

Chez LEON 1893

GROUPEs
et BANQUETS

PRIX 2024



www.chezleon.be

ETOA

 
#chezleon1893



 **pétit futé**

FIERS DE NOS BIÈRES



UNE FAMILLE, UN PRÉNOM... UNE TRADITION !

Situé à deux pas de la Grand-Place de Bruxelles, « riche théâtre », pour reprendre l'expression de Jean Cocteau, se situe l'îlot Sacré. Au cœur de ce quartier, le Restaurant « CHEZ LEON » existe depuis plus de 120 ans et est devenu un des monuments incontournables du vieux Bruxelles.

Notre restaurant, par sa simplicité, son accueil direct et chaleureux ainsi que son atmosphère pittoresque, a su capter la sympathie du public et la halte du gourmand. En 1867, Léon Vanlancker s'installe pour exploiter un restaurant baptisé « A la Ville d'Anvers » avant d'ouvrir, quelques années plus tard, et sous son prénom, ce qui allait devenir le symbole de la cuisine belge. Les années passent et la Maison grandit petit à petit.

Les années 50 et particulièrement l'Exposition Universelle de 1958 verront le véritable démarrage du Restaurant « CHEZ LEON » et ce lorsque Bruxelles devient la capitale

incontestée du « Moules-Frites ». De cinq tables en 1893, le restaurant occupe maintenant 9 immeubles et offre 420 places.

Les anecdotes fourmillent à propos de ce restaurant populaire qui a accueilli toutes les personnalités du monde politique, culturel et financier, ainsi que des membres de la Famille Royale de Belgique.

Tous viennent déguster une des recettes de moules de la Maison. Il y a aussi du homard, du poisson, de la viande, mais les vrais initiés se repèrent à leur prédilection pour la « Moule Marinière Spéciale », une recette quasi secrète accompagnée de frites et, par exemple, d'une délicieuse Bière LEON.

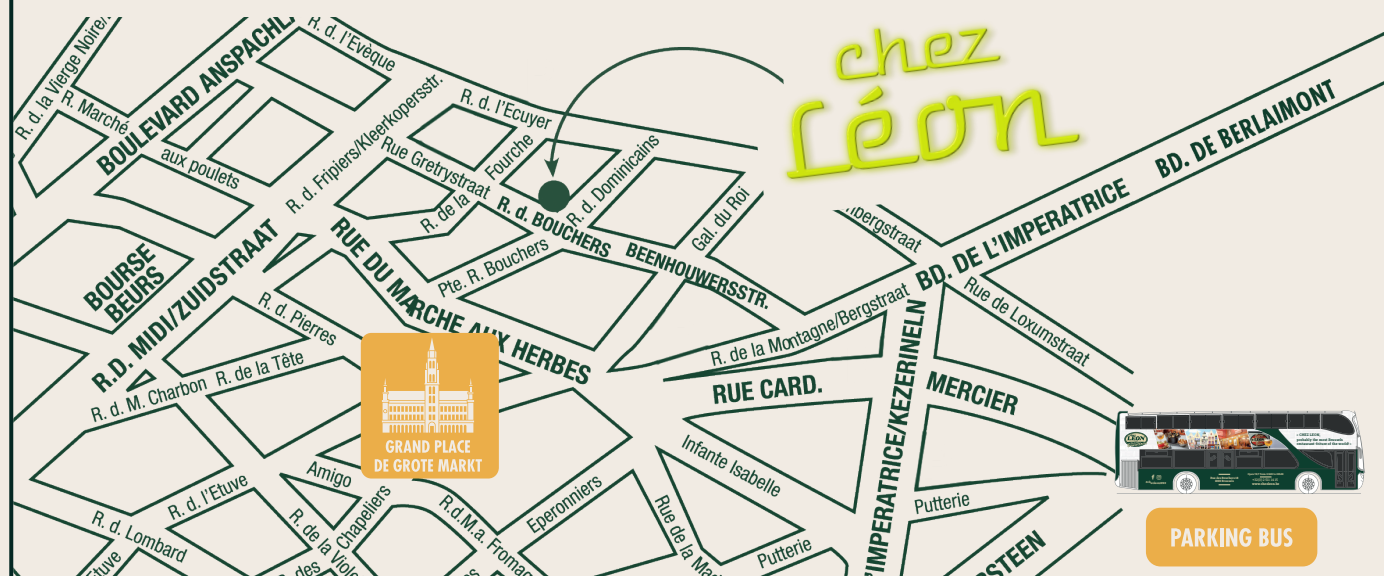
Nous en terminerons là en vous remerciant de votre visite et en vous souhaitant un agréable appétit.

