



ГРУППЫ И
Банкететы

PRECIO 2025



www.chezleon.be

ETOA

 
#chezleon1893



 **petit futé**

FIERS DE NOS BIÈRES



¡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".

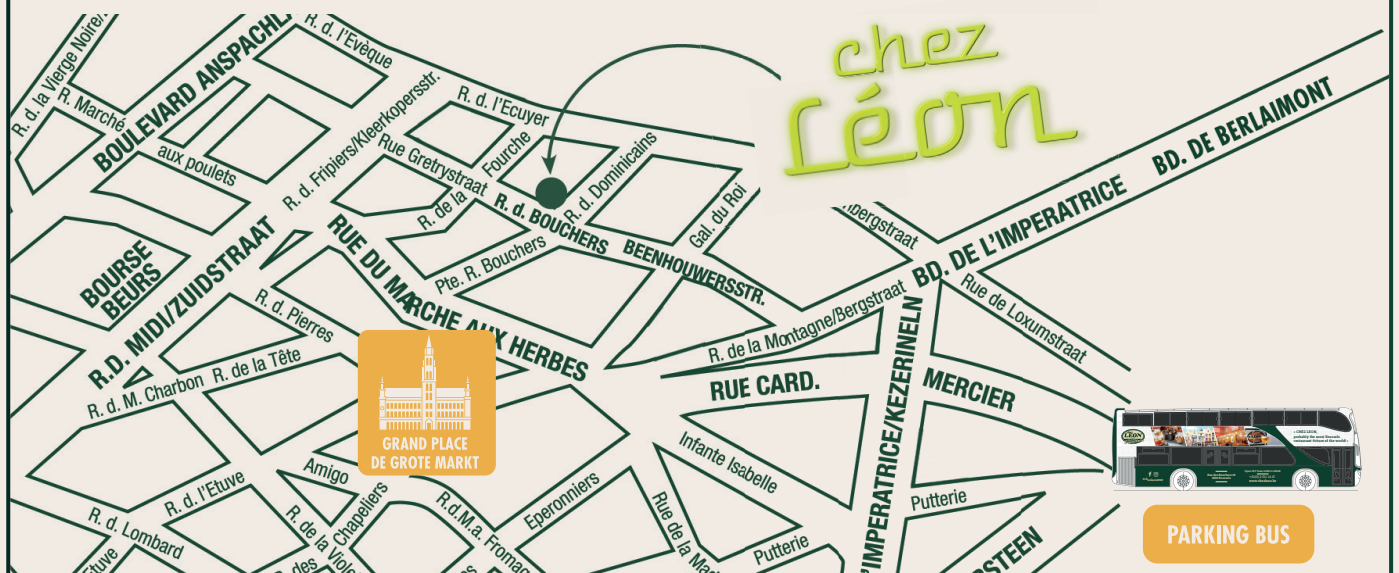
Para concluir, queremos agradecerle su visita y le deseamos un buen provecho.

Kevin VANLANCKER



ES EL MÁS ANTIGUO RESTAURANTE DE BRUSELAS

- 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 15 A 230 PERSONAS
- ABIERTO TODOS LOS DÍAS DEL AÑO, DE 12H00 A 23H00, VIERNES Y SÁBADOS HASTA LAS 23H30, SIN INTERRUCCIÓN
- NUESTRA CERVEZA LÉON, RUBIA, REFRESCANTE Y GENEROSA, ESTÁ ELABORADA EN BÉLGICA.



FÓRMULAS DE ALMUERZO

SÓLO DE 12.00 A 16.00 HORAS

1 SELECCIÓN ÚNICA POR GRUPO

SALVO RÉGIMEN ALIMENTARIO ESPECIAL*



3 DÍAS ANTES



15 COMENSALES MÍNIMO

LOS ALMUERZOS 2 SERVICIOS

SOPA DEL DÍA

...

ALBÓNDIGAS, SALSA DE TOMATE,
PATATAS FRITAS BELGAS

D1 17.00€

LOS ALMUERZOS 2 SERVICIOS

SOPA DEL DÍA

...

PASTEL DE CARNE DE TERNERA,
ESPINACA Y RICOTTA

D2 18.50€

LOS ALMUERZOS 2 SERVICIOS

SOPA DEL DÍA

...

