



CUISINE BELGE DEPUIS 1893



GROUPE et Banquets

Prix 2021

www.chezleon.be





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 coeur 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

CHEZ LEON

LE PLUS ANCIEN RESTAURANT DE BRUXELLES

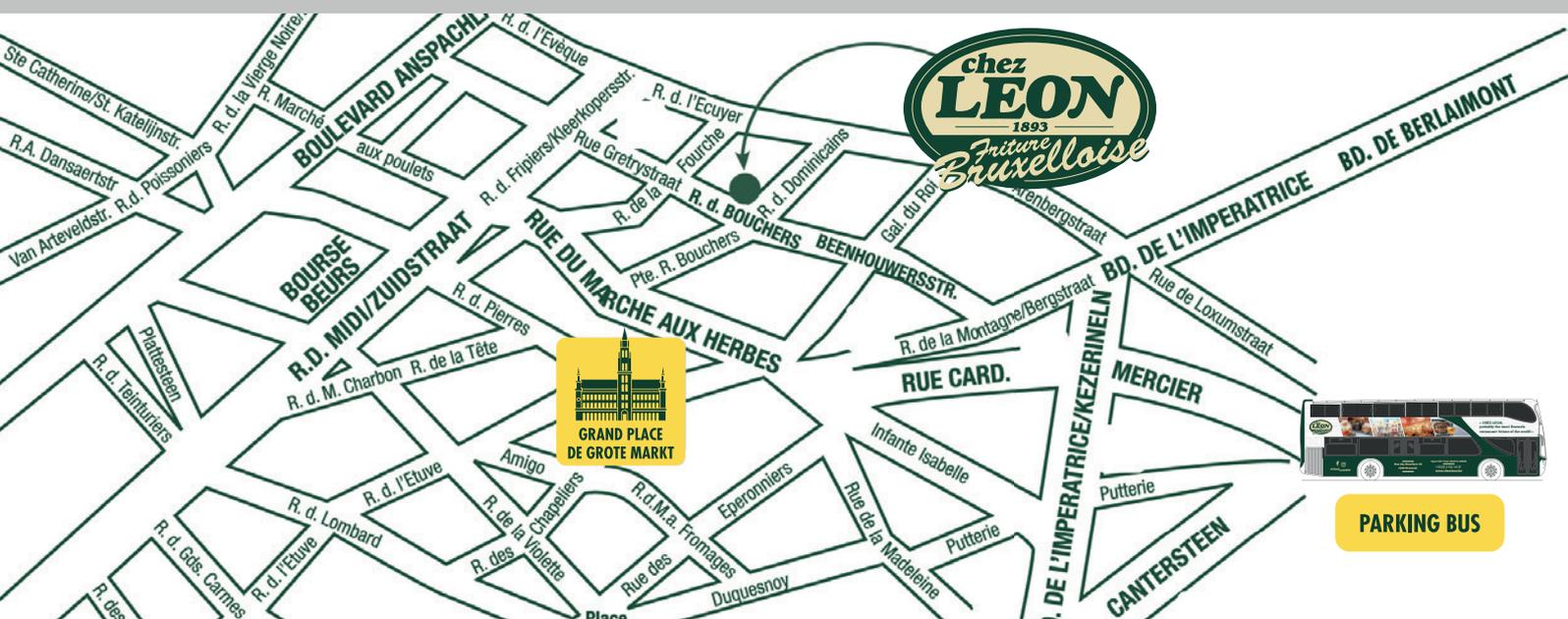
BON
À SAVOIR

 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 tous les jours de l'année, de 11h30 à 23h00, le vendredi et samedi 23h30, sans interruption

 La Bière LEON, blonde rafraîchissante et généreuse, brassée en Belgique



PARKING BUS

1 SEUL ET MÊME MENU POUR TOUS

sauf régime alimentaire spécial*

FORMULES LUNCH UNIQUEMENT

☀ De 11h30 à 16h00 seulement

📅 3 JOURS AVANT

🍴 15 COUVERTS MINIMUM

D1

LUNCH 14,15 €
2 services

Le Potage du Jour
🍴
Les Boulettes,
Sauce Tomate, Frites

D2

LUNCH 15,45 €
2 services

Le Potage du Jour
🍴
Parmentier de Veau,
épinards et Ricotta

D3

LUNCH 14,15 €
2 services

Le Potage du Jour
🍴
La Saucisse de Campagne,
Stoemp du Jour

D4

LUNCH 15,45 €
2 services

Le Potage du Jour
🍴
Parmentier
de Cabillaud

D5

LUNCH 15,45 €
2 services

Le Potage du Jour
🍴
Le Sauté d'Agneau Printanier,
Gratin Dauphinois

D6

LUNCH 15,45 €
2 services

Le Potage du Jour
🍴
La Blanquette de Dindonneau,
Riz Pilaf



3



de supplément par personne:
PETITE SALADE MIXTE
au lieu du potage

+1.50 €

de supplément par personne:
**OPTEZ POUR UN DESSERT
AVEC VOTRE FORMULE LUNCH**

NEW

OU La Mousse au Chocolat Maison
OU La Crème au Caramel Maison

OFFERT !