Kevin VANLANCKER



LE PLUS ANCIEN RESTAURANT DE BRUXELLES

- SITUÉ À 2 PAS DE LA GRAND-PLACE ET À 3 MINUTES À PIED DE LA GARE CENTRALE ET D'UN PARKING DE BUS
- SALLES DE BANQUET AVEC AIR-CONDITIONNÉ CAPACITÉ DE 15 À 230 PERSONNES
- OUVERT TOUTS LES JOURS DE L'ANNÉE, DE 12H00 À 23H00, LE VENDREDI ET SAMEDI 23H30, SANS INTERRUPTION
- LA BIÈRE LEON, BLONDE RAFRAÎCHISSANTE ET GÉNÉREUSE, BRASSÉE EN BELGIQUE



formule LUNCH

DE 12H À 16H SEULEMENT

1 SEUL ET MÊME MENU POUR TOUS

SAUF RÉGIME ALIMENTAIRE SPÉCIAL*



À RÉSERVER 3 JOURS AVANT



15 COUVERTS MINIMUM

LUNCH 2 SERVICES

LE POTAGE DU JOUR

...

LES BOULETTES,
SAUCE TOMATE, FRITES

D1 16.40€

LUNCH 2 SERVICES

LE POTAGE DU JOUR

...

PARMENTIER DE VEAU,
ÉPINARDS ET RICOTTA

D2 17.70€

LUNCH 2 SERVICES

LE POTAGE DU JOUR

...

LA SAUCISSE DE CAMPAGNE,
STOEMP DU JOUR

D3 16.40€

LUNCH 2 SERVICES

LE POTAGE DU JOUR

...

PARMENTIER
DE CABILLAUD

D4 17.70€

LUNCH 2 SERVICES

LE POTAGE DU JOUR

...

LE SAUTÉ D'AGNEAU PRINTANIER,
GRATIN DAUPHINOIS

D5 17.70€

LUNCH 2 SERVICES

LE POTAGE DU JOUR

...

LA BLANQUETTE DE DINDONNEAU,
RIZ PILAF

D6 17.70€

SUPPLÉMENT

+1,8€

PAR
PERSONNE:

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON
OU CRÈME AU CARAMEL MAISON

SUPPLÉMENT

+1€

PAR
PERSONNE:

PETITE SALADE MIXTE
AU LIEU DE POTAGE



OFFERT!

**BOISSON AU CHOIX
(25CL)**

1 BIÈRE PILS

OU

1 BOISSON SOFT

OU

1 VERRE DE VIN MAISON

Du lundi au vendredi, sauf jours fériés.
Exclusivement pour les menus lunch D1 à D6.



* 1 seul et même menu pour tous, à communiquer 3 jours au plus tard avant la date du banquet, groupe de 15 couverts minimum.
Si l'un de vos convives a un régime alimentaire particulier, merci de vous adresser à notre service de réservations svp.

Menus du terroir

L'APÉRITIF

1 BIÈRE LÉON 25CL +
MISE EN BOUCHE DE MOULES FRITURE / 4 PERSONNES

D22 7.50€



À RÉSERVER 3 JOURS AVANT



15 COUVERTS MINIMUM



TOUS LES MENUS DU TERROIR
PEUVENT ÊTRE COMBINÉS
AVEC UN FORFAIT BOISSON
(VOIR PAGE 7)

MENU VEGAN

LE POTAGE DU JOUR
AUX LÉGUMES FRAIS

...

LA GRANDE ASSIETTE DE SALADES
VARIÉES, HARICOTS VERTS,
TOMATES, SAUCE VINAIGRETTE

...

LA SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON

D24 24.70€

MENU VÉGÉTARIEN

LE POTAGE DU JOUR
AUX LÉGUMES FRAIS

...

LA GRANDE ASSIETTE DE SALADES
VARIÉES, HARICOTS VERTS,
TOMATE, SAUCE VINAIGRETTE

...

