Chez

LEON

1893

团体和宴会菜单

2024年价目表

www.chezleon.be

ETOA

#chezleon1893

brussellicious

petit futé

FIERS DE NOS BIÈRES

一个家族，一个名字……
一种传统！

布鲁塞尔大广场曾被让·科克托誉为“豪华剧院”，旁边就是圣岛区。CHEZ LEON（在莱昂家）餐厅位于圣岛区的中心地段，拥有120多年的历史，已成为布鲁塞尔老城区不可错过的地标之一。

我们的餐厅风格简约，服务直爽热情，环境秀美别致，获得了公众的青睐，引得老饕们纷纷驻足。1867年，莱昂·范朗克（Léon Vanlancker）前来经营一家名为“在安特卫普”的小饭馆，几年后才使用自己的名字“Léon”开店。他的餐厅后来变成了比利时美食的象征。经过多年经营，餐厅逐渐发展壮大。

20世纪50年代，特别是1958年世界博览会时，CHEZ LEON餐厅实现了真正的飞跃，布鲁塞尔成了不容争议的贻贝薯条之都。餐厅从1893年只有5张桌子，发展到现在的9栋楼，420个席位。

这家人气餐厅接待过很多政治、文化和金融界名人以及比利时王室成员，从来不缺奇闻轶事。

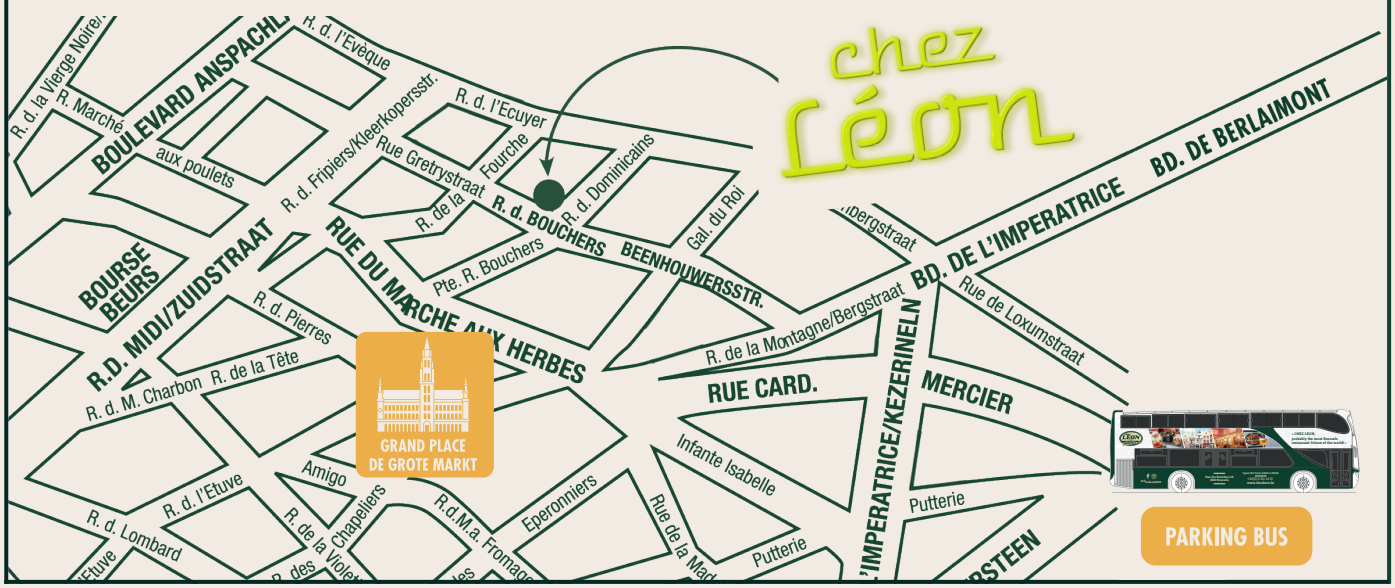
所有食客在这里至少会品尝一款特制贻贝菜肴。这里也有龙虾、鱼、肉，但真正的行家都偏爱“特色白葡萄酒烩贻贝”，它的做法基本保密，会配上薯条，再加一杯可口的LEON啤酒也是不错的选择。

