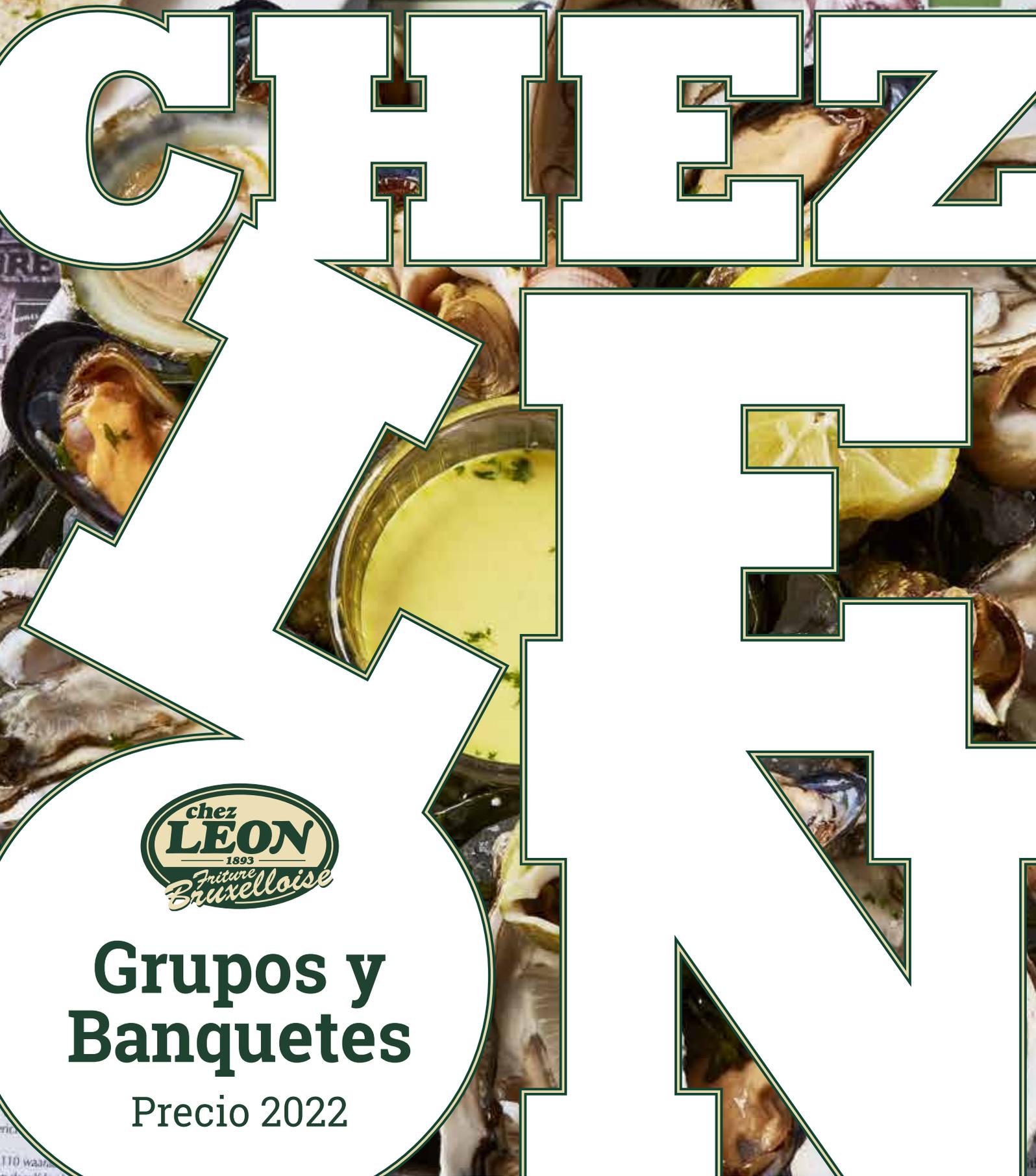




ESPECIALIDADES BELGAS DESDE 1893



# Grupos y Banquetes

Precio 2022

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





## ¡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.

2

Kevin VANLANCKER

# CHEZ LEON

ES EL MÁS ANTIGUO RESTAURANTE DE BRUSELAS

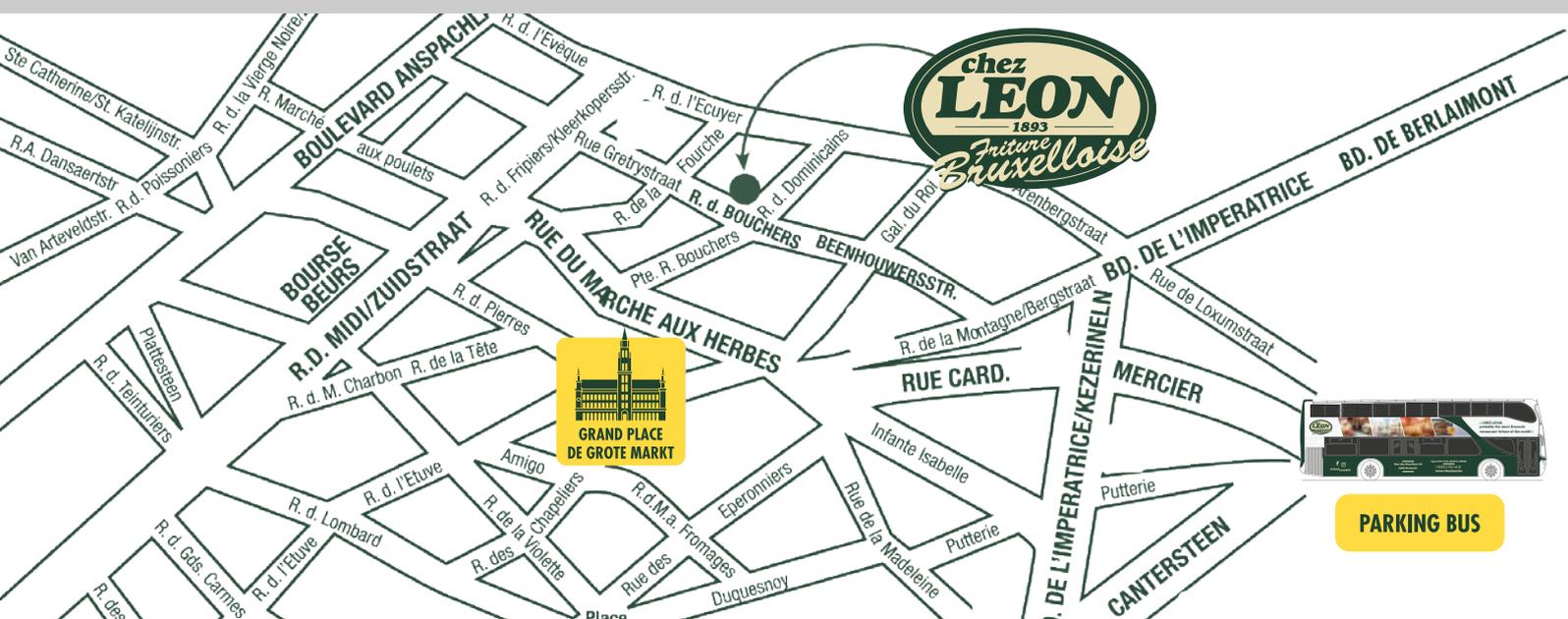
¡ES BUENO  
SABERLO!

📍 Estamos situados a 2 pasos de la Grand Place, a 3 minutos caminando de la estación Central y de un parking de autobuses

👤 Nuestras salas de banquete tienen aire acondicionado, y una capacidad para 18 a 230 personas

📅 31 Abierto todos los días del año, de 11h30 a 23h00, viernes y sábados hasta las 23h30, sin interrupción

🍺 Nuestra cerveza Léon, rubia, refrescante y generosa, está elaborada en Bélgica.



# 1 SELECCIÓN ÚNICA POR GRUPO

salvo régimen alimentario especial\*

# FÓRMULAS DE ALMUERZO SOLO

☀ Sólo de 11.30 a 16.00 horas

📅 3 DÍAS ANTES

🍴 15 COMENSALES MÍNIMO