LA GAUFRE DE BRUXELLES CHANTILLY**

D10 21.30€

MENU VÉGÉTARIEN

TORTILLA MAISON AUX
LÉGUMES, COULIS DE TOMATE

...

LE STEAK DE SOJA, TOMATES
GRILLÉES, HARICOTS VERTS,
POMMES VAPEUR

...

LA SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON

D11 25.90€

LE RAPIDE

LE CERVELAT ARTISANAL
MAYONNAISE
AUX GRAINES DE MOUTARDE

...

LE TOURNEDOS DE DINDE GRILLÉ
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, SALADES
MÉLANGÉES ET POMMES FRITES

...

LA CRÈME AU CARAMEL MAISON

D7 21.30€



LE CLASSIQUE COMPLET LÉON

LA TOMATE GARNIE
AUX CREVETTES GRISSES D'OSTENDE

...

LES MOULES MARINIÈRES, POMMES FRITES

...

OFFERT:

UNE BIÈRE LÉON
OU UN BALLON DE MUSCADET
OU UNE BOISSON SOFT



D9 34.10€

LE GASTRONOME

LES ANGUILLES AU VERT
AUX 7 HERBES

...

SAUMON SAUCE MOUSSELINE
POMMES VAPEUR

...

TARTE AUX POMMES

D12 39.80€



MENU BELGE

LA PETITE SALADE BRUXELLOISE
AUX CHICONS
ET LARDONS EN CHAUD-FROID

...

LES SAUCISSES POÊLÉES
ACCOMPAGNÉES DU STOEMP
AUX LÉGUMES DU JOUR

...

LA MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON

D13 22.50€

MENU BELGE

LE JAMBON BREUGHEL

...

LA CROQUETTE
AUX CREVETTES GRISSES D'OSTENDE

...

LE WATERZOOI DE COUCOU DE
MALINES PRÉPARÉ À LA GANTOISE,
POMMES VAPEUR

...

LA GAUFRE DE BRUXELLES CHANTILLY**

D15 42.90€

DE 12H À 23H

1 SEUL ET MÊME MENU POUR TOUS

SAUF RÉGIME ALIMENTAIRE SPÉCIAL*

MENU BELGE

FONDU AU FROMAGE,
MOUSSELINE AU JAMBON

...

LA CARBONNADE DE BOEUF
À LA BIÈRE BRUNE ET POMMES FRITES

...

PANNA COTTA SPECULOOS

D14 28.80€

LE GÔTER DE LÉON

LA GAUFRE DE BRUXELLES,
GLACE VANILLE,
CHOCOLAT CHAUD,
CHANTILLY,
CAFÉ EXPRESSO
OU THÉ
(UNIQUEMENT ENTRE 14H ET 17H)

D23 15.10€



MENU MOULES

LA SOUPE DE MOULES
...
LA PETITE SALADE LÉON
AUX MOULES EN FRITURE
ET SAUCE AU POIVRE
...
LES MOULES MARINIÈRES
POMMES FRITES
...
LA TRUFFE GLACÉE
AU CHOCOLAT BELGE

D17 42.00€

PAJOTTENLAND

LE VRAI CHICON AU GRATIN
...
LA CUISSE DE LAPIN À LA GUEUZE,
CHOUX DE BRUXELLES
ET POMMES VAPEUR
...
LA TRUFFE GLACÉE
AU CHOCOLAT BELGE

D18 32.00€

MENU BIÈRES

LA TERRINE DE LAPIN À LA BIÈRE
DE L'ABBAYE DE LA RAMÉE
...
FRICASSÉE DE DINDONNEAU
À LA BIÈRE DE FRAMBOISE,
POMMES CROQUETTES
...
LE SORBET À LA KRIEK

D16 30.20€

OPTION BOISSONS +8.60€
25CL DE BIÈRE BLONDE GEORGES PILS À L'APÉRITIF
1 BIÈRE LÉON EN ENTRÉE
25CL DE BIÈRE BLANCHE EN PLAT

MENU FRUITS DE MER DELUXE

ASSIETTE LÉON
(HUÎTRES PLATES, HUÎTRES CREUSES,
MOULES PARQUÉES,
ESCARGOTS DE MER)
...
LE DEMI-HOMARD EN WATERZOOÏ,
POMMES VAPEUR
...
PROFITEROLES