最后，我们感谢您的光临，祝您好胃口。

凯文·范朗克（Kevin VANLANCKER）

布鲁塞尔
最古老的餐厅

- 在大广场旁边，距离中央车站和公交停车场3分钟脚程
- 全年无休，每日12:00至23:00营业，周五和周六延至23:30，无中断
- 宴会厅设有空调，可容纳15到230人
- LEON啤酒，金黄爽口，酒体饱满，比利时酿造



教堂敬畏浪漫

仅限12点至16点时间段

全员只能选同一款套餐

除非存在特殊饮食需求*

需提前3天预订

至少15人

午餐 2道
每日例汤
...
肉丸、
番茄酱、薯条
D1 16.40€

午餐 2道
每日例汤
...
土豆泥焗小牛肉、
菠菜和乳清干酪
D2 17.70€

午餐 2道
每日例汤
...
乡村香肠、
当日蔬菜土豆泥
D3 16.40€

午餐 2道
每日例汤
...
土豆泥焗
鳕鱼
D4 17.70€

午餐 2道
每日例汤
...
春菜炒羔羊肉、
多菲内奶油焗土豆
D5 17.70€

午餐 2道
每日例汤
...
白酱炖小火鸡、
抓饭
D6 17.70€

加价
+1.8€
每人：
自制巧克力慕斯
或 自制焦糖布丁

加价
+1€
每人：
小份混合沙拉
替换例汤

免费赠送！

自选酒水（25CL）

1杯比尔森啤酒
或
1杯软饮
或
1杯自酿葡萄酒

周一至周五，节假日除外。
仅限午间套餐D1至D6。

* 全员只能选同一款套餐，请比宴会日至少提前三天告知，团体规模至少达到15人。
如果来宾存在特殊饮食需求，请联系我们的预订部门，感谢您的配合。

뒤렘루皐敬꽜

开胃菜

1杯LÉON啤酒 25CL +
小口食炸贻贝 / 4人

D22 7.50€

需提前3天预订

至少15人

所有风土套餐
必须搭配
一款酒水套餐（第7页）

纯素套餐

每日什锦
鲜蔬例汤
. . .
多色沙拉大拼盘、
四季豆、 番茄、
油醋酱
. . .
自制鲜果沙拉

D24 24.70€

素食套餐

每日什锦
鲜蔬例汤
. . .
多色沙拉大拼盘、
四季豆、 番茄、
油醋酱
. . .
布鲁塞尔华夫饼配尚蒂伊奶油**

D10 21.30€

素食套餐

自制杂蔬玉米饼、
番茄浓汁
. . .
豆制品排块、
烤番茄、四季豆、
蒸土豆
. . .
自制鲜果沙拉

D11 25.90€

快捷套餐

手工思华力肠、
粗粒黄芥末蛋黄酱
. . .
烤火鸡里脊肉、
欧芹黄油酱、混合沙拉
和炸薯条
. . .
自制焦糖布丁

D7 21.30€

LÉON经典全餐

番茄酿奥斯坦德褐虾
. . .
白葡萄酒烩贻贝、炸薯条
. . .
免费赠送：
一杯LÉON啤酒
或 一杯慕斯卡德白葡萄酒
或 一杯软饮

D9 34.10€

比利时套餐

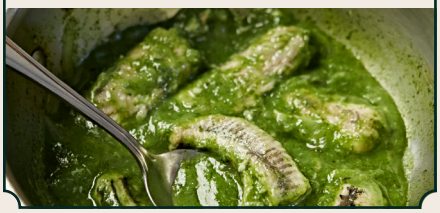
BREUGHEL牌火腿
. . .
奥斯坦德褐虾
可乐饼
. . .
根特式奶油蔬菜浓汤炖
梅赫伦鸡、
蒸土豆
. . .
布鲁塞尔华夫饼配尚蒂伊奶油**

