

# Chez LEON 1893

Grupos y  
Banquetes

PRECIO 2024



[www.chezleon.be](http://www.chezleon.be)

ETOA

   
#chezleon1893



 petit futé

FIERS DE NOS BIÈRES



# ¡UNA FAMILIA, UN NOMBRE... UNA TRADICIÓN!

A dos pasos de la Grand-Place de Bruselas, "rico teatro" en palabras de Jean Cocteau, se sitúa el barrio del "Ilot Sacré". En el corazón de este barrio, el restaurante "CHEZ LEON" lleva establecido más de 120 años y se ha convertido en uno de los monumentos ineludibles de la vieja Bruselas.

Nuestro restaurante, por su sencillez, por su acogida directa y cálida, así como por su ambiente pintoresco, ha sabido ganarse la simpatía del público y convertirse en la parada del "gourmet". En 1867, Léon Vanlancker se instala aquí para explotar un restaurante que bautiza "A la ciudad de Amberes", antes de abrir, algunos años más tarde, y bajo su propio nombre, lo que se iba a convertir en el símbolo de la cocina belga.

Los años 50 y especialmente la Exposición Universal de 1958 fueron testigos del verdadero comienzo del restaurante "CHEZ LEON", mientras Bruselas se convierte en la capital

indiscutible de las "Moules-Frites" (Mejillones y patatas fritas). De las cinco mesas con que comenzó en 1893, el restaurante ocupa hoy 9 inmuebles y ofrece 420 plazas.

Existen abundantes anécdotas con respecto a este popular restaurante que ha acogido a diversas personalidades del mundo político, cultural y financiero así como a miembros de la Familia Real belga.

Todos vienen a degustar alguna de nuestras recetas de mejillones. También ofrecemos bogavantes, pescados, carnes, pero los verdaderos iniciados sitúan su predilección en la receta de "Mejillones a la marinera especial", una receta casi secreta acompañada de patatas fritas belgas y de una deliciosa cerveza "Léon".

Para concluir, queremos agradecerle su visita y le deseamos un buen provecho.

Kevin VANLANCKER



## ES EL MÁS ANTIGUO RESTAURANTE DE BRUSELAS

- ESTAMOS SITUADOS A 2 PASOS DE LA GRAND PLACE, A 3 MINUTOS CAMINANDO DE LA ESTACIÓN CENTRAL Y DE UN PARKING DE AUTOBUSES
- ABIERTO TODOS LOS DÍAS DEL AÑO, DE 12H00 A 23H00, VIERNES Y SÁBADOS HASTA LAS 23H30, SIN INTERRUPCIÓN
- NUESTRAS SALAS DE BANQUETE TIENEN AIRE ACONDICIONADO, Y UNA CAPACIDAD PARA 15 A 230 PERSONAS
- NUESTRA CERVEZA LÉON, RUBIA, REFRESCANTE Y GENEROSA, ESTÁ ELABORADA EN BÉLGICA.



# FÓRMULAS DE ALMUERZO

**SÓLO DE 12.00 A 16.00 HORAS**

**1 SELECCIÓN ÚNICA POR GRUPO**

SALVO RÉGIMEN ALIMENTARIO ESPECIAL\*



3 DÍAS ANTES



15 COMENSALES MÍNIMO

## LOS ALMUERZOS 2 SERVICIOS

SOPA DEL DÍA

...

ALBÓNDIGAS, SALSA DE TOMATE,  
PATATAS FRITAS BELGAS

**D1 16.40€**

## LOS ALMUERZOS 2 SERVICIOS

SOPA DEL DÍA

...

PASTEL DE CARNE DE TERNERA,  
ESPINACA Y RICOTTA

**D2 17.70€**

## LOS ALMUERZOS 2 SERVICIOS

SOPA DEL DÍA

...

SALCHICHA DE CAMPAÑA, "STOEMP"  
(PURÉ DE PATATAS Y VERDURAS DEL DÍA)

**D3 16.40€**

## LOS ALMUERZOS 2 SERVICIOS

SOPA DEL DÍA

...

PASTEL DE BACALAO

**D4 17.70€**

## LOS ALMUERZOS 2 SERVICIOS

SOPA DEL DÍA

...