D19 79.70€



MOULES & PÂTES

LA SOUPE DE MOULES
...
LES PENNE LÉON
(CREVETTES GRISES, MOULES,
CHAMPIGNONS ET CRÈME)
...
LA MOUSSE AU CHOCOLAT
MAISON

D21 24.20€

FRUITS DE MER PRESTIGE

LA SOUPE DE POISSONS,
SA ROUILLE, SES CROÛTONS
ET SON FROMAGE RÂPÉ
...
3 HUÎTRES CREUSES, 1 GAMBAS,
1 COQUILLAGE "AMANDE",
5 MOULES PARQUÉES (EN SAISON),
3 ESCARGOTS DE MER,
1 TOURTEAU (450 GR)
...
LA CRÈME AU CARAMEL MAISON

D25 60.50€

MENU POISSONS

LA SOUPE DE POISSONS,
SA ROUILLE,
SES CROÛTONS
ET SON FROMAGE RÂPÉ
...
LE WATERZOOÏ DE POISSONS
(SOLE, SAUMON, LOTTE
ET CABILLAUD)
...
LE SORBET AUX FRAMBOISES

D20 45.60€

"PÉKIN BRUXELLES"

LA BISQUE DE HOMARD
...
LES MOULES MARINIÈRES,
POMMES FRITES
...
LA SALADE DE FRUITS
FRAIS MAISON

D8 37.00€

BOISSONS À VOLONTÉ

BIÈRES BELGES AU FÛT,
VINS MAISON
ET BOISSONS SOFT

E6 15.00€



GEORGES
BIÈRE PILS
5,2% ALC.



LA LÉON
BIÈRE BLONDE
6,50% ALC.



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



BRUGS
BIÈRE BLANCHE
4,8% ALC.



VINS MAISON
ROUGE, BLANC,
ROSÉ

Service illimité pendant le repas, valable uniquement avec un menu.

* 1 seul et même menu pour tous, à communiquer 3 jours au plus tard avant la date du banquet, groupe de 15 couverts minimum.

Si l'un de vos convives a un régime alimentaire particulier, merci de vous adresser à notre service de réservations svp.

** 15 minutes d'attente au-delà de 50 personnes

menus mix & match

DE 12H À 23H
1 SEUL MENU PAR GROUPE

COMMENT PROCÉDER ? *

COMPOSEZ VOTRE MENU SUR BASE DE NOS MENUS À CHOIX MULTIPLES.

LE JOUR DU BANQUET, CHACUN DE VOS CONVIVES RECEVRA UN MENU IMPRIMÉ ET AURA LE CHOIX PARMi VOTRE PRÉSÉLECTION DE MINIMUM 3 COMBINAISONS ENTRE A, B, C, E OU S.

VOICI 3 EXEMPLES DE MENUS

EXEMPLE 1

- A1** POTAGE AUX LÉGUMES
OU PETITE ASSIETTE DE
SALADE MÉLANGÉES
...
- B2** MOULES MARINIÈRES¹
POMMES FRITES
OU 1/2 POULET RÔTI, POMMES
FRITES ET SALADE
OU FISH AND CHIPS, SAUCE TARTARE
OU CARBONNADES DE BOEUF À LA
FLAMANDE, POMMES FRITES
...
- C3** TRUFFE GLACÉE AU CHOCOLAT
OU SALADE DE FRUITS FRAIS

EXEMPLE 2

- B2** MOULES MARINIÈRES¹
POMMES FRITES
OU 1/2 POULET RÔTI, POMMES
FRITES ET SALADE
OU FISH AND CHIPS, SAUCE TARTARE
OU CARBONNADES DE BOEUF À LA
FLAMANDE, POMMES FRITES
...
- C4** TARTE AUX POMMES
OU PROFITEROLES
...
- E3** 1 BIÈRE AU FÛT
AU CHOIX² (25CL)
OU 1 BOISSON SOFT (33CL)
OU 1 VERRE DE VIN MAISON ROUGE,
BLANC, ROSÉ

