



团体和宴会 菜单

2025年价目表



www.chezleon.be

ETOA



pétit futé

FIERS DE NOS BIÈRES



一个家族，一个名字..... 一种传统！

布鲁塞尔大广场曾被让·科克托誉为“豪华剧院”，旁边就是圣岛区。CHEZ LEON（在莱昂家）餐厅位于圣岛区的中心地段，拥有120多年的历史，已成为布鲁塞尔老城区不可错过的地标之一。

我们的餐厅风格简约，服务直爽热情，环境秀美别致，获得了公众的青睐，引得老饕们纷纷驻足。1867年，莱昂·范朗克（Léon Vanlancker）前来经营一家名为“在安特卫普”的小饭馆，几年后才使用自己的名字“Léon”开店。他的餐厅后来变成了比利时美食的象征。经过多年经营，餐厅逐渐发展壮大。

20世纪50年代，特别是1958年世界博览会时，CHEZ LEON餐厅实现了真正的飞跃，布鲁塞尔成了

不容争议的贻贝薯条之都。餐厅从1893年只有5张桌子，发展到现在的9栋楼，420个席位。

这家人气餐厅接待过很多政治、文化和金融界名人以及比利时王室成员，从来不缺奇闻轶事。

所有食客在这里至少会品尝一款特制贻贝菜肴。这里也有龙虾、鱼、肉，但真正的行家都偏爱“特色白葡萄酒烩贻贝”，它的做法基本保密，会配上薯条，再加一杯可口的LEON啤酒也是不错的选择。

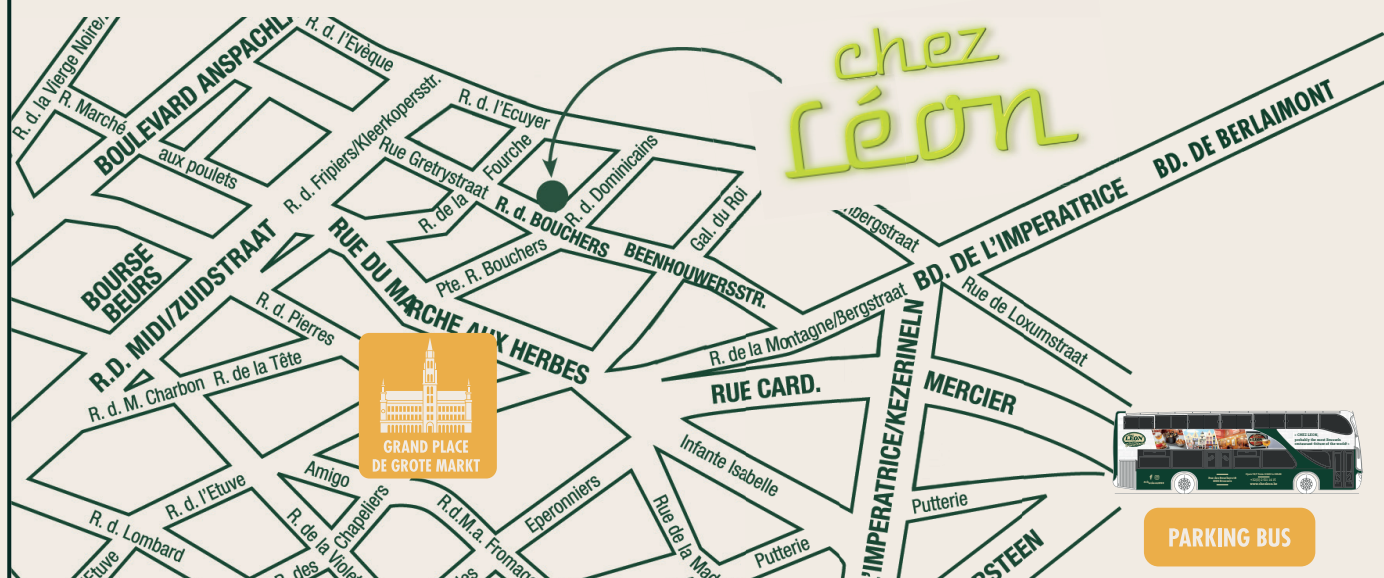
最后，我们感谢您的光临，祝您好胃口。

凯文·范朗克（Kevin VANLANCKER）



布鲁塞尔 最古老的餐厅

- 在大广场旁边，距离中央车站和公交停车场3分钟脚程
- 全年无休，每日12:00至23:00营业，周五和周六延至23:30，无中断
- 宴会厅设有空调，可容纳15到230人
- LEON啤酒，金黄爽口，酒体饱满，比利时酿造