CORDERO TIERNO SALTEADO,  
GRATINADO DE PATATAS

**D5 17.70€**

## LOS ALMUERZOS 2 SERVICIOS

SOPA DEL DÍA

...

BLANQUETA DE PAVO,  
ARROZ PILAF

**D6 17.70€**

## DE SUPLEMENTO

**+1,8€**

POR PERSONA:

MOUSSE DE CHOCOLATE DE LA CASA  
Ó FLAN DE LA CASA

## DE SUPLEMENTO

**+1€**

POR PERSONA:

PEQUEÑA  
ENSALADA VERDE  
EN LUGAR DE SOPA



**GRATUITO !**

UNA BEBIDA DE SU  
ELECCIÓN (25CL)

1 CERVEZA PILS

Ó

1 REFRESCO

Ó

1 COPA DE VINO DE LA CASA

De lunes a viernes, excepto días festivos  
(menús D1 a D6 exclusivamente)



\* 1 único y mismo menú para todos, a comunicarnos a más tardar 3 días laborables antes del día de su banquete, grupo de 15 cubiertos mínimo. Si uno de sus comensales tiene un régimen alimentario específico, le rogamos se dirija a nuestro servicio de reservas.

# MENÚS REGIONALES

## EL APERITIVO

UNA CERVEZA LÉON 25CL +  
TAPA DE MEJILLONES FRITOS / 4 PERSONAS

**D22 7.50€**



3 DÍAS ANTES



15 COMENSALES MÍNIMO



TODOS LOS MENÚS REGIONALES  
PUEDEN COMBINARSE CON UNA  
SELECCIÓN DE BEBIDAS INCLUI-  
DAS (VÉASE LA PÁGINA 7 DE  
NUESTRO FOLLETO)

## MENÚ VEGANO

SOPA DEL DÍA DE VERDURAS FRESCAS  
...  
PLATO DE ENSALADAS DIVERSAS,  
JUDÍAS VERDES,  
TOMATES, SALSA VINAGRETA  
...  
ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS DE LA  
CASA

**D24 24.70€**

## MENÚ VEGETARIANO

SOPA DEL DÍA DE VERDURAS FRESCAS  
...  
PLATO DE ENSALADAS DIVERSAS,  
JUDÍAS VERDES, TOMATES, SALSA  
VINAGRETA  
...  
GOFRE DE BRUSELAS CON CHANTILLY\*\*

**D10 21.30€**

## MENÚ VEGETARIANO

TORTILLA DE LA CASA DE VERDURAS  
Y "COULIS" DE TOMATES  
...  
FILETE DE SOJA, VERDURAS ASADAS,  
JUDÍAS VERDES, PATATAS AL VAPOR  
...  
ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS DE LA  
CASA

**D11 25.90€**

## EL RÁPIDO

SALCHICHÓN BELGA ARTESANAL CON  
MAYONESA DE GRANOS DE MOSTAZA  
...  
FILETE DE PAVO ASADO,  
MANTEQUILLA A LAS FINAS HIERBAS,  
ENSALADA VERDE, PATATAS FRITAS  
...  
FLAN DE LA CASA

**D7 21.30€**



## EL CLÁSICO COMPLETO DE CHEZ LEON



**D9 34.10€**

TOMATE RELLENO DE GAMBAS GRISES  
DE OSTENDE  
...

MEJILLONES A LA "MARINIÈRE",  
PATATAS FRITAS  
...

GRATUITO: UNA CERVEZA LÉON  
O UNA COPA DE VINO MUSCADET  
O UN REFRESCO

## EL GASTRÓNOMO

ANGUILAS AL VERDE (SALSA A BASE  
DE 7 HIERBAS AROMÁTICAS)  
...  
SALMÓN CON SALSA MUSELINA,  
PATATAS AL VAPOR  
...  
TARTA DE MANZANA

**D12 39.80€**



## EL MENÚ BELGA

JAMÓN BREUGHEL  
...  
CROQUETA DE GAMBAS GRISES  
DE OSTENDE  
...  
"WATERZOOI" DE POLLO  
(CALDO A BASE DE CREMA Y MANTECA,  
CON VERDURAS), PATATAS AL VAPOR  
...  
GOFRE DE BRUSELAS CON CHANTILLY\*\*