EXEMPLE 3

- A6** CROQUETTE MAISON
AUX CREVETTES GRISES
D'OSTENDE
OU JAMBON BREUGHEL
...
- B4** MOULES AU VIN BLANC¹
POMMES FRITES
OU LOTTE AUX POIREAUX, POMMES
DUCHESSÉ
OU STEAK FLAMBÉ, SAUCE AU POIVRE
ET POMMES FRITES
OU WATERZOOÏ DE POISSONS,
POMMES VAPEUR
...
- C1** MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON
OU CRÈME AU CARAMEL MAISON
...
- E7** DIGESTIFS, EAUX DE VIE

A ENTRÉES

A1	POTAGE AUX LÉGUMES OU PETITE ASSIETTE DE SALADES MÉLANGÉES	4.00€
A2	CERVELAT ARTISANAL, MAYONNAISE AUX GRAINES DE MOUTARDE OU SOUPE DE MOULES	6.70€
A3	SOUPE D'OIGNONS OU SOUPE DU PÊCHEUR OU ASSIETTE DE MOULES MARINIÈRES (250 GR)**	9.20€
A4	DUO DE CROQUETTES AUX CREVETTES ET AU FROMAGE OU FILETS DE HARENG, CRUDITÉS	12.10€
A5	DUO DE CROQUETTES AUX CREVETTES ET AU FROMAGE OU TOMATE AUX CREVETTES GRISES D'OSTENDE	13.30€
A6	CROQUETTES MAISON AUX CREVETTES GRISES D'OSTENDE (2 PIÈCES) OU JAMBON BREUGHEL	15.10€
A7	BISQUE DE HOMARD OU MOULES AU BEURRE À L'AIL OU TOMATE AUX CREVETTES GRISES D'OSTENDE	15.70€

* à communiquer 3 jours au plus tard avant la date du banquet, groupe de 15 couverts minimum.

Si l'un de vos convives a un régime alimentaire particulier, merci de vous adresser à notre service de réservations svp.

** La direction se réserve le droit de servir une petite casserole de 500 gr à partager par deux couverts pour les groupes à partir de 50 pax.

B PLATS

- B1** 1/2 POULET RÔTI, POMMES FRITES ET SALADE OU CÔTE DE PORC GRILLÉE, POMMES FRITES ET SALADE OU CARBONNADES DE BŒUF À LA FLAMANDE, POMMES FRITES OU FISH AND CHIPS, SAUCE TARTARE OU RUMSTEAK GRILLÉ, POMMES FRITES ET BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL..... 16.60€
- B2** MOULES MARINIÈRES¹, POMMES FRITES OU 1/2 POULET RÔTI, POMMES FRITES ET SALADE OU FISH AND CHIPS, SAUCE TARTARE OU CARBONNADES DE BŒUF À LA FLAMANDE, POMMES FRITES..... 18.40€
- B3** MOULES AU VIN BLANC¹, POMMES FRITES OU RUMSTEAK GRILLÉ, POMMES FRITES ET BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL OU WATERZOOÏ DE VOLAILLE À LA GANTOISE, POMMES VAPEUR..... 22.80€
- B4** MOULES AU VIN BLANC¹, POMMES FRITES OU LOTTE AUX POIREAUX, POMMES DUCHESSE OU STEAK FLAMBÉ, SAUCE AU POIVRE ET POMMES FRITES OU WATERZOOÏ DE POISSONS, POMMES VAPEUR 26.70€

C DESSERTS

- C1** MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON OU CRÈME AU CARAMEL MAISON..... 6.00€
- C2** GAUFRE CHANTILLY OU MERINGUE GLACÉE CHANTILLY (15 MINUTES D'ATTENTE)..... 8.30€
- C3** TRUFFE GLACÉE AU CHOCOLAT OU SALADE DE FRUITS FRAIS..... 8.80€
- C4** TARTE AUX POMMES OU PROFITEROLES..... 9.10€