D15 42.90€

美食家套餐

青酱鳗鱼
7种香草调味
. . .
三文鱼佐慕斯琳奶酱、
蒸土豆
. . .
苹果馅饼

D12 39.80€



比利时套餐

小份布鲁塞尔沙拉：
金玉兰菜
和肉冻状咸肉丁
. . .
煎香肠
配当日
蔬菜土豆泥
. . .
自制巧克力慕斯

D13 22.50€

比利时套餐

奶酪可乐饼、
火腿慕斯琳奶酱
. . .
棕色啤酒炖烤牛肉、炸薯条
. . .
意式奶冻配斯派库鲁斯饼干

D14 28.80€

12点至23点
全员只能选同一款套餐
除非存在特殊饮食需求*

LÉON 小吃

布鲁塞尔华夫饼、
香草冰淇淋、
热巧克力、
尚蒂伊奶油、
意式浓缩咖啡
或茶
（仅限14点至17点时间段）

D23 15.10€

贻贝 和意面

贻贝汤
. . .
LÉON直通粉
（褐虾、贻贝、
蘑菇和奶油）
. . .
自制巧克力慕斯

D21 24.20€

尊享海鲜 套餐

杂烩鱼汤、
浓辣味蒜泥蛋黄酱、面包丁
奶酪碎
. . .
3只凹壳生蚝、1只红虾、
1只欧洲苦甜狗鸟蛤、
5只养殖贻贝（当季）、
3只海螺、
1只黄道蟹（450克）
. . .
自制焦糖布丁

D25 60.50€

贻贝套餐

贻贝汤
. . .
小份LÉON沙拉：
炸贻贝和胡椒酱
. . .
白葡萄酒烩贻贝、
炸薯条
. . .
松露巧克力冰淇淋球

D17 42.00€

啤酒套餐

拉梅修道院啤酒
焖兔肉
. . .
覆盆子啤酒
炖小火鸡、
炸薯饼
. . .
KRIEK樱桃啤酒雪葩

D16 30.20€

酒水 +8.60€
25CL GEORGES PILS金色啤酒开胃
1杯LÉON啤酒
25CL白啤搭配主菜

鱼类 套餐

杂烩鱼汤、
浓辣味蒜泥蛋黄酱、
面包丁、
奶酪碎
. . .
奶油蔬菜浓汤炖鱼
（比目鱼、三文鱼、
鲛鳙鱼、鳕鱼）
. . .
覆盆子雪葩

D20 45.60€

PAJOTTENLAND

正宗奶酪焗金玉兰菜
. . .
贵兹酸啤炖兔腿、
球芽甘蓝
和蒸土豆
. . .
松露巧克力冰淇淋球

D18 32.00€

豪华海鲜 套餐

LÉON拼盘
（扁壳生蚝、凹壳生蚝、
养殖贻贝、
海螺）
. . .
奶油蔬菜浓汤炖半只龙虾、
蒸土豆
. . .
泡芙

D19 79.70€

“北京布鲁塞尔”

龙虾浓汤
. . .
白葡萄酒烩贻贝、
炸薯条
. . .
自制鲜果
沙拉

D8 37.00€

无限畅饮

桶装比利时啤酒、
自酿葡萄酒
与各式软饮

E6 15.00€

GEORGES
比尔森啤酒
酒精含量5.2%

LÉON
金色啤酒
酒精含量6.50%

软饮
可口可乐、
雪碧、SPA矿泉水……

BRUGS
白啤
酒精含量4.8%

自酿葡萄酒
红、白、
桃红

就餐期间无限畅饮，必须搭配一款套餐。

* 全员只能选同一款套餐，请比宴会日至少提前三天告知，团体规模至少达到15人。
如果来宾存在特殊饮食需求，请联系我们的预订部门，感谢您的配合。
** 50人以上需要等候15分钟

乌菁敬观

12点至23点
每个团体只能定制一款菜单

如何操作？ *

根据本店多选菜单定制您的菜单。

. . . . . .

