	**2.75**
Miche au blé entier	**4.75**
Miche au blé entier, lin et sésame	**4.75**
Miche six grains et blé entier	**4.75**
Miche au levain et sésame	**4.95**
Avoine, sarrasin et tournesol	**4.95**
Miche au olives et fines herbes	**5.50**
Miche au fromage cheddar fort	**5.50**
Noix de grenoble	**5.50**
Noisette, miel et raisins	**5.75**
Seigle chasseur	**6.00**

autres pains aussi disponibles sur commande spéciale

PETITS PAINS

	1	6
Petits pains "challah"	1.25	7.00
Sésame et graines de pavot **contiennent beurre, lait et oeufs*	*min. 6 portions*	
Bagels Maison "challah"	1.25	7.00
Sésame et graines de pavot **contiennent beurre, lait et oeufs*	*min. 6 portions*	
Petits pains "focaccia" végétalien aux fines herbes	1.25	7.00

LES SALÉS MATINAUX

En boutique seulement

Combo	Ajoutez soupe ou salade	+ 3.00
Trio	Ajoutez soupe et salade ou Ajoutez deux salades	+ 6.00

CROISSANTS PUR BEURRE ET FROMAGE

	1	6	12
Croissant cheddar vieilli et fines herbes	3.50	20.95	39.75
Croissant brie et fines herbes			

SANDWICHS SUR CROISSANTS AU FROMAGE

Jambon fumé à l'ancienne et épinards

Smoked Meat et épinards

Capicolli, poivrons rôtis et épinards

Oeuf, tomates et épinards

Pommes du qc, cheddar fort et épinards

	Sandwich	Combo	Trio
	5.75	8.75	11.75
Plateau (10 sandwichs)	55.95	85.95	115.95
Plateaux (20 sandwichs)	109.95	169.95	229.95

SCONES SALÉS

Grècque
Épinards, tomates, feta et citron

Terroir
Champignons, oignons, ail et cheddar fort

Suprême
Broccoli et suisse

Francaise
Pommes, brie, confiture d'oignons

Méditérannien
Épinards, olives, chèvre, mozzarella, citron

	Scones	Combo	Trio
	4.50	7.50	10.50
		6	12
		26.50	52.00
Mini-scones		24	48
		60.00	118.00

BRIOCHES FROMAGE ET FINES HERBES

Cheddar fort, mozzarella,
beurre à l'ail et fines herbes

Tapenade aux olives, feta,
mozzarella et fines herbes

Confiture d'oignons,
cheddar fort, mozzarella,
moutarde dijon

	Brioche Salé	Combo	Trio
	3.50	6.50	9.50
		6	12
		20.25	39.75

QUICHES

Tomates rôties, feta et mozzarella

Broccoli et suisse

Champignons et cheddar fort

Épinards et cheddar fort

Poivrons rôtis et brie double crème

Poireaux et suisse

Zucchini, fromage chèvre et mozzarella

Confiture d'oignons et cheddar fort

Jambon fumé à l'ancienne et brie

Smoked Meat et suisse

	Quiche	Combo	Trio
(5") ou 1/4 de (9")	5.95	8.95	11.95
	1	6	
Individuel (5")	5.95	34.95	
Complète (9")	15.95		
Mini-quiche (2")	12	24	48
	25.95	49.95	94.95

REPAS SALÉS

Vous aimeriez aussi un dessert avec votre lunch?
Référez-vous à nos forfaits et plateaux!

Tout nos sandwichs et Croque Mr. sont garnis d'épinards, confiture d'oignon maison et moutarde dijon.

SANDWICHS

Viande

Jambon fumé à l'ancienne, brie et tomates

Jambon fumé à l'ancienne et oeuf

Smoked Meat, cornichons à l'aneth et choucroute maison

Capicolli épicé, cheddar fort et tomates

Saucisse calabrese, suisse, poivrons et aubergines rôtis

Poulet rôti et effiloché, cheddar fort et tomates

Saucisse calabrese, suisse, poivrons et aubergines rôtis

Végétariens

Oeuf, cheddar fort et tomates

Fromage de chèvre, zucchini, poivrons rôtis et aubergines marinées

Pommes du Québec et Brie

Véganes

Hummus maison, zucchini, poivrons et aubergines rôtis

Sandwich	Combo 1 salade	Trio 2 salades
8.95	11.95	14.95
Plateau (10 Sandwichs)		
87.95	117.95	147.95
Plateau (20 Sandwichs)		
174.95	234.95	294.95

CROQUE MONSIEURS GRATINÉS

Viande

Oeuf, bacon croustillant et cheddar fort

Oeuf, jambon fumé à l'ancienne et suisse

Jambon fumé à l'ancienne, Brie et tomates

Smoked meat, cheddar fort et cornichons à l'aneth

Saucisse calabrese, suisse, poivrons et aubergines rôtis

Capicolli épicé, cheddar fort et tomates

Végétariens

Fromage de chèvre, zucchini, poivrons rôtis et aubergines marinées

Pommes du Québec et brie

Pommes du Québec et cheddar fort

Oeufs, cheddar fort et tomates

Véganes

Hummus maison, zucchini, poivrons et aubergines rôtis, épinards

Croque Mr.	Combo 1 salade	Trio 2 salades
5.75	8.75	11.75
Plateau (10 croque mr.)		
56.95	86.95	116.95
Plateaux (20 croque mr.)		
109.95	169.95	229.95