**D15 42.90€**

## EL MENÚ BELGA

PEQUEÑA ENSALADA  
BRUSELENSE DE ENDIVIAS  
Y TORREZNOS  
...  
SALCHICHAS REHOGADAS,  
ACOMPAÑADAS DE « STOEMP »  
(PURÉ DE PATATAS Y VERDURAS DEL DÍA)  
...  
MOUSSE DE CHOCOLATE DE LA CASA

**D13 22.50€**

## EL MENÚ BELGA

FONDUE DE QUESO,  
MUSELINA DE JAMÓN  
...  
ESTOFADO DE BUEY A LA FLAMENCA,  
CON CERVEZA NEGRA Y PATATAS FRITAS  
...  
PANNA COTTA DE SPECULOOS

**D14 28.80€**

**DE 12.00 A 23.00 HORAS**  
**1 SELECCIÓN ÚNICA POR GRUPO**

SALVO RÉGIMEN ALIMENTARIO ESPECIAL\*

## LA MERIENDA DE CHEZ LEON

LA GOFRE DE BRUSELAS,  
HELADO DE VAINILLA,  
CHOCOLATE CALIENTE Y CHANTILLÍ  
+ CAFÉ ESPRESSO O TÉ

(SE SIRVE ENTRE LAS 14.00 Y 17.00 H)

**D23 15.10€**



## MENU "MEJILLONES"

SOPA DE MEJILLONES  
...  
PEQUEÑA ENSALADA LÉON  
CON MEJILLONES  
EN FRITURA CON SALSA DE PIMIENTA  
...  
MEJILLONES A LA "MARINIÈRE",  
PATATAS FRITAS BELGAS  
...  
TRUFA HELADA  
CON CHOCOLATE BELGA

**D17 42.00€**

## PAJOTTENLAND

ENDIVIAS GRATINADAS  
...  
MUSLO DE CONEJO A LA CERVEZA,  
REPOLLITOS DE BRUSELAS  
Y PATATAS AL VAPOR  
...  
TRUFA HELADA CON  
CHOCOLATE BELGA

**D18 32.00€**

## EL MENÚ "CERVEZA"

TERRINA DE PATÉ DE CONEJO CON  
CERVEZA DE ABADÍA  
...  
PSAVO GUISADO A LA CERVEZA DE  
FRAMBUESA, CROQUETAS DE MANZANA  
...  
SORBETE CON CERVEZA "KRIEK"

**D16 30.20€**

### OPCIÓN BEBIDAS +8.60€

25 CL DE CERVEZA RUBIA CON EL APERITIVO  
25 CL DE CERVEZA NEGRA CON EL ENTRANTE  
25 CL DE CERVEZA BLANCA CON EL PLATO PRINCIPAL

## MENÚ MARISCOS DELUXE

PLATO LÉON  
(OSTRAS PLANAS, OSTIONES, MEJILLONES  
CRUDOS, CARACOLES MARINOS)  
...  
MEDIO BOGAVANTE EN  
WATERZOOÏ, PATATAS AL VAPOR  
...  
PROFITEROLES

**D19 79.70€**



## "MEJILLONES & PASTA"

SOPA DE MEJILLONES  
...  
PENNE «LÉON»  
(GAMBAS GRISES, MEJILLONES,  
CHAMPIÑONES, CREMA)  
...  
MOUSSE DE CHOCOLATE DE LA CASA

**D21 24.20€**

## MARISCOS PRESTIGE

SOPA DE PESCADO, SALSA "ROUILLE"  
(SALSA A BASE DE AJO Y AZAFRÁN),  
CRUTONES Y QUESO RALLADO  
...  
3 OSTIONES, 1 GAMBA,  
1 ALMENDRA DE MAR,  
5 MEJILLONES CRUDOS (EN TEMPORADA),  
3 CARACOLES MARINOS,  
1 BUEY DE MAR (450 GR.)  
...  
FLAN DE LA CASA

**D25 60.50€**

## EL MENÚ PESCADO

SOPA DE PESCADO, SALSA "ROUILLE"  
(SALSA A BASE DE AJO Y AZAFRÁN),  
CRUTONES Y QUESO RALLADO  
...  
"WATERZOOÏ" DE PESCADO (LENGUADO,  
SALMÓN, RAPE Y BACALAO),  
PATATAS AL VAPOR  
...  
SORBETE DE FRAMBUESAS