權淚敬發教

仅限12点至16点时间段

全员只能选同一款套餐

除非存在特殊饮食需求*

 需提前3天预订

 至少15人

午餐
2道

每日例汤

...
肉丸、
番茄酱、薯条

D1 17.00€

午餐
2道

每日例汤

...
土豆泥焗小牛肉、
菠菜和乳清干酪

D2 18.50€

午餐
2道

每日例汤

...
乡村香肠、
当日蔬菜土豆泥

D3 17.00€

午餐
2道

每日例汤

...
土豆泥焗
鳕鱼

D4 18.50€

午餐
2道

每日例汤

...
春菜炒羔羊肉、
多菲内奶油焗土豆

D5 18.50€

午餐
2道

每日例汤

...
白酱炖小火鸡、
抓饭

D6 18.50€

主菜的素食选项：那不勒斯意面。

加价

+2€

每人：

自制巧克力慕斯
或 自制焦糖布丁

加价

+1€

每人：

小份混合沙拉
替换例汤



免费赠送！

自选酒水（25CL）

1杯比尔森啤酒
或
1杯软饮
或
1杯自酿葡萄酒

周一至周五，节假日除外。
仅限午间套餐D1至D6。



* 全员只能选同一款套餐，请比宴会日至少提前三天告知，团体规模至少达到15人。
如果来宾存在特殊饮食需求，请联系我们的预订部门，感谢您的配合。

风土套餐

开胃菜

1杯LÉON啤酒 25CL +
小口食炸贻贝 / 4人

D22 8.00€



需提前3天预订



至少15人



.....所有风土套餐

必须搭配
一款酒水套餐 (第7页)

纯素套餐

每日什锦
鲜蔬例汤
...
多色沙拉大拼盘、
四季豆、番茄、
油醋酱
...
自制鲜果沙拉

D24 24.50€

素食套餐

每日什锦
鲜蔬例汤
...
多色沙拉大拼盘、
四季豆、番茄、
油醋酱
...
布鲁塞尔华夫饼配尚蒂伊奶油**

D10 22.50€

素食套餐

自制杂蔬玉米饼、
番茄浓汁
...
豆制品排块、
烤番茄、四季豆、
蒸土豆
...
自制鲜果沙拉

D11 27.50€

快捷套餐

手工思华力肠、
粗粒黄芥末蛋黄酱
...
烤火鸡里脊肉、
欧芹黄油酱、混合沙拉
和炸薯条
...
自制焦糖布丁

D7 22.50€



LÉON经典全餐



D9 36.00€

番茄酿奥斯坦德褐虾
...
白葡萄酒烩贻贝、炸薯条
...
免费赠送：
一杯LÉON啤酒
或一杯慕斯卡德白葡萄酒
或一杯软饮

美食家套餐

青酱鳗鱼
7种香草调味
...
三文鱼佐慕斯琳奶酱、
蒸土豆
...
苹果馅饼

D12 42.00€



比利时套餐

BREUGHEL牌火腿
...
奥斯坦德褐虾
可乐饼
...
根特式奶油蔬菜浓汤炖
梅赫伦鸡、
蒸土豆
...
布鲁塞尔华夫饼配尚蒂伊奶油**

D15 45.00€

比利时套餐

小份布鲁塞尔沙拉：
金玉兰菜
和肉冻状咸肉丁
...
猪肋排，配当日蔬菜土豆泥
...
自制巧克力慕斯

D13 24.00€

比利时套餐

奶酪可乐饼、
火腿慕斯琳奶酱
...
棕色啤酒炖烤牛肉、炸薯条
...
意式奶冻配斯派库鲁斯饼干

D14 30.00€

12点至23点

全员只能选同一款套餐

除非存在特殊饮食需求*

LÉON 小吃

布鲁塞尔华夫饼、
香草冰淇淋、
热巧克力、
尚蒂伊奶油、
意式浓缩咖啡
或茶

(仅限14点至17点时间段)

D23 16.00€



贻贝套餐

贻贝汤

小份LÉON沙拉：
炸贻贝和胡椒酱

白葡萄酒烩贻贝、
炸薯条

松露巧克力冰淇淋球

D17 45.00€

PAJOTTENLAND

正宗奶酪焗西兰菜

贵兹酸啤炖兔腿、
球芽甘蓝
和蒸土豆

松露巧克力冰淇淋球

D18 33.50€

啤酒套餐

拉梅修道院啤酒
焖兔肉

覆盆子啤酒
炖小火鸡、
炸薯饼

KRIEK樱桃啤酒雪葩

D16 31.50€

酒水 +8.60€

25CL GEORGES PILS金色啤酒开胃
1杯LÉON啤酒
25CL白啤搭配主菜

豪华海鲜 套餐

LÉON拼盘

(扁壳生蚝、凹壳生蚝、
养殖贻贝、
海螺)