SALCHICHA DE CAMPAÑA, "STOEMP"
(PURÉ DE PATATAS Y VERDURAS DEL DÍA)

D3 17.00€

LOS ALMUERZOS 2 SERVICIOS

SOPA DEL DÍA

...

PASTEL DE BACALAO

D4 18.50€

LOS ALMUERZOS 2 SERVICIOS

SOPA DEL DÍA

...

CORDERO TIERNO SALTEADO,
GRATINADO DE PATATAS

D5 18.50€

LOS ALMUERZOS 2 SERVICIOS

SOPA DEL DÍA

...

BLANQUETA DE PAVO,
ARROZ PILAF

D6 18.50€

Alternativa vegetariana como plato principal: Espaguetis a la napolitana.

DE SUPLEMENTO

+2€

POR PERSONA:

MOUSSE DE CHOCOLATE DE LA CASA
Ó FLAN DE LA CASA

DE SUPLEMENTO

+1€

POR PERSONA:

PEQUEÑA
ENSALADA VERDE
EN LUGAR DE SOPA



GRATUITO!

UNA BEBIDA DE SU
ELECCIÓN (25CL)

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.

MENÚS REGIONALES

EL APERITIVO

UNA CERVEZA LEÓN 25CL +
TAPA DE MEJILLONES FRITOS / 4 PERSONAS

D22 8.00€



3 DÍAS ANTES



15 COMENSALES MÍNIMO



TODOS LOS MENÚS REGIONALES
PUEDEN COMBINARSE CON UNA
SELECCIÓN DE BEBIDAS INCLUI-
DAS (VÉASE LA PÁGINA 7 DE
NUESTRO FOLLETO)

MENÚ VEGANO

SOPA DEL DÍA DE VERDURAS FRESCAS
...
PLATO DE ENSALADAS DIVERSAS,
JUDÍAS VERDES,
TOMATES, SALSA VINAGRETA
...
ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS DE LA
CASA

D24 24.50€

MENÚ VEGETARIANO

SOPA DEL DÍA DE VERDURAS FRESCAS
...
PLATO DE ENSALADAS DIVERSAS,
JUDÍAS VERDES, TOMATES, SALSA
VINAGRETA
...
GOFRE DE BRUSELAS CON CHANTILLY**

D10 22.50€

MENÚ VEGETARIANO

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

D11 27.50€

EL RÁPIDO

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

D7 22.50€



EL CLÁSICO COMPLETO DE CHEZ LEON



D9 36.00€

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

EL GASTRÓNOMO

ANGUILAS AL VERDE (SALSA A BASE
DE 7 HIERBAS AROMÁTICAS)
...
SALMÓN CON SALSA MUSSELINA,
PATATAS AL VAPOR
...
TARTA DE MANZANA

D12 42.00€



EL MENÚ BELGA

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**

D15 45.00€

EL MENÚ BELGA

PEQUEÑA ENSALADA
BRUSELENSE DE ENDIVIAS
Y TORREZNOS
...
COSTILLA DE CERDO
ACOMPAÑADA DE STOEMP
CON VERDURAS DEL DÍA
...
MOUSSE DE CHOCOLATE DE LA CASA

D13 24.00€

EL MENÚ BELGA

FONDUE DE QUESO,
MUSSELINA DE JAMÓN
...
ESTOFADO DE BUEY A LA FLAMENCA,
CON CERVEZA NEGRA Y PATATAS FRITAS
...
PANNA COTTA DE SPECULOOS

D14 30.00€

DE 12.00 A 23.00 HORAS
1 SELECCIÓN ÚNICA POR GRUPO

SALVO RÉGIMEN ALIMENTARIO ESPECIAL*

LA MERIENDA DE CHEZ LEON

LA GOFRE DE BRUSELAS,
HELADO DE VAINILLA,
CHOCOLATE CALIENTE Y CHANTILLÍ
+ CAFÉ ESPRESSO O TÉ

(SE SIRVE ENTRE LAS 14.00 Y 17.00 H)

D23 16.00€



"MEJILLONES & PASTA"

SOPA DE MEJILLONES

...

PENNE «LÉON»

(GAMBAS GRISAS, MEJILLONES,
CHAMPIÑONES, CREMA)

...