BOISSON AU CHOIX (25cl) :

OU 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.

1 SEUL ET MÊME MENU POUR TOUS

sauf régime alimentaire spécial*

 3 JOURS AVANT

 15 COUVERTS MINIMUM

 TOUS LES MENUS DU TERROIR PEUVENT ÊTRE COMBINÉS AVEC UN FORFAIT BOISSON (voir page 7 de cette brochure)



D7 LE RAPIDE 18,50 €

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

D8 "PÉKIN-BRUXELLES" 31,45 €

La Bisque de Homard

Les Moules Marinières,
Pommes Frites

La Salade de Fruits Frais Maison

D14 MENU BELGE 24,95 €

Fondu au fromage,
Mousseline au Jambon

La Carbonnade de Boeuf
à la Bière Brune
et Pommes Frites

Panna cotta speculoos

D10 MENU VÉGÉTARIEN 18,50 €

Le Potage du jour
aux légumes frais

La Grande Assiette de Salades
Variées, Haricots Verts, Tomate,
Sauce Vinaigrette

La Gaufre de Bruxelles Chantilly

D22 L'APÉRITIF 6,50 €

1 Bière Léon

Mise en Bouche de Moules Friture



D12 LE GASTRONOME 34,50 €

Les Anguilles au Vert aux 7 Herbes

Saumon
Sauce Mousseline
Pommes Vapeur

Tarte aux pommes

D9 LE CLASSIQUE COMPLET LÉON 28,95 €



Un succès
depuis 1958 !

La Tomate Garnie
aux Crevettes Grises d'Ostende

Les Moules Marinières,
Pommes Frites

Offert:
une Bière Léon
ou un Ballon de Muscadet
ou une boisson soft

D15 MENU BELGE 36,75 €

Le Jambon Breughel

La Croquette
aux Crevettes Grises d'Ostende

Le Waterzooi de Coucou de Malines
préparé à la Gantoise,
Pommes Vapeur

La Gaufre de Bruxelles Chantilly
(15 minutes d'attente au-delà de 50 personnes)

D16 MENU "BIÈRE" 26,25 €

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

OPTION BOISSONS +7,90 €
25cl de Bière Blonde à l'apéritif
25cl de Bière Brune en entrée
25cl de Bière Blanche en plat

B

D11 MENU VÉGÉTARIEN 22,50 €

Tortilla Maison aux légumes,
coulis de Tomate

Le Steak de Soja, Tomates Grillées,
Haricots Verts, Pommes Vapeur

La Salade de Fruits Frais Maison

D24 MENU VEGAN 21,50 €

Le Potage du jour
aux légumes frais

La Grande Assiette de Salades
Variées, Haricots Verts, Tomate,
Sauce Vinaigrette

La Salade de Fruits Frais Maison

* 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

☀️🌙 De 12h00 à 23h00

D17

MENU "MOULES" 35,75 €

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



D23

LE GOÛTER DE LÉON 13,15 €

(UNIQUEMENT ENTRE 14H ET 17H)

La Gaufre de Bruxelles,
 Glace vanille,
 Chocolat chaud, Chantilly,
 Café Espresso ou thé

D21

"MOULES & PASTA" 21,00 €

La Soupe de Moules
 Les Penne Léon
 (Crevettes Grises, Moules,
 Champignons et Crème)
 La Mousse au Chocolat Maison



D19

MENU FRUITS DE MER DELUXE 67,50 €

Assiette Léon
 (Huîtres Plates,
 Huîtres Creuses,
 Moules Parquées,
 Escargots de Mer)
 Le Demi-Homard
 en Waterzooï,
 Pommes Vapeur
 Profiteroles

D25

FRUITS DE MER PRESTIGE 49,45 €

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

D18

PAJOTTENLAND 27,75 €

Le Vrai Chicon au Gratin
 La Cuisse de Lapin à la Gueuze,
 Choux de Bruxelles
 et Pommes Vapeur
 La Truffe Glacée
 au Chocolat Belge

D20

MENU "POISSONS" 39,50 €

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

BOISSONS À VOLONTÉ

Bières belges au fût,
 vins maison
 et Boissons soft

12,50 €
 ALL IN

E6



GEORGES
 Bière Pils
 5,20% alc.



BRUGS
 Bière Blanche
 4,8% alc.



SOFT
 Pepsi, Pepsi max,...



GRIMBERGEN
 Bière Brune d'Abbaye
 6,25% alc.



LA LÉON
 Bière Blonde
 6,50% alc.



VINS MAISON
 Rouge, Blanc, Rosé

ÉLABOREZ VOTRE MENU*

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
(voir exemple de menu ci-dessous) et aura le choix sur place parmi votre présélection
de minimum 3 combinaisons entre A, B, C, E ou S.