奶油蔬菜浓汤炖半只龙虾、
蒸土豆

泡芙

D19 79.70€



贻贝 和意面

贻贝汤

LÉON直通粉
(褐虾、贻贝、
蘑菇和奶油)

自制巧克力慕斯

D21 25.50€

尊享海鲜 套餐

杂烩鱼汤、
浓辣味蒜泥蛋黄酱、面包丁
奶酪碎

3只凹壳生蚝、1只红虾、
1只欧洲苦甜狗鸟蛤、
5只养殖贻贝(当季)、
3只海螺、
1只黄道蟹(450克)

自制焦糖布丁

D25 60.50€

鱼类 套餐

杂烩鱼汤、
浓辣味蒜泥蛋黄酱、
面包丁、
奶酪碎

奶油蔬菜浓汤炖鱼
(比目鱼、三文鱼、
鲑鳟鱼、鳕鱼)

覆盆子雪葩

D20 48.00€

“北京布鲁塞尔”

龙虾浓汤

白葡萄酒烩贻贝、
炸薯条

自制鲜果
沙拉

D8 39.00€

无限畅饮

桶装比利时啤酒、
自酿葡萄酒
与各式软饮

E6 15.00€



GEORGES
比尔森啤酒
酒精含量5.2%



LÉON
金色啤酒
酒精含量6.50%



软饮
可口可乐、
雪碧、SPA矿泉水.....



BRUGS
白啤
酒精含量4.8%



自酿葡萄酒
红、白、
桃红

就餐期间无限畅饮，必须搭配一款套餐。

* 全员只能选同一款套餐，请比宴会日至少提前三天告知，团体规模至少达到15人。

如果来宾存在特殊饮食需求，请联系我们的预订部门，感谢您的配合。

** 50人以上需要等候15分钟

混搭套餐

12点至23点

每个团体只能定制一款菜单

如何操作？*

根据本店多选菜单定制您的菜单。

宴会当日，您的每位来宾都将收到一份打印版菜单，从中自行选择。您的预选定制菜单应至少从A、B、C、E、S中挑选3种进行组合。

以下为3种菜单示例

例1	例2	例3
<p>A1 杂蔬汤 或 小盘混合沙拉 白葡萄酒烩贻贝 ...</p> <p>B2 白葡萄酒烩贻贝、炸薯条 或 半只烤鸡、炸薯条、沙拉 或 炸鱼薯条、塔塔酱 或 啤酒炖烤牛肉、炸薯条 ...</p> <p>C3 松露巧克力冰淇淋球 或 鲜果沙拉</p>	<p>B2 白葡萄酒烩贻贝、炸薯条 或 半只烤鸡、炸薯条、沙拉 或 炸鱼薯条、塔塔酱 或 啤酒炖烤牛肉、炸薯条 ...</p> <p>C4 苹果馅饼 或 泡芙 ...</p> <p>E3 1杯自选桶装啤酒 (25CL) 或 1杯软饮 (33CL) 或 1杯自酿 (红、白、桃红) 葡萄酒</p>	<p>A6 自制奥斯坦德褐虾可乐饼 或 BREUGHEL牌火腿 ...</p> <p>B4 白葡萄酒烩贻贝、炸薯条 或 韭葱鲑鱼、公爵夫人土豆泥 或 浇酒火烧牛排、胡椒酱、炸薯条 或 奶油蔬菜浓汤炖鱼、蒸土豆 ...</p> <p>C1 自制巧克力慕斯 或 自制焦糖布丁 ...</p> <p>E7 餐后酒、蒸馏水果酒</p>

A

前菜

A1	杂蔬汤 或 小盘混合沙拉	4.20€
A2	手工思华力肠、粗粒黄芥末蛋黄酱 或 贻贝汤	7.00€
A3	洋葱汤 或 海鲜汤 或 盘装葡萄酒烩贻贝 (250克) **	10.00€
A4	2个自制奶酪可乐饼 或 一小份布鲁塞尔沙拉 (肥肉丁和金玉兰菜)	12.00€
A5	双色可乐饼: 褐虾和奶酪 或 番茄酿奥斯坦德褐虾	14.00€
A6	自制奥斯坦德褐虾可乐饼 (2个) 或 BREUGHEL牌火腿	16.00€
A7	龙虾浓汤 或 蒜香黄油贻贝 或 番茄酿奥斯坦德褐虾	16.50€