**D1** LOS ALMUERZOS 14,15 €  
2 servicios

Sopa del día  
Albóndigas, salsa de tomate,  
patatas fritas belgas

**D2** LOS ALMUERZOS 15,45 €  
2 servicios

Sopa del día  
Pastel de carne de ternera,  
espinaca y ricotta

**D3** LOS ALMUERZOS 14,15 €  
2 servicios

Sopa del día  
Salchicha de campaña, "stoemp"  
(puré de patatas y verduras del día)

**D4** LOS ALMUERZOS 15,45 €  
2 servicios

Sopa del día  
Pastel  
de bacalao

**D5** LOS ALMUERZOS 15,45 €  
2 servicios

Sopa del día  
Cordero tierno salteado,  
gratinado de patatas

**D6** LOS ALMUERZOS 15,45 €  
2 servicios

Sopa del día  
Blanqueta de pavo,  
arroz pilaf



+ 1.50 €

de suplemento por persona:  
**ESCOJA UN POSTRE CON  
NUESTRA FÓRMULA ALMUERZO**

Ó Mousse de chocolate de la casa  
Ó Flan de la casa

**NEW**



de suplemento por persona :  
**PEQUEÑA  
ENSALADA VERDE**  
en lugar de sopa

## GRATUITO !



**UNA BEBIDA DE SU ELECCIÓN (25cl) :**

Ó 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.

