



CUISINE BELGE DEPUIS 1893



# Groupes et Banquets

Prix 2022

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



#chezleon1893





## 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

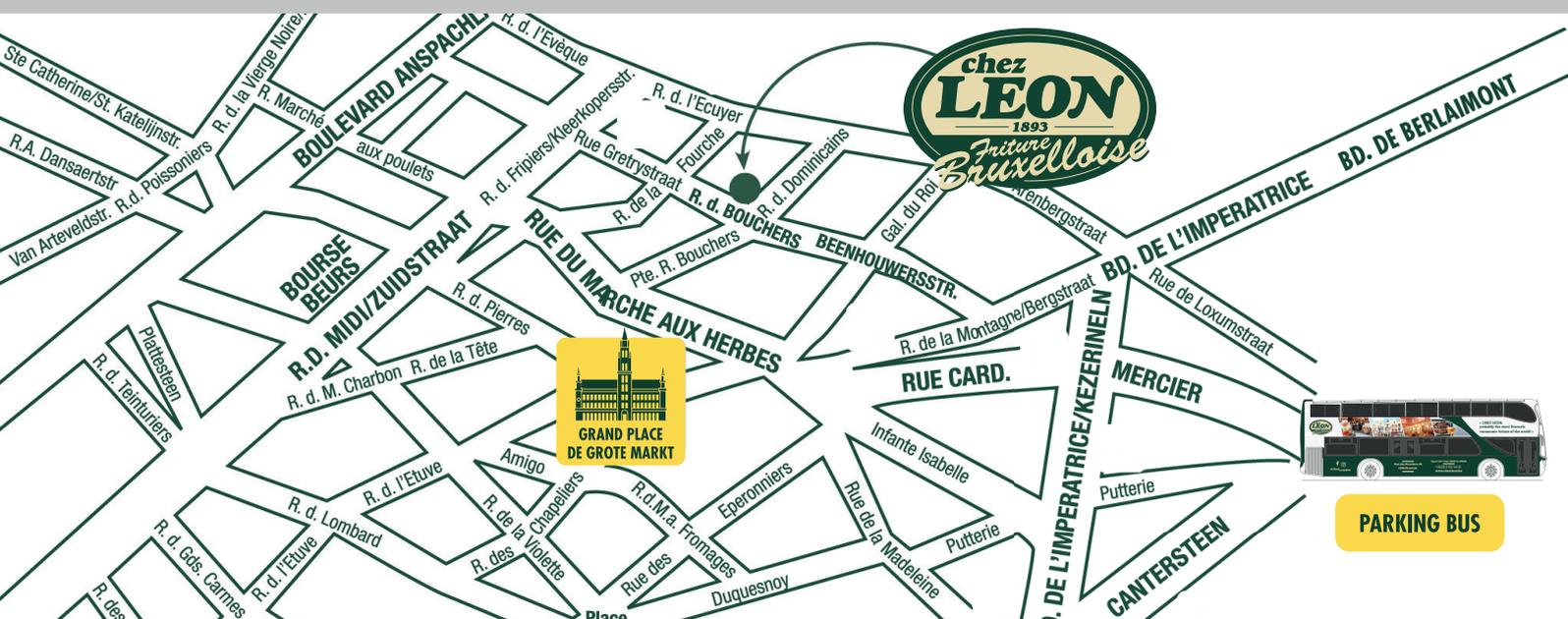
**BON  
À SAVOIR**

 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



# 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:  
OPTÉZ 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

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

# 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 Marinières<sup>1</sup>, 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 Marinières<sup>1</sup>,  
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 choix<sup>2</sup> (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 Blanc<sup>1</sup>, 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

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

- |           |  |         |
|-----------|--|---------|
| <b>B1</b> | 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 € |
| <b>B2</b> | Moules Marinières <sup>1</sup> , 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 € |
| <b>B3</b> | Moules au Vin Blanc <sup>1</sup> , Pommes Frites OU Rumsteak grillé, Pommes Frites et Beurre Maître d'Hôtel OU Waterzooï de Volaille à la Gantoise, Pommes Vapeur                        | 19,75 € |
| <b>B4</b> | Moules au Vin Blanc <sup>1</sup> , 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

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

## E

## BOISSONS

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

## S

NEW

## SUPPLEMENTS

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

**LE COLONEL  
LÉON**

(BOULE DE SORBET CITRON  
ARROSÉ DE VODKA)

**ASSIETTE  
DE NOS 4  
FROMAGES BELGES**



<sup>1</sup> 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.  
<sup>2</sup> 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](http://www.chezleon.be/cgv.pdf)**

## CONSEILS POUR UN BANQUET RÉUSSI

- 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.

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



- 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.