E BOISSONS

- E1** APÉRITIF (MARTINI, GANCIA, PINEAU DES CHARENTES, PORTO, SHERRY, KIR, BIÈRES AU FÛT, CAVA)..... 7.00€
- E2** APÉRITIF (WHISKY'S, GIN, VODKA, COUPE DE CHAMPAGNE, MARTINI, GANCIA, PINEAU DES CHARENTES, PORTO, SHERRY, KIR, BIÈRES AU FÛT, CAVA)..... 11.30€
- E3** 1 BIÈRE AU FÛT AU CHOIX² (25CL) OU 1 BOISSON SOFT (33CL) OU 1 VERRE DE VIN MAISON ROUGE, BLANC, ROSÉ 3.70€
- E4** 2 BIÈRES AU FÛT AU CHOIX² (25CL) OU 2 BOISSONS SOFT (33CL) OU 1/4 L. VIN MAISON ROUGE, BLANC, ROSÉ..... 6.10€
- E5** 3 BIÈRES AU FÛT AU CHOIX² (25CL) OU 3 BOISSONS SOFT (33CL) OU 1/2 L. VIN MAISON ROUGE, BLANC, ROSÉ..... 10.60€
- E6** BOISSONS À VOLONTÉ (BIÈRES BELGES AU FÛT, VINS MAISON ET BOISSONS SOFT, UNIQUEMENT DURANT LE REPAS)..... 15.00€
- E7** DIGESTIFS, EAUX-DE VIE..... 8.90€

S SUPPLÉMENTS

- S1** ENTREMETS LE COLONEL LÉON (BOULE DE SORBET CITRON ARROSÉ DE VODKA)

5.70€



- S2** ASSIETTE DE NOS 4 FROMAGES BELGES

9.00€



- S3** CAFÉ OU THÉ

2.40€



1 Les moules sont servies en casseroles de 800 gr jusqu'à 50 personnes. Au-delà, la direction se réserve le droit de servir en assiettes creuses avec repasse.

2 Bières belges au fût: Pils, Blanche, Blonde.

Bon de Réservation

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

À NOUS ENVOYER DÛMENT COMPLÉTÉ

NOM (SOCIÉTÉ) _____

RESPONSABLE _____

TÉLÉPHONE/GSM _____

E-MAIL _____

N° T.V.A _____

DATE _____

HEURE _____

VOTRE RÉFÉRENCE _____

NOMBRE DE COUVERTS _____

MENU _____

PRIX DE MENU _____

REMARQUES _____

LANGUE DES INVITÉS _____

NATIONALITÉ DES INVITÉS _____

PRIX CONFIDENTIEL : ☐ OUI ☐ NON

PAIEMENT : ☐ CASH ☐ CARTE DE CRÉDIT ☐ FACTURE ☐ VOUCHER ☐ PRÉ-PAIEMENT

CONSEILS POUR UN BANQUET RÉUSSI

- LES BANQUETS DÉCOMMANDÉS MOINS DE 48H À L'AVANCE DE LA DATE FIXÉE SERONT FACTURÉS À CONCURRENCE DE LA MOITIÉ DU NOMBRE DE CONVIVES COMMANDÉ.
- LE DERNIER NOMBRE DE PARTICIPANTS AU BANQUET DOIT ÊTRE TRANSMIS 48H AVANT LE JOUR DU BANQUET, CELUI-CI SERA RETENU COMME ÉTANT DÉFINITIF ET FACTURÉ COMME TEL.
- TOUT CHANGEMENT DE PLAT DURANT LE REPAS SERA RÉGLÉ EN SUPPLÉMENT AU PRIX DE LA CARTE, SUR PLACE.
- MERCI DE NOUS SIGNALER LES ALLERGIES ALIMENTAIRES ET/OU DEMANDER PLUS D'INFORMATIONS AU SERVICE DES RÉSERVATIONS.
- LES TABLES SERONT MAINTENUES 15 MINUTES AU-DELÀ DE L'HEURE PRÉVUE. PASSÉ CE DÉLAI, LE GROUPE SERA PLACÉ SELON LES DISPONIBILITÉS.
- EN CAS DE RETARD PRÉVISIBLE OU DE DIFFÉRENCE NOTABLE DANS LE NOMBRE DE CONVIVES, VEUILLEZ PRÉVENIR LE MAÎTRE D'HÔTEL AU +32.(0)2.511.14.15.
- PAIEMENT GLOBAL POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE.

Prix TVAC et service inclus.

Conditions générales de vente accessibles sur www.chezleon.be/cgv.pdf

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



ETOA

 
#chezleon1893



 **petit futé**

 **FIERS DE NOS BIÈRES**