宴会当日，您的每位来宾都将收到一份打印版菜单，从中自行选择。您的预选定制菜单应至少从A、B、C、E、S中挑选3种进行组合。

以下为3种菜单示例

例1

A1
杂蔬汤
或 小盘混合沙拉
白葡萄酒烩贻贝

. . .

B2
白葡萄酒烩贻贝、炸薯条
或 半只烤鸡、炸薯条、沙拉
或 炸鱼薯条、塔塔酱
或 啤酒炖烤牛肉、炸薯条

. . .

C3
松露巧克力冰淇淋球
或 鲜果沙拉

例2

B2
白葡萄酒烩贻贝、炸薯条
或 半只烤鸡、炸薯条、沙拉
或 炸鱼薯条、塔塔酱
或 啤酒炖烤牛肉、炸薯条

. . .

C4
苹果馅饼
或 泡芙

. . .

E3
1杯自选桶装啤酒（25CL）
或 1杯软饮（33CL）
或 1杯自酿（红、白、桃红）葡萄酒

例3

A6
自制奥斯坦德褐虾可乐饼
或 BREUGHEL牌火腿

. . .

B4
白葡萄酒烩贻贝、炸薯条
或 韭葱鲸鳢鱼、公爵夫人土豆泥
或 浇酒火烧牛排、胡椒酱、炸薯条
或 奶油蔬菜浓汤炖鱼、蒸土豆

. . .

C1
自制巧克力慕斯
或 自制焦糖布丁

. . .

E7
餐后酒、蒸馏水果酒

A 前菜

A1	杂蔬汤 或 小盘混合沙拉	4.00€
A2	手工思华力肠、粗粒黄芥末蛋黄酱 或 贻贝汤	6.70€
A3	洋葱汤 或 海鲜汤 或 盘装葡萄酒烩贻贝（250克）**	9.20€
A4	双色可乐饼：褐虾和奶酪 或 鲱鱼柳、生菜	12.10€
A5	双色可乐饼：褐虾和奶酪 或 番茄酿奥斯坦德褐虾	13.30€
A6	自制奥斯坦德褐虾可乐饼（2个） 或 BREUGHEL牌火腿	15.10€
A7	龙虾浓汤 或 蒜香黄油贻贝 或 番茄酿奥斯坦德褐虾	15.70€

* 请比宴会日至少提前三天告知，团体规模至少达到15人。
如果来宾存在特殊饮食需求，请联系我们的预订部门，感谢您的配合。
** 对于50人以上的团体，本店保留以小锅盛装500克供两位客人分食的权利。

B 主菜

B1 半只烤鸡、炸薯条、沙拉 或 烤猪肋排、 炸薯条、沙拉
或 啤酒炖烤牛肉、炸薯条 或 炸鱼薯条、塔塔酱
或 烤后腿肉牛排、炸薯条、欧芹黄油酱 ..... 16.60€