MOUSSE DE CHOCOLATE DE LA CASA

D21 25.50€

MARISCOS PRESTIGE

SOPA DE PESCADO, SALSA "ROUILLE"
(SALSA A BASE DE AJO Y AZAFRÁN),
CRUTONES Y QUESO RALLAD

...

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

D25 60.50€

MENU "MEJILLONES"

SOPA DE MEJILLONES

...

PEQUEÑA ENSALADA LÉON
CON MEJILLONES
EN FRITURA CON SALSA DE PIMIENTA

...

MEJILLONES A LA "MARINIÈRE",
PATATAS FRITAS BELGAS

...

TRUFA HELADA
CON CHOCOLATE BELGA

D17 45.00€

EL MENÚ "CERVEZA"

TERRINA DE PATÉ DE CONEJO CON
CERVEZA DE ABADÍA

...

PSAVO GUISADO A LA CERVEZA DE
FRAMBUESA, CROQUETAS DE MANZANA

...

SORBETE CON CERVEZA "KRIEK"

D16 31.50€

OPCIÓN BEBIDAS +8.60€

25 CL DE CERVEZA RUBIA CON EL APERITIVO
25 CL DE CERVEZA NEGRA CON EL ENTRANTE
25 CL DE CERVEZA BLANCA CON EL PLATO PRIN-
CIPAL

EL MENÚ PESCADO

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

D20 48.00€

PAJOTTENLAND

ENDIVIAS GRATINADAS

...

MUSLO DE CONEJO A LA CERVEZA,
REPOLLOS DE BRUSELAS
Y PATATAS AL VAPOR

...

TRUFA HELADA CON
CHOCOLATE BELGA

D18 33.50€

MENÚ MARISCOS DELUXE

PLATO LÉON

(OSTRAS PLANAS, OSTIONES, MEJILLONES
CRUDOS, CARACOLES MARINOS)

...

MEDIO BOGAVANTE EN
WATERZOOÏ, PATATAS AL VAPOR

...

PROFITEROLES

D19 79.70€



"PEKÍN-BRUSELAS"

SOPA DE BOGAVANTE

...

MEJILLONES A LA "MARINIÈRE",
PATATAS FRITAS

...

ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS

D8 39.00€

BEBIDAS ILIMITADAS

CERVEZAS BELGAS DE
BARRIL, VINOS
DE LA CASA Y REFRESCOS

E6 15.00€



GEORGES
CERVEZA PILS
5,2% ALC.



LA LÉON
CERVEZA RUBIA
6,50% ALC.



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



BRUGS
CERVEZA
BLANCA 4,8%
ALC.



VINOS DE LA CASA
TINTO, BLANCO
O ROSADO

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

* 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.

** 15 minutos de espera si se superan los 50 comensales.

MENÚS mix & match

DE 12.00 A 23.00 HORAS
1 SELECCIÓN ÚNICA POR GRUPO

¿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 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

EJEMPLO 1

- A1** SOPA DEL DÍA O PEQUEÑA ENSALADA MIXTA ...
- B2** MEJILLONES A LA "MARINIÈRE", 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

EJEMPLO 2

- B2** MEJILLONES A LA "MARINIÈRE", 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** 1 CERVEZAS² (25CL) O 1 REFRESCOS (25CL) O 1/2 LT. DE VINO TINTO/BLANCO/ ROSADO DE LA CASA

EJEMPLO 3

- A6** CROQUETAS DE GAMBAS GRISES O JAMÓN AHUMADO ...
- B4** MEJILLONES AL VINO BLANCO¹, 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

A ENTRANTES

A1	SOPA DEL DÍA O PEQUEÑA ENSALADA MIXTA	4.20€
A2	SALCHICHÓN BELGA ARTESANAL CON MAYONESA DE GRANOS DE MOSTAZA O SOPA DE MEJILLONES.....	7.00€
A3	SOPA DE CEBOLLA O SOPA DE PESCADO O PLATO DE MEJILLONES A LA "MARINIÈRE" (250 GR)**	10.00€
A4	2 CROQUETAS CASERAS DE QUESO O PEQUEÑA ENSALADA BRUSELENSE (TOCINO Y ENDIVIA)	12.00€
A5	DÚO DE CROQUETAS DE QUESO Y GAMBAS GRISES DE OSTENDE O TOMATE RELLENO DE GAMBAS GRISES DE OSTENDE....	14.00€
A6	CROQUETAS DE GAMBAS GRISES O JAMÓN AHUMADO	16.00€
A7	SOPA DE BOGAVANTE Ó MEJILLONES CON MANTEQUILLA DE AJO O TOMATE RELLENO DE GAMBAS GRISES DE OSTENDE	16.50€

* 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.