# 1 SELECCIÓN ÚNICA POR GRUPO

salvo régimen alimentario especial\*

 3 DÍAS ANTES

 15 COMENSALES MÍNIMO

 TODOS LOS MENÚS REGIONALES PUEDEN COMBINARSE CON UNA SELECCIÓN DE BEBIDAS INCLUIDAS (véase la página 7 de nuestro folleto)



## D7 EL RÁPIDO 18,50 €

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

## D8 "PEKÍN-BRUSELAS" 31,45 €

Sopa de bogavante  
 Mejillones a la "Marinière", patatas fritas  
 Ensalada de frutas frescas

## D14 EL MENÚ BELGA 24,95 €

Fondue de Queso, muselina de jamón  
 Estofado de buey a la flamenca, con cerveza negra y patatas fritas  
 Panna Cotta de speculoos

## D10 MENÚ VEGETARIANO 18,50 €

Sopa del día de verduras frescas  
 Plato de ensaladas diversas, judías verdes, tomates, salsa vinagreta  
 Gofre de Bruselas con chantilly

## D22 EL APERITIVO 6,50 €

Una cerveza León  
 Tapa de mejillones fritos



## D12 EL GASTRÓNOMO 34,50 €

Anguilas al verde (salsa a base de 7 hierbas aromáticas)  
 Salmón con salsa muselina, patatas al vapor  
 Tarta de manzana

## D13 EL MENÚ BELGA 19,50 €

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

## D9 EL CLÁSICO COMPLETO DE CHEZ LEON 28,95 €



¡Un éxito desde 1958!

Tomate relleno de gambas grises de Ostende  
 Mejillones a la "Marinière", patatas fritas  
 Gratuito: una cerveza León o una copa de vino Muscadet o un refresco

## D15 EL MENÚ BELGA 36,75 €

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 (15 minutos de espera si se superan los 50 comensales)

## D16 EL MENÚ "CERVEZA" 26,25 €

Terrina de paté de conejo con cerveza de abadía  
 Psavo guisado a la cerveza de frambuesa, croquetas de manzana  
 Sorbete con cerveza "kriek"

OPCIÓN BEBIDAS +7,90 €

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

B

## D11 MENÚ VEGETARIANO 22,50 €

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

## D24 MENÚ VEGANO 21,50 €

Sopa del día de verduras frescas  
 Plato de ensaladas diversas, judías verdes, tomates, salsa vinagreta  
 Ensalada de frutas frescas de la casa

\* 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

De 12.00 a 23.00 horas

## D17 MENU "MEJILLONES" 35,75 €

Sopa de mejillones  
Pequeña ensalada León con mejillones en fritura con salsa de pimienta  
Mejillones a la "Marinière", patatas fritas belgas  
Trufa helada con chocolate belga



## D23 LA MERIENDA DE CHEZ LEON 13,15 €

(SE SIRVE ENTRE LAS 14.00 Y 17.00 h)

La Gofre de Bruselas, helado de vainilla, chocolate caliente y chantillí + Café espresso o té

## D21 "MEJILLONES & PASTA" 21,00 €

Sopa de mejillones  
Penne «Léon» (gambas grises, mejillones, champiñones, crema)  
Mousse de chocolate de la casa

## D25 MARISCOS PRESTIGE 49,45 €

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



## D19 MENÚ MARISCOS DELUXE 67,50 €

Plato León (ostreas planas, ostiones, mejillones crudos, caracoles marinos)

Medio bogavante en "Waterzooï", patatas al vapor  
Profiteroles

## D18 PAJOTTENLAND 27,75 €

Endivias gratinadas  
Muslo de conejo a la cerveza, repollitos de Bruselas y patatas al vapor  
Trufa helada con chocolate belga

## D20 EL MENÚ PESCADO 39,50 €

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

## BEBIDAS ILIMITADAS

Cervezas belgas de barril, vinos de la casa y refrescos

12,50 €  
ALL IN

E6



**GEORGES**  
Cerveza Pils  
5,20% alc.



**BRUGS**  
Cerveza blanca  
4,8% alc.



**REFRESCOS**  
Pepsi, Pepsi max,...



**GRIMBERGEN**  
Negra de abadía  
6,25% alc.



**LA LÉON**  
Cerveza rubia  
6,50% alc.



**VINOS DE LA CASA**  
Tinto, Blanco o Rosado

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

# ELABORE SU MENÚ\*

## ¿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 (véase el siguiente ej. de menú) 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

### 1 SOLO MENÚ POR GRUPO

#### MENU #1

- A1** Sopa del día O  
Pequeña ensalada mixta  

- B2** Mejillones a la "Marinière"<sup>1</sup>,  
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