**D20 45.60€**

## "PEKÍN-BRUSELAS"

SOPA DE BOGAVANTE  
...  
MEJILLONES A LA "MARINIÈRE",  
PATATAS FRITAS  
...  
ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS

**D8 37.00€**

## BEBIDAS ILIMITADAS

CERVEZAS BELGAS DE  
BARRIL, VINOS  
DE LA CASA Y REFRESCOS

**E6 15.00€**



**GEORGES**  
CERVEZA PILS  
5,2% ALC.



**LA LÉON**  
CERVEZA RUBIA  
6,50% ALC.



**SOFT**  
COCA-COLA,  
SPRITE, SPA, ...



**BRUGS**  
CERVEZA  
BLANCA 4,8%



**VINOS DE LA CASA**  
TINTO, BLANCO  
O ROSADO

Servicio ilimitado durante la comida, aplicable solo en combinación con un menú.

\* 1 único y mismo menú para todos, a comunicarnos a más tardar 3 días laborables antes del día de su banquete, grupo de 15 cubiertos mínimo. Si uno de sus comensales tiene un régimen alimentario específico, le rogamos se dirija a nuestro servicio de reservas.  
\*\* 15 minutos de espera si se superan los 50 comensales.

# menús mix & match

**DE 12.00 A 23.00 HORAS**  
1 SELECCIÓN ÚNICA POR GRUPO

## ¿CÓMO PROCEDER?\*

COMPONGA SU MENÚ A PARTIR DE NUESTROS MENÚS DE OPCIÓN MÚLTIPLE..

EL DÍA DE SU BANQUETE, CADA UNO DE SUS COMENSALES RECIBIRÁ UN MENÚ IMPRESO Y PODRÁ ELEGIR EN ESE MOMENTO ENTRE SU PRESELECCIÓN DE UN MÍNIMO DE 3 COMBINACIONES ENTRE A, B, C, E O S.

## ESTOS SON 3 EJEMPLOS DE MENÚS

### EJEMPLO 1

- A1** SOPA DEL DÍA O PEQUEÑA ENSALADA MIXTA ...
- B2** MEJILLONES A LA "MARINIÈRE", PATATAS FRITAS O 1/2 POLLO ASADO, ENSALADA Y PATATAS FRITAS O FISH AND CHIPS, SALSA TÁRTARA O ESTOFADO DE BUEY A LA FLAMENCA, PATATAS FRITAS ...
- C3** TRUFA HELADA CON CHOCOLATE O ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS

### EJEMPLO 2

- B2** MEJILLONES A LA "MARINIÈRE", PATATAS FRITAS O 1/2 POLLO ASADO, ENSALADA Y PATATAS FRITAS O FISH AND CHIPS, SALSA TÁRTARA O ESTOFADO DE BUEY A LA FLAMENCA, PATATAS FRITAS ...
- C4** TARTA DE MANZANA O PROFITEROLES ...
- E3** 1 CERVEZAS2 (25CL) O 1 REFRESCOS (25CL) O 1/2 LT. DE VINO TINTO/BLANCO/ ROSADO DE LA CASA

### EJEMPLO 3

- A6** CROQUETAS DE GAMBAS GRISES O JAMÓN AHUMADO ...
- B4** MEJILLONES AL VINO BLANCO<sup>1</sup>, PATATAS FRITAS O RAPE A LA SALSA AL PUERRO, PATATAS PATATAS DUQUESA O FILETE FLAMBEADO, SALSA DE PIMIENTA, PATATAS FRITAS O WATERZOOÏ DE PESCADOS, PATATAS AL VAPOR ...
- C1** MOUSSE DE CHOCOLATE O FLAN ...
- E7** COPA DIGESTIVA, AGUARDIENTES