B2 白葡萄酒烩贻贝、炸薯条 或 半只烤鸡、炸薯条、沙拉
或 炸鱼薯条、塔塔酱 或 啤酒炖烤牛肉、炸薯条 ..... 18.40€

B3 白葡萄酒烩贻贝[1]、炸薯条 或 烤后腿肉牛排、炸薯条和、欧芹黄油酱
或 根特式奶油蔬菜浓汤炖禽肉、蒸土豆 ..... 22.80€

B4 白葡萄酒烩贻贝[1]、炸薯条 或 韭葱鲛鳚鱼、公爵夫人土豆泥
或 浇酒火烧牛排、胡椒酱、炸薯条 或 奶油蔬菜浓汤炖鱼、蒸土豆 ..... 26.70€

C 甜点

C1 自制巧克力慕斯 或 自制焦糖布丁 ..... 6.00€

C2 华夫饼配尚蒂伊奶油 或 冰淇淋蛋白脆饼配尚蒂伊奶油 （需等待15分钟） ..... 8.30€

C3 松露巧克力冰淇淋球 或 鲜果沙拉 ..... 8.80€

C4 苹果馅饼 或 泡芙 ..... 9.10€

E 酒水

E1 开胃酒（马天尼、GANCIA起泡酒、夏朗德烈性葡萄甜酒、波特酒、雪莉酒、基尔酒、桶装啤酒、CAVA起泡酒） ..... 7.00€

E2 开胃酒（威士忌、金酒、伏特加、高脚杯装香槟、马天尼、GANCIA起泡酒、夏朗德烈性葡萄甜酒、波特酒、
雪莉酒、基尔酒、桶装啤酒、CAVA起泡酒） 11.30€

E3 自选1杯桶装啤酒[2]（25CL） 或 1杯软饮（33CL） 或 1杯自酿（红、白、桃红）葡萄酒 ..... 3.70€

E4 自选2杯桶装啤酒[2]（25CL） 或 2杯软饮（33CL） 或 1/4升自酿（红、白、桃红）葡萄酒 ..... 6.10€

E5 自选3杯桶装啤酒[2]（25CL） 或 3杯软饮（33CL） 或 1/2升自酿（红、白、桃红）葡萄酒 ..... 10.60€

E6 无限畅饮（E3/E4/E5中所列酒水，仅限就餐期间） ..... 15.00€

E7 餐后酒、蒸馏水果酒 ..... 8.90€

S 附加

S1
餐间小点
LEON上校
（柠檬雪葩球淋伏特加）
5.70€

S2
比利时四色奶
酪拼盘
9.00€

S3
咖啡或茶
2.40€

1. 对于50人以下的团体，贻贝盛在容量800克的锅中。对于50人以上的团体，本店保留以沙拉碗盛装并重新加热的权利。
2. 桶装啤酒：比尔森、白、金。

渡땐틴聯

GROUPE LEON VANLANCKER 1893 S.A.
RUE DES BOUCHERS 18
1000 BRUXELLES
WWW.CHEZLEON.BE
.....
WELCOME@LEON1893.COM
+32 (0)2 511 14 15

#chezleon1893

请妥善填写并寄给我们

（公司）名称 _____

负责人 _____

电话/手机 _____

电子邮箱 _____

增值税号 _____

日期 _____

时间 _____

您的预约编号 _____

人数 _____

套餐 _____

套餐价格 _____

留言 _____

_____

来宾会话语言 _____

来宾国籍 _____

机密价格: ☐ 是 ☐ 否

付款方式: ☐ 现金 ☐ 信用卡 ☐ 发票 ☐ 优惠券 ☐ 预付

助您宴会成功的温馨提示

- 在确定日期之前48小时内取消的宴会，将会按照预订人数的一半收取费用。
- 宴会出席者的最终数目应当比宴会日提前48小时告知，该数目将作为最终记录，我们将据此收费。
- 就餐期间如发生任何点餐变动，我们将当场根据菜单价格额外收费。
- 请向本店预订部门说明食物过敏情况和/或询问更多信息，我们感谢您的配合。
- 预约时间过后，桌位只保留15分钟。团体如在15分钟后到场，我们将根据现场情况安排就座。
- 如存在可预见的迟到或显著的来宾人数变动，需要提前告知餐厅领班，请致电+32.(0)2.511.14.15。
- 团体消费统筹支付

价格含增值税及服务费。
一般销售条款请参阅 www.chezleon.be/cgv.pdf

由布鲁塞尔外国投资与贸易促进局提供支持。。

BRUSSELS invest & export

ETOA #chezleon1893 brusselicious petit futé FIERS DE NOS BIÈRES