B PLATOS

- B1** 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 17.40€
- B2** MEJILLONES A LA "MARINIÈRE", 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 19.50€
- B3** MEJILLONES AL VINO BLANCO, PATATAS FRITAS O FILETE DE CADERA A LA PARRILLA, MANTEQUILLA A LAS FINAS HIERBAS, PATATAS FRITAS O "WATERZOOI" DE POLLO, PATATAS AL VAPOR 24.00€
- B4** MEJILLONES AL VINO BLANCO, 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 28.00€
- * Una opción vegetariana está disponible para los platos anteriores: Espaguetis a la napolitana

C POSTRES

- C1** MOUSSE DE CHOCOLATE O FLAN 6.30€
- C2** MERENGUE HELADO CON CHANTILLY O MERENGUE HELADO CON CHANTILLY (15 MINUTOS DE ESPERA) 8.70€
- C3** TRUFA HELADA CON CHOCOLATE O ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS 9.25€
- C4** TARTA DE MANZANA O PROFITEROLES 9.50€

E BEBIDAS

- E1** 1 APERITIVO (MARTINI, GANCIA, PINEAU DES CHARENTES, PORTO, SHERRY, KIR, CERVEZA DE BARRIL, CAVA) 7.00€
- E2** 1 APERITIVO (WHISKY'S, GIN, VODKA, COPA DE CHAMPÁN, MARTINI, GANCIA, PINEAU DES CHARENTES, PORTO, SHERRY, KIR, CERVEZA DE BARRIL, CAVA) 11.30€
- E3** 1 CERVEZA DE BARRIL DE SU ELECCIÓN² (25CL) O 1 REFRESCO (33CL) O 1 COPA DE VINO TINTO / BLANCO / ROSADO DE LA CASA 3.80€
- E4** 2 CERVEZAS(2) (25CL) O 2 REFRESCOS (33CL) O 1/4 LT. DE VINO TINTO/BLANCO/ROSADO DE LA CASA 6.10€
- E5** 3 CERVEZAS(2) (25CL) O 3 REFRESCOS (33CL) O 1/2 LT. DE VINO TINTO/BLANCO/ROSADO DE LA CASA 10.60€
- E6** BEBIDAS ILIMITADAS INCLUIDAS CERVEZAS DE BARRIL, VINOS DE LA CASA TINTOS, BLANCOS Y ROSADOS Y REFRESCOS 15.00€
- E7** COPA DIGESTIVA, AGUARDIENTES 8.90€

S SUPLEMENTOS

S1 EL CORONEL LÉON (BOLA DE SORBETE DE LIMÓN REGADA CON VODKA)

5.70€



S2 PLATO DE 4 QUESOS BELGAS

9.00€



S3 CAFÉ O TÉ

2.50€



1 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.

2 Cervezas belgas de barril: Pils, Blanca, Rubia, Negra.

FORMULARIO DE RESERVA

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

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

**SE RUEGA DEVOLVERLO
DEBIDAMENTE CUMPLIMENTADO**

  #chezleon1893

NOMBRE (EMPRESA) _____

DIRECCIÓN _____

RESPONSABLE _____

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 : SI NO

PAGO : EFECTIVO TARJETA DE CRÉDITO FACTURA VOUCHER PREPAGO

CONSEJOS PARA UN BANQUETE EXITOSO

- LOS BANQUETES ANULADOS CON MENOS DE 48H DE ANTELACIÓN DE LA FECHA SERÁN FACTURADOS POR LA MITAD DEL NÚMERO DE COMENSALES ENCARGADO.
- 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.
- UNA SOLA CUENTA PARA TODO EL GRUPO / PAGO GLOBAL PARA EL CONJUNTO DEL GRUPO.

Precio IVA y servicio incluido.

Las condiciones generales de venta pueden consultarse en www.chezleon.be/cgv.pdf

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



ETOA