PIZZAS

Végétariens

Saveurs du moment, selon disponibilités

Tomates, épinards et feta

Broccoli, épinards et feta

Légumes antipasto, fromage de chèvre

Viande

Capicolli épicé, épinards et poivrons rôtis

Saucisse calabrese épicé, épinards et champignons (ou) olives vertes

Smoked Meat, épinards et champignons

Smoked Meat, épinards et confiture d'oignons

Bacon croustillant, épinards et champignons

Pizza 6"	Combo	Trio
6.95	9.95	12.95
Pizza 10"		
11.95	14.95	17.95

FORFAITS ET PLATEAUX DE GROUPE

*Les forfaits sont disponibles **minimum 10 personnes***
Modifications disponibles selon vos besoins
(frais supplémentaires peuvent s'appliquer selon vos spécifications)

FRAIS & SANTÉ VÉGANE

13.95/ pers.

Plateaux de:

Muffins Véganes

Barres & Truffes énergies

Fruits Saisonniers (Plateau ou Salade)

Overnight Oats garnis de
Petits Fruits, amandes & Granola Maison à l'érable

RÉUNION MATINALE

12.75/ pers.

Plateaux de:

Muffins

Viennoiseries

Croissants Pur Beurre

Scones Salés

Brioches Salées

Fruits Saisonniers (Plateau ou Salade)

BON MATIN SUCRÉ

11.95/ pers.

Plateaux de:

Croissants Pur Beurre

Muffins

Viennoiseries

Brioches à l'érable

Barres aux Dattes & Pommes

Fruits Saisonniers (Plateau ou Salade)

BRUNCH SALÉ

14.50/ pers.

Plateaux de:

Croissants Pur Beurre & Fromage

Scones Salés

Croques Monsieurs

Mini-Quiches

LE PAQUET COMPLET

19.95/ pers.

Plateaux de:

Muffins

Viennoiseries

Croissants Pur Beurre

Brioches à l'érable

Croques Monsieurs

Mini-Quiches

Panier de pains variés

Fromages & charcuteries

FORFAITS ET PLATEAUX DE GROUPE

*Les forfaits sont disponibles **minimum 10 personnes***
Modifications disponibles selon vos besoins
(frais supplémentaires peuvent s'appliquer selon vos spécifications)

MIDI CLASSIQUE

16.95/ pers.

Plateaux de:

Sandwiches variés

Bol de Salade (au choix)

Fruits Saisonniers (Plateau ou Salade)

Plateaux de Biscuits Décadents

LUNCH SANTÉ VÉGANE

19.25/ pers.

Plateaux de:

Muffins Véganes

Sandwichs Véganes

Bol de Salade (au choix)

Fruits Saisonniers (Plateau ou Salade)

Barres & Truffes énergies

LE BRUNCH CLASSIQUE

16.50/ pers.

Plateaux de:

Scones Salés

Saumon fumé, câpres & oignons & aneth

Fromage à la crème

Croissants Pur Beurre

Panier de bagels, baguette

Pain au levain & pain pumpernickel

LE MONTRÉALAIS

16.95/ pers.

Plateaux de:

Scones Salés

Smoked meat à l'ancienne & fromage suisse

Cornichons à l'aneth, dijon & confiture d'oignons

Croissants Pur Beurre

Panier de bagels, baguette

Pain au levain & pain pumpernickel

PM "PICK ME UP"

12.25/ pers.

Plateaux de:

Biscuits Décadents

Brownies au Chocolat Noir

Blondies au Chocolat Blanc

Mini-Tartelettes aux pommes & Caramel

Brioches à l'érable

LA DÉCADENCE

13.95/ pers.

Plateaux de mini :

Tartelettes aux pommes & Caramel

Tartelettes au Sucre & érable

Fondants au Chocolat Noir

Gâteaux aux fromage

Clafoutis aux Agrûmes & Petits Fruits

Canapés, bouchées et plateaux salés

Canapés

canapés servis sur crostinis à l'ail et fines herbes maison et lit de roquette	10 pers.	20 pers.
canapés de hummus maison, poivrons rôtis et antipasto	17.95	34.95
canapés de saumon fumé, câpres, tapenade fromage à la crème à l'ail et citron	19,95	38.95
canapés de noix pralinés à l'érable, oignons rôtis et brie cuit au four	19.95	38.95

Bouchées

brochettes de légumes rôtis et hummus maison	18.95	36.95
champignons farcis de chorizo fumé, confit d'oignon gratiné au cheddar fort	19.95	38.95
Brochettes de dattes enrobées de bacon croustillant et sauce dijon	18.95	36.95
Brochettes de chorizo, champignons, zucchini et oignon avec caramel balsamique	39.95	78.95