VOICI 3 EXEMPLES DE MENUS

1 SEUL MENU PAR GROUPE

MENU #1

A1

Potage aux Légumes OU
Petite assiette de Salades
mêlées

🍴🍴

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

🍴🍴

C3

Truffe Glacée au Chocolat OU
Salade de Fruits Frais

MENU #2

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

🍴🍴

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

MENU #3

A6

Croquettes Maison aux Crevettes
Grises d'Ostende OU
Jambon Breughel

🍴🍴

B4

Moules au Vin Blanc¹, Pommes
Frites ou Lotte aux Poireaux,
Pommes Duchesse OU
Steak flambé, Sauce au Poivre
et Pommes Frites OU
Waterzooi de Poissons,
Pommes Vapeur

🍴🍴

C1

Mousse au Chocolat Maison OU
Crème au Caramel Maison

🍴🍴

E7

Digestifs, eaux-de vie

6

A

ENTRÉES

A1	Potage aux Légumes OU Petite assiette de Salades mêlées	3,45 €
A2	Cervelat artisanal, mayonnaise aux graines de moutarde OU Soupe de moules	5,85 €
A3	Soupe d'oignons OU Soupe du pêcheur OU Assiette de moules Marinières (250 gr)**	8,00 €
A4	Duo de Croquettes aux Crevettes et au Fromage OU Filets de Hareng, Crudités	10,50 €
A5	Duo de Croquettes aux Crevettes et au Fromage OU Tomate aux Crevettes Grises d'Ostende	11,55 €
A6	Croquettes Maison aux Crevettes Grises d'Ostende OU Jambon Breughel	13,15 €
A7	Bisque de Homard OU Moules au beurre à l'ail OU Tomate aux Crevettes Grises d'Ostende	13,60 €

* 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.

MENUS À CHOIX MULTIPLÉS

De 12h00 à 23h00

B

PLATS

- | | | |
|-----------|--|---------|
| B1 | 1/2 Poulet rôti, 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 | 14,35 € |
| B2 | Moules Marinières ¹ , 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 | 16,00 € |
| B3 | Moules au Vin Blanc ¹ , Pommes Frites OU Rumsteak grillé, Pommes Frites et Beurre Maître d'Hôtel OU Waterzooï de Volaille à la Gantoise, Pommes Vapeur | 19,75 € |
| B4 | Moules au Vin Blanc ¹ , Pommes Frites OU Lotte aux Poireaux, Pommes Duchesse OU Steak flambé, Sauce au Poivre et Pommes Frites OU Waterzooï de Poissons, Pommes Vapeur | 23,15 € |

C

DESSERTS

- | | | |
|-----------|--|--------|
| C1 | Mousse au Chocolat Maison OU Crème au Caramel Maison | 5,25 € |
| C2 | Gaufre Chantilly OU Meringue Glacée Chantilly (15 minutes d'attente) | 7,25 € |
| C3 | Truffe Glacée au Chocolat OU Salade de Fruits Frais | 7,60 € |
| C4 | Tarte aux pommes OU Profiteroles | 7,90 € |

E

BOISSONS

- | | | |
|-----------|--|---------|
| E1 | Apéritif (Martini, Gancia, Pineau des Charentes, Porto, Sherry, Kir, bières au fût, cava) | 4,15 € |
| E2 | Apéritif (Whisky's, Gin, Vodka, coupe de Champagne + E1) | 7,80 € |
| E3 | 1 bière au fût au choix ² (25cl) ou 1 boisson soft (33cl) ou 1 verre de vin Maison Rouge, Blanc, Rosé | 3,15 € |
| E4 | 2 bières au fût au choix ² (25cl) ou 2 boissons soft (33cl) ou 1/4 l. vin Maison Rouge, Blanc, Rosé | 5,25 € |
| E5 | 3 bières au fût au choix ² (25cl) ou 3 boissons soft (33cl) ou 1/2 l. vin Maison Rouge, Blanc, Rosé | 9,00 € |
| E6 | Boissons à volonté (celles reprises en E3/E4/E5, et ce uniquement durant le repas) | 12,50 € |
| E7 | Digestifs, eaux-de vie | 7,60 € |

S

NEW

SUPPLEMENTS

- | | | | | | |
|-----------|---------------------------|-----------|---|-----------|---------------------------|
| S1 | ENTREMETS - 5,00 € | S2 | ASSIETTE DE NOS 4 FROMAGES BELGES 7,80 € | S3 | CAFÉ ou THÉ 2,10 € |
|-----------|---------------------------|-----------|---|-----------|---------------------------|

**LE COLONEL
LÉON**

(BOULE DE SORBET CITRON
ARROSÉ DE VODKA)



**ASSIETTE
DE NOS 4
FROMAGES BELGES**



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, Brune.

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

BON DE RÉSERVATION

À NOUS RENVOYER DÛMENT COMPLÉTÉ

Nom (Société) _____

Responsable _____

Adresse _____

Téléphone/GSM _____

E-mail _____

N° T.V.A. _____

Date _____

Heure _____

Votre référence _____

Nombre de couverts _____

Menu _____

Prix du menu _____

Remarques _____

Langue des invités _____

Nationalité des invités _____

Prix confidentiel : Oui Non

Paiement : Cash Carte de credit Facture Voucher Pré-paiement

Prix TVAC et service inclus.

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

CONSEILS POUR UN BANQUET RÉUSSI

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



- 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.