## A ENTRANTES

<b>A1</b>	SOPA DEL DÍA O PEQUEÑA ENSALADA MIXTA .....	4.00€
<b>A2</b>	SALCHICHÓN BELGA ARTESANAL CON MAYONESA DE GRANOS DE MOSTAZA O SOPA DE MEJILLONES .....	6.70€
<b>A3</b>	SOPA DE CEBOLLA O SOPA DE PESCADO O PLATO DE MEJILLONES A LA "MARINIÈRE" (250 GR)** .....	9.20€
<b>A4</b>	DÚO DE CROQUETAS DE QUESO Y GAMBAS GRISES DE OSTENDE O FILETES DE ARENQUE, HORTALIZAS CRUDAS .....	12.10€
<b>A5</b>	DÚO DE CROQUETAS DE QUESO Y GAMBAS GRISES DE OSTENDE O TOMATE RELLENO DE GAMBAS GRISES DE OSTENDE. ....	13.30€
<b>A6</b>	CROQUETAS DE GAMBAS GRISES O JAMÓN AHUMADO .....	15.10€
<b>A7</b>	SOPA DE BOGAVANTE Ó MEJILLONES CON MANTEQUILLA DE AJO O TOMATE RELLENO DE GAMBAS GRISES DE OSTENDE .....	15.70€

\* a comunicarnos a más tardar 3 días laborables antes del día de su banquete, grupo de 15 cubiertos mínimo.

Si uno de sus comensales tiene un régimen alimentario específico, le rogamos se dirija a nuestro servicio de reservas.

\*\* La dirección se reserva el derecho de servir una pequeña cacerola de 500 gr a compartir entre dos cubiertos para los grupos de más de 50 personas.

## B PLATOS

<b>B1</b>	1/2 POLLO ASADO, ENSALADA Y PATATAS FRITAS O ESTOFADO DE BUEY A LA FLAMENCA, PATATAS FRITAS O FISH AND CHIPS, SALSA TÁRTARA O FILETE A LA PARRILLA, MANTEQUILLA A LAS FINAS HIERBAS, PATATAS FRITAS .....	16.60€
<b>B2</b>	MEJILLONES A LA "MARINIÈRE"1, PATATAS FRITAS O 1/2 POLLO ASADO, ENSALADA Y PATATAS FRITAS O FISH AND CHIPS, SALSA TÁRTARA O ESTOFADO DE BUEY A LA FLAMENCA, PATATAS FRITAS .....	18.40€
<b>B3</b>	MEJILLONES AL VINO BLANCO1, PATATAS FRITAS O FILETE DE CADERA A LA PARRILLA, MANTEQUILLA A LAS FINAS HIERBAS, PATATAS FRITAS O "WATERZOOI" DE POLLO, PATATAS AL VAPOR .....	22.80€
<b>B4</b>	MEJILLONES AL VINO BLANCO1, PATATAS FRITAS O RAPE A LA SALSA AL PUERRO, PATATAS PATATAS DUQUESA O FILETE FLAMBEADO, SALSA DE PIMIENTA, PATATAS FRITAS O WATERZOOI DE PESCADOS, PATATAS AL VAPOR .....	26.70€

## C POSTRES

<b>C1</b>	MOUSSE DE CHOCOLATE O FLAN .....	6.00€
<b>C2</b>	MERENGUE HELADO CON CHANTILLY O MERENGUE HELADO CON CHANTILLY (15 MINUTOS DE ESPERA) .....	8.30€
<b>C3</b>	TRUFA HELADA CON CHOCOLATE O ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS .....	8.80€
<b>C4</b>	TARTA DE MANZANA O PROFITEROLES .....	9.10€

## E BEBIDAS

<b>E1</b>	1 APERITIVO (MARTINI, GANCIA, PINEAU DES CHARENTES, PORTO, SHERRY, KIR, CERVEZA DE BARRIL, CAVA) .....	7.00€
<b>E2</b>	1 APERITIVO (WHISKY'S, GIN, VODKA, COPA DE CHAMPÁN, MARTINI, GANCIA, PINEAU DES CHARENTES, PORTO, SHERRY, KIR, CERVEZA DE BARRIL, CAVA) .....	11.30€
<b>E3</b>	1 CERVEZA DE BARRIL DE SU ELECCIÓN2 (25CL) O 1 REFRESCO (33CL) O 1 COPA DE VINO TINTO/BLANCO/ROSADO DE LA CASA .....	3.70€
<b>E4</b>	2 CERVEZAS(2) (25CL) O 2 REFRESCOS (33CL) O 1/4 LT. DE VINO TINTO/BLANCO/ROSADO DE LA CASA .....	6.10€
<b>E5</b>	3 CERVEZAS(2) (25CL) O 3 REFRESCOS (33CL) O 1/2 LT. DE VINO TINTO/BLANCO/ROSADO DE LA CASA .....	10.60€
<b>E6</b>	BEBIDAS ILIMITADAS INCLUIDAS CERVEZAS DE BARRIL, VINOS DE LA CASA TINTOS, BLANCOS Y ROSADOS Y REFRESCOS .....	15.00€
<b>E7</b>	COPA DIGESTIVA, AGUARDIENTES .....	8.90€