Plateaux salés

Plateau de charcuteries, noix, fruit secs et crostinis maison	39.95	78.95
(jambon fumé à l'ancienne, 'smoked meat' à l'ancienne, capicolli épicé, calabrese)		
Plateau de Fromages, noix, fruit secs et crostinis maison	45.95	89.95
(cheddar fort vielli, suisse, brie double crème, chèvre...)		
Plateau de Fromages, charcuteries, noix, fruit secs et crostinis maison	42.95	84.95

Plateaux de crudités frais

SERVIS AVEC :

vinaigrette maison balsamique / vin blanc	17.95	34.95
olives et fromage fins et pain crouté	24.95	47.95
bol de pain et trempette au épinards, fromage feta et citron	24.95	47.95
bol de pain et trempette à l'ail, citron, confiture d'oignons, poivrons rôtis et olives	24.95	47.95
Plateaux de Fruits Saisonniers	34.95	67.95

Parfaits de Yogourt

Garnis de :	1	6	12
Compôte maison, petits fruits et granola maison	3.95 +tx	22.00	43.00
Compôte maison, petits fruits et graines de chanvre, chia & lin			

Breuvages

autres options disponibles sur demande

Jus d'orange	2.50
Jus de pommes	2.50
Jus de goyave et lime	2,50
Jus de raisins	2.50
Limonade	2.50
Eau petilliante	2.50
San pellegrino	2.95

GÂTEAUX
ÉTAGÉS, DE FÊTE ET SUR MESURE

Sur commande spéciale - minimum de 72h à l'avance (sélection selon disponibilités)

Gâteaux avec Crèmage au beurre

Gousse de vanille et citron

Vanille, citron et petits fruits

Bleuets, citron et chocolat blanc

Triple chocolat

Double chocolat et framboises

Double chocolat, orange et menthe

Double chocolat, pacanes et caramel

Double chocolat, brisures de Skor et caramel

Double chocolat mocha

Framboises, chocolat noir et orange

Noisettes, chocolat noir et espresso

Pacanes érable et épices

Érable, noix pralinés et épices

Carottes, pacanes, épices et caramel

Carottes, graines, épices et caramel

Gâteaux Végétaliens

Chocolat et framboises

Vanille, citron et petits fruits

Mocha et cacao cru

Erable et noix pralinés

Gousse de vanille et citron

Noix de coco, agrumes et mangue

Autres détails

Plus de saveurs, ingrédients et designs sur demande! (sélection selon disponibilités)

des frais additionnels peuvent s'appliquer selon vos spécifications .

...informez vous auprès de notre équipe amicable!

ça nous fera plaisir de vous gâter et vos proches!

Formats Disponibles

Rond ou rectangulaire

Portions	8	12	18	24
2 étages	47.95	68.95	98.95	125.95
3 étages	59.95	88.95	129.95	164.95

Extras

Écriture sur gâteau	**5.00 min. (ou + selon détails)**
Désign spéciale ou sur mesure	**(selon détails)**
Ajout/modification d'ingrédients	**(selon détails)**

Autres Informations importantes

Délai pour passer vos commandes

Un **minimum de 72 heures** est requis pour accepter vos commandes.
Si moins de 72 heures, nous ferons notre possible pour honorer votre demande mais des frais de retard pourront être appliqués.

Allergies et Restrictions Alimentaires

Avisez-nous de toutes allergies et restrictions alimentaires, nous tenons votre sécurité et celle de vos invités à coeur!
Nous ne sommes pas responsables pour des problèmes dûs à un oubli d'information!

Frais de Livraison Standards

Centre-ville de Montréal	15$ à 50$+
Périphie sur l'île de Montréal	30$+
À l'extérieur de Montréal	50$+

Frais supplémentaires de livraison sont applicables

En semaine avant 8h00 ou après 16h00 & en fin de semaine. Les frais peuvent varier sur les spécifications de la commande.

Ustensiles

Pour éviter du gaspillage inutile, Svp nous informer si vous avez besoin de couverts.
Ils ne sont pas inclus avec les forfaits.

Petits couverts jetables (serviettes, ustensiles)
0.95$/pers

Couverts jetables (serviettes, ustensiles, assiettes, verres) 1.75$/pers

Paiement

Les commandes traiteur et spéciales doivent être payées en avance pour confirmation

Paiements acceptés : comptant / visa / mc / amex / débit / chèque / e -transfer
Un **dépôt non remboursable** (min. 50% de la commande) devrait être payé en avance pour confirmation de la commande

(tous les prix sont sujets à changement sans préavis)

Pourboires

Notre équipe travaille très fort pour vous gâter!

Svp, notez que les pourboires ne sont pas inclus dans les prix affichés ou de livraison.

Pour les commandes prépayées, svp laissez-nous savoir avant de payer.

N'hésitez pas à nous contacter pour notre aide avec vos questions, commandes spéciales, gâteaux sur mesure et évènements de tout genre!

Au plaisir de vous gâter!

"Pour l'amour de la bouffe, naturellement!"

#verdunluv #sweetlees