* 请比宴会日至少提前三天告知，团体规模至少达到15人。

如果来宾存在特殊饮食需求，请联系我们的预订部门，感谢您的配合。

** 对于50人以上的团体，本店保留以小锅盛装500克供两位客人分食的权利。

B

主菜

B1	半只烤鸡、炸薯条、沙拉 或 烤猪肋排、炸薯条、沙拉 或 啤酒炖烤牛肉、炸薯条 或 炸鱼薯条、塔塔酱 或 烤后腿肉牛排、炸薯条、欧芹黄油酱	17.40€
B2	白葡萄酒烩贻贝、炸薯条 或 半只烤鸡、炸薯条、沙拉 或 炸鱼薯条、塔塔酱 或 啤酒炖烤牛肉、炸薯条	19.50€
B3	白葡萄酒烩贻贝 ¹ 、炸薯条 或 烤后腿肉牛排、炸薯条和、欧芹黄油酱 或 根特式奶油蔬菜浓汤炖禽肉、蒸土豆	24.00€
B4	白葡萄酒烩贻贝 ¹ 、炸薯条 或 韭葱鲛鱼、公爵夫人土豆泥 或 浇酒火烧牛排、胡椒酱、炸薯条 或 奶油蔬菜浓汤炖鱼、蒸土豆	28.00€

* 以上菜品提供素食选项：那不勒斯意面

C

甜点

C1	自制巧克力慕斯 或 自制焦糖布丁	6.30€
C2	华夫饼配尚蒂伊奶油 或 冰淇淋蛋白脆饼配尚蒂伊奶油 (需等待15分钟)	8.70€
C3	松露巧克力冰淇淋球 或 鲜果沙拉	9.25€
C4	苹果馅饼 或 泡芙	9.50€

E

酒水

E1	开胃酒 (马天尼、GANCIA起泡酒、夏朗德烈性葡萄甜酒、波特酒、雪莉酒、基尔酒、桶装啤酒、CAVA起泡酒)	7.00€
E2	开胃酒 (威士忌、金酒、伏特加、高脚杯装香槟、马天尼、GANCIA起泡酒、夏朗德烈性葡萄甜酒、波特酒、雪莉酒、基尔酒、桶装啤酒、CAVA起泡酒)	11.30€
E3	自选1杯桶装啤酒 ² (25CL) 或 1杯软饮 (33CL) 或 1杯自酿 (红、白、桃红) 葡萄酒	3.80€
E4	自选2杯桶装啤酒 ² (25CL) 或 2杯软饮 (33CL) 或 1/4升自酿 (红、白、桃红) 葡萄酒	6.10€
E5	自选3杯桶装啤酒 ² (25CL) 或 3杯软饮 (33CL) 或 1/2升自酿 (红、白、桃红) 葡萄酒	10.60€
E6	无限畅饮 (E3/E4/E5中所列酒水, 仅限就餐期间)	15.00€
E7	餐后酒、蒸馏水果酒	8.90€

S

附加

S1	餐间小点 LEON上校 (柠檬雪葩球淋伏特加)		S2	比利时四色奶 酪拼盘		S3	咖啡或茶	
5.70€			9.00€			2.50€		

1. 对于50人以下的团体，贻贝盛在容量800克的锅中。对于50人以上的团体，本店保留以沙拉碗盛装并重新加热的权利。
2. 桶装啤酒：比尔森、白、金。

渡讷汀联

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

请妥善填写并寄给我们

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



#chezleon1893

(公司) 名称 _____

ADRESSE _____

负责人 _____

电话/手机 _____

电子邮箱 _____

增值税号 _____

日期 _____

时间 _____

您的预约编号 _____

人数 _____

套餐 _____

套餐价格 _____

留言 _____

来宾会话语言 _____

来宾国籍 _____

机密价格: 是 否

付款方式: 现金 信用卡 发票 优惠券 预付

助您宴会成功的温馨提示

- 在确定日期之前48小时内取消的宴会，将会按照预订人数的一半收取费用。
- 宴会出席者的最终数目应当比宴会日提前48小时告知，该数目将作为最终记录，我们将据此收费。
- 就餐期间如发生任何点餐变动，我们将当场根据菜单价格额外收费。
- 请向本店预订部门说明食物过敏情况和/或询问更多信息，我们感谢您的配合。
- 预约时间过后，桌位只保留15分钟。团体如在15分钟后到场，我们将根据现场情况安排就座。
- 如存在可预见的迟到或显著的来宾人数变动，需要提前告知餐厅领班，请致电+32.(0)2.511.14.15。
- 团体消费必须汇总为同一份账单 / 团体消费统筹支付

价格含增值税及服务费。
一般销售条款请参阅 www.chezleon.be/cgv.pdf

由布鲁塞尔外国投资与贸易促进局提供支持。。