## S SUPLEMENTOS

**S1** EL CORONEL  
LÉON  
(BOLA DE SORBETE  
DE LIMÓN REGADA  
CON VODKA)

5.70€



**S2** PLATO DE  
4 QUESOS  
BELGAS

9.00€



**S3** CAFÉ O TÉ

2.40€



1 Los mejillones se sirven en una cacerola de 800 gr hasta 50 personas, más de 50, la Dirección se reserva el derecho de servirlos en platos normales con derecho a servirse de nuevo.

2 Cervezas belgas de barril: Pils, Blanca, Rubia, Negra.

# FORMULARIO DE RESERVA

**SE RUEGA DEVOLVERLO  
DEBIDAMENTE**

GRUPE LEON VANLANCKER 1893 S.A.  
RUE DES BOUCHERS 18  
1000 BRUXELLES  
WWW.CHEZLEON.BE

.....  
WELCOME@LEON1893.COM  
+32 (0)2 511 14 15

  #chezleon1893

NOMBRE (EMPRESA) \_\_\_\_\_

RESPONSABLE \_\_\_\_\_

TELÉFONO/ MÓVIL \_\_\_\_\_

E-MAIL \_\_\_\_\_

I.V.A. \_\_\_\_\_

FECHA \_\_\_\_\_

HORA \_\_\_\_\_

SU REFERENCIA \_\_\_\_\_

NÚMERO DE COMENSALES \_\_\_\_\_

MENÚ \_\_\_\_\_

PRECIO DEL MENÚ \_\_\_\_\_

COMENTARIOS \_\_\_\_\_

IDIOMA DE LOS INVITADOS \_\_\_\_\_

NACIONALIDAD DE LOS INVITADOS \_\_\_\_\_

PRECIO CONFIDENCIAL :  SI  NO

PAGO :  EFECTIVO  TARJETA DE CRÉDITO  FACTURA  VOUCHER  PREPAGO

## CONSEJOS PARA UN BANQUETE EXITOSO

- LOS BANQUETES ANULADOS CON MENOS DE 48H DE ANTELACIÓN DE LA FECHA SERÁN FACTURADOS POR LA MITAD DEL NÚMERO DE COMENSALES ENCARGADO.
- EL ÚLTIMO NÚMERO DE COMENSALES DEBERÁ TRANSMITIRSE 48H ANTES DEL DÍA DEL BANQUETE, CONSIDERÁNDOSE ESTE COMO DEFINITIVO Y SIENDO FACTURADO COMO TAL.
- CUALQUIER CAMBIO DE PLATO DURANTE LA COMIDA SERÁ ABONADO EN EL RESTAURANTE COMO SUPLEMENTO AL PRECIO INDICADO EN EL MENÚ.
- LE ROGAMOS NOS INDIQUE CUALQUIER ALERGIA ALIMENTARIA Y/O SOLICITE MÁS INFORMACIÓN AL SERVICIO DE RESERVAS.
- LA RESERVA DE LAS MESAS SE MANTENDRÁ 15 MINUTOS A PARTIR DE LA HORA PREVISTA. UNA VEZ TRANSCURRIDO ESTE PLAZO, SE COLOCARÁ AL GRUPO SEGÚN LAS DISPONIBILIDADES.
- EN CASO DE RETRASO PREVISIBLE O DE UNA DIFERENCIA NOTABLE EN EL NÚMERO DE COMENSALES, POR FAVOR AVISE AL MAÎTRE LLAMANDO AL +32. (0) 2.511.14.15.
- PAGO GLOBAL PARA EL CONJUNTO DEL GRUPO.

Precio IVA y servicio incluido.

Las condiciones generales de venta pueden consultarse en [www.chezleon.be/cgv.pdf](http://www.chezleon.be/cgv.pdf)

«Realised with the support of Brussels Invest & export».



**ETOA**

   
#chezleon1893



**petit futé**

**FIERS DE NOS BIÈRES**