#### MENU #2

- B2** Mejillones a la "Marinière"<sup>1</sup>,  
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** 3 cervezas<sup>2</sup> (25cl) O  
3 refrescos (25cl) O  
1/2 lt. de vino tinto/blanco/  
rosado de la casa

#### MENU #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

6

## A

## ENTRANTES

- |           |  |         |
|-----------|--|---------|
| <b>A1</b> | Sopa del día O Pequeña ensalada mixta  | 3,45 €  |
| <b>A2</b> | Salchichón belga artesanal con mayonesa de granos de mostaza O Sopa de mejillones                  | 5,85 €  |
| <b>A3</b> | Sopa de cebolla O Sopa de pescado O Plato de mejillones a la "Marinière" (250 gr)**                | 8,00 €  |
| <b>A4</b> | Dúo de croquetas de queso y gambas grises de Ostende O Filetes de arenque, hortalizas crudas       | 10,50 € |
| <b>A5</b> | Dúo de croquetas de queso y gambas grises de Ostende O Tomate relleno de gambas grises de Ostende  | 11,55 € |
| <b>A6</b> | Croquetas de gambas grises O Jamón ahumado   | 13,15 € |
| <b>A7</b> | Sopa de bogavante Ó Mejillones con mantequilla de ajo O Tomate relleno de gambas grises de Ostende | 13,60 € |

\* 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.

# SELECCIÓN MÚLTIPLE

De 12h00 a 23h00

## 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          | 14,35 € |
| <b>B2</b> | Mejillones a la "Marinière" <sup>1</sup> , 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                      | 16,00 € |
| <b>B3</b> | Mejillones al vino blanco <sup>1</sup> , patatas fritas O Filete de cadera a la parrilla, mantequilla a las finas hierbas, patatas fritas O "Waterzooi" de pollo, patatas al vapor                           | 19,75 € |
| <b>B4</b> | 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 Waterzooi de pescados, patatas al vapor | 23,15 € |

## C

## POSTRES

- |           |  |        |
|-----------|--|--------|
| <b>C1</b> | Mousse de chocolate O Flan   | 5,25 € |
| <b>C2</b> | Merengue helado con chantilly O Merengue helado con chantilly (15 minutos de espera) | 7,25 € |
| <b>C3</b> | Trufa helada con chocolate O Ensalada de frutas frescas                              | 7,60 € |
| <b>C4</b> | Tarta de manzana O Profiteroles  | 7,90 € |

## E

## BEBIDAS

- |           |  |         |
|-----------|--|---------|
| <b>E1</b> | Aperitivo (Martini, Gancia, Pineau des Charentes, Porto, Jerez, Kir, Cerveza de barril, cava)                              | 4,15 €  |
| <b>E2</b> | Aperitivo (Whisky's, Ginebra, Vodka, Copa de Champán + E1)   | 7,80 €  |
| <b>E3</b> | 1 cerveza de barril de su elección <sup>2</sup> (25cl) O 1 refresco (25cl) O 1 copa de vino tinto/blanco/rosado de la casa | 3,15 €  |
| <b>E4</b> | 2 cervezas <sup>2</sup> (25cl) O 2 refrescos (25cl) O 1/4 lt. de vino tinto/blanco/rosado de la casa                       | 5,25 €  |
| <b>E5</b> | 3 cervezas <sup>2</sup> (25cl) O 3 refrescos (25cl) O 1/2 lt. de vino tinto/blanco/rosado de la casa                       | 9,00 €  |
| <b>E6</b> | Bebidas a discreción durante la comida (Cervezas presión, refrescos, vinos de la casa)                                     | 12,50 € |
| <b>E7</b> | Copa digestiva, aguardientes   | 7,60 €  |

## S

NEW

## SUPLEMENTOS

- S1 EL CORONEL 5,00 €**  
**LÉON**  
(BOLA DE SORBETE DE LIMÓN  
REGADA CON VODKA)



- S2 PLATO DE 4 QUESOS 7,80 €**  
**BELGAS**



- S3 CAFÉ o TÉ 2,10 €**



<sup>1</sup> 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. <sup>2</sup> Cervezas belgas de barril: Pils, Blanca, Rubia, Negra.

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

# FORMULARIO DE RESERVA

SE RUEGA DEVOLVERLO DEBIDAMENTE  
CUMPLIMENTADO

Nombre (Empresa) \_\_\_\_\_

Responsable \_\_\_\_\_

Dirección \_\_\_\_\_

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:  Sí  No

Pago:  Efectivo  Tarjeta de crédito  Factura  Voucher  Prepago

**Precio IVA y servicio incluido.**

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

## CONSEJOS PARA UN BANQUETE EXITOSO

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



- 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.

